



SŠ Brno, Charbulova, p. o. Charbulova 1072/106 618 00 Brno	Výroční zpráva školy za školní rok 2019/2020		Klasifikace: interní Počet stran: 92 Počet příloh: 5 Stran příloh: 30+2 Verze: A
Rozsah platnosti dokumentu: Celá organizace	Typ dokumentu: Vrcholový dokument	Základní identifikační znak: 4.0.5.2020.03	Platnost dokumentu: 23. 10. 2020

Autor dokumentu	Datum	Podpis
RNDr. Jana Marková	21. 10. 2020	RNDr. Jana Marková v.r.

Schvalovatel konceptu dokumentu	Datum	Podpis
Porada vedení on-line Mgr. Daniela Švandová	22. 10. 2020	Mgr. Daniela Švandová v.r.

Schvalovatel dokumentu	Datum	Podpis
RNDr. Jana Marková PhDr. Pavel Mrázek, Školská rada	22. 10. 2020	RNDr. Jana Marková v.r. , PhDr. Pavel Mrázek v.r.

Vydavatel dokumentu, funkce	Datum	Podpis
RNDr. Jana Marková, ředitelka školy	23. 10. 2020	RNDr. Jana Marková v.r.

Pořadové číslo řízené kopie dokumentu:	01
Jméno, příjmení a podpis specialisty administrativy:	

Razítko školy



Obsah

2.1	Název a sídlo školy.....	5
2.2	Školy a školská zařízení, jejichž činnost organizace vykonává.....	5
2.2.1	Činnost školy a školní jídelny.....	5
2.3	Produktivní činnost žáků a doplňková činnost.....	7
2.4	Součásti příspěvkové organizace a pracoviště praktického vyučování (odborný výcvik, učební a odborná praxe).....	9
3.1	Pilotní ověřování modelu oborů L+H Gastronomie, Obchodník.....	13
3.1.1	Obor vzdělání 65-41-L Gastronomie.....	13
3.1.2	Obor vzdělání 66-41-L/01 Obchodník.....	14
3.1.3	Aplikování modelu L+H u dalších oborů vzdělání.....	16
3.2	Počet tříd a žáků ve školním roce 2019/2020.....	16
3.3	Úrazovost žáků ve školním roce 2019/20.....	20
4.1	Počet pracovníků školy.....	21
5.1	Obory vzdělání s maturitní zkouškou – podmínky přijetí.....	25
5.2	Obory vzdělání s výučním listem – podmínky přijetí.....	26
6.1	Výsledky maturitních zkoušek.....	28
6.2	Výsledky závěrečných zkoušek.....	30
8.1	Speciálně-pedagogické poradenství.....	34
8.2	Výchovné poradenství.....	36
8.2.1	Potíže s učením, práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.....	36
8.2.2	Práce s problémovými žáky.....	38
8.2.3	Talentovaní žáci.....	40
8.2.4	Spolupráce se Studentským parlamentem.....	40
8.2.5	Charitativní činnost SP.....	40
8.3	Spolupráce s rodiči.....	41
8.4	ŠPP ve vztahu k učitelům.....	43
8.5	Kariérové poradenství (poradenská činnost).....	44
8.5.1	Hromadné akce pro žáky školy.....	45



8.6	Prevence sociálně patologických jevů	47
8.6.1	Uskutečněné akce v rámci PP.....	48
8.6.2	Vyhodnocení akcí PP	51
8.6.3	Spolupráce s jinými institucemi a organizacemi	52
8.6.4	Výskyt sociálně patologických jevů ve škole	53
9.1	Vzdělávání pedagogických pracovníků	55
9.2	Vzdělávání nepedagogických pracovníků.....	56
10.1	Odborné exkurze, přednášky, akce, ostatní činnosti	58
10.2	Soutěže	59
10.3	Kroužky, konzultace, doučování ve škole	59
10.4	Ostatní akce pro zaměstnance	60
10.5	Akce pro základní školy	60
12.1	Inspekční a kontrolní činnost ČŠI, KÚ JmK a orgánů státní kontroly	62
13.1	Oblast doplňkové činnosti v roce 2019	65
13.2	Výsledek hospodaření	65
13.3	Investiční akce ve školním roce 2019/2020	65
13.4	Investiční akce a velké opravy zajišťované a realizované správou budov.....	66
13.5	Správa budov.....	67
13.6	Naplňování IKT plánu	70
14.1	Kurzy DVPP	71
14.2	Zkoušky profesní kvalifikace.....	71
14.2.1	Realizované zkoušky profesní kvalifikace.....	73
14.3	Rekvalifikační kurzy a zkoušky profesních kvalifikací	74
14.4	Profesní kurzy	75
14.5	Zájmové kurzy	75
15.1	Projekty s podporou ESF	76
15.1.1	Šablony pro SŠ II	76
15.1.2	Implementace KAP II	77
15.2	Projekty s podporou Jihomoravského kraje.....	77
15.2.1	Program „Preventivní programy“, „Do světa“	77
16.1	Spolupráce školy s odborovou organizací	78
16.2	Spolupráce školy s dalšími subjekty	78



16.3	Spolupráce školy s výrobními podniky a podnikatelskými subjekty	79
16.4	Spolupráce s asociacemi.....	80
16.5	Účast žáků a pedagogů na životě obce	80
16.6	Mezinárodní spolupráce.....	81
16.6.1	Odborná praxe žáků gastronomických oborů v Retzu	81
17.1	Poskytování vzdělávání	82
17.2	Příležitosti ke zlepšení	90
Příloha č.1 - Vyhodnocení úspěšnosti maturitních zkoušek 2019/20.....		93
Příloha č. 2 - Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2019/2020		94
Příloha č. 3 Vstupní dotazníkové šetření žáků prvních ročníků		105
Příloha č. 4 Vnímání školy z pohledu rodičů		115
Příloha č. 5 – Škola v médiích.....		122



1 Úvod

Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2019/2020 je zpracována v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, zejména pak ustanovení části čtvrté a prováděcími předpisy k zákonu.

Zpráva je určena zřizovateli, zaměstnancům, rodičům žáků a všem zájemcům z řad odborné i laické veřejnosti. Je k dispozici na www.charbulova.cz, v kanceláři školy, na počítačích ve vestibulu školy a na intranetu školy - SharePoint.

2 Základní údaje o škole

2.1 Název a sídlo školy

Název školy:	Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace
Sídlo:	Charbulova 1072/106, 618 00 Brno
IČ:	60 55 22 55
DIČ:	CZ 60 55 22 55
IZO školy:	060 552 255
REDIZO:	600 013 766
Právní forma:	příspěvková organizace
Zřizovací listina:	č. j. 20/5 ze dne 30. 4. 2015 včetně všech jejích dodatků
Ředitel školy:	RNDr. Jana Marková
Adresa pro dálkový přístup:	info@ssposbrno.cz
Webové stránky:	www.charbulova.cz
Datová schránka:	gcvx7r7
Předseda školské rady:	PhDr. Pavel Mrázek

2.2 Školy a školská zařízení, jejichž činnost organizace vykonává

2.2.1 Činnost školy a školní jídelny

Název	Kapacita
Střední škola	3 260
Školní jídelna Brno, Charbulova 106	1 800



Činnost školy

Příspěvková organizace vykonávala činnost střední školy a školní jídelny formou tzv. „vlastní“ činnosti školy. Příspěvková organizace jako střední škola poskytovala střední vzdělávání; její činnost se řídila zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a prováděcími právními předpisy k zákonu č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších právních předpisů.

Činnost školní jídelny

Příspěvková organizace jako školní jídelna, včetně školní výdejny stravy na ulici Jánská 22, poskytovala školní stravování; její činnost se řídila zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, zejména pak ustanovením §119, a prováděcími právními předpisy k zákonu.

Příspěvková organizace je oprávněna v souladu s ustanovením §33b) zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, poskytovat rovněž závodní stravování. Závodní stravování a stravování cizích strávníků probíhá po dobu školního vyučování v rámci odborného výcviku a v rámci produktivní činnosti žáků formou tzv. „vlastní činnosti“ v rámci činnosti hlavní, nejedná se o doplňkovou činnost. Doplňková činnost se uskutečňuje mimo činnost hlavní.

Školní jídelna zajišťovala smluvní stravování i pro žáky a zaměstnance školy Gymnázium, Brno, Křenová 36, od 1. 9. 2019 do 30. 9. 2019 zajišťovala rovněž stravování pro Střední školu strojírenskou a elektrotechnickou, příspěvkovou organizaci, se sídlem v Brně, Trnkova 113.

Zaměstnanci naší školy a cizí strávníci měli možnost výběru z hlavního jídelníčku rozšířeného o minutkový pokrm.

Vzhledem k přijatým mimořádným opatřením ve školním roce z důvodu koronaviru COVID 19, byla i v rámci provozu školní jídelny nastavena přísná hygienická pravidla. Byl zaveden výdej stravy pro cizí strávníky formou odnosu s sebou mimo budovu školy, tzv. „přes okénko“, v hygienických vakuovaných jednorázových obalech. S okamžitou platností byl rovněž ukončen výdej obědů do jídelnosičů.

Počet zapsaných strávníků (stav k 31. 3. 2020)	Školní jídelna a výdejna Jánská
Žáků školy	1 012
Žáků jiných škol	420
Pracovníků školy	279
Cizích strávníků	118
Celkem	1 829



2.3 Produktivní činnost žáků a doplňková činnost

V rámci odborného výcviku žáků škola poskytovala a nabízela i v tomto školním roce služby gastronomické, výrobu a prodej cukrářských, pekařských, řeznických a uzenářských výrobků, výrobků studené kuchyně, dále zajišťovala gastronomické akce, poskytovala služby kadeřnické, kosmetické, fotografické, žáci oboru Prodavač vykonávali odborný výcvik ve vlastních prodejnách (prodej v rámci doplňkové činnosti), pokračoval prodej výsekového masa v naší prodejně, který zajišťovali žáci oboru Řezník pod dohledem instruktora v rámci produktivní činnosti žáků v souladu s ŠVP. Rozsáhlá a rozšířená byla především činnost na odloučeném pracovišti na ulici Veslařská – restaurace Nová Svratka a na novém pracovišti Česká 11 (kavárna UM a prodejna v rámci vlastní činnosti).

Vzhledem k přijatým mimořádným opatřením ve školním roce z důvodu koronaviru COVID 19 muselo dojít jednak k ukončení činnosti po dobu uzavření škol, a jednak k omezení provozu po znovuotevření škol z důvodu značného snížení počtu žáků, kteří mohli docházet dobrovolně do odborného výcviku, učební a odborné praxe. V maximálně možném rozsahu byl však provoz po přerušení zahájen a realizován, na pracovišti Česká 11 – kavárna UM a prodejna i v době hlavních prázdnin (výjimka organizace školního roku udělena MŠMT).

Zájem veřejnosti byl zejména o:

Prodej výrobků

Cukrářské a pekařské výrobky - zákusky, dorty, koláče, buchty, vánočky, chleba, rohlíky, ...

Řeznické a uzenářské výroby - salámy, párky, klobásy, paštiky, aspiky a prodej masa a další.

Pokrmu studené kuchyně – bagety, chlebíčky, obložené mísy, cateringy na základě objednávek s vlastním odvozem.

Zajištění gastronomických akcí

Obsluhu gastronomických akcí zajišťovali žáci školy pod vedením učitelů odborného výcviku, odborné a učební praxe a učitelů odborných předmětů v rámci odborného výcviku, odborné a učební praxe formou produktivní činnosti žáků nebo ve výuce v rámci učební a odborné praxe, kdy produktivní činnost nevykonávali, ale v rámci ní se vzdělávali v souladu s ŠVP. Převážnou většinu gastronomických akcí zajišťovalo odloučené pracoviště Svratka – restaurace Nová Svratka.

V případě zajišťování rautů a cateringových služeb byl dodáván zpravidla vlastní sortiment výrobků teplé a studené kuchyně. Výjimečně byly zajišťovány tyto akce v rámci doplňkové činnosti.

Nabídka služeb – kadeřnické a kosmetické

Kadeřnické služby - pánské, dámské a dětské střihy; barvení vlasů, melírování vlasů a další kadeřnické služby včetně poskytování odborné poradenské činnosti v rámci OV a produktivní činnosti žáků.

Kosmetické služby - manikúra, péče o pleť, formování obočí a další kosmetické služby včetně poskytování poradenské činnosti. S velkým ohlasem se setkalo poskytování kosmetických služeb novými technologiemi a novými kosmetickými prostředky, které byly po zavedení



poskytovaných služeb, a vzhledem k velkému zájmu zákazníků o tuto službu, využívány a nabízeny na všech pracovištích OV.

Doplňková činnost

Zřizovatel povolil organizaci níže uvedených okruhů doplňkové činnosti navazující na hlavní účel činnosti příspěvkové organizace, a to nad rámec tzv. vlastní činnosti realizované v rámci odborného výcviku žáků – produktivní činnosti žáků, učební a odborné praxe:

- realitní činnost, správa a údržba nemovitostí,
- mimoškolní výchova a vzdělávání, pořádání kurzů, školení, včetně lektorské činnosti,
- hostinská činnost,
- holičství, kadeřnictví,
- kosmetické služby,
- fotografické služby,
- ubytovací služby,
- velkoobchod a maloobchod,
- pekařství, cukrářství,
- další vzdělávání pedagogických pracovníků.

Ve školním roce 2019/2020 byla dále rozšířena nabídka a vlastní realizace kurzů celoživotního vzdělávání formou rekvalifikačních kurzů, zejména víkendových pro samoplátce, pro úřady práce a zkoušek profesních kvalifikací. Zaveden a rozšířen i do počátečního vzdělávání v době květen až červen (mimořádná opatření) byl rezervační systém pro provozovny kadeřnictví a kosmetických služeb.

Oddělení CŽV a projektů v rámci propagace těchto kurzů a zkoušek úzce spolupracovalo se školským zařízením „Vzdělávání všem“ a úřady práce v Jihomoravském kraji.

Stejně jako v praktickém vyučování, i v oblasti poskytování CŽV muselo dojít vzhledem k přijetí mimořádných opatření z důvodu koronaviru COVID 19 a tím také k ukončení činnosti po dobu uzavření škol a omezení provozu po znovuotevření škol. I přes tato omezení se však podařilo většinu kurzů dokončit včetně zkoušek profesních kvalifikací a v srpnu zahájit kurzy nové.



2.4 Součásti příspěvkové organizace a pracoviště praktického vyučování (odborný výcvik, učební a odborná praxe)

Teoretické vyučování probíhalo ve školním roce 2019/2020 v budově školy na ulici Charbulova 106 a Jánská 22. Na ulici Charbulově 106, v budově Centra praktického vyučování, probíhalo také teoretické vyučování odborných předmětů oborů vzdělání Hotelnictví, Cestovní ruch a Gastronomie.

Již od školního roku 2016/17 probíhá výuka předmětu „Hotelová praxe“ v souladu se ŠVP formou učební praxe ve 2. a ve 3. ročníku. U oboru vzdělání Cestovní ruch byl ve 3. ročníku, v souladu se ŠVP, předmět „Praxe v cestovním ruchu“ realizován formou učební praxe na pracovištích fyzických a právnických osob podobně jako u oboru Hotelnictví v reálném prostředí od 2. pololetí zejména v restauraci Nová Svratka a kavárna UM na České 11. Pozitivně lze hodnotit zejména učební a odbornou praxi probíhající v cestovních kancelářích a na Letišti Brno. Ta však musela být bohužel ukončena v březnu z důvodu mimořádných opatření.

Pracoviště školy, na kterých probíhal odborný výcvik (OV), odborná a učební praxe ve školním roce 2019/20 byla zejména:

- Školní kuchyně a jídelna Charbulova - odborný výcvik oborů vzdělání Kuchař – číšník, Gastronomie.
- Centrum praktického vyučování (CPV) – OV oborů vzdělání Cukrář, Řezník - uzenář, Kadeřník a Kosmetické služby, OV – obor vzdělání Prodavač
- Odloučené pracoviště, Nálepкова 5, Brno – OV oboru vzdělání Cukrář
- Odloučené pracoviště, Trnitá 8, Brno – OV oborů vzdělání Pekař, Cukrář, Kadeřník, včetně odborné učebny pro žáky 1. ročníku, Fotograf a OV oboru vzdělání Kosmetické služby.
- Odloučené pracoviště, Veslařská 54, Brno – OV oborů vzdělání Kuchař – číšník, Gastronomie, Kadeřník, Kosmetické služby, OV – obor vzdělání Prodavač, odborná a učební a odborná praxe oboru vzdělání Hotelnictví.
- Odloučené pracoviště, Nové sady 44 – OV oborů vzdělání Kadeřník, Kosmetické služby
- Odloučené pracoviště, Jánská 22, Brno – teoretické vyučování oborů vzdělání Ekonomika a podnikání, Obchodník (čtyřleté denní studium), Aranžér, Prodavač Výrobce textilií, v denní i dálkové formě studia a OV oboru vzdělání Prodavač a Aranžér. Odborný výcvik u těchto oborů vzdělání byl realizován zejména na smluvních pracovištích školy.
- Odloučené pracoviště, Česká 11, Brno – odborný výcvik, učební a odborná praxe žáků oborů vzdělání Kuchař – číšník, Gastronomie, Hotelnictví, Prodavač.
- Zajištění praktického vyučování, zejména odborného výcviku, odborné a učební praxe na smluvních pracovištích do doby uzavření školy z důvodu nouzového stavu a mimořádných opatření, zejména:
- OV oborů vzdělání Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař, ŠVP Číšník, ŠVP Kuchař – číšník a Gastronomie, ŠVP Kuchař, ŠVP Číšník, ŠVP Cukrář a odborná praxe žáků oboru



vzdělání Hotelnictví probíhaly na pracovištích hotelů a restaurací města Brna na základě Smlouvy o zajištění odborného výcviku nebo Smlouvy o zajištění odborné nebo učební praxe. Praktické vyučování probíhalo zejména v hotelech Voroněž, International, Continental, Maximus Resort, Barcelo a Santon. V hotelu International a Holiday Inn probíhal rovněž OV oboru vzdělání Cukrář a v hotelu Holiday Inn probíhal rovněž OV oboru vzdělání Číšník v rámci přerazovacího plánu pod vedením instruktora OV.

- Obor Pekař vykonával OV nejen na pracovišti OV na ulici Trnité, ale také v pekárnách UNITED BAKERIES a. s., provozovna Brno, pod vedením UOV.
- Obor Cukrář vykonával OV také v cukrárně smluvního pracoviště Globus a hotelu International pod vedením instruktora OV.
- Odborný výcvik u žáků 2. a 3. ročníků oboru vzdělání Prodavač byl realizován jeden den v týdnu ve školních odborných učebnách, zbývající dny v prodejnách ve městě Brně na základě Smlouvy o zajištění PV. Žáci 1. ročníků vykonávali odborný výcvik na smluvních pracovištích Globus, Albert a pod vedením učitelek odborného výcviku. Mezi nejvýznamnější smluvní pracoviště patří Globus, Albert, Tesco, Datart, Vichr, Drogerie Ondráček, Drogerie Nový, Drogerie Dokoupil aj.
- Odborný výcvik žáků oboru vzdělání Obchodník probíhal na základě uzavřené smlouvy v obchodních společnostech Globus a Albert – hypermarket pod přímým vedením učitelek odborného výcviku.
- Realizace odborného výcviku žáků oboru vzdělání Aranžér byla zajištěna u 1. ročníků přímo ve škole v odborných učebnách na odloučeném pracovišti Jánská 22 pod vedením učitelek odborného výcviku. Žáci 2. a 3. ročníků byli zařazeni na individuálních smluvních pracovištích školy v propagačních a reklamních firmách, jakými jsou např. BV PRINT, Sára, COMA, Direkt Media, Reda, Svída, C&V, Helbich, SRP REKLAMA, LUK studio a tiskárna, Royal Press, TYKEV Desing ad.
- Žáci oboru vzdělání Výrobce textilií vykonávali OV na pracovišti Nová Mosilana pod vedením a dozorem instruktorky žáků pí Kusákové a dalších zkušených instruktorů.
- Odborná praxe žáků probíhala v reálných firmách. U žáků oboru vzdělání Ekonomika a podnikání se zaměřením obchod-služby probíhala na smluvních pracovištích školy u firem TESCO, Albert a dalších; žáci se zaměřením na cestovní ruch realizovali odbornou praxi převážně v cestovních kancelářích a agenturách pod vedením zkušených instruktorů žáků.
- Odborná praxe žáků oboru vzdělání Fotograf byla realizována na smluvních pracovištích školy přímo v reálném prostředí fotografických firem TROZ s. r. o. – click4foto, FOTOPARTNER s. r. o., A2 FOTO Brno, OLYMPUS, firma ZONER Press, která se stala zároveň sponzorem odměn pro žáky ve školním kole fotosoutěže.
- Odborná praxe oboru Kosmetické služby by realizována na školních pracovištích CPV Charbulova 106 a Veslařská 54. Tato praxe byla realizována od 1. 6. 2020 za dodržení mimořádných hygienických opatření vyplývajících z opatření vydaného Ministerstvem zdravotnictví pro kosmetické provozovny. Z důvodu zamezení shlukování osob a možného vytrasování byl zaveden online rezervační systém.



- Odborný výcvik oboru kadeřník byl realizován na školních pracovištích Nové sady 44, Charbulova 106. Rovněž i zde byl odborný výcvik realizován od 9. 6. 2020 za dodržení hygienických opatření vyplývajících z mimořádného opatření vydaného Ministerstvem zdravotnictví pro kadeřnické provozovny. Z důvodu zamezení shlukování osob a možného vytrasování byl zaveden online rezervační systém. Docházka žáků na odborném výcviku byla dobrovolná, proto se žáci prostřednictvím dotazníkového šetření na Edupage přihlašovali a odborného výcviku se dle vlastního zájmu účastnili.
- Odborný výcvik oboru vzdělání Řezník – uzenář probíhal také částečně přímo v reálném prostředí provozů firem Jatka Ivančice (porážka) a Steinhauser Tišnov s.r.o. (bourání masa).
- Nejvýznamnější pracoviště, na kterých probíhal odborný výcvik gastronomických oborů vzdělání:
 - Hotel Continental, Kounicova 6, Brno
 - Hotel International Best Western, Husova 16, Brno
 - Hotel Maximus Resort, Hrázní 4a, Brno
 - Hotel Voroněž, Křížkovského 47, Brno
 - Hotel Santon, Přístavní 38, Brno
 - Hotel U Crlíků, Palackého 4, Tetčice
 - Hotel Holiday Inn, Křížkovského 20, Brno
 - Hotel Barceló, Brno.



3 Přehled oborů vzdělání

Přehled oborů vzdělání, které škola vyučovala ve školním roce 2019/2020:

Obory středního vzdělání s maturitní zkouškou – 4leté, denní	
65-42-M/01	Hotelnictví
65-42-M/02	Cestovní ruch
69-41-L/01	Kosmetické služby
65-41-L/01	Gastronomie – zaměření Číšník, zaměření Kuchař
34-56-L/01	Fotograf
66-41-L/01	Obchodník
63/41-M/01	Ekonomika a podnikání – zaměření Obchod a služby, Cestovní ruch
Obory středního vzdělání s výučním listem – 3leté denní a dálkové	
29-53-H/01	Pekař - denní
29-54-H/01	Cukrář denní
29-56-H/01	Řezník – uzenář - denní
65-51-H/01	Kuchař – číšník, ŠVP Číšník, ŠVP Kuchař - denní
66-51-H/01	Prodavač – denní a dálková forma
66-52-H/01	Aranžér - denní
69-51-H/01	Kadeřník - denní
31-57-H/	Výrobce textilií - denní
Obory středního vzdělání s výučním listem – zkrácené studium - jednoleté studium	
65-51-H/01	Kuchař – číšník, zaměření Kuchař, zaměření Číšník
29-54-H/01	Cukrář
29-56-H/01	Řezník - uzenář
69-51-H/01	Kadeřník
29-53-H/01	Pekař



Obory středního vzdělání s maturitní zkouškou – zkrácené studium - dvouleté studium	
69-41-L/01	Kosmetické služby
Nástavbové studium – 2leté denní a 3leté dálkové	
64-41-L/51	Podnikání – denní 2-leté studium, dálkové 3-leté studium

3.1 Pilotní ověřování modelu oborů L+H Gastronomie, Obchodník

3.1.1 Obor vzdělání 65-41-L Gastronomie

2019/2020	Počet žáků	PV	P	N
1.	21	1	18	2
2.	16	0	16	0
3.	18	0	18	0
4.	15	0	15	0
Celkem	70	1	67	2

Výsledky závěrečných zkoušek - Gastronomie

2019/2020	Počet žáků	Žáků k ZZ	Úspěšných	Neúspěšných	Nekonalo
G3	18	18	11	5	2

Výsledky maturitních zkoušek - Gastronomie

2019/2020	Počet žáků	Žáků k MZ	Úspěšných	Neúspěšných	Nekonalo
G4	15	15	9	6	0

Ve školním roce 2019/2020 probíhala výuka oboru Gastronomie ve všech 4 ročnících. Rozsah a obsah učiva ŠVP v jednotlivých ročnících teoretického vyučování i odborného výcviku odpovídal požadavkům na vzdělávání žáků oboru vzdělání Gastronomie. Učivo umožňuje vyučujícím postupně u žáků rozvíjet stanovené klíčové kompetence. Koronavirová situace trochu zkomplikovala přípravu žáků, ale vzhledem k odložení závěrečných zkoušek na září, nebyla tato část vzdělávání žáků ohrožena.

V rámci odborného výcviku měli žáci možnost uplatnit teoretické znalosti a rozšířit získané praktické dovednosti z daného oboru. Odborný výcvik probíhal v pravidelných týdenních cyklech na smluvních pracovištích sociálních partnerů, pod vedením učitelů odborného výcviku formou skupinové výuky. Smluvními pracovišti byly hotely International, Barceló Brno Palace, Maximus Resort, Voroněž a Continental v Brně. Zaměstnavatelé z pracovišť trvale projevují zájem o žáky tohoto oboru vzdělání během studia nabídkou brigád.



Výsledky vzdělávání žáků odpovídaly očekávaným výstupům rozpracovaným ve školním vzdělávacím programu a tematických plánech. Z dosavadního ověřování pilotního programu vyplývá, že lze dosáhnout cíle vzdělávání deklarované rámcovým vzdělávacím programem.

Při výuce se využívalo standartních vyučovacích metod obdobně jako u tříletého oboru vzdělání s výučním listem dle ŠVP.

Žáci, potažmo jejich rodiče, kladně kvitují možnost získání kvalifikačního dokladu již na konci třetího ročníku, především z toho důvodu, že v případě neúspěšného složení maturitní zkoušky mají doklad umožňující jim se zařadit platně na trhu práce. Zaměstnavatelé se s tímto rovněž ztotožňují. Dle našeho názoru je vždy nejlepší začít u výučního listu a následně si vzdělání dle potřeby doplnit.

Je možné sladit vzdělávání jak požadavků všeobecně vzdělávacího charakteru, tak požadavků odborného charakteru a zajistit plnění a dosažení cílů deklarovaných prostřednictvím RVP společností.

Obecně je prospěch ve třídách oboru gastronomie podstatně lepší než u tříletých oborů vzdělání s výučním listem. Kázeňské problémy až na výjimky nejsou tak časté. Žáci projevují zájem o studovaný obor, účastní se odborných seminářů, nácviků na soutěže. Celkově si myslíme, že obor gastronomie má perspektivu.

Dle vyjádření vyučujícího oboru Gastronomie nebyl problém v rámci upraveného ŠVP s přípravou žáků k ZZ v odborném předmětu „Stolničení“.

Při výuce se využívalo standartních vyučovacích metod obdobně jako u tříletého učební oboru dle ŠVP a v době koronavirového uzavření školy se využívaly distanční metody výuky.

Výsledky vzdělávání žáků odpovídají očekávaným výstupům rozpracovaným ve ŠVP potažmo v tematickém plánu.

Dle našeho názoru je možné sladit vzdělávání jak požadavků všeobecně vzdělávacího charakteru, tak požadavků odborného charakteru a zajistit plnění a dosažení cílů deklarovaných prostřednictvím RVP společností. Jako nejpodstatnější vidím vlastní píli žáků, pokud budou mít ovšem zájem o zvolený obor.

3.1.2 Obor vzdělání 66-41-L/01 Obchodník

Ve školním roce 2019/2020 u oboru vzdělání Obchodník se realizovala výuka pouze ve 3. a 4. ročníku. Teoretické vyučování probíhalo v budově Jánská 22. Rozsah a obsah učiva ŠVP v jednotlivých ročnících teoretického vyučování i odborného výcviku plně odpovídá požadavkům na vzdělávání žáků oboru vzdělání Obchodník. Umožňuje vyučujícím postupně u žáků rozvíjet stanovené klíčové kompetence a současně je připravovat pro zdárné vykonání závěrečné zkoušky. Neustálou nutností je sledovat nové trendy v oblasti obchodu a služeb a ty postupně začlenit do vzdělávání žáků. Metody a formy výuky se přizpůsobovaly charakteru jednotlivých předmětů. Vyučující ve vzájemné shodě usilovali o formování profesních vlastností pracovníků obchodu, jako je kultivované vystupování ve styku se zákazníky, estetické a ekologické cítění, schopnost řízení a rozhodování. Při výuce bylo využíváno moderní vybavení školy. Mezi používané formy výuky byl zařazen brainstorming, individuální přístup a skupinová výuka, důraz byl kladen na podporu samostatného úsudku a odpovědnosti. Žáci byli vedeni ke kooperaci a práci v týmu s následným sebehodnocením



a respektováním názoru druhých. Součástí výuky byly besedy, odborné exkurze a návštěvy kulturních akcí.

V edukačním procesu byla nejvíce využívána forma instruktáže a metody názorně demonstrační, slovní, praktická procvičování odborných dovedností, problémová a motivační. Problémové metody byly uplatňovány pro získávání nových poznatků z obchodní činnosti firmy na skupinových pracovištích žáků (školení, přednášky, odborný výklad) a formou odborných exkurzí s odborným výkladem obchodních zástupců jednotlivých dodavatelských firem, výstav s obchodní tematikou.

V rámci odborného výcviku měli žáci možnost uplatnit teoretické znalosti, ověřit si a rozšířit získané poznatky z daného oboru tak, aby byli schopni řešit úkoly samostatně nebo ve spolupráci s odbornými pracovníky. Po dobu studia se učili organizaci práce, umění řešit nenadálé situace, umění komunikovat a předcházet konfliktním situacím. Důležitým úkolem učitelů odborného výcviku bylo naučit žáky schopnosti spolupracovat v týmu. Odborný výcvik probíhal v pravidelných cyklech 12 hodin týdně na smluvních pracovištích sociálních partnerů pod vedením učitelů odborného výcviku formou skupinové výuky. Smluvními pracovišti byly nadnárodní subjekty hypermarkety Globus a Albert v Brně, kde měli žáci možnost srovnání se zahraničními metodami práce a mohli pracovat s nadstandartním vybavením firem a účastnit se odborných přednášek z oblasti inovace zboží a odborných školení na nové pokladní systémy.

Zaměstnavatelé ze skupinových pracovišť projevují zájem o žáky tohoto oboru vzdělání jak během studia nabídkou brigád, tak možností stálých pracovních míst na různých pozicích obchodní činnosti a umožňují našim žákům další profesní růst napříč celou obchodní společností. V rámci odborného výcviku a plnění učebních osnov jsou naši žáci zařazováni do cyklu firemních přednášek, seminářů a školení. Taktéž je pozitivní hodnocení tohoto modulu studia nejen rodiči, ale i samotnými absolventy, kteří již vykonali jak závěrečnou zkoušku, tak maturitní. Tento model umožňuje žákům získat deklarované znalosti a klíčové dovednosti stanovené školním vzdělávacím programem.

Ve druhém pololetí školního roku ztížila vyučování i přípravy na závěrečnou a maturitní zkoušku současná epidemiologická situace COVID-19. Maturitní zkouška žáků 4. ročníku proběhla v květnu a červnu 2020, závěrečná zkouška žáků 3. ročníku v oboru vzdělání Prodavač se uskutečnila v září 2020.

Výsledky závěrečných zkoušek - Obchodník

2019/2020	Počet žáků	Žáků k ZZ	Úspěšných	Neúspěšných	Nekonalo
OB3	12	12	12	0	0

Výsledky maturitních zkoušek - Obchodník

2019/2020	Počet žáků	Žáků k MZ	Úspěšných	Neúspěšných	Nekonalo
OB4	6	6	5	1	0



3.1.3 Aplikování modelu L+H u dalších oborů vzdělání

I v uplynulém školním roce byly vyvíjeny aktivity směřující k zavedení nového oboru vzdělání s výučním listem do soustavy oborů pro obor vzdělání s maturitní zkouškou Kosmetické služby.

3.2 Počet tříd a žáků ve školním roce 2019/2020

Počet tříd a žáků podle oborů vzdělání v jednotlivých ročnících školního roku 2019/2020 vychází ze změn počtu žáků v průběhu školního roku.

	Počet žáků		Počet tříd
	01. 09. 2019	30. 09. 2019	2019/2020
Denní	1762	1732	78
Dálková	31	33	2
Celkem	1793	1765	80



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 1072/106, 618 00 Brno

Počet tříd a žáků podle oborů v jednotlivých ročnících školního roku 2019/20

Kód oboru	Název oboru	Počet let studia	Forma studia	1. ročník			2. ročník			3. ročník			4. ročník			Celkem		
				Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019 _g	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020
6542M/01	Hotelnictví	4	DE	2	51	42	2	30	29	2	44	44	1	25	22	7	150	137
6542M/02	Cestovní ruch	4	DE	1	28	27	1	23	21	1	30	30	1	23	26	4	107	104
6541L/01	Gastronomie	4	DE	1	22	21	1	17	16	1	18	19	1	19	15	4	76	71
3456L/01	Fotograf	4	DE	1	29	28	1	26	24	1	14	14	1	17	17	4	86	83
6341M/01	Ekonomika a podnikání	4	DE	1	32	31	2	34	33	1	23	23	1	21	21	5	110	108
6641L/01	Obchodník	4	DE	-	-	-	-	-	-	1	13	12	1	6	6	2	19	18
6941L/01	Kosmetické služby	4	DE	1	32	32	1	19	19	1	16	15	1	23	23	4	90	89
2953H/01	Pekař	3	DE	0,5	14	15	0,6	15	12	0,53	10	8	-	-	-	1,63	39	35
2954H/01	Cukrář	3	DE	2,5	68	64	2,4	61	10	2,47	47	32	-	-	-	7,37	176	106



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 1072/106, 618 00 Brno

Počet tříd a žáků podle oborů v jednotlivých ročnících školního roku 2019/20

Kód oboru	Název oboru	Počet let studia	Forma studia	1. ročník			2. ročník			3. ročník			4. ročník			Celkem		
				Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020
2956H/01	Řezník-uzenář	3	DE	0,32	9	7	0,57	8	8	0,14	3	3	-	-	-	1,03	20	18
6551H/01	Kuchař-číšník	3	DE	3,68	96	76	4,43	109	98	3,86	86	82	-	-	-	11,97	291	256
6951H/01	Kadeřník	3	DE	4	87	82	3	83	81	3	65	64	-	-	-	10	235	227
6652H/01	Aranžér	3	DE	1	31	31	1	19	19	1	28	28	-	-	-	3	78	78
6651H/01	Prodavač	3	DE	1	30	24	2	33	32	1,88	30	28	-	-	-	4,88	93	84
6651H/01	Prodavač	3	DA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	14	14	1	14	14
3157H/01	Výrobce textilií	3	DE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,12	2	2	0,12	2	2
6941L/01	Kosmetické služby – zkrácená	2	DE	-	-	-	1	9	7	-	-	-	-	-	-	1	8	7
6951H/01	Kadeřník-zkrácená	1	DE	1	14	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	14	10



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 1072/106, 618 00 Brno

Počet tříd a žáků podle oborů v jednotlivých ročnících školního roku 2019/20

Kód oboru	Název oboru	Počet let studia	Forma studia	1. ročník			2. ročník			3. ročník			4. ročník			Celkem		
				Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2019	Počet žáků 31.8.2020
6551H/01	Kuchař-číšník-zkrácená	1	DE	0,78	18	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,78	18	10
2954H/01	Cukrář-zkrácená	1	DE	0,64	18	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,64	18	9
6651H/01	Prodavač-zkrácená	1	DE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2956H/01	Řezník-uzenář-zkrácená	1	DE	0,22	5	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,22	5	3
2953H/01	Pekař-zkrácená	1	DE	0,36	10	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,36	10	7
6441L/51	Podnikání – denní forma	2	DE	2	50	43	2	37	33	-	-	-	-	-	-	2	87	76
6441L/51	Podnikání – dálková forma	3	DA	-	-	-	-	-	-	1	19	16	-	-	-	1	19	16
31-57-H/01	Výrobce textilií – zkrácená	1	DE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Celkem				25	644	562	25	523	442	23	462	434	7	137	130	78	1765	1568



3.3 Úrazovost žáků ve školním roce 2019/20

Ve školním roce 2019/2020 došlo celkem k 29 úrazům žáků, z toho bylo odškodněno pojišťovnou Kooperativa 16 úrazů. Celková částka vyplacená za odškodnění činila 82 190 Kč.

Ze zapsaných údajů v Knize úrazů vyplynulo, že k většině školních úrazů ve sledovaném období došlo zejména v hodinách tělesné výchovy nebo v průběhu praktického vyučování žáků (především v oboru gastronomie).

Při šetření úrazů nebylo zjištěno porušení předpisů a pokynů ze strany žáků nebo zaměstnanců. Nápravná opatření pro předcházení vzniku úrazů jsou směřována zejména k dodržování správných technologických postupů, kázně a současně ke kvalitnímu výkonu pedagogického dohledu. Svěřené osoby (žáci) byly poučeny o bezpečnosti a chování ve škole, v dílnách praktického vyučování, tělocvičně a na akcích pořádaných školou, a to před konáním akce. Po vzniku úrazu je prováděno opětovné poučení svěřených osob a po úrazech v tělesné výchově jsou jim znovu připomenuta pravidla sportovních her a tělovýchovných činností. Poučení žáků o bezpečnosti je zaznamenáno v třídních knihách jednotlivých tříd.

Ve srovnání se školním rokem 2018/2019, kdy bylo evidováno 54 školních úrazů, došlo k výraznému poklesu úrazovosti. Toto přisuzujeme především také pandemii koronaviru, kdy vzhledem k jeho šíření byly od 11. 3. 2020 uzavřeny všechny školy a výuka probíhala distančním způsobem.



4 Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti

4.1 Počet pracovníků školy

	Funkce	Počet na SŠ (průměrný fyzický stav) k 31. 7. 2020*	Průměrný přepočtený stav k 31. 7.
Pedagogičtí pracovníci	Ředitel	1	1
	Učitel	172	169,67
	Zástupci ředitelky školy	8	8
	Školní psycholog	1	0,5
	Asistentka pedagoga	1	0,75
	Speciální pedagog (Šablony II)	1	1
	Celkem	184	180,92
Nepedagogičtí pracovníci		84	80,65

*Zdroj – Výkaz P 1 04 za 7. měsíc k 31. 7. 2020

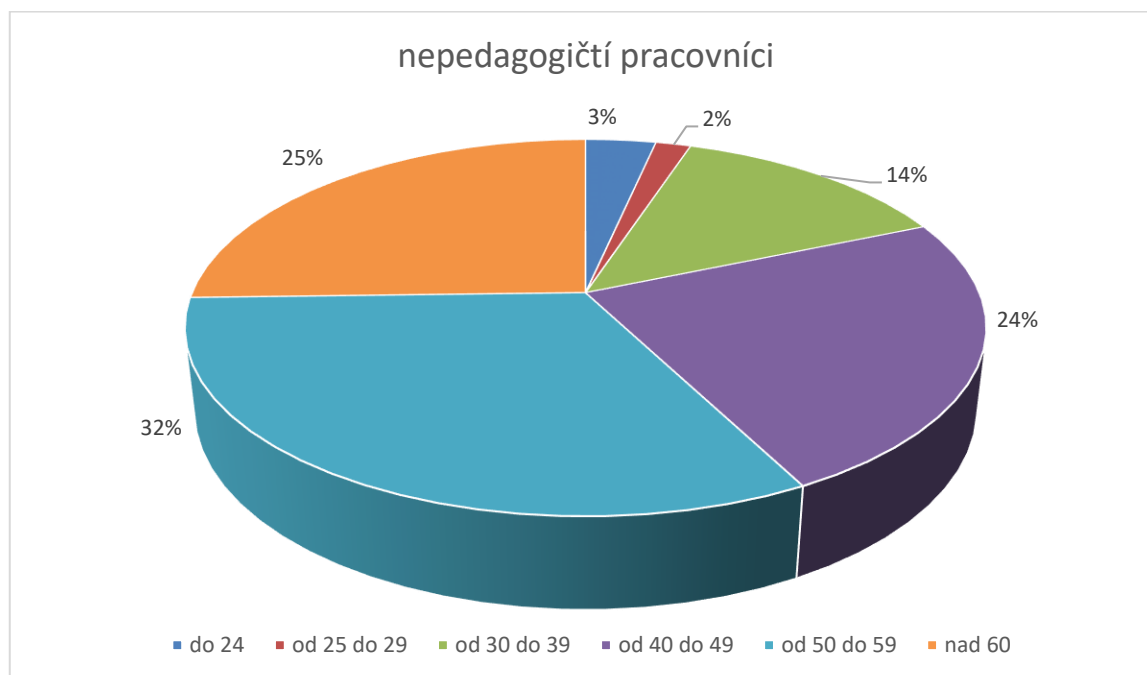
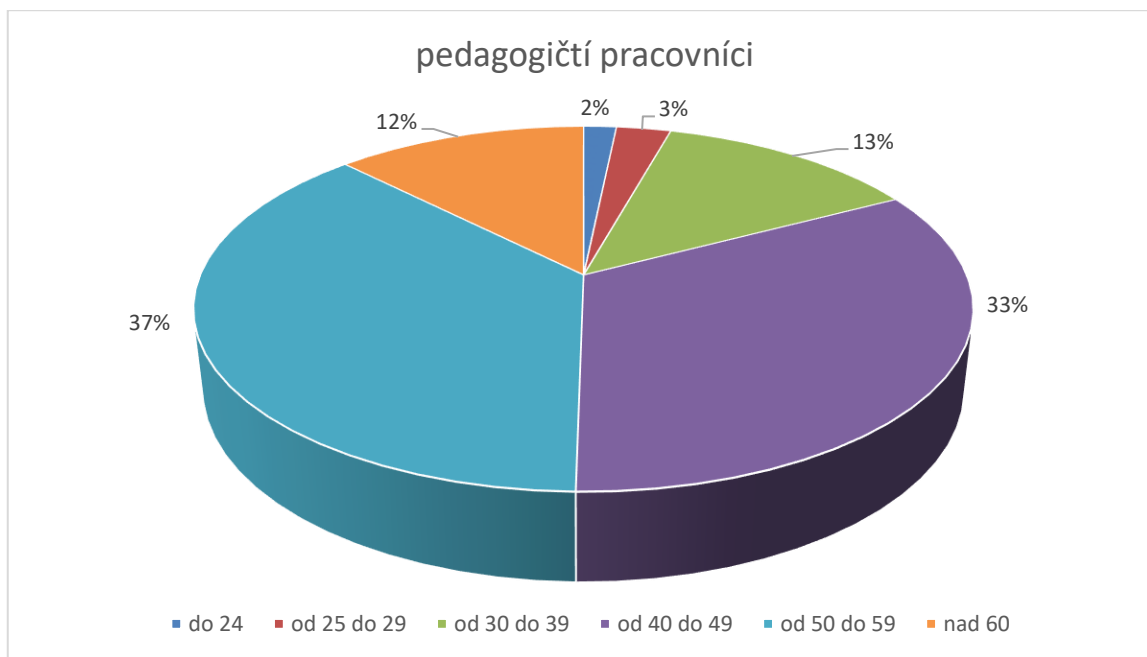
Kvalifikace a aprobovanost – pedagogičtí pracovníci k 31. 7. 2020	
Splnění kvalifikačních předpokladů (v %)	99,17%

Věkové složení pedagogických pracovníků		
Věk	Muži	Ženy
do 35 let	5	11
35 - 50 let	19	55
nad 50 let	18	65
Důchodci	2	9
Celkem	44	140
Celkem v %	23,91 %	76,09 %

Průměrný věk pedagogických pracovníků nad 50 let představuje 51,1 % pedagogických pracovníků.



Struktura zaměstnanců dle věku v rozlišení na pedagogické a nepedagogické pracovníky k 31. 12. 2019





5 Přijímací řízení

Přijímací řízení pro školní rok 2020/21 proběhlo v souladu s nastavenými kritérii pro přijímání uchazečů. Uchazeči do oborů vzdělání s maturitní zkouškou konali v I. kole přijímacího řízení jednotné přijímací zkoušky ve formě písemných testů z českého jazyka a literatury a z matematiky podle § 60 odst. 5 školského zákona, kdy v rámci nastavení kritérií musel uchazeč získat v testech z českého jazyka a literatury alespoň 12 bodů a z matematiky alespoň 8 bodů a zároveň v součtu minimálně 25 bodů.

Kód oboru	Obor	ŠVP	Výkony 2020/21	Počet přihlášek	Z toho odvolání	Přijatých ve všech kolech PŘ	Zápisové listky	Potvrzení nástupu
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání	-	60	89	-	79	38	-
65-42-M/01	Hotelnictví	-	60	101	-	84	44	-
65-42-M/02	Cestovní ruch	-	30	110	-	49	28	-
66-41-L/01	Obchodník	-	30	0	-	0	0	-
69-41-L/01	Kosmetické služby	Kosmetička-vizážistka	60	85	-	65	44	-
34-56-L/01	Fotograf	-	30	46	-	36	24	-
65-41-L/01	Gastronomie	-	30	33	-	28	16	-
29-54-H/01	Cukrář	-	90	128	-	107	73	-
29-53-H/01	Pekař	-	30	20	-	20	9	-
29-56-H/01	Řezník-uzenář	-	30	18	-	18	13	-
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Číšník	90	77	-	77	42	-
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Kuchař	90	115	-	115	67	-



66-52-H/01	Aranžér	Propagační tvorba	40	122	-	56	34	-
66-51-H/01	Prodavač	-	60	47	-	47	16	-
69-51-H/01	Kadeřník	-	100	221	-	150	92	-
31-57-H/01	Výrobce textilií	-	18	0	-	0	0	0
Nástavba denní – 2 leté studium								
64-41-L/51	Podnikání	-	60	73	-	39	-	28
Zkrácená forma – 1 rok								
29-54-H/01	Cukrář	-	20	26	-	22	-	17
31-57-H/01	Výrobce textilií	-	12	0	-	0	-	0
69-51H/01	Kadeřník	-	20	19	-	19	-	14
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Číšník	15	5	-	5	-	5
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Kuchař	15	17	-	17	-	16
29-53-H/01	Pekař	-	15	24	-	20	-	11
29-56-H/01	Řezník-uzenář	-	12	9	-	9	-	9
Zkrácená forma – 2 roky								
69-41-L/01	Kosmetické služby	Kosmetička-vizážistka	20	14	-	12	-	12
	CELKEM	-	1037	1399	-	1074	540	112



Podle ustanovení § 18 zákona č. 135/2020 Sb., o zvláštních pravidlech pro přijímání k některým druhům vzdělávání a k jejich ukončování ve školním roce 2019/2020 byla možnost podat žádost o vydání nového rozhodnutí namísto odvolání. Jednotné přijímací zkoušky se konaly z důvodu epidemiologického opatření dne 8. 6. 2020. Celé přijímací řízení probíhalo po celou dobu letních prázdnin a bylo ukončeno dne 31. 8. 2020.

5.1 Obory vzdělání s maturitní zkouškou – podmínky přijetí

65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-42-M/01 Hotelnictví, 63-41-M/01 Ekonomika a podnikání, 65-41-L/01 Gastronomie, 34-56-L/01 Fotograf, 69-41-L/01 Kosmetické služby

1. kolo

Pro přijímací řízení byla stanovena tři kritéria.

(1) V rámci prvního kritéria byl hodnocen prospěch uchazečů. Uchazečům byly přiděleny body za celkový průměrný prospěch v 1. a 2. pol. předposledního a 1. pol. posledního ročníku (sledované období) podle vzorce:

$$CP = 60 / CPP$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období. Uchazeč splnil toto kritérium, pokud získal minimálně 24 bodů.

(2) V rámci druhého kritéria byly hodnoceny výsledky jednotné přijímací zkoušky ve formě písemných testů z českého jazyka a literatury a matematiky. V každém z testů mohli uchazeči získat až 50 bodů, tedy 100 bodů celkem. Uchazeč splnil toto kritérium, pokud získal v testech z českého jazyka a literatury alespoň 12 bodů a z matematiky alespoň 8 bodů a zároveň v součtu minimálně 25 bodů.

(3) V rámci třetího kritéria bylo hodnoceno chování uchazečů. Uchazeči bylo odečteno 5 bodů za každý druhý stupeň z chování a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování, kterým byl hodnocen ve sledovaném období. Uchazeč splnil toto kritérium v rozmezí hodnot -5–0 bodů celkem.

2. kolo a následující kola

I pro druhé kolo a následující kola přijímacího řízení byla stanovena tři kritéria.

(1) První kritérium bylo stanoveno shodně jako v prvním kole.

(2) V rámci druhého kritéria byly uchazečům přidělovány body na základě jejich klasifikace z českého jazyka, matematiky a cizího jazyka ve sledovaném období. Uchazečům bylo přičteno 10 bodů za hodnocení výborný a 5 bodů za hodnocení chvalitebný, za hodnocení dobrý nebyly uděleny žádné body, za hodnocení dostatečný bylo uchazeči 5 bodů odečteno, za hodnocení nedostatečný bylo uchazeči odečteno 15 bodů, pokud byl z daného předmětu nehodnocen, bylo uchazeči odečteno 5 bodů. Uchazeč splnil toto kritérium, pokud dosáhl minimálně 0 bodů.

(3) Třetí kritérium bylo stanoveno shodně jako v prvním kole.



65-41-L/51 Podnikání – denní forma vzdělávání

1. kolo

Pro přijímací řízení byla stanovena tři kritéria.

(1) V rámci prvního kritéria byl hodnocen prospěch uchazečů. Uchazečům byly přiděleny body za celkový průměrný prospěch v 2. pol. prvního a druhého ročníku a 1. pol. třetího ročníku (sledované období) podle vzorce:

$$CP = 60 / CPP$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období. Uchazeč splnil toto kritérium, pokud získal minimálně 22 bodů.

(2) V rámci druhého kritéria byly hodnoceny výsledky jednotné přijímací zkoušky ve formě písemných testů z českého jazyka a literatury a matematiky. V každém z testů mohli uchazeči získat až 50 bodů, tedy 100 bodů celkem. Uchazeč splnil toto kritérium, pokud získal v testech z českého jazyka a literatury alespoň 12 bodů a z matematiky alespoň 8 bodů a zároveň v součtu minimálně 25 bodů.

(3) V rámci třetího kritéria bylo hodnoceno chování uchazečů. Uchazeči bylo odečteno 5 bodů za každý druhý stupeň z chování a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování, kterým byl hodnocen ve sledovaném období. Uchazeč splnil toto kritérium v rozmezí hodnot -5–0 bodů celkem.

69-41-L/01 Kosmetické služby – zkrácené studium

Ke studiu se mohl přihlásit žák posledního ročníku čtyřletého oboru vzdělání s maturitní zkouškou, žák posledního ročníku nástavbového studia a dále ten, který již maturitní zkoušku úspěšně vykonal.

Nekonaly se přijímací zkoušky, uchazečům byly přiděleny body ve výši průměrné neomluvené absence za celou dobu studia ve střední škole, dále 5 bodů za každý druhý a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování (body se sčítaly), pořadí uchazečů bylo poté sestaveno vzestupně.

5.2 Obory vzdělání s výučním listem – podmínky přijetí

66-52-H/01 Aranžér, 29-54-H/01 Cukrář, 69-51-H/01 Kadeřník, 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 29-53-H/01 Pekař, 66-51-H/01 Prodavač, 29-56-H/01 Řezník-uzenář, 31-57-H/01 Výrobce textilií

1. kolo

Nekonaly se přijímací zkoušky a pro přijímací řízení byla stanovena tři kritéria.

(1) V rámci prvního kritéria byl hodnocen prospěch uchazečů. Uchazečům byly přiděleny body za celkový průměrný prospěch v 1. a 2. pol. předposledního a 1. pol. posledního ročníku (sledované období) podle vzorce:

$$CP = 60 / CPP$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období. Uchazeč splnil toto kritérium, pokud získal minimálně 20 bodů.



(2) V rámci druhého kritéria byly uchazečům přidělovány body na základě jejich klasifikace z českého jazyka, matematiky a cizího jazyka ve sledovaném období. Uchazečům bylo přičteno 15 bodů za hodnocení výborný a 10 bodů za hodnocení chvalitebný, 5 bodů za hodnocení dobrý, 0 bodů za hodnocení dostatečný, za hodnocení nedostatečný bylo uchazeči odečteno 15 bodů, pokud byl z daného předmětu nehodnocen, bylo uchazeči odečteno 5 bodů. Uchazeč splnil toto kritérium, pokud dosáhl minimálně 0 bodů.

(3) V rámci třetího kritéria bylo hodnoceno chování uchazečů. Uchazeči bylo odečteno 5 bodů za každý druhý stupeň z chování a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování, kterým byl hodnocen ve sledovaném období. Uchazeč splnil kritérium v rozmezí hodnot -5–0 bodů celkem.

2. kolo a následující kola

Nekonaly se přijímací zkoušky a pro přijímací řízení byla stanovena shodná kritéria jako v prvním kole.

29-54-H/01 Cukrář, 69-51-H/01 Kadeřník, 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 29-53-H/01 Pekař, 29-56-H/01 Řezník-uzenář, 31-57-H/01 Výrobce textilií – zkrácené studium

Ke studiu se mohl přihlásit žák 3. ročníku tříletého oboru vzdělání s výučním listem nebo žák 4. ročníku čtyřletého oboru vzdělání s maturitní zkouškou, dále absolvent tříletého oboru vzdělání s výučním listem, který již úspěšně vykonal závěrečnou zkoušku, nebo absolvent čtyřletého oboru vzdělání s maturitní zkouškou, který toto studium již úspěšně ukončil.

Nekonaly se přijímací zkoušky, uchazečům byly přiděleny body ve výši průměrné neomluvené absence za celou dobu studia ve střední škole, dále 5 bodů za každý druhý a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování (body se sčítaly), pořadí uchazečů bylo poté sestaveno vzestupně.

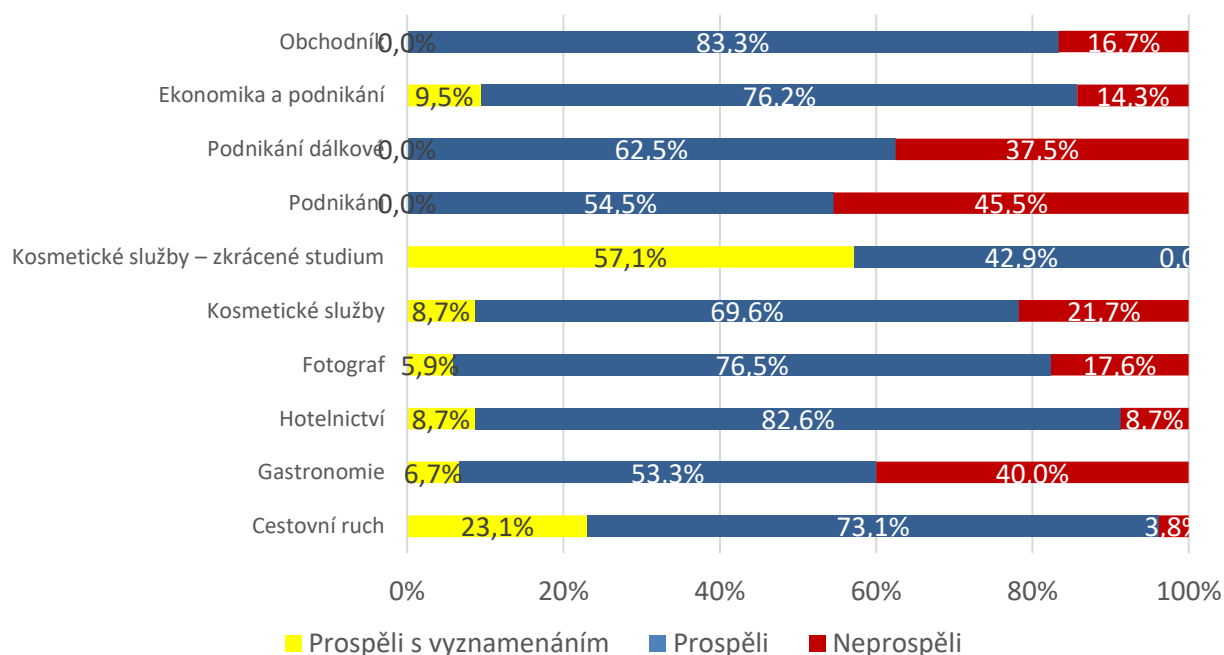


6 Výsledky vzdělávání žáků

6.1 Výsledky maturitních zkoušek

Třída	Přihlášených	Připuštěných	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Nepřipuštění ke zkoušce pro neprospěch
CR4	26	26	6	19	1	0
G4	15	15	1	8	6	0
HT4A	23	23	2	19	2	0
FM4	17	17	1	13	3	0
KO4	23	23	2	16	5	0
KO2Z	7	7	4	3	0	0
PO2A	16	16	0	8	8	0
PO2B	17	17	0	10	7	0
PD3	16	16	0	10	6	0
EP4	21	21	2	16	3	0
OB4	6	6	0	5	1	0
	187	187	18	127	42	0

Úspěšnost u maturitních zkoušek 2020



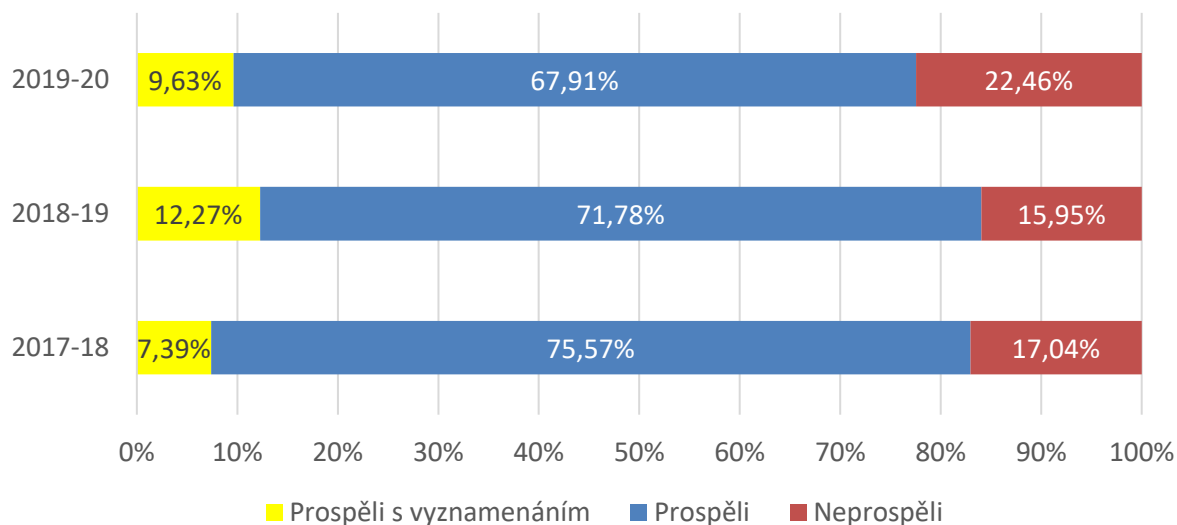


Obory	Forma studia	Počet žáků konajících zkoušku	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Nepřipuštění ke zkoušce pro neprospěch
Ostatní obory a obory konzervatoře	denní forma	138	18	99	21	
	ostatní formy	0	0	0	0	0
Nástavbové studium	denní forma	33	0	18	15	0
	ostatní formy	16	0	10	6	0
Celkem		187	18	127	42	0

Rekapitulace v %	2017 / 2018	2018 / 2019	2019 / 2020
Celkem přihlášených k MZ k 30. 4.	210	188	187
Připuštěných k MZ	176 83,81 % z přihlášených	165 87,77 % z přihlášených	187 100 % z přihlášených
Prospělo s vyznamenáním	13 7,39 % z připuštěných	20 12,27 % z připuštěných	18 9,63 % z připuštěných
Prospělo	133 75,57 % z připuštěných	117 71,78 % z připuštěných	127 67,91 % z připuštěných
Neprospělo	30 17,04 % z připuštěných	26 15,95 % z připuštěných	42 22,46 % z připuštěných



Úspěšnost u maturitní zkoušky v letech



6.2 Výsledky závěrečných zkoušek

Obory	Počet žáků oprávněných konat zkoušku	Prospešli s vyznamenáním	Prospešli	Neprospěli	Nekonali zkoušku
1leté obory (zkrácená forma)	39	5	28	2	4
3leté obory (denní forma)	289	18	232	35	4
Dálková forma VL	14	5	7	0	2
Národní kvalifikace	8	2	6	0	0
Celkem	350	30	273	37	10
% úspěšnost - neúspěšnost	100	8,57	78,00	10,57	2,86
Čistá úspěšnost v % (bez nekonali)	340 žáků	8,82	80,30	10,88	---



Výsledky závěrečných zkoušek červen a září 2020	Počet žáků	Prospěli s vyzname- náním	Prospěli	Neprospěli	Žáci, kteří zkoušku nekonali
Kuchař – číšník (+Gastronomie pilot L+H)	79+18	6+1	54+10	18+6	1+1
Řezník	3	0	3	0	0
Cukrář	44	0	35	7	2
Pekař	8	2	6	0	0
Kadeřník	64	0	63	1	0
Prodavač (+Obchodník pilot L+H)	31+12	2+4	26+8	3	0
Prodavač dálková	14	5	7	0	2
Aranžér	28	2	26	0	0
Výrobce textilií	2	1	1	0	0
CELKEM	303	23	239	35	6
Zkrácená forma					
Kuchař – číšník, zaměření číšník	3	1	1	0	1
Kuchař – číšník, zaměření kuchař	7	1	3	0	3
Řezník	3	0	3	0	0
Cukrář	9	0	7	2	0
Pekař	7	1	6	0	0
Kadeřník	10	2	8	0	0
CELKEM	39	5	28	2	4
Národní kvalifikace					
Kuchař – číšník, zaměření číšník	3	2	1	0	0
Kuchař – číšník, zaměření kuchař	4	4	0	0	0
Cukrář	1	0	1	0	0
CELKEM	8	6	2	0	0



Úspěšnost u ZZ v posledních třech letech u oborů vzdělání s výučním listem denního studia (včetně oborů H+L) a dálkového studia

Rekapitulace v %	2017-18	2018-19	2019-20
Počet žáků, kteří konali ZZ	296	251	297
Prospělo s vyznamenáním	34	16	23
Prospělo	250	227	239
Neprospělo	12	8	35
Celkem v % (prospělo/neprospělo)	95,1/4,1	96,8/3,2	88,22/11,78

Úspěšnost u závěrečných zkoušek v posledních třech letech u oborů vzdělání s výučním listem - zkrácené formy studia

Rekapitulace v %	2017-18	2018-19	2019-20
Počet žáků, kteří konali ZZ	39	42	35
Prospělo s vyznamenáním	13	10	5
Prospělo	26	28	28
Neprospělo	0	4	2
Celkem v % (prospělo/neprospělo)	100/0	90,5/9,5	94,29/5,71



7 Hospitační a kontrolní činnost výchovně vzdělávacího procesu

Sekce	Hospitační činnost		Kontrolní činnost
	dílčí	komplexní	
Obchodu	6	19	187
Gastronomie	8	30	246
Služeb	26	28	302
Praktické vyučování S	11	14	52
Praktické vyučování O	39	14	63
Praktické vyučování CP	0	26	69
Praktické vyučování G	0	14	42
Ředitelka školy	43	4	110
Celkem	133	149	1071

Počet hospitací a kontrolní činnosti byl značnou měrou omezen a ovlivněn uzavřením školy a dodržováním mimořádných opatření z důvodu koronaviru.



8 Školní poradenské pracoviště

Škola poskytovala poradenské služby ve škole týmem pracovníků, který byl složený ze školního speciálního pedagoga, školního psychologa, školního asistenta, výchovných poradců a školních metodiků prevence i kariérových poradců a asistentky pedagoga, kteří spolupracovali s třídními učiteli a učiteli teoretické či praktické výuky.

Poradenské služby a s nimi spjatou podporu žákům, jejich zákonným zástupcům či učitelům, poskytovali ve školním roce 2019/2020 tyto pracovníci:

Sekce	Výchovný poradce	Metodik prevence	Kariérový poradce
Sekce obchodu	Mgr. Jana Moučková	Mgr. Pavel Zapletal	Mgr. Libor Bílek
Sekce služeb	Mgr. Milada Slezáčková	Mgr. Pavla Kostková	
Sekce gastronomie	Mgr. Jaroslav Šrejma	Mgr. Lubomír Šíbl Mgr. Jaroslav Šrejma	Mgr. Ing. Jaromír Jurka
Školní speciální pedagog: Mgr. Ditta Pokorná			
Školní psycholog: Mgr. Martin Švanda, PhD.			
Asistentka pedagoga: Petra Boháčková			
Školní asistentky: Marta Ordeltová, Mgr. Jana Jurová, Mgr. Lucie Pravcová (Šablony II)			

8.1 Speciálně-pedagogické poradenství

Ve školním roce 2019/2020 koordinovala veškeré poradenské služby ve škole vedoucí ŠPP, která je zároveň speciální pedagožkou, a žákům, jejich rodičům či učitelům, byla dle daného časového rozpisu k dispozici v budovách školy Charbulova 106, Brno i Jánská 22, Brno.

Po celý školní rok 2019/2020 rok byla na pracovišti realizována péče o žáky se speciálně vzdělávacími potřebami a probíhala potřebná komunikace s PPP, SPC i výchovnými poradci z jiných škol.

V péči ŠPP byli také žáci s různými typy přetrvávajících osobnostních problémů nebo psychologických či psychiatrických diagnóz.

Od tohoto školního roku byl tým posílen o pozici školního psychologa, který poskytoval péči žákům, jež se potýkali např. se zhoršenou adaptací na školní prostředí či školní fobií, prožívali vztahové problémy s vrstevníky, měli úzkosti či deprese. Pozornost byla rovněž věnována žákům, kteří byli ovlivněni nevyhovujícím prostředím v rodině a toto mělo následně negativní vliv na jejich školní úspěšnost či psychickou pohodu.

Kromě dlouhodobého sledování takových žáků byla poskytována i krizová intervence žákům, kteří byli v akutní stresové situaci a hledali pomoc a řešení ihned. Několika žákům pomohli pracovníci ŠPP zajistit ve spolupráci se zákonným zástupcem i potřebnou pobytovou léčbu různého typu.



Všichni pracovníci ŠPP si byli vědomi, že problémy žáka nelze nikdy oddělovat od kontextu rodiny, v níž vyrůstá, a proto byla snaha k potížím žáků přistupovat celostně a ve spolupráci s rodinou žáků i příslušnými pedagogy.

Školní poradenské pracoviště se během celého školního roku snažilo v souladu se všemi právními předpisy pokračovat ve zkvalitňování podmínek inkluzivního vzdělávání.

Vedoucí pracoviště, která je speciální pedagožkou, docházela na pravidelné metodické porady do PPP Brno, Kohoutova.

Pokračovalo se nadále v osvědčeném postupu, že školní speciální pedagožka i výchovní poradci již od zjištění obtíží žáků nebo po registraci dokumentace ze ŠPZ spolupracovali s učiteli či zákonnými zástupci žáků a dle aktuální povahy problému byly realizovány především tyto individuální postupy:

- poradenské konzultace (poradenství v oblasti adaptace na školní prostředí, vztahové problémy, sociální obtíže, úzkostné stavy apod.);
- odborné intervence (např. podpora učebních strategií, vhodný typ domácí přípravy atd.);
- zavedení podpůrného opatření I (PO-1) a vypracování Plánu pedagogické podpory (byla sledována skutečná snaha o vystižení konkrétních potíží žáka a následné seznámení učitelů s potřebou podpory žáků v jednotlivých dílčích oblastech formou osobních konzultací);
- sestavení a realizace Individuálního vzdělávacího plánu;
- uplatňování předepsaných podpůrných opatření;
- realizace doporučené pedagogické intervence;
- aktuální vyhodnocování efektivity podpůrných opatření a zajištění případné úpravy či změny dle potřeb žáka;
- operativní konzultace se zákonnými zástupci a ŠPZ.

Před zahájením poskytování podpůrných opatření byla důsledně dodržována praxe, že všichni zákonní zástupci (event. zletilí žáci) byli seznamováni prostřednictvím informovaného souhlasu přímo v prostorách ŠPP se smyslem konkrétních podpůrných opatření. Současně jim byla objasňována potřeba domácí přípravy, byly předávány náměty k procvičování (odkazy na internetu, pracovní materiály), byli upozorňováni na potřebu včas kontaktovat pracovníky ŠPP v případě větších výukových obtíží jejich dítěte (svěřeného dítěte).

Následně byl školní asistentkou ve spolupráci se školním speciálním pedagogem zpracován obsah formuláře Doporučení ŠPZ, který byl v potřebné podobě umístěn na školním intranetu (ShP) a učitelé také využívali možnosti nahlédnout přímo do formulářů (originální verze, které jsou uloženy ve ŠPP), doptávali se na případné nejasnosti.

Během školního roku byla prováděna vedením školy kontrola dodržování nastavených podpůrných opatření především při hospitační činnosti. Realizace podpůrných opatření byla monitorována rovněž při kontrolní činnosti výchovných poradců, kteří sledovali jak uzpůsobenou práci pedagoga, tak i potřeby konkrétních žáků.



Speciální pedagožka byla přítomna u závěrečných zkoušek teoretických i praktických u žáků, kteří měli vyšší stupeň podpory, a monitorovala dodržování všech doporučených postupů, případně poskytovala podporu žákům, kteří to potřebovali či o to i sami požádali. Tento postup byl vždy však po dohodě s vyučujícími a příslušnými zástupci ředitele.

Ve školním roce 2019/2020 byly v naší škole ve větší míře poskytovány i podpůrné opatření 3 a 4, a to žákům např. s poruchou autistického spektra, vývojovou dysfázií, středně těžkým zrakovým postižením, sluchovým postižením apod.

Ve snaze o profesionální přístup k výuce žáků s tímto postižením byly realizovány:

- osobní konzultace s pracovníky ŠPZ
- opakované osobní konzultace se zákonnými zástupci (např. při přípravě IVP);
- „adaptační setkání“ žáka a zákonného zástupce s konkrétními učiteli, navázání kontaktů, a to především z důvodu změny prostředí (budovy) školy a to již v měsíci červnu;
- vyučujícím byla k dispozici i k zapůjčení odborná literatura i časopisy (Rodina a škola, Výchovné poradenství, Psychologie, Prevence), na ShP byla k dispozici metodika práce se žáky s PAS a další potřebné odkazy pro práci se žáky s SPU.

Během celého školního roku byl zaznamenán stále zvyšující se počet diagnostikovaných žáků v souvislosti se speciálními vzdělávacími potřebami, nárůst počtu žáků vyžadující individuální přístup, nárůst vystavených formulářů Doporučení školských poradenských zařízení a s tím spojená velká administrativní zátěž, kterou se však ve školním roce 2019/2020 dařilo lépe zvládat díky realizaci pozice školní asistentky, který byl financován z projektu Šablony II.

Vzhledem k tomu, že četnou administrativu zajišťovala zmiňovaná školní asistentka, měla speciální pedagožka (vedoucí ŠPP) možnost více se věnovat žákům, kteří to potřebovali, mohla realizovat včas potřebná setkání se zákonnými zástupci či učiteli.

8.2 Výchovné poradenství

8.2.1 Potíže s učením, práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami

Výchovní poradci vedli evidenci žáků se speciálně vzdělávacími potřebami, pravidelně ji v přehledné tabulce na SHP aktualizovali a doplňovali. K těmto informacím bylo přístupováno jako k důvěrným a byly zpřístupněny jen konkrétním pedagogům. Všichni výchovní poradci byli rovněž v častém kontaktu se školní speciální pedagožkou, psychologem, s učiteli i žáky a zjišťovali případné výukové problémy žáků. Přestože většina žáků se specifickými poruchami učení byla vyšetřena školskými poradenskými zařízeními již na základní škole a byla nastolena podpůrná opatření, mnohdy bylo potřeba zajistit aktuální diagnostiku či ve spolupráci se zákonnými zástupci pomoci zajistit vyšetření i dalším žákům.



Doporučení k vyšetření v příslušné PPP obdrželo (výchovný poradce)

Sekce	Počet doporučení (zpracované dotazníky)
Obchod	19
Gastronomie	30
Služby	57
Celkem	106

Zpracování posudků pro PPP jako podklad pro PUP k MZ (výchovný poradce)

Sekce	Počet posudků
Obchod	5
Gastronomie	7
Služby	10
Celkem	22

Žáci s PO

Sekce	Počet žáků s PO	Z toho neprospěli k 31. 8. 2020
Obchod	50	0
Gastronomie	79	1
Služby	123	1
Celkem	252	2

Žáci s podpůrným opatřením a individuálním přístupem

Sekce	PO-I	PO-II	PO-III	PO-IV	IP	IVP
Obchod	8	35	6	1	12	7
Gastronomie	8	62	9	0	16	10
Služby	24	86	11	0	13	9
Celkem	27	184	40	1	43	26

Neprospívající žáci s podpůrným opatřením a individuálním přístupem k 30. 6. 2020

Sekce	PO-I	PO-II	PO-III	PO-IV	IP
Obchod	0	1	0	0	0
Gastronomie	0	1	0	0	0
Služby	0	1	1	0	1
Celkem	0	3	0	0	1



Žáci s uzpůsobenými podmínkami pro konání maturitní zkoušky

Sekce	Jarní termín	Podzimní termín
Obchod	5	3
Gastronomie	7	0
Služby	14	9
Celkem	26	12

Žáci s uzpůsobenými podmínkami pro konání závěrečných zkoušek

Sekce	Jarní termín	Podzimní termín
Obchod	5	1
Gastronomie	21	5
Služby	18	2
Celkem	44	8

Při srovnávání počtů žáků ve sledovaných statistikách lze konstatovat, že přestože byla škola z důvodu dodržování mimořádných opatření po nějakou dobu uzavřena, počet žáků doporučených k vyšetření v PPP byl ve školním roce 2019/2020 vyšší, což by mohlo svědčit o pozornosti, jež byla žákům s potížemi věnována. Výrazně vyšší byl i počet žáků s uzpůsobenými podmínkami k maturitní zkoušce.

Vyšší byl i celkový počet žáků s PO, kdy velkou pomocí pro plnění všech administrativních náležitostí, jakož i pomocí pro učitele, kteří samotná PO realizovali, byla již zmiňovaná nová pozice školního asistenta.

Výrazně nižší je číslo neprospívajících žáků s podpůrnými opatřeními, což bylo pravděpodobně ovlivněno mimořádnými opatřeními a metodickými doporučeními ke klasifikaci žáků se vztahem k uzavření škol z důvodu koronaviru.

8.2.2 Práce s problémovými žáky

Při řešení výchovných problémů žáků často spolupracovalo několik členů týmu ŠPP, kdy byla projednávána např. velká absence žáka, nízká motivovanost ke školní práci, nevládnuté pracovní návyky, nedostatečná znalost jazyka českého či případný výskyt sociálně patologických jevů. Byla realizována snaha o strategii včasné pomoci, kdy byly uskutečňovány pohovory se žáky či jejich zákonnými zástupci a jednání bylo směřováno k orientaci na řešení a nastavení vhodné intervence a případnému předání kontaktů k následné odborné péči. Tým ŠPP se během školního roku snažil potíže žáků řešit hned, vždy však co nejvíce způsobem přiměřeně klidným a empatickým, aby nedošlo ke ztrátě důvěry žáka a zároveň byla zachována případná metodika či nutný postup.



Celkový počet ŠVK

Sekce	1. pololetí	2. pololetí
Obchod	1	2
Gastronomie	6	2
Služby	7	4
CELKEM	14	8

Pracovníci ŠPP řešili v průběhu pololetí i nevhodné chování celých tříd (počet intervencí):

Sekce	1. pololetí	2. pololetí
Obchod	3	2
Gastronomie	5	2
Služby	4	4
CELKEM	3	1

Doučování žáků ze znevýhodněného prostředí

Zvýšená péče o žáky ze znevýhodněného prostředí byla realizována většinou po dohodě s PPP formou tzv. pedagogické intervence, kdy byli žáci individuálně doučováni v předmětech, které jim dělaly největší potíže. Nejčastěji šlo o matematiku, anglický jazyk, u žáků s odlišným mateřským jazykem byl doučován jazyk český. U žáků s více obtížemi byla pedagogická intervence poskytována i v odborném výcviku, kdy u závěrečných zkoušek byla jednoznačně patrná prospěšnost tohoto opatření potvrzená nabytými dovednostmi a výborným prospěchem konkrétních žáků.

Počty cizinců

Sekce	Stav k 30. 6. 2020
Obchod	4
Gastronomie	18
Služby	15
Celkem	37



8.2.3 Talentovaní žáci

Ve školním roce 2019/2020 bylo znovu umožněno mimořádně sportovně talentovaným a nadaným žákům vzdělávat se uzpůsobením podmínek organizace vzdělávání podle Individuálně vzdělávacího plánu, kdy žáci dle možností docházeli do školy tak, aby měli možnost plnit své povinnosti rovněž v rámci vrcholového sportu či reprezentace ČR, a zároveň pokračovat ve svém vzdělávání na střední škole.

Pracovníci ŠPP byli s nimi v kontaktu, pomáhali s organizací individuálních setkání žáků s učiteli, případně byli v opakovaném kontaktu s jejich rodiči, kteří přicházeli pro potřebné výukové materiály apod.

8.2.4 Spolupráce se Studentským parlamentem

Pokračovala dále činnost Studentského parlamentu, kdy zvolení zástupci studentů se učili pravidlům týmové práce, komunikace a argumentace, seznamovali se s principy parlamentní demokracie a měli možnost se otevřeně vyjádřit ke všemu, co souvisí s jejich studiem a chodem školy.

Činnost studentského parlamentu byla podporována vedením školy, ředitelka školy či její zástupci se dle časových možností i schůzek či aktivit účastnili.

Sekce	Schůze		Workshop	Soutěže
	1. pol.	2. pol.		
Obchod	5	1	---	Výtvarná soutěž o nejkrásnější vánoční dekoraci
Gastronomie	6	2	---	
Služby	5	2	Klady a zápory naší školy	

Počet setkání a workshopů byl ovlivněn uzavřením školy od března 2020. I tak byla průběžná komunikace mezi Studentským parlamentem a vedením školy zejména prostřednictvím výchovných poradců na jednotlivých sekcích. Řešeny byly průběžně rovněž otázky související s opuštěním objektu budovy Jánská 22 k 31. 7. 2020.

8.2.5 Charitativní činnost SP

Se skutečným zaujetím a radostí se do charitativní činnosti zapojovali žáci i členové ŠPP, kdy většinu charitativních akcí organizovali výchovní poradci, ale vánoční charitativní koncert pomáhali zabezpečit i další členové ŠPP. Výsledkem byly nejenom vysoké finanční částky, které byly předány potřebným, ale i hezké zážitky ze společného nacvičování programu ve volných chvílích žáků, učitelů a třeba i ředitelky školy.



Název akce	Sekce	Vybraná částka
Srdíčkové dny – podzimní	všechny sekce	7 821 Kč
„Mikulášská nadílka pro Dobrého anděla“	obchod	4 603 Kč
Vánoční charitativní koncert – výtěžek pro nadaci Dobrý anděl	obchod	5 657 Kč
Tombola - výtěžek pro nadaci Dobrý anděl	obchod	6 430 Kč
	gastronomie	4 930 Kč
	služby	5 410 Kč
Vánoční zastavení	gastronomie	3 440 Kč
	služby	15 268 Kč
Vánoční galerie – výtěžek pro nadaci Dobrý anděl	služby gastronomie	16 242 Kč
"Valentýnské pečení"	obchod	1 430 Kč
Celková částka vybraná v rámci charitativních akcí.		71 231 Kč

(Srdíčkové dny - jarní a Český den proti rakovině se přesunuly na podzim 2020.)

Škola i žáci obdrželi za svou charitativní činnost děkovné dopisy Nadace „Dobrý anděl“, „Život dětem – Srdíčkové dny“.

8.3 Spolupráce s rodiči

Pracovníci ŠPP se snažili pokračovat v dobré komunikaci se zákonnými zástupci a rodinami žáků. Byla snaha motivovat je ke spolupráci se školou, vyhledávat potřebnou pomoc včas, nepodceňovat případnou absenci a snažit se navázat a udržovat kontakt s pedagogy.

Byla vysvětlována potřeba vytvářet dětem pocit bezpečí a klidu, snaha najít důvod pro pochvalu a přijímání dítěte i s jeho případnými potížemi či chybami.

Byly umožňovány konzultace s výchovnými či kariérovými poradci, nabízena byla možnost využít pomoci školního psychologa.



Preferována byla včasná práce se žákem i jeho rodičem a užití event. preventivních setkání, aby výchovné komise a udělení kázeňských opatření bylo aplikováno jen v případě nezbytné potřeby.

Bylo pokračováno v modelu tzv. „vstřícné školy“, kdy ŠPP bylo k dispozici ke konzultacím pravidelně 2x týdně do 17. hodin, a to i bez předem dohodnuté konzultace.

Rodiče se osobně setkávali se speciální pedagožkou při začátku realizace podpůrných opatření, byly jim vysvětleny případné souvislosti, zdůrazněna domácí příprava, byly předávány odkazy či nabídnuty vhodné materiály k procvičování.

Vzhledem k nárůstu počtu žáků s podpůrným opatřením 3 či nárůst počtu žáků např. s PAS, školní psycholog a školní speciální pedagožka se snažili být s rodiči těchto žáků v kontaktu i během celého školního roku a to i době uzavřené školy z důvodu mimořádných opatření vztahujících se k výskytu koronaviru.

V tomto období probíhaly v případě potřeby telefonické konzultace, konzultace e-mailové či přes Skype, někdy také osobní setkání.

Rodiče byli zapojeni do činnosti Školské rady, uskutečnily se i třídní schůzky, avšak v omezeném režimu kvůli mimořádným opatřením.

Veškeré kontakty na pracovníky ŠPP byly přehledně umístěny na webových stránkách školy a byly tak běžně využívány zákonnými zástupci i žáky. U těchto kontaktů byly umístěny i fotografie většiny pracovníků ŠPP, protože dle poskytnuté zpětné vazby např. zákonných zástupců bylo pro ně snazší a příjemnější pomoc tímto způsobem vyhledat.

Tým ŠPP se snažil, aby rodič žáka vnímal, že pedagogové školy se nesnaží jejich dítěti jen mechanicky předat poznatky a schopnosti vytvářet dovednosti, ale že jim záleží na konkrétním žákovi, záleží na přátelském a přívětivém klimatu školy, na dobré komunikaci všech zúčastněných.

Sekce	Jednání se zákonnými zástupci
Obchod	16
Gastronomie	15
Služby	27
CELKEM	83



8.4 ŠPP ve vztahu k učitelům

Pracovníci ŠPP pokračovali v již zavedených mechanismech spolupráce a osvědčených postupech.

Učitelé už bez větších obtíží doplňovali potřebné formuláře, jež se týkaly žáků se SVP a které byly uloženy např. v systému OneDrive, většinou také aktivně spolupracovali při hodnocení efektivity podpurných opatření.

Spolupracovali také při plánování IVP, ale často bylo jen s velkými obtížemi možné zrealizovat veškeré administrativní záležitosti, jež jsou s tímto dokumentem spojeny.

Stále probíhaly konzultace, učitelé dávali podněty k další depistáži při výskytu potíží žáka. Po přijetí podnětu, sledování či vyhodnocení případu, bylo dbáno na poskytnutí následné zpětné vazby oznamujícím učitelům. Byla snaha o předávání všech aktuálních informací v zájmu žáka a jeho vzdělávání.

Učitelům byla také poskytována metodická pomoc (konzultace doporučených postupů či individuálních přístupů k jednotlivým žákům, předávání odkazů na procvičování učiva) v oblasti vzdělávání žáků se speciálně vzdělávacími potřebami, byla jim dle potřeb nabízena možnost zapůjčení odborné literatury či časopisů. Učitelům byla nabízena i případná pomoc školní asistentky při zajišťování administrativních záležitostí spojených s inkluzí.

V rámci podpory inkluzivního vzdělávání bylo také uskutečněno vzdělávání některých třídních učitelů zaměřené na zkvalitnění jejich práce v této oblasti.

Pracovníci ŠPP se také přirozenou snahou pokoušeli přispívat k posilování pozitivních vztahů mezi učiteli navzájem, snažili se o jednotné a týmové působení školy směrem k žákovi, k rodiči, ke spolupracujícím organizacím.

Spolupráce ŠPP mimo školu

Pokračovala zavedená a potřebná spolupráce ŠPP s PPP, a to nejčastěji s PPP Brno, Kohoutova, která v oblasti speciálních poruch učení metodicky vedla pracovníky ŠPP. Pokračovaly časté osobní konzultace, telefonické či emailové konzultace byly téměř každodenně, kdy byly (s dodržováním ochrany osobních údajů) projednávány jednotlivé kazuistiky, byly hledány optimální postupy ve prospěch žáka se SVP.

Pracovníci ŠPP dále spolupracovali s ŠPZ v rámci celého Jihomoravského kraje, probíhala jednání a konzultace s pracovníky OSPOD, diagnostických ústavů, středisek výchovné péče, pracovníky neziskového sektoru apod.

Pracovníci ŠPP se rovněž účastnili pracovního semináře v rámci metodického vedení výchovných poradců, školních metodiků prevence, speciálních pedagogů (pořadatel PPP Brno), vedoucí ŠPP se účastnila několika seminářů v rámci KAP JMK-tematická skupina Podpora inkluze a to pokračování „Práce se třídou-diagnostics“ a „Práce se třídou-intervence“

V souladu se Školním akčním plánem se ve školním roce 2019/2020 školním roce podařilo v podpoře inkluze:

- navýšit počet kvalifikovaných odborníků a zkvalitnit tak poradenské služby (pozice školního psychologa a školního asistenta)



- podporovat uplatnění žáků se SVP (zamezování předčasného odchodu ze studia – konzultace s kariérovým poradcem);
- pokračovat v zavedeném modelu otevřené a vstřícné školy (konzultační hodiny ŠPP dvakrát týdně do 17 hod) a zkvalitňovat tak nadále práci s rodinou;
- realizovat pravidelné rozhovory ŠSP se žáky se SVP (individuální konzultace a rozborů prožitého období v rámci úspěchů i neúspěchů);
- poskytovat pedagogům aktuální informace.

8.5 Kariérové poradenství (poradenská činnost)

Kariérové poradenství bylo ve školním roce 2019/20 realizováno prostřednictvím dvou kariérových poradců (každý s úvazkem ve výši 0,1) – jeden pro sekci Gastronomie, jeden pro sekci Služeb a sekci Obchodu. Financování bylo zajištěno z prostředků ESF v rámci projektu „Šablony pro SŠ.“

Náplň činnosti kariérových poradců tudíž byla dána jednak požadavky projektu Šablony pro SŠ, dále Školním akčním plánem na dané období a samozřejmě také okamžitou potřebou žáků i pedagogů školy. Ve druhém pololetí školního roku (březen až červen) činnost kariérových poradců utlumilo a v dalších směrech negativně ovlivnilo uzavření škol, díky němuž se nemohla uskutečnit část plánovaných akcí. Citelně chyběl také osobní kontakt se žáky.

V době, kdy to okolnosti umožňovaly, se aktivity kariérových poradců podobně jako v minulých letech zaměřovaly na tři základní oblasti – propagace kariérového poradenství vůbec, poskytování individuálního poradenství a organizování tematických akcí (přednášek a exkurzí), zaměřených na rozvoj studijních a pracovních kompetencí, na poznávání možností dalšího vzdělávání i na identifikaci vlastních silných a slabých stránek.

Propagování možností kariérového poradenství se dělo v rámci školy jednak prostřednictvím osobních návštěv poradců ve třídách, a jednak online sděleními v systému Edupage, které byly doručovány jak žákům, tak zákonným zástupcům. Samozřejmostí se stalo nabízení služeb kariérových poradců na webových stránkách školy, kde u prezentace každého oboru na škole nabízeného přibýly kontaktní údaje školního kariérového poradce. Díky tomu mohou zájemci o studium daného oboru snadno získat odpovědi na své otázky, čehož v hojně míře využívají. Ve dnech 22. - 23. 11. 2019 se kariéroví poradci aktivně účastnili Festivalu vzdělávání v areálu brněnského výstaviště, kde jednak individuálně poskytovali informace o oborech nabízených naší školou zájemcům o studium, a jednak se podíleli na průběžném programu pro všechny účastníky festivalu (vystoupení přenášené na velkoplošnou obrazovku viditelnou všem návštěvníkům). Kariéroví poradci spolupracovali s vybranými ambasadory z řad žáků školy, kteří prezentovali jak obory, tak kariérové poradenství nejen na stánku školy, ale i do veřejných médií formou rozhovorů s moderátory. Součástí byla i prezentace kariérového poradenství v blocích na ploše snímané kamerami a promítané na plátna pavilonu.

Individuální poradenství bylo realizováno zejména formou pohovorů s jednotlivými žáky. Jejich účastníci byli vytipováni většinou přímo kariérovými poradci na základě analýzy prospěchu, docházky, kázeňských opatření apod. a také ve spolupráci s třídními učiteli a vyučujícími odborného výcviku. V některých případech iniciovali pohovor samotní žáci nebo jejich zákonní zástupci. Z větší části se jednalo o žáky ohrožené studijním neúspěchem. Během pohovorů se



kariéroví poradci pokoušeli identifikovat možné příčiny neúspěchů, pomoci s odhalováním silných a slabých stránek a hledat různé varianty řešení. Důležitým aspektem těchto pohovorů je jejich preventivní funkce – žáci ohrožení školním neúspěchem si díky nim uvědomují existenci problému a získávají možnost obracet se na konkrétního pracovníka, který jim v případě zájmu může pomoci. Častým efektem zmiňovaných pohovorů bylo také uvědomění si, že současný obor studia pro daného žáka není zcela vhodný, díky čemuž mohla být situace konstruktivně řešena (okamžitou změnou oboru, podáním přihlášky na jiný obor pro následující školní rok a podobně). Výsledky individuálního kariérového poradenství byly někdy citelně ovlivňovány zákonnými zástupci, kteří se neztotožňovali se subjektivními preferencemi svého dítěte pro výběr oboru.

V menším počtu se pohovory žáků a kariérního poradce zaměřovaly na pomoc s hledáním možností dalšího studia po úspěšném absolvování SŠ. Za tímto účelem bylo rovněž organizováno několik hromadných akcí – exkurze do Informačního a poradenského střediska pro volbu povolání při Úřadu práce ČR v Brně pro všechny třídy závěrečných ročníků a tzv. profesní diagnostika pro zájemce z řad maturitních ročníků. Informovat o dalších možnostech studia měla za cíl také informační kampaň provedená v únoru 2020 v posledních ročnících učebních oborů (osobní návštěvou ve třídách a zprávou v systému Edupage), během níž kariérový poradce ve spolupráci s vedoucím oddělení pro celoživotní vzdělávání představil studentům různé alternativy dalšího vzdělávání.

Oba kariéroví poradci si v rámci dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků zvyšovali a prohlubovali svou kvalifikaci:

- účast na Mentoringu pro třídní učitele (průběžně celý školní rok; pořadatel: MANSIO; účastnil se Bílek, Jurka)
- účast na školení Úvod do kariérového poradenství a koučování (27. 2. 2020; pořadatel Škola manažerského rozvoje, s. r. o; účastnil se Bílek)
- účast na virtuální konferenci Spolupráce pro budoucnost: Hledání a rozvoj silných stránek (12. 6. 2020; pořadatel Centrum vzdělávání všem; účastnil se Bílek, Jurka).

8.5.1 Hromadné akce pro žáky školy

Workshopy „Zvládání stresu a studijních nároků“ (DROM, romské středisko)

Sekce	Termín	Třídy
Gastronomie	září 2019	Č1A, Č1B, K1B, KŘ1A
Služeb	září 2019	C1A, C1B, CP1, KA1A, KA1B, KA1C, KA1D

Evropský veletrh pomaturitního a celoživotního vzdělávání Gaudeamus 2019

Sekce	Termín	Třídy
Gastronomie Obchodu Služby	22.-25. 10. 2019	Studenti závěrečných ročníků maturitních oborů byli osloveni prostřednictvím Edupage s nabídkou se akce individuálně zúčastnit



Profesní diagnostika (Institut celoživotního vzdělávání Mendelovy univerzity)

Sekce	Termín	Třídy
Gastronomie	19. 12.	vybraní zájemci ze tříd CR4, HT4A a G4
Obchodu	20.12.	vybraní zájemci ze třídy EP4
Služby	20.12.	vybraní zájemci ze tříd FM4, KO4, PO2A, PO2B

Pozn.: Profesní diagnostika sestává ze dvou částí – hromadné testování (proběhlo 19. a 20. 12.) a individuální pohovory s psychologem (proběhly v únoru).

Exkurze do Informačního a poradenského střediska pro volbu povolání při Úřadu práce ČR v Brně (Úřad práce)

Sekce	Termín	Třídy
Gastronomie	prosinec až březen	HT4A, HT4B, K3A, Č3B, CR4, G4
Obchodu	leden až únor	A3, EP4
Služeb	prosinec až březen	FM4, KO4, PŘ3, KA3A, KA3B, KA3C, C3B

Pozn.: Exkurze pro třídy C3A, PR3V, K3B a KČ3B již nebylo možné realizovat z důvodu uzavření škol (od 11. 3. 2020)

Maturitní trénink, Národní testování SCIO (realizace cvičných předmaturitních testů z cizího jazyka, matematiky, českého jazyka obecných studijních předpokladů)

Sekce	Termín	Třídy
Služeb	10. 3. 2020 + individuálně	vybraní zájemci ze tříd PO1A, PO1B, PO2A, PO2B,

Pozn.: Maturitní trénink probíhá online. Část žáků si zvolila možnost vypracovat testy ve smluvený termín ve škole, část testy vyplňovala individuálně doma.

Semináře pro první ročníky studijních oborů v rámci maximalizace úspěchů ve studiu na téma „Jak se správně učit, aneb co je to efektivní učení“

Sekce	Termín	Třídy
Služeb	září	PO1A, PO1B, FM1, KO1
Gastronomie	září	CR1, HT1A, HT1B, G1



8.6 Prevence sociálně patologických jevů

Ve školním roce 2019 / 2020 působili ve škole čtyři metodici prevence rizikového chování: Mgr. Pavla Kostková, Mgr. Lubomír Šíbl, Mgr. Jaroslav Šrejma a Mgr. Pavel Zapletal. Jejich činnost koordinovala a vedla Mgr. Ditta Pokorná, vedoucí Školního poradenského pracoviště (dále jen ŠPP).

Byl vypracován Preventivní program školy (dále jen PP) pro školní rok 2019 / 2020 se zaměřením na spolupráci s třídními učiteli a vytváření třídních kolektivů se zdravou atmosférou. Další prioritou byla úzká spolupráce s brněnskými organizacemi, které se zabývají primární a sekundární prevencí sociálně patologických jevů.

Dlouhodobými cíli PP zůstaly i pro školní rok 2019 / 2020 soustavná práce na udržitelnosti žáků na naší škole, udržení počtu zachycených případů užívání návykových látek na současném počtu a snižování tohoto stavu, dále realizace projektu "Správnou komunikací k toleranci nejen na střední" a příprava a zahájení nového školního projektu primární prevence "Mezilidské vztahy aneb život na střední" v rámci dotačního programu JMK "Preventivní programy realizované školami a školskými zařízeními". Aktivita v něm popsané jsou součástí Preventivního programu Střední školy Brno, Charbulova, p. o. pro školní roky 2019 / 2020 a 2020 / 2021. Na školní projekt primární prevence "Mezilidské vztahy aneb život na střední" nebyly však z důvodu pandemie COVID-19 poskytnuty Jihomoravským krajem (dále jen JMK) finanční prostředky.

Nejdůležitějším dlouhodobým cílem PP bylo snižování počtu případů užívání návykových látek žáků školy a snižování výskytu nevhodného chování žáků.

Na zahajovací pracovní poradě před začátkem školního roku byli učitelé všech ročníků SŠ Brno, Charbulova, p. o. seznámeni s Preventivním programem pro školní rok 2019 / 2020, jehož součástí jsou i základní legislativa prevence, krizový plán, seznam kontaktů na brněnská odborná centra a instituce v oblasti primární a sekundární prevence, témata z oblasti prevence rizikového chování pro třídnické hodiny, školní program proti šikanování a první pomoc při šikaně.

Tiskopisy kontaktů na odborníky z oblasti primární a sekundární prevence, krizový plán pro učitele (manuál), jakož i seznam témat z oblasti prevence rizikového chování pro třídnické hodiny dostali v přípravném týdnu třídní učitelé všech sekcí školy, aby s nimi seznámili žáky. Všem učitelům Střední školy Brno, Charbulova, p. o. byla nabídnuta metodická pomoc v oblasti prevence sociálně patologických jevů, zejména problémového chování, a dále možnost konzultovat možnosti práce s třídními kolektivy v rámci zlepšování třídního klimatu. Pro problémové třídy byla nabídnuta možnost zúčastnit se preventivních programů, které pořádá Poradenské centrum pro drogové a jiné závislosti (Brno, Sládkova 45).

Během celého školního roku spolupracovali metodici prevence rizikového chování s učiteli při zachycování varovných signálů spojených s možností vzniku a rozvoje sociálně patologických jevů u jednotlivých žáků a tříd. Byli také v kontaktu s rodiči žáků, kteří měli problémy v oblasti sociálně patologických jevů.



8.6.1 Uskutečněné akce v rámci PP

Datum	Sekce	Preventivní programy
4. 9. 2019	služby	Adaptační kurz "Spolu pod lany" – SVC Lužánky – třída CP2
10. a 18. 9. 2019	gastronomie	Drom – romské středisko – Brno – preventivní programy – Zvládání studijních nároků a Jak se vyrovnat se stresem – třídy Č1B, K1B, Č1A, KŘ1A.
10., 18. a 19. 9. 2019	služby	Společnost Podané ruce o.p.s., Adaptační program – třídy C1B, CP1, KA1B, KA1C, KA1D.
13. a 20. 9. 2019	gastronomie	Společnost Podané ruce o.p.s., Adaptační program – třídy Č1B, KŘ1A, Č1A.
13. 9. 2019	obchod	Společnost Podané ruce o.p.s., Adaptační program – třída A1.
11., 12., 16. a 17. 9. 2019	služby	Drom – romské středisko – Brno – preventivní programy – Zvládání studijních nároků a Jak se vyrovnat se stresem – třídy CP1, C1A, C1B, KA1A, KA1B KA1C, KA1D.
19. 9. 2019	obchod	Drom – romské středisko – Brno – preventivní programy – Zvládání studijních nároků a Jak se vyrovnat se stresem – třídy EP1, PR1.
24. – 27. 9. 2019	celoškolní	Adaptační kurz Nesměř – RS Nesměř – třídy HT1A, HT1B, CR1, G1, FM1, EP1, KA1A, C1A a KO1.
23. 9. 2019	celoškolní	Schůzka školních metodiků prevence SŠ regionu Brno – město – PPP Sládkova 45 – účast: školní metodici prevence.



23. – 27. 9. 2019	celoškolní	Srdíčkové dny – podzimní – charitativní akce ve prospěch společnosti Život dětem, o.p.s. – prodej charitativních předmětů – vybraní žáci školy.
16 –17. 10. 2019	obchod	Multimediální projekce “Totalita” – třídy EP4, OB3, EP2B, OB3, A3, OB4.
31. 10. 2019	obchod	Na jedné lodi – program primární prevence – PPP Sládkova 45 – třída PR1.
6. 11. 2019	služby	Podané ruce, o.p.s. – program primární prevence – Tolerance a extremismus – třídy C2A, KA2A.
19. 11. 2019	gastronomie	Podané ruce, o.p.s. – program primární prevence – Tolerance a extremismus – třídy KŘ2C, K2B.
22. 11. 2019	obchod	Podané ruce, o.p.s. – program primární prevence – Tolerance a extremismus – třídy EP2A, EP2B.
2. 12. 2019 22. 1.2020 a 4. 3. 2020	služby	Diagnostika vztahů ve třídě FM1
4. 12. 2019 a 24. 2. 2020	služby	Diagnostika vztahů ve třídě C1A
6. 12. 2019	obchod	Mikulášská nadílka pro Dobrého anděla
16. 12. 2019 a 14. 2. 2020	služby	Diagnostika vztahů ve třídě C2A
16. – 19. 12. 2019	celoškolní	Vánoce pro Dobrého Anděla – vánoční galerie, vánoční tombola, dva vánoční koncerty žáků a učitelů školy pro



		nadační fond Dobrý anděl – v prostorách Střední školy Brno, Charbulova – Jánská 22 a Charbulova 106.
9. 3. 2020	gastronomie	Armáda České republiky – informačně preventivní program – třídy G4, K3B, KČ3B.
10. 3. 2020	gastronomie	Podané ruce, o.p.s. – Drug free Brno – prevence užívání návykových látek – třída Č1B – I. setkání
11. a 19. 3. 2020	služby	Podané ruce, o.p.s. – Drug free Brno – prevence užívání návykových látek – třídy CP1, CP2 – I. setkání – Z důvodu pandemie COVID-19 zrušeno.
16. 3. 2020	gastronomie	Armáda České republiky – informačně preventivní program – třídy HT4A, KŘ3A, Č3A. – Z důvodu pandemie COVID-19 zrušeno.
17. a 18. 3. 2020	gastronomie	Podané ruce, o.p.s. – Drug free Brno – prevence užívání návykových látek – třídy Č1A a K2A – I. setkání – Z důvodu pandemie COVID-19 zrušeno.
23. – 27. 3. 2020	celoškolní	Srdíčkové dny – charitativní akce ve prospěch společnosti Život dětem, o.p.s. – prodej charitativních předmětů – vybraní žáci všech sekcí školy. – Z důvodu pandemie COVID-19 byla akce přeložena na týden od 21. do 25. 9. 2020.
13. 5. 2020	celoškolní	Český den proti rakovině – charitativní sbírka ve prospěch Ligy proti rakovině Praha – prodej charitativních předmětů – vybraní žáci všech sekcí školy – Z důvodu pandemie COVID-19 byla akce přeložena z 13. května 2020 na středu 30. září 2020.
červen 2020	celoškolní	Workshopy společnosti Tichý svět, o.p.s. – Z důvodu pandemie COVID-19 zrušeno.



8.6.2 Vyhodnocení akcí PP

Ve školním roce 2019 / 2020 se vzhledem k pandemii COVID-19 podařilo realizovat méně preventivních aktivit než v roce předešlém. Tyto aktivity byly realizovány v souladu s PP a školním projektem primární prevence pro rok 2019 s názvem “Správnou komunikací k toleranci nejen na střední” nebo reagovaly na aktuální problémy třídních kolektivů či na problémy, které byly řešeny školními metodikami prevence v uplynulém školním roce.

V důsledku opatření spojených s pandemií COVID-19 byly zrušeny či přesunuty v čase tyto programy primární prevence: Drug free Brno Společnosti Podané ruce, o.p.s.; informačně preventivní program Armády České republiky; Srdíčkové dny, charitativní akce ve prospěch společnosti Život dětem, o.p.s.; Český den proti rakovině, charitativní sbírka ve prospěch Ligy proti rakovině; workshopy o světě neslyšících společnosti Tichý svět, o.p.s.

Dále se nemohla uskutečnit dlouhodobě plánovaná akce “Přízraky ulice”, preventivní divadelní představení Vojenského uměleckého souboru Ondráš.

Naštěstí se většina preventivních programů stihla odehrát před uzavřením škol České republiky. Preventivní programy pořádané Společností podané ruce opět pomohli žákům vylepšit vzájemné vztahy a zklidnit atmosféru v daných třídách.

K rozvoji prosociálního citění žáků, respektu a toleranci k ostatním přispěly charitativní akce (Podzimní Srdíčkové dny, Mikulášská nadílka pro Dobrého anděla, Vánoce pro Dobrého Anděla), do kterých se Střední škola Brno, Charbulova, p. o. aktivně zapojila.

Stmelování nových třídních kolektivů bylo výrazně podpořeno preventivními programy (adaptační kurz “Spolu pod lany”, adaptační kurz Nesměř, adaptační programy ve škole od lektorů Společnosti Podané ruce, o.p.s.), které byly financovány za přispění školního projektu prevence “Správnou komunikací k toleranci nejen na střední”.

Adaptační kurz pro žáky I. ročníků se ve školním roce 2019 / 2020 konal již počtvrté. Školním metodikům prevence se také podařilo počet tříd, které se zúčastnily adaptačního kurzu, udržet na devíti místo původních šesti. Pro adaptační kurz Nesměř 2019 došlo ke změně obsahu programu, který byl letos tematicky zaměřen na jeden ze sociálně patologických jevů, který je pro Střední školu Brno, Charbulova, p. o. aktuálně rizikovým a ohrožujícím. Tímto jevem je “Bezpečnost chování žáků v kyberprostoru.”

V tomto školním roce poprvé adaptační kurz včetně programu připravilo a realizovalo Středisko volného času Lužánky, Brno, p. o. Dle školních metodiků prevence se jednalo z hlediska kvality programu o nejlepší adaptační kurz ze všech, které byly v posledních devíti letech ve škole realizovány.

Jako účinné z hlediska propojení se školním prostředím se ukazují preventivní programy realizované přímo ve škole, tedy adaptační programy či preventivní program “Tolerance a extremismus” Společnosti Podané ruce, který byl hodnocen žáky jako nejlepší.

Preventivní programy “Zvládání studijních nároků” a “Jak se vyrovnat se stresem” realizované lektory organizace Drom – romské středisko – Brno zase pomohly žákům I. ročníků lépe zvládnout přechod na střední školu.

Velmi zdařilým preventivním programem se měl stát stejně jako loni projekt Společnosti Podané ruce, o.p.s “Drug free Brno”, do kterého je jako jedna z brněnských škol exkluzivně zapojena



Střední škola Brno, Charbulova, p. o. Cílem tohoto víceletého projektu je minimalizovat zdravotní a sociální rizika u osob ohrožených závislostmi. Žáci tuto akci vždy hodnotili velmi pozitivně, protože se mohli otevřeně a bez předsudků bavit o drogách s výborně připravenými lektory a také proto, že během těchto programů načerpali množství podnětných informací. Plusem loňského druhého ročníku tohoto projektu bylo nové téma „Vztahy ve třídě“, které bylo přidáno na základě připomínek školních metodiků prevence Střední školy Brno, Charbulova, p. o. a které reflektovalo sledovaný sociálně patologický jev, kterým jsou špatné vztahy mezi žáky. V letošním školním roce se však tohoto programu stihla kvůli uzavření škol pro žáky z důvodu pandemie COVID-19 zúčastnit pouze jedna třída.

Ze stejného důvodu bylo také pozastaveno vyplácení financí pro školní projekty prevence v Jihomoravském kraji, což se bohužel týkalo v pořadí již pátého připravovaného projektu školních metodiků prevence s názvem „Mezilidské vztahy aneb život na střední“.

Jako méně efektivní z hlediska pozitivního sociálního klimatu třídy se v poslední době dle zpětné vazby třídních učitelů i samotných žáků jevila účast tříd v rámci preventivních programů, jako jsou např. programy „Na jedné lodi“, „Společně na Měsíc“ či „Expedice“ v Poradenském centru pro drogové a jiné závislosti (Brno, Sládkova 45). Proto se programu „Na jedné lodi“ ve školním roce 2019 / 2020 zúčastnila pouze jedna třída školy.

Díky akcím realizovaným v rámci PP si žáci vytvořili povědomí o oblasti sociálně patologických jevů. Znájí rizika spojená s kouřením, alkoholem a drogami. Vědí, jak se zachovat, budou-li šikanováni, či jinak zneužíváni. Ví také, jak se mají slušně chovat k sobě navzájem a jak se chovat k lidem se zdravotním hendikepem. Ví, že musí respektovat své učitele a chovat se k nim odpovídajícím způsobem. Tuto informovanost žáků potvrzují i dotazníková šetření z oblasti prevence sociálně patologických jevů, která jsou žákům školy pravidelně předkládána.

V neposlední řadě se školní metodici prevence snažili stmelovat a posilovat ty třídní kolektivy, kde došlo k narušení klimatu třídy. V ostatních případech pomocí výše uvedených akcí učili žáky vzájemné toleranci, respektování se a spolupráci.

8.6.3 Spolupráce s jinými institucemi a organizacemi

V rámci PP škola dlouhodobě spolupracuje s těmito institucemi a organizacemi:

- Agentura JL – produkční a umělecká agentura
- Dobrý anděl, nadace
- Diagnostický ústav Veslařská, Brno
- DROM – romské středisko, Brno
- ELIM Letovice, o.p.s.
- IFMSA – International Federation of Medical Students Associations – Brno
- Krajské ředitelství Policie České republiky JMK – Odbor personální
- Liga proti rakovině Praha z.s.
- Lužánky – středisko volného času Brno, příspěvková organizace
- Pedagogicko-psychologická poradna Brno (Kohoutova 4)
- Poradenské centrum pro drogové a jiné závislosti Brno (Sládkova 45)



- Sdružení Podané ruce, o.p.s.
- Tichý svět, o.p.s.
- Život dětem, o.p.s

8.6.4 Výskyt sociálně patologických jevů ve škole

- alkohol – počet: 1
- kouření – počet: 0
- šňupání tabáku – počet: 0
- užívání měkkých drog (např. THC) – počet: 0
- užívání tvrdých drog – počet: 0
- elektronická cigareta – počet: 10
- fyzické napadení mezi žáky – počet: 2
- nevhodné chování vůči vyučujícímu (slovní či fyzické útoky) – počet: 4
- podvodné jednání – počet: 1
- kriminalita – majetkové povahy – počet: 0
- šikana – počet: 1
- kyberšikana – počet: 1
- stalking – počet: 0
- vandalismus – počet: 0
- záškoláctví (do 10 hodin neomluvené absence) – počet: 175 žáků
- záškoláctví (nad 10 hodin neomluvené absence) – počet: 131 žáků
- gamblerství – počet: 0
- špatné vztahy mezi žáky: 16
- rasismus a xenofobie: 0
- sebepoškozování a autoagrese: 0
- kriminalita – přestupky či zločiny nemajetkové povahy: 0

Cíle stanovené PP pro školní rok 2019 / 2020 byly přes nepříznivé vnější okolnosti způsobené pandemií COVID-19 z větší části splněny. Třídní učitelé se aktivně podíleli na vytváření třídních kolektivů se zdravou atmosférou. Připravili jsme různorodě zaměřené programy z oblasti selektivní primární prevence.

Dlouhodobou prioritou PP i celého ŠPP zůstala úzká spolupráce s brněnskými organizacemi, které se zabývají primární a sekundární prevencí rizikového chování. Pokračovala tak spolupráce s Pedagogicko-psychologickou poradnou Brno, Sládkova 45 nebo se společností Podané ruce.

Podařilo se soustavně prohlubovat spolupráci členů Školního poradenského pracoviště s třídními učiteli. Školní metodici prevence opět připravili preventivní programy z oblasti primární prevence, které reagovaly na vyhodnocení Preventivních programů školy z let 2017 – 2019. Tyto programy cílily na všechny třídy školy, na některé z nich nespecificky a na ty problémové



specificky. Preventivní programy se dle znění školních projektů prevence pro školní roky 2019 / 2020 a 2020 / 2021 zaměřily také na toleranci a vzájemnou komunikaci mezi žáky. Díky nim se podařilo pokrýt více témat z oblasti primární prevence než dříve.

Dlouhodobé cíle PP, tedy soustavná práce na udržitelnosti žáků na naší škole, udržení počtu zachycených případů užívání návykových látek na současném počtu a snižování tohoto stavu, snižování výskytu nevhodného chování žáků a realizace projektu "Správnou komunikací k toleranci nejen na střední" a příprava nového školního projektu primární prevence "Mezilidské vztahy aneb život na střední" v rámci dotačního programu JMK "Preventivní programy realizované školami a školskými zařízeními" se podařilo naplnit. Projekt školní prevence "Mezilidské vztahy aneb život na střední" byl ovšem z důvodu ekonomických následků pandemie COVID-19 ze strany Jihomoravského kraje pozastaven.

Podařilo se oproti minulému školnímu roku snížit výskyt kyberšikany (z 2 případů na 1) a snížit počet výskytu šikany (ze 3 případů na 1) a nezvyšovat výskyt případů fyzického napadení mezi žáky (2 případy loni a 2 případy letos). Podařilo se také snížit výskyt nevhodného chování žáků vůči vyučujícímu (slovní či fyzické útoky) z počtu 6 (2018 / 2019) na 4 (2019 / 2020).

Tyto statisticky příznivé výsledky za školní rok 2019 / 2020 ovšem mohou být do jisté míry zapříčiněny pandemií COVID-19 a tedy dlouhodobou absencí žáků v prezenční výuce. Jestli se jedná o trvale udržitelný trend, ukáží až následující školní roky.

Dařilo se přinášet žákům i učitelům nové, aktualizované informace z oblasti prevence rizikového chování. Třídní učitelé také úspěšně realizovali mnohé body PP v rámci třídnických hodin.

Podařilo se opět zapojení žáků školy do charitativních sbírek v rámci ČR (Nadace Dobrý anděl, Srdíčkové dny, Český den proti rakovině aj.).

Snížil se také výskyt neomluvené absence žáků pod i nad 10 hodin. Tento jev je ovšem způsoben téměř tři měsíce trvající distanční výukou. Žáků s neomluvenou absencí do 10 hodin ubylo z 304 žáků (2018 / 2019) na počet 175 žáků (2019 / 2020) a žáků s neomluvenou absencí nad 10 hodin ubylo z 203 žáků (2018 / 2019) na počet 131 žáků (2019 / 2020).

PP pro školní rok 2019 / 2020 byl stejně jako v předchozích školních rocích obohacen o školní projekt primární prevence s názvem "Správnou komunikací k toleranci nejen na střední". Studenti se jej zúčastňovali aktivně a se zájmem. Tato kladná zpětná vazba se pozitivně promítla do klimatu ve třídách, které byly do projektu zapojeny. Finanční podpora primární prevence Jihomoravským krajem umožnila vytvořit z realizovaného projektu centrální část PP a tím prohloubit a zkvalitnit realizaci nespecifické a specifické primární prevence na Střední škole Brno, Charbulova.

Díky finanční podpoře ze strany Jihomoravského kraje se také podařilo nabídnout preventivní a adaptační programy a zejména adaptační kurz těm žákům školy, z nichž mnozí by se bez výše zmíněných dotací nemohli těchto aktivit ze sociálních důvodů zúčastnit. Podařilo se tak nastolit ucelenou celoroční interakci (adaptační kurz a adaptační programy, preventivní programy zaměřené na nebezpečí rasismu a xenofobie) v oblasti prevence rizikového chování v rámci práce s třídními kolektivy.



9 Vzdělávání zaměstnanců

9.1 Vzdělávání pedagogických pracovníků

Vzdělávání pedagogických pracovníků v souladu se Zákonem o pedagogických pracovnících patří k jejich základním povinnostem. Vedení školy podporuje realizaci dalšího vzdělávání, které probíhá v souladu se zpracovaným plánem osobního rozvoje každého pedagogického pracovníka (DVPP) na daný školní rok.

Informace týkající se DVPP škola eviduje v elektronické formě, a to na intranetu školy v rámci SharePointu, který je součástí balíku služeb a kancelářského softwaru Office 365. Tento elektronický systém pedagogičtí pracovníci používají nejprve k plánování svého individuálního vzdělávání (organizační funkce). Poté je v průběhu školního roku tento systém využíván rovněž k evidenci reálně uskutečněného dalšího vzdělávání (evidenční funkce). Díky tomu jsou informace týkající se dalšího vzdělávání všech pedagogických pracovníků k dispozici centrálně a s aktuálními údaji, což umožňuje efektivnější sledování průběhu DVPP ze strany vedení školy (kontrolní funkce). Systém umožňuje vygenerovat přehled dalšího vzdělávání konkrétního pedagogického pracovníka a jeho hodnocení, přehled dalšího vzdělávání po jednotlivých sekcích organizace, po oblastech vzdělávání a formě vzdělávání. Výstupy jsou archivovány v elektronické podobě.

Učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů i učitelé odborného výcviku se pravidelně dle časových možností účastnili zejména seminářů využitelných ve vlastní práci učitele (odborné vzdělávání, vzdělávání v ICT, metodické semináře a další).

Po přechodu na distanční výuku v druhém pololetí školního roku probíhala výuka prostřednictvím programů Moodle, EduPage (v obou případech zadávání studijních materiálů, úloh, testů a poskytování zpětné vazby) a Teams (komunikace s žáky formou videohovorů). Naše škola poskytla pedagogům odborná školení pro práci v těchto rozhraních, k dispozici byl dále kompletní manuál k programu EduPage, včetně názorných videí.

Škola i v tomto školním roce byla akreditovaným pracovištěm MŠMT pro poskytování vzdělávacích služeb v oblasti DVPP. Seznam akreditovaných kurzů DVPP je zveřejněn na intranetu.

Typ kurzu – školení	Počet účastníků	Typ kurzu – školení	Počet účastníků
Hygienické předpisy	49	Kariérové poradenství	1
MZ – vzdělávání pro zadavatele, hodnotitele, komisaře, konzultační semináře	6	Odborná školení pro UOV a učitele odborných předmětů oboru cukrář, pekař	17
Odborná školení pro UOV a učitele odborných předmětů oboru kuchař a číšník	20	Odborné semináře pro UOV a učitele odborných předmětů oboru kadeřník	2



Typ kurzu – školení	Počet účastníků	Typ kurzu – školení	Počet účastníků
Prevence, výchovné poradenství, žáci s SPU	1	Školení asociace kuchařů a cukrářů	1
Školení barmanské asociace	5	Školení řidičů	20
Vzdělávání v oblasti cizích jazyků	19	Vzdělávání v oblasti komunikačních dovedností	93
Vzdělávání v oblasti ICT – EduPage, elektronická třídní kniha	39	Vzdělávání v oblasti ICT – Office 365, OneDrive, Teams	78
Vzdělávání v oblasti odborných kompetencí učitelů teoretického vyučování a UOV	20	Vzdělávání v oblasti řízení školy, školských předpisů	15
CELKEM účastníků		386	

9.2 Vzdelávání nepedagogických pracovníků

Stejně jako u pedagogických pracovníků i u nepedagogických pracovníků je podporováno odborné a profesní vzdělávání, ale také vzdělávání v oblasti aplikovaného SW.

Typ kurzu	Počet účastníků
Časté chyby při vedení účetnictví	1
Účetnictví příspěvkových organizací pro školy	1
Praktické uplatňování DPH u škol	1
Praktické příklady z daně z příjmů příspěvkových org.	1
Personální agenda v programu Avenio	1
Odměňování zaměstnanců ve veřejných službách	1
Kontrola ze strany inspektorátu práce	1
Novela zákoníku práce 2020	1
Právní a ekonomické aspekty v řízení školy	2
Školení řidičů	26
BOZP	1
Hygienické předpisy	15



Typ kurzu	Počet účastníků
Inventarizace 2019	2
Školní stravování	1
Obsluha tlakových nádob	7
Školení obsluhy plynových zařízení	36
Celkem účastníků	98

I přes přijatá mimořádná opatření bylo podporováno další vzdělávání nepedagogických pracovníků, o čemž svědčí počet absolvovaných vzdělávacích kurzů a školení.



10 Aktivity a prezentace školy na veřejnosti

10.1 Odborné exkurze, přednášky, akce, ostatní činnosti

Název aktivit	Počet akcí	Počet zúčastněných a zapojených žáků
Akce	19	1212
Exkurze	89	1720
Kurzy	12	174
Náborové akce	10	133
Odborné akce, stáže žáků	8	90
Odborná školení	7	90
Preventivní programy	72	1645
Prezentace školy	16	216
Odborné přednášky	14	386
Soutěže	33	811
Sbírky	5	1713
Výstavy	16	115
Celkem	301	8305

Rekapitulace akcí – exkurzí, přednášek, preventivních programů a ostatních školních, mimoškolních a jiných akcí je uvedena v detailním přehledu vybraných akcí a aktivit v Příloze č. 2 – Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2019/20.

Počet akcí a účastníků byl negativně ovlivněn uzavřením školy a omezením provozu ve 2. pololetí školního roku z důvodu šíření koronaviru COVID 19.



10.2 Soutěže

Účast žáků školy v nejvýznamnějších soutěžích:	Umístění
O Priessnitzův dortík 2020 – soutěž oboru vzdělání cukrář	9. místo
Moravský pohár 2020, Brno - soutěž oboru vzdělání cukrář	2. místo
Tvéma očima, Praha – celostátní soutěž žáků oboru vzdělání Fotograf	1× 1., 2× 2., 2× 3. místo
Photobase, Praha – celostátní soutěž žáků oboru vzdělání Fotograf	2× 1., 1× 2. místo, 1. místo v soutěži škol
Makro HORECA pětiboj 2019 - celostátní soutěž obor KČ	2. místo
Svačina roku s Rio Mare 2019	6. místo
Brněnský vánoční pohár 2019	3. a 4. místo
Metelka Cup 2019	8. místo
Junior mistr kávy - Kroměříž 2020	5. místo
Oxalys Czech Teatender Cup - Kroměříž 2020	3. místo
Brněnské zrcadlo – soutěž oborů Kadeřník a Kosmetické služby	1x1.místo; 3x3.místo
MMT Jihlava	4. místo
NSAF 2020 – celostátní soutěž žáků oboru vzdělání Fotograf	1× 1., 1× 3. místo
Sommelier Moravy Znojmo 2019	1. místo
Trophée Bohemia Sekt 2019	1. místo

V uplynulém školním roce se bohužel neuskutečnily tradiční, původně plánované soutěže z důvodu uzavření a omezení provozu škol a přijetí mimořádných opatření příslušnými ministerstvy, jako např. Harmonie, Makro pětiboj, Birel Cup a další.

10.3 Kroužky, konzultace, doučování ve škole

	Počet žáků
Doučování z matematiky	55
Doučování žáků Šablony	16
Doučování češtiny pro cizince	2
Kroužek španělského jazyka	4
Doučování anglického jazyka	4



10.4 Ostatní akce pro zaměstnance

Hned na začátku školního roku 2019/2020 jsme úspěšně do nového roku vypluli akci „Vyplováme“ po brněnské přehradě. Následovaly i další akce, mezi které patřily zejména:

a) Zájmové kurzy pro zaměstnance školy:

- Malování látkových tašek
- Líčení, účesy
- Výroba adventních věnců
- Pečení vánoček
- Porcování a úprava kapra

b) Ostatní akce pro zaměstnance školy:

- Mikulášská besídka pro děti zaměstnanců
- Vánoční setkání zaměstnanců v Bowling restauraci v Brně Líšni s kulturním a sportovním programem
- Adventní dílna
- Návštěva 5 divadelních představení
- Ukončení školního roku - Prasopeč

10.5 Akce pro základní školy

Kurz (aktivita)	Datum	ZŠ	Vyuč._hod	Žáků ZŠ	Žáků SŠ Charbulova
Návštěva SŠ Charbulova	14. 11. 2019	ZŠ Křenová, Brno	3	17	
Jednoduché pokrmy + Míchané nápoje	09. 01. 2020	Horní Brno	3	21	
Chování u jídla v restauraci	12. 12. 2019	ZŠ J. Broskvy	2	12	
Chování u jídla v restauraci	12. 12. 2019	ZŠ J. Broskvy	2	20	
Cukrář, Pekař, Řezník - uzenář (prezentace oborů a školy)	17. 12. 2019	ZŠ Oslavany	3	24	3
Příprava pokrmů	14. 01. 2020	ZŠ Horní	2	13	4
Kosmetika	21. 01. 2020	ZŠ Masárova, Brno	2	12	
Kadeřnictví	21. 01. 2020	ZŠ Masárova, Brno	2	12	
Společenská výchova	06. 02. 2020	ZŠ Herčíkova	3	17	0



11 Dotazníková šetření

Také v letošním školním roce 2019/2020 bylo realizováno několik dotazníkových šetření (DŠ) - interních (školních) a externích. Interní byly rovnoměrně rozloženy v průběhu prvního pololetí a byli osloveni žáci, rodiče i zaměstnanci školy. Externí dotazníková šetření byla realizována na základě požadavků ČŠI, agentury Focus, SCIO Polygram, na výzvy pro studenty VŠ, kteří nás o šetření požádali a využili ho do své závěrečné diplomové práce apod.

Všechna šetření probíhala elektronicky a vždy zcela anonymně, výsledky a analýzy jsou uloženy u zástupců ředitelky školy a zveřejňovány na SHP – intranetu školy. Výsledky šetření byly analyzovány v pracovních týmech, na poradách vedení školy a vedoucích pracovních týmů; zaměstnanci jsou s nimi seznamováni na poradách. Současně, v případě opakovaného dotazníkového šetření, byly výsledky porovnávány s předešlými a byly v rámci pracovních týmů z nich vyvozovány potřebné závěry.

Přehled realizovaných dotazníkových šetření, šetření, zjišťování:

Interní:

- Zjišťování uplatnění absolventů na trhu práce, příp. v dalším studiu – říjen 2019
- Vstupní dotazníkové šetření žáků 1. ročníků - září 2019 (viz příloha č. 3)
- Vnímání školy z pohledu rodičů – leden 2020 (viz příloha č. 4)
- Dotazník pro učitele teoretického a praktického vyučování, týkající se zahájení distančního vzdělávání a podmínek pro distanční vzdělávání – podklady pro šetření ČŠI - březen / duben 2020 (vyhodnocení a výsledky jsou uloženy v kanceláři ředitelky školy).

V průběhu druhého pololetí mělo proběhnout dotazníkové šetření absolventských ročníků, které jsme však z důvodu mimořádných opatření ve státě nerealizovali.

Externí:

- Národní studie o interpersonálních vztazích žáků, 2 třídy – říjen 2019 (Agentura FOCUS, Fakulta humanitních studií, Univerzita T. Bati, Zlín)
- Čtenářská gramotnost – 2. kolo; 3 třídy – duben - květen 2020 (SCIO PolyGram)
- Čtenářská gramotnost – všechny 1. ročníky studijních i učebních oborů, listopad 2019 (ČŠI)
- Syndrom vyhoření – 15 pedagogů, listopad 2019 (DŠ do diplomové práce Bc. Radka Loudová)

V průběhu druhého pololetí (duben 2020) mělo proběhnout pilotní šetření Mezinárodního projektu PISA 2020 (ČŠI) pro žáky studijních oborů narozených v roce 2004, které se také z důvodu mimořádných opatření ve státě nerealizovalo.



12 Inspekční a kontrolní činnost orgánů státní kontroly

12.1 Inspekční a kontrolní činnost ČŠI, KÚ JmK a orgánů státní kontroly

Kontrola Krajské hygienické stanice jihomoravského kraje se sídlem v Brně

Předmět kontroly ze dne 14. 10. 2019 - plnění povinností stanovených ve čl. 28 nařízení (ES) č. 882/2004

Místo kontroly: restaurace, studená výroba provozovna Svratka, Veslařská 54, Brno

Závěr: Kontrolní zjištění na místě projednáno, písemná zpráva o odstranění nedostatků poslána 20. 11. 2019 datovou schránkou.

Předmět kontroly ze dne 27. 1. 2020 - plnění povinností stanovených ve čl. 28 nařízení (ES) č. 882/2004, podrobněji viz protokol o kontrole.

Místo kontroly: prodejna učňovských výrobků a učňovská kavárna Česká 11, Brno

Závěr: Kontrolní zjištění na místě projednáno, písemná zpráva o odstranění nedostatků poslána 27. 2. 2020 datovou schránkou.

Předmět kontroly ze dne 27. 2. 2020 - plnění povinností stanovených ve čl. 28 nařízení (ES) č. 882/2004, podrobněji viz protokol o kontrole.

Místo kontroly: stravovací provoz pracoviště Veslařská 54, Brno

Závěr: Kontrolní zjištění na místě projednáno, písemná zpráva se nepožaduje.

Předmět kontroly ze dne 22. 6. 2020 - plnění povinností stanovených ve čl. 28 nařízení (ES) č. 882/2004, dále pak aktualizace systému kritických bodů (HACCP) pro provozovny – Restaurace Nová Svratka, prodejna učňovských výrobků a učňovská kavárna, podrobněji viz protokol o kontrole.

Místo kontroly: prodejna učňovských výrobků a učňovská kavárna Česká 11, Brno

Závěr: Kontrolní zjištění na místě projednáno, písemná zpráva se nepožaduje.

Kontrola Státní veterinární správy pro Jihomoravský kraj

Předmět kontroly ze dne 31. 10. 2019 - kontrola hygieny na bourárně a odběr vzorků - obor vzdělání Řezník - OV.

Závěr: Nebyly zjištěny nedostatky

Předmět kontroly ze dne 14. 11. 2019 - kontrola hygieny na prodejně a odběr vzorků - obor vzdělání Řezník - OV.

Závěr: Nebyly zjištěny nedostatky

Předmět kontroly ze dne 18. 6. 2020 - kontrola hygieny ve výrobně a přípravě masa, odběr vzorků - obor vzdělání Řezník - OV.

Závěr: Nebyly zjištěny nedostatky



Krajský úřad Jihomoravského kraje

Předmět kontroly ze dne 9. 12. 2019 - kontrola dodržování zásad při nakládání s veřejnými prostředky v oblasti majetku, pohledávek a závazků, hospodaření s prostředky veřejné finanční podpory, hospodaření s peněžními fondy, dodržování zákonných podmínek pro zajištění plnění daňových povinností, schvalovací postupy předběžné řídicí kontroly.

Závěr: Věcné shrnutí výsledků kontroly – u většiny bodů kontroly nebyly zjištěny žádné nedostatky. Pouze v oblasti inventarizace majetku a závazků byly zjištěny drobné formální nedostatky, které byly předmětem zápisu z kontroly. Nejednalo se o závažné porušení, doporučené závěry z kontroly byly již převedeny do skutečnosti a nedostatky budou v rámci účetního období 2020 a následného zcela odstraněny.

Kontrola Oblastního inspektorátu práce pro Jihomoravský kraj a Zlínský kraj

Předmět kontroly ze dne 12. 3. 2020 - dodržování povinností vymezených v ustanovení § 3 odst. 1 zákona č. 251/2005 Sb. o inspekci práce, ve znění pozdějších předpisů, se zaměřením zejména na povinnosti na úseku odměňování zaměstnanců, povinnosti na úseku pracovního poměru nebo dohod o pracích konaných mimo pracovní poměr.

Závěr: Nebyly zjištěny nedostatky.



13 Údaje o hospodaření školy

Celkový přehled plánu a skutečnosti příjmů a výdajů za období roku 2019 (v Kč)

	Plán	Skutečnost	Rozdíl	% plnění
Výnosy	199 284 923,00	205 279 389,00	5 994 466,00	103%
Náklady	199 284 923,00	203 984 732,00	4 699 809,00	102%

Oblast dotací na rok 2019

Dotace	rozpočet v Kč	čerpání v Kč	čerpání v %
Provozní dotace JMK	25 131 000,00	25 131 000,00	100,00%
Dotace JMK Lékařské prohlídky	5 000,00	800,00	16,00%
Dotace JMK Podpora vynikajících výsledků talentované mládeže	120 000,00	120 000,00	100,00%
Dotace JMK Stipendia pro žáky v učebních oborech	314 000,00	219 500,00	69,90%
Dotace JMK České ručičky	100 000,00	100 000,00	100,00%
Dotace JMK Soutěže a přehlídky v zájmovém vzdělávání	100 000,00	100 000,00	100,00%
Dotace JMK Příspěvek na krytí přímých výdajů na vzdělávání	97 190,92	89 380,42	91,96%
Dotace JMK Údržba a provoz budov do doby prodeje	613 000,00	613 000,00	100,00%
Dotace JMK provoz nemovitosti Česká 11	1 700 000,00	932 117,62	54,83%
Dotace JMK vybavení provozu Česká 11	970 000,00	803 092,14	82,79%
Dotace JMK Podpora odborného a celož. vzdělávání	40 000,00	40 000,00	100,00%
Dotace JMK Preventivní programy škol	80 000,00	79 059,00	98,82%
Celkem provozní dotace JMK	29 270 190,92	28 227 949,18	96,44%
Změna topného média a MaR	5 850 000,00	4 160 056,23	71,11%
Rekonstrukce a modernizace stravovací části vč. technologie v SŠ Charbulova - vybavení prodejny v objektu Česká 11	12 262 000,00	11 512 074,03	93,88%
SŠ Charbulova - vybavení ICT objektu Česká 11	600 000,00	559 050,25	93,18%
SŠ Charbulova - vybavení ICT objektu Česká 11	1 900 000,00	1 495 262,00	78,70%
Úprava nákladního výtahu v objektu Česká 11, Brno	240 000,00	220 946,00	92,06%
Rekonstrukce a modernizace stravovací části vč. technologie v SŠ Charbulova - vybavení ICT objektu Česká 11	808 000,00	798 079,00	98,77%
SŠ Charbulova - vybavení ICT objektu Česká 11	1 200 000,00	882 942,84	73,58%
Celkem investiční dotace JMK	22 860 000,00	19 628 410,35	85,86%
CELKEM DOTACE JMK	52 130 190,92	47 856 359,53	91,80%
Dotace SR ÚZ 33353	142 941 056,00	142 941 056,00	100,00%
Dotace SR ÚZ 33034	113 535,00	113 535,00	100,00%
Dotace SR ÚZ 33049	251 541,16	251 541,16	100,00%
Dotace SR ÚZ 33076	543 440,00	543 219,74	99,96%
Dotace SR ÚZ 33077	1 019 179,00	1 019 179,00	100,00%
Dotace SR ÚZ 33160	29 555,00	15 422,00	52,18%
CELKEM DOTACE ZE SR	144 898 306,16	144 883 952,90	99,99%



13.1 Oblast doplňkové činnosti v roce 2019

Doplňková činnost 2018	Částka v Kč
Náklady	13 049 866,96
Výnosy	14 474 478,72
Výsledek hospodaření	1 424 611,76

13.2 Výsledek hospodaření

V roce 2019 organizace dosáhla kladného výsledku hospodaření. Kladný hospodářský výsledek je vytvořen především doplňkové činnosti v oblasti poskytování služeb celoživotního vzdělávání a nárůstem vlastní produktivní činnosti žáků. Dále pak vlivem pozdějšího otevření nové provozovny Česká 11, což reálně ovlivnilo výši některých provozních nákladů a také nákladů na vybavení této provozovny. Hospodářský výsledek v podobě zisku byl předložen radě JMK k odsouhlasení a následně převeden do rezervního fondu. V účetním období kalendářního roku 2020 budou finance plně použity především na vybavení ICT pro školu, gastro zařízení pro odborný výcvik a dále pak na nákup investic v souladu s plánem investic, zejména také na postupnou obnovu vozového parku organizace.

13.3 Investiční akce ve školním roce 2019/2020

Technické zhodnocení nemovitého majetku

Rok	Nemovitost	Druh technického zhodnocení	Zdroje financování
2019, 2020	Budova Česká 11	Technické zhodnocení kavárny Česká 11	Investiční příspěvek kraje
2019, 2020	Budova Česká 11	Technické zhodnocení cvičného baru Česká 11	Investiční příspěvek kraje
2020	Budova Česká 11	Označení provozoven v objektu Česká 11 - obchůdek a kavárna	Investiční příspěvek kraje



Nákup učebních pomůcek a hmotného majetku z fondu investic

Rok	Nemovitost	Druh učební pomůcky	Zdroje financování
2020	Budova Charbulova 106	Lodní kontejner na uskladnění	Vlastní IF
2020	Budova Charbulova 106	Klimatizační jednotky	Vlastní IF
2019 2020	Budova Česká 11	Vybavení kavárny a cvičného baru v budově Česká 11	Investiční příspěvek kraje

13.4 Investiční akce a velké opravy zajišťované a realizované správou budov

Hlavní investiční akce školního roku 2019/2020 s týkaly především budovy Česká 11. Probíhaly zde dokončovací práce investičního charakteru a dovybavení provozoven v objektu Česká 11 - učňovská kavárna a prodejna, které byly v závěru roku 2019 uvedeny pro veřejnost do provozu a jsou využívány jako střediska odborného výcviku v oboru kuchař, číšník a prodavač. Dále se dokončoval cvičný bar ve sklepních prostorách Česká 11, který bude také sloužit pro výuku žáků. S ohledem na památkovou zónu byl vybrán dodavatel na zhotovení označení provozoven UM obchůdek a učňovské kavárny.

V návaznosti s opuštěním objektu Jánská probíhaly v budově Charbulova 106 práce menšího investičního charakteru např. stavební úpravy v rámci jednotlivých kabinetů a kanceláří. Vybudování nové serverovny související s nutností navýšení kapacity datové sítě a posílení ICT provozu v budově Charbulova. Zakoupení klimatizačních jednotek v souvislosti s přebudováním skladových prostor na kabinety a kanceláře. Pořízení lodního kontejneru na uskladnění drobného inventáře sestěhovaného z budovy Jánská, který bude v budoucnu používán.

V souvislosti se situací způsobenou COVID 19 a s tím i spojené prodloužení termínu schválení převedení financí z rezervního fondu do investičního, byla větší část plánovaných nákupů a oprav investičního charakteru přesunuta do 2. poloviny roku 2020.



13.5 Správa budov

Ve školním roce 2019/20 měla správa budov kromě standardní údržby budov řadu nových úkolů, které zásadním způsobem ovlivnily celý chod údržby a školy. Začátek školního roku byl ve znamení zajištění rozběhu nové provozovny na ulici Česká 11 – Kavárna, prodejna učňovských výrobků, cvičný bar a zázemí provozovny. S náběhem opatření, souvisejících s nákazou Covid-19, správa budov zajišťovala instalaci desinfekčních prostředků a dávkovačů, montáž držáků na jednorázové ručníky a další práce. Do vydávacích okýnek v jídelně, na recepci, studijním oddělení a na matrice byly nainstalovány plexisklové štíty. Bezprostředně na to navazovaly práce, které byly spojené s největší akcí roku – opuštění budovy teoretické výuky na Jánské 22 a přestěhování žáků a učitelů do budovy Trnitá a Charbulova. S touto akcí byla spojena řada rekonstrukcí, které budou popisovány následně.

Budova Jánská 22

S ohledem na enormní zvýšení nájemného (budova školy je v majetku Magistrátu města Brna) bylo rozhodnuto o opuštění budovy a přestěhování profesí do stávajících prostor na ulici Trnitá a Charbulova. Původní představa, že ke stěhování dojde až po vybudování plánované přístavby školy, tak byla o několik let urychlena. V souvislosti s tím bylo nutné celou čtyřpatrovou budovu kompletně vystěhovat od sklepů až po nejvyšší patra. Bylo nutné rozdělit veškeré vybavení na to, které bude dále využíváno, to, které bude nabídnuto ostatním organizacím, které zřizuje Jihomoravský kraj a to, které je nepotřebné a nelze dále využít. Tato činnost, přes obrovskou pomoc stěhovací firmy, zabrala převážnou kapacitu údržby prakticky od května až do konce července 2020.

Budova Trnitá 7

Z důvodu opuštění objektu Jánská 22 směřovala většina prací správy budov k vytvoření podmínek a uzpůsobení místností budovy Trnitá 7 pro rozšíření výuky odborného výcviku oborů aranžér, prodavač a obchodník. Tomu se musely přizpůsobit i původně využívané místnosti a prostory pro odborný výcvik oborů Fotograf, Kadeřník, Cukrář, Pekař a Kosmetické služby částečným uvolněním prostor využívaných těmito obory vzdělání ve školním roce 2019/2020.

V rámci oprav a údržby správy budovy se jednalo se zejména o:

- výměnu zářivek na expedici a na velké dílně u pekařů
- úpravu elektrických rozvodů, úprava rozvodů vody a elektřiny u dílny cukrářské výroby
- dodávku nové pece pro cukráře
- úpravu střechy přístavky kadeřnické provozovny, řešení zatékání a zamezení přehřívání makrolonové střechy přístavby
- instalaci nových vchodových dveří
- rekonstrukci fotokomory
- úpravy další počítačové místnosti pro fotografie
- rekonstrukci místností určených pro profesi aranžér, instalovány nové „výkladní skříně“, sloužící pro výuku aranžování



- v každém patře rekonstrukci počítačové učebny – nové rozvody elektřiny a datových sítí, vyměněna zářivková svítidla
- vybudování kanceláře zástupce ředitelky pro praktické vyučování oborů obchodu a služeb - položena musela být nová podlaha, výmalba
- nově vybudování prostor pro výuku oboru vzdělání prodavač
- vytvoření skladu pro uložení učebních pomůcek oboru vzdělání prodavač
- provedení úpravy elektroinstalace – výměna osvětlovacích těles v provozovně kadeřnictví.

Budova Charbulova 106

V budově teoretického vyučování a školního stravování bylo provedeno:

- instalace dvou poutačů před budovou školy – informace o školních provozovnách kadeřnictví, kosmetiky, prodejny učňovských výrobků a prodejny masa, které se nacházejí v areálu školy
- provedeny úpravy učebny s tablety – umístění sluchátek a uložení tabletů
- byly vytvořeny zcela nové prostory a úprava stávajících místností a prostor pro potřeby pedagogů z Jánské
- vybudována kancelář ekonoma
- zrekonstruovány a vybudovány prostory pro ICT- položeny nové podlahy, vybudovány sádkartonové příčky, provedeny nové elektrické rozvody, datové rozvody a ze stávající serverovny byl přiveden optický kabel pro přemístění serverovny na nové místo
- byla vytvořena nová kancelář pracovníků ICT a kancelář vedoucího ICT
- upraveny archívy v místnostech A3 a A4 - položena nová podlaha, výmalba a místnosti byly vybaveny nábytkem z Jánské a byly tak vytvořeny další kabinety
- nově vybavena počítačová učebna 304 ve třetím patře
- přemístěna kancelář celoživotního vzdělávání, referenta majetku, zásobování a psychologů a provedeny úpravy, vyplývající z provozu
- dokoupeno a instalováno v šatnách 320 nových šatních skříněk
- ve školní kuchyni byly provedeny nátěry stolů a přístrojů, opravena omítka na chodbě a provedena výmalba kanceláře
- z posiloven byly vyřazeny staré stroje a z posilovny na Jánské instalovány jiné.
- oprava nebezpečných částí stávajícího vstupu do hlavní budovy

Pro potřeby uložení nadbytečného nábytku z Jánské byl zakoupen 12m dlouhý a 2 metry široký námořní kontejner, pro který bylo nutné vyčistit prostranství za školním hřištěm a vybetonovat základové patky, na které byl kontejner usazen.



Budova Charbulova 106 - CPV

Kromě výmalby místností, které se u potravinářských provozů provádějí každý rok, byly provedeny např. následující práce:

- Výroba stolu k varné desce
- Přemístění pračky a sušičky
- Nový elektrický přívod pro velký konvektomat, který byl převezen z Veslařské
- Výroba digestoře nad konvektomat
- Výroba forem na lovecký salám
- Instalace nové cukrářské pece, oprava elektroinstalace – rozšíření počtu zásuvek
- Oprava podlahy v restauraci
- Oprava dělicích dveří mezi veřejnou a neveřejnou částí
- Úprava učebny cestovního ruchu pro potřeby FIF

Česká 11

Pro potřebu zprovoznění provozovny kavárny a prodejny UM byly správou budov ve spolupráci s dodavateli provedeny následující práce:

- Připojení salamandru, myčky, televizní stěny
- Úprava světel
- Instalace televizí, reproduktorů a rozvody datových sítí
- Instalace osoušečů, přebalovacího koutku, mýdlenek a držáků na jednorázové ručníky
- Úpravy na zařízení prodejny a sklepního cvičného baru
- Dětský koutek
- Závěsný systém na obrazy
- Stěhování nábytku – zasedací místnost a šatny
- Instalace slunečníků a venkovní zahrádky před provozovnou

Veslařská

- Rekonstrukce skladu vedle studené kuchyně – výmalba, regály, řešení ventilace a odvětrání a sítě do oken
- Oprava podlahy bramborárny, výmalba
- Výroba beden pro kávovary používané na rauty
- Elektrické rozvody pro lednici na bioodpad
- Rekonstrukce elektrického rozvaděče v kotelně
- Klimatizace ve studené kuchyni
- Úpravy zázemí prodejny
- Výmalba šaten



- Zahájení rekonstrukce laboratorní kuchyně – vybudování sádkartonových příček a elektrické rozvody do nově vzniklých místností – sklad potravin a učebna pro účastníky kurzů
- Elektrické rozvody pro myčku
- Odstranění radiátoru a úpravy vodovodních rozvodů pro myčku a nové vybavení studené kuchyně.

Nové Sady

- Přemístění kuchyňské linky ze zrušené provozovny kosmetiky do kabinetu mistrů
- Náhrada starého nefungujícího plynového bojleru rozvodem ohřevu teplé vody z kotle ústředního vytápění
- Instalace sušičky na prádlo
- Výmalba prostor.

13.6 Naplňování IKT plánu

Škola nadále pokračovala v naplňování schváleného plánu IKT do roku 2020. V rámci tohoto plánu byly zmodernizovány dvě počítačové učebny. Bylo nahrazeno 25 ks PC novými a výrazně výkonnějšími. Dále bylo vyměněno 25ks monitorů.

Škola postupně přechází a nahrazuje staré LCD monitory 4 : 3, za větší o min. rozměrech 22" a formátu 16 : 9. V rámci zkvalitnění výuky byla na budově Trnitá vybudována nová PC učebna pro střih videa a vybavena výkonnými počítači v počtu 3ks včetně kvalitních 27" monitorů.

Dále škola pokračovala v pravidelné obměně projekční techniky a v tomto školním roce obměnila celkem 5 ks projektorů. Ke konci školního roku byla uzavřena lokalita Jánská. Veškeré IKT vybavení bylo demontováno a kvalitní a funkční vybavení bylo použito na dovybavení ostatních lokalit školy.

Škola dále zakoupila v rámci projektů 40 ks nových notebooků, které budou sloužit jako základ mobilních učeben pro využití IKT ve výuce (Šablony II). V rámci lokality Charbulova došlo ke stěhování kanceláři IKT do zcela nově zbudovaných prostor v suterénu školy.

Škola dále uzavřela a prodloužila licenční smlouvu s firmou Microsoft na další licenční období, a tak nadále poskytuje licence kancelářských aplikací všem svým žákům i zaměstnancům.

V rámci ekonomické činnosti školy byly rozšířeny licence ekonomického SW i pro využití v restauračních provozech na lokalitě Česká a Svratka.

V rámci konektivity školy jsme pokračovali v jejím zkvalitňování a sjednocení. Byla posílena datová kapacita do lokality Svratka na kapacitu 100Mbit, dále kapacita na lokalitu Charbulova na 200Mbit a na lokalitu Trnitá na 50Mbit. Bylo vybudováno nové spojení VPT pro lokalitu Česká o kapacitě 100Mbit.

V rámci systému Office365 byly zprovozněny další aplikace jako Intune a zahájeny práce na vedení a správu všech zařízení IKT školy v tomto systému. Dále došlo také k rozšíření aplikace TEAMS pro všechny žáky a zaměstnance školy a tato aplikace byla zprovozněna pro případné distanční vzdělávání.



14 Zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení

Další vzdělávání v rámci celoživotního učení bylo ve školním roce negativně ovlivněno zejména uzavřením školy a omezením provozu a zákazu realizace kurzů ČŽV v období 2. pololetí z důvodu vyhlášení nouzového stavu a přijatých mimořádných opatření, která tuto činnost zakazovala, znemožňovala a omezovala. I přesto se však podařilo v omezeném rozsahu a náročné organizaci a realizaci tyto kurzy uskutečnit a ukončit.

14.1 Kurzy DVPP

V oblasti DVPP se uskutečnily pro pedagogické pracovníky v průběhu školního roku kurzy zaměřené zejména na využívání ICT a přípravu na realizaci distančního vzdělávání s podporou ICT. Další kurzy a vzdělávací aktivity DVPP byly realizovány v rámci projektu ESF Šablony II.

V lednu 2020 se uskutečnil již tradiční dvoudenní akreditovaný vzdělávací program pro vedoucí pedagogické pracovníky „Ekonomické a právní aspekty v praxi ředitele školy“ s rozsahem 16 hodin v hotelu Harmonie v Zastávce u Brna, kterého se zúčastnilo celkem 27 vedoucích pracovníků škol a školských zařízení z celé ČR, zejména z Jihomoravského kraje.

14.2 Zkoušky profesní kvalifikace

V souladu s platností zákona č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků vzdělávání, v platném znění, byly škole uděleny na základě žádosti Ministerstvem pro místní rozvoj, Ministerstvem průmyslu a obchodu a Ministerstvem zemědělství autorizace pro konání zkoušek profesních kvalifikací.

Úplná kvalifikace	Profesní kvalifikace		Počet autorizovaných zástupců
Pekař	Výroba chleba a běžného pečiva	29-001-H	3
Pekař	Výroba jemného pečiva	29-002-H	7
Cukrář	Výroba zákusků a dortů	29-007-H	6
Cukrář	Výroba jemného pečiva	29-002-H	7
Cukrář	Výroba restauračních moučníků	29-012-H	5
Řezník-uzenář	Porážení, jatečné opracování a porcování králíků	29-006-E	1
Řezník-uzenář	Přeprava a ustájení jatečných zvířat	29-017-H	2



Úplná kvalifikace	Profesní kvalifikace		Počet autorizovaných zástupců
Řezník-uzenář	Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb	29-018-H	3
Řezník-uzenář	Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat	29-019-H	2
Řezník-uzenář	Bourání masa	29-021-H	3
Řezník-uzenář	Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže	29-022-E	2
Řezník-uzenář	Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků	29-023-H	3
Řezník-uzenář	Balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich	29-026-H	3
Řezník-uzenář	Pracovník pro řádné zacházení s malými jatečnými zvířaty na porážkách	29-034-H	1
Řezník-uzenář	Pracovník pro řádné zacházení s velkými jatečnými zvířaty na porážkách	29-035-H	1
Kuchař	Příprava teplých pokrmů	65-001-H	6
Kuchař	Příprava pokrmů studené kuchyně	65-002-H	5
Kuchař	Příprava minutek	65-004-H	5
Kuchař	Výpomoc při přípravě pokrmů	65-005-E	3
Číšník	Jednoduchá obsluha hostů	65-007-H	2
Číšník	Složitá obsluha hostů	65-008-H	4
Číšník	Barman	65-009-H	4
Číšník	Sommelier	65-010-H	4
Specialista maloobchodu	Pokladní	66-001-H	3
Specialista maloobchodu	Skladník	66-002-H	3
Specialista maloobchodu	Prodavač	66-003-H	3
Specialista maloobchodu	Manažer prodeje	66-004-H	3
Kosmetička, vizážistka	Kosmetička	69-030-M	3
Kosmetička, vizážistka	Vizážistka	69-035-M	2



Úplná kvalifikace	Profesní kvalifikace		Počet autorizovaných zástupců
Manikérka, pedikérka	Pedikérka a nehtová designérka	69-025-H	2
Manikérka, pedikérka	Manikérka a nehtová designérka	69-024-H	3
Fotograf	Reportážní fotograf	34-047-M	4
Fotograf	Fotograf architektury a krajiny	34-039-M	4
Fotograf	Portrétní fotograf	34-038-M	4
Fotograf	Fotograf laborant	34-046-M	2
Fotograf	Produktový a dokumentační fotograf	34-031-M	4
Výrobce textilií	Přadlák	31-021-H	2
Výrobce textilií	Tkadlec	31-031-H	1
	Lektor dalšího vzdělávání	75-001-T	2
Kadeřník	Kadeřník	69-071-H	3
Celkem			130

14.2.1 Realizované zkoušky profesní kvalifikace

Zkouška profesní kvalifikace	Počet účastníků	Z toho úspěšných
Manikérka a nehtová designérka	2	2
Příprava pokrmů studené kuchyně	7	7
Pedikérka a nehtová designérka	1	1
Výroba restauračních moučníků	7	7
Výroba zákusků a dortů	18	17
Bourání masa	2	2
Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže	8	8
Produktový a dokumentační fotograf	1	1
Výroba chleba a běžného pečiva	9	9
Složitá obsluha hostů	4	3
Příprava teplých pokrmů	18	18
Příprava minutek	8	8
Výroba jemného pečiva	18	17



Zkouška profesní kvalifikace	Počet účastníků	Z toho úspěšných
Kosmetička	6	6
Fotograf architektury a krajiny	1	1
Kadeřník	11	11
Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat	1	1
Portrétní fotograf	1	1
Reportážní fotograf	1	1
Fotograf laborant	1	1
Celkem	125	122

14.3 Rekvalifikační kurzy a zkoušky profesních kvalifikací

Škola průběžně na základě žádostí připravovala, organizovala a realizovala zkoušky profesních kvalifikací v souladu s platnými právními předpisy.

Realizované rekvalifikační kurzy (1. 9. 2019 – 31. 8. 2020)

Profesní kvalifikace (zaměření)	Termín	Počet účastníků	Úspěšně složilo ZPK
Výroba zákusků a dortů	29. 08. 2019 – 15. 10. 2019	7	6
Příprava pokrmů studené kuchyně	06.09.2019 – 07.10.2019	7	7
Výroba restauračních moučníků	06.09.2019 – 08.10.2019	6	6
Výroba zákusků a dortů	06.09.2019 – 05.11.2019	8	7
Příprava teplých pokrmů	18.10.2019 – 17.12.2019	8	8
Kosmetička	18.10.2019 – 11.03.2020	6	6
Kadeřník	01.11.2019 – 01.06.2020	8	5
Výroba chleba a běžného pečiva	15.11.2019 – 10.12.2019	9	9
Výroba jemného pečiva	10.01.2020 – 10.03.2020	9	5
Příprava minutek	10.01.2020 – 10.02.2020	8	8
Výroba jemného pečiva	07.02.2020 – 26.05.2020	9	5
Kadeřník	21.02.2020 – 03.07.2020	8	6
Příprava teplých pokrmů	03.03.2020 – 27.05.2020	8	4



Bourání masa	08.03.2020 – ukončení Covid	5	0
Příprava teplých pokrmů	07.05.2020 – 22.06.2020	7	5
Výroba zákusků a dortů	07.05.2020 – 25.06.2020	6	5
Celkem	16 kurzů	119	92

14.4 Profesní kurzy

- Barista – konal se 2x ve školním roce, zúčastnilo se celkem 12 osob
- Kurz „I love Burgers“ (Jiří Ampapa) – zúčastnilo se celkem 15 osob
- Kurz „Moderní zpracování kachny“ – zúčastnilo se celkem 20 osob

Profesních kurzů se zúčastnilo celkem 47 osob.

14.5 Zájmové kurzy

Zájmové kurzy byly realizovány zejména pro zaměstnance naší školy. Jednalo se o kurzy, které lektorovali vlastní zaměstnanci, a ti nabídli své dovednosti i ostatním zaměstnancům:

- Malování látkových tašek – zúčastnilo se celkem 5 osob
- Líčení, účesy – zúčastnily se celkem 2 osoby
- Výroba adventních věnců – zúčastnilo se celkem 6 osob
- Pečení vánoček – zúčastnilo se celkem 9 osob
- Porcování a úprava kapra – zúčastnilo se celkem 8 osob

Zájmových kurzů se zúčastnilo celkem 30 osob.



15 Projekty realizované školou ve školním roce 2019/2020

15.1 Projekty s podporou ESF

15.1.1 Šablony pro SŠ II

Šablona	Cílová hodnota	Ve šk. r. 2019–20
2.III/1 Školní asistent – personální podpora SŠ	220	56
2.III/2 Školní speciální pedagog – personální podpora SŠ	240	60
2.III/5 Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele – personální podpora SŠ	20	4
2.III/6 Školní kariérový poradce – personální podpora SŠ	43	8
2.III/7 Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ – DVPP v rozsahu 8 hodin	47	1
2.III/7- e Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ – DVPP v rozsahu 8 hodin- varianta e) inkluze	3	
2.III/8 Vzdělávání pedagogického sboru SŠ zaměřené na inkluzi – vzdělávací akce v rozsahu 8 hodin	119	
2.III/9 Vzájemná spolupráce pedagogů SŠ	2	
2.III/10 Sdílení zkušeností pedagogů z různých škol/školských zařízení prostřednictvím vzájemných návštěv	14	2
2.III/11 Tandemová výuka v SŠ	14	1
2.III/14 Profesní rozvoj pedagogů SŠ prostřednictvím supervize/ mentoringu/ koučinku	14	
2.III/16 Stáže pedagogů u zaměstnavatelů (pro SŠ)	16	2
2.III/17 Zapojení ICT technika do výuky v SŠ	1	
2.III/18 Využití ICT ve vzdělávání b) 48 hodin	4	
2.III/20 Doučování žáků SŠ ohrožených školním neúspěchem	23	4



Šablona	Cílová hodnota	Ve šk. r. 2019–20
2.III/21 Projektový den ve škole	2	
2.III/23 Komunitně osvětová setkávání	2	1

15.1.2 Implementace KAP II

Ve školním roce 2019/20 jsme se stali partnerem JmK Implementace KAP II, a to v oblasti podpory center odborného vzdělávání a školou, která je Centrem odborného vzdělávání pro obory gastronomické a služeb.

V rámci tohoto projektu KAP II budou podporovány a realizovány tyto klíčové aktivity:

- **KA05-1**

Organizace kroužků (na SŠ pro žáky SŠ a ZŠ, na ZŠ pedagogem SŠ)

- **KA05-2**

Sdílení pedagogů, odborných učeben a laboratoří, příklady dobré praxe

- **KA05-4**

Odborné vzdělávání pedagogických pracovníků a managementu škol

- **KA05-6**

Přednášky odborníků z praxe, odborné exkurze, návštěvy odborných pracovišť (odborných firem) - popularizace polytechnického vzdělávání (pro žáky SŠ a ZŠ)

- **KA05-7**

Tvorba výukových materiálů, metodických listů a elektronických materiálů a textů z odborných předmětů

Projekt bude realizován ve školních letech 2020-21 až 2022-23.

15.2 Projekty s podporou Jihomoravského kraje

15.2.1 Program „Preventivní programy“, „Do světa“

V průběhu školního roku 2019/2020 byly podány dvě žádosti o dotační programy s podporou Jihomoravského kraje – Adaptační program a Do světa s výjezdem do chorvatského Zadaru (obor vzdělání kadeřníků a kosmetické služby). Vzhledem k mimořádné situaci byly tyto výzvy z rozhodnutí JmK pro rok 2020 zrušeny.



16 Spolupráce s odborovou organizací, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery, ostatní činnosti školy

16.1 Spolupráce školy s odborovou organizací

Ve školním roce 2019/2020 se dle potřeby na vyzvání odborové organizace nebo vedení školy konala jednání výboru Odborového klubu s ředitelkou školy. Zaměstnavatel informoval odborovou organizaci o personální, finanční a ekonomické situaci ve škole a jejím vývoji, projednával personální a ekonomická opatření, zejména:

- jednal o pracovních podmínkách a jejich změnách, o rovném zacházení mezi ženami a muži, o nabídce volných pracovních míst, o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci,
- projednával s odborovou organizací hospodářský vývoj organizace zaměstnavatele,
- projednával strukturální změny – rušení pracovních míst, výpovědi zaměstnancům pro nadbytečnost, pracovní poměr na dobu určitou a neurčitou, zkrácené pracovní úvazky, kolektivní smlouvu, systém odměňování a hodnocení zaměstnanců včetně nastavených kritérií hodnocení, metrik a podkladů pro odměňování nenárokovými složkami platu, systém školení a vzdělávání zaměstnanců,
- poskytoval další informace v souladu se zákoníkem práce,
- informoval a projednával další náměty a problematické oblasti chodu školy.

Spolupráce mezi školou a odborovou organizací byla ve školním roce 2019/2020 hodnocena vedením školy velmi kladně. Vedení školy chápe Odborový klub jako partnera a projednává s ním veškeré podněty pro zkvalitnění činnosti školy i řešení případných problémů.

16.2 Spolupráce školy s dalšími subjekty

I ve školním roce 2019/2020 pokračovala započatá spolupráce, mezi nejvýznamnější spolupráci s dalšími subjekty patřila zejména:

- Spolupráce se Sdružením rodičů, zapsaným spolkem, který se velkou měrou spolupodílí na podpoře zejména talentované mládeže, na zajištění školních a mimoškolních akcí školy, na vytváření materiálních podmínek pro výuku a vlastní činnost školy.
- Spolupráce v oblasti výměny zkušeností s Hotelovou školou Nitra; byla plánována realizace výměnné odborné praxe žáků gastronomických oborů vzdělání, která však vzhledem k uzavření školy a omezení provozu z důvodu mimořádných opatření a uzavření hranic nemohla být realizována.
- Průběžná spolupráce s úřady práce, cechy, živnostenskými úřady, hospodářskou komorou, asociacemi kuchařů a cukrářů, barmanů, číšníků, AKAKOS, Svazem pekařů a cukrářů, Českým svazem zpracovatelů masa a dalšími



- Spolupráce s Pedagogickou fakultou Masarykovy univerzity Brno a s Pedagogickou fakultou Masarykovy univerzity se rozvíjela ve dvou rovinách. Škola zajišťovala pedagogické stáže celkem více než 13 studentům PdF MU při jejich přípravě na budoucí povolání, a to na obou budovách školy.
- Spolupráce s Mendelovou univerzitou v Brně (MZLU) se zaměřila na přípravu učitelství praktického vyučování a odborného výcviku. Na školních pracovištích vykonalo 65 posluchačů praxi u oborů vzdělání Fotograf, Kadeřník, Kosmetické služby, Aranžér, Prodavač a Obchodník.
- Ve spolupráci s Národním pedagogickým institutem ČR absolvovalo praxi 6 posluchačů.
- Nadále probíhala spolupráce s katedrou CŠM PedF UK v Praze při zajišťování odborných manažerských praxí v rámci studia Školského managementu, která se bohužel z důvodu uzavření školy a nouzového stavu nemohla realizovat.

16.3 Spolupráce školy s výrobními podniky a podnikatelskými subjekty

Škola spolupracuje s celou řadou firem, jejichž činnost souvisí s obory vzdělání, které naše škola vyučuje. Spolupráce spočívá především v zajištění odborného výcviku a odborné praxe žáků na firemních pracovištích, v podpoře při organizaci soutěží, seminářů a ostatních akcí školy. Část odborného výcviku žáků oboru vzdělání Řezník – uzenář je realizována přímo v praxi. Škola spolupracuje s firmami Steinhauser, s. r. o., Tišnov (bourání masa) a Jatka Ivančice (porážka) k zajištění odborného výcviku žáků. Tím dochází k naplnění ŠVP nad rámec povinností a požadavků.

Spolupráce s podnikatelskými subjekty - hotely, restaurace, pekárny, cestovní kanceláře, a ostatními fyzickými nebo právníckými osobami, zejména ve městě Brně:

- Hotely: Barceló, Continental, Brno INN a.s. (od 2/2020 Quality Hotel Brno Exhibition centre), International, Maximus Resort, Santon, Voroněž
- Restaurace: Expo, Moravská vinotéka, Tropico
- Cestovní kanceláře: Alka, Apollon, Autoturist, Čebus, Dan, Eko, Gal, Go Service, Kudrna, Last minute centrum, Momentka, Natour, Skytour
- Hypermarkety a supermarkety Globus, Albert, TESCO, IKEA, VICHŘ, DATART a další
- Propagační a reklamní agentury DIRECT MEDIA, SVIDA, SÁRA, REDA, K+L, SRP reklama, C&A a další
- Spolupráce s vývojovým střediskem pekařů IREKS – odborné semináře, podpora soutěží cukrářů a pekařů
- Pekárny: United Bakeries a.s., pracoviště Brno
- Ostatní – Bacardi, Bohemia Sekt, Brněnské výstaviště a veletrhy, Bylinky cz., Ekolab, Sahm Gastro, Vinaři brněnské oblasti, WELLA, BEMA, Ryor, Nová Mosilana a.s., TZÚ, Monin, Gastrojobs, Tropico, Pepsico, Plzeňský Prazdroj, Wine Life, McCain a další



- Spolupráce s firmou Delikommat – vytváření podmínek pro výuku oborů vzdělání Hotelnictví, Kuchař – číšník, Gastronomie zápujčkou nových technologií pro přípravu kávy a vybavení.

16.4 Spolupráce s asociacemi

Ve školním roce 2019/20 se i nadále pokračovalo v aktivní spolupráci zejména s těmito asociacemi:

- Spolupráce s Asociací kuchařů a cukrářů České republiky dlouhodobě probíhá, v tomto školním roce bohužel ve značně omezeném režimu z důvodu nouzového stavu a přijatých mimořádných opatření. Ve spolupráci s AKC se uskutečnila celostátní soutěž cukrářů Moravský pohár, jehož organizátorem a pořadatelem byla naše škola.
- Spolupráce s Českou barmanskou asociací (dále CBA) – významná spolupráce byla zejména v oblasti přípravy aktualizací ŠVP v rámci naplňování KA projektu NÚV Modernizace odborného vzdělávání, dále pak možnost spolupráce v rámci realizace projektu KAP II.
- Škola je členem řídicího výboru Asociace středních škol oborů kadeřník, kosmetička České republiky (AKAKOS), je garantem vzdělávací sekce oboru Kadeřník, pořadatelem odborných seminářů pro pedagogické pracovníky, školení hodnotitelů kadeřnických a kosmetických soutěží, spolupracuje při zajištění organizace celostátní soutěže s mezinárodní účastí HARMONIE, která se z důvodu nouzového stavu a přijatých mimořádných opatření ve školním roce 2019/2020 nekonala.
- Škola se aktivně účastnila (i když v omezeném počtu z důvodu mimořádných opatření) jednání vyvolaných Svazem pekařů a cukrářů v ČR, připomínkových řízení – legislativní změny, spolupráce s NÚV na připravované revizi RVP.
- Škola udržuje aktivní spolupráci s Českým svazem zpracovatelů masa – je zakládajícím členem Vzdělávací sekce při ČSZM a ředitelka školy je její předsedkyní.
- Škola je členem Sdružení pro podporu partnerství Brno - Stuttgart
- Asociace hotelů a restaurací – aktivní účast ředitelky školy – členka vzdělávací sekce AHR, účast na společných jednáních – konference, připomínkové řízení legislativních návrhů a změn apod.
- Asociace ředitelů hotelových škol – spolupráce škol, výměna zkušeností mezi vedením škol vyučujících gastronomické obory vzdělání, připomínkové řízení v rámci navrhovaných legislativních změn, ředitelka školy je místopředsedkyní AŘHŠ.
- Sdružení Aranžérů České republiky.

16.5 Účast žáků a pedagogů na životě obce

Škola se snaží také spolupracovat s místní částí Brno-Černovice a místními spolky. V červnu například proběhl ve spolupráci se spolkem „Černovické sdružení“ i přes přijatá a omezující



mimořádná opatření dětský den, kdy na hřišti v areálu školy byly instalovány stanoviště s aktivitami pro předškoláky a mladší školáky.

Škola se podílela nejen umožněním akce v prostorách školy, ale žáci pod vedením pedagogů zajišťovali některá stanoviště.

16.6 Mezinárodní spolupráce

Škola v rámci mezinárodní spolupráce spolupracuje se školami v Rakousku, Slovensku, Itálii, Chorvatsku, v rámci členství spolku Brno-Stuttgart také v Německu.

16.6.1 Odborná praxe žáků gastronomických oborů v Retzu

Jako každý rok, tak i na podzim ve školním roce 2019/2020 se uskutečnila odborná praxe žáků oboru Hotelnictví v rakouském Retzu. V listopadu 2019 vycestovalo pod odborným vedením UOV Jany Chudobové 8 žáků, kteří se na pracovištích školy HLT Retz zapojili do praktického výcviku společně s žáky této školy. Kromě rozvoje v profesních dovednostech žáci prohloubili svou znalost německého jazyka a seznámili se s kulturním prostředím města.

Na začátku března 2020, těsně před vyhlášením nouzového stavu a uzavření škol, v rámci výměnného pobytu na naši školu přijelo 6 rakouských žáků s 1 pedagogickým doprovodem.

Z důvodů koronavirové epidemie se bohužel další plánované zahraniční projekty (Nitra - Slovensko, Zadar - Chorvatsko) nemohly ve školním roce 2019/2020 uskutečnit.



17 Závěr

17.1 Poskytování vzdělávání

Pozitiva činnosti školy ve školním roce 2019/2020 lze spatřovat především v kvalitě poskytování vzdělávání jak v teoretickém vyučování, tak v odborném výcviku, učební a odborné praxi, v aktualizaci ŠVP oborů Gastronomie, Kuchař – číšník, Obchodník – zejména v návaznosti na oblasti zpracovávané a aktualizované v rámci zapojení do projektu Modernizace odborného vzdělávání (NÚV Praha), v poskytování a zajišťování DVPP, v oblastech řízení školy, zřízení a činnosti poradenského pracoviště a v dalších oblastech.

V průběhu školního roku byly zahájeny kurzy „živého vaření s odborníky“ a baristické kurzy pro žáky i učitele OV a odborných předmětů.

Škola je uváděna jako příklad dobré praxe v rámci supervize a monitoringu projektu P-KAP Podpora krajského akčního plánování, jehož úkolem bylo zajistit průběžnou metodickou a supervizní podporu pro postupné využívání přístupů akčního plánování ve středních školách (<http://www.nun.cz/projekty/pkap>). Uvedenými příklady dobré praxe na naší škole byly zejména – zpracování administrativy a přehledné předávání informací o podpůrných opatřeních jednotlivým učitelům a kreativní a podporující přístup žáků se SVP ze strany konkrétních vyučujících.

Úspěšnost MZ byla v tomto školním roce bohužel jen 77,54 %. Úspěšnost je tak nejnižší za poslední 3 roky. Příčiny snížení úspěšnosti spatřujeme ve školním roce 2019/2020 zejména v uzavření škol a zamezení prezenční výuky a nepovinné distanční výuce z důvodu mimořádných opatření ze strany MŠMT a novel právních předpisů, doporučení a dalších pokynů, kdy k maturitní zkoušce šli všichni žáci. Nelze nepodotknout, že přístup žáků po dobu uzavření školy a absence prezenční výuky v plném rozsahu se zcela jistě promítlo do výsledků úspěšnosti žáků i u maturitní zkoušky. I když vyučující v rámci nepovinné distanční výuky udělali maximum (pravidelné nabídky konzultací, on-line výuka, od května rovněž prezenční možnost konzultací, zpracování studijních materiálů apod.), ne všichni žáci těchto nabídek a možností využili a do distanční výuky se v plném rozsahu zapojili, což se následně odrazilo i v neúspěšnosti ukončení studia maturitní zkouškou.

Stejně jako v uplynulém roce, bude i v následujících letech pokračováno v zavádění dělení 1 hodiny matematiky na skupiny u maturitních oborů vzdělání ve všech ročnících. Od školního roku 2018/19 již nejsou přijímáni uchazeči do oborů vzdělání v dálkové formě studia.

Rovněž bylo i v uplynulém školním roce pokračováno v nastavených zpřísněných kritériích přijímacího řízení a povolování změn oborů vzdělání a přijímání do vyšších ročníků a přestupů.

Závěrečné zkoušky - u všech oborů vzdělání proběhly zkoušky dle jednotného zadání ZZ. Jednotné zadání závěrečné zkoušky zohledňovalo aktuální vývoj systému odborného vzdělávání. U závěrečné zkoušky uspělo bohužel pouze celkem 89,12 žáků, v případě žáků 3letého studia 88,22 % a 94,29 % žáků zkráceného studia. I zde vidíme příčinu stejnou, jako u příčiny neúspěchu úspěšného ukončení studia maturitní zkouškou – nouzový stav, uzavření škol a přijatá mimořádná opatření, nezáměr o distanční výuku a nabízené konzultace, včetně možnosti



prezenční výuky odborného výcviku. Žáci, kteří neuspěli, budou konat závěrečnou zkoušku v prosinci 2020.

Stejně jako v předcházejícím školním roce, i v období školního roku 2019/20 byla přijata opatření s cílem vytváření podmínek a činnosti školního poradenského pracoviště, kariérového poradenství a zintenzivnění spolupráce učitelů s členy školního poradenského pracoviště. V této činnosti bude škola pokračovat i v dalším školním roce. Mezi splněné dílčí strategické cíle v oblasti výchovně vzdělávacího procesu lze jmenovat zejména - bezproblémové využívání a rozšiřování využitelnosti elektronické třídní knihy včetně zavedených tematických plánů a průběžné vyhodnocování jejich naplňování elektronicky v ETK, EduPage on-line, zavedení videokonferencí v rámci distanční výuky, využívání Teams, vytvoření on-line a elektronických studijních materiálů apod.

Komunikace se zákonnými zástupci a žáky s využitím IKT se stala i v tomto školním roce běžnou praxí. V plném rozsahu je využívána elektronická verze matriky, zaveden a využíván je i nadále systém archivace elektronických výstupů, SharePoint jako intranet pro všechny zaměstnance školy, čipový systém a zajištěno zabezpečení školy (vstupy, odchody, průchody).

Bylo rozšířeno využívání požadavkového systému formou jeho aktualizací.

Postupně průběžně dochází také k zavádění vybraných procesů a postupů procesního řízení do běžné praxe, využívání SW Attis – zavedený reporting metrik včetně nastavení hodnotících kritérií a jejich vyhodnocení jako podklad pro hodnocení zaměstnanců a jejich odměňování nenárokovými složkami platu, zejména odměn.

Byla realizována (i když v omezeném rozsahu z důvodu uzavření škol ve 2. pololetí) dotazníková šetření (viz přílohy výroční zprávy), která byla sjednocena a budou využívána i v následujících obdobích za účelem zpětné vazby a zjištění trendu v naplňování stanovených cílů. V případě negativních hodnocení, nebo výsledků, kde nebylo naplněno očekávání – očekávaný stav, jsou na jednotlivých úsecích i na úrovni celé školy přijímána opatření ke zlepšení.

Škola dále rozšiřovala a realizovala ČŽV formou rekvalifikačních a ostatních vzdělávacích kurzů, úspěšně realizovala projekty, zejména udržitelnost projektů ESF a projekty dotované zřizovatelem. Realizovala zakázku pořádání kurzů ČŽV pro úřady práce Jihomoravského kraje, pokračovala v realizaci víkendových kurzů pro samoplátce (i když v mnohem náročnějších podmínkách z důvodu nouzového stavu a přijatých mimořádných opatření z důvodu onemocnění koronavirem COVID 19) a další.

Škola úspěšně zahájila realizaci projektu OPVV Šablony SŠ II a průběžně se snažila v maximálně možné míře o postupné naplňování indikátorů v omezeném režimu z důvodu uzavření škol a nemožnosti pokračovat v zahájených činnostech.

Průběžně byl realizován a naplňován Školní akční plán ŠAP II na období 2019 – 2022 jako podklad pro žádost o projekt Šablony 2019 – Šablony II.

V oblasti řízení ekonomiky, financování a interní kontroly bylo dosaženo značného pozitivního posunu, spočívajícího zejména v dalším rozšiřování možností využitelnosti komplexního účetního SW Keloc, zahájení využívání SW na pracovišti Česká – kavárna, prodejna, prodeje učňovských výrobků ve zbývajících prodejnách s využíváním SW Keloc, ve zpracování a aktualizaci výrobních norem a další možné automatizované provázanosti výroby, expedice a prodeje učňovských výrobků s využitím SW Keloc, za což patří poděkování a pochvala zejména vedoucí úseku



rozpočtu, financování a účetnictví a rovněž všem zúčastněným a spolupracujícím zaměstnancům, a to jak nepedagogům, tak pedagogům.

V průběhu školního roku 2019/20 došlo rovněž k dalšímu zpracování, aktualizacím nastavených procesů a zavádění nastavených postupů do běžné praxe v souladu s interní dokumentací a řízenou dokumentací školy. V následujícím období bude kladen i nadále důraz na jejich důsledné naplňování.

V rámci provádění sebehodnocení pracovníků byl realizován po celou dobu školního roku model měsíčního reportingu všech pedagogických pracovníků a členů vedení školy, který byl v průběhu školního roku postupně rozšířen i na další THP pracovníky školy – OV CPR, sekretariát školy a kancelář ředitelky školy.

Odborný výcvik – obory Cukrář, Pekař

Školní rok 2019-2020 z pohledu odborného výcviku potravinářských oborů Cukrář, Pekař byl „výjimečný“. Jeho zhodnocení lze rozdělit do období „před“ pandemií Covid 19 a „po“.

Během podzimu 2019 jsme se jako škola s širokou škálou oborů prezentovali při obecní akci při Dni Bukoviny, kdy bylo cílem prezentovat školu a podpořit nábor žáků. V říjnu cukrářské i pekařské dílny navštívili v rámci dobré spolupráce kolegové a jejich žáci ze SŠ Teplice. Současně proběhla výstava učňovských výrobků v brněnském Letohrádku Mitrovských, při příležitosti společenského setkání vydavatelství Vltava Labe Media se svými klienty, čímž jsme získali redakční podporu plánované odborné soutěže Moravský pohár 2020. Obor cukrář se výborně prezentoval také při akci organizované při Moravském zemském muzeu, a to prostřednictvím 200 ks porcí dortů různých druhů. Listopadový tradiční Festival vzdělávání proběhl velmi dobře, účast byla hojná, stejně jako zájem o obory naší školy. Podporu oborům Cukrář a Pekař prostřednictvím svých zaměstnanců přítomných na stánku naší školy přinesla firma Ireks Enzyma. Rodiče díky externím kolegům poznali, že pokud jejich dítě zvolí tento obor, jistě v něm najde v budoucnu uplatnění. Následoval den otevřených dveří, který obor cukrář pomohl zpestřit prostřednictvím výstavy výrobků, vzniklých při školním kole odborných dovedností na téma „Z pohádky do pohádky.“

Přelom roku 2019-2020 byl v mnoha směrech obohacen o interní školení pro zaměstnance školy. Velkého úspěchu dosáhl kurz „Že bychom na Vánoce upekli vlastní vánočku?“. Současně byl počátkem pro možnost prezentovat učňovskou výrobu, zaměřenou převážně na nové trendy, v nově otevřené školní kavárně UM Cafe a učňovské prodejně UM na České. Tomuto kroku předcházela téměř půlroční příprava spočívající z pohledu oborů Cukrář a Pekař v tvorbě nových receptur. Cílem bylo vyvinout výrobky ne ledajaké, ale třeba i výjimečné. Dorty pro kavárnu měly splňovat nejvyšší nároky na kvalitu surovin, s použitím moderních trendů zdobení. Výrobky pro prodejnu jak volně prodávané, tak balené měly prezentovat naši tradiční učňovskou výrobu, která bude zaměřena na náročnějšího zákazníka. Na základě výborných dovedností učitelů odborného výcviku a vzájemné komunikace kolegů na škole, byl cíl naplněn.

V samém závěru kalendářního roku učitelé oborů CPR velmi pěkně prezentovali své obory a školu na základní škole v Oslavanech a to v rámci akce „Vánoce ve škole“. Návštěvníci měli možnost naučit se, jak správně uplést vánočku, jak naplnit a zašpejlovat jitrnici, jak si stočit kornoutek a nazdobit si perníček. Učitelé i žáci naší školy se setkali při této akci s velkým zájmem o naše obory.



Nový rok 2020 odstartovala školou organizovaná odborná celostátní soutěž Moravský pohár 2020, kde se žákyně naší školy výborně prezentovaly v rámci devíti soutěžních týmů.

Lednový den otevřených dveří jsme realizovali za spolupráce firmy Ireks Enzyma, která poskytla prostor pro zajištění výroby soutěžních výrobků školního kola soutěže odborných dovedností. Výrobky byly následně použity pro prezentaci oboru, kterou velmi dobře doplnili kolegové z rosických pekáren formou ukázky prostor novodobé pekařské průmyslové výroby.

Poslední akcí tohoto školního roku, kde se bylo možno prezentovat, byla odborná soutěž v Jeseníku. V únoru naše dílny navštívili žáci partnerské školy z Retzu. Zde s námi strávili několik dní v rámci výměnného pobytu, a navíc měli možnost si spolu s našimi žáky ověřit jazykové a odborné dovednosti.

Další plánované akce musely být bohužel zrušeny díky pandemii Covid 19, která poznamenala chod nejen naší školy. Pro žáky a učitele se v odborném výcviku na chvíli zastavil čas. Učňovské dílny se zavřely. Učitelé OV museli být zaučeni do práce, která do té doby byla přirozená pouze pro učitele teoretického vyučování. Bylo to náročné, ale na základě vzájemné pomoci se učitelé OV naučili, jak zadávat úkoly před EduPage, tak komunikovat prostřednictvím Teams, zdokonalili se v práci ve Wordu a Excelu. Tento čas byl využit na tvorbu výrobních postupů, na revizi kalkulací a norem. Pro učitele OV to nebylo vůbec jednoduché období. Mělo však i své přínosy, ve směru rozšíření a zdokonalení si osobní práce v ICT, v rámci osobního rozvoje vůbec.

Nejvíce obdobím uzavření OV byli postiženi žáci. Sice probíhala výuka prostřednictvím vzdálené komunikace, kdy žáci na základě pokynů učitelů OV vyráběli v domácím prostředí běžné cukrářské a pekařské výrobky, ale chyběla zde adekvátní zpětná vazba, bez které vzdělávání neplní svůj cíl. Absolventské ročníky dostaly možnost vrátit se do odborných učeben ještě před konáním závěrečných zkoušek. Na výsledcích bylo však následně velmi znát, kdo tuto možnost využil a kdo ne.

V rámci letních prázdnin učitelé OV oboru cukrář dostali možnost realizovat spolu s žáky výuku, jejíž výstupy (učňovské výrobky zaměřené na nové trendy) dosáhly velkého ohlasu v učňovské kavárně Um Café. Žáci tak dostali možnost nejen naučit se netradiční cukrářské tvorbě, ale také si doplnit tolik chybějící praxi v odborném výcviku za uplynulé období.

Odborný výcvik oborů Kadeřník a Kosmetické služby

Školní rok začala naše škola 31. 8. 2019 reprezentací JMK na akci k významnému výročí vzniku městské dopravy v Brně Streetparty 150. V říjnu naše škola podpořila akci Strojářský knír, kterou pořádala Fakulta strojního inženýrství VUT. V listopadu proběhl již tradiční Festival vzdělávání, kde o obory kadeřník a kosmetické služby byl tradičně velký zájem. V prosinci jsme se zúčastnili akce Den naděje pořádané Zbrojovkou Brno. Hlavním smyslem akce bylo pomoci sociálně slabším, dát jim v adventním čase naději. Začátkem roku 2020 jsme se zúčastnili akcí Ples jako Brno a Ples hotelu International, kde naši žáci líčili a vytvářeli účesy personálu a hosteskám plesu. Ze soutěží jsme se zúčastnili MMT v Jihlavě, 23. 1. 2020 jsme pořádali regionální soutěž Brněnské zrcadlo. Žáci se zúčastnili několika vzdělávacích akcí na nové technologie a trendy.

Měli jsme naplánováno mnoho dalších akcí, školení a soutěží např. HARMONIE 2020, Den otevřených dveří JMK, soutěž WELACUP ... Bohužel žádné akce a soutěže se již nemohly konat z důvodu pandemie.



Naše obory kadeřník a kosmetické služby velmi ovlivnila pandemie COVID – 19. Školní provozovny jsme uzavřeli 10. 3. 2020. Během měsíce března, dubna a května učitelky odborného výcviku učily pomocí Edupage a TEAMS. Ovšem prezenční výuka je v odborném výcviku nenahraditelná. V době od 11.5. - 29. 5. 2020 si mohly absolventské ročníky přijít vyzkoušet práci za dodržení zvýšených hygienických opatření, která musely dodržovat při PMZ a ZZ. Velmi jsme také přivítali, že za dodržování mimořádného opatření MZd mohl být obnoven provoz 1. 6. 2020 školních provozoven. Z důvodu zamezení shlukování osob a případného trasování jsme na školních provozovnách kadeřnictví a kosmetiky zavedli rezervační online systém.

Odborný výcvik oborů Kuchař-číšník a Řezník-uzenář

Žáci oboru Kuchař-číšník v odborném výcviku mají za sebou náročný školní rok. Na počátku září probíhala rychlá příprava žáků na reprezentaci povolání kuchař a číšník v soutěži týmů Makro HORECA Cup 2019. Po hektické přípravě na počátku školního roku, doplnění týmů za loňské absolventy a seznámení se žáků navzájem a s pracovním a organizačním zvládnutím všech náročných úkolů obsadili naši žáci vynikající 2. místo v celostátní soutěži probíhající na výstavišti v Praze. Náročný rozjezd školního roku jsme zvládli a v poklidu realizovali další soutěže a odborné kurzy organizované v prvním pololetí pro učitele i žáky odborného výcviku. Organizačně jsme připravili a zajistili průběh soutěže Vánoční pohár 2019 a připravili občerstvení formou rautu na ukončení celé akce.

Obor Řezník-uzenář si v nelehkém školním roce vyzkoušel a uvedl do prodeje nové masné a uzenářské výrobky. Tato nabídka byla spojena především s otevřením nové prodejny UM na ulici Česká, která měla nabízet speciální výrobky našich potravinářských oborů. Poptávka zákazníků po učňovské „klasice“ nakonec vedla ke změně a následně ke zvýšení výroby v době, kdy po první letošní koronavirové přestávce nastoupili žáci absolventských ročníků do OV.

Souběžně probíhaly prezentace oborů Kuchař-číšník a Řezník-uzenář pro základní školy, na dnech otevřených dveří a na Festivalu vzdělávání, organizovaném zástupci JMK na brněnském výstavišti. Festival vzdělávání je akce velká, časově i organizačně náročná pro zástupce všech oborů a studijních programů školy. Prezentace na dvou různě zaměřených plochách oborů v oblasti gastronomie a obchodu a služeb byla určena pro žáky posledních ročníků základních škol a koordinace na všech stanovištích byla následně skvělou ukázkou zaměření jednotlivých nabízených oborů školy.

Jarní období koronavirové přestávky přivedlo UOV oborů Kuchař-číšník a Řezník k rozšíření práce s ETK při distanční výuce. Naučili se vkládat studijní materiály pro žáky, ale i vytvářet jednoduché testy s vyhodnocováním přímo v ETK. Posunuli se ve svých znalostech a dovednostech práce v ETK o velký kus dopředu. A při tom všem dokázali připravit úspěšně žáky, kteří měli zájem, i k závěrečným zkouškám.

Odborný výcvik, učební a odborná praxe restaurace Nová Svratka a kavárna Um Česká

Ve školním roce 2019/2020 poskytovala škola v rámci učební praxe a odborného výcviku kromě našich smluvních pracovišť, gastronomické služby také ve školních provozovnách restaurace Nová Svratka a od 9. prosince 2019 v nové kavárně UM, která se nachází přímo v jedné z nejvíce atraktivních lokalit města Brna a to na ulici Česká.

Hlavním střediskem, které poskytuje výuku v rámci školních pracovišť, je provozovna restaurace Nová Svratka. Jedná se o obědovou restauraci, která nabízí svým hostům výběr ze 4 druhů jídel



včetně polévky. V nabídce každého dne jsou vždy dvě hotová jídla a dvě minutky, které zajistí, aby naši žáci byli schopni pružně reagovat v reálném čase na svých budoucích pracovištích. Pokrmy jsou přizpůsobené moderním trendům a nárokům dnešní doby.

V restauraci probíhá i servis nápojů, výuka přípravy kávy, čepování piva. V teplých měsících školního 2019/2020 byla restaurace navíc využívána ke grilování. Současně během tohoto školního roku byla restaurace Nová Svratka postupně vybavována moderním gastronomickým zařízením, nejen ve výrobním středisku (teplá i studená kuchyně), tak v části servisu, dle požadavků profesních gastronomických organizací. Žáci zde pracovali s nejmodernějším vybavením, které jim umožní lépe se zorientovat v reálném provozu. V restauraci Nová Svratka jsou pokrmy v rámci nabídky jídel připravovány žáky oborů vzdělání Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař, Gastronomie – zaměřením kuchař, pod vedením UOV, kteří do našich řad přišli jako odborníci z praxe a zastávali pozice kuchařů a šéfkuchařů gastronomických a hotelových provozů. Vhodně tak doplnili stávající učitele odborného výcviku a zvýšili zájem nejen hostů, ale hlavně žáků oboru Kuchař – číšník, zaměření Kuchař o obor. V průběhu školního roku se počet hostů a zákazníků navštěvujících pravidelně restauraci Nová Svratka zvyšoval. Počet prodaných jídel se pohyboval na počtu přesahující 220 porcí během 4 hodinové otevírací doby. Přispěl k tomu i servis, který zajišťují žáci učebního oboru Kuchař – číšník, zaměření číšník a maturitního oboru Hotelnictví pod vedením učitele praktického vyučování a UOV se zaměřením číšník.

Součástí komplexní nabídky a v rámci výuky je nabídka cateringových služeb, kdy žáci gastronomických oborů Kuchař – číšník a Hotelnictví zajišťují pod vedením vedoucích provozů a učitelů OV veškeré provozní záležitosti od přípravy inventáře, pokrmů teplé a studené kuchyně, až po samotný servis.

V průběhu školního roku 2019/2020 i navzdory omezení způsobené COVID – 19, která poznamenala chod všech našich středisek, byly cateringové služby ve velkém objemu. V měsíci září 2019 to byly akce pro 60 osob ve Velkém zámeckém sále V Mikulově v rámci kongresu kulturního a přírodního dědictví, Hudba a víno Valtice – servis vína, oslava 100 let Konzervatoře Brno pro 150 hostů. V měsíci říjnu je to Gaudeamus pro 250 osob. V listopadu Vernisáž výstavy insignie a archiválie brněnských univerzit v Moravském zemském muzeu pro 200 hostů, Bronzová ceremonie v sále na Nové radnici 100 osob, oslava 100 let Konzervatoře Brno v Janáčkově divadle pro 400 hostů. Kromě těchto velkých vybraných akcí a narozeninových oslav, bylo v průběhu školního roku v rámci cateringu zajištěno nespočet menších coffeebreaků a občerstvení v rámci města Brna a celého Jihomoravského kraje.

V průběhu měsíce března 2020 z důvodu pandemie Covid 19 se veškeré aktivity a provoz školních provozoven Nová Svratka a kavárny UM zastavily a žáci přešli na distanční výuku.

Během této doby se učitelé OV museli naučit zvládat výuku a zadávání úkolů přes Edupage, naučit se komunikovat prostřednictvím TEAMS, což zajisté nebylo pro nikoho jednoduché.

Dle výsledků a zpětné vazby od žáků vše zvládli velice dobře. Zdokonalení v ICT, byl další z přínosů, které období uzavření provozoven přineslo. V tomto období proběhlo budování identity teamu FB komunity. Díky této sociální platformě, mohli žáci prezentovat své výrobky, které samostatně připravovali v domácím prostředí a plnili tak úkoly zadávané přes Edupage.

Pomocí této nově vzniklé komunity, viděli žáci výrobky svých spolužáků, mohli se tak vzájemně porovnávat ve výsledcích, což podle nás výrazně přispělo, ke zdravému soutěžení a utužení školního kolektivu. I přes tyto zajisté pozitivní přínosy, je prezenční výuka odborného výcviku



nenahraditelná. Velice kladně bylo přijato, jak ze strany UOV, tak ze strany žáků absolventských ročníků, že v době od 11. 5. do 29. 5. 2020 si mohli žáci prakticky v rámci přípravy vše vyzkoušet tak, aby úspěšně zvládli závěrečné zkoušky. Za tuto skutečnost vděčíme možnosti vydávat alespoň jídla s sebou – tzv. „přes okénko“. Za tímto účelem jsme pořídili „vakuovačky“, které nám to umožnily. Žáci si tak mohli pokrmy provařit a na závěrečné zkoušky se tak řádně připravit. Od 1. 6 byl při dodržení podmínek MZ obnoven provoz jak restaurace Nová Svratka, tak kavárny UM Česká.

Kavárna UM byla našim novým střediskem, které vzniklo v tomto školním roce. Byla zařízena v dnes tak moderním industriálním stylu a nabízí až 60 míst k sezení nejen u kavárenských stolků, ale i u velkých sedacích boxů. Součástí nabídky v rámci doplňkových služeb je i kompletně zařízený dětský koutek, který je oddělený od samotné kavárny skleněnou stěnou, poskytující soukromí pro maminky s dětmi. Dle informací navštěvujících zákazníků je jediným přímo v centru Brna.

Obsluhu v kavárně Um zajišťují převážně žáci oboru vzdělání Hotelnictví, které doplňují žáci oborů vzdělávání Kuchař – číšník, ŠVP číšník, pod vedením UOV číšník. Součástí kavárny Um je tzv. otevřená kuchyně, kde jsou připravovány a dohotovovány pokrmy a hosté tak mohou vidět celý proces vaření a přípravy pokrmů, které v rámci své odborné praxe zajišťují žáci ŠVP Kuchař a Gastronomie pod vedením UOV kuchař.

Naší vizí je zajištění provozních podmínek tak, aby žáci vykonávající učební praxi a odborný výcvik v rámci jednotlivých oborů, získávali zkušenosti a znalosti reálného gastronomického provozu, tím se jim otevřela možnost, lépe se uplatnit na trhu práce, což je také základní požadavek, který vznáší směrem ke školám, profesní organizace v oblasti gastronomie. Veškerý servis v obytné části kavárny tedy zajišťují sami žáci. Ať již se jedná o přivítání hosta, jeho usazení a následná nabídka a doporučení při výběru z nápojového a jídelního lístku.

Součástí přípravy na své budoucí povolání v Um café, je nejen naučit se perfektní servis, ale také znalost a umění přípravy kávy a kávových specialit, čaje, přípravy míšených nápojů, domácích limonád a dalších nápojů, které jsou v nabídce nápojového lístku. Současně se každý, žák stává pod vedením učitele odborného výcviku baristou, kdy veškeré nápoje, včetně kávy připravují žáci pro hosty sami a to včetně kávových nápojů připravovaných technikou latte art. Součástí náplně práce každého žáka, během praktického vyučování v kavárně, je také naučit se administrativu, která je nedílnou součástí odborných znalostí absolventa gastronomického oborů a oboru Hotelnictví. Založení stolu hosta pro následné „markování“ a zadávání zakázek, až po konečné vyúčtování, ať již je to platba kartou, nebo hotovostní platba, probíhá v režii samotných žáků, vždy však pod dohledem odpovědného pracovníka v tomto případě učitele odborného výcviku.

Součástí baru, kde žáci zajišťují provoz obytné části je tzv. „Open Kitchen“, žáci oboru Kuchař – číšník, zaměření kuchař, příp. Hotelnictví pod vedením UOV a UPV připravují pokrmy, které jsou v nabídce jídelního lístku. V nabídce kavárny, naleznete pokrmy připravované na grilu, domácí těstoviny, a čerstvé saláty, speciality z řad hotových jídel a samozřejmě polévky.

Všechny pokrmy, které zde připravujeme, jsou dohotovovány přímo na místě metodou „fine dining“, tak aby lahodil nejen chuti, ale i oku. Veškerá nabídka jídel, se v kavárně mění každé 2 měsíce a dle sezonních zvyklostí, kdy žáci společně s UOV spolupracují na přípravě jídelního lístku.



Abychom obsáhli komplexní nabídku moderní kavárny, bude probíhat od nového školního roku v ranních hodinách servis snídaní. Během servisu snídaní se žáci se zaměřením číšník i kuchař budou seznamovat s problematikou nabídky a podávání snídaní. Suroviny a výrobky pro pokrmy připravované v kavárně budou v následujícím školním roce z produkce našich oborů, jako jsou uzenářské výrobky oboru Řezník, pekařské výrobky oboru Pekař a cukrářské výrobky, které ve své moderní formě prezentuje obor Cukrář.

Kavárna UM byla otevřena nejen během školního roku v období školního vyučování, ale také v rámci učební praxe a odborného výcviku, ve dnech hlavních prázdnin, kdy provoz zajišťovali žáci maturitních oborů v rámci odborné praxe a odborného výcviku v souladu se schválenou výjimkou MŠMT organizace školního roku 2019/2020. V rámci své souvislé odborné praxe se tak učili specifika provozu, např. v letních měsících zejména obsluhu hostů na zahrádce, která je nedílnou součástí kavárny.

V době když jsme kavárnu Um otevírali, jsme ještě netušili, jaké pracovní komplikace nás v průběhu školního roku čekají. Záměrně jsme tak čas otevření situovali do předvánočního období, abychom zachytili vánoční atmosféru a zúročili polohu, která je ideální z pohledu lidí proudících na brněnské vánoční trhy. V následujícím školním roce bychom v tomto období rádi lákali zákazníky na příjemné prostředí, které jsme v uplynulém školním roce postupně budovali. Otázkou je, zda nám to situace související s koronavirem a přijetím mimořádných opatření dovolí.

V následujícím školním roce 2020/2021 bychom rádi doplnili inventář kavárny UM o profesionální výrobky šlehačky a dokončení vybavení cvičného baru Česká 11 a rozšíření nabídky poskytovaných služeb a gastronomických zážitků kavárny UM Česká 11 a restaurace Nová Svratka.

Naši hosté tak dostanou prvotřídní produkt, který dnes můžete ochutnat jen málokde. Pravou šlehačku totiž ocení lidé všech generací, jak ti dříve narození, kteří na ní jsou zvyklí, tak i moderní konzument, jež v posledních letech plynule přechází na poctivé výrobky řemeslné výroby. Učíme tak žáky, že poctivá výroba, přináší své ovoce.

Dalším lákadlem může být realizace mechové stěny ve školním roce 2020/2021, která prostředí kavárny nebývale zútulnila.

Věříme, že všechny tyto kroky hosté kavárny ocenili, což se mimo jiné projeví i tím, že návštěvnost bude mít vzestupnou tendenci, a to i v krátké době. Dále tak lze usuzovat z pozitivních komentářů a přibývajících kladných hodnocení na našich profilech na sociálních sítích, které rovněž vznikly, zejména za účelem propagace kavárny UM a našich školních provozů.

Jak už bylo zmíněno, situace celosvětové pandemie však zkomplikovala provoz i nám. O to bolestněji, že veškeré úsilí vložené do otevření kavárny, bylo záhy zmařeno uzavřením restauračních zařízení a naší kavárny UM. Po znovuotevření jsme tak vždy zpátky na začátku.

I přes všechny tyto komplikace, se nám podařilo díky úsilí všech učitelů OV, učební a odborné praxe a provozních pracovníků, samozřejmě i žáků zajistit provoz ke konci školního roku 2019/2020 a hlavně během hlavních prázdnin alespoň pro hosty, kteří se k nám již naučili chodit a věříme, že chodit budou i v následujícím školním roce.

Uplynulý školní rok 2019/2020 na odloučených školních pracovištích restaurace Nová Svratka a UM café hodnotíme i přes všechna opatření a nástrahy jako velice úspěšný.



17.2 Příležitosti ke zlepšení

Naplnování Školního akčního plánu II jako závazného dokumentu v podobě stanovených cílů a úkolů se zaměřením na poskytování vzdělávání v rámci hlavního procesu

Udržení stávající úrovně poskytování vzdělávání v rámci praktického vyučování, zavedení a rozšíření realizace kurzů „živého vaření s odborníky“, baristických a dalších odborných kurzů pro žáky a učitele, podporující motivaci žáků ke zvýšení zájmu o obor vzdělání a zájem o výkon povolání. Navázání úzké spolupráce s odbornou veřejností, zejména v oblasti gastronomie, např. Pražský kulinářský institut, CBA a další s cílem zavádění nových postupů a technologií do běžné praxe, vytvoření profilu absolventa na základě požadavků a potřeb na profil absolventa odbornou veřejností a zaměstnavatelů, příprava a vytvoření výukových elektronických materiálů pro on-line výuku, a další.

V maximálně možné míře využívat udržet úroveň poskytovaných služeb provozů rekonstruované provozovny restaurace Nová Svratka, zejména kavárny UM Česká 11, zajišťování cateringových služeb a prodejny UM Česká 11 dle požadavků, zájmu a potřeb zákazníků.

Úspěšnost maturitních a závěrečných zkoušek – vyvinout maximální úsilí ke zvýšení úspěšnosti žáků u MZ a ZZ.

Rozšíření činnosti pracovních týmů, pravidelné konání kulatých stolů (v případě, že nebude možno tyto kulaté stoly konat prezenčně, zajistit on-line diskuzi a jejich konání prostřednictvím Teams) se zaměstnavateli a zaměstnanci školy s cílem zvýšení podílu zaměstnavatelů a zaměstnanců na naplňování učebních plánů a stanovených cílů.

Hledání dalších možností k propagaci oborů vzdělání a zvýšení zájmu o daný obor a propagaci CŽV jako nedílnou součást poskytování vzdělávání (zavedení pracovní pozice pracovník marketingu školy), zejména se zaměřit na prezentaci oborů vzdělání řezník, pekař, výrobce textilií.

Ve spolupráci s kariérovými poradci a ŠPP se snažit se o snižování počtu žáků jednotlivých oborů vzdělání, kteří předčasně ukončují studium (odchody ze školy v průběhu školního roku nejen v prvním, ale zejména ve vyšších ročnících, nejvíce však u oborů vzdělání Kuchař-číšník, Cukrář, Prodavač).

Snaha o postupné snižování vysoké absenci žáků – často neomluvené, a s tím souvisejícím značným počtem nehodnocených a neprospívajících žáků, rozšíření činnosti Školního poradenského pracoviště pod vedením speciálního pedagoga (udržení pozice školního psychologa, kariérových poradců, školních asistentů) a hledání možností udržování poskytovaných služeb v oblasti inkluze, kariérového poradenství a dalších, financovaných zejména z prostředků ESF (Šablony II).

Pokračovat v zavádění dělení hodin výuky matematiky v rozsahu 1 hod. týdně u maturitních oborů vzdělání do všech ročníků jako opatření pro zvýšení finanční a matematické gramotnosti žáků maturitních oborů vzdělání.

Stejně jako v předcházejících letech, pro další období přijímat nadále opatření spočívající zejména v podobě úprav Školního řádu zpřísňujících pravidla absence (v případě potřeby) a v realizování úprav ŠVP s ohledem na zvyšující se požadavky ze strany odborné veřejnosti a zaměstnavatelů na profil absolventa.



Dále dojde, v případě potřeby na základě analýzy dosahovaných výsledků vzdělávání, k dalšímu možnému zpřísnění kritérií v přijímacím řízení i pro obory vzdělání s maturitní zkouškou (co do počtu minimálního počtu bodů úspěšnosti z přijímací zkoušky) a výučním listem (snížené stupně z chování, dosahované výsledky vzdělávání v jednotlivých předmětech), dále pak dalšímu možnému zpřísnění kritérií pro povolování přijetí do vyšších ročníků, opakování ročníku, změny oboru vzdělání, přestupy apod.

Pokračování v činnosti hledání optimální organizační struktury pro řízení školy v návaznosti na skutečné potřeby školy (navyšování odpovědnosti školy – orgán veřejné moci, zvyšující se administrativy, nastavení dalších pravidel a postupů právními předpisy a zřizovatelem), vytváření podmínek pro týmovou spolupráci, popisech jednotlivých procesů, efektivní a inovativní využívání ICT v běžné praxi zaměstnanců, automatizace postupů s využitím ICT, procesního řízení a v nastavování pravidel pro pracovní činnosti pro jednotlivé role, pracovní pozice a pracovní místa, hledání forem práce a činností vedoucích zejména ke zvýšení motivace zaměstnanců.



18 Závěrečná ustanovení

Výroční zpráva školy za školní rok 2019/2020 je vyhotovena ve dvou originálech, které jsou vytištěny oboustranně.

Výroční zpráva byla projednána a schválena Školskou radou dne 22. 10. 2020 bez připomínek.

Jeden originál bude uložen v archívu vrcholových dokumentů školy a jeden bude předán zřizovateli.

Řízená kopie č. 1 bude v elektronické formě zveřejněna všem zaměstnancům na SharePointu, řízená kopie č. 2 bude zveřejněna rovněž v elektronické formě veřejnosti na www.charbulova.cz, řízená kopie č. 3 bude v písemné podobě předána Školské radě.

19 Přílohy

Příloha č. 1 – Vyhodnocení úspěšnosti maturitních zkoušek – CERMAT 2019/20

Příloha č. 2 – Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2019/2020

Příloha č. 3 – Vstupní dotazníkové šetření žáků prvních ročníků

Příloha č. 4 – Vnímání školy z pohledu rodičů

Příloha č. 5 – Škola v médiích



Příloha č.1 - Vyhodnocení úspěšnosti maturitních zkoušek 2019/20



Příloha č. 2 - Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2019/2020



Popis	Druh	Datum	Počet zúčastněných		Sekce
			žáků, účastníků		
Hudba a víno Valtice 2019	Akce	20.09.2019	30		Gastronomie
Podzimní SRDÍČKOVÉ DNY	Akce	24.09.2019	8		Služby
Das Filmfest - filmová projekce německy mluvených filmů - "Plavání"	Akce	22.10.2019	73		Gastronomie
MAMMA MIA!	Akce	05.11.2019	25		Obchodu
Tichý svět	Akce	13.11.2019	22		Služby
Tichý svět	Akce	13.11.2019	18		Služby
Insignie a archiválie brněnských univerzit	Akce	15.11.2019	12		Gastronomie
Tichý svět	Akce	18.11.2019	19		Služby
Tichý svět	Akce	18.11.2019	27		Služby
Main Švejk	Akce	13.12.2019	170		Obchodu
Divadelní představení pro SŠ v angličtině 'Romeo and Juliet'	Akce	17.12.2019	80		Obchodu
Divadlo Bolka Polívky	Akce	17.12.2019	27		Gastronomie
Like Shakespeare - divadelní představení	Akce	17.12.2019	260		Gastronomie
Planeta Země - Bolívie	Akce	17.12.2019	29		Obchodu
Vánoční tombola a koncert pro Dobrého anděla	Akce	19.12.2019	180		Obchodu
Divadelní představení LIKE SHAKESPEARE	Akce	19.12.2019	180		Služby
Ples MČ Brno Černovice	Akce	24.01.2020	20		Praktické vyučování G
Výstava vín - region Morava	Akce	15.02.2020	25		Gastronomie
Ples Jundrov	Akce	29.02.2020	7		Služby
Odborná exkurze Vizovice	Exkurze	17.09.2019	22		Gastronomie
Zámek Lednice	Exkurze	19.09.2019	12		Praktické vyučování OS
Exkurze s odborným výkladem - Elektroinstalační materiál, svítidla a světelné zdroje PR3A/SRN	Exkurze	26.09.2019	18		Obchodu
Odborná exkurze biokosmetika	Exkurze	30.09.2019	9		Obchodu
Exkurze s odborným výkladem - Elektroinstalační materiál, svítidla a světelné zdroje PR3V/SRN	Exkurze	02.10.2019	5		Obchodu
Exkurze - specializované prodejny s výtvarnými potřebami A1/ŠKA, SLR, SEI	Exkurze	03.10.2019	32		Obchodu
Exkurze - Vichr - Elektroinstalační materiál, svítidla a světelné zdroje	Exkurze	03.10.2019	5		Obchodu
Exkurze ART IS HERE - moderní a nové umění Dušan Jurkovič A1/SLR, SEI, ŠKA	Exkurze	04.10.2019	32		Obchodu
Exkurze - Datart	Exkurze	04.10.2019	5		Obchodu
Zlín, Luhačovice	Exkurze	07.10.2019	26		Obchodu
Lidé a peníze	Exkurze	08.10.2019	19		Gastronomie
Exkurze - Mezinárodní strojírenský veletrh A3/SLR, ŠKA	Exkurze	09.10.2019	11		Obchodu
Literárně-historická exkurze Praha	Exkurze	10.10.2019	28		Služby
Letiště Václava Havla	Exkurze	14.10.2019	22		Gastronomie
Exkurze s odborným výkladem - Nátěrové hmoty Dům barev, PR2B/PŘS, ŠTĚ	Exkurze	14.10.2019	7		Obchodu
Lidé a peníze	Exkurze	15.10.2019	24		Gastronomie
Exkurze s odborným výkladem - Nátěrové hmoty Dům barev, PR2B, PR3A/SRC	Exkurze	16.10.2019	4		Obchodu
Odborná exkurze	Exkurze	18.10.2019	5		Obchodu
Exkurze s výkladem odborníka z praxe - DATART - Elektrotechnické zboží OB3/SRC	Exkurze	18.10.2019	5		Obchodu
Exkurze s odborným výkladem - Nátěrové hmoty Dům barev, PR2A/SRC	Exkurze	23.10.2019	7		Obchodu



Popis	Druh	Datum	Počet zúčastněných		Sekce
			žáků, účastníků		
Exkurze - Typy maloobchodních jednotek PR1/GHI	Exkurze	24.10.2019	9		Obchodu
Slovanské hradiště Mikulčice	Exkurze	24.10.2019	46		Gastronomie
Technické muzeum	Exkurze	24.10.2019	50		Služby
Památník písemnictví na Moravě	Exkurze	25.10.2019	35		Gastronomie
Exkurze hotel Barceló Palace Brno	Exkurze	25.10.2019	20		Gastronomie
Exkurze - Typy maloobchodních jednotek PR1/ŠTĚ, PŘS	Exkurze	04.11.2019	13		Obchodu
Odborná exkurze barvy, laky, lazury	Exkurze	04.11.2019	12		Obchodu
Odborná exkurze	Exkurze	05.11.2019	5		Obchodu
Exkurze - Datart - Elektrotechnické zboží, Ikea - Domácí potřeby PR3A/SRN	Exkurze	07.11.2019	14		Obchodu
Exkurze hotel Hilton	Exkurze	11.11.2019	19		Gastronomie
Exkurze obor řezník - porážka malých zvířat	Exkurze	13.11.2019	8		Praktické vyučování G
Exkurze Datart - Elektrotechnické zboží	Exkurze	13.11.2019	5		Obchodu
Exkurze Datart - Elektrotechnické zboží PR3V/GHI	Exkurze	14.11.2019	5		Obchodu
Exkurze s odborným výkladem - Rossmann Drogistické zboží PR2A/BRA	Exkurze	18.11.2019	14		Obchodu
Exkurze s odborným výkladem Rossmann - Drogistické zboží PR2B/ŠTĚ, PŘS	Exkurze	25.11.2019	9		Obchodu
Předvánoční Vídeň	Exkurze	27.11.2019	45		Obchodu
Exkurze s odborným výkladem Datart - Elektrotechnické zboží PR3V/BRA	Exkurze	27.11.2019	5		Obchodu
Exkurze Dům barev - Drogistické zboží PR2A/BRA	Exkurze	02.12.2019	16		Obchodu
Exkurze Vídeň	Exkurze	04.12.2019	58		Služby
Předvánoční Vídeň	Exkurze	04.12.2019	45		Obchodu
Exkurze - sezonní výkladní skříně „Vánoce 2019“	Exkurze	09.12.2019	7		Obchodu
Exkurze - sezonní výkladní skříně „Vánoce 2019“	Exkurze	11.12.2019	7		Obchodu
CZECH PRESS PHOTO - PRAHA	Exkurze	12.12.2019	77		Služby
exkurze Vídeň	Exkurze	12.12.2019	56		Služby
Vánoční Brno - aranžma VS - A1/ŠKA, SLR	Exkurze	12.12.2019	18		Obchodu
Předvánoční Olomouc - památka UNESCO	Exkurze	13.12.2019	42		Gastronomie
Exkurze - Vánoční veletrhy 2019 - aranžma prodejních ploch, stánků	Exkurze	13.12.2019	26		Obchodu
Česká národní banka	Exkurze	16.12.2019	17		Služby
Exkurze Vídeň	Exkurze	17.12.2019	50		Služby
Výstava - Cena Jindřicha Chalupeckého, Aranžma v OC - pasážích.	Exkurze	17.12.2019	6		Obchodu
Hotel**** Devín	Exkurze	18.12.2019	27		Gastronomie
Vánoční Brno - aranžma výkladních skříní A3/SLR, ŠKA	Exkurze	18.12.2019	20		Obchodu
Hotel Santon (Čulíková Zdena) - Exkurze Hotel Atlantis	Exkurze	18.12.2019	12		Praktické vyučování G
ČNB BRNO	Exkurze	18.12.2019	25		Služby
Moravské zemské muzeum	Exkurze	19.12.2019	27		Gastronomie
Hotel Santon(Čulíková Zdena) - Exkurze Nová Svratka	Exkurze	19.12.2019	12		Praktické vyučování G
Exkurze - Vánoční Brno	Exkurze	20.12.2019	28		Obchodu
Exkurze - české gastronomické tradice na vánočních trzích	Exkurze	20.12.2019	18		Praktické vyučování G



Popis	Druh	Datum	Počet zúčastněných žáků, účastníků	Sekce
Hotel Santon (Čulíková Zdena) - Exkurze Vánoční trhy	Exkurze	20.12.2019	12	Praktické vyučování G
Exkurze s odborným výkladem VO MAKRO PR2A/SRC, BRA	Exkurze	13.01.2020	19	Obchodu
Moravský pohár 2020	Exkurze	15.01.2020	28	Praktické vyučování CP
Exkurze s odborným výkladem SAKO BRNO PR1/GHI	Exkurze	16.01.2020	9	Obchodu
Exkurze - Velkoobchod Makro PR2B/SRC, ŠTĚ	Exkurze	20.01.2020	8	Obchodu
Exkurze	Exkurze	23.01.2020	14	Služby
Historické budovy starého Brna	Exkurze	24.01.2020	28	Gastronomie
Odborná exkurze - SAKO BRNO PR1/PŘS, ŠTĚ	Exkurze	27.01.2020	16	Obchodu
Exkurze na Úřad práce - Informační a poradenské středisko pro volbu povolání	Exkurze	27.01.2020	12	Služby
ČNB Brno - Peníze a lidé	Exkurze	27.01.2020	14	Služby
Exkurze s odborným výkladem - Nová Mosilana, OC Olympia - KIKA PR2A/SRC	Exkurze	29.01.2020	4	Obchodu
Úřad práce	Exkurze	29.01.2020	18	Gastronomie
ČNB Brno	Exkurze	29.01.2020	15	Služby
Exkurze	Exkurze	30.01.2020	14	Služby
Exkurze - Typy MO jednotek jejich zařízení a vybavení, vystavování zboží	Exkurze	30.01.2020	20	Gastronomie
Exkurze - Typy MO jednotek jejich zařízení a vybavení, vystavování zboží	Exkurze	30.01.2020	24	Obchodu
Exkurze s odborným výkladem - Nová Mosilana, OC Olympia - KIKA PR2B/SRC	Exkurze	05.02.2020	3	Obchodu
SAKO Brno, a. s.	Exkurze	13.02.2020	16	Služby
Exkurze - prodejna Vichr - Domácí potřeby, Tescoma - PR3A	Exkurze	13.02.2020	10	Obchodu
Úřad práce	Exkurze	24.02.2020	15	Gastronomie
Exkurze KABO - STYL - 55. mezinárodní veletrhy módy a obuvi	Exkurze	24.02.2020	18	Obchodu
Úřad práce	Exkurze	27.02.2020	16	Gastronomie
Exkurze na Úřad práce - Informační a poradenské středisko pro volbu povolání	Exkurze	02.03.2020	22	Služby
Exkurze Nová Mosilana PR2B/PŘS	Exkurze	02.03.2020	6	Obchodu
Exkurze na Úřad práce - Informační a poradenské středisko pro volbu povolání	Exkurze	03.03.2020	23	Služby
Unesco památky - Vila Tugendhat	Exkurze	03.03.2020	30	Gastronomie
Úřad práce	Exkurze	04.03.2020	18	Gastronomie
Úřad práce	Exkurze	05.03.2020	19	Gastronomie
Exkurze na Úřad práce - Informační a poradenské středisko pro volbu povolání	Exkurze	09.03.2020	21	Služby
Exkurze na Úřad práce - Informační a poradenské středisko pro volbu povolání	Exkurze	10.03.2020	22	Služby
Exkurze na Úřad práce - Informační a poradenské středisko pro volbu povolání	Exkurze	11.03.2020	20	Služby
Barmanský kurz - studenti	Kurz	14.10.2019	12	Gastronomie
Barmanský kurz - studenti	Kurz	15.10.2019	12	Gastronomie
Kurz jednoduchého vyřezávání z ovoce a zeleniny	Kurz	04.11.2019	15	Praktické vyučování G
Kurz jednoduchého vyřezávání z ovoce a zeleniny	Kurz	05.11.2019	15	Praktické vyučování G
Seminář - mletá masa - hamburgery	Kurz	13.11.2019	15	Praktické vyučování G



Popis	Druh	Datum	Počet zúčastněných		Sekce
			žáků, účastníků		
Profesní diagnostika	Kurz	19.12.2019	11		Gastronomie
Profesní diagnostika	Kurz	20.12.2019	14		Služby
Kurz - "Moderní zpracování kachny"	Kurz	29.01.2020	14		Praktické vyučování G
LVK - 2020	Kurz	02.02.2020	28		Služby
LVK Dolní Morava - sekce obchodu	Kurz	23.02.2020	29		Obchodu
Kurz Konvektomaty	Kurz	05.03.2020	5		Gastronomie
kurz kosmetičky Mezoterapie	Kurz	09.03.2020	4		Praktické vyučování OS
Mini-veletrh SŠ	Náborová akce	21.10.2019	1		Gastronomie
Veletrh vzdělávání a pracovních příležitostí	Náborová akce	24.10.2019	1		Celoškolní
Burza středních škol AMOS Ivančice 2019	Náborová akce	24.10.2019	2		Celoškolní
Nábor žáků 9. tříd	Náborová akce	24.10.2019	1		Gastronomie
Nábor žáků 9. tříd	Náborová akce	08.11.2019	5		Gastronomie
Burza středních škol	Náborová akce	12.11.2019	1		Obchodu
propagace oboru řezník-uzenář	Náborová akce	15.11.2019	2		Praktické vyučování G
Burza SŠ	Náborová akce	03.02.2020	1		Gastronomie
Ukázka práce kuchař, číšník pro ZŠ Masarova	Náborová akce	10.03.2020	29		Praktické vyučování G
Servis svatomartinských vín	Odborná praxe, stáže	11.11.2019	30		Gastronomie
Galavečer města Brna	Odborná praxe, stáže	21.12.2019	10		Gastronomie
Jatky Skalice nad Svitavou	Odborná praxe, stáže	17.01.2020	10		Praktické vyučování G
Sommelierský kurz	Odborná praxe, stáže	10.02.2020	8		Gastronomie
Stáž 6 žáků z Retzu v dílnách OV oboru cukrář, CPV	Odborná praxe, stáže	25.02.2020	6		Praktické vyučování CP
Bourání vepřového masa	Odborná praxe, stáže	02.03.2020	8		Gastronomie
Bourání vepřového masa	Odborná praxe, stáže	02.03.2020	8		Praktické vyučování G
Porážka skotu	Odborná praxe, stáže	05.03.2020	10		Praktické vyučování G
Školení - Pokladní systémy společnosti Albert OB3/PŘS	Odborná školení	12.09.2019	6		Obchodu
Školení - Pokladní systémy společnosti Albert-PR2B/PŘS	Odborná školení	16.09.2019	4		Obchodu
Odborné školení XXXLutz - Sedm kroků prodeje a prodejní programy PC	Odborná školení	15.10.2019	5		Obchodu
Kurz "Mletá masa - hamburgery"	Odborná školení	13.11.2019	5		Gastronomie
Kurz první pomoci	Odborná školení	14.11.2019	22		Služby
Exkurze	Odborná školení	21.01.2020	17		Služby
Exkurze	Odborná školení	11.02.2020	31		Služby
Návštěva firem Gostol a Kapo, Globus, hotely, pracoviště OV - žáci oborů CP	Ostatní	03.09.2019	62		Praktické vyučování CP
Návštěva firem Gostol a Kapo, hotely, pracoviště OV - žáci oborů CP	Ostatní	04.09.2019	42		Praktické vyučování CP
Návštěva firem Gostol a Kapo, hotely, pracoviště OV - žáci oborů CP	Ostatní	06.09.2019	27		Praktické vyučování CP
Návštěva firem Gostol a Kapo, hotely, pracoviště OV - žáci oborů CP	Ostatní	09.09.2019	18		Praktické vyučování CP



Popis	Druh	Datum	Počet zúčastněných		Sekce
			žáků, účastníků		
Návštěva firem Gostol a Kapo, hotely, pracoviště					Praktické
OV - žáci oborů CP	Ostatní	10.09.2019	18		vyučování CP
OV - žáci oborů CP	Ostatní	11.09.2019	23		vyučování CP
Školení odborníkem z praxe pro žáky OB3/SRC - Zakládání malých živností	Ostatní	25.10.2019	6		Obchodu
Celostátní setkání nejlepších žáků společnosti Albert Česká republika Praha	Ostatní	07.11.2019	6		Obchodu
Návštěva Vánočních trhů- české tradice	Ostatní	20.12.2019	38		Gastronomie
Bourání vepřového masa	Ostatní	20.01.2020	6		Praktické vyučování G
Porážka skotu	Ostatní	23.01.2020	6		Gastronomie
Bourání vepřového masa	Ostatní	27.01.2020	4		Gastronomie
Porážka skotu	Ostatní	30.01.2020	4		Gastronomie
Seznámení žáků s odloučenými pracovišti - hotely města Brna	Ostatní	05.02.2020	4		Praktické vyučování CP
Porážka skotu	Ostatní	06.02.2020	6		Praktické vyučování G
Seznámení žáků s odloučenými pracovišti - hotely města Brna	Ostatní	12.02.2020	3		Praktické vyučování CP
Ples SŠ Brno Charbulova p.o.	Ostatní	28.02.2020	30		Celoškolní
Adaptační kurz - "Spolu pod lany"	Preventivní program	04.09.2019	24		Služby
Adaptační program Podané ruce	Preventivní program	10.09.2019	19		Služby
Workshop - rizika přechodu žáků na střední školu a zvládání stresu	Preventivní program	10.09.2019	22		Gastronomie
Adaptační kurz Podané ruce	Preventivní program	10.09.2019	28		Služby
Workshop - rizika přechodu žáků na střední školu a zvládání stresu	Preventivní program	10.09.2019	27		Gastronomie
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	11.09.2019	27		Služby
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	11.09.2019	21		Služby
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	12.09.2019	24		Služby
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	12.09.2019	22		Služby
Adaptační program	Preventivní program	13.09.2019	28		Obchodu
Adaptační program	Preventivní program	13.09.2019	18		Gastronomie
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	16.09.2019	22		Služby
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	16.09.2019	22		Služby
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	17.09.2019	17		Služby
Adaptační program Podané ruce	Preventivní program	18.09.2019	23		Služby
Workshop - rizika přechodu žáků na střední školu a zvládání stresu	Preventivní program	18.09.2019	17		Gastronomie
Adaptační program Podané ruce	Preventivní program	18.09.2019	21		Služby



Popis	Druh	Datum	Počet zúčastněných		Sekce
			žáků, účastníků		
Workshop - rizika přechodu žáků na střední školu a zvládání stresu	Preventivní program	18.09.2019	27		Gastronomie
Adaptační program Podané ruce	Preventivní program	19.09.2019	19		Služby
Adaptační program - třída KŘ1A	Preventivní program	20.09.2019	28		Gastronomie
Adaptační program	Preventivní program	20.09.2019	16		Gastronomie
Adaptační kurz - RS Nesměř	Preventivní program	24.09.2019	75		Gastronomie
Adaptační kurz - RS Nesměř	Preventivní program	25.09.2019	19		Gastronomie
Adaptační kurz - RS Nesměř	Preventivní program	25.09.2019	29		Služby
Adaptační kurz - RS Nesměř	Preventivní program	25.09.2019	32		Obchodu
Adaptační kurz - RS Nesměř	Preventivní program	26.09.2019	76		Služby
Workshop Tichý svět 108	Preventivní program	25.10.2019	27		Služby
Preventivní program Na jedné lodi	Preventivní program	31.10.2019	15		Obchodu
Kurz první pomoci	Preventivní program	04.11.2019	14		Služby
Kurz první pomoci	Preventivní program	05.11.2019	19		Služby
"Vláknina - nás zajímá" (projekt LF MU)	Preventivní program	06.11.2019	18		Obchodu
Preventivní program - Tolerance a extremismus	Preventivní program	06.11.2019	25		Služby
Tolerance a extremismus	Preventivní program	06.11.2019	60		Služby
Kurz první pomoci	Preventivní program	07.11.2019	16		Služby
Tichý svět	Preventivní program	07.11.2019	24		Služby
Tichý svět	Preventivní program	07.11.2019	18		Služby
"Vláknina - nás zajímá" (projekt LF MU)	Preventivní program	13.11.2019	20		Obchodu
Tolerance a extremismus	Preventivní program	19.11.2019	12		Gastronomie
Tolerance a extremismus	Preventivní program	19.11.2019	17		Gastronomie
Tolerance a etremismus	Preventivní program	22.11.2019	14		Obchodu
Tolerance a extremismus	Preventivní program	22.11.2019	15		Obchodu
Ekologický program "Šaty dělají člověka"	Preventivní program	25.11.2019	21		Gastronomie
Technologie pro XXI.století - ekologický program	Preventivní program	25.11.2019	15		Služby
Technologie pro XXI.století - ekologický program	Preventivní program	25.11.2019	15		Gastronomie



Popis	Druh	Datum	Počet zúčastněných žáků, účastníků	Sekce
Technologie pro XXI.století - ekologický program	Preventivní program	26.11.2019	15	Služby
Diagnostika vztahů ve třídě FM1	Preventivní program	02.12.2019	30	Služby
Technologie pro XXI.století - ekologický program	Preventivní program	02.12.2019	18	Služby
Diagnostika vztahů ve třídě C1A	Preventivní program	04.12.2019	29	Služby
Ekologický program "O zvířatech a lidech aneb velkochovy vs.ekofarmy"	Preventivní program	04.12.2019	25	Gastronomie
Technologie pro XXI.století - ekologický program	Preventivní program	04.12.2019	17	Gastronomie
Technologie pro XXI.století - ekologický program	Preventivní program	05.12.2019	15	Služby
Technologie pro XXI.století - ekologický program	Preventivní program	06.12.2019	17	Služby
Technologie pro XXI.století - ekologický program	Preventivní program	09.12.2019	19	Služby
Technologie pro XXI.století - ekologický program	Preventivní program	10.12.2019	15	Gastronomie
Tichý svět	Preventivní program	12.12.2019	26	Služby
Tichý svět	Preventivní program	12.12.2019	20	Služby
Diagnostika pozitivních vztahů C2A	Preventivní program	16.12.2019	23	Služby
Ekologický program "O zvířatech a lidech aneb velkochovy vs.ekofarmy"	Preventivní program	16.12.2019	16	Gastronomie
Ekologický program "Šaty dělají člověka"	Preventivní program	17.12.2019	21	Služby
Ekologický program "Šaty dělají člověka"	Preventivní program	08.01.2020	14	Služby
Projekt LF MU "Vlákna nás zajímá"	Preventivní program	15.01.2020	19	Obchodu
Šaty dělají člověka	Preventivní program	21.01.2020	20	Služby
Podané ruce - Diagnostika vztahů ve třídě FM1, 2. část	Preventivní program	22.01.2020	23	Služby
Ekologický program "100 lidí, 100 chutí"	Preventivní program	11.02.2020	24	Služby
Ekologický program "100 lidí, 100 chutí"	Preventivní program	12.02.2020	11	Gastronomie
Podané ruce - diagnostika vztahů třídy C2A, 2. - závěrečná část	Preventivní program	14.02.2020	22	Služby
Podané ruce - diagnostika vztahů C1A 2. část	Preventivní program	24.02.2020	25	Služby
Ekologický program "100 lidí, 100 chutí"	Preventivní program	28.02.2020	15	Gastronomie
Ekologický program "100 lidí, 100 chutí"	Preventivní program	02.03.2020	17	Služby
Diagnostika vztahů ve třídě FM1 - závěrečná část	Preventivní program	04.03.2020	25	Služby
Ekologický program "100 lidí, 100 chutí"	Preventivní program	06.03.2020	19	Gastronomie



Popis	Druh	Datum	Počet zúčastněných		Sekce
			žáků, účastníků		
Drug Free Brno – Podané ruce	Preventivní program	10.03.2020	37		Gastronomie
Prezentace oborů CP, KAD, Den Bukoviny	Prezentace školy	14.09.2019	2		Praktické vyučování CP
prezentace Bukovina	Prezentace školy	14.09.2019	2		Praktické vyučování OS
Školní farmářský trh na Zelňáku	Prezentace školy	04.10.2019	5		Obchodu
Obchodní setkání zástupců Vltava Labe MEDIA	Prezentace školy	24.10.2019	0		Praktické vyučování CP
Movember	Prezentace školy	31.10.2019	4		Praktické vyučování OS
Seminář VŠ AMBIS	Prezentace školy	06.11.2019	35		Gastronomie
Prezentace oborů PŘ a školy při festivalu vzdělávání ve Žďaru nad Sázavou, prostřednictvím uč.výrobků	Prezentace školy	14.11.2019	0		Praktické vyučování CP
Exkurze ZŠ Křenová	Prezentace školy	14.11.2019	2		Praktické vyučování G
Prezentace oboru kuchař	Prezentace školy	20.11.2019	2		Praktické vyučování G
Festival vzdělávání 2019	Prezentace školy	22.11.2019	110		Celoškolní
Den otevřených dveří pro žáky ZŠ a veřejnost	Prezentace školy	28.11.2019	720		Celoškolní
Charitativní akce Pomoc lidem v sociální nouzi	Prezentace školy	11.12.2019	4		Praktické vyučování OS
ZŠ Oslavany - prezentace školy prostřednictvím CPŘ	Prezentace školy	17.12.2019	6		Praktické vyučování CP
Den otevřených dveří pro žáky ZŠ a veřejnost	Prezentace školy	21.01.2020	860		Celoškolní
Ples jako Brno	Prezentace školy	25.01.2020	32		Praktické vyučování OS
Ples International	Prezentace školy	08.02.2020	5		Praktické vyučování OS
prezentace uzenářských výrobků-Košť klobásků	Prezentace školy	22.02.2020	3		Praktické vyučování G
Prezentace oboru Nám. Svobody	Prezentace školy	29.02.2020	4		Praktické vyučování G
Workshop - Zvládání studijních nároků a stresu	Přednáška	19.09.2019	30		Obchodu
Workshop - Zvládání studijních nároků a stresu	Přednáška	19.09.2019	28		Obchodu
Workshop u příležitosti 100let od založení	Přednáška	03.10.2019	9		Praktické vyučování OS
Pohraniční opevnění	Přednáška	09.10.2019	25		Gastronomie
Mendelova univerzita - stáž	Přednáška	16.10.2019	80		Gastronomie
Světlem financí s KB	Přednáška	18.10.2019	22		Gastronomie
Světlem financí s KB	Přednáška	18.10.2019	19		Gastronomie
"Dr. Zdědil a pan Zdražil" - ekonomický program	Přednáška	05.11.2019	15		Služby
"Dr. Zdědil a pan Zdražil" - ekonomický program	Přednáška	07.11.2019	21		Gastronomie
Anglické divadlo	Přednáška	20.12.2019	13		Gastronomie
Diashow Jiří Kolbaba	Přednáška	08.01.2020	27		Gastronomie
Úřad práce	Přednáška	25.02.2020	14		Obchodu
prezentace NAFIGATE	Přednáška	28.02.2020	23		Praktické vyučování OS
Armáda ČR - přednáška	Přednáška	09.03.2020	60		Gastronomie
Vánoční galerie	Sbírka	16.12.2019	30		Celoškolní
Vánoční zastavení	Sbírka	18.12.2019	1500		Celoškolní
Srdíčkové dny	Sbírky	23.09.2019	80		Obchodu



Popis	Druh	Datum	Počet zúčastněných		Sekce
			žáků, účastníků		
Podzimní srdíčkové dny	Sbírky	23.09.2019	6		Gastronomie
Mikulášská nadílka pro Dobrého anděla	Sbírky	06.12.2019	100		Obchodu
Trophée Bohemia Sekt 2019	Soutěž	30.09.2019			Gastronomie
MAKRO HORECA CUP 2019	Soutěž	10.10.2019	16		Praktické vyučování G
O nejlepší světlou tlačenu	Soutěž	22.10.2019	10		Praktické vyučování G
Svratecká míle	Soutěž	25.10.2019	104		Celoškolní
Školní kolo odborných dovedností obor číšník	Soutěž	05.11.2019	59		Praktické vyučování G
Celostátní soutěž AR Junior 2019 České Budějovice	Soutěž	06.11.2019	10		Obchodu
Školní kolo odborných dovedností obor kuchař	Soutěž	07.11.2019	72		Praktické vyučování G
Turnaj ve stolním tenisu - chlapci	Soutěž	07.11.2019	27		Gastronomie
Turnaj ve stolním tenisu - dívky	Soutěž	08.11.2019	23		Gastronomie
Barmanská soutěž - Metelka cup	Soutěž	13.11.2019	2		Gastronomie
Sudoku - sekční kolo Gastronomie	Soutěž	13.11.2019	24		Gastronomie
Sudoku	Soutěž	20.11.2019	16		Obchodu
Sommelier Moravy 2019	Soutěž	20.11.2019	4		Gastronomie
Školní kolo soutěže odborných dovedností oboru Cukrář	Soutěž	27.11.2019	12		Praktické vyučování CP
Mladý módní tvůrce Jihlava	Soutěž	28.11.2019	40		Praktické vyučování OS
Sudoku - celoškolní kolo	Soutěž	29.11.2019	8		Celoškolní
Best in English	Soutěž	29.11.2019	23		Celoškolní
Brněnský vánoční pohár 2019	Soutěž	02.12.2019	4		Celoškolní
Soutěž Svačina roku RIO MARE	Soutěž	04.12.2019	1		Praktické vyučování G
Turnaj dvojic v nohejbalu - chlapci	Soutěž	06.12.2019	20		Gastronomie
Charbulka má talent!	Soutěž	11.12.2019	12		Celoškolní
I. ročník školní soutěže AR - „Ručně psané písmo“ A2/KRŠ	Soutěž	12.12.2019	19		Obchodu
Vyhodnocení I. ročníku školní soutěže - Ručně psané písmo A2/KRŠ	Soutěž	18.12.2019	22		Obchodu
Moravský pohár 2020	Soutěž	14.01.2020	2		Praktické vyučování CP
Školní kolo soutěže oboru Pekař, exkurze žáků z OV	Soutěž	21.01.2020	30		Praktické vyučování CP
Turnaj třídních družstev ve volejbalu	Soutěž	21.01.2020	70		Celoškolní
Brněnské zrcadlo	Soutěž	23.01.2020	100		Praktické vyučování OS
MINI přehlídka Fiktivních firem - školní kolo	Soutěž	28.01.2020	18		Obchodu
O Priessnitzův dortík	Soutěž	29.01.2020	1		Praktické vyučování CP
Ekonomická Olympiáda, krajské kolo	Soutěž	03.02.2020	1		Gastronomie
XIV. veletrh fiktivních firem	Soutěž	04.02.2020	18		Obchodu
9. ročník soutěže tříčlenných družstev v řešení sudoku	Soutěž	10.02.2020	12		Celoškolní
Turnaj smíšených dvojic v nohejbalu	Soutěž	11.02.2020	16		Gastronomie
Školní kolo soutěže „Dárkové balení“	Soutěž	12.02.2020	15		Obchodu
Totalita - multimediální projekce	Výstava	16.10.2019	17		Obchodu
Totalita - multimediální projekce	Výstava	16.10.2019	8		Obchodu



Popis	▼ Druh	▼ Datum	Počet zúčastněných		▼ Sekce
			▼ žáků, účastníků	▼	
Totalita - multimediální projekce	Výstava	17.10.2019	16		Obchodu
Totalita - multimediální projekce	Výstava	17.10.2019	17		Obchodu
Totalita - multimediální projekce	Výstava	17.10.2019	26		Obchodu
Totalita - multimediální projekce	Výstava	17.10.2019	5		Obchodu
Výstava - Urban centrum Brno - Ing. Sedláček	Výstava	04.12.2019	26		Gastronomie
Celkem			10101		

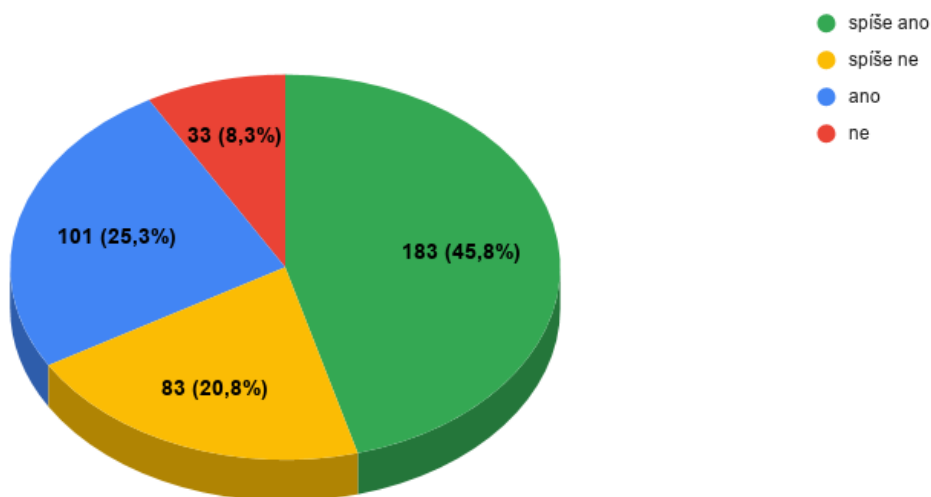


Příloha č. 3 Vstupní dotazníkové šetření žáků prvních ročníků

Dotazník pro žáky prvních ročníků září 2019

počet respondentů: 400

1. Vybral/a sis obor, ve kterém se teď budeš vzdělávat, protože je to tvůj vysněný obor?



2. Co bylo hlavním důvodem, proč ses rozhodl/a pro naši školu?

zájem o obor, zajímavý obor 95

nevím 45

přechod z jiného oboru / studia 32

jediná možnost, jinať jsem se nedostal (a) 26

jednoduchost, nedělají se přijímací zkoušky 28

výhodná lokalita 14

doporučení od příbuzných, kamarádů 46

další rozvoj – vlastní podnikání v oboru apod. 25

snadné uplatnění 34

dobré reference 40

získání VL / MZ 12

Ostatní / zajímavá vyjádření:

Slyšel jsem že když se vyučím kadeřníkem na téhle škole tak že budu dobřej, proto jsem si nevybral školu ve svém městě ale tady

Jednou jsem si ohřál v mikrovlnce párek a bylo jasno

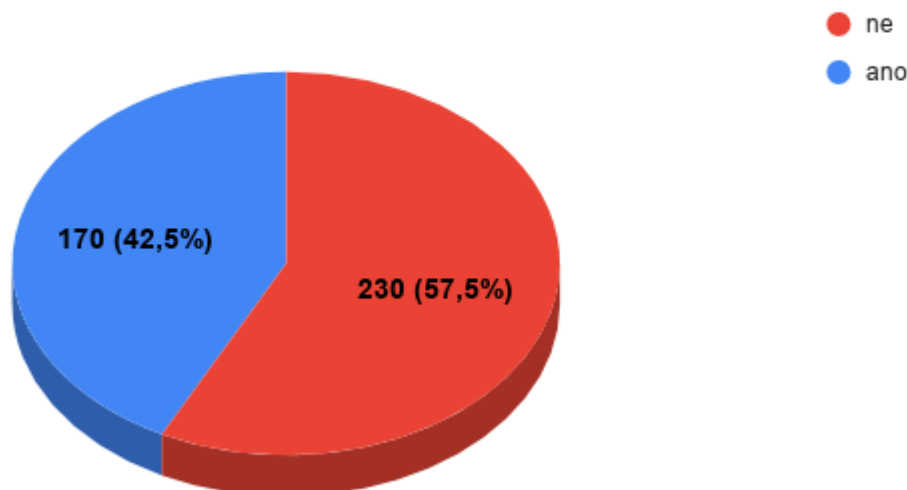
Protože sem chodil můj táťka a vyučil se číšníkem, tak proč se nevyučit kuchařem



Lidé říkali, že tahle škola není dobrá a já si řekla, že co když se pletou a že to zkusím
Myslela jsem si, že to bude uvolněnější škola a né tak přísná
dobré recenze a byla zde půlka mé rodiny
Jelikož si myslím, že tohle je jedna z mála škol, která nabízí žákům maturitní vzdělání v trochu tzv. „lidštější podobě“
Já vlastně ani nevím. Asi protože mi ji vybrala mamka z důvodu, že když nebudu něco chápat tak mi s tím může pomoci.
Skoro polovina holek s naší třídy šla na cukrářku tak jsem šla taky.
Chtěla jsem si otevřít cukrárnu s mou kamarádkou Šarkou , byl to náš sen. Jenže má kamarádka 16.2 zemřela a tak jsem se rozhodla i tak dokončit náš sen. Předtím jsem byla rozhodnutá pro jinou školu, ale kamarádství bylo přednější. A vůbec svého rozhodnutí nelituji, protože to bylo to nejlepší, co jsem mohla udělat, takhle škola mi mnohé dala, ale především kamarády.
nejdříve jsem chtěla jít na uměleckou školu, ale všichni mi to vymlouvali a říkali at zkusím spíše grafickou anebo tuto a tato mě velmi zaujala a tak jsem řekla že to zkusím že by mě to mohlo bavit.
Chtěla jsem jít na výtvarný obor, ale rozhodla jsem se že kdyby jsem šla na uměleckou školu, kreslení by potom byla moje práce, a přestalo by mě to bavit. Za to když budu aranžér, budu toho dělat o mnoho víc než jen kreslení, naučím se mnoho věcí, které potom budu moct použít.
Líbila se mi asi nejvíce ze všech škol v Jihomoravském kraji
Přestupovala jsem sem ze soukromé hotelovky, z Bosonožské. Na té škole mi vadil celkový přístup k žákům a výuce. Připadalo mi to jako princip "zaplať a dělej si co chceš"
Chtěla jsem méně matematiky , nejlépe žádnou chemii ani fyziku a tak jsem věděla že tento obor je ideální a škola také . Říká se o ní že je lehčí než ty ostatní a mám zde dokonce i tetu .
byla jsem na gymplu a nechtěla jsem na vysokou
slyšel jsem hlasy který mě říkali ať jdu na sš Charbulova a tak jsem tady
Protože tu před 3. roky byl můj bratr, který tuhle školu chválil a říkal, že tu jsou dobří učitelé, kteří dokáží naučit a připravit k dalšímu studování a hlavně jsem chtěla jít na cestovní ruch, kde se dobře naučím anglicky.
Bývalá škola mě nebavila a rád prodávám.
Ze začátku jsem měla trochu jiné sny ohledně toho že budu spisovatelka, to byl vždy můj vysněný obor ale došlo mi, že bych na to neměla, potom jsem chtěla jít na cukrářku na Charbulku jenže by to na mě bylo hodně psychicky náročné a Prodavač byl druhý obor, co mě nejvíce lákal.



3. Navštívil/a jsi naši školu při příležitosti Dne otevřených dveří?



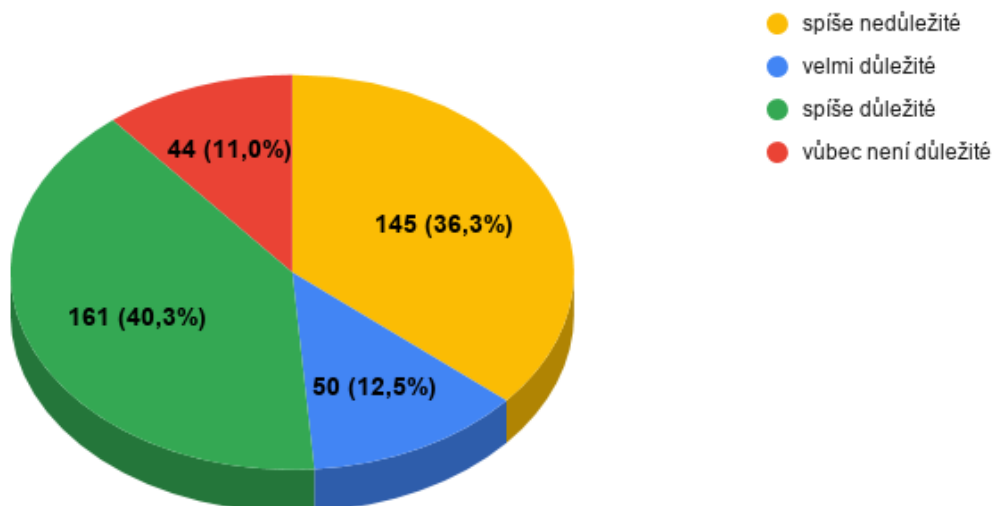
4. Co tě na Dni otevřených dveří oslovilo / co se vám líbilo?
Příjemné chování učitelů a žáků, ochota, vstřícnost 62
Prostředí, vzhled školy 52
Prezentace oboru, ukázky, velká nabídka 36
Provozovny oborů 15
Setkání se žáky stejného oboru 5
Ostatní / zajímavá vyjádření:
Výpovědi učitelů mluvily tak vlídně a hrozně mě jejich výpovědi a zajímavosti o škole zaujali. Ale nejvíce mě přesvědčila paní Slezáková, která o cukrařině mluvila s nadšením a láskou což mě usvědčilo, že je to pravé pro mě. Nyní mám paní Slezákovou jako svou mistrovou což mě udělalo ohromnou radost.
moc dobré jednohubky
Původně jsem chtěl jít na kuchaře, ale přístup "mistra" mě neoslovil a tak jsem se rozhodl pro řezníka, protože mistři mě oslovili a navnadili
Hlavně mě neuvěřitelně oslovila prezentace oboru panem učitelem Jurkou. Také se mi líbily prostory školy, přístup zaměstnanců a celková prezentace školy, včetně zapojení studentů do dne otevřených dveří.
Barmanská show? Odcházela jsem s nijakým pocitem. Navštívila jsem také předtím Den otevřených dveří na škole v Turnově s mým oborem, ze kterého jsem měla mnohem lepší pocit. Z té školy v Turnově jsem byla nadšená. Nakonec rozhodla vzdálenost.



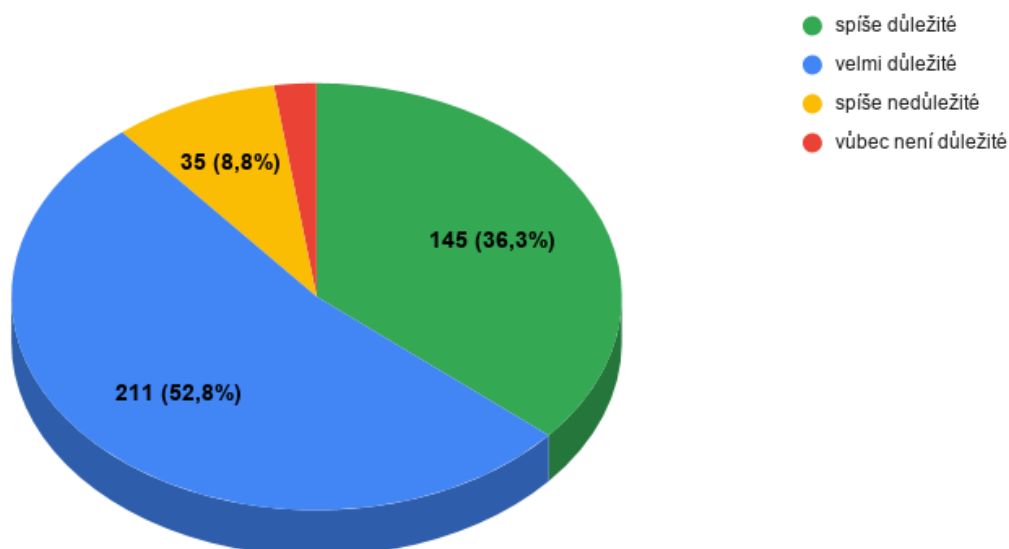
5. Co ti na Dni otevřených dveří chybělo?
nic, vše bylo ok – převažující odpověď
víc informací o oboru a o odborném výcviku 12
prohlídka celé školy, více učeben, možnost hovořit přímo se žáky 7
špatná orientace, značení 4
Ostatní / zajímavá vyjádření:
ochutnávka ze školní jídelny
Kontakt s mistrovými
Více seznámení se školou. Nemohla jsem najít kde co je. Hodil by se plánec nebo mapa
zahrada
Lepší šatny
Zajímavé věci
Pointa proč jsem tam šla
Chybělo mi označení do jaké třídy se mám dostavit, kvůli mému oboru a nějaká prohlídka školy, než by ještě studenti nastoupily na školu
Moc se nemluvílo o normální výuce, jen o odborném předmětu
výtah
Ukázka ateliéru
více povídání o kosmetickém oboru
Chyběla mi informace o průběhu prvního ročníku
studenti, kteří by mě provedli školou
Nemohla jsem se podívat do učeben právě pro cestovní ruch a jiné studijní obory.
V Turnově se mi líbilo, že nás prováděli studenti školy po malých skupinkách, brali nás přímo do hodin, ve kterých nám něco říkali sami učitelé, studenti nám také odpovídali a říkali další informace. Také tam byla společná prezentace, na které byly další informace. Prezentovala paní učitelka, byl i prostor pro dotazy. Také bylo super, že maturita z CR byla praktická. Člověk měl zařídit zájezd na místo, které si vylosoval, pro své spolužáky, apod. Ta škola mě skutečně nadchla. Měla jsem z ní dobrý pocit.



6a. Označ, jak důležité pro tebe při volbě povolání bylo: [Pověst školy]



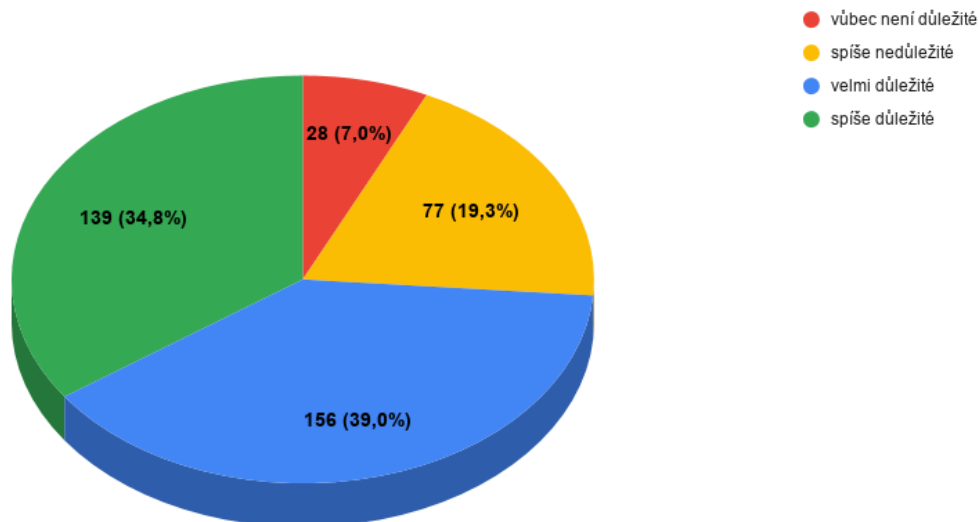
6b. Označ, jak důležité pro tebe při volbě povolání bylo: [Nabídka oborů]



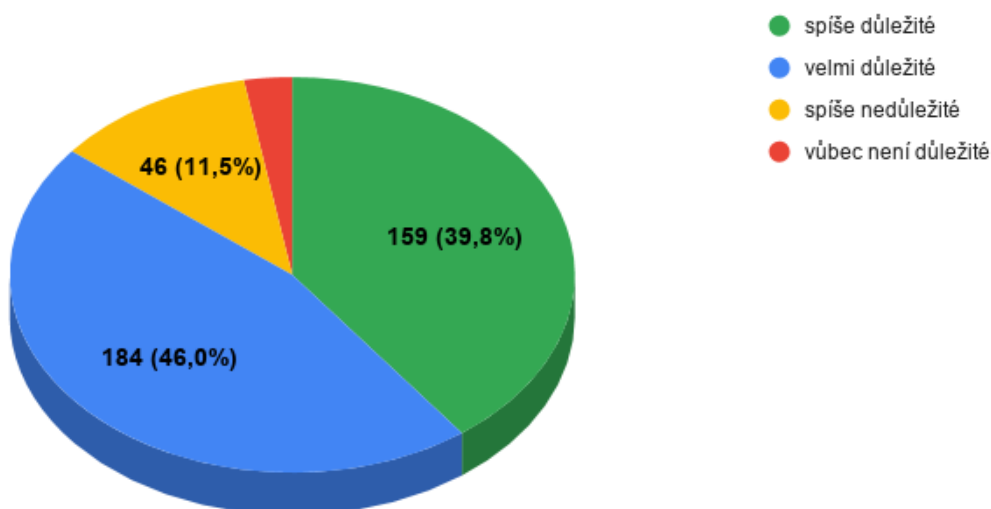
pozn.: vůbec není důležité 9 (2,3%)



6c. Označ, jak důležité pro tebe při volbě povolání bylo: [Dopravní spojení z bydliště do školy]



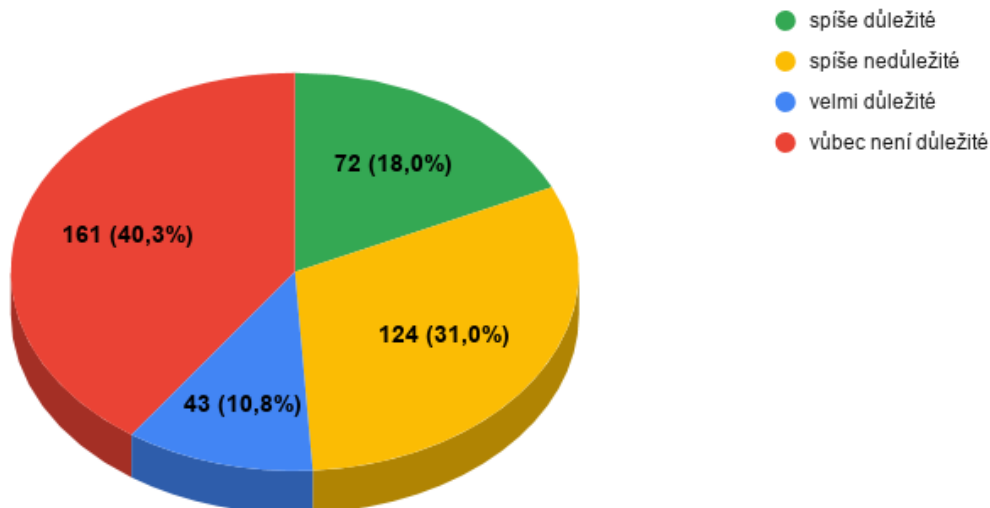
6d. Označ, jak důležité pro tebe při volbě povolání bylo: [Škola zajistí dobré uplatnění]



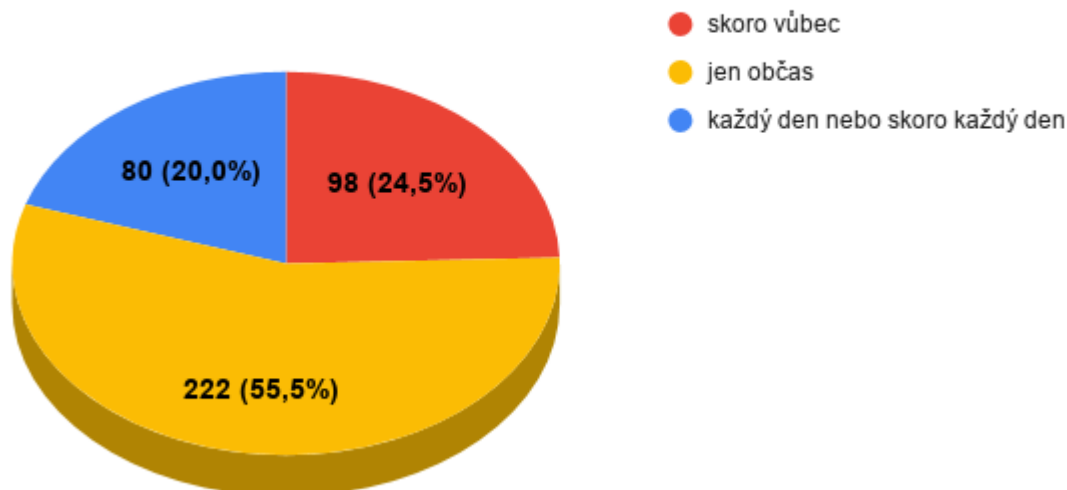
pozn.: vůbec není důležité 11 (2,8%)



6e. Označ, jak důležité pro tebe při volbě povolání bylo: [Na školu se hlásí kamarádi]



7. Jak často probíhala tvoje domácí příprava na vyučování v posledních dvou letech na ZŠ?





8. Co pro tebe bude během následujícího vzdělávání nejdůležitější?



pozn.: mít dobré známky 24 (6%)

pozn.: nic, je mi to jedno 5 (1,3%)

9. Uveď tři zážitky, které bys chtěl/a na střední škole zažít, co se chceš naučit nebo získat:

zvládnutí oboru 182

získání nových zkušeností v oboru 173

noví přátelé, nové kontakty 135

uplatnění v oboru 65

zábava, školní akce, soutěže, exkurze, aktivity se třídou 94

Ostatní / zajímavá vyjádření:

chci získat kamarády chci se naučit to, co neumím a chci mít zážitek, na který celá škola nezapomene

sex, naučit stříhat, chci mít zkušenosti s holkami

chci získat zkušenosti a být dobrá v oboru, podívat se do ciziny a ochutnat typická cizí jídla

Chtěl bych vidět, jak škola postaví moderní sportoviště a ne jenom kus uplácené hlíny kde se běhá

Chtěla bych se co nejvíce naučit, zažít zážitky které by mi školní rok nějak poznamenaly a poznala co nejvíce nových lidí

Momentálně netuším, dovím se v průběhu, co mě bude nejvíce bavit

Nejsem si jistá, přijímám věci tak, jak jsou.

Chtěl bych být bez stresu, mít maturitu a být šťastný

už jsem toho zažila dost :-)

věřím, že si to s mou třídou užiji tak či tak :))

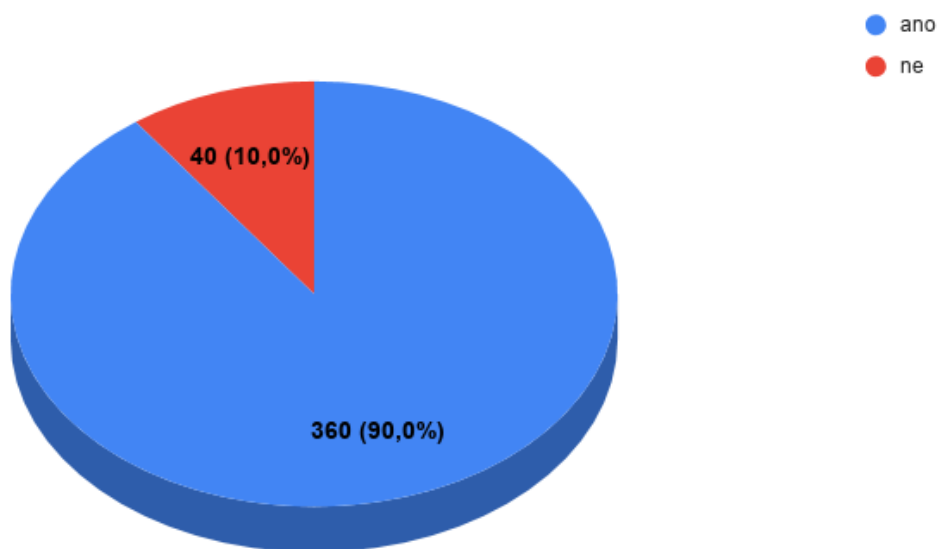


Chtěla bych se naučit být dobrá kosmetička. Chtěla bych se spřátelit se svojí třídou a podnikat nějaké bláznivé akce. Chtěla bych, aby k nám byli učitelé ohleduplní a naslouchali nám.
Chtěla bych být dobrá v mém oboru, abych si našla nové kamarády a získat maturitu
mít ve třídě dobrý kolektiv, naučit se dobře vařit a umět roznášet talíře tak abych je nikde nevyklopila
Chci se naučit správně roznášet talíře, naučit se vařit , ale především působit dobře na lidi a mít dobré a nejlépe pravé kamarády .
Chtěla bych se naučit více komunikovat.
Dobré jídlo v jídelně, dobrý kolektiv a mnoho srandy a zábavy jak s kamarády, tak i ve škole při výuce.
srandu na praxích, dobré jídlo a kolektiv
Odmaturovat, mít dobrý maturák , najít si kluka
Zábavu, jinak nic.
Určitě pro mě bude důležité naučit se chodit ve svém oboru, mít zkušenosti z praxe. Také bych chtěla navštívit nějaká prestižnější místa spojená s mým oborem a vidět, jak to funguje na té vyšší úrovni. Chtěla bych se naučit zvládat stresové situace jak ve škole, tak v životě.
Chtěla bych získat dobrou odbornou praxi abych se připravila na můj další život, chtěla bych si najít kamarády z kterými by přátelství vydrželo i po škole, chtěla bych získat i něco pro sebe z různých předmětů a abych se tu dozvěděla víc o tom, kým vlastně jsem a abych se poprala se svými strachy.
chtěla bych se naučit dělat dobrou práci chtěla bych získat výuční list chtěla bych se naučit abych si pamatovat učivo z hodin

10. Uveď tři věci, kterých se na střední škole nejvíce obáváš:
ničeho 60
špatné známky, neúspěch 92
těžké učivo 31
učitelé (a jejich přístup) 80
odborný výcvik 63
šikana 47
špatný kolektiv, vztahy ve třídě 51
drogy 5
Ostatní / zajímavá vyjádření:
zodpovědnost, docházka
Vysokých cen baget; Velkého množství schodů
šikana tělocvik ztrapnění se před celou školou
Závěrečné práce a testy v teorii, protože se tak dobře nedokážu učit. Mám strach, že také nebudu práci v praxi zvládat tak dobře jak ostatní, protože můžu být velmi nemotorná, a zatím se mi moje práce nepovedly. Bojím se, že zjistím že budu muset měnit obor kvůli tomu že mi to nepůjde, a to já nechci, protože mě to baví. Také mám strach že zklamu učitele a rodiče.
MATURITA, chemie, zasedlá učitelka



11. Myslíš si, že tvé rozhodnutí ohledně výběru oboru bylo správné?



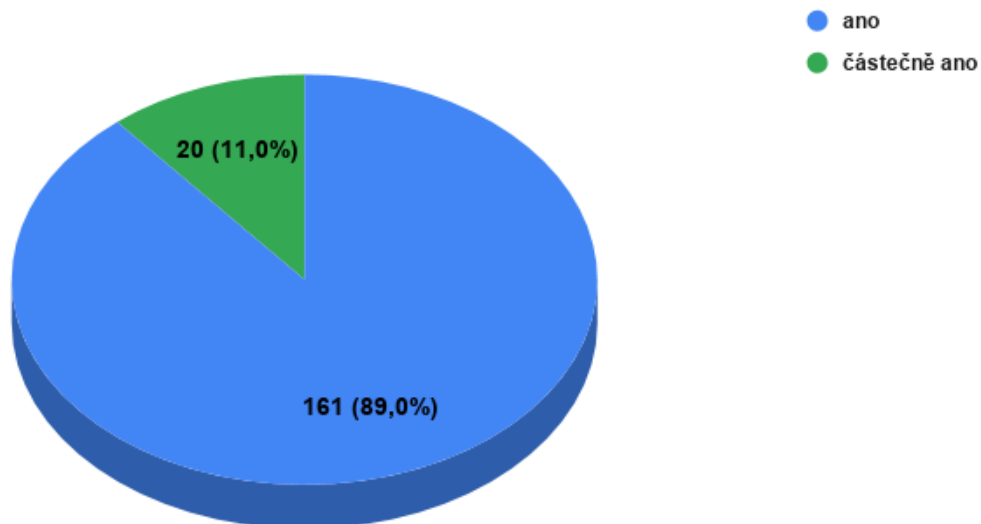


Příloha č. 4 Vnímání školy z pohledu rodičů

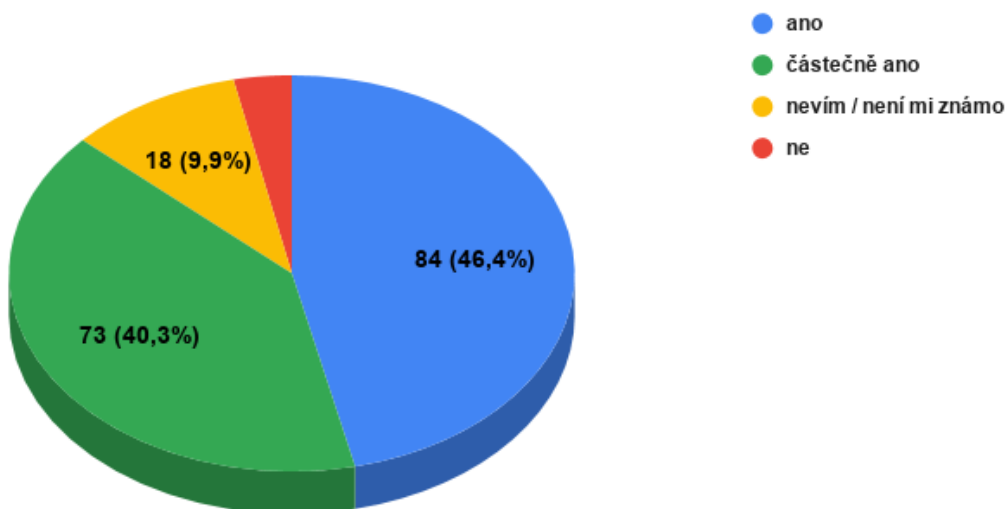
Vnímání školy z pohledu rodičů – podzim 2019:

- osloveno rodičů (úspěšně – platná mailová adresa) 502
- počet odpovědí 181 (36%)

1. Byli jsme dostatečně informováni o vzdělávací nabídce a postupu při přijímání ke vzdělávání (veletrh středních škol, den otevřených dveří, web, návštěvy učitelů na ZŠ)



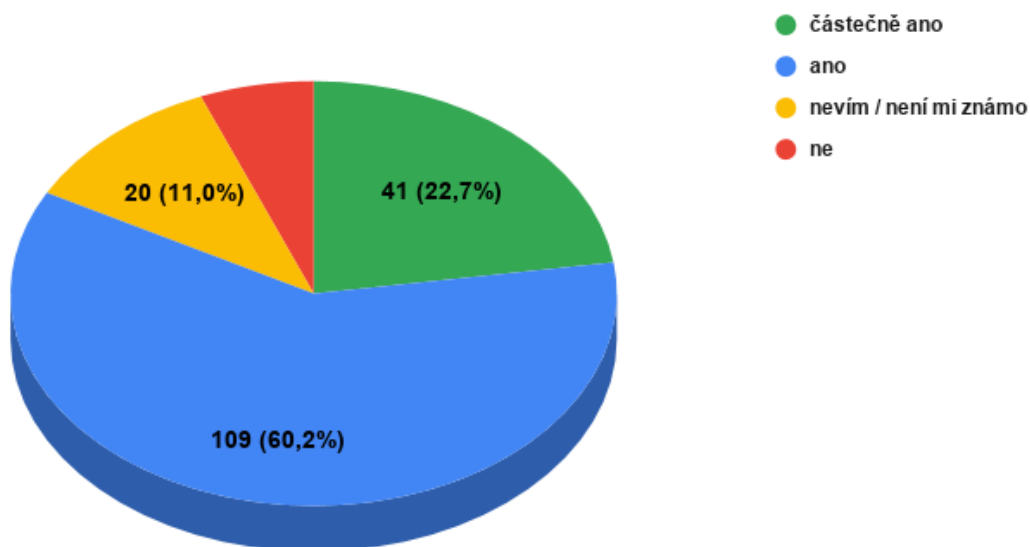
2. Jsem spokojen/a se způsobem výuky v této škole, učitelé dokážou velmi dobře žákům vysvětlit učivo



ne 6 (3,3%)

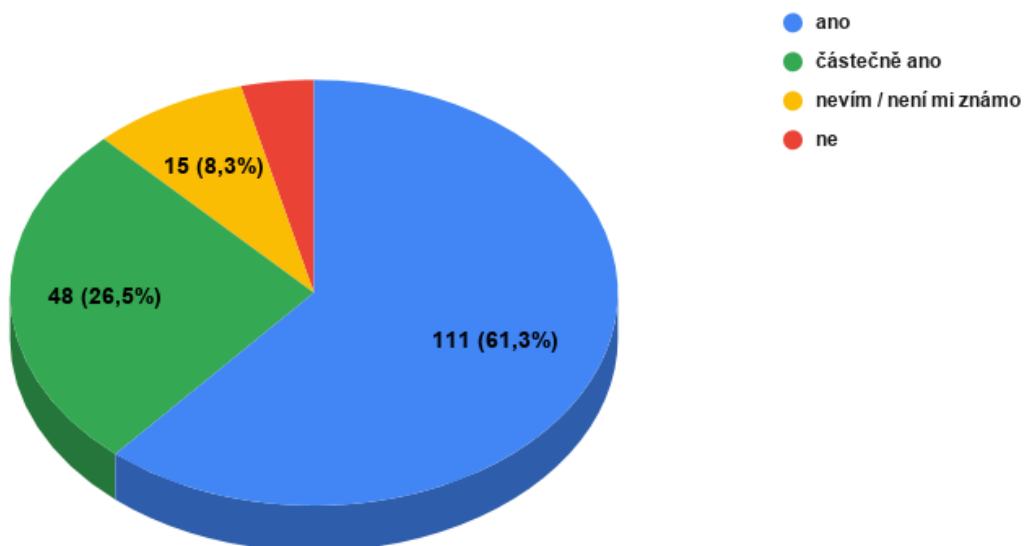


3. Jsem spokojen/a s přístupem učitelů odborného výcviku k žákům



ne 11 (6,1%)

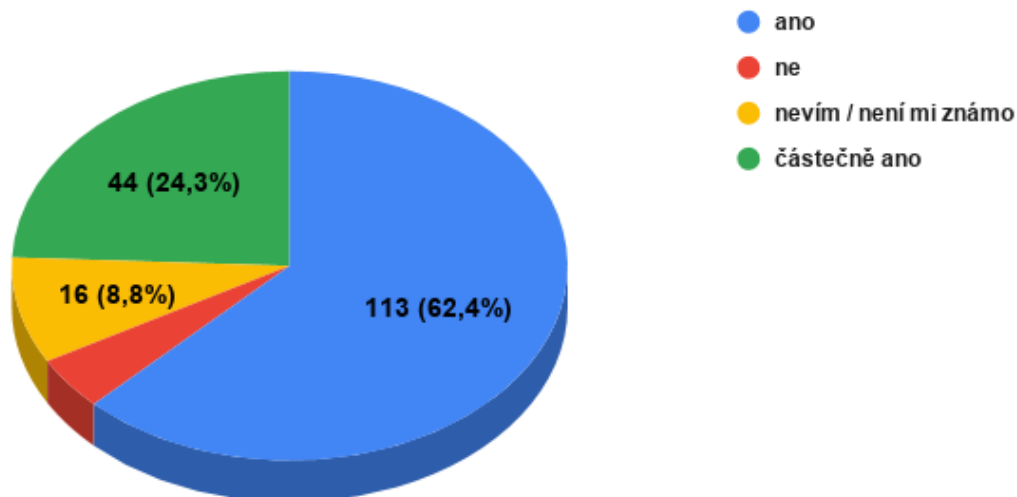
4. Tato škola v dostatečné míře rozvíjí schopnosti žáků



ne 7 (3,9%)

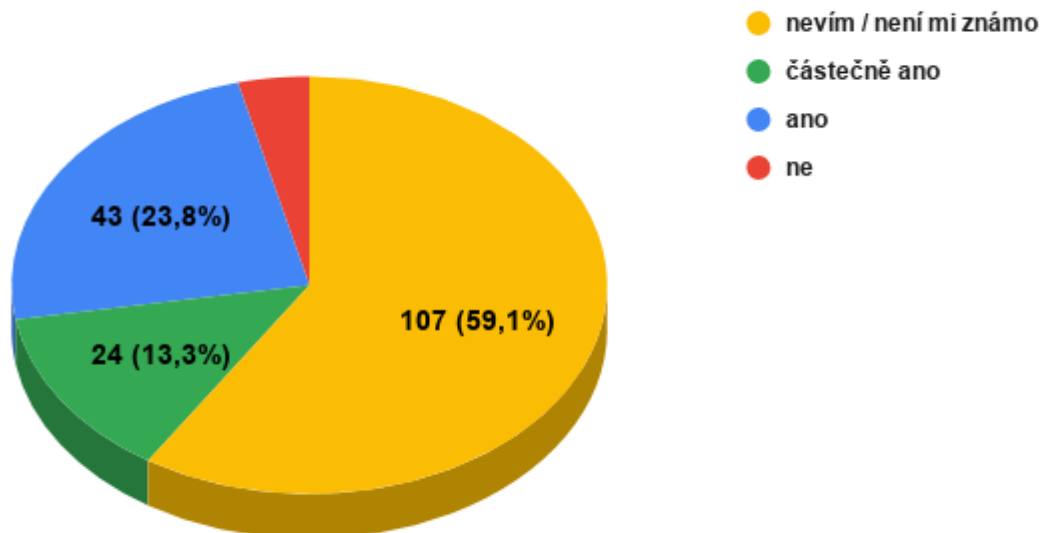


5. Jsem spokojen/a, jak škola respektuje vzdělávací potřeby mého dítěte



ne 8 (4,4%)

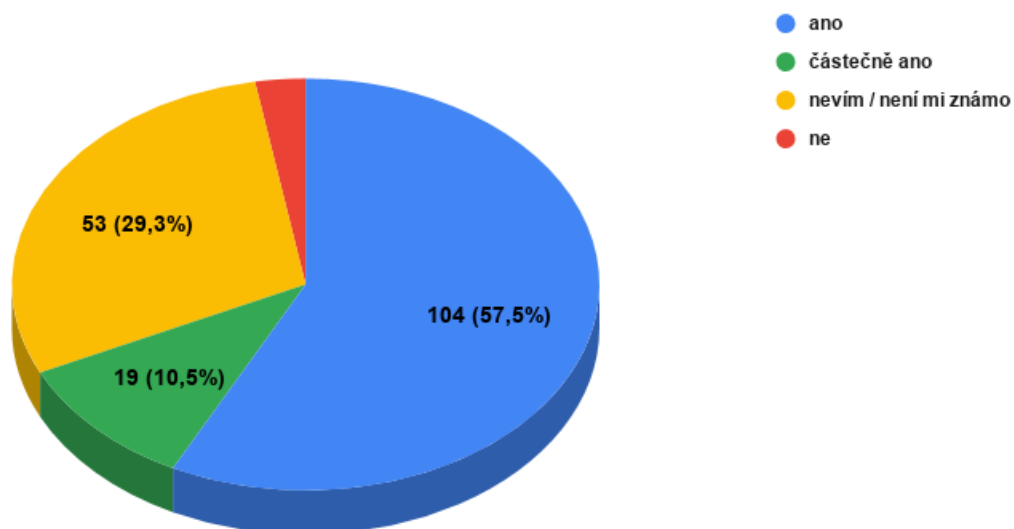
6. Škola pomáhá neprospívajícím žákům



ne 7 (3,9%)

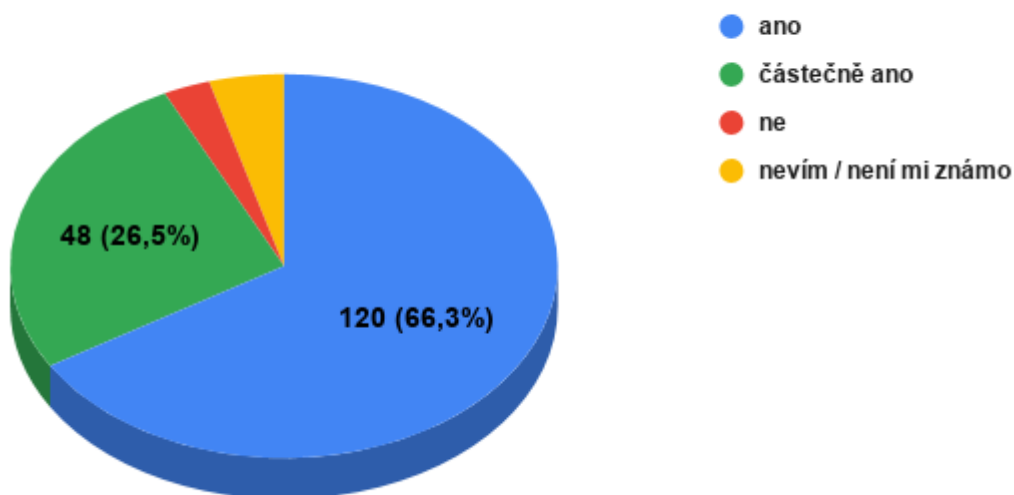


7. Škola nám poradí s pedagogickými a výchovnými problémy, řeší vzniklé problémy (žáka, mezi žáky, mezi žákem a učitelem, mezi žákem a učitelem odborného výcviku)



ne 5 (2,8%)

8. Jsem spokojen/a s podmínkami, které pro vzdělávání žáků škola vytváří

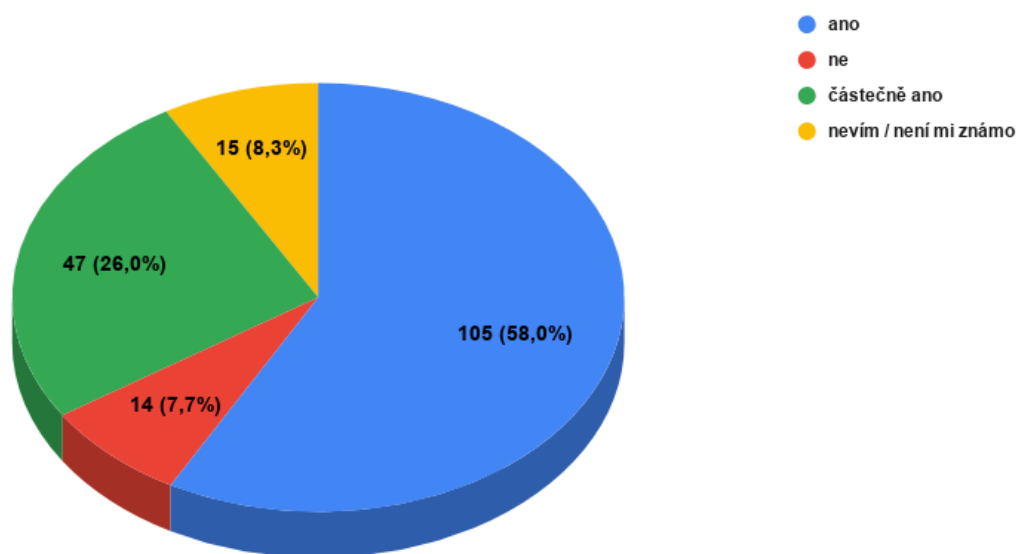


nevím / není mi známo 8 (4,4%)

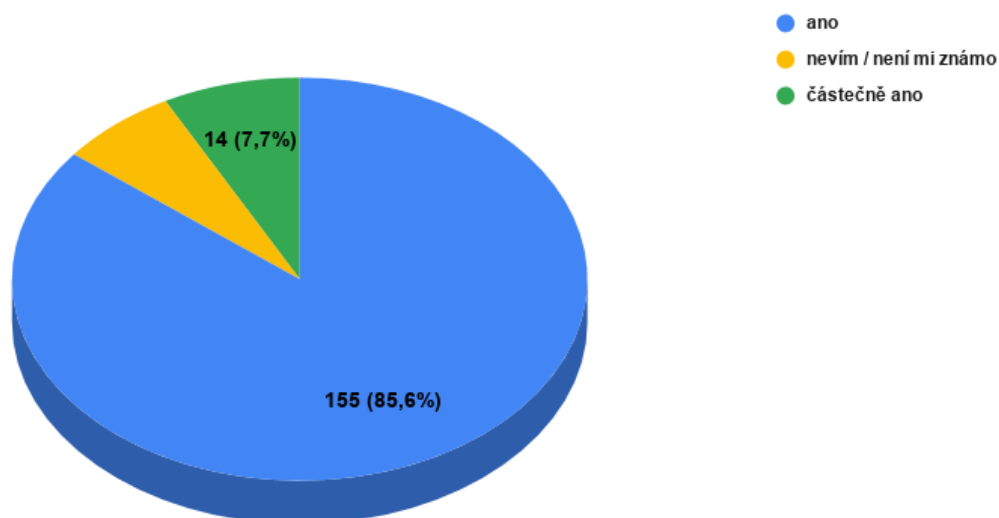
ne 5 (2,8%)



9. Jsem spokojen/a s účelným a moderním vybavením školy



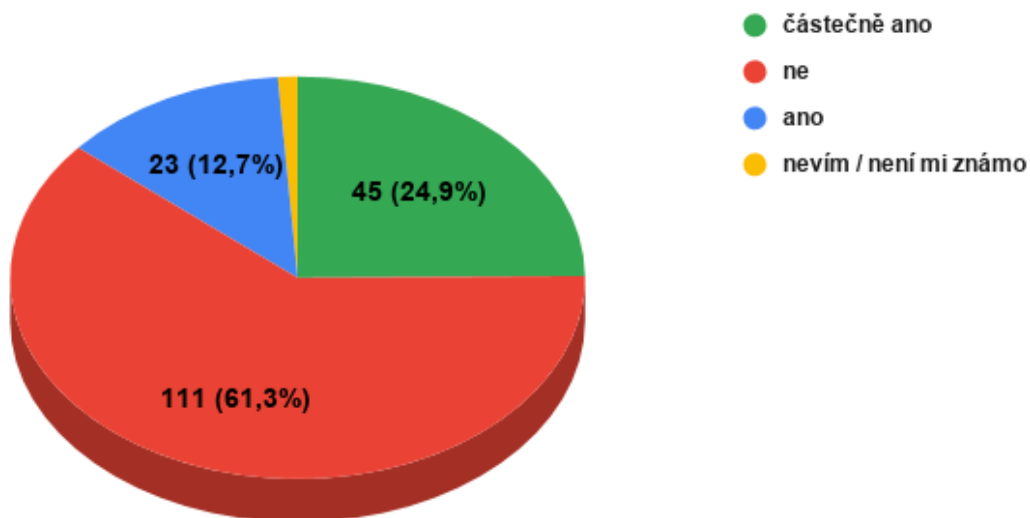
10. Jsem spokojen/a s komunikací s třídním učitelem, moje dotazy a připomínky jsou vždy plně a rychle zodpovězeny



nevím / není mi známo 12 (6,6%)

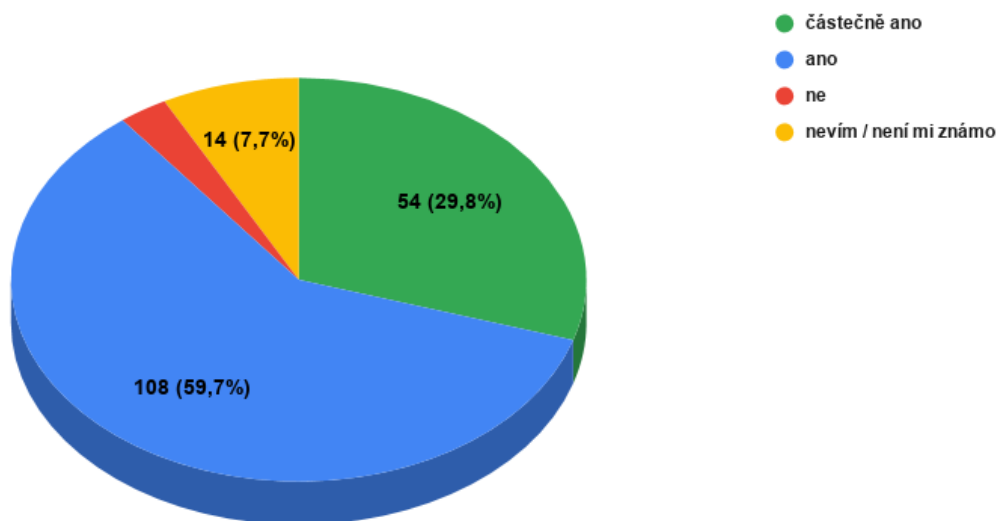


11. Třídní schůzky považuji za zbytečné vzhledem k možnosti získat veškeré informace prostřednictvím webu školy, elektronické třídní knihy



nevím / není mi známo 2 (1,1%)

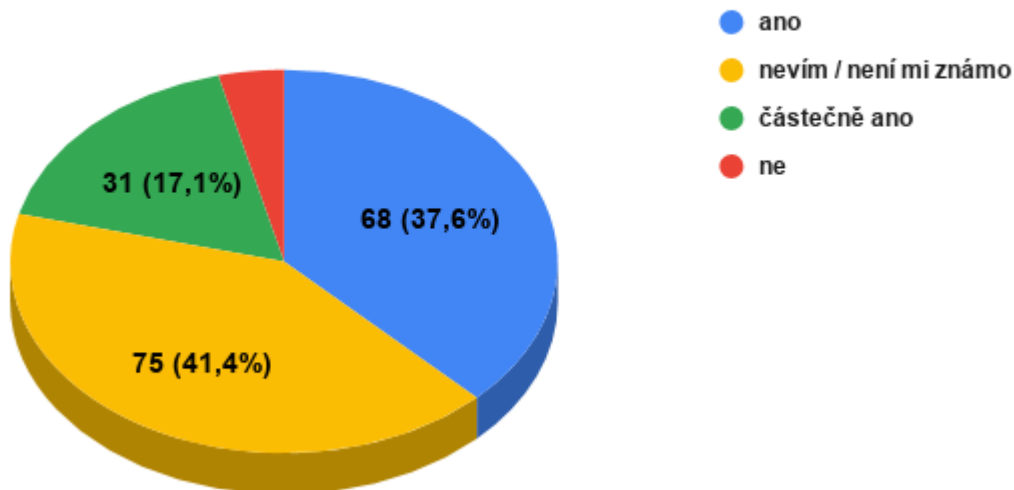
12. V této škole je příjemné prostředí a atmosféra (budova Charbulova nebo Jánská)



ne 5 (2,8%)

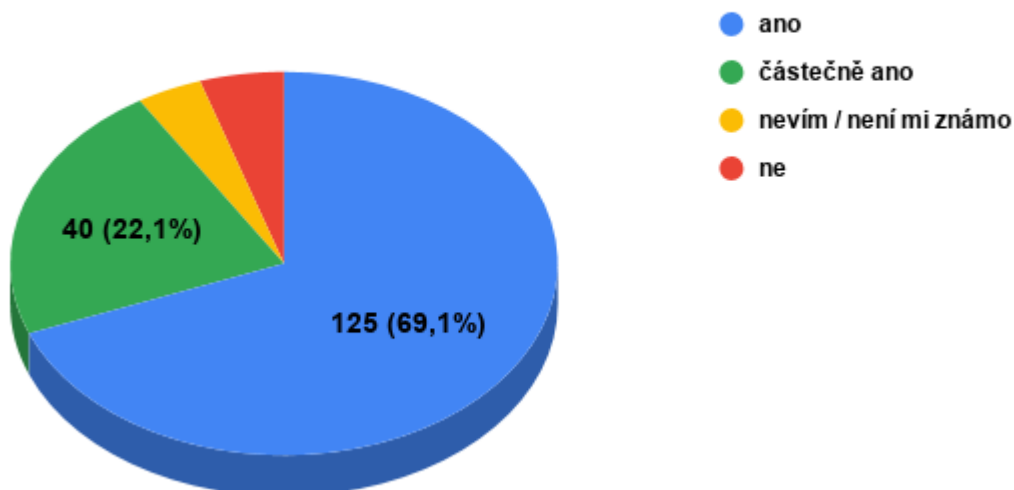


13. Na pracovišti odborného výcviku je příjemné prostředí a atmosféra



ne 7 (3,9%)

14. Doporučil/a bych tuto školu přátelům a známým, pokud by hledali školu pro svého syna / dceru



nevím / není mi známo 7 (3,9%)

ne 9 (5,0%)



Příloha č. 5 – Škola v médiích

Školní rok 2019/2020

11. 9. 2019 TV Brno 1 – Zprávy 18:17

<https://tvbrno1.cz/zpravy/jihomoravsky/brno/526/ucnovske-skolstvi-nabizi-atraktivni-obory>

11. 5. 2020 Česká televize – Regionální vysílání Brno – Částečné otevření škol (minuta 5:58)

<https://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/10122427178-udalosti-v-regionech-brno/320281381990511-udalosti-v-regionech/obsah/766844-castecne-otevreni-skol>

11. 5. 2020 Česká televize – Události – Návrat části dětí do škol (minuta 24:49)

<https://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/1097181328-udalosti/220411000100511/obsah/766961-navrat-casti-deti-do-skol>

18. 5. 2020 KAP podpora

<http://www.nuv.cz/p-kap/stredni-skola-brno-charbulova>

15. 7. 2020 TV Brno 1 (zprávy 12:40) - Žáci sbírají zkušenosti v ostrém provozu

<https://tvbrno1.cz/zpravy/jihomoravsky/brno/948/zaci-sbiraji-zkusenosti-v-ostrem-provozu>

UOV s žáky pracoviště Nová Svratka v České televizi (archív ČT – videa a fotografie z pořadu):

- 04. 10. 2020 - Vaření v pořadu Sama doma – Energeticky vydatná kuchyně 1. část

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/1148499747-sama-doma/319291310030013/video/724296>

- 16. 03. 2020 – Vaření v pořadu Dobré ráno s Českou televizí – Artyčokové pochoutky

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/320291310020026/video/756791>

- 27. 07. 2020 - Vaření v pořadu Dobré ráno s Českou televizí – Creme brulee a custard

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/320291310020068/video/780743>

- 3. 8. 2020 - Vaření v pořadu Dobré ráno s Českou televizí – Španělská kuchyně

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/320291310020073/video/781933>

- 17. 08. 2020 - Vaření v pořadu Dobré ráno s Českou televizí – Na návštěvě

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/320291310020078/video/784189>

- 31. 08. 2020 - Vaření v pořadu Dobré ráno s Českou televizí – Venkovní piknik

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/320291310020083/video/786325>