

PUPP

STŘEDISKO PRAKTICKÉHO
VYUČOVÁNÍ

Výroční zpráva o činnosti

Školní rok 2024/2025

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

1) Charakteristika:

- a) Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary se nachází ve III. 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) zvlášť 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, 724 227 389
 - 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 2024 přípravu na povolání 84 žáků v učebních oborech kuchař, číšník, cukrář a obor gastronomie a hotelnictví

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, se domníváme, 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 a anglickém. Odborných soutěží jsme se v tomto školním roce účastnili.

- 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 odborných kompetencí a dovedností 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 odborné 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.

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

Naše školské zařízení v rámci praktického vyučování intenzivně podporuje odborný růst a motivaci žáků a dává prostor pro získání nadstandardních znalostí a dovedností. Při těchto aktivitách SPV spolupracuje s profesními sdruženími, s významnými specialisty v oboru i se společnostmi. Spolupracujeme a podílíme se na realizaci kuchařské a cukrářské soutěže „Lázeňský pohárek“ a úzce spolupracujeme s CBA (Česká barmanská asociace) a AKC ČR (Asociace kuchařů a cukrářů)

Zahájení šk. roku 2024/25 podle ročníků:

Celkem	I. ročník	II. ročník	III. ročník	IV. ročník	Celkem
Obor kuchař, číšník (6551H/01)	14	14	12	0	40
Obor cukrář (2954H/01)	5	8	2	0	15
Gastronomie a hotelnictví (6541L/01)	11	1	11	6	29
C e l k e m	30	23	25	6	84

Od 1. 9. 2022 vyučujeme podle vypracovaných nových školních vzdělávacích programů.

Přehled oborů vzdělávání a učební dokumentace

Ve školním roce 2024/25 bylo vzdělávání organizováno dle následujících školních vzdělávacích programů (ŠVP):

Střední vzdělání s výučním listem

65-51-H/01 Kuchař – číšník RVP vydalo MŠMT pod č.j. 12 698/2007-23

- zaměření kuchař ŠVP Kuchař, kuchařka
- zaměření číšník ŠVP Číšník, servírka
- zaměření číšník ŠVP Číšník, barman, barista

29-54-H/01 Cukrář RVP vydalo MŠMT pod č.j. 12 698/2007-23

ŠVP Cukrář, cukrářka

Střední vzdělání s maturitní zkouškou

65-41-L/01 Gastronomie RVP vydalo MŠMT pod č.j. 12 698/2007-23

ŠVP Gastronomie a hotelnictví

65-41-L/51 Gastronomie RVP vydalo MŠMT pod č.j. 1 606/2010-23

ŠVP Gastronomie

V průběhu školního roku 2021/22 byly přepracovány všechny školní vzdělávací programy (ŠVP) školy a byly připraveny pro vzdělávací praxi od 1.9.2022, a to ve smyslu úprav RVP provedených MŠMT ČR a dle evaluačních výstupů získaných dosavadní dlouholetou realizací ŠVP.

Dle nových ŠVP začala od 1.9.2022 probíhat vzdělávání počínaje 1.ročníky.

2) 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.: Mgr. Vladimíra Příhodová

- Ve SPV je 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)

Ve školním roce 2020/2021 zahájené magisterské studium na UK v Praze obor Pedagogika a výchova ke zdraví.

V roce 2023 úspěšně studium ukončeno.

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

- Učitelka OV pro obor číšník, servírka: Bc. Markéta Krýslová

K 1. 9. 2021 nastoupila UOV Markéta Krýslová, vyučena v oboru servírka v roce 1998. Absolventka maturitního oboru SŠ stravování a služeb 2018 nástavbové studium.

V roce 2021 zahájila studium pro pedagogy. Studium pedagogiky při NPI v Karlových Varech. Úspěšně ukončila studium pedagogiky.

Zároveň zahájila bakalářské studium v oboru „Učitel odborných předmětů a praktického vyučování na UK v Praze (2021) – studium úspěšně ukončeno.

Praxi v oboru má UOV 25 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 42 let, z toho 30 let ve výchově.
- Vzdělávací program NIDV – Jak úspěšně komunikovat s podřízenými, Odborný výcvik v praxi a další semináře.

d) Dále bylo ve školním roce 2024/2025 generálním ředitelem jmenováno 16 instruktorů odborné výcviku z řad pracovníků GRANDHOTELU PUPP a.s., kteří se Střediskem

praktického vyučování během školního roku úzce spolupracují a podílí se na profesní výchově žáků a zapojení do profesního života.

- 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. V tomto školním roce se pedagogické minimum konalo.

3) 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 Střední škola živnostenská Sokolov
- b) Požadavek SPV GH PUPP o.p.s. na počet nových žáků byl 15 a přijato bylo 9 žáků. Přihlášky žáci zasílají na SŠ stravování a služeb v Karlových Varech.

	Plán	Přijato
Obor kuchař, číšník (6551H/01)	15	14
Obor cukrář (2954H/01)	10	5
Gastronomie (6541L/01)	10	11
C E L K E M:	25	30

c) Přijetí žáci oboru:

- Kuchař, číšník, cukrář/ka a gastronomie jsou žáky SŠ stravování a služeb Karlovy Vary
- Kuchař, číšník, cukrář/ka jsou někteří žáci také ze SŠ živnostenské Sokolov

d) Celkový počet všech žáků připravovaných v SPV od 1. 9. 2024

Celkem	I. ročník	II. ročník	III. ročník	IV. ročník	Celkem
Obor kuchař, číšník (6551H/01)	14	14	12	0	40
Obor cukrář (2954H/01)	5	8	2	0	15
Gastronomie a hotelnictví (6541L/01)	11	1	11	6	29
C e l k e m	30	23	25	6	84

4) Přehledné údaje o výsledcích JZZ a MPZK:

- a) Školní rok 2024/25 ve SPV GRANDHOTELU PUPP o.p.s. zahájilo celkem: 84 žáků.
 b) Během školního roku 2024/25 byl zaznamenán tento pohyb ve stavech žáků:

Aktuální počet žáků k: **30. 6. 2025**

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.														
Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy vary, tel. 353 109 528														
Aktuální počet žáků k : 06.06.2025														
	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	2	6	8	2	3	5	1	4	5	18				
II. ročník	2	3	5	5	5	10	2	6	8	23				
III. ročník	1	4	5	5	2	7	0	2	2	14				
	Obor 65-41-L/01									Celkem				
	Gastronomie													
	chlapci	dívky	celkem											
I. ročník	2	10	12							12				
II. ročník	0	1	1							1				
III. ročník	8	3	11							11				
IV. ročník	1	5	6							6				
Celkem chlapci	31									85				
Celkem dívky		54												
Celkem	85													
SŠ stravování a služeb KV	80		žáků							65-51-H/01 číšník, servírka			18	
SŠŽ Sokolov	5		žáků							65-52-H/01 kuchař, -ka			22	
Celkem	85		žáků							29-54-H/01 cukrář, -ka			15	

Změna v počtech žáků SPV ve školním roce 2024/2025

	09/2024	10/2024	11/2024	12/2024	01/2025	02/2025	03/2025	04/2025	05/2025	06/2025	07/2025	08/2025
65-51-H/01 číšník, servírka	17	17	18	18	19	20	19	19	19	18	18	18
65-52-H/01 kuchař, -ka	23	23	23	22	22	22	22	22	22	22	22	55
29-54-H/01 cukrář, -ka	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
65-41-L/01 gastromonie	30	29	30	30	30	31	31	31	30	30	30	30
Celkem	84	84	86	85	86	88	87	87	86	85	85	85

Názorový dotazník na práci SPV

Ve školním roce 2024/2025 proběhlo pravidelné šetření spokojenosti žáků připravujících se ve Středisku praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP. Anonymní dotazník obsahoval třicet otázek s možností výběru ze tří odpovědí.

Výsledky ankety vyznívají jednoznačně pozitivně. Žáci uvádějí, že čas vymezený pro odborný výcvik je plně využit a že mají důvěru ke svým pedagogickým pracovníkům. Oceňují jejich odbornost, přístup i schopnost citlivě reagovat na potřeby studentů.

Z dotazníků dále vyplynulo, že se žáci na pracovištích nesetkávají s projevy šikany a že pracovní podmínky hodnotí většina z nich jako velmi dobré. Někteří žáci si sice netroufli pracovní prostředí objektivně zhodnotit, přesto je celková zpětná vazba pro středisko velmi příznivá.

Tato každoroční evaluace nám poskytuje cenný přehled o klimatu ve výukových skupinách, vztazích i pracovním prostředí, přičemž si uvědomujeme, že výsledky je třeba interpretovat s jistou mírou rezervy.

Pro potřeby dalšího rozvoje byla zpracována Koncepce rozvoje Střediska praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s., která se mimo jiné zaměřuje na posílení výuky cizích jazyků a rozvoj konverzačních dovedností žáků.

Velmi potěšující je skutečnost, že většina našich žáků vykonává prázdninové brigády přímo u našeho zřizovatele – společnosti GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary a.s. Vedoucí středisek hodnotí naše žáky velmi pozitivně a opakovaně poukazují na vyšší úroveň jejich pracovních návyků ve srovnání s brigádníky z jiných škol.

Určitým tématem k dalšímu rozvoji však zůstává nižší ochota části žáků maturitních oborů zapojovat se do odborných soutěží či do prázdninových pracovních aktivit. V této oblasti plánujeme hledat nové formy motivace a podpory jejich zapojení.

Digitalizace ve výuce

Stále klademe důraz na adaptaci žáků v moderním pracovním prostředí a rozvoj jejich digitálních kompetencí. Komunikace mezi pedagogy, žáky i zákonnými zástupci nadále probíhá prostřednictvím platformy Microsoft Teams, kde zároveň sdílíme výukové materiály, informace k odbornému výcviku a další důležité dokumenty.

Díky podpoře našeho zřizovatele, společnosti GRANDHOTEL PUPP a.s., byla učebna vybavena velkoplošnou interaktivní obrazovkou, která umožňuje aktivní zapojení žáků do digitalizované výuky a rozšiřuje možnosti praktického vyučování. Žáci tak mohou efektivně vyhledávat a zpracovávat informace z odborných zdrojů.

Ve výuce gastronomických předmětů využíváme moderní výukové portály Kulinářské umění a proHost, které přinášejí aktuální obsah a interaktivní vzdělávací materiály podporující profesní růst našich žáků.

Závěrečné zkoušky:

- **Závěrečné zkoušky s výučním listem proběhly v řádném termínu:**

14. 2. 2025 (pátek) od 12:30 a 13:30 hodin	Zadávání SOP – budova SŠ
11. 4. 2025 (pátek) do 12:00 hodin	Odevzdání SOP – vedoucímu práce
26. 5. – 29. 5. 2025 (pondělí–čtvrtek)	Dny pro přípravu na závěrečnou zkoušku
2. 6. 2025 (pondělí) od 8:00 hodin	Písemná část – budova SŠ
3. 6. 2025 (úterý) cca od 8:00 hodin – KUCHAR, ČÍŠNÍK, CUKRÁŘ	Jazyková zkouška – budova SŠ
4. 6. 2025 (středa)	Normování – KUCHAR, CUKRÁŘ
10. 6. – 12. 6. 2025 (úterý–čtvrtek)	Praktická část JZZ Slavnostní sál GRANDHOTELU PUPP
18. 6. 2025 – 20. 6. 2025 (středa–pátek)	Ústní část v budově SŠ
25. 6. 2025 (středa)	Slavnostní předávání Výučních listů

- **Závěrečné praktické maturitní zkoušky s maturitním vysvědčením proběhly v termínu:**

- **23. 04. 2025**

- Příprava inventáře dle žádanky, příprava prostor pro konání PMZM, příprava výzdoby, převzetí surovin na výrobu slavnostního menu, uskladnění surovin

- **24. 04. 2025**

- Příprava slavnostní tabule, příprava a leštění inventáře, prezentace odborných dovedností, předběžná příprava na vyhotovení slavnostního menu,

- **25. 04. 2025**

- Prostření slavnostní tabule a založení výzdoby dle zadaného tématu, servis slavnostního banketu, komunikace s hosty, práce po ukončení provozu, příprava pracoviště před zahájení a po ukončení slavnostního banketu, výroba jednotlivých pokrmů, food styling pokrmů, nakládání se surovinami.

- Závěrečné praktické zkoušky vykonávalo 11 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 vykonávalo 6 žáků, 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
3	6	2	6	17

- Žáci oboru kuchař, kuchařka: na základě společného losovaného zadání (spolu se žákem oboru číšník – servírka) nejprve vypracovali „Samostatnou odbornou práci“ na vylosované téma a menu pro 8 osob (6 pozvaných hostů a 2 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 komisi 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:

„130 let výročí zpřístupnění Císařských lázní v Karlových Varech“

Žáci sestavili menu pro 4 osoby a jeden den vykonávali zkoušku v odbytovém středisku a druhý den ve výrobním středisku.

- 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 krásně prostřených tabulí,

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 2025 s výučním listem:**

	Číšník-servírka:	Kuchař,-ka:	Cukrář-ka	CELKEM
s vyznamenáním	1	0	1	2
prospěl-a	3	5	1	9
Nekonal	2	1	0	3
Opravná část ZZ	0	0	0	0
Celkem	6	6	2	14

○ **Výsledky praktickým maturitních zkoušek 2024 s maturitním vysvědčením:**

Konal/a maturitní zkoušky	6
Nekonal/a PMZK	0

5) 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 žádné 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 veřejnosprávní 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 veřejnosprávní 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.

i) Ve školním roce 2021/22 dne 15. – 16. 11. 2021 byla provedena inspekční činnost:

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střediskem praktického vyučování podle § 174 odst. 2 písm. b) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle příslušných školních vzdělávacích programů.

Závěry z kontrolní činnosti:

- Silné stránky
 - Materiální a finanční podmínky střediska praktického vyučování pozitivně ovlivňují i motivaci žáků k učení a k získávání znalostí a dovedností potřebných pro jejich odborný růst, včetně možnosti uplatnění absolventů na pracovišti zřizovatele.
 - Řízení střediska praktického vyučování a nastavený kontrolní a autoevaluační systém přispívá ke zlepšování výsledků vzdělávání žáků.
- Příležitosti ke zlepšení
 - Vybavení odborné učebny digitálními technologiemi využít i pro výuku v prezenčním vzdělávání, a tím rozvíjet informační gramotnost žáků.
- Doporučení pro zlepšení činnosti školského zařízení
 - Využitím digitálních technologií v prezenční výuce podpořit seznamování žáků s moderními trendy v gastronomii. v praktickém vyučování.

Pro účely zvýšení dotací právnická osoba vykonávající školského zařízení dosahuje výsledků hodnocení požadovaných dle § 5 odst. 3 písm. b) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů.

6) Údaje o mimoškolních a školních aktivitách 2024/2025

Datum	Školní rok zahájilo 78 žáků
01. – 30. 09. 2024	Pracovní stáž žáků v SRN
22.-24. 10. 2024	Mezinárodní srovnání výstupů vzdělávání gastronomických oborů (CZE, SVK, DEU, ITA)
26. 11. 2024	Zdobení vánočních perníčků s klienty MZSS Karlovy Vary (žáci oboru cukrář)
2.- 6. 12. 2024	Barmanský kurz vedený Milošem Tretterem
4. 12. 2024	Slavnostní Mikulášská večere pro klienty MZSS Karlovy Vary
10. 12. 2024	111 let výročí Střední školy stravování a služeb – Den otevřených dveří
15. 01. 2025	Gastronomická soutěž XXV. Lázeňský pohárek 2026
26. – 27.02.2025	Someliérský kurz pro žáky (Mgr. František Koudela)
15. 04. 2025	Soutěž Pohár Ludovíta Wintera, Piešťany obor barman
25. 6. 2025	Předávání výučních listů

7) Opravné a do klasifikační a závěrečné zkoušky

V měsíci srpnu vykonávali 4 žáci do klasifikační zkoušku. Žádný žák neopakoval ročník.
V měsíci září jeden žák vykonával závěrečnou zkoušku.

8) 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.

Bc. Markéta Krýslová – K 1. 9. 2021 nastoupila UOV Markéta Krýslová, vyučena v oboru servírka v roce 1998. Absolventka maturitního oboru SŠ stravování a služeb 2018 nástavbové studium.

V roce 2021 zahájila studium pro pedagogy. Studium pedagogiky při NPI v Karlových Varech.

Zároveň zahájila bakalářské studium v oboru „Učitel odborných předmětů a praktického vyučování na UK v Praze (2021)

Praxi v oboru má UOV 25 let.

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

o **Mgr. 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.

Ve školním roce 2020/2021 zahájila dvouleté navazující magisterské studium na UK v Praze obor pedagogika, výchova ke zdraví.

V roce 2023 úspěšně ukončila magisterské studium.

b) Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků a celoživotní učení

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

Ve školním roce 2023/24 SPV GRANDHOTEL PUPP o.p.s. organizovala akce dalšího vzdělávání.

c) Komunikace s veřejností

Spolupráce školy s rodiči žáků má řadu forem:

Třídní schůzky proběhly v 1. pololetí i ve druhém pololetí školního roku 2024/2025.

S rodiči nastupujících prvních ročníků proběhlo jako každoročně setkání na SPV GRANDHOTEL PUPP o.p.s., týkající se pravidel, podmínek a organizace vzdělávání na SPV GH PUPP o.p.s. v měsíci srpnu.

S rodiči komunikujeme prostřednictvím aplikace Microsoft Teams nebo telefonicky.

Propagaci k přijímání žáků do prvních ročníků podpořila škola účastí na prezentaci Škola 2024 v Karlových Varech, Ostrově a Sokolově.

d) Organizační zajištění:

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

9) 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.

10) Závěr výroční zprávy

Školské zařízení ve své činnosti důsledně vychází z aktuálních požadavků praxe a sleduje moderní trendy v oboru. Tento přístup se výrazně promítá především do koncepce odborného výcviku, který je – zejména ve vyšších ročnících – cíleně orientován na přímou práci s hostem a na osvojování praktických dovedností v reálném prostředí. Díky tomu se daří systematicky rozvíjet profesní jistotu, tvořivost i odbornou zdatnost našich žáků.

Významným přínosem dosavadního vývoje Střediska praktického vyučování je rostoucí povědomí celé akciové společnosti o důležitosti kvalitního vzdělávání. Velkou zásluhu na úspěšném fungování má rovněž výrazná finanční a materiální podpora, která zaručuje žákům plnohodnotné podmínky pro výuku – od kvalitních surovin a moderního vybavení až po odborné kurzy, školení a semináře, umožňující další profesní růst.

Nemalou součástí vzdělávacího procesu je také aktivní účast žáků na významných gastronomických a společenských akcích, soutěžích a projektech, a to jak na národní, tak mezinárodní úrovni. Tyto příležitosti jim umožňují čerpat zkušenosti z reálného prostředí, konfrontovat své dovednosti s profesionály z praxe a reprezentovat školu i město na prestižních fórech. Úspěchy, kterých naši žáci na těchto akcích dosahují, jsou důkazem jejich talentu, péle a kvalitní přípravy poskytované školským zařízením.

Celková péče o žáky v GRANDHOTELU PUPP byla i v tomto školním roce realizována v naprostém souladu se statutem školského zařízení a všemi platnými předpisy.

S potěšením můžeme konstatovat, že se nám podařilo vytvořit prostředí, které poskytuje žákům nadstandardní podmínky pro vzdělávání, odborný růst i osobnostní rozvoj, a zároveň přináší rodičům jistotu kvalitní péče o jejich děti.

Naše školské zařízení tak i nadále potvrzuje, že propojení tradice, odbornosti a moderního přístupu představuje cestu, která přináší výsledky, na něž můžeme být právem hrdí.

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 13. října 2025

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

Ing. Pavel Pěkný
předseda správní rady SPV GH PUPP o.p.s.
GRANDHOTELU PUPP, a.s.

OSNOVA

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