



Střední odborná škola stravování Říčany s. r. o. **Jiráskova 1519, 251 01 Říčany**

T: 313 037 153, MT: 603 710 168, 604 322 877, 737 705 515, datová schránka: 6gw4t6f
Web: www.sosricany.cz, E-mail: info@sosricany.cz, Moodle: <https://moodle.sosricany.cz>

Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2023/2024

Střední odborná škola stravování Říčany s.r.o.

Jiráskova 1519/8, 251 01 Říčany

Tel: 313 037 153, E-mail: info@sosricany.cz, www.sosricany.cz

IČO: 24135097

IZO: 181034131

Identifikátor práv. osoby: 691 003 921

Právní forma: společnost s ručením omezeným

Zřizovatel: Lenka Hrušková, Stýblova 995/10, Praha 4

Ing. Evelina Wernerová, Nedvědovo nám. 54/6, 147 00 Praha 4

Ředitel: Mgr. Daniel Vančura, MBA

Zástupce ředitele pro TV: Ing. Marek Hašek, DiS.

Zástupce ředitele pro OV: Mgr. Veronika Freslová do 29. 2. 2024

Ing. Marek Škoda, DiS. od 1. 3. 2024 dočasně pověřen vedením OV

Druh školy: Střední odborná škola

Zařazení do Rejstříku škol: 1. 9. 2012

Kapacita školy: 208 žáků

Úvodem:

Škola poskytovala ve školním roce 2023/2024 žákům v denní a dálkové formě studia střední vzdělání s výučním listem a denní nástavbové studium v oborech:

65-51-H/01 Kuchař-číšník (denní i dálková forma)

29-56-H/01 Řezník-uzenář (dálková forma)

29-54-H/01 Cukrář (denní i dálková forma)

29-51-H/01 Pivovarník – sladovník (denní i dálková forma)

29-41-L/51 Technologie potravin (denní studium)

Výuka byla realizována podle vypracovaných vzdělávacích programů (ŠVP) a odpovídala strukturou a obsahem RVP.

Teoretická a praktická výuka probíhala dle těchto programů a odpovídala reálným podmínkám školy.

Škola pracuje ve vlastním e-learningovém prostředí Moodle na adrese: moodle.sosricany.cz. Dále je v google prostředí zřízen školní e-mail pro zaměstnance a žáky školy, kde všichni mohou ukládat své dokumenty, sdílet a zde také probíhala distanční výuka v době pandemie (classroom, google disk ad.). Žáci a rodiče mají přístupy do elektronické žákovské knížky a elektronické třídní knihy v programu Bakaláři.

Od května 2018 se naše škola řídí metodikou o ochraně osobních údajů a zákona o zpracování osobních údajů v podmínkách školství vydanou MŠMT. Pověřencem za školu byl jmenován Mgr. Jaroslav Kratochvíl od 1. 9. 2020.

Ve školním roce 2023/2024 nebyla provedena kontrola ČŠI.

Třídní schůzky probíhaly prezenčně 2x ve školním roce (listopad 2023, duben 2024). Školská rada probíhala prezenčně také 2x do roka.

Během školního roku se nám podařilo dovybavit učebny novými lavicemi a židlemi a doplnit učebnu pro IT novými počítači. Byly zakoupeny nové pracovní pc stanice do učeben a kabinetů, nové tabule do tříd, nové kopírky a další vybavení do laboratoře a kuchyňského studia.

Výuka byla dále realizována v dalších nových kmenových učebnách, které jsou vybaveny ICT technikou.

Praktická výuka probíhala na těchto vybraných pracovištích:

CAFÉ GUSTO ŘÍČANY
CUKRÁRNA ANDĚL BACK PRAHA 8
CUKRÁRNA KREMLOLE
CUKRÁRNA LUCIJANA
CUKRÁRNA MILÁNO
CUKRÁRNA LA CUCINA
CUKRÁRNA PALOMA
CUKRÁRNA SRBÍN - MICH. JANDOVÁ
CUKRÁRNA SWEET DELIGHT
CUKRÁRNA KRÁL
CUKRÁŘSKÝ SALON ŽÁKOVÁ
GLOBUS ČAKOVICE
GLOBUS ČERNÝ MOST
GLOBUS ZLIČÍN
GRILL SERVIS
HILTON OLD TOWN
HOTEL BERCHTOLD
HOTEL SELSKÝ DVŮR
HOTEL SEN
HOTEL YALTA
KAUFLAND MASOZÁVOD
KBELSKÝ PIVOVAR
KLÁŠTERNÍ PIVOVAR BŘEVNOV
KONGRESOVÉ CENTRUM OÁZA
KOSTELECKÝ PIVOVAR DEJ BŮH ŠTĚSTÍ
KOSTELECKÝ ZÁJEZDNÍ HOSTINEC
A MASO A.S.
KYNŠPERSKÝ PIVOVAR
MAGIC HILL ŠKOLNÍ JÍDELNA
MNICHOVICKÁ KRČMA
OAKS PRAGUE

OLIVOVA DĚTSKÁ LÉČEBNA
PIVOVAR BUBENEČ
PIVOVAR GWERN
PIVOVAR HOSTIVAR H1
PIVOVAR HOSTIVAR H2
PIVOVAR HUBERTUS, KÁCOV
PIVOVAR LÁDVÍ COBOLIS
PIVOVAR LIBERTAS
PIVOVAR MUFLON
PIVOVAR OSSEGG
PIVOVAR SIBEERIA
PIVOVAR UHŘINĚVES
PIVOVAR VELKÉ POPOVICE
PIVOVAR VOJANŮV DVŮR
PIVOVAR KUTNÁ HORA
PIZZERIA VYŽLOVKA
PUMPA (ČERPACÍ STANICE D1)
RESTAURACE A PLOVÁRNA JUREČEK
RESTAURACE AHV
RESTAURACE NA RYCHTĚ
RESTAURACE NAD LEDEM, PRAHA 10
RESTAURACE NOSTALGIE
RESTAURACE POD LEDEM, POPOVICE
RESTAURACE ŠIBENIČNÍ VRCH
RESTAURACE U ANEŽKY
RESTAURACE U CÍSAŘE
RESTAURACE U HÁLŮ
RESTAURACE U KAMILA
RESTAURACE U LABUTĚ
RESTAURACE U SAPÍKŮ
ŘÍČANSKÝ PIVOVAR
STAROČESKÁ PEKÁRNA
ZIMNÍ STADION ŘÍČANY - ŘÍČANSKÝ LONGÁL
CUKRÁRNA FREGATTA

Kvalitně byla zajištěna realizace odborného výcviku na smluvních pracovištích, na nichž žáci vykonávali praxi pod vedením zkušených instruktorů. Pracoviště byla pravidelně navštěvována UOV a ZŘOV a bylo dohlíženo na plnění ŠVP, BOZP a hygieny práce.

Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Na škole pracovala Školská rada ve složení:

Předseda:	Hana Lucie Habor (matka žákyně)
Členové:	Jan Pýcha (odborník na gastronomii) Mgr. Ivana Kobzevová (učitelka)
Za zřizovatele:	Ing. Evelina Wernerová
Za žáky:	Aneta Fišerová

Školská rada se scházela prezenčně 2x do roka (viz zápisy z porad k nahlédnutí u ředitele školy).

Personální zabezpečení školy ve školním roce 2023/2024:

V tomto školním roce působilo ve škole 18 pedagogických pracovníků a 2 nepedagogičtí pracovníci. Ve školním roce 2023/2024 si 1 pedagogický pracovník doplnil vzdělání - studium učitelství pro všeobecně-vzdělávací předměty na UK Praha (Speciální pedagogika a výchova ke zdraví pro 2. st. ZŠ a střední školy).

Na škole pracoval výchovný poradce a preventista sociálně patologických jevů.

Škola úzce spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou na Praze východ a Ospodem v Říčanech. Dále s terapeutickým centrem Modré dveře.

Odborní pracovníci měli za povinnost sledovat nové a moderní trendy v gastronomii, své poznatky předávat žákům a seznamovat je s odbornou literaturou, např. časopis Minutka, Food který je zasílán do školy od Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Vyučující ve školním roce 2023/2024:

Jméno	Předmět
Mgr. Jaroslav Kratochvíl	Český jazyk a literatura Občanská nauka Německý jazyk Základy společenských věd
Mgr. Radka Dvořáková	Anglický jazyk, Německý jazyk, Konverzace v anglickém jazyce
Ing. Evelina Wernerová	Chemie potravin, matematika
Ing. Marek Hašek, Dis.	Ekonomika, Informatika, Základy podnikání, Seminář k ročníkové práci
Mgr. Daniel Vančura, MBA	Administrativa Základy podnikání Seminář k ročníkové práci
Mgr. Ivana Kobzevová	Technologie-cukrář, Suroviny, Odborné kreslení, Výživa ke zdraví

Ing. Marek Škoda, DiS.	Informatika, Tělesná výchova, Stolničení Zařízení provozoven, Potraviny a výživa, Technologie-kuchař, Občanská nauka
Mgr. Bedřich Štumpf	Tělesná výchova
Bc. Veronika Freslová	Učitel odborného výcviku, Stolničení (ku-čí), Stroje a zařízení
Ing. Jaromír Fiala, Ph.D.	Výroba piva a sladu Mikrobiologie Stroje a zařízení Zkoušení piva a sladu
Ing. Iva Starcová	Matematika, Aplikovaná biologie, Základy přírodních věd, Mikrobiologie, Chemie potravin, Biologie a mikrobiologie
Věra Lehovcová	Výroba sladu a piva, Zkoušení piva a sladu Stroje a zařízení
Ing. Zdeněk Sedláček	Technologie – řezník
Mgr. Dušan Hofmann	Technologie (ku-čí), Potraviny a výživa, Zařízení provozoven, Obchodní provoz, Výživa ke zdraví
Alena Pechlátová	Technologie-cukrář, Odborné kreslení
Jan Hruška	Učitel odborného výcviku, Technologie (ku- čí), Potraviny a výživa
Mgr. Miroslava Hlávková	Matematika, Základy přírodních věd, Informatika
Mgr. Matěj Špalek	Český jazyk

Kritéria přijímacího řízení pro školní rok 2023/2024

Denní studium:

Uchazeči musí mít ukončené základní vzdělání devátou třídou nebo povinnou školní docházku.

Uchazeči musí mít bezproblémové chování, známka z chování musí být velmi dobré.

Zdravotní způsobilost ke studiu oboru, kterou potvrdí praktický lékař (platné do 31. 7. 2023).

Dálkové studium:

K dálkovému studiu jsou přijati všichni uchazeči bez přijímacích zkoušek, pokud splní zdravotní způsobilost a mají min. základní vzdělání. Uchazeči, kteří mají střední vzdělání a vyšší jsou často přijímáni do vyššího ročníku z důvodu částečného uznání předchozího vzdělání.

Počty přijímaných uchazečů pro školní rok 2023/2024, v denní a dálkové formě:

obor vzdělání	kód oboru	forma studia	přijímaný počet
Řezník-uzenář	29-56-H/01	denní	8
Kuchař- číšník	65-51-H/01	denní	13
Cukrář	29-54-H/01	denní	7
Výrobce potravin	29-51-H/01	denní	9
Řezník-uzenář	29-56-H/01	dálková	3
Kuchař- číšník	65-51-H/01	dálková	4
Cukrář	29-54-H/01	dálková	12
Výrobce potravin	29-51-H/01	dálková	9
Technologie potravin	29-41-L/51	denní	10

Počty žáků ve školním roce 2023/2024 viz tabulka:

Třída	Stav k 1.9.2023	Stav k 31.8.2024	Přibylo	Ubylo
1.A	28	27	0	1
1.B	21	20	0	1
1.C	22	18	0	4
1.N	12	11	0	1
2.A	25	24	0	1
2.B	18	17	0	1
2.D	12	15	3	0
2.P	3	3	0	0
2.N	9	9	0	0
3.A	15	16	1	0
3.B	13	12	0	1
3.D	19	19	0	0
3.P	8	7	0	1
celkem	205	198		

Výsledky vzdělávání:

Celkový prospěch		1,916
Stupeň hodnocení prospěchu	Prospěl s vyznamenáním	46
	Prospěl	143
	Neprospěl	9
	Nehodnocen	0

Jednotná závěrečná zkouška

JZZZ proběhla podle jednotného zadání.

Písemná a ústní zkouška proběhla v budově školy.

Praktická zkouška se konala na vybraných pracovištích a v budově školy.

Rozpis jednotných závěrečných zkoušek:

Písemná zkouška	3. června 2024
Praktická zkouška	4. – 9. června 2024
Ústní zkouška	11. – 18. června 2024

Počet žáků konajících JZZZ

	Celkový počet	Písemná část	Praktická část	Ústní část
Řádný termín	44	44	44	44
září	8	8	7	7
prosinec	0	0	0	0

Výsledky jednotných závěrečných zkoušek ve školním roce 2023/2024

Celkový prospěch JZZZ		1,711
Stupeň hodnocení prospěchu	Prospěl s vyznamenáním	21
	Prospěl	22
	Neprospěl	1
	Nehodnocen	0

Státní maturitní zkouška

Třída: 2.N Obor vzdělávání: Technologie potravin (29-41-L/51)

Společná část MZ – písemná práce

TERMÍNY:	a) Český jazyk a literatura	17. 4.2024
	b) Anglický jazyk	16. 4.2024

Společná část MZ – didaktický test

TERMÍNY:	a) Anglický jazyk	2. 5. 2024
	b) Český jazyk a literatura	3. 5. 2024
	c) Matematika	2. 5. 2024

Profilová (školní) část MZ – povinné zkoušky

TERMÍNY:	a) Anglický jazyk – ústní ZK	20. 5. 2024
	b) Český jazyk a lit. – ústní ZK	21. 5. 2024
	c) Chemie potravin – ústní ZK	20. 5. 2024
	d) Technologie potravin – ústní ZK	21. 5. 2024
	e) Výživa ke zdraví a mikrobiologie – maturitní práce a její obhajoba – písemná a praktická MZ	9. a 11. 4. 2024

Profilová (školní) část MZ – volitelné (nepovinné) zkoušky

TERMÍNY:	a) Ekonomika – ústní ZK	20. 5. 2024
----------	-------------------------	-------------

Počet žáků konající MZ									
	Povinná část (státní)							Školní část	
	Český jazyk			Anglický jazyk			Matematika	Praktická zk.	Ústní zk.
Did. test	Písemná práce	Ústní zk.	Did. test	Písemná práce	Ústní zk.	Did. test			
Řádný termín	7	7	7	7	7	7	0	8	8
Záříjový termín	2	2	2	1	2	1	1	1	2

Celkový prospěch MZ		1,866
Stupeň hodnocení prospěchu	Prospěl s vyznamenáním	1
	Prospěl	5
	Neprospěl	0
	Nehodnocen	0

Akce školy:

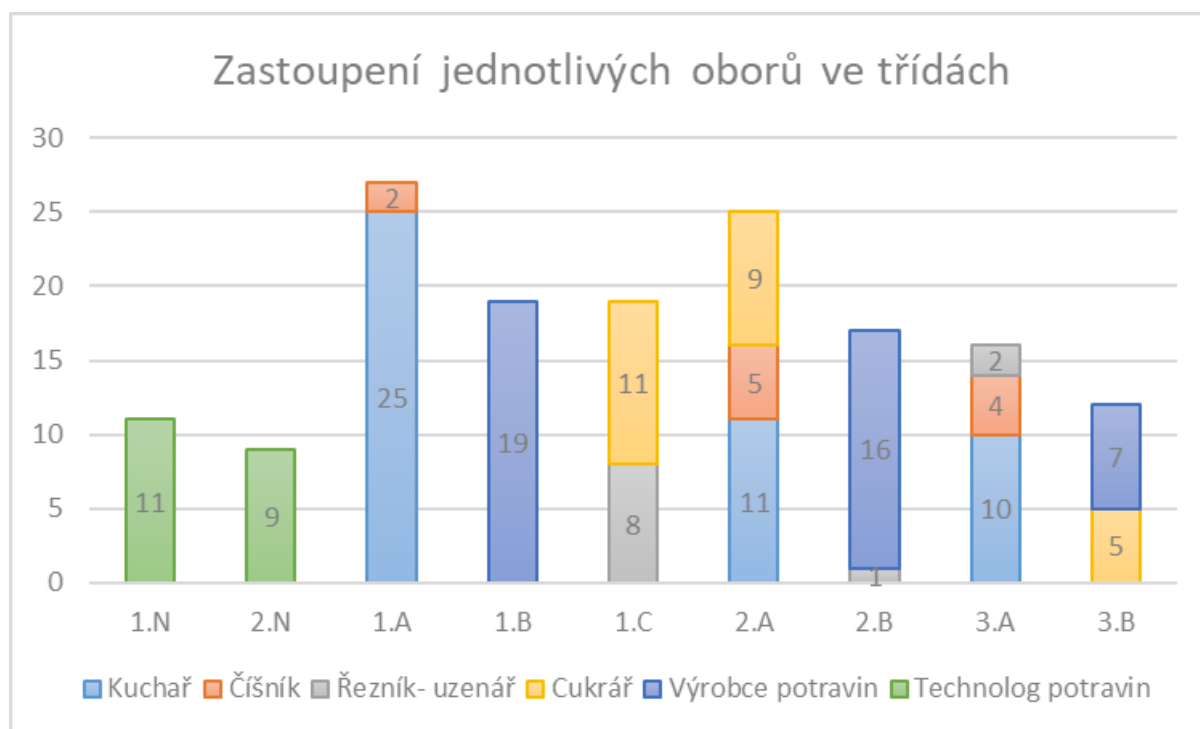
Pro zájemce školy byl realizován barmanský a baristický kurz ve spolupráci s Barstars.cz a Baristickou akademií pod vedením Bc. Lukáše Skoupilíka.

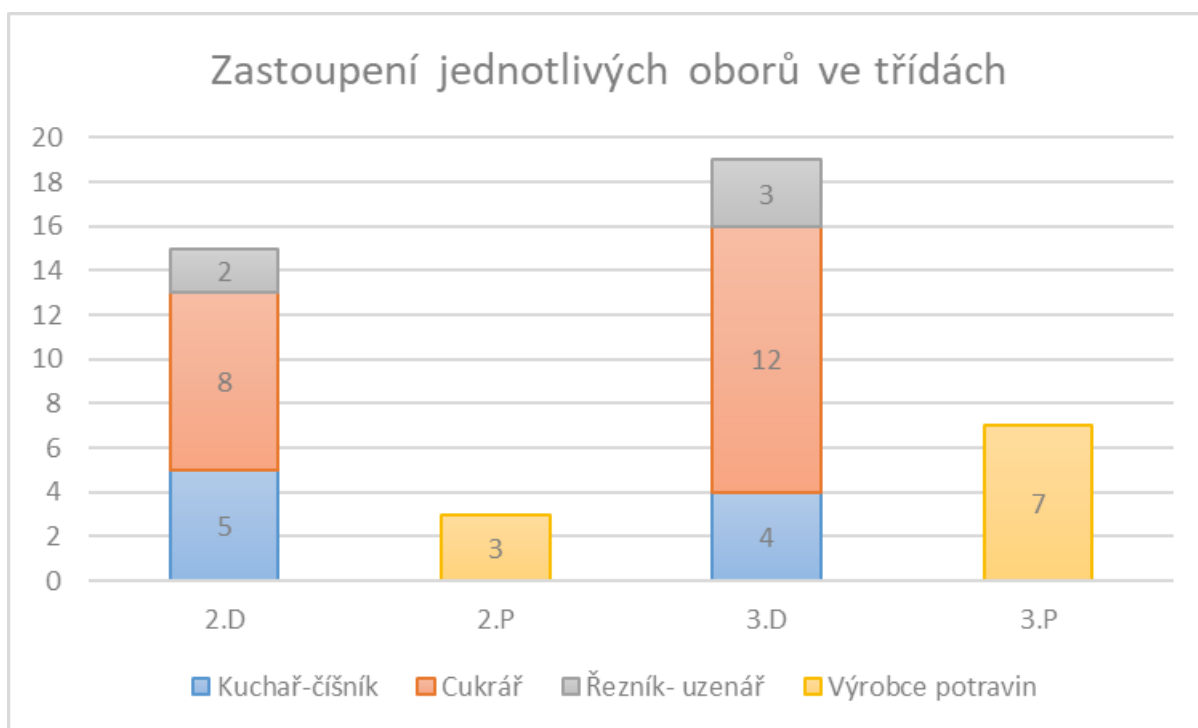
Škola pořádala dne 21. 11. 2024 první ročník Gastro Říčany pod záštitou Středočeského kraje a paní hejtmankou, městem Říčany a Asociací kuchařů a cukrářů ČR. Celé akce se zúčastnilo 10 škol ze středočeského kraje. Soutěžilo se v oborech Kuchař, Číšník, Cukrář, Barman.

září	Adaptační kurz
září	Podzimní srdíčkové dny – Život dětem
září	Exkurze Coca Cola
září	Podzimní sportovní den
říjen	Exkurze Coca Cola
říjen	Ekonomická beseda Ing. Sládečková
říjen	Exkurze Chocotopia Průhonice
listopad	Gastro Říčany
listopad	Projektový den Halloween
listopad	benefiční koncert Jedličkův ústav
prosinec	Zimní srdíčkové dny – Život dětem
prosinec	Vánoční Vídeň
prosinec	Baristický kurz
prosinec	Vánoční projektový den – cukroví, bramborový salát a řízkování
leden	Exkurze Senát ČR
leden	Exkurze Globus + Kaufland
leden	Exkurze Masozávod Jičín
leden	Exkurze Hotel Sen Senohraby
leden	Online exkurze Temelín
únor	Exkurze sladovna Kounice
únor	Online exkurze Dukovany
únor	Workshop „Chce to souhlas“
březen	Barmanský kurz
březen	Divadelní představení divadlo ABC
březen	Workshop Ambis VŠ
březen	Exkurze Břevnovský pivovar
březen	Velikonoční workshop
duben	Mars – odborná exkurze
duben	Jarní sportovní den
duben	Jarní srdíčkové dny
duben	Gastro Poděbrady
duben	Exkurze Benea Benešov
duben	Workshop „Projekt 23“

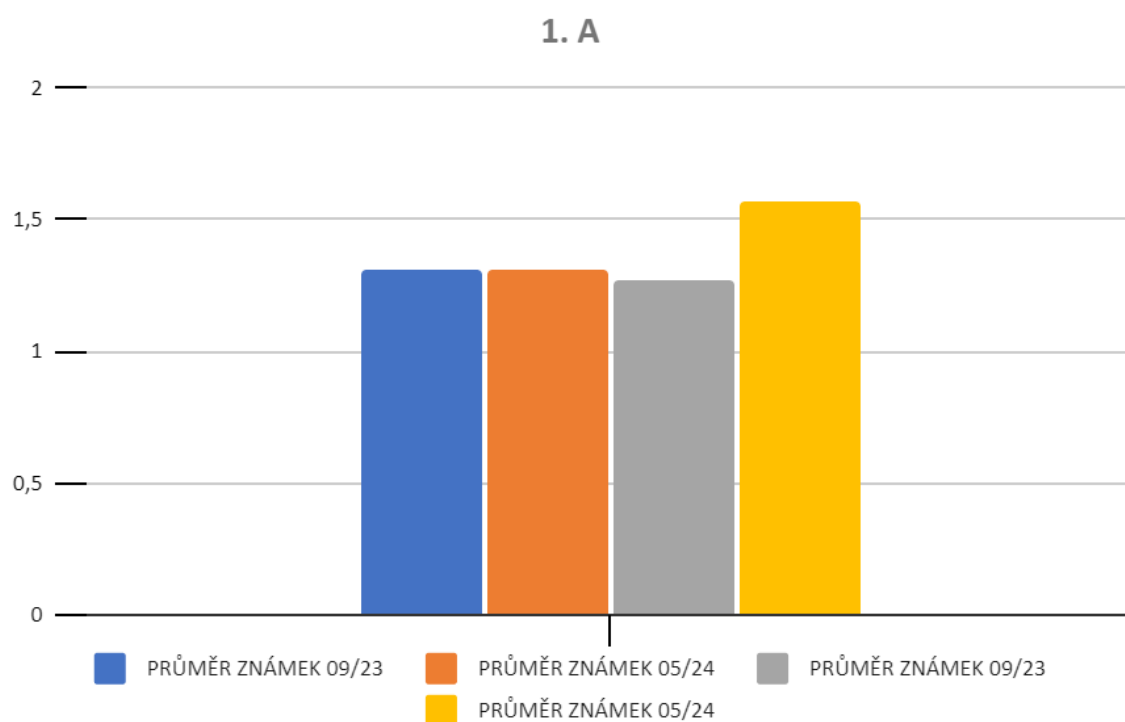
květen	Exkurze okresní soud Praha
květen	Majáles Říčany
květen	Turistický kurz
květen	Český den proti rakovině
květen	Exkurze pivovar Unětice
květen	Studentské volby
květen	Putování po kavárnách Praha
květen	Exkurze pivovar Cobolis
červen	Burza práce v KC Labuť v Říčanech
červen	Exkurze pivovar U Fleků
červen	Běh pro Jedličku
červen	Den záchranářů v Říčanech

I. Analýza odborného výcviku

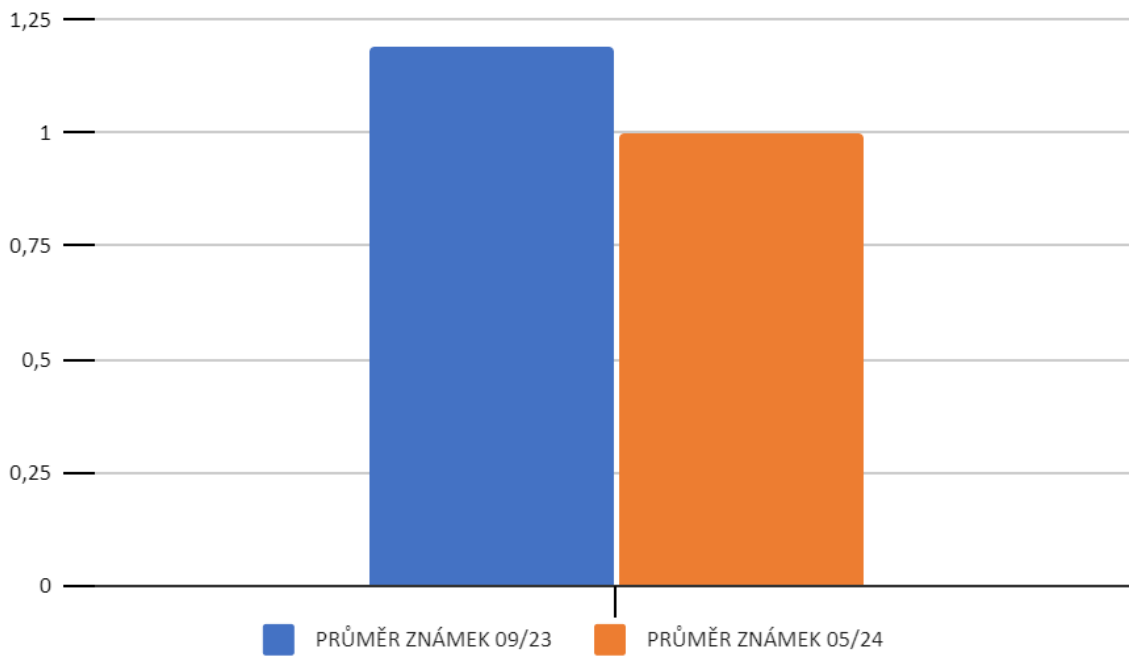




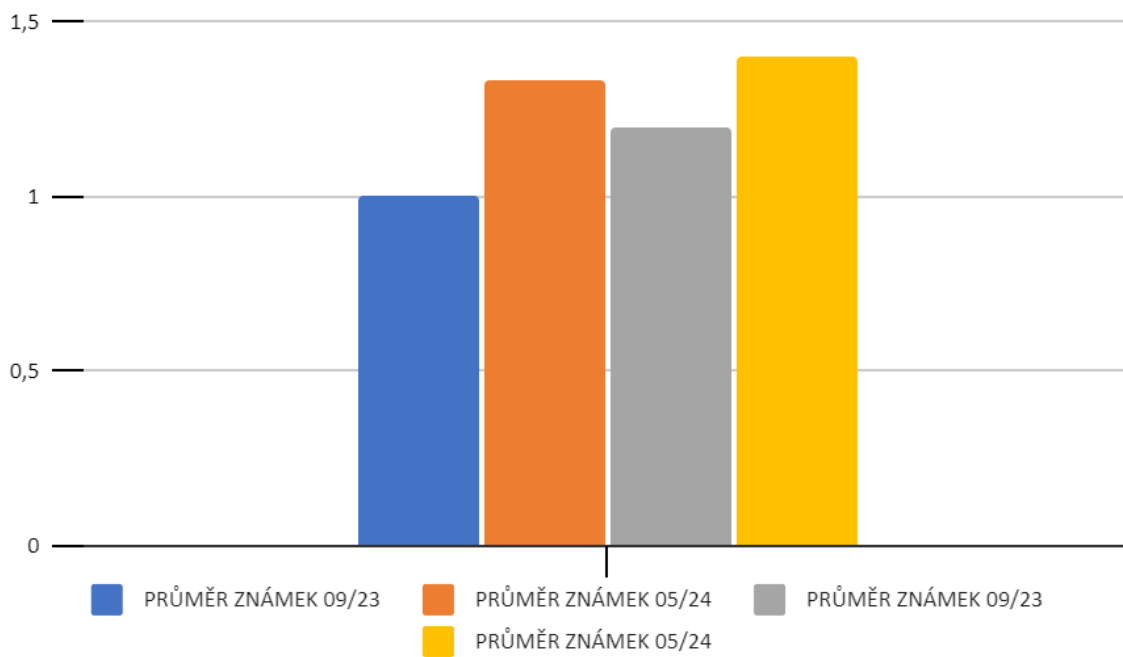
Průměr známek žáků v jednotlivých skupinách v porovnání září/ květen



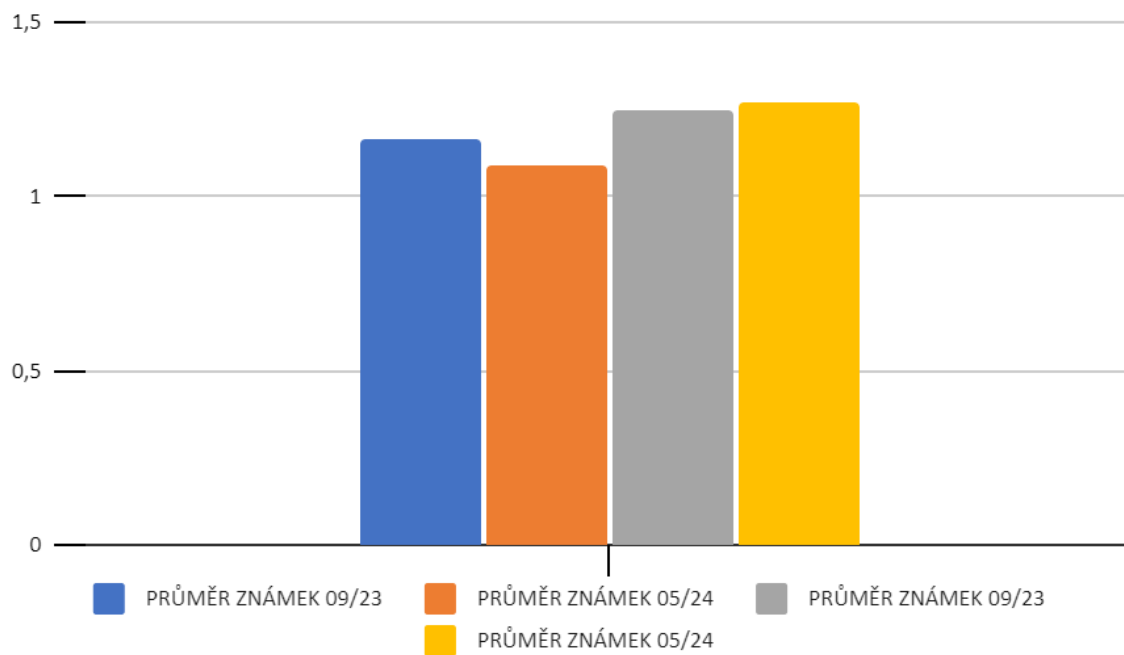
1. B



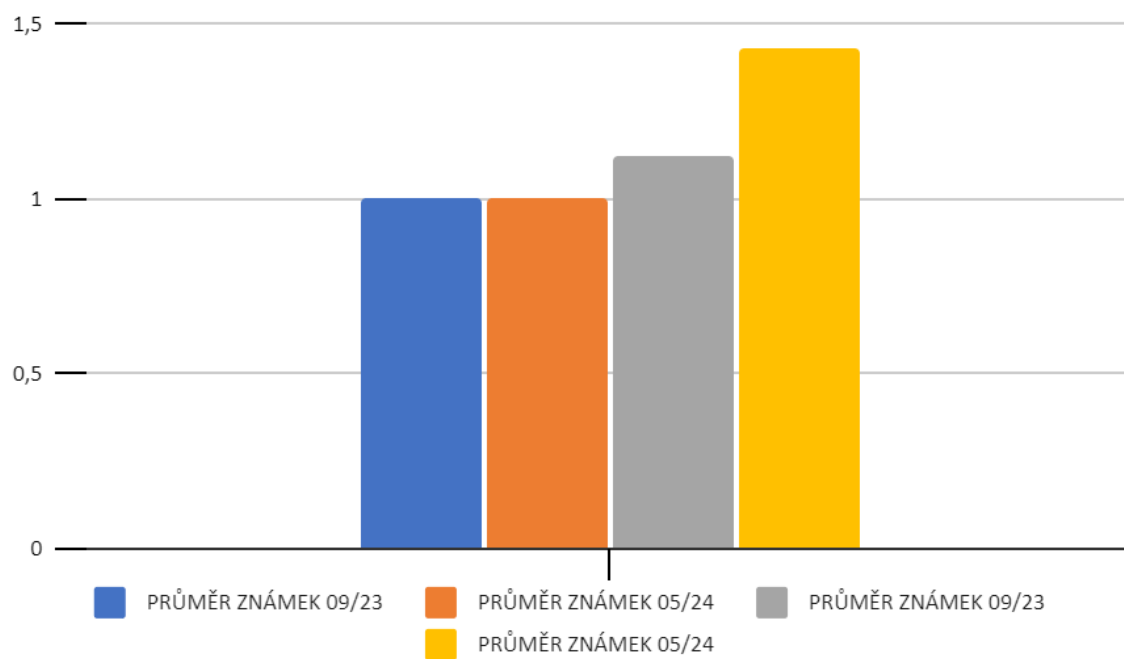
1. C



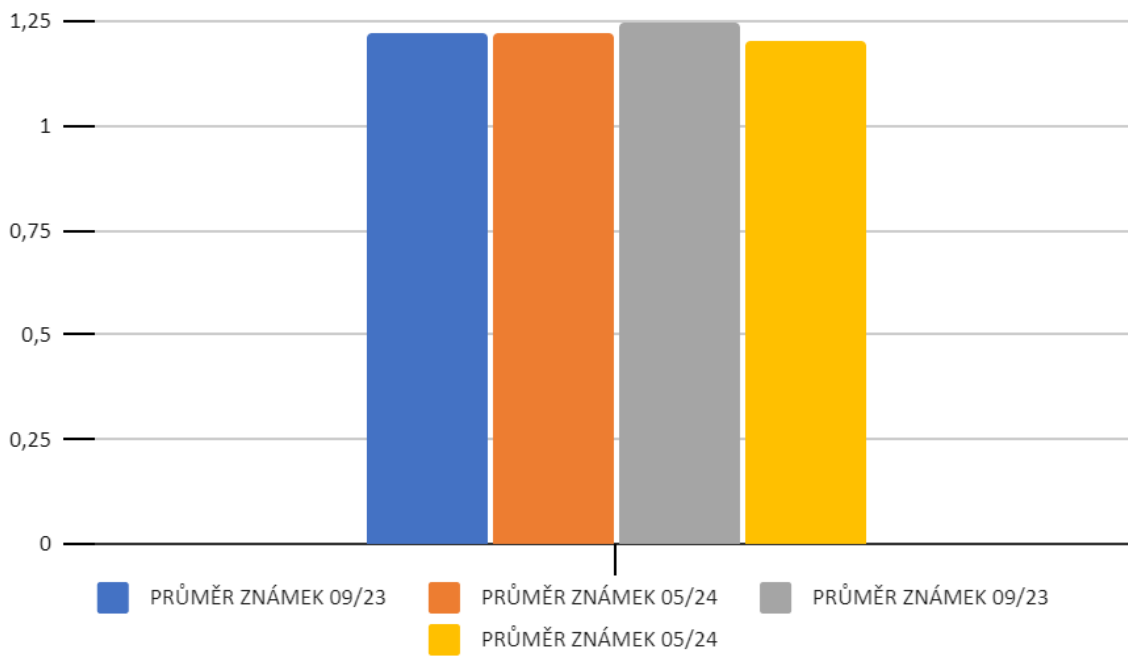
2. A



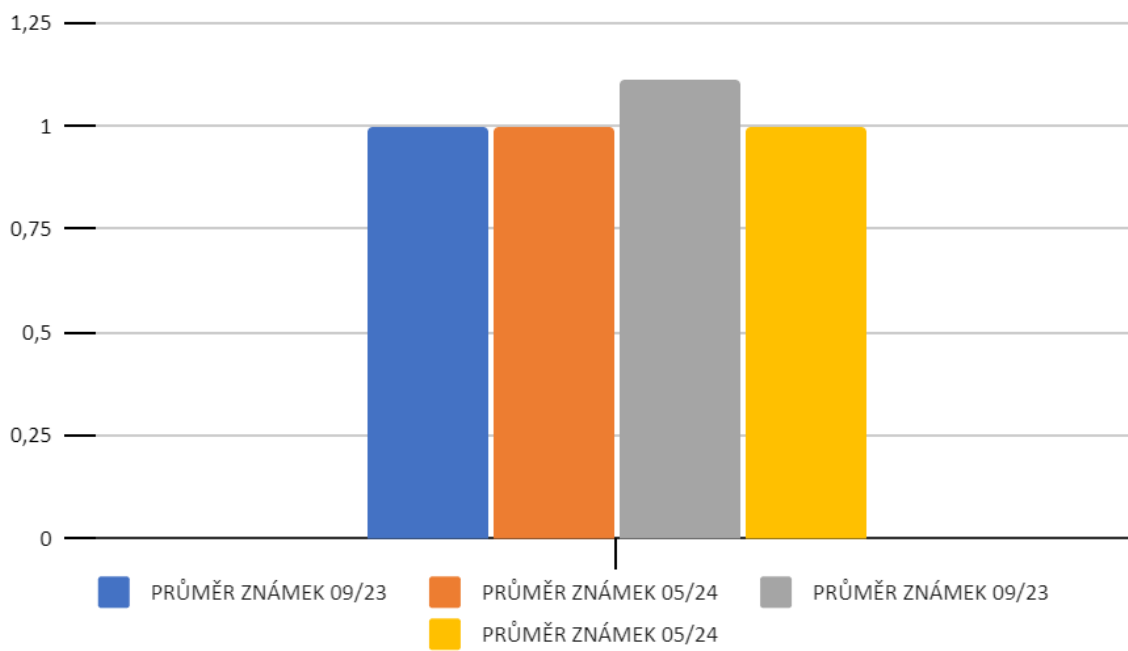
2. B



3. A



3.B



Hodnocení odborného výcviku v 1. pololetí 2023/2024

V tomto školním roce proběhlo hodnocení odborného výcviku, kterého se zúčastnilo 79 žáků. Cílem hodnocení bylo zhodnotit kvalitu odborného výcviku a praktického vzdělání, identifikovat kritická místa a navrhnout opatření k jejich řešení.

Odborné vzdělání

93,7 % žáků jsou spokojeni s přístupem pracoviště (ochota, rady). Učitelé OV jsou dostupní a ochotni pomoci žákům, což je důležité pro úspěšné dokončení odborného výcviku. 96,2 % žáků hodnotí, že jsou schopni plnit úkoly včas a kvalitně, což svědčí o účinnosti praktického vzdělání. 84,9 % žáků hodnotí kladně pracoviště a jeho přístup s pochopením a osobním přístupem. Žáci cítí se dobře na pracovišti a považují ho za místo, kde se mohou cítit jako členové týmu. 93,7 % žáků hodnotí svůj přístup k zadaným úkolům pozitivně a plní je bez chyb. Žáci jsou schopni samostatně plnit úkoly a dokáží si řídit svou práci. 79,7 % žáků je přesvědčeno, že teoretické znalosti získané ve škole, mohou být uplatněny v praxi. Žáci jsou schopni aplikovat teorii na praktické činnosti.

Praktické vzdělávání

92,5 % žáků hodnotí přístup pracoviště při zadávání činností za dostatečně vysvětlené. Žáci cítí se dobře informováni o svých úkolech a požadavcích. 82,3 % žáků pracuje na praxi s moderními technologiemi. Žáci jsou schopni pracovat s moderními nástroji a technologiemi. Žádný žák nehodnotil negativně, že by dostával úkoly, které by nevládal. Žáci jsou schopni plnit úkoly včas a kvalitně.

Rozvoj a sebevědomí

82,2 % žáků hodnotí pracoviště jako místo, které jim pomáhá v rozvoji odborných znalostí a sebevědomí. Žáci cítí se podporováni v jejich profesních cílech. 58,2 % žáků může rozvíjet svoji kreativitu na pracovišti.

4 žáci hodnotili negativně vývoj odborných znalostí a sebevědomí. Tyto žáky budeme dále sledovat a pokusíme se identifikovat příčiny negativního hodnocení.

Spolupráce a komunikace

45,6 % žáků může spolupracovat v kolektivu s ostatními žáky. Žáci jsou schopni spolupracovat s ostatními členy týmu. 84,9 % žáků se může obrátit na svého učitele OV. Žáci cítí se blízce spojeni s učitelem a mají možnost získat poradenskou pomoc. 30,4 % žáků tuto možnost využilo obrátit se na svého učitele OV. Žáci jsou schopni využívat poradenskou pomoc.

Kritická místa

6,3 % žáků nemůže posoudit, zda pracuje na praxi s moderními technologiemi. Tato skupina bude dalšími kroky sledována a pokusíme se identifikovat příčiny tohoto problému. Zbytek dotázaných nemá na provozovně spolužáky nebo dispozičně/oborově nelze společně činnost vykonávat. Celkově lze konstatovat, že většina žáků je spokojena s odborným výcvikem a praktickým vzděláním. Nicméně existují některá kritická místa, jako je rozvoj kreativity a spolupráce v kolektivu. Budeme pokračovat v řešení těchto problémů a budeme se snažit zlepšit kvalitu odborného výcviku.

Doporučení

Na základě výsledků hodnocení budeme implementovat následující kroky:

Pokračování ve spolupráci s učitelem OV pro podporu rozvoje odborných znalostí a sebevědomí. Rozvoj programu pro rozvoj kreativity a spolupráce v kolektivu. Implementace programů pro podporu komunikace mezi žáky a učitelé OV. Sledování skupiny žáků, kteří nemohou posoudit práci na praxi s moderními technologiemi. Budeme se snažit zlepšit kvalitu odborného výcviku a vytvořit příznivé prostředí pro další rozvoj našich studentů.

II. Aktivity a projekty ve škole

Adventní autobusový zájezd do Vídně

Tento školní rok jsme uspořádali zájezd do Vídně, který se stal velkým úspěchem, kdy se k nám připojilo 42 účastníků. Naším itinerářem byla řada ikonických míst města, včetně Prateru, katedrály svatého Štěpána a procházka městem. Pro dopravu ve městě jsme využívali metra. Cílem zájezdu bylo umožnit žákům poznat rozmanitost vánočních tradic a kultur i ochutnat tradiční rakouskou kuchyni

Krásy Paříže a Versailles

Jako součást teoretické i praktické výuky organizujeme pro školní rok 2023/2024 několikadenní zájezd do Paříže pro naše studenty. Tento zájezd je výbornou příležitostí rozšířit své všeobecné poznání, seznámit se s odlišnou kulturou a gastronomií francouzské metropole. Nadto žáci získají šanci zdokonalit své jazykové znalosti tím. Naši žáci se budou moci projít městem, navštívit slavné trhy, vyzkoušet místní speciality a dozvědět se o kuchařských tradicích tohoto světově proslulého města.

Informace o odborných soutěžích a úspěších studentů

Gastro Říčany 2023

V roce 2023 naše škola organizovala významnou regionální kulturní akci. Jednou z nejznamenitějších událostí byl přehlídka žáků gastronomických škol Středočeského kraje, který se konal 21. listopadu v Kulturním centru Labuť v Říčanech. Soutěž, která přilákala širší obecnost, byla úzce spjata s našimi žáky a pedagogy, kteří se zapojili do přípravy

a organizace akce. Úvodního slova se ujal starosta města David Michalička, místostarostka Hana Špačková a radní Odboru školství Středočeského kraje Milan Vácha.

Gastronomická soutěž “Talířový dezert”

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou uspořádala gastronomickou soutěž „Talířový dezert“. Soutěže zúčastnilo šest týmů ze tří škol Středočeského kraje. Před začátkem praktické části museli účastníci vypracovat vědomostní test, který obsahoval celkem 20 otázek z gastronomie. Po testu už následovala samotná soutěž - příprava talířového dezertu. Náš tým Martina Hašková (2.A) a Tomáš Flachs (3.B) získal druhé místo.

Gastro Hradec Králové Culinary Cup 2024

Kolegyně Alena Pechlátová získala zlatou medaili kategorie Cukrář senior, získala také titul Mistr Cukrář 2024. Jako bonus získala ještě Cenu Rudolfa Přibyla.

Popis spolupráce se zaměstnavateli a firmami

Spolupráce s zaměstnavateli a firmami je zásadní částí našeho vzdělávacího programu. Cílem spolupráce je poskytnout našim studentům praktické zkušenosti v jejich zvolené profesi, připravovat je na jejich budoucí kariéru.

Praktická výuka našich studentů probíhá v týdenních cyklech. Žáci tak stráví jeden týden ve škole a jeden týden na firmě nebo organizaci zajišťující praktickou výuku. Tento cyklus jim umožňuje získat praktické zkušenosti a aplikovat teoretické poznatky v reálném pracovním prostředí a naopak.

V některých případech je možné žáka uvolnit z praxe pro určitý čas, aby se mohl soustředit na studium nebo řešit jiná důležitá osobní problémy. Zároveň je i možné žáka uvolnit z teoretické výuky pro potřeby praxe. Tato průběžnost zajišťuje, že studenti mohou zdokonalovat své znalosti a dovednosti mezi školními a profesními povinnostmi.

Abychom zajistili kvalitu vzdělávání našich žáků, naši učitelé odborného výcviku pravidelně navštěvují firmy a organizace, kde naše žáci vykonávají praktickou výuku. To nám umožňuje sledovat jejich profesní vývoj, poskytnout zpětnou vazbu a provést veškeré potřebné změny v praktické výuce.

Naše spolupráce se zaměstnavateli a firmami přináší řadu výhod všem zúčastněným stranám:

Studenti získají praktické zkušenosti a rozvíjejí dovednosti, které jsou klíčové pro jejich budoucí kariéru. Zaměstnavatelé mohou hodnotit dovednosti a kvalifikace potenciálních zaměstnanců a identifikovat vhodné kandidáty pro svoji organizaci.

Naše škola může upravit obsah teoretického vzdělávání na, v rámci rozsahu ŠVP a RVP, zpětné vazby od zaměstnavatelů a firem, čímž garantujeme našim žákům nejlepší možné uplatnění na trhu práce.

III. Trendy a výzvy v oborech

Nové technologie a postupy ve gastronomii a potravinářství

Umělé inteligence (AI) v produkci potravin

Umělé inteligence (AI) se stává stále důležitější v produkci potravin, díky čemuž zlepšuje efektivitu, redukuje odpad a zlepšujeme kvalitu produktů. AI-pohybové senzory sledují podmínky půdy, zdraví plodin a povětrnostní podmínky, umožňuje farmářům sledovat utužení půdy a snižovat možné ztráty

Vertikální zemědělství a urbánní zemědělství

Vertikální zemědělství a urbánní zemědělství se stávají stále významnější, města hledají alternativní způsoby produkce potravin. Tyto inovativní přístupy k produkci potravin poskytují čerstvé, místní produkty pro městské komunity, zatímco minimalizují environmentální dopad.

Biotechnologie a genetické inženýrství

Pokroky v biotechnologii vedly k vývoji nových, rezistentních druhů plodin vůči chorobám, rozšiřují skladbu výživy a zlepšují bezpečnosti potravin. Genetické inženýrství také umožnilo tvorbu nových potravin, jako jsou laboratorně produkováná masa a mléka.

3D tisk a výroba potravin

Technologie 3D tisku byla aplikována v produkci potravin, umožňující vytvoření komplexních forem. Tyto inovace otevřely nové možnosti pro individualizované produkty, redukci plýtváním potravin a zlepšení bezpečnosti potravin.

Internet věcí (IoT) a inteligentní obal

Internet věcí (IoT) revolučním způsobem změnil obal potravin s inteligentními etiketami, které monitorují teplotu, vlhkost a další faktory prostředí. Tato inovace zajišťují, že kazitelé se produkty jsou skladovány a dopravovány bezpečně, minimalizuje snížení kvality potravin a zvýšená spokojenost zákazníků.

Blockchainová technologie v řízení supply chain

Blockchainová technologie byla implementována v potravinářském průmyslu pro sledování produktů od farmy až po talíř, zajišťující transparentnost, odpovědnost a autenticitu. Tato inovace snížili riziko falzifikace, zlepšily bezpečnost potravin a zvýšily důvěru spotřebitelů.

Alternativní potraviny z rostlinného původu

Alternativní potraviny z rostlinného původu získaly na popularitě, které spotřebitelé stále více hledají udržitelné a environmentálně přívětivé řešení. Pokroky v extrakci proteinů a produkci masa z buněk umožnili tvorbu alternativních produktů z rostlinného původu, které podobně jako tradiční produkty masa kombinují chuť a texturu.

Robotika a automatizace v zpracování potravin

Robotika a automatizace zpřístupnily procesy zpracování potravin, redukováné náklady na pracovní sílu, zlepšené efektivitu a kvalitu produktů. Tyto inovace také umožnily rozvoj nových produktů a služeb, jako jsou individualizované recepty na jídlo a personalizované plánování výživy.

Surová údržba obalu

Surová údržba obalu se stala klíčovou oblastí pozornosti, s inovacemi jako jsou biodegradabilní materiály pro obaly, jedlé obaly a znovu použitelné kontejnery. Tyto eco-friendly řešení snižují množství plastového odpadu, minimalizují environmentální dopad a podporují cirkulární ekonomiku.

Personalizovaná výživa a wellness

Personalizovaná výživa a wellness se staly klíčovými oblastmi pozornosti v potravinářském průmyslu. Pokroky v machine learningu umožnili personalizované doporučení, přizpůsobené plány výživy a optimalizované programy wellness.

Změny zákonů a nařízení v oblasti restauračního a pivovarnického průmyslu

Zákon o redukcí potravinového odpadu

Česká republika implementuje zákon o redukcí potravinového odpadu, který má snížit množství potravinového odpadu o 50% do roku 2025. Zákon vyžaduje, aby podniky v oblasti gastronomie implementovaly plány redukce potravinového odpadu, snižovaly balení a propagovaly darování potravin.

Vliv restauračního a pivovarnického průmyslu na životní prostředí

Ministerstvo životního prostředí představilo nové regulace pro žádanou změnu zákona o životním prostředí, které mohou ovlivnit restaurační a pivovarnický průmysl. Nová regulace vyžaduje po podnicích posoudit svůj dopad a vliv na životní prostředí a podniknout kroky k redukcí své ekologického stopy.

Zákon o ochraně spotřebitelů

Zákon o ochraně spotřebitelů byl upraven, aby posílil ochranu spotřebitelů v České republice. Nová regulace vyžadují, aby podniky poskytovaly spotřebitelům jasné informace, zlepšili etikety výrobků a zajišťovali lepší ochranu spotřebitelů.

Prolongace přechodné doby odchodu z Brexitu

Prolongace přechodné doby odchodu Brexitu se očekává v červnu 2024, což může ovlivnit restaurační a pivovarnický průmysl při importu a exportu zboží.

Nové regulace

Evropská unie představí nové regulace pro bezpečnost potravin, ochranu životního prostředí a ochranu spotřebitelů v roce 2024. Nová regulace mohou ovlivnit restaurační a pivovarnický průmysl v otázkách dodržování nových standardů a požadavků.

Změny sazebníků DPH

Česko očekává revizi sazebníků DPH v roce 2024, což může ovlivnit cenové politiky v restauračním a pivovarnickém průmyslu.

IV. Plánované akce a události pro další období

Uskutečněné kurzy a semináře pro studenty

Během školního roku 2023/2024 naše škola nabídla vzdělávací kurzy, které byly navrženy tak, aby zdokonalily dovednosti a znalosti našich žáků v jejich příslušných oborech a zvýšit tak jejich šanci na uplatnění na trhu práce.

Barmanský kurz

Tento kurz vybavil studenty potřebnými dovednostmi a znalostmi k práci jako barman. Případy kurzu pokrývaly širší spektrum témat, včetně přípravy nápojů, péče o klienty a řízení baru.

Baristický kurz

Tento kurz se zaměřil na výuku umění přípravy kávy a dovedností potřebných pro práci jako barista. Studenti se naučili techniky přípravy kávy.

Kurz vady piva

Tento kurz se měl za cíl vzdělávat studenty o chybách piva, jak je identifikovat a opravovat. Studenti se učili o výrobě piva, úschově piva a technice servírování piva, stejně jako o řešení běžných chyb piva.

Výstupem každého kurzu byl certifikát o absolvování, který nejen potvrdil žákovi dosaženou úroveň, ale také zvýšil jeho profesní hodnotu. Tyto certifikáty mohou být hodnotnou součástí jejich životopisů a zvýšit konkurenční výhodu na trhu práce.

Plánované kurzy pro školní rok 2024/2025

TÉMA	LEKTOR	TERMÍN	MÍSTO
KRÁJENÍ	J.HRUŠKA		GASTRO STUDIO
ZÁKLADY - DUŠENÍ	J.HRUŠKA		GASTRO STUDIO
ZDOBENÍ POKRMŮ, SERVIS, TUILLE	J.HRUŠKA		GASTRO STUDIO
SOUS VIDE, NAKLÁDÁNÍ, MARINOVÁNÍ	J.HRUŠKA		GASTRO STUDIO
STAŘENÁ MASA	J. KLIMENT		GASTRO STUDIO
RYBY, MĚKKÝŠI, KORÝŠI	J. KLIMENT		GASTRO STUDIO
ZVĚŘINA	J. KLIMENT		GASTRO STUDIO
TĚSTOVINY - VÝROBA ČERSTVÝCH TĚSTOVIN	J. KLIMENT		GASTRO STUDIO
DRŮBEŽ-ÚPRAVY	J. KLIMENT		GASTRO STUDIO
SUSHI - ZÁKLADNÍ	LAMBI SUSHI		GASTRO STUDIO
SUSHI - POKROČILÉ	LAMBI SUSHI		GASTRO STUDIO
SERVIS VÍNA, DEKANTACE, ŠUMIVÁ VÍNA	M. ŠKODA		Učebna Stolničení
PIVO - VADY PIVA	J. NOVOTNÝ		Učebna Stolničení

Naše škola se aktivně zapojuje do poskytování těchto kurzů proto, aby podpořila studenty v rozšiřování znalostí a dovedností potřebných k úspěchu v jejich zvolených oborech.

V průběhu školního roku se učitelé a žáci účastní odborných exkurzí do výrobních podniků, restaurací a hotelů. Mají tak možnost poznávat nové technologie a aktuální trendy.

Změny v odborném výcviku

Od začátku března 2024 byl Ing. Marek Škoda, DiS. dočasně pověřen vedením odborného výcviku. Pod jeho vedením zajišťují Mgr. Veronika Freslová a Jan Hruška kontrolu průběhu a kvality odborného výcviku. Pracovníci odborného výcviku připravují aktualizaci Školního vzdělávacího plánu (ŠVP) dle nových požadavků Rámcového vzdělávacího plánu (RVP), který se bude aplikovat od školního roku 2025/2026.

Prezentace školy v tisku a webu

Atlas školství

Webová prezentace

Nástěnky školy + prezentace na základních školách

Burza práce Říčany pod záštitou úřadu práce

Nové webové stránky školy, které splňují zákonné povinnosti.

Měsíčník Kurýr Říčany.

Hospodářský výsledek za rok 2023, viz webové stránky www.justice.cz. IČO: 24135097

Tato výroční zpráva za školní rok 2023/2024 byla schválena Školskou radou 30. 8. 2024.

Říčany, 30. 8. 2024

Mgr. Daniel Vančura, MBA
ředitel školy