



Hotelová škola, Vyšší odborná škola  
hotelnictví a turismu a Jazyková škola  
s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady,  
příspěvková organizace

Komenského 156/7, 290 01 Poděbrady  
tel.: +420 325 612 540, e-mail: info@hsvos.cz  
<http://www.hsvos.cz/>

## VÝROČNÍ ZPRÁVA O ČINNOSTI ŠKOLY



**OSLAVY 50. VÝROČÍ ŠKOLY**  
**DĚKUJEME VŠEM**

**KDO JSTE PŘIJELI... KDO JSTE S NÁMI SLAVILI...**  
**KDO JSTE NÁM S OSLAVAMI POMÁHALI...SNAD JSTE SI TO UŽILI...**



**Středočeský kraj**

školní rok 2017/2018

## 1. Základní údaje o škole

### **Název a adresa školy:**

Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky  
Poděbrady, příspěvková organizace, Komenského 156/7

### **Zřizovatel:**

Středočeský kraj  
se sídlem: Zborovská 11  
150 21 Praha 5  
IČ: 70 891 095

### **IČO:**

00 069 175

### **IZO ředitelství:**

600 007 561

### **Kontakty:**

Tel.: 325 612540 – 2

Fax: 325 614292

E-mail: [info@hsvos.cz](mailto:info@hsvos.cz)

<http://www.hsvos.cz>

### **Vedení školy:**

ředitelka:	PhDr. Jana Podoláková	podolakova@hsvos.eu
statutární zástupce ředitele:		
	Mgr. Jan Kupr	kupr@hsvos.eu
zástupce ředitele pro praktické vzdělávání a provoz školního hotelu:		
	Mgr. Eva Keclíková	keclikova@hsvos.eu
zástupce ředitele pro VOŠ:		
	PhDr. Eva Svobodová	svobodova@hsvos.eu

### **Školská rada pro HŠ**

#### 2 členové jmenování zřizovatelem:

- Mgr. Jaromír Novák
- Jaroslav Trnka

#### 2 členové zvolení zákonnými zástupci nezletilých žáků a zletilými žáky:

- Štěpánka Vantulová
- Dominik Švec

#### 2 členové zvolení pedagogickými pracovníky školy:

- Mgr. Petr Skořepa
- Ing. Jana Kočí – předseda školské rady

### **Školská rada pro VOŠ**

#### 1 člen jmenován zřizovatelem:

- Ing. Jozef Ďurčanský

#### 1 člen zvolen studenty:

- Vojtěch Petržela

#### 1 člen zvolen pedagogickými pracovníky školy:

- Ing. Krátká

### **Poslední změna zařazení do rejstříku škol:**

30. 8. 2012: s účinností od 1. 9. 2012 se provádí výmaz dobíhajících oborů  
65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, dálková forma vzdělávání

## 2. Charakteristika školy

### **Vymezení hlavní činnosti školy a charakteristika vzdělávacího programu:**

Ve škole se vyučují dva obory: vzdělávací službu poskytuje střední škola jako hotelová škola v oboru 65-42-M/01 Hotelnictví, školní vzdělávací program HOST – Hotelnictví s turismem. V terciární sféře vzdělávání nabízí vyšší odborná škola hotelnictví a turismu akreditovaný studijní program pro obor 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb.. Absolventi školy vykonávají pozice středního a vyššího managementu v oblasti cestovního ruchu, hotelového provozu a gastronomických služeb, které představují z celospolečenského hlediska obory s perspektivou rozvoje a ekonomické prosperity. Škole se podařilo vybudovat si prestižní pozici, překračující rámec regionu.

Kurikulum školy spočívá na rovnocenných pilířích všeobecně vzdělávacího a odborného vzdělávání s cílem osvojení odborných znalostí a dovedností potřebných v oboru, obecných dovedností potřebných pro výkon práce a dále tzv. měkkých kompetencí, zejména komunikativních a dalších osobnostních kompetencí. Budoucí absolventi se dobře orientují na trhu práce moderní vzdělanostní společnosti a zvládají evropský i světový rozměr svého oboru.

**Vzdělávací koncepce školy:** Škola uplatňuje ve své práci principy řízení kvality podle modelu Evropské unie CAF (Common Assessment Framework). V centru pozornosti stojí v tomto systému příjemce vzdělávací služby - žák/žákyně - a jeho co nejširší podíl na tvorbě a zkvalitňování vzdělávacího programu. Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků/žákyně. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci daného modelu řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy. Doložitelný je **pro-zákaznický přístup v oblasti výuky**. Při zpracování Sebehodnotící zprávy školy podle metodiky evropského systému řízení kvality CAF je každoročně realizováno dotazníkové šetření spokojenosti maturantů s kvalitou školy.

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání (podle §2 zákona 561/2004 Sb.), jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – potřebu učit se a pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

Vzdělávací strategie školy je založena na **těsném propojení výuky s praxí**.

Od počátku studia jsou v praktickém vyučování profesní dovednosti rozvíjeny v podmínkách reálného provozu školní restaurace, školního baru a školního hotelu Junior, kde se každý žák/žákyně od prvního ročníku podílí na doplňkové činnosti školy, je zainteresován na její kvalitě a na spokojenosti zákazníka a veřejně se svojí prací prezentuje.

Odborné schopnosti a dovednosti mohou žáci a žákyně zkvalitnit fakultativním výběrem kurzů studené kuchyně, cukrářství, barmanských a someliérských kurzů a kurzů dekorativního vyřezávání, jejichž úspěšné absolvování je potvrzeno certifikátem. V rámci těchto kurzů jsou seznamováni s nejnovějšími trendy v oboru.

Výuka předmětu praxe probíhá od třetího ročníku v prvotřídních hotelích v Praze a Krkonoších. Prostředí těchto luxusních hotelových provozů významně rozvíjí odborné profesní kompetence i celkově formuje osobnost budoucích manažerů, vede je ke kulturnímu společenskému vystupování a komunikaci prostřednictvím kultivovaného zevnějšku, jímž se při své práci prezentují na veřejnosti. Prezentace na veřejnosti je nedílnou součástí všech forem praktického vzdělávání. Žáci a žákyně mají možnost dále rozvíjet svoje kompetence a zažívat uznání veřejnosti při zajišťování společenských a gastronomických akcí ve spolupráci s renomovanými cateringovými společnostmi. Uplatnitelnost na trhu práce zlepšuje absolvování profesních tréninkových školení, organizovaných přímo personálními manažery hotelů a odrážejících předepsané standardy a konkrétní potřeby zaměstnavatelů.

Odborné kompetence jsou průběžně rozšiřovány prostřednictvím prezentací firem a odborných exkurzí ve firmách a společnostech.

Maturitní zkouška představuje obhajobu maturitní práce, zpracované na základě projektových týdnů manažerské praxe ve čtvrtém ročníku v konkrétních firmách, kdy se žáci a žákyně zabývají analýzou zvoleného problému z oblasti managementu, marketingu, produkce a dalších sfér činnosti hotelového nebo gastronomického provozu či služeb cestovního ruchu.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění **klíčových kompetencí**:

- komunikativních kompetencí
- personálních kompetencí k učení a k práci
- sociálních kompetencí k práci a spolupráci s ostatními
- kompetencí k řešení problémů
- kompetencí k užívání ICT technologií
- kompetence k aplikaci základních matematických postupů při řešení praktických úloh
- kompetencí k pracovnímu uplatnění

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků a žákyní průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování
- v procesu praktického vyučování
- při mimovyučovacích a dobrovolných aktivitách
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb
- při realizaci mezipředmětových týmových projektů
- při všech formách implementace školního vzdělávacího programu

Škola a školní hotel JUNIOR jsou členem Asociace hotelů a restaurací, Asociace průvodců ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, České barmanské asociace, Asociace ředitelů hotelových škol ČR, Asociace evropských škol hotelnictví a turismu. Žáci a studenti školy zažívají úspěchy v celostátních i mezinárodních soutěžích barmanských kuchařských a cukrářských, jazykových a odborných soutěžích v oboru cestovního ruchu. Odborný růst a profesní zkušenosti té nejvyšší úrovně získávají žáci a studenti na odborných stážích v tuzemsku a v zahraničí, další profesní růst je umožněn díky pravidelné spolupráci školy při zabezpečování gastronomických akcí, pravidelná je spolupráce s F Š B Servisem prezidenta republiky na Pražském hradě a dále spolupráce s cateringovými společnostmi Golem, Zátíší, Žofín, aj. Škola pravidelně uskutečňuje projekty financované Evropskou unií v rámci ERASMUS+, které umožňují výměnu zkušeností prostřednictvím mobilit žáků i učitelů školy. Prostřednictvím projektů v rámci OPVK programu „Šablony pro SŠ a VOŠ“ se uskutečnil rozsáhlý program systematického vzdělávání v rámci DVPP a systematický program doučovacích kurzů pro žáky ohrožené školním neúspěchem. Při realizaci svých vzdělávacích programů škola spolupracuje s dalšími vzdělávacími institucemi, každoročně se uskutečňuje spolupráce v komisích při závěrečných zkouškách absolutoria na VOŠ a oponenturách absolventských prací.

## **Vymezení doplňkové činnosti školy: Školní hotel JUNIOR**

Pro zkvalitnění odborných kompetencí žáků a studentů v rámci provozní praxe a pro maximální využití materiálních i personálních zdrojů školy jsou v rámci provozování školního hotelu JUNIOR nabízeny **ubytovací a stravovací služby a zároveň služby konferenční.**

Zejména byly podporovány rekondiční pobyty sdružení pacientů, jejichž obsluha přináší žákům řadu nových významných zkušeností a osobnostních kompetencí v oblasti práce s postiženými hosty. Těmto skupinám zároveň poskytuje školní hotel slevu, aby jim tyto rekondiční pobyty v co nejširší míře umožnil.

**Tradičními partnery ve školním roce 2017/2018 byla tato sdružení:**

### ***Vzdělávací pobyty:***

- Národní institut dětí a mládeže, Praha
- Galen – Symposion s.r.o., Praha
- Asociace poraden pro osoby se zdravotním postižením, Praha
- Sdružení učitelů francouzštiny, Praha
- INTENSE, p. Petr Petřík, Liberec
- Hudební mládež, Praha
- Seminář se zaměřením na alternativní medicínu Martina Francová
- Mamma Help – Sdružení žen s nádorovým onemocněním prsu, o.s.
- Univerzita Karlova v Praze
- Národní institut pro další vzdělávání
- Město Poděbrady
- VOŠ a SŠ Praha
- ZUŠ Poděbrady
- Rotaract club Poděbrady
- Gymnázium Poděbrady
- Gymnázium Praha
- Celostátní jazyková soutěž hotelových škol Poděbrady
- Víkendové semináře paní Jany Balcarové Poděbrady
- Akademie komorní hudby
- Školení učitelů německého jazyku Jihlava
- AMATE Brno ( asociace metodiků AJ MU Brno)
- Projekt Erasmus
- Projekt Šablony
- Handicap centrum Srdce Poděbrady

### ***Rekondiční pobyty:***

- OSZP Veselská oblast, Veselí nad Moravou
- STP v ČR, o. s., Rokycany
- AMA-SOP Most
- STP Jablonec nad Nisou
- JAKOP Jablonec n. Nisou
- STP Tachov
- APZP Praha
- Svaz diabetiků Žďár n. Sázavou
- Českolipská Vesna, Česká Lípa
- Severočeské doly, Ostrava
- SZP Hodonín

- SZP Vacenovice
- ONKO Niké Krnov
- SPCCH Liberec
- Svaz diabetiků Žamberk
- STP Černošín

***Relaxační a sportovní pobyty:***

- skupina paní Birnbaumové, Kladno
- Cviko, skupina paní Borkovcové
- CK ENKO, Mgr. Petr Nezveda
- Dům dětí a mládeže Poděbrady
- TJ Sokol Kladno
- TJ Sokol Poděbrady
- Tenisový svaz Poděbrady
- Sokol Košťany
- Beachclub Ládví Praha
- Rodina a dítě, z.s. Poděbrady
- Český atletický svaz Praha
- Nezávislý sportovní klub Praha
- ZŠ Všetaty
- Gymnastika – paní Vladka Zmeškalová
- Salon Davidová Poděbrady
- CK S úsměvem ke zdraví
- INNA Havířov
- Aquabella Poděbrady
- ZŠ Mělník
- Příměstský tábor – Rodina a dítě, Poděbrady
- Gymnastika Monika Sobotková
- GT SPORT ACADEMY Dolní Počernice
- Příměstský tábor ledního hokeje Poděbrady
- TJ LTC Poděbrady
- Pěvecký sbor Bojkovice
- Viktoria Litoměřice
- Královské lázně Poděbrady

***Firemní pobyty:***

- CHARVÁT CTS, a.s.
- PROSPED s.r.o.
- Poděbradka, a.s.
- Rheizink ČR
- České dráhy GŘ, a.s., Praha
- Biomedika Praha
- Společenství vlastníků jednotek Poděbrady
- Město Poděbrady
- MKC Poděbrady
- EKO gymnázium Poděbrady

### **Pobyty hrazené z FKSP:**

- Město Semily
- Krajská zdravotní a.s., Mladá Boleslav
- Město Choceň
- Domov pod Lípou, Mladá Boleslav
- Generální finanční ředitelství Praha
- ZŠ a MŠ Morašice
- Weco Travel Praha
- ZŠ a MŠ Vysoké Mýto
- Kraj Vysočina
- MŠ Litoměřice
- Severočeské doly Ostrava
- ZŠ Liberec
- ZŠ Mělník
- DSS Smirady
- VOŠ informačních technologií a SŠ elektrotechniky Praha
- FN Královské Vinohrady Praha
- Vězeňská služba ČR Oráčov

• **Materiálně technické podmínky pro výuku**

**Budova:** stavba č. p. 156/III, zastavěné plochy a nádvoří v majetku Středočeského kraje

Druh prostor	Počet učeben	Standardní vybavení
<b>Kmenová učebna pro 30 – 32 žáků</b> (14 učeben vybaveno interaktivní tabulí – s příslušným softwarovým vybavením a se zabudovaným dataprojektorem)	14	Školní tabule Dataprojektor s projekční tabulí PC AIO Přenosný dataprojektor + notebook Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD a DVD, obrazové materiály, speciální softwarové vybavení
<b>Učebna vybavená výpočetní technikou</b> (výuka předmětů práce s počítačem, cizí jazyky, technika administrativy, obchodní korespondence, podnikání v hotelnictví a gastronomii aj.), po všední odpoledne přístupné žákům ve volném čase	4	Laserová síťová tiskárna Připojení do sítě – LAN, internet Softwarové vybavení Windows 7, Novell Netware client, Office 2013 Programy pro výuku psaní na klávesnici, účetnictví, podnikání v hotelnictví a další multimediální výukové programy
<b>Učebna pro cizojazyčnou výuku (skupinovou)</b> (	3	PC AiO Připojení do sítě – LAN, internet Softwarové vybavení Windows 7, Novell Netware client, Office 2013 Televize Panasonic
<b>Technologie přípravy pokrmů</b> (laboratorní kuchyně + seznámení s běžným provozem ve školní kuchyni)	2	(vybavení technologiemi firem Rational, Vorwerk aj.) Konvektomaty Horkovzdušné trouby Indukční ploty Digitální vařiče Teflonové potřeby pro gastronomii Kuchařské potřeby odpovídající požadavkům HACCP
<b>Technika obsluhy a služeb</b> (učebny TOS + reálný provoz školního baru reálný provoz školní restaurace)	2	Základní a speciální inventář na úseku obsluhy (restaurační prádlo, porcelán, přebory, nápojové sklo, pomocné stoly a vozíky), barový inventář, softwarové vybavení pro zpracování dat ve školní restauraci DVD přehrávač, odborné obrazové prezentace, dataprojektor + interaktivní tabule SmartBoard
<b>Tělesná výchova</b> (vlastní posilovna se solárium, pronajímány prostory sportovní haly a tělocvičny)	1 posilovna	Vybavení posilovny a solária Vlastní sportovní náčiní pro výuku TEV Vybavení pro zajištění lyžařského výcvikového kurzu a letního sportovního kurzu
<b>Knihovna se studovnou</b> (pro individuální práci s informacemi, projektové vyuč.)	1	Mapy, slovníky, učebnice, odborné publikace, časopisy, propagační materiály, výukové CD-ROMy, obrazové materiály,
<b>Posluchárna</b> (prostor pro shromažďování více tříd, výuka VOŠ, přednášky a besedy, prezentace firem a sociálních partnerů, soutěže a akce školy, prezentace školy na veřejnosti)	1	PC + video + DVD, flipchart dataprojektor Zvukové reproduktory Variabilní uspořádání nábytku podle potřeb – přednáškové, divadelní aj.
<b>Recepce školního hotelu</b> (reálný provoz hotelové recepce)	1	Speciální rezervační hotelový software + počítačové vybavení (Comarr)

**Další prostory:** kabiny pro práci učitelů, šatna pro odkládání obuvi a oděvů, prostory pro osobní hygienu, pro společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy.



### 3. Školy a školská zařízení – členění

#### I. Školy – nejvyšší povolený počet žáků/studentů a naplněnost (k 30. 9. 2017)

Druh/typ školy	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků/stud.	Skutečný počet žáků/stud. <sup>1</sup>	Počet žáků/stud. v DFV <sup>2</sup>	Přepočtený počet ped. prac.	Počet žáků/stud. na prep. počet ped. prac. v DFV
Hotelová škola	00069175	420	405	405	36,3	11,2
Vyšší odborná škola	110128023	180	98	98	5,9	16,6
Jazyková škola	108052061	--	0	0	0	0

<sup>1</sup>všechny formy vzdělávání; <sup>2</sup>DFV - denní forma vzdělávání

#### II. Školská zařízení – nejvyšší povolený počet žáků/studentů (strávníků, ubytovaných, klientů) a naplněnost (k 30. 9. 2017)

Školské zařízení	IZO	Nejvyšší povolený počet žáků/stud. (ubyt./stráv./klientů)	Skutečný počet žáků/stud. (ubyt./stráv./klientů)	Z toho cizích	Přepočtený počet pracovníků
Domov mládeže	002002833	141	141	--	6
Školní jídelna	102814180	440	440	--	9,8

**doplňková činnost** – určena skupinám uvedeným na str. 4 – 6 (ca 4500 osob) zajišťoval ji počet sedmi zaměstnanců školy.

#### **4. Obory vzdělání a údaje o žácích v nich**

- Uved'te změny ve skladbě oborů vzdělání podle Klasifikace kmenových oborů vzdělání (nové obory, zrušené obory dobíhající obory).

##### **I. Počet tříd a žáků SŠ (bez VOŠ) v denní formě vzdělávání – podle oborů vzdělání (k 30. 9. 2017)**

Kód a název oboru	Počet žáků	Počet Tříd	Průměrný počet žáků/tř.
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>			
65-42-M/01 Hotelnictví	405	14	28,9
<b>Celkem</b>	<b>405</b>	<b>14</b>	<b>28,9</b>

**Pozn.:** 1. Uved'te i obory vzdělání zapsané v rejstříku škol a školských zařízení, které nejsou naplněny; v komentáři zdůvodněte. 2. Pokud jsou žáci některých oborů vzdělání spojeni ve společné třídě, uveďte v textu.

##### **III. Počet skupin a studentů VOŠ v denní formě vzdělávání – podle oborů vzdělání (k 30. 9. 2017)**

Kód a název oboru	Počet studentů	Počet skupin	Průměrný počet stud./skup.
65-42-N/.. Hotelnictví, vzděl. program 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb	99	6	16,5
<b>Celkem</b>	<b>99</b>	<b>6</b>	<b>16,5</b>

- **Údaje o studentech přijatých v průběhu školního roku 2017/2018 do denní formy vzdělávání a ostatních forem vzdělávání (počty, zařazení do ročníku, odkud přišli apod.).**

HŠ: V průběhu školního roku 2017/2018 bylo přijato 8 žáků do 1. ročníku (1 Střední průmyslová škola sdělovací techniky Praha 1, 1 SOŠ Nový Bydžov, 2 Obchodní akademie Kolín, 1 Církevní gymnázium v Kutné Hoře, 1 OA Lysá nad Labem, 1 ISŠ Mladá Boleslav, 1 Střední průmyslová škola elektrotechniky a informační technologie Dobruška). Nástup po přerušení studia 2 žákyně (3. a 4. ročník).

VOŠ – v průběhu školního roku nebyli přijati studenti

- **Cizí státní příslušníci – EU, ostatní (počty) – podle druhu školy**

HŠ: 1 Ukrajina, 1 Mongolsko, 1 Vietnamská socialistická republika

VOŠ: 4 Ukrajina, 2 Ruská federace, 1 Afghánistán

- **Uveďte kolik žáků a kolik studentů dojíždí do školy z jiných krajů (celkem/z toho denní forma vzdělávání).**

HŠ: Dojíždí 118 žáků denního studia.

VOŠ: dojíždělo 43 studentů z jiných krajů

## 5. Vzdělávání žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků a studentů nadaných

Žáci a studenti se zdravotním postižením podle druhu postižení (k 30. 9. 2017)

Druh postižení	Počet žáků/studentů	
	SŠ	VOŠ
Mentální postižení	0	0
Sluchové postižení	2	0
Zrakové postižení	0	0
Vady řeči	0	0
Tělesné postižení	0	0
Souběžné postižení více vadami	0	0
Vývojové poruchy učení a chování	12	0
Autismus	0	0

HŠ: Počet žáků (studentů), kteří se vzdělávali podle individuálních vzdělávacích plánů, z toho počet žáků (studentů) nadaných a žáků (studentů) se zdravotním postižením. 12 studentů a studentek se vzdělávalo podle **PLPP**, z toho 8 ze zdravotních důvodů. Vše realizováno podpůrnými opatřeními a individuálními úpravami v rámci prezenční formy studia.

VOŠ: 9 studentů absolvovalo prezenční formu studia s individuálními podmínkami (zdravotní a rodinné důvody)

**(!žádný z IVP nebyl realizován pouze zkouškami žáka/studenta!, vždy se jednalo o prezenční formu studia s individuálními podmínkami)**

## 6. Údaje o přijímacím řízení a následném přijetí uchazečů do 1. ročníků SŠ a VOŠ

### 6.1 Přijímací řízení do 1. ročníku SŠ

- Uveďte kritéria přijímacího řízení do SŠ podle oboru vzdělání (význam výsledku přijímacích zkoušek, výstupního hodnocení ze základní školy, vysvědčení, výsledků v předmětových soutěžích a olympiádách apod.)

#### **I. Údaje o přijímacím řízení do denní formy vzdělávání (včetně nástavbového studia) na SŠ pro školní rok 2018/2019 – podle oborů vzdělání (k 1. 9. 2018)**

Kód a název oboru	1. kolo – počet		Další kola – počet		Odvolání – počet		Počet tříd <sup>1</sup>
	přihl.	přij.	přihl.	přij.	pod- ných	kladně vyříz.	
Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou							
<b>65-42-M/01 Hotelnictví</b>	166	116	3	3	13	*11	4
<b>Celkem</b>	<b>166</b>	<b>116</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>4</b>

\*Ve věci odvolání: bylo kladně vyřízeno 13 případů, ale 2 žáci nepotvrdili nástup.

V prvním a druhém kole přihláшено: 169 uchazečů, přijato (= nástup ke studiu): 119 uchazečů.

### 6.2 Přijímací řízení do 1. ročníků VOŠ

- Uveďte kritéria přijímacího řízení do VOŠ podle oboru vzdělání.

#### **Údaje o přijímacím řízení do všech forem vzdělávání na VOŠ – podle oborů vzdělání (stav k 1. 9. 2018)**

Kód a název oboru	1. kolo – počet		Další kola – počet		Odvolání – počet		Počet skup. <sup>1</sup>	FV <sup>2</sup>
	přihl.	přij.	přihl.	přij.	pod- ných	kladně vyříz.		
65-42-N/.. Hotelnictví, vzděl. program 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb	21	18	9	9	0	0	1	D

<sup>1</sup> pouze u těch forem vzdělávání, kde lze počty skupin sledovat

<sup>2</sup> FV – formu vzdělávání označte: D - denní, VČ - večerní, DK - dálková, DČ - distanční, KO - kombinovaná

- Uveďte kolik žáků a kolik studentů bylo v rámci přijímacího řízení přijato k 1. 9. 2017 a k 1. 9. 2018 z jiných krajů (celkem/z toho denní forma vzdělávání).

HŠ: Z jiných krajů bylo přijato 43 žáků k 1. 9. 2017 a 30 žáků k 1. 9. 2018.

VOŠ: k 1. 9. 2017 - 20 přijatých studentů z jiných krajů, k 1. 9. 2018 – 16 studentů

## 7. Údaje o výsledcích ve vzdělávání

### I. Prospěch a docházka žáků/studentů všech ročníků celkem (včetně závěrečných ročníků) – k 30. 6. 2018

Prospěch a docházka žáků/studentů všech ročníků	Počet žáků/studentů
<b>Obory vzdělání poskytující vyšší odborné vzdělání</b>	
Studenti celkem	76
Prospěli	69
Neprospěli	7
- z toho opakující ročník	3
Průměrný počet zameškaných hodin na studenta/z toho neomluvených	nesleduje se
<b>Obory vzdělání poskytující střední vzdělání s maturitní zkouškou</b>	
Žáci celkem	395
Prospěli s vyznamenáním	22
Prospěli	365
Neprospěli	8
- z toho opakující ročník	0
Průměrný prospěch žáků	2,415
Průměrný počet zameškaných hodin na žáka/z toho neomluvených	46,078/0,19

### STUDIJNÍ PRŮMĚR

■ I.r. ■ II.r. ■ III.r. ■ IV.r. ■ škola

2017/2018 II.	2,247	2,357	2,385	2,638	2,418
2017/2018 I.	2,206	2,425	2,449	2,553	2,407
2016/2017 II.	2,258	2,458	2,38	2,645	2,431
2016/2017 I.	2,228	2,581	2,467	2,613	2,469
2015/2016 II.	2,354	2,402	2,378	2,624	2,452
2015/2016 I.	2,311	2,483	2,489	2,628	2,491
2014/2015 II.	2,343	2,414	2,458	2,548	2,436
2014/2015 I.	2,367	2,487	2,41	2,436	2,421
2013/2014 II.	2,31	2,373	2,241	2,651	2,412
2013/2014 I.	2,308	2,5	2,26	2,525	2,413
2012/2013 II.	2,26	2,246	2,396	2,425	2,365
2012/2013 I.	2,375	2,322	2,421	2,426	2,389
2011/2012 II.	2,255	2,37	2,309	2,565	2,385
2011/2012 I.	2,283	2,455	2,312	2,45	2,386
2010/2011 II.	2,361	2,245	2,355	2,329	2,325
2010/2011 I.	2,45	2,34	2,366	2,351	2,38
2009/2010 II.	2,179	2,33	2,192	2,418	2,294
2009/2010 I.	2,139	2,468	2,256	2,335	2,335
2008/2009 II.	2,363	2,422	2,221	2,094	2,278
2008/2009 I.	2,257	2,51	2,249	2,051	2,269
2007/2008 II.	2,293	2,253	2,04	2,102	2,178
2007/2008 I.	2,325	2,38	2,032	2,003	2,194
2006/2007 II.	2,285	2,022	2,156	2,02	2,127
2006/2007 I.	2,303	2,135	2,214	1,974	2,164
2005/2006 II.	2,021	2,126	1,952	2,11	2,047
2005/2006 I.	1,991	2,137	1,91	2,113	2,054

- **Studijní průměr v nastupujícím prvním ročníku (I.pol. – II.pol.):**

2004/2005: 1,99 – 1,95  
 2006/2007: 2,30 – 2,29  
 2014/2015: 2,36 – 2,34  
 2015/2016: 2,31 – 2,35  
 2016/2017: 2,23 – 2,26  
 2017/2018: 2,21 – 2,25

- **Komisionální zkoušky HŠ:**

Předmět	Ročník	Počet studentů	Prospěli	Neprospěli
španělský jazyk	IV.	3	3	0
matematika	II.	1	1	0
matematika	I.	2	2	0
francouzský jazyk	I.	1	1	0
tělesná výchova	IV.	1	1	0
účetnictví	IV.	1	1	0
matematická cvičení	IV.	2	2	0
jazykový certifikát ŠJ	IV.	3	3	0
literární výchova	III.	1	0	1

**U komisionálních zkoušek neprospěl jeden žák, který již opakoval ročník. Tento žák nepodal žádost o další opakování ročníku.**

- **Komisionální zkoušky VOŠ:**

Předmět	Ročník	Počet studentů	Prospěli	Neprospěli
Turistický zeměpis	1.	3	3	0
MAE Manažerské finance	2.	2	2	0
Německý jazyk	2.	1	1	0
Právo	2.	1	1	0

**II. Výsledky maturitních zkoušek, absolutorií, závěrečných zkoušek (bez opravných zkoušek)**

Kód a název oboru	Žáci/studenti konající zkoušky celkem	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli
<b>Maturitní zkouška:</b>				
65-42-M/01 Hotelnictví	108	1	83	24
<b>Celkem</b>	<b>108</b>	<b>1</b>	<b>83</b>	<b>24</b>
<b>Absolutorium:</b>				
65-42-N/.. Hotelnictví, vzděl. program 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb	38	3	32	3
<b>Celkem</b>	<b>38</b>	<b>3</b>	<b>32</b>	<b>3</b>

**• MZ\_2018P: maturitní zkouška v podzimním termínu:**

Maturitní zkoušky v prvním řádném termínu (IV. ročník ukončen v srpnu opravnými komisionálními zkouškami): předpokládaných maturantů: 6 – celkem konalo: 5 / z toho úspěšně: 2

Maturitní zkouška opravná: 24

Celkem MZ podzim: 29

Prospěli: 22

Neprospěli: 7

**Celkem konalo MZ 2017 v jarním a podzimním termínu: 113 / neúspěšných: 7**

**• VOŠ - Absolutorium v podzimním termínu**

Náhradní termín 1

Opravný termín 1

Prospěli 2

V lednovém termínu se budou konat 2 opravné obhajoby a 1 opravná zkouška.

## 8. Hodnocení chování žáků/studentů

Chování žáků/studentů (k 30. 6. 2018)

Druh/typ školy	Počet žáků/studentů – hodnocení		
	velmi dobré	uspokojivé	neuspokojivé
HŠ	388	5	2

- **údaje o uskutečněných výchovných opatřeních:**
- **Pochvala ředitelky školy: 26** (za výborný prospěch, za umístění v celostátních nebo mezinárodních soutěžích, za práci v Žákovském poradním týmu ředitelky školy, za pomoc okolí)
- **Pochvala třídního učitele: 37** zejména za zapojení do dobrovolnických akcí, pomáhání, zabezpečení oslav 50. výročí školy.
- Důtka ředitelky školy: 6
- Důtka třídního učitele: 10
- **Řešení krizových jevů:**

V letošním školním roce nebyly zaznamenány žádné případy kriminality a delikvence, xenofobie, neřešily se problémy spojené s virtuálními drogami či s patologickým hráčstvím.

Řešily se následující problémy:

- problémy spojené s držením a zneužíváním návykových látek – kouření v okolí školy (po projednání na pedagogické radě udělena výchovná opatření dle školního řádu)
- problémy spojené s držením a zneužíváním návykových látek – kouření marihuany na Domově mládeže (po projednání na pedagogické radě udělena výchovná opatření dle školního řádu – jedno vyloučení z DM, podmíněná vyloučení z DM)
- napadení – student 1. ročníku cestou na školní exkurzi napadl žáka ZŠ Komenského Nymburk (po projednání na pedagogické radě udělena výchovná opatření dle školního řádu)
- záškoláctví (po projednání na pedagogické radě udělena výchovná opatření dle školního řádu)
- tíživá rodinná a sociální situace několika studentů (kontakt na odborníky, PLPP)
- psychické problémy (konzultace s met. prevence a psycholožkou Mgr. Tichotovou)
- těhotenství 2 studentek 4. ročníku (PLPP, maturita v řádném termínu) a jedné studentky VOŠ
- pokus o sebevraždu – studentka 1. ročníku vyskočila z okna DM (intervence psychologa ve třídě i na DM), studentka byla dlouhodobě hospitalizována (po celý školní rok)

Během školního roku mohli žáci využívat schránku důvěry, do které mohli vhazovat své dotazy či připomínky. Elektronickou schránku důvěry využili v průběhu školního roku tři žáci, jeden z nich se následně dostavil i k osobní konzultaci. I další studenti využívali konzultačních hodin k osobnímu pohovoru. Ve škole je nástěnka určená otázkám prevence, kterou pravidelně aktualizujeme.

Ve školním roce 2017/2018 se v září vybraní žáci zapojili do charitativní sbírky Světluška a v květnu do charitativní sbírky pro Ligu proti rakovině. V rámci programů specifické i nespecifické primární prevence proběhlo několik akcí. V březnu proběhly pro studenty 1. ročníku besedy SMART, tj. besedy se zástupci Policie ČR, OSPOD a s kurátorkou. Studenti prvního ročníku se v květnu zúčastnili přednášky a besedy na téma Sex, AIDS, láska, věrnost s panem Tomášem Řehákem z křesťanské organizace Abatop. V červnu byla



pro studenty 1. a 2. ročníku zorganizována beseda Seznam se bezpečně, kterou zajišťuje v rámci vzdělávacího programu Jeden svět na školách organizace Člověk v tísni.

Dále se uskutečnilo mnoho aktivit a akcí pro smysluplné využití volného času – zájmové kroužky nabízené nejen studentům ubytovaným na DM, školní akce, sportovní akce (zimní a letní výcvikové kurzy) a teambuildingové exkurze tříd.

Nadále spolupracujeme s Pedagogicko-psychologickou poradnou Nymburk, Policií ČR a OSPOD, s Centrem psychologicko-sociálního poradenství Středočeského kraje a nově byla navázána dlouhodobá spolupráce s psycholožkou Mgr. Sylvíí Tichotovou.

Vzhledem k problémům, které jsme řešili v tomto školním roce, bychom se ve školním roce 2018/19 rádi zaměřili na prevenci a řešení problémů v těchto rizikových oblastech: zneužívání návykových látek, vztahy s vrstevníky a duševní zdraví studentů (ve spolupráci s psycholožkou).

Koordinaci prevence zajišťoval preventivní tým ve složení:

PhDr. Jana Podoláková – ŘŠ, Mgr. Adriana Kališová - ŠMP, PhDr. Marcela Wagenknechtová – VP, Mgr. Karel Novák – VV

Školní metodička prevence se účastnila pravidelných schůzek s okresním metodikem prevence v PPP Nymburk a dále se vzdělávala účastí na odborných seminářích a konferencích:

- listopad 2017 - Jednání s dětmi a mladistvými s návykovým rizikovým chováním – Dr. Květa Sluková
- prosinec 2017 – mezinárodní konference Návykové látky a bezpečnost ve školách
- leden, březen, červen 2018 - Jak vést obtížný rozhovor - Společně k bezpečí (Mgr. Michaela Veselá)

## 9. Absolventi a jejich další uplatnění

### **I. Přehled podaných přihlášek k dalšímu studiu – absolventi SŠ s dosaženým středním vzděláním s maturitní zkouškou a absolventi VOŠ**

Druh/typ školy	Počet absolventů celkem	Podali přihlášku na VŠ	Podali přihlášku na VOŠ	Podali přihlášku na jiný typ školy	Nepodali přihlášku na žádnou školu
HŠ	103	43	6	2	52
VOŠ	36	15	0	0	21

Pozn.: Je zřejmé, že nebudou podchyceny všechny podané přihlášky (např. přihlášky podané na VOŠ po nepřijetí na VŠ v době po ukončení studia). Pro vlastní hodnocení školy je vhodné získat od absolventů informace o úspěšnosti přijetí do terciálního (příp. jiného) vzdělávání. Pokud tyto informace máte k dispozici, uveďte je.

### **II. Přehled podaných přihlášek k dalšímu studiu – absolventi SŠ s dosaženým středním vzděláním s výučním listem**

Počet absolventů celkem	Podali přihlášku do nástavbového studia	Podali přihlášku na jiný typ střední školy

Pozn.: Příp. uveďte úspěšnost absolventů (viz tab. I bod 9).

#### **• Odchody žáků ze školy během školního roku – počet žáků, důvody:**

**HŠ:** V průběhu školního roku 2017/2018 ukončilo studium celkem 22 žáků, kdy všichni přestoupili na jinou střední školu nebo SOU, z prvního ročníku 18 žáků (13 změna zaměření studijního oboru, 5 nezvládnutí studia), z druhého ročníku 1 žák (osobní důvody), z třetího ročníku 3 žáci (1 osobní důvody, 1 nezvládnutí studia, 1 vyloučení ze studia).

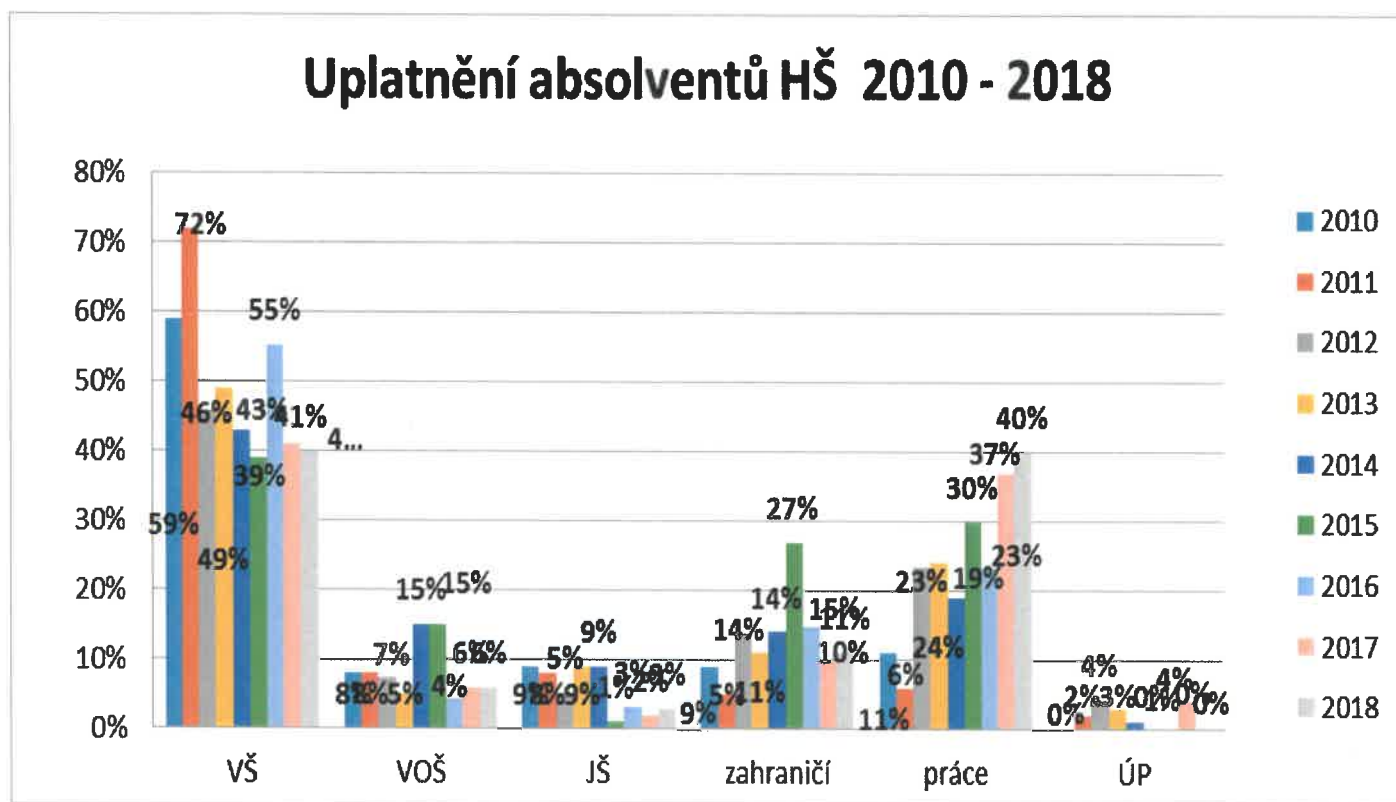
**VOŠ:** V průběhu školního roku 2017/2018 ukončilo studium 24 studentů (zdravotní, osobní nebo finanční důvody, nezvládnutí studia).

## 10. Údaje o nezaměstnanosti absolventů škol

Nezaměstnaní absolventi škol podle statistického zjišťování úřadů práce (k 30. 4. 2018)

Kód a název oboru	Počet absolventů – škol. rok 2016/2017	Z nich počet nezaměstnaných – duben 2018
65-42-M/01 Hotelnictví	83	4
65-42-N/.. Hotelnictví, vzděl. program 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb	32	0
<b>Celkem</b>	<b>115</b>	<b>4</b>

**Pozn.:** Zdroj informací – internetové stránky MPSV: <http://portal.mpsv.cz/sz/stat/abs> → Pololetní statistiky absolventů (1. pololetí – tj. 30. duben) → tabulka: Absolventi podle škol a oborů, kde je možné vyhledat počty nezaměstnaných absolventů jednotlivých škol ve všech krajích a okresech České republiky, ve kterých jsou absolventi podle místa trvalého pobytu na úřadech práce evidováni. Nezaměstnaní absolventi za poslední školní rok jsou uvedeni v posledním sloupcu (Ukončení školy v období od předminulého výpočtu - 12 měsíců, tj. období od 1. 5. do 30. 4.). Sledování nezaměstnanosti absolventů je důležité pro nastavení oborové struktury školy i pro její autoevaluaci.



### Uplatnění absolventů HŠ v roce 2018:

**Vysoké školy: 40%**

**Vyšší odborné školy: 6%**

**Jazykové školy: 3%**

**Pracovní pobyt v zahraničí: 11%**

**Pracovní zařazení v oboru: 40%**

**ÚP: 0%**

## 11. Úroveň jazykového vzdělávání na škole

### I. Žáci/studenti v denním formě vzdělávání učící se cizí jazyk (k 30. 9. 2017)

Jazyk	Počet žáků /studentů	Počet skupin	Počty žáků/studentů ve skupině		
			Minimálně	maximálně	průměr
JA	405	28	10	16	14
JN	240	16	10	18	15
JŠ	99	7	13	17	14
JF	66	5	12	15	13

Pozn.: Možné rozdělit podle druhu/typu školy.

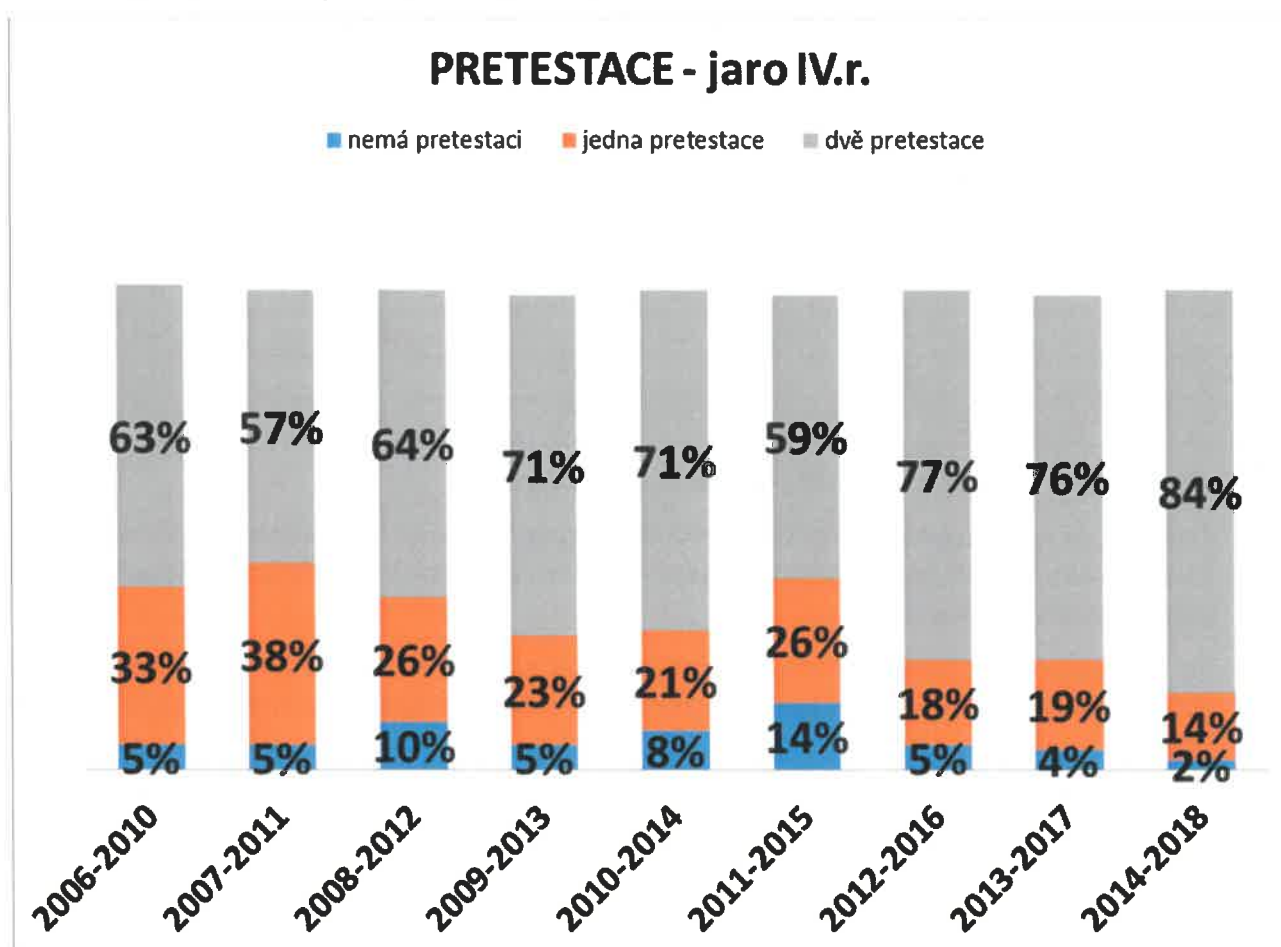
### II. Učitelé cizích jazyků – rozložení kvalifikace (k 30. 9. 2017)

Jazyk	Počet učitelů celkem	Kvalifikace vyučujících			Rodilí mluvčí
		Odborná	částečná	žádná	
JA	8	8	0	0	0
JN	5	5	0	0	0
JŠ	2	2	0	0	0
JF	2	2	0	0	0

#### • úroveň jazykového vzdělávání ve sledovaném školním roce:

- Cizojazyčné kompetence představují pro žáky a studenty obory hotelnictví a cestovního ruchu **prioritní dovednosti**, jejich rozvoj je podporován kromě vysokých hodinových dotací v učebním plánu dalšími aktivitami:
- Ve spolupráci s učiteli odborných předmětů realizována ve druhém ročníku projektová výuka „Komunikace s hostem“ – **cizí jazyk v hodině technologie přípravy pokrmů a v hodině techniky obsluhy**.
- nabídka **zahraničních odborných stáží** v partnerských destinacích Řecka, Irska, Německa, Švýcarska, Francie, Islandu a Kypru. Několikaměsíční zahraniční pracovní stáže rozvíjejí komplexně osobnost účastníků: jejich profesní odbornost, osobnostní vlastnosti (soft skills) i jazykové dovednosti. Celkem se zahraničních stáží účastnilo **75 žáků** školy.
- Uskutečnila se **poznávací exkurze školy do Paříže**.
- Uplatnitelnost absolventa školy na mezinárodním trhu práce zvýší rovněž tzv. dodatek k maturitnímu vysvědčení **Europass v angličtině**, usnadňující uznání odborné kvalifikace absolventa v zahraničí.
- Škola byla pořadatelem **celostátní konverzační cizojazyčné soutěže hotelových škol** v březnu 2018. Umístila se na **celkovém prvním místě**, v jednotlivých kategoriích vybojovali soutěžící jedno druhé místo a pět prvních míst.

- Nahrazení profilové maturitní zkoušky z cizího jazyka mezinárodním certifikátem uplatnili tři maturanti.
- Školní vzdělávací program HOST stanovuje žákům **povinnost prokázat cizojazyčné kompetence úrovně B1 v obou jazycích formou tzv. písemné pretestace z cizích jazyků**. Žáci si tak ověří úroveň svých cizojazyčných kompetencí, vyzkoušejí a natrénují požadavky a úkoly písemných státních maturitních zkoušek z cizích jazyků a jsou více motivováni ke složení mezinárodně platné certifikované zkoušky úrovně B1 nebo B2:



## 12. Úroveň informační a počítačové gramotnosti ve škole

Ve školním roce 2017/2018 byly průběžně plněny zejména tyto úkoly:

1.	<p><b>Ve spolupráci se správcem sítě se podílet na zkvalitňování ICT infrastruktury a jejím efektivním a běžném využití ve výuce. Řešit se správcem sítě případné závady na ICT infrastruktuře.</b></p> <p>ICT infrastruktura je běžně v průběhu školního roku využívána jako efektivní nástroj pro výuku desetiprstové hmatové metody psaní na klávesnici, obchodní korespondence, SW Office, zpracování a prezentaci výstupů v jednotlivých předmětech. Se správcem sítě průběžně řešeny závady zejména v učebnách VT 3 a VT 4.</p>
2.	<p><b>Rozšiřovat užívání prostředků ICT ve všech předmětech.</b></p> <p>V jednotlivých předmětech jsou žáci vedeni ke zpracování výstupů s využitím ICT prostředků v souladu s Minimálními znalostmi.</p>
3.	<p><b>Rozšiřovat výuku s používáním prezentační techniky.</b></p> <p>Prezentační technika je vyučujícími používána. Žáci využívali prezentační techniku při prezentaci výstupů např. seminárních prací.</p>
4.	<p>Ve spolupráci s vyučujícími mapovat možnosti zavádění nového SW do výuky.</p>
5.	<p><b>Poskytovat konzultace a poradenství v oblasti ICT.</b></p> <p>Prováděno běžně elektronicky i osobně.</p>
6.	<p><b>Podílet se na převodu obsahu diskové jednotky S: na úložiště v Office 365.</b></p> <p>Vyučující byli motivováni pro ukládání dat na úložiště v Office 365.</p>
7.	<p><b>Koordinovat ve spolupráci se správcem sítě provoz informačního systému školy.</b></p> <p>Předávány zjištěné i nahlášené provozní závady správci sítě.</p>
8.	<p>Rozvoj digitální gramotnosti třídních učitelů:</p> <p><b>Bakaláři – Třídní kniha a Evidence</b> Systém zaveden a používán.</p> <p><b>Interní Manuál Bakaláři a jeho aktualizace s ohledem na aktualizace SW.</b> Manuál vytvořen a průběžně aktualizován.</p>
9.	<p>Rozvoj digitální gramotnosti učitelů:</p> <p><b>Bakaláři – Třídní kniha</b> Systém zaveden a užíván.</p> <p><b>Sdílení dokumentů Office 365,</b> Dokumenty sdíleny většinou vyučujícími.</p> <p><b>Funkce a užití aplikací v Office 365 - Delve, Kalendář, Forms, Planner,</b> Aplikace Delve a Forms částečně užívána. Kalendář a Planner s ohledem na přetrvávající problém Kalendářem neužívány.</p> <p><b>Tvorba a vyplnění dotazníků v Office 365,</b> Využívána aplikace Forms při anketě DOD.</p> <p><b>Konzultace při tvorbě internetové dynamické prezentace PREZI</b> PREZI vyučujícími využívána zčásti.</p> <p><b>Noví učitelé – Bakaláři, Office 365, Olat, Astris, PREZI,</b> Splněno na vyžádání.</p> <p><b>Aplikace Class Notebook</b> Užívána 1 vyučujícím na základě samostudia.</p> <p><b>Interní Manuál Bakaláři a jeho aktualizace</b> Aktualizace interního Manuálu byla prováděna průběžně.</p> <p><b>Interní Manuál Office 365 – jednotlivé aplikace</b> Interní Manuál vytvořen pro Delve, Forms, SWay, Video.</p>
10.	<p><b>Rozvoj digitální gramotnosti žáků a studentů:</b></p> <p>a. <b>1. ročník – práce se systémy Windows 10, Office 365, Olat, Astris, DUM,</b></p>

	<p>b. 4. ročník – tvorba tabulek, grafů, dotazníků, užití šablony MP,  c. 4. ročník – tvorba prezentace v PPT a PREZI,  d. 3. VOŠ – tvorba tabulek, grafů, dotazníků, užití šablon AP,  e. 3. VOŠ – tvorba prezentace v PPT a PREZI.  Body a. - e. žáci a studenti splnili v daném termínu.</p>
11.	<p>E-learning – žáci:  a) Internetová bezpečnost žáků:  Kraje pro bezpečný internet - <a href="http://www.kpbi.cz/">http://www.kpbi.cz/</a>  - E-learning – 1. ročník  - soutěž – 1. ročník dle možností další ročníky  Splněno v termínu.  b) Teoretické znalosti a praktické dovednosti v IT:  Test IT Fitness - <a href="http://www.itfitness.cz/">http://www.itfitness.cz/</a> - 1. – 4. ročník dle možností  Využito minimálně.</p>
12.	<p><b>Přijímat náměty od vyučujících na nákup nových ICT zařízení.</b>  Náměty se týkaly zejména nevyhovujícího stavu stanic a sítě ve VT 3 a VT 4.</p>
13.	<p>Spravovat a vyhodnocovat profil školy na webu Škola 21, včetně návrhů řešení problémových oblastí.</p>
14	<p>Zasílat kolegům náměty z newsletteru IT ve Skole s inovacemi v oblasti ICT, které mohou sloužit jako inspirace při výuce.</p>
15.	<p>Apelovat na vyučující:  <b>Při práci na počítači dodržovat základní formální pravidla tvorby souborů, zejména dokumentů Word a prezentace PowerPoint nebo PREZI. Užívat možností kontroly souborů pomocí SW. Totéž vyžadovat a kontrolovat u žáků.</b>  Vyučující většinou dodržovali formální pravidla tvorby souborů a vyžadovali toto u žáků.  <b>Při konzultacích – seminární práce, maturitní práce, absolventské práce - provádět korekce prací žáků a studentů zejména elektronicky formou komentářů ve sdílených dokumentech. Zdůraznit efektivnost tohoto způsobu komunikace.</b>  Zatím bylo používáno minimálně.  <b>Nepřijímat závěrečné práce žáků s formálními nedostatky (Word, PowerPoint, PREZI). Důsledně od žáků a studentů vyžadovat, aby v pracích byly opraveny chyby signalizované automatickými opravami. Pro závěrečné práce žáci a studenti užívají šablony MP a AP.</b>  Žáci a studenti byli i opakovaně upozorňováni na formální nedostatky. Většina pro MP a AP použila šablonu MP a AP.  <b>Pro ukládání používat cloudové úložiště OneDrive v Office365.</b>  Žáci OneDrive běžně používají.  <b>Dbát na zvýšenou internetovou bezpečnost učitelů, žáků a studentů zejména na sociálních sítích. Zajistit účast žáků 1. ročníků na projektu Kraje pro bezpečný internet.</b>  Žáci 1. ročníků prošli e-learningem a soutěží projektu Kraje pro bezpečný internet.  <b>Respektování autorských práv a etické využití získaných digitálních informací</b>  Žáci i učitelé dodržují. Kladen důraz na uvádění citací podle normy.  <b>Základní pravidla tvorby dokumentu Word a prezentace jsou zpracována v dokumentu „Souhrn minimálních dovedností studenta“.</b>  Dokument využívali žáci při tvorbě výstupů, seminárních prací, MP, AP. Učitelé užívali dokumentů pro výukových a vzdělávacích dokumentů.</p>

### 13. Údaje o pracovnících školy

#### I. Základní údaje o pracovnících školy (k 30. 9. 2017)

Počet pracovníků					pedagogických – s odbornou kvalifikací <sup>1</sup>	Počet žáků v DFV na přepočtený počet pedagog. prac.
celkem fyzický/přepočtený	nepedagogických fyzický/přepočtený	pedagogických fyzický/přepočtený	pedagogických interních/externích			
75/72	27/27	48/42	75/3	48	12	

<sup>1</sup> ve smyslu zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů

- Uveďte počet interních a externích pedagogických pracovníků

#### II. Věková struktura pedagogických pracovníků (k 30. 9. 2017)

Počet pedagog. pracovníků	Do 30 let	31 – 40 let	41 – 50 let	51 – 60 let	Nad 60 let	Z toho důchodci	Průměrný věk
Celkem	1	10	14	16	7	6	48,6
z toho žen	1	2	13	18	7	5	49,3

#### III. Pedagogičtí pracovníci – podle nejvyššího dosaženého vzdělání (k 30. 9. 2017)

Počet ped. pracovníků – dosažené vzdělání				
vysokoškolské - magisterské a vyšší	vysokoškolské - bakalářské	vyšší odborné	střední	základní
44	3	1	0	0

#### IV. Pedagogičtí pracovníci – podle délky praxe (k 30. 9. 2017)

Počet ped. pracovníků s praxí				
do 5 let	do 10 let	do 20 let	do 30 let	více než 30 let
3	7	8	19	11

- asistenti pedagoga ani osobních asistenti ve škole nepracují.



**V. Zajištění výuky učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzdělání<sup>1</sup> (k 30. 9. 2017)**

<b>Předmět</b>	<b>Celkový počet hodin odučených týdně</b>	<b>Z toho odučených učiteli s odbornou kvalifikací v příslušném oboru vzděl.</b>
Český jazyk a komunikace	42	42
Literární výchova	28	28
Jazyk anglický	101	101
Jazyk německý	78	78
Jazyk francouzský	26	26
Jazyk španělský	26	26
Certifikát – jazyk anglický	8	8
Certifikát - německý	6	6
Certifikát - francouzský	2	2
Certifikát – španělský	2	2
Dějepis	8	8
Základy přírodních věd	8	8
Základy společenských věd	10	10
Matematika	35	35
Práce s počítačem	24	24
Zeměpis cestovního ruchu	9	9
Tělesná výchova – dívky	28	28
Tělesná výchova – chlapci	16	16
Základy ekonomiky	6	6
Makroekonomie, finanční řízení	12	12
Marketing a management v hotelnictví	8	8
Účetnictví	46	46
Právo v podnikání	8	8
Technologie přípravy pokrmů	64	64
Technika obsluhy	50	50
Technika administrativy	16	16
Obchodní korespondence	10	10
Podnikání v hotelnictví a gastronomii	9	9
Cestovní ruch	9	9
Učební praxe	36	36
Aplikovaná psychologie	3	3
Matematická cvičení	4	4
Turistický zeměpis	3	3
Nauka o potravinách	2	2
Gastronomický servis	8	8
Aplikovaná výpočetní technika	4	4
Management	2	2
Cizojazyčná korespondence – JA	2	2
Marketing	3	3
Právo	2	2
Ekonomické analýzy	4	4
Management hotelů a CR	2	2

Průvodcovská činnost	4	4
Metodiky průvodcovské činnosti	3	3
Dějiny kultury	2	2
Seminární práce	25	25
Makroekonomika	2	2
Mikroekonomika	2	2
Trendy turismu	2	2
Alternativní výživa a diety	2	2
Seminář k absolutoriu	1	1
Manažerská komunikace	1	1
Zařízení provozoven	2	0
Manažerská ekonomika – Hotelová ekonomika	2	2
Nauka o nápojích	2	2
Profesní a společenský protokol	2	2
<b>Celkem</b>	<b>822</b>	<b>820</b>

<sup>1</sup> ve smyslu zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů

**Pozn.:** Při velkém počtu oborů vzdělání, kdy je výčet všech předmětů rozsáhlý a obtížně zpracovatelný, je možno nevypisovat jednotlivé předměty, ale údaje uvést pouze za skupiny předmětů: 1. cizí jazyky, 2. všeobecné předměty, 3. odborné předměty, 4. odborná praxe/odborný výcvik.

• **Personální změny ve školním roce:**

- počet pedagogických pracovníků, kteří nastoupili na školu, z toho počet absolventů PedF (u ŠD absolventů SPgŠ) a jejich odborná kvalifikace :
- 1 učitelka odborných předmětů (VOŠ hotelnictví a turismu Poděbrady, zahájila studium učitelství odborných předmětů na ČZU Praha)
- počet pedagogických pracovníků, kteří odešli ze školy:
- 1 učitelka odchod do starobního důchodu

#### **14. Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků včetně vedoucích pracovníků**

(ve smyslu Vyhlášky 317/2005 Sb., o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků)

##### **Studium ke splnění kvalifikačních předpokladů**

- **Kateřina Habersbergerová:** Institut vzdělávání a poradenství ČZU, bakalářské kombinované studium, učitelství praktického vyučování (2. ročník)
- **Marie Marešová, DiS.:** Institut vzdělávání a poradenství ČZU, bakalářské kombinované studium, učitelství praktického vyučování (1. ročník)

Všichni ostatní pedagogové školy splňují kvalifikační předpoklady v souladu s předpisy.

##### **Studium k prohlubování odborné kvalifikace**

- **Vzdělávání v rámci profesního rozvoje pedagogických pracovníků školy** bylo realizováno v rámci projektu šablon **PROJEKT POŠKOLE: PODPORA ŠKOLE**, č. **CZ.02.3.68/0.0/0.0/16\_035/0006675**:
  - Polytechnické vzdělávání: realizováno celkem 48 osmihodinových seminářů ve vzdělávacím projektu Kulinářské umění Jiřího Roitha (komise odborných vyučujících)
  - Osobnostní a sociální rozvoj: 33 certifikovaných seminářů (pedagogický sbor)
  - Mentoring: 25 certifikovaných 24hodinových seminářů k problematice „Školní nekázeň – výcvik“ Mgr. Veselé (pedagogický sbor)
- **Osobnostní a sociální rozvoj mimo projekt:** 33 certifikovaných osmihodinových seminářů De. Lidmily Pekařové: „Jak žít a nezbláznit se v zátěžové profesi“ a „Komunikace s mládeží aneb proč to neumíme“ (pedagogický sbor)
- **Interní vzdělávání k prohlubování ICT kompetenci učitelů** (Ing. Tomková, koordinátor IT)
  - interní školení vyučujících k prostředí „Office 365“ – cloudové materiály
  - interní školení vyučujících k informačnímu systému „Bakaláři“ – elektronická třídní kniha aj.
- **Finanční náklady vynaložené na DVPP: 34 473,- Kč**

## 15. Údaje o dalších aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

### • **Mimoškolní aktivity: odborné exkurze:**

- 1. ročník
  - pražské hotely + muzeum gastronomie
  - Dvůr Seletice
- 2. ročník
  - Plzeň (pivovar, průvodcovaná prohlídka městem + Starý Plzenec (Bohemia Sect)
  - Sklářny Bohemia
- 3. ročník
  - Letiště Václava Havla Praha
  - Královská cesta Praha
- 4. ročník
  - ČNB, Eurocentrum
  - třídní maturitní exkurze – Poznáváme krásy Jižní Moravy

### • **Mimoškolní aktivity: sportovní kurzy:**

Jako součást školního vzdělávacího programu byly realizovány v září 2017 dva sportovní kurzy ve středisku Pecka u Nové Paky pro třídy 2.B a 2.C (12. 9. - 17. 9. 2017) + 2.D (17. 9. – 22. 9. 2017). Náplň kurzů byly aktivity turistické, orientační, chování obyvatelstva za mimořádných situací, první pomoc, střelba, lanové aktivity, teambuilding.

V lednu 2018 proběhly čtyři lyžařské výcvikové kurzy (1.A, 1.B, 1.C, 1.D) na chatě Šosůvka, Benecko.

Nepovinný snowboardový kurz v rakouském středisku Grossglockner, Matrei byl uspořádán v prosinci 2017.

### • **Programy a projekty (nové i pokračující):**

a) **zapojení školy do projektů nadregionálního či celostátního významu s finanční podporou z fondů EU:**

#### ○ **ERASMUS+ Projekty mobility**

V programu KA2 „Strategické partnerství pro odborné vzdělávání a praxi“ jsme byli partneři projektu:

**MINDS into MATTER - the "Book of Business" sustainable training tool in the tourist industry**

Hlavní koordinátor: Island

Partneři projektu: Česko, Litva, Polsko, Estonsko, Španělsko, Termín realizace: 1. 9. 2016 – 31. 8. 2018

Cílem je převádění praktických zkušeností z podnikání v hotelnictví, gastronomii a turismu do praktického manuálu (Book of Business)

**KONFERENCE projektu MINDS INTO MATTERS: Poděbrady 15. 5. – 17. 5. 2018** Seznámení odborné i laické veřejnosti s výsledky projektu. Pozvání přijali zástupci Asociace pro rozvoj venkovského prostoru, Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR, VŠE Praha, Vysoká škola polytechnická Jihlava. Na konferenci byl představen manuál Book of Business.

#### ○ **ERASMUS+ Projekty mobility**

V programu KA1 byl škole schválen projekt mobility **"Svět v pohybu" (World in Motion)**, který reaguje na současnou situaci na evropském trhu práce. Ten upřednostňuje pracovníky s praktickou zkušeností již

v přípravné fázi, tedy studiu. Pokud odborné vzdělání vyžaduje praktické dovednosti, které nejsou dostupné na místním trhu práce, je potřeba za nimi cestovat, jmenovitě do Německa a Francie. V projektu byly realizovány **mobilit pro studenty a doprovázejícího učitele**:

**do Německa (Aachen): 5 studentů – 14. 2. – 2. 3. 2018**

**do Francie Mid-Pyrenées: 4 studentky – 3. 4. – 18. 4. 2018**

**do Francie Nantes: 4 studenti – 24. 5. – 8. 6. 2018**

#### **Projekt si kladl za cíl**

- získat a rozvíjet nové kompetence prostřednictvím mobilit u partnerských organizací
- zatraktivnit profil absolventa mobility pro trh práce
- prostřednictvím projektových mobilit podporovat odborné vzdělávání teoretické i praktické
- posílit provázanost odborné výuky a světa práce
- na základě výsledků projektu zaměřovat odbornou výuku dle potřeb trhu práce
- zlepšovat komunikaci v jazyce hostitelské země (němčina, francouzština)

#### **• Spolupráce se zahraničními školami a partnery:**

▪ **Odborné a jazykové kompetence zdokonalovali žáci školy na zahraničních stážích (celkem 45 účastníků zahraničních stáží u školních partnerů)**

- Švýcarsko: Swiss Hospitality Academy Maienfeld (10 studentů)
- Německo: Aparthotel Rialto § Hotel Esplanade, Binz (3 studenti)
- Řecko: Sani Resort \*\*\*\*\*, Chalkidiki (10 studentů)
- Irsko (5 studentů)
- Island (5 studentů)
- Francie (3 studenti)
- Kypr (9 studentů)

Dalších 16 studentů realizovalo různě dlouhé **soukromé zahraniční stáže** Ve Francii (1), v Kanadě (1), v Číně (1), v Německu (2), ve Švýcarsku (3), ve Španělsku (6), v USA (2).

- 1 studentka realizovala **program Středočeského kraje „Rok ve Francii“**, celý školní rok strávila studiem na Lycée Condé ve městě Besançon.

▪ **Zahraníční poznávací exkurze:**

- Paříž 27. 9. – 30. 9. 2017

▪ **Škola je členem Asociace Evropských škol Hotelnictví a Turismu (AEHT)**

- Partnerství s členskými školami AEHT se rozvíjelo intenzivně se školami: Hotelová akademie Prešov, Slovensko, Vyšja strokovna šola za gostinstvo i turizem Bled, Slovinsko, Swiss Hospitality Academy Švýcarsko.

#### **• Účast žáků v odborných soutěžích (barmanské, baristické, kuchařské, cukrářské)**

- **Mezinárodní soutěž Eurocup Prešov 2017 (24. 10. – 25. 10. 2017)**, pořádaná s podporou AEHT – cena Slovenské barmanské asociace za Zlaté pásmo, 1. a 2. místo v kategorii TEST

- Mezinárodní mistrovství v carvingu Euro Live Carving České Budějovice (9. 11. – 10. 11. 2017) – první místo studenta VOŠ
- Svačina roku s Rio Mare – finále (11. 11. 2017): 2. místo pro studentku školy, zvláštní cena Rio Mare pro druhou účastnici z naší školy (vítězka hlasování veřejnosti)
- Cukrářská soutěž Cellebaut Cup (12. 12. 2017): účast dvou studentek ve finále soutěže, 2. a 3. místo
- **GASTRO JUNIOR BRNO bidfood Cup 2018 (18. 1. – 21. 1. 2018):** Mezinárodní mistrovství České republiky pro juniorské odborníky v gastronomii: 1. místo v oboru kuchař, **diplom pro nejlepší školu** (z 39 zúčastněných odborných škol) udělila škole asociace kuchařů a cukrářů, Česká barmanská asociace a Asociace číšníků.
- Mezinárodní carvingová soutěž ve Stuttgartu – zlaté pásmo a celkově 2. místo studenta VOŠ
- Mezinárodní soutěž „Bartender G T Cup“ Bled (10. 4. – 12. 4. 2018): 2. místo za nejlepší techniku, 2. místo za nejlepší chuť drinku
- Soutěž mladých baristů Polička (12. 4. 2018): 3. místo, 2. místo a 1. místo pro soutěžící naší školy
- Baristická soutěž Bacardi Cup Velké Meziříčí (15. 5. 2018): 3. místo a 1. místo.
- Melounový šampionát třebíč (14. 6. 2018): zlaté pásmo pro soutěžící naší školy.
- Zlaté České ručičky 2018 (20. 6. 2018): zlatá plaketa pro studenta školy
- Finále letní celostátní soutěže Kulinařského umění Jiřího Roitha Young Chef 2018 (vyhlášení výsledků 8. 9. 2018): 1. místo – nejlepší student Vojtěch Petržela z naší VOŠ, 1. místo - nejlepší učitel Bc. Pavlína Roubíčková z naší školy.

#### ▪ Jazykové soutěže

Školní kola konverzačních soutěží v angličtině , v němčině ve francouzštině a ve španělštině absolvovalo celkem 97 studentů! Okresní kola konverzačních soutěží MŠMT absolvovali 4 studenti školy: NJ 4. – 6. místo, AJ – 6. místo

**Celostátní konverzační soutěž hotelových škol v Poděbradech, 22. 3. – 23. 3. 2018:** škola se v roce svého 50. výročí ujala pořadatelství celostátní soutěže pro hotelové a gastronomické školy České republiky (celkem 44 účastníků).

Soutěžící školy vybojovali jedno 2. místo a celkem pět prvních míst v jednotlivých jazycích a kategoriích, **celkové pořadí naší školy z 13 hotelových škol České republiky: 1. místo.**

#### ▪ Sportovní soutěže

Škola se zapojovala průběžně do vyhlašovaných okresních soutěží a turnajů v chlapeckých i dívčích kategoriích:

Září 2017

Okresní kolo atletiky – Nymburk

- chlapani 2. místo (postup na krajské kolo)

Říjen 2017

Krajské kolo atletiky - Kolín

- chlapani 13. místo

Basketbal dívky 3 x 3 - Poděbrady

- 3. a 4. místo

Listopad 2017

1. kolo FAČR – Poděbrady

- 1. místo chlapci

Florbal KB Challenge – Poděbrady

- 2. místo

Leden 2018

Okresní kolo florbalu chlapci- Nymburk

- 1. místo

Březen 2018

Krajské kolo florbalu chlapci – Sedlčany

- 5. Místo

Okresní kolo aerobic - Nymburk

Květen 2018

Pohár Josefa Masopusta – okresní finále

- 4. místo

Červen 2018

Dračí lodě – Praha

- 1. místo

- **Akce uskutečněné v rámci prevence sociálně patologických jevů:**

Ve školním roce 2017/2018 se v září vybraní žáci zapojili do **charitativní sbírky Světluška** a v květnu do **charitativní sbírky pro Ligu proti rakovině**. V rámci programů specifické i nespecifické primární prevence proběhlo několik akcí.

V březnu proběhly pro studenty 1. ročníku **besedy SMART**, tj. besedy se zástupci Policie ČR, OSPOD a s kurátorkou. Studenti prvního ročníku se v květnu zúčastnili **přednášky a besedy na téma Sex, AIDS, láska, věrnost s panem Tomášem Řehákem** z křesťanské organizace Abatop. V červnu byla pro studenty 1. a 2. ročníku zorganizována beseda Seznam se bezpečně, kterou zajišťuje v rámci vzdělávacího programu Jeden svět na školách organizace Člověk v tísni.

Dále se uskutečnilo mnoho aktivit a akcí pro smysluplné využití volného času – zájmové kroužky nabízené nejen studentům ubytovaným na DM, školní akce, sportovní akce (zimní a letní výcvikové kurzy) a teambuildingové exkurze tříd.

Nadále spolupracujeme s Pedagogicko-psychologickou poradnou Nymburk, Policií ČR a OSPOD, s Centrem psychologicko-sociálního poradenství Středočeského kraje a nově byla navázána dlouhodobá spolupráce s psycholožkou Mgr. Sylvíí Tichotovou.

Koordinaci prevence zajišťoval preventivní tým ve složení:

PhDr. Jana Podoláková – ŘŠ, Mgr. Adriana Kališová - ŠMP, PhDr. Marcela Wagenknechtová – VP, Mgr. Karel Novák – VV

Školní metodička prevence se účastnila pravidelných schůzek s okresním metodikem prevence v PPP Nymburk a dále se vzdělávala účastí na odborných seminářích a konferencích:

- listopad 2017 - Jednání s dětmi a mladistvými s návykovým rizikovým chováním – Dr. Květa Sluková
- prosinec 2017 – mezinárodní konference Návykové látky a bezpečnost ve školách

V rámci projektu Šablony se celý pedagogický sbor účastnil 24hodinového semináře (leden, březen, červen 2018) - **Jak vést obtížný rozhovor - Společně k bezpečí (Mgr. Michaela Veselá)**.

Celoročně se žáci školy zapojovali do **Programu mezinárodní ceny vévody z Edinburgu (DofE Award)**: Posláním programu je povzbudit mladé lidi k aktivnímu využívání volného času a komplexnímu rozvoji osobnosti. Účastníci programu usilují o zlepšení dovednosti, pravidelně se věnují sportovní aktivitě, přispívají společnosti formou dobrovolných aktivit a společně absolvují dobrodružnou expedici. V programu DofE se nesoutěží mezi sebou, ale mladí lidé ve věku 14-25let překonávají sami sebe a tím si rozšiřují své hranice. K cíli je dovede hlavně odhodlání a vytrvalost.

**Ve školním roce 2017/2018 získaly dvě studentky a jeden student bronzový stupeň certifikátu DofE, jeden student stříbrný stupeň.**

Prevence krizových jevů se uskutečňuje rovněž nabídkou **volnočasových aktivit DM**:

- ✓ 14. 9. Sbíрка „Světluška“, 30 studentů
- ✓ 19. 9. Deskové hry – Magic the Gathering, „Bang“, 10 studentů
- ✓ 19. 9. Zájezd „Barešův ranč“, 35 studentů
- ✓ 25.9 - 27.9. Expedice Hřensko DOFE – 6 studentů
- ✓ 11.10 Ambasadorka DOFE – posluchárna – přednáška pro I. ročníky, 30 studentů
- ✓ 12.10 „72 hodin“ – úklid školy – 20 studentů
- ✓ 17. 10. Zájezd do Prahy – CČM , 40 studentů
- ✓ 30.10 Vyřezávání dýní – 15 studentů
- ✓ 31. 10 Divadelní představení č. 1 Divadlo na Kovárně - „Grönholmova metoda“ 40 studentů
- ✓ 8.11 Kurz líčení a účesů, 25 studentek
- ✓ 23. 11 Divadelní představení č. 2 Divadlo na Kovárně - „Grönholmova metoda“15 studentů
- ✓ 30. 11 Zájezd do Prahy – Letňany – 40 studentů
- ✓ listopad/prosinec - Vánoční perníčky pro Domov seniorů, 8 studentů
- ✓ 5. 12. Zájezd do Středověké krčmy v Dětenicích , 40 studentů
- ✓ 6. 12. Mikuláš na DM- celý DM
- ✓ 30. 1 Bowlingový turnaj – studenti DM Junior
- ✓ 6. 2. Politická debata – 30 studentů
- ✓ 6. 2. Audiostop – hudební soutěž týmů – 30 studentů
- ✓ 21. 2. Druhá politická debata – 30 studentů
- ✓ 28. 2. Bowlingový turnaj s SOÚ Poděbrady, 14 studentů
- ✓ 5. 3. Divadelní představení – Divadlo na Kovárně - „Kachna na pomerančích“ 20 studentů
- ✓ 27. 3. Pečení velikonočních perníčků pro Domov seniorů, 10 studentů
- ✓ 4. 4. Brainball – netradiční sporty - 15 studentů
- ✓ 10. 4 Möllki - netradiční sporty – 10 studentů
- ✓ 4.5 – 6.5 Expedice Adršpach DOFE – 5 student
- ✓ 16. 5. „Květinový den“ charitativní akce, 25 studentů
- ✓ 20. 5. - 21. 5 Expedice Máchovo jezero DOFE , 4 studenti
- ✓ 3. 6. Zajištění Klavírního recitálu – Divadlo na Kovárně, 6 studentů
- ✓ 9. 6. Oslavy 50 let HŠ – kreslení znaku HŠ a odpočinková zóna – 10 studentů
- ✓ 13. -14. 6. Mini turnaj- Magic the Gathering, 6 studentů

#### Celoroční aktivity

- ✓ Spinning, tenis, cvičení 1xtýdně
- ✓ Kresba, malba
- ✓ Dofe program
- ✓ Estetika – výzdoba DM, pečení perníčků a gastro aktivity
- ✓ Deskové a karetní hry



- ✓ Divadelní kroužek
- ✓ Netradiční sporty - Mólkki atd.
- ✓ 1x měsíčně filmové představení
- ✓ film dle výběru
- ✓ Fotbal 1x týdně

- **Výchovné akce směřující k výchově k humanismu a environmentální výchově:**

- **HOTELOVKA POMÁHÁ**

- ✓ Projekt „72 hodin – Ruku na to“ (říjen 2017) – „Uklízím, protože chci“ - dobrovolný úklid prostor školy a domova mládeže po velké rekonstrukci
- ✓ Zapojení do sbírek „Světluška“: zapojení do sbírky na pomoc nevidomým, září 2017, „Kytičkový den“ Ligy proti rakovině, zapojení do organizace sbírky, květen 2018
- ✓ Projekt „Vánoce pro Dětský domov Nymburk“, prosinec 2017: 5. ročník vánoční sbírky (4.D), nákup vybavení kuchyně (4 244,- Kč)
- ✓ Projekt „Kdo jiný“ společnosti Člověk v tísni: žákyně prvního ročníku organizují kontrolu třídění odpadu na domově mládeže a soutěž na podporu pro třídění PET lahví a plastů ve škole.
- ✓ Charitativní koncert nadačního fondu Impuls (na podporu psychoterapeutické péče pro pacienty s roztroušenou sklerózou), zabezpečení cateringu (výroba a obsluha) akce (10 studentů + vyučující) – 17. 4. 2018, kostel Sacre Coeur Praha
- ✓ Projekt „Férová snídaně“ – sobota 12. 5. 2018 – organizace piknikového happeningu na podporu lokálních a fairtradových dodavatelů (Světový den fair trade) – první ročník organizovaný v Poděbradech naší školou
- ✓ Projekt „Pro Žanetku“ – u příležitosti School food festu k 50. výročí školy organizovali studenti charitativní prodej ve spolupráci s firmami TPCA Kolín a Aramark – na podporu finančně náročné léčby Žanetky z Vrbice

- **Spolupráce školy se zaměstnavateli - sociálními partnery při plnění úkolů ve vzdělávání**

Prioritou školního vzdělávacího programu je praktické odborné vzdělávání. Škola staví kvalitu poskytovaného odborného vzdělávání na propojenosti s praxí a spolupráci se špičkovými hotelovými pracovišti, kde si žáci a studenti osvojují odborné dovednosti a získávají praktické zkušenosti v oboru gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu. Kromě odborných znalostí a dovedností jsou podstatnou součástí vzdělávání rovněž tzv. měkké dovednosti – soft skills, specifické pro obor služeb. Odbornou a průběžnou provozní praxi vykonávali žáci a studenti v těchto špičkových zařízeních:

- Four Seasons Prague \*\*\*\*\*
- Asten hotels Praha\*\*\*\*
- Park Inn Prague \*\*\*\*
- Hotel Kings Court Praha\*\*\*\*\*
- Hotel Hilton Prague Old Town \*\*\*\*\*
- Chateau Mcely \*\*\*\*\*
- Horal Špindlerův Mlýn \*\*\*
- Vital hotel Sklář Harrachov\*\*\*\*

- Bellevue Tlapák Poděbrady\*\*\*\*
- Spa hotel Felicitas Poděbrady\*\*\*\*
- **Akce pro veřejnost podporující klima a sounáležitost školy**
  - **Den otevřených dveří** – prezentace aktivit a atraktivit školy pro žáky devátých tříd a pro veřejnost, 29. listopadu 2017 a 7. února 2018 s celkovou návštěvností kolem tisíce hostů.
  - Polabské muzeum Poděbrady: **zabezpečení vánočních a velikonočních prezentací muzea**
  - **Maturitní ples** na Žofíně: komplexně zabezpečen jako manažerský projekt 4 maturantů (= praktická maturitní zkouška), 4. února 2018.
  - **Slavnostní bankety II. ročníků:** V rámci ukončení výuky praktických odborných předmětů uspořádaly třídy 2.B, 2.C a 2.D v dubnu 2018 celkem **šest slavnostních banketů** pro rodiče a hosty.
  - **Mezinárodní chodecké závody Poděbrady, „Poděbrady Walking 2018“:** zabezpečení ubytování, stravování, další pořadatelské služby, pochvalné dopisy od zahraničních účastníků, 7. dubna 2018.
  - **Cateringová činnost:** Pravidelná spolupráce s cateringovými společnostmi Golem, Zátíší, Žofín: během školního roku se žáci a studenti školy podíleli celkem na 26 gastronomických akcích pro veřejnost, kde zkušenosti v oboru upevňovalo celkem 325 žáků a studentů školy.
  - **Slavnostní oběd pro španělského velvyslance s chotí** v rámci jejich návštěvy města Poděbrad dne 16. března 2018, beseda španělsky mluvících studentů s panem velvyslancem.

## OSLAVY 50. VÝROČÍ ŠKOLY

V sobotu 9. června 2018 uspořádala škola první ročník gastronomického festivalu SCHOOL FOOD FEST na kolonádě v Poděbradech jako happening, který se stal nezapomenutelnou oslavou 50. narozenin poděbradské hotelové školy. Nad festivalem převzala záštitu hejtmanka Středočeského kraje, paní Jaroslava Pokorná Jermanová a starosta města Poděbrady, pan Ladislav Langr.

- Z řad absolventů poděbradské hotelovky a vošky, ale i z řad partnerů a příznivců naší mimořádné a jedinečné padesátileté školy se rekrutovali autoři **gastronomické přehlídky pokrmů a nápojů, mňamek a dobrůtek**, tradičních i trendových, sešlo se celkem kolem dvaceti vystavovatelů.
- Pro radost a pohodu hrály studentské a regionální **kapely**.
- Pro děti návštěvníků připravili žáci školy **hrátky a zábavné aktivity** jako „**VELKÝ VÍCEBOJ MALÉHO HOTELOVÁKA**“, absolventi mohli vyzkoušet třídní **BODYZORBING** nebo výlety na koloběžkách.
- Pro všechny absolventy byla otevřena **budova školy k prohlídkám a vzpomínkám**.

## 16. Další vzdělávání ve škole v rámci celoživotního učení

### • Krátkodobé rekvalifikační kurzy

Ve školním roce 2017/2018 uspořádala škola krátkodobé odborné kurzy pro žáky školy, studenty VOŠ a uchazeče z řad veřejnosti:

	počet kurzů ve šk.roce	počet absolventů kurzů
Cukrářské kurzy	4	69
Barmanské kurzy	5	67
Baristické kurzy	2	33
Kurzy studené kuchyně	2	38
Teatender	1	14
Kurz přípravy sushi	1	19

## **17. Výchovné a kariérní poradenství**

Práce výchovné poradkyně byla zaměřena na následující činnosti:

### **1. Intervence při aktuálních problémech**

- intervence při osobních, sociálních, rodinných, výchovných, personálních problémech studentů (např. neprospěch, neschopnost se učit, vztahy v rodině, vztahy ve třídě, komunikace)
- konzultace (studenti, rodiče, učitelé)
- výchovné komise

### **2. Kariérové poradenství**

- zajištění informovanosti maturantů o nabídce dalšího studia a zaměstnání
- konzultace se studenty k problematice volby dalšího vzdělávání nebo volby povolání
- individuální šetření k profesní orientaci a následný individuální pohovor
- metodická pomoc při vytváření portfolia
- ve spolupráci s třídními učiteli vyhodnocení uplatnění maturantů na trhu práce
- ve spolupráci s učiteli, studenty a sociálními partnery byly realizovány workshopy, prezentace, besedy a exkurze:
  - prezentace a workshopy sociálních partnerů ve škole
  - prezentace studentů pro zájemce o aktivity ve formě zahraniční odborné stáže
  - exkurze 1. roč. do partnerských hotelů v Praze
  - exkurze 2. a 3. roč. do zařízení sociálních partnerů
  - exkurze 4. roč. do ČNB
  - home coming absolventů
- ve spolupráci s odbornými učiteli nabídka odborných kurzů, např. baristický, someliérský, cukrářský

### **3. Prezentace školy a přehlídky studijních oborů**

- prezentace školy na přehlídkách studijních oborů v Nymburce, Mladé Boleslavi, Kutné Hoře, Kolíně, Hradci Králové, Jičíně, Trutnově
- prezentace školy na Dni otevřených dveří
- příprava minitymů na prezentace školy v základních školách
- příprava propagačních materiálů a jejich distribuce, IPS ÚP, PPP SK

### **4. Metodická podpora třídních učitelů a učitelů**

- v průběhu roku se podle aktuální potřeby konaly schůzky s třídními učiteli
- individuální konzultace podle aktuálních potřeb třídy nebo učitele
- informování učitelů o metodických postupech při práci učitele se studenty se speciálními vzdělávacími potřebami (tvorba PIPP)

### **5. Další činnosti**

- aklimatizace studentů při přechodu na střední školu (spolupráce s DM)
- analýza hodnocení výsledků ve vzdělávání
- mapování studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a studentů nadaných
- spolupráce s PPP SK pracoviště Nymburk, IPS ÚP, OSPOD, AVP
- členka Komise pro sociálně právní ochranu dětí města Poděbrady

## 6. Další vzdělávání

- Návykové látky a bezpečnost ve školách (mezinárodní konference, prosinec 2017)
- Jednání s dětmi a mladistvými s návykovým rizikovým chováním (dr. Sluková, listopad 2017)
- Jak vést obtížný rozhovor (Mgr. Veselá, Společně k bezpečí, leden, březen, červen 2018)
- Stress- relaxace aneb Jak žít a nezbláznit se v zátěžové profesi (dr. Pekařová, únor 2018)

## **18. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí**

Řádné šetření České školní inspekce proběhlo ve dnech 27. 11. – 30. 11. 2017 (Protokol je přílohou této Výroční zprávy).

### **Zpráva o opatřeních k odstranění a prevenci nedostatků zjištěných při inspekční činnosti a uvedených v PROTOKOLU O KONTROLE čj. ČŠIS-2294/17-S**

#### **1. Nesoulad ŠVP s Rámcovým vzdělávacím programem**

V nadcházejících měsících bude komplexně zpracován nový Školní vzdělávací program, zohledňující především tyto skutečnosti:

- Platná verze **RVP Hotelnictví (65-42-M/01)**
- **Prostředí InspIS ŠVP** pro tvorbu ŠVP na portále ČŠI InspIS
- **Povinná maturitní zkouška společné části z matematiky** počínaje rokem 2022
  - Navýšení počtu hodin matematiky v učebním plánu, včetně hodin dělených
  - Úpravy obsahu vzdělávací oblasti matematického vzdělávání v souladu s Opatřením č. 5 ministra školství, mládeže a tělovýchovy z 21. prosince 2017
- Platné verze **Katalogů požadavků k MZ společné části**
- **Inovace vzdělávacího zaměření vzdělávací oblasti Ekonomika a podnikání (HOTEL MANAGEMENT, TOURISM MANAGEMENT, EVENT MANAGEMENT)**
- **Nutná úprava počtu, druhu a formy profilových maturitních zkoušek** – vzhledem k navýšení maturitních zkoušek společné části na 3 se sníží počet na dvě profilové zkoušky. Jejich obsah bude stanoven platným RVP oboru.
- **Nutná úprava obsahu a rozsahu profilové maturitní zkoušky TOČ** vzhledem k navýšení maturitních zkoušek společné části na 3.
- **Nové nastavení odborné praxe** v souladu s platnými předpisy.

Tento nový ŠVP začne být ve škole používán počínaje 1. září 2018.

#### **2. Nesoulad délky výkonu odborné praxe**

Letní odborná praxe školního roku 2017/2018 bude již během prázdnin roku 2018 vykonávána v rozsahu dvou týdnů. Tato změna v organizaci letních odborných praxí si vyžádá úpravy ve vnitřních předpisech školy a dalších dokumentech, kterými jsou zejména:

- Pokyny pro odbornou praxi
- Formuláře pro rozpisy tříd, organizační pokyny pro třídní učitele a organizační pokyny pro schůzky s rodiči
- Smlouvy s partnerskými pracovišti pro vykonávání letní odborné praxe
- Vypovězení smluv s některými partnerskými pracovišti

#### **3. Nesoulad školního řádu a vnitřního řádu DM se školským zákonem**

Školní řád Hotelové školy Poděbrady a Vnitřní řád domova mládeže při Hotelové škole Poděbrady byly dopracovány tak, aby byly v souladu s platnými předpisy.

#### **4. Porušení plnění výživových norem podle Vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování**

Vedoucí školního stravování pověřena jednáním o aktualizaci stravovacího systému Astris (firma EFG), určeného k řízení objednávání, vyúčtování a výdeje stravy a sestavení optimalizovaných jídelníčků z hlediska nákladů a výživových hodnot. Programátor firmy musí zapracovat požadavek školy, aby používaný program aktuálně sledoval plnění spotřebního koše.

### **Zpráva o opatřeních k odstranění a prevenci nedostatků zjištěných při inspekční činnosti**

**a uvedených v doporučení pro zlepšení činnosti školy  
v INSPEKČNÍ ZPRÁVĚ čj. ČŠIS-2293/17-S**

**Dovybavit školní kuchyni potřebným zařízením**

Ředitelka školy zpracovává pro zřizovatele v souladu s ustanovením krajské směrnice č. 48/KUSK, čl. 60 a 61 žádost o schválení financování reprodukce majetku kraje. V této žádosti je opakovaně uváděna komplexní rekonstrukce školní kuchyně od roku 2008.

Ředitelka školy zařadila projekt „Kulinářské studio“ - rekonstrukce učeben cvičných školních kuchyní - do KAP Středočeského kraje a ŠAP školy. Je zpracována předprojektová dokumentace, která se uplatní po vyhlášení vhodné investiční výzvy.

**Stanovovat řádně cíle hodin a vyhodnocovat jejich dosažení**

**Zavést formativní hodnocení, vlastní hodnocení a věnovat se shrnutí v závěru hodin**

Pro druhé pololetí školního roku 2017/2018 byly stanoveny nové prioritní výchovně vzdělávací cíle v plánu práce školního roku:

1. Cíle hodin a jejich vyhodnocování
2. Shrnutí v závěru hodin, formativní hodnocení a vlastní hodnocení žáků

Tyto prioritní cíle projedná ředitelka školy na pedagogické radě dne 29. 1. 2018 s těmito úkoly:

- Tyto prioritní cíle v práci školy zadány k projednání **poradami předmětových komisí** (zápisy z únorových porad komisí)
- 3. Tyto prioritní cíle budou předmětem **zaměření hospitační činnosti** ředitelky a zástupců (hospitační záznamy)
- 4. Tyto prioritní cíle v práci školy budou podpořeny zpracováním **sebeevaluačního dotazníku pro učitele** - zaměřeného na sebereflexi vlastní práce a stanovení vlastních cílů (analýza dotazníkového šetření učitelů)
- 5. Tyto prioritní cíle v práci školy budou podpořeny zpracováním **hodnotícího dotazníku pro žáky**, zaměřeného na ověřování učitelovy práce v hodině (analýza dotazníkového šetření žáků)

**Využívat inovativní formy a metody práce k pozitivní motivaci a aktivizaci žáků**

Témata „Inovativní formy a metody“ a „Pozitivní motivace“ budou projednána pedagogickou radou dne 29. 1. 2018 a následně zadána k projednání na poradách všech předmětových komisí. Doporučení ČŠI je třeba uvést do souladu s §22a, bod c) Školského zákona v platném znění.

Témata „Inovativní formy a metody“ a „Pozitivní motivace“ se stanou prioritními tématy pro vzdělávací semináře v rámci projektu POŠKOLE (Šablony pro SŠ), v rámci něhož dojde ve školním roce 2018/2019 k realizaci celkem 60 osmihodinových seminářů pro vyučující školy.

Předsedové předmětových komisí budou pověřeni vyhledáním vhodných akreditovaných seminářů k uvedeným tématům. Povinností účastníků každého semináře bude diseminace – šíření výsledků a námětů v rámci porad předmětových komisí.

V rámci předmětové komise odborných vyučujících (vzdělávací oblast Gastronomie, předměty technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů) se v rámci projektu POŠKOLE již ve školním roce 2017/2018 účastní všech osm členů komise vzdělávacích seminářů inovativního programu Jiřího Roitha Kulinářské umění. V tomto programu se uskuteční pro vyučující školy celkem 144 seminářů, všechny se zaměřením na inovativní metody a formy v odborné výuce.

**Zlepšit výsledky u maturitní zkoušky**

Ředitelka školy ve spolupráci s předsedy předmětových komisí zpracuje strategický dokument „**Strategie předcházení školní neúspěšnosti žáků**“. Tento dokument se stane součástí nově zpracovaného školního

vzdělávacího programu školy. V rámci vypracování této Strategie budou používány evaluační nástroje z projektu Cesta ke kvalitě „Analýza školní výkonové motivace žáků“. V rámci prováděného dotazníkového šetření bude prováděna rovněž analýza efektivity neotřelých a inovativních metod, a to u učitelů a u samotných žáků. Dokument bude obsahovat **systematické zpracování podpory žáků maturitního ročníku**, jež bude zahrnovat zejména:

- **Doučovací kurzy**
- **Konzultační hodiny k maturitní práci**
- **Semináře k problematice formálního zpracování maturitní práce podle jednotné ICT šablony**
- **Semináře k přípravě a nácviku obhajoby maturitní práce formou prezentace**
- **Konzultační hodiny k teoretickým maturitním předmětům**
- **Digitální učební materiály DUM – zveřejněné na školním webu**

#### **Vybudovat prostory pro šatnu studentů VOŠ**

Ve spolupráci se zřizovatelem bude třeba zařadit prostory pro šatnu VOŠ mezi prioritizované potřeby v rámci KAP a ŠAP. Následně bude třeba vyhledat pro toto vybudování šaten vhodné prostory.



## **19. Další činnost školy**

Zprávy o činnosti školské rady a studentského parlamentu (= Žákovský poradní tým ředitelky školy) jsou přílohou Výroční zprávy za rok 2017/2018

## 20. Ekonomická část výroční zprávy o činnosti školy

### I. Základní údaje o hospodaření školy

Základní údaje o hospodaření školy v tis. Kč		Za rok 2017 (k 31. 12.)		Za 1. pol. roku 2018 (k 30. 6.)	
		Činnost		Činnost	
		Hlavní	Doplňková	Hlavní	Doplňková
1.	Náklady celkem	51396	8138	26692	3527
2.	Výnosy celkem	51396	8859	25500	4016
z toho	příspěvky a dotace na provoz	5170	0	2534	0
	ostatní výnosy	37832	8859	19965	4016
3.	<b>HOSPODÁŘSKÝ VÝSLEDEK před zdaněním</b>	0	825	-1192	487

### II. Přijaté příspěvky a dotace

Přijaté příspěvky a dotace v tis. Kč			Za rok 2017 (k 31. 12.)
1.	Přijaté dotace ze státního rozpočtu celkem (INV)		628
2.	Přijaté dotace z rozpočtu kraje (včetně vrácených příjmů z pronájmu) celkem (INV)		628
3.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje ze státního rozpočtu přes účet zřizovatele (MŠMT apod.) celkem (NIV)		33945
z toho	přímé vzdělávací výdaje celkem (UZ 33 353)		32879
	z toho	Mzdové výdaje (platy a OPPP)	25010
	ostatní celkem <sup>1</sup> (vypsat všechny - např. UZ 33 163, 33 005,...)		6309
	z toho	33052	5826
		33063	176
		33073	307
4.	Přijaté příspěvky a dotace na neinvestiční výdaje z rozpočtu kraje celkem (NIV)		8994
z toho	běžné provozní výdaje celkem (UZ 000)		4937
	ostatní účelové výdaje celkem <sup>1</sup> (vypsat všechny - např. UZ 001, 002, 003,...)		4057
	z toho	007	233
		012	3799
		040	25
	5.	Z jiných zdrojů (sponzorské dary, strukturální fondy EU, FM EHP/Norsko atd.)	

<sup>1</sup> Doplněte do tabulky výši veškerých využitých účelových dotací, název označte odpovídajícím UZ (např. Protidrogová politika UZ 33 163; Sportovní aktivity UZ 001).

- **Komentář k ekonomické části:**

- Hotelová škola skončila v roce 2017 se ziskem ve výši 257 55,63 Kč, a to hlavní činnost ve výši – 364 337,20 Kč a doplňková činnost 622 292,83 Kč. Ztráta v hlavní činnosti byla zapříčiněna nezbytností některých velkých oprav, které jsou popsány v další části. Doplňková činnost skončila v zisku. Celkový zisk organizace se oproti roku 2016 zvýšil. Zvýšila se hlavně tržba v doplňkové činnosti, a to v důsledku doplnění kapacity Hotelu Junior v období víkendů a prázdnin akcemi na slevových portálech. V tomto roce byla realizována akce oprava WC z investičních akcí rekonstrukce plynové kotelny, na jejíž realizaci byly velmi operativně uvolněny prostředky od zřizovatele. Bohužel do opravy budov bude i v budoucnu nutné investovat nemalé prostředky, neboť se projevuje nejen stáří a opotřebovanost majetku, ale i to, že naše škola v letech 2009-2015 žádné prostředky na obnovu neobdržela. Ve školním roce 2017/2018 byla řešena oprava elektroinstalace ve zbývajících podlažích, neboť zastaralá elektroinstalace způsobovala výpadky a zkratky. Také je z hlediska bezpečnosti ve velmi špatném technickém stavu schodiště v budově školy a i chodby, které by bylo nutno předlážit. V neposlední řadě je otázkou času, kdy přestanou fungovat výtahy, které slouží k přepravě zboží, surovin a jídel pro školní jídelnu.
- V roce 2017 byly prováděny pravidelné opravy a revize. Z významnějších oprav byly realizovány tyto akce: oprava kamerového a zabezpečovacího systému školy, opravy omítek a podlahy v učebně, opravy výtahů, oprava vzduchotechniky v kuchyni, oprava teplovodního výměníku jídelny, instalátérské opravy v kuchyni, opravy na Domově mládeže apod.
- Z jednání Rady kraje, která projednávala zprávu o hospodaření za uplynulé období, pro nás nevyplývalo žádné opatření.

## 21. Závěr

### Analýza současného stavu školy:

Vnitřní	<p><b>Silné stránky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Kurikulum</b> zpracován nový ŠVP S HOSTEM (HOTelnictví S Turismem a Event Managementem), zpracován v prostředí portálu InspIS (ČŠI), nabízí tři profilová zaměření: HOTEL MANAGEMENT, TOURISM MANAGEMENT a nově EVENT MANAGEMENT</li> <li>- <b>Klima školy</b> 9. 6. 2018 realizován SCHOOL FOOD FEST jako projekt oslav 50. výročí školy. Jeho zabezpečení potvrdilo zainteresovanost učitelů, žáků a absolventů na sounáležitosti se značkou HŠ, na zájmu o její prosperitu</li> <li>- <b>Lidské zdroje</b> Stabilizovaný pedagogický sbor plně splňující kvalifikační předpoklady, dobrá týmová, projektová i mezipředmětová spolupráce, otevřenost k inovacím, mimořádně silný akcent zainteresovanosti na úspěchu značky a sounáležitosti s ní</li> <li>- <b>Management školy</b> Uplatňuje principy řízení kvality v evropském systému CAF (Common assesment Framework)</li> <li>- <b>Výsledky</b> Ocenění profesními asociacemi jako nejlepší odborná škola: 2016 Asociace hotelů a restaurací, 2018 GASTRO JUNIOR Brno – Asociace kuchařů a cukrářů, Česká barmanská asociace</li> </ul>	<p><b>Slabé stránky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Materiální zdroje</b> Zastarávající technologie a inventář odborných učeben, kde nelze realizovat moderní výukové trendy v oblasti gastronomie, projekt komplexní rekonstrukce odborných učeben a jejich vybavení zpracován, u zřizovatele bez odezvy</li> <li>- <b>Spokojenost pracovníků:</b> Ohrožena nestabilitou koncepcí financování, nemožností ocenit jejich práci nenárokovou složkou, vysokým a nereálným obsahem kurikula v RVP vzhledem k omezeným předpokladům stávajících přijatých uchazečů</li> <li>- <b>Nepedagogičtí pracovníci</b> Ohrožena činnost všech úseků, kde po odchodu pracovníků do důchodu nelze nalézt pracovní síly pro absolutní podfinancování všech činností nepedagogických pracovníků</li> <li>- <b>Předpoklady přijímaných žáků ze ZŠ:</b> Nedostatečné portfolio základních matematických a čtenářských kompetencí, nedostatečně osvojené kompetence k učení, nerozvinuté paměťové kompetence, absence nutných základních pracovních a vědomostních návyků</li> </ul>
	Vnější	<p><b>Příležitosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jméno školy, tradice</li> <li>- Hodnocení odbornou veřejností</li> <li>- Partnerství se špičkovými hotely</li> <li>- Partnerství s profesními asociacemi (AEHT, CBA, AKC, AHR, As. průvodců...)</li> <li>- Uplatnění absolventů, uplatnění v zahraničí</li> <li>- Participace v projektech (EU, NÚV, AHR...)</li> <li>- Systematický benchmarking s ostatními školami v rámci AŘHŠČR</li> </ul>

## Naplněnost součástí školy – předpokládané žádosti o změnu v rejstříku MŠMT:

### 1. Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky (IZO 108052061): výmaz oboru

#### Počet kurzů jazykové školy

celoroční krátkodobé celkem

	celoroční	krátkodobé	celkem
2017/2018	0	0	0
2016/2017	1	0	1
2015/2016	1	0	1
2014/2015	2	2	4
2013/2014	2	1	3
2012/2013	3	4	7
2011/2012	4	2	6
2010/2011	3	5	8
2009/2010	5	4	9
2008/2009	4	5	9
2007/2008	4	5	9

#### **Vyšší odborná škola – popis stavu:**

Vedení školy je nuceno řešit klesající naplněnost kapacity vyšší odborné školy (kapacita 180):

Školní rok	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019
Studujících	179	176	172	162	158	146	134	110	100	57
Naplněnost	99%	98%	96%	90%	88%	81%	74%	61%	56%	31%

V přijímacím řízení na VOŠ zaznamenáváme trvalý pokles zájmu o tento typ školy:

#### **65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb**

přijímací řízení	povolený počet přijímaných uchazečů	počet přihlášených	počet přijatých
2018	35	25	18
2017	110	57	35
2016	76	65	55
2015	100	83	65
2014	100	106	70
2013	100	131	88
2012	95	131	73
2011	90	118	90
2010	90	160	90

Vzhledem k tomuto vývoji rozhodlo vedení školy nevypisovat pro šk. rok 2019/2020 přijímací řízení na VOŠ, výuka ve studijní skupině při zahajovacím počtu v prvním ročníku nižším než 15 by byla v dalším období nevhodným vynakládáním finančních prostředků.

Změna zápisu v rejstříku MŠMT: **Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu (obor 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb)**

Vyšší odborná škola: **dobíhající obor** – s ukončením činnosti VOŠ ve školním roce 2020/2021

**Hotelová škola – popis stavu:**

Na hotelové škole je v oboru 65-42-M/01 Hotelnictví zaznamenávána trvale naplněná kapacita

Školní rok	2009/2010	2010/2011	2011/2012	2012/2013	2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019
žáků	409	412	415	414	414	416	418	396	406	397
Naplněnost	97%	98%	99%	99%	99%	99%	100%	94%	97%	95%

V přijímacím řízení na HŠ zaznamenáváme naplnění povoleného počtu přijímaných, zpravidla vždy v prvním kole přijímacího řízení:

**65-42-M/01 Hotelnictví**

přijímací řízení	povolený počet přijímaných uchazečů	počet přihlášených	počet přijatých
2018	120	169	<b>119</b>
2017	119	177	<b>119</b>
2016	120	128	<b>99</b>
2015	96	142	<b>96</b>
2014	120	179	<b>120</b>
2013	96	159	<b>96</b>
2012	120	171	<b>120</b>
2011	90	228	<b>90</b>
2010	120	264	<b>120</b>

Vzhledem k výše uvedenému vývoji počtu uchazečů na vyšší odborné škole a přetrvávajícímu zájmu o hotelovou školu žádáme

Hotelová škola: žádost o změnu v rejstříku MŠMT: změna nejvyššího počtu žáků na 480 žáků - tak, aby v každém ročníku mohly být otevřeny 4 třídy:

**Plánovaný nejvyšší povolený počet žáků hotelové školy (obor: 65-42-M/01 Hotelnictví): 480**

Datum zpracování zprávy:  
23. 10. 2018

Datum projednání v školské radě:  
24. 10. 2018

Podpis ředitele a razítko školy:



**Hotelová škola, Vyšší odborná škola  
hotelnictví a turismu a Jazyková škola  
s právem státní jazykové zkoušky  
příspěvková organizace 9  
Kemenakého 158/III, 290 60 Poděbrady  
IČO: 000 69 175, tel.: 325 612 540-42**

**Příloha**  
**Prezentace školy**



## Hotelová škola Poděbrady



# Erasmus+

## Erasmus+ a cesta za vůní belgických vaflí

Evropský program Erasmus+ skýtá neuvěřitelné možnosti. Zvlášť když si dobře vyberete destinaci. Během jediné stáže můžete jako my navštívit hned tři země. Po výletu do nizozemského Maastrichtu jsme v neděli zamířili z Cách do Belgie, konkrétně do Liege, nizozemsky Luik, německy Lüttich a česky Lutych. Dnes je město součástí Euroregionu Máza-Rýn, což přináší turistům řadu výhod, např. levné cestování. Jednoduchá jízdenka na 40 km vlakem ICE by stála 120 €/1 osobu, což nás velmi překvapilo, v Euroregionu jsme však zaplatili za celodenní skupinovou jízdenku jen 54 €.

V Lutychu se většinou mluví francouzsky, sídlí zde jediná státní frankofonní univerzita v Belgii. Po Bruselu a Antverpách je Lutych třetí největší aglomerací v Belgii a pyšní se třetím největším říčním přístavem v Evropě.

Místní architektura nás zpočátku nijak neohromila, o to usilovněji jsme hledali historické centrum města. Navštívili jsme kostely Saint-Jacques-le-Mineur a Collegiale Sainte-Croix. Kostel sv. Kříže je příkladem tzv. halového kostela, připomíná jakousi halu.

Třeskutá zima dorazila i sem a vyhnala nás do tepla kavárny. Jinak bychom nemohli pokračovat v prohlídce Starého města a Tržního náměstí, které bývalo po staletí srdcem města. Co byste v Lutychu určitě neměli opomenout, je Citadela na okraji městského jádra, takže jsme se slušně prošli. Dostupná je schodištěm Montagne de Bueren a těch schodů je opravdu dost! Než jsme je vystoupali, pěkně jsme se zahřáli.

Anička určila další směr cesty, starý most Pont des Arches (Obloukový most) s tradičním nedělním pouličním trhem. Dříve býval tento trh i místem pro pouliční hudebníky a kejklíře.

Samozřejmě že nás zajímala belgická gastronomie. Zklamalo nás, že personál v restauracích a kavárnách nebyl příjemný a kdo neumí francouzsky, má tady smůlu. Překvapilo nás, že v restauracích bylo poměrně chladno a průvan. Asi jsou zvyklí. Steaky se kuchařům také moc nepovedly, abychom si spravili chuť a dali Belgičanům šanci napravit si reputaci, postavili jsme se do fronty na vyhlášené vafle. Vážení Belgičané, omluva byla jednomyslně přijata!

Alena Formanová



**Hotelová škola Poděbrady**

# Erasmus+

**Erasmus+ v německých Cáchách, tentokrát o práci**

Marek a Dorka pracují v hotelu Quellenhof, což je luxusní hotel poskytující lázeňské služby. Pracují na snídaních, podle potřeby na večeřích nebo banketech. Bílá košile, kravata a švédská zástěra jsou pro tuto práci nutností. Stejně je na tom i Anička v místním Novotelu. Míša pracuje nejbliž a do italského řetězce Vapiano to zvládne za pár minut pěšky. Vapiano je i tady v Cáchách typicky italskou restaurací, rušnou v kteroukoliv denní dobu. Voní tady bazalka a česnek, protože pokrmy se připravují přímo před zákazníkem u kuchařského pultu a každý si může říci, které ingredience si přeje na pizzu, gnocchi nebo do rizota. Naopak nejdále to má do práce Simona, do svého hotelu Hampton musí dojíždět autobusem. Ale ať už pracujeme kdekoliv, práci zvládáme s přehledem a posíláme pozdrav všem učitelům z naší poděbradské školy, kteří nás na stáž dobře připravili.

*Eva Svobodová*



**Hotelová škola Poděbrady**

# Erasmus+

**Erasmus+ loučení s Francií**

Druhý a zároveň poslední týden máme úspěšně za sebou. Pro nás všechny to byl úžasný pobyt plný nových zážitků. V práci vše proběhlo hladce a všichni spolupracovníci se k nám chovali moc mile. O víkendu jsme nepracovali, a tak jsme se vydali na výlet do Le Mont-Saint-Michel, kde jsme se prošli klášterem a uličkami, které vypadají jako z pohádky. Další den jsme navštívili jednu z nejdelších písčitých pláží v Evropě na pobřeží Atlantiku, která se jmenuje La Baule.

Vycestovat a pracovat v zahraničí je zkušenost k nezaplacení a každému to doporučuji alespoň jednou zkusit. Děkujeme, že jsme tu možnost měli.

*Barbora Kulhánková, 3.A*



## Hotelová škola Poděbrady

---

### Erasmus+ podruhé

V těchto dnech pobývá na naší škole skupina francouzských studentů z Lycée de Bourdonnières v Nantes. Studenti u nás absolvují pracovní stáže v rámci programu Erasmus+. Určitě jste je zahlédli ve školní restauraci, možná vám podávali kávu v poděbradské kavárně L'Aura, a kdybyste měli velké štěstí, dokonce i ve vyhlášené pražské kavárně Slávie. Ve volném čase absolvovali výlet do skansenu v Přerově nad Labem a do Kutné Hory, odkud posílají fotografie. Jsou na ní společně s vyhlášenými průvodci, kteří - jak jinak - jsou studenty naší školy.

*Eva Svobodová, koordinátorka projektu*



## Hotelová škola Poděbrady

### Francouzští studenti na pracovní stáži Erasmus+

Odborná stáž 6. 11. - 17. 11. 2017

Z městečka Castres z oblasti nedaleko Toulouse pod Pyrenejským pohořím k nám zavítali na pracovní stáž 4 sympatičtí francouzští kuchaři a číšníci. Jejich pobyt na půdě Hotelové školy začal týdnem, kdy se aktivně podíleli na výuce francouzské gastronomie spolu se studenty vyšší odborné školy, pod vedením paní učitelky Valerie Papežové. Následovala kulturně - historická prohlídka Poděbrad, které obdivovali, i když jsou z malebné a neméně historické oblasti Francie. Ve středu se vařilo a peklo v učebnách odborné přípravy pod vedením paní učitelky Košťářové a Roubíčkové. Francouzští stážisti objevili recept na staročeské kynuté buchty. Čtvrtek a pátek se nesl v duchu baristického kurzu, kde se připravovala káva všech druhů a studenti měli možnost si vyzkoušet přípravu tohoto nápoje v určitém čase s požadovanou gramáží pod vedením pana Křížky. Další týden nás sympatičtí Francouzi obsluhovali ve školní restauraci a také nám vařili ve školní jídelně.



## Hotelová škola Poděbrady

### Projekt Erasmus+ KA2 Minds into Matters: Konference v Poděbradech

Ve dnech 15. až 17. května 2018 bylo na naší škole rušno. Popravdě i ve dnech předcházejících a následujících, protože naše škola přece nikdy nespí:-) V probíhajícímu projektu **Erasmus+ KA2 Minds into Matters** jsme dostali pro tento čas roli organizátora tzv. Multiplying Event, konference, jejímž cílem bylo seznámit odbornou i laickou veřejnost s cílem projektu. Odborná veřejnost nakonec početně převážila, kromě vedení místních hotelů a restaurací, představitelů profesně zaměřených sdružení (**Asociace vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru, Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR**) se konference zúčastnili i učitelé a studenti naší školy. Přivítali jsme koordinátorky z Islandu a partnery z Litvy, Estonska, Polska a Španělska. Dostavili se i zástupci z **Vysoké školy ekonomické v Praze** a **Vysoké školy polytechnické v Jihlavě**. Příspěvky byly více než zajímavé, hosté z francouzské partnerské školy v **Peyregoux** zvlášť vysoce ocenili chystaný výstup z našeho projektu, tzv. **Book of Business**, jehož pracovní verzi za naši školu představily projektové mentorky Zuzana Hummelová a Eva Svobodová, za Španělsko Mariví Gracia. BoB zaujal mnohé z účastníků, kteří již projevíli zájem o účast v dalším pokračování projektu. Ti, co vydrželi konferenční maraton až do konce, byli odměněni skvělým obědem s bezchybným servisem, jak jinak než v podání studentů a odborných učitelů naší školy. Odpoledne jsme navštívili jako příklady dobré praxe rodinné firmy, jmenovitě Muzeum Jendy Rajmana v Rožďalovicích, biofarmu v Košíku a hospůdku v Tuchomi. Všem, kteří s organizací pomáhali, patří obrovský dík. Konference opět zviditelnila naši školu v očích odborné i laické veřejnosti a stala se důstojným příspěvkem k blížícím se oslavám padesátin naší duchem stále mladé a energičtější školy!

Z reakcí účastníků:

*...a ještě jednou děkuji za pozvání, bylo to milé setkání, po exkurzi jsme si vyměnili s ostatními kontakty, doporučili mi univerzity, které se zabývají loveckým cestovním ruchem, poté jsem si prošla náměstí a kolonádu. Opravdu nádherné město...*

*...thank you very much for your efforts to make us enjoy Poděbrady!*

...konference byla velmi příjemná a jsem rád, že jsem se jí mohl zúčastnit. Mrzí mě, že jsem nemohl být s vámi na farmě, ale musím konstatovat, že předkrm ve školní restauraci byl TOP :) ...na školu nedám dopustit!

Thank you, thank you, big thanks for this week very interesting. It was very nice to work with you .... a European job ! And the BoB must be something we will work on with our students to develop small enterprises in our area.... Thanks to all your students, your kind teachers...

ME day in Poděbrady for me was enlightening, well planned, interesting lectures, professional, motivating and fun - great to see our BoBs as a product come alive.

Více na [www.mindsintomatters.eu](http://www.mindsintomatters.eu) a [www.facebook.com/Mindsintomatters/](https://www.facebook.com/Mindsintomatters/)



## Hotelová škola Poděbrady

---

### Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady

pořádá ve dnech 15. - 17. 5. 2018 tzv. Multiplying Event k běžícímu projektu Erasmus+ Minds into Matters. Projekt koordinuje agentura Step by Step (Island) s partnery z Litvy, Španělska, Polska, Estonska a Česka. Součástí projektového setkání je konference.

#### Předběžný program:

##### 16. 5. Konferenční den

- 10.00 Přivítání v hostitelské škole a zahájení konference.
- 10.20 Představení projektu a aktivit v roce 2017 (Hansina B. Einarsdóttir, koordinátorka projektu).
- 10.40 Představení výstupu z projektu BoB (Zuzana Hummelová, mentor, HŠ, VOŠ HaT Poděbrady).
- 11.00 Anglická verze výstupu BoB (Eva Svobodová, mentor, HŠ, VOŠ HaT Poděbrady).
- 11.20 Výstup z projektu BoB (Mariví Gracia Osanz, mentor, Tenerife Job Training).
- 11.40 2017 – Rok venkova a 2018 – Rok rodinného podnikání (Mgr. Vojtěch Vrobel, AMSP ČR).
- 12.00 PPT člena Asociace vzdělávacích zařízení pro rozvoj venkovského prostoru.
- 12.20 Green Management in Accommodation Facilities (Ing. Petr Scholz, DiS., Ph.D., Vysoká škola polytechnická Jihlava).
- 12.40 Lovecká turistika (Ing. Markéta Kalábová, Vysoká škola ekonomická Praha).
- 13.30 Oběd.
- 15.00 Odjezd na exkurzi za příklady drobného a rodinného podnikání: Muzeum a knihařská dílna Jendy Rajmana Rožďalovice, farma Košík.
- 19.00 Večeře na farmě Košík.

## Hotelová škola Poděbrady

### Loučení s BoBem aneb Erasmus+ naposledy

Po dvou letech naší účasti se na konci srpna uzavřel projekt Erasmus+ KA2 Minds into Matters. Po setkáních na Islandu (v září 2016), v Polsku (v lednu 2017), španělském Tenerifu (v březnu 2017), Poděbradech (v srpnu 2017 a květnu 2018), v litevském Vilniusu (v březnu 2018) došlo na schůzku poslední. Hostitelskou zemí se stalo Estonsko. Náš pobyt v Tallinnu byl sice krátký, ale přinesl nečekané zážitky. Už v letadle upoutali naši pozornost vysocí muži a ztepilé dívky s nápisem Czech Team na sportovních bundách. A protože naše akční skupina nezháležela, navázala kontakt s českou volejbalovou reprezentací, která mířila na kvalifikační zápas na mistrovství Evropy stejně jako my do Tallinnu. Soupeřem našim reprezentantkám mělo být právě Estonsko. Estonců je v Tallinnu něco přes čtyři sta tisíc, ale kolik tam najdete pro volejbal zapálených Čechů? Prostě jsme ty naše volejbalové holky museli podpořit. Trenéři usoudili, že si volňásky zasloužíme a v sobotu večer jsme se ocitli v zaplněné sportovní hale. Slyšet nás bylo hodně, jak potvrdila paní z české ambasády, která také přišla naše volejbalistky podpořit. Prý nevěřila svým uším, když estonskému burácení konkurovalo české „Holky, do toho!“. Bohužel, v cizím prostředí se hraje vždy hůř než na domácí půdě. Zápas skončil těsně (určitě díky našemu hlasitému povzbuzování), v pátém setu jsme prohráli o dva body. Smutek našich volejbalistek a naše zklamání raději popisovat nebudeme.

Po této pro nás nečekané roli v propagaci České republiky jsme zamířili do lesů kolem Nelljärve, abychom se věnovali naší skutečné misi, prezentaci projektové brožury a hlavně našich Bobů alias Books of Business, které pod naším vedením vypracovali středočeští podnikatelé. V bývalém pionýrském táboře, dnes školicím středisku, u jezera a uprostřed lesů plných hub (rostly! a jaké!), jsme za účasti všech šesti partnerských zemí shrnuli průběh projektu a představili estonské veřejnosti naše BoBy, manuály, které by měly přispět k vyšší úrovni služeb v pohostinství a turismu, tedy přesně to, co u nás v Poděbradech umíme. A protože toho umíme na naší škole hodně, věříme, že projekt bude v budoucnu pokračovat.

*Za český devítičlenný tým Eva Svobodová a Zuzana Hummelová, projektové mentorky*





## Hotelová škola Poděbrady

---

### Rok ve Francii

V prvním ročníku mi do emailu přišla nabídka ze Středočeského kraje. Psalo se tam, že je možnost vycestovat do Francie a studovat tam celý jeden rok. Velice mě to nadchlo, ale když jsem si o tom zjistila bližší informace, usoudila jsem, že to přenechám jiným. Bylo to určené hlavně pro studenty gymnázií a jazykově zdatnějším.

Dva roky utekly jako voda a já mám šest měsíců studia ve Francii za sebou. Jak se to mohlo stát?

Ve druháku jsem se k myšlence vrátila, složila zkoušku DELF A2, kterou sice nepožadovali, ale ujistila mne, že francouzština je jazyk, který chci studovat. Následně jsem vykomunikovala vše potřebné nejdříve s krajem, dále s Besanconem a v neposlední řadě s budoucí školou a francouzskou hostující rodinou.

Nastalo září a s ním i můj "Rok ve Francii". Byla jsem pevně přesvědčená o své jazykové přípravě z předešlé zkoušky a měla dojem, že to nebude takový šok, jak někteří říkali. Vážně to byl jen dojem. Kdybych měla sečíst, kolik času mi zabralo překládání úkolů, otevření slovníku v hodinách a momentů, kdy nemám ponětí, co po mě ostatní chtějí, nedopočítám se.

Tím, jak je francouzština všude kolem mě, 24 hodin denně, bylo velice těžké rozeznat pokrok. Je to něco, jako když člověk roste. On sám to nevidí, ale ostatní ano. Okolo prosince mi učitelé a spolužáci začali říkat o mém zlepšení, že už se neptám desetkrát dokola a reaguji rychleji. Vždy když slyším pochvalu tohoto typu, dodá mi to kuráž a chuť studovat jazyk hlouběji.

Protože studuji na hotelovce, součástí studia je i povinná praxe. Deset týdnů rozdělených na dvě části, každá v jednom semestru. Ze začátku mi to vadilo, ale teď na tom vidím více pozitiv než negativ. Takovou možnost přeci nemá každý.

Zkušenost studia v zahraničí je k nezaplacení. Přináší to spousty zkušeností a vystoupení z komfortní zóny člověka určité zocelí. Není to pro každého, ale pokud máte motivaci, ostatní se vždycky nějak zvládne.

Šárka Křenová



## Hotelová škola Poděbrady

### Třída 1.C na exkurzi v hotelu Kings Court

Dne 7. 2. 2018, kdy se na naší škole konal Den otevřených dveří, se třída 1. C vydala na exkurzi do pražského hotelu Kings Court a prohlídku Francouzského institutu.

Na této exkurzi jsme byli s naší paní třídní učitelkou Věrou Kuklíkovou a paní učitelkou Janou Jeřábkovou. Na hlavním nádraží jsme byli rozděleni do dvou skupin. První skupina se vydala směr Francouzský institut, druhá skupina zamířila do hotelu Kings Court.

V hotelu nás provázel Luboš Švrček. Nejdříve jsme se podívali do velkého sálu, kde se odehrávají zásadní události hotelu, zde jsme dostali krátkou přednášku o tom, jaké to je pracovat v hotelu Kings Court, byl zde prostor i na diskusi. Poté jsme byli provedeni restaurací a kuchyní. Následně jsme se podívali i do pokojů pro hosty, ale i do pokoje majitele hotelu.

Po této prohlídce jsme zamířili do Francouzského institutu, který sídlí ve Štěpánské ul. 35, Praha 1. Zde nás provázela paní Schindlerová, která nám ve spodní části budovy ukázala galerii a v horní části knihovnu.

Poté jsme se přesunuli na hlavní nádraží, kde naše exkurze skončila.

Druhý den nás paní Schindlerová navštívila v naší škole. Přednášela zde o celoročním studijním pobytu ve Francii.

*Ondřej Bláha, 1.C*



## Hotelová škola Poděbrady

### Paříž 2017

Ve dnech 27. 9. - 30. 9. 2017 vyrazilo 40 studentů hotelové školy do francouzské Paříže. Od školy se odjždělo v 17:00 hodin, takže do Paříže jsme dorazili okolo 8. hodiny ranní.

Nejprve jsme navštívili Vítězný oblouk, na který jsme posléze i vylezli, a proslulou ulici Champs-Élysées. Počasí nám ze začátku moc nepřálo, ale netrvalo dlouho a vysvítlo i sluníčko.

Z Vítězného oblouku jsme mohli pořídít spoustu krásných fotek s Eiffelovou věží v pozadí. Poté se naše skupinka vypravila do Sainte Chapelle, kterou jsme si mohli samostatně prohlédnout. Celkově jsme měli hodně volna, což bylo super, jelikož jsme si mohli pořádně prohlédnout věci, které jsme sami chtěli, a poznat Paříž podle svého.

Dále jsme pokračovali k slavnému chrámu Notre-Dame a na Place Sainte-Marthe. V přilehlých uličkách jsme našli něco jako pouliční market se spoustou typických francouzských kavárniček nebo creperíí. Našimi posledními zastávkami tohoto dne byly překrásné Lucemburské zahrady a Justiční palác. Poté jsme se už vydali zpátky k autobusu a odjeli do okrajové části Paříže, kde jsme se ubytovali v hotelu.

Další den jsme vyjeli brzo ráno na zámek Versailles. Zde jsme měli možnost navštívit jak samotný zámek, tak přilehlé zahrady a samotné město. Po prohlídce jsme zamířili zpět do Paříže na jedno z nejvyšších míst města, a to k bazilice Sacré Cœur, odkud jsme měli nádherný výhled na Paříž. Prošli jsme místními uličkami a posléze dostali rozchod, abychom se mohli občerstvit.

Poté jsme vyrazili na poslední místo dne, a to do čtvrti de la Défense, kde jsme si mohli v obchodním domě nakoupit dárky pro rodiče.

Poslední den nás čekala dominanta Paříže, Eiffelova věž, odkud jsme měli celou Paříž jako na dlani. Následovala prohlídka Invalidovny a muzea Louvru. Muzeum si mohl prohlédnout každý ve svém tempu a podle toho, jaké období a oblast umění ho zajímá. Asi každý z nás nemohl opomenout jeden z nejznámějších obrazů, a to Monu Lisu.

Kolem 18:00 jsme se nalodili na velkou vyhlídkovou loď a vydali se na okružní plavbu po řece Seině. Poté už jsme se kolem 20. hodiny uvelebili v autobusu a s pohledem na rozsvícenou Eiffelovu věž se rozloučili s Paříží a s Francií a vydali se na cestu do České republiky.

Adéla Nepovímová, 3.B



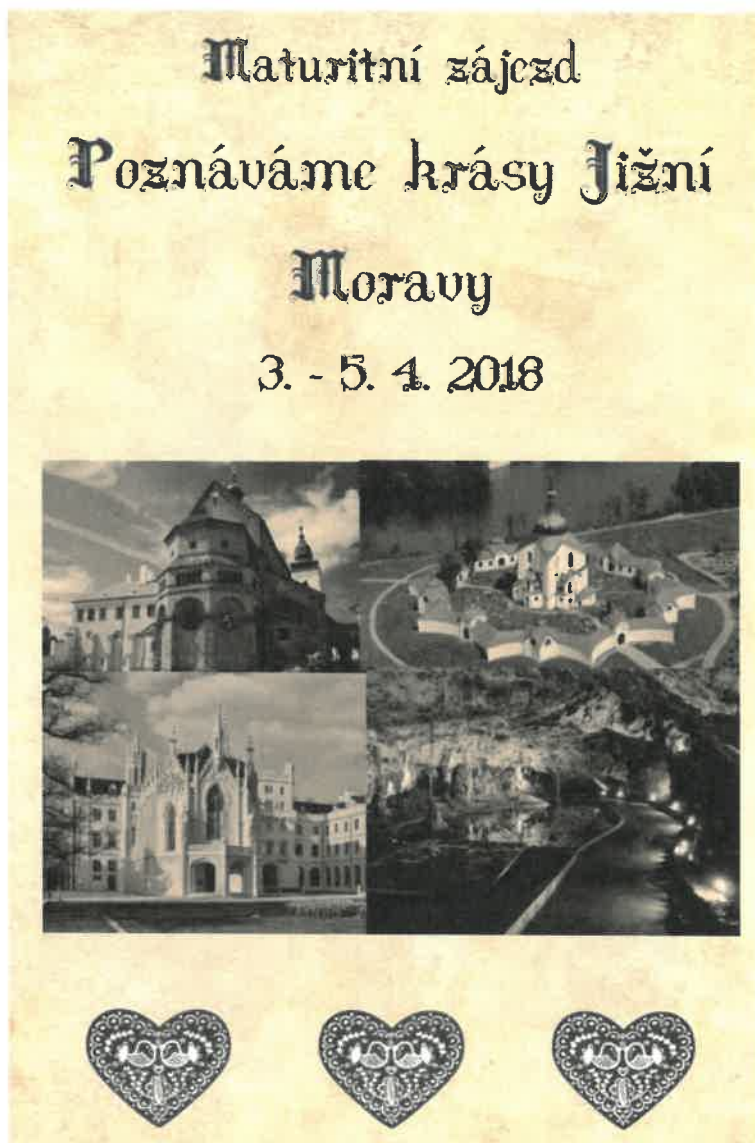
## Hotelová škola Poděbrady

### Maturitní exkurze – Poznááme krásy jižní Moravy

Od úterý 3. dubna do čtvrtka 5. dubna 2018 se uskuteční maturitní exkurze na jižní Moravu. Navštívíme i čtyři památky ze seznamu světového dědictví UNESCO – Zelenou horu, vilu Tugendhat, židovskou čtvrť s bazilikou sv. Prokopa a Lednicko-valtický areál. Součástí programu bude také řízená degustace ve vinném sklípku Vinselekt Michlovský v Rakvicích. Naši první noc strávíme v Chatě Macoše v Moravském krasu a druhou v domově mládeže v Břeclavi.

Celou maturitní exkurzi připravili maturanti - průvodci ze 4.A, 4.B, 4.C a 4.D, a to Lucie Nazarevičová, Julie Kirovová, Kristýna Saláková, Tereza Veverková, Nikola Amlerová, Tsogdelger Gansukh, Nikola Kokyová, Petra Králová, Dominik Švec, Magda Marková, Dominika Duhajová, Adriana Crkalová a Matěj Rajdl.

*Nikola Amlerová 4.B*



## Hotelová škola Poděbrady

### Eurocup Prešov 2017

Naše škola se tradičně zúčastnila mezinárodní barmanské soutěže Eurocup Junior Bartenders, která se konala 24. a 25. 10. 2017 ve městě Prešov na Slovensku. Na tuto soutěž odcestovaly studentky Barbora Kulhánková ze 3.A a Tereza Švarcová z 4.A spolu s paní učitelkou Hummelovou a Keclíkovou.

Během prvního dne naše studentky musely prokázat své teoretické znalosti v podobě písemného testu, po němž následoval slavnostní galavečer, který se nesl v duchu oslav 25. výročí této soutěže a naše škola zde byla oceněna za dlouholetou účast na Eurocupu.

Druhý den byl pro dívky Den D. V těžké konkurenci 70 účastníků ze Slovenska, Itálie, Litvy, Polska, Slovinska, Ukrajiny a České republiky musely prezentovat své dva připravené cocktaily. Zhostily se svého úkolu skvěle a získaly v kategorii test první a druhé místo, dále cenu Slovenské barmanské asociace a medaile za umístění ve zlatém a stříbrném pásmu. Z celkového počtu 35 škol se naše hotelovka dostala na vynikající páté místo, čímž si vysloužila další zlatou medaili.

Před návratem domů byla na programu ještě návštěva Cognac Embassy v Košicích. Jedná se o společnost, která se zaměřuje na šíření vědomostí o koňaku, jeho výroby a degustace. Jak tato exkurze, tak i celá soutěž byla pro všechny zúčastněné velmi přínosná a plná úžasných zážitků.

Velké díky za to patří paní učitelce Zuzaně Hummelové, která děvčata na soutěž připravila a měla s nimi velkou trpělivost, a paní učitelce Evě Keclíkové za doprovod a podporu na soutěži. Poděkování také patří sklárnám Bohemia a. s. Poděbrady, které škole s velkou ochotou zajistily na soutěž skleněný inventář.

Doufáme, že naše hotelová škola bude nadále pokračovat v tradici a příští rok se do Prešova znovu vrátí.



## Zlatem ověčený Eurocup Prešov 2017

Hotelová škola Poděbrady se tradičně zúčastnila mezinárodní barmanské soutěže Eurocup Junior Bartenders, která se konala 24. a 25. října v Prešově na Slovensku. Na tuto soutěž odcestovaly studentky Barbora Kulhánková z 3. A a Tereza Švarcová ze 4. A spolu s paní učitelkou Hummelovou a Keclíkovou.

Text a foto: **HŠ Poděbrady**

Během prvního dne naše studentky musely prokázat své teoretické znalosti v podobě písemného testu, po němž následoval slavnostní galavečer, který se nesl v duchu oslav 25. výročí této soutěže, a naše škola zde byla oceněna za dlouholetou účast na Eurocupu.

Druhý den byl pro dívky Den D. V těžké konkurenci 70 účastníků ze Slovenska, Itálie, Litvy, Polska, Slovinska, Ukrajiny a České republiky musely prezentovat své dva připravené cocktaily. Zhostily se svého úkolu skvěle a získaly v kategorii

o společnost, která se zaměřuje na šíření vědomostí o koňaku, jeho výrobě a degustaci. Jak tato exkurze, tak i celá soutěž byla pro všechny zúčastněné velmi přínosná a plná úžasných zážitků.

Velké díky za to patří paní učitelce Zuzaně Hummelové, která děvčata na soutěž připravila a měla s nimi



test první a druhé místo, dále cenu Slovenské barmanské asociace a medaile za umístění ve zlatém a stříbrném pásmu. Z celkového počtu 35 škol se naše hotelovka dostala na vynikající páté místo, čímž si vysloužila další zlatou medaili.

Před návratem domů byla na programu ještě návštěva Cognac Embassy v Košicích. Jedná se

velkou trpělivost, a paní učitelce Evě Keclíkové za doprovod a podporu na soutěži. Poděkování také patří sklárnám Bohemia Poděbrady, a. s., které škole s velkou ochotou zajistily na soutěž skleněný inventář.

Doufáme, že naše hotelová škola bude nadále pokračovat v tradici a příští rok se do Prešova znovu vrátí.

## HOTELOVÁ ŠKOLA PODĚBRADY

Obor: **65-42-M/01 Hotelnictví**  
Školní vzdělávací program: **S HOSTEM**  
(Hotelnictví S Turismem a Event Managementem)



Uplatnění absolventa: **Vedoucí pozice v provozu hotelnictví a cestovního ruchu, obchodní a podnikatelské činnosti, zajišťování společenských a firemních akcí**

**Pro školní rok 2018/2019 přijímáme: 150 žáků do pěti tříd**

- **Tuzemské praxe**
  - hotely Four Seasons, Mandarin Oriental, Hilton, Chateau Mcely, Kings Court
- **Zahraniční stáže**
  - Řecko, Irsko, Německo, Švýcarsko, Francie, Island
- **Volba zaměření studia a maturitní zkoušky:**
  - o Hotel Management
  - o Tourism Management
  - o Event Management
- **Vysoká úspěšnost absolventů**
  - o při vysokoškolském studiu (obory managementu a marketingu)
  - o při uplatnění ve středním hotelovém managementu u nás i v zahraničí

**Navštivte náš Den otevřených dveří:  
29. listopadu 2017 od 13 do 17 hodin (7. února 2018)**

Sledujte naše webové stránky: [www.hsvos.cz](http://www.hsvos.cz),  
naš facebook: [www.facebook.com/hsvos.cz/](https://www.facebook.com/hsvos.cz/)

## Hotelová škola Poděbrady

### Dvoudenní řezbářský maraton

9. – 10. 11. 2017 se uskutečnila v Českých Budějovicích mezinárodní soutěž Euro Live carving show 2017. Tato soutěž je považována v carvingu za klání na úrovni evropského mistrovství.

Náš student prvního ročníku vyššího odborného studia Vojta Petržela se tohoto klání účastnil a reprezentoval naši školu v soutěži jednotlivců a dvojic. V těchto soutěžích se Vojtovi povedl úžasný úspěch a získal čtvrté a první místo. Jeho práci si můžete prohlédnout na fotografiích.

Práci řezbářů hodnotila mezinárodní komise a v kategorii live carving mezi sebou soutěžili mezinárodní účastníci v těchto kategoriích:

- 1. kategorie – 4 hod. plastika do dýně + 25% jiného materiálu
- 2. kategorie – 30 minut - thajský styl
- 3. kategorie – 15 minut – ozdoba na drink Bloody Mary
- 4. kategorie – 2 hodiny 30 minut – kytice
- 5. kategorie – 2 hodiny 30 minut – 3D – ptačí svět
- Všechny práce

Vojtovi gratulujeme k výjimečnému umístění a přejeme mnoho dalších úspěchů.



## Hotelová škola Poděbrady

### Hotelovka z Poděbrad uspěla na Svačině roku

11. prosince 2017 – Veronika Šijanová z Poděbrad skončila na druhém místě v 5. ročníku gastronomické soutěže Svačina roku s Rio Mare a získala cenu v hodnotě 5 000 Kč. Zvláštní cenu Rio Mare a poukaz na 5 000 Kč vyhrála její kolegyně z Poděbrad Hana Budková. Ta zvítězila také v hlasování veřejnosti. Škola oceněných studentek dostala produkty Rio Mare ve stejných hodnotách. Ve finále soutěžilo 15 kuchařek a kuchařů z celé České republiky. Celkem se letošního ročníku zúčastnilo 38 středních škol se zaměřením na gastronomii. Soutěžící měli za úkol připravit zdravou a chutnou svačinu za použití tuňákových výrobků Rio Mare.

Nejlepší pokrm připravila Monika Pešková ze Znojma. Druhé místo obsadila Veronika Šijanová z Hotelové a Vyšší odborné školy Poděbrady a třetí místo putovalo k Denise Burgetové do Teplic nad Metují. Zvláštní cenu Rio Mare získala Hana Budková z Poděbrad, která si také odnesla Rio Mare cenu veřejnosti. Hlasování probíhalo na facebookové stránce Rio Mare.

Odborná porota zasedla ve složení Mistr kuchař Vladimír Picka, šéfkuchař restaurace Aureole a viceprezident AHR ČR Jiří Král a šéfkuchař a majitel kuchařského studia Atelier Culinari Vladislav Stuparič. Druhou porotu tvořili zástupci pořadatele soutěže. Finále 5. ročníku soutěže Svačina roku s Rio Mare uváděla moderátorka, herečka a kuchařka Markéta Hrubešová.

Finále se konalo v gastronomickém studiu Chefparade+ v pražských Holešovicích. Celostátní gastronomickou soutěž pořádá společnost Bolton Czechia, která je výhradním distributorem tuňákových výrobků Rio Mare v České republice.

#### 2. místo, Veronika Šijanová - Špenátové vafle s fazolovo-tuňákovým salátkem Rio Mare

**Suroviny (4 porce):** 80 g tuňáka Rio Mare v olivovém oleji, 160 g avokáda, 150 g bílých sterilovaných fazolí, 2 lžičky krájené červené cibule, lžička limetkové šťávy Limmi, lžičku hladkolisté petrželky a bazalkového pesta Arisi, 7 lžic celozrnné mouky, půl hrníčku mléka, lžička másla, 1 ks vejce, půl sáčku kypřicího prášku, 60 g mraženého špenátu, 1-2 stroužky česneku, sůl a pepř na dochucení, hrst polníčku, žlutou papriku, cherry rajčátka, salátovou okurku a pár kapek Ponti Glassa Gastronomica.

**Postup:** Špenát si předem orestujeme s nadrobno nakrájenou cibulí, prolisovaným česnekem, solí, pepřem a máslem. Na vafle si v míse připravíme těsto z mléka, vajec, celozrnné mouky, prášku do pečiva a lehce promícháme s orestovaným špenátem. Těsto nalijeme do olejem vymazaného vaflovače a pečeme. Na fazolový salátek smícháme scezené konzervované fazole, nadrobno nakrájené avokádo, cibuli a sladkolistou petržel společně s balzamikovým pestem a tuňákem Rio Mare v olivovém oleji. Na závěr dochutíme limetkovou šťávou Limmi, osolíme, řádně promícháme a jemně rozmáčkne. Podáváme se salátkem z polníčku, žluté papriky, okurky, rajčat a olejem z tuňáka a limetkové šťávy Limmi. Servirujeme v avokádové slupce.

#### Zvláštní cena Rio Mare, Hana Budková, Tuňákové muffiny Rio Mare se zeleninou a dipem

**Suroviny (4 porce):** 1. část Muffiny - 80 g tuňáka Rio Mare v olivovém oleji, 5 lžic krájených rajčat Valfrutta s bylinkami, 2 lžičky ovesných vloček, 2 vejce, 3 lžičky strouhané mrkve, 1 středně velká cibule, půl prášku do pečiva, extra panenský olivový olej Monini; 2. část Muffiny - 140 g brokolice, 4 lžičky zakysané smetany, 3 lžičky strouhané nivy, 1 -2 stroužky česneku, 1 vejce; na dip – velká polévková lžička tuňákového krému Rio Mare Paté v tubě, 1 lžička krájených rajčat Valfrutta s bylinkami, 4 lžičky bílého jogurtu, na chuť hladkolistou petrželku, na ozdobu vařenou brokolici, mrkev a koktejlová rajčátka, sůl a pepř na dochucení.

**Postup:** Na první část muffiny si nejprve nastrouháme mrkev a nakrájíme cibuli, přidáme ovesné vločky, vejce a tuňáka Rio Mare v olivovém oleji s rajčaty Valfrutta s bylinkami. Směs promícháme, osolíme a necháme mírně nabobtnat. Následně přidáme prášek do pečiva. Na druhou část muffiny nasekáme brokolici a přidáme nejprve nastrouhanou nivu, prolisovaný česnek a zakysanou smetanu s vejcem a vše promícháme. Do vymazané silikonové formy naplníme do poloviny první směs a na ní navrstvíme směs druhou. Pečeme v troubě na 180°C asi 10 minut. Na dip použijeme Rio Mare Paté tuňákový krém v tubě, jogurt, nadrobno nasekaná rajčata Valfrutta s bylinkami a sladkolistou petrželí. Dodáváme společně s dušenou zeleninou.



**Poznámky pro editory:**  
Společnost BOLTON CZECHIA:



## Studentky z hotelovky ovládly soutěž Rio Mare „Svačinka roku 2017“

Naše šikovné studentky z 2. B Hana Budková a Veronika Šijanová, které postoupily mezi 15 nejlepších v soutěži Svačinka roku od společnosti Rio Mare, nám v rozhovoru popsaly, jak celá soutěž probíhala a jaká jí předcházela příprava.

Text a foto: Ing. Petr Eliška, Hotelová škola Poděbrady

### Jak jste se o soutěži dozvěděly?

H + V: Oslovila nás paní učitelka Roubíčková, jestli bychom měly zájem se zúčastnit soutěže Rio Mare, v které byl minulý rok úspěšný student Pavel Carhoun.

### S čím jste na soutěž jely?

H: Připravila jsem si tuňákové muffiny s dipem.

V: Se špenátovými vaflemi s fazolovo-tuňákovým salátem. (Recept jsme přinesli v minulém vydání PN, pozn. red.)

### Prozradíte nám, jak vás recepty napadly?

H: Ráda vařím a pečů zdravě, takže výběr byl jednoduchý. Napadlo mě, že bych mohla udělat muffiny z ovesných vloček. Recept jsem si chtěla vymyslet sama. Přišla nejsložitější část, musela jsem si říct, co do toho chci dát a čím to spojím, na kolik a jak dlouho to budu péct. Pak už stačilo vše nanormovat a zakomponovat do toho tuňáka, který musel být hlavní součástí našich výrobků.

V: Nápad byl jednoduchý, udělat rychlou, zdravou a fresh svačinu, která děti zároveň osloví. Vafle jsou oblíbený pokrm na sladko, tak proč je nepéct na slano? Svůj podíl na nápadu má určitě i paní učitelka Roubíčková. Náplň už byla jen maličkost. Samozřejmě přispěly k receptu také informace na internetu.

### Kolik času jste přípravě věnovaly?

H: Připravovala jsem se ve škole o hodině technologie přípravy pokrmů (TPP) a o víkendu před soutěží.

V: U mě proběhla vlastně docela rychlá příprava, jelikož jsem se musela připravovat ještě na soutěž s čokoládou. Trénink se uskutečnil hlavně v hodinách TPP a občas i ve

spolu. V zázemí jsme si připravily suroviny a čekaly, až půjdeme na řadu. Nervozita nastala, když jsem si připravovala věci na místě, kde se soutěžilo. Během 20 minut, které jsme měly na přípravu svačiny, jsem vůbec nevnímala okolí a jela si jen to svoje. Na konci jsem musela hodně zaimprovizovat, protože trouba pekla jinak než u nás ve škole. Musela jsem přidat stupně. Největší napětí vzniklo, když jsem měla muffiny vyklápat. Ne všechny se mi vyklopily hezky, takže jsem jich pár musela vrátit zpátky do formy a znovu vyklopit. Naštěstí se vyklopily už dobře. Dál už zbývalo jen čekat na výsledky. Během tohoto času jsme mohly ochutnávat svačiny ostatních soutěžících.

zjistily, že tréma byla zcela zbytečná. Nejtěžší částí se vzhledem k přítomné konkurenci stalo čekání na výsledky. I tak soutěž byla skvělým přínosem do budoucna a mohu ji jen doporučit.

### Nakonec jste dopadly velmi dobře...

H: Získala jsem cenu veřejnosti a zvláštní cenu poroty.

V: Dostala jsem celkové 2. místo z 15 finalistů.

### Co jste vyhrály?

H + V: Výrobky Rio Mare a poukaz do maloobchodu Mall.cz.

### Jaké máte plány do budoucna?

H: Zdokonalovat své znalosti zdravé výživy. Ve 3. ročníku mám v plánu vycestovat na zahraniční praxi na Island. V budoucnu pak cestovat a poznávat zahraniční gastronomii.



volném čase. Zajímavé bylo, že při každé přípravě to dopadlo úplně jinak.

### Jak finále soutěže sedmého prosince probíhalo?

H: Celé se to konalo v Holešovické tržnici v Chefparade. Nejdříve jsme si vylosovaly, kolikáté půjdeme na řadu. Vylosovala jsem si číslo 9 a Verča 8, takže jsme soutěžily

V: Při vstupu do studia Chefparade na nás okamžitě padla vánoční a přátelská atmosféra. Všechno bylo dokonale připravené a propracované, jako třeba občerstvení a zázemí pro soutěžící. Jak jsme se blížily na řadu, začala pracovat i tréma. Na konci našeho vystupu, který byl zcela bezchybný, a i kdyby nebyl, uměly jsme chyby dobře zamaskovat (smích), jsme

V: Zanedlouho mě čeká soutěž s belgickou čokoládou (informace o jejím výsledku najdete na str. 4, pozn. red.) a pak už pomalu i přípravy na banket. Na jaře možná ještě nějaká soutěž, uvidíme. Samozřejmě zdokonalovat se a připravovat se na další soutěže.

Děkujeme za rozhovor a držíme palce k dalším úspěchům a splněným snům!

## Hotelová škola Poděbrady

### Finále soutěže s belgickou čokoládou Callebaut Cup 2017

Dne 12. 12. 2017 se naše studentky Veronika Šijanová a Eliška Němcová zúčastnily soutěže s belgickou čokoládou Callebaut. Soutěž se odehrávala v nově zrekonstruovaném prostředí Almece, s. r. o. v Úvalech.

Do finále se probjovalo celkem šest soutěžících, z toho hned dvě studentky Hotelové školy Poděbrady. Na přípravu pěti formovaných a pěti máčených pralínek a dezertu měli soutěžící k dispozici dvě hodiny. Zázemí s bohatým občerstvením pro soutěžící bylo skvěle připravené. Dezert byl částečně předpřipravený a skládal se na talíř s ozdobami. Studentky hotelové školy si vedly celou dobu velmi dobře a jejich snaha a pečlivost vyústily i ve výborné umístění. Celkové 3. místo obsadila Veronika Šijanová a na 2. místě skončila Eliška Němcová. Šikovné studentky obdržely dárkový košík s produkty Callebaut a poukaz na koupi čokolády Callebaut a kurz ve společnosti Almece.

Verče a Elišce děkujeme za krásnou, čistou práci, za zájem o gastronomii, za skvělé vystupování a příkladnou reprezentaci školy. Poděkování patří též paní učitelce Roubíčkové, která děvčata skvěle připravila!



## Z dění na Hotelové škole Poděbrady

## Finále soutěže s belgickou čokoládou Callebaut Cup 2017

Text a foto: Ing. Petr Eliška, Hotelová škola Poděbrady

Dne 12. prosince 2017 se naše studentky Veronika Šijanová a Eliška Němcová zúčastnily soutěže s belgickou čokoládou Callebaut. Soutěž se odehrávala v nově zrekonstruovaném prostředí Almeca, s. r. o., v Úvalech. Do finále se probodovalo celkem šest soutěžících, z toho hned dvě studentky Hotelové školy Poděbrady. Na přípravu pěti formovaných a pěti máččených pralinek a dezertu měli soutěžící k dispozici dvě hodiny. Zázemí s bohatým občerstvením

pro soutěžící bylo skvěle připravené. Dezert byl částečně předpřipravený a skládal se na talíř s ozdobami. Studentky podebradské hotelovky si vedly celou dobu velmi dobře a jejich snaha a pečlivost vyústily i ve výborné umístění. Celkové 3. místo obsadila Veronika Šijanová a na 2. místě skončila Eliška Němcová. Šikovné studentky obdržely dárkový košík s produkty Callebaut a poukaz na koupi čokolády Callebaut a kurz ve společnosti Almeco. Verče a Eliške



děkujeme za krásnou, čistou práci, za zájem o gastronomii, za skvělé vystupování a příkladnou reprezen-

taci školy. Poděkování patří též paní učitelce Roubíčkové, která děvčata skvěle připravila!

## Hotelovka v projektu Kdo jiný?

Foto: HŠVOŠ Poděbrady

Ve dnech 27.–28. listopadu minulého roku jsme se se spolužačkami vydaly v rámci projektu Kdo jiný? do Prahy. V projektu, který je zaměřen na mladé lidi, studenty, kteří se rozhodli být aktivní a zkusit ovlivnit život a dění kolem sebe, si může každá skupina vybrat své zaměření. My jsme se soustředily na třídění odpadů – ekologii. První den dopoledne jsme strávily s tvůrčí projekty. Představovaly jsme svoje programy a konzultovaly je s ostatními. Poté jsme se setkaly s paní Neprašovou z organizace Tereza, zaměřující se na ekologii, s níž jsme ještě probraly a naplá-

novaly náš projekt. Zodpověděla nám hodně otázek. Když jsme se vrátily zpět do domu U Minuty, kde je sídlo Skautského institutu, ihned jsme se vrhly do konečné podoby svých plánů. Druhý den jsme navštívily spalovnu odpadů v Malešicích. Ukázali nám, jak se spalují odpady a jak celý proces probíhá. Po příjezdu jsme všichni představili závěrečné projekty a poté jsme se spolužačkami odjely zpět do Poděbrad.

**Kateřina Svobodová  
a Nikola Pospíšilová za žáky  
1. ročníku HŠVOŠ**



## Hotelová škola Poděbrady

### GASTRO JUNIOR BRNO – Bidfood Cup 2018

18. - 21. ledna 2018

#### Hotelovka přivezla do Poděbrad první místo a je Nejúspěšnější školou soutěžel

Ve dnech 18. až 21. ledna 2018 se v Brně konal gastronomický veletrh Bidfood Cup, mezinárodní mistrovství České republiky pro mladé odborníky v oblasti gastronomie, konaný v rámci mezinárodních veletrhů cestovního ruchu GO a Regiontour. Cílem této nejprestižnější soutěže mladých gastronomů je ověřit odbornou přípravu žáků a srovnat celkovou úroveň odborného vzdělávání v jednotlivých školách.

Hotelovou školu reprezentoval tříčlenný tým složený z baristy Tomáše Rezka ze čtvrtého ročníku, barmanky Báry Kulhánkové ze třetího ročníku a kuchaře Vojty Petržely z prvního ročníku vyšší odborné školy.

Bidfood Cup Brno se uskutečnil již po 24. od svého vzniku. Soutěže se zúčastnilo 39 škol nejen z České republiky a své znalosti mohli soutěžící uplatnit v pěti různých oborech - barista, barman, kuchař, číšník a cukrář. Konkurence byla vysoká, ale naši studenti znovu zazářili a do Poděbrad přivezli tři krásné diplomy ze zlatého pásma, mj. první místo v oboru kuchař, které si Vojta po loňském roce obhájil, a v neposlední řadě pohár za nejúspěšnější školu.

Velké díky patří paní učitelce Zuzaně Hummelové, která připravila na soutěž barmanku a zajistila dopravu a psychickou podporu v Brně, dále také paní učitelce Ivě Košťářové za pomoc s přípravou baristky a Tomášovi Kourkovi za odbornou kuchařskou asistenci.

Vítězství školního týmu je vynikajícím úspěchem potvrzujícím kvalitu odborného vzdělávání na Hotelové škole Poděbrady, díky níž se stále daří předávat dalším a dalším generacím nadšení a zájem o profesi.

Akce byla pro studenty velmi motivační. Již nyní se těší, že Gastro Junior Brno navštíví i v příštím roce.



## Gastro Junior Brno – Bidfood Cup 2018: hotelovka přivezla do Poděbrad první místo a stala se nejúspěšnější školou soutěže

Ve dnech 18. až 21. ledna se v Brně konal gastronomický veletrh Bidfood Cup, mezinárodní mistrovství České republiky pro mladé odborníky v oblasti gastronomie, konaný v rámci mezinárodních veletrhů cestovního ruchu GO a Regiontour. Cílem této nejprestižnější soutěže mladých gastronomů je ověřit odbornou přípravu žáků a srovnat celkovou úroveň odborného vzdělávání v jednotlivých školách.

Text a foto: **Barbora Kulhánková**

Hotelovou školu reprezentoval tříčlenný tým složený z baristy Tomáše Rezka ze čtvrtého ročníku, barmanky Báry Kulhánkové ze třetího ročníku a kuchaře Vojty Petržely z prvního ročníku vyšší odborné školy.

Bidfood Cup Brno se uskutečnil již po čtyřicetileté od svého vzniku. Soutěže se zúčastnilo 39 škol nejen z České republiky a své znalosti mohli soutěžící uplatnit v pěti různých oborech – barista, barman, kuchař, číšník a cukrář. Konkurence byla vysoká, ale naši studenti znovu zazářili a do Poděbrad přivezli tři krásné diplomy ze zlatého pásma, mimo jiné první místo v oboru kuchař, které si Vojta poloňském roce obhájil, a v neposlední řadě pohár za nejúspěšnější školu.



Velké díky patří paní učitelce Zuzaně Hummelové, která připravila na soutěž barmanku a zajistila dopravu a psychickou podporu v Brně, dále také paní učitelce Ivě Košťárové za pomoc s přípravou baristiky a Tomášovi Kourkovi za odbornou kuchařskou asistenci.

Vítězství školního týmu je vynikajícím úspěchem potvrzujícím kvalitu odborného vzdělávání na Hotelové škole Poděbrady, díky níž se stále daří předávat dalším a dalším generacím nadšení a zájem o profesi.

### HOTELOVÁ ŠKOLA PODĚBRADY

Obor: 65-42-M/01 Hotelnictví  
Školní vzdělávací program: S HOSTEM  
(Hotelnictví s Turismem a Event Managementem)



Uplatnění absolventa: Vedoucí pozice v provozu hotelnictví a cestovního ruchu, obchodní a podnikatelské činnosti, zajišťování společenských a firemních akcí

Pro školní rok 2018/2019 přijímáme: 150 žáků do pěti tříd

- **Tuzemské praxe**
  - hotely Four Seasons, Mandarin Oriental, Hilton, Chateau Mceley, Kings Court
- **Zahraníční stáže**
  - Řecko, Irsko, Německo, Švýcarsko, Francie, Island
- **Volba zaměření studia a maturitní zkoušky:**
  - Hotel Management
  - Tourism Management
  - Event Management
- **Vysoká úspěšnost absolventů**
  - při vysokoškolském studiu (obory managementu a marketingu)
  - při uplatnění ve středním hotelovém managementu u nás i v zahraničí

Navštivte náš Den otevřených dveří:  
7. února 2018 od 13 do 17 hodin

Sledujte naše webové stránky: [www.hsvos.cz](http://www.hsvos.cz),  
naš facebook: [www.facebook.com/hsvos.cz/](https://www.facebook.com/hsvos.cz/)

Akce byla pro studenty velmi motivační. Již nyní se těší, že Gastro Junior Brno navštíví i v příštím roce.



AKC ČR člen:



GASTRO JUNIOR BRNO  
BIDFOOD CUP 2018



ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY,  
ASOCIACE ČÍSNIKŮ ČESKÉ REPUBLIKY  
A ČESKÁ BARMANSKÁ ASOCIACE UDELUJÍ



# 1. MÍSTO

## GASTRO JUNIOR BRNO 2018

### BIDFOOD CUP

HŠ, VOŠ HOTELNICTVÍ A TURISMU A JŠ, PODĚBRADY

MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY

  
ředitelka soutěže

  
BIDFOOD ČR

  
předsedkyně pobočky Brno, AKC ČR

  
prezident AKC ČR, WACS Continental Director  
Central Europe

## Hotelová škola Poděbrady

### Carving a opět zlato ze světové výstavy ve Stuttgartu!

V únoru se zúčastnil náš student VOŠ Vojta Petržela carvingové soutěže na světové výstavě v německém Stuttgartu, kde již v roce 2016 získal 3 zlaté medaile. Letos se soutěžilo opět ve dvou kategoriích, live carving a dovezená kompozice.

Soutěž v obou kategoriích trvala celkem 4 dny. V prvním kole live carvingu, který trval celkem 3 hodiny, Vojta získal zlatou medaili a automatický postup do finále, kam postupovali 3 nejlepší řezbáři ze všech dní.

Ve finále proti Vojtovi nastoupili řezbáři z Thajska a Mexika. Po konečném součtu bodů Vojta opět dosáhl na hranici zlatého pásma a umístil se na úžasném druhém místě.

V dovezené kompozici se hodnotila pouze pásma a Vojta opět zabodoval a přivezl zlatou medaili.

Ke všem těmto báječným úspěchům gratulujeme a přejeme Vojtovi další super zářezy!

*Kateřina Habersbergerová*



## Hotelová škola Poděbrady

### Gastro Hradec Králové 2018

Dne 15. 3. 2018 jsme se v Hradci Králové zúčastnili naší první soutěže v carvingu. Ráno v 7:15 jsme se spolu s paní učitelkou Keclíkovou vydali na cestu, abychom byli připraveni v 8:00 prezentovat naše výrobky. Každý z nás měl připravenou svou kompozici, která se skládala z cukrového melounu a pěti jablek.

Konkurence byla velká a sama musím uznat, že výrobky ostatních byly obdivuhodné. Konečné vyhlášení výsledků bylo ve velkém sále v 14:30. Naše kategorie Z/Z se vyhlášovala jako třetí. Já a mé spolužačky Anička Jiříková a Zuzka Rýdlová jsme se umístily v bronzovém pásmu a náš kolega z 1. VOŠ Vítek Havlín ve stříbrném pásmu. Musím říct, že to byla obrovská zkušenost, za kterou jsem vděčná. Soutěž se mi velice líbila a budu se těšit na příští rok.

Tereza Pluhařová, 1.C





## Hotelová škola Poděbrady

### Barmani z hotelovky na 13th G&T Cupu 2018

Ve dnech 10. - 12. dubna 2018 proběhl ve Slovinsku 13. ročník barmanské soutěže G&T Cup. Na tuto mezinárodní soutěž dorazilo 30 účastníků z 12 zemí, což byla prozatím největší účast v historii této akce. Naši školu reprezentovali Barbora Kulhánková a Filip Steiner ze 3. A.

Tématem soutěže byla hudba a naši studenti museli vymyslet cocktail podle dané písně, kterou byla Vogue od Madonny a Born to die od Lany del Ray. Oba soutěžící s tématem plně souzněli, důkazem je Filipovo "umělecky" vytvořené tetování.

První den proběhl v Bledu test ze znalostí barmanství a druhý den samotná soutěž, která se konala v Ljubljani přímo na střeše hotelu Intercontinental. Soutěž nebyla ani pro jednoho z našich studentů jednoduchá, od špatné koordinace času pro nástup až po rozbité odměrky a rozsypané ozdoby. Ale proč brečet nad spadlým platem, když vše ve finále dopadlo dobře. Bára získala druhé místo za nejlepší techniku a Filip taktéž druhé místo za nejlepší chuť drinku. V celkovém bodovém ohodnocení se umístili na krásném devátém a třináctém místě. I přes veškeré komplikace a nátlak na psychiku si to oba velmi užili, vrátili se se spoustou vzpomínek a získali nové přátele.

Psychicky náročné to bylo také pro paní učitelku Zuzanu Hummelovou, které velmi děkujeme za podporu, trpělivost a pomoc při přípravách i na soutěži, protože bez ní by se spousta věcí neobešla. Dále patří velké díky paní učitelce Evě Keclikové, která studenty doprovázela na soutěž, a sklárnám Crystal Bohemia Poděbrady za materiální podporu.

Doufáme, že škola bude mít možnost se na soutěž ve slovinském Bledu podívat i příští rok a studenti opět porovnají své barmanské dovednosti při 14. ročníku této soutěže.

*Barbora Kulhánková, 3.A*



## Hotelová škola Poděbrady

### HOTELOVKA VZALA POLIČKU ÚTOKEM

Psal se 11. duben 2018, byla středa a nám vrcholily přípravy na soutěž. Poslední cappuccino pro učitele o velké přestávce a v hlavě už jen myšlenky na soutěž. Jestli jsme připraveni, jestli jsme nezapomněli něco sbalit. Co nás asi čeká ve městě Polička? Kolem třetí hodiny odpoledne jsme už seděli já, Tereza Kvardová ze 2.D, maturant Marek Frumar ze 4.A a naše jedinečná paní učitelka Košťálová v autě na cestě za dobrodružstvím.

Na místo jsme dojeli v pořádku a paní učitelka ze SOŠ a SOU Polička nám ihned vyrazila dech informacemi o soutěži. Spolupráci s libereckou pražírnou NordBeans jsme vážně nečekali. Nervy samozřejmě začaly pracovat, ale po vybalení věcí alespoň mě s Terkou částečně opustily, a my si tak v klidu užili čerstvého vzduchu v Poličce. Místní park je vskutku skvělým místem na přemýšlení.

Ráno už nervozita zase stoupala. Když jsme přišli do Tylova domu a na pódiu jsme viděli dva překrásné kávovary, ještě jsme netušili, že za pár hodin budeme na pódiu stát a přebírat ceny. Po tom, co jsme si všechno prohlédli, nás paní učitelka zavedla do zázemí, kam jsme si dali věci, a potom jsme konečně šli na zaslouženou kávu přímo od přátel z Nordbeans, tedy alespoň se z nás přátelé stali.

Samotná soutěž byla alespoň pro mě vážně neskutečný pocit. Nervozita stoupla na maximum v momentě, kdy jsem vyslovila slovíčko "ČAS" a začala jsem s proslovem. V tu chvíli jsem nevnímala. Bylo to, jako bych tam ani nebyla, a k sobě jsem přišla až v momentě, kdy jsem řekla ono kouzelné slovo podruhé, a ukončila tak svůj výstup.

Moje pocity byly jasné. Nezládlá jsem to. Vůbec.

Zbytek dne jsem strávila za kávovarem u stanovišť, která pro nás byla připravena, a rozhovory o kávě s ostatními baristy a později i s porotci.

Přišla chvíle vyhlášení. Seděli jsme a čekali na ortel. Poslouchali jsme jména a čekali na ta naše. Bylo to nekonečné. A najednou jsme zbyli jen my tři. Ze stejné školy. A to už paní učitelka neudržela slzy. Když jsme pak vcházeli na pódium, neudržela jsem slzy ani já. Stáli jsme tam. Předě všemi. V hledišti naši noví přátelé a paní učitelka jako naše největší psychická podpora. Vyhlásili třetí místo, které získala pro naši školu Tereza Kvardová.

Mě a Marka pozvali dopředu. Technický porotce Dominik Novák nás oba chytil za ruku. Každému z vás bych tenhle pocit přála. Je to neskutečné, když najednou stojíte přede všemi, máte slzy v očích a čekáte, čím ruka vyletí nahoru. Ale co bych vám opravdu přála, je pocit, kdy vyletí ruka vašeho kolegy a vy máte větší radost, než kdyby vyletěla ta vaše. Hotelovka si odvážela všechny tři poháry, první místo patřilo zaslouženě Markovi, druhé jsem odvážela já.

Za tenhle obrovský úspěch patří obrovské díky našemu rádcí, lektorovi a příteli Michalu Křížkovi, bez kterého bychom to nikdy nedokázali, a také vám, učitelům, kteří nás pravidelně podporujete v tréninku během velkých přestávek při kávičkování. Poháry tedy samozřejmě patří i vám.

Doufáme, že na soutěži ve Velkém Meziříčí se nám bude dařit jako na té v Poličce. Držte nám za měsíc palce, hotelovko!



## Hotelová škola Poděbrady

### Místa na bedně opět obsadila hotelovka

Bylo úterý 15. května, pravděpodobně se stalo plno zajímavých věcí, ale pro mě a Marka Frumara se ten den skládal především z posledních tréninků před soutěží. Společně s námi jeli naši kamarádi a snad nástupci, mezi nimi Tereza Kvardová, která si úspěšnou reprezentaci školy již připsala minulý měsíc, Martin Miler a Kristýna Krejčová. Samozřejmě nechyběla naše skvělá paní učitelka Košťýřová.

Mise „Velké Meziříčí“ začala. Na místo jsme dorazili asi v půl osmé večer a naše první kroky směřovaly do našich pokojů. Bydlela jsem na pokoji s Týnou a Terkou, Marek s Martinem bydleli společně s kluky z Horek, kteří u nás v Poděbradech byli na společném tréninku začátkem května.

Všichni jsme se potom sešli dole v místnosti, kde měla soutěž za pár hodin probíhat. Setkali jsme se i s bývalými studenty od nás, Maruškou Marešovou a Karlem Runštukem, kteří před nedávnem byli na našem místě a nyní nám měli dělat porotce. Trénink jsme zakončili společnou večeří v nedaleké restauraci.

Druhý den už nervy pracovaly na maximum a my soutěž probírali už ráno na snídani. Po losování pořadí bylo jasno. Na stage jdu první já, Marek měl číslo 6.

Byli jsme jediní dva, kteří měli výstup připravený v angličtině, což byly body navíc. Byla jsem sice nervózní, ale ráda, že jsem to měla brzo za sebou. Bylo skvělé, že i s kluky z Horek jsme byli jako tým a všichni jsme si navzájem fandili.

Dohromady soutěžilo 10 lidí, z toho 4 byli diskvalifikováni za překročení času. Kolem 16. hodiny bylo rozhodnuto. Výsledky nám říkal Michal Křížka, který byl hlavním porotcem této soutěže.

Já jsem pro školu získala 3. místo, Marek obhájil svůj úspěch v Poličce a odvezl si 1. místo. Myslím, že můžeme misi „Velké Meziříčí“ prohlásit za úspěšnou.

Poděkování patří Michalu Křížkovi, který nás připravoval, dále samozřejmě paní Košťýřové, která nás na soutěž přihlásila, připravovala a nakonec také bezpečně dopravila. Velké díky patří ale i všem učitelům, kteří se pro nás obětují téměř každou velkou přestávku a dávají nám tak možnost trénovat. Děkujeme také paní ředitelce a naší škole za prostory na trénink a možnost reprezentace.

Doufáme, že příští rok bude stejně úspěšný jako letošní. O velké přestávce na viděnou.

*Nad'a Seidlová, 2.C*



## Hotelová škola Poděbrady

### Zlatá hotelovka z Poděbrad

Kulinářské umění pořádalo v průběhu července a srpna soutěž KU Young Chef 2018.

Kulinářské umění je první vzdělávací program pro gastronomii, který nevyučuje receptury, ale zaměřuje se na teoretický a praktický trénink gastronomických kulinářských technik. Ten studentům umožňuje pochopit jejich podstatu, použít je v praxi a hlavně vytvářet si svůj originální gastronomický styl a „rukopis“ a také si vytvořit recepty vlastní.

Soutěž KU Young Chef 2018 plynule navazuje na vzdělávací program. Systém soutěže je postavený tak, že žáci musí projít nominačním soutěžním týdnem, ve kterém každé dopoledne zažijí „master class“ od jednoho ze zkušených šéfkuchařů na vybrané téma KU. Mezi zapojenými šéfkuchaři byli: Filip Sajler, Ondřej Slanina, Marek Svoboda, Jiří Král, Radek David, Jan Horký, Zdeněk Křížek, Karel Kaše, Pavel Roubíček, Martin Hanus, Jan Pýcha, Lukáš Uher, Radek Kotlán, Jan Heřmánek, Přemysl Douša a Jiří Roith. Odpoledne potom žáci soutěží na téma dopolední „master class“. Součástí soutěže KU Young Chef je také kategorie učitel gastronomických předmětů.

Vítězství celé studentské soutěže si vybojoval Vojta Petržela z Hotelové školy Poděbrady, který je také členem Národního týmu kuchařů a cukrářů ČR. Druhé místo patří Paťovi Lexů z SOU U Krbu a třetí se umístil Dominik Chytka z Hotelové školy Teplice.

*A jak prožíval své vítězství Vojta? „Co bych k tomu řekl, veliké poděkování patří všem, kteří se na tom podíleli, je to neuvěřitelný projekt. Dva týdny práce v kuchyni, dva týdny učení se novým věcem, dva týdny stresu zakončené dvěma dny téměř bez spánku. Chystání menu na finále (děkuju svému koučovi). Něco, co každý mladý kuchař chce umět a zažít. Jak jsem se umístil, je jen bonus. Vést ve dvaceti letech tým a nestydět se dát naše talíře zkušeným šéfkuchařům. Nádherný bylo, že se potkali mladí lidé, kteří se 80 % času baví o jídle. Zároveň jsme si opravdu rozuměli.“*

Absolutním vítězem soutěžního týdne, který byl věnován kategorii učitel gastronomických předmětů, se stala Pavlína Roubíčková z Hotelové školy Poděbrady. Druhé místo patří Václavu Vojcikovi z Albrechtovy střední školy gastronomie - hotelnictví a třetí se umístil Milan Sigmund z Hotelové školy, OA a SPŠ Teplice.

Ke svým zážitkům se vyjádřila paní Pavlína Roubíčková následovně: *„KU Young Chef 2018 - soutěž učitelů. Krásný týden naplněný úžasnými „master class“ pod vedením těch nejlepších, trpělivých a usměvavých profesionálů. Nezapomenutelné zážitky se skvělými lidmi. Příjemné ubytování v hotelu Clarion, super jízda pohodlnými auty, nádherné gastrostudio. Luxusní večere připravená od národního týmu a gejzír chutí v restauraci Sia. Z gastronomického pohledu ten nejkrásnější týden v mém životě, za který vděčím především mozku celého projektu, nenahraditelnému a skromnému panu Roithovi. Muži s americkým úsměvem a obrovským srdcem.“*

Vítězem se ale stává každý, kdo soutěž dokončil. Koncept soutěže KU Young Chef 2018 je totiž o získávání zkušeností od profesionálních šéfkuchařů, perspektivních zaměstnavatelů a o vytváření příležitostí v gastronomii pro mladé talentované gastronomy.

Pavlína Roubíčková



## Hotelová škola Poděbrady

### Melounový šampionát v Třebíči 2018

Ve čtvrtek 14. 6. 2018 se naše carvingová čtyřka (Zuzka Rýdlová, Terka Kulhavá, Vítek Havlín a já) vydala na Melounový šampionát do Třebíče.

Již v 5 hodin ráno jsme s paní učitelkou Habersbergerovou vyrazili směr Třebíč, abychom se na místo dostali včas. Do kongresového centra v Třebíči jsme přejeli asi v půl osmé ráno, kdy už jsme se chtít nechtít museli probudit.

Jako první vedly naše kroky k registraci a ihned poté se Zuzka s Terkou vydaly ke svým výstavním místům. Ony dvě se kromě soutěže v live carvingu odhodlaly i k účasti v předem připravené květinové kompozici. Soutěž spočívala v přípravě květinového aranžmá ze zeleniny o minimálně 15 květech.

V půl deváté už čekala kategorie C na nás všechny, úkol byl v limitu 1h a 15min vyřezat cukrový meloun na libovolné téma. Bylo to naše první „live“ vyřezávání. Nervózně jsme postávali u našich soutěžních stolečků a čekali na start. Poté co pan Procházka, lektor našich kurzů, odstartoval časomíru, jsme začali bojovat s našimi melouny. Čas neúprosně běžel a my fezali, co nám síly stačily.

Po skočení limitu se na dlouhém výstavním stole objevilo 25 vyřezaných melounů, z toho 4 z Poděbrad :-). Prohlédli jsme si všechny a hodnotili svou práci, ale nezbývalo než čekat na vyhlášení až do 17 hodin. Mezitím jsme se došli občerstvit na připravený raut, prohlédli si zbytek výstavy, která zahrnovala prezentaci jiných profesních oborů nejen z oblastí gastronomie.

Sedmnáctá hodina odbila a přišel čas vyhlášení. V kategorii květinové kompozice se holky, Zuzka s Terkou, umístily v bronzovém pásmu, v live carvingu se Terka umístila také v bronzovém pásmu, Vítek se Zuzkou ve stříbrném a já ve zlatém.

S našimi výsledky jsme maximálně spokojeni, víme čeho se příště vyvarovat a kde přidat. Po vyhlášení jsme uklidili naše výrobky a vydali se zpět na dlouhou cestu do Poděbrad.

*Kristýna Kulhavá, 1.B*



## Hotelová škola Poděbrady

### Zlaté České ručičky 2018

Ve středu 20. 6. 2018 se konal jubilejní desátý ročník přehlídky České ručičky.

I naše škola se může pochlubit tímto oceněním, které získala díky vítězství studenta Vojty Petržely. Náš kuchař byl oceněn v této přehlídce zlatou plakétou za vítězství na mezinárodním mistrovství České republiky Gastro Junior Brno – Bidfood Cup 2018. Tuto plaketu si bohužel osobně nemohl převzít, jelikož se momentálně účastní zahraniční stáže v Irsku.

Přehlídka České ručičky je prezentací úspěchů v oblasti odborného vzdělávání v České republice a oceňuje profesní dovednosti žáků a studentů řemeslných oborů.

Vojtovi gratulujeme a přejeme mnoho dalších úspěchů v oboru gastronomie!

*Kateřina Habersbergerová a Zuzana Hummelová*



## Hotelová škola Poděbrady

## Výsledky 20. ročníku konverzační soutěže hotelových škol

Všem zúčastněným děkujeme a těšíme se na shledanou v příštím ročníku soutěže!

- vysledky-ks-2018.pdf



20. ROČNÍK  
CELOSTÁTNÍ KONVERZAČNÍ SOUTĚŽE  
HOTELOVÝCH ŠKOL V CIZÍCH JAZYCÍCH  
22. – 23. března 2018

## Výsledky soutěže

Jméno	Škola	Kategorie	Umístění
Hollá Dana	SŠSS Ostrava-Hrabůvka	AJ1	1.
Kalašová Nikol	SOŠ Bzenec	AJ1	2.
Valášek Artuš David	HŠ a OA Havířov	AJ1	3.
Kožešník Jan	SŠGS Nová Paka	AJ2	1.
Pistorius Alexandr	SSHŠ Opava	AJ2	2.
Mikuláš Martin	HŠ a OA Havířov	AJ2	3.
Petrášová Kristýna	SŠ a VOŠ Dakol Petrovice	FJ1	1.
Dolenská Nela	HŠ a VOŠ Poděbrady	FJ1	2.
Dorazilová Natálie	SSHŠ Opava	FJ1	3.
Krejčí Josef	HŠ a VOŠ Poděbrady	FJ2	1.
Jeřábek Zdeněk	HŠ a VOŠ Poděbrady	NJ1	1.
Kotrnc Matěj	SOU a SOŠ SČMSD Znojmo	NJ1	2.
Bílková Adéla	SOŠ Bzenec	NJ1	3.
Kirovová Julie	HŠ a VOŠ Poděbrady	NJ2	1.
Nguyenová Monika	SSHŠ Opava	NJ2	2.
Bartůňková Tereza	SOU a SOŠ SČMSD Znojmo	NJ2	3.
Petráňová Thálie	HŠ a VOŠ Poděbrady	ŠJ1	1.
Veverková Tereza	HŠ a VOŠ Poděbrady	ŠJ2	1.







## Brána jazyků (na hotelové škole) otevřená

Neuplynul ani týden, co naši Hotelovou školu Poděbrady navštívili vzácní hosté – španělský velvyslanec Pedro Calvo-Sotelo Ibáñez-Martín s manželkou – a už jsme tu měli další „jazykovou akci“. Stali jsme se pořadateli jubilejního 20. ročníku celostátní konverzační soutěže hotelových škol.

Text: **Mgr. Pavlína Frančíková** | Foto: **HŠ Poděbrady**

Ve dnech 22.–23. března tedy zněla hotelovkou angličtina, němčina, francouzština a španělština, a to ústy 44 soutěžících z 13 středních hotelových škol. Ti předvedli svoje jazykové schopnosti nejprve při prezentaci profesních zkušeností,

poté při poslechu a nakonec při konverzaci ve dvojicích na odborná témata z oboru hotelnictví a gastronomie. V silné konkurenci zejména moravských škol jsme obstáli na výbornou a obsadili jsme celkově 1. místo. Navíc jsme zjistili, že jsme



téměř výjimkou mezi hotelovými školami v nabídce 4 cizích jazyků i v časové dotaci na jejich výuku. Soutěž proběhla za podpory města

a MKC Poděbrady, poděkování patří rovněž místním sponzorům – společností Polabské mlékárny a Elektro Oáza.

## Hotelová škola Poděbrady

---

### Na slavnostní ceremonii v Praze převzali v prosinci 2017 své odznaky JAKUB POSPÍŠIL a FILIP IVANOV

Gratuluji ke splnění osobních cílů a přání.

*Jana Šimáková, koordinátorka DofE*

#### **FILIP IVANOV, bronz**

Svou účast v DofE zahájil předexpedicí a následně splnil podmínky expedice „Fobíci“ zaměřené na překonání vlastních strachů a obav. V dovednosti se zabýval natáčením videí, s radostí vám předloží odkaz, abyste se též pobavili.

Dalším z jeho cílů bylo zdokonalit se v angličtině. Díky pravidelným návštěvám hang outu si vylepšil svou trpělivost. Je u něj vidět velký posun, který pozoruje on sám, ale i jeho spolužáci a učitelé.

#### **JAKUB POSPÍŠIL, stříbro**

Jakub se neskutečně posunul ve zpěvu, který si zvolil. Svou osobnost vkládá do prožitku hudby. Ve sportu zvolil běh a v průběhu ho doplnil ještě o cvičení jógy.

V rámci dobrovolnictví si dal za úkol uspořádat školní akce a to se mu povedlo několikrát na jedničku. Pomáhal s charitativní akcí Kytíčkový den, uspořádal několik koncertů, Den otevřených dveří, a dokonce jste ho mohli vidět moderovat v poděbradském divadle.

Expedici si vychutnal až na samý závěr plněné stříbrné úrovně. Jeho přáním bylo vaření v přírodě, což se mu splnilo.

Sám o sobě říká, že díky DofE poznal víc lidí kolem sebe. Je vděčný za podporu, která se mu dostala ze všech stran.

## Hotelová škola Poděbrady

---

### Dva bronzové certifikáty DOFE pro absolventky HŠ

Dne 22. června 2018 od 10:00 hodin se v Kaiserštejnském paláci konalo slavnostní předání bronzových certifikátů Nikole Amlerové a Kristýně Salákové. Kristýna se ceremonie bohužel nemohla zúčastnit, jelikož byla v té době v zahraničí.

Naše škola je zapojena v Mezinárodní ceně vévody z Edinburghu již od jejího vzniku v České republice. Tato cena je prestižní vzdělávací program pro mladé lidi, který je podporuje v osobním rozvoji a v získávání dovedností uplatnitelných v budoucím životě a práci.

Pokud by se někdo ze studentů chtěl do programu zapojit, může více informací nalézt na internetových stránkách nebo kontaktovat vedoucí programu DOFE na HŠ.

*Jana Cháberová 2.A*

**Kontakt na vedoucí programu na škole:**

Dipl.-Germ. Lenka Procházková – [prochazkova@hsvos.eu](mailto:prochazkova@hsvos.eu)

Mgr. Karel Novák – [novak@hsvos.eu](mailto:novak@hsvos.eu)

<https://www.dofe.cz/>



## Hotelová škola Poděbrady

---

### Vánoce v Dětském domově v Nymburce

Na naší škole je již tradicí, že se žáci snaží pomáhat druhým. V tomto případě se jednalo již o 5. ročník sbírky na vánoční dárky pro děti z Dětského domova v Nymburce.

Během adventního období se vybralo úctyhodných 4244 Kč (z toho 2,50 Euro + 10 NOK), za které se stejně jako v minulých obdobích nakoupily praktické dárky do kuchyně domova. Letos to byly lívanečníky, hrnce a čajové konvice.

Rády bychom poděkovaly všem žákům a učitelům za jejich příspěvky, které pomohly k rozšíření vybavení dětského domova.

*Michaela Ottová a Veronika Procházková, studentky 4.D*



## Hotelová škola Poděbrady

### Hotelovka v projektu Kdo jiný?

Ve dnech 27. - 28. listopadu jsme se se spolužačkami vydaly v rámci projektu Kdo jiný? do Prahy. V tomto projektu si může každá skupina vybrat své zaměření. My jsme se soustředily na třídění odpadů/ekologii. První den dopoledne jsme strávily s tvůrci projektu. Představovaly jsme si naše projekty a konzultovaly je s ostatními. Poté jsme se setkaly s paní Neprašovou z organizace Tereza, zaměřující se na ekologii, s níž jsme ještě probraly a naplánovaly náš projekt. Zodpověděla nám hodně otázek. Když jsme se vrátily zpět do domu U Minuty, kde je sídlo Skautského institutu, ihned jsme se vrhly do konečného plánování našeho projektu. Druhý den jsme navštívily spalovnu odpadů v Malešicích. Ukázali nám, jak se spalují odpady a jak celý proces probíhá. Po příjezdu jsme všichni představili závěrečné projekty a z Hlavního nádraží Praha odjeli zpět do Poděbrad.

Za HŠVOS žákyně 1. ročníku  
Kateřina Svobodová a Nikola Pospíšilová



JSNS.CZ

## Hotelová škola Poděbrady

### Hotelovka opět nezištně pomáhala

Co mají společného Nadační fond IMPULS, který dlouhodobě podporuje rehabilitační péči a výzkum u pacientů s roztroušenou sklerózou, a Hotelová škola Poděbrady? Řeklí byste asi, že pramálo. Ale není tomu tak.

Absolventka naší školy Klára Kolaříková nás oslovila s prosbou o spolupráci na benefičním koncertě pro Impuls, který se každoročně koná v Praze. Jak už na naší škole bývá dobrým zvykem, tato její žádost nezůstala nevyšlyšena. Vždyť když jde o dobrou věc a člověk může pomoci, neměl by zůstat lhostejným.

A tak se v odpoledních a večerních hodinách, když už je po výuce a ve školní kuchyni volno, začalo péči a připravovat pohoštění na výše zmíněný koncert. Dobrovolníci z řad studentů prvního ročníku VOŠ a HŠ se opravdu činili a pod vedením paní učitelky Košťálové vznikla spousta slaných i sladkých dobrot, ze kterých zmíníme alespoň např. špenátovou roládu s lososem, slané muffiny nebo staročeský medovník.

V úterý se potom žáci a žákyně naší školy vydali do Prahy, aby zajistili servis pro návštěvníky koncertu nadace. Ve svém volném čase a bez nároku na mzdu, přesto však ochotně a s úsměvem na rtech hosty obsluhovali Naďa Seidlová z 2. C, Kristýna Krejčová z 2. D, děvčata z 1. B – Jana Csicsayová a Klára Šimonová a trio hochů z 1. A - Vojtěch Cikán, Šimon Svojitka a Adam Špetla až do pozdních večerních hodin. Naši studenti čtvrtého ročníku a nyní již maturanti Tomáš Fišar a Dominik Švec na závěr večera ještě skvěle sekundovali profesionálnímu sommelierovi.

Všem výše jmenovaným patří velký dík. Výtěžek tohoto koncertu poputuje na podporu psychoterapeutické péče pacientů s roztroušenou sklerózou.

Možná se ptáte: „A co si z celé této akce naši dobrovolníci odnesli?“ No přece skvělý pocit, že pomáhat potřebným má určitě cenu a smysl.



## Hotelovka opět nezištně pomáhala

Co mají společného Nadační fond IMPULS, který dlouhodobě podporuje rehabilitační péči a výzkum u pacientů s roztroušenou sklerózou, a Hotelová škola Poděbrady? Asi byste řekli, že pramálo. Ale není tomu tak.

Text: **Lenka Procházková**

Foto: **Hotelová škola Poděbrady**

Absolventka naší školy Klára Kolaříková nás oslovila s prosbou o spolupráci na benefičním koncertu pro Impuls, který se každoročně koná v Praze. Jak už na naší škole bývá dobrým zvykem, tato její žádost nezůstala nevyslyšena. Jestliže jde o dobrou věc, a člověk může pomoci, neměl by zůstat lhostejným.

A tak se v odpoledních a večerních hodinách, když už bylo po výuce

a volno ve školní kuchyni, začalo péct a připravovat pohoštění na výše zmíněný koncert. Dobrovolníci z řad studentů prvního ročníku VOŠ a HŠ se opravdu činili a pod vedením paní učitelky Košťálové vznikla spousta slaných i sládkých dobrot, ze kterých zmíníme například špenátovou roládu s lososem, slané muffiny nebo staročeský medovník.

V úterý se potom žáci a žákyně naší školy vydali do Prahy, aby zajistili servis pro návštěvníky



koncertu nadace. Ve svém volném čase a bez nároku na mzdu, přesto však ochotně a s úsměvem na rtech hosty obsluhovali Naďa Seidlová, Kristýna Krejčová, Jana Csicsayová, Klára Šimonová a trio hochů – Vojtěch Cikán, Šimon Svojitka a Adam Špetla, a to až do pozdních večerních hodin. Naši studenti čtvrtého ročníku a nyní již maturanti Tomáš Fišar a Dominik

Švec, na závěr večera ještě skvěle sekundovali profesionálnímu sommelierovi. Všem výše jmenovaným patří velký dík. Výtěžek z tohoto koncertu poputuje na podporu psychologické péče pacientů s roztroušenou sklerózou.

Možná se ptáte: „A co si z celé této akce naši dobrovolníci odnesli?“ No přece skvělý pocit, že pomáhat potřebným má určitě cenu a smysl.

## Hotelová škola Poděbrady

### Férová snídaně poprvé zavítá i do Poděbrad

V sobotu 12. května od 10 hodin se v poděbradském parku u sochy T. G. Masaryka uskuteční piknik na podporu pěstitelů – Férová snídaně. Co vše nám férová snídaně nabídne? Naši studenti připraví občerstvení z lokálních nebo fairtradových surovin, lokální producenti nabídnou své produkty, nebude chybět ani infostánek o konceptu fairtrade z Ekocentra Huslík, hry a další doprovodné aktivity.

Poděbrady se tak přidávají k více než stovce míst, kde se ve stejný čas sejdou tisíce lidí, aby vyjádřily svůj zájem o pěstitelé v zemích Afriky, Asie a Latinské Ameriky. Ti za svoje kakao, kávu nebo banány dostávají velmi málo zapláceno a jejich rodiny nemohou žít důstojný život. Na to reaguje systém fair trade, který garantuje dostatečné výkupní ceny a sociální příplatky. Díky zapojení do fairtradových družstev mohou pěstitelé posílat své děti do školy či pěstovat šetrně s ohledem na životní prostředí.

Princip snídaně je jednoduchý. Účastníci si v košíku přinesou fairtradové a lokální dobroty. Může to být salát z fairtradové quinoi, fairtradový čaj či káva, bábovka s fairtradovým cukrem a kakaem či fairtradové banány. To vše mohou doplnit lokálními produkty, jako jsou vejíčka, mléko, sýry či zelenina od místního farmáře či farmářky.

Akce se koná v Česku již poosmé, a to vždy na Světový den pro fair trade, který se slaví každoročně druhou květnovou sobotu. V Poděbradech proběhne akce poprvé a sice v severní části lázeňského parku nedaleko sochy T. G. Masaryka (v případě deště se akce přesouvá do prostor nedalekého zastřešeného altánu).

*„Zájem o Férovou snídani rok od roku roste. V roce 2011, kdy se piknik konal poprvé, se zapojilo 41 měst, loni už snídalo přes 7 800 lidí na 164 místech republiky. Máme radost, že odpovědnou spotřebou žije stále více lidí.“*, uvedla Gabriela Štěpánková z nevládní organizace NaZemi, která akci koordinuje.

Srdečně všechny zveme a přejeme příjemný den.

*Za přípravný team naší školy Tereza Kvardová, 2.D  
Jakub Vaněk, Ekocentrum Huslík*





10. května 2018

### Férová snídaně poprvé zavítá i do Poděbrad

V sobotu 12. května od 10 hodin se v poděbradském parku u sochy T. G. Masaryka uskuteční piknik na podporu pěstitelů – Férová snídaně. Co všechno nabídne?

Text: **Jana Zemanová**, Hotelová škola Poděbrady  
a **Jakub Vaněk**, Ekocentrum Huslík | Foto: **archiv NaZemi**

Studenti Hotelové školy Poděbrady připraví občerstvení z lokálních nebo fairtradových surovin, lokální producenti nabídnou své produkty, nebude chybět infostánek o konceptu fair trade (spravedlivý či férový obchod) z Ekocentra Huslík, hry a další doprovodné aktivity.

Poděbrady se tak přidávají k více než stovce míst, kde se ve stejný čas sejdou tisíce lidí, aby vyjádřily svůj zájem o pěstitelů v zemích Afriky, Asie a Latinské Ameriky. Ti za svoje kakao, kávu nebo banány dostávají velmi málo zaplacené a jejich rodiny

nemohou žít důstojný život. Na to reaguje systém fair trade, který garantuje dostatečné výkupní ceny a sociální příplatky. Díky zapojení do fairtradových družstev mohou pěstitelé posílat své děti do školy, případně pěstovat plodiny šetrně s ohledem na životní prostředí.

Princip snídaně je jednoduchý. Účastníci si v košíku přinesou fairtradové a lokální dobroty. Může to být salát z fairtradové quinoi, fairtradový čaj či káva, bábovka s fairtradovým cukrem a kakaem nebo fairtradové banány. To vše mohou doplnit

## PODĚBRADSKÉ NOVINY

[www.podebradskenoviny.cz](http://www.podebradskenoviny.cz)



lokálními produkty, jako jsou vejce, mléko, sýry a zelenina od místního farmáře či farmářky.

Akce se koná v Česku již poosmé, a to vždy na Světový den pro fair trade, který se slaví každoročně druhou květnovou sobotu. V Poděbradech proběhne akce poprvé, a sice v severní části lázeňského parku nedaleko sochy T. G. Masaryka (v případě deště se akce

přesouvá do prostor nedalekého zastřešeného altánu).

„Zájem o Férovou snídani rok od roku roste. V roce 2011, kdy se piknik konal poprvé, se zapojilo 41 měst, loni už snídalo přes 7 800 lidí na 164 místech republiky. Máme radost, že odpovědnou spotřebou žije stále více lidí,“ uvedla Gabriela Štěpánková z nevládní organizace NaZemi, která akci koordinuje.

## Hotelová škola Poděbrady

### Maturitní ples 2018

Neděle 4. února 2018, to byl velký den pro nás všechny maturanty Hotelové školy v Poděbradech. Konal se totiž maturitní ples hollywoodských hvězd pořádaný již tradičně v pražském Paláci Žofín.

Hosty celým večerem provázela moderátorka Ema Klementová s kapelou Jel-Band Orchester. Nechybělo ani setkání absolventů (Dějà vu) v Malém sále a půlnoční překvapení maturantů. Velké díky patří všem učitelům a pomocníkům z řad studentů za jejich skvělou práci, kterou poskytovali v průběhu celého večera. Od vybalování a rovnání tomboly přes podávání šerp až po konečný úklid kolem půl druhé ráno. Největší díky ale patří paním učitelkám Drobné, Chárové a Douděrové, bez jejichž vedení a zkušeností by tento večer nemohl být tak velkolepý, jakým byl.

Doufáme, že byl pro vás maturitní ples 2018 také skvělým zážitkem, a věříme, že i příští ročníky se budou snažit o posunutí laťky při pořádání této události ještě výše. Děkujeme, hotelovko!

*Za celý organizační tým Jan Voda*



**M** JAKUB MISÍK  
PHOTOGRAPHY

Odkaz na fotky třídy 4.A - <https://www.zonerama.com/martihlavack/>

Odkaz na fotky třídy 4.B - <https://www.dropbox.com/>

Odkaz na fotky třídy 4.C - <https://www.facebook.com/pg/misik.photography/>

Odkaz na fotky třídy 4.D - <https://uloz.to!/gW9pYIU35dkM/>

Fotokoutek - <https://www.fullatelier.cz/>

## Hotelová škola Poděbrady

### HOME COMING 2017

Říká se, že „...pachatel se vrací na místo činu“. A také „...dobří holubi se vracejí“. Jsme moc rádi, že před Vánoci přivítáme ve škole naše milé absolventy, kteří přijedou do školy povídat hlavně čtvrtákům o tom, co je čeká a jak to chodí po maturitě. Hned ve středu k nám také přijede pan **Lukáš Kerhart** a bude vyprávět o zkušenostech z pracovních, studijních a jiných pobytů v zahraničí – pro třetí a pro čtvrtý ročník.

**Roman Houžvička** (HŠ 2014, VOŠ 2017), Vysoká škola obchodní Praha

- středa 20. 12. od 8:55 v posluchárně pro IV. r.

**LUKÁŠ KERHART**, HOST, [www.lukaskerhart.cz](http://www.lukaskerhart.cz)

„Cestování jako nejlepší životní investice“

- středa 20. 12. od 10:00 v posluchárně pro IV. r.
- a od 11:50 v posluchárně pro III. r.

**Adéla Rieszová a Zuzka Šrenková** (HŠ 2015), Vysoká škola hotelová Praha

**Michaela Kališová** (HŠ 2016), Newton College Praha

- středa 20. 12. od 14:15 v posluchárně pro IV. r.

**Anna Bodláková** (HŠ 2016), University of Derby, GB

**Helena Urbánková** (HŠ 2017), Zealand Institute of Business and Technology, Dánsko

- čtvrtek 21. 12. od 12:30 v posluchárně pro IV. r.

**Pavel Jakubec** (HŠ 2014), UP Olomouc a jeden pracovní rok v Londýně

- čtvrtek 21. 12. od 13:25 v posluchárně pro IV. r.

**Daniel Calta** (HŠ 2014), VŠ v Dánsku a barman v Dánsku a teď se vrací z Emirátů

- čtvrtek 21. 12. od 13:25 v učebně 108 pro III. r.

**Jan Čech** (HŠ 2015), profesní kariéra v managementu restaurace

**Šarlota Bossanyi** (2015), profesní kariéra v letovém provozu

- pátek 22. 12. od 8:00 v posluchárně pro IV. r.

**Tereza Urbánková** (HŠ 2017), University of Portsmouth, GB

**Lukáš Rozkydal** (HŠ 2012), TU Liberec, pracovní rok na Seychellách, restaurace Stanmer House, Brighton GB

- pátek 22. 12. od 8:55 v posluchárně pro IV. r.

**Petr Nožička** (HŠ 2016), TU Liberec

**Monika Kuchařová** (HŠ 2016), PedF UK Praha

**Kateřina Myšková** (HŠ 2016), z VŠE na ČZU

**Jindřich Herynek** (HŠ 2016)

- pátek 22. 12. od 10:00 v posluchárně pro IV. r.
- a od 10:55 v učebně 108 pro III. r.

**Veronika Mňoučková** (HŠ 2017), FF Univerzita Pardubice

**Anna Hamplová** (HŠ 2017), ČZU

**Tereza Soukalová** (HŠ 2017), UP Olomouc, Indonéztina

- pátek 22. 12. od 10:00 v učebně 108 pro III. r.
- a od 10:55 v posluchárně pro IV.r.

## Hotelová škola Poděbrady

### Banket 2.D

6. a 7. dubna se konal banket třídy 2. D. Na tyto dny jsme se připravovali téměř celý školní rok a zakončili jsme tak výuku odborných předmětů. Banket se nesl v duchu Provence.

Vedoucím banketu za studenty byl zvolen Michal Kubín, který dohlížel na všechny přípravy a i banket jako takový.

Po dlouhých měsících dohadů jsme dokázali sestavit celé menu. Servirovali jsme lososový tatarák, špenátovo-hráškový krém, vepřovou panenku v bylinkové krustě s gratinovanými brambory a chřestem, levandulovo-borůvkový dezert s makronkou a kávou. Toto menu jsme připravovali s paní učitelkou Roubíčkovou a Hummelovou, která také byla vedoucí banketu.

Na fungování obsluhy a přípravu slavnostní tabule dohlížel především pan učitel Lebeda. Po náročných a dlouhých přípravách jsme prostřeli tabuli v levandulových barvách.

Rodiče přijeli ve 14:00 hodin. Jako první ochutnali náš aperitiv, a to Bohemia sekt s levandulovým sirpem. Prohlédli si nástěnky a všechny prostory, které jsme připravovali a mohli jsme začít servírovat. Den jsme ukončili Metaxou.

Pokud bych měla celý banket ohodnotit za sebe i za celou třídu, tak myslím, že vše se vydařilo podle našich představ. Všichni jsme se toho obávali, byli jsme v přípravách slavnosti úplně nováčci, a právě proto nás překvapilo, jaký kus práce jsme společnými silami dokázali uskutečnit. Určitě se přípravy neobešly bez menších hádek, ale důležité je, že jsme se nakonec domluvili a právě to nás dokázalo více stmelit. Věřím, že budeme na banket v dobrém vzpomínat.

Děkujeme všem, kteří se na našem banketu podíleli a pomáhali nám.

*Martina Nešporová*



## Hotelová škola Poděbrady

### Hotelovka na Hradě!

V úterý 5. prosince 2017 se třída 2.C a část třídy 2.B vydala spolu s paní učitelkou I. Koštýřovou na Pražský hrad. Zde se konal slavnostní oběd českého prezidenta Miloše Zemana a maďarského prezidenta Jánose Ádera.

Od brzkých ranních hodin naši studenti připravovali slavnostní tabuli na nastávající oběd. Ve 14 hodin to vypuklo. Mimo jiné dorazil i Andrej Babiš, Dominik Duka a další osobnosti.

I přes počáteční trému nikdo nerozbil drahocenný inventář a vše dopadlo na jedničku. Pan prezident nám poděkoval a jeho manželka se s námi vyfotila.

*K. Havelková a K. Nováková, 2.C*



## Hotelová škola Poděbrady

### Slavnostní raut v Divadle Na Kovárně

#### Poděkování studentům.

Rády bychom poděkovaly žákům a studentům 2.B, 4.A, 1.VOŠ a absolventům školy za profesionální přístup při přípravě pokrmů a realizaci slavnostního rautu pro firmu AZ Elektrostav, který proběhl dne 16. 10. 2017 v prostorách Divadla Na Kovárně v Poděbradech.

*Eva Krátká a Kateřina Habersbergerová  
vyučující odborných předmětů*



## Hotelová škola Poděbrady

### VISITA EXCEPCIONAL DE ESPAÑA

V pátek 16. 3. 2018 navštívil naši školu vzácný host – španělský velvyslanec v České republice, pan Don Pedro Calvo-Sotelo Ibáñez-Martín. Přibližně hodinové setkání se studenty španělštiny se neslo ve velmi přátelské atmosféře a brzy rozptýlilo naše počáteční obavy, že nebudeme panu velvyslanci rozumět a jak ho budeme vlastně oslovovat... Vynikající dojem zanechala Tereza Veverková ze 4.B, která si (samozřejmě španělsky) připravila prezentaci naší školy.

Po besedě se k panu Calvo-Sotelo připojila i jeho manželka – velmi sympatická paní María, která si mezitím prohlédla místní sklárny.

Závěr návštěvy španělského velvyslanceckého páru na naší škole korunoval slavnostní oběd, kterého se kromě paní ředitelky J. Podolákové zúčastnili také zástupci města – pan starosta L. Langr a ředitel Luxoru pan J. Novák.

Děkujeme, pane velvyslance, za pochvalná slova na odbornou a jazykovou úroveň našich studentů i příslib budoucí spolupráce při hledání nových partnerských škol a hotelových zařízení ve Španělsku.

Mimoходом, víte, jak se jmenuje nejznámější španělský měsíčník pro fotbalové fanoušky? No přeci "Panenka".

*Studenti a vyučující španělštiny*



# OBRAZEM: Škola, která rozdává radost, slavila padesátiny

V sobotu 9. června ožil prosluněný lázeňský park narozeninovou party Hotelové školy Poděbrady.

Text a foto: **Redakce PN**

Spousta stánků nabízejících dobré jídlo a pití, ukázkový kuchař a číšník, hudební vystoupení, zábava pro děti, soutěže, proudy lidí korzujících kolonádou. Tak by se ve stručnosti dala popsat sobotní akce jedné z podebradských škol. Více uvedla její ředitelka Jana Podoláková: „Hotelová škola si dovolila „půjčit si“ v sobotu kolonádu, aby uspořádala oslavu svých padesátých narozenin v podobě SCHOOL FOOD FESTU.

Na naši narozeninovou party jsme pozvali kromě absolventů a bývalých i současných zaměstnanců také všechny místní i přespolní návštěvníky. Chceme poděkovat všem, kdo s námi slavili, a doufáme, že si náš narozeninový den užili. Ohlasy, které se k nám dostávají, jsou zatím docela kladné až nadšené. Takže vidíme, jestli se v sobotu 9. června zakládala v našem městě nová tradice food festivalů hotelovky.“ Právě Jana Podoláková

při zahájení slavnosti podotkla, že cílem školy je rozdávat radost. Během druhé červnové soboty se jí to beze zbytku podařilo.

- 1 » SCHOOL FOOD FEST přilákal do lázeňského parku stovky lidí
- 2 » Akci zahájili (zprava) stredočeská hejtmanka Jaroslava Pokorná Jermanová, senátorka Emilie Trísková, starosta Ladislav Langr a ředitelka pořádatelky hotelové školy Jana Podoláková
- 3 » Se studenty místní „hotelovky“ zájemci mohli absolvovat rychlokurz vřezávání ovoce
- 4 » Na dalším stanovišti tým HŠ Poděbrady názorně předváděl postupy přípravy těstovin ravioli a tagliatelle, které bylo možno hned po dokončení ochutnat
- 5 » Své stánky měly na kolonádě nejen podebradské hotely, restaurace, kavárny a výrobci nápojů, ale třeba i pražský Hilton nebo Ambiente





## „Hotelovka“ slaví už půlstoletí!

Poděbradská hotelová škola si v roce 2018 připomene padesát let od svého založení.

Text: **PhDr. Jana Podoláková**

Držitelka prestižního ocenění Škola roku, který jí v roce 2016 udělila Asociace hotelů a restaurací za dlouholetou kvalitní praktickou přípravu mladé generace, obdržela v lednu letošního roku diplom pro nejlepší odbornou školu na celorepublikové juniorské profesní soutěži Gastro Junior v Brně, kde ocenění převzali zástupci školy z rukou Asociace kuchařů a cukrářů, Asociace číšníků a České barmanské asociace. Uznávaná i obdivovaná poděbradská hotelovka bude slavit na poděbradské lázeňské kolonádě v sobotu 9. června 2018 prvním ročníkem SCHOOL FOOD FESTU, gastronomického festivalu, který bude zároveň nezapomenutelným narozeninovým happeningem.

Všechny své absolventy a příznivce zveme na přátelské setkání u festivalových stánků s nabídkou tradiční i moderní gastronomie, kterou přijdou nabízet prestižní pražské společnosti Zátíší nebo Ambiente, aby se o přízeň ucházely spolu s domácí poděbradskou společností La Place nebo Sweet barem zdejšího hotelu Golfi. Gastronomicky i profesně zaujmou jistě prezentace indické peče tandoor, švýcarské fondue z partnerské hotelové školy z Lucernu nebo kouzla mistra mixologie Achima Šipla. Ti všichni se o přízeň

publika budou dělit s kuchařským studiem společnosti InterGast, ve kterém žáci poděbradské hotelovky se svými učiteli budou prezentovat projekt „Vaříme podle Kulinářského umění Jiřího Roitha“. Pozornost si jistě zaslouží i velká otevřená soutěž v pojídání plněných knedlíků se zelím a cibulkou, které připraví firma Aramark.

Kromě gastronomických zážitků a profesního umění si návštěvníci festivalu budou užívat během celého dne produkci regionálních hudebních uskupení, pro dětské návštěvníky bude připraven veselý hotelovácký víceboj, další zábavné sportovní vyžití si budou moci užít všechny generace absolventů. Pro jejich vzpomínky a setkání

i pro návštěvy veřejnosti bude otevřena budova školy, na třídní srazy hotelováků se těší a připravují poděbradské kavárny a restaurace.

Přijďte si užít padesáté narozeniny poděbradské hotelové školy na SCHOOL FOOD FESTU v sobotu 9. června 2018 od 10.00 do 18.00 na lázeňskou kolonádu do Poděbrad.

Podrobnější informace získáte na webových stránkách festivalu <http://schoolfoodfest.hsvos.cz/>.

## Hotelovka pomáhá

Komu tentokrát? Osmileté Žanetce z Poděbrad.

Text: **Pavel Schneider a Jana Jeřábková**

Žanetka v 10 měsících prodělala dětskou mozkovou obrnu, nyní bojuje s následky nemoci a touží udělat své první vysněné krůčky. V tom jí pomáhá terapie Therasuit, kterou bohužel pojišťovny nehradí. Náklady na měsíční léčbu činí 100 000 korun.

V sobotu 9. června bude Hotelová škola Poděbrady slavit na kolonádě své 50. narozeniny. K oslavám vždy patří dobré jídlo a pití, a tak i tentokrát bude pro návštěvníky připravena bohatá nabídka gastronomických specialit od různých dodavatelů. Výtěžek z prodeje jednoho ze stánků škola věnuje právě nemocné Žanetce.

Přijďte tedy slavit s námi, pochutnat si a zároveň podpořit sny jedné holčičky, která se statečně pere s osudem.

**HŠ**  
PODĚBRADY

VÁS ZVE NA NEZAPOMENUTELNÉ A VELKOLEPÉ  
OSLAVY 50. VÝROČÍ HOTELOVÉ ŠKOLY

**SCHOOL  
FOODFEST**

9. ČERVNA 2018 10.00 – 18.00  
PODĚBRADSKÁ KOLONÁDA

ORGANIZÁTOŘI: MÍSTNÍ OSADNÍ ÚŘEDY A JARUS 2018 - PODĚBRADY A PŘÍMÉ PĚŠINOVÉ ŠKOLY KAPLA PŘEDŠKOLY PLM VE ŠKOLE VYVOZOVÝ ÚSTAV PRAHA  
VÝPRAVA: ŠKOLA V KOLONÁDĚ SPOLU - ŽANETA ŽANETCOVÁ - MAM - ŠKOLEČKA - MATEŘKA A PŘESÁČKA - PRÁDELNÍKOVY - ŠKOLA ŠKOLY



## **Příloha**

### **Výsledky kontrolní činnosti**



**Česká školní inspekce  
Středočeský inspektorát**

# INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIS-2293/17-S

Název	<b>Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Poděbrady, Komenského 156/III, příspěvková organizace</b>
Sídlo	<b>Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady</b>
E-mail	<b>info@hsvos.cz</b>
IČ	<b>00069175</b>
Identifikátor	<b>600007561</b>
Právní forma	<b>Příspěvková organizace</b>
Zastupující	<b>PhDr. Jana Podoláková</b>
Zřizovatel	<b>Středočeský kraj</b>
Místo inspekční činnosti	<b>Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady</b>
Termín inspekční činnosti	<b>27. 11. – 30. 11. 2017</b>

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

## **Předmět inspekční činnosti**

Získávání a analyzování informací o vzdělávání žáků, o činnosti škol zapsaných do školského rejstříku podle § 174 odst. 2 písm. a) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů (školský zákon).

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou a vyšší odbornou školou podle § 174 odst. 2 písm. b) školského zákona; zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle příslušných školních vzdělávacích programů a akreditovaných vzdělávacích programů; zjišťování a hodnocení naplnění

školního vzdělávacího programu a jeho souladu s právními předpisy a rámcovým vzdělávacím programem podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona.

Inspekční činnost na podnět podle § 174 odst. 6 školského zákona.

### **Charakteristika**

Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Poděbrady, Komenského 156/III, příspěvková organizace (dále „škola“) vykonává v souladu se zápisem do rejstříku škol a školských zařízení činnost střední školy (dále SŠ), vyšší odborné školy (dále VOŠ), domova mládeže (dále DM) a školní jídelny (dále ŠJ).

K 30. 9. 2017 SŠ vykazala 405 žáků ve 14 třídách denní formy vzdělávání v oboru středního vzdělání s maturitní zkouškou Hotelnictví. O tento obor je dlouhodobě stabilní zájem, který se projevuje naplněností všech tříd i celé SŠ (96 %).

Vyučování ve VOŠ (nejvyšší povolený počet 180 studentů) probíhá podle akreditovaného vzdělávacího programu (dále AVP) s názvem Řízení hotelnictví a turistických služeb v denní formě vzdělávání v oboru Hotelnictví. Zájem uchazečů o studium na VOŠ klesá (v posledních třech letech 144, 134, 110 a v letošním školním roce 98 studentů).

Škola eviduje 18 žáků s potřebou individuálního zohlednění, pro šest z nich vypracovala plán pedagogické podpory. Cizinci (pět žáků a sedm studentů) jsou bez jazykové bariéry, nebo jim vyučující poskytují individuální podporu.

Školní stravování je zabezpečováno ve školní jídelně. V DM bylo v době inspekční činnosti ubytováno 141 žáků v šesti výchovných skupinách.

### **Hodnocení podmínek vzdělávání**

Kvalitní řízení vychází z vize ředitelky a jejích tří zástupců (pro SŠ, VOŠ a pro praktické vyučování). Prvořadým cílem, který se daří velmi dobře naplňovat, je rozvíjení středního odborného vzdělávání s navazujícím terciárním stupněm a funkční propojování teoretické výuky s praxí. Řízení je promyšlené a je podporováno propracovanou organizační strukturou, která odráží rozhodnutí ředitelky zapojit do řízení široký okruh spolupracovníků s jednoznačně vymezenými kompetencemi. Průběžnou kontrolu jednotlivých oblastí ředitelka provádí podle svých měsíčních plánů, které vyhodnocuje. V hospitační činnosti se vedení školy zaměřuje na hodnocení efektivity použitých vyučovacích metod, kontrolu souladu učiva s učebním plánem a správné zařazování nových poznatků z oboru. Pouze částečně se daří vést učitele k používání inovativních forem a metod práce ke zvýšení aktivizace žáků. Vedení věnuje pozornost sledování průběhu a splnění cílů učebních a odborných praxí a plnění výchovně vzdělávacích cílů v DM.

Funkčním nástrojem pro aktuální předávání informací je pravidelná komunikace uvnitř subjektu (týdenní porady vedení, jednání pedagogické rady, jednání se žakovským poradním týmem, domovní radou v DM) i navenek se zákonnými zástupci (telefonicky, e-mailem).

K zajištění bezpečnosti žáků a studentů škola využívá čipový elektronický systém pro vstup a služba v recepci kontroluje cizí osoby vstupující do budovy a hosty ubytované ve školním hotelu. Vyučující a vychovatelé prokazatelně poučují žáky a studenty o dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví (BOZ) a provádějí dohledy. Prevenci rizik zajišťuje odborně způsobilá osoba. Počet úrazů se za poslední roky snižoval (42, 24, 10). Při dvou úrazech v DM byli žáci a studenti opětovně poučeni o BOZ.

Aktivní, dlouhodobá a smysluplná spolupráce s prvotřídními pracovišti partnerských podniků v tuzemsku i v zahraničí směřuje k těsnému a kvalitnímu propojení teoretické

výuky s praxí s následným velmi dobrým uplatněním absolventů. Projevuje se mimo jiné v rozmanitosti a vysoké míře osvojení odborných a komunikačních kompetencí žáků a studentů (mezinárodní hotely, restaurace, cateringové společnosti, Servis prezidenta republiky). Nebývale široká je nabídka zahraničních stáží a praxí (Švýcarsko, Německo, Irsko, Island, Řecko, Kypr). Škola rozvíjí řádně sociální kompetence žáků a studentů při přípravě drobných dávků a občerstvení pro dětský domov, domov seniorů či aktivním zapojením do charitativních akcí a do zahraničního dobrovolnického projektu (Cena vévody z Edinburghu). Podnětné informace o kvalitě své práce získává škola dotazníkovým šetřením u žáků čtvrtých ročníků, velmi úzká je spolupráce s úspěšnými absolventy školy pracujícími ve vrcholovém managementu hotelů nebo vysokých škol. Cenná je zpětná vazba od rodičů při banketu, který pro ně pravidelně připravují žáci druhého ročníku.

Ředitelka splňující předpoklady pro výkon své funkce motivuje učitele k dalšímu profesnímu rozvoji, podporuje jejich vzdělávání a vytváří podmínky pro sdílení zkušeností. Vzdělávací akce byly zaměřeny na prohlubování kompetencí učitelů při používání výpočetní techniky, na jejich profesní rozvoj v odborných předmětech nebo školení pro zajištění průběhu maturitní zkoušky. Méně byly orientovány na oblast didaktiky či na vzdělávání v používání moderních pedagogických metod. Prostřednictvím plánů personálního rozvoje jednotlivých pedagogů i teambuildingových akcí posiluje vedení školy soudržnost odborně kvalifikovaného a stabilního pedagogického sboru (47 pedagogů, z toho 4 specialisté v oblasti minimální prevence, výchovného poradenství, informačních a komunikačních technologií a v environmentální oblasti).

Dobré materiální podmínky má škola k naplňování vzdělávacích cílů hlavně odborného vzdělávání. Školní laboratorní kuchyně, školní restaurace a bar, prostory recepce a školního hotelu účelně slouží k získání prvotních praktických dovedností žáků a studentů. Vedení školy cíleně inovuje prostory určené k výuce a pořizuje vybavení pro vyučování. Dobré zázemí poskytují kmenové a odborné učebny s prezentační technikou a kabinety pro vyučující. Prostorově nedostačující je zázemí šaten pro studenty VOŠ. Časově náročný je přesun žáků do pronajaté tělocvičny k výuce tělesné výchovy. Pro zvládnutí široké škály kulinářských technik a postupů profesionální gastronomie (škola je zapojena do moderního vzdělávacího programu Kulinářského umění) je třeba školu dovybavit moderním zařízením.

Zázemí pro ubytované žáky a studenty v DM bylo kompletně rekonstruováno, je vyhovující a je průběžně obnovováno.

Finanční prostředky ze státního rozpočtu, od zřizovatele a z různých projektů jsou doplněny výnosy za hospodářskou činnost a úplatou za vzdělávání ve VOŠ a ubytování v DM. Všechny tyto prostředky škola efektivně využívá.

Stravování žáků a studentů je zajišťováno ve školní jídelně s obsluhou formou oběda, ubytovaným žákům a studentům je zajištěno celodenní stravování odpovídající zdravému životnímu stylu. V době vyučování je žákům a studentům přístupné školní výukové středisko (školní bar), kde si mohou v určené hodiny zakoupit občerstvení.

### **Hodnocení průběhu vzdělávání**

Škola při přijímání uchazečů ke vzdělávání ve střední i vyšší odborné škole uplatňuje zásady rovného přístupu. Uchazeči jsou přijímáni na základě zveřejněných kritérií v souladu s právními předpisy.

Počty žáků a studentů ve třídách a studijních skupinách, počty hodin v rozvrzích i stanovení přestávek byly v době inspekční činnosti v souladu s právními předpisy. Byl shledán nedostatek v organizaci vzdělávání, škola dlouhodobě organizuje odbornou praxi žáků o prázdninách v delším rozsahu, než umožňuje rámcový vzdělávací program. Kontrola

plnění školního vzdělávacího programu (dále ŠVP) je funkční. Méně efektivní je kontrola vedení dokumentace. Projevila se v chybějící aktualizaci ŠVP, v nesprávných ustanoveních školního řádu a vnitřního řádu DM.

Škola se dlouhodobě profiluje zaměřením na vzdělávání v oblasti hotelnictví. Pedagogové svým příkladem vedou žáky a studenty k důslednému dodržování dress code s jmenným označením a kladou důraz na slušné vystupování a komunikaci. Tím vytvářejí dobré předpoklady k postupnému zvládnutí nároků jejich budoucí profese.

Společným rysem hodin teoretického vyučování žáků a teoretické přípravy studentů bylo klidné pracovní prostředí. Silnou stránkou bylo pozitivní sociální klima během inspekce. Atmosféra ve třídách a studijních skupinách byla přátelská, žáci a studenti byli ukázněni, dobře pracovali a plnili pokyny vyučujících. Většina se ochotně zapojovala do činností a aktivit, ve kterých ale převažovala dominantní role vyučujících. Frontální organizace v kombinaci se samostatnou prací nevytvářela předpoklady pro diferenciaci učiva a individuální přístup. V řadě hodin docházelo k pasivnímu předávání hotových informací a nebyl kladen důraz na moderní, inovativní a nápadité postupy ve výuce, na zvyšování motivace žáků a studentů k učení a rozvíjení jejich kritického myšlení. Škola se od minulého inspekčního hodnocení zlepšila ve využívání prezentační a výpočetní techniky, tomuto trendu odpovídá i využívání vnitřního informačního systému a systémů rezervace ubytování a stravování.

V oblasti jazykového vzdělávání byla výuka vedena v příslušném cizím jazyce a efektivně se střídaly receptivní a produktivní činnosti. Škola dlouhodobě organizuje tzv. školní pretestace k získání jazykového certifikátu a k přípravě na zvládnutí maturitní zkoušky. U studentů VOŠ vycházeli vyučující z jejich dříve získaných znalostí a rozšiřovali u nich hlavně odbornou slovní zásobu pro zvládnutí nároků absolutoria z cizího jazyka. Při výuce českého jazyka, literatury a dějepisu chyběla kreativita a neotřelý nápad učitelů a nebyla zaznamenána pozitivní motivace a aktivizace žáků. Žáci pro individuální práci s informacemi a projektové vyučování účelně využívají knihovnu se studovnou.

V matematice docházelo pouze k občasné cílené aktivizaci žáků, ale jejím výsledkem byla efektivní diskuze k zadanému úkolu. Někteří z žáků přesto zůstávali pasivními. Velmi účelně ovlivňovala pozornost žáků vyučující přírodovědných předmětů zařazováním rozmanitých metod a forem práce. Efektivní využití didaktické techniky zvýšilo názornost výuky a žádoucím způsobem ovlivňovalo pozornost žáků a jejich zájem o probíranou látku.

V odborném vzdělávání dbali vyučující důsledně při seznamování s učivem a při jeho opakování na obsahovou a terminologickou správnost a zaměřovali se na výchovu ke zdravému životnímu stylu. Aktivity při vzdělávání podporovaly však rozvoj pouze některých klíčových kompetencí. Učitelé dávali žákům ojediněle potřebný prostor pro vytvoření vlastního názoru a jeho sdělení. Pro podporu názornosti bylo zaznamenáno využívání výukových filmů, žáci ale nebyli před jejich zhlédnutím cíleně motivováni, na co se mají zaměřit, jak si připravit vhodné otázky, či jak hodnotit podle předem daných kritérií. Velmi přínosná byla výuka odborného předmětu ve VOŠ, ve které studenti fundovaně prezentovali odborné téma (molekulární gastronomie).

Ve struktuře některých výukových jednotek bylo možné jen obtížně identifikovat cíl vzdělávání, pedagogové často pracovali pouze s tématem. V závěru pak neověřovali, zda takto nejasně stanovené cíle byly naplněny. V hodinách nadále (od minulé inspekce) přetrvává absence vlastního hodnocení a velmi často chybí závěrečná reflexe hodiny a shrnutí učiva pro získání informace o zvládnutí látky. Pedagogové při vyučování nevyužívají dostatečně formativního hodnocení, a tím nepodávají jednotlivým žákům a studentům výstižnou zpětnou vazbu o zvládnutí konkrétního učiva.

Organizace praktického vyučování vede k naplnění profilu absolventa stanoveného ŠVP i AVP. Od prvního ročníku jsou žáci a studenti postupně seznamováni s restauračním a hotelovým provozem od základních pracovních dovedností po náročné manažerské činnosti. V posledním ročníku VOŠ je praktická příprava završena absolvováním manažerské praxe, při níž studenti získají podklady pro vypracování své absolventské práce. Běžné praktické vyučování je cíleně doplňováno zabezpečováním různých společenských akcí i při náročných atraktivních příležitostech (státnické a velvyslanecké návštěvy). Povinnou praktickou výuku doplňují realizované odborné kurzy (barmanský, baristický, sommeliérský, vykrajování ovoce a zeleniny,...), které vhodně prohlubují odborné znalosti a dovednosti žáků a studentů. V hodinách učební praxe pracovali žáci samostatně pod dohledem vyučujících. Pokud to plnění stanoveného výukového cíle umožňovalo, objevovala se i skupinová práce. Výuka se vyznačovala názorností a vysokou odborností vyučujících podloženou jejich praktickými zkušenostmi. Žáci a studenti byli schopni sami zdůvodnit zvolené pracovní postupy, k výsledkům své práce byli zdravě kritičtí, sami byli schopni navrhnout i alternativní řešení. Běžná byla diskuze k problému se správným využitím mezipředmětových vztahů.

Ve škole je v průběhu roku často využívána projektová metoda výuky, která přispívá k pochopení probíraného učiva v širších souvislostech. Tyto aktivity vhodně propojují teoretické a odborné složky vzdělávání, navazují na úroveň dosažených kompetencí a rozvíjejí tvořivost žáků a studentů.

V průběhu inspekce probíhal ve škole projektový Den otevřených dveří, při kterém žáci předváděli odborné dovednosti (baristické, barmanské, vyšší forma složité obsluhy) a provázeli zájemce různými pracovišti školy. Vystupovali profesionálně a komunikovali na výborné úrovni. Vhodně reprezentovali nejen sebe, ale především aktivity školy.

Na učební praxi navazuje odborná praxe, která je vykonávána na smluvních pracovištích. Žáci průběh praxe zaznamenávají do *Deníků odborných praxí a exkurzí*, které mají výbornou vypovídací hodnotu; jsou kvalitním portfoliem žákovských prací a dobře jim slouží k přehlednému systematizování učiva. Aktivní rozvíjení spolupráce s odborníky z praxe tvoří výborné podmínky pro podporu praktické zkušenosti studentů VOŠ.

Smysluplně načasované pravidelné a nepravidelné činnosti v DM vhodně navazují na výchovně vzdělávací činnost školy. Program činností respektuje zájmy a potřeby ubytovaných a je sestavený z individuálních a společných aktivit podle měsíčního plánu. Každý vychovatel v rámci své specializace vede kroužky (sportovní, ruční práce, deskové hry). V rámci rozvíjeného partnerství organizuje DM společné sportovní turnaje s ostatními DM v Poděbradech.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Vedení školy vede žáky a studenty k spoluzodpovědnosti za výsledky svého vzdělávání, k samostatnosti při plnění svých povinností a dodržování termínů a k individuální zodpovědnosti za své známky. V případě náhlého zhoršení prospěchu je samozřejmostí informování zákonných zástupců telefonicky nebo e-mailem.

Ze strany vedení školy je věnována velká pozornost analýze výsledků vzdělávání žáků a studentů. V průběhu vzdělávání dosahují žáci slabých výsledků v matematice a v předmětech využívajících matematické kompetence (zhruba 30 % žáků bylo v loňském školním roce v matematice klasifikováno známkou dostatečně, někteří i nedostatečně). Z rozhovorů s vyučujícími vyplynulo, že učitelé shledávají u žáků nižší schopnost logického myšlení a nedaří se jim doplnit jejich chybějící znalosti ze základní školy. Dalším obtížným předmětem je pro žáky český jazyk a komunikace a literární výchova. V početných třídách



se účinná podpora a individuální pomoc zatím většinou nedaří. Efektivní opatření v nastavení cíleného doučování je zavedeno od začátku letošního školního roku, jeho účinnost zatím nebylo možné ověřit. Vyučující standardně poskytují konzultace, oznamují plánované ověřování znalostí. Naopak velmi dobrých výsledků dosahují žáci v odborných předmětech. Celkově v průběhu vzdělávání za poslední školní rok prospělo s vyznamenáním 8 % žáků, 13 % jich neprospělo. Někteří kvůli nezvládnutí nároků ze školy odešli (22 žáků nejčastěji z důvodu nevhodně zvoleného oboru).

Průměrná absence je příznivá (55 hodin na žáka). Pozitivní výchovný vliv na žáky má počet udělených pochval ředitelky školy (31 za minulý školní rok), které významně převyšují počet uložených důtek třídního učitele nebo ředitelky (14 za minulý školní rok).

Srovnáním výsledků žáků při ukončování vzdělávání vyplývá, že se mírně snižuje počet žáků, kteří nekonají maturitní zkoušku z důvodu neukončení čtvrtého ročníku. V posledních třech letech však stoupá počet neúspěšných žáků jak ve státní, tak v profilové části maturitní zkoušky. V loňském školním roce prospělo v řádném termínu 60 žáků a neprospělo jich 23, šest žáků maturitní zkoušku nekonalo. Problémy mají ve zkoušce z českého jazyka a literatury, naopak úspěšní jsou ve zkoušce z cizího jazyka. Škola přijala opatření ke zlepšení výsledků v profilové části spočívající v zavedení povinnosti rozložit postup tvorby maturitní práce, předkládat konzultační listy a postupně odevzdávat jednotlivé kapitoly ke kontrole. Dalším opatřením bylo soustředěné opakování těsně před maturitní zkouškou, které v rámci konzultací poskytovali učitelé maturitních předmětů. Od letošního školního roku probíhá ve škole projekt zaměřený na předcházení školní neúspěšnosti žáků.

Vedení školy podrobně analyzuje i výsledky absolutorí včetně srovnání dosažených průměrů z jednotlivých částí. V loňském školním roce absolvovalo 84 % z celkového počtu studentů v ročníku. Šesti se podařilo absolvovat s vyznamenáním a čtyři neuspěli. Vedení školy konstatovalo mírné zhoršení výsledků u odborných předmětů, naopak došlo k razantnímu zlepšení u zkoušky z cizího jazyka.

Nadaní žáci a studenti se účastní různých soutěží, ve kterých dosahují dobrého umístění. Ke zlepšování kvality odborného vzdělávání přispívá členství školy v profesních sdruženích. Prezentace školy na veřejnosti prostřednictvím různých aktivit a pravidelné zapojení žáků do odborných soutěží přispívají k efektivnímu zviditelnování školy u široké veřejnosti.

Poradenské služby poskytuje výchovná poradkyně v rozsahu odpovídajícím vzdělávacím potřebám žáků. Její činnost je efektivní v oblasti kariérového poradenství a při intervenci během aktuálních problémů žáků v rámci jednání výchovné komise. Méně účinná je pomoc v oblasti školní neúspěšnosti. Výchovná poradkyně systematicky informuje vedoucího vychovatele v DM o výsledcích ubytovaných žáků a o jejich potřebách. Na základě souhlasu zákonných zástupců vychovatelé stanovují studijní dobu, po kterou se žáci připravují na výuku. V reakci na úrazy v DM přijala škola opatření v podobě zvýšení kontrol v rámci nočních služeb a zajištění intervence policejní psycholožky.

Patřičnou pozornost věnuje škola rozvoji tolerance a otevřenosti v systému minimální prevence. Jeho součástí jsou adaptační aktivity během lyžařského kurzu, krizový plán a program proti šikanování. V minimálním preventivním programu jsou identifikována rizika (zneužívání návykových látek, kyberšikana, psychické problémy spojené s pokusem o sebevraždu). Proto škola navázala spolupráci externí s psycholožkou, která pravidelně hodnotí všechny plánované úkoly a cíle a vyhodnotila dotazníkové šetření týkající se klimatu třídy nebo identifikace rizikových oblastí u dospívajících.

Z výchovných a zájmových činností realizovaných v DM vyplývá, že jsou naplňovány cíle stanovené ve vzdělávacím programu, jsou rozvíjeny sociální a personální kompetence a úspěchy ubytovaných jsou prezentovány na nástěnkách v DM.

## Závěry

### Hodnocení vývoje

- Od poslední inspekční činnosti v roce 2010 byla provedena rekonstrukce DM, opravy elektroinstalace ve škole.
- Zlepšilo se využívání didaktické techniky v teoretické výuce.
- Přetrvává absence závěrečného shrnutí hodiny a sebehodnocení žáků a studentů.

### Silné stránky

- K získání prvotních praktických zkušeností dobře slouží školní laboratorní kuchyně; reálný provoz ve školní restauraci a školním hotelu přispívají k vysoké intenzitě využití nabytých znalostí a dovedností žáků a studentů.
- Dlouhodobá spolupráce s klíčovými partnery a účast žáků a studentů na zahraničních stážích účinně podporuje rozvoj jejich sociálních, komunikačních a odborných kompetencí.
- Odborné zkušenosti vyučujících a jejich dlouholetá praxe v oboru přispívají ke kvalitě poskytovaného odborného vzdělávání.
- Odborné a komunikační kompetence škola cíleně rozvíjí zapojením žáků a studentů do řady účelných aktivit.
- Vysoká kvalita žákovských portfolií v jejich Denících odborné praxe a exkurzí napomáhá k systematizaci poznatků.
- Škola vytváří kvalitní podmínky pro úspěšné získání jazykových certifikátů (tzv. pretestace žáků).
- Členství školy v profesních organizacích přispívá ke kvalitě odborného vzdělávání.

### Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení

- Chybí vybavení laboratorní kuchyně moderním zařízením (pro realizaci pokrmů, např. podle e-učebnice Kulinářské umění).
- Nesystematická je práce pedagogů se vzdělávacími cíli, chybí vyhodnocení jejich naplnění.
- Pedagogové nezařazují inovativní formy a metody práce k pozitivní motivaci a aktivizaci žáků.
- Učující nevyužívají formativní hodnocení, tím nepodávají jednotlivým žákům a studentům výstižnou zpětnou vazbu o zvládnutí konkrétního učiva.
- Přetrvává absence vlastního hodnocení žáků, chybí závěrečná reflexe hodiny a shrnutí učiva pro získání informace o efektivitě výuky.
- V řádném termínu maturitní zkoušky v loňském školním roce neprospělo zhruba 25 % žáků.
- Chybí šatní prostory pro studenty VOŠ.

### Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- Dovybavit školní kuchyni potřebným zařízením.
- Stanovovat řádně cíle hodin a vyhodnocovat jejich dosažení.
- Využívat inovativní formy a metody práce k pozitivní motivaci a aktivizaci žáků.
- Zavést formativní hodnocení, vlastní hodnocení a věnovat se shrnutí v závěru hodin.
- Zlepšit výsledky u maturitní zkoušky.
- Vybudovat prostory pro šatnu studentů VOŠ.

### Stanovení lhůty

Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá ředitelce školy ve lhůtě do 30 dnů odstranit nedostatky zjištěné při inspekční činnosti a ve stejné lhůtě písemně informovat Českou školní inspekci, jak byly nedostatky odstraněny a jaká byla přijata opatření.

Zprávu zašlete na adresu Česká školní inspekce, Středočeský inspektorát, Arabská 683, 160 66 Praha 6, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu [csi.s@csicr.cz](mailto:csi.s@csicr.cz) s připojením elektronického podpisu.

### Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Zřizovací listina v úplném znění vydaná dne 6. června 2011 včetně dodatků
2. Rozhodnutí MŠMT ve věci návrhu na zápis změny v údajích vedených v rejstříku škol a školských zařízení, čj. MSMT-50498/2012-620, ze dne 20. prosince 2014 (výmaz místa poskytovaného vzdělávání a oboru vzdělání)
3. Potvrzení ve funkci ředitelky, čj. 077615/2016/KUSK, ze dne 25. května 2016 na dobu neurčitou
4. Výkazy o ředitelství, o střední škole, o vyšší odborné škole, o školním ubytovacím zařízení, o zařízení školního stravování - školní rok 2017/2018
5. ŠVP HOST – pro obor 65-42-M/01 Hotelnictví platný od 1. září 2013
6. ŠVP HOST – pro obor 65-42-M/01 Hotelnictví platný od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem
7. ŠVP DM s názvem Vzdělávací program pro mimoškolní vzdělávání a výchovu studentů střední odborné školy ze dne 3. září 2017
8. AVP 65-42-N/02 Hotelnictví s názvem Řízení hotelnictví a turistických služeb s platností od 1. září 2015 do 31. srpna 2021
9. Školní řád Hotelové školy, Vyšší odborné školy hotelnictví a turismu a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky v Poděbradech ze dne 4. září 2017 - SOŠ
10. Školní řád Vyšší odborné školy hotelnictví a turismu vč. klasifikačního řádu ze dne 27. srpna 2015
11. Vnitřní řád DM platný k termínu inspekce
12. Vnitřní pracovní řád ze dne 1. září 2016
13. Organizační řád ze dne 1. září 2016 s organizačním schématem

14. Provozní řád školy ze dne 23. září 2016
15. Plán práce školy pro školní rok 2016/2017 2017/2018 vč. všech plánů specialistů
16. Absolventské práce ve školním roce 2016/2017 – vzorek
17. Záznamy o provedené kontrole ve školním roce 2016/2017
18. Záznamy z pedagogické rady ve školním roce 2016/2017, 2017/2018
19. Deník výchovné skupiny – složka dokumentů – školní rok 2017/2018
20. Smlouva o zabezpečení odborné praxe studenta – vzorek, dohody o zabezpečení odborné praxe žáků – školní rok 2017/2018 - vzorek
21. Plán kontrolní činnosti ředitelky na jednotlivé školní roky
22. Školní matrika v elektronické podobě
23. Elektronický informační systém Bakaláři
24. Webové stránky školy
25. Plán práce výchovného poradce 2017/2018 ze dne 15. 9. 2017
26. Minimální preventivní program pro školní rok 2017/2018
27. Program environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty pro školní rok 2017/2018
28. Deníky odborných exkurzí a praxí – vzorek
29. Maturitní práce ve školním roce 2016/2017- vzorek
30. Třídní knihy ve školním roce 2016/2017 a 2017/2018
31. Rozvrh vyučovacích hodin ve školním roce 2016/2017 a 2017/2018
32. Rozpis dohledů nad žáky ve školním roce 2017/2018
33. Doklady o přijímání žáků a studentů a o ukončování vzdělávání
34. Výroční zpráva o činnosti školy – školní rok 2016/2017
35. Provozní řády odborných učeben
36. Provozní řád školní jídelny platný k 1. dubnu 2017
37. Složka revize obsahující pravidelné revize elektrospotřebičů a proškolení zaměstnanců
38. Kniha úrazů žáků vedená k datu inspekce
39. Personální dokumentace zaměstnanců školy včetně plánu dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků
40. Přehled finančních příspěvků a dotací zaslaných od 1. ledna do 31. prosince 2016, Finanční vypořádání dotací poskytnutý MŠMT transferem v roce 2016 a Účetní závěrka za rok 2016

### **Poučení**

**Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitelka podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete na adresu Česká školní inspekce, Středočeský inspektorát, Arabská 683, 160 66 Praha 6, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu [csi.s@csicr.cz](mailto:csi.s@csicr.cz) s připojením elektronického podpisu, a to k rukám ředitele inspektorátu.**

**Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá Česká školní inspekce zřizovateli a školské radě. Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná a je uložena po dobu 10 let ve škole nebo školském zařízení, jichž se týká, a v místně příslušném inspektorátu České školní inspekce.**

Zároveň je zpráva zveřejněna na webových stránkách České školní inspekce a v informačním systému InspIS PORTÁL.

Česká školní inspekce  
Středočeský inspektorát  
Arabská 683 ③  
160 66 Praha 6

**Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy**

Ing. Vladimíra Hokešová, školní inspektorka

  
.....

Ing. Jana Diopová, školní inspektorka

  
.....


PhDr. Aleš Franc, Ph.D., školní inspektor

  
.....


Mgr. Miroslav Včelař, školní inspektor

  
.....

Mgr. Alena Kloučková, přizvaná osoba – odborné vzdělávání

  
.....

Bc. Mária Kotvanová, kontrolní pracovnice

  
.....

V Praze 28. prosince 2017

**Datum a podpis ředitelky školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy**

PhDr. Jana Podoláková, ředitelka školy

  
.....  
.....

V Poděbradech ..... 5. 1. 2018 .....



**Česká školní inspekce  
Středočeský inspektorát**

---

## **PROTOKOL O KONTROLE**

Čj. ČŠIS-2294/17-S

Kontrola dodržování právních předpisů podle § 174 odst. 2 písm. d) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění pozdějších předpisů.

Název	<b>Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Poděbrady, Komenského 156/III</b>
Sídlo	<b>Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady</b>
E-mail	<b>info@hsvos.cz</b>
IČ	<b>00069175</b>
Identifikátor	<b>600007561</b>
Právní forma	<b>Příspěvková organizace</b>
Zastupující	<b>PhDr. Jana Podoláková</b>
Zřizovatel	<b>Středočeský kraj</b>
Místo inspekční činnosti	<b>Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady</b>
Termín inspekční činnosti	<b>27. 11. 2017 – 30. 11. 2017</b>
Kontrolované období	<b>Školní rok 2016/2017 a 2017/2018 k datu kontroly</b>

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

### **Předmět kontroly**

Kontrola dodržování vybraných ustanovení školského zákona a souvisejících a prováděcích právních předpisů, které se vztahují k poskytování vzdělávání a školských služeb, vykonávaná podle § 174 odst. 2 písm. d) zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů (školský zákon).

Kontrola dodržování právních předpisů v oblasti školního stravování s ohledem na cílovou skupinu strávníků a s ohledem na typ školy, pro který školské zařízení zajišťuje služby, vykonávaná podle § 174 odst. 2 písm. d) školského zákona.

Inspekční činnost na podnět podle § 174 odst. 6 školského zákona.

### **Kontrolní zjištění**

Kontrola byla vykonána ve střední škole (dále SŠ), ve vyšší odborné škole (dále VOŠ), v domově mládeže (dále DM) a ve školní jídelně.

#### **1. Kontrola vydání školních vzdělávacích programů (ŠVP) podle § 5 odst. 3 školského zákona, ve znění účinném v kontrolovaném období**

Ředitelka školy (dále „ředitelka“) vydala ŠVP pro obor vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví platný od 1. 9. 2013 a od 1. 9. 2016 a ŠVP pro DM s názvem Vzdělávací program pro mimoškolní vzdělávání a výchovu studentů střední odborné školy ze dne 3. září 2017.

**Nebylo zjištěno porušení výše uvedeného právního předpisu.**

#### **2. Kontrola souladu ŠVP s rámcovým vzdělávacím programem (RVP) podle § 5 odst. 1 školského zákona**

V ŠVP pro obor vzdělání Hotelnictví účinném od 1. září 2013 (platí pro současný třetí ročník) a od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem (platí pro současný první a druhý ročník) je v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání uveden minimální počet týdenních vyučovacích hodin za dobu vzdělávání v oblasti Matematického vzdělávání v počtu 8 a celkový počet disponibilních hodin 42. Podle opatření ministra školství účinného od 1. září 2015 je počet minimálních týdenních vyučovacích hodin v této oblasti stanoven na 10 a celkový počet disponibilních hodin je 40. Škola tuto změnu nezpracovala do uvedených ŠVP.

**Bylo zjištěno porušení výše uvedeného právního předpisu.**

#### **3. Kontrola uskutečňování vzdělávání podle § 7 odst. 2 školského zákona**

Kontrolou rozpisu odborné praxe ve školním roce 2016/2017 (seznamy žáků s konkrétními termíny konání jejich odborné praxe a místem konání praxe) bylo zjištěno, že někteří žáci vykonávali odbornou praxi v rozsahu tří týdnů v době prázdnin, což ředitelka do zápisu potvrdila. RVP umožňuje dobu trvání praxe v období prázdnin v rozsahu nejdéle dvou týdnů.

**Bylo zjištěno porušení výše uvedeného právního předpisu.**

#### **4. Kontrola uskutečňování vzdělávání ve VOŠ podle § 3 odst. 4 školského zákona – vzdělávání podle akreditovaného vzdělávacího programu (AVP)**

Kontrolou rozvrhů hodin a třídních knih ve školním roce 2016/2017 a 2017/2018 ke dni kontroly bylo zjištěno, že vzdělávání ve VOŠ se uskutečňuje podle AVP pro obor vzdělání 65- 42- N/02 Hotelnictví s názvem programu Řízení hotelnictví a turistických

služeb.

**Nebylo zjištěno porušení výše uvedeného právního předpisu.**

**5. Kontrola obsahu školního řádu a vnitřního řádu DM podle § 30 odst. 1 písm. a) školského zákona**

5. 1. Ředitelka vydala školní řád, který v kapitole Povinnosti žáků, v bodě 15 na str. 4 uvádí, že v *předmětu technologie přípravy pokrmů probíhá v 1. a 2. ročníku výuka vaření ze surovin, za něž rodiče platí zálohově 1000,- Kč vždy k 15. 9. a k 15. 2. V případě, že ke stanovenému termínu není provedena úhrada, žák se do výuky vaření nemůže zapojit a nelze jej proto v daném pololetí hodnotit.* Uvedené pravidlo upravující povinnosti žáka není v souladu se zásadou bezplatného středního vzdělávání ve škole zřizované krajem zakotvené v § 2 odst. 1 písm. d) školského zákona. V případě školy zřizované krajem nelze podmiňovat poskytování vzdělávání jakoukoli platbou za účast ve výuce v povinném vyučovacím předmětu, který je uveden v ŠVP.

5. 2. Kontrolou *vnitřního řádu DM* bylo zjištěno, že obsahuje chybné podrobnosti k povinnostem žáků. Zakotvuje možnost udělit jim *v případě porušení řádu DM a režimu dne: 1. Napomenutí vyslovené vychovatelem, 2. Důtka vyslovená ředitelem školy v DM, 3. Podmíněné vyloučení z DM, 4. Ukončení ubytování.* Kázeňským opatřením ve školském zařízení je však v souladu s § 31 odst. 1 školského zákona pouze podmíněné vyloučení žáka ze školského zařízení nebo jeho vyloučení ze školského zařízení. Z § 31 odst. 1 školského zákona vyplývá, že další kázeňská opatření je možné ukládat, jsou-li jejich druhy a podmínky pro jejich uložení stanoveny v příslušném prováděcím předpisu. Vyhláška č. 108/2005 Sb., o školských výchovných a ubytovacích zařízeních a školských účelových zařízeních, ve znění účinném v kontrolovaném období, však druhy kázeňských opatření nestanoví.

**Bylo zjištěno porušení výše uvedeného právního předpisu.**

**6. Kontrola dodržování § 30 odst. 3 školského zákona (školní řád SŠ, VOŠ a vnitřní řád DM – zveřejnění, seznámení žáků nebo studentů a zaměstnanců s řády, informování zákonných zástupců nezletilých žáků o vydání a obsahu školního řádu SŠ a vnitřního řádu DM)**

Se školním řádem SŠ, VOŠ a vnitřním řádem DM byli prokazatelným způsobem seznámeni všichni pedagogičtí pracovníci školy a provozní zaměstnanci (doloženo dokumenty s podpisy), žáci nebo studenti prostřednictvím třídních učitelů, vedoucích studijních skupin a vychovatelů (doloženo zápisy v třídních knihách a v přehledech výchovně vzdělávací práce). O vydání a obsahu školního řádu SŠ a vnitřního řádu DM byli informováni zákonní zástupci nezletilých žáků prostřednictvím zprávy ve školním informačním systému Bakaláři. Školní řády a vnitřní řád jsou zveřejněny na přístupném místě ve škole.

**Nebylo zjištěno porušení výše uvedeného právního předpisu.**

**7. Kontrola dodržování § 1 odst. 2 v návaznosti na přílohu č. 1, § 2 odst. 4, § 4 odst. 4 až 6, § 5 odst. 1 a 2 v návaznosti na přílohu č. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění účinném v kontrolovaném období (rozsah stravování a plnění výživových norem, zajištění dietního stravování, stanovení úplaty)**



Dodržování plnění výživových norem podle výše uvedené vyhlášky bylo kontrolováno za období leden až červen a září až říjen 2017 u čtyř sledovaných komodit: volné tuky, volný cukr, ovoce a zelenina. Z předložených propočetů spotřebních košů bylo zjištěno, že průměrná měsíční spotřeba na strávnicka a den v komoditě ovoce byla plněna na 62,99 % (přípustná tolerance činí  $\pm 25$  % spotřeby stanovené vyhláškou o školním stravování). V ostatních sledovaných komoditách (volné tuky, volný cukr a zelenina) byly výživové normy plněny v souladu s vyhláškou o stravování stanovenými v příloze č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb. Aktuálně škola nemá evidovány strávnicky, jejichž zdravotní stav by vyžadoval stravování s omezeními podle dietního režimu. Škola zabezpečuje žákům SŠ a studentům VOŠ oběd, nezletilým žákům ubytovaným v DM poskytuje celodenní stravování v souladu s § 4 odst. 4 až 6 vyhlášky č. 107/2005 Sb. Výše finančních normativů byla určena v rozpětí finančních limitů stanovených v příloze č. 2 výše uvedené vyhlášky. Výše úplaty za školní stravování pro jednotlivé skupiny strávníků odpovídá stanoveným finančním normativům.

**Bylo zjištěno porušení § 1 odst. 2 v návaznosti na přílohu č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb.**

### **Závěry**

**Návrhy na zlepšení stavu školy a školského zařízení:**

- Zpracovat ŠVP, školní řád SŠ a vnitřní řád DM v souladu s právními předpisy.
- Během prázdnin organizovat odbornou praxi žáků v rozsahu nejdéle dva týdny.
- Dodržovat výživové normy.
- Poskytovat vzdělávání podle vzdělávacích programů.

### **Stanovení lhůty**

**Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá ředitelce školy ve lhůtě do 30 dnů odstranit nedostatky zjištěné při inspekční činnosti a ve stejné lhůtě písemně informovat Českou školní inspekci, jak byly nedostatky odstraněny a jaká byla přijata opatření.**

**Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá ředitelce školy ve lhůtě do 30 dnů přijmout adekvátní opatření k prevenci nedostatků zjištěných při inspekční činnosti a ve stejné lhůtě písemně informovat Českou školní inspekci, jaká opatření byla přijata.**

**Zprávu zašlete na adresu Česká školní inspekce, Středočeský inspektorát, Arabská 683, 160 66 Praha 6, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu [csi.s@csicr.cz](mailto:csi.s@csicr.cz) s připojením elektronického podpisu.**

### **Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají**

1. ŠVP oboru 65-42-M/01 Hotelnictví účinný od 1. září 2013
2. ŠVP oboru 65-42-M/01 Hotelnictví účinný od 1. září 2016
3. ŠVP DM účinný od 3. září 2017

4. AVP oboru 65-42-N/02 Řízení hotelnictví a turistických služeb platný od 1. září 2015 do 31. srpna 2021
5. Školní řád SŠ účinný od 4. září 2017
6. Školní řád VOŠ účinný od 27. srpna 2015
7. Vnitřní řád DM účinný k datu kontroly
8. Seznámení zaměstnanců se školními řády a vnitřním řádem DM ve školním roce 2016/2017 a 2017/2018 – složka dokumentů
9. Třídní knihy ve školním roce 2016/2017 a 2017/2018
10. Přehledy výchovně vzdělávací práce ve školním roce 2016/2017 a 2017/2018
11. Školní informační systém Bakaláři
12. Rozpis odborné praxe 2016/2017
13. Provozní řád školní jídelny účinný od 1. dubna 2017
14. Jídelní lístky, propočty spotřebních košů (jednotlivě dle kategorií a druhů jídel za SŠ a DM), výdejky potravin za období leden až červen a září a říjen 2017

### Poučení

Podle § 13 kontrolního řádu může škola proti protokolu o kontrole podat písemné zdůvodněné námitky, z nichž je zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a to do 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole. Případné námitky zašlete na adresu Česká školní inspekce, Středočeský inspektorát, Arabská 683, 160 66 Praha 6, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu csi.s@csicr.cz s připojením elektronického podpisu, a to k rukopisné školní inspekce inspektorátu.

Česká školní inspekce  
Středočeský inspektorát  
Arabská 683 ③  
160 66 Praha 6

### Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení protokolu o kontrole

Ing. Vladimíra Hokešová, školní inspektorka

.....  
*Hokešová*

Ing. Jana Diopová, školní inspektorka

.....  
*Diopová*

PhDr. Aleš Franc, Ph.D., školní inspektor

.....  
*Aleš Franc*

Mgr. Miroslav Včelař, školní inspektor

.....  
*Včelař*

Mgr. Alena Kloučková, přizvaná osoba – odborné vzdělávání

.....  
*Kloučková*

Bc. Mária Kotvanová, kontrolní pracovnice

.....  
*Kotvanová*

V Praze 28. prosince 2017

**Datum a podpis ředitelky školy potvrzující projednání a převzetí protokolu o kontrole**

PhDr. Jana Podoláková, ředitelka školy



.....

V Poděbradech ..... 5. 1. 2018 .....

Čj.: KHSSC 11197/2018

## **PROTOKOL o kontrole**

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole, ve znění zákona č. 183/2017 Sb. (dále jen „kontrolní řád“) a § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 258“)

### **1. Pravomoc k výkonu kontroly:**

§ 82 odst. 2 písm. b) zákona 258

### **2. Kontrolující** (jméno, příjmení, č. služebního průkazu):

Bc. Petra Rychtaříková, DiS., číslo služebního průkazu: 0412  
e-mail: [e-podatelna@khsstc.cz](mailto:e-podatelna@khsstc.cz), [petra.rychtarikova@khsstc-nb.cz](mailto:petra.rychtarikova@khsstc-nb.cz), tel.: 325 531 034

### **Vedoucí kontrolní skupiny** (jméno, příjmení):

~~Přizvané fyzické osoby~~ (jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření zaměstnance zdravotního ústavu, název zdravotního ústavu/jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření jiné odborně způsobilé fyzické osoby) **a důvod jejich přizvání:**

### **3. Místo kontroly** (lze specifikovat zejména názvem a adresou provozovny nebo jiným přesným popisem místa):

Středisko praktického vyučování – učebny technologie přípravy pokrmu  
Komenského 156/III, 290 01 Poděbrady

### **4. Kontrolovaná osoba:**

**právnícká osoba** (obchodní firma/název, sídlo, IČO):

Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady, příspěvková organizace  
Komenského 156/III, 290 01 Poděbrady  
IČO 000 69 175 – příspěvková organizace

~~podnikající fyzická osoba~~ (jméno, příjmení, datum narození, sídlo, místo trvalého pobytu, IČO, popř. i obchodní firma):

### **5. Osoby přítomné na místě kontroly:**

**kontrolovaná osoba** (jméno a příjmení fyzické osoby podnikající, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti /jméno a příjmení, datum narození, místo trvalého pobytu člena/členů statutárního orgánu oprávněného/oprávněných jednat za právnickou osobu, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti):

PhDr. Jana Podoláková – statutární orgán právnické osoby – ředitelka školy  
datum narození: 01.12.1964, místo trvalého pobytu: V Aleji 1355, Poděbrady, číslo dokladu totožnosti: 207019106, doba platnosti dokladu totožnosti: 09.08.2026

~~povinná osoba~~ (jméno a příjmení, datum narození, místo trvalého pobytu, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu)

**6. Kontrola zahájena dne:** 27.02.2018 v 8:20 hodin.

**úkonem:**

Předložením služebního průkazu kontrolující osoby kontrolované osobě na místě kontroly.

**7. Předmět kontroly:**

Státní zdravotní dozor zaměřený na zjištění, jakým způsobem jsou ve výše uvedeném zařízení plněny povinnosti vyplývající z:

zákona 258

- § 7 odst. 1, § 19 odst. 2, § 20, § 21

vyhlášky č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 410“)

- § 1 odst. 2

~~vyhlášky č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí pobytových místností některých staveb (dále jen „vyhláška 6“)~~

~~vyhlášky č. 238/2011 Sb., o stanovení hygienických požadavků na koupaliště, sauny a hygienické limity písku v pískovištích venkovních hracích ploch (dále jen „vyhláška 238“)~~

~~vyhlášky č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 252“)~~

nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „Nařízení vlády 361“)

- § 41, 45, 54, 55, 55a, 55b

vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 137“)

- § 50

zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění zákona č. 183/2017 Sb. (dále jen „zákon 65“)

jiných právních předpisů nebo rozhodnutí

**8. Vzorky odebrány:** **ne** **ano** (č. protokolu o odběru vzorků)

**Poučení:** Podle § 11 odst. 2 kontrolního řádu a § 90 zákona 258 za odebrání vzorku zaplatí orgán ochrany veřejného zdraví příslušný k provedení kontroly osobě, již byl vzorek odebrán, náhradu ve výši ceny, za kterou tato osoba věc v době jejího odebrání běžně na trhu prodává; nelze-li tuto cenu určit, pak náhradu ve výši ceny, za kterou věc pořídila, případně náhradu ve výši účelně vynaložených nákladů. Náhradu orgán ochrany veřejného zdraví zaplatí, pokud o ni kontrolovaná osoba požádá ve lhůtě do 6 měsíců ode dne, kdy byla seznámena se skutečností, že výrobek splnil požadavky stanovené právními předpisy, rozhodnutím nebo opatřením orgánu ochrany veřejného zdraví. Podle § 90 zákona 258 se náhrada neposkytne za vzorek vody a vzorek písku z pískoviště a dále v případech upravených v § 11 odst. 3 kontrolního řádu.

**9. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:**

Kontrola sanitárního zařízení  
den jeho provedení: 27.02.2018.

**10. Kontrolní zjištění včetně uvedení podkladů, ze kterých vychází:**

Středisko praktického vyučování střední školy a vyšší odborné školy slouží pro žáky Hotelové školy, Vyšší odborné školy hotelnictví a turismu a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady, příspěvková organizace, se sídlem Komenského 156/III, 290 01 Poděbrady, IČO 000 69 175.

Předmětem kontroly byly učebny technologie přípravy pokrmů (dále jen „TPP“) umístěné v přízemí budovy školy.

**Učebny TPP:**

K dispozici jsou dvě učebny TPP, kde probíhá praktická výuka 1. a 2. ročníku Střední školy a 1. ročníku Vyšší odborné školy – jedná se o jeden studijní obor. V uvedených učebnách pracuje skupina po cca 15 žácích v rámci odborné výuky. Výuka odborné praxe probíhá denně ve dvou směnách a to: od pondělí do čtvrtka 1. a 2. ročník žáků střední školy (první směna od 8:30 do 11:30 hod., druhá směna od 12:00 do 15:30 hod.); a v pátek probíhá výuka v jedné směně - ranní. Výuka odborné praxe pro žáky 1. ročníku Vyšší odborné školy probíhá každý týden v pondělí ve dvou směnách, jak je uvedeno výše.

Dle sdělení vedoucí odborného výcviku jsou žáci na začátku školního roku a před započítím každého nového úkolu instruováni o charakteru práce a proškolení v otázkách hygieny potravin, bezpečnosti práce a poskytnutí první pomoci.

Každá učebna TPP je vybavena pracovními plochami, varným centrem, nad kterým je instalováno zařízení k odsávání páry a pachů, dále chladicími zařízeními, dřezy s přívodem tekoucí teplé a studené vody, umyvadlem s přívodem tekoucí teplé a studené vody a prostředky pro hygienické mytí a osušení rukou. Provozní nádobí je umístěno v úložných prostorách pracovních stolů. Pro skladování potravin je k dispozici stavebně oddělený sklad s chladicími a mrazicími zařízeními.

Výuka spočívá v praktické části: v přípravě potravin, následnému vaření (popř. doplňkové výrobě cukrářských výrobků), expedici hotových pokrmů a v závěrečném úklidu všech prostor mimo sanitární zařízení. V průběhu trvání výuky žáci a vyučující manipulují s břemeny o maximální hmotnosti do cca 5 kg (potraviny, nádoby s pokrmy). Pracovní polohy v průběhu výuky jsou u žáků střídány s převahou práce vstoje.

Samotné prostory pro praktickou výuku jsou přirozeně osvětleny a odvětrány okny, umělé osvětlení je zářivkové. Okna určená k větrání jsou opatřena sítěmi proti vnikání hmyzu.

Objekt školy je napojen na kanalizační a vodovodní řád. Vytápění všech prostor je zajištěno ústředním topením (plynové). Ohřev teplé vody zajištěn centrálně. Malování je zajištěno a prováděno dle plánu údržby.

Výše uvedené je v souladu s požadavky § 7 odst. 1 zákona 258 v návaznosti na § 1 odst. 2 vyhlášky 410 s odkazem na § 41, 45, 55a a 55b nařízení 361.

**Sanitární a pomocné zařízení:**

Žáci mají k dispozici dostatečný počet kabin záchodů - oddělených dle pohlaví. Záchody jsou řešeny v rámci objektu školy ve vyhovující docházkové vzdálenosti. V předsíních záchodů jsou

## **KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE** **STŘEDOČESKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V PRAZE**

umístěna umyvadla s přívodem teplé a studené teplé vody a jsou vybavena tekutým mýdlem v dávkovači s možností hygienického osoušení rukou (papírové ručníky). Podlaha kryta dlažbou, obklady stěn s keramickým obkladem. Větrání zajištěno přirozeně oknem případně nuceně odtahem.

Pro **úklid** je k dispozici výlevka s přívodem teplé a studené vody v prostoru hrubé přípravný učebny II. Úklidové prostředky a pomůcky k úklidu jsou uloženy na vyčleněném místě mimo prostor manipulace s potravinami. Běžný úklid - tj., mytí nádobí, pracovních ploch a podlah zajišťují žáci v rámci výuky, 1x za měsíc je prováděn sanitární den.

Pro žáky je zřízena **šatna** vybavená šatními skříňkami. Podlaha šatny je kryta dlažbou a větrání je zajištěno nuceně odtahem.

Výše uvedené je v souladu s požadavky § 7 odst. 1 zákona 258 v návaznosti na § 1 odst. 2 vyhlášky 410 s odkazem na § 54 a 55 nařízení 361.

Pracovní oděv a obuv včetně jeho praní si zajišťují žáci sami. V době kontroly byli žáci převlečeni do čistého pracovního oblečení, při práci nosí pokrývku hlavy. Závady osobní hygieny nezjištěny. Na vyžádání byly předloženy zdravotní průkazy všech žáků přítomných v době kontroly – dle sdělení osoby přítomné na místě kontroly je vždy před zahájením nového školního roku prováděna kontrola zdravotních průkazů.

Výše uvedené je v souladu s požadavky § 19 odst. 2 a § 20 písm. c) a d) zákona 258 v návaznosti na § 50 vyhlášky 137.

### **Závěr:**

**Při kontrole provedené v rozsahu bodu 7. protokolu o kontrole nebyly shledány nedostatky.**

**11. Požadavek kontrolujícího na podání písemné zprávy o odstranění nebo prevenci nedostatků zjištěných kontrolou podle § 10 odst. 2 kontrolního řádu:**

Kontrolovaná osoba předloží písemnou zprávu o odstranění/prevenci zjištěných nedostatků ve lhůtě do:

**12. Poučení:**

a) Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.

b) Při postupu podle § 88 odst. 3 zákona 258 může kontrolovaná osoba podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze ve lhůtě 3 dnů ode dne předání protokolu o kontrole na místě kontroly. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.

**13. Protokol vyhotoven dne:** 12.03.2018 v 13:15 hodin.

**14. Protokol obsahuje** (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 5 stran

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech

**15. Podpisy kontrolujících:**

Bc. Petra Rychtaříková, DiS.

**16. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:**

~~a) kontrolovanou osobou přítomnou na místě kontroly uvedenou výše v bodu 5.:  
Potvrzují převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.~~

~~Dne ..... v ..... hodin~~

~~b) povinnou osobou přítomnou na místě kontroly .....  
(jméno, příjmení) uvedenou výše v bodu 5., které byl protokol o kontrole předán na místě  
podle § 88 odst. 3 zákona 258; předání protokolu o kontrole povinné osobě má účinky doručení  
protokolu o kontrole kontrolované osobě.  
Potvrzují převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.~~

~~Dne ..... v ..... hodin~~



**Příloha**  
**Školská rada**

**Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky**

**Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady**

**Zápis z jednání školské rady 30.10.2017**

**Přítomni:** Mgr. Petr Skořepa, Mgr. Jaromír Novák, Ing. Jana Kočí, Štěpánka Vantulová

**Omluveni:** Dominik Švec (učební praxe)

**Nepřítomen:** Jaroslav Trnka

**Přizváni:** PhDr. Jana Podoláková

**Záznam jednání:**

1. Projednána a schválena výroční zpráva školy za šk. rok 2016/2017
2. Schválen školní řád 2017/2018
3. ŠVP na šk. rok 2017/2018 beze změn

Poděbrady 30.10.2017

Zapsala: Ing. Jana Kočí 

Zápis ověřil: Mgr. Petr Skořepa 

Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky

Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady

### Zápis z jednání školské rady 18.6.2018

**Přítomni:** Mgr. Petr Skořepa, Mgr. Jaromír Novák, Ing. Jana Kočí

**Omluveni:** Štěpánka Vantulová, Dominik Švec, Jaromír Trnka

**Přizváni:** PhDr. Jana Podoláková

#### Záznam jednání:

1. Pokračuje rekonstrukce elektroinstalace ve 3. podlaží.
2. Vyhodnocení školního roku 2017/2018 – maturity, absolutoria, maturitní ples, dny otevřených dveří, bankety 2. ročníků, kampaně na ZŠ, oslavy 50. let od založení školy (účast hejtmanky a senátorky)
3. Vyhodnocení dotazníkového šetření mezi maturanty
4. Bakaláři, MS Office 365, školní web a školní facebook
5. Šk. rok 2018/2019 – projekty, šablony, Erasmus+, GDPR
6. Probíhající inovace ŠVP v rámci INSPISu

Poděbrady 19.6.2018

Zapsala: Ing. Jana Kočí 

Zápis ověřil: Mgr. Petr Skořepa



## **Příloha**

**Žákovský poradní tým ředitelky školy**

## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

7. září 2017, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

2.B – Lukáš Chytil	4.A – Jakub Pospíšil
2.C – Martin Miler, Veronika Nová	4.B – Kristýna Saláková, Nikola Amlerová
2.D – Zdeněk Jeřábek	4.C Jan Voda, Iveta Kotyzová
3.A – Denisa Libánská	4.D – Jakub Skýva
3.B – Matěj Bareš, Jana Vítková	
3.C – Jan Kumpf	Dr. Podoláková, ředitelka školy

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

1. Probíhají **dokončovací práce v projektu rekonstrukce** elektroinstalace a datových rozvodů v 1. a 2. patře + podlahy v některých učebnách.
  - Ve třídách je třeba požádat o ohleduplné chování, aby stěny a podlahy zůstaly bez poškození co nejdéle.
  - Postupně budou zavěšeny nové velké nástěnky.
  - Další výzdobu řešit ve spolupráci s třídními – ohleduplně ke stěnám.
2. Hlavním úkolem školního roku 2017/2018 budou **OSLAVY 50. VÝROČÍ ŠKOLY**
  - ŽPT odsouhlasil podobu loga pro SCHOOL FOOD FEST, který proběhne v sobotu 6. 9. 2018 na poděbradské kolonádě
  - Kromě festivalu jídel a nápojů a doprovodných akcí na kolonádě bude třeba připravit školu pro průběžné celodenní navštěvování a vyzdobit ji jako na D.O.D.
  - J. Pospíšil navrhnul soutěž o **hymnu hotelovky**
3. D.O.D.: středa 29. 11. 2017 + středa 7. 2. 2018:
  - Organizátorem je Jakub Pospíšil (4.A)
  - Během podzimu bude třeba provést aktualizace / opravy/ úpravy nástěnek na chodbách
4. První ročníky obdrží od firmy BRUDRA balíček s profesním oblečením a oblečením do školní výuky v úterý 12. 9.:
  - **DRESS CODE:** dodržujeme ve všech třídách – viz školní web: **STANDARD DRESS CODE V TEORETICKÉ VÝUCE:** Pro oblékání do teoretické výuky zakoupí žáci nastupujícího ročníku kompletní balíček oblečení od firmy Brudra:  
**Chlapci:** černé kalhoty, bílá a šedá košile, šedá kravata, černá vesta  
**Dívky:** černá sukně, černé kalhoty, bílá a růžová košile, šedá kravata, černá vesta  
Další jednotlivé kousky oblečení **ve stejném provedení lze dokoupit u firmy BRUDRA, v případě potřeby vyšší kvality či naopak levnějšího provedení lze dokupovat jinde, vždy však co nejpodobnější, nejlépe identické provedení, včetně barvy.**
  - Paní ředitelka seznámila s paní Eliškou Haškovou Coolidge, asistentkou amerických prezidentů ve věci etikety. (Viz příloha zápisu, nebo celý text na: <http://www.hrkavarna.cz/stale-rubriky/spolecnost-a-trendy/eliska-haskova-coolidge-etika-a-etiketa-vychazeji-ze-srdce/#.WbJ2E7JJapp>)
5. Jakub Skýva informoval o celostátním projektu STUDENTSKÉ VOLBY: 3. 10. – 4. 10.  
<https://www.jsns.cz/projekty/studentske-volby>
6. Iveta Kotyzová připomněla nutnost koordinovat termíny stužkovacích večírků (4.C: 24. 11. – filmové postavy)

**Příští porada čtvrtek 5. října 2017 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**

## Příloha:

Google x Domovská stránka Micro x Pošta – Podolaková Jan x HR kavárna - Eliška Ha: x

www.hrkavarna.cz/stale/rubriky/spolecnost-a-trendy/etika-maskova-collidge-etika-a-etiketa-vychazeji-ze-srdce/#WCy%7Eh%2F

že lidé už nemusejí chodit tak sešněrovaní. Kromě oblečení se ale rozevřel i jazyk a následně i morální základ. „Sešněrování“ a pravidla nám jako lidem připomínají, že se ke druhým chováme s úctou a porozuměním. Proto jsou taková pravidla zabalená do etikety důležitá.

### Nesvazuje ale přísný dress code i kreativitu a osobnost lidí?

Vůbec ne. Dress code reprezentuje i disciplínu, sebekázeň a ohleduplnost ke druhým.

**Není etiketa přece jen založená na povrchním posuzování člověka? To, jak někdo drží sklenku vína nebo co má na sobě, přece ještě nevyovídá nic o jeho kvalitách.**

Někdo nepotřebuje etiketu znát. Třeba zedník nemusí vědět, jak držet skleničku. Novinářům a fotografům lze odpustit nedostatky v oblékání. Pokud ale někdo reprezentuje Českou republiku, pohybuje se v diplomacii nebo bankovníctví, měl by to znát. Bankéř by měl vědět, že černá košile reprezentuje mafii Chicaga 20. let a že pokud chce někoho přesvědčit o své důvěryhodnosti, v černé košili se mu to nepodaří. Etiketa dává světu řád. Tím, že někdo nerespektuje nebo nezná pravidla etikety, zavírá si dveře do určité společnosti. To je škoda, pokud je člověk jinak chytrý a vzdělaný.

### Etiketu dnes učíte na svých kurzech? Dá se ale etiketa naučit i bez nich?

Ne, etiketu vás musí někdo naučit. Nedávno proběhl v New Yorku ve velkých bankách a advokátních kancelářích průzkum. Otázka zněla: Kdyby se byla v 70. a 80. letech na školách povinně vyučovala etika, vyvarovali bychom se finanční krize? Celých 87 % lidí řeklo, že ano. Přes 80 % dotazovaných také řeklo, že se podle nich dá etika naučit. Etika a etiketa jsou spojené nádoby. Pokud někdo sází jen na vnější projev společenského chování, je to na něm brzy poznat. Etiketa vychází z etiky, z vnitřního nastavení, ohleduplnosti a taktu. Správné chování ve společnosti vaši empatii podtrhne, nedokáže ji ale nahradit.

### Podle vás má tedy etiketa stále svůj smysl?

## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

7. října 2017, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

2.B – Lukáš Chytil	4.A – Jakub Pospíšil
2.C – Martin Miler, Veronika Nová	4.B – Nikola Amlerová
2.D – Zdeněk Jeřábek	4.C – OML. PRAXE
3.A – Denisa Libánská, Barbora Jiránková	4.D – Jakub Skýva, Anna Nováčková, Jan Brychta
3.B – Jana Vítková, Matěj Bareš	
3.C – Jan Kumpf	Dr. Podoláková, ředitelka školy

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

#### 1. Paní ředitelka předvedla **Pozdravy absolventů na webových stránkách školy:**

<https://www.hsvos.cz/hotelova-skola/pozdravabsolventu>

A zároveň poprosila, kdo ví o nějakém zajímavém absolventovi na zajímavém pracovním místě – aby pomohl zprostředkovat prosbu absolventů, aby se škole ozývali na ...

#### 2. Třídění odpadu

Zástupci tříd konstatovali, že jejich spolužáci odpad třídí jen někteří (nejvíc ve třídách 4.B a 4.A), většinou se vše hází do nejvyššího koše, bez ohledu na to, k čemu je určen.

Námět č.1: umístit na nejvyšší místo koš na směsný odpad

Námět č. 2: umístit ve třídách koše na tříděný odpad vedle sebe – ne nad sebou. Jsou sice nízkáa spolužáci se budou muset nepohodlně ohýbat. Ale jen ať se hezky ohýbají, když jim bylo zatěžko ohýbat se kvůli třídění...

#### 3. Pokora a slušnost hotelovka – versus arogantní rozhořčená reakce

- a. „škola vás má připravit pro život“ – a v životě byste u každého zaměstnavatele za tuto reakci typu „nevychovaný fracek“ obdrželi sdělení, že zítra už do tohoto zaměstnání nemáte přicházet...

#### 4. Kampaň na ZŠ - Přehled osobních návštěv lidí ze třídy na základkách

#### 5. D.O.D.

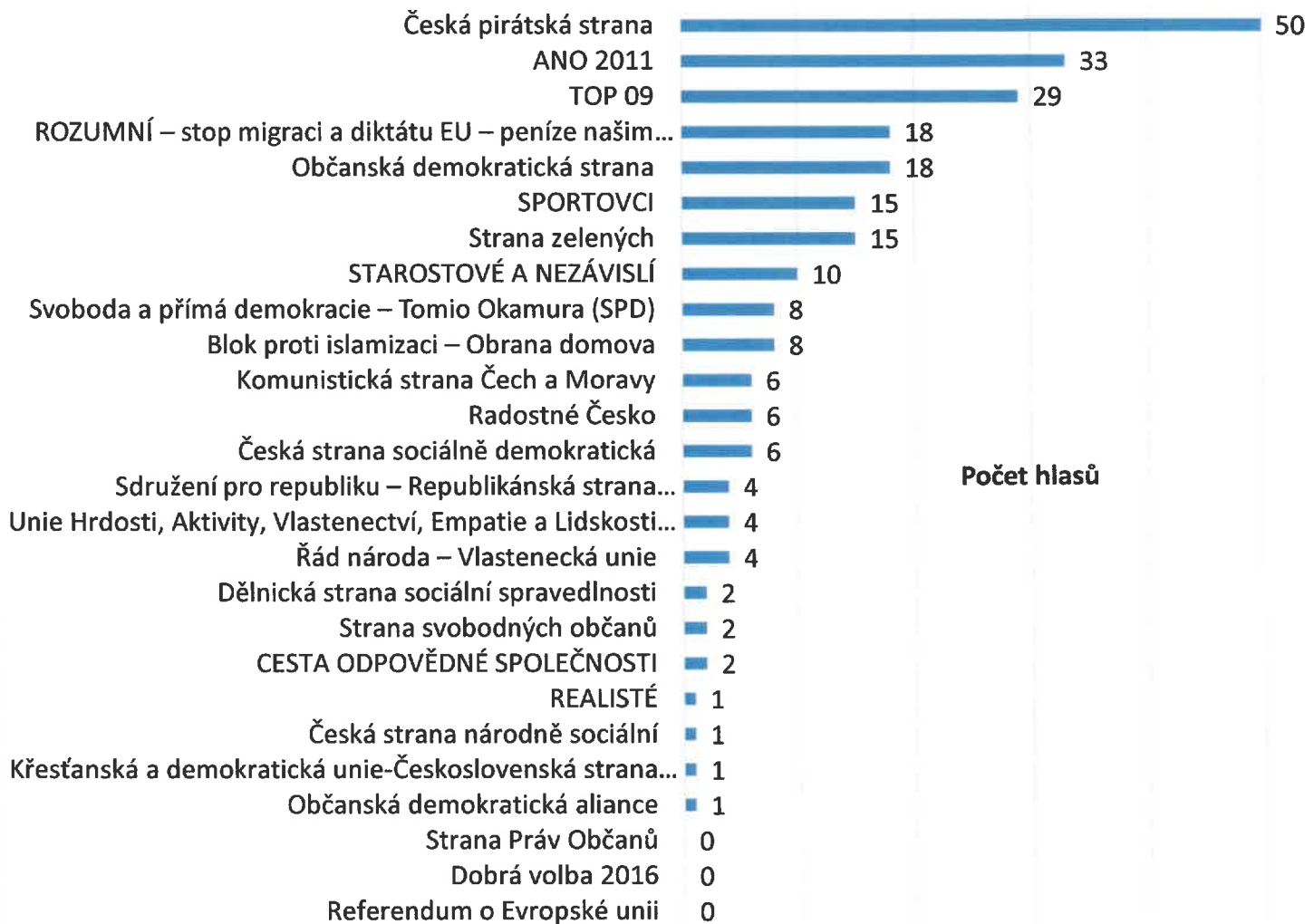
- a. Stručný průběh dne:
  - i. výuka první dvě hodiny
  - ii. příprava +návčivky
  - iii.
- b. Zapojení lidí ze třídy - Nahlásit „kdo nemá co dělat“
- c. Instruktažní porada všech průvodců: 20.11. v posluchárně
- d. Časopis pro deváťáky – Nikola Amlerová, 4.B, osloví prváky k napsání některých textů
- e. Nutno přemýšlet o vhodném kandidátovi na funkce:
  - i. Správa šatny
  - ii. Vítání příchozích a předávání průvodcům
- f. Poděbradské noviny!!! Osloit s umístěním inzerce neodkladně!
- g. Další inzerce na D.O.D. v tisku:
- h. Pozvánky na D.O.D. musí být na školním facebooku

6. Školní INSTAGRAM
7. HOME COMING + [absolvent@hsvos.eu](mailto:absolvent@hsvos.eu)
8. Příště: pozvat zástupce prvního ročníku!

**Příští porada čtvrtek 2. listopadu 2017 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**

**Příloha č. 1: výsledky Studentských voleb na HŠ**

**STUDENTSKÉ VOLBY HŠ Poděbrady 2017**



\* volby do PSP ČR, říjen 2017, účast 72%



## Příloha č. 2: Nový obor od školního roku 2018/2019



Hotelová škola,  
Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu  
a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky

### OBOR 65-42-M/01 Hotelnictví

Školní vzdělávací program S HOSTEM: HOtelnictví S Turismem a Event Managementem

Dva roky společného základu v oboru, od třetího ročníku specifikace odborně zaměřených vzdělávacích předmětů:

#### Specializace HM (HOTEL MANAGEMENT)

**Uplatnění absolventa:** vedoucí pozice v gastronomickém a hotelovém provozu, obchodní a podnikatelské činnosti (především v restauračních a ubytovacích zařízeních).

Odborně zaměřené předměty:

- Podnikání v hotelnictví a gastronomii
- Komunikace ve službách
- Marketing a management v hotelnictví

#### Specializace TM (TOURISM MANAGEMENT)

**Uplatnění absolventa:** vedoucí pozice v zařízeních a službách cestovního ruchu (cestovní kanceláře, letecké společnosti, dopravní firmy, cateringové služby v dopravě apod.).

Odborně zaměřené předměty:

- Podnikání v cestovním ruchu
- Průvodcovská činnost
- Marketing a management v turismu

#### Specializace EM (EVENT MANAGEMENT)

**Uplatnění absolventa:** příprava, organizace a realizace firemních a soukromých akcí (konference, výstavy, festivaly, gastronomické a kulturní akce aj.).

Odborně zaměřené předměty:

- Ekonomika eventů
- Projektové řízení eventů
- Marketing a management eventů

### SPECIALIZACE EVENT MANAGEMENT

Představuje plánování, přípravu, organizaci, realizaci a řízení různých druhů akcí – firemních i soukromých, pro veřejnost i pro uzavřenou společnost – konferencí, festivalů, gastronomických i kulturních akcí, veletrhů a výstav, zábavních i vzdělávacích akcí pro nejrůznější cílové skupiny, akcí pořádaných v rámci komunitního života měst a obcí.

Stejně jako u ostatních specializací je významnou součástí vzdělávacího programu školy praktická zkušenost, kterou žáci a žákyně postupně nabývají při realizaci tradičních třídních a celoškolských projektů: banketů pro rodiče, charitativních akcí tříd v rámci programu „Hotelovka pomáhá“, celoškolské prezentační akce „Den otevřených dveří“ nebo celoškolské akce pro absolventy a veřejnost Maturitní ples na pražském Žofíně nebo Majáles na poděbradské kolonádě.

Na konkrétních praktických úkolech konkrétně realizovaných akcí si žáci osvojují:

- efektivní plánování,
- týmovou komunikaci a spolupráci,
- řešení krizových a problémových situací,
- moderní marketingové nástroje,
- rozpočtování a plánování finančních zdrojů,
- právní aspekty různých druhů akcí,
- trendy v používání moderních IT nástrojů.

## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

2. listopadu 2017, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

2.B – Lukáš Chytil	4.A – Jakub Pospíšil
2.C – Martin Miler, Veronika Nová	4.B – Nikola Amlerová
2.D – Zdeněk Jeřábek	4.C – OML. PRAXE
3.A – Denisa Libánská, Barbora Jiránková	4.D – Jakub Skýva, Anna Nováčková, Jan Brychta
3.B – Jana Vítková, Matěj Bareš	
3.C – Jan Kumpf	Dr. Podoláková, ředitelka školy

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

#### 1. Paní ředitelka předvedla **Pozdravy absolventů na webových stránkách školy:**

<https://www.hsvos.cz/hotelova-skola/pozdravabsolventu>

a zároveň poprosila, kdo ví o nějakém zajímavém absolventovi na zajímavém pracovním místě – aby pomohl zprostředkovat prosbu vedení školy, aby se absolventi ozývali na **absolvent@hsvos.eu**

#### 2. Třídění odpadu

Zástupci tříd konstatovali, že jejich spolužáci odpad třídí jen málo a jen někteří (nejvíc ve třídách 4.B a 4.A), většinou se vše hází do nejvyššího koše, bez ohledu na to, k čemu je určen. Vznikl nápad č.1: umístit na nejvyšší místo koš na směsný odpad – a nápad č. 2: umístit ve třídách koše na tříděný odpad vedle sebe na podlahu – ne nad sebou. Jsou sice nízké a spolužáci se budou muset nepohodlně ohýbat. Ale jen ať se hezky ohýbají, když jim bylo zatěžko ohýbat se kvůli třídění... (Rozmístění košů mohou provést sami zástupci ŽPT, na třídnických hodinách spolužákům toto rozmístění okomentovat.)

#### 3. (NE)RESPEKTOVÁNÍ PRAVIDEL (např. o zákazu kouření, ale i mnoha jiných)

Paní ředitelka zdůraznila, že pokud má platit „škola vás má připravit pro život“, u všech zaměstnavatelů v životě budete muset respektovat jejich pravidla, nebo Vám jenom krátce řeknou „...a zítra už nechodte!“. Každý student si musí rozmyslet, pokud je přistižen při porušení – pravidel / předpisů, jestli bude vystupovat:

- ve smyslu „pokora a slušnost na hotelovce“ – jestli se chce omluvit, vyjádřit lítost...
- s arogantní rozhořčenou reakcí „...A kde to je jako ve školním řádu napsané...“ – jestli chce volat rodiče, právní poradce, ministerstvo, aby všichni hájili jeho „práva“ před tou nespravedlivou školou...
- s nárokem na podmíněné vyloučení nebo dokonce vyloučení, protože jsou mu úplně všechna pravidla ukradená a on je prostě dodržovat nebude a hotovo... (V tomto smyslu ukončili minulý týden studium na této škole dva bývalí studenti ☹ ☹ ☹)

#### 4. Kampaň na ZŠ

Zástupci ŽPT vyhotoví a pošlou paní ředitelce do e-mailu **SEZNAM NÁVŠTĚV NA ZŠ**. Jména spolužáků, kdo ze třídy prezentoval na základce, jméno té základky + datum prezentace. Každá třída vyhotoví jeden seznam všech návštěv na ZŠ (které už byly nebo které teprve budou, ale určitě!) a pošle e-mailem ředitelce do 19. 11. 2017 nejpozději!

## 5. D.O.D.

Vedoucí D.O.D. Jakub Pospíšil podal přehled o průběhu dne:

- výuka první dvě hodiny
- 10:00 – 12:30 příprava +návky
- První ročníky – exkurze mimo školu
- Instruktažní porada všech průvodců: 20.11. v posluchárně
- Časopis pro deváťáky – Nikola Amlerová,4.B, osloví prváky k napsání některých textů
- Dotvořit **seznamy zapojení lidí ze tříd do D.O.D.** – dodat Jakobovi Pospíšilovi jména těch, co „...nemají nic“
- Je třeba hlídat, aby byli stanoveni **lidí na úklid** po skončení – poděbradští nebo internátní (ti nemusejí být přítomni např. od 12:00, ale budou mít nástup až např. od 17:00 – podle pokynů učitele, ke kterému případnou)
- Nutno přemýšlet o vhodném kandidátovi na funkce:
  1. **Správa šatny** – někdo spolehlivý, vstřícný, s výdrží, inteligencí, přehledem a schopnostmi!! – dva až tři vhodné kandidáty na celou dobu trvání akce!
  2. Vítání příchozích a předávání průvodcům (navržen Honza Voda)
- Poděbradské noviny!!! Oslovit s umístěním inzerce neodkladně! (učinila již paní Křivská)
- Paní ředitelka informovala o další inzerci na D.O.D. v tisku:
  1. **Deníky Bohemia** (Pražský + 11 Středočeských), s inzerátem ca 9cm x 13cm, který vyjde v tzv. Vzdělávací příloze 1. 11. a 3. 1.: **11 074,- Kč**
  2. **Kolínský PŘES a OBZORY Kutnohorska** – Regionální vzdělávací příloha, stejně velký inzerát, vyjde jedenkrát stejně velký inzerát s článkem: **4 973,- Kč**
- Nutno zabezpečit, aby pozvánky na D.O.D. byly včas na školním facebooku

6. **Školní INSTAGRAM:** vzniknul nápad, že bychom byli první škola s „oficiálním školním Instagramem“. Ale k tomu je zapotřebí několik nadšených a zodpovědných lidí, kteří by školní Instagram zásobovali trvale obrázky ze života této úžasné školy. 😊 😊 😊 **Najdeme takové lidi ve třídách???**

7. **HOME COMING** – paní ředitelka informovala o akci – možná nové školní tradici? – kdy v posledním týdnu před Vánoci pozveme zajímavé absolventy ze zajímavých vysokých škol nebo hotelových pracovišť, kteří si přijdou povídat hlavně se čtvrtáky a třetáky, aby jim pomohli v jejich rozhodování – co dál? Co po škole?

8. Příště: pozveme již zástupce letošního prvního ročníku!

**Příští porada čtvrtek 30. listopadu 2017 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**

## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

30. listopadu 2017, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

1.A – Adam Špetla, Vojtěch Cikán	3.A – Denisa Libánská
1.B – Terezie Hrnčiarová, Lenka Pešková	3.B – Jana Vítková
1.C – Tereza Průchová, Eliška Köhlerová	3.C – Petra Voglová
1.D – Eliška Marková	4.A – Jakub Pospíšil
	4.B – Nikola Amlerová, Kristýna Saláková
2.B – Lukáš Chytil	4.C – Dominika Duhajová
2.C – Martin Miler, Veronika Nová	4.D – OML. PRAXE
2.D – Zdeněk Jeřábek	Dr. Podoláková, ředitelka školy

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

### 1. Den otevřených dveří – středa 29. 11. 2017

- Paní ředitelka seznámila s hodnocením a ohlasy návštěvníků D.O.D.:  
*„...Nejvíce se nám líbili Vaši průvodci, kteří byli zřejmě tou nejlepší reklamou Vaší školy. Dobré vystupování, komunikativní, vědí, co chtějí do budoucna. To je dobré ovoce Vaší školy...“*

a konstatovala, že D.O.D. byl opět neuvěřitelně povedený. Všichni, kdo se na něm podíleli, odvedli profesionální a spolehlivý výkon a zaslouží si velké poděkování.

- Členové ŽPT uvedli několik námětů na zlepšení (7. února 2018!):
  - o Ze zkušeností průvodců bylo někde povídání v učebně zbytečně dlouhé (sportovní kurzy nebo student VOŠ u zahraničních stáží – nerespektoval pokyny k maximálně krátkému vyjadřování!)
  - o Na soutěži v poznávání inventáře u baru se někdy tvořili zácpy
  - o V minulých letech bylo vystupování barmanů „pod schody“ u baru více akční a budilo více pozornosti než barmani ukrytí v učebně Francouzského stolničení

### 2. Představení ŽPT zástupcům I. ročníku:

Přítomní starší zástupci ŽPT povídali o tom, co se v minulosti řešilo na tomto poradním týmu: organizace nejrůznějších celoškolních akcí – od maturitního plesu až po Majáles nebo „Poslední zvonění“. Musely se řešit také některé problémové situace, např.:

- o Konzumace alkoholu na maturitním plese na Žofíně (- případní opilci na Žofíně definitivně zničí tradici a plesy hotelovky se v těchto nádherných prostorách už nikdy nebudou smět konat!)
- o Používání toalet – u slušných a mentálně vyspělých lidí...

### 3. Různé

- Zástupci ŽPT z prvního ročníku vnesli připomínku k **oblečení firmy BRUDRA** – že dívky mají sukně široké nebo krátké... Paní ředitelka upozornila, že Brudra nedodává oděvy na míru, ale pouze

konfekční velikosti. Konfekční velikosti někdy skutečně někomu nesedí, a potom je třeba použít krejčovských úprav, zapošít, zúžit a podobně. Veronika Malá upozornila, že velkou pomocí je paní učitelka Krátká, která nevyhovující kousek oblečení umí vyměnit – nebo poradí, jak s tímto kouskem zacházet...

- Paní ředitelka konstatovala, že na D.O.D. byli všichni oblečení i v kravatách a toto jednotné **nošení kravat** působilo (na starší generace 😊) velmi slušivě a krásně!!
  - **Školní INSTAGRAM:** Na Dnu otevřených dveří vznikly první obrázky na oficiálním INSTAGRAMU školy, který se pokusil založit Tomáš Rezek ze 4.B. Zástupci dostali za úkol sehnat další nadšené a akční „dodavatele“ našeho školního Instagramu. Přihlásila se Eliška Marková z 1.D
  - **HOME COMING** – paní ředitelka informovala o posledním týdnu před Vánoci, kdy pozveme zajímavé absolventy ze zajímavých vysokých škol nebo hotelových pracovišť, kteří si přijedou povídat hlavně se čtvrtáky a třetíáky, aby jim pomohli v jejich rozhodování, co dělat po škole.
  - Denisa Libánská upozornila, že v učebně 101 by bylo dobré velké skleněné plochy (tzv. Luxfery) zahalit žaluziemi.
  - Zástupci ŽPT z Domova mládeže hovořili o nutnosti kontrolovat nastavení regulace topení na radiátorech.
4. **Česká školní inspekce** ukončila svoje řádné čtyřdenní šetření v naší škole a opustila budovu s tím, že zprávu a protokol o výsledcích svého šetření dodá do 30 dnů.
5. **Paní ředitelka**  
Obdržela od všech zástupců MÓC PĚKNOU KVĚTINU, ale hlavně KRÁÁÁSNÝ zápisníček s nejrůznějšími vzkazy, které si od té doby doma po večerech pořád pročítá a má z nich radost. 😊 😊
6. Škola vyslala svého zástupce Vojtu Cikána na **celorepublikový sněm České středoškolské unie**. Vojta bude o projednávaných tématech informovat na příštím jednání ŽPT. Bude dobré, když se ostatní členové zatím blíže seznámí s tím, co je to ČSU:  
<https://stredoskolskaunie.cz/>  
a zamyslí se např. nad devíti cíli / prioritami, které jsou důležité pro moderní střední školu. Chceme je mít i u nás?  
<https://stredoskolskaunie.cz/revoluce-na-stredni/>
7. Bude dobré, když členové ŽPT ve svých třídách podají informace o Studentských prezidentských volbách 12. – 13. prosince 2017.



## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

11. ledna 2018, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

1.A – OML: Lyžařský kurz	3.A – Barbora Jiráňková
1.B – Terezie Hrnčiarová, Lenka Pešková	3.B – Jana Vítková
1.C – Tereza Průchová, Eliška Köhlerová	3.C – OML. - PRAXE
1.D – Michal Držmíšek, Nikola Pospíšilová	4.A – Jakub Pospíšil, Jan Tvrdík
	4.B – Kristýna Saláková
2.B – Lukáš Chytil	4.C – Jan Voda
2.C – Martin Miler, Veronika Nová	4.D – Jakub Skýva, Anna Nováčková
2.D – ???	Dr. Podoláková, ředitelka školy

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

### 1. MATURITNÍ PLES – neděle 4. 2. 2018

- Před ŽPT vystoupili manažeři plesu ze IV. ročníku **Jan Tvrdík** (hlavní manažer), **Jan Voda** (marketing a propagace) a **Anna Nováčková** (financování) a zdůraznili:
  - o Maturitní ples Hotelové školy Poděbrady se koná po čtyřicáté sedmé
  - o Maturitní ples Hotelové školy Poděbrady v pražském Paláci Žofín se koná už více než patnáct let
  - o Hotelová škola Poděbrady je jedinou střední školou, která má maturitní ples v tomto paláci
  - o **V prostředí památkově chráněného Žofína je velkým problémem konzumace alkoholu:**
    - V pondělí po našem plese se na Žofíně koná další akce -
    - Zničení jakéhokoliv kousku zařízení představuje nutnost historické repliky = vysoké finanční náklady + náročnost sehnat nové zařízení co nejdříve během pondělního dopoledne (!!)
    - Po incidentech v minulých letech (ples 2015: opilá třeťačka zničila zařízení na WC, byly poničené stropy v šatnách studentů, rozbitá skleněná výplň dveří, ples 2017: pan manažer Žofína zachytil někoho, kdo „si pronášel svůj alkohol“) bude jakékoliv další selhání třeba jen jediného nezodpovědného žáka znamenat **konec našich maturitních plesů na Žofíně.**
- Všichni členové ŽPT mají za úkol projednat na třídnických hodinách téma:
  - o Zodpovědné a kulturní chování v kulturním prostředí
  - o Kultivovaná konzumace alkoholu v prostředí Žofína

### 2. Různé

- Zástupci ŽPT ze 4. a 3. ročníku na žádost paní ředitelky zhodnotili předvánoční akci **HOME COMING**. V některých třídách byla akce hodnocena pozitivně – že přivedla hodně lidí k přemýšlení o budoucím studiu. Jiné třídy prý by se raději ve čtvrtém ročníku učili, protože už svoji budoucnost měli vybránu i před besedami.
- Zástupce ŽPT otevřel téma **konzumace psychotropních látek u studentů školy**. Členové ŽPT se vyjadřovali k tomu, zda jsou smysluplné a efektivní nejrůznější „besedy o drogách“, popř. filmová

představení. Z diskuse vyplynulo, že každý žák vnímá tyto akce jinak – co někoho mohlo vyděsit a od pokusů s drogami odradit, u jiného nemusí fungovat. Obzvláště, když už něco pravidelně konzumuje. Paní ředitelka dodala, že škola bude na toto téma otevřeně komunikovat se všemi rodiči. Na začátku ledna došlo k rozhodnutí o podmíněném vyloučení v souvislosti s přiznáním ke konzumaci psychotropních látek – u tří žáků. Další „konzumující“ žák prvního ročníku školu již na podzim opustil. Škola také spolupracuje s Policií ČR a oznamuje policii nejrůznější akce. Bude třeba zvážit výběr případné besedy nebo filmu – pokud někdo z poradního týmu nebo ze třídy ví o zvláště dobrém pořadu, může přijít s návrhem.

- Paní ředitelka upozornila na webové stránky festivalu SCHOOL FOOD FEST, který bude hlavní akcí k oslavám 50. výročí školy, a požádala členy týmu, aby šířili informace o akci, zejména u těch, kdo by mohli na tomto festivalu aktivně vystavovat!

<http://schoolfoodfest.hsvos.cz/>

### 3. Domácí úkol pro členy ŽPT:

- seznámit se s tím, co je to Česká stredoškolská unie: <https://stredoskolskaunie.cz/> a zamyslet se nad devíti cíli / prioritami, které jsou důležité pro moderní střední školu. Máme takovou školu?? <https://stredoskolskaunie.cz/revoluce-na-stredni/>
- informovat všude a všechny o konání



**Příští porada čtvrtek 8. února 2018 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**



## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

8. února 2018, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

1.A – Vojtěch Cikán	3.A – OML. (akce catering)
1.B – Lucie Kafuňková, Lenka Pešková	3.B – Jana Vítková, Matěj Bareš
1.C – Tereza Průchová	3.C – ???
1.D – Michal Držmíšek, Nikola Pospíšilová	4.A – Jakub Pospíšil, Jan Tvrđík
	4.B – ???
2.B – Lukáš Chytil	4.C – ???
2.C – Martin Miler, Veronika Nová	4.D – Jakub Skýva, Anna Nováčková
2.D – Tereza Kvardová, Zdeněk Jeřábek	Dr. Podoláková, ředitelka školy

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

#### 1. MATURITNÍ PLES – neděle 4. 2. 2018

- Manažeři plesu **Jan Tvrđík** a **Anna Nováčková** pověděli svoje zkušenosti a dojmy z pořádání maturitního plesu 2018. Oba měli za sebou několik hodně stresuplných zážitků, které museli zvládnout. Zaznělo poděkování paním učitelkám, které mají ples na starosti (Ing. Douděrová, Ing. Chárová, Ing. Drobná) a také poděkování všem pomocníkům z mladších ročníků, bez kterých by se takový ples nedal zvládnout. Všichni pomocníci pracovali ZODPOVĚDNĚ a byli PERFEKTNÍ.
- Zástupci II. a III. ročníku hodnotili maturitní ples jako velmi vydařený. Všichni se shodli na největších přednostech našeho maturitního plesu:
  - o nádherná atmosféra
  - o dokonalá organizace (žádná „hluchá místa“ nebo „prстоje“)
  - o „...že to na tom Žofíně stojí za to!“

#### 2. D.O.D. – středa 7. 2. 2018

- Manažer D.O.D. Jakub Pospíšil shrnul průběh druhého D.O.D., který navštívilo 150 hostů.
- Paní ředitelka zdůraznila kvalitu vystupujících a provázejících, která vynikla i díky jednotnému dress codu s kravatami, které všem velmi slušely a návštěvníci je velmi obdivovali. (!! 😊 😊 😊)

#### 3. DRESS CODE a „casual free day“

- Lukáš Chytil vznesl dotaz na téma zavedení „casual free“ pátků. Členové ŽPT diskutovali na téma dodržování a nedodržování pravidel dress code.
- Paní ředitelce se velmi líbí nápad s různým pojetím „casual free“ pátků (např. v tričkách „Majáles“, nebo např. „pyžamový pátek“, „zelený“ (=irský) den apod. )
- Základním předpokladem, abychom podobné mimořádné dny mohli zavést, je nejprve řádné dodržování stanoveného dress code, ke kterému bohužel zatím nejsme schopni se jako škola dopracovat... ☹ ☹ ☹

#### 4. SCHOOL FOOD FEST 2018

- Paní ředitelka stručně informovala, že food festival pořádaný v sobotu 9. června 2018 jako velká oslava 50. výročí Hotelové školy Poděbrady bude mít podobný průběh jako Majáles: stánky s občerstvením, kapely na pódiu, soutěže a hry... U všeho bude potřeba spousta pomocníků, bude třeba zabezpečit technické zázemí akce – pomocníci budou moci zvolit event School food fest jako svoji maturitní práci (podobně jako je maturitní práce Ples nebo D.O.D.)
- Členové ŽPT jednohlasně odsouhlasili, aby se na School food festu znovu provedl taneční fleshmob z loňského roku (pod vedením Eriky Bartákové ze 3.C)

## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

8. března 2018, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

1.A – Adam Špetla	3.A – ???
1.B – Terezie Hrnčiarová, Lenka Pešková	3.B – Jana Vítková, Matěj Bareš
1.C – Eliška Köhlerová	3.C – ???
1.D – Eliška Marková	4.A – Nikola Čížková
	4.B – ???
2.B – Lukáš Chytil	4.C – ???
2.C – Martin Miler	4.D – ???
2.D – Zdeněk Jeřábek	Dr. Podoláková, ředitelka školy

Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

- 1. Celostátní konverzační soutěž hotelových škol České republiky – 20. ročník: čtvrtek 22. 3. + pátek 23. 3. 2018**
  - Přijede 50 soutěžících z celkem asi patnácti hotelových škol.
  - Z naší školy se zúčastní:
    - o Soutěžící ve všech kategoriích cizích jazyků (JA1, JA2, JN1, JN2, JF1, JF2, JŠ1, JŠ2)
    - o Průvodci ze III. ročníku provedou naše hosty po Poděbradech
    - o Obsluhující ve školní restauraci
    - o Kulturní vystoupení na slavnostním zahájení – nově vznikající školní kapela (informoval Adam Špetla)
    - o **Je potřeba sehnat dvě dvojice pomocníků, kteří by fungovali pro soutěžící a vyučující z cizích škol jako informátoři (mezi recepcí – posluchárnou - a učebnami):**
      - **Dvojice schopných a ochotných lidí („hostesek“) ve čtvrtek 15:00 – 18:00**
      - **Dvojice schopných a ochotných lidí („hostesek“) v pátek 7:30 – 11:00**
      - **Nahlásit paní ředitelce nejpozději ve středu 14. 3.**
- 2. Paní ředitelka představila nové týmy PLESÁKŮ a D.O.D.ÁKŮ – pro školní rok 2018/2019**
- 3. Poslední zvonění: pátek 27. dubna 2018**
  - Paní ředitelka shrnula loučení s maturanty – špalír na schodišti a vykopávání se schodů – po něm každý rok následovalo nějaké:
  - **PŘEKVAPENÍ PRO ČTVRTÁKY** (zpívání, balónky štěstí, sušenky štěstí, taneční flash mob...)??? Co vymyslíme letos??? (Pozor! Nesmí dojít k prozrazení čtvrtákům!!! 😊 😊 😊)
- 4. SCHOOL FOOD FEST 2018: sobota 9. 6. 2018**
  - Paní ředitelka informovala o možnosti doobjednat si barevné tričko – pro první ročníky i pro další jednotlivce ve třídách (150,- Kč, vzorové dívčí velikosti k odzkoušení vyzvedne u paní učitelky Krátké Eliška Köhlerová)
  - V tričkách se bude tancovat flash mob, ale můžeme vymyslet i další akce ve stejných tričkách (mít toto tričko všichni v den „Posledního zvonění“???)
  - Paní ředitelka mluvila o tom, že v sobotu 9. 6. bude potřeba, aby studenti 1. až 3. ročníku pracovali na nejrůznějších pozicích: prohlídka v budově školy, obsluha při setkání V.I.P. hostů v restauraci, pomocné síly při přípravě kolonády, pomocné síly u pódia, pomocné síly u stánků našich partnerů, pomocné síly při úklidu kolonády, pomocné síly u zábavových aktivit pro děti, pomocné síly u zábavových aktivit pro studenty a absolventy...

## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

5. dubna 2018, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

1.A – Vojtěch Cikán	3.A – Barbora Jiránková, Denisa Libánská
1.B – ???	3.B – Jana Vítková
1.C – Eliška Köhlerová, Tereza Průchová	3.C – Jan Kumpf, Erika Bartáková
1.D – Nikola Pospíšilová	
2.B – ???	
2.C – Martin Miler, Veronika Nová	
2.D – Zdeněk Jeřábek	Dr. Podoláková, ředitelka školy

### Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

#### 1. Projekt „Kdo jiný“

- Představila jeho ambasadorka Nikča Pospíšilová
- Jde o **třídění odpadů** – zaměříme se nejprve hlavně na plasty
- Nikola se skupinou děvčat už nějakou dobu na domově mládeže vybírají na pokojích pytle s plasty
- Třídění plastů bude potřeba „oživit“ a připomenout i ve třídách ve škole
- Děvčata zvýšila umístění košů na tříděné odpady (aby se nebojí žáci nemuseli ohýbat 😊) a opatří je novými cedulkami
- V rámci dubnového Dne země připravují vyhlášení soutěže, která třída chce nasbírat nejvíc plastů:
- „Recyklát z PET lahví se používá například k výrobě triček a výplní bund nebo spacáků. Na jedno tričko je potřeba pět dvoulitrových PET lahví, na výrobu spacího pytle 35 dvoulitrových lahví a na jeden čtvereční metr koberce dokonce 60.“  
(Zdroj: <https://pardubicky.denik.cz/podnikani/z-peti-plastovych-lahvi-je-tricko-z-8255.html>)

#### 2. Poslední zvonění: pátek 27. dubna 2018

- PŘEKVAPENÍ PRO ČTVRŤÁKY?
  - o Nápad Jany Vítkové, aby každý vykopnutý maturant dostal „**Hollywoodskou hvězdu**“ (Hollywood je téma jejich maturitního plesu, lze také uplatnit vtipné maturantské pořekadlo „Hvězdy září v září“ 😊 😊 😊 ) Musíme domyslet, jestli
    - Hvězdy z lineckého těsta?
    - Hvězdy z perníku?
    - Kdo je upeče?
    - Hvězdy z papíru?
    - Hvězdy se jménem (to by asi přineslo velký zmatek při rozdávání...)
    - Hvězdy s nápisem? Jakým?

## - TANEČNÍ FLASH MOB

- Bude stejný jako vloni! Na stejnou hudbu!
- Musí se nacvičit během dubna
- Erika Bartáková znovu rozešle (hlavně zástupcům prvního ročníku) trénovací video.
- Bude se tančovat v barevných tričkách (starší mají z Majálesů, první ročník si objednal u paní Krátké!) – tj. dress code pro den Posledního zvonění bude toto tričko (i pro obsluhu ve školní restauraci!!!)
- Provede se po vykopnutí čtvrtáků, na kolonádě, u hodin, ve správném flashmobovém provedení, tj. s postupným přidáváním tanečnicků...
- Nápad Eriky: pošleme video pro nácvik i studentům ostatních středních škol, aby se přišli připojit??? (Ale muselo by se to svolat opravdu TAJNĚ, flashmob je PŘEKVAPENÍM pro náhodné kolemjdoucí!)
- Nacvičený flash mob bychom letos provedli dvakrát:
  - Poslední zvonění pátek 27. 4.
  - Oslavy 50. výročí školy sobota 9. 6.

## 3. RŮZNÉ

- Erika Bartáková tlumočila některé stížnosti / kritické připomínky svojí třídy:
  - Prodej energetických nápojů na baru?  
Mohli bychom diskutovat o spoustě produktů prodávaných - na baru nebo v obchodech - a jejich vlivu na naše zdraví. ŽPT se domnívá, že téměř dospělí nebo dospělí žáci hotelovky by měli umět sami vyhodnotit a rozhodnout se, co si budou na baru kupovat. Je to lepší přístup než forma zákazů a vytváření nějakého „seznamu povolených výrobků na školním baru“.
  - Sedací nábytek na baru?  
Došlo k výměně starých sedaček. Někteří žáci konstatují, že se jim „hůře zvedá“ a že „...ty staré sedačky byly lepší...“ Těžko si představit, že budeme provádět nějaké „hlasování žáků“, na čem se jim lépe sedí a pořizovat hned teď jiný další nábytek...
  - Konzumace drog u lidí ve škole?  
ŽPT konstatoval, že by se zejména u nejmladších ročníků měla realizovat nějaká beseda, tak jako probíhá přednáška pana Řeháka na téma AIDS. Paní ředitelka bude hledat vhodnou besedu nebo přednášku ve škole.

**Příští porada čtvrtek 3. května 2018 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**

## ŽÁKOVSKÝ PORADNÍ TÝM

24. května 2018, 15:01 – 15:45

### Přítomné hlavy:

1.A – Adam Špetla	3.A – Barbora Jiráňková, Denisa Libáňská
1.B – Terezie Hrnčiarová	3.B – Matěj Bareš, Filip Horák
1.C – Eliška Köhlerová, Vanessa Holánová	3.C – OMLUVENI, PRAXE
1.D – Aneta Kopencová, Natálie Kopencová	
2.B – Lukáš Chytil se omluvil, ale nikoho za sebe neposlal ☹	
2.C – Martin Miler	
2.D – ??? ☹ ☹ ☹	Dr. Podoláková, ředitelka školy

### Žákovský poradní tým ředitelky školy projednal:

#### 1. Zástupce školy v Komisi mládeže při Městě Poděbrady

- Po 4 letech práce Jakuba Skyvy v této komisi zvolil ŽPT jako vhodného zástupce naší školy Vojtu Cikána z 1.A

#### 2. OSLAVY 50. VÝROČÍ ŠKOLY

- Paní ředitelka seznámila žákovský poradní tým s celodenním programem akce – viz str. 2
- Paní ředitelka zdůraznila nejdůležitější pokyny a zásady pro sobotu 9. 6. – pořádání OSLAVY 50.

##### VÝROČÍ:

- o Je nutné, aby žáci školy **vytvořili publikum** u pódia zejména v těchto okamžicích:
  - **11:00 slavnostní zdravice V.I.P. hostů** (paní hejtmanka, paní senátorka, pan starosta)
  - **15:30 vypuštění balónků „splněných přání“**
  - **Hned po balóncích – flash mob!!!** (jako překvapení!! 😊😊😊)
- o Žáci školy budou mít na sobě jeden ze tří typů dress code (podle toho, kde budou službu vykonávat):
  - Rondon s logem školy
  - Profesní TOS se školní kravatou
  - Tričko s „dress codem“
  - (žáci vykonávající službu u stánku partnerské společnosti mohou mít dress code podle pokynů dané společnosti)
- o Žáci školy zajistí služby na různých stanovištích + úklid a pořádek po ukončení akce! Akce HOTELOVKY musí zůstat v povědomí veřejnosti akcí slušnou a uklizenou.

**Příští porada čtvrtek 7. června 2018 – v 15:01 – 15:45 v uč. č. 115**

**Nejnutnější porada k sobotě 9.6.**

- 10:00 **SCHOOL FOOD FEST 2018**  
Zahájení prvního ročníku festivalu, který se koná u příležitosti padesátého výročí založení Hotelové školy v Poděbradech  
Moderují Ema Klementová a Nikola Kokyová
- 10:15 **SCHOOL BAND HOTELOVKY**  
Začínající školní kapela s netradičním nástrojovým obsazením
- 11:00 **HOTELOVCE K NAROZENINÁM popřejí**  
Ing. Jaroslava Pokorná Jermanová, hejtmanka Středočeského kraje, pod jejíž záštitou se akce koná  
PhDr. Ladislav Langr, starosta města Poděbrady, který rovněž udělil akci záštitu  
Emílie Třísková, senátorka kolínského obvodu  
PhDr. Jana Podoláková, ředitelka školy
- 11:30 **RAZZ**  
Rocková stálice regionální hudební scény
- 12:15 **GASTROSTUDIO: KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ JIŘÍHO ROITHA**  
Žáci hotelovky se svojí paní učitelkou předvádějí přípravu domácích těstovin podle konceptu Kulinářské umění šéfkuchaře Jiřího Roitha, absolventa mezinárodní gastronomické školy z kanadského Vancouveru a neúnavného propagátora moderních trendů v profesní přípravě mladých kuchařů.  
Komentuje Tomáš Konopka, držitel zlaté medaile z kuchařské olympiády 2016 v Erfurtu.
- 12:30 **PROMODANCE**  
Vystoupení nymburského tanečního studia, ve kterém stále tancuje i několik absolventů hotelovky
- 12:35 **TANDOOR** pokrmy z indické pece Kansvala Mahavira
- 12:45 **ZUŠ PODĚBRADY**  
Hudební uskupení z místních muzikantů
- 13:25 **PROMODANCE**
- 13:30 **MISTROVSTVÍ SCHOOL FOOD FESTU V POJÍDÁNÍ PLNĚNÝCH KNEDLÍKŮ SE ZELÍM**
- 14:15 **SENDWITCH**  
Další poděbradská rocková stálice
- 15:05 **GASTROSTUDIO – VSTUP KULINÁŘSKÉHO UMĚNÍ**
- 15:30 **Vypouštění balónků „ŠKOLA SPLNĚNÝCH PŘÁNÍ“**  
Od 14.00 hodin si můžete kupovat balónky a napsat na ně svoje důležitá přání: sobě – hotelovce – světu, hromadným vypouštěním balónků se splnění našich krásných přání pojistí
- 15:45 **FLAT FLY**  
Veselá poděbradská ska parta
- 16:40 **GASTROSTUDIO: Mistr mixologie Achim Šipl**  
Kouzla mixologického mága učarují každému
- 17:10 **I LOVE YOU HONEY BUNNY**  
Indie rocková formace mladých hudebníků, která začíná pronikat do světa uzavře odpoledne plné netradičních zážitků

## ZÁBAVA PO CELÝ DEN

- BODYZORBING
- Vyjížděky na KOLOBĚŽKÁCH
- SKÁKACÍ HRAD
- VELKÝ VÍCEBOJ pro MALÉ HOTELOVÁKY
- VZPOMÍNÁNÍ v BUDOVĚ ŠKOLY