



Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu

Senovážné nám. 12, České Budějovice

Výroční zpráva o činnosti školy.

Školní rok 2013/2014

Září 2014

OBSAH

Obsah.....	3
Úvod.....	5
Základní údaje o škole	7
Zřízení školských rad	9
Přehled oborů vzdělání	10
Přehled pracovníků školy	12
Údaje o přijímacím řízení – Střední odborná škola.....	13
Kritéria přijímacího řízení – maturitní obory Hotelnictví a Gastronomie	13
Kritéria přijímacího řízení – obory nástavbového studia (denní i dálkové) Společné stravování	13
Kritéria přijímacího řízení – tříleté učební obory Kuchař, číšník, Kuchař, Číšník, servírka	14
Údaje o přijímacím řízení – vyšší odborná škola	15
Údaje o výsledcích vzdělávání žáků - střední škola	16
Studijní výsledky na konci školního roku 2012/2013	16
Závěrečné zkoušky.....	16
Maturitní zkoušky	17
Chování	18
Jednání výchovné komise za rok 2013/2014:.....	19
Údaje o výsledcích vzdělávání žáků - vyšší odborná škola.....	22
Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků	23
Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti.....	24
Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené ČŠI aj.....	36
Údaje o zapojení školy do rozvojových a mezinárodních programů	37
Údaje o zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení	38
Údaje o předložených a školou realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů	39
Údaje o spolupráci s odborovou organizací a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání.....	42
Výchova mimo vyučování , zájmové vzdělávání a prevence rizikového chování.....	43
závěrečná zpráva o plnění minimálního preventivního programu na školní rok 2013/2013.....	46
Harmonogram akcí 2013- 2014.....	53

ÚVOD

Váení přátelé,

předkládáme Vám výroční zprávu Střední školy a Vyšší odborné školy v Českých Budějovicích za školní rok 2013/14. V tomto školním roce měla škola 10 tříd tříletých učebních oborů, 2 třídy denního nástavbového studia, 3 třídy dálkového nástavbového studia, 12 tříd maturitního studia, 5 tříd vyššího odborného studia v denní formě a 3 třídy vyššího odborného studia v dálkové formě. V tomto školním roce navštěvovalo školu celkem 622 áků všech forem studia SOŠ (341 s maturitou, 48 nástavbového studia, 233 středního vzdělání s výučním listem), a 170 studentů všech forem studia na VOŠ (údaje k 30.9.2013). Ve srovnání s předchozím rokem došlo k poklesu počtu áků, především v tříletých učebních oborech.

Součástí školy je školní jídelna – kapacita 1250 obědů a přibližně 100 večeří denně a domov mládeže – kapacita 120 lůžek, obojí bylo ve školním roce zcela vytížené.

Škola má velmi dobré personální a materiální podmínky pro to, aby poskytovala svým ákům 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. Naše škola vyučuje podle školních vzdělávacích programů, které od roku 2009 evaluovala na základě projektových aktivit. Některé změny (formou dodatků) byly vyvolány změnami v maturitní zkoušce a potřebou posílit maturitní předměty – zvl. matematiku a jazykové vzdělávání.

Škola s odborným zaměřením na gastronomii se podílela na řadě společenských akcí a prezentačních akcí. Áci 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 nově zřízeném kuchařském studiu, áci se účastnili i na předváděcích akcích v Muzeu gastronomie v Praze. Škola se také podílí svými programy i na celoživotním vzdělávání, nabízí kurzy v rámci projektu UNIV 2 a UNIV3. Nově byl započat projekt Rada profesní přípravy a byly pilotovány další profesní kvalifikace v programu celoživotního vzdělávání (součást Národní soustavy kvalifikací).

Škola se zúčastnila řady soutěží, především v oblasti barmanství, sommeliérství a gastronomie. Získala ocenění především v kuchařských soutěžích. Velkým oceněním pro

školu byla nominace školy na Školu roku. Škola se dostala mezi 5 nejlepších odborných gastronomických škol v republice navrhovaných Asociací hotelů a restaurací. Výborně dopadla i studentka VOŠ Zuzana Hejdová, v soutěži o nejlepší absolventskou práci získala 1. místo.

Škola je aktivní i ve sportovních soutěžích. V tomto roce se volejbalový tým chlapců probojoval přes okresní, krajskou a nominační soutěže a na mistrovství světa v Lisabonu, kde obsadil v silné mezinárodní konkurenci 29. místo.

Škola se podílela i na mnoha prezentačních akcích partnerů školy, Magistrátu města, organizacích činných v Jihočeském kraji, Městského úřadu v Nových Hradech, a škola se podílela i na přípravě a průběhu návštěvy prezidenta České republiky v Jihočeském kraji.

Mezinárodní spolupráce měla i nadále významné místo v činnosti školy. Dokladem toho je i projekt Leonardo da Vinci v oblasti mobility pedagogů v Bavorsku. Nadále trvala i pravidelná spolupráce s partnerskou školou v Bad Leonfeldenu v Rakousku.

V září byl jeden z našich kolegů – Ing. Josef Janeček oceněn jako vynikající učitel Jihočeského kraje.

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

Z.Erhartová

ZÁKLADNÍ ÚDAJE O ŠKOLE

Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senová né náměstí 12.

IZO: 600170331

IČO: 60077590

adresa: Senová né 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, ehlení, 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.

V hlavní budově na Senová náměstí byla zrekonstruována učebna č. 1, kompletně byly zrekonstruovány, rozšířeny šatny a doplněny novým nábytkem, zrekonstruován byl centrální kabinet.

V Zátkově budově v ulici F. Šrámka byly naleštěny parkety ve 3. a 2. poschodí, zrekonstruována střecha v kabinetu č. 406 - z důvodu špatné izolace byly skleněné tabule nahrazeny střešními okny. Opraveny byly výtahové šachty a upraveny byly i odtokové šachty pod kuchyněmi, aby nedošlo k zaplavování vodou při větších lijácích. V průběhu školního roku byla provedena oprava obkladaček na sociálním zařízení, oprava nátěru vstupních dveří a vyměněny koberce v kancelářích, kde je největší provoz.

Na domově mládeže byla zrekonstruována odstavná plocha, vymalován pavilon a některé pokoje vybaveny novým nábytkem a PVC. V průběhu školního roku byla provedena oprava ohřevu teplé vody.

Všechny stavby a opravy byly předány do konce prázdnin.



Obrázek 1 Rekonstruované šatny na budově senová né náměstí.

Zřízení školských rad

Školská rada Střední školy a Vyšší odborné školy cestovního ruchu, Č. Budějovice byla zřízena Radou Jihočeského kraje ke dni 7.6.2014 usnesením č. 582/2014 /RK-40 se stanoveným počtem členů: 6.

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

Za pedagogické pracovníky: Ing. Josef Janeček, p. Marie Bednariková.

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

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

První zasedání školských rad se konalo 19.6. 2014 a byli na nich zvoleni předsedové a místopředsedové:

Předseda: Bc. Ludmila Pechová

Místopředseda: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.



Obrázek 2Z kurzu moderního zdobení

PŘEHLED OBORŮ VZDĚLÁNÍ

Střední odborná škola:

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

4 roky, střední vzdělání s maturitní zkouškou, abs. ZŠ, lineární, denní
č.j. SVPHT09 s platností od 1. září 2009

65-41-L/01 Gastronomie ŠVP Kuchař

4 roky, střední vzdělání s maturitní zkouškou, abs. ZŠ, lineární, denní
č.j. SVPKM09 s platností od 1. září 2009
evaluovaný č.j. SVPKM 12/01 s platností 1.9.2012

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
ŠVP Kuchař 3 roky, střední vzdělání s výučním listem, abs. ZŠ, lineární, denní
č.j. SVPKU09 s platností od 1. září 2009
ŠVP Číšník-servírka 3 roky, střední vzdělání s výučním listem, abs. ZŠ, lineární, denní
č.j. SVPCS09 s platností od 1. září 2009

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

Dobíhající studium:

65-41-L/504 Společné stravování

3 roky, střední vzdělání s maturitní zkouškou pro absolventy středního vzdělání s výučním listem, vyučení, lineární, dálkové
č.j. 13907/2004-23 s platností od 1. září 2005

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

65-43-N/01 Cestovní ruch

3 roky, vyšší odborné, maturanti, dálkové

č.j. 22770/2007-23 od 1. září 2008



Obrázek 3 Pozvánka na oslavy 120. výročí založení budovy školy

PŘEHLED PRACOVNÍKŮ ŠKOLY

Ve škole působí stabilizovaný pracovní kolektiv pedagogických i nepedagogických pracovníků. K malým personálním změnám došlo v řadách pedagogických pracovníků i v technicko - hospodářském úseku školy.

Na škole působí celkem 60,17 učitelů (průměrný evidenční počet zaměstnanců přepočtený na plně zaměstnané) z toho 49,17 en.

Stav k 30.6.2014

	celkem	z toho eny	bez kvalifikace
Interní	59,97	49,17	10
všeob. vzděl.	37,13	32,33	-
odb. předm.	11,50	6,50	10
prakt. vyuč.	11,34	10,34	-
Externí	0,20	-	-
všeob. vzděl.	-	-	-
odb. předm.	0,20	-	-
Střední škola	53,23	45,23	10
VOŠ	6,94	3,94	-
vychovatelky	6,00	6,00	-
Ost.zaměstnanci	42,21	36,21	-
Celkem	108,38	91,38	10

ÚDAJE O PŘIJÍMACÍM ŘÍZENÍ – STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA

Přijímací řízení pro školní rok 2013/14 se konalo dle zákona 243/2008 Sb., kterým se mění zákon č. 561/2004 Sb. - školský zákon ve znění pozdějších předpisů, kdy uchazeč o denní formu vzdělávání může mj. podat dvě přihlášky ke studiu a úmysl stát se žákem příslušného oboru vzdělání a formy vzdělávání potvrzuje odevzdáním tzv. zápisového lístku. Výstupní hodnocení uchazečů ze základní školy nebylo podáváno. U všech je však nutné potvrzení lékaře o zdravotní způsobilosti ke studiu.

Přijímací zkoušky formou didaktického testu z českého jazyka a literatury pro uchazeče na oborech Hotelnictví a Gastronomie se konaly ve dnech 22.4. a 23.4.2014.

Kritéria přijímacího řízení – maturitní obory Hotelnictví a Gastronomie

Pro tyto obory jsou vypsány přijímací zkoušky z českého jazyka a literatury ve formě didaktického testu s uzavřenými a otevřenými úlohami.

Uchazeči jsou přijímáni podle následujících kritérií:

- průměrný prospěch ze všech předmětů z posledních tří klasifikačních období na základní škole (maximální počet bodů 50)
- didaktický test z českého jazyka a literatury (maximální počet bodů 50),
- při shodném bodovém hodnocení se přednostně přijímají uchazeči se ZPS a ti, kteří dosáhli lepších studijních výsledků v posledním klasifikačním období na základní škole

Kritéria přijímacího řízení – obory nástavbového studia (denní i dálkové)

Společné stravování

Ústní ani písemné zkoušky se nekonaly, o přijetí rozhodují tato kritéria:

1. průměrný prospěch ze všech předmětů z posledních tří klasifikačních období na střední škole (maximální počet bodů 60)
2. zahraniční pobyt uchazeče s výukou anglického nebo německého jazyka doložený vysvědčením 10 bodů.
3. Státní závěrečná zkouška z anglického nebo německého jazyka na jazykové škole doložená certifikátem 5 bodů
4. 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.

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

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

1. průměrný prospěch ze všech předmětů z posledních tří klasifikačních období na základní škole (maximální počet bodů 60)
2. při shodném bodovém hodnocení se přednostně přijímají uchazeči, kteří dosáhli lepších studijních výsledků v posledním klasifikačním období na základní škole a uchazeči se ZPS, avšak s ohledem na podmínky zdravotní způsobilosti pro zvolený obor

Přehled uchazečů: údaje k 30.6.02014

OBOR	POČET PŘIHLÁŠEK	POČET PŘIJATÝCH UCHAZEČŮ PRO ŠKOLNÍ ROK 2014/2015
65-42-M/01 Hotelnictví ŠVP: Hotelnictví a turismus	130	56
65-41-L/01 Gastronomie ŠVP: Kuchař	35	19
65-51-H/01 Kuchař-číšník ŠVP: Kuchař-číšník	85	40
65-51-H/01 Kuchař-číšník ŠVP: Kuchař	40	34
65-51-H/01 Kuchař-číšník ŠVP: Číšník, servírka	17	5
65-41-L/51 Gastronomie ŠVP: Společné stravování Denní nástavbové studium	51	32
65-41-L/51 Gastronomie ŠVP: Společné stravování Dálkové nástavbové studium	9	8

V porovnání s předchozím školním rokem je méně řízení, počet přihlášek na všechny obory byl zhruba stejný. Změnil se poměr mezi nematuritními a maturitními obory. Tentokrát byl větší zájem o tříleté učební obory a mohli jsme naplnit v prvním ročníku 2 třídy oborů Kuchař – číšník a 2 třídy oborů Kuchař a Číšník, servírka.

Téměř naplnit se podařilo v prvním kole pouze obor hotelnictví a turismus a částečně maturitní obor Kuchař, mnohem lepší situace než v minulém školním roce byla i u tříletých učebních oborů. Další uchazeči přišli do školy v dalších kolech přijímacího řízení a formou přestupů. O obor Číšník, servírka je každý rok malý zájem a tento stav se ani v tomto školním roce nezměnil.

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 2014. Vzdělávací program tohoto studia je akreditován do 31. srpna 2018.

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

Platí obdobné ustanovení jako u denního studia, vzdělávací program je však akreditován do roku 2015.

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 trvá, přesto se opět navýšila nabídka vysokých škol a zůstává povinnost poměrně vysoké úplaty (školné) za studium.

Přehled přijatých studentů (stav k 31.8.2014):

	Přihlášeno uchazečů	Přijato	Zapsáno
Denní studium	96	96	57
Dálkové studium	32	32	22

Kritéria přijímacího řízení:

1. průměrný prospěch ze všech předmětů z posledních tří klasifikačních období na střední škole (maximální počet bodů 60)
2. zahraniční pobyt uchazeče s výukou anglického nebo německého jazyka doložený vysvědčením 10 bodů
3. státní závěrečná zkouška z anglického nebo německého jazyka na jazykové škole doložená certifikátem 5 bodů
4. 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 ŠKOLA

Na začátku školního roku 2012/13 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 a získané poznatky byly projednány v rámci předmětových komisí k posílení některých tematických celků učiva i k prohloubení individuálního přístupu k jednotlivým žákům.

Studijní výsledky na konci školního roku 2012/2013

Střední vzdělání s výučním listem (údaje k 30.6.2014):

	Počet žáků	Průměrný prospěch	Vyznamenání	Prospěl	Neprospěl	Neklasifikováni
Kuchař	69	2,71	0	47	12	10
Číšník, servírka	34	2,89	0	16	8	10
Kuchař-číšník	96	2,45	3	65	19	9
1. a 3. ročník celkem	199	2,68	3	128	39	29

Závěrečné zkoušky

Praktické závěrečné zkoušky oboru Kuchař – číšník letos opět probíhaly v nových prostorách odborných učeben v budově F. Šrámka 9. Volba se ukázala jako velmi dobrá, nabyli jsme velmi pozitivní zkušenosti, učitelky odborného výcviku se zde velmi rychle adaptovaly a byly s těmito prostorami i zařízením velmi spokojené.

Písemné zkoušky nezvládl pouze 1 žák. Ostatní zkoušky (praktické a ústní) udělali všichni žáci s poměrně pěknými výsledky.

Výsledky:

	Kuchař	Číšník, servírka	Kuchař-číšník
Celkem žáků	21	9	37
Prospělo s vyzn.	2	2	1
Prospělo	19	7	34
Neprospělo	0	0	2

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

Studijní výsledky (údaje k 23.6.2014):

	Hotelnictví a turismus	Kuchař	Společné stravování (denní i dálkové)
Celkem žáků	238	102	55
Prospělo s vyzn.	26	3	2
Prospělo	181	76	38
Neprospělo	8	6	12
Neklasifikováno	23	17	3
Průměrný prospěch	1,95	2,23	2,15

Maturitní zkoušky

Maturitní zkoušky v jarním termínu se v tomto školním roce zúčastnilo 90 žáků. K maturitě nešlo 17 žáků, většina z důvodu neklasifikace v posledním období.

Výsledky maturitní zkoušky jsou uvedeny v tabulkách.

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

Velmi pěkných výsledků dosáhli žáci překvapivě v maturitním oboru Kuchař – všichni, kdo přistoupili k maturitní zkoušce udělali všechny zkoušky, z toho 2 žáci se samými výbornými..

Statistika prospěchu – maturity jaro 2014

Třída	počet žáků ve třídě celkem	zúčastnili se maturity (ukončený ročník)	u společné části uspěli	u společné části neuspěli	u profilové části uspěli	u profilové části neuspěli	celkem maturitu splnili	celkem maturitu nesplnili
H4A	34	34	33	1 (MAT)	33	1	32	2
H4B	30	24	20	1 (CJL – DT) 1 (ANJ – DT) 3 (MAT – DT) ¹	22	2	18	6
K4M	28	22	22	1 (CJL – DT) 1 (NEJ – PP)	22	0	20	2
S2A	15	10	7	3 (MAT)	7	0	7	3
S3	6	4	4	0	4	0	4	0

Úspěšným absolventům byla slavnostně předána vysvědčení dne 6.6.2014 v Zátkově budově.

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.

Ukažme si problém, který byl řešen, byl v dy přítomen zástupce vedení školy, třídní učitel a výchovný poradce. Velmi dobrá je spolupráce s třídními učiteli obecně. Je dodržována zásada, že pokud je projednáván problém/ přestupek/porušení týkající se odborného výcviku, byla v dy přítomna zástupkyně pro OV p. Pluchová, a kdy bylo potřeba, i učitelka OV.

¹Jedna žákyně neuspěla zároveň z testu z CJL a MAT – Šrámkova

2.Jedna žákyně neuspěla zároveň z testu z MAT a AJ - Seno

Na ka dé jednání výchovných komisí jsou zváni zákon ní zástupci ák ů. V tomto případě se spolupráce daří, ale ne všichni zákonní zástupci se jednání účastní a jsou i tací, kteří se ani z jednání neomluví.

U naléhavých případů, např. návrh na podmíněné vyloučení áka je s rodi či jednáno v dy. Výchovný poradce, třídní učitelé a ostatní vyučující a také další pracovníci i nepedagogičtí se podílejí a přispívají svojí zejména preventivní ka dodenní činností mezi áky. (Slušné chování ke všem pracovník ům školy a také mezi áky samotnými včetně chování na veřejnosti, předcházení úrazů, šetrné zacházení s majetkem školy, dodr ování zákona o kouření, šetrnost k ivotnímu prost ředí).

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

ák ům, kteří končí 3. ročník středního vzdělání s výučním listem a 2. ročník nástavbového studia, jsou poskytovány veškeré dostupné informace o dalších možnostech vzdělávání především na naší škole, ale i dalších státních nebo soukromých školách.

Jednání výchovné komise za rok 2013/2014:

Ve školním roce 2013/14 se konalo **16 výchovných komisí**. Byly na ní řešeny neomluvené hodiny v teoretickém i praktickém vyučování, vulgární a nevhodné chování ák ů, byly zde prováděny preventivní pohovory v rámci předcházení rizikových jevů..

Jednání s rodiči probíhala za přítomnosti výchovné poradkyně, třídního učitele, metodičky prevence, zástupkyněmi ředitelky školy pro teoretické i praktické vyučování. Z ka dého jednání byl pořízen záznam.

Četnost jednání podle ročníků:

	počet ák ů
1.r	10
2r.	2
3.r	4
celkem	16

Tříleté učební obory – údaje k 23.6.2014

obory	Důtka TU	Důtka ŘŠ	Pochvala TU	Pochvala ŘŠ	2. st. z chování	3. st. z chování
Kuchař - číšník	10	21	26	12	11	8
Kuchař	2	11	16	6	5	17
Číšník, servírka	4	10	2	2	6	12

obory	Podmíněné vyloučení	Vyloučení
Kuchař-číšník	15	4
Kuchař	12	3
Číšník, servírka	9	3

Maturitní obory – údaje k 23.6. 2014

obory	Důtka TU	Důtka ŘŠ	Pochvala TU	Pochvala ŘŠ	2. st. z chování	3. st. z chování
Hotelnictví a turismus	1	9	23	35	3	4
Gastronomie	3	9	10	10	4	3

obory	Podmíněné vyloučení	Vyloučení
Hotelnictví a turismus	2	0
Gastronomie	1	1

Výchovné poradenství obor 65-42-M/01 Hotelnictví školní rok 2013/2014

Ve školním roce 2013/2014 se konaly **2 výchovné komise** v dy minimáln ě za účasti áka, jeho zákonného zástupce, ředitelky školy Mgr. Zdeňky Erhartové nebo zástupce ředitelky školy Mgr. Petra Kří e, metodi čky prevence rizikového chování Bc. Ludmily Pechové, výchovné poradkyně Mgr. Kateřiny Šaldové a třídního učitele áka.

Dále proběhly **2 výchovné pohovory** za účasti áka, třídního učitele áka a výchovné poradkyně i řada **výchovných konzultací** mezi ákem a výchovnou poradkyní v rámci prevence sociálně patologických jevů.

Výchovné komise, pohovory i konzultace slou í na šk ole k prevenci i k řešení rizikového chování ák ů, výchovných, vzdělávacích i osobních problémů ák ů, také však k lepší orientaci áka při jeho dalším vzdělávání i profesním růstu i jeho začlenění do sociální skupiny třídy, jeho adaptaci ve školním prostředí i v orientaci v jeho vlastním sebepojetí a sebeuspokojení v osobním ívot ě.

Všichni pracovníci školy se aktivně podílejí na příznivém klimatu celé školy i jednotlivých školních tříd a na vytváření nekonfliktního prostředí, které bude pro áky bezpečným prostorem pro výchovu a vzdělávání.

Zprávu předkládá Mgr.Kateřina Šaldová



Obrázek 4Diplom Gastrotalent

ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH VZDĚLÁVÁNÍ ÁK Ů - VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA

Ve školním roce 2013/14 ukončilo v jarním termínu vyšší odbornou školu 31 absolventů na denním i dálkovém studiu. Výsledky zachycuje tabulka:

Výsledky absolutoríí – jarní termín:

Denní studium:

Skupina	Počet studentů	Prospělo	Prospělo s vyznam.	Samé výborné	Neprospělo
CR3	25	12	13	7	0

Dákové studium

Skupina	Počet studentů	Prospělo	Prospělo s vyznam.	Samé výborné	Neprospělo
CR3C	6	3	3	2	0

Výsledky absolutoríí byly výborné. Předsedkyně zkušební komise Ing. Jana Lábková Ph.D. ocenila vědomosti studentů a především jejich prezentace absolventských prací. Diplomy a vysvědčení o absolutoriu byla slavnostně předána na radnici dne 12.6.2014.



Obrázek 5 Předávání diplomů VOŠ

ÚDAJE O DALŠÍM VZDĚLÁVÁNÍ PEDAGOGICKÝCH PRACOVNÍKŮ

V souladu s platnou legislativou a doporučením Souboru pedagogicko-organizačních informací na školní rok 2012/ bylo další vzdělávání zaměřeno do oblastí:

- realizace školních vzdělávacích programů kuchař-číšník, kuchař, číšník-servírka, hotelnictví a turismus, kuchař (65-41-L/01 Gastronomie) a ŠVP pro výchovu mimo vyučování žáků a studentů středních škol a VOŠ
- příprava na nové pojetí maturitní zkoušky – hodnotitelé písemných a ústních zkoušek u českého jazyka a cizích jazyků.
- poradenství ve školách
- výchova ke zdraví
- metody primární prevence
- periodická školení BOZP
- jazykové vzdělávání – Brána jazyků a vzdělávání v rámci projektu EU Peníze školám
- vzdělávání odborných učitelů
- mediální gramotnost
- vzdělávání v oblasti EVVO (přírodní zahrady, lidské aktivity a životní prostředí)
- školení k absolventským pracím
- školení ke zvyšování finanční gramotnosti žáků

V rámci odborného vzdělávání absolvovali učitelé například školení týkající se změn v účetnictví a daních, školení k finanční gramotnosti, seminářů k bezpečnosti práce, školení pro cestovní ruch.

Pedagogové si dále doplňují své vzdělání v oboru Učitelství odborných předmětů. V tomto školním roce dokončili studium 2 pedagogové v bakalářském studiu a jedna učitelka v magisterském studiu.

V důsledku realizace vzdělávacího programu projektu , UNIV3 se zúčastnili vyučující školy předepsaných seminářů k tomuto projektu.

Všichni pedagogové i nepedagogičtí pracovníci byli vyškoleni v první pomoci.

ÚDAJE O AKTIVITÁCH A PREZENTACI ŠKOLY NA VEŘEJNOSTI

Ji 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 měsíci září proběhla i celostátní akce Gastrotour, prezentovaná ve všech krajských městech. Naši žáci získali v malé improvizované soutěži na náměstí v Č. Budějovicích 1. a 2. místo.

1.10. 2013 byl vyhlášen Ing. Josef Janeček spolu s dalšími 11 pedagogy z jiných škol Vynikajícím pedagogem Jihočeského kraje. Toto ocenění obdržel z rukou představitelů školství v Jihočeském kraji.

Největší společenskou a prezentační akcí celého školního roku se staly oslavy 120. výročí otevření Zátkovy budovy, bývalé České reálky. U příležitosti této události se konala slavnostní konference dne 22.10. 2013, byla vydána kniha dokumentující historii této školní budovy a byla také otevřena výstava historických fotografií budovy, která i nadále zůstala na chodbě školy v prostorách VOŠ.

Velkým oceněním pro školu se stala nominace školy na titul „Škola roku“, vyhlášená Asociací hotelů a restaurací. I kdy nakonec škola 1. místo nezískala, samotná nominace je výrazem ocenění školy a její spolupráce se sociálními partnery a praxí.

Jako ka dorodně se škola zúčastnila výstavy Vzdělání a řemeslo. Prezentovala se stánkem propojeným s partnerskou školou v Bad Lenfeldenu pod společným názvem „Sbal se a leť“. Za program a společnou prezentaci škola získala diplom za 2. místo v soutěži o nejlepší prezentaci zahraniční spolupráce. Škola se zúčastnila i soutěže ve slavnostních tabulích. V této soutěži slavnostní tabule na svatební motivy získala 1. místo

Pro zájemce o studium na naší škole byly vyhrazeny dva dny otevřených dveří 28.11. 2012 a 16.1. 2014, tentokrát opět na obou budovách školy, kde žáci školy prezentovali své kuchařské, barmanské, baristické a carvingové umění.

Během školního roku proběhly tradičně 2 workshopy. Jeden před vánocemi a druhý v dubnu, zaměřený proti závislosti.

Jako ka dorodně i v tomto školním roce pořádala dne 7.3.2014 škola pod vedením odborných učitelů oboru hotelnictví a turismus Společenský večer pro rodiče žáků maturitních oborů. Každý rok je o tuto akci ze strany rodičů velký zájem, tento rok přišlo téměř 250 hostů, byl pro ně uspořádán slavnostní raut a kulturní program. Hosté mohli

sledovat prezentace výsledků práce žáků v odborných předmětech a jejich kuchařské umění. Rodiče se mohli přesvědčit o tom, jaké dovednosti žáci získali během studia. Velkou zásluhu na organizaci tohoto večera má pan učitel Milan Vladík s kolektivem odborných učitelek.

Škola podporuje účast žáků v předmětových soutěžích (školní matematická olympiáda a olympiáda v německém 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. Další odborné exkurze směřují do potravinářských firem (pivovary, zpracovatelský průmysl, vinařství), do kulturních (divadla, muzea, knihovny) a lázeňských zařízení. Zahraniční výjezdy mají především podpořit jazykovou připravenost a plní i poznávací funkci (Viedeň, Linec, Salzburg, Anglie, Francie, Itálie).

Značný význam mají kontakty se zahraničními školami na Slovensku a zejména v Bad Leonfeldenu v Rakousku (společné prezentace, výměnné stáže, připravované a realizované společné projekty). Letos se např. uskutečnil dne 22.5.2014 již 22. ročník mezinárodního sportovního utkání žáků obou našich škol, kde žáci školy bodovali ve volejbalových a fotbalovém utkání. Pedagogové naší školy byli úspěšní i ve volejbalovém utkání konaném na podzim.

7.11. 2013 tým školy pod vedením E. Stlukové a BC. Zwettlerové obsadil v soutěži MAKRO TOP Gastrotým 3. Místo.

13. 11. 2013 v rámci Dnů francouzské kultury v Č.Budějovicích ve škole vařil a své dovednosti předával francouzský kuchař z Bretaně Laurent de Berrigaud, jeho restaurace vlastní jednu michelinskou hvězdu. Makronky, které mimo jiné se žáky oboru Hotelnictví připravoval, nadchly všechny účastníky slavnostního oběda, jeho součástí byly i ústřice a další speciality Bretaně.

28.11. 2013 se žák třetího učební oboru Marek Potiška zúčastnil soutěže o nejlepší český knedlík konané pod hlavičkou AHR. Mezi profesionály čestně obstál.

Na výročním zasedání Asociace hotelů a restaurací byla vyhlášena studentka naší vyšší odborné školy Martina Hejdová autorkou nejlepší absolventské práce s názvem: Extrémní turistika. Ocenění za tuto práci převzala v Brně na předání Výročních cen AHR České republiky.

27.2. 2014 se konala konference v rámci projektu „Vítejte v evropském regionu Dunaj – Vltava“. Pod vedením Ing. Parmové, autorky projektu, studenti VOŠ i představitelé partnerských škol v Bad Leonfeldenu a Grafenau prezentovali své práce, které měly

společný cíl: prezentovat Evropský region Dunaj- Vltava jako jeden společný turistický cíl nejen pro domácí, ale i pro návštěvníky přijíždějící z větší dálky.

ák t řetího ročníku oboru Gastronomie Martin Tibitz byl oceněn titulem Talent roku v oboru sportovním. Byl také členem volejbalového týmu, který postoupil ve všech soutěžích áků středních škol ve volejbale (regionálním, celostátním i postupovým) a zúčastnil se Mistrovství světa áků středních škol v portugalském Lisabonu. Zde družstvo školy pod vedením Mgr. Peterky obsadilo 16. místo (z 29 přihlášených).

V rámci projektu Leonardo da Vinci jsme získali nové zahraniční partnery v hotelové škole v Grafenau (SRN), od 1.9. 2012 jsme s nimi začali realizovat projekt na výměnu odborných učitelů obou škol. V tomto školním roce v listopadu uskutečnila skupina 5 pedagogů z Bavorska odbornou stáž na naší škole. Společná výměna učitelů upevnila spolupráci mezi oběma školami a byla dohodnuta příprava nového projektu na výměnu áků obou škol. Tato spolupráce vyvrcholila dne 9.5.2014 na partnerské škole ve Waldkirchen, kde se naše škola zúčastnila slavnostního zasedání všech partnerských škol Staatliches Berufliches Schulzentrum Waldkirchen a měla zde i malé taneční vystoupení.

Nejvýznamnější soutěží, které se našiáci zúčastnili, byla MAKRO Kuchařský pětiboj. Pod vedením V. Fejfarové a Bc. Pluchové 6 áků soutěžilo v regionálním kole o postup do finále, které se bude konat na podzim v Českých Budějovicích.áci naší školy byli velmi úspěšní (viz soutěže) a celkově v soutěži obsadili 1.místo.

11.- 13. dubna 2014 seáci třídy ČK 3A pod vedením Bc. Příbylové a Bc. Pilečkové podíleli na realizaci konference České barmanské asociace ve Frymburku. Vedením asociace byl velmi oceněn zodpovědný a obětavý přístup našich áků a pedagogů.

Veřejnost se s prací našich áků a zaměstnanců školy seznamuje při objednaných soukromých i společenských akcích (konference, firemní prezentace, porady, setkání Červeného kříže, odborné semináře gastronomického zaměření).

áci pod vedením odborné učitelky Marie Bednarikové se prezentovali v Muzeu gastronomie v Praze, kde předvedli ukázkou přípravy a prezentace ochutnávkového menu. Tyto akce jsou prezentovány i na webových stránkách muzea.

Ve dnech 28.-30. 4. 2014 5 ákyň školy pomohlo při realizaci významné akce v Nových Hradech pod názvem New Castles of the Word. Na této prestižní akci pomáhaly zajišťovat catering a pracovaly též jako hostesky. Starosta města ocenil především jejich pracovitost a obětavost.

Svoji činnost škola prezentuje v tisku (jihočeský tisk, časopis Všudybyl), na webových stránkách. Žáci vydávají svůj školní časopis s názvem Koktejl, na internetových stránkách má škola svou „televizi“, kde prezentuje krátké spoty ze školních akcí.

Nově v rámci EVVO škola pokračovala v projektu „Pohodová třída“, do které se přihlásila většina třídních kolektivů v čele se svými třídními učiteli. Ve třetím ročníku zvítězily třídy H3A, třídní učitelka Bc. Marie Španingerová a S1A třídní učitelka Mgr. Soňa 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 2013. Díky této aktivitě naše škola ušetřila životnímu prostředí řadu surovin.

Na základě jednání na hospodářské komoře v bavorském Pasově jsme získali kontakty v lázeňském zařízení v Bad Füssingu a navázali jsme pracovní spolupráci s managementem Johannesbad Holding AG a CO.KG, výsledkem jsou první stáže našich žáků v gastronomických zařízeních tohoto holdingu již během prázdnin.

Přehled akcí ve školním roce 2012/2013 v tříletých učebních oborech a nástavbovém studiu.

Slavnostní oběd u příležitosti návštěvy prezidenta republiky /2 žáci – Budvar; 5 žáků – Malý Pivovar/	září 2013
Raut firma Festivalová kancelář Emy Destinové 250 osob /4 žáci v kuchyni, 6 žáků v obsluze/	září 2013
Raut OVB GENERALI 200 osob /3 žáci/	listopad 2013
Dny francouzské kuchyně /návštěva kuchaře z Bretaně/ 7 žáků	12.-13. 11. 2013
Kongres Ředitelství silnic a dálnic Clarion Congress Hotel ČB - celodenní 650 osob, 3 dny, 45 žáků ze všech oborů výuky	12., 13., 14. listopad 2013
Raut firma WESTINGHOUSE /4 žáci/	prosinec 2013
Slavnostní oběd firma EUROVIA formou banketu 120 osob /5 žáků/	prosinec 2013
Firma CHARITA – Štědrý den v předstihu 80 osob, budova školy, 10 žáků S1A a S2A	prosinec 2013

ČESKÝ ČERVENÝ KŘÍŽ – ADVENTNÍ KONCERT 70 osob, 4 žáci S2A	prosinec 2013
Raut firma BOSCH 300 osob /3 žáci/	leden 2014
Den otevřených dveří Budova školy Senovážné náměstí třída S2A	16. 1. 2014
Raut firma ATIS 80 osob /2 žáci/	únor 2014
Slavnostní večeře firma ČESMAD BOHEMIA 80 osob /4 žáci/	únor 2014
Raut ČEVAK 80 osob /2 žáci/ - v jejich prostorách	únor 2014
Slavnostní oběd firma PECHASAH 120 osob	březen 2014
Prezentace pivovaru Budvar n.p. – akce „Pardálovo pivo“ Zavedení nového výrobku na trh – ovocné a bezinkové pivo jako welcome drink 300 osob /6 žáků/	březen 2014
Asociace barmanů Frymburk, celá třída žáků KČ3A	duben 2014
Firemní večeře firma BOSCH 70 osob /2 žáci/	březen 2014
NEWCASTLES OF THE WORLD Nové Hrady – mezinárodní konference 120 osob /6 žáků/	28.4.-4.5.2014
Regionální kolo 2. Makro Kuchařský pětiboj Soutěž v krájení, umístění 1. místo a postup do finále /5 žáků/	duben 2014
Večeře s prezidentem Grand Hotel Zvon 4 žáci	duben 2014
Oběd s prezidentem Hotel Malý pivovar 4 žáci	duben 2014
Zahradní slavnost	20. 6. 2014

Budova Domova mládeže
Třída S1A

Vedení pivovaru Budvar n.p. – gastroakce pro p.Ing.Bočka
/vždy min. 1 žák/

nepravidelně, měsíčně

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 zajišťují snídaňový provoz pro klienty mnoha cestovních kanceláří, zajištění večeří formou bufetů apod. Podílí se na zajištění různých konferencí, slavnostních promocií apod.

Přehled akcí ve školním roce 2013/2014, organizovaných a zajišťovaných v rámci praxí žáků oboru Hotelnictví a turismus

Makro-prezentace	26.9.2013	20 osob	Zátkova budova
Jabkobraní	5.10.2013	veřejnost	Třeboň, Masarykovo nám.
Konference ke 120. výročí			
Zátkovy budovy	22.10.2013	100 osob	Zátkova budova
Makro-prezentace	30.10.2013	20 osob	Zátkova budova
Makro-prezentace	31.10.2013	20 osob	Zátkova budova
Kurz studené kuchyně	29.10.-1.11.2013	20 žáků školy	Zátkova budova
Soutěž Makro			
–kuchařský pětiboj	7.11.2013	10 žáků školy	Výstaviště ČB
Francouzská kuchyně			
- seminář	13.11.2013	12 žáků školy	Zátkova budova
Slavnostní tabule – Výstava			
Vzdělání a řemeslo	20.-22.11.2013	veřejnost	Výstaviště ČB
Konference Hochtief			
CZ a.s.	21.11.2013	70 osob	Zátkova budova
Den otevřených dveří školy	28.11.2013	veřejnost	Zátkova budova
Slavnostní večeře	2.12.2013	20 osob	Zátkova budova
Setkání zaměstnanců školy	11.12.2013	120 zaměstnanců	Zátkova budova
Den otevřených dveří školy	16.1.2014	veřejnost	Zátkova budova
Raut pro Vysokou školu			
regionálních studií	27.1.2014	100 osob	Zátkova budova
Výukový banket pro žáky			
SPŠSE	24.2.2014	25 osob	Zátkova budova
Příhraniční konference	27.2.2014	80 osob	Zátkova budova
Společenský večer školy	7.3.2014	260 osob	Zátkova budova
Kuchařský seminář AKC	10.-12.3.2014	20 osob	Zátkova budova
Raut pro Vysokou školu			
regionálních studií	20.3.2014	100 osob	Zátkova budova
Makro-prezentace	3.4.2014	20 osob	Zátkova budova
Kurz české kuchyně			
pro zahraniční studenty	1.4.2014	20 osob	Zátkova budova
Raut pro SPŠ stavební	3.4.2014	80 osob	Zátkova budova
Jihočeský kompas	4. a 5.4.2014	veřejnost	DK Metropol
Konference Hochtief			

CZ a.s.	24.4.2014	70 osob	Zátkova budova
Makro-prezentace	6.5.2014	20 osob	Zátkova budova

Soutě e

GASTROTALENT 27.9.2013 2 áci

1. místo: Dominik Dorňák

2. místo: Hana Kettnerová

Vedla Eva Stluková

1. MAKRO TOP GASTROTÝM 7.11.2013

3. místo: Hana Kettnerová, Jana Bláhová, Zuzana Burdová, Andrea Vachová, Dominik Dorňák, Zuzana Konzalová, Pavel Vojtko, Petr Pasecký, Patrik Tomka, František Prchal

Vedla Eva Stluková a Bc. Zwettlerová

VÝSTAVA VZDĚLÁNÍ A ŘEMESLO 20.-22.11.2014

1. místo Slavnostní tabule

2. místo Prezentace mezinárodní spolupráce

Vedla Eva Pluchová, L. Pechová, M. Zámečníková

NEJLEPŠÍ ČESKÝ KNEDLÍK 28.11.2013

Účast: Marek Potiška

Vedla Marie Bednariková

AMUNDSEN VODKA BARTENS JUNIOR CUP 2014 21.2.2014

12. místo: Adam Kosáček

14.místo: Tereza Beránková

Vedla Bc. Zámečníková

AMUNDSEN VODKA BARTENS JUNIOR CUP 2014 21.2.2014

30. místo: Adam Kosáček

34.místo: Tereza Beránková

36.místo: Lucie Zborovská

Vedla: Bc. Zámečníková

2. MAKRO KUCHARSKÝ PĚTIBOJ – regionální kola 4.4.2014

- 3. místo: Marek Častulík
- 7. místo: Dominik Dornák
- 9. místo: Richard Šejvar
- 10. místo: Pavel Mrkáček
- 18. místo: Jakub Kocmich

1. místo: Drustvo SŠ a VOŠ CR České Budějovice (924 bodů)

Vedla: Bc. Pluchová, R. Frejlichová

SKVRŇANSKÝ ŠEJKR 2014

10.4.2014

- 16. místo: Martina Kratochvílová
- 17. místo: Iveta Pahorecká
- 18. místo: Lucie Zborovská
- 20. místo: Tereza Beránková
- 32. místo: Veronika Remiášová

Vedla Bc. Zámečníková

VOLEJBAL ŽÁKŮ STŘEDNÍCH ŠKOL:

Drustvo: Dominik Malý, Martin Tibitz, Stanislav Humler, Ondřej Brůha, Jan Hegeduš,
Patrik Moc

- 1. místo v regionálním kole
- 1. místo v celostátním kole
- 1. místo v kvalifikaci
- 16. místo v Lisabonu v Portugalsku

Vedl: Mgr. Peterka

Hodnocení průběhu odborných letních praxí 2014

Studijní obor 65-42-M/01 Hotelnictví, ŠVP: Hotelnictví a turismus

Studijní obor 65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP: Kuchař

Odborných letních praxí se od 16. června do 31. srpna 2014 zúčastnilo celkem 174 žáků oboru Hotelnictví a turismus a 74 žáků maturitního oboru Kuchař. Pro výkon praxe využívali nejvíce období červen. Letní odbornou praxí vykonali žáci převážně na pracovištích provozovaných jihočeského regionu, nejvíce ve větších městech (České Budějovice, Český Krumlov, Třeboň, Hluboká nad Vltavou, Prácheň, Soběslav, Veselí nad Lužnicí a další), ale také v menších obcích. Již jen sporadicky si žáci našli místo výkonu praxe v oblasti Lipenské vodní nádrže a v oblasti Šumavy. Žáci vyhledávali pracoviště pro výkon práce především s ohledem na místo svého bydliště.

Na jednotlivých pracovištích se žákům věnovali vedoucí pracovníci jednotlivých středisek stravovacích úseků, tedy vedoucí kuchaři nebo vedoucí obsluhy. V mnoha případech se žákům také věnovali majitelé, zpravidla

menších provozoven. V průběhu výkonu praxí došlo v jednom případě ke hrubé závadě ze strany řádkyně, která se dopustila drobné krádeže.

Praxi v zahraničí vykonala jedna řádkyně, a to v Rakousku.

Tak jako každým rokem byli řádci informováni o možnosti sdělit osobně jakékoliv negativní poznatky z výkonu praxe vedoucímu učitelu praxí a dalším učitelům, kteří vyučují praxe. Tyto případné informace budou využity v dalším školním roce při organizaci letních praxí.

Kontroly výkonu praxe provedli učitelé praxí namátkově v měsíci červnu a tyto kontroly neprokázaly v podstatě žádné nedostatky. Hodnocení řádků ze strany zaměstnanců kontrolovaných pracovišť i hodnocení řádků prostřednictvím písemných potvrzení z praxí je převážně velmi pozitivní. Kromě tohoto základního hodnocení mnohdy provozovatel vyjádřil ještě pochvalu za výkon řádka. Výkon praxe řádků lze považovat za úspěšný.

Zprávu podává

Milan Vladík

České Budějovice 5. 9. 2014

Zpráva o zahraničních aktivitách a prezentaci VOŠ ve školním roce 2013 - 2014

Školní rok 2013 – 2014 byl bohatý na mezinárodní kontakty. Pokusíme se je představit chronologicky. V říjnu 2013 se uskutečnil týdenní výměnný pobyt odborných učitelů z partnerské školy Berufsschule für Hotel- und Tourismusmanagement in Grafenau Schlag /SRN/ v rámci programu Leonardo da Vinci – mobility. Jedná se o dlouhodobý projekt s názvem **Internacionalizace vzdělávacích systémů v oblasti hotelového managementu a cestovního ruchu**, který vede k vzájemnému poznání národních školských systémů a konkrétních školských vzdělávacích programů. Během uplynulých dvou let došlo za tímto účelem k vzájemné výměně pedagogických pracovníků a do budoucna by měly být uskutečněny i výměny řádků SŠ i studentů VOŠ.

V říjnu vyjeli studenti VOŠ na studijní pobyt do Horního Rakouska v rámci přípravy projektu **Vítejte v Evropském regionu Dunaj - Vltava**. Zde se seznámili se strategií rozvoje nově vznikuvšího evropského regionu spojujícího Jižní Čechy, Kraj Vysočinu, Plzeňský kraj, Horní Rakousko, část Dolního Rakouska, Dolní Bavorsko a část Dolní Falce. Sídlo Kanceláře tohoto evropského regionu se nachází v Linci. Dále se seznámili i s fungováním stávajících mikroregionů jakým je např. Sterngartl se sídlem v Bad Leonfeldenu. Odborná přednáška byla doplněna i návštěvou **zemské výstavy Dávné stopy – nové cesty**. Během cesty studenti poznali řadu přírodních, kulturních a technických atraktivit cestovního ruchu, které nabízí Horní Rakousko, jako i si prohlédli řadu hotelů. Vyvrcholením této studijní cesty byla návštěva partnerské školy Tourismusschulen Bad Leonfelden, kde studenti pozvali své kolegy ke spolupráci na vytvoření produktů cestovního ruchu pro Evropský region Dunaj Vltava.

V rámci výše zmíněného projektu Vítejte v Evropském regionu Dunaj – Vltava, který byl podpořen z Fondu malých projektů Evropská územní spolupráce Rakousko – Česká republika vytvořili studenti **21 přeshraničních produktů – návrhů zájezdů po území tří sousedících států**, a to České republiky, Rakouska a Německa. Tyto produkty byly prezentovány **na mezinárodní konferenci 27. února 2014**. Pořadatelem konference byla SŠ a VOŠ CR České Budějovice, za partnerské školy se zúčastnili se svými produkty jeden student z Tourismusschulen Bad Leonfelden a šestičlenný tým studentů z Berufsschule für Hotel- und Tourismusmanagement in Grafenau. Práce studentů byly hodnoceny nezávislou porotou složenou z následujících členů: Ing. Ivana Křiváková, zástupce vedoucího Kanceláře Evropského regionu Dunaj – Vltava, Mgr. Vladimíra Vyhnálková, vedoucí oddělení marketingu a cestovního ruchu Jihočeského krajského úřadu a Ing. Marta Krejčíčková, manažerka MAS Rozkvět, jako představitelka odborné veřejnosti. Nejlepší práce byly oceněny a jsou uvedeny na stránkách Evropského regionu Dunaj – Vltava, všechny práce jsou pak k dispozici odborné veřejnosti na stránkách SŠ a VOŠ CR České Budějovice, jako i na stránkách MAS Rozkvět. Posledně uvedená organizace bude nadále pracovat s některými námety pro jejich mobilní aplikaci. Z konference byl vydán rovněž sborník všech příspěvků v tištěné podobě.

Dne 9. května 2014 se zúčastnili představitelé SŠ a VOŠ CR České Budějovice z titulu svého partnerství se školou v Grafenau – Schlagu akce v německém Waldkirchenu. Zde pořádá Staatliches berufliches Schulzentrum akci pod názvem **Europatag**, kde představuje partnery ze spolupracujících škol. Delegation školy, pod vedením

ředitelky Mgr. Z. Erhartové, přednesla příspěvek o vzájemné spolupráci a akci doplnili kulturní program vystoupením z oblasti moderního tance.

Časově poslední, nikoli však významem, byla návštěva odborných učitelů SŠ a VOŠ CR České Budějovice v Tourismsschulen Bad Leonfelden na akci nazvané krátce **Prüfungessen**. Jedná se o odborné závěrečné zkoušky – odbornou praktickou část maturitní zkoušky, kdy studenti čtvrtého ročníku musí prokázat své dovednosti v oblasti vaření a techniky obsluhy. Naši učitelé se seznámili se systémem zadávání, provádění i hodnocení těchto zkoušek a v diskusi s rakouskými kolegy mohli porovnat přístup rakouský a český. Oběma stranám přinesla tato výměna zkušeností zajímavé náměty. Navíc se seznámili vyučující SŠ a VOŠ CR České Budějovice při komentované prohlídce i s chodem školní kuchyně v internátu školy a mohli té navštívit ubytovací část internátu s odborným výkladem.

Pokud se týká vyhodnocení spolupráce s **Tourismsschulen Bad Leonfelden se SŠ a VOŠ CR České Budějovice** lze za jakýsi pomyslný vrchol považovat **zařazení obou partnerských škol do broury mimořádných vztahů** mezi českými a rakouskými školami a dalšími organizacemi pod názvem **Němčina se vyplácí**, kterou vydává v letošním roce Velvyslanectví Rakouské republiky a Velvyslanectví Spolkové republiky Německo v rámci podpory dobrých sousedských vztahů a podpory poznávání jazyka sousedního národa. Naše spolupráce s Tourismsschulen Bad Leonfelden trvá totiž nepřetržitě více než 24 let, což je jistě doba, za níž se dá značně bilancovat.

V Českých Budějovicích 18. června 2014

Zprávu podává: Ing. Dagmar Parmová
ved. kat. odb. předmětů VOŠ

Témata absolventských prací ve školním roce 2013/14

Nové trendy ve spotřebitelském chování individuálních turistů

130. výročí Franze Kafky. Využití významného data pro posílení ČR

Využití církevní turistiky v ČR

Jak využít potenciál soukromých pivovarů v ČR

Český Krumlov – známý i neznámý. Propojení nových nabídek pro turisty se současným cestovním ruchem ČR

Kutnohorsko – jeden z historických klenotů ČR a jeho využití v domácím CR

Průmyslové památky a jejich využití v domácím CR

Pohádkové jihočechy. Vliv české kinematografie na návštěvnost turistických objektů

Analýza marketingového mixu ve vybrané firmě cestovního ruchu

Dopady finanční a ekonomické krize na cestovní ruch

Historie vývoje peněz v kontextu cestovního ruchu

Vliv reklamy na nákupní chování spotřebitele v ČR

Využití potenciálu České Kanady pro cestovní ruch

Mikroregion Dobruška – brána České Sibiře

Kulturní dědictví Volyňska – skrytý potenciál cestovního ruchu

Vývoj cestovního ruchu na Lipensku

Vzdělávání pracovníků ve firmách CR

Zážitkový marketing v produktech cestovního ruchu na příkladu loveckého cestovního ruchu

Zážitkový marketing v produktech cestovního ruchu na příkladu rybářského cestovního ruchu

Předpoklady rozvoje cestovního ruchu ve zvolené oblasti – Jezeřsko

Azurové pobřeží – cíl českých turistů

Rybníkářství a rybářství na Třeboňsku jako atraktivita CR

Cestovní ruch v Národním parku Šumava

Po stopách Významných šlechtických rodů v Jihomoravském kraji – produkt cestovního ruchu

Zlatá Aljaška jako destinace CR

Krkonošský národní park – geografická analýza CR

Atraktivita regionu Hora d'ovic a jejich využití pro cestovní ruch
 Kalifornie – oblíbená destinace cestovního ruchu
 Vliv nezaměstnanosti na způsob trávení volného času současné generace
 Zhodnocení péče o hosty v hotelu Slunce Havlíčkův Brod
 Použití IT technologií v cestovním ruchu
 Rozvoj regionu Šumava z hlediska CR
 Význam služeb sportovní a relaxačních zařízení v CR v Českých Budějovicích
 Jezdeckví a jeho význam v CR
 Místní akční skupina LAG Strakonicko o. s. a její činnost v oblasti cestovního ruchu
 Uplatnění městského turismu v Linci a jeho okolí
 Respektování náboženských aspektů při péči o hosta v CR
 Produkty cestovního ruchu v Jihočeském kraji

Realizace finanční gramotnosti(FG) ve školním roce 2013- 2014

PK ekonomů se zabývá problematikou finanční gramotnosti v rámci výuky ekonomických předmětů ve všech studijních oborech – maturitních i poskytujících střední vzdělání s výučním listem již od roku 2009.

Realizace FG se uskutečňuje v několika rovinách:

- Implementace praktických příkladů a případových studií z běžné reality dnešního světa do výuky ekonomických předmětů
- Každoroční návštěva stálé expozice ČNB „Lidé a peníze“ (2013-2014 žáci tříd S1A a S2A Ing.Baronová)
- Stálá nástěnka „Finance a my“ ve 3. poschodí budovy ve Šrámkově ulici pro žáky SOŠ a VOŠ s tematikou vycházející z běžné reality dnešního světa
- Dlouhodobá spolupráce s ředitelstvím pobočky ČSOB v Č.Budějovicích (výukové a propagační materiály, tematické přednášky pracovníků ČSOB pro žáky naší školy)
- Lektorství členů PK na seminářích NIDV k FG (Ing.Jágllová)
- Průběžná návštěva Kabinetu platidel pobočky ČNB v Č.Budějovicích – studenti VOŠ a žáci HŠ
- Uspořádání interaktivní deskové hry Finanční svoboda za účasti lektorů ČS 4. – 5.2.2014 se zástupci žáků a studentů ze všech tříd na škole

Projekt „Finanční svoboda“

Ve dnech 8.1. – 9.1.2014 se dvě vyučující ekonomických předmětů (Ing. Baronová, Ing. Jágllová) zúčastnily školení v rámci projektu České spořitelny na téma Dnešní finanční svět – Finanční svoboda. Téma školení bylo vysoce aktuální, protože zavádění finanční gramotnosti do škol je jednou z priorit MŠMT. Zde se jednalo o kombinaci školení týkajícího se jednotlivých finančních produktů a nenásilné zvyšování úrovně finanční gramotnosti formou deskové hry Finanční svoboda.

Lektoři účastníky školení seznámili nejprve s deskovou hrou Finanční svoboda, která je vlastně simulací reálného života. V rámci této hry během 4 kol si žáci a studenti mohou prožít až 120 let finančních zkušeností, naučí se 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 cokoliv. Druhá část školení byla zaměřena na jednotlivé finanční produkty, ať již spořicí nebo úvěrové, na jednotlivé druhy pojištění a zhodnocení jejich efektivity pro klienty a v neposlední řadě také na možnosti investování volných finančních prostředků do produktů akciových, dluhopisových nebo peněžních fondů. Účastníci školení rovněž obdrželi zdarma celkem 4 výukové hry pro školu (běžná prodejní cena 1 výukové hry se pohybuje kolem 1800 Kč) a mnoho studijních materiálů v tištěné nebo elektronické podobě.

Na školení pak v únoru 2014 navázala dvoudenní ekonomická olympiáda formou hry Finanční svoboda. V rámci této soutěže se celkem 28 žáků naší školy ze všech studijních oborů (zakončených výučním listem, maturitní zkouškou i z VOŠ) seznámilo zábavnou formou s jednotlivými finančními produkty dostupnými na trhu pro

běžné klienty, naučilo se hospodařit a uspořádat si život podle základních ekonomických pravidel. Nejlepší tři dvojice obdržely ceny, které do soutěže věnovala škola a Česká spořitelna, a.s.

Pro velký úspěch plánujeme pokračovat v realizaci těchto olympiád i v dalším školním roce.

Zprávu podává Ing. Tolarová, Ing. Jáglová

Zpráva o dalších mezinárodních aktivitách školy

Projekt „Internacionalizace vzdělávacích systémů v oblasti hotelového managementu a cestovního ruchu“ z programu celoživotního učení Leonardo da Vinci, číslo projektu CZ/12/LLP-LdV/VETPRO/134156

- délka trvání projektu 1.9.2012 – 31.5.2013, **v současné době je projekt ukončen**
- v rámci projektu se celkem 6 učitelů odborných předmětů nebo německého jazyka zúčastnilo odborné stáže v partnerské organizaci Berufsfachschule für Hotel und Tourismusmanagement v Grafenau v Německu
- jednalo se celkem o dvě týdenní stáže zaměřené na teoretickou i praktickou výuku v Německu s cílem porovnat náš i německý systém vzdělávání, získat zkušenosti a implementovat je do výuky odborných předmětů i německého jazyka na naší škole
- celková částka schváleného grantu byla 9840 EUR, zálohu ve výši 7872 EUR jsme obdrželi na účet v září 2012
- celkové čerpání grantu bylo ve výši 9685,87 EUR
- závěrečná zpráva k projektu byla schválena dne 16. září 2014

Projekt „Jazykové kurzy učitelů SŠ a VOŠ cestovního ruchu“ v rámci klíčové akce Vzdělávací mobilita jednotlivců v programu Erasmus+, výzva 2014

- ve školním roce 2013/2014 byla podána v rámci nové sedmileté etapy programů EU Erasmus+ žádost o grant zaměřený na podporu jazykových kompetencí učitelů
- do projektu je zapojeno celkem 5 učitelů německého nebo anglického jazyka, kteří sami o sebevzdělávání projeví zájem
- předpokládaná doba realizace projektu je 1.7.2014 a 30.6.2015
- plánujeme celkem 4 dvoutýdenní kurzy a jeden třítydenní kurz v jazykových školách GLS Sprachenzentrum v Berlíně a v Galway Cultural Institute v Irsku
- celková požadovaná částka grantu je 15668 EUR
- **k datu 25.6.2014 projekt nebyl v první fázi schválen (jsme v pozici náhradníka)**

Mezinárodní spolupráce školy

- v rámci projektů Leonardo da Vinci úzce spolupracujeme s Berufsfachschule für Hotel und Tourismusmanagement in Grafenau-Schlag
- v recipročním stejnojmenném projektu německé školy k našemu projektu „Internacionalizace vzdělávacích systémů v oblasti hotelového managementu a cestovního ruchu“ z programu celoživotního učení Leonardo da Vinci naše škola vystupovala jako hostitelská organizace
- v listopadu 2012 a v listopadu 2013 proběhly celkem dvě týdenní výměnné stáže německých pedagogů na naší škole
- umocnili jsme německým kolegům návštěvu v teoretickém i praktickém vyučování na naší škole, účast na workshopech nebo odborných seminářích (kurzech), také jsme jim zajistili odborné exkurze v partnerských organizacích (Clarion Congress Hotel, hotel Budweis, RRC Hluboká nad Vltavou apod.)
- tento projekt byl financován německou stranou v rámci mezinárodních projektů LdV (výzva 2012) a v současné době je již ukončen.

Zprávu podává Ing. Jáglová

ÚDAJE O VÝSLEDKÁCH INSPEKČNÍ ČINNOSTI PROVEDENÉ ČŠI AJ.

V průběhu celého školního roku 2012/2013 byla činnost školy prakticky průběžně kontrolována ve všech oblastech její činnosti včetně řízení školy.

Dne 23.5.2014 proběhla ve škole kontrola ČŠI zaměřená na maturitní zkoušky. Byly shledány v pořádku. Protokol o kontrole je přílohou k výroční zprávě školy.



Martina Hejdová – nejlepší studentská práce v oboru cestovní

ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO ROZVOJOVÝCH A MEZINÁRODNÍCH PROGRAMŮ

Otevřené zůstává vzdělávání průvodců cestovního ruchu, pro které je škola rovněž akreditována a zařazení projektu Tourism Quality do nových vzdělávacích struktur.



Obrázek 6 Účastníci soutěže Makro kuchařský petiboj

ÚDAJE O ZAPOJENÍ ŠKOLY DO DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ V RÁMCI CELO IVOTNÍHO U ČENÍ

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 – marcipán	10 účastníků (vydáno osvědčení)
Moderní zdobení – čokoláda	13 účastníků (vydáno osvědčení)
Průvodcovské zkoušky:	4 účastníci (vydáno osvědčení)
Kurz Studené kuchyně:	19 účastníků (vydán certifikát)
Sommeliérské minimum	24 účastníků (vydán certifikát)
Škola kávy:	38 účastníků (vydán certifikát)

V dalším vzdělávání pedagogických pracovníků byla mimořádná pozornost věnována školení první pomoci (účast 40 pedagogů a dalších nepedagogických pracovníků). Další vzdělávací akce byly věnovány mediální gramotnosti, metodice cizích jazyků (hrazeno z EU), finanční gramotnosti, školské legislativě, EVVO, vzdělávání odborných učitelů a vedení absolventské práce.

ÚDAJE O PŘEDLOŽENÝCH A ŠKOLOU REALIZOVANÝCH PROJEKTECH FINANCOVANÝCH Z CIZÍCH ZDROJŮ

UNIV 3 KRAJE – podpora procesů vzdělávání *Národní projekt.*

Jeho cílem je zkvalitnit systém rekvalifikací u nás a modernizovat akreditační proces.

V rámci projektu UNIV 3 KRAJE realizovaného v období od 1.2. 2012 - 31.7. 2014 byly propojeny rekvalifikace, kterými se lidé připravují k vykonání zkoušky, s tzv. „procesem uznávání“ dovedností a znalostí zájemců o rekvalifikaci. Zákon č. 179/2006 Sb. umožnil začít vytvářet oficiální standardy k tomu, aby takovéto kompetence v profesních (dříve dílčích) kvalifikacích mohly být oficiálně zhodnoceny a uznány. K tomu začal projekt UNIV 3 vytvářet síť hodnotitelů, kteří budou schopni v daných profesních kvalifikacích znalosti uchazečů ověřit a případně navrhnout jejich potřebná doplnění. V úvodní fázi projektu UNIV 3 se proto vzdělavatelé ze škol scházeli každý týden na seminářích v pardubickém hotelu Labe, kde se sami vzdělali pro roli hodnotitelů a průvodců. To zajistí dostatek odborníků pro přípravu modulových programů a uznávání i po ukončení projektu. Programy jsou uspořádány modulovým způsobem, mohou tedy být pružně přizpůsobovány potřebám zaměstnavatelů, Úřadu práce i jednotlivým samoplátcům - vysokou pozornost je třeba věnovat spolupráci se zaměstnavateli.

Byla nám poskytnuta možnost pilotního ověření připravených programů v rámci projektu UNIV 3 KRAJE. Smyslem je v praxi zjistit, zda program skutečně odpovídá všem stanoveným parametrům (např. výstupy jsou dosažitelné, náročnost je odpovídající, časové dotace vyhovující apod.). Příprava programu bude v případě pilotního ověřování ukončena vyhodnocením jeho realizace a zpracováním potřebných změn.

V období realizace projektu UNIV 3 KRAJE v prostorách školy byly pilotně ověřovány níže uvedené programy.

ŠKOLA: Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice

Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty (29-008-H)

Skupina oborů – potravinářství a potravinářská chemie

Počet účastníků – 8 účastníků (8 en)

Autorizující orgán – Ministerstvo zemědělství

Kvalifikační úroveň NSK – 3

Povolání – Cukrář

Výroba zmrzlin (29-014-H)

Skupina oboru – potravinářství a potravinářská chemie

Počet účastníků – 8 účastníků (8 en)

Autorizující orgán – Ministerstvo zemědělství

Kvalifikační úroveň NSK – 3

Povolání – Cukrář

Pracovník provozu prádelen (31-018-H)

Skupina oboru – textilní výroba a oděvnictví

Počet účastníků – 8 účastníků (8 en)

Autorizující orgán – Ministerstvo pro místní rozvoj

Kvalifikační úroveň NSK – 3

Povolání – Pracovník prádelen a čistíren

Technik BOZP (39-004-M)

Skupina oboru – speciální a interdisciplinární obory

Počet účastníků – 10 účastníků (8 en, 2mu i)

Autorizující orgán – Ministerstvo práce a sociálních věcí

Kvalifikační úroveň NSK – 4

Povolání – Technik BOZP

Manažer BOZP (39-005-T)

Skupina oboru – speciální a interdisciplinární obory

Počet účastníků – 8 účastníků (4 eny, 4 mu i)

Autorizující orgán – Ministerstvo práce a sociálních věcí

Kvalifikační úroveň NSK – 7

Povolání – Manažer BOZP

Příprava minulek (65-004-H)

Skupina oborů – gastronomie, hotelnictví a turismus

Počet účastníků – 8 účastníků (4 ženy, 4 muži)

Autorizující orgán – Ministerstvo zemědělství

Kvalifikační úroveň NSK – 3

Povolání – Kuchař

EU Peníze školám – Využití ICT v různých výukových aktivitách školy Projekt OPVK

Doba trvání 1.9.2012 – 31.8.2014

Cílem projektu je zlepšení stavu počátečního vzdělávání na střední škole.

V rámci projektu byly realizovány tyto aktivity:

III/2 Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT

Realizace klíčové aktivity zahrnuje vytvoření DŮM pro vybrané tematické oblasti podle volby školy (předměty všeobecné – CJL, SPV, cizí jazyky, odborné – EKO, ICT, UCE, CER apod.).

III/3 Metodický kurz pro učitele cizích jazyků

Realizace zahrnuje metodický kurz pro učitele cizích jazyků.

II/5 Jazykový kurz pro učitele cizích jazyků v zahraničí

V/1 Praktické vyučování.

Realizace aktivity prostřednictvím rozšíření hodin praktického vyučování u sociálních partnerů školy.

VI/3 Vzdělávání pedagogických pracovníků ve formách a metodách výuky směřujících k rozvoji finanční gramotnosti žáků středních škol.

II/4 Roční jazykový kurz pro učitele cizích jazyků v ČR

K 30.6.2014 byly odevzdány všechny DUMy a splněny všechny klíčové aktivity.

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, Aurora Třeboň, Clarion Congress Hotel Č. Budějovice, Budvar Č. Budějovice.



Obrázek 7 Ocenění AHR – nominace na školu roku

VÝCHOVA MIMO VYUČOVÁNÍ, ZÁJMOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ A PREVENCE RIZIKOVÉHO CHOVÁNÍ

Výchova mimo vyučování, domov mládeže a prevence rizikového chování 2013/14

Po ukončení tříletého cyklu realizace Školního vzdělávacího programu pro výchovu mimo vyučování (1. cyklus Vítej mezi nás v přátelském domově, 2. cyklus ijeme v přátelském domově, 3. cyklus - Spoluvytváříme přátelský domov) byla provedena jeho evaluace a úprava. Zejména bylo posíleno zaměření na rozvoj sociálních, personálních, komunikativních kompetencí a kompetencí ke zdravému životnímu stylu.

Výchovný program dle zaměření výchovy:

Výchova osobnostní

Výchova k demokratickému občanství

EVVO

Mediální výchova

Estetická výchova, čtenářská a divácká gramotnost

Výchova ke zdravému životnímu stylu

Výchova k učení, sebevzdělávání, profesionální orientaci

Program je dále rozpracován do 10 tematických celků:

září - Oči dokořán

říjen – Mosty

listopad – Pod lampou

prosinec – Čas inspirace

leden – Jsi IN?

únor – Hravě iji zdravě

březen – Po zelené

duben – Malovaná tradice

květen – Ruku v ruce

červen – Za poznáním

Garantované aktivity

Exkurze, poznávací aktivity: mediální výchova – exkurze v redakci zpravodajství České televize, Tyfloservis – spolupráce i v oblasti odborné praxe – sluby v cestovním ruchu pro zrakově postižené, obsluha; účast v projektu Bílá pastelka a Červená stužka. Naučné stezky v okolí Rudolfova a Českých Budějovic. Exkurze n. p. Budvar, sklářská huť Hluboká nad Vltavou, zámek Hluboká nad Vltavou, keramická dílna Rudolfov.

EVVO – 3. ročník projektu Pohodová třída (celoškolní soutěž ve spolupráci se z. s. Gastroclub) Pohodový pokoj (DM), realizace projektu Po zelené – exkurze na biofarmě Slunečná, ekofarmě Milná, exkurze a výukový program ZOO Hluboká nad Vltavou, expedice Český ráj, celoškolní soutěž Po zelené s tematikou EVVO, zapojení do projektu Recyklohraní – hodnocení školy organizátory velmi pozitivní,

jarní gruntování ke dni Země, odborný víkendový seminář pro žáky v NP Šumava Klostermannovou stezkou / IC NP Šumava Rokyta a Kvilda /, exkurze se žáky ve vzorové přírodní zahradě na Rudolfově. Recyklační alej – Stromovka. Zahradní domova mládeže zapojení do soutěže o získání plakety Přírodní zahrada, údržba a rozšiřování ve spolupráci se žáky – tvorba a péče o životní prostředí, relaxační funkce přírodních zahrad, údržba bylinkové spirály, založení biokompostu, využití pro zkvalitňování půdy pro pěstování zahradních rostlin. Nově členění a ozelenění relaxačních zón zahrady. Propagace rovněž formou zahradní slavnosti pro žáky, pedagogy a ostatní pracovníky školy.

Domov mládeže

V průběhu celého školního roku průměrný počet ubytovaných žáků 115, zájem o umístění v domově mládeže převyšuje danou kapacitu. Žáci i rodiče oceňují především vysoký standard ubytování, estetickou úroveň prostředí domova mládeže, dobrou vybavenost informačními technologiemi pro přípravu na vyučování, kvalifikovaný přístup vychovatelů v oblasti prevence rizikového chování, pestrou nabídku volnočasových aktivit a každodenní kontakt vychovatelů s ostatními pedagogickými pracovníky školy. Modernizace a zkvalitňování podmínek pro přípravu na vyučování, relaxaci i zájmovou činnost. Z iniciativy žáků oboru Gastronomie, pro které je vaření současně koníčkem a chtějí se podělit o své kulinářské znalosti a dovednosti s ostatními studenty, byl založen **Gurmán klub**. Pro jeho činnost byla vybavena klubová místnost na pavilonu A, která bude postupně speciálně upravena.

Estetická a společenská výchova: vánoční workshop a Barevný den - Workshop v KC ArtIGY, divadelní představení v Jihočeském divadle, Malém divadle, filmová představení, anketa Osobnost roku, Den proti závislostem – Barevný den, prezentace tvůrčí dílny - Dny otevřených dveří, prezentace spolupráce mezi SŠ a VOŠ cestovního ruchu Č. Budějovice a Tourismusschulen Bad Leonfelden v Rakousku a Českých Budějovicích – výstava Vzdělání a řemeslo – Téma: Tradice: cestování a chuť.

žakovská knihovna domova mládeže – cca 84 výpůjček, pokračování soutěže Po stopách spisovatelů, Večery v knihovně – předčítání z děl české a světové beletrie při čaji, komentované promítání filmů na DVD, doplňování fondu povinné četby pro maturitní zkoušku. Společná vystoupení pěveckého sboru a školní hudební skupiny složené z pedagogů a žáků školy: vystoupení na workshopech, při předávání maturitních vysvědčení a zahájení školního roku.

Tvůrčí dílna – suché a květinové vazby, keramika, přírodniny a další techniky pro výzdobu interiérů, využití recyklovaného papíru pro výrobu utilitových a dárkových předmětů – ze starého nové, vitráže, malba na sklo, výroba doplňků a šperků. Spolupráce při instalaci expozice školy na výstavě Vzdělání a řemeslo. Fotografická soutěž Zachyť kouzlo okamžiku, tematické výtvarné výstavy – dějiny a významné události očima žáků.

Školní časopis Koktejl - nová grafická úprava, elektronická verze, videoreportáže z akcí školy, využívání facebookové a webové stránky domova mládeže.

žakovská samospráva – volební kampaň do domovní rady, organizace voleb, volby, zastupitelská demokracie, spolupráce při údržbě venkovní zeleně, zahradní slavnost, spolupráce při tvorbě vnitřního řádu domova mládeže, realizace interiérových úprav klubových místností, Garden party s programem, Mikulášská nadílka, vánoční večírek, maškarní rej.

Výchova ke zdravému životnímu stylu – pokračování projektu Adaptační soustředění pro žáky 1. ročníků ubytované v DM, hodnocen rovněž žáky jako velmi přínosný. Kontinuálně navazuje interakční program „Vím, co chci“, do kterého se ve školním roce 2013/14 zapojili žáci 1. a 2. ročníků a projekt Pohodový pokoj. Prevencí před problémy se soužitím, ale i se spoluprací v týmu jsou aktivy zátkové pedagogiky. Využití vrstevnických prvků – skupinové semináře na téma Jak se bránit drogám, Psychohygiena, Mezilidské vztahy, Komunikace, Sebepoznání a sebepojetí, Bezpečnost v kyberprostoru – kyberšikana, Online bezpečnost, Online komunita, Jak na internet, Nástrahy internetu, Hranice chování ve virtuálním světě, Finanční gramotnost.

Sport: míčové hry v tělocvičně školy pro všechny žáky vždy v úterý ve ve černých hodinách, florbal, volejbal, sálková kopaná, stolní tenis, zumba, posilovna, celoškolní turnaje, turnaje mezi školami a domovy mládeže, bowling, pěší turistika.

Průměrný prospěch ubytovaných žáků 2,16.

Témata metodického sdružení vychovatelů

Bezpečnost v kyberprostoru

Osobnost vychovatele – hodnoty, dovednosti, postoje, znalosti, schopnosti

Pedagogická diagnostika /anamnéza/ rodinného prostředí žáka

Celostátní konference domovů mládeže v Hradci Králové - téma – Klima domova mládeže

Poradenská funkce vychovatele, poradenská centra, ochrana dětí, spolupráce se ŠMP a třídními učiteli, UOV, OSPOD-

Charakteristika žáka z hlediska kompetencí k využívání volného času, zapojení v domově mládeže, zájmová činnost pravidelná, nepravidelná – I. pololetí školního roku

Mediální výchova

Dotazník pro žáky – evaluace

DVPP, studium

Ludmila Šťastná, Ludmila Pechová – Centrum mediální výchovy Praha, „Mediální gramotnost a ICT na SŠ v Jihočeském kraji“

Ludmila Pechová, Renata Valachovičová, Jana Benešová – PF JCU, Bc. studium Sociální pedagogika, úspěšné ukončení červen 2014.

Mgr. Kateřina Šaldová - CEV Cassiopeia (KÚ) : PaedDr. Zdeněk Martínek, Řešení šikany ve školském prostředí

Asociace domovů mládeže a internátů České republiky, člen CZESHA: aktivní účast v připomínkových řízeních a na jednáních KR a NR CZESHA, na MŠMT ČR,

Projekty – žádosti o příspěvek :

Projekt Po zelené / EVVO / - součást projektu školy – grant z ESF, Operační program Vzdělávání pro konkurenceschopnost, oblast podpory: 1.1 – Zvyšování kvality ve vzdělávání – 4. rok.

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

Prevence rizikového chování

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

ZÁVĚREČNÁ ZPRÁVA O PLNĚNÍ MINIMÁLNÍHO PREVENTIVNÍHO PROGRAMU NA ŠKOLNÍ ROK 2013/2013

ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy, pro kterou platí závěrečná zpráva o plnění MPP	Střední škola a VOŠ cestovního ruchu České Budějovice, Senová né nám ěstí 12, 37001 České Budějovice
Jméno a příjmení ředitele	Mgr. Zdeňka Erhartová
Telefon na ředitele	389139323, 387788112
E-mail na ředitele	zerhartova@skolacrcb.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, spec. pedagog, psycholog atd.

Pou íté zkratky:

MPP – Minimální preventivní plán
SPJ – Sociálně patologické jevy
NNO – Nestátní neziskové organizace
ŠMP – Školní metodik prevence

Získané finanční prostředky určené na prevenci SPJ

Škola ádala formou grant ů, víceúčelových dotací, atd. od:	Účel	Získaná celková částka

I. PRÁCE PEDAGOGICKÉHO SBORU

2. Vzdělávací akce pro pedagogické pracovníky v oblasti prevence SPJ

	Počet hodin	Realizátor – organizace, odborník	Počet školených pedagogů
Mo nosti řešení rizikového chování ve školství	6	PhDr. Zdeno Matula, Interquality Praha	2
Řízení třídy, výchovné skupiny	4	CVKHK, Mgr. M. Jiříčka	2
E- bezpečí	8	Portus Prachatice	2
Komunikace ve školství	4	PhDr. Lidmila Pekařová, CV KHK	2
Organizace volného času adolescentů z hlediska vývojové psychologie	6	Mgr. J. Stolařová, FF UK Praha	2
Rizikové jevy spojené s ICT – prevence a postup při řešení těchto problémů	4	CVKHK	2
Návykové látky a platná legislativa	4	PPP Č. Budějovice	1
Řešení šikany ve školním prostředí	8	Cassiopeia Č. Budějovice, PaedDr. Z. Martínek	1
Mediální gramotnost a ICT na SŠ v Jihočeském kraji	Kurz 2012 - 2014	Centrum mediální výchovy, Praha	6

Uveďte o která témata v oblasti SPJ je mezi pedagogy největší zájem:

- Bezpečnost v kyberprostoru
- Návykové látky – prevence
- Mediální výchova

3. Vzdělávací akce pro ŠMP v oblasti prevence SPJ

Název a odborné zaměření vzdělávání	Počet hodin	Realizátor – organizace, odborník
Krajská konference primární prevence Jihočeského kraje	6	KÚ Jihočeského kraje
Bc. studium ŠMP na PF JU – obor sociální pedagogika – ukončeno SZZ v červnu 2014		

4. Uveďte jakou vzdělávací akci v oblasti prevence výskytu SPJ považujete za nejprínosnější v minulém školním roce

Název akce	Realizátor	Lektor	Hodnocení – proč?
Krajská konference primární prevence Jihočeského kraje	KÚ Jihočeského kraje		Koncentrace informací, zkušeností a inspirací pro pedagogy, ŠMP a poskytovatele služeb.
Mediální gramotnost a ICT na SŠ v Jihočeském kraji- Mediální výchova	Centrum mediálního vzdělávání, UK Praha, MŠMT ČR		Na základě získaných kompetencí zpracován preventivní program pro žáky SŠ a VOŠ ČR Č. Budějovice.

5. Uveďte jakou vzdělávací akci v oblasti prevence výskytu SPJ považujete za **nejméně přínosnou** v minulém školním roce

Název akce	Realizátor	Lektor	Hodnocení – proč?

II. SPOLUPRÁCE ŠKOLY S RODIČI

7. Aktivity pro rodiče v oblasti prevence SPJ (Přednášky, besedy na téma prevence SPJ)

Název aktivity	<i>Datum konání (měsíc)</i>	Realizátor, přednášející
1. setkání s rodiči žáků 1. ročníků	říjen 2013	ŠMP
2. distribuce informačních brožur s tematikou prevence rizikového chování	prosinec 2013, duben 2014	ŠMP
3. Setkání členů z.s.Gastroclub a vedení školy.	leden 2014	vedení školy, z. s.

^{*)} v případě většího počtu prosím rozveďte ve zvláštní příloze

8. Aktivity podporující spolupráci školy s rodiči

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

Název aktivity	Datum konání (měsíc)	Vedoucí programu
1. Den otevřených dveří školy	prosinec 2013 leden 2014	ZŘ školy, vých. poradci, ŠMP
2. Společenský večer pro rodiče a uč	březen 2014	ZŘ školy
3. 3. Setkání členů o. s. Gastroclub a vedení školy.	leden 2014	vedení školy, o. s.

*Přidejte řádky podle potřeby

III. PREVENTIVNÍ AKTIVITY PRO ŽÁKY ŠKOLY

9. Preventivní aktivity pro žáky ve výuce, které ne reagují na aktuální problémy, jsou součástí strategie prevence nastavené školou, a jejich 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	5 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	1. a 2. ročníky – 10 tříd, DM	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice, ŠMP
Monitoring	Prevence rizikových forem chování, diagnostika	1. a 2. ročníky – 11 tříd školy	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice, ŠMP
Adaptační soustředění uč 1. ročníků ubytovaných v domově mládeže	Prevence šikany, agresivity,	uč 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 2013/14	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Zneužívání OPL a jejich důsledky	Prevence drogových závislostí	8 tříd SOU, 4 třídy HŠ	PČR, kriminální služba
Projekt Pohodový pokoj	Etická, ekologická výchova, prevence agresivity a šikany	Přihlášené pokoje	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Hrou proti AIDS	Bezpečný sex	4	ZSF JCU

Exkurze v redakci zpravodajství České televize	Mediální gramotnost	1	Centrum mediální výchovy Praha, SŠ a VOŠ CR Č. B.
---	----------------------------	----------	--

*Přidejte řádky podle potřeby

*Přidejte řádky podle potřeby

10. Uveďte preventivní akci(e) SPJ na vaší škole, kterou považujete za velice zdařilou

Název akce	Realizátor
Hrou proti AIDS - Bezpečný sex	ZSF JCU
Exkurze v redakci zpravodajství České televize, Mediální gramotnost	Centrum mediální výchovy Praha, SŠ a VOŠ CR Č. B.
Seznamovací stmelovací program pro žáky 1. ročníků	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Skrytý vrstevnický program / 1. a 2. ročník obor gastronomie	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Zneužívání OPL a jejich důsledky	PČR , kriminální služba
Adaptační soustředění žáků 1. ročníků ubytovaných v domově mládeže	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice
Projekt Pohodová třída	SŠ a VOŠ CR Č. Budějovice

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

SPJ který byl řešen: psychické problémy, sebepoškozování, zneužívání OPL, absence ve škole, agresivní chování, neurozy, 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,
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.

12. Jednorázové aktivity pro žáky

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

Název aktivity, akce	Třídy	Realizátor
Workshop – Barevný den, Den proti závislostem, ArtIGY centrum Č. B.	všechny	SŠ a VOŠ CR Č. B.
Bílá pastelka - charitat. akce, exkurze	2. ročník	Tyfloservis
Červená stužka – prevence AIDS	všechny	Česká spol. AIDS pomoc

^{*)}Přidejte řádky podle potřeby

13. Volnočasové aktivity – výchova mimo vyučování

- ŠVP výchovy mimo vyučování orientovaný na všechny žáky školy
- nabídka sportovních, kulturních a tvůrčích aktivit.
- Školní projekty, projekty OPVK – EVVO, Po zelené

IV. VÝSKYT SPJ A SPOLUPRÁCE S OKOLÍM ŠKOLY

15. Výskyt sociálně patologických jevů ve školách a školských zařízeních v minulém školním roce

	snížená známka z chování		neomluvené hodiny		alkohol		kouření		ostatní drogy		agresivní formy chování vč. šikany		krádeže	
	2	3	hodin	žáků	žáků	případů	žáků	případů	žáků	případů	žáků	případů	žáků	případů
počet					3	3	8	8	10	10	0	0		4

16. Spolupráce školy při řešení výskytu sociálně patologických jevů s odborníky

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

V. ZÁVĚREČNÉ INFORMACE

	Datum	<i>Podpis ředitele/ředitelky školy</i>
Seznámení ředitele/ředitelky školy se závěrečnou zprávou o plnění MPP	15. 7. 2014	
Seznámení pedagogického sboru školy se závěrečnou zprávou o plnění MPP	25. 8. 2014	

HARMONOGRAM AKCÍ 2013- 2014

ZÁŘÍ

23.9.	Absolutoria VOŠ
23.9.	Provozní porada učitelů - FŠ
24.9.	Setkání s rodiči 1. ročníků
26.9.	Prezentace Makro
26.9.	Ústní ZZ
30.9.	Porada učitelů - Senová né nám ěstí
30.9.	Prezentace Makro
30.9. - 2.10.	Stmelovací seznamovací program třídy H1B, penzion Rex, Černá v Pošumaví

ŘÍJEN

1.10. a 3.10.	Exkurze třídy H1B a H1A na biofarmě Slunečná (projekt Po zelené, OPVK)
2.10. - 4.10.	Stmelovací seznamovací program třídy H1A, penzion Rex, Černá Pošumaví
5.10.	Jabkobraní Třeboň
7.10. - 9.10.	Stmelovací seznamovací program třídy K1M, penzion Rex, Černá v Pošumaví
7.10. - 25.10.	Odborná praxe VOŠ
8.10., 10.10., 15.10.	Exkurze na ekofarmě Milná, exkurze Stezka korunami stromů, Lipno nad Vltavou - K1M, ČK1A, KČ1A
9.10. - 11. 10.	Stmelovací seznamovací program třídy ČK1B, penzion Rex, Černá v Pošumaví
14.10.	Provozní porada učitelů - pro učitele celé školy
14.10. - 16.10.	Stmelovací seznamovací program třídy KČ1A, penzion Rex, Černá v Pošumaví
16 10. - 18 10.	Třídní soustředění K3M, penzion Rex, Černá v Pošumaví
22.10.	Konference 120 let Zátkovy budovy
24 10.	Exkurze třídy H3B do ZOO Plzeň (projekt Po zelené, OPVK)
29.10. - 1.11.	Kurz studené kuchyně
29.10. - 30.10.	Podzimní prázdniny
30.10.	Prezentace Makro
31.10.	Prezentace Makro

LISTOPAD

4.11.	Provozní porada učitelů - FŠ
7.11.	Soutě 1. Makro kucha řský pětiboj Výstaviště ČB
11.11.	Porada učitelů - Senová né nám ěstí
16.11.	Kurz Sdru ení j č. celiaků
20. - 22.11.	Prezentace školy na výstavě Vzdělání a řemeslo, Výstaviště České Budějovice
21.11.	Konference firmy Hochtief
28.11.	Den otevřených dveř

PROSINEC

- 2.12. Čtvrtletní klasifikační porada
?.12. Diecézní a Městská charita - Koncertní síň Otakara Jeremiáše (datum bude upřesněn později)
17.12. Český červený kří - Vánoce v předstihu
18.12. Mezinárodní vánoční česko-rakouský workshop, ArtIGY centrum Č. Budějovice
21.12. - 5.1. Vánoční prázdniny

LEDEN

7. 1. Maturitní ples H4A
14. 1. Generální úklid výukové stravovací části
16. 1. Den otevřených dveří II.
22. – 23. 1. Kurz Patisserie
27. 1. Klasifikační porada učitelů – budova FŠ
27. 1. Raut Vysoká škola evropských a regionálních studií
30. 1. Maturitní ples K4M
31. 1. Maturitní ples H4B
Celoškolský turnaj ve volejbalu dvojic
Celoškolní turnaj v nohejbalu
Účast v projektu Hrou proti AIDS (Zsf JCU)

ÚNOR

10. – 16.2. Jarní prázdniny
17. 2. Porada učitelů Senová né nám.
17. – 21. 2. Barmanský kurz
24. 2. Provozní porada učitelů – vyučující na FŠ
24. 2. Výukový banket pro SPŠSE České Budějovice
26. 2. Hrou proti AIDS ČK1B
27. 2. Příhraniční konference

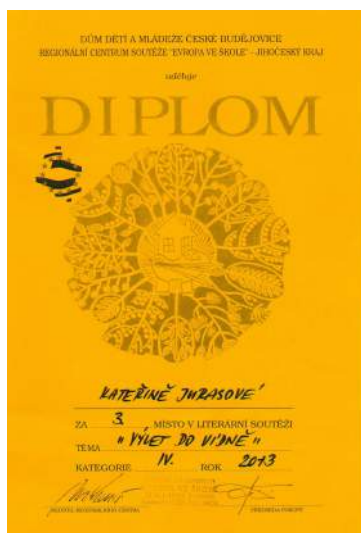
BŘEZEN

4. 3. Hrou proti AIDS KČ1A
7. 3. Společenský večer „hotelové školy“
10. 3. Porada učitelů Senová né nám.
14. 3. Maturitní ples S2A
17. 3. Provozní porada učitelů – vyučující na FŠ
20. 3. Raut Vysoká škola evropských a regionálních studií
Celoškolní turnaj ve florbalu
Účast v projektu Hrou proti AIDS (Zsf JCU)

DUBEN

7. 4. ¾ letní porada učitelů – budova FŠ
10. 4. Třídní schůzky
16. 4. Projekt OPVK- celoškolní soutěž Po zelené, Zátkova budova
17. – 18. 4. Velikonoční prázdniny
28. 4. Provozní porada učitelů – vyučující na FŠ, klasifikační porada tříd H4A, H4B, K4M

29. 4.	Workshop- Den proti závislostem, Barevný den, vyhlášení výsledků ankety Osobnost roku 2014
29. 4.	Prezentace praktické maturitní zkoušky – třída H4A
29. 4.	Workshop- budova Baziliky – třída S2A
30. 4.	Prezentace praktické maturitní zkoušky – třída H4B
KVĚTEN	
2. – 13. 5.	Písemné maturitní zkoušky (státní maturitní zkoušky)
12. – 16. 5.	Praktická maturitní zkouška – třída K4M
15.5.	Prezentace praktických maturit S2A, S3
16. 5.	Poslední zvonění S2A , S3
19.5.	Porada učitelů Senová né nám.
19. -23.5.	Svatý týden S2A, S3
19. –23.5.	Profilová maturitní zkouška – třídy H4A, H4B
26.5.	Klasifikační porada ČK3A, ČK3B, KČ3A, KČ3B
26. – 28.5.	Ústní maturity (státní maturitní zkoušky) S2A, S3
26. – 30.5.	Profilová maturitní zkouška – třída K4M
19. – 22.5.	Projekt OPVK – Expedice Český ráj, Turnov (H2B)
	Vědomostní soutě Riskuj ve spolupráci se SOSVa Z (domov mláde e)
	Vyhodnocení projektu pohodová třída – Zátkova budova
ČERVEN	
2. 6.	Provozní porada učitelů
2.6.	Písemné závěrečné zkoušky ČK3A, ČK3B, KČ3A, KČ3B (ředitelské volno)
3. – 9.6.	Praktické závěrečné zkoušky ČK3A, ČK3B
10. – 16.6.	Praktické závěrečné zkoušky KČ3A, KČ3B
9. – 11.6.	Projekt OPVK, odborný seminář Klostermannovou stezkou, Kvilda (K2M)
17.- 18.6.	Ústní závěrečné zkoušky ČK3A, ČK3B
20. 6.	Garden party na domově mláde e Rudolfov – t řída S1A
23. 6.	Klasifikační porada učitelů – budova FŠ
	Vyhodnocení projektu Pohodová třída – Senová né nám estí
24. – 25.6.	Ústní závěrečné zkoušky KČ3A, KČ3B
26.6.	předávání výučních listů
28.6.- 31.8.	HLAVNÍ PRÁZDNINY ☺



Diplomy a osvědčení



ČESKOBUDĚJOVICKO | 3

Soutěžili v krájení pórku i vykostění kuřete

České Budějovice – Filetování pstruha, vykostění kuřete, ale i krájení brambor, pórku nebo cibule. V těchto pěti disciplínách se v pátek utkali studenti hotelových a gastronomických škol z Českých Budějovic, Českého Krumlova, Kaplice a Trhových Svinů.

V pátek se v budějovickém Makru uskutečnil druhý ročník klání budoucích kuchařů. „Minulý ročník nebyl takhle veřejný,“ řekla koordinátorka soutěže **Kateřina Šimůnková**. „Teď jsme udělali změnu a myslím, že je soutěž díky ní zajímavější.“

„Nás vybírali na odborném výcviku, takže účast na této soutěži je i pochvalou,“ vysvětlil **Dominik Dorňák** z Českých Budějovic. Důležitá byla nejen rychlost, ale i kvalita, kterou zhodnotila odborná porota. Finále pro pět nejúspěšnějších škol z celé republiky se v listopadu v rámci budějovického Gastrofestu.

Z vítězství budějovického kola soutěže se raduje **Marek Častulík** ze SŠ a VOŠ cestovního ruchu v Českých Budějovicích. (jk)



CELÝ DEN se u dvou stolů na pódiu střídali mladí budoucí kuchaři a kuchařky ze čtyř různých škol. Na splnění zadanych úkolů měli pouhých třicet minut. Na snímku při práci **Richard Šejvar** ze SŠ a VOŠ cestovního ruchu v Českých Budějovicích, který v soutěži vybojoval třetí místo. Foto: Deník/Jaroslav Šýbek

Nechte si od budoucích kuchařských mistrů poradit, jak správně a jednoduše vykostit kuře



1. Nejprve kuře položte na záda a zhavejte ho křídely. Pak ho prořízněte přes prsní kost a vykostíte zbytek křídely.



2. Podél skeletu nožem odřezávejte žebra. Klidně si pomozte prsty, rozevírejte maso od kostí.



3. Odřezávejte maso, až narázíte na stehenní kloub, ten vylomete. Horní stehno prořízněte a vyndejte z něj kost.



4. Kuře zhavejte zbývajících kostiček. Nyní jej máte připravené k další práci. Můžete z něj např. udělat roládu.

Michelinský kuchař vaří na jihu



ŠÍŘÍ SLÁVU FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ. Kuchař Laurent de Berrigaud z Lorientu vařil v pondělí v česko-budějovické Café Columbia v České ulici. Přijel jako host na Dny francouzské kuchyně. Foto: Deník/Jaroslav Sýbek

TADÉAŠ NOVÝ

České Budějovice – Návštěva francouzského kuchaře Laurenta de Berrigauda byla vrcholem Dnů francouzské kuchyně. Kuchař, jehož restaurace figuruje v michelinském průvodci a na jaře se dočká své první hvězdy, přivezl do budějovické Café Columbia i recept na bílou tresku s citronovou omáčkou, bramborovým pyré a slaným dortíkem. Šéfkuchař Štěpán Soušek si setkání s autentickou francouzskou kuchyní chválil. „Je to typicky francouzské jídlo. A velmi dobré. Jsou to recepty, které člověk nezná a rád se přiučí novým věcem. Jsou to neobvyklé kombi-

nace,“ pousmál se s tím, že chuť se na první pohled mohou zdát zvláštní, ale ve výsledku tvoří skvělé jídlo.

Vyhlášený francouzský kuchař Laurent de Berrigaud večera v rámci festivalu Francouzský podzim vyměnil Columbiu za restauraci v Metropoli. Dnes si zavaří s budoucími kuchaři, své menu bude dopoledne mezi devátou a půl dvanáctou připravovat s učením ze Střední a vyšší odborné školy cestovního ruchu na Senovážném náměstí. Studenty bude při vaření také zkoušet.

Laurent de Berrigaud přijel do Českých Budějovic se svou manželkou, která je sommeliérkou.

Treska s citronovou omáčkou

Potřebujete filé z tresky, brambory, máslo, smetanu, slaninu, rozinky, ústřice, mouku, sůl, pepř, citronovou šťávu.

Filé z bílé tresky osušte, osolte, opepřete, pokapejte citronovou šťávou a opečte na pánvi s kouskem másla. Bramborové pyré připravte z vařených brambor, másla, soli a smetany. K rybě patří i bramborový dortík ze strouhaných brambor, lžice hladké mouky, slaniny a rozinek. Pečte při 180 stupních dle velikosti formy. K rybě se podává tatarák z ústřice, citronové šťávy, soli a pepře.

Stodvacetiletá kráska je stále plná života

PETRA KRÍŽOVÁ, Č. Budějovice.

Někomu léta na kráse ubírají, jinému zase přidávají. Budova Střední školy a Vyšší odborné školy cestovního ruchu v českobudějovické ulici Fráni Šrámka patří spíše do té druhé skupiny. Sto dvacet let po otevření to Zátkové budově sluší stejně jako na začátku. Možná proto, že je v jejích zdech pořád hodně živo.

Studentům a žákům slouží k teoretické výuce i odborné výuce gastronomických předmětů. Na tom nese nemalý podíl rozsáhlá rekonstrukce z let 2000 až 2001. „Dnes se naše škola může pochlubit například moderně zařízenými kuchyními a kuchařským studiem, počítačovými a jazykovými učebnami nebo knihovnou a tělocvičnou, která si zachovala původní ráz,“ říká ředitelka školy Zdenka Erhartová. K budově navíc přiléhá i prostorný školní dvůr.



SAMI A NEJEN SOBĚ vaří ve školní jídelně v českobudějovické ulici Fráni Šrámka studenti SŠ a VOŠ cestovního ruchu. Foto: archiv autorky

borná škola cestovního ruchu ale není první institucí, která vdechla Zátkové budově život. Jako první prostory budovy zaplnili studenti Českého reálného gymnázia, pro jehož potřeby za přičinění Augusta Zátky v roce 1893 také vznikla. „V době válek školní budova

sloužila i jiným účelům, ale vždy se ke svému poslání vrátila. Byla útočištěm i Učňovské školy a Zemědělské fakulty,“ doplňuje Zdenka Erhartová.

O tom, co všechno škola nabízí dnes, se mohou zájemci o studium přesvědčit při

dnech otevřených dveří. Ty Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu pořádá 28. listopadu a 16. ledna v budově v ulici Fráni Šrámka i v budově na Senovázském náměstí vždy od 9 do 17 hodin.

Při příležitosti 120. výročí otevření školní budovy vyšla kniha Milana Bindera a Jana Schinka Zátková realka. Na stránkách publikace se autoři věnují nejen historii budovy, která dala postupem času domov několika školám, ale i významným absolventům a pedagogům. Dne 22. října se pak uskutečnila slavnostní konference věnovaná výročí, kde byla kniha pokřtěna. Akce se konala pod záštitou hejtmana Jihochotského kraje Jiřího Zimoly.

Na závěr snad jen malou zajímavost o školní jídelně. V té si každý den odbyvají část své praxe někteří studenti školy a zřejmě dobře, protože služby jídelny využívají třeba i gymnázia z blízkého okolí.

Studenti navrhli, jak rozhybat cestovni ruch mezi Dunajem a Vltavou

MICHAELA VESELÁ, Č. Budějovice

My, studenti Vyšší odborné školy cestovního ruchu v Českých Budějovicích, jsme se v uplynulých měsících zabývali zajímavým projektem „Vítejte v Evropském regionu Dunaj-Vltava“.

Jihočeský kraj byl začleněn v roce 2012 spolu s Plzeňským krajem a krajem Vysočina do Evropského regionu Dunaj – Vltava. Tento region spojuje již zmíněné kraje České republiky spolu se sousedními zeměmi Horní Rakous a částí Dolních Rakous, jakož i Dolním Bavorskem a také Horní Paletí na německé straně. Pro tyto regiony, ležící v srdci Evropy, je společná nejen přítomnost dvou velkých řek, krásná krajina, dostupnost, velká variabilita kulturní nabídky, ale lidé, kteří chtějí dle svého obhospodřit své síly ve snaze vytvořit trvale udržitelnou kvalitu života v tomto evropském prostoru, který spojuje tři země, dva jazyky a společná kulturní tradice, která ne-
ma dramatic

Vycházejíce z těchto stávaných podmínek a ze strategie, kterou si vytvořilo celkem



PRÁČE na návrzích jak zlepšit turistický ruch si vyzádáa také exkurze (vlevo) či veřejnou prezentaci (vpravo). Foto: archiv autorů



Foto: archív autorky

sedm partnerských regionů – vyvážený rozvoj, orientace na jednání a využití synergií, rozhodli jsme se jako studenti Vyšší odborné školy cestovního ruchu v Českých Budějovicích podpořit rozvoj českého ruchu v tomto novém evropském regionu. Vytvořili jsme za finanční podpory z Fondu malých projektů Jižní Cechy / Dolní Rakousy / Horní Rakousy návrhy různých tematických zájezdů danou ob-
lastí.

turisticky či nejen pro domá-
cí obyvateľstvo, ale rovná-
že pro návštevníky prítelielci
z veľkej ďalky. „Jde nám o to,
aby zejména turisti ze vzdále-
nějších zemí vnímali tento ev-
ropský region jako jeden ce-
lek, kde neexistují hranice
statu, či rozhraní mezi jazy-
ky“, říká autorka projektu
Ing. Dagmar Parnová. Proto
tento soubor námětů na te-
matické cesty po regionu nese
názov „Vítejte v Evropském
regionu Dmáj - Vltava“

cestu po Horních Rakousích, kde jsme se seznámili s možností využití přírodního a kulturního dědictví této spolkové země a zároveň navštívili některé školy a lázeňská zařízení, která mohou nabídnout ubytování potencionálním hostům v regionu.

spolupráci na společném projektu. A pak nastaly dva stadia materiálu, a sestavování programu záleží.

Jednotlivé náměty zpravené již do formy nabýdly využitelné podkladiskou veřejnosti pak jsme představili nedavno na konferenci. Vy-
stoupení byla uspořádána for-
mou soutěže a nezavislou po-
rotou byly oceněny nejlepší
produkty. Předsedlyne poro-
ty Ing. Ivana Krizáková, zá-
řadnice Zdenka Krizáková.

Reky spojovaly lidi již od neepaměti. Na prahu 21. století máme v cestovním ruchu – a nejen v něm – možnost, jak prostřednictvím elektronických médií udělat svět menším a přehlednějším. K tomu má sloužit i soubor našich námětů k návštěvě Krkonoší mezi

Hlavním úkolem bylo před-
stavit Evropský region Dunaj
– Vltava jako jeden společný

Na svou práci jsme se důkladně připravili tím, že jsme absolvovali nejdříve studijní

len v hornorakouském Bad
Leonfeldenu, jejíž žáky a učí-
tele jsme osobně pozvali ke

stále vedou kanceraci a ev-
ropského regionu Dunaj – Vi-
tava v limci, vysoce ocenila
tento počin jihoevropských stu-
dij.

(s uvedenou autoritou se na textu podíleli i další studenti školy)



**Ing. J. Janeček – vynikající učitel Jihočeského kraje
Zlaté dr stvo volejbalist ů – přijetí na KÚ JUDr. Vytiskou**

Programm Europatag 09.05.2014

Ort: Berufliches Schulzentrum Waldkirchen

ab 9.30 Uhr *Empfang*

10:00 Uhr **Aufstellen des Maibaums**

10:15 Uhr **Einzug in die Turnhalle**

Musik

Begrüßung

Herr Uwe Burghardt, Schulleiter

Ausschnitt aus Schul-Musical

Kultureller Beitrag Bonyhad

Begrüßung

Herr Heinz Pollak, Bürgermeister Waldkirchen

Kultureller Beitrag Litauen

Begrüßung

Herr Manfred Weber, Europaabgeordneter

Kultureller Beitrag Ischia

Fragerunde mit Herrn Manfred Weber

Kultureller Beitrag Budweis

Liveschaltung zu Praktikanten in Spanien

Kultureller Beitrag Debrecen

Vergabe der Europässe

Kultureller Beitrag Puchov

Europahymne

13:00 Uhr:

Buffet

Program Evropského dne ve Waldkirchen.



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

Senovážné nám., 12, 370 01 České Budějovice

Došlo dne: 23-05-2014

Číslo jed.: 59012014

Přílohy:

MĚSTO NOVÉ HRADY

OKRES ČESKÉ BUDĚJOVICE

PSČ 373 33

Střední škola a Vyšší odborná škola
cestovního ruchu
K rukám paní ředitelky Mgr. Z. Erhartové
Senovážné náměstí 12
370 01 České Budějovice

VÁŠ DOPIS ZNAČKY / ZE DNE

NAŠE ZNAČKA
/14

VYŘIZUJE / LINKA
Hokr

NOVÉ HRADY DNE
20.5.2014

Věc: poděkování

Vážená paní ředitelko,

dovolte mi, abych Vám touto cestou jménem svým a jménem celého přípravného týmu ke konferenci Newcastle of the world poděkoval za Vaši podporu a pomoc při zajištění této akce.

Velmi si vážíme zapojení studentek Vaší školy v průběhu konference. Velmi pozitivní odezvu měly profesionální přístup, entuziasmus a znalosti Vašich studentů i u účastníků konference a věříme, že i pro Vaše studentky mělo zapojení do konferenčního programu plusový efekt v podobě navázání nových kontaktů či ověření znalostí anglického jazyka.

Speciální poděkování bychom rádi adresovali také paní Bc. Evě Pluchové za součinnost při zajištění Vašich studentek a jejich přípravu k naší konferenci.

Věříme, že díky započaté spolupráci a navázání kontaktů budeme společně pokračovat v prohlubování aktivit organizovaných naším městem v rámci aliance Newcastle of the world.

Ještě jednou děkuji za Vaši osobní podporu a těším se na další spolupráci



Telefon, fax, záznamník
+420 386 362117, 386 362 155, 386 362 194, 386 362 293
e-mail: radnice@novehrady.cz
www.novehrady.cz

Bankovní spojení
KB České Budějovice
č.ú.: 2625-231/0100

ICO
245 267

2. Makro Kuchařský pětiboj

regionální výsledky

VYHODNOCENÍ DLE ŠKOL

vy & makro

škola	pořadí	součet bodů	Finále soutěže 13.-15.11.2014
Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, ČB	1	924	postupuje do finále
Střední škola společného stravování, OV - Hrabůvka	2	895	postupuje do finále
ŠOŠ a SOU Vlasim	3	876	postupuje do finále
Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu, Pha	4	831	postupuje do finále
SOŠ a SOU Trhové Sviny	5	771	postupuje do finále
SŠ hotelnictví a gastronomie hotelu International, Pha 6	6	735	nepostupuje - náhradník
Hotelová škola Světlá a Obchodní akademie, Velké Meziříčí	7	727	nepostupuje - náhradník
Střední odborná škola Stravování Říčany s.r.o.	8	722	nepostupuje
AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství, OV	9	700	nepostupuje
SOŠOŠ, Štursova, OL	10	694	nepostupuje
SS potravinářské, obchodu a služeb Charbulova, Brno	11	671	nepostupuje
Gymnázium, Střední odborná škola ekonomická a Střední odborné učiliště, Kaplice	12	642	nepostupuje
SOŠ Fortika, Lomnice	13	615	nepostupuje
Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SCMSD Šlhelovice, s.r.o.	14	614	nepostupuje
SOU gastronomie a podnikání, Pha 9	15	613	nepostupuje
Hotelová škola Bosonožská, Brno	16	607	nepostupuje
Střední odborná škola zdravotnická a Střední odborné učiliště, ČK	17	602	nepostupuje
Střední škola gastronomie, oděvnictví a služeb, FM	18	567	nepostupuje
SSOGD PRAKTIK s.r.o., OL	19	554	nepostupuje

Výsledková listina z MAKRO kuchařského pětiboje



Práce v Kuchařském studiu





R. Častulík, výherce soutěže Makro, kuchařský pětiboj



Tvůrci společenského večera



Mistři republiky ve volejbale středních škol