

Výroční zpráva soukromé školy školní rok 2022/2023

I. Základní údaje o škole

Název, sídlo:

**Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.,
Slavětínská 82, 190 14 Praha 9 - Klánovice
IČO: 49 615 378
Identifikátor právnické osoby: 600 006 298
Webové stránky školy www.hotelova-skola.cz**

Charakteristika školy:

Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. Slavětínská 82, 190 14 Praha 9 – Klánovice, cílová kapacita 730 žáků, patří do sítě škol SČMSD, který je zároveň jedním z hlavních představitelů COOP a Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR. Škola byla založena již v roce 1962 za účelem přípravy gastronomických odborníků. Postupně rozšiřovala svoji působnost a ve školním roce 2022/2023 nabízela studium učebních oborů kuchař-číšník a cukrář, maturitních oborů hotelnictví, gastronomie, cestovního ruchu a nástavbové studium podnikání a gastronomie. Kromě denního studia mohli žáci studovat i v kombinované formě studia, která je určena především pro studenty při zaměstnání.

Klíčem k budoucímu úspěchu našich absolventů je kvalitní teoretická i odborná příprava. Teoretická výuka probíhá v klasických a odborných učebnách, které jsou všechny vybaveny didaktickou technikou. Kromě dvou jazykových a IT učeben máme i odborné učebny pro stolničení, baristiku, gastronomické studio a učebnu pro výuku kulinářského umění.

Odbornou praxi absolvují žáci školy ve špičkových hotelích a restauracích po celé Praze. Absolventi často nalézají svá uplatnění právě tam, kde konali praxi. Pro podporu zájmu o vybraný obor nabízíme našim žákům různě zaměřené kurzy (barmanský, sommeliérský, vyřezávání ovoce, baristický, jazykový a další). Kromě toho umožňujeme zájemcům absolvovat i profesionální odborné kurzy pod vedením akreditovaných profesionálů. Pro ty, kteří se raději vzdělávají sami je ve škole k dispozici neomezená wifi připojení a školní knihovna. Zde si žáci mohou vypůjčit kromě doporučené četby i odborně zaměřenou literaturu k jednotlivým studijním oborům.

Abychom mohli žákům předávat nejnovější poznatky světového vývoje, jsme členy Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací, Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska a Asociace gastronomických škol. O tom, že jdeme správnou cestou, nás utvrzuje i ocenění Škola roku 2012, které nám bylo uděleno Asociací hotelů a restaurací ČR.

Zřizovatel školy:

Svaz českých a moravských spotřebních družstev /SČMSD/
U Rajské zahrady 3/1912
130 00 Praha 3
IČO: 00032743
DIČ: CZ699002381

Údaje o vedení školy:

Funkce	Jméno	Telefon	e-mail
Jednatel školy	PhDr. Ludvík Vomáčka, CSc.	603 156 124	vomacka@hotelova-skola.cz
Ředitelka školy	Mgr. Eva Juríková	281 012 117 281 012 111 739 217 328	jurikova@hotelova-skola.cz sekretariat@hotelova-skola.cz

Adresa pro dálkový přístup:

Datová schránka školy: w3k45rb

Údaje o školské radě:

Školská rada – zřízena dne 9. 11. 2005

Seznam členů:

Předseda: Mgr. Kateřina Závišková

Členové: Ing. Miroslav Bukva, pan Martin Šimral

Školská rada na svém jednání dne 2. 10. 2023 projednala a schválila Výroční zprávu školy za školní rok 2022/2023.

II.

Přehled oborů vzdělání, které škola vyučuje v souladu se zápisem ve školském rejstříku

škola	kód	název oboru	cílová kapacita oboru	poznámka
Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.	65-41-L/01	Gastronomie	165	denní forma
	65-42-M/01	Hotelnictví moderně	240	denní forma
	65-42-M/02	Cestovní ruch	120	denní forma
	65-51-H/01	Kuchař-číšník	180	denní forma
	29-54-H/01	Cukrář	90	denní forma
	65-41-L/51	Gastronomie - NS	60	denní forma
	64-41-L/51	Podnikání	90	denní forma
	64-41-L/51	Podnikání - NS	60	kombinovaná forma
	65-51-H/01	Kuchař-číšník	30	kombinovaná forma
	29-54-H/01	Cukrář	30	kombinovaná forma
	65-42-M/01	Hotelnictví moderně	30	kombinovaná forma
	65-42-M/02	Cestovní ruch	30	kombinovaná forma

Změny ve skladbě oborů vzdělání ve školním roce 2022/2023 nebyly.

II.

Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti školy

Výuka ve všech oborech vzdělání je zajišťována učiteli všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů včetně ředitelky školy a zástupkyně ředitelky školy, podle úvazků daného školního roku, na základě zákona č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících ve znění pozdějších předpisů.

Více než 86 % pedagogických pracovníků je plně kvalifikováno. Učitelé, kteří nejsou plně kvalifikováni, si kvalifikaci průběžně doplňují dalším studiem VŠ podle plánu DVPP. Všichni učitelé zvyšují svou odbornou i pedagogickou úroveň dalším vzděláváním na školeních, v kurzech nebo samostudiem. DVPP probíhá podle plánu zpracovaného pro každý školní rok průběžně aktualizovaného podle konkrétní nabídky školicích zařízení. Na konci školního roku je vyhodnoceno a stává se součástí výroční zprávy. Ve škole dále působí výchovná a kariérová poradkyně, metodička prevence, metodik ICT a THP zaměstnanci – účetní, vedoucí sekretariátu školy, asistentka ředitelky školy, uklízečka.

Počty pedagogických pracovníků (ze zahajovacích výkazů)

ředitel a zástupce ředitele fyzické osoby celkem	ředitel a zástupce ředitele přepočtení na plně zaměstnané	interní učitelé fyzické osoby celkem	interní učitelé přepočtení na plně zaměstnané	externí učitelé fyzické osoby celkem	externí učitelé přepočtení na plně zaměstnané	pedagogičtí pracovníci fyzické osoby celkem	pedagogičtí pracovníci přepočtení na plně zaměstnané celkem
2	2	20	19,2	1	0,5	21	19,7

Kvalifikovanost pedagogických pracovníků (stav ke dni vyplnění zahajovacího výkazu)

počet pedagogických pracovníků		celkem % z celkového počtu ped. pracovníků
kvalifikovaných	18	86
nekvalifikovaných	3	14

Jazykové vzdělávání a jeho podpora

počet učitelů cizích jazyků		celkem (fyzické osoby)
		7
z toho	s odbornou kvalifikací (dle zákona o ped. prac.)	5
	bez odborné kvalifikace (dle zákona o ped. prac.)	1
	rodilý mluvčí	1

Nepedagogičtí pracovníci školy

fyzické osoby celkem	přepočtení na plně zaměstnané
4	4

IV.
Údaje o přijímacím řízení a následném přijetí do školy

Přijímací řízení ve školním roce 2022/2023 do 1. ročníků školního roku 2023/2024

skupina oborů vzdělání, kód, název		53 - Nutrič ní asiste nt	64 - Podnik ání	65- Gastrono mie, Hotelnict ví, Cestovní ruch, Kuchař - číšník	29- Potravinář ství- Cukrář
Přijímací řízení pro školní rok 2023/2024 (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	118	6	228	29
	počet kol přijímacího řízení celkem	1	1	2	2
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	24	0	98	19
	z toho v 1. kole	10	0	76	7
	z toho ve 2. kole	0	0	17	7
	z toho na odvolání	14	0	3	4
	počet nepřijatých celkem	0	0	0	0
	počet volných míst po přijímacím řízení (obor, počet míst)	6	0	0	0
	obor : 29-54-H/01 - Cukrář	0	0	0	28
	obor : 65-41-L/01 - Gastronomie	0	0	14	0
	obor: 65-42-M/01 - Hotelnictví	0	0	16	0

obor: 65-51-H/01 - Kuchař- číšník	0	0	36	0
obor: 65-42-M/02 - Cestovní ruch	0	0	30	0
obor: 53-41-M/02 - Nutriční asistent	24	0	0	0
obor: 65-41-L/51 - Gastronomie - NS	0	0	0	0
obor: 64-41-L/51 - Podnikání – NS	0	0	0	0
počet přijatých ke vzdělávání při zaměstnání do 1. ročníků pro školní rok 2023/2024	0	0	2	1

V.

Stručné vyhodnocení naplňování cílů školního vzdělávacího programu

Školní vzdělávací programy podle RVP MŠMT byly schváleny školskou radou a jednatelem školy, a vyučuje se podle nich počínaje prvními ročníky oborů vzdělání:

od 1. 9. 2009	65-42-M/01	Hotelnictví moderně
	65-41-L/01	Gastronomie
	65-51-H/01	Kuchař-číšník
od 1. 9. 2010	65-42-M/02	Cestovní ruch
od 1. 9. 2011	65-41-L/51	Gastronomie
od 1. 9. 2012	64-41-L/51	Podnikání – denní i kombinovaná forma
od 1. 9. 2014	29-54-H/01	Cukrář
	65-42-M/01	Hotelnictví moderně – kombinovaná forma
	65-42-M/02	Cestovní ruch – kombinovaná forma
	65-51-H/01	Kuchař-číšník - kombinovaná forma
Od 1. 9. 2016	29-54-H/01	Cukrář - kombinovaná forma
Od 1. 9. 2023	53-41-M/02	Nutriční asistent

Všechny ŠVP jsou v souladu s i RVP a vyhovují vzdělávacím záměrům, cílům a obsahu formulovaným v RVP, odpovídají vývoji společnosti a podporují vzdělávání v souladu s rozvojem vědních disciplín i s každodenním praktickým životem.

VI.

Údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělávání včetně výsledků závěrečných a maturitních zkoušek

Počty tříd a počty žáků/studentů

Denní vzdělávání (údaje ze zahajovacích výkazů)

škola	počet tříd	počet žáků / studentů
Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.	18	298

Změny v počtech žáků/studentů v průběhu školního roku:

přerušili vzdělávání: **4**

nastoupili po přerušení vzdělávání: **0**

sami ukončili vzdělávání: **6**

vyloučení ze školy: **3**

nepostoupili do vyššího ročníku: **11** z toho nebylo povoleno opakování: **2**

přestoupili z jiné školy: **0**

přestoupili na jinou školu: **8**

Vzdělávání při zaměstnání (údaje ze zahajovacích výkazů)

škola	počet tříd	počet žáků / studentů
Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.	12	27

Změny v počtech žáků/studentů v průběhu školního roku:

přerušili vzdělávání: **1**

nastoupili po přerušení vzdělávání: **0**

sami ukončili vzdělávání: **8**

vyloučení ze školy: **0**

nepostoupili do vyššího ročníku: **4** z toho nebylo povoleno opakování: **0**

přestoupili z jiné školy: **0**

přestoupili na jinou školu: **1**

Průměrný počet žáků/studentů na třídu/studijní skupinu a učitele (stav dle zahajovacího výkazu)

denní vzdělávání

škola	průměrný počet žáků / studentů na třídu	průměrný počet žáků / studentů na učitele
Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.	16,6	14,2

vzdělávání při zaměstnání

škola	průměrný počet žáků / studentů na třídu	průměrný počet žáků / studentů na učitele
Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.	2,3	1,3

Údaje o výsledcích vzdělávání žáků/studentů (po opravných zkouškách a doklasifikaci)

Denní vzdělávání

škola	Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.	
z celkového počtu žáků / studentů:	prospělo s vyznamenáním	29
	neprospělo	40
	opakovalo ročník	7
počet žáků / studentů s uzavřenou klasifikací do 30. 6.		224
tj. % z celkového počtu žáků/studentů		78,6 %
průměrný počet zameškaných hodin na žáka / studenta		90,6
z toho neomluvených		3,1

Kombinované studium

škola	Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.		
z celkového počtu žáků / studentů:	prospělo s vyznamenáním	5	
	neprospělo	9	
	opakovalo ročník	4	
počet žáků / studentů s uzavřenou klasifikací do 30. 6.			15
tj. % z celkového počtu žáků/studentů			57,7%
průměrný počet zameškaných hodin na žáka / studenta			0
z toho neomluvených			0

Výsledky závěrečných, maturitních zkoušek a absolutorii

škola	Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.	ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY	
		denní vzdělávání	vzdělávání při zaměstnání
počet žáků, kteří konali zkoušku		34	10
z toho konali zkoušku opakovaně		0	2
počet žáků závěrečných ročníků, kteří nebyli připuštěni ke zkoušce v řádném termínu		1	0
počet žáků, kteří byli hodnoceni	prospěl s vyznamenáním	2	6
	prospěl	29	3
	neprospěl	3	1

škola	Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.	MATURITNÍ ZKOUŠKY	
		denní vzdělávání	vzdělávání při zaměstná ní
počet žáků, kteří konali zkoušku		35	2
z toho konali zkoušku opakovaně		16	1
počet žáků závěrečných ročníků, kteří nebyli připuštěni ke zkoušce v řádném termínu		7	7
počet žáků, kteří byli hodnoceni	prospěl s vyznamenáním	8	1
	prospěl	21	1
	neprospěl	6	0

Vzdělávání cizinců a příslušníků národnostních menšin

Moldavská republika	2
Ukrajina	11
Slovensko	4
Vietnam	2
Rusko	1
Turecko	1
Kuba	1
Maďarsko	1

Ve vzdělávacím procesu se k cizincům a k příslušníkům národnostních menšin přistupovalo individuálně. Zásadní negativní jevy a výchovné problémy se neprojevíly.

Ověřování výsledků vzdělávání

Výsledky vzdělávání žáků se ověřují systematickým hodnocením žáků, komplexním čtvrtletním hodnocením žáků, zpětnou vazbou od gastronomických a hotelových provozů, rodičů a absolventů školy. Nedílnou součástí ověřování je i účast žáků na soutěžích.

Jazykové vzdělávání a jeho podpora

Vzdělávání v prvním cizím jazyce navazuje na jazykové znalosti a komunikační kompetence ze ZŠ. Všichni žáci pokračují v anglickém jazyce. Druhý cizí jazyk si žáci oboru vzdělání Hotelnictví, Cestovního ruchu a Gastronomie volí z nabídky španělského a německého jazyka. Žáci oboru vzdělání Kuchař-číšník mají jako druhý cizí jazyk německý jazyk. V nástavbovém studiu oboru Podnikání se vyučuje angličtina. V maturitních oborech je hodinová dotace u prvního cizího jazyka v prvním ročníku 3 hodiny týdně, ve druhém ročníku 4 hodiny týdně ve třetím ročníku 5 hodin týdně a ve čtvrtém ročníku mají žáci 6 hodin týdně. U druhého cizího jazyka je hodinová dotace v prvním a druhém ročníku 3 hodiny týdně, ve třetím ročníku 2 hodiny týdně a ve čtvrtém ročníku 1 hodina týdně.

U oborů zakončených závěrečnou zkouškou je hodinová dotace prvního jazyka 2 hodiny týdně v prvním a druhém ročníku, 3 hodiny ve třetím ročníku. Hodinová dotace druhého jazyka je u učebního oboru kuchař – číšník 1 hod týdně ve všech ročnících. U učebního oboru cukrář/cukrářka se druhý jazyk nevyučuje.

Kromě obecného jazyka se žáci všech oborů učí i odbornému cizímu jazyku. Žáci se učí podle moderních učebnic, odborné učebnice žákům škola půjčuje pro práci v hodinách, při výuce je využívána interaktivní tabule, počítače apod. Výuku cizích jazyků zajišťují kvalifikovaní učitelé, kteří se pravidelně účastní dalšího vzdělávání prostřednictvím různých seminářů, konferencí a školení a rodilý mluvčí na angličtinu. Žáci jsou k výuce jazyků motivováni i účastí na zahraničních stážích, jazykových soutěžích a jazykových projektech (projekt EDISON).

Uplatnění absolventů naší školy

Zájem o další studium / práce v oboru – učňovské obory

Typ školy nebo druh práce	Počet žáků	Vyjádřeno v %
Nástavbové studium ukončené MZ	6	25 %
Práce ve studovaném oboru	16	67 %
Práce mimo studovaný obor	2	8 %
Žáci celkem	24	100 %

Zájem o další studium / práce v oboru – maturitní obory

Typ školy nebo druh práce	Počet žáků	Vyjádřeno v %
VŠ	10	29
VOŠ	3	8,5
Jazykové školy (pomaturitní studium)	3	8,5
Školy celkem	16	46
Práce ve studovaném oboru	13	37
Práce mimo studovaný obor	6	17
Práce celkem	19	54

VII.

Údaje o prevenci rizikového chování a zajištění podpory žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, nadaných, mimořádně nadaných a s nárokem na poskytování jazykové přípravy

Poradenské služby ve škole zajišťovalo školní poradenské pracoviště (výchovný a kariérový poradce, školní metodik prevence). Kariérové poradenství je zaměřeno především na žáky končících ročníků a na žáky ohrožené předčasným ukončením studia. Výchovná poradkyně koordinuje realizaci podpůrných opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a vypracovává pro ně plán pedagogické podpory. Dále řeší ve spolupráci s třídním učitelem výukové a výchovné problémy žáků, předává informace z oblasti výchovného poradenství rodičům a pedagogickým pracovníkům. Dále VP ve spolupráci s ostatními pedagogy vyhledává žáky nadané a mimořádně nadané a poskytuje pomoc a poradenství žákům s odlišným mateřským jazykem (OMJ). Výchovná poradkyně spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou pro Prahu 9, dle potřeby i s dalšími organizacemi (SPC, psycholog, SVP).

Prevence rizikového chování

Primární prevenci rizikového chování ve škole zajišťuje školní metodik prevence ve spolupráci s ostatními učiteli. Ve škole funguje preventivní tým, který se schází několikrát do roka a řeší aktuální problémy, spolupracuje na tvorbě a vyhodnocení preventivního programu školy pro daný školní rok. Jeho přílohou je program proti šikanování a krizový plán. Primární prevence je poskytována prostřednictvím tematických bloků ve výuce některých předmětů a zajištěním odborných programů.

Inkluzivní vzdělávání – zajištění podpory žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) škola realizuje podpůrná opatření dle doporučení ŠPZ. Pro některé žáky se SVP vypracovává škola individuální vzdělávací plán (IVP) nebo plán pedagogické podpory (PPP). Vždy se vychází z konkrétní situace, vzdělávacích schopností a potřeb žáka. Jedná se například o volbu vhodných metod a organizace výuky. Začleňování těchto žáků do třídního kolektivu se řeší individuálním přístupem pedagogů. Škola spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními (PPP a SPC).

Podpora žáků nadaných, mimořádně nadaných a s odlišným mateřským jazykem

Škola vyhledává nadané a mimořádně nadané žáky. Pro žáky mimořádně nadané volí každý vyučující adekvátní pracovní postupy tak, aby žáci co nejlépe rozvíjeli své schopnosti a nadání. Těmto žákům škola poskytuje dostatečný prostor k tomu, aby pracovali tempem a způsobem, který je pro ně nejvhodnější. Zároveň jsou vedeni k osvojení schopnosti spolupráce s žáky, kteří mají odlišnou úroveň vědomostí a dovedností. K žákům s OMJ přistupuje škola individuálně a nabízí jim doučování hrazené z dotací MŠMT.

VIII.

Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a odborného rozvoje nepedagogických pracovníků

Pedagogičtí pracovníci

Ve školním roce 2022 - 2023 poskytlo vedení školy pedagogickým pracovníkům 12 dnů studijního volna – v průběhu sledovaného období se pedagogičtí pracovníci průběžně zúčastnili odborných kurzů a seminářů viz následující tabulka:

	zaměření	počet	Vzdělávací instituce
Seminář / Kurz	Školení šablony III OP JAK	1	NPI
Seminář / Kurz	Kariérový rozvoj ve školní praxi	1	Pražský inovační institut
Seminář / Kurz	Seminář pro výchovné či kariérové poradce na SŠ	1	ČZU Praha
Seminář / Kurz	Pojmové mapy pro zlepšení čtenářské gramotnosti	1	webinář v rámci iKAP, SŠ mediální grafiky a tisku
Seminář / Kurz	Projekt internetoví úžasňáci – online seznamování	1	Jules a Jim
Seminář / Kurz	Teacher Development Certificate	1	Education First
Seminář / Kurz	Celostátní konference pro ředitele škol	1	Vzděláváme školy
Seminář / Kurz	Šablony konzultace OP JAK	1	NPI
Seminář / Kurz	Workshop pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením	4	CBA
Seminář / Kurz	Jak na přijímací pohovor z ČJ na SŠ (u cizinců)	1	NPI
Seminář / Kurz	Vedení portfolia žáka jako nástroj formativního hodnocení	2	LANGMaster

Seminář / Kurz	Konzultační seminář pro ŠMK	1	NPI
Seminář / Kurz	Konzultační seminář k DT AJ	1	NPI
Seminář / Kurz	Tvorba zadání písemné práce v rámci profilové části MZ z CJ	1	NPI
Seminář / Kurz	Tvorba zadání písemné práce v rámci profilové části MZ z CJ	1	NPI
Seminář / Kurz	Konference Školní psychologie mezi politikou a praxí	1	Pražský inovační institut
Seminář / Kurz	Setkání VP v PPP	1	PPP Praha 9
Seminář / Kurz	Šikana a kyberšikana	1	Jules a Jim
Seminář / Kurz	Když já chci a oni nechtějí	celá sborovna	Zřetel
Seminář / Kurz	Funkce a nástrahy internetu, kyberšikana	1	LANGMaster.com s.r.o.
Seminář / Kurz	Zásady efektivní komunikace s rodiči a zákonnými zástupci	1	Langmaster
Seminář / Kurz	Jak využít Chat GPT ve výuce jazyků	1	Inspiromat
Seminář / Kurz	Jak využít Chat GPT ve výuce jazyků	1	Inspiromat
Seminář / Kurz	GeoGebra – nástroj rozvoje matematické gramotnosti na SŠ	1	LANGMaster.com s.r.o.
Seminář / Kurz	Specializační studium – metodik prevence	1	Zřetel, s.r.o. - společnost pro vzdělávání

Vzdělávání nepedagogických pracovníků

	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
Semináře/ školení	1	Vedení spisová služba	1	Mgr. Šárka Nešporová
Semináře/ školení	1	Mzdy a personalistika v r. 2023	1	ANAG
Semináře/ školení	1	Dovolená v širších souvislostech	1	ANAG
Semináře/ školení	1	Roční zúčtování záloh na daň za rok 2022	1	ANAG
Semináře/ školení	1	Přijímací řízení do škol	1	Mgr. Šárka Nešporová
Semináře/ školení	1	Daň z příjmu PO	1	ANAG
Semináře/ školení	1	Daňově uznatelný a neuznatelný výdaj	1	ANAG
Semináře/ školení	1	Seminář – správní řízení	2	Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska

IX.

Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

Účast žáků školy na soutěžích

Vyhlašovatel	Název	Obor	Datum	Účastníci	Umístění
SOU Znojmo	Carraro Barista „Přímka“ Cup 2021 – junior	Barista	23. 2. 2023.	Kateřina Bížová Alexis Kimbembe	7. místo 3. místo
SŠ hotelnictví a gastronomie	Školní soutěž cukrářů	cukrář	31. 3. 2023	třída Cu2.A	
SOU společného stravování, Poděbrady	Gastro Poděbrady 2023	číšník cukrář barman	27. 4. 2023	Juliana Chonka, Tran Quang faltysová Lenka, Polozhai Veronika Žofková Markéta	bronzové pásmo bronzové pásmo stříbrné pásmo
CBA	Žatecký Cup 2023	Barmanství	10. 5. 2023	Markéta Žofková	1. místo
CBA	Žatecký Cup 2023	Baristika	10. 5. 2023	Alexis Kimbembe	7. místo
DDM Černý Most	Olympiáda v cizích jazycích	Angličtina	20. 2. 2023	Nelli Kořínková	4. místo
SŠSS Ostrava	Mladý průvodce	Cestovní ruch	15. 2. 2023	Petra Kaluginová Eliška Kučerová	11. místo
SŠO České Budějovice	Vítejte u nás	Cestovní ruch	7. - 8. 6. 2023	Natálie Bednářová Matuš Částka	1. místo

Odborné výchovné akce

- Seznamovací dny žáků 1. ročníků – cílem bylo usnadnit žákům vstup do nového prostředí, získat a upevnit vzájemné vztahy mezi spolužáky, rozvíjet komunikační dovednosti, schopnost týmově pracovat, posilovat sebedůvěru a nastínit problematiku negativních společenských jevů a tím překonávat prvotní potíže, které mohou nastat v nově vznikajících kolektivech.
- Ve školním roce 2022/2023 byly organizovány různé odborné akce, návštěvy výstav, exkurze, kurzy a soutěže. Jejich seznam je uveden v následující tabulce.

Akce	Datum	Třída	Organizátor
Adaptační pobyt	5. - 7. 9. 2022	1. ročníky	Vacek, Hrdinková
Beseda prevence MěPolicie	15. 9. 2022	1. ročníky	Nečasová
Beseda prevence MěPolicie	16. 9. 2022	2. ročníky	Nečasová
Srdíčkové dny	21. 9. 2022	6 žáků školy	Hloušková
Filmová projekce " Top Gun"	7. 10. 2022	CUKČ1B, GSHT1A, CR1A, CR2A, GS4A	Smitková
Beseda s absolventem školy o možnosti práce v zahraničí	15. 11. 2022	CUKČ3B, GSHT4A	Reimarová, Hrdinková
Filmová projekce "Good old Czechs	16. 11. 2022	CR1,2,3, GSHT2, 3, GS4, CUKČ1,3	Smitková
Exkurze Plzeň	16. 11. 2022	žáci školy	Vacek
Exkurze Plzeň	29. 11. 2022	žáci školy	Vacek
Drážďany	7. 12. 2022	žáci školy	Vacek
Pražské kavárny	22. 12. 2022	CuKČ2.A	Luňáková
Královská cesta	22. 12. 2022	CRHT4.A	Vacek
Židovské muzeum	22. 12. 2022	CR2.A	Smitková
Muzeum fantastických iluzí	22. 12. 2022	GSHT3.A	Hrdinková
Muzeum smyslů	22. 12. 2022	HT2.A	Pušová
Praha + muzeum čokolády	22. 12. 2022	HTGS1.A	Nečasová
Vyšehrad	22. 12. 2022	GS4.A	Šmidt
Petřín, Strahovský klášter	22. 12. 2022	CR 1.A	Kopica
Prezentace VŠO (pro maturanty)	16. 1. 2023	CRHT4A	Hrdinková (dozor Vacek)
Veletrh Gaudeamus	26. 1. 2023	CRHT4A, GS4A	Hrdinková
"Přes čáru", Jedličkův ústav	27. 1. 2023	vybraní žáci	Smitková, dozor Müller

Beseda prevence MěPolicie	1. 2. 2023	1.,2. ročník	Nečasová, Smitková
Soutěž Mladý průvodce	14.2. - 15.2. 2023		Vacek, Pušová
Soutěž barista "Přímka" cup 23	22. - 23. 2. 2023	2 žáci HT3A	Luňáková Eliška
Nehodou to začíná	8. 3. 2023	GSHT3, CR3.	Nečasová, Müller
Prezentace "Služby v Armádě ČR)	9. 3. 2023	CUKČ3B	Hrdinková
Terezín CK Klavia	13. 3. 2023	výběr	Vacek, Pušová
Filmová projekce "Amy"	13. 4. 2023	CR1A, GSHT1A, CR2A, HT2A, CR3A, GSHT3A, CUKC2A, CR4A, GSHT4A	Smitková
Exkurze na Metropolitní univerzitě Praha	14. 4. 2023	CR2A	Smitková
Karlštejn	14. 4. 2023	HTGS1., CR1	Nečasová, Kopica, Zajíček
Pivovar Bernard	19. 4. 2023	HTGS3.A, KČ3.A	Hrdinková, Pánková
Soutěž Gastro Poděbrady	27. 4. 2023	vybraní žáci	Luňáková
Samopše 29 (adapták nanečisto)	26. - 28. 6. 2023	HTGS2.A	Vacek, Pušová
Penzion Aktiv, Vysoké nad Jizerou	26. - 29. 6. 2023	CR1.A	Kopica + Kopecký DPD
Pražské pivovary a restaurace	19. - 23. 6. 2023	KČCu2.A	Luňáková
Prison Island Hloubětín	26. - 29. 6. 2023	KČcCu1.B	Luňáková
Paintball	26. 5. 2023	GSHT1.A	Nečasová, Müller
Piknik a sport ve Stromovce	27. 5. 2023	GSHT1.A	Nečasová, Krejzová
kemp Fousek, Dráčov	21. - 23. 6. 2023	CR3.A	Hloušková, Vacek
soutěž Vítejte u nás	6. - 9. 6. 2023	výběr	Pušová

Celoškolní projekty

- Ekologická výchova a environmentální výchova ke zdravému životnímu stylu prostupuje všemi předměty, zejména odbornými. Jejím cílem je vést žáky ke správnému pochopení vzájemného vztahu člověka a jeho životního prostředí, pěstování postojů pro utváření zdravých podmínek pro dosažení udržitelného rozvoje biosféry, společnosti a každého jednotlivce. Rozvíjí u žáků schopnosti pochopit interakci ekologických, ekonomických, historických, politických sociologických a kulturních pohledů ovlivňujících životní prostředí. Učí žáky vidět a řešit stávající nedostatky a zabránit vzniku možných nových problémů.
- Multikulturní výchova se realizuje v rámci výuky odborných i všeobecných předmětů a zahraničních praxí, např. prostřednictvím Projektu EDISON. Jejím cílem je poskytnout žákům znalosti o historii, kultuře a přínosu různých skupin lidí. Podporuje zásady sociálního začleňování, rozmanitosti, demokracie, vede k získávání dovedností, zvědavosti i kritického myšlení. Učí žáky chápat rozdílnosti jednotlivců a vážit si každého člověka, minority a kultury.
- Výchova k udržitelnému rozvoji prostupuje jednotlivými předměty, jejím cílem je u žáků rozvíjet všechny oblasti, které jsou považovány za součást celistvé osobnosti – znalosti, dovednosti i postoje. Pro žáky jednotlivých oborů se organizují besedy s profesními odborníky, kteří jim předávají informace a znalosti z teorie systémů, ekologie a životního prostředí, rozvoje, ekonomiky technických oborů i společenských věd.
- Odborná stáž 10 žáků a 2 učitelů partnerské školy Landeshotelfachschule Kaiserhof z italského Merana. Získané teoretické i praktické zkušenosti posílí jazykové i odborné kompetence žáků partnerské školy.

Mimoškolní aktivity (aktivity nesouvisející s výukou)

- Baristický kurz – ve školním roce proběhly 2 baristické kurzy pro žáky KČ3.A, GS3.A
- Someliérský kurz – proběhl v průběhu druhého pololetí pro žáky HT2.A

Mezinárodní spolupráce a zapojení právnické osoby do mezinárodních programů

- Erasmus+ - v tomto školním roce jsme nebyli příjemci projektu, ale plnili jsme funkci partnerů projektu pro slovenskou SŠ Brezno 4 žáci a 1 pedagog říjen - listopad 2022, pro maďarskou střední odbornou školu Szentpáli István a pro slovenskou organizaci Ignis plus, n.o.

Projekty školy

- **iKAP 2 – Komplexní program rozvoje klíčových oblastí pražského školství** – realizace projektu od 1. 1. 2022 do 30. 11. 2023. Škola/partner s finanční účastí je v rámci projektu zapojena do těchto aktivit – Zapojení odborníka z praxe do výuky na SŠ, Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele, Školní kariérový poradce.
- **Šablony pro SŠ a VOŠ I Operační program Jan Amos Komenský** – realizace projektu od 1. 11. 2022 do 31. 10. 2025. Cílem projektu je přispět k zajištění rovného přístupu ke kvalitnímu a inkluzivnímu vzdělávání pro všechny žáky a studenty prostřednictvím podpůrných personálních pozic, vzdělávání pracovníků škol a školských výchovných a ubytovacích zařízení, vzájemného sdílení zkušeností, spolupráce a podpory zavádění inovativních metod výuky.
- **Doučování žáků** září 2022 – srpen 2023 - dotace byla využita na individuální i skupinové doučování žáků, kteří se obtížně vyrovnávají s následky distanční výuky. Doučování realizovali

pedagogové školy. U žáků učebních oborů kuchař – číšník a cukrář bylo doučování primárně zaměřeno na odborné předměty, které jsou součástí závěrečné zkoušky. U studijních oborů gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch bylo doučování probíhat v předmětech český jazyk, anglický jazyk, matematika a v odborných předmětech, které jsou součástí profilové maturitní zkoušky.

- **Mobilní digitální technologie** – účelem dotace bylo pořízení digitálních technologií. Dle potřeby a vlastního uvážení je škola bude půjčovat žákům, s cílem, aby měli k dispozici mobilní digitální zařízení pro běžnou výuku a pro případnou výuku distančním způsobem.

Spolupráce právnické osoby se sociálními partnery a rodiči

Škola je členem profesních organizací Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelových škol, Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska.

V rámci prevence rizikového chování škola spolupracovala s Policií ČR a Městskou policií, pokračovala také spolupráce s PPP, Úřadem práce a s Úřadem městské části Praha – Klánovice.

Odborný výcvik a odborné praxe žáků byly organizovány na smluvních pracovištích školy – Hotel Marriott, Hotel DAP, Chvalská tvrz, Hotel Corinthia, Hotel Radisson, Grand Cru, U Matěje, Fastgood Prosek, Cukrárna Buchalovi, Restaurace Sladovna, Restaurace Krystal bistro.

Spolupráce s rodiči je realizována prostřednictvím:

Školské rady – umožňuje rodičům podílet se na organizaci a řízení školy,
Pravidelnými třídními schůzkami (1krát za pololetí školní rok),
Individuálními pohovory a konzultacemi s třídními učiteli a výchovným poradcem
Rodiče se účastní odborných akcí školy (soutěže, dny otevřených dveří)

Další aktivity a prezentace školy

Září:

13. 9. 2022- prezentace školy na Přehlídce středních škol v Horních Počernicích

Říjen:

10. -11. 10. 2022 - prezentace školy na Přehlídce středních škol v Kolíně – on-line prostředím

Den otevřených dveří:

3. 11. 2022 od 9:00 do 14:00 hod.

23. 11. 2022 od 13:00 do 18:00 hod.

28. 1. 2023 od 9:00 do 13:00 hod.

22. 2. 2023 od 9:00 do 15:00 hod.

Využití školských zařízení, jejichž činnost právnická osoba vykonává, v době školních prázdnin

V průběhu prázdnin se provádí údržba.

X.

Údaje o výsledcích inspekční činnosti ČŠI a výsledcích kontrol

Inspekční činnost provedená Českou školní inspekcí ve školním roce 2022/2023:

- V říjnu 2022 proběhlo ve všech druhých ročnících praktické hodnocení stavu tělesné zdatnosti žáků
- V listopadu – prosinci 2022 proběhlo Výběrové zjišťování výsledků žáků 2022/23 - testování finanční a čtenářské gramotnosti žáků 1. a 2. ročníků
- V říjnu – listopadu 2022 - inspekční činnosti zaměřena na hodnocení kvality a efektivity poskytovaného vzdělávání a s ním souvisejících školských služeb, zejména s ohledem na podmínky, průběh a výsledky vzdělávacího procesu. Viz. Příloha – Inspekční zpráva Čj. ČŠIA - 3106/22-A; Protokol o kontrole Čj. ČŠIA - 3107/22-A
- V červnu 2023 - inspekční činnost – prošetření stížnosti dle §174 odst. 6 školského zákona. Stížnost na nedostatečný postup školy při řešení podnětů na nesprávné a nekvalitní vzdělávání žáků v předmětu Matematika a Český jazyk a literatura hodnotí ČŠI jako nedůvodnou. Viz. Příloha Výsledek šetření stížnosti ČŠIA-2033/23-A.

Jiné kontroly ve školním roce 2022/2023

v průběhu školního roku probíhaly pravidelné kontroly BOZP a PO od zřizovatele školy – bez zásadních připomínek – zjištěné závady byly vždy řádně odstraněny nebo jsou ze strany majitele budovy v řešení.

XI.

Základní údaje o hospodaření školy za kalendářní rok 2022 a za školní rok 2022/2023

Výsledkem hospodaření školy k 31. 12. 2022 byl zisk po zdanění ve výši 708 603,03 Kč. Tento zisk byl na základě rozhodnutí valné hromady konané dne 20. 04. 2023 ponechán nerozdělený v účetnictví společnosti, pro účely výchovy a vzdělávání, kam byl zaúčtován dne 28. 04. 2023.

Záměry zpracované podle osnovy zřizovatele školy do podnikatelského záměru na rok 2022 předpokládaly vytvoření zisku z hospodaření školy za kalendářní rok 2022 ve výši 100 tis. Kč. Vykázaný zisk byl dosažen i přes zvýšené neinvestiční náklady, jednak zvýšenými tržbami z poskytovaných služeb (realizací akcí a pronájmy prostor) a dále zvýšenými dotacemi od MHMP. Navíc vedení školy přistoupilo k maximálnímu šetření v režijních nákladech.

Škola předává MHMP vyúčtování přidělených dotací dvakrát do roka. Počátkem kalendářního roku odevzdává vyúčtování za uplynulý kalendářní rok, které navazuje na státní rozpočet. K 31. 12. 2022 bylo vyúčtováno celkem 24,3 mil. Kč, které byly roce 2022 beze zbytku spotřebovány. Druhé vyúčtování dotace je za školní rok 2022/2023 a to ve výši 25,7 mil. Kč, které byly spotřebovány především na mzdy zaměstnanců a s nimi spojených odvodů sociálního a zdravotního pojištění a na úhrady části

neinvestičních nákladů v daném školním roce. Úhrady zbývajících částí ostatních neinvestičních nákladů byly prováděny ze školného od žáků a fakturovaných služeb.

V první polovině roku 2023 pokračovala další rozsáhlá modernizace výukového vybavení (techniky) i vybavení učebních prostor, včetně kabinetů (výmalba místností a chodeb, výměna podlah a dovybavení novým nábytkem).

Při ověřování výkazu zisku a ztráty a vypořádání dosaženého výsledku hospodaření k 31. 12. 2022 auditorem, bylo prokázáno, že veškeré dotaci přidělené prostředky a také v minulých letech vykázaný zisk jsou využívány na výchovu a vzdělávání.

Výrok auditora zajišťující 90 % dotaci škole byl vydán dne 17. 05. 2023 – bez výhrad a byl následně odevzdán příslušnému oddělení, odboru rozpočtu MHMP.

Průběžné údaje o výsledcích hospodaření školy jsou, vždy ke konci kalendářního čtvrtletí, školou zpracovávány a odesílány ekonomickému odboru zřizovatele SČMSD a pololetně projednávány dozorčí radou společnosti = školy.

Další informace

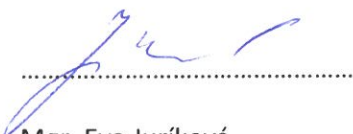
Poskytování informací podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím

(1) Každý povinný subjekt musí vždy do 1. března zveřejnit výroční zprávu za předcházející kalendářní rok o své činnosti v oblasti poskytování informací podle tohoto zákona obsahující následující údaje:

- a) počet podaných žádostí o informace a počet vydaných rozhodnutí o odmítnutí žádosti, 0
- b) počet podaných odvolání proti rozhodnutí: 0
- c) opis podstatných částí každého rozsudku soudu ve věci přezkoumání zákonnosti rozhodnutí povinného subjektu o odmítnutí žádosti o poskytnutí informace a přehled všech výdajů, které povinný subjekt vynaložil v souvislosti se soudními řízeními o právech a povinnostech podle tohoto zákona, a to včetně nákladů na své vlastní zaměstnance a nákladů na právní zastoupení, 0
- d) výčet poskytnutých výhradních licencí, včetně odůvodnění nezbytnosti poskytnutí výhradní licence: 0
- e) počet stížností podaných podle § 16 a, důvody jejich podání a stručný popis způsobu jejich vyřízení: 0
- f) další informace vztahující se k uplatňování tohoto zákona: žádné.

(2) Pokud má povinný subjekt zvláštním zákonem uloženou povinnost předkládat veřejnou výroční zprávu obsahující informace o jeho činnosti, začleňuje údaje podle odstavce 1 do této výroční zprávy jako její samostatnou část s názvem "Poskytování informací podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím".

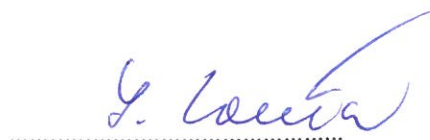
V Praze dne 20. 9. 2023



Mgr. Eva Juríková

ředitelka školy

**Střední škola hotelnictví
a gastronomie SČMSD**
Praha, s.r.o. -5-
190 14 Praha 9, Slavětínská 82



PhDr. Ludvík Vomáčka, CSc.

jednatel školy

Výroční zpráva byla projednána a schválena Školskou radou dne 2. 10. 2023.

Příloha:

- Učební plány oborů vzdělání / vzdělávacích programů ve školním roce 2022/2023
- Kopie zápisu z jednání Školské rady ze dne 2. 10. 2023, kde byla projednána a schválena VZ za školní rok 2022/2023
- Kopie prezenční listina
- Inspekční zpráva Čj. ČŠIA-3106/22-A
- Protokol o kontrole Čj. ČŠIA - 3107/22-A
- Výsledek šetření stížnosti ČŠIA-2033/23-A.

