



**Střední škola
a Vyšší odborná škola
cestovního ruchu**

Senovážné nám. 12, České Budějovice, 370 01

Výroční zpráva o činnosti školy

Školní rok 2017/2018

Schválena Školskou radou dne 26. 9. 2018

OBSAH

ÚVOD.....	1
ZÁKLADNÍ ÚDAJE O ŠKOLE	3
ZŘÍZENÍ ŠKOLSKÝCH RAD	5
PŘEHLED OBORŮ VZDĚLÁNÍ.....	6
PŘEHLED PRACOVNÍKŮ ŠKOLY.....	8
ÚDAJE O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ – STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA	9
ÚDAJE O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ – VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA.....	12
ÚDAJE O VÝSLEDČÍCH VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ - STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA.....	14
ÚDAJE O VÝSLEDČÍCH VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ - VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA	23
ÚDAJE O DALŠÍM VZDĚLÁVÁNÍ PEDAGOGICKÝCH PRACOVNÍKŮ.....	24
ÚDAJE O AKTIVITÁCH A PREZENTACI ŠKOLY NA VEŘEJNOSTI.....	26
SOUTĚŽE	29
ZHODNOCENÍ POVINNÉ LETNÍ ODBORNÉ PRAXE ŠKOLNÍ ROK 2017/2018	34
PODPORA FINANČNÍ GRAMOTNOSTI VE ŠKOLNÍM ROCE 2017/2018.....	36
PŘEHLED AKTIVIT PŘESHRANIČNÍ SPOLUPRÁCE V RÁMCI PRAXÍ VOŠ:	37
SPOLUPRÁCE SE ZAHRANIČNÍMI PARTNERY V RÁMCI SOŠ.....	38
TÉMATA ABSOLVENTSKÝCH PRACÍ 2018	41
SPOLUPRÁCE VOŠ S VYSOKÝMI ŠKOLAMI.....	42
ÚDAJE O VÝSLEDČÍCH INSPEKČNÍ ČINNOSTI PROVEDENÉ ČŠI AJ.	43
PŘEHLED ÚRAZOVOSTI ŽÁKŮ NA SŠ A VOŠ CESTOVNÍHO RUCHU ŠKOLNÍ ROK 2017/ 2018.....	44
ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ V RÁMCI CELOŽIVOTNÍHO UČENÍ	45
ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO ROZVOJOVÝCH A MEZINÁRODNÍCH PROGRAMŮ	46
ÚDAJE O SPOLUPRÁCI S ODBOROVOU ORGANIZACÍ A DALŠÍMI PARTNERY PŘI PLNĚNÍ ÚKOLŮ VE VZDĚLÁVÁNÍ	49
ZÁVĚREČNÁ ZPRÁVA O PLNĚNÍ MINIMÁLNÍHO PREVENTIVNÍHO PROGRAMU	53
SEZNAM TABULEK.....	64

ÚVOD

Předkládáme Výroční zprávu Střední školy a Vyšší odborné školy v Českých Budějovicích za školní rok 2017/18. V tomto školním roce měla škola 11 tříd tříletých učebních oborů, 2 třídy denního nástavbového studia, 2 třídy dálkového nástavbového studia (první ročník nebyl pro nezáměr otevřen), 12 tříd maturitního studia, 3 skupiny vyššího odborného studia v denní formě a 3 skupiny vyššího odborného studia v dálkové formě. V tomto školním roce navštěvovalo celkem 576 žáků všech forem studia SOŠ (300 s maturitou, 44 nástavbového studia, 232 středního vzdělání s výučním listem) a 112 studentů všech forem studia na VOŠ (údaje k 30. 9. 2017 a 31. 10. 2017). Ve srovnání s předchozím rokem došlo k poklesu počtu žáků na maturitních oborech o 7 žáků, u tříletých učebních oborů o 9 žáků, u nástavbového studia o 8 žáků a na VOŠ o 29 studentů. Nejmarkantnější je rozdíl u vyššího odborného studia, hlavním důvodem je demografický pokles, který se přelil do terciální sféry.

Součástí školy je školní jídelna – kapacita 1350 obědů a přibližně 100 večeří denně a domov mládeže – kapacita 120 lůžek, obojí bylo ve školním roce zcela vytíženo.

Škola má velmi dobré personální a materiální podmínky pro to, aby poskytovala svým žákům a studentům střední a vyšší odborné vzdělání a školské služby se vzděláváním související.

Školský zákon uložil školám vytvořit vlastní školní vzdělávací programy (ŠVP) podle rámcových vzdělávacích programů. K 1. 9. 2015 byl evaluován ŠVP Hotelnictví a turismus, byly posíleny maturitní předměty a na základě zkušeností lépe rozvrženy jednotlivé předměty v učebním plánu. Škola se přihlásila do pilotního ověřování modelu L+H u oboru 65-41-L/01 Gastronomie a tento školní rok proběhl druhý ročník. Od 1. 9. 2017 se začalo vyučovat podle nových ŠVP u tříletých učebních oborů, ve kterých byl zohledněn požadavek lepší provázanosti teoretického a praktického vyučování a změny v počtu hodin matematiky.

Škola s odborným zaměřením na gastronomii se podílela na řadě společenských a prezentačních akcí. Žáci spolu s pedagogy měli možnost předvést své praktické dovednosti a kompetence, které získali během studia. Škola pořádala řadu doprovodných kurzů, jako jsou Kurz studené kuchyně, Barmanský a Baristický kurz, Kurzy vyřezávání ovoce a zeleniny, Kurzy moderního zdobení apod. Byly realizovány vzdělávací a prezentační akce v kuchařském studiu. Škola je autorizovaná osobou v NSK, v tomto školním roce uskutečnila Průvodcovský kurz a Kurz moderního zdobení.

Škola se zúčastnila řady soutěží, v oblasti barmanství, sommelierství, baristiky a gastronomie. Získala ocenění především v cukrářských a barmanských soutěžích.

Škola se podílela i na mnoha prezentačních akcích partnerů školy, Krajského úřadu, Magistrátu města, organizací činných v Jihočeském kraji, podílela se na velkých gastronomických akcích v regionu včetně obsluhy prezidenta republiky a Fóra partnerských regionů Jihočeského kraje v Hluboké nad Vltavou.

Mezinárodní spolupráce měla i nadále významné místo v činnosti školy. Nadále trvala i pravidelná spolupráce s partnerskou školou v Bad Leonfeldenu v Rakousku, se kterou pokračovala v tradičních partnerských akcích. V letošním roce se škola účastnila na projektu partnerské školy, jehož cílem bylo propojit vzdělávání obou institucí tím, že odborní učitelé čeští vyučovali v Rakousku a naopak. Akce měla mimořádně kladný ohlas u našich i rakouských žáků.

Škole se podařilo získat v SRN možnost pravidelné praxe pro žáky maturitních oborů v lázeňském městě Bad Füssing a v lázeňském komplexu v Mariánských Lázních. Odbornou praxi v letních měsících absolvovali vybraní žáci i ve Španělsku, na Kypru a v dalších příhraničních zařízeních v Německu a Rakousku.

Tento školní rok získala škola pro absolventy VOŠ možnost studovat na Bakalářském studijním programu na University College Birmingham studijní obor International Hospitality and Tourism Management, a tím otevřela absolventům jednu z dalších možností, jak si doplnit vzdělání po absolutoriu.

V tomto školním roce se škola pokračovala v programu Kulinářského umění, on-line video kurzy profesionálního vaření, ve kterých se učí celá škála kulinářských technik a postupů od základů až po náročnější techniky. Je určené pro profesionály v gastronomii a studenty gastronomických a hotelových škol, kteří se chtějí sebevzdělávat a zlepšovat své gastronomické znalosti a dovednosti. V prvním celostátním kole soutěže KU Young Chef 2018 se žák školy dostal až do finálového kola soutěže a získal neocenitelné zkušenosti v oboru gastronomie.

Největší investiční stavbou v tomto školním byla kompletní rekonstrukce stávající výdejny jídla na Senovážném náměstí včetně zařízení pořízené za přispění Fondu regionálního školství.

Ve výroční zprávě jsme se snažili zaznamenat všechny podstatné události uplynulého školního roku. Kromě předepsaných údajů doplňujeme zprávu o materiálu, který zachytil významné okamžiky v životě školy.

ZÁKLADNÍ ÚDAJE O ŠKOLE

Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice,
Senovážné náměstí 12

IZO: 600170331

IČO: 60077590

adresa: Senovážné náměstí 12/239, 370 01 České Budějovice

telefon: 389 139 320

fax: 386 354 265

e-mail: info@skolacrb.cz

internet. stránka: www.skolacrb.cz

zřizovatel: Jihočeský kraj se sídlem v Českých Budějovicích

právní forma: příspěvková organizace

ředitelka školy: Mgr. Zdeňka Erhartová

Škola uskutečňuje v souladu se Zákonem č. 561/2004 Sb. (Školský zákon) ve znění pozdějších předpisů vzdělávání a výchovu k dosažení těchto stupňů vzdělání:

- střední vzdělání s výučním listem
- střední vzdělání s maturitní zkouškou
- vyšší odborné vzdělání
- na škole je akreditováno místní centrum celoživotního učení

Teoretické a praktické vyučování zajišťují učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů a učitelé praktického vyučování a odborného výcviku; vychovatelé na domově mládeže zajišťují vzdělávání, výchovu a zájmové činnosti v době mimo vyučování. Škola poskytuje ubytování a školní stravování žákům a studentům v době jejich pobytu ve škole. Za úplaty také zajišťuje stravování zaměstnanců školy a dalších osob.

Okruhy doplňkové činnosti:

- pořádání odborných kurzů, školení a jiných vzdělávacích akcí včetně lektorské činnosti
- hostinská činnost
- praní, žehlení, opravy a údržba oděvů, bytového textilu, osobního zboží.

Škola je správcem majetku svého zřizovatele a její práva a povinnosti jsou vymezeny dodatky a přílohami zřizovací listiny. Z titulu správce majetku trvale zlepšujeme materiální podmínky pro vzdělávání a výchovu a práci zaměstnanců školy.

Obnova majetku, rekonstrukce, zkvalitňování materiálně technického vybavení:

- vybavení jazykové učebny v budově Senovážné nám. 12 (Kč 278.831,-, 5/2018)
- oprava a rekonstrukce stávající výdejny jídel pro žáky školy v budově na Senovážném nám. (Kč 2.404.126,-; 8/2018, FRŠ)
- vybavení výdejny jídel v budově Senovážné nám. gastro zařízením (Kč 1.608.592,-, 8/2018, FRŠ)
- úprava zařízení pro vytápění a chlazení v budově Fr. Šrámka (Kč 4 820 949,-, 8/2018)
- sjednocení systému elektronické kontroly vstupu ve všech objektech školy s rozšířením v budově Fr. Šrámka (Kč 169.237,-, 8/2018)
- vybavení školy - postele na DM, katedra, nábytek do kabinetu (Kč 146.455,-, 10/2018)
- vybavení odborných učeben gastronomickým zařízením (Kč 2.417.217,-, 10/2018, IPRÚ)

ZŘÍZENÍ ŠKOLSKÝCH RAD

Školská rada Střední školy a Vyšší odborné školy cestovního ruchu, Č. Budějovice byla zřízena Radou Jihočeského kraje ke dni 4. 5. 2017 usnesením č. 455/2017 /RK-14 se stanoveným počtem členů: 6.

Volby členů obou školských rad a jejich ustanovení se konaly v souladu s pokyny OŠMT KÚ. Funkční období členů školské rady je tři roky. Složení školské rady:

Za pedagogické pracovníky: Mgr. Michaela Pilečková a Bc. Josef Plucha.

Za zákonné zástupce nezletilých žáků a za zletilé žáky: Bc. Ludmila Pechová a p. Pavel Kubík.

Za zřizovatele: Ing. Pavel Smetana Ph.D., p. Jindřich Petřík.

První zasedání školských rad se konalo 13.6. 2017 a byli na nich zvoleni předsedové a místopředsedové:

Předseda: Bc. Ludmila Pechová

Místopředseda: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

V tomto školním roce začal pravidelně fungovat i poradní sbor ředitelky školy složený ze žáků školy pod vedením Mgr. Tesařové.

Zasedání se konala 4x během školního roku a byly na něm diskutovány požadavky žáků ohledně výuky, zařízení školy, stravování, exkurzí, praxí žáků a podobně.

PŘEHLED OBORŮ VZDĚLÁNÍ

Střední odborná škola:

65-42-M/01 Hotelnictví ŠVP Hotelnictví a turismus

4 roky, střední vzdělání s maturitní zkouškou, abs. ZŠ, denní
Č. j. SVPHT09 s platností od 1. září 2009 (dobíhající)
evaluovaný s platností od 1. 9. 2015, cj. SVPHT15/01

65-41-L/01 Gastronomie ŠVP Kuchař

4 roky, střední vzdělání s maturitní zkouškou, abs. ZŠ, denní
evaluovaný čj. SVPKM 12/01 s platností 1. 9. 2012 (3. – 4. ročník)
Pilotně ověřovaný – model L+ H č. j. SPVG16/01 (pro 1. a 2. ročník)

65-51-H/01 Kuchař-číšník

ŠVP Kuchař-číšník 3 roky, střední vzdělání s výučním listem, abs. ZŠ,
lineární, denní

Č. j. SVPKC09 s platností od 1. září 2009 (pro 2. a 3. ročník)

Č.j. SVPKC17/01 s platností od 1.9.2017 (pro 1. ročník)

ŠVP Kuchař 3 roky, střední vzdělání s výučním listem, abs. ZŠ, lineární,
denní

Č. j. SVPKU09 s platností od 1. září 2009 (pro 2. a 3. ročník)

Č. j. SVPKU17/01 s platností od 1.9.2017 (pro 1. ročník)

ŠVP Číšník-servírka 3 roky, střední vzdělání s výučním listem, abs. ZŠ,
lineární, denní

Č. j. SVPCS09 s platností od 1. září 2009 (pro 2. a 3. ročník)

Č.j. SVPCS17/01 s platností od 1. září 2017 (pro 1. ročník)

Nástavbové studium:

65-41-L/51 Společné stravování

2 roky, střední vzdělání s maturitní zkouškou pro absolventy středního
vzdělávání s výučním listem, denní

Čj. SVPDe12/01, s platností od 1. 9. 2012

65-41-L/51 Společné stravování

3 roky, střední vzdělání s maturitní zkouškou pro absolventy středního
vzdělání s výučním listem, dálkové

Čj. SVPDa12/01 s platností od 1. 9. 2012

Vyšší odborná škola:

65-43-N/01 Cestovní ruch

3 roky, vyšší odborné, maturanti, denní

Č. j. 27694/2006-23/2 od 1. září 2007

akreditace do roku 2018, od 1.9.2018 akreditován nový program

65-43-N/01 Cestovní ruch

3 roky, vyšší odborné, maturanti, dálkové

Č. j. 22770/2007-23 od 1. září 2008

nově akreditováno do roku 2021

dobíhající akreditace do roku 2017

PŘEHLED PRACOVNÍKŮ ŠKOLY

Ve škole působí stabilizovaný pracovní kolektiv především nepedagogických pracovníků. U pedagogických pracovníků dochází postupně ke generační obměně. Někteří pedagogové působili jen na zkrácené úvazky. Na konci školního roku odešly 2 pedagožky na mateřskou dovolenou.

Na škole působí celkem 55,2 učitelů (průměrný evidenční počet zaměstnanců přepočtený na plně zaměstnané) z toho 45,1 žen. Průměrný věk pedagogického sboru byl 46 let.

Tabulka 1: Stav zaměstnanců školy k 30. 6. 2017

	celkem	z toho ženy
Interní	54,22	44,72
všeob. vzděl.	27,15	22,15
odb. předm.	15,4	11,9
odborný výcvik	11,67	10,67
Externí	1,0	0,4
všeob. vzděl.	0,5	0
odb. předm.	0,5	0,4
Střední škola	48,65	39,55
VOŠ	6,57	5,57
vychovatelky	6	6
ost. zaměstnanci	43,6	38,1
Celkem	104,82	89,22

ÚDAJE O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ – STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA

Přijímací řízení na školní rok 2018/19 se konalo dle zákona č. 561/2004 Sb. školský zákon ve znění pozdějších předpisů, kdy uchazeč o denní formu vzdělávání může podat dvě přihlášky ke studiu a úmysl stát se žákem příslušného oboru vzdělání a formy vzdělávání potvrzuje odevzdáním tzv. zápisového lístku. V tomto školním roce uchazeči o maturitní studium v prvním kole museli složit jednotnou přijímací zkoušku. U všech uchazečů bylo nutné potvrzení lékaře o zdravotní způsobilosti ke studiu. U maturitních oborů z důvodu naplnění v 1. kole se už další kola nekonala. Po několika letech byla v prvním kole naplněna kapacita i u pilotovaného oboru Gastronomie – zaměření Kuchař. U tříletých učebních oborů bylo ještě vyhlášeno druhé kolo přijímacího řízení.

Kritéria přijímacího řízení – maturitní obory Hotelnictví a Gastronomie

Uchazeči jsou přijímáni podle následujících kritérií:

65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP: Hotelnictví a turismus
65-41-L/01 Gastronomie – zaměření kuchař (pilotní ověřování)
65-41-L/51 Gastronomie – ŠVP Společné stravování (denní i dálková forma)

Pro tyto obory je vypsána jednotná přijímací zkouška z českého jazyka a literatury a matematiky a její aplikace v rozsahu stanoveném RVP pro základní vzdělávání.

Uchazeči jsou přijímáni podle následujících kritérií:

- jednotná přijímací zkouška z českého jazyka a literatury a matematiky (60% váhy),
- průměrný prospěch ze všech předmětů z posledních tří klasifikačních období na základní škole (40% váhy),
- při shodném bodovém hodnocení se přednostně přijímají uchazeči, kteří dosáhli lepších studijních výsledků v posledním klasifikačním období na základní škole.

Maximální možný počet získaných bodů je 166,67. Z toho lze získat:

- 100 bodů za jednotné přijímací zkoušky (50 bodů CJL, 50 bodů MAT)
- 66,67 bodů za průměrný prospěch ze základní školy za 1. a 2. pololetí 8. třídy a 1. pololetí 9. třídy.

Vzorec pro výpočet bodů za průměrný prospěch ze ZŠ:

$$\text{Počet bodů ze ZŠ} = 16,6675 * (5 - ((P1 + P2 + P3) / 3))$$

P1 - Průměr I. pololetí 8. třídy

P2 - Průměr II. pololetí 8. třídy

P3 - Průměr I. pololetí 9. třídy

Kritéria přijímacího řízení – tříleté učební obory Kuchař, číšník, Kuchař, Číšník, servírka

Ústní ani písemné zkoušky se nekonaly, o přijetí rozhodla následující kritéria:

- průměrný prospěch ze všech předmětů z posledních tří klasifikačních období na základní škole (maximální počet bodů 60)
- při shodném bodovém hodnocení se přednostně přijímají uchazeči, kteří dosáhli lepších studijních výsledků v posledním klasifikačním období na základní škole.

Tabulka 2: Přehled uchazečů, údaje k 30. 6. 2017

Obor	Počet přihlášek	Počet přijatých uchazečů pro školní rok 2018/2019	Zápisový lístek podalo
65-42-M/01 Hotelnictví ŠVP: Hotelnictví a turismus	124	60	54
65-41-L/01 Gastronomie ŠVP: Kuchař	44	30	29
65-51-H/01 Kuchař-číšník ŠVP: Kuchař-číšník	157	134	97
65-41-L/51 Gastronomie ŠVP: Společné stravování Denní nástavbové studium	54	30	30
65-41-L/51 Gastronomie ŠVP: Společné stravování Dálkové nástavbové studium	14	14	11

V porovnání s předchozím školním rokem je možné říci, že počet přihlášek na všechny obory byl zhruba stejný. Vzhledem k jednotné přijímací zkoušce se očekávalo, že bude větší zájem o nematuritní obory. Tento předpoklad se nenaplnil, rozložení uchazečů o jednotlivé obory zůstalo ve stejném poměru jako v minulém školním roce. Stejně tak byl menší zájem o jednooborové studium Kuchař nebo Číšník, servírka. Oproti předcházejícím rokům se zvýšil počet zájemců o pilotovaný obor Gastronomie – model L+H, u tříletých učebních oborů byli zájemci jinak rozloženi (méně na obor Kuchař – číšník a více na jednooborové ŠVP Kuchař a Číšník, servírka. U posledně jmenovaného oboru jsme zaznamenali nárůst o třetinu uchazečů a u nástavbového studia Společné stravování o polovinu. Pro dostatečný počet uchazečů bylo otevřeno i dálkové nástavbové studium. Na tříleté učební obory škola vyhlásila ještě 2. kolo.

Téměř naplnit se podařilo v prvním kole i obor Hotelnictví a turismus a maturitní obor Kuchař a z tohoto důvodu už nebylo otevřeno druhé kolo. Další uchazeči přišli do školy formou přestupů.

ÚDAJE O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ – VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA

Přijímací řízení do prvního ročníku vzdělávání ve vyšší odborné škole se stále řídí vyhláškou č. 10/2004 Sb. o vyšším odborném vzdělávání a zákonem č. 317/2008 Sb. školský zákon, jak vyplývá z pozdějších změn.

65-43-N/01 Cestovní ruch, tříleté denní vyšší odborné studium

Přijímací řízení probíhalo podle výše uvedených předpisů. Další kola přijímacího řízení byla vyhlášena v průběhu srpna a září 2017. Vzdělávací program tohoto studia je akreditován do 31. srpna 2018. Škola má nový program akreditovaný k 1. 9. 2018.

65-43-N/01 Cestovní ruch, tříleté dálkové vyšší odborné studium

Platí obdobné ustanovení jako u denního studia, vzdělávací program má akreditaci do roku 2021.

Ve druhém kole přijímacího řízení byly všechny studijní skupiny doplněny do plánovaného početního stavu. Písemné přijímací zkoušky se opět nekonaly, u všech uchazečů je však nutné potvrzení lékaře o zdravotní způsobilosti ke studiu. Zájem o obor v denním i dálkovém studiu stále klesá, protože se opět navýšila nabídka vysokých škol a zůstává povinnost poměrně vysoké úplaty (školné) za studium.

Obecně lze říci, že počet přihlášek podaných ke studiu na vyšší odborné škole byl výrazně nižší než v minulých letech. Odpovídá to demografickému poklesu žáků, který se nyní přelévá do terciárního školství, i velké konkurenci tří vysokých škol ve městě Č. Budějovice. I přes mnohem menší počet zájemců se však podařilo 1. ročník v denním i dálkovém studiu naplnit.

Tabulka 3: Přehled přijatých studentů, stav k 31. 8. 2018

	Přihlášeno uchazečů	Přijato	Zapsáno
Denní studium	36	36	23
Dálkové studium	18	18	11

Kritéria přijímacího řízení:

- průměrný prospěch ze všech předmětů z posledních tří klasifikačních období na střední škole (maximální počet bodů 60)
- zahraniční pobyt uchazeče s výukou anglického nebo německého jazyka doložený vysvědčením 10 bodů
- státní závěrečná zkouška z anglického nebo německého jazyka na jazykové škole doložená certifikátem 5 bodů
- při shodném bodovém hodnocení se přednostně přijímají uchazeči, kteří dosáhli lepších studijních výsledků v posledním klasifikačním období na střední škole a uchazeči se ZPS, avšak s ohledem na podmínky zdravotní způsobilosti pro zvolený obor.

Při nástupu do školy předkládají studenti platné maturitní vysvědčení.

ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ - STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA

Na začátku školního roku 2016/17 jsme opět zadali vstupní testy z českého a německého jazyka a z matematiky v prvních ročnících. V prvních a ve druhých ročnících po prvním pololetí byly zadány srovnávací testy z některých odborných předmětů, českého jazyka, matematiky, cizích jazyků a získané poznatky byly projednány v rámci předmětových komisí k posílení některých tematických celků učiva i k prohloubení individuálního přístupu k jednotlivým žákům. Vstupní testy obzvláště z matematiky vykazují stále klesající úroveň znalostí ze základní školy.

Studijní výsledky na konci školního roku 2017/2018

Tabulka 4: Střední vzdělání s výučním listem, údaje k 31. 8. 2018

	Počet žáků	Průměrný prospěch	Vyznamenání	Prospěl	Neprospěl	Nehodnocen
Kuchař	64	2,27	3	59	1	1
Číšník, servírka	29	2,42	1	27	0	1
Kuchař-číšník	110	2,08	6	97	1	6
1. až 3. ročník celkem	203	2,25	10	183	2	8

Závěrečné zkoušky

Praktické závěrečné zkoušky všech tříletých oborů probíhaly jako každoročně podle jednotného zadání. Jednooborové obory konaly praktickou zkoušku na jednotlivých pracovištích u sociálních partnerů, obor Kuchař – číšník konal praktickou zkoušku v prostorách odborných učeben v budově F. Šrámka 9 za účasti odborníků z praxe.

Ke zkouškám v červnovém termínu nešlo 11 žáků z důvodu neklasifikace.

Tabulka 5: Výsledky jednotné závěrečné zkoušky údaje k 30. 6. 2018

	Kuchař	Číšník, servírka	Kuchař-číšník
Celkem žáků	29	8	43
Prospělo s vyznamenáním	6	0	2
Prospělo	19	4	32
Neprospělo	1(+1 z jedné zkoušky)	0	3(+1 z jedné zkoušky)
Ke zkouškám nešlo	2	4	5

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Tabulka 6: Studijní výsledky, údaje k 31. 8. 2018

	Hotelnictví a turismus	Gastronomie Kuchař	Společné stravování (denní i dálkové)
Celkem žáků	228	71	46
Prospělo s vyznamenáním.	32	6	2
Prospělo	187	63	38
Neprospělo	1	1	3
Nehodnoceno	8	1	3
Průměrný prospěch	1,99	2,18	1,99

Maturitní zkoušky

Maturitní zkoušky v jarním termínu se v tomto školním roce zúčastnilo 79 žáků denního i dálkového studia, včetně opakujících. K maturitě nešlo 6 žáků, včetně opakujících, u posledních ročníků z důvodu neklasifikace v posledním období, u opakujících se nedostavili ke zkoušce.

Výsledky maturitní zkoušky jsou uvedeny v tabulkách.

Nejlépe žáci uspěli ve společné části v českém jazyce, anglickém jazyce, nejhorší výsledky jsou v matematice.

H4A

K maturitní zkoušce bylo přihlášeno celkem 17 žáků ze třídy H4A. 16 žáků maturitní zkoušku podstoupilo. Úspěšně odmaturovalo 15 z nich, z toho dvě žákyně (Eva Holá a Tereza Bromová) prospěly s vyznamenáním.

H4B

Ze třídy H4B se k maturitní zkoušce přihlásilo 30 žákyň, maturovalo jich 28, ze kterých 19 úspěšně odmaturovalo. Dvě žákyně prospěly s vyznamenáním, z toho jedna žákyně (Eva Dundrová) se samými výbornými.

Celkem hotelnictví

Za obor hotelnictví se k maturitě přihlásilo 47 žáků, 44 žáků maturitu v jarním termínu roku 2017 podstoupilo. Úspěšně odmaturovalo 34 žáků, z nich 4 žákyně prospěly s vyznamenáním (jedna žákyně se samými jedničkami).

K4M

Ze třídy K4M se k maturitní zkoušce přihlásilo 13 žáků, maturitní zkoušku absolvovalo všech 13. Z těchto 13 žáků úspěšně odmaturovalo 7 z nich.

Celkem Fráni Šrámka

K maturitě se celkem přihlásilo 60 žáků, 57 žáků maturitní zkoušku podstoupilo. Celkem prospělo 41 žáků, 4 žákyně prospěly s vyznamenáním.

Opakující z loňského roku

Ze třídy H4A byly k maturitě přihlášeny 3 žákyně. Úspěšně odmaturovaly 2 z nich. Ze třídy H4B byla k maturitě přihlášena 1 žákyně. Neuspěla.

Tabulka 7: Statistika prospěchu - maturity jaro 2018, obory Hotelnictví a Gastronomie

	Hotelnictví H4A	Hotelnictví H4B	Hotelnictví celkem	Gastronomie	Opakující z loňských let (Hotelnictví + Gastronomie)
Celkem k maturitě	16	28	44	13	9
Prospěli	15	19	34	7	3
- z toho vyznamenání	2	2	4	0	0
- z toho samé jedničky	0	1	1	0	0
Neprospěli	1	9	10	6	6
Nešli k maturitě	1	3	4	0	0

S2A

Ve školním roce 2017/2018 se k maturitní zkoušce ze třídy S2A přihlásilo celkem 14 žáků. Zkoušku absolvovalo 11 z nich. Úspěšně odmaturovali 4 žáci.

S3

Ze třídy S3 byli k maturitní zkoušce přihlášeny 3 žákyně. Ani jedna úspěšně neodmaturovala.

Celkem nástavbové studium

Z oboru Gastronomie (denní i dálkové nástavbové studium) se k maturitě ve školním roce 2017/2018 přihlásilo celkem 16 žáků. Maturitní zkoušku podstoupilo 14 žáků, úspěšně odmaturovali 4.

Opakující z loňského roku

Ze třídy S2A byli k maturitě přihlášení 4 žáci, všichni maturitu úspěšně absolvovali.

Tabulka 8: Statistika prospěchu – maturity jaro 2018, nástavbové studium

	Nástavbové studium denní	Nástavbové studium dálkové	Opakující z loňských let (denní + nástavba)
Celkem k maturitě	11	3	4
Prospěli	4	0	4
- z toho vyznamenání	0	0	0
- z toho samé jedničky	0	0	0
Neprospěli	7	3	0
Vyloučen	0	0	0
Nešli k maturitě	2	0	0

Tabulka 9: Údaje o absolventech k 30. 6. 2018

	H4A,H4B Maturitní studium	K4M Maturitní studium	KČ3A,ČK3B Učební obory	S2A Nástavbové studium
Pokračují ve studiu (VOŠ,VŠ, Nástavbové)	60%	14%	27%	30%
Odcházejí do praxe	34%	70%	73%	70%
Praxe zahraničí	6%	26%	0%	0%

Chování

Pochvaly jsme udělili opět za studijní výsledky, docházku do školy a reprezentaci školy. Porušování školního řádu (neomluvená neúčast na vyučování, nekázeň, vyrušování při vyučování, opakované pozdní příchody na vyučování) bylo v některých případech řešeno i ve výchovné komisi za účasti školního metodika prevence a sociálního pedagoga.

U každého problému, který byl řešen, byl vždy přítomen zástupce vedení školy, třídní učitel žáka a výchovná poradkyně. Velmi dobrá je spolupráce s třídními učiteli obecně. Je dodržována zásada, že pokud byl projednáván problém/přestupek/porušení týkající se odborného výcviku, byla vždy přítomna zástupkyně pro OV, a když bylo potřeba, i učitelka OV.

Na každé jednání výchovných komisí jsou zváni zákonní zástupci žáků. V tomto případě se spolupráce daří, ale ne všichni zákonní zástupci jsou ochotni se jednání účastnit. Ve vážnějších případech škola spolupracuje s OSPOD, Kriminální policií i dalšími institucemi zabývajícími se rizikovým chováním mládeže nebo problémy v rodině.

U naléhavých případů, např. návrh na podmíněné vyloučení žáka je s rodiči jednáno vždy. Výchovný poradce, třídní učitelé a ostatní vyučující a také další pracovníci i nepedagogičtí se podílejí na výchovné činnosti (slušné chování ke všem pracovníkům školy a také mezi žáky samotnými včetně chování na veřejnosti, předcházení úrazům, šetrné zacházení s majetkem školy, dodržování zákona o kouření, šetrnost k životnímu prostředí).

Nejčastěji projednávanými případy byla jednoznačně velká absence žáků a z ní vyplývající problémy ve škole, většina podmíněných vyloučení byla také udělena z tohoto důvodu, zvl. na tříletých učebních oborech.

Žákům, kteří končí 3. ročník středního vzdělání s výučním listem, a 2. ročníku nástavbového studia jsou poskytovány veškeré dostupné informace o dalších možnostech vzdělávání především na naší škole, ale i dalších státních nebo soukromých školách. Kariérová poradkyně pomáhá i s vyplněním přihlášek na VŠ a VOŠ.

Opět stoupl počet problémů, které mají žáci v rodinách (zvl. v sociálně slabších) a tyto problémy se pak přelévají i do školy. Rodiče často nemají čas věnovat se dětem a ony se neumí vyrovnat samy se složitými životními situacemi. Jejich chování ovlivňuje celý výchovně vzdělávací proces. Žáci, jejichž rodina není úplně funkční (žijí sami, rodiče jsou rozvedení apod.), jsou doporučováni k návštěvě psychologa.

Tabulka 10: Výchovní opatření - tříleté učební obory, údaje k 30. 6. 2018

obory	Důtka TU	Důtka ŘŠ	Pochvala TU	Pochvala ŘŠ	2. st. z chování	3. st. z chování	Podmíněné vyloučení	Vyloučení
Kuchař - číšník	7	12	3	14	5	2	2	3
Kuchař	5	17	9	10	5	7	3	3
Číšník, servírka	8	13	4	7	6	6	5	5

Tabulka 11: Výchovní opatření - maturitní obory – údaje k 30. 6. 2018

obory	Důtka TU	Důtka ŘŠ	Pochvala TU	Pochvala ŘŠ	2. st. z chování	3. st. z chování	Podmíněné vyloučení	Vyloučení
Hotelnictví a turismus	18	15	36	141	6	5	1	1
Gastronomie	6	5	29	11	1	3	0	0

V tomto školním roce mohl ve škole působit díky Evropským fondům (hrazeno ze Šablon pro SŠ) i sociální pedagog, dva kariérní poradci (pro SOŠ i VOŠ), dva koordinátoři spolupráce se zaměstnavateli (opět pro SOŠ a VOŠ). Tyto pozice se velmi osvědčily a pedagogové, kteří se těmto problémům věnují již řadu let, mohli být za tuto práci i zaplacení.

Celoroční práce výchovného poradce vychází z plánu na školní rok 2017/18.

Je vedena evidence žáků s poruchami učení, nově přijatých žáků a již evidovaných. Byla zpracována dokumentace nově přijatých žáků s poruchami učení a vykazována příslušná dokumentace, tzn. Plán pedagogické podpory a Individuální vzdělávací plán podle vyhlášky č.27/2016 Sb. Výchovní poradkyně spolupracovala s třídními učiteli (na požádání s nimi vedla individuální konzultace), rodiči a pedagogicko-psychologickými poradnami. V době konzultačních hodin vedla pohovory se žáky, kteří mají problémy v rodině nebo ve třídě.

Tabulka 12: Počet integrovaných žáků

	1. stupeň	2. stupeň
Počet integrovaných žáků	8	5

V tomto školním roce mohla škola využívat i služeb sociálního pedagoga.

Poskytl podporu 24 žákům, mezi řešenými problémy bylo zneužívání omamných a psychotropních látek, absence v teoretickém i praktickém vyučování, neprospívání ve vícero předmětech, problémová a dysfunkční rodina, agresivita, počáteční stádia šikany a kyberšikany, poruchy chování a učení, psychické poruchy.

V průběhu školního roku po konzultaci s třídními učiteli, OSPOD a odbornými institucemi doporučeno 5 žákům pokračovat ve vzdělávání na škole v místě bydliště kvůli zvýšené potřebě kontroly zákonnými zástupci a OSPOD.

Sociální pedagog spolupracoval se zákonnými zástupci žáka, třídními učiteli, preventivním týmem školy, OSPOD Č. Budějovice, Český Krumlov, Vimperk, Kriminální službou Policie české republiky, odbornými ambulancemi psychologa a psychiatra.

Celková statistika SOŠ k 31. 8. 2018 – docházka do školy a průměrný prospěch

Tabulka 13: Celkový průměrný prospěch – všechny obory k 31. 8. 2018

Celkový průměrný prospěch		2,10
Stupeň hodnocení prospěchu	Prospěl s vyznamenáním	50
	Prospěl	471
	Neprospěl	7
	Nehodnocen	20

Tabulka 14: Zameškané hodiny – všechny obory k 25. 6. 2018

Zameškané hodiny	Celkem	Na žáka
Teorie celkem	30022	54,88
Z toho neomluvených	695	1,27
Odborné celkem	9742	17,8
Z toho neomluvených	485	0,89
Celkem	39764	72,69
Z toho neomluvených	1180	2,16

ÚDAJE O VÝSLEDCÍCH VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ - VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA

Ve školním roce 2017/18 ukončilo v jarním termínu vyšší odbornou školu 23 absolventů na denním i dálkovém studiu. Výsledky zachycuje tabulka:

Výsledky absolutorii – jarní termín:

Denní studium

Tabulka 15: Absolutoria CR3

Skupina	Počet studentů	Prospělo	Prospělo s vyznamenáním.	Samé výborné	Neprospělo
CR3	18	10	7	2	1

Dálkové studium

Tabulka 16: Absolutoria CR3C

Skupina	Počet studentů	Prospělo	Prospělo s vyznamenáním.	Samé výborné	Neprospělo
CR3C	5	4	1	1	0

Výsledky absolutorii byly výborné. Předsedkyně zkušební komise Ing. Jaroslava Bjalkovová, Ph.D. ocenila vědomosti studentů a především jejich prezentace absolventských prací. Diplomy a vysvědčení o absolutoriu byly slavnostně předány na radnici dne 27. 6. 2018.

ÚDAJE O DALŠÍM VZDĚLÁVÁNÍ PEDAGOGICKÝCH PRACOVNÍKŮ

V souladu s platnou legislativou a doporučením Souboru pedagogicko-organizačních informací na školní rok 2017/18 bylo další vzdělávání zaměřeno do oblastí:

- vzdělávání k maturitě – zadavatelé, komisaři
- poradenství ve školách
- metody primární prevence
- periodická školení BOZP
- jazykové vzdělávání
- vzdělávání odborných učitelů
- vzdělávání v oblasti EVVO
- využívání moderních technologií ve výuce.

Tabulka 17: Konkrétní vzdělávací akce ve školním roce 2017/2018

Téma	Počet účastníků
MZ Zadavatel	7
MZ Maturitní komisař	1
Maturitní zkouška pro management školy	2
Metodické semináře z cizích jazyků (např. Němčina je super, Oxford apod.)	11
Vedení třídnické hodiny	15
ADHD	27
Zkvalitnění výuky matematiky	2
Rizika virtuálního světa ve školství	1
Kurz první pomoci	2
GDPR	4
Kulinářské umění (4 semináře) – v rámci Šablon	9
Pohybové hry a cvičení v přírodě	1
Daňový seminář	2
Seminář pro odborné učitele	3
EVVO	3
Prevence	1
Výchovné poradenství, Vyhláška č. 27	1

Všichni pedagogové školy jsou plně kvalifikovaní.

V dalším vzdělávání pedagogů je prioritou pro školu společné vzdělávání žáků, krizové momenty při vyučování, osobnostní rozvoj pedagogů a využívání ICT v hodinách a využívání třídnických hodin ke zlepšení klimatu ve škole.

ÚDAJE O AKTIVITÁCH A PREZENTACI ŠKOLY NA VEŘEJNOSTI

Již v září a říjnu absolvovaly všechny třídy 1. ročníků tzv. Adaptační kurzy. Jde o třídní pobyty třídy spolu s třídním učitelem a metodikem prevence zaměřené na vytvoření a upevnění třídního kolektivu, které velmi efektivně pomáhají s adaptací nových žáků v novém prostředí. V tomto školním roce se kurzy konaly ve sportovním středisku Mrkáček v Lišově. Každoročně je nedílnou součástí začátku školního roku adaptační kurz pro žáky 1. ročníků ubytovaných na domově mládeže (včetně žáků jiných škol).

Jako každoročně se škola zúčastnila prezentační výstavy Vzdělání a řemeslo ve dnech 20. - 22. 11. 2017. Škola se prezentovala ve společném stánku s partnerskou školou v Bad Leonfeldenu. Podílela se i na přípravě a realizaci gastronomické soutěže v oboru kuchař, v samotné soutěži se umístila na 2. místě. V prezentaci zahraniční spolupráce škola získala opět uznání jako Nejlepší prezentace zahraniční spolupráce.

Pro zájemce o studium na naší škole byly vyhrazeny dva dny otevřených dveří 30. 11. 2017 a 18. 1. 2018, tentokrát opět na obou budovách školy, kde žáci školy prezentovali své kuchařské, barmanské, baristické a carvingové umění. Počet návštěvníků převýšil předchozí roky.

Na konci kalendářního roku proběhl tradičně vánoční workshop, kde svůj hudební, herecký, sportovní nebo odborný talent představili žáci školy napříč všemi obory.

V minulém školním roce se škola podílela na mnoha rautech, konferencích a organizaci gala obědů a večeří, z nichž nevýznamnější byly večeře a obědy pro prezidenta republiky a Fórum partnerských regionů Jihočeského kraje konaného v prostorách AJG v Hluboké nad Vltavou. Výčet všech akcí je uveden níže.

Žáci školy pod vedením učitelů se zúčastnili mnoha soutěží, zvl. v oblasti barmanství a cukrářských výrobků a přivezli z nich mnohá ocenění (viz seznam níže).

Dne 1. 2. 2018 navštívila školu delegace z čínské Šanghaje reprezentující školu podobného zaměření, jako je naše škola. Vedení škol si vzájemně vyměnili zkušenosti a seznámila partnery s tím, jak jednotlivá školství fungují. Byly domluveny i určité formy spolupráce, která by se v dalších letech mohla i dále rozvíjet.

Dobрым počinem byla akce, na kterou připravili studenti VOŠ pod vedením Ing. Parmové, s názvem Město známé i neznámé. Ve spolupráci s Magistrátem města se zúčastnili celostátní akce i k Mezinárodnímu dni průvodců dne 21. února 2018, jejímž cílem bylo přiblížit krásy českých měst domácím i cizím návštěvníkům. Studenti VOŠ se ujali provádění po jihočeské metropoli a představili město 200 zájemcům.

Škola podporuje účast žáků v předmětových soutěžích (školní matematická olympiáda a okresní olympiáda v českém a anglickém jazyce), sportovních, EVVO soutěžích a především odborných soutěžích. Výsledky jsou podpořeny přípravou žáků v kurzech barmanů, kurzu vyřezávání melounů a ovoce, moderního zdobení, studené kuchyně a sommeliérského minima. Motivující jsou odborné exkurze do špičkových hotelů v Praze i v Jihočeském kraji. V tomto školním roce nadále spolupracovala škola na projektu Jihočeské hospodářské komory zaměřeném na propojení školy s praxí (workshopy, přednášky, semináře, exkurze) s názvem Cesta k práci zaměřený na budoucí absolventy školy. Další odborné exkurze směřovaly do potravinářských firem (pivovary, zpracovatelský průmysl, vinařství), do kulturních (divadla, muzea, knihovny) a lázeňských zařízení. Zahraniční výjezdy měly především podpořit jazykovou připravenost a plní i poznávací funkci (Vídeň, Linec, Polsko – Osvětim, Anglie, Itálie).

Značný význam mají kontakty se zahraničními školami zejména v Bad Leonfeldenu v Rakousku (společné prezentace, výměnné stáže, připravované a realizované společné projekty). Letos se např. uskutečnil dne 17.5.2018 již 27. ročník mezinárodního sportovního utkání žáků obou našich škol, kde žáci školy bodovali některých atletických disciplínách a fotbalovém utkání. Pedagogové naší školy byli úspěšní i ve volejbalovém utkání konaném na podzim. Mimořádně dobrý ohlas u pedagogů i žáků měl projekt výměny pedagogů při výuce odborných předmětů.

V novém složení aktivně pracoval i Gurmán club, iniciovaný a založený nadšenými žáky v oboru Gastronomie na domově mládeže. Z jejich vlastní iniciativy vzniklo několik setkání ve školním roce, kde předváděli své gastronomické znalosti a dovednosti.

Veřejnost se s prací naší žáků a zaměstnanců školy seznámila při objednaných soukromých i společenských akcích (konference, firemní prezentace, porady, setkání Červeného kříže, akce pro Diecézní charitu, odborné semináře gastronomického zaměření, Jablkobraní v Třeboni apod.).

Svoji činnost škola prezentuje v tisku (jihočeský tisk, časopis Všudybyl), na webových stránkách. Škola má i svoji aplikaci do mobilních telefonů a díky jí se informace rychleji dostanou mezi žáky, jejich rodiče i širokou veřejnost.

Nově v rámci EVVO škola pokračovala v projektu „Pohodová třída“, do které se přihlásila většina třídních kolektivů v čele se svými třídními učiteli. Ve čtvrtém ročníku zvítězily třídy K3M (třídní učitelka Mgr. Filipová) a S1A (třídní učitelka Mgr. Amblerová). Projekt napomohl ke zlepšení prostředí ve třídě i ke zlepšení klimatu ve třídě. V rámci EVVO se škola přihlásila do projektu Recyklohraní a obdržela Certifikát

k Environmentálnímu vyúčtování za rok 2018. Díky této aktivitě naše škola ušetřila životnímu prostředí řadu surovin.

Na základě jednání na hospodářské komoře v bavorském Pasově pokračovali v pracovní spolupráci v lázeňském zařízení v Bad Füssingu (Johannesbad Holding AG a CO.KG), výsledkem jsou stáže našich žáků v gastronomických zařízeních tohoto holdingu již během školního roku i během prázdnin.

Nově na konci školního roku s praxí vyjeli žáci do Mariánských Lázní. Praxi prováděli v hotelovém komplexu Falkensteiner Hotels. Měli tak možnost poznat i hotel lázeňského typu zaměřený na cizojazyčnou klientelu. Další mezinárodní aktivity našich žáků a studentů jsou uvedeny v samostatném přehledu.

Výčet všech školních aktivit a účastí na soutěžích je uveden níže. Žáci se pravidelně a aktivně podílí na všech akcích, které jsou na jednotlivých pracovištích – jedná se zejména o firemní večírky, zajištění slavnostních obědů a večeří různých firem, v hotelích zajištění snídaňového provozu pro klienty mnoha cestovních kanceláří, večeří formou bufetů apod. Podílí se na zajištění různých konferencí, slavnostních promocií apod.

Během prázdnin se žák školy Filip Ruprecht zúčastnil celorepublikové soutěže KU Young Chef 2018 a postoupil do finále.

SOUTĚŽE

Školní rok 2017/2018

GASTRONOMICKÁ SOUTĚŽ V RÁMCI VÝSTAVY VZDĚLÁNÍ A ŘEMESLO

2. místo, vedla Bc. Eva Pluchová

- Štěpán Jech
- Filip Ruprecht
- David Novák

SOUTĚŽ V PREZENTACI MEZINÁRODNÍ SPOLUPRÁCE NA VÝSTAVĚ VZDĚLÁNÍ A ŘEMESLO

Nejlepší prezentace zahraniční spolupráce, vedla Bc. Pechová

BARMANSKÉ SOUTĚŽE

Vedla Mgr. Miloša Zámečnicková

05. 10. 2017 - GORDON'S JUNIOR BARTENDERS CUP - FOR GASTRO & HOTEL 2017 - PRAHA

- Šedivý Filip – 8. místo
- Vondrášková Nikola – 13. místo

04. 12. 2017 - BRNĚNSKÝ VÁNOČNÍ POHÁR 2017

- Vondrášková Nikola – 8. místo
- Šedivý Filip – 12. místo

18. 01. 2018 - MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽ VINNÝ COCKTAIL CUP 2018

- Šedivý Filip – 3. místo
- Vondrášková Nikola – 8. místo
- Běhoun Marek – 14. místo

15. 02. 2018 – JOHNNIE WALKER RYE FINISH JUNIOR BARTENDERS CUP – TOP GASTRO & HOTEL 2018

- Vondrášková Nikola – 3. místo
- Šedivý Filip – 7. místo
- Běhoun Marek – 12. místo

22. 03. 2018 - HANÁCKÁ BARMAN SHOW 2018

- Běhoun Marek – 12. místo
- Šedivý Filip – 14. místo
- Punda Václav – 21. místo

10. 05. 2018 - ŽATECKÝ CUP 2018

- Vondrášková Nikola – 2. místo
- Šedivý Filip – 4. místo
- Běhoun Marek – 10. místo

CUKRÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Vedla Eva Stluková

10. 11. 2017- BUDĚJOVICKÉ MLSÁNÍ

Kategorie - Minidezerty

- Sujová Karolína – 2. místo
- Mikolášová Hana – 4. místo

Kategorie – Dort

- Sekáčová Zuzana – 2. místo
- Vargová Hana – 7. místo

15. 03. 2018 – GASTRO HRADEC VITANA CUP

Kategorie – Artistka junior

- Vargová Hana – 2. místo (zlatá medaile)

Kategorie – Cukrář umělec junior

- Sekáčová Zuzana – 4. místo (stříbrná medaile)

Kategorie – Dekorativní preník

- Mikolášová Hana – 4. místo (bronzová medaile)

Kategorie – Piškotová roláda

- Marková Kateřina – 9. místo (stříbrná medaile)

SOMMELIÉRSKÉ SOUTĚŽE

Vedla Ing. Dana Zwettlerová

04. 12. 2017 - BRNĚNSKÝ VÁNOČNÍ POHÁR 2017

- Bilous Dariana (umístění do 10. místa)

AKCE, na kterých se podíleli naši žáci v rámci odborné praxe a výcviku napříč všemi ročníky vč. nástavby, školní rok 2017-18

ZÁŘÍ 2017

Budvar – návštěva prezidenta republiky – výroba a servis

Krajský úřad České Budějovice – slavnostní raut 100 osob

ŘÍJEN 2017

Metropol - SŠ Automobilní – 50. výročí školy - příprava rautu a obsluha 500 osob

Výstaviště ČB – raut 150 osob, výroba a obsluha

Galerie Nová síň ND Praha – slavnostní raut 70 osob /formou cateringu/

Budvar, Clarion – průběžně podíl na zajištění stravování různých skupin formou zájezdů

/např. CK Frankenland, CK Kuoni, CK Euraasia, CK Praha Tour, CK Interbus, CK Marita Reisen, CK Aktive Travel, CK Riviera Travel, CK Ameri Prague, CK Artisan Toursa mnoho dalších/

SZŠ a VOŠ zdravotnická škola České Budějovice – zajištění občerstvení na seminářích a slavnostní raut, cca 70 osob /formou cateringu/

Jihočeská hospodářská komora – Jihočeská společnost pro rozvoj lidských zdrojů – zajištění coffebreaků a slavnostního oběda, 50 osob /formou cateringu/

Budova školy – **ředitelé hotelových škol – slavnostní banket, 50 osob**

Molekulární kuchyně – zajištění ukázek

LISTOPAD 2017

Kulinářské umění – zajištění semináře, 15 osob

Metropol – pomoc při přípravě a zajištění plesů /celkem 150/ v období listopad 2017 –březen 2018, např. Ples E.on, Benefiční ples

Rotary klubu, Ples Budvaru, 2. Ples města České Budějovice, Ples jihočeských starostů, Ples Bosch.... a mnoho dalších

Clarion – Pragoprojekt, společenský večer s rautem

Budova školy – **francouzská kuchyně – za účasti francouzského kuchaře, slavnostní večeře**

Výstaviště ČB Vzdělání a řemeslo – raut 150 osob – formou cateringu

Zajištění stánku školy vč. občerstvení

Pódiové vystoupení – barmanské ukázky

Pódiové vystoupení – celonárodní soutěž v krájení surovin /naše škola byla hlavním garantem celé soutěže – 2. místo/

Budova školy – zajištění večeře pro sportovní družstva volejbalu

Den otevřených dveří – obě budovy školy včetně ukázek přípravy různých jídel a nápojů

PROSINEC 2017

Budvar – vánoční večírek zaměstnanců 400 osob

Clarion – **Magistrát města ČB 500 osob** – vánoční večírek s programem + raut

Bosh - společenský večer s rautem a programem, 80 osob

Nemocnice Tramatologie – vánoční večírek s rautem, 70 osob

Fa Stafila – vánoční večírek s rautem, 140 osob

Fa Jihotech – vánoční večírek s rautem, 120 osob

Budova školy – Český červený kříž – Vánoce v předstihu 100 osob
– slavnostní večer pro starší osoby a osoby se zdravotním handicapem s vánoční nadílkou

Budova školy – Hochtief – slavnostní konference, 70 osob, příprava a servis

LEDEN 2018

Metropol – plesová sezona – cca 150 plesů během sezony - trvá

ÚNOR 2018

Clarion – Opening IGY – slavnostní otevření 800 osob, ze školy 70 žáků

Kooperativa – konference, oběd, večeře 150 osob

Budova školy – Kulinářské umění – zajištění semináře, 15 osob

- Metropol – Český červený kříž – Oceňování a vyhlašování
 „Janského plaketa“- CB
 Budvar – Bosch – večírek, 200 osob
- BŘEZEN 2018 na všech pracovištích různé oslavy narozenin, zahraniční hosté formou zájezdů – zajištění celodenního stravování, velikonoční tabule
- DUBEN 2018 Clarion – Červený kohout – konference s obědem, zajištění coffeebreaků, 400 osob
Congress Prague – lékařský kongres, 400 osob /CB, oběd, večere, slavnostní raut/
 Budova školy - **Jednota – slavnostní konference 70 osob**
 Kulinářské umění – zajištění semináře, 15 osob
 Svatební hostina – 40 osob
 Budvar – Jihočeská universita – konference Acit, 350 osob
- KVĚTEN 2018 Budova školy – **SPŠ stavební České Budějovice** – zajištění coffeebreaků 70 osob –formou cateringu
Krajský úřad ČB – Alšova galerie – 200 osob, příprava a zajištění CB a slavnostní banket /60 žáků/
 Kulinářské umění – seminář, 15 osob
 Budvar – Škoda Auto Austria, Salzburg – slavnostní večere
 Metropol – školení účetních obecních úřadů celé republiky – slavnostní raut
- ČERVEN 2018 **Zahradní slavnost, cca 100 osob**

Naši žáci se během celého roku podíleli na přípravách a realizacích velkého množství dalších gastronomických akcí, rovněž tak v rámci cestovního ruchu při zabezpečení stravování v hotelech a restauracích pro turisty z celého světa /různé skupiny, různé národnosti/.

ZHODNOCENÍ POVINNÉ LETNÍ ODBORNÉ PRAXE ŠKOLNÍ ROK 2017/2018

U studijního oboru Hotelnictví a turismus se povinné praxe zúčastnilo celkem 177 žáků, U studijního oboru Gastronomie se povinné praxe zúčastnilo 55 žáků, u studijního oboru Společné stravování se povinné praxe zúčastnilo 24 žáků.

Žáci si zajišťovali letní odbornou praxi ve velké většině v místě svého bydliště a po dobu celých prázdnin. Školou byla organizována zahraniční odborná praxe na dobu 3 měsíců v **Německu** – Bad Füssing /hotel Ludwig Thoma, Vitalhotel Jagdhof, hotel Phönix, hotel König/ **10 žáků** /2 žákyně si prodloužily praxi celkově na 5 měsíců/.

V **Mariánských Lázních** na dobu dvou měsíců **15 žáků** – Falkensteiner hotels /hotel Grand MedSpa/. V tomto hotelovém komplexu je pouze německy hovořící klientela.

V **Rakousku** byli **2 žáci** /Sportresort Aigen/ u hotelové společnosti Wienerwald hotels.

V **Anglii** – **2 žákyně** v hotelu Eden Garden – ve městě Chelmsford /nedaleko Londýna/ - pracovaly jako servírky.

Ve **Španělsku** – **2 žákyně** pracovaly jako animátorky /Costa Brava/.

Kypr – **2 žákyně** pracovaly v hotelové společnosti Sunrise hotels jako servírky.

Mimo JČ kraj žáci naší školy pracovali na letní odborné praxi např. Praha - CPI Clarion Congress Hotel, cukrárna Ella na Zadově, Měcholupy – restaurace pivovaru Gambrinus, Špindlerův Mlýn – hotel Arnika atd.

Některé destinace, kde pracovali naši žáci:

CPI Clarion Congress Hotel České Budějovice, rest. Naše Farma - Č. Budějovice, minipivovar Kněžíněk - Č. Budějovice, Imperiál Club - Č. Budějovice, hotel Zvon - Č. Budějovice, hotel Budvar - Č. Budějovice, restaurace Ohrada – Hluboká n/V, cukrárna Koušek - Nové Hrady, rozhledna a restaurace Klet', Wellness centrum Frymburk, restaurace Myslivna Třeboň, kavárna Lanna Č. Budějovice, hotel Panský dům - Vyšší Brod, Parkhotel Hluboká nad Vltavou

Zájem o naše žáky byl velmi vysoký, nabídky od zaměstnavatelů převyšovaly počty žáků naší školy.

Hodnocení od zaměstnavatelů, kde žáci vykonávali povinnou letní praxi, bylo pozitivně hodnoceno a v zahraničních destinacích mají zájem o další spolupráci.

Zprávu podává Bc. Eva Pluchová a Bc. Josef Plucha

Gastronomická exkurze Itálie

Ve dnech 28. - 1. 6.2018 se žáci zúčastnili gastronomické exkurze v Itálii. Žáci se seznámili s kulturou a historií země. Navštívili historická města jako Verona, Campli, Ascoli a San Marino. Zároveň poznali a ochutnali typickou italskou gastronomii.

Seznámili se s ruční výrobou místního sýra cacciotta. Degustovali různé druhy sýrů a sušeného masa. Ve městečku Ascoli Piceno navštívili lisovnu oliv. Byla jim ukázána výroba oleje starým a novým způsobem, takže žáci měli možnost porovnat tyto dva způsoby výroby. I zde měli možnost ochutnat několik druhů olivového oleje.

Nedaleko městečka Campli měli možnost navštívit soukromou lanýžárnu. Viděli hledání lanýžů za pomoci vycvičených psů a následně ochutnat pastu s lanýží. Zastavili se i ve vinařství. Viděli vinice a způsob výroby zdejšího vína. Tato návštěva byla spojená opět s malou degustací vín.

Ve městě San Benedetto del Tronto navštívili zdejší hotelovou školu. Byli provedeni po třídách a odborných učebnách. Žáci tamější školy jim ukázali i způsob výuky odborných předmětů. Předposlední den se žáci zúčastnili cooking show v hotelové kuchyni. Nejenže pozorovali způsob vaření některých pokrmů, ale i oni sami pomáhali s přípravou některých chodů, jeho servisem a debarasem.

Zprávu podává Ing. Dana Zwettlerová

PODPORA FINANČNÍ GRAMOTNOSTI VE ŠKOLNÍM ROCE 2017/2018

Ve školním roce 2017/2018 vyučující ekonomických předmětů pokračovali v téměř již tradiční ekonomické olympiádě formou hry Finanční svoboda.

V rámci ní se cca 30 žáků naší školy ze všech oborů zábavnou formou seznámilo s jednotlivými finančními produkty dostupnými na trhu pro běžné klienty, naučilo se hospodařit a uspořádat si život podle základních ekonomických pravidel. Žáci si ve 4 kolech hry prožili celkem 120 let finančních zkušeností, mohli se naučit správně nastavit hypotéku na financování bydlení, zajistit finance potřebné na vzdělávání dětí, vybudovat majetek pro finanční nezávislost ve stáří a ochránit ho, ať se na kapitálových trzích nebo v životě stane cokoli. K jednotlivým finančním produktům žáci dostali odborný výklad ze strany moderátorek – učitelek ekonomických předmětů školy. Vzhledem k oblíbenosti této akce v ní budeme pokračovat i v dalších letech. Obdobným způsobem byly prohloubeny praktické znalosti žáků učňovských oborů také v rámci projektu „Cesta k práci“.

Vyučující ekonomických předmětů také vyjeli s žáky na odbornou exkurzi do budovy ČNB v Praze na výstavu „Lidé a peníze“. Na této výstavě si žáci vždy prohloubí znalosti z oblasti vývoje peněžnictví a bankovníctví, které upotřebí nejen během studia na naší škole, ale také během maturitní zkoušky.

V uplynulém školním roce jsme rovněž pokračovali v trendu spojování teorie a praxe za účelem zvýšení kvality ekonomického vzdělávání a podpory finanční gramotnosti. Nejužší spolupráce v této oblasti probíhá s ČSOB a.s. a dále pak s Raiffeisenbank a. s., a to formou odborných informačních letáků na nástěnce finanční gramotnosti ve 3. patře v Zátkově budově nebo nabídkou zvýhodněných studentských účtů pro žáky naší školy.

V neposlední řadě se pak dvě učitelky ekonomických předmětů zúčastnily dvoudenního odborného školení pořádaného Ekonomickým vzdělávacím střediskem Štohl Znojmo. Školení se souvisí se zvyšováním kvality vzdělávání a informace získané na tomto školení jsou předávány i ostatním vyučujícím a prakticky okamžitě jsou implementovány do výuky odborných ekonomických předmětů.

Zprávu podává Ing. Štěpánka Jáglová

PŘEHLED AKTIVIT PŘESHHRANIČNÍ SPOLUPRÁCE V RÁMCI PRAXÍ VOŠ:

Komunikace s oběma přeshraničními partnery v oblasti praxí, společností Johannesbad Hotels GmbH, Bad Füssing, Německo a Wellness hotel Dilly, Windischgarsten, Rakousko (vyjednávání podmínek praxe pro studenty, určování pracovních pozic a pracovní náplně, stanovení termínů praxe, určení odborných kompetencí a jazykových znalostí studentů, v rámci průběhu zahraniční praxe komunikace se studenty, řešení vzniklých problémů, setkání se studenty a zaměstnavateli formou setkání „u kulatého stolu“ přímo v místě praxe).

Spolupráce a komunikace s agenturami, které zajišťují praxe pro studenty hotelových škol např. ve Španělsku a na Kypru.

Průběžná komunikace a podávání informací o možnostech zahraničních praxí studentům VOŠ.

Práce se studenty 1. ročníku dálkového studia VOŠ, v otázce jak správně napsat životopis v německém/anglickém jazyce, na co se zaměřit, jak vhodně popsat své pracovní zkušenosti, dovednosti a své jazykové kompetence (v rámci strukturovaného životopisu a zejména životopisu Europass).

Vyhledávání a sledování akcí z oblasti cestovního ruchu v přeshraničním regionu CZ-AT-DE a vytipování vhodných subjektů, které by mohly participovat na praxích našich studentů.

Navázána spolupráce s Jihočeskou centrálou cestovního ruchu, destinační společností pro území Jihočeského kraje. Díky této spolupráci se studenti VOŠ budou moci podílet nejen na aktivitách JCCR v jihočeském regionu (např. praxe na pozici referenta cestovního ruchu v turistickém informačním centru v Mercury, České Budějovice, přípravě a realizaci významné události Travel Trade Day nebo Travel Fest), ale také na přípravě a realizaci přeshraničních aktivit, jako např. zahraniční prezentace cestovního ruchu Jihočeského regionu v hornorakouském Linzi (17. 5. – 19. 5. 2019).

Zprávu podává Ing. Linda Pluchová

SPOLUPRÁCE SE ZAHRANIČNÍMI PARTNERY V RÁMCI SOŠ

Stejně jako v minulých letech se intenzivně rozvíjela spolupráce naší školy s německým Státním odborným školním centrem ve Waldkirchenu s odloučeným pracovištěm v Grafenau a s tzv. „Baletour“ (Školou cestovního ruchu v Bad Leonfeldenu v Rakousku).

S kolegy a žáky z partnerské školy v Bad Leonfeldenu jsme se jako každý rok setkali na podzim na tradiční, každoročně se konající českobudějovické výstavě Vzdělání a řemeslo. Jako obvykle se obě školy prezentovali v těsné blízkosti a sdíleli jeden výstavní stánek. Obě školy si zde zároveň během několikadenního neformálního setkávání vyměnily řadu zkušeností a hovořily o možnostech další spolupráce.

Během konání výstavy „Vzdělání a řemeslo“ se rovněž na půdě stánku sešlo vedení naší školy s vedením druhé naší partnerské školy, Státního odborného centra ve Waldkirchenu. Zástupci školy z Waldkirchenu se s námi podělili o cenné zkušenosti, které získali při zahraniční spolupráci s Čínou, založené na výměnných pobytech žáků a členů obou pedagogických sborů.

Naši dlouholetou vzájemnou spolupráci s rakouskou Baletour jsme měli možnost zintenzivnit během února formou výměnných učitelských dnů. Díky finanční podpoře EUREGIO tak mohly na obou školách proběhnout workshopy, při nichž měli žáci možnost získat nové znalosti a osvojit si další dovednosti z oboru gastronomie, ale také prověřit úroveň svých jazykových kompetencí.

Dne 5. 2. 2018 se na naší škole konal workshop na téma „Porcování ryb a rybí pokrmy“, vedený rakouským lektorem Peterem Kreuzwegerem, a „Pivní sommeliér“, vedený jeho kolegou Stefanem Ilchmannem. Cílem prvního z nich bylo ukázat nejen již dlouho existující způsoby přípravy ryb, ale předvést i nové moderní trendy. Žáci sledovali lektora při jeho práci a dělali si poznámky. Po dokončení tepelné přípravy se přešlo k degustování a hodnocení pokrmů. Domů si žáci odnášeli skripta v německém jazyce. Po teoretické části druhého workshopu, která se zabývala historií a výrobou piva a způsoby jeho čepování, následovala část praktická, při níž se žáci seznámili s výčepním zařízením a učili se pivo správně čepovat.

Dne 12. 2. 2018 se pak na škole v Bad Leonfeldenu konaly workshopy na téma „Vyřezávání ovoce a zeleniny a „Druhy kávy, Latte art“. První z nich byl veden kolegyněmi Stlukovou a Mgr. Španingerovou, druhý pak Ing. Zwettlerovou ve spolupráci se žákem Matoušem Křikavou. Při workshopu věnovaném vykrajování ovoce a zeleniny se rakouští žáci nejen seznámili s jeho historií, používanými pomůckami a surovinami, ale i si tuto činnost sami za asistence lektorů vyzkoušeli. Žáci se v této dovednosti mohou zdokonalovat i v budoucnu, v čemž jim budou nápomocna skripta, která obdrželi. Cílem workshopu věnovaného kávě bylo seznámit rakouské žáky s druhy kávy, její historií, pěstováním, způsoby sklizně a pražení. Poté se žáci učili správně používat kávovar a připravit kávové speciality, jakými jsou např. Espresso, Ristretto, Espresso lungo, Caffé latte, Cappucino či Caffé macchiato. Žáci obdrželi skripta v německém jazyce.

Žáci vyjádřili svou spokojenost s celou akcí a projevíli přání tuto akci zopakovat. Rádi by se zúčastnili workshopů na další témata, rozšířili si tak své odborné znalosti a dovednosti, nahlédli do částí oboru gastronomie, s nimiž se ještě neměli příležitost seznámit, a stali se tak ještě více konkurenceschopnými na trhu práce.

Po celý rok naše škola s oběma zahraničními partnerskými školami vzájemně nepřetržitě komunikovala, diskutovala o jednotlivých bodech spolupráce, která proto i v letošním roce mohla být velmi produktivní a přinesla užitek oběma stranám.

Zprávu podává Mgr. Jana Korcová

Setkání s asijskou kulturou

V únoru roku 2018 jsme byli osloveni čínskou střední školou ke vzájemné možné spolupráci. Zmíněná střední škola pochází ze Šanghaje a je zaměřená na hotelnictví, gastronomii a obchod.

O naší škole se dozvěděli prostřednictvím partnerské školy v Německu. Dne 2. 2. 2018 se uskutečnilo společné setkání všech tří stran na půdě naší školy.

Po vzájemném představení a následné debatě, ve které byly zmíněny principy a vzájemná očekávání, proběhla prohlídka školy včetně odborných učeben. Pro návštěvníky bylo připraveno občerstvení od studentů hotelové školy (právě zde probíhal kurz studené kuchyně). Mnohé ochutnávky byly pro naše hosty překvapivé, ale chutné. Závěrečným bodem byl společný oběd v restauraci, ve které probíhá praxe našich žáků. Zástupci čínské školy si tedy mohli udělat představu o odborném vzdělávání našich žáků.

Čínská strana měla velký zájem na prohloubení naší vzájemné spolupráce v podobě výměnných stáží.

V současné době jsme se zástupci čínské střední školy v kontaktu a o dalších možnostech se jedná.

Zprávu podává Mgr. Helena Wiererová, Mgr. Eva Doulová

TÉMATA ABSOLVENTSKÝCH PRACÍ 2018

Švýcarsko jako nejnavštěvovanější evropská destinace – využití pro výjezdový CR

Austrálie – památky UNESCO

Lipensko – aktivní dovolená

Únikové hry jako nový fenomén cestovního ruchu; vznik a možnosti dalšího rozvoje

Zaoceánské plavby jako znovuobjevený trend v cestovním ruchu

Nejnavštěvovanější hlavní města Evropy a jejich význam v cestovním ruchu

Vánoční turistika z pohledu obyvatel České republiky

Urbex, aneb dávej pozor kam šlapeš

Hmotné a nehmotné památky UNESCO na Slovensku

Úzkorozchodné dráhy v Jindřichově Hradci a jejich význam v cestovním ruchu

Lednicko – Valtický areál a jeho využití v cestovním ruchu

Turistické atraktivity Norska

Turistické atraktivity Lince a okolí

Pohraniční spolupráce v rámci realizace pohraničního volnočasového centra

Turistika do zemí postižených teroristickými útoky

Zhodnocení a využití zvolené oblasti (Třeboňsko) pro cestovní ruch

Průvodce Barcelonou aneb po stopách architekta Antonia Gaudiho

Zhodnocení lázeňství na Slovensku a léčebné pobyty v lázních Piešťany

Work and Travel – fenomén dnešní doby

Využití rodinné ekofarmy pro cestovní ruch

Atraktivity cestovního ruchu v Jindřichově Hradci a okolí

Atraktivity cestovního ruchu mikroregionu Dačicko

Rakouské Tyrolsko a Innsbruck jako oblíbené turistické cíle

Pasov – starobylé bavorské město na soutoku tří řek

Benátky – nejromantičtější město na vodě

SanSan jako destinace cestovního ruchu

Pozoruhodná místa Bolívie

Vybrané ostrovy Řecka z pohledu cestovního ruchu

Cyklostezky a cyklotrasy v okolí města České Budějovice

Krásy Portugalska

Obnova lázeňství v Prachaticích

Využití prachatické oblasti v cykloturistice

Spolupráce VOŠ s vysokými školami

Bakalářský studijní program na **University College Birmingham, studijní obor International Hospitality and Tourism Management** se od studia na VOŠ liší zařazením některých teoretických i praktických předmětů a vyučovacím jazykem.

Prostupnost absolventů VOŠ je možná na základě průměru z absolutoria max. 2,5 a z angličtiny max. do známky 2. Po přijetí je absolventům uznána většina předmětů, takže mohou absolvovat bakalářský studijní program za jeden rok. Pro úspěšné dostudování bakalářského studijního programu je třeba, aby studenti absolvovali pět povinných předmětů (**Corporate Strategy for Hospitality and Tourism, Hospitality Operations Management, International Marketing, International Research Project, Destination Management**) a jeden volitelný předmět z výběru Cross-cultural and Global Management in Hospitality, Financial Strategy, Innovation and Creativity Management in Hospitality and Tourism, Modern Languages and Cultural Studies, Festivals and Events Tourism).

Bakalářský studijní program cestovní ruch v rámci oboru Obchodní podnikání na Ekonomické fakultě Jihočeské univerzity se liší od studia na VOŠ zařazením ryze teoretických průpravných předmětů jako např. matematiky, většího rozsahu předmětů zaměřených na obchod apod.

Prostupnost absolventů VOŠ České Budějovice je možná na základě splnění prospěchového kritéria na celou dobu studia do 1,5. Pro zájemce o studium z řad úspěšných absolventů žádá ředitel školy děkanku EF o přijetí absolventů VOŠ ke studiu, kterým jsou určité zápočty z vybraných předmětů započítávány, takže mohou absolvovat bakalářský program za dva roky. Od 10. listopadu 2010 je tato propustnost ošetřena dvoustrannými smlouvami.

VOŠ cestovního ruchu má dále uzavřenou smlouvu o spolupráci s Vysokou školou evropských a regionálních studií v Českých Budějovicích. Na základě analýzy studijního programu VOŠ cestovního ruchu České Budějovice je možné, aby absolventi VOŠ dostudovali obor Služby cestovního ruchu (který se liší zařazením některých teoretických a praktických předmětů) za 1,5 až dva roky.

Zprávu podává Ing. Štěpánka Jáglová

ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH INSPEKČNÍ ČINNOSTI PROVEDENÉ ČŠI AJ.

V průběhu celého školního roku 2017/2018 byla činnost školy prakticky průběžně kontrolována ve všech oblastech její činnosti včetně řízení školy.

Výběrové zjišťování výsledků žáků 2017/18 bylo zaměřené na čtenářskou gramotnost pro 2. ročníky maturitního studia – celkem 3 třídy. Výsledky byly projednány v metodické komisi.

Kontroly v roce 2017

1. Jihočeský kraj KÚ OŠMT České Budějovice – zjištění stavu dodržování právních předpisů a vedení dokumentace v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, BOZ dětí, žáků a studentů a požární ochrany (2017.2).
2. KHS Jihočeského kraje České Budějovice - kontrola plnění povinností stanovených nařízením ES č. 852/2004, nařízením ES č.178/2002, zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, nařízením EU č. 1169/2011 a zákonem č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů (2017.6).
3. MF ČR Praha, odbor 17 – kontrola hospodaření a nakládání s majetkem a s příspěvků, které Jihočeský kraj poskytl zřízené příspěvkové organizaci (2017.9).
4. ROP Jihozápad - kontrola 2. Monitorovací zprávy o zajištění udržitelnosti projektu „Modernizace Kuchařského studia a odborné učebny, registrační číslo CZ.1.14/2.4.00/34.03269“(2017.10).

Kontroly v roce 2018

1. KHS Jihočeského kraje České Budějovice – kontrola konaná na základě § 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 25/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví ve znění pozdějších předpisů (2018.6).

PŘEHLED ÚRAZOVOSTI ŽÁKŮ NA SŠ A VOŠ CESTOVNÍHO RUCHU ŠKOLNÍ ROK 2017/ 2018

Počet zaznamenaných úrazů celkem:	22 úrazů
z toho:	
OV.	4 úrazy
DM.....	3 úrazy
TEV.....	11 úrazů
Lyžařské kurzy.....	2 úrazy
Prostory školy – učebny	2 úrazy

Oproti školnímu roku 2016/ 2017 **došlo celkem k navýšení** o 2 úrazy a oproti školnímu roku 2015/ 2016 se počet úrazů dokonce zvýšil o 9 úrazů.

Nejvyšší počet úrazů vzniká stále při tělesných aktivitách našich žáků. Jedná se o 55 % všech úrazů (v loňském školním roce to byl stejný % - podíl). K nejvíce úrazům dochází převážně v naší tělocvičně. Nejčastější příčinou úrazů jsou **míčové hry** – naražení prstů míčem, špatné došlápnutí – úrazy kotníků, dále **gymnastika** – pády z náčiní, uklouznutí – úrazy zápěstí, či bederní části páteře, a v neposlední řadě i **lyžařské kurzy** – pády na sněhu – úrazy kolena a zápěstí.

Oproti minulému školnímu roku **se také zvýšil podíl úrazů na OV** způsobených říznutím, popálením, a to přibližně o 5 %.

Bohužel **došlo i k několika úrazům našich žáků na DM**, přičemž v předešlém školním roce jsme zde nezaznamenali žádný úraz. Příčinou jsou neopatrnost, nepozornost, či nepřiměřeně rychlý pohyb po chodbě pavilónu nebo na pokojích. Jednalo se o uklouznutí, zakopnutí, naražení o zařízení a z toho vyplývající úrazy ruky, naražení hlavy a obličeje.

Úrazy ve třídě nebyly závažnějšího charakteru – jeden úraz byl neúmyslně způsoben hozenou tužkou spolužákovi (zasažení obličeje - našťastí pouze čela) a druhý úraz vznikl žákyni v důsledku uvolnění křídla tabule (technická závada) při jejím stírání (udeření do hlavy).

Jak vyplývá z rozboru, je nutno nadále klást velký důraz na prevenci, a to hlavně v oblasti tělesných činností našich žáků. Míčové hry mají stále velký podíl na úrazovosti.

Taktéž je třeba zvýšit pozornost na OV a DM.

Zprávu podává Ing. Jaroslav Bubeníček

ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ V RÁMCI CELOŽIVOTNÍHO UČENÍ

Naše škola jako člen Centra uznávání celoživotního učení Jihočeského kraje (podrobněji viz vlastní hodnocení školy) je autorizovanou osobou profesních kvalifikací:

- Příprava pokrmů studené kuchyně
- Příprava teplých pokrmů
- Příprava minutek
- Barman
- Průvodce cestovního ruchu
- Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení
- Složitá obsluha hostů
- Výroba zmrzliny
- Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty

Další pedagogičtí pracovníci si doplňují nebo rozšiřují kvalifikaci především na Pedagogické fakultě JU v Českých Budějovicích.

Naše škola se zapojila do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení v projektu UNIV – Uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení v síti škol poskytujících vzdělávací služby dospělým.

Škola se podílela i na celoživotním vzdělávání kurzy:

Moderní zdobení	13 účastníků (vydáno osvědčení)
Průvodcovské zkoušky	7 účastníků (vydáno osvědčení)
Kurz Studené kuchyně	20 účastníků (vydán certifikát)
Barmanský kurz flaire	20 účastníků (certifikát ČBA)
Barmanský kurz	13 účastníků (certifikát ČBA)
Vybrané kapitoly z prův. činnosti v CR	7 účastníků (vydáno osvědčení)

ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO ROZVOJOVÝCH A MEZINÁRODNÍCH PROGRAMŮ

PROJEKT „CESTA K PRÁCI“ - JIHOČESKÁ HOSPODÁŘSKÁ KOMORA

Naše škola se zapojila do projektu „Cesta k práci“ s partnerem Jihočeskou společností pro rozvoj lidských zdrojů, o.p.s. se sídlem v Českých Budějovicích, Husova 9.

Cílem je zajistit přenos informací pro cílovou skupinu, tj. žákům posledních ročníků a poskytnout součinnost při naplňování monitorovacích indikátorů dle Harmonogramu klíčových aktivit.

Přehled dosud realizovaných aktivit za školní rok 2017/2018

KA1 MODUL JOB TRADE – vstupní modul	v rozsahu 3 hod.
KA 3 MODUL MY JOB	v rozsahu 10,5 hod.
KA4 MODUL MY BUSINESS	v rozsahu 12 hod.
KA5 MODUL JOB DAYS	v rozsahu 7 akcí /46 hod./

Aktivity KA5

Setkání s významnou osobností v areálu VŠTE

Celodenní exkurze Vinařství Přítluky

Setkání s významnou osobností – p. Vaněk, Tábor

Burza práce, České Budějovice

Celodenní exkurze ČNB, Praha

Celodenní workshop o barmanství, p. Zaleš, šéfbarmán Praha

Celodenní exkurze s workshopem, hotely Český Krumlov

Datum zahájení realizace projektu: 1. 2. 2017

Datum ukončení realizace projektu: 31. 1. 2019

Do dalších projektů nastoupila škola v tomto školním roce, a to Zvýšení kvality vzdělávání v SŠ a VOŠ cestovního ruchu v Českých Budějovicích, v rámci tzv. Šablon pro SŠ, a Podpora společného vzdělávání v praxi jako partner NIDV.

Byla zpracována i žádost v IPRÚ v návaznosti na projekt ROP, tento projekt by měl být realizován v následujícím školním roce.



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Zvýšení kvality vzdělávání v SŠ a VOŠ cestovního ruchu v Českých Budějovicích

Registrační číslo projektu: CZ.02.3.68/0.0/0.0/16_035/0006382

Cíl projektu:

Hlavním cílem projektu je zvýšit kvalitu vzdělávání na Střední škole i Vyšší odborné škole prostřednictvím zajištění dalšího vzdělávání pedagogů, rozšíření dostupných služeb pro žáky: Sociální pedagog, Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele, Školní kariérový poradce. Dále proběhnou na škole Doučování žáků SŠ ohrožených školním neúspěchem.

Projekt je spolufinancován EU ve výši 1 513 634,09 Kč a státním rozpočtem ve výši 267 111,91 Kč.

Doba trvání projektu: 1. 9. 2017 – 31. 8. 2019



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Podpora společného vzdělávání v pedagogické praxi

Registrační číslo projektu: CZ.02.3.61/0.0/0.0/16_020/0004015

Cíl projektu:

Hlavním cílem projektu je zvýšit podporu společného vzdělávání u všech zainteresovaných skupin (odborné, pedagogické i široké veřejnosti) a posílit osobnostní a profesní kompetence pedagogických pracovníků (managementu škol a školských zařízení, učitelů, vychovatelů, pedagogů volného času aj.) potřebné k realizaci společného vzdělávání v předškolním, základním, středním a zájmovém a neformálním vzdělávání.

Popis projektu:

Individuální projekt systémový Podpora společného vzdělávání v pedagogické praxi se zaměřuje na zajištění podpory implementace Akčního plánu inkluzivního vzdělávání (APIV), a to především prostřednictvím posílení osobnostních a profesních kompetencí pedagogických pracovníků potřebných z realizaci společného vzdělávání v předškolním, základním, středním a zájmovém a neformálním vzdělávání a dále realizací informační a osvětové kampaně zaměřené na školy, odbornou a širokou veřejnost.

Cílové skupiny:

Pedagogičtí pracovníci, vedoucí pracovníci škol a školských zařízení, veřejnost, zaměstnanci veřejné správy a zřizovatelů škol působící ve vzdělávací politice

Projekt je spolufinancován EU ve výši 148 801 183,04 Kč.

Doba trvání projektu: 1. 4. 2017 – 31. 3. 2022



ÚDAJE O SPOLUPRÁCI S ODBOROVOU ORGANIZACÍ A DALŠÍMI PARTNERY PŘI PLNĚNÍ ÚKOLŮ VE VZDĚLÁVÁNÍ

Vedení školy spolupracuje s odborovou organizací a konzultuje s ní všechna závažná rozhodnutí týkající se především personálních změn.

Významný přínos pro školu přináší členství v Asociaci evropských hotelových škol, Asociaci kuchařů a cukrářů ČR, Asociaci hotelů a restaurací ČR aj., pokračuje spolupráce s vybranými firmami a některými fakultami Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

Škola spolupracuje se sociálními partnery, kteří se podílejí na vzdělávání žáků, jako je Grand Hotel Zvon, Pegast Litvínovice, Restaurant Metropol Č. Budějovice, Hotel Růže Č. Krumlov, Clarion Congress Hotel Č. Budějovice, Budvar Č. Budějovice a řada dalších podnikatelských subjektů v Jihočeském kraji, Západočeských lázních i příhraničních oblastech Rakouska a Německa.

O žáky školy je mimořádný zájem jak během školního roku, tak obzvláště o prázdninách. Po absolvování školy, zvl. tříletých učebních oborů mají žáci velké uplatnění na trhu práce.

Potvrzením dobré spolupráce školy s praxí se stala opětovná nominace na Školu roku asociací hotelů a restaurací. Škola tak byla zařazena mezi 5 nejaktivnějších vzdělávacích subjektů v oblasti hotelnictví a gastronomie.

ROZBOR HOSPODAŘENÍ

Zpracování tohoto rozboru hospodaření vychází ze zpracované roční účetní závěrky za rok 2017 (výkazy k 31. 12. 2017).

1. Hospodaření hlavní činnosti

Náklady celkem	Kč 68.379.891,60
z toho:	
- spotřeba materiálu (501)	Kč 6.976.120,20
- spotřeba energie (502)	Kč 3.069.787,94
- opravy a udržování (511)	Kč 2.474.344,44
- cestovné (512)	Kč 72.739,82
- náklady na reprezentaci (513)	Kč 2.283,--
- ostatní služby (518)	Kč 3.254.561,90
- mzdové náklady (521)	Kč 33.549.785,--
- zákonné sociální pojištění (524)	Kč 11.073.596,90
- jiné sociální pojištění (525)	Kč 136.697,29
- zákonné sociální náklady (527)	Kč 962.352,98
- jiné sociální náklady (528)	Kč 147.169,--
- jiné daně a poplatky (538)	Kč 2.102,--
- ostatní náklady z činnosti (549)	Kč 1.713.993,63
- odpisy dlouhodobého majetku (551)	Kč 4.203.669,--
- náklady z drobného dlouhodobého majetku (558)	Kč 740.009,40
- kurzové ztráty (563)	Kč 586,59
- ostatní finanční náklady (569)	Kč 92,51
Výnosy celkem	Kč 68.384.231,82
z toho:	
- výnosy z prodeje služeb (602)	Kč 7.993.789,29
- výnosy z pronájmu (603)	Kč 936.255,90
- výnosy z prodeje DHM kromě pozemků (646)	Kč 17.731,37
- čerpání fondů (648)	Kč 780.267,--
- ostatní výnosy z činnosti (649)	Kč 946.624,78
- úroky (662)	Kč 719,89
- ostatní finanční výnosy (669)	Kč 120,43
- výnosy vyb. míst. vládních institut. z transferů (672)	Kč 57.708.723,16

2. Hospodaření doplňkové činnosti

Náklady celkem	Kč 1.982.184,15
z toho:	
- spotřeba materiálu (501)	Kč 762.968,69
- spotřeba energie (502)	Kč 97.394,--
- prodané zboží (504)	Kč 214.516,57
- oprava a udržování (511)	Kč 25.516,--
- ostatní služby (518)	Kč 35.539,--
- mzdové náklady (521)	Kč 481.008,--
- zákonné sociální pojištění (524)	Kč 139.213,10
- jiné sociální pojištění (525)	Kč 1.719,71
- zákonné sociální náklady (527)	Kč 7.475,16
- daň silniční (531)	Kč 1.800,--
- jiné daně a poplatky (538)	Kč 1.500,--
- ostatní náklady z činnosti (549)	Kč 76.549,--
- odpisy dlouhodobého majetku (551)	Kč 136.977,--
- ostatní finanční náklady (569)	Kč 7,92
Výnosy celkem	Kč 2.149.941,32
z toho:	
- výnosy z prodeje vlastních výrobků (601)	Kč 192.971,--
- výnosy z prodeje služeb (602)	Kč 1.688.941,84
- výnosy z prodaného zboží (604)	Kč 268.005,64
- ostatní finanční výnosy (669)	Kč 22,84

Hospodářský výsledek

Výsledkem hospodaření školy je **zisk ve výši Kč 172.097,39**, z toho Kč 4.340,22 za hlavní činnost a Kč 167.757,17 za doplňkovou činnost. Zisk je použit na doplnění rezervního fondu a fondu odměn a použit pro potřeby hlavní činnosti školy.

Hlavní činnost

V roce 2017 škola nepřekročila závazné ukazatele. Finanční prostředky byly čerpány v souladu s metodickými pokyny zřizovatele.

Doplňková činnost

Škola má živnostenské listy na „*Hostinskou činnost*“ a „*Výrobu, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákon*“ (obory činnosti: 1/ Mimoškolní výchova a vzdělávání, pořádání kurzů, školení, včetně lektorské činnosti, 2/ Praní pro domácnost, žehlení, opravy a údržba oděvů, bytového textilu a osobního zboží, 3/ Výroba, obchod a služby jinde nezařazené).

Všechny okruhy doplňkové činnosti školy byly ziskové. Výsledek hospodaření školy u DČ vznikl v rámci ekonomické činnosti školy převážně v oblasti hostinské činnosti a pořádání kurzů.

ZÁVĚREČNÁ ZPRÁVA O PLNĚNÍ MINIMÁLNÍHO PREVENTIVNÍHO PROGRAMU

ŠKOLNÍ ROK 2017/18

ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy, pro kterou platí závěrečná zpráva o plnění MPP	Střední škola a VOŠ cestovního ruchu České Budějovice, Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice
Jméno a příjmení ředitele	Mgr. Zdeňka Erhartová
Telefon na ředitele	389139323, 387788112
E-mail na ředitele	zerhartova@skolacrb.cz

		počet
Školní metodici prevence: Bc. Ludmila Pechová		1
Kumulovaná funkce s výchovným poradcem, vychovatelem		NE
Finanční ohodnocení za práci školního metodika prevence		NE
Vlastní kabinet	Sám	ANO
	S výchovným poradcem	/NE
	S jinými pedagogy	/NE
Školní preventivní tým		ANO

^{*)} metodik prevence, výchovný poradce, + sociální pedagog

Použité zkratky:

MPP – Minimální preventivní plán

SPJ – Sociálně patologické jevy

NNO – Nestátní neziskové organizace

ŠMP – Školní metodik prevence

1. Získané finanční prostředky určené na prevenci RCH

Škola žádala formou grantů, víceúčelových dotací, atd. od:	Účel	Získaná celková částka

I. PRÁCE PEDAGOGICKÉHO SBORU

2. Vzdělávací akce pro pedagogické pracovníky v oblasti prevence RCH

	Počet hodin	Realizátor – organizace, odborník	Počet školených pedagogů
ADHD u dětí a mládeže	4	MUDr. Tomáš Zvára	56
Inkluze – legislativa a metodická podpora pro pedagogy	5	NIDV	10
Třídnické hodiny	8	NIDV	29
Legislativa v oblasti návykových látek	8	Jihočeský kraj, Mgr. Šejvl	1
Kyberšikana a jiné nástrahy virt. světa	8	Portus Prachatice	4
Novela školského zákona, práva a povinnosti pedagoga, postup v případě šikany	1	ŠMP	56

Uved'te, o která témata v oblasti RCH je mezi pedagogy největší zájem:

- Ovlivňování vývoje skupinové dynamiky
- Zvládnání konfliktních situací ve třídě
- Prevence zneužívání OPL

3. Vzdělávací akce pro ŠMP v oblasti prevence RCH

Název a odborné zaměření vzdělávání	Počet hodin	Realizátor – organizace, odborník
Konference primární prevence rizikového chování		Jihočeský kraj
ADHD u dětí a mládeže	4	MUDr. Tomáš Zvára
Inkluze – legislativa a metodická podpora pro pedagogy	5	NIDV
Vybrané kapitoly z práva pro pedagogy	4	CVKHK JUDr. Mahdalíčková

4. Uved'te jakou vzdělávací akci v oblasti prevence výskytu RCH považujete za nejprínosnější v minulém školním roce

Název akce	Realizátor	Lektor	Hodnocení – proč?
ADHD u dětí a mládeže	SŠ a VOŠ cest. ruchu Č. Budějovice	MUDr. Tomáš Zvára	Lektor vycházel ze svých vlastních zkušeností, dokázal prakticky poradit pedagogům s přístupem k žákům s ADHD

5. Uved'te jakou vzdělávací akci v oblasti prevence výskytu RCH považujete za nejméně přínosnou v minulém školním roce

0

II. SPOLUPRÁCE ŠKOLY S RODIČI

6. Aktivity pro rodiče v oblasti prevence RCH

(Přednášky, besedy na téma prevence RCH)

Název aktivity	Datum konání (měsíc)	Realizátor, přednášející
Setkání s rodiči žáků 1. ročníků	červen 2018	ŠMP, vedení školy
Distribuce informačních brožur s tematikou prevence rizikového chování	prosinec 2017 duben 2018	ŠMP
Setkání členů z. s. Gastroclub a vedení školy.	únor 2018	vedení školy, z. s. Gastroclub

7. Aktivity podporující spolupráci školy s rodiči

(Výlety, brigády, dny otevřených dveří, táborák, sportovní aktivity, kulturní akce, ...)

Název aktivity	Datum konání (měsíc)	Vedoucí programu
Den otevřených dveří školy	listopad 2017, leden 2018	ZŘ školy, vých. poradci, ŠMP
Setkání členů o. s. Gastroclub, rady školy a vedení školy	únor 2018	vedení školy, z. s. Gastroclub
Vzdělání a řemeslo	listopad 2017	SŠ a VOŠ CR Č. B.

III. PREVENTIVNÍ AKTIVITY PRO ŽÁKY ŠKOLY

8. Preventivní aktivity pro žáky ve výuce, které nereagují na aktuální problémy, jsou součástí strategie prevence nastavené školou, a jejichž realizace probíhá pro jednotlivé třídy zvlášť.

Název aktivity	Zaměření (např. prevence drogových závislostí, šikany...)	Třídy	Realizátor
Stmelovací seznamovací program pro žáky 1. roč. školy	Prevence šikany, nástroj tvorby školního klimatu	7 prvních ročníků	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice, ŠMP
Červená stužka	Prevence HIV/AIDS	všechny třídy školy	Česká spol. AIDS Pomoc
Vrstevnické semináře	Prevence rizikových forem chování, zvl. kyberšikany	1. a 2. ročníky – 14 tříd, DM	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice, ŠMP
Monitoring	Prevence rizikových forem chování, diagnostika	1. a 2. ročníky – 14 tříd školy	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice, ŠMP
Adaptační soustředění žáků 1. ročníků ubytovaných v domově mládeže	Prevence šikany, agresivity	Žáci 1. ročníků domova mládeže	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice, ŠMP
Projekt Pohodová třída	Etická, ekologická výchova, prevence agresivity a šikany	Přihlášené v projektu – v roce 2017/18	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Projektový den	Bezpečí v kyberprostoru	Všechny třídy školy	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Barevný den v domově mládeže	Bezpečí v kyberprostoru	Všechny výchovné skupiny	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Kohezní třídní soustředění	Usměrňování vývoje skupinové dynamiky, prevence šikany, nástroj tvorby školního klimatu	6 tříd	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice, ŠMP
Třídnické hodiny v rozvrhu tříd	Usměrňování vývoje skupinové dynamiky, prevence šikany, nástroj tvorby školního klimatu	Všechna třídy	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Studentská rada, domovní rada	Osobnostní a sociální výchova, participace žáků na organizaci chodu školy a DM, zpětná vazba	Všechny třídy	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice

9. Uved'te preventivní akci (e) RCH na vaší škole, kterou považujete za velice zdařilou

Seznamovací stmelovací program pro žáky 1. ročníků	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Skrytý vrstevnický program 1. a 2. ročník	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Adaptační soustředění žáků 1. ročníků ubytovaných v domově mládeže	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Projekt Pohodová třída	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Projektový den	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice

10. Specifické preventivní aktivity, reagující na individuální situaci (problém) ve třídě

RCH který byl řešen: psychické problémy, sebepoškozování, distribuce a zneužívání OPL, absence ve škole, agresivní chování, neurózy, příklon k radikálním politickým směrům, zanedbávání péče, stalking, poruchy příjmu potravy.
Jak byla situace zjištěna: třídní soustředění, monitoring, spolupráce s TU, rozhovory s učiteli, žáky, žádost o konzultaci a pomoc ze strany zákonných zástupců žáků, spolupráce s OSPOD, PČR.
Kdo situaci řešil – jméno učitele nebo externího odborníka, organizace: ŠMP, vých. poradce, tř. učitelé, konzultace, doporučení: o. s. Prevent, PhDr. Kadubcová, Mgr. Havlík, OSPOD dle místa bydliště, PPP Č. Budějovice, Policie ČR, Kriminální služba PČR.
Kdy byla situace řešena: neprodleně po zjištění.
S použitím jakých metod byla intervence vedena: individuální práce se žákem, rodinou, skrytý vrstevnický program, techniky ASU, zajištění zdravotního, psychologického, psychiatrického vyšetření a péče, konzultace pro rodiče a pedagogy.
Způsob ověření efektivity intervence: Dotazníková metoda, Praktická diagnostika soc.patologického chování, rozhovory se žáky, pedagogy, rodiči, schránka důvěry, evaluace stmelovacích kurzů.

11. Jednorázové aktivity pro žáky

(Přednáška, projekce videofilmů – pouze informativní programy, pro více žáků, tříd najednou)

Název aktivity, akce	Třídy	Realizátor
Workshop KD Slávie Č. B.	všechny	SŠ a VOŠ CR Č. B.
Červená stužka – prevence AIDS	všechny	Česká spol. AIDS pomoc

12. Volnočasové aktivity – výchova mimo vyučování

- ŠVP výchovy mimo vyučování orientovaný na všechny žáky školy
- nabídka sportovních, kulturních a tvůrčích aktivit.
- školní projekty

IV. VÝSKYT RCH A SPOLUPRÁCE S OKOLÍM ŠKOLY

13. Výskyt rizikového chování ve školách a školských zařízeních v minulém školním roce

		Počet
Snížená známka z chování	2	19
	3	11
neomluvené hodiny	hodin	1180
	žáků	87
alkohol	žáků	1
	případů	1
kouření	žáků	2
	případů	2
ostatní drogy	žáků	7
	případů	13
agresivní formy chování vč. šikany	žáků	9
	případů	12
krádeže	žáků případů	Šetřeno PČR, odloženo 1

14. Spolupráce školy při řešení výskytu rizikového chování s odborníky

jméno odborníka/zařízení	typ RCH	věková skupina	jakou formou se pracovalo se žáky
instituce uvedené v MPP / adresáři / pomáhající instituce			

V. ZÁVĚREČNÉ INFORMACE

	Datum	Podpis ředitele/ředitelky školy
Seznámení ředitele/ředitelky školy se závěrečnou zprávou o plnění MPP	29. 8. 2018	Mgr. Zdeňka Erhartová
Seznámení pedagogického sboru školy se závěrečnou zprávou o plnění MPP	29. 8. 2018	Mgr. Zdeňka Erhartová

Výchova mimo vyučování, domov mládeže, prevence rizikového chování 2017/18

Garantované aktivity

EVVO

Pobytové expedice EVVO

Český ráj – Geopark UNESCO

Pobytový seminář EVVO – NP Šumava – Expedice Klostermannovou stezkou.

Poznávací vycházky

Rudolfov, Českovrbenské rybníky, Hluboká nad Vltavou, České Budějovice.

Školní projekt EVVO

Pohodová třída – obě budovy školy – říjen 2017 – červen 2018.

Soutěž třídních družstev EVVO – Po zelené

Základní kola /leden-únor, finále: 22. 3. 2018 motivační exkurze: Bemagro Malonty, ZOO Hluboká nad Vltavou, ČOV Č. Budějovice.

Recyklohraní

Pravidelné plnění úkolů, ze závěrečného vyúčtování pořízeny nádoby na tříděný odpad.

Ekologizace vnějšího a vnitřního prostředí domova mládeže, činnosti zaměřené k získání plakety „Přírodní zahrada“-zakládání trvalkového záhonu, živého plotu z původních dřevin, skalky, pravidelná péče a údržba zahrady a květin na domově, návštěva ukázkové přírodní certifikované zahrady v Rudolfově.

Aktivní účast na akci **Uklidíme Česko** ve spolupráci s MěÚ v Rudolfově, **Den Země**, Jarní gruntování v okolí domova mládeže.

Tvůrčí dílna

Tematické tvůrčí činnosti – práce s keramikou, adventní věnce, velikonoční kraslice, spolupráce se školou - Vzdělání a řemeslo, Den otevřených dveří spojený s výstavkou adventních věnců, Workshop, Garden party- výzdoba

Kroužek kreslení pravou mozkovou hemisférou, metoda kreslení podle dr. Betty Edwards, kreslení jako relaxační technika

Soutěž „17. listopad“

Výtvarná a fotografická soutěž k příležitosti „Dne boje za svobodu a demokracii“.

Soutěž „Vzpomínka na holocaust je stále živá“

Výtvarná a fotografická soutěž u příležitosti „Dne památky obětí holocaustu a předcházení zločinům proti lidskosti“.

Kultura

Návštěvy divadel, kin a výstav dle dostupné kulturní nabídky - Jihočeské divadlo Kněžovy děti, Nebezpečný experiment, Divadlo U Kapličky – Ani za milion.

Návštěva Hornického muzea v Rudolfově.

Čtenářský klub

Témata dle plánu na školní rok, doporučení akcí v březnu spojených s Měsícem knihy, Magnesia litera – hlasování na internetu o nejlepší českou knihu.

Doporučování vhodné literatury dle věkové a čtenářské vyspělosti, pomoc při rozboru jednotlivých literárních děl povinné četby.

Během školního roku bylo přihlášeno do knihovny 27 žáků, celkem 91 zápůjček.

Volnočasové aktivity (ve spolupráci s domovní radou)

Vánoční večírek

Mikulášská show

Klíč od pevnosti Rud'ák

Únikové hry

Maškarní rej

Kurz líčení

Pěvecký sbor

Nácvik písní při zkouškách sboru imitační metodou, vystoupení pěveckého sboru na Workshopu a při dalších významných akcích školy (např. vítání 1. ročníků, členská schůze Jednoty, předávání maturitních vysvědčení a výučních listů).

Workshop

Workshop – vánoční koncert SŠ a VOŠ CR – DK Slavie – 19. 12. 2017, vyhlášení výsledků ankety Osobnost roku 2017.

Gurmán klub

Tým sestavený ze skutečných milovníků gastronomie. Své získané zkušenosti a znalosti předávají poté dalším vrstevníkům při tematických lekcích vaření.

Soutěž týmů ve vaření

Jednotlivé lekce vaření

Slavnostní večer Gurmánů

Jarní grilování

Týden zdravé stravy

Den učitelů

Sport

Turnaje mezi domovy mládeže na SOŠ V, M a Z a JŠ

Volejbal, nohejbal – říjen, listopad 2017.

Pravidelně na domově mládeže:

Cvičení: zumba, zumba step, posilování – září 2017 – duben 2018, domov mládeže.

Celoškolní turnaje:

stolní tenis chlapců – 6. 12. 2017 – domov mládeže

sálová kopaná – 23. 1. 2018 – školní tělocvična

volejbal dvojic – 20. 2. 2018 – školní tělocvična

finále - 17. 4. 2018 - školní tělocvična

florbal – 27. 3. 2018 – školní tělocvična

Domov mládeže

V průběhu školního roku průměrný počet ubytovaných žáků 98. Příprava na vyučování – průměrný studijní prospěch 1, 97.

Žakovská samospráva

Domovní rada: organizace společných aktivit na domově viz výše, spolupráce s Gurmánklubem, možnost žáků aktivně participovat na výchovném programu a chodu domova mládeže.

Prevence rizikového chování v domově mládeže

Spolupráce se školním metodikem prevence rizikového chování (podle školní preventivní strategie a MPP), pravidelné konzultační hodiny.

Pedagogická diagnostika, plány osobního rozvoje žáků.

Adaptační soustředění pro žáky 1. ročníků v domově mládeže.

Projektový den - Barevný den Bezpečí v kyberprostoru na domově mládeže, prezentace všech žáků na klubovně domova mládeže.

Vrstevnický princip – spolupráce se žakovskou samosprávou.

Spolupráce se školou, třídními učiteli, ostatními vyučujícími, spolupráce s rodiči žáků, odborné konzultace a spolupráce s klinickým psychologem a PČR.

Témata metodického sdružení vychovatelů

MUDr. Zvára – seminář Děti a ADHD, práce s Individuálním výchovným programem v rámci řešení rizikového chování žáků, pedagogická diagnostika /anamnéza/ rodinného prostředí žáka. Charakteristika žáka z hlediska kompetencí k využívání volného času, zapojení v domově mládeže, zájmová činnost. Analýza výsledků vzdělávání a výchovné činnosti ve VMV za 1. pololetí, usměrňování vývoje skupinové dynamiky /+ poradenská funkce vychovatele, poradenská centra, ochrana dětí, spolupráce se ŠMP a třídními učiteli, UOV, OSPOD. Projektový den na domově mládeže + evaluace. Mediální výchova ve výchovně - vzdělávacím procesu / Bezpečně na internetu - chování ve světě online/. Míra naplnění kompetencí žáka po ukončení II. pololetí školního roku 2017 – 2018.

Asociace domovů mládeže a internátů České republiky

Člen CZESHA: aktivní účast v připomínkových řízeních na MŠMT ČR a na jednáních KR a NR CZESHA, koordinace se zřizovatelem.

Projekty

Projekt Po zelené (EVVO) - finančně zajišťuje z. s. Gastroclub.

Projekt Klub nápojové gastronomie a projekt Gurmán klub finančně zajišťuje z. s. Gastroclub.

Projekt Pohodová třída, Projektový den.

Prevence rizikového chování viz Závěrečná zpráva o realizaci Minimálního programu prevence rizikového chování na SŠ a VOŠ cestovního ruchu České Budějovice.

Souhrnná zpráva o činnosti sociálního pedagoga Střední školy a VOŠ cestovního ruchu České Budějovice ve školním roce 2017/18

Počet žáků, kterým byla poskytována podpora sociálního pedagoga ve školním roce 2017/ 18 – **24**.

V průběhu školního roku po konzultaci s třídními učiteli, OSPOD a odbornými institucemi doporučeno 5 žákům pokračovat ve vzdělávání na škole v místě bydliště kvůli zvýšené potřebě kontroly zákonnými zástupci a OSPOD.

Řešené problémy

Zneužívání omamných a psychotropních látek, absence v teoretickém i praktickém vyučování, neprospívání ve vícero předmětech, problémová a dysfunkční rodina, agresivita, počáteční stádia šikany a kyberšikany, poruchy chování a učení, psychické poruchy.

Spolupráce

Zákonní zástupci žáka, třídní učitelé, preventivní tým školy, OSPOD Č. Budějovice, Český Krumlov, Vimperk, Kriminální služba Policie české republiky, odborné ambulance psychologa a psychiatra.

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Stav zaměstnanců školy k 30. 6. 2017	8
Tabulka 2: Přehled uchazečů, údaje k 30. 6. 2017	10
Tabulka 3: Přehled přijatých studentů, stav k 31. 8. 2018.....	13
Tabulka 4: Střední vzdělání s výučním listem, údaje k 31. 8. 2018.....	14
Tabulka 5: Výsledky jednotné závěrečné zkoušky údaje k 30. 6. 2018.....	15
Tabulka 6: Studijní výsledky, údaje k 31. 8. 2018	15
Tabulka 7: Statistika prospěchu - maturity jaro 2018, obory Hotelnictví a Gastronomie...	17
Tabulka 8: Statistika prospěchu – maturity jaro 2018, nástavbové studium.....	18
Tabulka 9: Údaje o absolventech k 30. 6. 2018.....	18
Tabulka 10: Výchovní opatření - tříleté učební obory, údaje k 30. 6. 2018.....	20
Tabulka 11: Výchovní opatření - maturitní obory – údaje k 30. 6. 2018	20
Tabulka 12: Počet integrovaných žáků.....	20
Tabulka 13: Celkový průměrný prospěch – všechny obory k 31. 8. 2018.....	22
Tabulka 14: Zameškané hodiny – všechny obory k 25. 6. 2018	22
Tabulka 15: Absolutoria CR3.....	23
Tabulka 16: Absolutoria CR3C	23
Tabulka 17: Konkrétní vzdělávací akce ve školním roce 2017/2018.....	24