

PUPP

STŘEDISKO PRAKTICKÉHO
VYUČOVÁNÍ

Výroční zpráva o činnosti

Školní rok 2019/2020

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.

Mírové náměstí 316/2, 360 01 Karlovy Vary, IČ:26332914

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Plzni, spisová značka O 47

Tel: + 420 353 109 528 Fax: + 420 353 224 032

1) Charakteristika:

- a) Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary se nachází ve IV. patře nadzemního podlaží v části objektu GRANDHOTEL PUPP na Mírovém nám. 2 - vchod do Park side. Pro teoretickou výuku jsou vyčleněny prostory pod vlastním uzavřením, které zahrnují dvě učebny, sociální zázemí (šatna, umývárna, WC) zvláště pro chlapce a pro dívky, kancelář a šatnu pro zaměstnance. Vybavení učeben je moderní a na velmi dobré úrovni.
- Právní forma: obecně prospěšná společnost.
 - Zřizovatel: GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, a.s.
 - Sídlo: 360 01 Karlovy Vary, Mírové náměstí 2
 - Den zápisu o.p.s.: 2. 11. 2001
 - Název: Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PPUP o.p.s.
 - Sídlo: 360 01 Karlovy Vary, Mírové náměstí 2
 - Identifikační číslo: 26 33 29 14
 - Kontakt:
 - tel.: 353 109 528
 - e-mail: spv@pupp.cz
 - Založení učňovského zařízení: 1. 9. 1956 – několikrát změnilo název, zaměření zůstává

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. zabezpečovalo od září 2019 přípravu na povolání 100 žáků v učebních oborech kuchař, číšník, cukrář a obor gastronomie.

Naše práce spočívá převážně v oblasti vzdělávací, ale i výchovné. Hlavním úkolem je, aby žáci měli na konci učební doby základní standardní znalosti a návyky oboru. Největší důraz je kladen na pracovní návyky, odborné kompetence, hygienu a bezpečnost při práci. Žáci všech oborů byli seznámeni a průběžně jsou vedeni k dodržování kritických bodů HACCP. Cílem našeho snažení je řádné uplatnění absolventa na trhu práce a v reálném životě.

Praktické vyučování je vedeno v souladu s učebními dokumenty - Školními vzdělávacími programy. Předepsaná dokumentace je pečlivě vedena. Odborný výcvik probíhá v reálném provozu před zraky spoluzaměstnanců, ale i veřejnosti. Pro vlastní práci mají žáci výborné materiální podmínky.

I přes veškerá úskalí, která překonáváme každoročně s novými žáky, než si navyknou na náš režim, domníváme se, že dosahovaná profesní zdatnost, kvalita a objem práce žáků je optimální. Nezůstává bez povšimnutí a většinou bývá hodnocena kladně a je náležitě odměňována. Ke konci učební doby je u většiny našich žáků zřejmý nejen vědomostní, ale i osobnostní pokrok. Opět jsme v letošním školním roce věnovali zvýšenou pozornost konverzaci v jazyce německém, ruském a anglickém. Rovněž jsme dosahovali i výborných výsledků a umístění v odborných soutěžích, jak v oboru kuchař, tak i v oboru číšník, servírka.

- b) Praktická výuka spočívá v odborném výcviku, který probíhá pod vedením zkušených učitelů odborné výchovy v moderních výrobních a odbytových střediscích GRANDHOTELU PUPP Karlovy Vary, a.s. Žáci, mimo základní dovednosti oboru, mají možnost, seznámit se s mezinárodní gastronomií na prvotřídní úrovni, se kterou souvisí špičková obsluha hostů. Pro žáky je velkou motivací a zároveň odměnou, účastnit se příprav všech významných akcí. Rovněž je dbáno, aby přidělovaná práce žáků, byla vždy ve shodě s učební osnovou, tematickým plánem, školním vzdělávacím programem, aby práce byla řádně vysvětlena, předvedena a také hodnocena.

Dbáme v maximální míře o rozvoj manuální zručnosti a dovednosti žáků, o rozvoj morálních vlastností, dbáme na utváření odpovědnosti k osobní čistotě a hygieně, seznámení se a dodržování kritických bodů HACCP, kladnému ekologickému, environmentálnímu přístupu žáků k okolí a přírodě, k pečlivému, svědomitému a kvalitnímu výkonu pracovních činností a svěřených úkolů.

Dbáme na úroveň kultivovaného chování a vystupování nejen k zákazníkovi, nýbrž i ke spolužákům a kolegům na pracovišti. Vedeme žáky k empatickému chování a vystupování na veřejnosti.

Materiální zajištění odborné výuky je na vysoké úrovni. Žáci i pedagogičtí pracovníci mají pro svoji činnost velmi dobré prostorové i materiálně technické zázemí a mají tak vytvořeny optimální podmínky pro výuku a tím celkový rozvoj osobnosti žáků. O svěřený majetek je velmi dobře pečováno. Rovněž ve všech prostorách SPV je udržován vzorný pořádek.

Výchovně vzdělávací proces je realizován podle celoročního plánu SŠ a SPV, který je určujícím a výchozím dokumentem. Je závazný pro všechny pedagogické pracovníky.

Zahájení šk. roku 2019/20 podle ročníků:

Celkem	I. ročník	II. ročník	III. ročník	IV. ročník	Celkem
Obor kuchař, číšník (6551H/01)	24	20	21	-	65
Obor cukrář (2954H/01)	6	6	3	-	15
Gastronomie (6541L/01)	5	7	6	2	20
C e l k e m	35	33	30	2	100

2) Přehled učebních plánů se schvalovacími doložkami ministerstva:

Kód	Název	Stud.	Schváleno	Pod čj.
65-51-H/01	Kuchař, číšník	3 roky	01/09/2009	ŠVP 2009
29-54-H/01	Cukrář	3 roky	01/09/2009	ŠVP 209
65-41-L/01	Gastronomie	4 roky	01/09/2009	ŠVP 2009

Od 1. 9. 2009 vyučujeme podle vypracovaných školních vzdělávacích programů.

3) Údaje o pracovnících SPV, kvalifikaci, praxi a způsobilosti:

a) Praktický výcvik zabezpečují tři pedagogické pracovnice, které dbají, aby jejich jednání a vystupování před žáky, rodiči a veřejností bylo s pravidly slušnosti a s výchovným posláním a působením školského zařízení. Ve své práci se řídí učebními plány, osnovami, školními vzdělávacími plány, organizačními předpisy, hygienickými předpisy HACCP a předpisy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při odborném výcviku. Ochraňují mladistvé před škodlivými vlivy zdraví škodlivých a návykových látek zákazem jejich podávání či požívání ve veškerých prostorách školského zařízení a hotelu, jakož i mimo něj, projekcemi a osobními rozhovory o dané problematice. K výrazným postojům pracovníků SPV patří ochota překonávat obtíže ve vzdělávání žáků, neustále vést žáky k osvojování základních dovedností, které jsou nezbytné pro jejich budoucí povolání. Pedagogičtí pracovníci dokáží snadno překonávat obtíže, které během vyučovacího procesu vznikají a jsou v neustálém kontaktu se zákonnými zástupci (rodiči) žáků, třídními učiteli a zástupci pro praktické vyučování ve SŠ stravování a služeb Karlovy Vary.

b) Ředitelka o.p.s.: Bc. Vladimíra Příhodová

○ Ve SPV od r. 2012, v roce 1992 vyučena v oboru kuchařka, v roce 2008 absolventka SOŠ obchodu, provozu hotelů Karlovy Vary ukončené maturitou, ukončené studium pedagogiky při NIDV v Karlových Varech (2013)

Ukončené kvalifikační studium pro ředitele škol a školských zařízení při NIDV V Karlových Varech (2014).

Ukončené bakalářské studium v oboru „Učitel odborných předmětů a praktického vyučování na UK v Praze (2019)

○ Praxe 20 let v oboru kuchař v GRANDHOTELU PUPP Karlovy Vary, a.s. Absolvování v rámci zaměstnavatele odborné kurzy a semináře, pedagogické minimum.

○ Učitelka OV pro obor číšník, servírka: **Gabriela Ferklová**

K 1. 11. 2018 nastoupila nová UOV Gabriela Ferklová, která je vyučena v oboru servírka v roce 1997. Absolventka maturitního oboru SŠŽ v Sokolově v roce 2017. V roce 2018 zahájila studium pro pedagogy. Studium pedagogiky při NIDV v Karlových Varech ukončila 06/2019. Praxi v oboru má UOV 22 let.

c) Učitelka OV pro obor kuchař, kuchařka: Renata Sochová.

○ Ve SPV od r. 1995, vyučena v oboru kuchařka, absolventka SŠP, pedagogické minimum, absolventka DPS pro učitele odborného výcviku (2007), další kurzy a semináře, školení 1. pomoci.

○ Praxe 38 let, z toho 24 let ve výchově. Vzdělávací program NIDV - Jak úspěšně komunikovat s podřízenými, Odborný výcvik v praxi a další semináře.

d) Dále bylo ve školním roce 2019/2020 generálním ředitelem jmenováno 24 instruktorů odborné výchovy z řad pracovníků GRANDHOTELU PUPP a.s., kteří se Střediskem praktického vyučování během školního roku úzce spolupracují.

e) GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s. každý druhý rok rozšiřuje z řad svých pracovníků absolventy pedagogického minima, kteří tímto získávají alespoň minimální znalosti právních předpisů, seznamují se se základním systémem přípravy žáků na povolání, se základními znalostmi z pedagogiky, psychologie a HBP při odborném výcviku.

4) Údaje o přijímacím řízení:

a) Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s., Karlovy Vary přesto, že je považováno za školské zařízení, nemůže přijímat žáky do učebních oborů. Žáky přijímá ředitel Střední školy stravování a služeb Karlovy Vary, Ondřejská 56, 360 01 Karlovy Vary a ředitelka Střední školy živnostenské Sokolov, Komenského 759, 356 01 Sokolov.

- b) Požadavek SPV GH PUPP o.p.s. na počet nových žáků byl 35 a přijato bylo 35 žáků. Přihlášky žáci zasílají na SŠ stravování a služeb v Karlových Varech a SŠŽ Sokolov.

	Plán	Přijato
Obor kuchař, číšník (6551H/01)	24	24
Obor cukrář (2954H/01)	6	6
Gastronomie (6541L/01)	5	5
C E L K E M:	35	35

- c) **Vývoj průměrného prospěchu nově přijatých žáků:**

Školní rok	Číšník servírka	Kuchař kuchařka	Cukrář cukrářka	Gastronomie	Celkem
1999/2000	2,24	2,21			2,22
2000/2001	2,25	2,06	1,53		1,94
2001/2002	2,53	2,31	1,74		2,19
2002/2003	2,35	2,27	2,31		2,31
2003/2004	1,97	1,95	2,13		2,02
2004/2005	2,44	2,24	2,05		2,24
2005/2006	2,29	1,80	2,21		2,10
2006/2007	2,25	2,37	2,40		2,34
2007/2008	2,34	2,55	2,00		1,94
2008/2009	2,13	2,26	2,29		2,22
2009/2010	2,18	2,31	1,86		2,12
2010/2011	2,08	2,39	1,85		2,11
2011/2012	2,27	2,13	1,90		2,10
2012/2013	2,90	2,63	2,15	2,45	2,53
2013/2014	2,66	2,58	2,08	2,44	2,44
2014/2015	2,82	2,96	2,69	2,08	2,63
2015/2016	2,47	2,70	2,42	2,40	2,50
2016/2017	2,82	2,61	2,54	2,78	2,72
2017/2018	2,46	2,19	1,96	1,98	2,20
2018/2019	2,36	2,24	2,02	2,21	2,24
2019/2020	2,28	2,43	2,17	1,91	2,20

d) Počet přijatých žáků pro šk. rok 2019/20 – SPV GRANDHOTEL PUPP o.p.s.

- | | | |
|---------------------|----------|------------|
| ○ Kuchař, číšník: | 12 dívek | 12 chlapců |
| ○ Gastronomie: | 2 dívky | 3 chlapci |
| ○ Cukráři – výroba: | 5 dívek | 1 chlapec |

e) Přijetí žáci oboru:

- Kuchař, číšník, cukrář/ka a gastronomie jsou žáky SŠ stravování a služeb Karlovy Vary, Ondřejská 56, Karlovy Vary.
- Kuchař, číšník jsou žáky SŠ živnostenské Sokolov, Žákovská 716

f) Celkový počet všech žáků připravovaných v SPV od 1. 9. 2019

Celkem	I. ročník	II. ročník	III. ročník	IV. ročník	Celkem
Obor kuchař, číšník (6551H/01)	24	20	21	-	65
Obor cukrář (2954H/01)	6	6	3	-	15
Gastronomie (6541L/01)	5	7	6	2	20
C e l k e m	35	33	30	2	100

5) Přehledné údaje o studijních výsledcích a ZZ:

- a) Školní rok 2019/20 ve SPV GRANDHOTELU PUPP o.p.s. zahájilo celkem: 100 žáků.
- b) Během školního roku 2019/20 byl zaznamenán tento pohyb ve stavech žáků:
 - 7. 10. 2019 změnila jedna žákyně studium 1. ročníku oboru Gastronomie 65-41-L/01 na obor servírka 65-51-H/01
 - 7. 10. 2019 ukončil jeden žák studium 3. ročníku oboru Gastronomie 65-41-L/01
 - 11. 11. 2019 ukončil jeden žák studium 1. ročníku oboru kuchař 65-51-H/01
 - 18. 11. 2019 změnila jedna žákyně studium 1. ročníku oboru kuchařka 65-41-L/01 na obor servírka 65-51-H/01
 - 22. 11. 2019 přerušila studium žákyně 3. ročníku oboru číšník, servírka 65-51-H/01
 - 2. 12. 2019 ukončil studium žák 1. ročníku oboru kuchař/ka 65-51-H/01
 - 2. 12. 2019 zahájil studium žák 1. ročníku oboru číšník, servírka 65-51-H/01
 - 5. 12. 2019 ukončila studium žákyně 2. ročníku oboru číšník, servírka 65-51-H/01
 - 20. 1. 2020 ukončil studium žák 2. ročníku oboru číšník, servírka 65-51-H/01
 - 3. 2. 2020 ukončila studium žákyně 1. ročníku oboru cukrář/ka 29-54-H/01
 - 10. 2. 2020 zahájila studium žákyně 2. ročníku oboru číšník, servírka 65-51-H/01
 - 10. 2. 2020 zahájil studium žák 1. ročníku oboru Gastronomie 65-41-L/01
 - 14. 2. 2020 ukončil studium žák 1. ročníku oboru číšník, servírka 65-51-H/01
 - 1. 3. 2020 ukončila studium žák 2. ročníku oboru číšník, servírka 65-51-H/01
 - 9. 3. 2020 zahájily studium tři žákyně 3. ročníku oboru Gastronomie 65-41-L/01

Aktuální počet žáků k: **31. 8. 2020**

	Obor 65-51-H/01			Obor 65-51-H/01			Obor 29-54-H/01			Celkem
	Číšník - servírka			Kuchař - kuchařka			Cukrář - cukrářka			
	chlapci	dívky	celkem	chlapci	dívky	celkem	chlapci	dívky	celkem	
I. ročník	4	10	14	6	3	9	1	4	5	28
II. ročník	3	8	11	3	3	6	0	6	6	23
III. ročník	3	8	11	6	4	10	0	3	3	24

	Obor 65-41-L/01			Celkem
	Gastronomie			
	chlapci	dívky	celkem	
I. ročník	4	1	5	5
II. ročník	3	4	7	7
III. ročník	1	7	8	8
IV. ročník	1	1	2	2

Celkem chlapci	35	
Celkem dívky		62
Celkem	97	

65-51-H/01 číšník, servírka	36
65-51-H/01 kuchař, -ka	25
29-54-H/01 cukrář, -ka	14
65-41-L/01 gastronomie	22
Celkem	97

97

SŠ stravování a služeb KV	96	žáků
SŠŽ Sokolov	1	žáků
Celkem	97	žáků

Změna v počtech žáků SPV ve školním roce 2019/2020

	09/2019	10/2019	11/2019	12/2019	01/2020	02/2020	03/2020	04/2020	05/2020	06/2020	07/2020	08/2020
65-51-H/01 číšník, servírka	37	38	39	39	38	37	36	36	36	36	36	36
65-52-H/01 kuchař, -ka	28	28	26	24	24	25	25	25	25	25	25	25
29-54-H/01 cukrář, -ka	15	15	15	15	15	14	14	14	14	14	14	14
65-41-L/01 gastronomie	20	18	18	18	18	19	22	22	22	22	22	22
Celkem	100	99	98	96	95	95	97	97	97	97	97	97

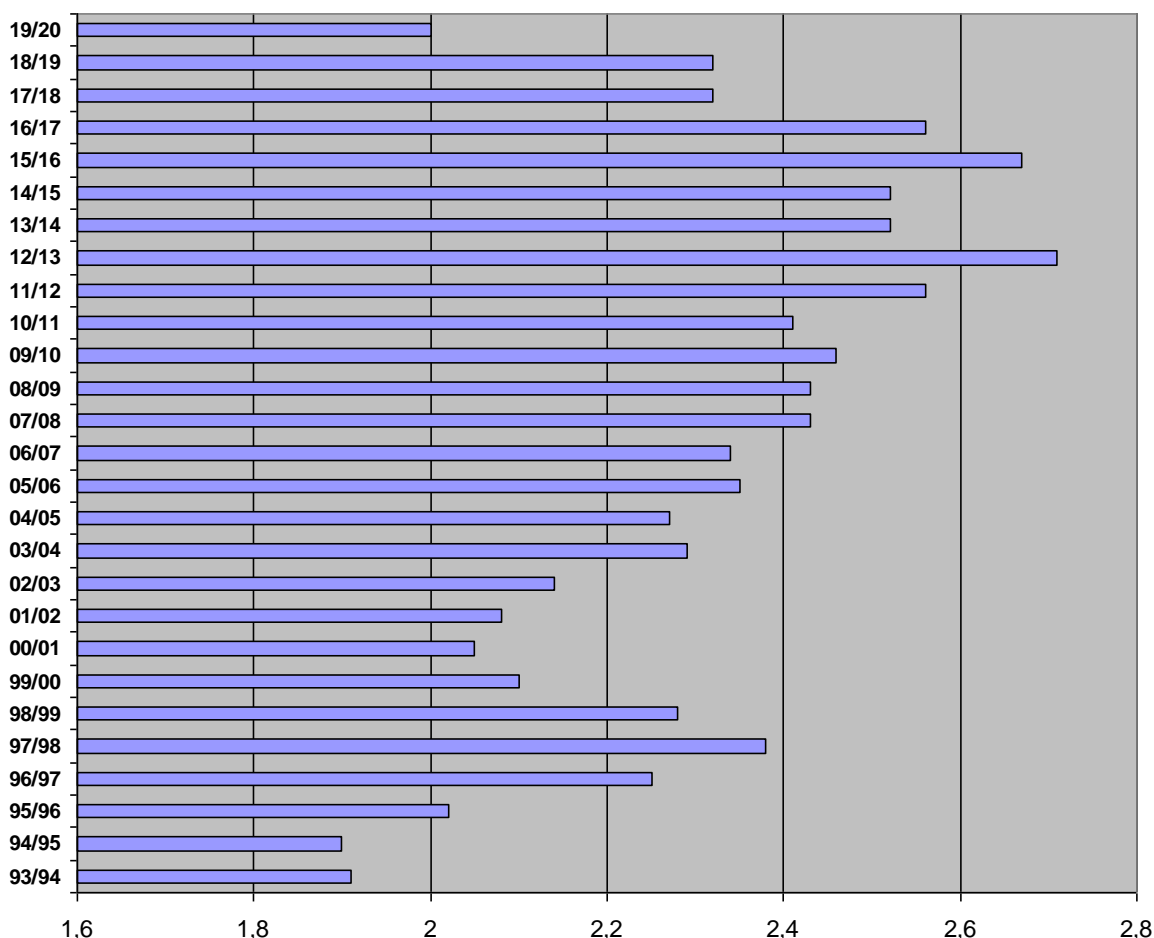
c) Přehled studijních výsledků za I. a II. pololetí šk. r. 2019/2020

	Počet žáků		Prospěch								Průměr	
	I.pol.	II.pol.	I.pol.				II.pol.				I.pol.	II.pol.
Č1A	5	4	0	4	1	0	0	3	1	0	2,30	2,44
Č2B	2	2	0	2	0	0	0	2	0	0	2,31	1,81
Č3A	4	4	0	1	2	1	0	4	0	0	2,76	2,38
ČB1B	10	10	0	4	1	5	0	7	3	0	2,40	2,21
ČB2A	9	9	0	5	3	1	0	9	0	0	2,29	1,87
ČB3B	6	6	0	4	1	1	1	5	0	0	2,15	1,86
G1	4	5	0	2	1	1	2	3	0	0	2,19	1,94
G2	7	7	0	6	1	0	0	7	0	0	2,20	2,00
G3	5	8	0	4	1	0	3	5	0	0	2,12	1,71
G4	2	2	0	0	2	0	0	2	0	0	2,29	2,27
K1A	2	2	0	1	0	1	0	2	0	0	2,50	2,43
K1B	6	6	1	3	1	1	3	3	0	0	2,04	1,92
K2A	4	4	0	2	0	2	0	4	0	0	2,31	1,80
K2B	3	3	0	1	1	1	1	1	1	0	2,24	2,24
K3A	4	4	1	2	0	1	1	3	0	0	2,09	2,19
KC3B	6	6	2	3	1	0	3	3	0	0	1,87	1,75
KC1A	6	5	0	6	0	0	0	5	0	0	2,26	2,17
KC2B	6	6	1	3	2	0	1	5	0	0	1,91	1,71
KdCU3A	3	3	0	3	0	0	2	1	0	0	1,88	1,55
Sokol.	2	2	0	0	1	1	0	2	0	0	2,76	2,76
Celkem	96	98	5	56	19	16	17	76	5	0	2,22	2,00
			s vyznamen.	prospěl	nehodnocen	neprospěl	s vyznamen.	prospěl	nehodnocen	neprospěl		

d) Přehled absencí za I. a II. pololetí šk. r. 2019/2020

	I. pololetí				II. pololetí			
	teorie		praxe		teorie		praxe	
	celkem	neoml.	celkem	neoml.	celkem	neoml.	celkem	neoml.
Č1A	198	11	96	18	123	0	12	0
Č2B	0	0	21	21	3	0	8	7
Č3A	291	30	147	0	114	0	49	0
ČB1B	491	40	330	24	0	0	0	0
ČB2A	593	54	602	28	219	1	126	0
ČB3B	283	0	189	35	97	0	63	35
G1	331	4	105	21	145	1	6	0
G2	461	0	161	0	285	0	35	0
G3	314	0	78	0	133	0	42	0
G4	212	14	66	18	37	0	18	0
K1A	77	0	12	6	18	0	18	0
K1B	254	0	207	42	79	0	142	30
K2A	103	0	217	0	70	0	119	0
K2B	59	0	56	0	43	0	77	0
K3A	212	15	56	7	122	3	28	28
KC3B	237	16	105	21	42	15	80	17
KC1A	100	6	156	0	56	0	18	0
KC2B	155	0	147	0	76	0	102	0
KdCU3A	91	0	42	0	43	0	0	0
Sokol.	213	3	0	0	0	0	0	0
Celkem	4675	193	2793	241	1705	20	943	117

e) Srovnání studijních výsledků se školními roky předešlými:



f) Názorový dotazník na práci SPV

Ve školním roce 2019/20 bylo provedeno šetření názorové hladiny žáků připravujících se ve Středisku praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP. Žáci anonymní formou odpovídali na třicet otázek s možností výběru ze třech možných odpovědí. Výsledek ankety vypovídá jednoznačně ve prospěch střediska. Respondenti uváděli, že čas vymezený k odbornému výcviku je využíván maximálně. Žáci mají důvěru ke svým pedagogickým pracovníkům. Práce se žáky, odborné znalosti a pedagogické cítění se projevuje na velmi dobré úrovni.

Na pracovištích se žáci nesetkávají se šikanou. Pracovní podmínky hodnotí většina žáků jako vynikající, někteří žáci nejsou schopni toto objektivně posoudit. Tímto každoročně získáváme určitý obraz o jednotlivých učebních skupinách, vztazích, pracovním a školním prostředí - přesto tyto výsledky bereme s určitou „rezervou“. Dále jsme nově pro žáky uskutečnili společně s training managerem GH PUPP a.s., školení „Společenské etikety“.

Pro Středisko praktického vyučování o.p.s. jsme vypracovali Koncepti rozvoje SPV GRANDHOTEL PUPP o.p.s., kde jsme se mimo jiné zaměřili na prohlubování a uplatňování cizojazyčné konverzace s našimi žáky.

Dále je velmi potěšující, že převážná většina našich žáků vykonává prázdninové brigády u našeho zřizovatele, akciové společnosti GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s. a že s našimi žáky byli vedoucí středisek v době prázdninových brigád velmi spokojeni a sledovali výrazný rozdíl v pracovních dovednostech v porovnání s brigádníky z jiných škol a

zařízení. U převážné většiny žáků čtyřletých maturitních oborů se však stále častěji setkáváme s neochotnou zapojit se do odborných soutěží, nebo letních brigád.

g) Distanční výuka:

Vzhledem k epidemické situaci jsme museli 11. 3. 2020 zahájit distanční výuku s žáky. S žáky jsme komunikovali nejdříve prostřednictvím e-mailů a v měsíci dubnu zahájili výuku prostřednictvím Microsoft Teams. Probírali a opakovali dle plánu ŠVP. ŠVP byl s žáky splněn.

8. června jsme zahájili dobrovolnou praxi, kterou jsme spíše věnovali doplnění a opakování podle individuálních potřeb. Zájem o individuální konzultace byl u velké většiny žáků.

Na závěr distanční výuky jsme žákům zadali dotazník na spokojenost s distanční výukou. Ve většině dotazovaných žáků se opakovalo, že žákům distanční výuka nevyhovovala, z hlediska jejich schopnosti plnit pracovní úkoly v daném povolání na pracovišti v reálném prostředí.

h) Závěrečné zkoušky:

- **Závěrečné zkoušky s výučním listem** proběhly v řádném termínu:
 - od 3. 6. 2020 písemná část,
 - 4. 6. 2020 jazyková zkouška,
 - 7. - 9. 6. 2020 praktická část.
 - Ústní část zkoušky probíhala ve dnech 22. – 23. 6. 2020
- **Závěrečné praktické maturitní zkoušky s maturitním vysvědčením proběhly v termínu:**
 - **27. 05. 2020**
 - Příprava inventáře dle žádanky, příprava prostor pro konání PMZM, příprava výzdoby, převzetí surovin na výrobu slavnostního menu, uskladnění surovin
 - **28. 05. 2020**
 - Příprava slavnostní tabule, příprava a leštění inventáře, prezentace odborných dovedností, předběžná příprava na vyhotovení slavnostního menu,
 - **29. 05. 2020**
 - Prostření slavnostní tabule a založení výzdoby dle zadaného tématu, servis slavnostního banketu, komunikace s hosty, práce po ukončení provozu, příprava pracoviště před zahájením a po ukončení slavnostního banketu, výroba jednotlivých pokrmů, food styling pokrmů, nakládání se surovinami.
- Závěrečné praktické zkoušky vykonávalo 24 žáků, oborů s výučním listem. Praktické zkoušky proběhly na velmi slušné úrovni a prokázaly dobrou připravenost žáků, zejména po odborné stránce.
- Závěrečné praktické maturitní zkoušky vykonávali 2 žáci, oboru gastronomie s maturitní zkouškou. Praktické maturitní zkoušky proběhly na velmi slušné úrovni a prokázaly dobrou připravenost žáků, zejména po odborné stránce.
- **Celkem konalo praktické závěrečné zkoušky žáků**

Číšník, servírka	Kuchař, kuchařka	Cukrář-výroba	Gastronomie	Celkem
11	10	3	2	26

- Žáci oboru kuchař, kuchařka: na základě společného losovaného zadání (spolu s žákem oboru číšník - servírka) nejprve vypracovali „Samostatnou odbornou práci“ na vylosované téma a menu pro 8 osob (6 pozvaných hostů a hodnotící komisi), provedli normování pokrmů, vypracovali technologické postupy, žádanky na suroviny a výrobu pokrmů, písemně zpracovali dodržování HACCP v kuchařské praxi. Samostatnou odbornou práci si žáci před komisí obhajovali ústně a součástí praktické zkoušky byla také jazyková zkouška. Rovněž se podíleli na vyjádření charakteru slavnostní tabule, dekoraci, květinové výzdobě a obstarání si veškerého inventáře.

- Žáci oboru číšník, servírka, barman, barista: společně si losovali zadaná témata s žáky oboru kuchař-kuchařka, museli společně vypracovat menu pro 8 osob, sestavit „Samostatnou odbornou práci“ podle zadaných parametrů. Jeden z pokrmů ve slavnostním menu musel být komisí prezentován, dohotoven a servírován podle pravidel složité obsluhy – práce u stolu hosta.

Samostatnou odbornou práci si žáci před komisí obhajovali ústně a součástí praktické zkoušky byla také jazyková zkouška.

Žáci měli za úkol obstarat si veškerou výzdobu, postavit slavnostní tabuli, odborně prostříti, vyzdobit výstižnou dekorací. Připravit zázemí (příruční stůl, vyhřívací zařízení, flambovací a nápojové vozíky apod.)

- Praktickou zkoušku žáků oboru kuchař, číšník 65-51-H/01 hodnotila komise složená z odborníků společnosti Grandhotelu Pupp Karlovy Vary, a.s., učitelů odborného výcviku SPV o.p.s. a odborných učitelů SŠ stravování a služeb, Ondřejská 56, Karlovy Vary.

Praktickou maturitní zkoušku skládali žáci na téma „210 let výročí úmrtí J. G. Pupp“ Žáci sestavili menu pro 6 osob a jeden den vykonávali zkoušku v obsluze a druhý den ve výrobě.

- Praktickou maturitní zkoušku žáků oboru Gastronomie 65-41-L/01 hodnotila komise složená z odborníků společnosti GRANDHOTELU PUPP Karlovy Vary, a.s., učitelů odborného výcviku SPV o.p.s. a odborných učitelů SŠ stravování a služeb, Ondřejská 56, Karlovy Vary.

- Komise konstatovaly, že praktické zkoušky prověřily žáky do značné míry, jak hluboce si osvojili odborné znalosti a praktické dovednosti získávané během tří a čtyř let v GRANDHOTELU PUPP Karlovy Vary a.s.

Předvedené výkony během zkoušky odpovídají rozsahu učiva stanoveného učebními dokumenty a jsou na velmi dobré úrovni. Jednoznačné uspokojení vyplynulo i ze strany managementu akciové společnosti. Zkoušky se konaly v krásném prostředí Slavnostního sálu GRANDHOTELU PUPP Karlovy Vary a.s. ve dvou dnech u pěti krásně prostřených tabulí, tentokrát bez hostů, protože epidemická situace nepovolovala veřejnost na zkouškách.. Ředitelka SPV o.p.s., představila žáky, management akciové společnosti GH PUPP, hodnotící komise a závěrečné zkoušky prohlásila za zahájené.

- Bylo konstatováno, že žáci - absolventi SPV o.p.s., Karlovy Vary jsou velmi dobře připraveni po odborné stránce.

- **Výsledky závěrečných zkoušek 2020 s výučním listem:**

	Číšník-servírka:	Kuchař,-ka:	Cukrář-ka	CELKEM
s vyznamenáním	2	4	2	8
prospěl-a	9	6	1	16
Nekonal	0	0	0	0
Opravná část ZZ	0	0	0	0
Celkem	11	10	3	24

- **Výsledky praktickým maturitních zkoušek 2020 s maturitním vysvědčením:**

Konal/a maturitní zkoušky	2
Nekonal/a ZZ	0

6) Údaje o výsledcích České školní inspekce :

- a) Ve školním roce 2002/2003 byla v době 26. - 28. 11. 2002 Českou školní inspekcí provedena inspekční a kontrolní činnost.**

- Předmětem bylo zjištění:
 - Personálních a materiálně technických podmínek vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným učebním dokumentům vyučovaných oborů: 65-53-H/001 číšník, servírka, 65-52-H/001 Kuchař, kuchařka a 29-54-H/002 cukrář-výroba.
 - Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku žáků v oborech 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-52-H/001 Kuchař, kuchařka.
- **Inspekční tým konstatoval tento závěr:**

V zajištění podmínek pro výchovu a vzdělávání se promítá zájem zřizovatele o vlastní výchovu budoucích pracovníků. Personální i materiální podmínky splňují všechny požadavky stanovené pro výuku žáků školskými předpisy i učebními dokumenty. Nadstandardní úroveň těchto podmínek garantuje renomé Grandhotelu Pupp, v jehož prostředí jsou žáci vychováváni. Výuka je vedena v souladu s učebními osnovami a s vysokými nároky na profesionální úroveň absolventů, ve výchově není opomíjena složka rozvoje osobnosti žáka. Řízení výchovně vzdělávací činnosti je chápáno jako proces, ve kterém jsou uplatňovány závěry plynoucí z dosažených výsledků. V hodnocení soukromých škol a zařízení podle zákona č. 306/1999 Sb., o poskytnutí dotací soukromým školám, předškolním zařízením, se SPV řadí mezi lepší než průměrné.

- b) Ve školním roce 2006/2007, ve dnech 26. a 28. února 2007 byla provedena ČŠI, Karlovarským inspektorátem provedena veřejnosprávní a státní kontrola týkající se správnosti vybraných povinně zapisovaných údajů v rejstříku škol a školských zařízení a kontrola využívání finančních prostředků státního rozpočtu poskytnutých školskému zařízení v oblasti materiálních a finančních podmínek v období roku 2006 ve SPV.**

- **V žádném z kontrolovaných oblastí nebylo zjištěno porušení ustanovení zákona,** nebylo zjištěno porušení právních předpisů souvisejících s poskytováním dotací, nebylo zjištěno porušení ustanovení zákona o účetnictví, o státní statistické službě, nebyly porušeny zásady a termíny finančního vypořádání vztahů se státním rozpočtem, státními finančními aktivy nebo Národním fondem.

- c) **Ve školním roce 2009/10 dne 26. října 2009 byla provedena KÚ Karlovarského kraje veřejnoprávní kontrola podle § 16 zákona č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů.**
- **Předmět kontroly:** Kontrola využití finančních prostředků poskytnutých v rozsahu a za podmínek stanovených zákonem č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů.
 - **Kontrolní zjištění:** nebyly shledány nedostatky.
- d) **Ve školním roce 2010/11 dne 28. března 2011 byla provedena veřejnoprávní kontrola podle § 174 odst. 2 písm. e) zákona č. 561/2004 Sb.**
- **Předmět kontroly:** Dodržování vybraných ustanovení školského zákona a souvisejících a prováděcích právních předpisů, které se vztahují k využívání finančních prostředků státního rozpočtu. Kontrolované období rok 2010 a 2011, k datu kontroly.
 - **Kontrolní zjištění:** Veřejnoprávní kontrolou oprávněnosti a využívání finančních prostředků poskytnutých podle ustanovení § 160 odst. 4 školského zákona a podle ustanovení § 1 zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, ve znění účinném v kontrolovaném období, nebylo zjištěno porušení kontrolovaných právních předpisů.
- e) **Ve školním roce 2014/15 dne 18. – 20. února 2015 byla provedena inspekční činnost:**

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střediskem praktického vyučování podle § 174 odst. 2 písm. b) školského zákona č. 561/2004 Sb.

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

Kontrola dodržování vybraných ustanovení školského zákona a souvisejících a prováděcích právních předpisů, vykonávaná podle § 174 odst. 2 písm. d) školského zákona

Veřejnosprávní kontrola využívání finančních prostředků státního rozpočtu poskytnutých soukromým školám a školským zařízením podle § 160 odst. 4 a § 163 školského zákona, ve znění účinném v kontrolovaném období, a podle § 1 zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školním zařízením, ve znění účinném v kontrolovaném období, vykonávaná podle § 174 odst. 2 písm. e) školského zákona.

- f) **Ve školním roce 2014/15 dne 12. září 2014 byla provedena Krajskou hygienickou stanicí Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech kontrola hygieny práce:**

Předmět kontroly:

Kontrola plnění povinností stanovených zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění, vyhláškou č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v platném znění, nařízením vlády č. 361/2007Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění, vyhlášky č. 288/2003 Sb., kterou se stanoví práce a pracoviště, které jsou zakázány těhotným ženám, kojícím ženám, matkám do konce devátého měsíce po porodu a mladistvým a podmínky, za nichž mohou mladiství výjimečně tyto práce konat z důvodu přípravy na povolání v platném znění, a vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Závěr kontroly:

Vše bylo zjištěno bez závad.

g) Ve školním roce 2018/19 dne 12. června. 2019 byla provedena kontrola z Oblastního inspektorátu práce pro Plzeňský kraj a Karlovarský kraj

Kontrola byla zahájena po splnění povinnosti uložené ustanovením zákona č 251/2005 Sb., o inspekce práce, ve znění pozdějších předpisů v sídle SPV GRANDHOTEL PUPP o.p.s

Kontrolou nebyly zjištěny nedostatky.

h) Ve školním roce 2019/20 dne 25. září 2019

byla provedena Krajskou hygienickou stanicí Karlovarského kraje se sídlem v Karlových Varech kontrola hygieny práce:

Předmět kontroly:

Kontrola plnění povinností stanovených zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění, vyhláškou č. 410/2005 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v platném znění, nařízením vlády č. 361/2007Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění, vyhlášky č. 288/2003 Sb., kterou se stanoví práce a pracoviště, které jsou zakázány těhotným ženám, kojícím ženám, matkám do konce devátého měsíce po porodu a mladistvým a podmínky, za nichž mohou mladiství výjimečně tyto práce konat z důvodu přípravy na povolání v platném znění, a vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Závěry z kontrolní činnosti:

Sílnou stránkou SPV je způsob zajištění praktického vyučování a jeho prostorových, finančních a materiálních podmínek. V této oblasti středisko vhodně motivuje žáky ke vzdělání včetně finanční motivace a následně kontroluje dosahování výstupů. Účast žáků v soutěžích a v různých profesně zaměřených seminářích a školeních podporuje rozvoj odborných kompetencí. Řízení střediska a nastavený kontrolní systém přispívá ke zlepšování výsledků vzdělávání žáků. Organizaci vzdělávání a jeho materiální podmínky lze označit za příklad dobré praxe.

SPV úspěšně pokračuje v dlouholeté tradici vzdělávání žáků gastronomických oborů, žáci jsou přijímáni ke vzdělání i z jiných okresů. Nadstandardní prostředí mezinárodního hotelu a podpora zřizovatele při zajišťování podmínek pro vzdělávání podporuje profesionální úroveň absolventů včetně možnosti jejich dalšího uplatnění přímo na pracovišti. V hodnocení období se změnilo vedení střediska, které úspěšně pokračuje v nastavených systémech řízení.

Pro účely zvýšení dotací podle § 5 zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školním zařízením, ve znění pozdějších předpisů, je právnická osoba vykonávající činnost střediska praktického vyučování celkově hodnocena jako nadprůměrná.

7) Údaje o mimoškolních aktivitách 2019/2020

Datum	Školní rok zahájilo 100 žáků
12. 09. 2019	Školení žáků oboru barman, barista „Příprava kávy a obsluha kávovarů Mainl“
23. 09.2019	Seznámení žáků s managementem GRANDHOTELU PUPP a.s.
24. 09. 2019	Školení všech žáků 1. ročníků „Etiketa v hotelu“
28. – 29. 09. 2019	Vinně slavnosti (hotelová akce), žáci oboru kuchař/ka, číšník servírka přítomni na akci.
21. – 23. 10. 2019	UOV a ředitelka SPV přítomni na gastronomické výstavě v Miláně
29. 10. 2019	Školení všech IOV GRANDHOTELU PUPP a.s.
5. 11. 2019	Školení žáků oboru číšník, servírka, gastronom „Servis čaje a druhy čajů“
12. 11. 2019	Seminář „Španělská kuchyně“ restaurace La Hospoda – 2 žáci oboru kuchař/ka
15. – 16. 11. 2019	Workshop pro pedagogické pracovníky Česká barmanská asociace Brno UOV Gabriela Ferklová, Bc. Vladka Příhodová – ředitelka SPV GH PUPP
21. 11. 2019	Seminář pro žáky G4 „Dekantace vína a jeho servis“
28. 11. 2019	Seminář pro žáky oboru číšník, servírka 3. ročník „Čepování piva a jeho servis“
3. 12. 2019	Kuchařská soutěž „Lázeňský pohárek“, 2 žáci oboru kuchař a cukrář
12. 12. 2019	Den otevřených dveří Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary Soutěž žáků oboru číšník „Tabule na téma Podkrkonošské Vánoce“
26. 6. 2020	Předávání výučních listů

8) Opravné, do klasifikační a závěrečné zkoušky

V měsíci srpnu vykonávali 3 žáci do klasifikační zkoušku. Žádný žák neopakoval ročník. V měsíci září žádný žák nevykonával závěrečnou zkoušku.

9) Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

a) Jednotliví pedagogičtí pracovníci:

- **Renata Sochová** – učitelka odborného výcviku zahájila v roce 2005 doplňující pedagogické studium pro učitele odborného výcviku při Západočeské univerzitě v Plzni. FPE – celoživotní vzdělávání. Úspěšně ukončila studium 2007.

UOV se účastní vzdělávacích kurzů v oblasti výroby rámci GRANDHOTELU PUPP a.s.

- **Gabriela Ferklová** – učitelka odborného výcviku úspěšně ukončila jednoleté Studium pedagogiky při NIDV Karlovy Vary 2019.

UOV se účastní vzdělávacích kurzů v oblasti obsluhy rámci GRANDHOTELU PUPP a.s.

- **Vladimíra Příhodová** – ředitelka SPV o.p.s. nástup do funkce 1. 3. 2012.

Úspěšně ukončila jednoleté studium pedagogiky při NIDV Karlovy Vary 2013.

Úspěšně ukončila Kvalifikační studium pro ředitele škol a školských zařízení při NIDV Karlovy Vary.

Ve školním roce 2015/2016 zahájila kombinované bakalářské studium na Pedagogické fakultě Karlovy univerzity v Praze obor Učitel odborných předmětů a odborného výcviku.

Bakalářské studium úspěšně ukončila v roce 2019.

b) Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků a celoživotní učení

Nová UOV úspěšně ukončila DPS při NIDV.

Ředitelka SPV GH PUPP úspěšně ukončila bakalářské studium na Karlově univerzitě na pedagogické fakultě.

Zaměstnancům je umožněna široká účast na vzdělávacích akcích odborného směru od GRANDHOTELU PUPP a.s.

c) Organizační zajištění:

Pedagogové předávají své požadavky na účast na akcích DVPP ředitelce SPV, který s pracovníky projedná termín, zastupitelnost ve výuce, způsob dopravy a vhodnost výběru akce.

10) Základní údaje o hospodaření SPV GRANDHOTEL PUPP o.p.s.

Základní údaje o hospodaření jsou uvedeny ve Výroční zprávě, zpracované podle zákona o obecně prospěšných společnostech a k ní přiložené roční účetní závěrce.

11) Závěr výroční zprávy

Škola ve své činnosti důsledně vychází z požadavků praxe, což se výrazně promítá v odborném výcviku, který se v rámci možností ve vyšších ročnících orientuje na práci přímo s hostem na konkrétních úkonech. Tuto tendenci se daří naplňovat. Velkým kladem dosavadního vývoje SPV, je vyšší povědomí celé akciové společnosti, výrazná finanční podpora, která zaručuje žákům veškeré potřebné pomůcky, suroviny, materiálně-technické zázemí, kurzy, školení apod. pro vzdělávání se ve zvoleném oboru.

Celková péče o učňovský dorost v GRANDHOTELU PUPP a výchova žáků byla po celý školní rok zabezpečována ve shodě se statutem a s příslušnými platnými předpisy. Hodnotíme-li uplynulý školní rok, můžeme s naprostým přesvědčením říci, že jsme v uplynulém školním roce vytvořili žákům nadstandardní podmínky ve vzdělávacím systému a rodičům pak perfektní péči o jejich děti.

Výroční zpráva o činnosti Střediska praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. Karlovy Vary, byla projednána a schválena správní radou obecně prospěšné společnosti

V Karlových Varech dne: 8. října 2020

.....

Za správní radu o.p.s.:

.....
Bc. Vladimíra Příhodová
ředitelka
SPV GRANDHOTEL PUPP o.p.s.

.....
Jindřich Krausz
generální ředitel
GRANDHOTELU PUPP, a.s.

OSNOVA

- 1) Charakteristika
- 2) Přehled učebních plánů se schvalovacími doložkami MŠMT
- 3) Údaje o pracovnících SPV, kvalifikaci, praxi a způsobilosti
- 4) Údaje o přijímacím řízení
- 5) Přehledné údaje o studijních výsledcích a ZZ
- 6) Údaje o výsledcích České školní inspekce
- 7) Údaje o mimoškolních aktivitách 2010/2011
- 8) Opravné, do klasifikační a závěrečné zkoušky
- 9) Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků
- 10) Základní údaje o hospodaření SPV GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
- 11) Závěr výroční zprávy