



**Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok
2024/2025**

Střední odborná škola Říčany s.r.o.

Jiráskova 1519/8, 251 01 Říčany

Tel: 313 037 153, E: info@sosricany.cz, W: 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 TV: Ing. Marek Hašek, DiS.

Vedoucí učitel OV: Ing. Marek Škoda, DiS.

Druh školy: Střední odborná škola

Zařazení do Rejstříku škol: 1. 9. 2012

Kapacita školy: 208 žáků

Úvodem:

Škola poskytovala ve školním roce 2024/2025 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 – sladovnick (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-learnigovém 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 2024/2025 nebyla provedena kontrola ČŠI.

Třídní schůzky probíhaly prezenčně 2x ve školním roce (listopad 2024, duben 2025). Školská rada probíhala prezenčně také 2x ve školním roce.

Během školního roku se nám podařilo dovybavit učebny novými lavicemi a židlemi a doplnit učebny 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. Nově byla vybudována druhá učebna IT s 24 stanicemi, tiskárnou, dataprojektorem. Nově vybudována další kmenová učebna pro třídu ekonomického lycea.

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

Škola provádí vlastní evaluaci prostřednictvím dotazníkového šetření u všech žáků školy v teoretické i praktické výuce. Vlastní vyhodnocení provádí zástupce ředitele školy a vedoucí učitel odborného výcviku.

Praktická výuka probíhala na těchto vybraných pracovištích:

RESTAURACE A PLOVÁRNA JUREČEK
RESTAURACE POD LEDEM, POPOVICE
HOTEL BERCHTOLD
CUKRÁŘSKÝ SALON ŽÁKOVÁ
RESTAURACE U CÍSAŘE
HOTEL SEN
RESTAURACE U LABUTĚ
KONGRESOVÉ CENTRUM OÁZA
CUKRÁRNA SRBÍN - MICH. JANDOVÁ
RESTAURACE NOSTALGIE
RESTAURACE ŠIBENIČNÍ VRCH
CUKRÁRNA KRÁL
RESTAURACE U SAPÍKŮ
OLIVOVA DĚTSKÁ LÉČEBNA
PIVOVAR HOSTIVAR H1
PIVOVAR HOSTIVAR H2
RESTAURACE U ANEŽKY
RESTAURACE NA RYCHTĚ
AQUAPALACEHOTEL
ZIMNÍ STADION ŘÍČANY - ŘÍČANSKÝ LONGÁL
MNICHOVICKÁ KRČMA
PIVOVAR VELKÉ POPOVICE
KOSTELECKÝ ZÁJEZDNÍ HOSTINEC
KOSTELECKÝ PIVOVAR DEJ BŮH ŠTĚSTÍ
PIVOVAR LÁDVÍ COBOLIS
PIZZERIA VYŽLOVKA
CAFÉ GUSTO ŘÍČANY
PIVOVAR MUFLON
PIVOVAR GWERN
PIVOVAR UHŘINĚVES
PIVOVAR LIBERTAS
KBELSKÝ PIVOVAR
PIVOVAR HUBERTUS, KÁCOV
MAGIC HILL ŠKOLNÍ JÍDELNA

STAROČESKÁ PEKÁRNA
CUKRÁRNA MILÁNO
GRILL SERVIS
RESTAURACE NAD LEDEM, PRAHA 10
PIVOVAR KUTNÁ HORA
ŘÍČANSKÝ PIVOVAR
RESTAURACE U HÁLŮ
KAUFLAND MASOZÁVOD
PIVOVAR BUBENEČ
KLÁŠTERNÍ PIVOVAR BŘEVNOV
HOTEL SELSKÝ DVŮR
OAKS PRAGUE
CUKRÁRNA LUCIJANA
CUKRÁRNA LA CUCINA
RESTAURACE U KAMILA
GLOBUS ZLIČÍN
GLOBUS ČAKOVICE
GLOBUS ČERNÝ MOST
RESTAURACE AHV
HILTON OLD TOWN
HOTEL YALTA
CUKRÁRNA PALOMA
CUKRÁRNA ANDĚL BACK PRAHA 8
PUMPA (ČERPACÍ STANICE D1)
PIVOVAR VOJANŮV DVŮR
A MASO A.S.
PIVOVAR SIBEERIA
CUKRÁRNA SWEET DELIGHT
PIVOVAR OSSEGG
CUKRÁRNA KREMLE
CUKRÁRNA FREGATTA
KYNŠPERSKÝ PIVOVAR
CUKRÁRNA CUKR A BIČ
HOTEL ANDAZ
PIVOVAR LUŽINY
PARKHOTEL POPOVIČKY
MAIN CODE
PIVOVAR KUTNÁ HORA
CUKRÁRNA BUCHALOVÁ
CAFE 33
SOMNIUM
ŘEZNICTVÍ DVOŘÁK

KOUNICKÝ PIVOVAR
VOTRE PLAISIR
RESTAURACE U PARAŠUTISTŮ
RESTAURACE NA RYNKU
BILLA MODLETICE
PIVOVARSKÝ DŮM
Červená liška restaurant s.r.o.
CUKRÁRNA U PŘÁTEL
PIVOVAR ŘÍMSKÁ (OSSEGG)
PIVOVAR VIK
RANCHERSKÉ SPECIALITY WIFCOM
JATKY RADEK VAJS
KAVÁRNA POZEZENÍ U ANDĚLKY

Kvalitně byla zajištěna realizace odborného výcviku na smluvních pracovištích, na nichž žáci vykonávali praxi pod vedením zkušených instruktorů. Pracoviště byla pravidelně navštěvována UOV a VUOV a bylo dohlíženo na plnění ŠVP, BOZP a hygieny práce. Spolupráce s provozovny narůstá v každém školním roce.

Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Na škole pracovala Školská rada ve složení:

Předseda:	Marcela Hnčlová (zákonný zástupce žáka)
Členové:	Michaela Jandová (odborník z praxe) 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 jednatelky školy).

Personální zabezpečení školy ve školním roce 2024/2025:

V tomto školním roce působilo ve škole 23 pedagogických pracovníků a 2 nepedagogičtí pracovníci. Ve školním roce 2024/2025 si žádný pedagogický pracovník nedoplňoval vzdělání pro zvýšení kvalifikace.

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 2024/2025:

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, Potravin a výživa, Technologie-kuchař, Občanská nauka
Mgr. Bedřich Štumpf	Tělesná výchova
Mgr. 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), Potravin a výživa, Zařízení provozoven, Obchodní provoz, Výživa ke zdraví
Alena Pechlátová	Technologie-cukrář, Odborné kreslení
Jan Hruška	Učitel odborného výcviku, Technologie (ku-čí), Potravin a výživa

Ing. Tereza Haimannová, Ph.D.	Matematika, Základy přírodních věd
Mgr. Vladimír Lacina	Matematika, Základy přírodních věd
Mgr. Matěj Špalek	Český jazyk
Mgr. Šárka Makovcová	Český jazyk, Občanská nauka
Mgr. Karel Chladil	Anglický jazyk
Ing. Andrea Burešová	Ekonomiku, Obchodní provoz
Mgr. Šimon Daníček	Anglický jazyk

Kritéria přijímacího řízení pro školní rok 2025/2026

Denní studium:

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

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

Zdravotní způsobilost ke studiu oboru, kterou potvrdí praktický lékař /učební obory, nástavbové studium)

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 2025/2026, v denní a dálkové formě:

obor vzdělání	kód oboru	forma studia	přijímaný počet
Řezník-uzenář	29-56-H/01	denní	6
Kuchař- číšník	65-51-H/01	denní	15
Cukrář	29-54-H/01	denní	15
Výrobce potravin	29-51-H/01	denní	15
Řezník-uzenář	29-56-H/01	dálková	4
Kuchař- číšník	65-51-H/01	dálková	8

Cukrář	29-54-H/01	dálková	8
Výrobce potravin	29-51-H/01	dálková	5
Technologie potravin	29-41-L/51	denní	16
Ekonomické lyceum	78-42-M/02	denní	20

Škola požádala o zápis nového oboru Ekonomické lyceum 78-42-M/02 v denní formě studia od 1. 9. 2025 a zároveň navýšení celkové kapacity školy na 331 žáků. Kladné stanovisko MŠMT bylo vydáno v lednu 2025. Díky povolení nového oboru bylo nutné provést změnu názvu školy ze Střední odborné školy stravování Říčany s.r.o. na Střední odbornou školu Říčany s.r.o. Nový název vešel v platnost dne 20. 2. 2025 v obchodním rejstříku a následně v rejstříku škol a školských zařízení.

Počty žáků ve školním roce 2024/2025 viz tabulka:

Třída	Stav k 1.9.2024	Stav k 31.8.2025	Přibylo	Ubylo
1.A	20	20	0	0
1.B	23	19	0	4
1.D	9	10	1	0
1.N	12	9	0	3
2.A	23	21	0	2
2.B	19	19	0	0
2.C	18	18	0	0
2.D	8	8	0	0
2.P	6	5	0	1
2.N	9	8	0	1
3.A	24	23	0	1
3.B	17	17	0	0
3.D	15	15	0	0
3.P	4	4	0	0
celkem	207	196		

Výsledky vzdělávání:

Celkový prospěch		1,71
Stupeň hodnocení prospěchu	Prospěl s vyznamenáním	54
	Prospěl	138
	Neprospěl	4
	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	2. června 2025
Praktická zkouška	3. – 9. června 2025
Ústní zkouška	11., 12., 17. června 2025

Počet žáků konajících JZZZ

	Celkový počet	Písemná část	Praktická část	Ústní část
Řádný termín	59	59	59	59
září	11	8	11	8
prosinec	0	0	1	0

Výsledky jednotných závěrečných zkoušek ve školním roce 2024/2025

Celkový prospěch JZZZ	1,789	
Stupeň hodnocení prospěchu	Prospěl s vyznamenáním	21
	Prospěl	37
	Neprospěl	1
	Nehodnocen	0

Maturitní zkouška

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

Společná část MZ – písemná práce

TERMÍNY:	a) Český jazyk a literatura	2. 4.2025
	b) Anglický jazyk	3. 4.2025

Společná část MZ – didaktický test

TERMÍNY:	a) Anglický jazyk	2. 5. 2025
	b) Český jazyk a literatura	5. 5. 2025
	c) Matematika	2. 5. 2025

Profilová (školní) část MZ – povinné zkoušky

TERMÍNY:	a) Anglický jazyk – ústní ZK	20. 5. 2025
-----------------	------------------------------	-------------

	b) Český jazyk a lit. – ústní ZK	20. 5. 2025
	c) Chemie potravin – ústní ZK	19. 5. 2025
	d) Technologie potravin – ústní ZK	19. 5. 2025
	e) Výživa ke zdraví a mikrobiologie – maturitní práce a její obhajoba – písemná a praktická MZ	9. a 9. 4. 2025

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

TERMÍNY:	a) Ekonomika – ústní ZK	19. 5. 2025
-----------------	-------------------------	-------------

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	9	8	8	9	7	7	1	8	8
Záříjový termín	3	0	0	0	0	0	1	0	0

Celkový prospěch MZ		2,5
Stupeň hodnocení prospěchu	Prospěl s vyznamenáním	0
	Prospěl	5
	Neprospěl	3
	Nehodnocen	0

Akce školy:

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

Ostatní akce školního roku 2024/2025

září	Adaptační kurz
září	Podzimní srdíčkové dny – Život dětem
září	Exkurze Coca Cola
září	Podzimní sportovní den
září	Workshop Kyberbezpečnost
září	Exkurze Pinko a.s. Benešov
říjen	Exkurze vinice sv. Kláry Praha
říjen	Přednáška finanční gramotnost
říjen	Seminář Těstoviny a jejich výroba
říjen	Zájezd Paříž

říjen	Exkurze kavárny Praha
říjen	Exkurze pivovar Ferdinand Benešov
říjen	Revolution train Říčany
říjen	Maturita „nanečisto“
říjen	Divadelní představení Revizor, divadlo Vinohrady
listopad	Exkurze Coca Cola
listopad	Seminář Drůbež a její úprava
listopad	Virtuální prohlídka jaderné elektrárny
listopad	Projektový den – Samet na školách
listopad	Exkurze pekárny La Lorraine
listopad	Kino Lucerna – Krajina uvnitř
prosinec	Zimní srdíčkové dny – Život dětem
prosinec	Seminář Ryby, koryši, měkkýši
prosinec	Exkurze pivovar Velké Popovice
prosinec	Exkurze letiště Praha
prosinec	Exkurze Červený jelen Praha
prosinec	Florbalový turnaj Subterra cup
prosinec	Vánoční zájezd Drážďany
prosinec	Vánoční cukrářská soutěž
prosinec	Vánoční projektový den – cukroví, bramborový salát a řízkování
leden	Výukový program - Globální změny klimatu
leden	Seminář Stařená masa
leden	Exkurze Česká národní banka
leden	Exkurze Maso Jičín
leden	Gaudeamus Praha
únor	Exkurze Chocotopia – čokoládové zážitkové centrum
únor	Online exkurze Dukovany
únor	Návštěva komunitního centra v Říčanech
únor	Úřad práce Říčany
únor	Beseda – Modré dveře
únor	Seminář Zvěřina
únor	Exkurze Evropský parlament Praha
únor	Klub mladého diváka – Smrt obchodního cestujícího
březen	Anglické představení KC Labuť Říčany
březen	Exkurze pivovar Bernard
březen	Senzorická analýza piva – seminář ve škole
březen	Mezinárodní veletrh fiktivních firem Praha
březen	Talířový dezert – soutěž cukrářů SOŠ a SOU Horky nad Jizerou
březen	Beseda anonymních alkoholiků
duben	Kurz Sushi
duben	Aktivní střelec – nácvik ve škole
květen	Exkurze letiště Praha
květen	Exkurze sladovna Nymburk
květen	Husova knihovna Říčany
květen	Český den proti rakovině
květen	Exkurze pivovar Hostivar 2
červen	Hasičská stanice Říčany – odborná exkurze
červen	Exkurze pivovar Obora
červen	Běh pro Jedličku
červen	Den záchranářů v Říčanech

I. Analýza odborného výcviku

Hodnocení odborného výcviku proběhlo v každém pololetí 2024/2025

V tomto školním roce proběhlo hodnocení odborného výcviku, kterého se zúčastnilo 161 žáků. Cílem hodnocení bylo zhodnotit kvalitu odborného výcviku a praktického vzdělání, identifikovat kritická místa a navrhnout opatření k jejich řešení.

Odborné vzdělání

86,3 % žáků jsou spokojeni s přístupem pracoviště (ochota, rady). Učitelé OV jsou dostupní a ochotni pomoci žákům, což je důležité pro úspěšné dokončení odborného výcviku. 86,3 % 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. 88,3 % žáků je přesvědčeno, že teoretické znalosti získané ve škole, mohou být uplatněny v praxi. Žáci jsou schopni aplikovat teorii na praktické činnosti.

Praktické vzdělávání

96,1 % žáků hodnotí přístup pracoviště při zadávání činností za vysvětlené. Žáci se cítí dobře informováni o svých úkolech a požadavcích. 92,2 % žáků pracuje na praxi s moderními technologiemi. Žáci jsou schopni pracovat s moderními nástroji a technologiemi. Žáci jsou schopni plnit úkoly včas a kvalitně.

Rozvoj a sebevědomí

72,5% žáků hodnotí pracoviště jako místo, které jim pomáhá v rozvoji odborných znalostí a sebevědomí. Žáci cítí se podporováni v jejich profesních cílech.

Spolupráce a komunikace

54,9 % žáků může spolupracovat v kolektivu s ostatními žáky. Žáci jsou schopni spolupracovat s ostatními členy týmu. 98 % žáků se může obrátit na svého učitele OV. Žáci cítí se blízce spojeni s učitelem a mají možnost získat poradenskou pomoc. 45,1 % žáků tuto možnost využilo obrátit se na svého učitele OV. Žáci jsou schopni využívat poradenskou pomoc.

Kritická místa

7,8 % 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 některé 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 učiteli OV pro podporu rozvoje odborných znalostí a sebevědomí. Rozvoj kreativity a spolupráce v kolektivu.

Implementace kroků 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

Krásy Paříže a Versailles

Jako součást teoretické i praktické výuky proběhl několikadenní zájezd do Paříže pro naše žáky. Tento zájezd byl výbornou příležitostí rozšířit své všeobecné poznání, seznámit se s odlišnou kulturou a gastronomií francouzské metropole. Nadto žáci měli šanci zdokonalit své jazykové znalosti a navázat nové kontakty napříč školou. Naši žáci se měli možnost projít se městem, navštívit trhy, vyzkoušet místní speciality a dozvědět se o kuchařských tradicích tohoto světově proslulého města.

Adventní zájezd do Drážďan

Tento školní rok jsme uspořádali zájezd do Drážďan, který je každoročně velmi oblíbený, 24 účastníků. Naším itinerářem byla řada ikonických míst města, včetně Zwinger, Fraukirche a procházky městem. Cílem zájezdu bylo umožnit žákům poznat rozmanitost vánočních tradic a kultur i ochutnat tradiční německou kuchyni

Informace o odborných soutěžích a úspěších studentů

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. Po testu už následovala samotná soutěž - příprava talířového dezertu. Náš tým Martina Hašková (3.A) a Adéla Nalbandyan (1.B) získal druhé místo.

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 s 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, v rámci rozsahu ŠVP a RVP, na základě 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

Automatizace a robotizace provozů

Rok 2025 zaznamenal výrazný posun v nasazování robotických řešení do gastronomických provozů. Od autonomních kuchyňských zařízení po robotické číšníky se zvyšuje efektivita obsluhy a konzistence přípravy pokrmů, zejména v rychlém občerstvení a hotelových bufetech.

Umělá inteligence pro plánování menu a skladového hospodářství

AI systémy se stále častěji využívají k optimalizaci nákupů, tvorbě sezónních menu i ke snižování plýtvání. Na základě dat o prodeji, preferencích hostů a sezónnosti dokážou predikovat poptávku a efektivně řídit zásoby.

Udržitelné obaly a kompostovatelné materiály

V reakci na tlak spotřebitelů i nové regulace se rozšiřuje používání ekologických obalů. Kompostovatelné, biologicky rozložitelné či znovu použitelné materiály se staly standardem zejména u donáškových služeb a street food konceptů.

Vertikální farmaření a lokální suroviny přímo v provozovnách

Moderní restaurace stále častěji integrují vlastní vertikální farmy pro pěstování bylin, listové zeleniny a mikrogreens. Tento trend podporuje čerstvost, transparentnost původu surovin a snižuje ekologickou stopu.

Změny zákonů a nařízení v oblasti restauračního a pivovarnického průmyslu

Spotřební daň a značení alkoholu

Od ledna 2024 vstoupila v platnost novela zákona o spotřební dani, která upravuje sazby pro malé pivovary a zpřísňuje pravidla pro evidenci výroby. Nově také platí povinnost uvádět podrobnější informace o složení a původu surovin na obalech piv.

Zpřísnění hygienických standardů

Vyhláška č. 40/2024 Sb. aktualizovala požadavky na provozní hygienu a sledování teplotních řetězců. Zvýšený důraz je kladen na školení personálu a pravidelné interní audity hygienické praxe.

Ekologické obaly a nakládání s odpady

Nová pravidla zavádějí minimální podíl recyklovatelných nebo opakovaně použitelných obalů v gastroprovozech. Dotčené subjekty musí vést evidenci o produkci odpadů a zajistit jeho třídění dle nového katalogu obalových materiálů.

IV. Plánované akce a události pro další období

Uskutečněné kurzy a semináře pro studenty

Během školního roku 2024/2025 naše škola nabídla a uskutečnila řadu vzdělávacích kurzů, 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.

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

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.

Prezentace školy v tisku a na webu

Atlas školství

Webová prezentace

Nástěnky školy + prezentace na základních školách

Webové stránky školy, které splňují zákonné povinnosti.

Měsíčník - Kurýr Říčany

Sociální sítě – Facebook, Instagram a TikTok

Hospodářský výsledek za rok 2024, viz webové stránky www.justice.cz. IČO: 24135097

Tato výroční zpráva za školní rok 2024/2025 byla schválena Školskou radou 29. 8. 2025.

Říčany, 29. 8. 2025

Mgr. Daniel Vančura, MBA
ředitel školy