



SŠ Brno, Charbulova, p. o. Charbulova 1072/106 618 00 Brno	Výroční zpráva školy za školní rok 2021/22		Klasifikace: interní Počet stran: 86 Počet příloh: 3 Stran příloh: 37 Verze: A
Rozsah platnosti dokumentu: Celá organizace	Typ dokumentu: Zpráva	Základní identifikační znak: 4.0.5.2022.03	Platnost dokumentu: 25. 10. 2022

Autor dokumentu	Datum	Podpis
RNDr. Jana Marková	10.10.2022	RNDr. Jana Marková v. r.

Schvalovatel konceptu dokumentu	Datum	Podpis
Mgr. Daniela Švandová	13.10.2022	Mgr. Daniela Švandová v. r.

Schvalovatel dokumentu	Datum	Podpis
RNDr. Jana Marková	25.10.2022	RNDr. Jana Marková v. r.
Školská rada, PhDr. Pavel Mrázek	25.10.2022	PhDr. Pavel Mrázek v. r.

Vydavatel dokumentu, funkce	Datum	Podpis
RNDr. Jana Marková, ředitelka školy	25.10.2022	RNDr. Jana Marková v. r.

Pořadové číslo řízené kopie dokumentu:	02
Jméno, příjmení a podpis specialisty administrativy:	Irena Koutná v. r.

Razítko školy



Obsah

1	Úvod.....	5
2	Základní údaje o škole	5
2.1	Název a sídlo školy	5
2.2	Činnost školy a školní jídelny	6
2.3	Produktivní činnost žáků.....	7
2.4	Doplňková činnost	7
2.5	Součásti příspěvkové organizace a pracoviště OV	8
3	Přehled oborů vzdělání.....	11
3.1	Pilotní ověřování modelu oborů L+H Gastronomie	12
3.1.1	Obor vzdělání 65-41-L Gastronomie.....	12
3.2	Počet tříd a žáků ve školním roce 2021/2022.....	13
3.3	Úrazovost žáků ve školním roce 2021/22	17
4	Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti	18
4.1	Počet pracovníků školy	18
5	Přijímací řízení	19
5.1	Obory vzdělání s maturitní zkouškou – podmínky přijetí	21
5.2	Obory vzdělání s výučním listem – podmínky přijetí	23
6	Výsledky vzdělávání žáků.....	26
6.1	Výsledky maturitních zkoušek	26
6.2	Výsledky závěrečných zkoušek	29
7	Hospitační a kontrolní činnost výchovně vzdělávacího procesu	33
8	Školní poradenské pracoviště.....	34
8.1	Speciálně-pedagogické poradenství	34
8.2	Výchovné poradenství	37
8.3	Potíže s učením, práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.....	37
8.4	Práce s problémovými žáky	38
8.5	Doučování žáků ze znevýhodněného prostředí.....	40
8.6	Talentovaní žáci	41
8.7	Spolupráce se Studentským parlamentem.....	41
8.7.1	Charitativní činnost Studentského parlamentu	41
8.8	Kariérové poradenství (poradenská činnost).....	42
8.9	Hromadné akce pro žáky školy (pouze vybrané ze všech akcí)	44
8.10	Prevence sociálně patologických jevů	45
8.11	Adaptační programy a workshopy ke zvládání stresu	45



8.12	Spolupráce s jinými organizacemi.....	46
8.13	Projekt realizace třídnických hodin.....	47
8.14	Vyhodnocení akcí poradenského pracoviště	50
9	Činnost Envirotýmu ve školním roce 2021/2022	52
10	Vzdělávání pedagogických pracovníků	53
11	Vzdělávání nepedagogických pracovníků	54
12	Aktivity a prezentace školy na veřejnosti	55
12.1	Odborné exkurze, přednášky, akce, ostatní činnosti.....	55
12.2	Soutěže	57
12.3	Kroužky, konzultace, doučování ve škole	58
12.4	Ostatní akce pro zaměstnance.....	58
12.5	Akce pro základní školy a ostatní veřejnost – propagace oborů	58
13	Dotazníková šetření.....	59
14	Inspekční a kontrolní činnost.....	59
14.1	Kontrolní činnost orgánů státní kontroly.....	59
14.2	Kontroly BOZP a PO	60
15	Údaje o hospodaření školy	60
15.1	Oblast doplňkové činnosti v roce 2021.....	61
15.2	Výsledek hospodaření.....	61
15.3	Investiční akce ve školním roce 2021/2022	62
15.4	Investiční akce a velké opravy zajišťované a realizované správou budov	62
15.5	Správa budov	63
16	Naplňování IKT plánu.....	65
16.1	Zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení, zkoušky profesní kvalifikace	66
16.1.1	Realizované zkoušky profesní kvalifikace	67
16.2	Rekvalifikační kurzy a zkoušky profesních kvalifikací	68
16.3	Profesní kurzy	69
16.4	Zájmové kurzy	69
17	Projekty realizované školou ve školním roce 2021/2022	70
17.1	Projekty s podporou ESF	70
17.1.1	Projekt CZ.02.3.X/0.0/0.0/18_065/0015272 s názvem Šablony 2019.....	70
17.1.2	Projekt CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_078/0017177 Implementace KAP JMK II	71
18	Spolupráce s odborovou organizací, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery, ostatní činnosti školy	73
18.1	Spolupráce školy s odborovou organizací.....	73



18.2	Spolupráce školy s dalšími subjekty.....	73
18.3	Spolupráce školy s výrobními podniky a podnikatelskými subjekty.....	73
18.4	Spolupráce s asociacemi	74
18.5	Účast žáků a pedagogů na životě obce	75
18.6	Mezinárodní spolupráce	75
19	Závěr	76
	Plnění školních vzdělávacích programů	76
	Teoretické vyučování a výsledky maturitních a závěrečných zkoušek.....	76
	Odborný výcvik – obory Cukrář, Pekař	78
	Odborný výcvik – obory kadeřník a kosmetické služby.....	80
	Odborný výcvik, učební a odborná praxe gastronomických oborů a OV řezník – uzenář	81
	Odborný výcvik oborů aranžér, fotograf a prodavač, odborná praxe oborů ekonomika a podnikání, podnikání.....	83
20	Závěrečná ustanovení.....	84
	Seznam použitých zkratk	85
	Přílohy	86
	Příloha č. 1 - Vyhodnocení úspěšnosti maturitních zkoušek 2021/2022	87
	Příloha č. 2 – Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2021/2022	89
	Příloha č. 3 - Naše škola v médiích	107
	Příloha č. 4 – Realizované aktivity iKAP ve školním roce 2021/22	108
	Příloha č. 5 – iKAP II - kurzy - COV Gastronomie a služeb	113



1 Úvod

Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2021/2022 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 Činnost školy a školní jídelny

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

Činnost školy

Příspěvková organizace vykonává činnost střední školy a školní jídelny formou tzv. „vlastní“ činnosti školy. Příspěvková organizace jako střední škola poskytuje střední vzdělávání; její činnost se řídí 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, 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 stravování zaměstnanců. Stravování zaměstnanců a 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.

Zaměstnanci naší školy a cizí strávníci měli možnost při plném provozu školní kuchyně (mimo období omezení provozu a uzavření školy) výběru z hlavního jídelníčku rozšířeného o minutkový pokrm. I tento školní rok byla dodržována veškerá hygienická opatření v rámci provozu školní jídelny a to především v návaznosti na pandemii COVID 19. Během školního roku byla veškerá omezující opatření vládou zrušena, a tudíž bylo možno vrátit se k běžnému provozu školní jídelny.

Počet zapsaných strávníků (stav k 31. 5. 2022)	Školní jídelna
Žáků školy	990
Žáků jiných škol	439
Pracovníků školy	278
Cizích strávníků	91
Celkem	1798



2.3 Produktivní činnost žáků

Prodej výrobků

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

Řeznické a uzenářské výroby – salámy, párky, klobásy, paštiky, aspiky.

Pokrmý studené kuchyně – bagety, chlebičky, obložené mísy, cateringy na základě objednávek s vlastním odvozem.

Zajištění gastronomických akcí

Obsluhu gastronomických akcí v omezeném rozsahu z důvodu pandemie 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 byly stejně jako kosmetické služby – manikúra, péče o pleť, formování obočí a další kosmetické služby včetně poradenské činnosti, zajištěny v plném rozsahu na všech pracovištích školy.

2.4 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 2021/2022 probíhala nabídka a vlastní realizace kurzů celoživotního vzdělávání formou rekvalifikačních kurzů, zejména víkendových pro samoplátce a v omezené míře i pro úřady práce, a zkoušek profesních kvalifikací.

Oddělení celoživotního vzdělávání a projektů v rámci propagace těchto kurzů a zkoušek úzce spolupracovalo se školským zařízením „Centrum vzdělávání všem“ a s úřady práce v Jihomoravském kraji.

Stejně jako v praktickém vyučování i v oblasti poskytování CŽV muselo dojít k přijetí mimořádných opatření z důvodu koronaviru COVID 19, které však byly v průběhu školního roku vládou plně zrušeny a vše se vrátilo do běžného provozu.

2.5 Součásti příspěvkové organizace a pracoviště OV

Teoretické vyučování probíhalo ve školním roce 2021/2022 v budově školy na ulici Charbulova 106 a v budově Centra praktického vyučování, kde probíhalo teoretické vyučování odborných předmětů oborů vzdělání hotelnictví, cestovní ruch, gastronomie, ekonomika a podnikání.

Průběžně i nadále 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. Učební a odborná praxe oboru hotelnictví probíhala zejména v restauraci Nová Svatka, v kavárně UM na České 11 a ve spolupracujících hotelích ve městě Brně. Pozitivně lze hodnotit zejména učební a odbornou praxi oboru cestovní ruch probíhající v cestovních kancelářích a na Letišti Brno.

Pracoviště školy, na kterých probíhal odborný výcvik (OV), odborná a učební praxe ve školním roce 2021/22 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, prodavač.
- Odloučené pracoviště, Nálepková 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, aranžér.
- Odloučené pracoviště, Veslařská 54, Brno – OV oborů vzdělání kuchař – číšník, gastronomie, kadeřník, kosmetické služby, prodavač, učební a odborná praxe oboru vzdělání hotelnictví.
- Odloučené pracoviště, Nové sady 44 – OV oborů vzdělání kadeřník, kosmetické služby.



- 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:
 - OV oborů vzdělání kuchař – číšník, ŠVP kuchař, ŠVP číšník; gastronomie, ŠVP kuchař, ŠVP číšník; učební a odborné praxe žáků oboru vzdělání hotelnictví probíhaly na pracovištích hotelů 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 a Santon.
 - Žáci oboru vzdělání cukrář vykonávali OV také v cukrárně smluvního pracoviště Globus a v hotelu International pod vedením učitele OV nebo instruktora.
 - Žáci oboru vzdělání pekař nově vykonávali OV v Heroldově pekárně ve Slavkově u Brna, kde pracovali pod vedením instruktora na základě přeřazovacího plánu.
 - Odborný výcvik žáků oboru vzdělání prodavač byl realizován na smluvních pracovištích hypermarketů Globus a Albert Olympia pod vedením učitelek odborného výcviku a ve školních prodejnách Česká, Veslařská, Charbulova.
 - Realizace odborného výcviku žáků oboru vzdělání aranžér byla zajištěna v odborných učebnách na odloučeném pracovišti Trnitá 8 pod vedením učitelek odborného výcviku. Žáci 2. a 3. ročníků byli kromě výuky s učitelkou zařazeni na individuální smluvní pracoviště v propagačních a reklamních firmách, např. DIRECT Media, For PRESS, Parodia print, K + L, NEROLI, SVIDA, REDA, LUK, C & A Moda, GLOBUS.
- Odborná praxe žáků oboru vzdělání podnikání a ekonomika a podnikání probíhala v reálných firmách, skupina žáků konala svoji odbornou praxi v hypermarketu Albert Olympia, ostatní žáci pak individuálně v dalších 61 různých firmách v Brně i v jiných okresech.
- Odborná praxe žáků oboru vzdělání fotograf byla realizována na smluvních pracovištích přímo v reálném prostředí 34 firem, např. FOTEX PLUS, TROY, AZ FOTO, TONKS, Česká televize Brno, Creatyp, BOBINIE, ZOO Brno, u fotografů Plachý, Coufal, Čupová, Janků, Klimešová, Čopáková, Jursa, Sobolová, Koudela, Matuška, Zelenková, Stehlíková, Jašíčková, Šilhán, Fiamoli, Hemala, Spisarová, Pochopová, Luska, Škoda, Rybníček, Holuša a dalších.
- Odborný výcvik oboru kosmetické služby byl realizován na školních pracovištích CPV Charbulova 106, Nové sady 44 a Veslařská 54. Odborná praxe probíhala na školních kosmetických provozovnách a u zaměstnavatelů v kosmetických salonech. Byl využíván online rezervační systém.
- Odborný výcvik oboru kadeřník byl realizován na školních pracovištích Nové sady 44, Charbulova 106 a Veslařská 54. I zde byl odborný výcvik realizován za dodržení hygienických opatření vyplývajících z mimořádného opatření vydaného



Ministerstvem zdravotnictví pro kadeřnické provozovny. Byl veden online rezervační systém.

- Odborný výcvik oboru vzdělání řezník – uzenář probíhal na školním pracovišti na Charbulově 106 a částečně také 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.



3 Přehled oborů vzdělání

Přehled oborů vzdělání, které škola vyučovala ve školním roce 2021/2022:

Obory středního vzdělání s maturitní zkouškou – 4leté, denní	
65-42-M/02	Cestovní ruch
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání – zaměření Obchod a služby, Cestovní ruch
34-56-L/01	Fotograf
65-41-L/01	Gastronomie – zaměření Číšník, zaměření Kuchař
65-42-M/01	Hotelnictví
69-41-L/01	Kosmetické služby, ŠVP Kosmetička-vizážistka
Obory středního vzdělání s výučním listem – 3leté, denní	
66-52-H/01	Aranžér, ŠVP Propagační tvorba
29-54-H/01	Cukrář
69-51-H/01	Kadeřník
65-51-H/01	Kuchař-číšník, ŠVP Číšník, ŠVP Kuchař
29-53-H/01	Pekař
66-51-H/01	Prodavač
29-56-H/01	Řezník-uzenář



Obory středního vzdělání s výučním listem – zkrácené studium - jednoleté studium	
29-54-H/01	Cukrář
69-51-H/01	Kadeřník
65-51-H/01	Kuchař-číšník, ŠVP Číšník, ŠVP Kuchař
29-53-H/01	Pekař
29-56-H/01	Řezník-uzenář
Obory středního vzdělání s maturitní zkouškou – zkrácené studium - dvouleté studium	
69-41-L/01	Kosmetické služby, ŠVP Kosmetička-vizážistka
Nástavbové studium – 2leté denní	
64-41-L/51	Podnikání – denní forma

3.1 Pilotní ověřování modelu oborů L+H Gastronomie

3.1.1 Obor vzdělání 65-41-L Gastronomie

2021/2022	Počet žáků	PV	P	N
1.	0	0	0	0
2.	13	1	11	1
3.	17	0	17	0
4.	13	1	11	0

Ve školním roce 2021/2022 probíhala výuka oboru gastronomie ve 2. - 4. ročníku. 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.

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, Voroněž,



Maximus resort a restaurační provoz Nová Svratka 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.

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

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

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.

Dle vyjádření vyučujících oboru Gastronomie nebyly ani v tomto školním roce s ohledem na distanční vzdělávání v předchozích letech v rámci upraveného ŠVP s přípravou žáků k ZZ v odborných předmětech ve 3. ročnících potíže.

Při výuce se využívalo standardních vyučovacích metod obdobně jako u tříletého učebního oboru dle ŠVP.

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

3.2 Počet tříd a žáků ve školním roce 2021/2022

Počet tříd a žáků podle oborů vzdělání v jednotlivých ročnících školního roku 2021/2022 vychází ze změn počtu žáků v průběhu školního roku.



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 106, 618 00 Brno

Počet tříd a žáků podle oborů v jednotlivých ročnících školního roku 2021/2022																		
Kód oboru	Název oboru	Počet let studia	Forma studia	1. ročník			2. ročník			3. ročník			4. ročník			Celkem		
				Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022
6542M/01	Hotelnictví	4	DE	2	45	44	2	37	32	2	33	33	1	29	28	7	144	137
6542M/02	Cestovní ruch	4	DE	2	49	48	1	31	31	1	26	26	1	22	21	5	128	126
6541L/01	Gastronomie	4	DE	0	0	0	1	13	13	1	18	17	1	16	14	3	47	44
3456L/01	Fotograf	4	DE	1	30	30	1	24	22	1	26	23	1	24	23	4	104	98
6341M/01	Ekonomika a podnikání	4	DE	2	45	42	2	34	34	1	28	28	1	32	32	6	139	136
6941L/01	Kosmetické služby	4	DE	2	48	44	2	45	42	1	31	25	1	20	20	6	144	131
2953H/01	Pekař	3	DE	0,45	10	12	0,58	11	10	0,58	14	12	-	-	-	1,62	35	34
2954H/01	Cukrář	3	DE	2,55	65	56	2,42	52	48	2,42	47	42	-	-	-	7,38	164	146
2956H/01	Řezník-uzenář	3	DE	0,41	9	9	0,47	9	7	0,62	8	6	.	.	.	1,50	26	22



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 106, 618 00 Brno

Počet tříd a žáků podle oborů v jednotlivých ročnících školního roku 2021/2022

Kód oboru	Název oboru	Počet let studia	Forma studia	1. ročník			2. ročník			3. ročník			4. ročník			Celkem		
				Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022
6551H/01	Kuchař-číšník	3	DE	3,59	75	64	4,53	94	80	3,38	57	47	-	-	-	11,50	226	191
6951H/01	Kadeřník	3	DE	4	88	86	3	82	75	3	76	70	-	-	-	10	246	231
6652H/01	Aranžér	3	DE	1	23	21	1	32	32	1	28	24	-	-	-	3	83	77
6651H/01	Prodáváč	3	DE	1	22	22	1	27	23	1	19	17	-	-	-	3	68	62
6941L/01	Kosmetické služby – zkrácená	2	DE	-	-	-	1	8	6	-	-	-	-	-	-	1	8	6
6951H/01	Kadeřník-zkrácená	1	DE	1	18	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	18	12
6551H/01	Kuchař-číšník-zkrácená	1	DE	1	23	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	23	12
2954H/01	Cukrář-zkrácená	1	DE	0,71	17	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,71	17	13
2956H/01	Řezník-uzenář-zkrácená	1	DE	1	9	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	9	5



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 106, 618 00 Brno

Počet tříd a žáků podle oborů v jednotlivých ročnících školního roku 2021/2022

Kód oboru	Název oboru	Počet let studia	Forma studia	1. ročník			2. ročník			3. ročník			4. ročník			Celkem		
				Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2021	Počet žáků 31.8.2022
2953H/01	Pekař-zkrácená	1	DE	0,29	7	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,29	7	5
6441L/51	Podnikání – denní forma	2	DE	1	26	25	1	24	22	-	-	-	-	-	-	2	50	47
Celkem	-	-	-	27	609	550	24	523	477	19	411	370	6	143	138	76	1686	1535



3.3 Úrazovost žáků ve školním roce 2021/22

Ve školním roce 2021/2022 došlo celkem k 52 úrazům žáků, z toho bylo odškodněno pojišťovnou Kooperativa 24 úrazů. Celková částka vyplacená za odškodnění činila 112.680 Kč.

Ze zapsaných údajů v Knize úrazů vyplynulo, že k většině školních úrazů došlo ve sledovaném období zejména v průběhu tělesné výchovy (25 úrazů), 13 úrazů v hodinách praktického vyučování (kuchyně), 8 úrazů během přestávek nepozorností žáků (chůze po schodišti, uklouznutí) a 6 úrazů na akcích školy mimo budovu školy (lyžařské kurzy, školní výlety).

Při šetření úrazů nebylo zjištěno porušení právních předpisů a pokynů ze strany zaměstnanců ani žáků.

Osoby byly opakovaně poučeny o bezpečnosti a chování ve škole, na pracovištích OV, tělocvičnách, hřišti a na akcích pořádaných školou.

Ve srovnání se školním rokem 2020/2021, kdy bylo evidováno 12 školních úrazů, došlo opětovně k nárůstu o 40 úrazů. Hlavním důvodem nárůstu počtu úrazů byl návrat k běžnému chodu výuky (distanční vzdělávání v předcházejícím roce a zrušení covidových opatření), kdy probíhaly akce již bez omezení.



4 Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti

4.1 Počet pracovníků školy

Útvar	Funkce	Počet na SŠ (průměrný fyzický stav) k 31. 7. 2022*	Průměrný přepočtený stav k 31. 7. 2022*
Pedagogičtí pracovníci	Ředitel	1	1
	Učitel	171	166,9641
	Zástupci ředitelky školy	8	8
	Školní psycholog	1	0,5
	Asistentka pedagoga	0	0
	Speciální pedagog	1	1
	Celkem	182	177,4641
Nepedagogičtí pracovníci		85	81,875
Celkem		267	259,3391

*Zdroj – Výkaz P 1 04 za 7. měsíc k 31. 7. 2022

Kvalifikace a aprobovanost – pedagogičtí pracovníci k 31. 7. 2022		
Splnění kvalifikačních předpokladů (v %)		100
Věkové složení pedagogických pracovníků		
Věk	Muži	Ženy
do 35 let	2	9
35 - 50 let	20	58
nad 50 let	18	60
Důchodci	3	12
Celkem	43	139
Celkem v %	23,63	76,37

Průměrný věk pedagogických pracovníků nad 50 let představuje 51,099 % všech pedagogických pracovníků.



5 Přijímací řízení

Přijímací řízení pro školní rok 2022/2023 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.

Přijímací řízení pro školní rok 2022/2023

Kód oboru	Obor	ŠVP	Výkony 2022/23	Počet přihlášek	Z toho odvolání	Přijatých ve všech kolech PŘ	Zápisové listky	Potvrzení nástupu
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání	-	60	135	7	97	48	-
65-42-M/01	Hotelnictví	-	60	204	3	105	38	-
65-42-M/02	Cestovní ruch	-	60	129	31	90	58	-
69-41-L/01	Kosmetické služby	Kosmetické služby	60	110	11	86	59	-
34-56-L/01	Fotograf	-	30	47	4	39	25	-
65-41-L/01	Gastronomie (doplňující obor vzdělání s VL 65-51-H/01 Kuchař-číšník)	-	30	73	3	44	24	-
29-54-H/01	Cukrář	-	90	147	16	111	66	-
29-53-H/01	Pekař	-	30	40	0	36	21	-
29-56-H/01	Řezník-uzenář	-	30	20	1	18	14	-
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Číšník	120	81	0	65	36	-
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Kuchař		133	0	111	61	-
66-52-H/01	Aranžér	Aranžér	24	102	16	40	21	-



Kód oboru	Obor	ŠVP	Výkony 2022/23	Počet přihlášek	Z toho odvolání	Přijatých ve všech kolech PŘ	Zápisové lístky	Potvrzení nástupu
66-51-H/01	Prodavač	-	60	68	0	65	32	-
69-51-H/01	Kadeřník	-	90	204	42	132	86	-
31-57-H/01	Výrobce textilií	-	18	0	-	-	0	-
Nástavba denní – 2leté studium								
64-41-L/51	Podnikání	-	30	106	15	44	-	29
Zkrácená forma – 1 rok								
29-54-H/01	Cukrář	-	24	25	0	24	-	18
31-57-H/01	Výrobce textilií	-	12	0	-	-	-	0
69-51-H/01	Kadeřník	-	20	29	4	26	-	12
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Číšník	30	7	0	7	-	7
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Kuchař		23	0	23	-	19
29-53-H/01	Pekař	-	15	17	0	17	-	11
29-56-H/01	Řezník-uzenář	-	12	9	0	9	-	7
	CELKEM	-	905	1709	153	1189	589	103

Všem odvoláním bylo vyhověno – žáci byli přijati v rámci autoremedury. Žádné odvolání nemuselo být postoupeno KÚ.



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, 34-56-L/01 Fotograf, 69-41-L/01 Kosmetické služby, 65-41-L/01 Gastronomie – doplňující obor vzdělání s výučním listem 65-51-H/01 Kuchař - číšník

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:

$$CP = \frac{60}{CPP}$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období. Uchazeč splnil toto kritérium, pokud získal minimálně 30 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.

(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) 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:

$$CP = \frac{60}{CPP}$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období. Uchazeč splnil toto kritérium, pokud získal minimálně 27 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 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 a dálková 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 ve 2. pol. prvního a druhého ročníku a 1. pol. třetího ročníku (sledované období) podle vzorce:

$$CP = \frac{60}{CPP}$$

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.

(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

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.



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, 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:

$$CP = \frac{60}{CPP}$$

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 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.

Pro obory aranžér, cukrář, kadeřník, kuchař-číšník a výrobce textilií byla stanovena shodná kritéria jako v prvním kole.



29-53-H/01 Pekař, 66-51-H/01 Prodavač, 29-56-H/01 Řezník-uzenář

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:

$$CP = \frac{60}{CPP}$$

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.

Pro obory pekař, prodavač a řezník-uzenář byla stanovena shodná kritéria jako v prvním kole.



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

1. kolo

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 a pro přijímací řízení byla stanovena tři kritéria.

(1) V rámci prvního kritéria byl hodnocen prospěch za 1. pololetí posledního ročníku SŠ (sledované období). Uchazeč získal 3 body za průměrný prospěch v rozmezí hodnot od 1,00 do 1,50 včetně, 2 body za průměrný prospěch v rozmezí hodnot od 1,51 do 2,00 včetně, 1 bod za průměrný prospěch v rozmezí hodnot od 2,01 do 2,50 včetně a 0 bodů za průměrný prospěch od 2,51 výše.

(2) V rámci druhého kritéria bylo hodnoceno chování uchazečů. Uchazeči byl přidělen 1 bod, pokud neměl v rámci studia na SŠ snížený stupeň z chování a 0 bodů, pokud měl v rámci studia na SŠ snížený stupeň z chování.

(3) V rámci třetího kritéria byl hodnocen zájem o obor. Uchazeči byl přidělen 1 bod, pokud odevzdal společně s přihláškou ke vzdělávání motivační dopis ke studiu oboru v rozsahu minimálně ½ strany formátu A4. V jiném případě bylo uchazeči přiděleno 0 bodů.

2. kolo a následující kola

Nekonaly se přijímací zkoušky. Pro obory zkráceného studia byla stanovena shodná kritéria jako v prvním kole.



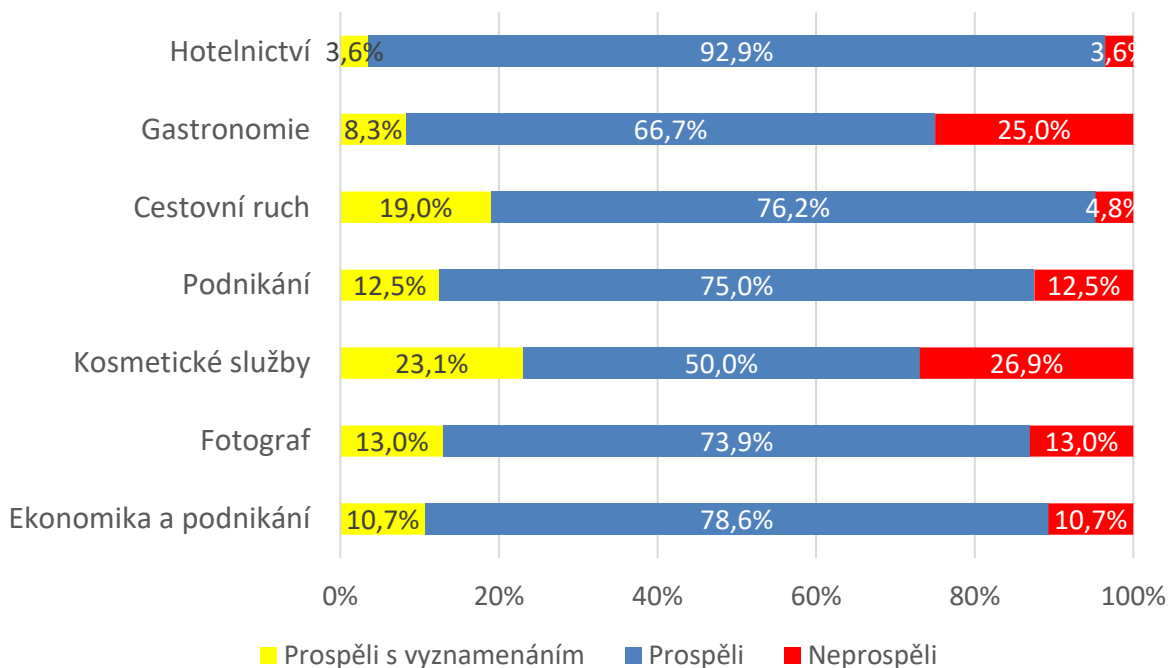
6 Výsledky vzdělávání žáků

6.1 Výsledky maturitních zkoušek

Třída	Přihlášených	Připuštěných	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Nepřipuštění ke zkoušce pro neprospěch
EP4	32	28	3	22	3	4
FM4	24	23	3	17	3	0
KO4	20	20	1	12	7	0
KO2Z	6	6	5	1	0	0
PO2	24	16	2	12	2	6
CR4	22	21	4	16	1	0
G4	16	12	1	8	3	0
HT4A	29	28	1	26	1	0
Celkem	173	154	20	114	20	10

9 žáků přihlášených k maturitní zkoušce ukončilo v průběhu školního roku studium.

Úspěšnost u maturitních zkoušek 2022



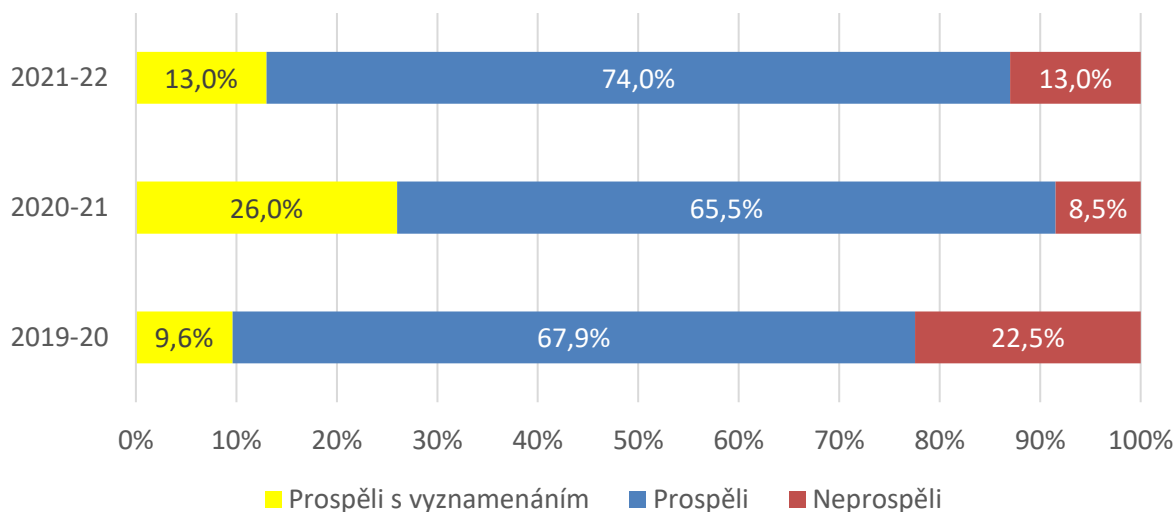


Obory	Forma studia	Počet žáků konajících zkoušku	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Nepřipuštění ke zkoušce pro neprospěch
Čtyřleté obory vzdělání včetně zkráceného studia	denní forma	138	18	102	18	4
Nástavbové studium	denní forma	16	2	12	2	6
	ostatní formy	0	0	0	0	0
Celkem		154	20	114	20	10

Rekapitulace v %	2019 / 2020	2020 / 2021	2021/2022
Celkem přihlášených k MZ k 30. 4.	187	190	173
Připuštěných k MZ	187 100 % z přihlášených	177 93,16 % z přihlášených	154 89 % z přihlášených
Prospělo s vyznamenáním	18 9,63 % z připuštěných	46 25,99 % z připuštěných	20 12,99 % z připuštěných
Prospělo	127 67,91 % z připuštěných	116 65,54 % z připuštěných	114 74,02 % z připuštěných
Neprospělo	42 22,46 % z připuštěných	15 8,47 % z připuštěných	20 12,99 % z připuštěných



Úspěšnost u maturitní zkoušky v letech



Letošní maturitní zkouška proběhla dle standartního složení, tj. všichni žáci absolvovali celou společnou i profilovou část. Když porovnáme výsledky s podobně koncipovanou maturitou v roce 2020, tak jsme se letos posunuli v úspěšnosti o cca 10 % ze 77,54 % na 87,01 % (od MZ 2017 je to nejlepší výsledek – s výjimkou v roce 2021 – jiná koncepce maturit)

Výsledky loňských maturitních zkoušek jsou sice lepší (úspěšnost 91,53 %), ale tento dobrý výsledek byl ovlivněn „snadnější“ maturitní zkouškou, kdy byla zrušena písemná práce a ústní zkoušku konali dobrovolně někteří žáci (k ústní zkoušce z českého jazyka a literatury se přihlásilo pouze 24 žáků a z anglického jazyka pouze 43 žáků).

Příprava k maturitní zkoušce byla i letos náročnější z důvodu téměř dvouleté distanční výuky, která zasáhla do studia předchozích nižších ročníků.

Celková úspěšnost letošní maturitní zkoušky svědčí o tom, že žáci byli na maturitní zkoušku připraveni a splnili očekávané výsledky a výstupy stanovené ŠVP.



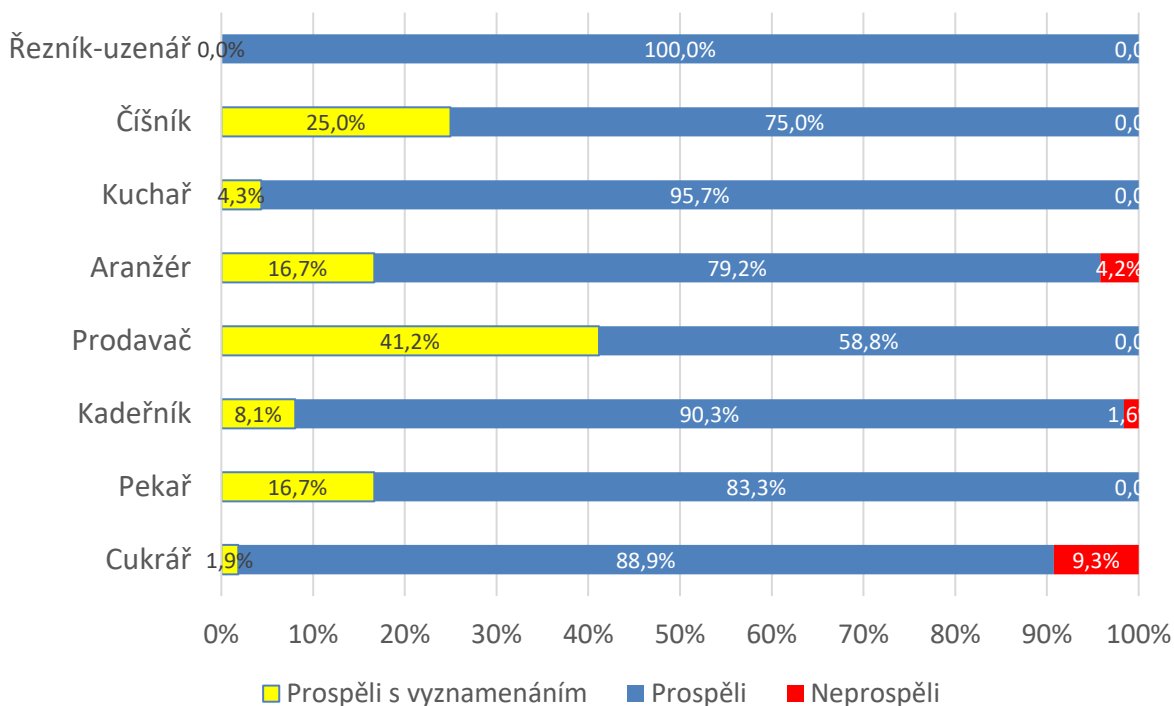
6.2 Výsledky závěrečných zkoušek

Obory	Počet žáků oprávněných konat zkoušku	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Nekonali zkoušku
1leté obory (zkrácená forma)	47	8	35	2	2
3leté obory (denní forma)	225	25	186	7	7
Národní kvalifikace	3	1	2	0	0
Celkem	275	34	223	9	9
% úspěšnost - neúspěšnost	100,00	12,36	81,10	3,27	3,27
Čistá úspěšnost v % (bez nekonali)	266 žáků	12,78	83,84	3,38	---

Výsledky závěrečných zkoušek červen a září 2021		Počet žáků	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Žáci, kteří zkoušku nekonali
Cukrář	29-54-H/01	54	1	48	5	0
Pekař	29-53-H/01	12	2	10	0	0
Kadeřník	69-51-H/01	68	5	56	1	6
Prodávač	66-51-H/01	17	7	10	0	0
Aranžér	66-52-H/01	24	4	19	1	0
Kuchař-číšník, zaměření Kuchař	65-51-H/01	24	1	22	0	1
Kuchař-číšník, zaměření Číšník	65-51-H/01	20	5	15	0	0
Řezník-uzenář	29-56-H/01	6	0	6	0	0
CELKEM		225	25	186	7	7



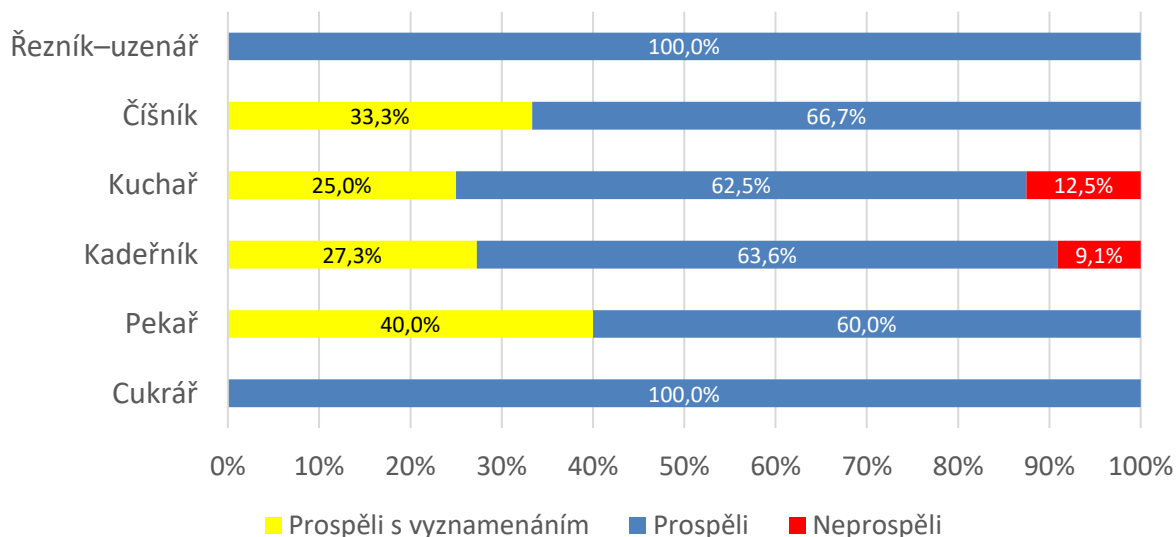
Úspěšnost u závěrečných zkoušek 2022



Zkrácená forma						
Cukrář	29-54-H/01	13	0	13	0	0
Pekař	29-53-H/01	5	2	3	0	0
Kadeřník	69-51-H/01	12	3	7	1	1
Kuchař-číšník, zaměření Kuchař	65-51-H/01	8	2	5	1	0
Kuchař-číšník, zaměření Číšník	65-51-H/01	4	1	2	0	1
Řezník-uzenář	29-56-H/01	5	0	5	0	0
CELKEM		47	8	35	2	2
Národní kvalifikace						
Kuchař	65-51-H/01	0	0	0	0	0
Číšník	65-51-H/01	0	0	0	0	0
Řezník-uzenář	29-56-H/01	2	0	2	0	0
Prodavač	66-51-H/01	1	1	0	0	0
CELKEM		3	1	2	0	0



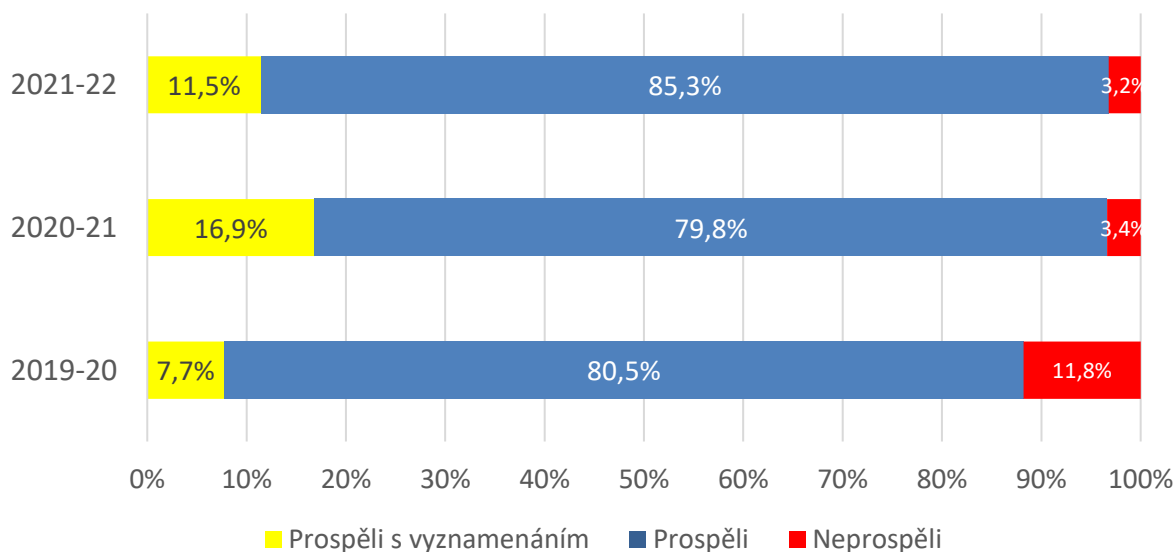
Úspěšnost u závěrečných zkoušek 2022 zkrácená forma studia



Úspěšnost u závěrečných zkoušek v posledních třech letech u učebních oborů denního studia

Rekapitulace v %	2019/20	2020/21	2021/22
Počet žáků, kteří konali ZZ	297	267	218
Prospělo s vyznamenáním	23	45	25
Prospělo	239	213	186
Neprospělo	35	9	7
Celkem v % (prospělo/neprospělo)	88,22/11,78	96,63/3,37	96,79/3,21

Úspěšnost u závěrečných zkoušek v letech u denního studia

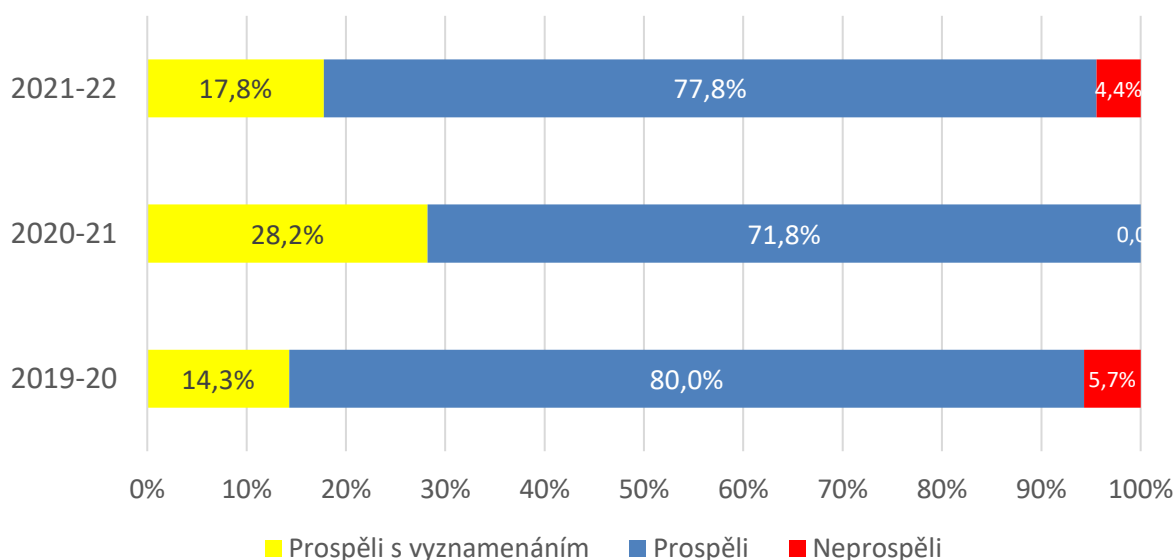




Úspěšnost u závěrečných zkoušek v posledních třech letech u oborů vzdělání s výučním listem - zkrácené formy studia

Rekapitulace v %	2019/20	2020/21	2021/22
Počet žáků, kteří konali ZZ	35	39	45
Prospělo s vyznamenáním	5	11	8
Prospělo	28	28	35
Neprospělo	2	0	2
Celkem v % (prospělo/neprospělo)	94,29/5,71	100/0	95,56/4,44

Úspěšnost u závěrečných zkoušek v letech zkrácené formy studia





7 Hospitační a kontrolní činnost výchovně vzdělávacího procesu

Sekce	Hospitační činnost		Kontrolní činnost
	dílčí	komplexní	
Gastronomie	25	48	58
Obchodu a služeb	59	36	133
Praktické vyučování S	62	25	50
Praktické vyučování O	34	6	39
Praktické vyučování CP	13	26	274
Praktické vyučování G	31	37	50
Ředitelka školy	36	11	12
Celkem	260	189	616

Na hospitační a kontrolní činnost vzdělávacího procesu bezprostředně navazuje činnost kontrolní v souladu s plánem kontroly, který se pravidelně vyhodnocuje na úrovni vedení školy.



8 Školní poradenské pracoviště

Poradenské služby a s tím spojenou podporu žákům, rodičům a učitelům poskytoval pod vedením vedoucí ŠPP Mgr. Ditty Pokorné, ve školním roce 2021/2022 tým pracovníků:

Sekce	Výchovný poradce	Metodik prevence	Kariérový poradce
Sekce obchodu a služeb	Mgr. Jana Moučková	Mgr. Mária Kaňová Mgr. Libor Bílek	Mgr. Libor Bílek
	Mgr. Milada Slezáčková	Mgr. Pavla Kostková	
Sekce gastronomie	Mgr. Lucie Pravcová	Mgr. Lubomír Šíbl	Mgr. Ing. Jaromír Jurka
Školní speciální pedagožka	Mgr. Ditta Pokorná		
Školní psycholog	Mgr. Martin Švanda PhD.		
Školní asistentky	Ing. Jana Jurová Mgr. Lucie Pravcová Mgr. Eva Ďurická		

8.1 Speciálně-pedagogické poradenství

Tým školního poradenského pracoviště, dále jen ŠPP (speciální pedagožka, školní psycholog, výchovné poradkyně, metodici prevence, kariéroví poradci, školní asistentky) se snažili poskytovat svoji péči a pomoc tak, jak vyžadovaly potřeby žáků, rodičů i pedagogů. Pozornost byla zaměřena na snižování dopadů nelehkého období předchozího školního roku, kdy probíhala distanční výuka, která poznamenala některé třídní kolektivy, případně i negativně ovlivňovala průběh vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.

Jednotliví pracovníci ŠPP tedy poskytovali (kromě běžné účasti na výchovně vzdělávacím procesu a tzv. společném vzdělávání) i další služby a pomoc svěřeným žákům a snažili se případným obtížím operativně předcházet podle možností i dle potřeb všech zúčastněných.

Jednou z priorit byla podpora žáků s odlišným mateřským jazykem, včetně pomoci začleňování ukrajinských žáků do běžných tříd.

Pokračovalo budování knihovny s odbornou tematikou speciálně-pedagogickou a psychologickou, samotným ŠPP byly realizovány semináře pro učitele na téma specifické vývojové poruchy učení, poruchy příjmu potravy i akutní krizové situace apod. Učitelé se aktivně o tuto problematiku zajímali, a proto je snahou i v příštím školním roce v tomto trendu pokračovat.



Poradenství poskytované žákům:

- depistáž žáků se SVP, součinnost při diagnostice a následné péči;
- realizace podpůrných opatření PO-1;
- sestavování a realizace IVP (včetně tzv. úprav organizace vzdělávání);
- uplatňování a zajišťování doporučených PO;
- realizace pedagogických intervencí;
- odborné intervence (podpora učebních strategií, nácvik efektivního učení);
- poradenské konzultace (poradenství v oblasti adaptace na školní prostředí, zvládání distanční výuky, vztahové potíže);
- krizové intervence (podpora při zpracovávání aktuálních problémů a psychických stavů, závažných rodinných situací);
- depistáž žáků ze sociálně znevýhodněného prostředí (možnost zapůjčování školních notebooků);
- kontaktování žáků se SVP, u kterých hrozily obtíže a neúspěch, zjišťování jejich potřeb, poskytování příp. pomoci, sdělování zpětné vazby jednotlivým vyučujícím,
- podpora žáků s odlišným mateřským jazykem;
- pomoc při zajišťování následné odborné péče, podpora žáků s chronickým onemocněním a žákům dlouhodobě hospitalizovaným.

Poradenství poskytované rodičům:

- poradenství v oblasti praktické realizace a postupů při PO;
- poradenství v oblasti speciálně pedagogické (náměty a konkrétní odkazy k reedukaci obtíží jejich dětí, možnost zapůjčování odborné literatury);
- krizové intervence v souvislosti s mimořádnými rodinnými situacemi či potřebami a potížemi jejich dětí;
- poradenství v případě sociálních či jiných (výchovných příp. i zdravotních) potíží žáka či rodiny (zprostředkování kontaktů s OSPOD, kontaktů s jinými pomáhajícími organizacemi, poskytování kontaktů k vyhledání následné péče);
- poradenství realizováno formou osobních kontaktů (i v pozdních odpoledních hodinách), telefonické konzultace (v případě závažných situací či událostí i bezodkladně a nepřetržitě včetně období prázdnin - u mimořádné intervence), dále prostřednictvím Skype, Teams apod.
- poskytování námětů (konkrétních odkazů pro práci s dětmi, upevňování nácviků a znalostí na internetových stránkách, poskytování návodů a instrukcí pro pomoc dítěti v mimořádné situaci);
- nabízení konzultací a pomoci prostřednictvím ETK, webových stránek, prostřednictvím učitelů

Poradenství poskytované učitelům:

- podpora při realizaci PO a IVP (průběžné konzultace a hodnocení);



- konzultace při zjištění SVP žáků, při výskytu i dalších potíží žáků a pomoc při zajišťování spolupráce se zákonnými zástupci a realizací následné péče;
- poskytování zpětné vazby ke zvolenému postupu při řešení potíží a problémů žáků;
- možnost odborných konzultací či poskytování metodických materiálů a vedení (např. problematika PAS, psychická onemocnění aj.) se školní speciální pedagožkou či psychologem;
- snaha o minimalizaci administrativní zátěže učitelů, jež je spojena s inkluzí či realizací PO;
- poskytování metodiky pro práci se žáky, třídními kolektivy;
- realizace odborných seminářů pro učitele.

Spolupráce s jinými organizacemi:

- ŠPZ (PPP především pracoviště Brno, Kohoutova, dále však i s PPP v celém moravském regionu), SPC pro žáky se sluchovým i zrakovým postižením, SPC pro žáky s poruchou autistického spektra;
- zařízení pro děti vyžadující okamžitou pomoc a dětské domovy, diagnostické ústavy, střediska výchovné péče, výchovné ústavy, OSPOD, PČR aj.;
- neziskové a obecně prospěšné organizace (např. Podané ruce, o. p. s., Práh, o. p. s., Renadi, o. p. s.)
- Masarykova univerzita, Univerzita Palackého v Olomouci – opakované stáže studentů ve ŠPP.

Stálé činnosti a další aktivity:

- evidence žáků se zdravotními obtížemi či postižením (v rámci GDPR informace zprostředkovány pro potřeby vyučujících);
- konzultace s rodiči a žáky i učiteli při řešení prospěchu, dotazníků do poradny, doporučení k maturitní zkoušce (PUP);
- zpracovávání přehledů žáků s uzpůsobenými podmínkami k závěrečným zkouškám;
- realizace školních výchovných komisí (snaha předcházet těmto situacím preventivními opatřeními a osobními konzultacemi a setkáními se zákonnými zástupci a žáky);
- dle potřeby týmové intervize nad aktuálními kazuistikami a koordinace dalšího postupu se členy ŠPP a konkrétními učiteli;
- porady ŠPP;
- pravidelná účast na metodických poradách s PPP Brno,
- sledování aktualit v oblasti poradenství, psychologie, speciální pedagogiky;
- dokončeno studium výchovného poradenství na PdF MU – Mgr. Lucie Pravcová;
- zahájeno studium výchovného poradenství na PdF MU – Mgr. Eva Ďurická;
- další vzdělávání v oblasti speciální pedagogiky a psychologie (účast na seminářích, sledování odborné literatury a časopisů);



- společná týmová návštěva ve spolupracující organizaci (Práh jižní Morava, z. ú. - stacionář, ambulantní prostory).
- vedení Studentského parlamentu

8.2 Výchovní poradenství

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

Výchovní poradci vedli evidenci žáků se speciálně vzdělávacími potřebami, pravidelně ji na ShP aktualizovali a doplňovali, sledovali a případně reagovali na platnost dokumentace. K těmto informacím bylo přístupováno jako k důvěrným a byly zpřístupněny jen konkrétním pedagogům.

Výchovní poradci se snažili monitorovat, jak vyučující pracují s žáky s podpůrnými opatřeními a IVP a zda uplatňují v praxi nastavené metody a formy práce vyplývající z doporučení PPP (byly realizovány následky v konkrétních hodinách, pořízeny písemné záznamy). Při závěrečných zkouškách u žáků s uzpůsobenými podmínkami byla přítomná speciální pedagožka, která poskytovala podporu těmto žákům a pomáhala zajišťovat dodržování předepsaných doporučení

Doporučení k vyšetření v příslušné PPP obdrželo

Sekce	Počet doporučení (zpracované dotazníky)	
Služby a obchod	42	33
Gastronomie	15	
Celkem	90	

Žáci s PO

Sekce	Počet žáků s PO		Z toho neprospěli k 31. 1. 2022		Z toho neprospěli k 30. 6. 2022		Z toho neprospěli k 31. 8. 2022	
Služby a obchod	100	76	10	11	2	7	1	4
Gastronomie	68		10		3		3	
Celkem	244		31		12		8	



Žáci s podpůrným opatřením, individuálním přístupem a IVP

Sekce	PO-I		PO-II		PO-III		PO-IV		IP		IVP	
Služby a obchod	8	5	77	62	15	9	0	0	22	8	1	4
Gastronomie	6		53		9		0		6		3	
Celkem	19		192		33		0		36		8	

Žáci s uzpůsobenými podmínkami pro konání maturitní zkoušky

Sekce	Jarní termín		Opravný termín	
Služby a obchod	5	7	3	2
Gastronomie	3		0	
Celkem	15		5	

Žáci s uzpůsobenými podmínkami pro konání závěrečných zkoušek

Sekce	Jarní termín		Opravný termín	
Služby a obchod	27	11	1 KA	1
Gastronomie	15		1	
Celkem	53		3	

8.4 Práce s problémovými žáky

Členové týmu ŠPP spolupracovali s učiteli i rodiči při řešení výchovných problémů žáků (např. velká absence žáka, nízká motivovanost ke školní práci, nezvládnuté pracovní návyky, problémy se vzájemnými vztahy třídním kolektivem, nedostatečná znalost jazyka českého či případný výskyt sociálně patologických rysů). Prioritou bylo poskytování individuální pomoci včas, nabízeny a realizovány byly osobní setkání ve škole, byla snaha o motivaci samotného žáka a jeho aktivní spoluúčast při řešení konkrétních potíží (např. při vztahových problémech v třídním kolektivem, nezvládnutí komunikace rodičů s dětmi doma v rodině - poskytování mediační pomoci apod.). Žákům a jejich rodičům byly nabízeny konzultace u kariérových poradců, dále i dlouhodobější péče školního psychologa. V případě závažnějších obtíží byla nabízena pomoc při zajišťování následné pomoci v konkrétních zařízeních.



Celkový počet školních výchovných komisí

Sekce	1. pololetí		2. pololetí	
Služby a obchod	9	6	7	5
Gastronomie	14		4	
Celkem	29		16	

Předčasné odchody žáků

Sekce	Ze strany školy		Na vlastní žádost		SOUHRN ODCHODŮ
Služby a obchod	11	53	17	32	113
Gastronomie	13		60		73
Celkem	77		109		182

Důvod ukončení studia (k 30. 6. 2022)	SOS		SG
	Služby	Obchod	
Na vlastní žádost z důvodu přestupu na jinou školu	10	8	20
Na vlastní žádost osobní a zdravotní důvody	5	6	2
Na vlastní žádost osobní, nezáměr o obor	10	5	7
Ze strany školy - ukončení po výzvě	11	4	11
Přestup na jiný obor na naší škole	7	5	10
Neprospěch, brigády	4	3	5
Na vlastní žádost - rodinné důvody	0	2	4
Přerušení studia	8	1	1
Vlastní žádost – bez uvedení důvodů	14	9	12
Těhotenství	1	1	0
Úmrtí	0	1	2
Celkem	70 + 46		73



8.5 Doučování žáků ze znevýhodněného prostředí

Byly nabízeny individuální konzultace těmto žákům, dále byly realizovány pedagogické intervence, byly pořízeny vhodné a motivující pomůcky a učebnice (konzultováno často s PPP či příslušnými organizacemi poskytujícími metodickou pomoc).

Byla poskytnuta i individuální pomoc a podpora těmto žákům také před závěrečnými zkouškami či zkouškou maturitní (např. zvládnutí panických ataků apod.).

Ve druhém pololetí školního roku probíhalo doučování v rámci Národního plánu obnov (NPO).

Počty cizinců

Sekce	Stav k 30. 6. 2022	
Služby a obchod	8	11
Gastronomie	13	
Celkem	32	

Cizinci – neprospívající k 30. 6. 2022

Sekce	1. pololetí		2. pololetí	
Služby a obchod	1	1	1	1
Gastronomie	1		1	
Celkem	3		3	

Žáci se zdravotním znevýhodněním

Sekce	Stav k 30. 6. 2022	
Služby a obchod	38	44
Gastronomie	9	
Celkem	91	

Učitelé byli instruováni adekvátním způsobem o zdravotních potížích žáků (se souhlasem zákonného zástupce či zletilého žáka), byli seznámeni s poskytováním případné první pomoci a zajištěním následné péče.

Těmto žákům byla dle jejich potřeb a zájmu poskytována péče školního psychologa (monitorování adaptace žáků-cizinců na nové prostředí, pomoc žákům po např. dlouhodobé hospitalizaci a následný nástup do školy mezi vrstevníky apod.).



8.6 Talentovaní žáci

Sportovně nadaným žákům bylo nabídnuto využít případné úpravy organizace vzdělávání (IVP) tak, aby žáci dle možností docházeli do školy, plnili své povinnosti a zároveň zvládli i povinnosti v rámci vrcholového sportu. Učitelé jim zajišťovali individuální konzultace, poskytovali výukové materiály apod.

U talentovaných žáků se především učitelé odborného výcviku snažili podporovat jejich účast na odborných a specializovaných soutěžích, kdy pracovníci ŠPP poskytovali doplňující podporu a motivaci.

8.7 Spolupráce se Studentským parlamentem

Vedení školy podporuje práci Studentského parlamentu (dále SP), spolupracuje s ním dlouhodobě a rádo. Studenti a žáci tedy v pravidelných setkáních jednají s pedagogy, diskutují s nimi, odůvodňují svoje návrhy, a získávají tak přirozený náhled na některé situace ve školním prostředí.

Sekce	Schůze		Workshop	Soutěže
	1. pol.	2. pol.		
Služby a obchod	5	5	Klady a zápory naší školy	Nejkrásnější valentýnské přání
Gastronomie	6	5		

Škola i žáci obdrželi za svou charitativní činnost opět děkovné dopisy Nadace **Dobry anděl, Život dětem – Srdíčkové dny**.

8.7.1 Charitativní činnost Studentského parlamentu

Do charitativní činnosti se opět zapojily obě sekce, pomoc žáků v této oblasti koordinovaly především všechny výchovné poradkyně. S radostí je možné zmínit, že aktivity studentů byly skutečně dobrovolné a žáci spatřovali v této své činnosti konkrétní smysl.

NÁZEV AKCE	VYBRANÁ ČÁSTKA
Český den proti rakovině – září 2021	9 105
Srdíčkové dny – podzimní	9 004
Český den proti rakovině – květen 2022	7 766
Vánoční zastavení pro Dobrého anděla	49 202
Celková částka	75 077



8.8 Kariérové poradenství (poradenská činnost)

Kariérové poradenství bylo (stejně jako v minulých letech) ve školním roce 2021/22 realizováno dvěma kariérodními poradci (každý s úvazkem ve výši 0,1) – Mgr. Ing. Jaromír Jurka pro sekci Gastronomie a Mgr. Libor Bílek pro sekci Obchodu a služeb. Financování bylo do konce kalendářního roku 2021 zajištěno z prostředků ESF v rámci projektu „Šablony 2019,“ které však pokračovalo i po ukončení projektu.

Náplň činnosti kariérových poradců byla dána jednak požadavky projektu *Šablony pro SŠ II*, dále *Školním akčním plánem rozvoje vzdělávání na období 2019 až 2022* a samozřejmě také okamžitou potřebou žáků i pedagogů školy. Aktivita kariérových poradců se tak podobně jako v minulých letech zaměřovala na tři základní oblasti – propagace kariérového poradenství vůbec, poskytování individuálního poradenství a organizování tematických akcí, 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 prostřednictvím osobních návštěv poradců ve třídách a online sděleními v systému Edupage, která byla doručována jak žákům, tak zákonným zástupcům. Konzultace s kariérovými poradci (osobně, telefonicky nebo prostřednictvím emailové komunikace) také hojně využívali zájemci o studium (resp. jejich zákonní zástupci), kteří se na kariérové poradce obraceli s dotazy ohledně uplatnitelnosti jednotlivých oborů na trhu práce, s dotazy na konkrétní náplň studia, na podmínky přijímacího řízení a podobně.

Individuální poradenství bylo realizováno formou pohovorů s jednotlivými žáky, kteří byli vytipováni většinou přímo kariérovými poradci na základě analýzy prospěchu, docházky a kázeňských opatření nebo ve spolupráci s výchovnými poradci, třídními učiteli či vyučujícími odborného výcviku. V některých případech iniciovali pohovor samotní žáci nebo jejich zákonní zástupci. Jednalo se zejména o žáky ohrožené studijním neúspěchem, nejčastěji díky výběru nevhodného oboru (subjektivní nezáměr o daný obor, absence nadání či zručnosti pro daný obor, příliš náročný obor z pohledu požadavků teoretické výuky apod.).

Během pohovorů se kariéroví poradci pokoušeli identifikovat možné příčiny neúspěchů, pomáhali s odhalováním silných a slabých stránek a hledali různé varianty řešení. Důležitým aspektem těchto pohovorů byla 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. Cílem zmiňovaných pohovorů byla pomoc žákům či zákonným zástupcům situaci konstruktivně řešit okamžitou změnou oboru, podáním přihlášky na jiný obor pro následující školní rok apod.

V menším počtu se pohovory žáků a kariérodního poradce zaměřovaly na pomoc s hledáním možností dalšího uplatnění po úspěšném absolvování SŠ. Za tímto účelem bylo rovněž organizováno několik akcí – workshopy Jak na pracovní pohovor pro vybrané třídy učebních oborů a tzv. profesní diagnostika pro zájemce z řad maturitních ročníků.

V rámci navazování spolupráce se zaměstnavateli byla několikrát realizována návštěva zájemců z řad studentů závěrečných ročníků oboru Kadeřník v provozovně Barber shopu Mr. Fox.

Tradiční exkurze do Informačního a poradenského střediska pro volbu povolání při Úřadu práce ČR v Brně, které byly v minulých letech uskutečňovány pro třídy posledních ročníků



učebních i studijních oborů, v uplynulém školním roce nabídnuty nebyly. Důvodem byl požadavek Úřadu práce provádět exkurze pouze dálkově, prostřednictvím videokonference, což bylo shledáno jako málo vhodné pro žáky naší školy. Náhradou byly v dotčených třídách ve spolupráci s Diecézní charitou Brno uskutečněny přímo ve škole besedy s obdobným zaměřením nazvané Na startu. Ze školy rovnýma nohama do dalšího života.

Informovat o dalších možnostech studia měla za cíl také informační kampaň provedená v posledních ročnících učebních oborů (zprávou v systému Edupage), v níž kariérový poradce sekce obchodu a služeb představil studentům různé alternativy dalšího vzdělávání. Ve spolupráci s pracovníky oddělení celoživotního vzdělávání byl také připraven informační leták propagující možnosti dalšího rozšiřování kvalifikace formou kurzů a/nebo zkoušek profesní kvalifikace. Tento materiál byl pak na konci školního roku předán každému absolventovi školy spolu s výučním listem či maturitním vysvědčením.

Kariéroví poradci se také celoročně věnovali nadaným žákům a organizovali pro ně exkurze na pracovištích u potencionálních budoucích zaměstnavatelů. Nadaní žáci byli zapojeni do projektů, při kterých realizovali odborné exkurze a prohlídky města Brna s výkladem k jednotlivým atraktivitám a objektům v Brně. Tyto aktivity byly realizovány pro zahraniční návštěvy naší školy v rámci spolupráce, ale také pro základní školy, jejichž žáci měli zájem o studium oboru cestovní ruch. Nadaní žáci byli zapojeni i do organizace a realizace dnů otevřených dveří naší školy, kdy byl jejich informační servis zaměřen na zájemce o prohlídku budovy a zhostili se funkce hostesek také v rámci nabytí přenositelných kompetencí.

Kariéroví poradci se účastnili veletrhů, miniveletrhů a burz škol, stejně tak jako i realizovali prohlídky školy pro zájemce z řad základních škol, ale také zajistili i individuální prohlídky a pohovory na základě žádostí rodičů a jejich dětí.

Pro první ročníky studijních oborů byly realizovány karierními poradci semináře na téma Efektivní učení, aneb jak se správně učit, které měly za cíl motivovat nové žáky k učení a přispět k jejich studijním úspěchům.

Pro třetí a absolventské ročníky byly realizovány exkurze gastronomických provozů v rámci přípravy na ústní maturitu z odborných předmětů. Při těchto exkurzích si žáci mohli v praxi propojit teorii ze školních lavic s praxí, kterou viděli na provozech. Každá exkurze byla po dohodě s podnikateli doplněna o odbornou přednášku o problematice spojenou s podnikáním v ubytovacích a stravovacích službách.

Byla realizována výchovná akce diashow s výkladem a diskusí s Jiřím Kolbabou pro studijní obory v kině Scala, akce byla zaměřena na služby v gastronomii a cestovním ruchu. Byly realizovány exkurze do zahraničí (vánoční Vídeň) pro studijní třídy oboru hotelnictví a cestovní ruch. Pro zájemce se zorganizoval na základě požadavku žáků workshop barista s názvem Od keře až k espressu v rámci získávání dovedností, kompetencí a konkurenční výhody u budoucích zaměstnavatelů v oboru služeb.

Kariérovými poradci byly organizovány a zprostředkovány plnoletým zájemcům letní brigády v rámci jejich odborných praxí v zahraničí pro obory ve službách HOSPITALITY, např. v Itálii ve středisku Gargano. Pro nadané žáky s dobrými studijními výsledky byla zajištěna učební praxe na prestižním pracovišti Letiště Brno Tuřany v rámci získávání dalších kompetencí a zkušeností v oboru Cestovní ruch.

Kariérovým poradcem sekce Gastronomie byla zorganizována v rámci praktických průvodcovských služeb žákyněmi z CR3 a Č2A exkurze po městě Brně pro ukrajinskou



komunitu ubytovanou na naší škole. Exkurze obsahovala nejen plán trasy, harmonogram a kulturní památky, ale i poskytování praktických informací běžencům z Ukrajiny, včetně zajištění tlumočnických služeb,

Byl také zprostředkován nábor (ve třídách HT4A, CR4) pro možnost pomaturitního studia s možností vstoupit do služebního poměru u Policie České republiky pro ty, kteří mají zájem o tuto potřebnou, smysluplnou a odpovědnou práci.

V rámci neustálého zkvalitňování služeb kariérového poradenství se poradci účastnili mnoha vzdělávacích akcí, konkrétně se zúčastnili např. konference kariérových poradců Moje budoucnost na Fakultě informačních technologií Vysokého učení technického v Brně, Božetěchova 2.

Činnost kariérových poradců v rámci projektu Šablony 2019 byla monitorována v rámci pravidel projektu a je písemně uložena a archivována.

8.9 Hromadné akce pro žáky školy (pouze vybrané ze všech akcí)

Workshopy Jak na pracovní pohovor

Sekce	Termín	Třídy
Obchodu a služeb	18. 1., 25. 1., 11. 2., 18. 2. 2022	A3, C3A, C3B, CP3, KA3A, KA3B, KA3C, PR3

Besedy Na startu. Ze školy rovnýma nohama do dalšího života.

Sekce	Termín	Třídy
Obchodu a služeb	21. 1., 23. 1., 16. 2., 28. 4. 2022	A3, C3A, C3B, CP3, EP4, KA3C,

Návštěva Barber shopu Mr. Fox

Sekce	Termín	Třídy
Obchodu a služeb	31. 3., 28. 4., 26. 5. 2022	KA1Z, KA3A



Profesní diagnostika

Sekce	Termín	Třídy
Gastronomie; Obchodu a služeb	21. 12. 2021 (testy); 24. a 25. 1. 2022 (zpětné vazby)	CR4, EP4, FM4, G4, HT4A, KO4, PO2

8.10 Prevence sociálně patologických jevů

Ve školním roce 2021/2022 působili ve škole postupně tři metodici prevence rizikového chování: Mgr. Pavla Kostková, Mgr. Lubomír Šíbl, Mgr. Libor Bílek, kterého od 1. 2. 2022 vystřídala Mgr. Mária Kaňová. Jejich činnost koordinovala a vedla Mgr. Ditta Pokorná, vedoucí ŠPP. ŠPP bylo metodicky vedeno PPP Brno, Sládkova, opakovaně byly realizovány společné konzultace v rámci hledání nejvhodnějšího postupu a poskytování pomoci v konkrétních kazuistikách.

Před začátkem školního roku byli učitelé všech ročníků SŠ Brno, Charbulova, p. o. seznámeni s **Preventivním programem pro školní rok 2021/2022**, 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 obou 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.

V prvních dvou týdnech výuky byli i noví žáci osobně seznámeni se členy školního poradenského pracoviště, jejich činností a aktualizovanými konzultačními hodinami.

8.11 Adaptační programy a workshopy ke zvládání stresu

Žáci prvních ročníků tříd KA1B, KO1B, EP1A, CR1A, CR1B, HT1A se opět účastnili dvoudenních adaptačních kurzů zaměřených na vzájemné seznámení, stmelení kolektivu, podporu komunikace a budování zdravých mezilidských vztahů.

Tyto adaptační kurzy proběhly v prostorách rekreačního penzionu Podmitrov, kde SVČ Lužánky zajistilo pestrý program s různou škálou zajímavých aktivit, které si žáci skutečně užili.

Třídy A1, C1B, CP1, KA1A, KA1C, KA1D, KO1A, PR1 Č1A, K1B se zúčastnily 8hodinového adaptačního programu v prostorách školy, třídy FM1 a EP1B se zapojily do 8hodinového kurzu v Brně-Řečkovících v prostorách Společnosti Podané ruce, která tyto programy uskutečnila.



Další adaptační program se uskutečnil v atraktivním Lanovém centru Proud, Brno lesná, kterého se zúčastnila třída C1A.

Naše škola se zapojila do dotační výzvy MŠMT Spolu po Covidu. Tento projekt byl zaměřen na stmelení kolektivu a posílení vztahů žáků 2. ročníků učebních oborů, kteří se v důsledku pandemie Covid 19 účastnili v prvním ročníku distanční výuky a neměli pak možnost si na nové škole vybudovat pevné vazby. Projekt Spolu po Covidu se realizoval v táborovém středisku SVČ Maják v Ruprechtově, kde SVČ Maják připravilo rozmanité stmelovací aktivity. Tento pobyt byl třídní. Třídy, které se zúčastnily: KA2A, KA2B, PR2, K2A, K2B, Č2A, Č2B, KŘ2C, A2, KA2C, CP2, C2B

Od 21. září do 23. září 2021 byly pro žáky 6 tříd prvních ročníků učebních oborů (KA1C, KA1D, KČ1, PR1, C1B, Ř1) připraveny dvouhodinové preventivní programy Zvládání stresu a studijních nároků formou workshopu. Cílem bylo pomoci žákům zvládnout přechod ze základní na střední školu a rozvíjet jejich studijní dovednosti. Realizátorem byla organizace DROM, romské středisko Brno a pro žáky byla tato účast zdarma.

8.12 Spolupráce s jinými organizacemi

S pedagogicko-psychologickou poradnou bylo naše ŠPP v kontaktu během celého školního roku 2021/2022. S vedoucí poradny PhDr. Lenkou Skácelovou a jejím týmem jsme operativně řešili některé situace, které se ve škole vyskytly.

Ve školním roce 2021/2022 se nám podařilo navázat spolupráci s KRAJSKÝM ŘEDITELSTVÍM POLICIE JIHOMORAVSKÉHO KRAJE, s oddělením prevence vedeným por. Bc. Alenou Peterkovou, která nám zajistila sérii přednášek na téma kyberšikana, právní odpovědnost a zneužívání návykových látek. Tato aktuální témata žáky velmi zaujala, proto v těchto preventivních aktivitách budeme pokračovat i v následujícím roce.

Další organizace, se kterou jsme navázali spolupráci, je Nezávislé sociálně ekologické hnutí NESEHNUTÍ, které na naší škole zrealizovalo workshopy na téma Bez násilí, kterého se účastnily vybrané první a druhé ročníky. I s touto organizací budeme ve spolupráci pokračovat.

ŠPP spolupracovalo během školního roku s těmito státními institucemi, neziskovými a obecně prospěšnými organizacemi:

- Dobrý anděl, nadace
- Diagnostický ústav Veslařská, Brno
- DROM – romské středisko, Brno
- Krajské ředitelství Policie České republiky JMK
- Liga proti rakovině Praha, z. s.
- Lužánky – středisko volného času Brno, příspěvková organizace
- Nezávislé sociálně ekologické hnutí NESEHNUTÍ
- Pedagogicko-psychologická poradna Brno (Kohoutova 4)
- Poradenské centrum pro drogové a jiné závislosti Brno (Sládkova 45)
- Sdružení Podané ruce, o.p.s.



- Renadi, o. p. s.
- Centrum Anabell, z.ú.
- Práh jižní Morava, z. ú.
- jednotliví odborní lékaři (psychiatři a kliničtí psychologové poskytující následnou péči po našem doporučení).

8.13 Projekt realizace třídnických hodin

Dva dny před vánočními prázdninami a na konci školního roku byly opět věnovány aktivitám zaměřeným na utužování dobrých vztahů v rámci tříd i mezi žáky a třídním učitelem. Dny s třídním učitelem tak jednotlivé třídy podle uvážení věnovaly sportovním aktivitám, výletům do přírody a exkurzím. Třídním učitelům byly poskytnuty motivující podklady a materiály či odkazy pro práci s třídním kolektivem.

Datum	Sekce	Preventivní programy
8. 9. 2022	SOS	Adaptační program, Společnost Podané ruce KA1C
9. 9. 2021	SOS	Adaptační program, Společnost Podané ruce KA1D
13. 9. 2021	SOS	Adaptační program, Společnost Podané ruce KA1A
14. 9. 2021	SOS	Adaptační program, Společnost Podané ruce CP1
13. - 14. 9. 2021	SG	Adaptační kurz, SVČ Lužánky, Podmitrov HT1A, CR1B
14. - 15. 9. 2021	SG/SOS	Adaptační kurz, SVČ Lužánky, Podmitrov CR1A, EP1A
15. - 16. 9. 2021	SOS	Adaptační kurz, SVČ Lužánky, Podmitrov KO1B, KA1B
15. 9. 2021	SG	Adaptační program, Společnost Podané ruce KČ1B
16. 9. 2021	SG	Adaptační program, Společnost Podané ruce HT1B



20. 9. 2021	SG	Adaptační program, Společnost Podané ruce C1B
21. 9. 2021	SOS	Adaptační program, Společnost Podané ruce PR1
22. 9. 2021	SOS/SG	Adaptační program, Společnost Podané ruce FM1, KČ1A
23. 9. 2021	SOS	Adaptační program, Společnost Podané ruce KO1A, EP1B
21. 9. 2021	SOS	DROM KA1C, KČ1
22. 9. 2021	SOS	DROM KA1D, PR1
23. 9. 2021	SOS/SG	DROM C1B, Ř1
30. 9. 2021	SOS/SG	Adaptační program, Společnost Podané ruce A1, KČ1B
30. 9. 2021	SG	Adaptační program, Společnost Podané ruce K1A
11. - 15. 10. 2021	SOS/SG	Spolu po Covidu Ruprechtov KA2A, KA2B, PR2, K2B, Č2B, C2A
18. - 22. 10. 2021	SOS/SG	Spolu po Covidu Ruprechtov K2A, KŘ2C. A2, KA2C, CP2, C2B
1. 11. 2021	SOS	Anabel KO2A
9.11 2021	SOS	Anabel KA2B
11. 11. 2021	SOS	Anabel KO2B, KA2A



26. 1. 2022	SOS	Bez Násilí C1B, EP1A
28. 1. 2022	SOS	Bez Násilí EP1B, KO1A
15. 2. 2022	SOS	Bez Násilí C1A, A1
21. 2. 2022	SOS	Bez Násilí KA1C, FM1
22. 2. 2022	SOS	Bez Násilí PR1, KA1D
8. 4. 2022	SOS	PČR Kyberšikana KA1D, PR1
21. 4. 2022	SG	PČR Omamné látky KŘ2C, K2A
27. 4. 2022	SG	PČR Omamné látky K2B, Č2B
17. 5. 2022	SG	PČR Trestní odpovědnost Č2A, CR3
17. 5. 2022	SG	PČR Kyberšikana HT1B, K1B
18. 5. 2022	SOS	PČR Kyberšikana C1B, KA1C
24. 5. 2022	SG	PČR trestní odpovědnost CR2, HT3A
25. 5. 2022	SOS	PČR Kyberšikana BP1, KA1A
26. 5. 2022	SOS	PČR Kyberšikana A1, C1A
2. 6. 2022	SG	PČR trestní odpovědnost HT2A, HT2B
2. 6. 2022	SOS	Bez Násilí KA1D, PR1, KA2C, KA1C
6. 6. 2022	SOS	Bez Násilí CP1, FM1



14. 6. 2022	SOS	Bez Násilí C2B
15. 6. 2022	SOS	Bez Násilí CP2, EP2B
20. 6. 2022	SOS	Bez Násilí KO2A, C2A

8.14 Vyhodnocení akcí poradenského pracoviště

Aktivity ve školním roce 2021/2022 byly realizovány v souladu s Preventivním programem nebo reagovaly na aktuální problémy třídních kolektivů či na problémy, které byly řešeny školními metodiky prevence v uplynulém školním roce. Stmelování nových třídních kolektivů bylo výrazně podpořeno adaptačními kurzy (SVČ Lužánky, Společnost Podané ruce, o. p. s. a PPP Sládkova 45). Workshopy Zvládání stresu a studijních nároků realizované lektory organizace DROM, romské středisko pomohly žákům prvních ročníků lépe zvládnout přechod na střední školu. K rozvoji prosociálního citění žáků, respektu a toleranci k ostatním přispěly charitativní akce.

Třídnické hodiny, které ve svých třídách vedou jednotliví třídní učitelé, probíhaly ve školním roce 2021/2022 dle plánu.

Výskyt sociálně patologických jevů ve škole (počet kazuistik)

- alkohol – počet: 1
- kouření – počet: 0
- šňupání tabáku – počet: 0
- užívání měkkých drog (např. THC) – počet: 1
- užívání tvrdých drog – počet: 0
- elektronická cigareta – počet: 3
- opakované fyzické napadení mezi žáky – počet: 0
- nevhodné chování vůči vyučujícímu (slovní či fyzické útoky) – počet: 3
- podvodné jednání – počet: 1
- kriminalita majetkové povahy – počet: 0
- šikana – počet: 0
- kyberšikana – počet: 0
- stalking – počet: 0
- vandalismus – počet: 0
- záškoláctví (do 10 hodin neomluvené absence) – počet: 173 (z toho 58 sekce gastronomie a 115 sekce obchodu a služeb)
- záškoláctví (nad 10 hodin neomluvené absence) – počet: 140 (z toho 46 sekce gastronomie a 61 sekce obchodu a služeb)



- gamblerství – počet: 0
- špatné vztahy mezi žáky – počet: 12
- rasismus a xenofobie – počet: 0
- sebepoškozování a autoagrese – počet: 20
- kriminalita – přestupky či zločiny nemajetkové povahy – počet: 0
- poruchy příjmu potravy: 10
- Zanedbávání, zneužívání a týrání dítěte: 3

Závěrem je možné konstatovat, že všichni členové ŠPP vnímají svoji práci jako užitečnou, v týmu je vzájemná výborná spolupráce, kompetence každého jsou vymezené a přijímané bez obtíží.



9 Činnost Envirotýmu ve školním roce 2021/2022

Cílem Envirotýmu na SŠ Charbulova je podporovat naše žáky a studenty, aby vnímali svoji spoluzodpovědnost za životní prostředí, uvědomovali si svoji roli i to, co oni sami mohou v každodenním životě udělat pro zlepšení životního prostředí. Ekologické aktivity jsme zaměřili na rozvíjení citlivého vztahu k okolí, na budování a prohlubování dovedností a návyků správného chování k přírodě, na prohlubování poznatků o přírodě, o vztazích člověka k prostředí. Za důležité považujeme úpravu prostředí ve třídě i v okolí školy.

Naši žáci se zúčastnili programů, které nabízí Lipka – školské zařízení pro enviromentální vzdělávání. Jednalo se o programy 100 lidí, 100 chutí, Šaty dělají člověka a Mobil – co nevyčteme z displeje. V rámci nabízených programů měli žáci možnost seznámit se se stravovacími návyky současné populace, s pojmy vegetariánství, veganství, frutariánství, dozvěděli se, v jakých podmínkách pracují lidé, kteří se podílejí na výrobě našeho oblečení, zároveň získali informace o tom, jak je možné oblékat se zodpovědněji. Program Mobil - co nevyčteme z displeje poukázal na enviromentální problémy spojené s výrobou a likvidací elektroniky, kterou denně používáme.

Programů na Lipce se zúčastnily třídy A2, C1B, K1A, KŘ2C, KŘ3B, Č3B.

Do provozů SAKO Brno se vzhledem k epidemiologické situaci podívali naši žáci jen online. Z pohodlí své třídy se připojili na komentovanou prohlídku provozů SAKO Brno, podívali se do spalovny, třídírny odpadů, součástí exkurze bylo i zařízení na energetické využívání odpadu (ZEVO). Průvodkyně žákům odpovídala na jejich dotazy k problematice svozu odpadu, jeho třídění a následného využití.

Exkurze do provozů SAKO Brno se zúčastnily třídy A3, EP2A, C2B, CP2, K2B.

Jak funguje jaderná elektrárna, jak to vypadá uvnitř? Seznámit se s provozem jaderných elektráren Dukovany a Temelín měli možnost žáci tříd KA3A, KA3B.

Plasty kolem nás - Bioskop MUNI byl program organizovaný vědeckým výzkumným centrem MU. V prakticky zaměřeném kurzu se studenti seznámili s běžnými plasty a v laboratoři si vyrobili z plastu výrobek.

Práci v laboratoři si vyzkoušeli studenti maturitních oborů tříd KO2A, KO2B, KO3, CR3.

Že nám není lhostejné, jak vypadá okolí naší školy, jsme ukázali 4. dubna 2022 zapojením se do celorepublikové dobrovolnické úklidové akce Uklidíme Česko. Žákům se podařilo upravit okolí školy, prostor před školní jídelnou a před Centrem praktického vyučování.

Do akce Uklidíme Česko se zapojily třídy C3B, KA3C, K3A.

Další akce, které přispěly ke zkrášlení prostředí školy a jejího okolí – úprava květinových záhonů, květnatá louka. Zapojily se třídy G4 a C3A.

Péče o květiny ve škole, na chodbách a ve sborovnách. Zapojily se třídy KA1D, CP1.

V rámci výuky vznikly hmyzí domečky, které poskytují hmyzu místo k bydlení. Hmyzí domečky tvořili studenti tříd CR2 a HT2B.

Ekologické aktivity, do kterých se zapojují všichni žáci a studenti – třídění odpadu – sběr plastových lahví a papíru do nádob na chodbách.

Do činnosti Envirotýmu na SŠ Charbulova se zapojilo 8 pedagogických pracovníků.



Snahou je, aby měl každý žák v průběhu studia na SŠ Charbulova možnost zapojit se do ekologické aktivity a mohl se zúčastnit programu s ekologickou tematikou. Snažíme se, aby žáci rozvíjeli své znalosti, dovednosti, aby změnili své spotřebitelské chování, a přispěli tak k ekologičtější budoucnosti.

10 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). Z důvodu protiepidemických opatření byla vzdělávací nabídka omezená.

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 = počet osvědčení
MZ – vzdělávání pro zadavatele, hodnotitele, komisaře, konzultační semináře	5
Odborná školení pro UOV a učitele odborných předmětů oboru cukrář, pekař	13
Odborná školení pro učitele odborných předmětů oboru kuchař, číšník	49
Odborné semináře pro UOV a učitele odborných předmětů oboru kosmetička	7
Prevence, výchovné poradenství, žáci s SPU, inkluze	18



Školení asociace kuchařů a cukrářů	37
Školení řidičů	20
Vzdělávání v oblasti matematiky a přírodních věd	3
Vzdělávání v oblasti cizích jazyků	16
Vzdělávání v oblasti ICT – EduPage, elektronická třídní kniha	36
Vzdělávání v oblasti řízení školy, školských předpisů	6
Vzdělávání v oblasti společenských věd	12
Celkem externě	222
BOZP Safety plus	182
PO Safety plus	182
První pomoc Safety plus	182
Celkem interně povinná školení	546

Nad rámec výše uvedených počtů účastníků je třeba zdůraznit zejména vzdělávání učitelů odborných předmětů, odborného výcviku, učební a odborné praxe oborů vzdělání gastronomických a služeb v rámci realizovaného projektu iKAP II zaměřeného zejména právě na oblast vzdělávání. Přehled uskutečněných workshopů a kurzů je součástí této zprávy v kapitolách týkajících se realizovaných projektů a v přílohách.

11 Vzdělávání 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 – školení	Počet účastníků = počet osvědčení
BOZP externě	1
Hygienické předpisy	1
Inventarizace 2021	10
Marketing	2
Odborná způsobilost obsluhy plynových zařízení	8



Odborná způsobilost obsluhy tlakových nádob	2
Personální agenda	1
Revize technických zařízení	1
Účetnictví – časté chyby při vedení účetnictví	1
Účetnictví – účetní uzávěrka	1
Školní matrika	2
Školení řidičů	48
Školní stravování	2
Vyhláška č. 50/1978 Sb. – odborná způsobilost v elektrotechnice	1
Vzdělávání v oblasti ICT – Office 365, OneDrive, Teams	4
Celkem externě	85
BOZP – Safety plus	85
PO – Safety plus	85
První pomoc – Safety plus	85
Celkem interně povinná	255

12 Aktivity a prezentace školy na veřejnosti

12.1 Odborné exkurze, přednášky, akce, ostatní činnosti

Název aktivit	Akce	Počet zúčastněných a zapojených žáků
Náborové akce	Online DOD listopad 2021, DOD 20. leden 2022 v prostorách školy, inzerce v médiích	450
Preventivní programy	Adaptační kurzy 1. ročníků Prevence a opozitní vztahy ve třídě	309 66
Prezentace školy	DOD, prezentace na školách, Křtiny	60



Soutěže		8
Sbírky	Dobrý anděl	150
	České dny proti rakovině	8
	Srdíčkové dny	6

Ve školním roce 2021/2022 bylo možno naplánované aktivity realizovat v omezeném rozsahu, poměrně velký počet plánovaných aktivit se uskutečnit nemohl z důvodu omezení přijatých mimořádných opatření (Covid).

I přesto však byly vytvořeny podmínky pro realizaci co možná největšího počtu akcí, které se skutečně i realizovaly a jsou uvedeny v přílohách této zprávy.



12.2 Soutěže

I v tomto školním roce byl z důvodu covidových opatření značně omezen počet soutěží. Snahou školy bylo navázat na „předcovidové“ období. Pokud to podmínky umožňovaly, účastnila se naše škola vyhlášených soutěží. Mezi nejvýznamnější soutěže školního roku 2021/2022 patří zejména:

Účast žáků školy v nejvýznamnějších soutěžích:	Umístění
Školní kolo soutěže odborných dovedností za obor cukrář	Školní kolo
Školní kolo soutěže odborných dovedností za obor pekař	Školní kolo
Pekař roku 2022 junior	1. místo
Gastro junior Praha 2022 - cukrář	1. místo
Školní kolo v odborných dovednostech kadeřník, kosmetické služby	Školní kolo
Webové stránky fiktivních firem – celostátní kolo	3. místo
Brněnské zrcadlo - kadeřník	1. místo, dvakrát 2. místo a 3. místo
Celostátní soutěž Tvýma očima, žáci oboru Fotograf	1., dvě 2. a 3. místo
Trophée Bohemia sekt 2021	1, 3. místo
Sommelier Moravy 2021	1, 2. místo
Těšínská karafa 2021	1, 3. místo
Czech Bartenders Association team Challenge 2022	2. místo
Kocour Cup 2022	3. místo
Birell Cup 2022	1. místo
Gastro Makro Cup Přerov - kuchař, číšník	2x 1. místo



12.3 Kroužky, konzultace, doučování ve škole

Konzultace, kroužky a doučování probíhaly ve školním roce 2021/2022 v rámci projektů ESF – Šablony 2019 a iKAP II. Ve druhém pololetí školního roku 2021/2022 probíhalo doučování v rámci Národního plánu obnovy, do kterého se zapojilo 47 učitelů a 143 žáků.

12.4 Ostatní akce pro zaměstnance

Školní rok 2021/2022 společným akcím pro zaměstnance příliš nepřál. Důvodem byla přetrvávající omezení související s výskytem onemocnění Covid 19. Stejně jako v předchozím roce jsme společně vypluli do začátku roku na parníku po Brněnské přehradě. V prosinci proběhlo předvánoční pečení vánoček, výroba adventních věnců a příprava kaprů na několik způsobů pod vedením našich kuchařských mistrů.

Šťěstí nám přálo i v červnu, takže jsme strávili kulturní odpoledne a podvečer na tradičním přátelském posezení, kde se sešli současní i bývalí zaměstnanci školy, a školní rok jsme tak společně ukončili.

12.5 Akce pro základní školy a ostatní veřejnost – propagace oborů

Kurz (aktivita)	Datum	ZŠ	Vyuč. hod	Žáků ZŠ	Žáků SŠ Charbulova
Minivoletrh středních škol	10.11.2021	ZŠ Kneslova, Brno	3	20	3
Prezentace oborů, dílničky pro žáky ZŠ	15.10.2021	ZŠ Křtiny	5	2.stupeň, cca 130	18
Prezentace oborů, dílničky pro děti, prodej uč. výrobků. Ostatky ÚMČ Černovice	26.02.2022	--	--	--	4
Den dětí ÚMČ Brno Černovice	29.05.2022	--	--	--	8
Příměstský tábor pro děti v rámci projektu iKAP II	8.-15.8.2022	Viz seznam účastníků projekt iKAP	--	15	0



13 Dotazníková šetření

Ve školním roce 2021/2022 jsme uskutečnili interní i externí dotazníková šetření jak u žáků, tak i u zaměstnanců (pedagogů).

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 nebo v osobních pohovorech.

Přehled realizovaných dotazníkových šetření a zjišťování:

- Externí
 - ČŠI: Pohybové aktivity a dovednosti žáků 1. etapa – určeno pro učitele tělesné výchovy (listopad 2021)
 - ČŠI: Kyberšikana a podpora nadaných žáků – určeno pro metodiky prevence a výchovné poradce (leden-únor 2022)
 - NKÚ: Peněžní prostředky státu určené na přípravu a zajištění systému ochrany obyvatelstva – určeno pro žáky 3. a 4. ročníků (duben 2022)
 - MUNI ESF: dotazník k diplomové práci J. Brož: Galerie Vaňkovka (leden 2022)
- Interní
 - Zjišťování uplatnění absolventů na trhu práce, příp. v dalším studiu (září 2021)
 - Vstupní dotazník žáků 1. ročníků (říjen 2021)
 - Spolu po COVIDU – po realizaci adaptačních kurzů žáků 2. ročníků učebních oborů (listopad 2021)
 - Hodnocení spokojenosti se školou – vnímání rodičů (prosinec 2021)
 - Hodnocení spokojenosti letošních absolventů se školou, co v životě dál – studium, zaměstnání? (duben, květen 2022)

14 Inspekční a kontrolní činnost

14.1 Kontrolní činnost orgánů státní kontroly

- Státní veterinární správa - 23. 9. 2022 - byly provedeny stěry a kontrola pracoviště ve výrobě u řezníků, veškeré výsledky na výskyt patogenních organismů byly negativní. Vyšetření zaslaných vzorků uzenin z 22. 12. 2021 bylo rovněž bez nálezu patogenů, mikrobiologický nález vyhovoval požadavkům Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce - 11. 02. 2022 - provozovna Trnitá - kontrola zaměřená na dodržování požadavků pro provozovatele potravinářského podniku uvedených evropskou legislativou (cukrář, pekař) - bez zjištěných nedostatků



- Státní zemědělská a potravinářská inspekce - 23. 02. 2022 - provozovna Česká, prodejna maloobchodu - kontrola povinností plynoucích z právních předpisů - zákon 110/1997 Sb., Nařízení (ES) č. 178/2002 a Nařízení (ES) č. 852/2004 - bez zjištěných nedostatků
- KHS JMK - 11. 05. 2022 - pracoviště OV Česká 11 - prodejna učňovských výrobků obor prodavač, Pracoviště OV Česká 11 - učňovská kavárna obor kuchař-číšník - výměna umyvadlová baterie bezprostředně po kontrole
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce - 03. 06. 2022 - provozovna Veslařská 54 - výroba studené kuchyně, prodejna učňovských výrobků a restaurace - kontrola povinností plynoucích z právních předpisů - zákon 110/1997 Sb., Nařízení (ES) č. 178/2002 a Nařízení (ES) č. 852/2004, zákon 65/2017 SB, a Zákon 307/2013 Sb. - bez zjištěných nedostatků
- Státní veterinární správa - odběr vzorků dle nařízení ES 207/2005 - 15. 06. 2022 - vzorky uzenářských výrobků - mikrobiologický nález nevyhovující - při následné kontrole 29. 06. 2022 bez zjištěných nedostatků.

14.2 Kontroly BOZP a PO

Ve školním roce 2021/2022 převzala agendu týkající se BOZP a PO firma SAFETY+. Ta hned na začátku roku zpracovala kompletně řízenou dokumentaci, týkající se této oblasti. Byla nastavena forma spolupráce, pravidelných setkání a průběžných kontrol.

Během podzimních měsíců proběhly na všech pracovištích školy předběžné kontroly formou fotoprověrek. S jejich výsledky byli všichni vedoucí zaměstnanci seznámeni formou zápisu. Shledané nedostatky byly v co nejbližších termínech odstraněny.

Od dubna do května firma SAFETY+ provedla opět na všech pracovištích kompletní roční prověrky. Záznamy z těchto prověrek byly předány zástupcům ředitelky školy a vedoucím zaměstnancům jednotlivých úseků. Výsledky ročních prověrek byly zveřejněny i na platformě TEAMS. V rámci těchto prověrek bylo zjištěno pouze několik nedostatků, které byly včas odstraněny, a současně byl nastaven plán k řešení problémů a závěrů z prověrek dlouhodobějšího charakteru, jako např. výměna požárních dveří.

15 Údaje o hospodaření školy

Celkový přehled plánu a skutečnosti příjmů a výdajů za období roku 2021 (v Kč) v oblasti Hlavní činnosti organizace

Hlavní činnost	rozpočet v Kč	skutečnost v Kč	rozdíl	%plnění
výnosy	224 262 998,00	213 701 320,29	-10 561 677,71	95%
náklady	224 262 998,00	213 606 457,55	-10 656 540,45	95%
VH	0,00	94 862,74	94 862,74	



Oblast dotací na rok 2021

Dotace od zřizovatele	rozpočet v Kč	čerpání v Kč	čerpání v %
Provozní dotace JMK	22 067 000,00	22 067 000,00	100,00%
Dotace JMK Lékařské prohlídky	4 200,00	2 000,00	47,62%
Dotace JMK Stipendia pro žáky v učebních oborech	320 500,00	321 000,00	100,16%
Dotace JMK provoz nemovitosti Česká 11	2 208 115,38	2 000 115,38	90,58%
Dotace JMK Podpora odborného a celož.vzdělávání	1 800 000,00	121 481,58	6,75%
Dotace JMK Nutné opravy UZ 81	67 000,00	0,00	0,00%
Celkem provozní dotace zřizovatel	26 466 815,38	24 511 596,96	92,61%
Dotace ze SR	rozpočet v Kč	čerpání v Kč	čerpání v %
Dotace SR ÚZ 33353	169 190 146,00	169 190 146,00	100,00%
Dotace SR ÚZ 33084 Spolu po COVIDU	500 000,00	353 000,00	70,60%
Dotace SR ÚZ 33160	33 152,00	17 513,00	52,83%
Celkem dotace ze SR	169 723 298,00	169 560 659,00	99,90%

15.1 Oblast doplňkové činnosti v roce 2021

Doplňková činnost 2021	skutečnost v Kč
výnosy	7 913 551,04
náklady	6 784 276,60
VH	1 129 274,44

15.2 Výsledek hospodaření

Celkové shrnutí hospodářských výsledků organizace

v Kč	Hlavní činnost	Doplňková činnost	Celkem
výnosy	213 701 320,29	7 913 551,04	221 614 871,33
náklady	213 606 457,55	6 784 276,60	220 390 734,15
VH	94 862,74	1 129 274,44	1 224 137,18

V roce 2021 organizace dosáhla kladného výsledku hospodaření.

Celkový kladný hospodářský výsledek organizace ve výši 1 224 137,18 Kč byl vytvořen především v rámci doplňkové činnosti, a to zejména v oblasti poskytování služeb celoživotního vzdělávání. V rámci hlavní činnosti se podařilo udržet kladný hospodářský výsledek ve výši 94 862,74 Kč a to částečně, díky nastavení úsporných provozních opatření, neboť i rok 2021 byl poznamenán vlivem omezujících opatření vlády v důsledku pandemie COVID (vztahuje se



ke kalendářnímu roku 2021, nikoli k roku školnímu, nicméně výsledky celého roku 2021 byly touto skutečností také ovlivněny). V rámci produktivní činnosti žáků se podařilo, díky velkému úsilí pedagogů a UOV, vyprodukovat kladný hospodářský výsledek.

Hospodářský výsledek v podobě zisku byl předložen radě JMK k odsouhlasení a následně převeden do rezervního fondu. V účetním období kalendářního roku 2022 budou finance plně použity na vybavení školního zařízení, gastro zařízení pro odborný výcvik a dále pak na nákup investic v souladu s plánem investic.

15.3 Investiční akce ve školním roce 2021/2022

Technické zhodnocení nemovitého majetku

ROK	Nemovitost	Druh TZ	Zdroje financování
2022	Budova Česká	Stínící technika UM kavárna	Vlastní IF
2022	Budova Veslařská	rekonstrukce kotelny	Vlastní IF

Nákup učebních pomůcek a hmotného majetku z fondu investic

ROK	Nemovitost	Druh učební pomůcky nebo majetku	Zdroje financování
2021	Budova Česká, Charbulova, Veslařská	Klimatizační jednotky	Vlastní IF
2021	Budova Charbulova	Manipulační vozík 2ks do školní kuchyně	Vlastní IF
2021	Budova Charbulova	Dataprojektor EPSON	Vlastní IF
2021	Budova Charbulova	Mycí stroje 2 ks - dílny pro učební obor řezník a školní kuchyně	Vlastní IF
2022	Budova Charbulova	Mycí centrum bílého nádobí do školní kuchyně	Vlastní IF

15.4 Investiční akce a velké opravy zajišťované a realizované správou budov

Stavební a investiční činnost ve školním roce 2021/22 byla ve znamení dvou velkých akcí. V rámci snižování nákladů bylo přistoupeno ke kompletní rekonstrukci 26 let staré plynové



kotelny na provozovně Svratka. Pro rekonstrukci byly použity nerezové plnopřtokové kotle a nerezové bojler. Mělo by tak být dosaženo asi 30% úspory plynu, kterým se vytápí celý objekt a ohřívá užitková voda, a současně je zaručena dlouhodobá životnost. Druhou velkou akcí byla oprava podlahy v Atriu na Charbulově. Tato oprava byla poměrně komplikovaná, neboť na základě sondy se předpokládala pouze demontáž poškozené keramické podlahy a instalace nové. Po odstranění celé plochy svrchní vrstvy byl zjištěn nesoudržný betonový podklad, poškozená tepelná izolace z fasádního polystyrénu a strávená izolace proti vlhkosti. Proto došlo k výraznému navýšení pořizovací ceny. Vzhledem k časovému presu byla zvolena metoda suchou cestou pomocí výrobků firmy Fermacel. Díky tomu bylo dosaženo zprovoznění této části jídelny ještě do začátku školního roku. Kromě toho bylo pokračováno ve spolupráci na přípravě projektové dokumentace plánované přístavby. Bylo provedeno částečné vykácení stromů v místě přístavby a na základě výběrového řízení pořádaného JMK byla provedena přeložka plynového vedení. Tím byla dokončena příprava pro vypsání generálního dodavatele stavby a JMK bylo vypsáno výběrové řízení, které vyhrála firma Metrostav DIZ. V případě, že se ostatní účastníci VŘ nebudou odvolávat, bude stavba ve čtvrtém čtvrtletí roku 2022 zahájena.

15.5 Správa budov

Školní rok 2021/2022 byl zaměřen na dosahování úspor ve spotřebě el. energie a plynu. Veškeré opravy osvětlení byly prováděny nahrazením stávajících svítidel za led žárovky nebo LED zářivková svítidla. Vzhledem k tomu, že došlo v předchozím období na hlavní budově k přechodu z páry na horkovod a na provozovně Svratka byly letos vyměněny plynové kotle za moderní, podařilo se nám podstatnou měrou se vyrovnat s enormními nárůsty cen energií a je předpoklad, že v budoucnu dojde k úsporám na všech typech medií. Současně s tím byla provedena organizační opatření - vypínání počítačů atd. tak, aby byla zajištěna minimalizace nákladů na energie.

Budova Charbulova

- výměna páteřních rozvodů vody ve školní kuchyni, oprava poškozených omítek učebna 301
- kontrola žaluzií ve třídách a kabinetech, provedena oprava nebo výměna
- kontrola a případná výměna dataprojektorů.
- oprava zatékající vody na WC u školní kuchyně
- oprava zatékající střechy nad Atriem, instalace bezpečnostních folií na okna v archivech v suterénu
- výměna pracovních desek na poškozených žákovských stolech
- oprava konstrukce krčku mezi hlavní budovou a CPV - opískování, oprava konstrukce, její natření a instalace nové makrolonové střechy.
- výmalba několika tříd
- oprava rezivělého topení v tělocvičně gastronomie a ve třídách, instalace sítí do školní jídelny, Úprava - změna rozmístění nábytku v účtárně a kanceláři ZŘ gastronomie



Budova CPV

- rekonstrukce laboratorní kuchyně - nová pracoviště pro žáky prvních ročníků - nové elektrorozvody, nové kuchyňské skřínky a vybavení kuchyně
- odstranění zatékání a oprava omítky v kanceláři řeznických mistrů, oprava elektroinstalace
- výmalba řeznické a cukrářské provozovny
- příprava ubytování a úprava kuchyňky pro ubytování ukrajinských uprchlíků, nové el. rozvody v kuchynce - navýšení počtu zásuvek a možného příkonu spotřebičů
- instalace pračky a sušičky pro potřeby ubytovaných ukrajinských uprchlíků
- instalace pračky a sušičky pro potřeby praní ručníků v kadeřnické provozovně - úspora provozních nákladů

Budova Trnitá

- výmalba šaten a chodeb
- výměna části šatních skříněk, výměna venkovního osvětlení před budovou a do zahrady za LED reflektory

Provozovna Veslařská

- výměna dveří v části laboratorní kuchyně, jídelna žáků a šatny žáků
- výměna umývadel, WC mís a ohřivačů vody v šatně žáků v 1. patře
- dodávka šatních skříněk v šatnách žáků
- oprava fasády před provozovnou - sprejeři
- oprava zábradlí ve vstupním schodišti do restaurace,
- úprava vstupní mříže
- nové rozvody sítí do kadeřnictví, prodejny učňovských výrobků a do kotelny – vzhledem k tomu, že původní vedení bylo 20 let staré a bylo vedeno po střeše objektu, docházelo k častým výpadkům internetu

Provozovna Česká

- úprava baru v kavárně - změna organizace práce na základě zkušeností s provozem
- nové přívody vody a elektřiny pod podlahou kavárny pro umístění kávovaru.
- opravy hydrantové části - pojistný ventil hydrantu
- oprava vchodových dveří, oprava fasády po zásahu sprejerů, oprava uvolněných dlaždic v prodejně
- opakované opravy fasády a skel po útocích sprejerů
- oprava vstupních dveří
- řešení nefunkční klimatizace v kavárně
- zelená živá stěna v kavárně
- úprava zařízení baru a řešení umístění kávovaru a myčky
- opravy nedostatečného utěsnění dveří a oken ve vrátnici



Provozovna Nové Sady

- oprava podlahy v čekárně kadeřnické provozovny
- výměna šatních skříněk v šatně žáků
- řešení a oprava prasklého vodovodního potrubí v 1. patře a v přízemí
- výmalba chodby a schodiště

Provozovna Nálepková

- výměna bojleru na užitkovou vodu
- opravy madel u ledniček
- úpravy elektrorozvodů – nové pece a klimatizace
- nátěry a výmalba
- opravy odpadných kachliček

16 Naplňování IKT plánu

V uplynulém období se činnost IKT soustředila především na rozšíření možností cloudového prostoru Office365, do tohoto systému byly začleněny nové funkční prostředky na podporu distanční výuky. Dále byly rozšířeny možnosti využití dalších cloudových aplikací zaměřených na automatizaci používaných procesů a dále pak překladatelských aplikací pro využití v komunikaci a výuce.

Za toto období se v souladu s ICT plánem nerozšiřoval počet PC a notebooků a soustředily jsme se na jejich modernizaci. V průběhu období byly modernizovány dvě počítačové učebny, konkrétně učebna 006 a 202 a vyměněno 40 PC. Dále bylo vyměněno a nahrazeno 15 notebooků za nové typy. Dále bylo modernizováno 12 ks projektorů. Byly modernizovány počítače v učebnách fotografů a také na učebně fiktivních firem. Učebna oboru aranžér byla vybavena gravírovací jednotkou.

V průběhu tohoto školního roku jsme také v souladu s ICT plánem pokračovali v modernizaci operačních systému na jednotlivých PC a notebookech. Škola je tak nyní vybavena operačním systémem Windows 10 a nové a modernizované počítače jsou vybaveny operačním systémem Windows 11. Pro další období bude nutné se soustředit na rychlejší obnovu ICT techniky na úrovni PC a notebooků, a především projekční techniky. V průběhu roku došlo také k nahrazení 6 ks nerentabilních lokálních tiskáren. Byly nahrazeny novými inkoustovými tiskárnami a multifunkcemi s řádově ekonomičtějším provozem. V průběhu tohoto období došlo k zásadním úpravám cloudového prostředí Microsoft365. Byly zahájeny práce na zkvalitnění bezpečnosti tohoto prostředí, a to konkrétně směrem k dvoufaktorovému ověřování přístupu všech zaměstnanců. Dále bylo upraveno prostředí Intune Microsoft 365 pro evidenci půjčování přenosných zařízení v rámci projektu Prevence před pádem do digitální propasti. V průběhu období bylo také modernizováno serverové prostředí pro účetní systém KELOC. V tomto školním roce bylo také pořízeno jedno nové zařízení NAS pro zálohování dat a byl zprovozněn nový způsob zálohování. Byl také rozšířen počet licencí grafických programů ADOBE na celkový počet 50 PC. Tento počet je ale potřeba zvýšit s ohledem na využívání těchto programů ve výuce ve větším rozsahu.



16.1 Zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení, 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, Ministerstvem zdravotnictví, Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy a Ministerstvem zemědělství autorizace pro konání zkoušek profesních kvalifikací. Tyto autorizace jsou pravidelně aktualizovány a dle potřeby i doplňovány.

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	5
Cukrář	Výroba restauračních moučníků	29-012-H	4
Řezník-uzenář	Porážení, jatečné opracování a porcování králíků	29-006-E	2
Řezník-uzenář	Přeprava a ustájení jatečných zvířat	29-017-H	2
Řezník-uzenář	Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb	29-018-H	2
Řezník-uzenář	Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat	29-019-H	2
Řezník-uzenář	Bourání masa	29-021-H	2
Řezník-uzenář	Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže	29-022-E	2
Řezník-uzenář	Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků	29-023-H	2
Řezník-uzenář	Balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich	29-026-H	2
	Pracovník pro řádné zacházení s velkými jatečnými zvířaty na porážkách	29-035-H	1
	Instruktor praktické výuky u zaměstnavatele	75-016-N	2
Kuchař	Příprava teplých pokrmů	65-001-H	6



Úplná kvalifikace	Profesní kvalifikace		Počet autorizovaných zástupců
Kuchař	Příprava pokrmů studené kuchyně	65-002-H	6
Kuchař	Příprava minutek	65-004-H	5
Číšník	Jednoduchá obsluha hostů	65-008-H	2
Číšník	Složitá obsluha hostů	65-008-H	4
	Barman	65-009-H	4
	Sommelier	65-010-H	4
Specialista maloobchodu	Pokladní	66-001-H	2
Specialista maloobchodu	Skladník	66-002-H	2
Specialista maloobchodu	Prodavač	66-003-H	2
Specialista maloobchodu	Manažer prodeje	66-004-H	2
Kosmetička, vizážistka	Kosmetička	69-030-M	3
Kosmetička, vizážistka	Vizážistka	69-035-M	2
Manikérka, pedikérka	Pedikérka a nehtová designérka	69-025-H	2
Manikérka, pedikérka	Manikérka a nehtová designérka	69-024-H	3
Výrobce textilií	Přadlák	31-021-H	2
Výrobce textilií	Tkadlec	31-031-H	1
Kadeřník	Kadeřník	69-071-H	4
Celkem			94

16.1.1 Realizované zkoušky profesní kvalifikace

Zkouška profesní kvalifikace	Počet účastníků	Z toho úspěšných
Výroba restauračních moučníků	16	16
Výroba chleba a běžného pečiva	13	13
Příprava teplých pokrmů	8	8
Výroba zákusků a dortů	13	13
Příprava pokrmů studené kuchyně	6	6
Výroba jemného pečiva	15	15
Kosmetička	8	8
Kadeřník	16	16
Manikérka a nehtová designérka	6	6



Příprava minutek	6	6
Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežního masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny a ryb	8	8
Balení a expedice masa, drůbežního masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich	8	8
Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků	9	9
Přeprava a ustájení jatečných zvířat	7	7
Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat	8	8
Prodavač	1	1
Pokladní	1	1
Skladník	1	1
Manažer prodeje	1	1
Celkem	151	151

16.2 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. 2021 – 31. 8. 2022)

Profesní kvalifikace (zaměření)	Termín	Počet účastníků	Úspěšně složilo ZPK
Kosmetička	27. 08. 2021 - Covid	8	-
Kadeřník	27. 08. 2021 – 22. 01. 2022	8	8
Výroba zákusků a dortů	10. 09. 2021 – 08. 11. 2021	8	6
Výroba chleba a běžného pečiva	24. 09. 2021 – 26. 10. 2021	7	7
Porážka a konečná úprava těl j.z.	03. 10. 2021 – 23. 05. 2022	8	7
Příprava teplých pokrmů	08. 10. 2021 – 06. 12. 2021	9	7
Výroba jemného pečiva	19. 11. 2021 – 16. 01. 2022	9	8
Výroba restauračních moučníků	19. 11. 2021 – 20. 12. 2021	8	7
Manikérka a nehtová designérka	05. 11. 2021 – 17. 01. 2022	6	6
Příprava minutek	14. 01. 2022 – 14. 02. 2022	7	6



Kadeřník	25. 02. 2022 – 27. 06. 2022	8	8
Příprava pokrmů studené kuchyně	25. 02. 2022 – 28. 03. 2022	8	6
Výroba chleba a běžného pečiva	25. 02. 2022 – 28. 03. 2022	6	6
Výroba zákusků a dortů	11. 02. 2022 – 11. 04. 2022	8	8
Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků	11. 02. 2022 – 11. 04. 2022	9	9
Výroba jemného pečiva	08. 04. 2022 – 30. 05. 2022	8	7
Výroba restauračních moučníků	22. 04. 2022 – 30. 05. 2022	8	8
Celkem		133	114

16.3 Profesní kurzy

V období školního roku se tyto kurzy nekonaly. Škola v rámci kurzů pouze spolupracovala s firmou Ireks Enzyma při přípravě nových výrobků pro spolupracující pekárny (kombinace pekařských výrobků a rychlého občerstvení k prodeji v pekárnách)

16.4 Zájmové kurzy

Zde jsme se zaměřili na interního zákazníka (zaměstnanci školy):

Výroba adventních věnců – zúčastnilo se celkem 12 osob

Pečení vánoček – zúčastnilo se celkem 8 osob

Porcování a úprava kapra – zúčastnilo se celkem 9 osob



17 Projekty realizované školou ve školním roce 2021/2022

Ve šk. roce 2021/2022 byla škola zapojena do dvou projektů s podporou z ESF.

Naše škola jednak pokračovala v realizaci projektu šablon CZ.02.3.X/0.0/0.0/18_065/0015272 s názvem Šablony 2019 a jednak je škola od 1. 9. 2020 partnerem projektu Implementace KAP II Jihomoravského kraje pro gastronomické obory a obory služeb.

Do dalších projektů škola nebyla zapojena.

17.1 Projekty s podporou ESF

17.1.1 Projekt CZ.02.3.X/0.0/0.0/18_065/0015272 s názvem Šablony 2019.

Projekt Šablony 2019 měl být původně ukončen 30. 6. 2021. Vzhledem k tomu, že z důvodu mimořádných opatření nemohly být původně plánované šablony naplňovány, byla podána žádost o prodloužení realizace tohoto projektu do konce roku 2021. Žádosti bylo vyhověno, stejně tak jako žádosti o podstatnou změnu vybraných šablon, které nebyly realizovány a byly nahrazeny personálními šablonami, zejména těch, které zajistí kontinuitu poskytování poradenských služeb speciálním pedagogem, školními asistenty a kariérovými poradci do konce roku 2021.

Projekt Šablony 2019 byl úspěšně ukončen k 31. 12. 2021 naplněním všech indikátorů a šablon. Závěrečná zpráva projektu byla schválena, finančně vypořádána v souladu s pravidly a požadavky řídicího orgánu.

Šablona	Cílová hodnota	Ve šk. r. 2021-22
Školní asistent – personální podpora SŠ	203	38
Školní speciální pedagog – personální podpora SŠ	300	40
Koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele – personální podpora SŠ	25	4
Školní kariérový poradce – personální podpora SŠ	48	8
Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ – DVPP v rozsahu 8 hodin	38	0
Vzdělávání pedagogických pracovníků SŠ – DVPP v rozsahu 8 hodin- varianta e) inkluze	3	2
Vzdělávání pedagogického sboru SŠ zaměřené na inkluzi – vzdělávací akce v rozsahu 8 hodin	93	0



Šablona	Cílová hodnota	Ve šk. r. 2021-22
Vzájemná spolupráce pedagogů SŠ	0	0
Sdílení zkušeností pedagogů z různých škol/školských zařízení prostřednictvím vzájemných návštěv	5	2
Tandemová výuka v SŠ	6	0
Profesní rozvoj pedagogů SŠ prostřednictvím supervize/ mentoringu/ koučinku	12	0
Stáže pedagogů u zaměstnavatelů (pro SŠ)	14	3
Zapojení ICT technika do výuky v SŠ	1	1
Využití ICT ve vzdělávání a) 48 hodin	4	4
Doučování žáků SŠ ohrožených školním neúspěchem	18	2
Komunitně osvětová setkávání	1	0

17.1.2 Projekt CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_078/0017177 Implementace KAP JMK II

Škola je partnerem projektu jako Centrum odborného vzdělávání pro obory gastronomické a služeb.

V projektu působíme jako koordinační centrum a zaměřujeme se na podporu všech jihomoravských škol podobného zaměření. V projektu se zaměřujeme zejména na realizaci klíčových aktivit, které se dají seřadit do tří skupin:

Odborné vzdělávání pedagogů prostřednictvím workshopů a žáků prostřednictvím workshopů a kroužků. Počet kroužků a účastníků workshopů ukazuje následující tabulka:

Klíčová aktivita	Kroužky (počet)	DVPP (účastníků)
SŠ Charbulova	22	467
ISŠ Hodonín		38
ISŠ Slavkov	16	11
OUPŠ Brno, Lomená		14
OU Cvrčovice	2	13
SŠTG Blansko	1	3



SOŠ Fortika		0
Gymnázium Mikulov		20
SOŠ Znojmo, Dvořákova		4
SŠ DOS Mor. Krumlov		0
SŠ Gemini		5
SŠGHL Bzenec		38
SPŠ EB Břeclav		2
SŠUM Brno		0
SŠUD Husova Brno		1
SOUTŘ Boskovice	2	4
SOU a SOŠ SČMSD Znojmo		0
Účastníků celkem	43	620

Jednou skupinou aktivit je sdílení dobré praxe pedagogů odborných předmětů a odborného výcviku, kde proběhlo několik setkání metodických týmů a 1 metodický workshop na SŠ v Bzenci s účastí 118 osob.

Další skupinou aktivit je tvorba videotutoriálů a zpřístupnění vytvořených pomůcek, jejich katalogizací a vystavením ve veřejném prostoru.

Realizované aktivity a jejich výstupy v rámci projektu ve školním roce 2021/22 jsou uvedeny v příloze č. 4 a č. 5.



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

18.1 Spolupráce školy s odborovou organizací

Na začátku školního roku 2021/2022 se po vzájemné dohodě stanovily termíny jednání výboru Odborového klubu s ředitelkou školy a dalšími členy vedení školy. Vedení školy informovalo odborovou organizaci o personální, provozní a ekonomické situaci ve škole a o jejím vývoji. Výbor Odborového klubu informoval ředitelku školy o požadavcích ze strany zaměstnanců. Projednány byly zejména:

- Rozpočet FKSP a hospodářský vývoj organizace
- Návrhy na odměny pro zaměstnance po odpracování 20 a více let ve škole
- Změna Kolektivní smlouvy – příprava dodatku k odměnám

Spolupráce mezi školou a Odborovým klubem hodnotí vedení školy kladně a chápe Odborový klub jako partnera, projednává s ním veškeré podněty pro zkvalitnění činnosti školy i řešení případných problémů.

18.2 Spolupráce školy s dalšími subjekty

Spolupráce s vysokými školami – stáže posluchačů. Ve škole proběhly praxe posluchačů brněnských vysokých škol, kteří se připravovali na pedagogickou dráhu. Proběhly praxe u vyučujících odborných předmětů i odborného výcviku. Posluchači VŠ se aktivně zapojili do distanční výuky pod vedením učitelů školy.

- Masarykova univerzita, pedagogická fakulta, Brno – 9 posluchačů
- Mendelova univerzita Brno – 4 posluchači
- Vzdělávací institut pro Moravu (VIM)
- Národní pedagogický institut

18.3 Spolupráce školy s výrobními podniky a podnikatelskými subjekty

Spolupráce probíhala ve školním roce 2021/2022 zejména s těmito podniky a subjekty:

- Hotely: International, Maximus Resort, Santon, Voroněž, Continental
- Hypermarkety Globus a Albert
- Propagační a reklamní agentury DIRECT MEDIA, For PRESS, SVIDA, REDA, K + L, C & A Moda, Parodia print a další
- Spolupráce s vývojovým střediskem pekařů IREKS – odborné semináře, podpora soutěží cukrářů a pekařů, zajištění kurzů pro odběratele Ireks Enzyma – pekárny



- Letiště Brno
- Ostatní – Bacardi, Bohemia Sekt, Brněnské výstaviště a veletrhy, Ekolab, Sahn Gastro, Vinaři brněnské oblasti, WELLA, BEMA, Ryor, Nová Mosilana a.s., Monin, Gastrojobs, Tropic, Pepsico, Plzeňský Prazdroj, Wine Life, McCain a další
- Spolupráce s firmou Delikomat – vytváření podmínek pro výuku oborů vzdělání hotelnictví, kuchař – číšník, gastronomie zápujčkou nových technologií pro přípravu kávy a vybavení
- A další subjekty spolupráce

18.4 Spolupráce s asociacemi

Ve školním roce 2021/2022 probíhala spolupráce zejména s těmito asociacemi:

- Spolupráce s Asociací kuchařů a cukrářů České republiky, probíhá již dlouhodobě.
- Spolupráce s Českou barmanskou asociací (dále CBA) – významná spolupráce byla zejména v oblasti přípravy aktualizací ŠVP v rámci naplňování KA NPI, dále pak možnost spolupráce v rámci realizace projektu iKAP II.
- Ředitelka školy a zástupkyně pro OV osobní služby jsou členkami 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 ani v tomto školním roce 2021/2022 z důvodu opatření COVID 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 NPI na připravované revizi RVP, revizi ZZ, ŠAP.
- Škola udržuje aktivní spolupráci s Českým svazem zpracovatelů masa – je zakládajícím členem Vzdělávací sekce při ČSZM a ředitelka školy je její předsedkyní.
- Asociace hotelů a restaurací – aktivní účast a zapojení do činnosti vzdělávací sekce ředitelky školy – členka vzdělávací sekce AHR, účast na společných jednáních – konference, připomínkové řízení legislativních návrhů a změn apod. V závěru školního roku byla škola nominována na Školu roku 2022. Vyhodnocení probíhá až ve školním roce 2022/2023. Školu nominovalo 10 subjektů. Této nominace si velice ceníme.
- Asociace ředitelů hotelových škol, přejmenována na Asociaci hotelových a gastronomických 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 učňovských zařízení – SUZ, aktivní členství školy v rozšířeném předsednictvu SUZ.
- Člen krajské rady Česha zastupující AŘHŠ – ředitelka školy.
- Sdružení Aranžérů České republiky.



18.5 Účast žáků a pedagogů na životě obce

V měsíci únoru proběhly Ostatky, kde žáci naší školy odprezentovali v rámci prodeje učňovských výrobků a dílniček naše obory a následně v květnu se uskutečnil na hřišti školy Den dětí. Obě akce organizoval ÚMČ Černovice, jejímž partnerem byla naše škola.

18.6 Mezinárodní spolupráce

Naše škola v rámci mezinárodní spolupráce spolupracuje se školami v Rakousku, na Slovensku, v Itálii a Chorvatsku, nově také se zúčastnila v rámci delegace Jihomoravského kraje navázání spolupráce v Německu – odborné učiliště Weisenburg, kde byly projednávány možnosti spolupráce, výměnných stáží a zapojení do projektů pro žáky oborů pekař a řezník.

V roce 2021/2022 jsme pokračovali ve spolupráci s Etan network. Cílem bylo zaměřit se na projekty pro žáky se sociálním znevýhodněním. Připravili jsme také žádost o akreditaci, kterou budeme podávat na podzim 2022.

Zúčastnili jsme se projektu Evropa 2050. Hlavním cílem projektu bylo vytvořit prostor pro otevřený dialog s mladou generací a umožnit společné zamyšlení nad tématy, která jsou klíčová pro udržitelný rozvoj v Evropské unii. Náš student z oboru fotograf postoupil do užšího kola, výsledek bude znám až na podzim 2022.

V tomto školním roce také proběhly pro žáky naší školy zahraniční zájezdy do Anglie, severní Itálie a Švýcarska. Byly zaměřeny na zlepšení jazykových dovedností, posílení sociálních vztahů a prohloubení znalostí o kulturních památkách.



19 Závěr

Závěrem lze konstatovat, že stanovené strategické cíle pro školní rok 2021/2022 byly splněny, stejně tak je naplňován rovněž školní akční plán školy.

Pozitiva činnosti školy i ve školním roce 2021/2022 lze spatřovat zejména v kvalitě poskytování vzdělávání jak v teoretickém vyučování, tak zejména v odborném výcviku, v učební a odborné praxi i s ohledem na předchozí distanční výuku.

Velkým přínosem ve školním roce byla realizace aktivit projektu iKAP II zaměřená nejen na rozvoj odborných dovedností a klíčových kompetencí jak učitelů, tak žáků, ale zejména také na vytváření učebních pomůcek a jejich zveřejňování a rozvoj talentované mládeže formou kroužků v rámci celého Jihomoravského kraje.

V závěru školního roku proběhla aktualizace ŠVP s cílem vytvoření a implementace modulů do ŠVP, jejichž pilotní ověřování u oborů vzdělání kuchař-číšník a gastronomie proběhlo právě v uplynulém školním roce. Byla tak zahájena práce s osobními portfolii žáků, která bude pokračovat i v nadcházejících letech nejen v oboru kuchař-číšník a gastronomie, ale i v ostatních oborech vzdělání vyučovaných na naší škole.

Plnění školních vzdělávacích programů

Školní vzdělávací programy zpracované v souladu s rámcovými vzdělávacími programy jednotlivých oborů vzdělání kladou důraz vedle odborného vzdělávání i na význam všeobecného vzdělávání pro rozvoj žáků a na jeho průpravnou funkci pro odborné vzdělávání a pro získání kompetencí potřebných k výkonu povolání. Učivo není cílem vzdělávání, ale prostředkem k dosažení požadovaných výsledků vzdělávání. Stanovené cíle vzdělávání vymezující záměry výuky a její výstupy, zahrnující hodnoty a postoje, produktivní činnosti a praktické dovednosti, poznatky a porozumění, se i v náročném období covidu podařilo u všech oborů vzdělání plnit. Míra jejich naplnění je různá jak podle oborů, tak podle schopností a dalších předpokladů žáků.

Odborné kompetence absolventů nově zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z Národní soustavy kvalifikací – ze standardů úplné profesní kvalifikace, popř. profesní kvalifikace – a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Žáci oboru vzdělání kuchař – číšník a oboru vzdělání gastronomie (zaměření kuchař) splnili ve školním roce 2021/2022 příslušnými školními vzdělávacími programy stanovené modulové zkoušky v teoretickém vyučování i v odborném výcviku, a to (v jednotlivých ročnících) moduly: zaměření kuchař – Polévky, Výroba příloh, Kalkulace surovin, Příprava pokrmů studené kuchyně, Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa, drůbeže a zvěřiny, Příprava pokrmů na objednávku z ryb a korýšů, Organizace práce; zaměření číšník – Káva a její příprava, Zúčtovací technika, Destiláty, Základy barmanství. Příslušné modulové zkoušky splnilo v prvním či druhém termínu 100 % žáků. Pro další školní rok jsou zpracovány jako součást školních vzdělávacích programů moduly vycházející ze standardů profesních kvalifikací i pro další obory vzdělání.

Teoretické vyučování a výsledky maturitních a závěrečných zkoušek

V teoretickém vyučování spatřujeme největší přínos ve využívání znalostí pedagogických pracovníků v oblasti ICT a propojení teorie a praxe. Učitelé používali velké množství studijních



materiálů, které si připravili v době covidové, a navíc nadále pokračovali ve využívání aplikace TEAMS a EduPage pro zadávání úkolu, testů, studijních materiálů apod. U oborů gastronomických pak využívali i pomůcky vytvořené a zveřejněné na www.rvp.cz v rámci projektu iKAP II.

I v tomto školním roce patřilo mezi pozitiva zapojení školy do oborových skupin NPI připomínající RVP a JZZZ, MŠMT, úzká spolupráce s CBA, AHR, AHGŠ a dalšími odborníky z praxe v rámci zavádění nových forem výuky a vytváření učebních pomůcek – zejména výuková videa gastronomických oborů vzdělání – zaměření kuchař, dále poskytování a zajišťování DVPP, úroveň řízení školy, činnosti poradenského pracoviště a další.

V průběhu školního roku pokračovala realizace aktivit projektu iKAP II a byly úspěšně naplněny indikátory a šablony projektu Šablony 2019, přispívající ke zkvalitňování práce pedagogických pracovníků a zvyšování kvality jejich práce a naplňující ŠAP.

I v uplynulém školním roce se pokračovalo ve zpřísnění nastavených kritérií přijímacího řízení a v povolování změn oborů vzdělání a přijímání do vyšších ročníků a přestupů.

Letošní maturitní zkouška už proběhla dle standartního složení, tj. všichni žáci absolvovali celou společnou i profilovou část. Příprava k maturitní zkoušce byla i letos náročnější z důvodu skoro dvouleté distanční výuky, která probíhala v jejich dvou nižších ročnících.

Úspěšnost dosažených výsledků a výstupů ŠVP lze spatřovat nejen v úspěšnosti maturitní zkoušky s procentem úspěšnosti absolventů v uplynulém roce 87,01 % (nejlepší výsledek od roku 2017 s výjimkou roku 2021, kdy neprobíhala MZ ve standardním režimu), ale také v úspěšnosti závěrečné zkoušky, která byla v uplynulém roce 96,79 %, v roce 2019/2020 to bylo pouze 88,22 %.

Stejně jako v předcházejících letech i ve školním roce 2021/2022 školní poradenské pracoviště a kariérové poradenství zintenzivnilo spolupráci s pedagogickými pracovníky jak v teoretickém, tak i v praktickém vyučování.

Komunikace se zákonnými zástupci a žáky s využitím IKT pokračovala i v tomto školním roce běžnou praxí. V plném rozsahu je využívána elektronická verze matriky včetně sjednocení rozvrhů a převedení matriky a ETK do jednoho prostředí, zaveden a využíván je i nadále systém archivace elektronických výstupů, SharePoint jako intranet pro všechny zaměstnance školy, Teams a jeho využívání pro práci jednotlivých týmů, docházkový a čipový systém a zajištění zabezpečení školy (vstupy, odchody, průchody).

Postupně průběžně dochází také k zavádění vybraných procesů a postupů procesního řízení do běžné praxe, pokračování ve využívání SW Attis a příprava jeho převodu na novou verzi – zavedený reporting metrik včetně nastavení hodnotících kritérií a jejich vyhodnocení jako podklad pro hodnocení zaměstnanců a jejich odměňování nenárokovými složkami platu, zejména odměn. Na konci školního roku došlo k inovaci systému Attis, byly připraveny podklady pro přestup na vyšší verzi od podzimu 2022.

Byla realizována mnohá dotazníková šetření, která budou využívána i v následujících obdobích za účelem zpětné vazby a zjištění trendu v naplňování stanovených cílů. V případě negativních hodnocení nebo výsledků, v nichž nebylo naplněno očekávání – očekávaný stav, jsou na jednotlivých úsecích i na úrovni celé školy přijímána opatření ke zlepšení.

Škola i v uplynulém roce realizovala ČŽV formou rekvalifikačních a ostatních vzdělávacích kurzů, úspěšně realizovala projekty Šablony 2019 a iKAP II. Pokračovala také dle možností 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) atd.

Průběžně byl realizován a naplňován Školní akční plán ŠAP II na období 2019–2022. Jeho vyhodnocení bude součástí Výroční zprávy školy za školní rok 2022/2023.

V oblasti řízení ekonomiky, financování a interní kontroly bylo dosaženo dalšího posunu spočívajícího zejména v dalším rozšiřování možností využitelnosti komplexního účetního SW Keloc. Došlo k nastavení automatických přenosů a účtování faktur a dokladů ze školní kuchyně v programu Vis a Keloc. V rámci účetního programu Keloc modulu majetku, byly provedeny podrobné kontroly jednotlivého nastavení a byl zaveden jednodušší systém práce s tímto modulem, což se projevilo v přesnější a především kvalitnější evidenci majetku organizace.

Společností Keloc byly poskytnuty výukové licence účetního programu – modul Kasa, Objednávkový systém a modul Sklad, které byly postupně zavedeny do výuky učebního oboru prodavač.

V rámci provádění sebehodnocení pracovníků byl realizován po celou dobu školního roku model měsíčního reportingu všech pedagogických pracovníků a členů vedení školy, kterého se v průběhu roku zúčastnili i THP pracovníci školy.

Odborný výcvik – obory Cukrář, Pekař

Za zpřísněných hygienických podmínek z důvodu pokračujícího neutěšeného stavu souvisejícího s pandemií Covid 19 započal také školní rok 2021/2022.

Situace bohužel nebyla příznivá. Mnoho žáků i učitelů prodělalo onemocnění Covid, v důsledku toho odcházeli neočkovaní do karantény. I přesto se výuku podařilo udržet v chodu, přítomní žáci využili všechen prostor k samostatné práci, žáci v karanténě byli v kontaktu s vyučujícími na dálku.

Plánované soutěže v období září až prosinec byly zrušeny. Proto jsme využili „volné chvíle“ a prezentovali obory školy tematicky zaměřenou prací na MŠ a ZŠ Křtiny v rámci Dne zdraví. Následně jsme 1. prosince prostřednictvím zaměstnanců JMK zviditelnili učňovské výrobky a naši školu, JMK společně s Centre d'Etudes tchèques na Svobodné univerzitě v Bruselu a Českým centrem v Bruselu uspořádali předvánoční promítání krátkých filmů iSHORTS. Celý večer hosty i organizátory provázela pohodová předvánoční nálada, která byla podpořena ochutnávkou jihomoravských vín a vánočního cukroví z rukou našich žáků. Předvánoční výuka proběhla s cílem vyrobit dostatečné množství čajového pečiva a vánoček, a pokrýt tak nemalou poptávku po našich učňovských výrobcích. 1161 kg čajového 1kg pečiva a 1092 ks máslových vánoček expedovaných v prosinci 2021 je úctyhodným výsledkem práce žáků a učitelů OV. Nutno zmínit, že v rámci výuky probíhala současně i výroba dalšího běžného cukrářského a pekařského sortimentu.

V lednu 2022 se obor cukrář po dlouhé odmlce prezentoval na odborné soutěži O Priessnitzův dortík, kde se naše žákyně umístila na 2. místě.

Díky členství ve Svazu pekařů a cukrářů ČR jsme se v únoru 2022 potkali se zástupci pekařských firem a škol ČR s obory pekař a cukrář na společném jednání pořádaném na jedné z pražských škol. Cílem bylo sdílení dobrých praxí, hledání cest, jak lépe zpropagovat obor pekař, o který je oproti studiu oboru cukrář velmi malý zájem. Svaz nabídl členským školám podporu v rámci



odborných seminářů pro pedagogické pracovníky, odporné poradenství v rámci surovin a strojního zařízení pekařských a cukrářských provozů. V březnu 2022 uspořádal Svaz CaP ČR celostátní soutěž Pekař roku Junior 2022, v níž žák naší školy obsadil 1. místo. Setkání svazu se v tomto roce uskutečnilo ještě jednou, a to v dubnu, hostitelem byla střední škola v Českém Těšíně.

V únoru za spolupráce firmy Ireks Enzyma Brno a za podpory hypermarketu Globus Brno proběhla školní kola soutěže odborných dovedností oborů cukrář a pekař. Prezence oborů prostřednictvím nabídky učňovských výrobků proběhla také díky Černovickým ostatkům, které se konaly v blízkosti školy.

Odborné dovednosti v rámci zdobení perníku předvedla žákyně oboru cukrář při soutěži konané v Nové Pace, umístila se ve zlatém pásmu na celkovém 6. místě.

Po celý školní rok bylo znát zdravotní oslabení jak na straně žáků, tak pedagogů. Přísná covidová hygienická opatření se sice zjara rozvolnila, ale bohužel se to podepsalo na vyšší absenci. Učivo bylo probráno, ale oslabené dovednosti žáků díky Covidu v předchozích školních letech bylo na žácích velmi znát. Výroba byla prioritně zaměřena na stěžejní předepsané učivo.

Naši školu a obory cukrář, pekař aj. jsme měli možnost odprezentovat dále v rámci Dětského dne pro Černovice a prostřednictvím výstavy na téma Svatba jako řemen v brněnském letohrádku Mitrovských.

Titul Pekař roku junior 2022 nebyl naším posledním vítězstvím. Také obor cukrář zabodoval a v rámci soutěže Gastro junior 2022 vybojovala žákyně 3. ročníku 1. místo. Těmito dvěma úspěchy dostaly obory cukrář a pekař naši školu do širokého povědomí. Vítězka cukrářské soutěže byla současně oceněna v rámci slavnostního galavečeru České ručičky.

V rámci exkurzí a školení žáci v průběhu roku navštívili firmu CESK, Heroldovy pekárny ve Slavkově u Brna, brněnské cukrárny, dodavatele cukrářských a pekařských pomůcek.

Díky dlouhodobé a velmi dobré spolupráci se školním poradenským pracovištěm byla posílena motivace a podpora žáků s výukovými potížemi, což nemalou měrou přispělo lepší adaptabilitě a zájmu žáků o obor. Závěrečné zkoušky proběhly bez větších nesnází nejlépe pro ty žáky, kteří se nejen dobře samostatně připravovali, ale také pro ty, kteří využili nabídky doučování, kde mohli fixovat své dovednosti. Součástí zkoušek oboru cukrář je vypracovat písemný podklad k praktické zkoušce, tzv. samostatnou odbornou práci, na jehož základě žák zhotoví slavnostní dort a specifický výrobek. Písemnou formu a zpracování Samostatné odborné práce prostřednictvím doporučení školy může ohodnotit také Centrum pro zajišťování výsledků vzdělávání, které letos práci naší žákyně vyhodnotilo jako třetí nejlepší z celkových sedmnácti.

Výuka žáků oboru cukrář a pekař je vedena s cílem naučit žáky základy svého řemesla natolik dobře, aby expedované výrobky dosahovaly požadované kvality, naučit žáky novým trendům a práci s novými technologiemi, kvalitně připravit žáky k závěrečným zkouškám. Ohlasy zákazníků, zvýšená poptávka o učňovské výrobky a pěkná hodnocení závěrečných zkoušek jsou výsledkem dobré práce žáků i pedagogů. Možná právě díky aktivnímu přístupu žáků a kolegů, jejich zájmu o obor a o jeho budoucnost, díky požadavkům veřejnosti na tradiční řemeslnou výrobu se zvyšuje také zájem ze strany žáků základních škol o naše obory.

Do budoucna je cílem aktualizovat školní vzdělávací programy prostřednictvím modulů, kdy od 1. 9. 2022 budou do školních vzdělávacích programů oborů C, P zařazeny moduly, které



vyzdvihují stěžejní učivo. Prostřednictvím ústního a praktického ověření vědomostí a dovedností žáků absolventi modulu obdrží osvědčení o splnění dílčího modulu, dokládající zvládnutí daného tématu. Dalším cílem je inovovat pomůcky a strojní zařízení na školních dílnách a umožnit žákům naučit se práci s novými technologiemi pod vedením proškolených učitelů OV. Neposledním cílem je pokračovat v DVPP pedagogických i nepedagogických zaměstnanců. Naplň cíle by se mohlo podařit za vzájemné spolupráce a podpory JMK, spolupracujících firem, svazů a asociací.

Díky projektu iKAP JMK II proběhlo několik kurzů pro učitele i žáky (Nové trendy – zákusky a dorty, Éclairs, Pekařské výrobky naše i zahraniční, Slaná cukrařina, Vizovické pečivo, Italské speciality, modeláž z jedlého papíru, karamelové květy, modelování postavičky skřítka), což bylo pro mnohé velmi přínosné a povzbuzující. Projekt nabídl možnost zakoupení nových drobných pomůcek, jako byly ruční mixéry, šlehače, silikonové formy apod. Ve společnosti Ireks Enzyma, která dlouhodobě spolupracuje s naší školou, proběhlo školení žáků a učitelů OV oboru pekař v oblasti nových trendů běžného pečiva, samožitných chlebů a kynoucích náplní pro využití při výrobě jemného pečiva. Ve spolupráci s firmou CESK proběhlo školení žáků oboru cukrář na výrobu zmrzliny a čokoládových bonbónů.

Nabyté vědomosti a dovednosti byly přeneseny do výuky, fixovány v rámci kroužků a cvičných prací žáků. Žáci oboru pekař připravovali dekorativní pečivo, ruční loupáky, chléb focaccia a výrobky běžného pečiva (ruční rohlíky). Nové poznatky uplatní učitelé OV oboru pekař ve spolupráci s technologií firmy Ireks Enzyma pro zavedení nových výrobků do výuky žáků, čímž současně rozšíří portfolio učňovských pekařských výrobků.

Žáci oboru cukrář si pod vedením učitelů OV, kteří absolvovali odborné kurzy, měli možnost osvojit si v rámci doučování, kroužků, domácích prací či přípravy na odbornou soutěž práci s karamellem, přípravu cukrářských dezertů a dortů z řady nových trendů, přípravu vizovického pečiva. Žáci získali povědomí o nových technologiích z řady veganských výrobků a slaného pečiva, čehož mohou využít také v rámci přípravy samostatné odborné práce, která je nedílnou součástí praktické závěrečné zkoušky.

Odborný výcvik – obory kadeřník a kosmetické služby

Školní rok 2021/2022 jsme začali s nadšením a přáním, abychom nevyučovali distančně a co nejméně docházelo k omezování osobních služeb (kadeřnictví, kosmetika).

Během letních prázdnin 2021 došlo k náročné a rozsáhlé rekonstrukci kadeřnické provozovny na ulici Nové sady 44, Brno. Kadeřnické provozy jsme vybavili novou vzduchotechnikou (klimatizací). Pánské i dámské kadeřnictví dostalo novou moderní podobu v podobě funkčního nábytku, křesel, recepcí, mycích boxů. Výměnou prošly také rozvody odpadů v přízemí, které již vyžadovaly rekonstrukci, a byly upraveny čekárny pro zákazníky. V měsíci lednu 2022 došlo také na obměnu šatních skříněk v budově Nové sady.

Od 22. října se epidemiologická situace zhoršovala a služby byly znovu omezovány (službu jsme mohli poskytnout pouze zákazníkům očkovaným nebo PCR testovaným, byl stanoven počet zákazníků v provozovně). Do provozu jsme pořídili chytré telefony, které měly nainstalovanou aplikaci Čtečka. S tímto Mimořádným opatřením MZ jsme se museli potýkat do 9. 2. 2022. Důležité ale bylo, že jsme již nebyli nuceni vzdělávat žáky distančně. Celý školní rok byl poznamenán onemocněním COVID – karantény, onemocnění, a to jak u žáků, tak u pedagogů.



U žáků také bylo znát, že od března 2020 byl omezen sociální kontakt, z toho vyplynuly problémy. Sociální komunikace se zákazníkem je u našich oborů základem úspěchu.

Naše služby a výuku jsme zatraktivnili a zmodernizovali také díky financím z projektu iKAP II. Tento projekt je zaměřen na vzdělávání učitelů. V rámci projektu dochází k výměně zkušeností s pedagogy i z jiných škol z Hodonína a Břeclavi. Ve spolupráci s nimi jsme vytvořili výukové pomůcky jako jsou videa a prezentace a tyto jsou zveřejněny na webu www.rvp.cz, www.dumy.cz; www.youtube.com v profilu projektu. V oboru kosmetické služby proběhly kurzy Laminace obočí, Quasha masáž, Liftingová masáž, aplikace alginátových masek a těmito novými trendy jsme obohatili i nabídku služeb zákazníkům. Zákaznice tyto novinky uvítaly a také žáci vybavení novými dovednostmi jsou lépe připraveni na současnou poptávku v kosmetických provozech.

U oboru kadeřníků proběhl kurz Baleayge, Express stříhy, Trichologie, Barber stříhy. Získané vědomosti učitelé zařadili do výuky a následně i nabídky služeb zákazníkům. Na všechny kosmetické provozovny byl nakoupen přístroj na zpracování účinných látek do pleti. Ze strany zákazníků byl o naše služby kadeřnictví i kosmetiky velký zájem.

14. 12. 2021 jsme za dodržení všech epidemiologických požadavků připravili školní kolo v odborných dovednostech. Díky rozvolnění jsme mohli 12. 4. 2022 uspořádat regionální kolo v odborných dovednostech Brněnské zrcadlo. Téma soutěže byla v dámské účesové tvorbě CRAZY ÚČES, pánská účesová tvorba – COOL MENS, na umělé hlavě SPOLEČENSKÝ ÚČES VE STYLU PUNKU a v dekorativní kosmetice BOHYNĚ OLYMPU. Naši žáci s také zúčastnili soutěže v dámském a pánském kadeřnictví Děčínská vlna 2022 na téma Dokonalá nevěsta a Dokonalý ženich.

30. 5. 2022 proběhla ve škole na venkovním prostranství Barber show.

Odborný výcvik, učební a odborná praxe gastronomických oborů a OV řezník – uzenář

Dá se říct, že oproti předchozím rokům plným nejistoty a nezvyklých situací, kdy se museli učitelé i žáci vyrovnat se zavřenými školami a následně se spokojit alespoň s online výukou, začal z pohledu odborného výcviku školní rok 2021/2022 mnohem více optimisticky.

Ač jsme se testování na Covid -19 a řešení situací v případě nákazy žáků ve skupině či třídě zcela nezbavili, přece jen se otevřel prostor nejen na předávání znalostí a dovedností v podobě, na kterou jsme byli zvyklí před pandemií, ale žáci mohli začít postupně reprezentovat školu při gastronomických akcích a také v sobě probudit soutěžního ducha.

Hned v září naše škola zajišťovala gastronomické služby již tradičně na Dni národnostních menšin, který se konal dne 18. 9. 2021 v parku Za Lužánkami v Brně.

S přicházejícím podzimem učitelé odborného výcviku oboru číšník využili v rámci projektu iKAP II možnost zúčastnit se několika odborných kurzů, které vedli zkušení lektori České barmanské asociace, konkrétně se jednalo o aktuální témata současné nápojové gastronomie: Úvod do nápojové gastronomie, sensorika; Bar, barová kultura, destiláty a ostatní alkoholické nápoje; Víno napříč Evropou; Pivo, pивní kultura, základní suroviny pro výrobu piva, pивní technologie; Základní kurz Teatender.

Ve stejném období přišly i první úspěchy na významných sommelierských soutěžích. Od září do listopadu jsme získali 1. a 3. místo na mistrovství republiky sommelierů v kategorii Junior



Trophée Bohemia Sekt 2021, 1. a 3. místo na soutěži Sommelier Moravy a 1. a 3. místo na soutěži Těšínská karafa 2021.

Ani kuchařská sekce neusnula na vavřínech, ba právě naopak. Během školního roku absolvovali učitelé odborného výcviku se žáky hned několik zajímavých přednášek a kurzů. Jména jako Jan Horký – kapitán Českého národního kuchařského týmu, nebo Zdeněk Křížek – Executive Culinary Chef pro síť Orea Hotels, jsou zárukou kvality. V gastrostudiu naší školy předvedli a pokusili se předat svůj um při kurzech Fúze české a asijské kuchyně a Moderní česká gastronomie. A další, velmi zajímavá záležitost Kikkoman akademie proběhla za účasti žáků i učitelů v Moravanech u Brna v Kuliner plus – gastronomickém centru.

Během školního roku 2021/2022 se natočilo 15 kuchařských výukových videí, na kterých se podíleli především žáci. U oboru číšník se připravil výukový materiál formou PowerPointu na téma Základní forma složité obsluhy.

Také se nám dařilo u oborů kuchař i číšník implementovat modulové zkoušky, jejichž úspěšné zvládnutí žáky posouvá ke klidnějšímu a sebevědomějšímu výsledku při praktických závěrečných zkouškách.

Je na místě napsat o skvělé propagaci kuchařského řemesla a naší školy v televizi, kde pod vedením Lubomíra Javůrka v pořadech ČT Dobré ráno či Sama doma žáci dle aktuálně zadaných témat připravují vhodné pokrmy.

V rámci Dnů zdraví následovala prezentace několika našich oborů, včetně kuchařů, řezníků a číšníků na ZŠ ve Křtinách formou dílniček. Festival škol, plánovaný na listopad 2021 na Výstavišti Brno, se z důvodu vzrůstající epidemie nekonal. V tento čas byl ohrožen i termín Dne otevřených dveří SŠ Brno, Charbulova, kdy nakonec s velmi přísnými opatřeními proběhl v omezeném duchu v restauraci CPV. Bohužel, v této době probíhající již několikátá vlna pandemie neumožnila naší škole zorganizovat soutěž Brněnský vánoční pohár v důstojném a krásném prostředí West Premier hotelu International, jehož termín bývá vždy ve svátečním adventním čase.

Mnohem radostnější bylo druhé pololetí školního roku, kdy nás onemocnění Covidu-19 přestalo tolik svírat a měli jsme možnost zúčastnit se v dubnu GASTRO MAKRO CUPu v Přerově, kde v silné celorepublikové konkurenci obsadili žáci oboru kuchař i číšník ve svých kategoriích 1. místa. Na tento úspěch jsme ve stejném měsíci navázali úspěchem v soutěži CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE, která se konala v sídle České barmanské asociace dne 20. 4. 2022. Odvezli jsme si v kategoriích barista, teatender, barman a bartender cenné celostátní druhé místo jako školní tým a nezapadli jsme ani v jednotlivcích.

V dubnu jsme v rámci výměnného pobytu přivítali studenty ze Střední odborné školy hotelové z Horního Smokovce ze Slovenska. Učitelé odborného výcviku a žáci naší školy se snažili ukázat našim kolegům co nejvíce z řemesla kuchařského a číšnického, také jsme studenty pozvali na exkurzi do hotelu Maximus Resort a představili jsme státní hrad Veveří a Brněnskou přehradu.

Stejná péče se dostalo i žákům a pedagogickému doprovodu SŠ Brno, Charbulova, kteří byli vysláni na výměnný pobyt do Vysokých Tater.

Je vhodné zmínit se, že tato akce byla přínosná pro obě školy a duben nebyl posledním termínem, kdy se zástupci škol navzájem setkali. V květnu 2022 skupina 10 studentů a dvou pedagogů ze Střední hotelové školy z Horního Smokovce zavítala na naši školu v rámci projektu Erasmus ještě jednou. Tentokrát se sami stali účastníky odborného výcviku v oboru kuchař a



jako výstup na konci pobytu měli připravit tradiční české či moravské pokrmy. Pro zpestření měli možnost absolvovat praxi i v pekařské, cukrářské a řeznické dílně. V odpoledních hodinách a o víkendech měli studenti ze slovenského Horního Smokovce bohatý program, o který se postarali učitelé odborného výcviku a také studentky cestovního ruchu ze SŠ Brno, Charbulova, které hostům ze zahraničí ukázaly krásy Brna a jeho okolí, ať už to byl Moravský kras či nedaleké Luhačovice. Věříme, že budou mít všichni účastníci projektu na co vzpomínat.

Velmi nás potěšilo, že se nám po dvouleté pomlce podařilo obnovit spolupráci s Plzeňským Prazdrojem a mohli jsme dne 11. 5. 2022 zorganizovat jubilejní 20. ročník soutěže v čepování piva a míchání nápojů s pivem BIRELL CUP 2022. Po počátečních obavách ohledně počtu účastníků jsme si oddechli, protože vzhledem k pauze způsobené pandemií očividně soutěžení a zdravá rivalita ve školství velmi chyběla. Soutěžících bylo o něco víc, než před rokem 2020. O to cennější bylo, že naše želízka v ohni nezklamala a zaznamenali jsme opět umístění v obou výše uvedených kategoriích na stupních vítězů.

Ve dnech 26. – 27. 5. 2022 se v Praze na výstavišti v Letňanech konala tradiční soutěž GASTRO JUNIOR BIDFOOD CUP určená pro žáky oboru kuchař a cukrář. Finálové části předcházela část korespondenční, kdy naši soutěžící obou oborů splnili dané podmínky. V Praze jsme se v celostátní konkurenci v oboru kuchař umístili ve velké konkurenci na 6. místě.

V neposlední řadě je třeba zmínit, že po rekonstrukci Gastrostudia v suterénu školy a kuchyně na provozovně Nová Svratka přišla na řadu i modernizace laboratorní kuchyně v budově CPV, která je využívána nejen žáky oboru hotelnictví, ale i při závěrečných praktických zkouškách.

Celý červen byl ve znamení závěrečných zkoušek, které po dlouhé době probíhaly v klasické podobě. Statistice úspěšnosti žáků u závěrečných zkoušek se věnuje jiná část výroční zprávy, Velkou radost nám udělaly úspěchy žáků se specifickými poruchami učení v praktické části ZZ.

Koncem června jsme zajišťovali raut u příležitosti Galavečera Českých ručiček, pořádaný Jihomoravským krajem, který se konal na brněnském výstavišti v rotundě pavilonu A.

V období prázdnin proběhla úspěšně odborná praxe žáků oboru vzdělání hotelnictví na pracovišti naší kavárny UM a v hotelích. Tuto praxi lze hodnotit velice kladně a přínosně.

Školní rok 2021/2022 byl z pohledu odborného výcviku již mnohem bližší k tomu, co chceme: mít konečně žáky na pracovištích, moci se s nimi účastnit soutěží a vzdělávacích odborných kurzů, můžeme jim předávat dovednosti a znalosti.

Odborný výcvik oborů aranžér, fotograf a prodavač, odborná praxe oborů ekonomika a podnikání, podnikání

Odborný výcvik žáků oboru vzdělání aranžér a fotograf ve školním roce 2021/2022 byl realizován na školním pracovišti Trnitá 8 pod vedením učitelů odborného výcviku, žáci 2. a 3. ročníku oboru aranžér absolvovali část týdne svého odborného výcviku na pracovištích smluvních právnických a fyzických osob.

Odborný výcvik žáků oboru prodavač probíhal ve skupinách s učiteli odborného výcviku v hypermarketech Globus Brno, Albert Olympia Brno a ve školních prodejnách Česká, Charbulova, Veslařská.

Tematické plány všech skupin byly splněny. Žáci se v návaznosti na probíraná témata účastnili odborných exkurzí a výstav, žáci oboru prodavač především v prodejních centrech a



prodejnách různého sortimentu zboží, což přispělo k dalšímu rozvoji jejich odborných kompetencí, např. v problematice HACCP, měření teploty zboží v pultovém prodeji, reklamace zákazníka a reklamace v dodavatelsko-odběratelských vztazích, pokladních systémů prodejen, odběru a přejímky zboží, pracovních postupů v jednotlivých úsecích prodejen. Žáci oboru fotograf se kromě odborných exkurzí a výstav účastnili fotografických výletů, např. do vily Tugendhat, zámku Lednice, ZOO Brno, na Pálavu, do mandloňových sadů v Hustopečích.

Žáci oboru aranžér mimo jiné kreslili v plenéru v Lužáneckém parku či v ZOO Brno.

V celostátní fotografické soutěži Tvýma očima získali žáci oboru fotograf v jednotlivých kategoriích jedno první, dvě druhá a jedno třetí místo.

Učitelé odborného výcviku oboru fotograf se účastnili v rámci iKAP odborných workshopů, např. kurzů historických technik či předtiskových úprav a programů ADOBE, a nově získané dovednosti uplatnili ve výuce. Učitelky odborného výcviku oboru aranžér a prodavač absolvovaly na SZaŠ Rajhrad workshop Floristika – základy vazby a stolní aranžmá (tabule pro slavnostní příležitosti), žáci vyráběli mj. velikonoční dekorace s kombinací umělého materiálu a přírodnin, v budově školy proběhla výstava prací žáků.

V měsíci květnu absolvovalo 133 žáků oborů vzdělání ekonomika a podnikání, fotograf a podnikání dvoutýdenní odbornou praxi v 96 různých podnicích fyzických a právnických osob, se kterými škola uzavřela smlouvy o zajištění této formy praktického vyučování.

20 Závěrečná ustanovení

Výroční zpráva školy vznikla spoluprací ředitelky školy se zástupci pro teoretické vyučování, praktické vyučování i odborný výcvik. Podklady dodali rovněž všichni vedoucí jednotlivých úseků a oddělení školy.

Výroční zpráva školy za školní rok 2021/2022 je vyhotovena ve dvou originálech, které jsou vytištěny oboustranně.

Výroční zpráva byla předložena Školské radě 14. 10. 2022, projednána a schválena Školskou radou dne 25. 10. 2022 bez připomínek.

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

Řízená kopie č. 1 bude v elektronické formě zveřejněna všem zaměstnancům na SharePointu s odkazem v Teams, 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.



Seznam použitých zkratek

Abecední
seznam
použitých
zkratek

AHGŠ	Asociace hotelových a gastronomických škol
AHR	Asociace hotelů a restaurací
CBA	Česká barmanská asociace
COV	centrum odborného vzdělávání
CPV	centrum praktického vyučování
CŽU	celoživotní učení
CŽV	celoživotní vzdělávání
ČT	česká televize
DČ	doplňková činnost
DV	další vzdělávání
DVPP	další vzdělávání pedagogických pracovníků
ETK	elektronická třídní kniha
IVP	individuální vzdělávací plán
JMK	Jihomoravský kraj
KÚ	krajský úřad
MŠMT	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
MZ	maturitní zkouška
NPI	Národní pedagogický institut
NPO	národní plán obnovy
OP	odborná praxe, odborné předměty
OV	odborný výcvik
p. o.	příspěvková organizace
PČŽ	produktivní činnost žáků
PdF MU	pedagogická fakulta Masarykovy univerzity
PO	podpůrná opatření, požární ochrana
PP	plán podpory
PPP	pedagogicko psychologická poradna
SG	sekce gastronomie SŠ Brno Charbulova
ShP	Sharepoint
SOS	sekce obchodu a služeb SŠ Brno Charbulova
SŠ	Střední škola
SVČ	středisko volného času
SVP	speciálně vzdělávací potřeby
ŠAP	školní akční plán
ŠJ	školní jídelna
ŠPP	školní poradenské pracoviště



ŠPZ	školské poradenské zařízení
ŠVK	školní výchovná komise
TV	teoretické vyučování
UP	učební praxe
ÚP	úřad práce
VIM	vzdělávací institut pro Moravu
ZZ	závěrečná zkouška

Přílohy

Příloha č. 1 – Vyhodnocení úspěšnosti maturitních zkoušek – CERMAT 2021/2022

Příloha č. 2 – Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2021/2022

Příloha č. 3 – Naše škola v médiích

Příloha č. 4 – Naplňování monitorovacích indikátorů projektu iKAP II

Příloha č. 5 - iKAP II - kurzy - COV Gastronomie a služeb



**Příloha č. 1 - Vyhodnocení úspěšnosti maturitních zkoušek
2021/2022**



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 1072/106, 618 00 Brno

sektory OBCHODU a SLUŽEB	třída	Společná část maturitní zkoušky															Profilová část maturitní zkoušky															JARO + PODZIM 2022																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
		pouze Jaro 2022															pouze Jaro 2022															Celkový prospěch (jaro+podzim)					Procento žáků, kteří konali MZ a prospěli	Procento žáků, kteří konali MZ a neprospěli																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
		Český jazyk a literatura						Anglický / Ruský* jazyk						Matematika (I+P)			1.prof.zkouška			2.prof.zkouška			3.prof.zkouška																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		počet žáků přihlášených k MZ Jaro 2022		stav k 2. pololetní klasifikační poradě		stav žáků ke konci pololetí		žáci připůstěni k MZ		žáci konající pouze PČ MZ		Vyučující		DT		PP		ÚZ		Vyučující		DT		PP		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ		Vyučující		DT		ÚZ	



Příloha č. 2 – Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2021/2022

Název akce	Druh akce	Místo konání	Datum	Počet zúčastněných žáků	Sekce
Výkladní skříně v centru Brna	Akce	Brno	08.09.2021	18	OV obchod služby
Kasematy a expozice Žalář národů	Akce	Brno	09.09.2021	14	OV obchod služby
Edukační program: Cesta písma	Akce	Brno	10.09.2021	12	OV obchod služby
Fotografování ve vile Tugendhat	Akce	Brno, Černopolní 45	16.09.2021	13	OV obchod služby
Den národnostních menšin	Akce	Park Lužánky	18.09.2021	47	Sekce gastronomie
Fotografování v zámeckém parku Lednice	Akce	zámek Lednice	20.09.2021	22	OV obchod služby
Fotografování zvířat v ZOO	Akce	ZOO Brno	05.10.2021	27	OV obchod služby
Fotografování podzimní Pálavy	Akce	Pálava	21.10.2021	32	OV obchod služby
Edukační program Vynález fotografie	Akce	Brno, hrad Špilberk	26.10.2021	26	OV obchod služby
Vila Low-Beer	Akce	Vila Low-Beer, Drobného 297, Brno	23.11.2021	28	Sekce gastronomie
Workshop "Jak na pracovní pohovor"	Akce	Charbulova	18.02.2022	16	Sekce SOS
Workshop "Jak na pracovní pohovor"	Akce	Charbulova	18.02.2022	16	Sekce SOS
Program "Na startu. Ze školy rovnýma nohama do dalšího života"	Akce	Charbulova	21.02.2022	26	Sekce SOS
Kariérní mapa	Akce	Charbulova	03.03.2022	15	Sekce SOS



Workshop k výstavě Otisk cest	Akce	Muzeum romské kultury, Brno	29.03.2022	28	OV obchod služby
Prezentace pamětní bankovky ČNB	Akce	Právnická fakulta MU, Veveří 158, Brno	30.03.2022	21	Sekce gastronomie
Vila Low - Beer	Akce	Vila Löw - Beer, Drobného 297, Brno	01.04.2022	23	Sekce gastronomie
Beauty Forum	Akce	BVV	23.04.2022	5	Sekce gastronomie
Edukační program První kniha emblémů	Akce	Brno Vaňkovka, Fait gallery	03.05.2022	26	OV obchod služby
Český den proti rakovině	Akce	Charbulova 106	11.05.2022	-	Celoškolní
odborná stáž Smokovec	Akce	Brno	19.05.2022	7	OV kuchař číšník řezník
Raut u příležitosti Galavečera České ručičky	Akce	Výstaviště, rotunda pavilonu A	15.06.2022	18	Sekce gastronomie
Předávání v ýčných listů oboru kadeřník	Akce	Charbulova 106	21.06.2022	70	OV osobní služby
Nákup pomůcek, OOPP	Exkurze	Brno	02.09.2021	39	OV cukrář pekař
Poznávání Brna - prohlídka hradu Špilberk, historického centra Brna a prohlídka Mahenova divadla	Exkurze	Brno	07.09.2021	29	Sekce gastronomie
Špilberk	Exkurze	Brno	07.09.2021	23	Sekce gastronomie
Exkurze smluvní pracoviště PV	Exkurze	Brno	07.09.2021	24	OV obchod služby
Cesta písma	Exkurze	MMB Špilberk Brno	24.09.2021	18	OV obchod služby
Jednodenní adaptační kurz KŘ1B	Exkurze	Hapalova	30.09.2021	20	Sekce gastronomie



Prohlídka vily Löw Beer	Exkurze	Drobného 22, Brno	01.10.2021	25	Sekce gastronomie
Projekce filmu Zpráva, návštěva Židovského hřbitova	Exkurze	Brno, kino Art	05.10.2021	33	Sekce gastronomie
Exkurze v pivovaru STAROBRNO, Galerie Vaňkovka, PR1/PR3	Exkurze	HM Albert Modřice, Pivovar Starobrnno, Hlinky 160, Brno	11.10.2021	15	OV obchod služby
Lázeňský cestovní ruch	Exkurze	Luhačovice	13.10.2021	51	Sekce gastronomie
VO MAKRO, Galerie Vaňkovka / PR2	Exkurze	Kaštanová 506/50, Brno 620 00	01.11.2021	18	OV obchod služby
Exkurze Notino, Baťa, Textilní galanterie Stoklasa	Exkurze	Česká	01.11.2021	2	OV obchod služby
Fotografování ve vile Tugendhat	Exkurze	Brno, Černopolní 45	04.11.2021	24	OV obchod služby
Exkurze ČNB Brno	Exkurze	Brno	09.11.2021	12	Sekce gastronomie
Elektroinstalační materiál a svítidla	Exkurze	Bauhaus Ivanovice	11.11.2021	7	OV obchod služby
Exkurze v pivovaru STAROBRNO, OC AVION, IKEA	Exkurze	HM Albert Modřice, HM Globus, Pivovar Starobrnno, Hlinky 160, Brno	15.11.2021	15	OV obchod služby
Návštěva České televize	Exkurze	Česká televize, Brno	18.11.2021	12	OV obchod služby
Expozice České národní banky, PR3	Exkurze	ČNB, Rooseveltova 18, Brno	22.11.2021	7	OV obchod služby
Expozice ČNB	Exkurze	ČNB Brno, Rooseveltova 18	25.11.2021	7	OV obchod služby
Brněnské cukrárny	Exkurze	Brno	17.12.2021	11	OV cukrář pekař



Brno - cukrárny, cukrářské pomůcky	Exkurze	Brno	11.01.2022	7	OV cukrář pekař
Exkurze do pekárny	Exkurze	HM Globus	16.02.2022	8	OV obchod služby
EXKURZE KIKA OLYMPIA	Exkurze	U Dálnice 777, Modřice	21.02.2022	4	OV obchod služby
EXKURZE KIKA, CaA Olympia	Exkurze	U Dálnice 777, Modřice	24.02.2022	12	OV obchod služby
Exkurze Odběr a příjemka zboží	Exkurze	HM Globus, Hradecká 408/40 Brno Ivanovice 621 00	24.02.2022	8	OV obchod služby
Exkurze v ofsetové tiskárně Helbich	Exkurze	Tiskárna Helbich, Valchařská 36, Brno	28.02.2022	22	OV obchod služby
SAKO online exkurze	Exkurze	SŠ Brno, Charbulova	01.03.2022	21	Sekce gastronomie
Pekárna HM Albert	Exkurze	U Dálnice 777, Modřice	03.03.2022	11	OV obchod služby
VICHR BRNO	Exkurze	Koblišná 47, Brno	14.03.2022	7	OV obchod služby
Exkurze MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.	Exkurze	Kaštanová 506/50, Brno	15.03.2022	24	Sekce SOS
Exkurze MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.	Exkurze	Kaštanová 506/50, Brno	16.03.2022	13	Sekce SOS
Expozice ČNB Brno	Exkurze	ČNB, Rooseveltova 18, Brno	21.03.2022	7	OV obchod služby
Exkurze MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.	Exkurze	Kaštanová 506/50, Brno	21.03.2022	11	Sekce SOS
Exkurze s možností čepovat pivo	Exkurze	Brno Líšeň, pivnice na Vyhliďce	22.03.2022	2	OV kuchař číšník řezník
Exkurze Bar Super Panda Circus - nabídka zaměstnání	Exkurze	Brno, Šilingrovo nám. 257/3	22.03.2022	10	Sekce gastronomie
Virtuální exkurze do jaderné elektrárny Dukovany	Exkurze	SŠ Charbulova, Brno	23.03.2022	19	Sekce SOS



Virtuální exkurze do jaderné elektrárny Temelín	Exkurze	SŠ Charbulova, Brno	28.03.2022	21	Sekce SOS
"100 lidí, 100 chutí" - ekologický program	Exkurze	Lipka-školské zařízení pro enviroment.vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	29.03.2022	23	Sekce gastronomie
Zmrzlinová akademie 2022	Exkurze	Hotel Noemova Archa	29.03.2022	14	Sekce SOS
Exkurze do pražírny kávy	Exkurze	Motmot brno, Skácelova 34	30.03.2022	10	Sekce gastronomie
Exkurze Bar Super Panda Circus - nabídka zaměstnání	Exkurze	Brno, Šilingrovo nám.257/3	31.03.2022	12	Sekce gastronomie
Návštěva barber shopu MR FOX	Exkurze	Novobranská 20	31.03.2022		Sekce SOS
Exkurze Baťa, OC Olympia, PR2	Exkurze	U Dálnice 777, Modřice	04.04.2022	4	OV obchod služby
Plasty kolem nás	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	05.04.2022	22	Sekce SOS
100 lidí, 100 chutí - program s ekologickou tematikou	Exkurze	Lipka-školské zařízení pro enviroment.vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	06.04.2022	25	Sekce SOS
Expozice ČNB Brno - lidé a peníze	Exkurze	Rooseveltova 575, 602 00 Brno-střed-Brno-město	07.04.2022	9	OV obchod služby



Exkurze "Odběr a přejímka zboží"	Exkurze	HM GLOBUS, Hradecká 408/40 Brno Ivanovice 621 00	12.04.2022	4	OV obchod služby
SAKO Brno - online exkurze	Exkurze	SŠ Charbulova, Brno	20.04.2022	26	Sekce SOS
Exkurze Baťa, OC Olympia, PR2	Exkurze	U Dálnice 777, Modřice	20.04.2022	2	OV osobní služby
Exkurze do Barber kadeřnictví a školícího centra Brno	Exkurze	Minoritská Brno	21.04.2022	20	OV osobní služby
Návštěva barber shopu MR FOX	Exkurze	Novobranská 20	28.04.2022	4	Sekce SOS
Nová Mosilana, a.s., Brno, PR2	Exkurze	Charbulova 1145, Brno 618 00	02.05.2022	8	OV obchod služby
Exkurze do pražírny kávy	Exkurze	Motmot brno, Skácelova 34	04.05.2022	14	Sekce gastronomie
Exkurze Nová Mosilana a.s.	Exkurze	Charbulova 1145/150, Brno	05.05.2022	6	Sekce SOS
Nová Mosilana	Exkurze	Nová Mosilana a.s. Charbulova 1145, 618 00 Brno	05.05.2022	8	OV obchod služby
Perly Severní Itálie a Švýcarska - odborná exkurze	Exkurze	Itálie, Švýcarsko	08.05.2022	50	Sekce gastronomie
Exkurze	Exkurze	CESK Brno	09.05.2022	12	Sekce SOS
Exkurze Nová Mosilana a.s.	Exkurze	Charbulova 1145/150, Brno	12.05.2022	11	Sekce SOS
SAKO Brno - online exkurze	Exkurze	SŠ Charbulova, Brno	17.05.2022	18	Sekce SOS
Heroldovy pekárny	Exkurze	Slavkov u Brna	18.05.2022	14	OV cukrář pekař
Exkurze	Exkurze	Čejč, Čejkovice	24.05.2022	40	Sekce SOS
SAKO Brno - online exkurze	Exkurze	SŠ Charbulova, Brno	24.05.2022	24	Sekce SOS
gastronomie v Brně	Exkurze	Bowling Brno	26.05.2022	13	Sekce gastronomie



Návštěva barber shopu MR FOX	Exkurze	Novobranská 20	26.05.2022	6	Sekce SOS
Brněnské cukrárny (Kreativ..)	Exkurze	Brno	27.05.2022	12	OV cukrář pekař
Exkurze Velká Británie	Exkurze	Velká Británie	29.05.2022	55	Celoškolní
Heroldova pekárna	Exkurze	Slavkov u Brna	30.05.2022	12	OV cukrář pekař
Brněnské cukrárny (Kreativ..)	Exkurze	Brno	30.05.2022	7	OV cukrář pekař
Exkurze Nová Mosilana a.s.	Exkurze	Charbulova 1145/150, Brno	30.05.2022	21	Sekce SOS
Historické Brno a jeho udržitelnost z pohledu CR	Exkurze	Brno	01.06.2022	25	Sekce gastronomie
Odborná exkurze Pivovar Starobrnno	Exkurze	Pivovar Starobrnno, Hlinky 160/12, Brno	01.06.2022	14	OV obchod služby
Bioskop MUNI "Plasty kolem nás"	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	07.06.2022	14	Sekce gastronomie
Bioskop MUNI "Plasty kolem nás"	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	08.06.2022	19	Sekce SOS
Bioskop MUNI "Plasty kolem nás"	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	14.06.2022	12	Sekce SOS
Exkurze, Zlatnictví Globus	Exkurze	HM GLOBUS, Hradecká 408/40 Brno Ivanovice 621 00	15.06.2022	6	OV obchod služby



Výstava - svatba jako řemen, letohrádek Mitrovských	Exkurze	Brno	16.06.2022	7	OV cukrář pekař
OC Olympia Brno	Exkurze	U Dálnice 777, Modřice	21.06.2022	12	OV obchod služby
Pivovar Starobrna	Exkurze	Pivovar Starobrna, Hlinky 160/12, Brno 661 47	21.06.2022	5	OV obchod služby
Exkurze - brněnské cukrárny	Exkurze	Brno	24.06.2022	3	OV cukrář pekař
Exkurze - brněnské cukrárny	Exkurze	Brno	29.06.2022	10	OV cukrář pekař
Historické Brno	Exkurze	Brno	29.06.2022	23	Sekce gastronomie
Galerie Vaňkovka, Lumo Natur	Exkurze	Ve Vaňkovce1, Brno	29.06.2022	12	OV obchod služby
Adaptační kurz dvoudenní HT1A CR1B	Kurz	Podmitrov	13.09.2021	48	Sekce gastronomie
Adaptační kurz dvoudenní CR1A EP1A	Kurz	Podmitrov	14.09.2021	47	Celoškolní
Jednodenní adaptační kurz KČ1B	Kurz	škola	15.09.2021	20	Sekce gastronomie
Adaptační kurz dvoudenní KO1B KA1B	Kurz	Podmitrov	15.09.2021	46	Sekce SOS
Jednodenní adaptační kurz HT1B	Kurz	škola	16.09.2021	20	Sekce gastronomie
Jednodenní adaptační kurz KČ1A	Kurz	škola	22.09.2021	22	Sekce gastronomie
Jednodenní adaptační kurz K1A	Kurz	škola	04.10.2021	20	Sekce gastronomie
Barmanský kurz	Kurz	Restaurace CPV	18.10.2021	15	Sekce gastronomie
Barmanský kurz	Kurz	Restaurace CPV	19.10.2021	15	Sekce gastronomie
Barmanský kurz	Kurz	Restaurace CPV	20.10.2021	15	Sekce gastronomie



Barmanský kurz	Kurz	Restaurace CPV	21.10.2021	15	Sekce gastronomie
Barmanský kurz	Kurz	Restaurace CPV	22.10.2021	15	Sekce gastronomie
LVK SOS	Kurz	Dolní Morava	06.02.2022	31	Sekce SOS
Porážka prasat , Jatky Ivančice	Odborná praxe, stáže	Ivančice	06.10.2021	8	Sekce gastronomie
Výměnný pobyt žáků SŠ Brno, Charbulova s hotelovou školou z Horního Smokovce, Slovenská republika	Odborná praxe, stáže	SŠ Brno	24.04.2022	6	OV kuchař číšník řezník
Erasmus - vzdělávací program, žáci a ped. doprovod z Horného Smokovce, Slovenská republika	Odborná praxe, stáže	Pracoviště odborného výcviku	09.05.2022	15	OV kuchař číšník řezník
Porážka prasat, Jatka Ivančice	Odborná praxe, stáže	Ivančice	18.05.2022	8	OV kuchař číšník řezník
Školení s odborným výkladem vedoucího pracovníka HM Albert, PR2	Odborná školení	HM Albert Modřice	04.10.2021	6	OV obchod služby
Základy zpracování hroznů a výroby vína, v rámci projektu iKAP II	Odborná školení	Střední vinařská škola Valtice,p.o.	25.10.2021	8	Sekce gastronomie
školení iKAP Wella - kadeřník	Odborná školení	Charbulova 106	08.12.2021	2	OV osobní služby
iKAP - workshop	Odborná školení	Brno	11.01.2022	2	OV cukrář pekař
webinář pro žáky oboru kadeřník od firmy Matrix - základní střihy	Odborná školení	online TEAMS	18.01.2022	100	OV osobní služby
webinář pro žáky oboru kadeřník od firmy Matrix - Balayage	Odborná školení	online TEAMS	24.01.2022	100	OV osobní služby



webinář pro žáky oboru kadeřník od firmy Matrix - základní střihy	Odborná školení	online TEAMS	26.01.2022	100	OV osobní služby
Školení UOV BARBESCHOOL	Odborná školení	Orlí 482/3, Brno	21.02.2022	4	OV osobní služby
KURZ iKAP - Tradiční výrobky jižní Itálie	Odborná školení	CPV, 2. patro	23.02.2022	8	OV cukrář pekař
webinář pro žáky oboru kadeřník od firmy Matrix - Společenské účesy	Odborná školení	online TEAMS	25.02.2022	90	OV osobní služby
Kadeřnický seminář PRIMAVERA	Odborná školení	Vaňkovka, Brno	15.03.2022	20	OV osobní služby
školení liftingová masáž a aplikace alginátových masek	Odborná školení	Veslařská 54	06.04.2022	8	OV osobní služby
Vizážistický kurz Pavla Bauera	Odborná školení	Nové sady 44	11.04.2022	10	OV osobní služby
Školení výroba kořenících směsí a aditiva	Odborná školení	SŠ Brno Charbulova, budova CPV, zasedací místnost	13.04.2022	3	OV kuchař číšník řezník
Ireks - odborný seminář	Odborná školení	Brno	29.04.2022	14	OV cukrář pekař
CESK - Výroba zmrzliny	Odborná školení	Brno	06.05.2022	13	OV cukrář pekař
CESK - Výroba zmrzliny	Odborná školení	Brno	09.05.2022	26	OV cukrář pekař
Vizážistický kurz Pavla Bauera	Odborná školení	Nové sady 44	25.05.2022	20	OV osobní služby
školení TRICHOLOGIE	Odborná školení	Charbulova 106	27.05.2022	0	OV osobní služby
Barber show	Odborná školení	Charbulova 106	30.05.2022	120	OV osobní služby
Vizážistický kurz Pavla Bauera	Odborná školení	Nové sady 44	01.06.2022	20	OV osobní služby
Nákup pomůcek, OOPP	Ostatní	Brno	03.09.2021	17	OV cukrář pekař
Nákup pomůcek, OOPP	Ostatní	Brno	06.09.2021	38	OV cukrář pekař



Globus, lékařské prohlídky, seznámení s pracovištěm	Ostatní	Brno	06.09.2021	3	OV cukrář pekař
HEROLD, seznámení s pracovištěm	Ostatní	Slavkov u Brna	07.09.2021	4	OV cukrář pekař
Nákup pomůcek, OOPP	Ostatní	Brno	07.09.2021	11	OV cukrář pekař
Seznámení se s pracovišti OV - Brno.	Ostatní	Brno	09.09.2021	6	OV cukrář pekař
Globus, lékařské prohlídky, seznámení s pracovištěm	Ostatní	Brno	13.09.2021	5	OV cukrář pekař
Srdíčkové dny	Ostatní	Charbulova	20.09.2021	-	Celoškolní
Český den proti rakovině 2021 - veřejná sbírka	Ostatní	Charbulova 106	29.09.2021	-	Celoškolní
Filmové představení Zpráva (předpremiéra)	Ostatní	kino Art, Cihlářská 19, Brno	05.10.2021	64	Sekce SOS
iKAP natáčení videotutorialů kadeřník, kosmetické služby	Ostatní	Veslařská 54	07.10.2021	20	OV osobní služby
Veselé pondělí - Čarodějnický den	Ostatní	SŠ Charbulova	01.11.2021	-	Celoškolní
PRETTY WOMAN	Ostatní	Md Brno	17.11.2021	34	Sekce SOS
Vánoční zastavení pro Dobrého anděla	Ostatní	SŠ Charbulova, atrium	03.12.2021	300	Sekce SOS
Vánoční zastavení pro Dobrého anděla	Ostatní	SŠ Charbulova, atrium	06.12.2021	300	Sekce SOS
Profesní diagnostika pro zájemce z maturitních ročníků	Ostatní	Charbulova, učebna 219	21.12.2021	15	Celoškolní
Uklidíme Česko	Ostatní	SŠ Charbulova, Brno	04.04.2022	34	Sekce gastronomie
Uklidíme Česko	Ostatní	SŠ Charbulova, Brno	04.04.2022	32	Sekce SOS
Den dětí, Černovice	Ostatní	Brno	29.05.2022	8	OV cukrář pekař



Kresba v parku	Ostatní	Brno - Lužánecký park	01.06.2022	21	OV obchod služby
Sběr přírodnin	Ostatní	Mariánské údolí	21.06.2022	24	OV obchod služby
kresba v přírodě	Ostatní	ZOO Brno	23.06.2022	9	OV obchod služby
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	Charbulova	21.09.2021	18	Sekce SOS
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	Charbulova	21.09.2021	15	Sekce gastronomie
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	Charbulova	22.09.2021	18	Sekce SOS
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	Charbulova	22.09.2021	15	Sekce SOS
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	Charbulova	23.09.2021	22	Sekce SOS
Workshop "Zvládání stresu a studijních nároků"	Preventivní program	Charbulova	23.09.2021	16	Sekce gastronomie
Pobyty "Spolu po COVIDu"	Preventivní program	Ruprechtov u Vyškova	11.10.2021	54	Celoškolní
Pobyty "Spolu po COVIDu"	Preventivní program	Ruprechtov u Vyškova	13.10.2021	52	Celoškolní
Pobyty "Spolu po COVIDu"	Preventivní program	Ruprechtov u Vyškova	18.10.2021	53	Celoškolní
Pobyty "Spolu po COVIDu"	Preventivní program	Ruprechtov u Vyškova	20.10.2021	43	Celoškolní
Workshop Anabell	Preventivní program	Charbulova 106 - učebna 101	01.11.2021	22	Sekce SOS
Workshop "Manipulace ve světě financí"	Preventivní program	budova Charbulova	02.11.2021	25	Sekce SOS
Workshop Anabell	Preventivní program	Charbulova 106, učebna 309	04.11.2021	19	Sekce SOS



Workshop Anabell	Preventivní program	Charbulova 106, učebna 310	09.11.2021	18	Sekce SOS
Workshop Anabell	Preventivní program	Charbulova 106, učebna 217	11.11.2021	22	Sekce gastronomie
Workshop Anabell	Preventivní program	Charbulova 106, učebna 104	11.11.2021	20	Sekce SOS
Workshop "Manipulace ve světě financí" (2. část)	Preventivní program	Charbulova	16.11.2021	21	Sekce SOS
Workshop "Manipulace ve světě financí" (2. část)	Preventivní program	Charbulova	16.11.2021	12	Sekce SOS
Workshop Anabell	Preventivní program	Charbulova, U 315	06.12.2021	32	Sekce SOS
Workshop "Jak na pracovní pohovor"	Preventivní program	budova Charbulova	18.01.2022	19	Sekce SOS
Workshop "Jak na pracovní pohovor"	Preventivní program	Charbulova	18.01.2022	20	Sekce SOS
Workshop "Jak na pracovní pohovor"	Preventivní program	budova Charbulova	25.01.2022	45	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	budova Charbulova	26.01.2022	22	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	budova Charbulova	28.01.2022	21	Sekce SOS
Workshop "Manipulace ve světě financí" (1. část)	Preventivní program	Charbulova	08.02.2022	8	Sekce SOS
Workshop "Manipulace ve světě financí" (1. část)	Preventivní program	Charbulova	08.02.2022	10	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	15.02.2022	18	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	15.02.2022	17	Sekce SOS
CR1B Bowling únor 2022	Preventivní program	Líšeňská 4515/80	16.02.2022	16	Sekce gastronomie
Bez násilí	Preventivní program	Charbulova	21.02.2022	19	Sekce SOS



Workshop "Manipulace ve světě financí" (2. část)	Preventivní program	Charbulova	22.02.2022	11	Sekce SOS
Bez násilí	Preventivní program	Charbulova	22.02.2022	36	Sekce SOS
Workshop "Manipulace ve světě financí" (2. část)	Preventivní program	Charbulova	22.02.2022	17	Sekce SOS
Na Startu. Ze školy rovnýma nohama do dalšího života	Preventivní program	Charbulova	23.02.2022	15	Sekce SOS
Na Startu. Ze školy rovnýma nohama do dalšího života	Preventivní program	Charbulova	23.02.2022	11	Sekce SOS
Program "Na startu. Ze školy rovnýma nohama do dalšího života"	Preventivní program	Charbulova	16.03.2022	19	Sekce SOS
Program "Na startu. Ze školy rovnýma nohama do dalšího života"	Preventivní program	Charbulova	16.03.2022	20	Sekce SOS
Kyberšikana -PČR	Preventivní program	Charbulova	08.04.2022	40	Sekce SOS
Policie ČR - přednáška Omamné látky K2B, Č2B	Preventivní program	škola	27.04.2022	20	Sekce gastronomie
Workshop "Na startu. Ze školy rovnýma nohama do dalšího života"	Preventivní program	Charbulova	28.04.2022	17	Sekce SOS
Policie ČR - přednáška Č2A CR2	Preventivní program	škola	06.05.2022	20	Sekce gastronomie
Policie ČR - přednáška Trestní zodpovědnost CR3 K1A	Preventivní program	škola	17.05.2022	40	Sekce gastronomie
Kyberšikana	Preventivní program	Charbulova	18.05.2022	40	Sekce SOS



Policie ČR - přednáška Trestní zodpovědnost HT3A Ht3B	Preventivní program	škola	24.05.2022	38	Sekce gastronomie
Kyberšikana	Preventivní program	Charbulova	25.05.2022	40	Sekce SOS
Kyberšikana -PČR	Preventivní program	Charbulova	26.05.2022	40	Sekce gastronomie
Policie ČR - přednáška Trestní zodpovědnost HT2A HT2B	Preventivní program	škola	02.06.2022	37	Sekce gastronomie
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	02.06.2022	18	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	02.06.2022	20	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	02.06.2022	25	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	02.06.2022	15	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	06.06.2022	19	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	06.06.2022	24	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	14.06.2022	16	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	15.06.2022	13	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	20.06.2022	18	Sekce SOS
Program "Bez násilí"	Preventivní program	Charbulova	20.06.2022	19	Sekce SOS
Prezentace školy, oborů na ZŠ Křtiny	Prezentace školy	Křtiny	15.10.2021	4	OV cukrář pekař
Prezentace školy, oborů na ZŠ Křtiny	Prezentace školy	ZŠ Křtiny	15.10.2021	6	OV obchod služby
ZŠ JUDr. J. Mareše Znojmo,	Prezentace školy	Charbulova	18.11.2021	32	Sekce gastronomie
Prezentace oboru ZŠ a MŠ Doubravník	Prezentace školy	Doubravník	19.11.2021	3	Sekce gastronomie
Černovické ostatky - prodej uč. výrobků, dílňička Ř	Prezentace školy	Brno	26.02.2022	4	OV cukrář pekař



Den otevřených dveří JMK, muzejní noc	Prezentace školy	Žerotínovo nám., Brno	21.05.2022	6	Sekce gastronomie
"Dr. Zdědil a pan Zdražil"	Přednáška	Rozmarýnek, Brno-Jundrov	01.02.2022	16	Sekce gastronomie
"Dr. Zdědil a pan Zdražil"	Přednáška	Rozmarýnek, Brno - Jundrov	01.02.2022	9	Sekce gastronomie
O zvířatech a lidech. Ekologický program	Přednáška	Kamenná, Brno	11.02.2022	17	Sekce gastronomie
Workshop "Jak na pracovní pohovor"	Přednáška	Charbulova	11.02.2022	18	Sekce SOS
Workshop "Jak na pracovní pohovor"	Přednáška	Charbulova	11.02.2022	11	Sekce SOS
Mobil - co nevyčteme z displeje	Přednáška	Lipka-školské zařízení pro environment. vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	23.02.2022	20	Sekce SOS
Přednáška Jiřího Kolbaby	Přednáška	Kino Scala, Brno	28.04.2022	20	OV obchod služby
Svratecká míle	Soutěž	Brno, Bystrc	26.10.2021	73	Celoškolní
školní kolo v odborných dovednostech KADKS	Soutěž	Charbulova 106 Atrium	14.12.2021	60	OV osobní služby
Těšínská karafa 2022	Soutěž	Český Těšín	25.01.2022	2	Sekce gastronomie
O Priessnitzův dortík	Soutěž	Jeseník	26.01.2022	1	OV cukrář pekař
VELETRH FIKTIVNÍCH FIREM	Soutěž	SŠ Čichnova	02.02.2022	4	Sekce SOS
Plán - Školní kolo soutěže odb. dovedností oborů CP	Soutěž	Brno	24.02.2022	21	OV cukrář pekař
školní kolo v odborných dovednostech Harmonie	Soutěž	Nové sady 44	24.02.2022	30	OV osobní služby
Pekař roku - junior, 2022	Soutěž	Pardubice	29.03.2022	1	OV cukrář pekař



soutěž Brněnské zrcadlo	Soutěž	Charbulova 106	12.04.2022	100	OV osobní služby
Gastro Makro CUP 2022	Soutěž	Přerov, středisko odborné přípravy, školní restaurace Bečva	13.04.2022	2	OV kuchař číšník řezník
CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE	Soutěž	Abzac Brno	20.04.2022	6	OV kuchař číšník řezník
Turnaj - badminton	Soutěž	tělocvična služby	20.04.2022	55	Celoškolní
Kouzlení z perníku	Soutěž	Nová Paka	21.04.2022	1	OV cukrář pekař
ZSV - školní kolo soutěže	Soutěž	204	21.04.2022	15	Celoškolní
Barmanská soutěž Kocour cup	Soutěž	Varnsdorf	22.04.2022	2	Sekce gastronomie
Odborná soutěž	Soutěž	Valašské Meziříčí	27.04.2022	2	OV kuchař číšník řezník
soutěž kadeřníků Děčínská vlna	Soutěž	Děčín	05.05.2022	4	OV osobní služby
Birell Cup	Soutěž	Školní jídelna a Atrium, školní hřiště, restaurace CPV	11.05.2022	5	OV kuchař číšník řezník
Melounový šampionát	Soutěž	Třebíč	11.05.2022	3	OV kuchař číšník řezník
GASTRO JUNIOR BIDFOOD CUP 2022	Soutěž	Praha	26.05.2022	2	OV kuchař číšník řezník
Gastro junior - cukrář	Soutěž	Praha	26.05.2022	2	OV cukrář pekař
Jak znáš památky a zajímavosti v ČR? Zeměpis	Soutěž	Gastro - učebna 216	02.06.2022	15	Sekce gastronomie
COFFEE Výstava - Vydejte se na nevšední cestu od zrnka k šálku a objevte vědu v kávě.	Výstava	CENTRUM VIDA, ulice Křížkovského, Brno	15.02.2022	12	OV kuchař číšník řezník



COFFEE Výstava - Vydejte se na nevšední cestu od zrnka k šálku a objevte vědu v kávě.	Výstava	CENTRUM VIDA, ulice Křížkovského, Brno	22.02.2022	8	OV kuchař číšník řezník
Výstava Tutanchamon	Výstava	BVV - pavilon C	02.06.2022	19	OV obchod služby
Veletrh škol ZŠ Smíškova	Základní školy – prezentace	Tišnov	09.11.2021	2	Sekce gastronomie



Příloha č. 3 - Naše škola v médiích
Školní rok 2021/2022

25.1. 2022 - Česká televize - **Některé školy fungují v nouzovém režimu, omikron uvěznil doma žáky i učitele**

<https://ct24.ceskatelevize.cz/domaci/3432978-nektere-skoly-funguji-v-nouzovem-rezimu-omikron-uveznil-doma-zaky-i-ucitele>

1. 2. 2022 - Česká televize - Dobré Ráno – **Čínská kuchyně**

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/322291310020012/cast/890993/>

16. 2. 2022 – Česká televize - Dobré Ráno – **Recepty s jablky**

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/322291310020018/cast/894439/>

11.3.2022 – Česká televize - Sama doma – **Ukrajinská kuchyně**

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/1148499747-sama-doma/322291310030005/cast/899157/>

12. 5. 2022 – Česká televize - Dobré Ráno - **Vaření chřestu**

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/322291310020048/cast/911808/>

22.6.2022 – Česká televize - Dobré Ráno – **Světová kuchyně**

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/322291310020062/cast/920287/>

Zpravodaj městské části Brno – Jundrov č. 2 -

Ze zákulisí oblíbené učňovské restaurace

Rozhovor s Lubomírem Javůrkem

Brněnský deník.cz – **Charbulka láká nové studenty. Podívejte se na jejich Den otevřených dveří**

Pekař Cukrář 4/2022 – **Školní kola soutěží odborných dovedností oborů cukrář a pekař**

Pekař Cukrář 7-8/2022 – **Slavnostní vyřazení absolventů a popularizace oboru Pekař**

Naše škola se dále prezentuje na svých webových stránkách a na Facebooku.



Příloha č. 4 – Realizované aktivity iKAP ve školním roce 2021/22

Ka05-7/2 - zveřejnění pomůcek

Pomůcka	Odkaz
Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa – hovězí maso	https://dum.rvp.cz/materialy/priprava-pokrmu-na-objednavku-z-jatecneho-masa-hovezi-maso-steaky.html
Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa – vepřové maso	https://dum.rvp.cz/materialy/priprava-pokrmu-na-objednavku-z-jatecneho-masa-veprove-maso.html
Studená kuchyně	https://dum.rvp.cz/materialy/studena-kuchyne-uvod.html
Destiláty obilné	https://dum.rvp.cz/materialy/obilne-destilaty.html
Destilace ovocné	https://dum.rvp.cz/materialy/ovocne-destilaty.html
Destiláty vinné	
Práce s čokoládou	https://dum.rvp.cz/materialy/prace-s-cokoladou.html
Výroba ozdob z karamelu	https://dum.rvp.cz/materialy/vyroba-ozdob-z-karamelu.html
Bramborák	https://dum.rvp.cz/materialy/bramborak-videorecept.html
Červené Zelí Se Sušenými Švestkami	https://dum.rvp.cz/materialy/cervene-zeli-se-susenymi-svestkami-videorecept.html
Dušené Zelí Kysané	https://dum.rvp.cz/materialy/dusene-zeli-kysane-videorecept.html
Kečup	https://dum.rvp.cz/materialy/kecup-videorecept.html
Kulajda Se Zastřeným Vejcem	https://dum.rvp.cz/materialy/kulajda-se-zastrenym-vejcem-videorecept.html
Langoš	https://dum.rvp.cz/materialy/langos-videorecept.html
Lokše	https://dum.rvp.cz/materialy/lokse-videorecept.html
Rohlíky Domácí	https://dum.rvp.cz/materialy/domaci-rohliky-videorecept.html
Smažená Vídeňská Cibulka	https://dum.rvp.cz/materialy/smazena-videnska-cibulka-videorecept.html
Americké lívance	https://dum.rvp.cz/materialy/americke-livance-videorecept.html
Anglický roastbeef	https://dum.rvp.cz/materialy/anglicky-roastbeef-videorecept.html
Bramborové knedlíky plněné uzeným masem	https://dum.rvp.cz/materialy/bramborove-knedliky-plnene-uzenym-masem-videorecept.html
Bramborový knedlík ze studených brambor	https://dum.rvp.cz/materialy/bramborovy-knedlik-ze-studenych-brambor-videorecept.html



Dukátové buchtičky s vanilkovým šodó	https://dum.rvp.cz/materialy/dukatove-buchticky-s-vanilkovym-sodo-videorecept.html
Holandský řízek	https://dum.rvp.cz/materialy/holandsky-rizek-videorecept.html
Hovězí cheeseburger	https://dum.rvp.cz/materialy/hovezi-cheeseburger-videorecept.html
Hovězí svíčková na smetaně	https://dum.rvp.cz/materialy/hovezi-svickova-na-smetane-videorecept.html
Jarní vietnamské závitky	https://dum.rvp.cz/materialy/jarni-vietnamske-zavitky-nem-ran-videorecept.html
Konfitovaná kachna	https://dum.rvp.cz/materialy/konfitovana-kachna-videorecept.html
Kuře na omáče ze spálených paprik	https://dum.rvp.cz/materialy/kure-na-omacce-ze-spaleny-paprik-videorecept.html
Kuřecí Jerk (Jamajka)	https://dum.rvp.cz/materialy/kureci-jerk-jamajka-videorecept.html
Moravský vrabec	https://dum.rvp.cz/materialy/moravsky-vrabec-videorecept.html
Porcování kuřete s ekonomickým rozbořem	https://dum.rvp.cz/materialy/porcovani-kurete-s-ekonomickym-rozborem-videorecept.html
Skořicový šnek (kynuté těsto)	https://dum.rvp.cz/materialy/skoricovy-snek-kynute-testo-videorecept.html
Velikonoční beránek (třené těsto)	https://dum.rvp.cz/materialy/velikonocni-beranek-trene-testo-videorecept.html
Vídeňský řízek	https://dum.rvp.cz/materialy/vidensky-rizek-videorecept.html
Znojemská hovězí pečeně	https://dum.rvp.cz/materialy/znojemska-hovezi-pecene-videorecept.html
Barevná typologie	https://dum.rvp.cz/materialy/barevna-typologie.html
Depilace a epilace	https://dum.rvp.cz/materialy/depilace-a-epilace.html
Hygiena a bezpečnost práce v provozovnách pedikúry	https://dum.rvp.cz/materialy/hygiena-a-bezpecnost-prace-v-provozovnach-pedikury.html
Lakování nehtů	https://dum.rvp.cz/materialy/lakovani-nehtu.html
Bodypainting	https://dum.rvp.cz/materialy/bodypainting.html
Pracovní postupy v pedikúře	https://dum.rvp.cz/materialy/pracovni-postupy-v-pedikure.html
Úprava a korekce obočí	https://dum.rvp.cz/materialy/uprava-a-korekce-oboci.html
Základy pedikúry	https://dum.rvp.cz/materialy/zaklady-pedikury.html
Tatarský biftek, tatarák, tartar z hovězí svíčkové	https://dum.rvp.cz/materialy/tatarsky-biftek-tatarak-tartar-z-hovezi-svickove.html



Bramborová polévka	https://dum.rvp.cz/materialy/bramborova-polevka.html
Bún bò Nam Bộ / bun bo nam bo	https://dum.rvp.cz/materialy/bun-b-nam-b-bun-bo-nam-bo.html
Hovězí svíčková po anglicku	https://dum.rvp.cz/materialy/hovezi-svickova-po-anglicku.html
Kuboto s lesními hříby	https://dum.rvp.cz/materialy/kuboto-s-lesnimi-hriby.html
Lososový tataráček / tartar z lososa	https://dum.rvp.cz/materialy/lososovy-tataracek-tartar-z-lososa.html
Moravská klobása	https://dum.rvp.cz/materialy/moravska-klobasa.html
Paštika z pečeného masa a kachních jater s portským vínem	https://dum.rvp.cz/materialy/pastika-z-peceneho-masa-a-kachnich-jater-s-portskym-vinem.html
Perníkový knedlík	https://dum.rvp.cz/materialy/pernikovy-knedlik.html
Rajská omáčka s hovězím masem	https://dum.rvp.cz/materialy/rajska-omacka-s-hovezim-masem.html
Slávky na víně	https://dum.rvp.cz/materialy/slavky-na-vine.html
Steak z hovězí svíčkové filet mignon se smetanovou omáčkou z krémovými žampiony	https://dum.rvp.cz/materialy/steak-z-hovezi-svickove-filet-mignon-se-smetanovou-omackou-s-kremovymi-zampiony.html
Špagety po uhlířsku	https://dum.rvp.cz/materialy/spagety-po-uhlirsku.html
Španělský ptáček	https://dum.rvp.cz/materialy/spanelsky-ptacek.html
Zelná polévka s klobásou / zelňačka	https://dum.rvp.cz/materialy/zelna-polevka-s-klobasou-zelnacka.html
Hovězí vývar z kostí	https://dum.rvp.cz/materialy/hovezi-vyvar-z-kosti.html
Játrové knedlíčky	https://dum.rvp.cz/materialy/jatrove-knedlicky.html
Krupicová kaše	https://dum.rvp.cz/materialy/krupicova-kase.html
Panna cotta s lesním ovocem	https://dum.rvp.cz/materialy/panna-cotta-s-lesnim-ovocem.html
Svratecký guláš	https://dum.rvp.cz/materialy/svratecky-gulas.html
Tatarák z tuňáka s japonskou majonézou	https://dum.rvp.cz/materialy/tatarak-z-tunaka-s-japonskou-majonezou.html
Melírování vlasů – nejčastěji užívané techniky	https://dum.rvp.cz/materialy/melirovani-vlasu-nejcastěji-uzivane-techniky.html
Masáž vlasové pokožky krouživá	https://dum.rvp.cz/materialy/masaz-vlasove-pokozky-krouziva.html
Masáž vlasové pokožky proudivá	https://dum.rvp.cz/materialy/masaz-vlasove-pokozky-proudiva.html
Holení vousů	https://dum.rvp.cz/materialy/holeni-vousu-technologicky-postup.html



Společenský účes	https://dum.rvp.cz/materialy/spolecensky-uces.html
Preparace vlasů objemová	https://dum.rvp.cz/materialy/preparace-vlasu-objemova.html
Vodová ondulace	https://dum.rvp.cz/materialy/vodova-ondulace.html
Pokládaná vlna	https://dum.rvp.cz/materialy/pokladana-vlna.html
Foukaná vlna	https://dum.rvp.cz/materialy/foukana-vlna.html
Trubička listová	https://dum.rvp.cz/materialy/trubicka-listova.html
Věneček z pálené hmoty	https://dum.rvp.cz/materialy/venecky-z-palene-hmoty.html
Nastavení espressa	vloženo
Latte art	https://dum.rvp.cz/materialy/latte-art.html
Čištění kávovaru	https://dum.rvp.cz/materialy/cisteni-kavovaru.html
Alternativní příprava kávy	https://dum.rvp.cz/materialy/alternativni-priprava-kavy.html
Zkouška citlivosti před chemickým úkonem	https://dum.rvp.cz/materialy/zkouska-citlivosti-pred-chemickym-ukonem.html
Regenerace hloubková - vlasový zábal	https://dum.rvp.cz/materialy/regenerace-vlasu-hloubkova.html
Pánský módní střih Barber	https://dum.rvp.cz/materialy/pansky-modni-strih-barber.html
Péče o řasy	https://dum.rvp.cz/materialy/pece-o-rasy.html
Mikromasáž očního okolí	https://dum.rvp.cz/materialy/mikromasaz-ocniho-okoli.html
Péče o krk a dekolt	https://dum.rvp.cz/materialy/pece-o-krk-a-dekolt.html
Galvanická žehlička v kosmetice	https://dum.rvp.cz/materialy/galvanicka-zehlicka-v-kosmetice.html
Použití ultrazvukové špachtle v kosmetice	https://dum.rvp.cz/materialy/pouziti-ultrazvukove-spachtle-v-kosmetice.html
Péče o kůži a pleť v těhotenství	https://dum.rvp.cz/materialy/pece-o-kuzi-a-plet-v-tehotenstvi.html
Pleť s kuperózou	https://dum.rvp.cz/materialy/plet-s-kuperozou.html
Gua Sha masáž	https://dum.rvp.cz/materialy/gua-sha-masaz.html
Vlašský salát, šunkový chlebíček	https://dum.rvp.cz/materialy/vlassky-salat-sunkovy-chlebicek.html
Tyrolské knedlíčky	https://dum.rvp.cz/materialy/tyrolske-knedlicky.html
Fazolové lusky nakyselo	https://dum.rvp.cz/materialy/fazolove-lusky-nakyselo.html
Základní manikúra	https://dum.rvp.cz/materialy/zakladni-manikura.html
Čokoládová pěna	https://dum.rvp.cz/materialy/cokoladova-pena.html



Odbarvování vlasů	https://dum.rvp.cz/materialy/odbarvovani-vlasu.html
Barvení na světlejší odstín	https://dum.rvp.cz/materialy/barveni-na-svetlejsi-odstin.html
Masáž ruky	https://dum.rvp.cz/materialy/masaz-ruky.html



Příloha č. 5 – iKAP II - kurzy - COV Gastronomie a služeb

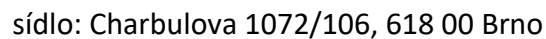
K A	Kurz/workshop	Datum	Met. Tým	Rozsah	SŠ Charbulova učitelé	SŠ Charbulova žáci	SŠ Charbulova	ISŠ Hodonín	ISŠ Slavkov	OUP Š Brno, Lomná	OU Cvrčovice	SŠTG Blansko	SOŠ Fortika	Gymnázium Mikulov	SOŠ Znojmo, Dvořákova	SŠ DOS Mor. Krumlov	SŠ Gemini	SŠG HL Bzenec	SPŠ EB Břeclav	SŠ UM Brno	SŠU D Husova Brno	SOUTŘ Boskovice	SOU a SOŠ SČM SD Znojmo	Účastníků celkem
1 4	Moderní technologie (Rational)	17.09. 2021	kuchař											8										8
2 6	Éclairs	01.10. 2021	cukrář		2	6	8																	8
3 6	Éclairs	02.10. 2021	cukrář		2	5	7			1														8
4 4	Sushi Class (Křížek)	04.10. 2021	kuchař		11		11	1	1															13
5 4	Sushi Class (Křížek)	05.10. 2021	kuchař		12		12										1							13
6 4	Moderní česká gastrono	06.10. 2021	kuchař		16		16																	16

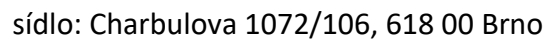


Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 1072/106, 618 00 Brno

		mie (Horký)																					
7	6	Éclairs	08.10. 2021	cukrář		3	3	6						2									8
8	6	Éclairs	09.10. 2021	cukrář		3	1	4		2	2												8
9	6	Vizovické pečivo	15.10. 2021	pekař		2	2	4			2			2	2								10
1	0	Čokoládo vé bonbóny	16.10. 2021	cukrář		2	2	4									6						10
1	1	Vizovické pečivo	22.10. 2021	pekař		3	4	7			3												10
1	2	CBA úvod	26.10. 2021	číšník		8		8															8
1	3	Steaky (Ampapa)	03.11. 2021	kuchař		0	14	14															14
1	4	CBA Víno napříč Evropou	10.11. 2021	číšník		8		8															8
1	5	Základy pekařské výroby Hanus	12.11. 2021	pekař		2	6	8															8
1	6	Quasha masáž	16.11. 2021	kosme tička		5	1	6															6
1	7	Základy pekařské výroby Hanus	19.11. 2021	pekař		3	5	8															8

stránka 115 ze 123

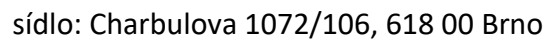
stránka 116 ze 123



Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 1072/106, 618 00 Brno

3	4	4	Tradiční cukrářské a pekařské výrobky jižní Itálie	23.02. 2022	cukrář	5	4	4	2	2													8
3	5	4	Vyzrálé maso, bourání, zrání steaků	24.02. 2022	kuchař		6	6	2														8
3	6	4	Tradiční cukrářské a pekařské výrobky jižní Itálie	24.02. 2022	cukrář	9	2	2	2	2	2												8
3	7	6	CARVING: Jednoduché ozdobky ze zeleniny a ovoce	24.02. 2022	kuchař	9		6	6	1								3					10
3	8	6	CARVING: Jednoduché ozdobky ze zeleniny a ovoce	25.02. 2022	kuchař	9		6	6	1								3					10

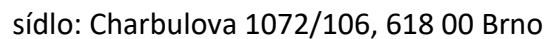
stránka 118 ze 123

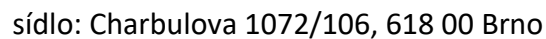


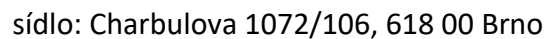
Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

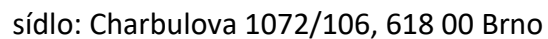
sídlo: Charbulova 1072/106, 618 00 Brno

4	ČBA: Barista - základní kurz	13.04. 2022	číšník	5	3	3					1						3				2		9
4	ČBA: Bar, barová kultura, destiláty	19.04. 2022	číšník	5	3	3	1	2		1							4						11
4	ČBA: Víno napříč Evropou	21.04. 2022	číšník	5		0																	0
4	lavnostní dort (Kaczurová)	23.04. 2022	cukrář	8	2	2	4			2							3						9
4	Carving: Dekorace z vyřezávaného ovoce a zeleniny	25.04. 2022	kuchař	6			0	16															16
5	Jednoduché ozdoby ze zeleniny a ovoce	11.-12.11. 2021	kuchař			10	10										3						13
5	Carving - jednoduché ozdoby z ovoce	2.2.-3.2.2022	kuchař			10	10																10

stránka 120 ze 123

stránka 121 ze 123

stránka 122 ze 123



stránka 123 ze 123