



<b>SŠ Brno,</b> Charbulova, p. o. Charbulova 1072/106 618 00 Brno	<b>Výroční zpráva školy za školní rok 2022/2023</b>		<b>Klasifikace:</b> interní <b>Počet stran:</b> 85 <b>Počet příloh:</b> 3 <b>Stran příloh:</b> 27 <b>Verze:</b> A
<b>Rozsah platnosti dokumentu:</b>  Celá organizace	<b>Typ dokumentu:</b>  Zpráva	<b>Základní identifikační znak:</b>  4.0.5.2023.03	<b>Platnost dokumentu:</b>  25.10.2023

<b>Autor dokumentu</b>	<b>Datum</b>	<b>Podpis</b>
RNDr. Jana Marková	30.09.2023	RNDr. Jana Marková v. r.

<b>Schvalovatel konceptu dokumentu</b>	<b>Datum</b>	<b>Podpis</b>
Mgr. Daniela Švandová	02.10.2023	Mgr. Daniela Švandová v. r.

<b>Schvalovatel dokumentu</b>	<b>Datum</b>	<b>Podpis</b>
RNDr. Jana Marková	24.10.2023	RNDr. Jana Marková v. r.
Školská rada, PhDr. Pavel Mrázek	23.10.2023	PhDr. Pavel Mrázek v. r.

<b>Vydavatel dokumentu, funkce</b>	<b>Datum</b>	<b>Podpis</b>
RNDr. Jana Marková, ředitelka školy	24.10.2023	RNDr. Jana Marková v. r.

<b>Pořadové číslo řízené kopie dokumentu:</b>	04
<b>Jméno, příjmení a podpis specialisty administrativy:</b>	Irena Koutná v. r.

Razítko školy



## **Obsah**

1	Úvod.....	5
2	Základní údaje o škole .....	5
2.1	Název a sídlo školy .....	5
2.2	Činnost školy a školní jídelny .....	6
2.3	Produktivní činnost žáků.....	7
2.4	Doplňková činnost .....	7
2.5	Součásti příspěvkové organizace a pracoviště OV.....	8
3	Přehled oborů vzdělání.....	9
3.1	Pilotní ověřování modelu oborů L+H Gastronomie .....	10
	Obor vzdělání 65-41-L Gastronomie .....	10
3.2	Počet tříd a žáků ve školním roce 2022/2023.....	11
3.3	Úrazovost žáků ve školním roce 2022/2023 .....	15
4	Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti .....	16
4.1	Počet pracovníků školy .....	16
5	Přijímací řízení .....	17
5.1	Obory vzdělání s maturitní zkouškou – podmínky přijetí .....	19
5.2	Obory vzdělání s výučním listem – podmínky přijetí .....	21
6	Výsledky vzdělávání žáků.....	24
6.1	Výsledky maturitních zkoušek .....	24
6.2	Výsledky závěrečných zkoušek .....	27
7	Hospitační a kontrolní činnost výchovně vzdělávacího procesu .....	31
8	Školní poradenské pracoviště.....	32
8.1	Speciálně-pedagogické poradenství .....	32
8.2	Výchovné poradenství .....	35
8.3	Potíže s učením, práce s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.....	35
8.4	Práce s problémovými žáky .....	37
8.5	Doučování žáků ze znevýhodněného prostředí.....	38
8.6	Talentovaní žáci .....	39
8.7	Spolupráce se Studentským parlamentem.....	39
8.8	Kariérové poradenství (poradenská činnost).....	40
8.9	Hromadné akce pro žáky školy (pouze vybrané ze všech akcí) .....	41
8.10	Prevence sociálně patologických jevů .....	42
8.11	Adaptační programy a workshopy ke zvládnutí stresu .....	42
8.12	Spolupráce s jinými organizacemi.....	43



---

8.13	Projekt realizace třídnických hodin.....	43
8.14	Vyhodnocení akcí poradenského pracoviště .....	45
9	Činnost Envirotýmu ve školním roce 2022/2023 .....	46
10	Vzdělávání zaměstnanců .....	47
10.1	Vzdělávání pedagogických pracovníků .....	47
10.2	Vzdělávání nepedagogických pracovníků .....	49
11	Aktivity a prezentace školy na veřejnosti .....	49
11.1	Odborné exkurze, přednášky, akce, ostatní činnosti.....	49
11.2	Soutěže .....	50
11.3	Kroužky, konzultace, doučování ve škole .....	52
11.4	Ostatní akce pro zaměstnance.....	52
11.5	Akce pro základní školy a ostatní veřejnost – propagace oborů .....	53
12	Dotazníková šetření.....	54
13	Inspekční a kontrolní činnost.....	55
13.1	ČŠI a orgány státní správy .....	55
13.2	Kontrolní činnost orgánů státní kontroly.....	56
13.3	Kontroly BOZP a PO .....	56
14	Údaje o hospodaření školy .....	56
14.1	Oblast doplňkové činnosti v roce 2022.....	58
14.2	Výsledek hospodaření.....	58
14.3	Investiční akce ve školním roce 2022/2023 .....	59
14.4	Velké opravy a projekty zajišťované a realizované správou budov a úsekem investic ....	59
15	Naplňování IKT plánu.....	60
16	Zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení, zkoušky profesní kvalifikace .	61
16.1	Realizované zkoušky profesní kvalifikace .....	63
16.2	Rekvalifikační kurzy a zkoušky profesních kvalifikací .....	65
16.3	Profesní kurzy .....	66
16.4	Zájmové kurzy .....	66
17	Projekty realizované školou ve školním roce 2022/2023 s podporou ESF.....	66
17.1	Projekt CZ.02.02.XX/00/22_003/0001724 s názvem Šablony 2022 .....	66
17.2	Projekt CZ.02.3.68/0.0/0.0/19_078/0017177 Implementace KAP JMK II .....	67
18	Spolupráce s odborovou organizací, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery, ostatní činnosti školy .....	73
18.1	Spolupráce školy s odborovou organizací.....	73
18.2	Spolupráce školy s dalšími subjekty.....	73
18.3	Spolupráce školy s výrobními podniky a podnikatelskými subjekty.....	73



18.4	Spolupráce s asociacemi .....	74
18.5	Účast žáků a pedagogů na životě obce .....	75
18.6	Mezinárodní spolupráce .....	75
19	Plnění školních vzdělávacích programů .....	76
20	Závěr .....	76
21	Závěrečná ustanovení .....	83
22	Seznam použitých zkratk .....	84
23	Přílohy .....	85
	Příloha č. 1 - Vyhodnocení úspěšnosti maturitních zkoušek 2022/2023 .....	86
	Příloha č. 2 – Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2022/2023 .....	88
	Příloha č. 3 - Naše škola v médiích .....	112



## 1 Úvod

Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2022/2023 je zpracována v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, zejména pak ustanovení části čtvrté a prováděcími předpisy k zákonu.

Zpráva je určena zřizovateli, zaměstnancům, rodičům žáků a všem zájemcům z řad odborné i laické veřejnosti. Je k dispozici na [www.charbulova.cz](http://www.charbulova.cz), v kanceláři školy, na počítačích ve vestibulu školy a na intranetu školy – SharePoint.

## 2 Základní údaje o škole

### 2.1 Název a sídlo školy

Název školy:	Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace
Sídlo:	Charbulova 1072/106, 618 00 Brno
IČ:	60 55 22 55
DIČ:	CZ 60 55 22 55
IZO školy:	060 552 255
REDIZO:	600 013 766
Právní forma:	příspěvková organizace
Zřizovací listina:	č. j. 20/5 ze dne 30. 4. 2015 včetně všech jejích dodatků
Ředitel školy:	RNDr. Jana Marková
Adresa pro dálkový přístup:	<a href="mailto:info@ssposbrno.cz">info@ssposbrno.cz</a>
Webové stránky:	<a href="http://www.charbulova.cz">www.charbulova.cz</a>
Datová schránka:	gcvx7r7
Předseda školské rady:	PhDr. Pavel Mrázek



## 2.2 Činnost školy a školní jídelny

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

### Činnost školy

Příspěvková organizace vykonává činnost střední školy a školní jídelny formou tzv. „vlastní“ činnosti školy. Příspěvková organizace jako střední škola poskytuje střední vzdělávání; její činnost se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a prováděcími právními předpisy k zákonu č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších právních předpisů.

### Činnost školní jídelny

Příspěvková organizace jako školní jídelna, poskytovala školní stravování; její činnost se řídila zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, zejména pak ustanovením §119, a prováděcími právními předpisy k zákonu.

Příspěvková organizace je oprávněna v souladu s ustanovením §33b) zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, v platném znění poskytovat rovněž stravování zaměstnanců. Stravování zaměstnanců a cizích strávníků probíhá po dobu školního vyučování v rámci odborného výcviku a v rámci produktivní činnosti žáků formou tzv. „vlastní činnosti“ v rámci činnosti hlavní, nejedná se o doplňkovou činnost. Doplňková činnost se uskutečňuje mimo činnost hlavní.

Školní jídelna zajišťovala smluvní stravování i pro žáky a zaměstnance školy Gymnázium, Brno, Křenová 36.

Zaměstnanci naší školy a cizí strávníci měli možnost při plném provozu školní kuchyně (mimo období omezení provozu a uzavření školy) výběru z hlavního jídelníčku rozšířeného o minutkový pokrm.

Počet zapsaných strávníků (stav k 31. 5. 2023)	Školní jídelna
Žáků školy	1 080
Žáků jiných škol	495
Pracovníků školy	281
Cizích strávníků	102
<b>Celkem</b>	<b>1 958</b>



## 2.3 Produktivní činnost žáků

### Prodej výrobků

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

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

Pokrmu studené kuchyně – bagety, chlebíčky, obložené mísy, cateringy na základě objednávek s vlastním odvozem a další.

### Zajištění gastronomických akcí

Obsluhu gastronomických akcí v omezeném rozsahu z důvodu pandemie zajišťovali žáci školy pod vedením učitelů odborného výcviku, odborné a učební praxe a učitelů odborných předmětů v rámci odborného výcviku, odborné a učební praxe formou produktivní činnosti žáků nebo ve výuce v rámci učební a odborné praxe, kdy produktivní činnost nevykonávali, ale v rámci ní se vzdělávali v souladu s ŠVP. Převážnou většinu gastronomických akcí zajišťovalo odloučené pracoviště Svatka – restaurace Nová Svatka a kavárna UM.

V případě zajišťování rautů a cateringových služeb byl dodáván zpravidla vlastní sortiment výrobků teplé a studené kuchyně.

### Nabídka služeb – kadeřnické a kosmetické

Kadeřnické služby – pánské, dámské a dětské střihy; barvení vlasů, melírování vlasů a další kadeřnické služby včetně poskytování odborné poradenské činnosti v rámci OV a produktivní činnosti žáků byly stejně jako kosmetické služby – manikúra, péče o pleť, formování obočí a další kosmetické služby včetně poradenské činnosti, péče o tělo zajištěny v plném rozsahu na všech pracovištích školy.

## 2.4 Doplnková činnost

Zřizovatel povolil organizaci níže uvedených okruhů doplňkové činnosti navazující na hlavní účel činnosti příspěvkové organizace, a to nad rámec tzv. vlastní činnosti realizované v rámci odborného výcviku žáků – produktivní činnosti žáků, učební a odborné praxe:

- realitní činnost, správa a údržba nemovitostí,
- mimoškolní výchova a vzdělávání, pořádání kurzů, školení, včetně lektorské činnosti,
- hostinská činnost,
- holičství, kadeřnictví,
- kosmetické služby,
- fotografické služby,
- ubytovací služby,



- velkoobchod a maloobchod,
- pekařství, cukrářství,
- další vzdělávání pedagogických pracovníků.

## **2.5 Součásti příspěvkové organizace a pracoviště OV**

Teoretické vyučování probíhalo ve školním roce 2022/23 v budově školy na ulici Charbulova 106 a v budově Centra praktického vyučování, kde probíhalo teoretické vyučování odborných předmětů oborů vzdělání hotelnictví, cestovní ruch, gastronomie, ekonomika a podnikání.

Průběžně i nadále probíhá výuka předmětu hotelová praxe v souladu se ŠVP formou učební praxe ve 2. a ve 3. ročníku. U oboru vzdělání cestovní ruch byl ve 3. ročníku, v souladu se ŠVP, předmět praxe v cestovním ruchu realizován formou učební praxe na pracovištích fyzických a právnických osob. Učební a odborná praxe oboru hotelnictví probíhala zejména v restauraci Nová Svatka, v kavárně UM na České 11 a ve spolupracujících hotelích ve městě Brně. Pozitivně lze hodnotit zejména učební a odbornou praxi oboru cestovní ruch probíhající v cestovních kancelářích a na Letišti Brno.

Pracoviště školy, na kterých probíhal odborný výcvik (OV), odborná a učební praxe ve školním roce 2022/23 byla zejména:

- Školní kuchyně a jídelna Charbulova – odborný výcvik oborů vzdělání kuchař – číšník, gastronomie.
- Centrum praktického vyučování (CPV) – OV oborů vzdělání cukrář, řezník – uzenář, kadeřník a kosmetické služby, prodavač.
- Odloučené pracoviště, Nálepkova 5, Brno – OV oboru vzdělání cukrář.
- Odloučené pracoviště, Trnitá 8, Brno – OV oborů vzdělání pekař, cukrář, kadeřník včetně odborné učebny pro žáky 1. ročníku, fotograf, aranžér.
- Odloučené pracoviště, Veslařská 54, Brno – OV oborů vzdělání kuchař – číšník, gastronomie, kadeřník, kosmetické služby, prodavač, učební a odborná praxe oboru vzdělání hotelnictví.
- Odloučené pracoviště, Nové sady 44 – OV oborů vzdělání kadeřník, kosmetické služby.
- Odloučené pracoviště, Česká 11, Brno – odborný výcvik, učební a odborná praxe žáků oborů vzdělání kuchař – číšník, gastronomie, hotelnictví, prodavač.
- Zajištění praktického vyučování, zejména odborného výcviku, odborné a učební praxe na smluvních pracovištích:
- Odborný výcvik žáků oboru vzdělání prodavač byl realizován na smluvních pracovištích hypermarketů Globus Brno a Albert Olympia Modřice pod vedením učitelek odborného výcviku a ve školních prodejnách Česká, Veslařská, Charbulova.
- Realizace odborného výcviku žáků oboru vzdělání aranžér byla zajištěna v odborných učebnách na odloučeném pracovišti Trnitá 8 pod vedením učitelek



odborného výcviku. Žáci 2. a 3. ročníků byli kromě výuky s učitelkou zařazeni na individuální smluvní pracoviště v propagačních a reklamních firmách DIRECT MEDIA, For PRESS, Parodia print, K + L, NEROLI, REDA, LUK, C & A Moda, GLOBUS, IKEA, BAUHAUS, Kika, XXXLutz.

- Odborná praxe žáků oboru vzdělání podnikání a ekonomika a podnikání probíhala v reálných firmách, skupina žáků konala svoji odbornou praxi v hypermarketu Albert Olympia, ostatní žáci pak individuálně v dalších 72 různých firmách v Brně i jiných okresech.
- Odborná praxe žáků oboru vzdělání fotograf byla realizována na smluvních pracovištích přímo v reálném prostředí 32 firem, např. MEGAPIXEL, AZ FOTO, FOTEX PLUS, VLTAVA LABE MEDIA, Zoo Brno, u fotografů Jarmila Hausnerová, Jiří Sláma, Hana Klimešová, Kamil Jursa, Tomáš Škoda, Zuzana Jašíčková, Lumír Smělík, Aneta Voborná, Tomáš Luska, Milan Škoda a dalších.

Odborná práce žáků oboru kosmetické služby byla realizována u 2 ročníku na školních provozních kosmetiky. U žáků 3.ročníku u zaměstnavatelů.

### 3 Přehled oborů vzdělání

Přehled oborů vzdělání, které škola vyučovala ve školním roce 2022/2023:

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



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

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

### 3.1 Pilotní ověřování modelu oborů L+H Gastronomie

#### Obor vzdělání 65-41-L Gastronomie

2022/23	Počet žáků	PV	P	N
1. SV s VL a MZ	21	0	20	1
2. ---	0	0	0	0
3. Pilotní ověřování	12	0	12	0
4. Pilotní ověřování	18	0	16	2



Ve školním roce 2022/2023 probíhalo pilotní ověřování modelu L+H oboru gastronomie pouze v 3. a 4. ročníku. Výuka 1. ročníku probíhala již v souladu s právními předpisy a NV 211/2010 v platném znění v podobě dosažení stupně středního vzdělání s výučním listem a maturitní zkouškou. Rozsah a obsah učiva ŠVP v pilotním ověřování v jednotlivých ročnících teoretického vyučování i odborného výcviku odpovídal požadavkům na vzdělávání žáků oboru vzdělání gastronomie. Učivo umožňuje vyučujícím postupně u žáků rozvíjet stanovené klíčové kompetence. V rámci odborného výcviku měli žáci možnost uplatnit teoretické znalosti a rozšířit získané praktické dovednosti z daného oboru. Odborný výcvik probíhal v pravidelných týdenních cyklech na smluvních pracovištích sociálních partnerů pod vedením učitelů odborného výcviku formou skupinové výuky. Smluvními pracovišti byly: hotely International, Voroněž, Střední škola Brno, Charbulova.

Ve třídě G3 bylo v daném školním roce 12 žáků se zaměřením kuchař. Všichni konali zkoušku v řádném termínu v červnu 2023. Jeden žák prospěl s vyznamenáním, osm prospělo a tři žáci neprospěli u praktické zkoušky. Opravná praktická zkouška byla stanovena na 6. a 7. září 2023, opravnou zkoušku konali všichni tři žáci a tito žáci prospěli.

2022/23	Počet žáků	Žáků k ZZ	Úspěšných	Neúspěšných	Nekonalo
G3	12	12	12	0	0

### **3.2 Počet tříd a žáků ve školním roce 2022/2023**

Počet tříd a žáků podle oborů vzdělání v jednotlivých ročnících školního roku 2022/23 vychází ze změn počtu žáků v průběhu školního roku.



## Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 106, 618 00 Brno

### Počet tříd a žáků podle oborů v jednotlivých ročnících školního roku 2022/2023

Kód oboru	Název oboru	Počet let studia	Forma studia	1. ročník			2. ročník			3. ročník			4. ročník			Celkem		
				Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023
6542M/01	Hotelnictví	4	DE	2	42	42	2	37	37	1	30	31	1	32	31	6	141	141
6542M/02	Cestovní ruch	4	DE	2	59	54	2	46	45	1	31	31	1	26	26	6	162	156
6541L/01	Gastronomie	4	DE	1	23	21	0	0	0	1	12	12	1	19	18	3	54	51
3456L/01	Fotograf	4	DE	1	27	24	1	25	26	1	24	22	1	20	19	4	96	91
6341M/01	Ekonomika a podnikání	4	DE	2	51	52	2	40	37	1	29	29	1	29	29	6	149	147
6941L/01	Kosmetické služby	4	DE	2	62	60	2	41	38	2	45	40	1	22	21	7	170	159
2953H/01	Pekař	3	DE	1	20	17	1	11	11	1	12	12	-	-	-	3	43	40
2954H/01	Cukrář	3	DE	3	71	62	2	51	48	2	50	48	-	-	-	7	172	158
2956H/01	Řezník-uzenář	3	DE	0,57	16	13	1	9	9	0,3	8	6	-	-	-	1,87	33	28



## Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 106, 618 00 Brno

### Počet tříd a žáků podle oborů v jednotlivých ročnících školního roku 2022/2023

Kód oboru	Název oboru	Počet let studia	Forma studia	1. ročník			2. ročník			3. ročník			4. ročník			Celkem		
				Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023
6551H/01	Kuchař-číšník	3	DE	3,43	104	78	2	53	52	3,70	75	68	-	-	-	9,13	232	198
6951H/01	Kadeřník	3	DE	3	87	80	3	85	76	3	76	75	-	-	-	9	248	231
6652H/01	Aranžér	3	DE	1	24	21	1	21	21	1	33	32	-	-	-	3	78	74
6651H/01	Prodavač	3	DE	1	29	29	1	22	20	1	19	18	-	-	-	3	70	67
6951H/01	Kadeřník-zkrácená	1	DE	1	14	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	14	12
6551H/01	Kuchař-číšník-zkrácená	1	DE	0,77	24	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,77	24	19
2954H/01	Cukrář-zkrácená	1	DE	0,62	18	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,62	18	13
2956H/01	Řezník-uzenář-zkrácená	1	DE	0,23	7	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,23	7	4
2953H/01	Pekař-zkrácená	1	DE	0,38	11	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,38	11	11



## Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 106, 618 00 Brno

### Počet tříd a žáků podle oborů v jednotlivých ročnících školního roku 2022/2023

Kód oboru	Název oboru	Počet let studia	Forma studia	1. ročník			2. ročník			3. ročník			4. ročník			Celkem		
				Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023	Počet tříd	Počet žáků 30.9.2022	Počet žáků 31.8.2023
6441L/51	Podnikání – denní forma	2	DE	1	30	28	1	28	28	-	-	-	-	-	-	2	58	56
<b>Celkem</b>	-	-	-	25	719	640	21	469	448	19	444	424	6	148	144	73	1780	1656



### 3.3 Úrazovost žáků ve školním roce 2022/2023

Ve školním roce 2022/2023 došlo k 57 úrazům žáků, z toho bylo odškodněno pojišťovnou Kooperativa 30 úrazů. Celková částka vyplacená za odškodnění činila 203.670,- Kč.

Ze zapsaných údajů v Knize úrazů vyplynulo, že k většině školních úrazů ve sledovaném období došlo zejména v hodinách tělesné výchovy – 40 úrazů, v průběhu praktického vyučování žáků (především v oboru gastronomie) – 10 úrazů a 7 úrazů o přestávkách na chodbách nebo v učebnách.

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

Nápravná opatření pro předcházení vzniku úrazů jsou směřována zejména k dodržování správných technologických postupů, kázně, proškolení žáků o dodržování BOZP, bezpečnosti v hodinách TV a současně ke kvalitnímu výkonu pedagogického dozoru.

Svěřené osoby (žáci) byly poučeny o bezpečnosti a chování ve škole, v prostorách praktického vyučování, tělocvičně a na akcích pořádaných školou, a to před konáním akce. Po vzniku úrazu je prováděno opětovné poučení svěřených osob a po úrazech v tělesné výchově jsou jim znovu připomenuta pravidla sportovních her a tělovýchovných činností. Poučení žáků o bezpečnosti je zaznamenáno v třídních knihách jednotlivých tříd. Stále jsou přijímána opatření spočívající ve zvýšené četnosti poučení o BOZ, zvýšené kontrolní činnosti dodržování pravidel BOZP a pracovních postupů.

Větší část registrovaných školních úrazů byla řešena formou pojistného plnění pojišťovnou Kooperativa a.s., prostřednictvím makléřů společnosti OK group a.s.

Ve srovnání se školním rokem 2021/2022, kdy bylo evidováno 58 školních úrazů nedošlo k výraznému nárůstu ani poklesu, počty se téměř shodují.



## 4 Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti

### 4.1 Počet pracovníků školy

Útvar	Funkce	Počet na SŠ (průměrný fyzický stav) k 31. 7. 2023*	Průměrný přepočtený stav k 31. 7. 2023*
Pedagogičtí pracovníci	Ředitel	1	1
	Učitel	168	164,995
	Zástupci ředitelky školy	8	8
	Školní psycholog	1	0,500
	Ukrajinská asistentka pedagoga	1	0,500
	Speciální pedagog	1	1
	Celkem	180	175,995
Nepedagogičtí pracovníci		83	80,625
Celkem		263	256,620

\*Zdroj – Výkaz P 1 04 za 7. měsíc k 31. 7. 2023

Kvalifikace a aprobovanost – pedagogičtí pracovníci k 31. 7. 2023		
Splnění kvalifikačních předpokladů (v %)	98,9%	
Věkové složení pedagogických pracovníků		
Věk	Muži	Ženy
do 35 let	4	8
35 - 50 let	20	49
nad 50 let	18	69
Důchodci	4	8
Celkem	46	134
<b>Celkem v %</b>	<b>25,56%</b>	<b>74,44%</b>

Průměrný věk pedagogických pracovníků nad 50 let představuje 55% všech pedagogických pracovníků.



## 5 Přijímací řízení

Přijímací řízení pro školní rok 2023/2024 proběhlo v souladu s nastavenými kritérii pro přijímání uchazečů. Uchazeči do oborů vzdělání s maturitní zkouškou konali v I. kole přijímacího řízení jednotné přijímací zkoušky ve formě písemných testů z českého jazyka a literatury a z matematiky podle § 60 odst. 5 školského zákona.

Přijímací řízení pro školní rok 2023/2024

Kód oboru	Obor	ŠVP	Výkony 2023/24	Počet přihlášek	Z toho odvolání	Přijatých ve všech kolech PŘ	Zápisové listky	Potvrzení nástupu
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání	-	68	106	8	86	46	-
65-42-M/01	Hotelnictví	-	68	136	6	95	51	-
65-42-M/02	Cestovní ruch	-	66	196	33	97	62	-
69-41-L/01	Kosmetické služby	Kosmetické služby	68	141	9	78	54	-
34-56-L/01	Fotograf	-	34	67	12	46	33	-
65-41-L/01	Gastronomie (doplňující obor vzdělání s VL 65-51-H/01 Kuchař-číšník)	-	34	135	5	51	20	-
29-54-H/01	Cukrář	-	102	158	21	134	78	-
29-53-H/01	Pekař	-	33	45	0	43	18	-
29-56-H/01	Řezník-uzenář	-	30	29	0	26	11	-
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Číšník		79	3	71	34	-
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Kuchař		127	1	118	74	-
66-52-H/01	Aranžér	Aranžér	45	122	22	67	43	-



Kód oboru	Obor	ŠVP	Výkony 2023/24	Počet přihlášek	Z toho odvolání	Přijatých ve všech kolech PŘ	Zápisové lístky	Potvrzení nástupu
66-51-H/01	Prodavač	-	60	54	0	52	27	-
69-51-H/01	Kadeřník	-	100	264	48	148	94	-
31-57-H/01	Výrobce textilií	-	18	0	0	0	0	-
<b>Nástavba denní – 2leté studium</b>								
64-41-L/51	Podnikání	-	34	123	14	45	-	33
<b>Zkrácená forma – 1 rok</b>								
29-54-H/01	Cukrář	-	24	34	3	30	-	21
31-57-H/01	Výrobce textilií	-	12	0	0	0	-	0
69-51-H/01	Kadeřník	-	24	42	5	29	-	24
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Číšník		12	0	12	-	9
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Kuchař		21	0	21	-	12
29-53-H/01	Pekař	-	15	21	5	20	-	16
29-56-H/01	Řezník-uzenář	-	12	4	0	4	-	1
	<b>CELKEM</b>	-	1013	1916	195	1273	646	116

Odvoláním bylo vyhověno v případě uvolněné kapacity oborů – žáci byli přijati v rámci autoremedury nebo na vlastní žádost vzali odvolání zpět (nedostačující uvolněná kapacita oborů). Žádné odvolání nemuselo být postoupeno KÚ.



## 5.1 Obory vzdělání s maturitní zkouškou – podmínky přijetí

**65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-42-M/01 Hotelnictví, 63-41-M/01 Ekonomika a podnikání, 34-56-L/01 Fotograf, 69-41-L/01 Kosmetické služby, 65-41-L/01 Gastronomie – doplňující obor vzdělání s výučním listem 65-51-H/01 Kuchař - číšník**

### 1. kolo

Pro přijímací řízení byla stanovena dvě kritéria.

(1) V rámci prvního kritéria byl hodnocen prospěch a chování uchazečů.

Uchazečům byly přiděleny body za celkový průměrný prospěch v 1. a 2. pol. předposledního a 1. pol. posledního ročníku (sledované období) podle vzorce:

$$CP = \frac{100}{CPP}$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období.

Dále bylo uchazeči odečteno 5 bodů za každý druhý stupeň z chování a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování, kterým byl hodnocen ve sledovaném období.

Na celkovém výsledku se první kritérium podílelo ze 40 % **(za prospěch a chování bylo možné získat maximálně 40 bodů)**.

(2) V rámci druhého kritéria byly hodnoceny výsledky jednotné přijímací zkoušky ve formě písemných testů z českého jazyka a literatury a matematiky. V každém z testů mohli uchazeči získat až 50 bodů, tedy 100 bodů celkem.

Na celkovém výsledku se druhé kritérium podílelo z 60 % **(za písemné testy bylo možné získat maximálně 60 bodů)**.

**Uchazeč mohl v přijímacím řízení získat maximálně 100 bodů, pro splnění kritérií bylo nezbytné získat minimálně 35 bodů.**

### 2. kolo a následující kola

Pro druhé kolo a následující kola přijímacího řízení byla stanovena tři kritéria.

(1) V rámci prvního kritéria byl hodnocen prospěch uchazečů. Uchazečům byly přiděleny body za celkový průměrný prospěch v 1. a 2. pol. předposledního a 1. pol. posledního ročníku (sledované období) podle vzorce:

$$CP = \frac{100}{CPP}$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období.

(2) V rámci druhého kritéria byly uchazečům přidělovány body na základě jejich klasifikace z českého jazyka, matematiky a cizího jazyka ve sledovaném období. Uchazečům bylo přiřčeno 15 bodů za hodnocení výborný, 10 bodů za hodnocení chvalitebný a 5 bodů za hodnocení dobrý, 0 bodů za hodnocení dostatečný, za hodnocení nedostatečný bylo uchazeči odečteno 15 bodů, pokud byl z daného předmětu nehodnocen, nebyly uděleny žádné body.



(3) V rámci třetího kritéria bylo hodnoceno chování uchazečů. Uchazeči bylo odečteno 5 bodů za každý druhý stupeň z chování a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování, kterým byl hodnocen ve sledovaném období.

**Uchazeč mohl v přijímacím řízení získat maximálně 235 bodů, pro splnění kritérií bylo nezbytné získat minimálně 120 bodů.**

## **65-41-L/51 Podnikání – denní a dálková forma vzdělávání**

### **1. kolo**

Pro přijímací řízení byla stanovena dvě kritéria.

(1) V rámci prvního kritéria byl hodnocen prospěch a chování uchazečů.

Uchazečům byly přiděleny body za celkový průměrný prospěch v 1. a 2. pol. předposledního a 1. pol. posledního ročníku (sledované období) podle vzorce:

$$CP = \frac{100}{CPP}$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období.

Dále bylo uchazeči odečteno 5 bodů za každý druhý stupeň z chování a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování, kterým byl hodnocen ve sledovaném období.

Na celkovém výsledku se první kritérium podílelo ze 40 % **(za prospěch a chování bylo možné získat maximálně 40 bodů)**.

(2) V rámci druhého kritéria byly hodnoceny výsledky jednotné přijímací zkoušky ve formě písemných testů z českého jazyka a literatury a matematiky. V každém z testů mohli uchazeči získat až 50 bodů, tedy 100 bodů celkem.

Na celkovém výsledku se druhé kritérium podílelo z 60 % **(za písemné testy bylo možné získat maximálně 60 bodů)**.

**Uchazeč mohl v přijímacím řízení získat maximálně 100 bodů, pro splnění kritérií bylo nezbytné získat minimálně 35 bodů.**

### **2. kolo a následující kola**

Další kola pro obor podnikání nebyla vyhlášena. Obor byl naplněn v rámci prvního kola.



## 5.2 Obory vzdělání s výučním listem – podmínky přijetí

66-52-H/01 Aranžér, 29-54-H/01 Cukrář, 69-51-H/01 Kadeřník, 65-51-H/01 Kuchař-číšník

### 1. kolo

Nekonaly se přijímací zkoušky a pro přijímací řízení byla stanovena tři kritéria.

(1) V rámci prvního kritéria byl hodnocen prospěch uchazečů. Uchazečům byly přiděleny body za celkový průměrný prospěch v 1. a 2. pol. předposledního a 1. pol. posledního ročníku (sledované období) podle vzorce:

$$CP = \frac{100}{CPP}$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období.

(2) V rámci druhého kritéria byly uchazečům přidělovány body na základě jejich klasifikace z českého jazyka, matematiky a cizího jazyka ve sledovaném období. Uchazečům bylo přičteno 15 bodů za hodnocení výborný, 10 bodů za hodnocení chvalitebný a 5 bodů za hodnocení dobrý, 0 bodů za hodnocení dostatečný, za hodnocení nedostatečný bylo uchazeči odečteno 15 bodů, pokud byl z daného předmětu nehodnocen, nebyly uděleny žádné body.

(3) V rámci třetího kritéria bylo hodnoceno chování uchazečů. Uchazeči bylo odečteno 5 bodů za každý druhý stupeň z chování a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování, kterým byl hodnocen ve sledovaném období.

**Uchazeč mohl v přijímacím řízení získat maximálně 235 bodů, pro splnění kritérií bylo nezbytné získat minimálně 55 bodů**

### 2. kolo a následující kola

Nekonaly se přijímací zkoušky.

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



**29-53-H/01 Pekař, 66-51-H/01 Prodavač, 29-56-H/01 Řezník-uzenář, 31-57-H/01 Výrobce textilií**

**1. kolo**

Nekonalý se přijímací zkoušky a pro přijímací řízení byla stanovena tři kritéria.

(1) V rámci prvního kritéria byl hodnocen prospěch uchazečů. Uchazečům byly přiděleny body za celkový průměrný prospěch v 1. a 2. pol. předposledního a 1. pol. posledního ročníku (sledované období) podle vzorce:

$$CP = \frac{100}{CPP}$$

kde CPP je celkový průměrný prospěch uchazeče v tomto období.

(2) V rámci druhého kritéria byly uchazečům přidělovány body na základě jejich klasifikace z českého jazyka, matematiky a cizího jazyka ve sledovaném období. Uchazečům bylo přičteno 15 bodů za hodnocení výborný, 10 bodů za hodnocení chvalitebný a 5 bodů za hodnocení dobrý, 0 bodů za hodnocení dostatečný, za hodnocení nedostatečný bylo uchazeči odečteno 15 bodů, pokud byl z daného předmětu nehodnocen, nebyly uděleny žádné body.

(3) V rámci třetího kritéria bylo hodnoceno chování uchazečů. Uchazeči bylo odečteno 5 bodů za každý druhý stupeň z chování a 10 bodů za každý třetí stupeň z chování, kterým byl hodnocen ve sledovaném období.

**2. kolo a následující kola**

Nekonalý se přijímací zkoušky.

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



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

### **1. kolo**

Ke studiu se mohl přihlásit žák 3. ročníku tříletého oboru vzdělání s výučním listem nebo žák 4. ročníku čtyřletého oboru vzdělání s maturitní zkouškou, dále absolvent tříletého oboru vzdělání s výučním listem, který již úspěšně vykonal závěrečnou zkoušku, nebo absolvent čtyřletého oboru vzdělání s maturitní zkouškou, který toto studium již úspěšně ukončil.

Nekonaly se přijímací zkoušky a pro přijímací řízení byla stanovena tři kritéria.

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

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

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

### **2. kolo a následující kola**

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



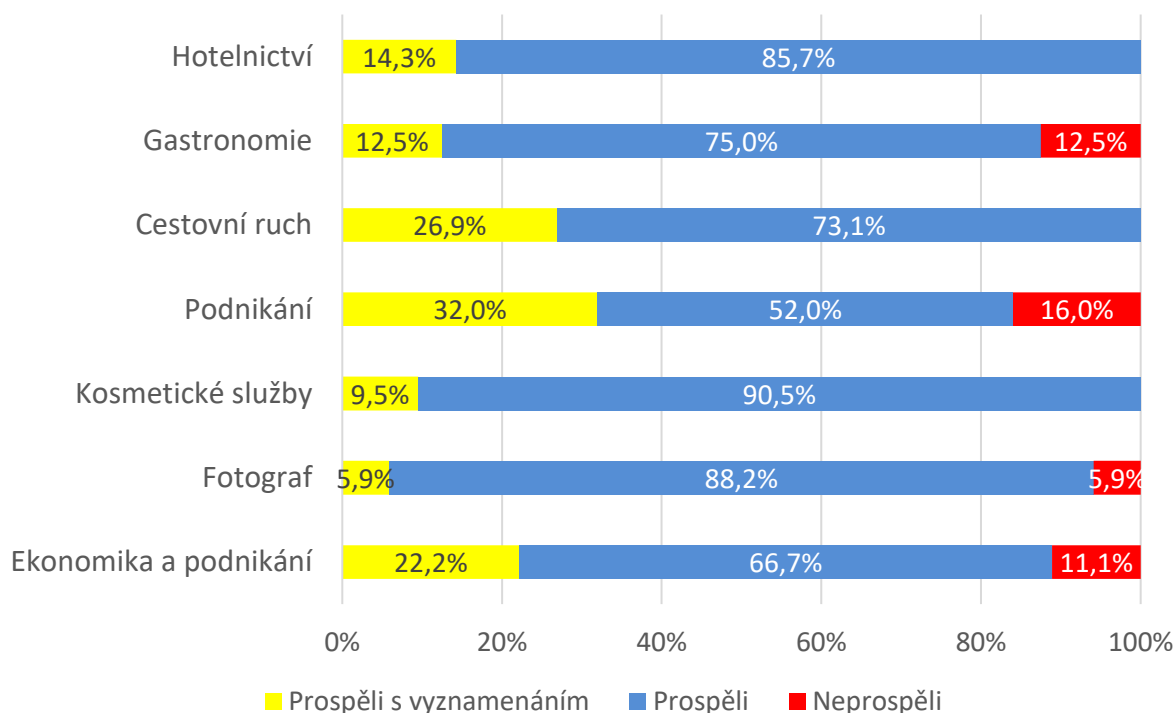
## 6 Výsledky vzdělávání žáků

### 6.1 Výsledky maturitních zkoušek

Třída	Přihlášených	Připuštěných	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Nepřipuštění ke zkoušce pro neprospěch
EP4	29	27	6	18	3	2
FM4	20	17	1	15	1	2
KO4	22	21	2	19	0	0
PO2	28	25	8	13	4	3
CR4	26	26	7	19	0	0
G4	19	16	2	12	2	2
HT4A	32	28	4	24	0	3
<b>Celkem</b>	<b>176</b>	<b>160</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>12</b>

4 žáci přihlášení k maturitní zkoušce ukončili studium v průběhu školního roku.

### Úspěšnost u maturitních zkoušek 2023



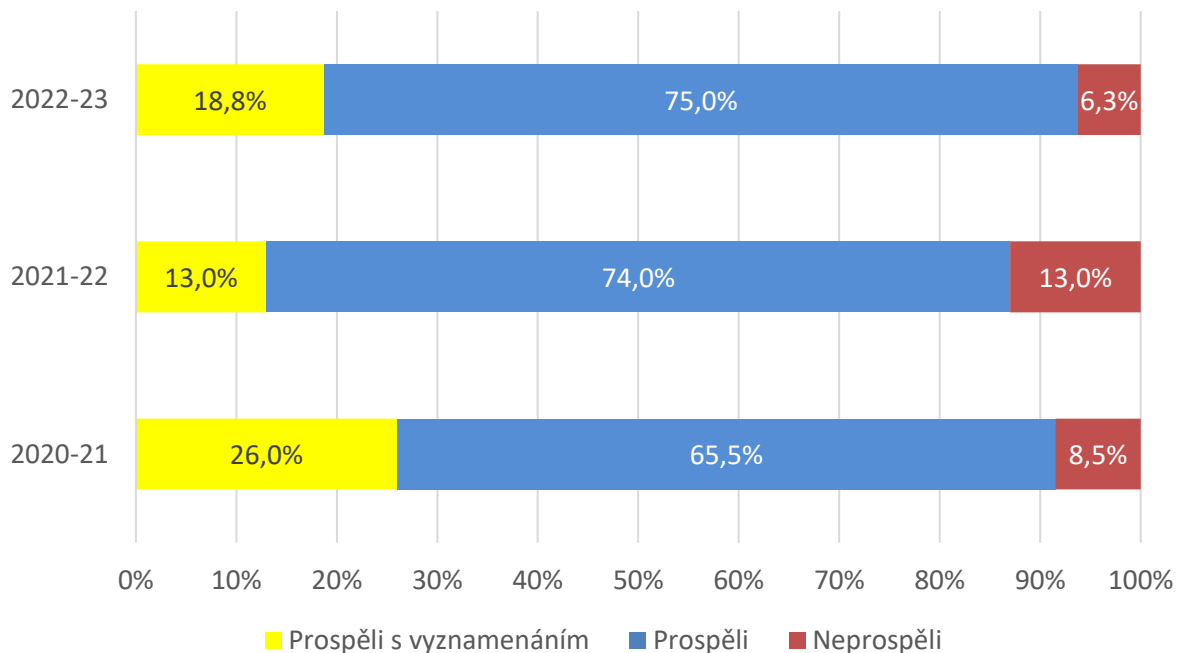


Obory	Forma studia	Počet žáků konajících zkoušku	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Nepřipuštění ke zkoušce pro neprospěch
Čtyřleté obory vzdělání včetně zkráceného studia	denní forma	135	22	107	6	9
Nástavbové studium	denní forma	25	8	13	4	3
<b>Celkem</b>		<b>160</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>12</b>

Rekapitulace v %	2020 / 2021	2021/2022	2022/2023
Celkem přihlášených k MZ k 30. 4.	190	173	176
Připuštěných k MZ	177 93,16 % z přihlášených	154 89,01 % z přihlášených	160 90,90 % z přihlášených
Prospělo s vyznamenáním	46 25,99 % z připuštěných	20 12,99 % z připuštěných	30 18,75 % z připuštěných
Prospělo	116 65,54 % z připuštěných	114 74,02 % z připuštěných	120 75,00 % z připuštěných
Neprospělo	15 8,47 % z připuštěných	20 12,99 % z připuštěných	10 6,25 % z připuštěných



### Úspěšnost u maturitní zkoušky v letech



Maturitní zkouška 2023 proběhla dle standardního složení, tj. všichni žáci absolvovali celou společnou i profilovou část. 3 žáci pokusně absolvovali Komplexní absolventskou práci, která umožnila žákům aplikovat nabyté dovednosti a znalosti na reálné pracovní prostředí. Autoři KAP vycházeli z informací a dat konkrétních podnikatelských subjektů, museli komunikovat se zástupcem daného podnikatelského subjektu a získávat výchozí informace pro obsahovou část KAP.

Když porovnáme výsledky za poslední tři školní roky, tak ta letošní dopadla nejlépe – úspěšnost žáků připuštěných k MZ byla až 93,75 % (v roce 2022 87,01 %, v roce 2021 90,53 % - v tomto roce ale žáci nepsali písemnou práci a ústní zkouška byla dobrovolná). V dlouhodobém sledování, tj. za posledních 8 let, je ta letošní maturita nejúspěšnější. Celková úspěšnost letošní maturitní zkoušky svědčí o tom, že žáci byli na maturitní zkoušku připraveni a splnili očekávané výsledky a výstupy stanovené ŠVP.

20 žákům tříd CR4 a HT4A byla uznána profilová část maturitní zkoušky z cizího jazyka po předložení certifikátu dle Informace MŠMT o standardizovaných jazykových zkouškách.



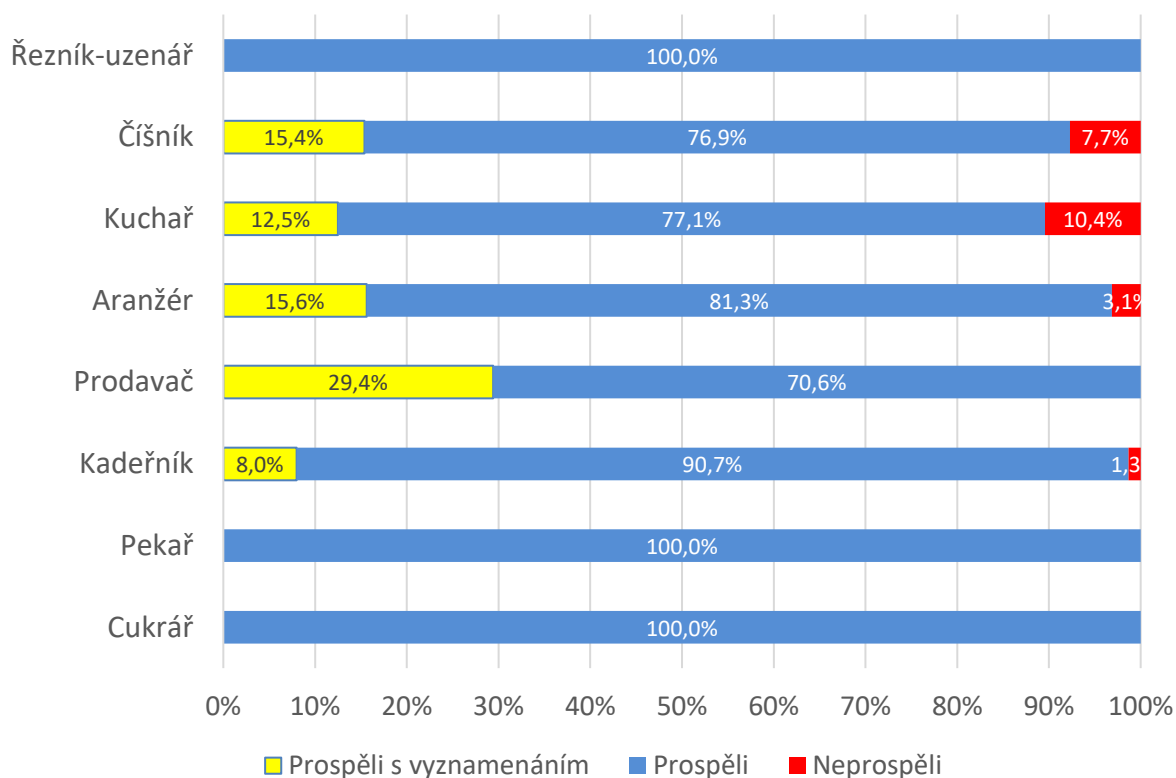
## 6.2 Výsledky závěrečných zkoušek

Obory	Počet žáků oprávněných konat zkoušku	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Nekonali zkoušku
1leté obory (zkrácená forma)	52	15	35	1	1
3leté obory (denní forma)	264	26	227	9	2
Národní kvalifikace	5	0	3	2	0
<b>Celkem</b>	<b>321</b>	<b>41</b>	<b>265</b>	<b>12</b>	<b>3</b>
<b>% úspěšnost - neúspěšnost</b>	<b>100,00</b>	<b>12,77</b>	<b>82,56</b>	<b>3,74</b>	<b>0,93</b>
<b>Čistá úspěšnost v % (bez nekonali)</b>	<b>318 žáků</b>	<b>12,89</b>	<b>83,34</b>	<b>3,77</b>	<b>---</b>

Výsledky závěrečných zkoušek červen a září 2023		Počet žáků	Prospěli s vyznamenáním	Prospěli	Neprospěli	Žáci, kteří zkoušku nekonali
Cukrář	29-54-H/01	48	0	46	0	2
Pekař	29-53-H/01	12	0	12	0	0
Kadeřník	69-51-H/01	75	6	68	1	0
Prodavač	66-51-H/01	17	5	12	0	0
Aranžér	66-52-H/01	32	5	26	1	0
Kuchař-číšník, zaměření Kuchař	65-51-H/01	48	6	37	5	0
Kuchař-číšník, zaměření Číšník	65-51-H/01	26	4	20	2	0
Řezník-uzenář	29-56-H/01	6	0	6	0	0
<b>CELKEM</b>		<b>264</b>	<b>26</b>	<b>227</b>	<b>9</b>	<b>2</b>



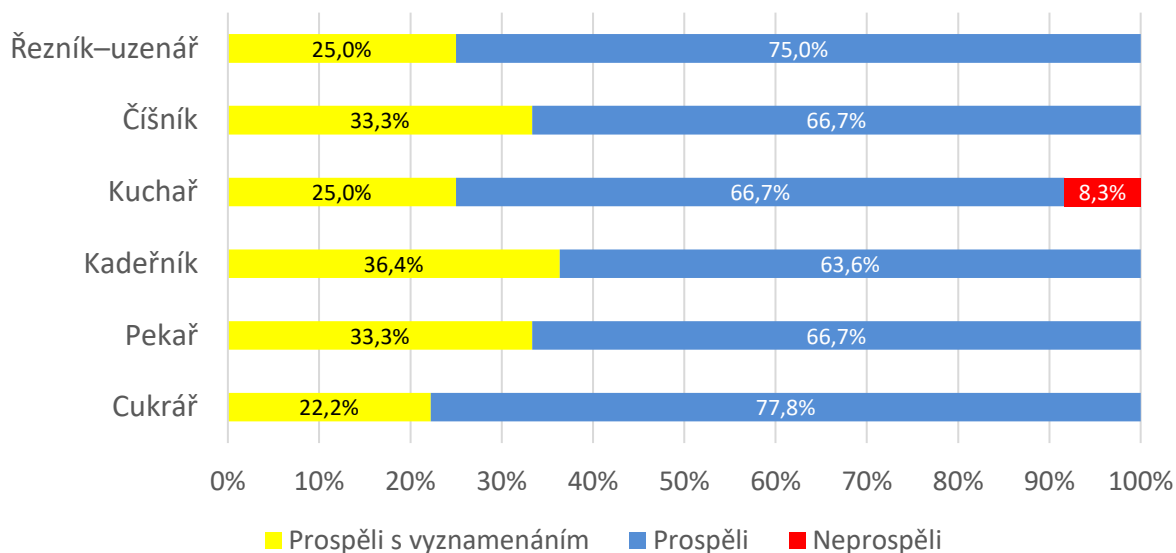
## Úspěšnost u závěrečných zkoušek 2023



Zkrácená forma						
Cukrář	29-54-H/01	9	2	7	0	0
Pekař	29-53-H/01	9	3	6	0	0
Kadeřník	69-51-H/01	12	4	7	0	1
Kuchař-číšník, zaměření Kuchař	65-51-H/01	12	3	8	1	0
Kuchař-číšník, zaměření Číšník	65-51-H/01	6	2	4	0	0
Řezník-uzenář	29-56-H/01	4	1	3	0	0
<b>CELKEM</b>		<b>52</b>	<b>15</b>	<b>35</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Národní kvalifikace						
Kuchař	65-51-H/01	2	0	1	1	0
Kadeřník	69-51-H/01	1	0	1	0	0
Číšník	65-51-H/01	2	0	1	1	0
Řezník-uzenář	29-56-H/01	0	0	0	0	0
<b>CELKEM</b>		<b>5</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>



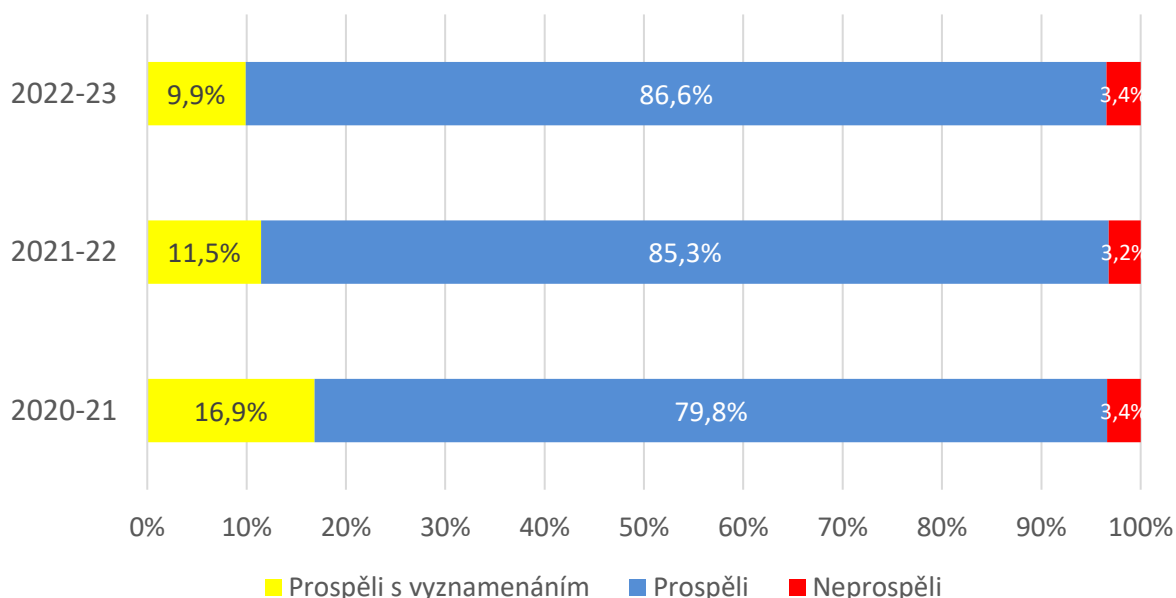
### Úspěšnost u závěrečných zkoušek 2023 zkrácená forma studia



Úspěšnost u závěrečných zkoušek v posledních třech letech u 3letých oborů s výučním listem

Rekapitulace v %	2020/21	2021/22	2022/23
Počet žáků, kteří konali ZZ	267	218	262
Prospělo s vyznamenáním	45	25	26
Prospělo	213	186	227
Neprospělo	9	7	9
<b>Celkem v % (prospělo/neprospělo)</b>	<b>96,63/3,37</b>	<b>96,79/3,21</b>	<b>96,56/3,44</b>

### Úspěšnost u závěrečných zkoušek v letech

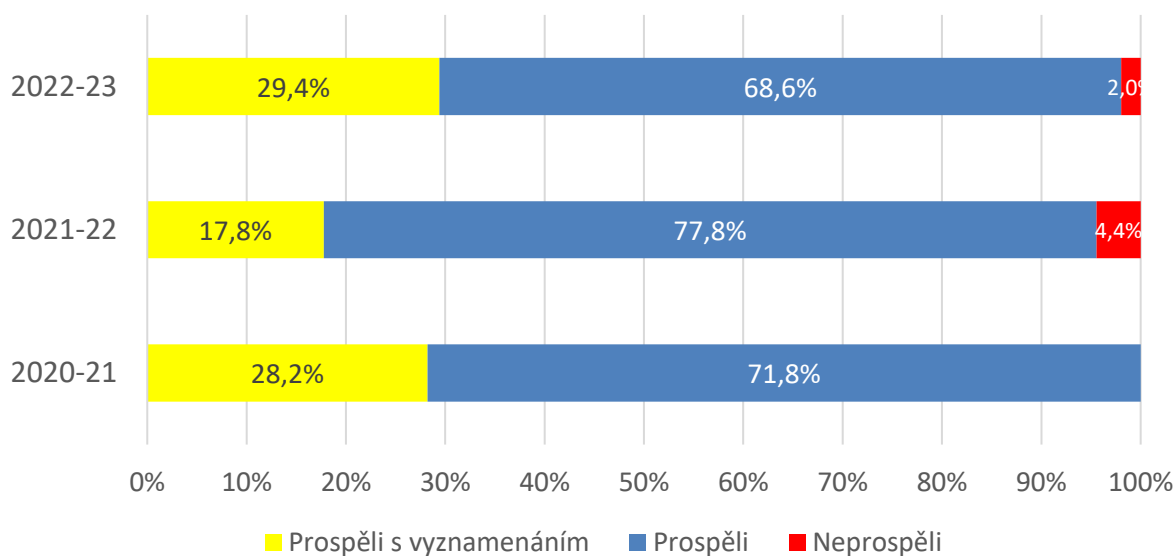




Úspěšnost u závěrečných zkoušek v posledních třech letech u oborů vzdělání s výučním listem - zkrácené formy studia

Rekapitulace v %	2020/21	2021/22	2022/23
Počet žáků, kteří konali ZZ	39	45	51
Prospělo s vyznamenáním	11	8	15
Prospělo	28	35	35
Neprospělo	0	2	1
<b>Celkem v % (prospělo/neprospělo)</b>	<b>100/0</b>	<b>95,56/4,44</b>	<b>98,04/1,96</b>

Úspěšnost u závěrečných zkoušek v letech u zkrácené formy studia





## 7 Hospitační a kontrolní činnost výchovně vzdělávacího procesu

Sekce	Hospitační činnost		Kontrolní činnost
	dílčí	komplexní	
Gastronomie	47	36	55
Obchodu a služeb	51	35	76
Praktické vyučování S	26	15	40
Praktické vyučování O	25	7	34
Praktické vyučování CP	13	14	30
Praktické vyučování G	26	42	56
Ředitelka školy	32	10	35
<b>Celkem</b>	<b>220</b>	<b>159</b>	<b>326</b>

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



## 8 Školní poradenské pracoviště

Poradenské služby a s tím spojenou podporu žákům, rodičům a učitelům poskytoval pod vedením vedoucí ŠPP Mgr. Ditty Pokorné ve školním roce 2022/23 tým pracovníků:

Sekce	Výchovný poradce	Metodik prevence	Kariérový poradce
Sekce obchodu a služeb	Mgr. Jana Moučková	Mgr. Pavla Kostková	Mgr. Eva Ďurická
	Mgr. Milada Slezáčková	Mgr. Mária Kaňová	
Sekce gastronomie	Mgr. Lucie Pravcová	Mgr. Lubomír Šíbl	Ing. Jaromír Jurka
<b>Školní speciální pedagožka</b>	Mgr. Ditta Pokorná		
<b>Školní psycholog</b>	Mgr. Martin Švanda, PhD.		
<b>Školní asistentky</b>	Ing. Jana Jurová, Mgr. Lucie Pravcová, Mgr. Eva Ďurická		
<b>Asistentka pro ukrajinské žáky</b>	Natálie Zeikan		

### 8.1 Speciálně-pedagogické poradenství

Členové poradenského pracoviště, dále jen ŠPP (speciální pedagožka, školní psycholog, výchovné poradkyně, metodici prevence, kariéroví poradci, školní asistentky, asistentka pedagoga pro ukrajinské žáky), se snažili poskytovat dle své odbornosti a pozice svoji péči a pomoc tak, jak vyžadovaly potřeby žáků, rodičů i pedagogů. Pozornost byla také věnována žákům z Ukrajiny, dále žákům, u nich se vyskytly psychické potíže po proběhlé distanční výuce (např. výskyt sociální fobie a úzkostných stavů, zhoršená motivace k docházce do školy apod.).

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

Byl kladen důraz na odborné vzdělávání členů ŠPP, a to především v oblasti aktuálně se vyskytujících potíží žáků (problematika poruch příjmu potravy, sebepoškozování, suicidální



pokusy, úzkostné stavy a pomoc žáků s panickými ataky.) Bylo pokračováno v budování knihovny s odbornou tematikou speciálně-pedagogickou a psychologickou.

Vedoucí ŠPP byly realizovány semináře pro učitele odborného výcviku na aktuální témata (práce s hypersenzitivním žákem, problematika poruch příjmu potravy, sebepoškozování, suicidální pokusy, úzkostné stavy a pomoc žáků s panickými ataky.), kdy tyto pedagogové mají o tyto informace zájem, podobné vzdělávání měli i roce loňském a mají zájem o pokračování v dalším školním roce.

**Poradenství poskytované žákům:**

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

**Poradenství poskytované rodičům:**

- poradenství v oblasti praktické realizace a postupů při PO;
- poradenství v oblasti speciálně pedagogické (náměty a konkrétní odkazy k reedukaci obtíží jejich dětí, možnost zapůjčování odborné literatury);
- krizové intervence v souvislosti s mimořádnými rodinnými situacemi či potřebami a potížemi jejich dětí;
- poradenství v případě sociálních či jiných (výchovných příp. i zdravotních) potíží žáka či rodiny (zprostředkování kontaktů s OSPOD, kontaktů s jinými pomáhajícími organizacemi, poskytování kontaktů k vyhledání následné péče);
- poradenství realizováno formou osobních kontaktů, telefonických konzultací (v případě závažných situací či událostí i bezodkladně a nepřetržitě včetně období prázdnin - u mimořádné intervence), dále prostřednictvím Skype, Teams apod.



- poskytování námětů (konkrétních odkazů pro práci s dětmi, upevňování nácviků a znalostí na internetových stránkách, poskytování návodů a instrukcí pro pomoc dítěti v mimořádné situaci);
- nabízení konzultací a pomoci prostřednictvím ETK, webových stránek, prostřednictvím učitelů

**Poradenství poskytované učitelům:**

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

**Spolupráce s jinými organizacemi:**

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

**Stálé činnosti a další aktivity:**

- evidence žáků se zdravotními obtížemi a znevýhodněním (v rámci GDPR informace zprostředkovány pro potřeby vyučujících);
- konzultace s rodiči a žáky i učiteli při řešení prospěchu, dotazníků do poradny, doporučení k maturitní zkoušce (PUP);
- zpracovávání přehledů žáků s uzpůsobenými podmínkami k závěrečným zkouškám;
- realizace školních výchovných komisí (snaha předcházet těmto situacím preventivními opatřeními a osobními konzultacemi a setkáními se zákonnými zástupci a žáky);



- dle potřeby týmové intervize nad aktuálními kazuistikami a koordinace dalšího postupu se členy ŠPP a konkrétními učiteli i rodiči;
- porady ŠPP;
- pravidelná účast na metodických poradách s PPP Brno,
- sledování aktualit v oblasti poradenství, psychologie, speciální pedagogiky;
- dokončeno specializační studium na pro školní metodiky prevence - Mária Kaňová;
- dokončeno studium výchovného poradenství na PdF MU – Mgr. Eva Ďurická;
- další vzdělávání v oblasti speciální pedagogiky a psychologie (účast na seminářích, sledování odborné literatury a časopisů);
- vedení Studentského parlamentu;
- přednášková činnost vedoucí ŠPP.

## 8.2 Výchovné poradenství

Výchovní poradci byli v každodenním kontaktu s vyučujícími i žáky, stále vedli evidenci žáků se speciálně vzdělávacími potřebami, pravidelně ji na ShP aktualizovali a doplňovali. K těmto informacím bylo přistupováno jako k důvěrným a byly zpřístupněny jen konkrétním pedagogům. Přestože většina žáků se specifickými poruchami učení byla identifikována systémem poradenských služeb (PPP, SPC) již na základní škole, bylo potřeba zajistit aktuální diagnostiku i dalším žákům. Registrovali dokumentaci o žácích se zdravotním znevýhodněním, upozorňovali příslušné vyučující a to včetně případné první pomoci nebo následné péče.

Výchovní poradci se snažili monitorovat, jak vyučující pracují s žáky s podpůrnými opatřeními a IVP a zda uplatňují v praxi nastavené metody a formy práce vyplývající z doporučení PPP, event. jim zdůrazňovali potřebu zaměřit se na individuální potřeby žáka ještě i jiným způsobem a metodikou.

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

Doporučení k vyšetření v příslušné PPP obdrželo

Sekce	Počet doporučení (zpracované dotazníky)	
Obchod a služby	27 (MOU)	35 (SLE)
Gastronomie	17	
<b>Celkem</b>	79	



### Žáci s PO

Sekce	Počet žáků s PO		Z toho neprospěli k 31. 1. 2023		Z toho neprospěli k 30. 6. 2023		Z toho neprospěli k 31. 8. 2023	
Obchod a služby	81	95	8	0	3	0	2	0
Gastronomie	76		10		3		3	
<b>Celkem</b>	252		18		6		5	

### Žáci s podpůrným opatřením, individuálním přístupem a IVP

Sekce	PO-I		PO-II		PO-III		PO-IV		IP		IVP	
Obchod a služby	5	9	64	70	12	16	0	0	14	16	2	0
Gastronomie	3		65		9		0		15		0	
<b>Celkem</b>	17		199		37		0		45		2	

### Žáci s uzpůsobenými podmínkami pro konání maturitní zkoušky

Sekce	Jarní termín		Opravný termín	
Obchod a služby	10 (MOU)	6 (SLE)	1(MOU)	0 (SLE)
Gastronomie	7		0	
<b>Celkem</b>	24		1	

### Žáci s uzpůsobenými podmínkami pro konání závěrečných zkoušek

Sekce	Jarní termín		Opravný termín	
Obchod a služby	10 (MOU)	24 (SLE)	1(MOU)	1 (SLE)
Gastronomie	26		2	
<b>Celkem</b>	60		4	



## 8.4 Práce s problémovými žáky

I nadále členové týmu ŠPP spolupracovali s učiteli i rodiči při řešení výchovných problémů žáků (např. velká absence žáka, problémy se vzájemnými vztahy třídním kolektivu, nedostatečná znalost jazyka českého či případný výskyt sociálně patologických jevů). Případné nejasnosti při hledání nejlepšího způsobu pomoci žákovi byly konzultovány s PPP Sládkova nebo pracovníky - etopedy z diagnostického ústavu. Prioritou bylo poskytování individuální pomoci včas, nabízeny a realizovány byly osobní setkání ve škole, byla snaha o motivaci samotného žáka a jeho aktivní spoluúčast při řešení konkrétních potíží (např. při vztahových problémech v třídním kolektivu, nezvládnutí komunikace rodičů s dětmi doma v rodině - poskytování mediační pomoci apod.). Žákům a jejich rodičům byly nabízeny konzultace u kariérových poradců, dále i dlouhodobější péče školního psychologa. V případě závažnějších obtíží byla nabízena pomoc při zajišťování následné péče v konkrétních zařízeních.

Realizaci školních výchovných komisí vždy předcházely schůzky s žákem či rodičem spíše neformálního a preventivního charakteru.

### Celkový počet školních výchovných komisí

Sekce	1. pololetí		2. pololetí	
Obchod a služby	7 (MOU)	2 (SLE)	4 (MOU)	5 (SLE)
Gastronomie	2		3	
<b>Celkem</b>	<b>11</b>		<b>12</b>	

### Předčasné odchody žáků

Sekce	Ze strany školy	Na vlastní žádost	SOUHRN ODCHODŮ
Obchod a služby	15	99	114
Gastronomie	17	57	74
<b>Celkem</b>	<b>32</b>	<b>156</b>	<b>188</b>

### Předčasné odchody žáků na vlastní žádost

Důvod	Sekce	
	Obchod a služby	Gastronomie
Přestup na jinou školu	35	10
Přestup do jiné třídy na naší škole	7	4
Nezájem o studium	5	11
Přerušeni ze zdravotních důvodů	5	11
Zdravotní důvody (doporučení lékaře)	4	0
Nezvládnutí učiva	2	0
Rodinné důvody	2	4
Bez uvedení důvodu	37	18
<b>Celkem</b>	<b>97</b>	<b>58</b>



## 8.5 Doučování žáků ze znevýhodněného prostředí

Těmto žákům byly nabízeny individuální konzultace, probíhalo doučování v rámci programu NPO, byly pořízeny vhodné a motivující pomůcky a učebnice (konzultováno často s PPP či příslušnými organizacemi poskytujícími metodickou pomoc).

Žákům byly zapůjčovány notebooky dotované projektem NPO, aby nebyli hendikepováni v oblasti výpočetní techniky případnou finanční nouzí rodiny.

Po celý školní rok byly pravidelně 2 x týdně po 3 vyučovacích hodinách realizovány kurzy doučování jazyka českého pro žáky z Ukrajiny, do kterých docházelo 35 žáků. Byly naplněny požadavky na výuku v rozsahu minimálně 200 hodin.

Byla poskytnuta i individuální pomoc a podpora žákům také před závěrečnými zkouškami či zkouškou maturitní (např. zvládnutí panických ataků apod.) - přítomnost motivačního asistenta jako podpůrné opatření.

### Počty cizinců

Sekce	Stav k 30. 6. 2023	
Obchod a služby	16 (MOU)	15 (SLE)
Gastronomie	38	
<b>Celkem</b>	69	

### Cizinci – neprospívající k 30. 6. 2022

Sekce	1. pololetí		2. pololetí	
Obchod a služby	4 (MOU)	4 (SLE)	2 (MOU)	3 (SLE)
Gastronomie	8		6	
<b>Celkem</b>	16		11	

### Žáci se zdravotním znevýhodněním

Sekce	Stav k 30. 6. 2023	
Obchod a služby	31 (MOU)	28 (SLE)
Gastronomie	39	
<b>Celkem</b>	98	



Učitelé byli adekvátním způsobem instruováni o zdravotních potížích žáků (se souhlasem zákonného zástupce či zletilého žáka), byli seznámeni s poskytováním případné první pomoci a zajištěním následné péče, uvedené pokyny měli učitelé i v písemné formě na ShP.

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

Žákům z Ukrajiny byla zavedena i podpůrná dokumentace, tzv. Záznamy o adaptaci žáka, kam pravidelně vepisovala podstatné informace o žákovi asistentka pro ukrajinské žáky, třídní učitel, výchovný poradce a školní psycholog.

## 8.6 Talentovaní žáci

Vrcholovým sportovcům bylo opět nabídnuto využít případné úpravy organizace vzdělávání (IVP) tak, aby žáci dle možností docházeli do školy, plnili své povinnosti a zároveň zvládli i povinnosti v rámci vrcholového sportu. Učitelé jim zajišťovali individuální konzultace, poskytovali výukové materiály apod. Tyto úpravy organizace vzdělávání byly důsledně po celý rok dodržovány a následně byla úspěšně zvládnuta i maturitní zkouška.

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

## 8.7 Spolupráce se Studentským parlamentem

Studenti mají dlouhodobou podporu ve vedení školy ve své práci Studentského parlamentu (dále SP), spolupráce je dlouhodobá a někdy i téměř neformální. Studenti a žáci v pravidelných setkáních jednají s pedagogy, diskutují s nimi, odůvodňují svoje návrhy a získávají tak přirozený náhled na některé situace ve školním prostředí.

Sekce	Schůze		Workshop	Soutěže
	1. pol.	2. pol.		
Obchod a služby	5	6	Klima školy	O nejkrásnější velikonoční přání
Gastronomie	5	3	Klima školy	

### Charitativní činnost Studentského parlamentu

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



NÁZEV AKCE	VYBRANÁ ČÁSTKA
Srdíčkové dny podzimní	15 308 Kč
Vánoční zastavení pro Dobrého anděla	43 196 Kč
Fond Sidus	11 111 Kč
Srdíčkové dny jarní	9 641 Kč
Český den proti rakovině	15 972 Kč
<b>Celková částka</b>	<b>95 228 Kč</b>

## 8.8 Kariérové poradenství (poradenská činnost)

Kariérové poradenství bylo ve školním roce 2022/23 realizováno dvěma kariérovými poradci (každý s úvazkem ve výši 0,1) – jeden pro sekci Gastronomie, jeden pro sekci Obchodu a služeb. Financování bylo zajištěno z prostředků ESF v rámci projektu „Šablony pro SŠ.“

Náplň činnosti kariérových poradců tudíž byla dána jednak požadavky projektu Šablony pro SŠ, dále Školním akčním plánem na dané období a samozřejmě také okamžitou potřebou žáků i pedagogů školy.

Aktivity kariérových poradců se podobně jako v minulých letech zaměřovaly na tři základní oblasti – propagace kariérového poradenství vůbec, poskytování individuálního poradenství a organizování tematických akcí (přednášek a exkurzí), zaměřených na rozvoj studijních a pracovních kompetencí, na poznávání možností dalšího vzdělávání i na identifikaci vlastních silných a slabých stránek.

Propagování možností kariérového poradenství se dělo v rámci školy jednak prostřednictvím osobních návštěv poradců ve třídách a online sděleními v systému Edupage, které byly doručovány jak žákům, tak zákonným zástupcům. Samozřejmostí se stalo nabízení služeb kariérových poradců na webových stránkách školy, kde u prezentace každého oboru na škole nabízeného přibýly kontaktní údaje školního kariérového poradce. Díky tomu mohou zájemci o studium daného oboru snadno získat odpovědi na své otázky, čehož v hojné míře využívají. Kariéroví poradci se aktivně účastnili veletrhů a burz škol, kde jednak individuálně poskytovali informace o oborech nabízených naší školou zájemcům o studium, a jednak se podíleli na průběžném programu pro všechny účastníky.

Individuální poradenství bylo realizováno zejména formou pohovorů s jednotlivými žáky, ale byl také realizován seminář pro přítomné rodiče, kteří doprovázeli své děti u přijímacích zkoušek. Pro individuální pohovory se žáky byli vytipováni většinou přímo kariérovými poradci na základě analýzy prospěchu, docházky, kázeňských opatření apod., a také ve spolupráci s třídními učiteli a vyučujícími odborného výcviku. V některých případech iniciovali pohovor samotní žáci nebo jejich zákonní zástupci. Z větší části se jednalo o žáky ohrožené studijním neúspěchem, ale ne zřídka se stávalo, že se žáci na kariérové poradce obraceli i se svými osobními problémy. Během pohovorů se kariéroví poradci pokoušeli identifikovat možné příčiny neúspěchů, pomoci s odhalováním silných a slabých stránek a hledat různé varianty řešení. Důležitým aspektem těchto pohovorů je jejich preventivní funkce – žáci ohrožení



školním neúspěchem si díky nim uvědomují existenci problému a získávají možnost obracet se na konkrétního pracovníka, který jim v případě zájmu může pomoci. Častým efektem zmiňovaných pohovorů bylo také uvědomění si, že současný obor studia pro daného žáka není zcela vhodný, díky čemuž mohla být situace konstruktivně řešena (okamžitou změnou oboru, podáním přihlášky na jiný obor pro následující školní rok a podobně). Výsledky individuálního kariérového poradenství byly někdy citelně ovlivňovány zákonnými zástupci, kteří se neztotožňovali se subjektivními preferencemi svého dítěte pro výběr oboru.

V menším počtu se pohovory žáků a kariérového poradce zaměřovaly na pomoc s hledáním možností dalšího studia po úspěšném absolvování SŠ, tedy na komplexnost a formování takových kompetencí, aby se byli schopni žáci samostatně a efektivně rozhodnout o dalším možném vzdělávání či profesní dráze. Kromě tištěných materiálů měli žáci k dispozici také internetové zdroje a možnosti dalšího vzdělávání v ČR, tak v celé EU. Za tímto účelem bylo rovněž organizováno několik hromadných akcí – exkurze do Informačního a poradenského střediska pro volbu povolání při Úřadu práce ČR v Brně pro všechny třídy závěrečných ročníků a tzv. profesní diagnostika pro zájemce z řad maturitních ročníků, Gaudeamus či online konference Readycon, člověk a svět práce a trendy na trhu. Informovat o dalších možnostech studia měla za cíl také informační kampaň v posledních ročnících učebních oborů (osobní návštěvou ve třídách), během níž kariérový poradce ve spolupráci s vedoucím oddělení pro celoživotní vzdělávání představil studentům různé alternativy dalšího vzdělávání. V neposlední řadě probíhaly pohovory se žáky, kteří měli problém s vytipováním té správné vysoké školy pro navazující studium.

V rámci kariérového poradenství byla věnována zvýšená pozornost i nadaným žákům, kteří byli nominováni na funkce hostesky při společenských akcích jak školy, tak jejich partnerů. Jednalo se o významné konference, plesy a podobně. Další aktivity pro nadané žáky např. z oboru cestovní ruch byly realizované průvodcovské služby pro návštěvníky naší školy v rámci partnerství. Nadaným a aktivním žákům byly umožněny prázdninové praxe v zahraničí, jednalo se o destinaci Gargano v Itálii, ale také stáže na Letiště Brno Tuřany. Pro studijní obory obou sekcí byla realizována výchovná akce dia-show spisovatele, cestovatele a fotografa Jiřího Kolbavy v kině Scala v měsíci lednu 2023.

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

Exkurze do Informačního a poradenského střediska pro volbu povolání při Úřadu práce ČR v Brně (Úřad práce)

Sekce	Termín	Třídy
Gastronomie	prosinec až březen	HT4A, HT4B, K3A, Č3B, CR4, G4
Obchodu a služeb	prosinec až březen	FM4, KO4, PŘ3, KA3A, KA3B, KA3C, C3B



Semináře pro první ročníky studijních oborů v rámci maximalizace úspěchů ve studiu na téma „Jak se správně učit, aneb co je to efektivní učení“

Sekce	Termín	Třídy
Obchodu a služeb	září	PO1A, PO1B, FM1, KO1
Gastronomie	září	CR1AB, HT1AB, G1

## 8.10 Prevence sociálně patologických jevů

Ve školním roce 2022/2023 působili ve škole tři metodici prevence rizikového chování: Mgr. Mária Kaňová, Mgr. Pavla Kostková a Mgr. Lubomír Šíbl. Jejich činnost koordinovala a vedla Mgr. Ditta Pokorná, vedoucí ŠPP. ŠPP bylo metodicky vedeno PPP Brno, Sládkova, opakovaně byly realizovány společné konzultace v rámci hledání nejvhodnějšího postupu a poskytování pomoci v konkrétních kazuistikách. Před začátkem školního roku byli učitelé všech ročníků SŠ Brno, Charbulova, p. o., seznámeni s Preventivním programem pro školní rok 2022/2023, jehož součástí jsou i základní legislativa prevence, krizový plán, seznam kontaktů na brněnská odborná centra a instituce v oblasti primární a sekundární prevence, témata z oblasti prevence rizikového chování pro třídnické hodiny, školní program proti šikanování a první pomoc při šikaně. Tiskopisy kontaktů na odborníky z oblasti primární a sekundární prevence, krizový plán pro učitele (manuál), jakož i seznam témat z oblasti prevence rizikového chování pro třídnické hodiny dostali v přípravném týdnu třídní učitelé obou sekcí školy, aby s nimi seznámili žáky. Všem učitelům Střední školy Brno, Charbulova, p. o. byla nabídnuta metodická pomoc v oblasti prevence sociálně patologických jevů, zejména problémového chování, a dále možnost konzultovat možnosti práce s třídními kolektivy v rámci zlepšování třídního klimatu. V prvních dvou týdnech výuky byli i noví žáci osobně seznámeni se členy školního poradenského pracoviště, jejich činností a aktualizovanými konzultačními hodinami.

Ve školním roce 2022/23 úspěšně dokončila studium pro splnění dalších kvalifikačních předpokladů Mgr. Mária Kaňová – preventistka sociálně patologických jevů.

## 8.11 Adaptační programy a workshopy ke zvládnání stresu

Žáci prvních ročníků tříd KO1A, FM1, EP1B, CR1A, CR1B, HT1B se opět účastnili dvoudenních adaptačních kurzů zaměřených na vzájemné seznámení, stmelení kolektivu, podporu komunikace a budování zdravých mezilidských vztahů. Tyto adaptační kurzy proběhly v prostorách rekreačního penzionu Podmitrov, kde SVČ Lužánky zajistilo pestrý program s různou škálou zajímavých aktivit, které si žáci skutečně užili. Třídy A1, C1A, C1B, P1, KA1A, KA1B, KA1C, KO1B, EP1A, PR1 se zúčastnily 6hodinového adaptačního programu v Brně-Řečkovících v prostorách Společnosti Podané ruce, která tyto programy uskutečnila. Třídy KČ1B, G1, HT1A, K1B se zúčastnily 6hodinového adaptačního programu v prostorách SVČ Lužánky. Cílem bylo pomoci žákům zvládnout přechod ze základní na střední školu a rozvíjet jejich studijní dovednosti. Realizátorem byla organizace DROM, romské středisko Brno a pro žáky byla tato účast zdarma.



## 8.12 Spolupráce s jinými organizacemi

S pedagogicko-psychologickou poradnou bylo naše ŠPP v kontaktu během celého školního roku 2022/2023. S vedoucí poradny PhDr. Lenkou Skácelovou a jejím týmem jsme operativně řešili některé situace, které se ve škole vyskytly. Ve školním roce 2022/2023 jsme pokračovali ve spolupráci s Krajským ředitelstvím policie Jihomoravského kraje, s oddělením prevence vedeným por. Bc. Alenou Peterkovou, která nám zajistila sérii přednášek na téma kyberšikana, právní odpovědnost a zneužívání návykových látek. Tato aktuální témata žáky velmi zaujala, proto v těchto preventivních aktivitách budeme pokračovat i v následujícím roce. Další organizace, se kterou jsme pokračovali ve spolupráci, je Nezávislé sociálně ekologické hnutí Nesehnutí, které na naší škole zrealizovalo workshopy na téma Bez násilí, kterého se účastnily vybrané první a druhé ročníky. I s touto organizací budeme ve spolupráci pokračovat. ŠPP spolupracovalo během školního roku s těmito státními institucemi, neziskovými a obecně prospěšnými organizacemi:

- Dobrý anděl, nadace
- Diagnostický ústav Veslařská, Brno
- Krajské ředitelství Policie České republiky JMK
- Liga proti rakovině Praha, z. s.
- Lužánky – středisko volného času Brno, příspěvková organizace
- Pedagogicko-psychologická poradna Brno (Kohoutova 4)
- Poradenské centrum pro drogové a jiné závislosti Brno (Sládkova 45)
- Sdružení Podané ruce, o.p.s.
- Renadi, o. p. s.
- jednotliví odborní lékaři (psychiatři a kliničtí psychologové poskytující následnou péči po našem doporučení).
- Práh, o. p. s.
- Nesehnutí, o. p. s.
- Help Me, o. p. s.
- Anabell, o. p. s.

## 8.13 Projekt realizace třídnických hodin

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



<b>Datum</b>	<b>Sekce</b>	<b>Preventivní programy</b>
15. 9. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce C1A
19.-20.9. 2022	SOS	Adaptační kurz, SVČ Lužánky, Podmitrov EP1B
20. -21. 9. 2022	SOS	Adaptační kurz, SVČ Lužánky, Podmitrov KO1A
21. -22. 9. 2022	SOS	Adaptační kurz, SVČ Lužánky, Podmitrov FM1
19. 9. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce EP1A
21. 9. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce KO1B
22. 9. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce PR1
27. 9. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce KA1A
10. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce A1
4. 10. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce C1B
7. 10. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce KA1C
10. 10. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce P1
13. 10. 2022	SOS	Adaptační program - Společnost podané ruce KA1B
24. 11. 2022	SOS	Workshop "Bez násilí" - Nesehnutí C1C, P1
30. 11. 2022	SOS	Workshop "Bez násilí" - Nesehnutí KA1C, KO1A
24. 11. 2022	SOS	Likusák C1C, C1B, PR2
8. 2. 2023	SOS	Policie ČR- A1, A2, C1B



21. 2. 2023	SOS	Policie ČR - C2B, C3B, KA1C
28. 2. 2023	SOS	Policie ČR - A3, C1A, C1C
7. 3. 2023	SOS	Policie ČR - KO1B, EP1B, FM1
28. 3. 2023	SOS	Policie ČR - C2A, PR2, KA1A
4. 4. 2023	SOS	Policie ČR - KA3C, PR1, PR3

## 8.14 Vyhodnocení akcí poradenského pracoviště

Aktivity ve školním roce 2022/2023 byly realizovány v souladu s Preventivním programem nebo reagovaly na aktuální problémy třídních kolektivů či na problémy, které byly řešeny školními metodiky prevence v uplynulém školním roce. Stmelování nových třídních kolektivů bylo výrazně podpořeno adaptačními kurzy (SVČ Lužánky, Společnost Podané ruce, o. p. s. a ). K rozvoji prosociálního citění žáků, respektu a toleranci k ostatním přispěly charitativní akce. Třídnické hodiny, které ve svých třídách vedou jednotliví třídní učitelé, probíhaly ve školním roce 2022/2023 dle plánu

Výskyt sociálně patologických jevů ve škole (počet kazuistik)

- alkohol – počet: 1
- kouření – počet: 0
- šňupání tabáku – počet: 0
- užívání měkkých drog (např. THC) – počet: 0
- užívání tvrdých drog – počet: 0
- elektronická cigareta – počet: 8
- opakované fyzické napadení mezi žáky – počet: 0
- nevhodné chování vůči vyučujícímu (slovní či fyzické útoky) – počet: 4
- podvodné jednání – počet: 0
- kriminalita majetkové povahy – počet: 0
- šikana – počet: 2
- kyberšikana – počet: 0
- stalking – počet: 0
- vandalismus – počet: 0
- záškoláctví (do 10 hodin neomluvené absence) – počet: 274
- záškoláctví (nad 10 hodin neomluvené absence) – počet: 107
- gamblerství – počet: 0



- špatné vztahy mezi žáky – počet: 24
- rasismus a xenofobie – počet: 0
- sebepoškozování a autoagrese – počet: 25
- kriminalita – přestupky či zločiny nemajetkové povahy – počet: 1
- poruchy příjmu potravy: 21
- zanedbávání, zneužívání a týrání dítěte: 3

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

## 9 Činnost Envirotýmu ve školním roce 2022/2023

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

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

Do provozů SAKO Brno se vzhledem k epidemiologické situaci podívali naši žáci na podzim 2022 jen online. Z pohodlí své třídy se připojili na komentovanou prohlídku provozů SAKO Brno – podívali se do spalovny, třídírny odpadů, součástí exkurze bylo i zařízení na energetické využívání odpadu (ZEVO). Průvodkyně žákům odpovídala na jejich dotazy k problematice svozu odpadu, jeho třídění a následného využití. Ve 2. pololetí školního roku 2022/2023 byla již možná prohlídka návštěvnického centra SAKO Brno, toho také některé třídy využily a zúčastnily se této exkurze.

„Plasty kolem nás“ - Bioskop MUNI byl program organizovaný vědeckým výzkumným centrem Masarykovy univerzity. V prakticky zaměřeném kurzu se studenti seznámili s běžnými plasty a v laboratoři si vyrobili z plastu výrobek. Teoretická část byla doplněna 3 pokusy. Že nám není lhostejné, jak vypadá okolí naší školy, jsme ukázali 20. září 2022 a 4. dubna 2023 zapojením se do celorepublikové dobrovolnické úklidové akce „Ukličme Česko“. Žákům se podařilo upravit okolí školy, prostor před vstupem do školy, před školní jídelnou a před Centrem praktického vyučování.

Další akce, které přispěly ke zkrášlení prostředí školy a jejího okolí – úprava květinových



záhonů, květnatá louka.

V rámci výuky vznikly hmyzí domečky, které poskytují úkryt různým druhům hmyzu.

Ekologické aktivity, do kterých se zapojují všichni žáci a studenti – třídění odpadu – sběr plastových lahví a papíru. Papír sbírali žáci v průběhu celého školního roku do krabic, které byly umístěny ve třídách. Škola se zapojila do akce „Soutěž s panem Popelou“, kterou organizovala FCCgroup Česká republika. Podařilo se nám nasbírat 960 kg papíru.

Do činnosti Envirotýmu na SŠ Charbulova se zapojilo 9 pedagogických pracovníků.

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

## **10      Vzdělávání zaměstnanců**

### **10.1    Vzdělávání pedagogických pracovníků**

Vzdělávání pedagogických pracovníků v souladu se Zákonem o pedagogických pracovnících patří k jejich základním povinnostem. Vedení školy podporuje realizaci dalšího vzdělávání, které probíhá v souladu se zpracovaným plánem osobního rozvoje každého pedagogického pracovníka (DVPP) na daný školní rok.

Informace týkající se DVPP škola eviduje v elektronické formě, a to na intranetu školy v rámci SharePointu, který je součástí balíku služeb a kancelářského softwaru Office 365. Tento elektronický systém pedagogičtí pracovníci používají nejprve k plánování svého individuálního vzdělávání (organizační funkce). Poté je v průběhu školního roku tento systém využíván rovněž k evidenci reálně uskutečněného dalšího vzdělávání (evidenční funkce). Díky tomu jsou informace týkající se dalšího vzdělávání všech pedagogických pracovníků k dispozici centrálně a s aktuálními údaji, což umožňuje efektivnější sledování průběhu DVPP ze strany vedení školy (kontrolní funkce). Systém umožňuje vygenerovat přehled dalšího vzdělávání konkrétního pedagogického pracovníka a jeho hodnocení, přehled dalšího vzdělávání po jednotlivých sekcích organizace, po oblastech vzdělávání a formě vzdělávání. Výstupy jsou archivovány v elektronické podobě.

Učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů i učitelé odborného výcviku se pravidelně dle časových možností účastnili zejména seminářů využitelných ve vlastní práci učitele (odborné vzdělávání, vzdělávání v ICT, metodické semináře a další).

Škola i v tomto školním roce byla akreditovaným pracovištěm MŠMT pro poskytování vzdělávacích služeb v oblasti DVPP. Seznam akreditovaných kurzů DVPP je zveřejněn na intranetu.



Typ kurzu – školení	Počet účastníků = počet osvědčení
MZ – vzdělávání pro zadavatele, hodnotitele, komisaře, konzultační semináře	12
Obchodní dovednosti v gastronomii a ve službách	6
Odborné kompetence učitelů	10
Odborná školení pro UOV a učitele odborných předmětů oboru cukrář, pekař	27
Odborná školení pro UOV a učitele odborných předmětů oboru kuchař, číšník	38
Odborná školení pro UOV a učitele odborných předmětů oboru kadeřník, kosmetička	31
Odborná školení pro učitele ICT	5
Phishing, bezpečnost mobilních zařízení	214
Mobilní aplikace, kyberhrozby, ochrana před ransomwarem	212
Prevence, výchovné poradenství, žáci s SPU, inkluze	39
Školení řidičů	25
Vzdělávání v oblasti matematiky a přírodních věd	3
Vzdělávání v oblasti cizích jazyků	12
Vzdělávání v oblasti řízení školy, školských předpisů	8
Vzdělávání v oblasti společenských věd	3
<b>Celkem školení</b>	<b>645</b>
BOZP Safety plus	180
PO Safety plus	180
První pomoc Safety plus	180
<b>Celkem povinná školení</b>	<b>540</b>



## 10.2 Vzdělávání nepedagogických pracovníků

Stejně jako u pedagogických pracovníků i u nepedagogických pracovníků je podporováno odborné a profesní vzdělávání, ale také vzdělávání v oblasti aplikovaného SW.

Typ kurzu – školení	Počet účastníků = počet osvědčení
Inventarizace	36
Mzdové účetnictví	1
Obchodní dovednosti v gastronomii a ve službách	1
Odborná způsobilost obsluhy plynových zařízení	35
Odborná způsobilost obsluhy tlakových nádob	8
Personální agenda	3
Právní a ekonomické aspekty v praxi	2
Účetnictví, daně	2
Školení řidičů	24
Školní stravování	1
<b>Celkem školení</b>	<b>113</b>
BOZP Safety plus	83
PO Safety plus	83
První pomoc Safety plus	83
<b>Celkem povinná školení</b>	<b>249</b>

## 11 Aktivity a prezentace školy na veřejnosti

### 11.1 Odborné exkurze, přednášky, akce, ostatní činnosti

Název aktivit	Akce	Počet zúčastněných a zapojených žáků
Akce	53	769
Exkurze	135	2472



<b>Kurzy</b>	4	64
<b>Odborné stáže žáků</b>	4	24
<b>Odborná školení</b>	22	699
<b>Preventivní programy</b>	43	1341
<b>Odborné přednášky</b>	12	833
<b>Výstavy</b>	4	84
<b>Sbírky</b>	3	30
<b>Soutěže</b>	80	1229
<b>Náborové akce a prezentace školy</b>	5	25
<b>Celkem</b>	<b>365</b>	<b>7570</b>

Přehled akcí – exkurzí, přednášek, preventivních programů a ostatních školních, mimoškolních a jiných akcí je detailně uveden v Příloze č. 2 – Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2022/23.

## 11.2 Soutěže

Nejvýznamnější úspěchy ve školní roce 2022/23



Účast žáků školy v nejvýznamnějších soutěžích:	Umístění
Tropheé Mile - cukrář	<b>Nejlepší sladký dezert</b>
Gastro Kroměříž 2023 - cukrář	<b>1. a 5.místo</b>
Pekař roku junior 2023 –	<b>1. místo</b>
Gastro junior 2023, cukrář	<b>3. místo</b>
Moravský pohár 2022, cukrář	<b>2. místo</b>
HARMONIE 2023 účesová tvorba	<b>1. místo</b>
MatrixStar - soutěž pro talentované kadeřníky	<b>1. místo</b>
CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE 2022	<b>místo</b>
Brněnský vánoční pohár 2022 – barman, sommelier	<b>1.a 3. místo</b>
Sommelier Moravy 2022	<b>2. a 3. místo</b>
Těšínská karafa 2023 - sommelier	<b>3. místo</b>
Gastro Kroměříž 2023 – sommelier, barman	<b>1. a 1. místo</b>
CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE 2023	<b>1. místo</b>
Mistrovství republiky oboru Řezník	<b>1. místo</b>
Bernard chef 2023	<b>2. místo</b>
AR JUNIOR 2022 České Budějovice - aranžér	<b>tři 1. místa a dvě 2. místa</b>
Tvými očima Praha - fotograf	<b>dvě 1. místa a 3. místo</b>
Czech Press Photo junior Praha - fotograf	<b>2. místo</b>
Photobase Praha - fotograf	<b>1. místo</b>



Czech Nature Photo junior Praha - fotograf	1. místo
Národní soutěž fotografie Olomouc - fotograf	2. místo

### 11.3 Kroužky, konzultace, doučování ve škole

Kroužky probíhaly ve škole v rámci projektu IKAP II viz kapitola 17.2.

Ve školním roce 2022/2023 probíhalo doučování žáků v rámci NPO, do kterého se zapojilo 31 pedagogů, kteří v 636 vyučovacích hodinách zapojili 167 + 290 žáků.

Výuka českého jazyka pro ukrajinské žáky v rámci jazykové přípravy žáků - cizinců probíhala ve 2 skupinách, celkem se zapojili 4 pedagogové a přihlášeno bylo 35 žáků.

### 11.4 Ostatní akce pro zaměstnance

Školní rok 2022/23 jsme již tradičně zahájili plavbou po Brněnské přehradě. Akce se zúčastnili pedagogové společně s nepedagogickými pracovníky a všichni si společnou akci velmi užili díky krásnému počasí. Následovaly další akce, a to zejména:

#### a) Zájmové kurzy pro zaměstnance školy:

- Výroba adventních věnců a vánočních dekorací
- Pečení vánoček
- Porcování a úprava vánočního kapra
- Výroba makronek
- Workshop na téma španělská kuchyně – příprava TAPAS

#### b) Ostatní akce pro zaměstnance školy

- Setkání s Mikulášem pro děti zaměstnanců
- Vánoční setkání zaměstnanců v Bowling restauraci v Brně Líšni se sportovním a kulturním programem
- Návštěva představení v Městském divadle Brno
- 3denní turistický a cyklo výlet do Litovelského Pomoraví
- Společné ukončení školního roku s posezením u grilu



## 11.5 Akce pro základní školy a ostatní veřejnost – propagace oborů

Kurz (aktivita)	Datum	ZŠ	Vyuč. hod	Žáků ZŠ	Žáků SŠ Charbulova
Prezentace oborů, Den Bukoviny	10. 9. 2022	Obecní akce	4	40	11
Prezentace oborů	9.12.2022	Den naděje charitativní akce FC Zbrojovka			3
Prezentace oborů	20. 12. 2022	Oslavany		50	2
Prezentace oborů, dílničky pro děti, prodej uč. výrobků. Velikonoční jarmkark ÚMČ Černovice	15. 4. 2023	Obecní akce		50	4 (CP) 8 (KADKOS)
Den dětí ÚMČ Brno Černovice	28. 5. 2023	Obecní akce		100	4
Příměstský tábor pro děti v rámci projektu iKAP II					
Prezentace oborů	10.11.2022	Tišnov		50	
Prezentace oborů	13.10.2022	Kuřim		60	
Prezentace oborů	18.10.2022	Křižanov		50	
Miniveletrh středních škol	10.11.2022	Slavkov		250	2
Prezentace oborů	8.11.2022	Hustopeče		60	
Prezentace oborů	10.11.2022	Brno, ZŠ Kneslova		40	
Prezentace oborů	2.11.2022	ZŠ Horácké nám.		80	
Prezentace oborů	23.11.2022	Křenovice		50	
Prezentace oborů	21.11.2022	ZŠ Hudcova		60	
Prezentace oborů	15.11.2022	Kuřim		60	
Prezentace oborů	14.11.2022	Ostrovačice		40	
Prezentace oborů	7.11.2022	Újezd u Brna		40	
Prezentace oborů	14.11.2022	ZŠ Holzova		60	
Prezentace oborů	8.11.2022	ZŠ Masarova		50	
Prezentace oborů	30.11.2022	Rosice		60	



Prezentace oborů	11.11.2022	ZŠ Bakalovo náb.		80	
Prezentace oborů	22.11.2022	Ivančice		60	
Prezentace oborů	6.12.2022	ZŠ Kuldova		150	
Prezentace oborů	13.12.2022	ZŠ Milénova		60	
Prezentace oborů	29.11.2022	ZŠ Novolíšeňská		100	
Prezentace oborů	5.12.2022	ZŠ 28. října		50	
Prezentace oborů	8.12.2022	ZŠ 28. října		50	
Muzejní noc na JMK	20.5.2023				14

## 12 Dotazníková šetření

Ve školním roce 2022/2023 bylo realizováno několik dotazníkových šetření (DŠ) - interních (školních) a externích. Interní byly rovnoměrně rozloženy v průběhu celého školního roku a byli osloveni žáci, rodiče i zaměstnanci školy. Externí byly realizovány na základě požadavků ČŠI, na výzvy pro studenty VŠ, kteří nás o šetření požádali a využili ho do své závěrečné bakalářské nebo diplomové práce apod. Všechna DŠ probíhala elektronicky a vždy zcela anonymně, výsledky a analýzy jsou uloženy u zástupců ředitelky školy a zveřejňovány na SHP – intranetu školy. Výsledky šetření byly analyzovány v pracovních týmech, na poradách vedení školy a vedoucích pracovních týmů; zaměstnanci jsou s nimi seznamováni na poradách. Současně, v případě opakovaného DŠ, byly výsledky porovnávány s předešlými a byly v rámci pracovních týmů z nich vyvozovány potřebné závěry.

Přehled realizovaných dotazníkových šetření, šetření, zjišťování:

Interní:

- Vstupní dotazníkové šetření žáků 1. ročníků – říjen 2022
- Vnímání školy z pohledu rodičů – duben 2023
- Hodnocení spokojenosti žáků (absolventů) učebních i studijních oborů se školou –  
- duben, květen 2023
- Externí:
- Národní výzkum mediální gramotnosti žáků ZŠ a SŠ – 1. – 3. ročník učebních oborů  
- září 2022
- Pohybové aktivity a dovednosti žáků (ČŠI) – hodnocení stavu tělesné zdatnosti žáků  
2. ročníku – říjen 2022
- Čtenářská gramotnost (ČŠI) – 2. ročník – listopad 2022
- Finanční gramotnost (ČŠI) – 1. ročník – listopad 2022
- Spolupráce na mezinárodním výzkumu „Názory žáků na udržitelný rozvoj – informace  
o environmentálních postojích a chování studentů v ČR, SR, Maďarsku a Polsku“  
– říjen 2022



- Další vzdělávání pedagogických pracovníků – účast 117 pedagogů – duben 2022, výsledky  
říjen 2022 (součást diplomové práce)
- Využití volného času středoškoláků – 2 třídy ve všech oborech 2. – 4. ročník – únor 2023 (součást bakalářské práce)
- Příčiny záškoláctví na středních školách – 5 tříd – březen, duben 2023 (součást bakalářské práce)
- Člověk v tísní – vzdělávací program Jeden svět nestačí – mediální gramotnost – dotazník vyplnila výchovná poradkyně – duben 2023
- Teoretické znalosti žáků z první předlékařské pomoci – dotazník vyplnila učitelka zdravotní výchovy – únor 2023 (součást bakalářské práce)
- Faktory ovlivňující volbu učitelství a self-efficacy začínajících učitelů - dotazník vyplnila učitelka, která je čerstvou absolventkou učitelství – březen 2023 (součást bakalářské práce)

## 13 Inspekční a kontrolní činnost

### 13.1 ČŠI a orgány státní správy

1. ČŠI – 6. 12. 2022 – 12. 12. 2022 – zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle ŠVP. Zjišťování a hodnocení naplnění ŠVP. Inspekční zpráva zveřejněna na portálu ČŠI.

Závěr:

Silné stránky - Systém řízení je promyšlený a jasný a vedení školy vynakládá maximální úsilí pro zapojení všech účastníků vzdělávacího procesu do plánování strategického rozvoje školy - Vedení školy podporuje další vzdělávání pedagogů a vytváří podmínky pro vzájemnou spolupráci - Systematické zlepšování materiálních podmínek zvláště pro praktické vyučování má pozitivní dopad na získávání odborných kompetencí žáků - Nadstandardní partnerská spolupráce na národní i mezinárodní úrovni přispívá k rozvoji sociálních i jazykových kompetencí žáků - V praktickém vyučování volili vyučující efektivní metody a formy tak, aby dosáhli stanovených cílů.

Doporučení pro zlepšení činnosti školy - Podporovat sdílení poznatků z dalšího vzdělávání a jejich aplikaci do výuky teoretických předmětů. V teoretickém vyučování systematicky pracovat s výukovými cíli, zařazovat kooperativní formy a metody výuky.

2. Jihomoravský kraj, Krajský úřad Jihomoravského kraje – 25. 4. – 28. 4. 2023 – veřejnosprávní kontrola na místě – nakládání s veřejnými prostředky v oblasti majetku, pohledávky a závazky, hospodaření s prostředky veřejné finanční podpory, zavedení a funkce vnitřních kontrolních mechanismů, ubytování osob zasažených ozbrojeným konfliktem na území Ukrajiny – všechny oblasti bez zjištěných nedostatků – viz. Protokol č.27/PO/23.



## 13.2 Kontrolní činnost orgánů státní kontroly

1. **Státní veterinární ústav Olomouc** – 11. 10. 2022 – kontrola hygieny na bourárně a prodejně, byly provedeny stěry ze zařízení bourárny po sanitaci. Získané mikrobiologické hodnoty u všech vzorků odpovídají požadavkům vyhlášky MZe ČR č. 289/2007 Sb. V platném znění příloha č. 3, část B.
2. **Státní veterinární ústav Olomouc** – 1. 12. 2022 – tamponově stěry v řeznické výrobě. Získané mikrobiologické hodnoty u všech 5 vzorků odpovídají požadavkům vyhlášky MZe ČR č. 289/2007 Sb. V platném znění příloha č.3, část B.
3. **Státní veterinární ústav Olomouc** – 6. 12. 2022 – bakteriologické vyšetření vody, chemické vyšetření vody – zaslání vzorků. Předložený vzorek vody je ve shodě s požadavky vyhlášky MZD ČR 252/2004 Sb v platném znění
4. **Státní zemědělská a potravinářská inspekce** – 9. 3. 2023 – pracoviště OV Česká 11 – prodejna učňovských výrobků – kontrola povinností plynoucích z právních předpisů – Nařízení (ES) č. 178/2002, zákon č. 110/1997 Sb., nařízení (ES) č. 852/2004, zákon č. 258/2000 Sb. – bez zjištěných nedostatků
5. **Státní veterinární správa** – 24. 5. 2023 - kontrola hygieny na výrobně a bourárně, odběr vzorků špekáčků – výsledky kontroly vyhovují platné legislativě.

## 13.3 Kontroly BOZP a PO

Ve školním roce 2022/2023 stejně jako v roce předchozím zajišťovala agendu BOZP a PO firma SAFETY+. Během přípravného týdne všichni zaměstnanci absolvovali on line školení PO, první pomoc a BOZP včetně testů. Výsledky jsou založeny u personalistky školy.

Od září do prosince proběhly na jednotlivých pracovištích školy fotoprověrky, kterých se účastnil spolu se zástupcem firmy SAFETY+ i vedoucí oddělení správy budov ing. Janák. Výsledky těchto fotoprověrek i následná řešení drobných nedostatků jsou uloženy elektronicky na platformě TEAMS školy a v písemné podobě v kanceláři ředitelky školy. Všichni zaměstnanci tak mají možnost se s výsledky seznámit.

V jarních měsících následovaly na všech pracovištích kompletní roční prověrky. S jejich výsledky byli seznámeni vedoucí pracovníci a zástupci ředitelky školy, rovněž byly zveřejněny na TEAMS školy a uloženy v kanceláři ředitelky školy. Opakující se drobné nedostatky byly vedením školy řešeny s konkrétními zodpovědnými osobami a byly následně odstraněny.

## 14 Údaje o hospodaření školy

**Celkový přehled plánu a skutečnosti příjmů a výdajů za období roku 2022 (v Kč) v oblasti Hlavní činnosti organizace**



Hlavní činnost	rozpočet v Kč	skutečnost v Kč
výnosy	243 133 341,00	231 149 538,79
náklady	243 133 341,00	231 108 588,51
<b>VH</b>	0,00	40 950,28

### Oblast dotací na rok 2022

Dotace od zřizovatele	rozpočet v Kč	čerpání v Kč	čerpání v %
Provozní dotace JMK	22 476 100,00	22 476 100,00	100,00%
Dotace JMK Lékařské prohlídky	7 800,00	0,00	0,00%
Dotace JMK Stipendia pro žáky v učebních oborech	295 000,00	295 000,00	100,00%
Dotace JMK provoz nemovitosti Česká 11	1 500 000,00	1 500 000,00	100,00%
Dotace JMK Podpora odborného a celož.vzdělávání	67 000,00	67 000,00	100,00%
Dotace JMK Nutné opravy UZ 81	1 678 518,42	1 678 518,42	100,00%
<b>Celkem provozní dotace zřizovatel</b>	<b>26 024 418,42</b>	<b>26 016 618,42</b>	<b>99,97%</b>
Dotace ze SR	rozpočet v Kč	čerpání v Kč	čerpání v %
Dotace SR ÚZ 33353	168 448 988,00	168 409 781,20	99,98%
z toho dotace Ukrajinský asistent pedagoga	156 822,00	117 615,20	75,00%
Dotace SR ÚZ 33086 Národní plán obnovy I. Etapa	142 250,00	142 250,00	100,00%
Dotace SR ÚZ 33086 Národní plán obnovy II. Etapa	86 000,00	53 500,00	62,21%
Dotace SR ÚZ 33088 Národní plán obnovy digitální pr	340 000,00	320 235,00	94,19%
Dotace SR ÚZ 33160	9 000,00	3 265,00	36,28%
<b>Celkem dotace ze SR</b>	<b>169 183 060,00</b>	<b>169 046 646,40</b>	<b>99,92%</b>

#### ÚZ 33353

Dotace byla využita téměř v plné výši. Zůstatek, který byl vrácen na účet zřizovatele dle jeho pokynu, tvořil pouze zůstatek nedočerpané části dotace na pozici ukrajinského asistenta. Dotace byla poskytnuta na období od září 2022 do prosince 2022, tato pozice byla v naší organizaci obsazena od října 2022, z čehož vznikl tento rozdíl ve výši 39 206,80.

#### ÚZ 33086 Národní plán obnovy doučování I. + II. Etapa

Dotace byla poskytnuta ve dvou etapách. Vyúčtování probíhalo odděleně po jednotlivých etapách a bylo využíváno na doučování. Vyúčtování a případné přeplatky byly vždy vráceny v souladu s pokynem zřizovatele. Finanční prostředky byly poskytnuty a čerpány výhradně na OON pedagogických pracovníků.

#### ÚZ 33088 Národní plán obnovy prevence digitální propasti

Finanční prostředky byly poskytnuty a čerpány v oblasti ONIV. Dotace byla využita na zařízení IT a jeho příslušenství. Tato IT zařízení jsou zapůjčována sociálně slabým žákům, na základě



doporučení poradenského centra naší organizace. Výpůjčka je vždy uskutečněna na základě Smlouvy o výpůjčce a je veden ke každému zařízení i protokol k výpůjčce. Veškeré zařízení jsou kontrolována v souladu s pravidly roční inventarizace majetku.

ÚZ 33160 Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků středních škol

Dotace byla použita na výdaje související s realizací rozvojového programu na podporu sociálně znevýhodněných romských žáků středních škol a studentů vyšších odborných škol a konzervatoří v roce 2022. Původní rozdělení dotačního programu do dvou částí roku, bylo sloučeno do jednoho. Dotace byla využita pro jednu žačku, která studovala od ledna do července 2022 ve 3 ročníku obor Prodavač, který úspěšně ukončila výučním listem. Od září 2022 byla přijata do řádného denního studia oboru Cukrář. Bylo požádáno o dotaci v celkové výši 9 tis. Kč, z které doloženo a vyúčtováno náklady ve výši 3 265,-, nevyužitá část dotace byla vrácena zpět dle pokynu zřizovatele v lednu 2023.

## 14.1 Oblast doplňkové činnosti v roce 2022

Doplňková činnost 2022	skutečnost v Kč
výnosy	14 535 028,55
náklady	13 529 391,63
<b>VH</b>	<b>1 005 636,92</b>

## 14.2 Výsledek hospodaření

### Celkové shrnutí hospodářských výsledků organizace

V roce 2022 organizace vyprodukovala hospodářský výsledek ve formě zisku v následujícím rozdělení v Kč po zdanění

v Kč	Hlavní činnost	Doplňková činnost	Celkem
<b>výnosy</b>	231 149 538,79	14 535 028,55	245 684 567,34
<b>náklady</b>	231 108 588,51	13 529 391,63	244 637 980,14
<b>VH</b>	<b>40 950,28</b>	<b>1 005 636,92</b>	<b>1 046 587,20</b>

Hospodářský výsledek v podobě zisku po zdanění bude předložen radě JMK k odsouhlasení a následnému převedení do rezervního fondu.

V následujícím účetním období budou prostředky plně použity pro hlavní činnost školy, především na pořízení, reprodukci a obnovu majetku školy.



### 14.3 Investiční akce ve školním roce 2022/2023

Nákup učebních pomůcek a hmotného majetku z fondu investic

ROK	Nemovitost	Druh učební pomůcky nebo majetku	Zdroje financování
2022	Budova Trnitá	Epson kopírka pro obor aranžér	Vlastní IF
2022	Budova Charbulova - CPV	Myčka černého nábobí pro učební obor řezník	Vlastní IF
2023	Budova Charbulova	Digestoř pro učební obor řezník	Vlastní IF
2023	Budova Charbulova	Kutr pro učební obor řezník	Finance JMK, Vlastní IF

### 14.4 Velké opravy a projekty zajišťované a realizované správou budov a úsekem investic

#### Budova Charbulova

- Přebudování prostoru kantýny na kabinet a novou kmenovou třídu
- Přesunutí kabinetu C3 do prostoru bývalé učebny 104
- Přebudování posilovny 003 na kabinet a učebnu jazyků
- Přesunutí stavebních buněk za CPV – uvolnění místa pro přístavbu
- Zahájení zpracování projektu rekonstrukce střešního pláště včetně zateplení
- Dokončení krčku a jeho osvětlení mezi hlavní budovou a CPV
- Zahájení projektu přesunu pekařské provozovny do prostoru stávající restaurace na CPV
- Malování tříd a nově vybudovaných prostor
- Oprava řezačky masa

#### Budova Trnitá

- Opravy fotografického ateliéru – nové nátěry pozadí
- Opravy vlhkých zdí v pekárně, nátěry konstrukcí

#### Provozovna Veslařská

- Dobudování přepažení kotelny



#### **Provozovna Česká**

- Řešení zatopených sklepů pod kavárnou

#### **Provozovna Nové Sady**

- Řešení prasklé vody v čekárně a dámském kadeřnictví

#### **Provozovna Nálepko**

- Zahájení projektu přesunutí řeznické provozovny do prostor provozovny Nálepko
- Malování

#### **Provozovna Čichnova**

- Zahájení přestavby prostoru na Střední škole informatiky, poštovníctví a finančnictví Brno, příspěvková organizace– vybudování nové provozovny kadeřnictví jako náhrady za kadeřnictví v budově Trnitá, kterou budeme opouštět

## **15 Naplňování IKT plánu**

Škola nadále pokračovala v naplňování schváleného plánu IKT. V rámci tohoto plánu byla kompletně zmodernizována jedna počítačová učebna. Byla nahrazeno 20 ks stolních PC novými a výrazně výkonnějšími. Dále bylo vyměněno 20 ks monitorů. Škola postupně přechází a nahrazuje staré LCD monitory 4 : 3 , za větší o min. rozměrech 22" a formátu 16 : 9.

Pravidelná obměna projekční techniky v tomto školním roce přinesla celkem 11ks nových projektorů.

V rámci projektu NPO z části Prevence před pádem do digitální propasti jsme zakoupili 20 ks nových notebooků, které budou sloužit k půjčování sociálně potřebným studentům.

S firmou Microsoft jsme prodloužili smlouvu na další licenční období a nadále poskytujeme licence kancelářských aplikací všem svým žákům i zaměstnancům.

V rámci ekonomické činnosti školy byly rozšířeny licence ekonomického SW i pro využití v restauračních provozech na lokalitě Česká a Svratka.

V rámci konektivity školy jsme pokračovali v jejím zkvalitňování a sjednocení. Byla posílena datová kapacita do lokality Charbulova na 300Mbit a na a bylo vybudováno nové mikrovlnné spojení mezi lokalitami Svratka a Nálepko.

V rámci systému Office365 byly zprovozněny další aplikace jako InTune a zahájeny práce na vedení a správu všech zařízení IKT školy v tomto systému. Dále došlo také k rozšíření aplikace TEAMS o další funkcionality.

V rámci projektu NPO části Digitální učební pomůcky byly zahájeny práce na realizaci výběrových řízení na nákup pokročilých digitálních učebních pomůcek jako 3D tiskárny a 3D scannery, fotografické a filmové přístroje a zařízení virtuální reality.



## 16 Zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení, zkoušky profesní kvalifikace

Úplná kvalifikace	Profesní kvalifikace		Počet autorizovaných zástupců
Pekař	Výroba chleba a běžného pečiva	29-001-H	3
Pekař	Výroba jemného pečiva	29-002-H	7
Cukrář	Výroba zákusků a dortů	29-007-H	5
Cukrář	Výroba restauračních moučnicků	29-012-H	4
Řezník-uzenář	Porážení, jatečné opracování a porcování králíků	29-006-E	2
Řezník-uzenář	Přeprava a ustájení jatečných zvířat	29-017-H	2
Řezník-uzenář	Prodej výsekového masa, masných výrobků, drůbežího masa, drůbežích výrobků, králíků, zvěřiny	29-018-H	2
Řezník-uzenář	Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat	29-019-H	2



Řezník-uzenář	Bourání masa	29-021-H	2
Řezník-uzenář	Porážení, jatečné opracování a porcování drůbeže	29-022-E	2
Řezník-uzenář	Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků	29-023-H	2
Řezník-uzenář	Balení a expedice masa, drůbežího masa, králíků, zvěřiny a výrobků z nich	29-026-H	2
Řezník-uzenář	Pracovník pro řádné zacházení s velkými jatečnými zvířaty na porážkách	29-035-H	1
Všechny obory	Instruktor praktické výuky u zaměstnavate le	75-016-N	2
Kuchař	Příprava teplých pokrmů	65-001-H	3
Kuchař	Příprava pokrmů studené kuchyně	65-002-H	4
Kuchař	Příprava minutek	65-004-H	3
Číšník	Složitá obsluha hostů	65-008-H	3
	Barman	65-009-H	2
	Sommelier	65-010-H	2



Specialista maloobchodu	Pokladní	66-001-H	2
Specialista maloobchodu	Skladník	66-002-H	2
Specialista maloobchodu	Prodavač	66-003-H	2
Specialista maloobchodu	Manažer prodeje	66-004-H	2
Kosmetička, vizážistka	Kosmetička	69-030-M	4
Kosmetička, vizážistka	Vizážistka	69-035-M	2
Manikérka, pedikérka	Pedikérka a nehtová designérka	69-025-H	2
Manikérka, pedikérka	Manikérka a nehtová designérka	69-024-H	4
Výrobce textilií	Přadlák	31-021-H	2
Výrobce textilií	Tkadlec	31-031-H	1
Kadeřník	Kadeřník	69-071-H	4
<b>Celkem</b>			<b>82</b>

## 16.1 Realizované zkoušky profesní kvalifikace

Zkouška profesní kvalifikace	Počet účastníků	Z toho úspěšných
Výroba zákusků a dortů	22	22
Příprava teplých pokrmů	14	14
Výroba chleba a běžného pečiva	6	6
Kadeřník	8	8
Složitá obsluha hostů	4	4



Výroba restauračních moučníků	7	7
Manikérka a nehtová designérka	3	3
Příprava pokrmů studené kuchyně	7	7
Výroba jemného pečiva	9	9
Bourání masa	9	9
Příprava minutek	7	7
Kosmetička	8	8
Prodavač	2	2
Manažer prodeje	1	1
Skladník	2	2
Vizážista	1	1
Přeprava a ustájení jatečných zvířat	11	11
Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat	11	11
<b>Celkem</b>	<b>132</b>	<b>132</b>



## 16.2 Rekvalifikační kurzy a zkoušky profesních kvalifikací

Profesní kvalifikace (zaměření)	Termín	Počet účastníků	Úspěšně složilo ZPK
Výroba zákusků a dortů	26.08.2022 – 24.10.2022	7	7
Výroba zákusků a dortů	26.08.2022 – 26.10.2022	7	7
Příprava pokrmů teplé kuchyně	26.08.2022 – 26.10.2022	8	8
Výroba chleba a běžného pečiva	23.09.2022 – 26.10.2022	6	6
Kadeřník	07.10.2022 – 04.03.2023	8	7
Bourání masa	02.10.2022 – 20.03.2023	8	7
Složité obsluha hostů	07.10.2022 – 22.11.2022	3	3
Výroba restauračních moučníků	04.11.2022 – 05.12.2022	7	7
Příprava pokrmů studené kuchyně	06.01.2023 – 13.02.2023	6	6
Výroba jemného pečiva	06.01.2023 – 26.01.2023	9	9
Kosmetička	06.01.2023 – 03.06.2023	8	8
Příprava minutek	24.02.2023 – 03.04.2023	6	6
Výroba zákusků a dortů	10.03.2023 – 15.05.2023	8	8



Příprava teplých pokrmů	28.04.2023 – 21.06.2023	7	5
Porážka a konečná úprava těl jatečných zvířat	20.04.2023 – 16.06.2023	8	8
<b>Celkem</b>		<b>106</b>	<b>102</b>

### 16.3 Profesní kurzy

Kurz Barista “Příprava kávy” – konal se ve školním roce 2x a celkem se jej zúčastnilo 14 osob

### 16.4 Zájmové kurzy

- Vánoční věnce a dekorace – 12 osob
- Příprava a pečení makronek – 12 osob
- Příprava a pečení vánoček – 10 osob
- Příprava kapra – 8 osob

Počty jsou limitované kapacitou učeben OV.

## 17 Projekty realizované školou ve školním roce 2022/2023 s podporou ESF

### 17.1 Projekt CZ.02.02.XX/00/22\_003/0001724 s názvem Šablony 2022

Projekt je zaměřen na kombinaci následujících témat: personální podpora, osobnostně sociální a profesní rozvoj pracovníků ve vzdělávání, inovativní vzdělávání dětí/žáků/účastníků zájmového vzdělávání, spolupráce s rodiči dětí, žáků, účastníků zájmového vzdělávání a veřejností.

Cílem projektu je rozvoj v oblastech, které škola/školské zařízení určí jako prioritní pro svůj rozvoj a budoucí směřování.

Realizace projektu probíhá od září 2022. V rámci školního roku 2022/2023 byla zpracována 1. monitorovací zpráva projektu.



## 17.2 Projekt CZ.02.3.68/0.0/0.0/19\_078/0017177 Implementace KAP JMK II

Ve šk. roce 2022/2023 byla dokončena realizace projektu CZ.02.3.68/0.0/0.0/19\_078/0017177 Implementace KAP JMK II. Tento projekt je spolufinancován z Evropského sociálního fondu, rozpočtu ČR a rozpočtu JmK.

V tomto projektu jsme byli centrem odborného vzdělávání pro školy JmK s obory gastronomickými a obory služeb. Jedná s o 16 škol, které se našim prostřednictvím účastnily aktivit projektu.

V rámci tří let realizace projektu se uskutečnilo:

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace je do projektu zapojena jako centrum odborného vzdělávání pro obory gastronomické a služeb. V rámci projektu působí jako koordinátor pro další školy podobného typu v Jihomoravském kraji. Do projektu jsou našim prostřednictvím zapojeny do projektu další školy JmK a to:

- Integrovaná střední škola Hodonín, p. o.
- Integrovaná střední škola Slavkov u Brna, p. o.
- Odborné učiliště a praktická škola Brno, Lomená
- Odborné učiliště Cvrčovice, p. o.
- Střední škola technická a gastronomická Blansko, p. o.
- Střední odborná škola Fortika, p. o. /
- SOŠ Znojmo, Dvořáková, p.o.
- SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o.
- Střední škola dopravy, obchodu a služeb Moravský Krumlov, p. o.
- Střední škola Gemini Brno, p. o.
- Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec, p. o.
- Střední průmyslová škola Edvarda Beneše a obchodní akademie Břeclav, p. o.
- Střední škola uměleckomanažerská, s. r. o., Brno
- Střední škola umění a designu a Vyšší odborná škola Brno, p. o.
- Střední odborné učiliště tradičních řemesel a VOŠ, Brno
- Vyšší odborná škola a střední škola Boskovice, p. o.

Pro učitele a žáky zapojených subjektů organizujeme aktivity v souladu s cíli projektu a na základě jejich potřeb, kdy komunikace probíhá v jednotlivých oborech prostřednictvím metodiků, kteří jsou odbornými garanty.

Podpora cílových skupin je realizována prostřednictvím klíčových aktivit (KA):

### KA05-1 Organizace kroužků

Tuto aktivitu jsme zaměřili zejména na rozvíjení odborných dovedností účastníků, kde standardní kroužek má rozsah 16 hodin. Využití této časové dotace se odvíjí od potřeb daného kroužku.



Kroužky jsou organizovány ve všech třech šk. letech, kde v prvních dvou možnosti využití byly sníženy epidemií Covidu.

O rozsahu realizace aktivity vypovídá následující tabulka:

Šk. Rok	Kuchař	Číšník	Cukrář	Pekař	Kadeřník	Fotograf	Přím. tábor
2020-21	5	2	4	-	-	2	-
2021-22	17	8	16	2	-	-	1
2022-23	23	9	16	6	3	-	1

Náplní kroužků je většinou rozvoj odborných dovedností účastníků nad rámec povinné výuky. Žáci i vedoucí kroužků zejména oceňují možnost prakticky si vyzkoušet činnosti, které není možno provést ve výuce ať už z důvodů časových nebo finančních.

#### **KA05-2 Sdílení pedagogů, odborných učeben a laboratoří, příklad y dobré praxe**

V této KA jsme se zaměřili zejména na setkávání metodických týmů napříč školami JmK se zaměřením na gastronomické obory a obory služeb.

Klíčová aktivita probíhá ve dvou rovinách, kdy základním prostředkem naplňování cílů aktivity jsou setkávání jednotlivých oborových metodických týmů.

Kromě toho ještě jsou realizována 2 setkání všech zástupců jednotlivých škol do projektu zapojených. Jeden již proběhl v únoru 2022, druhý připravujeme na únor 2023.

#### Metodická setkání

Jsou organizována pod vedením stanovených metodiků oborů, kteří také připravují program jednotlivých setkání. Ta mohou být organizována prezenčně, ale většinou probíhají on-line. Rozpis jednotlivých setkání ukazuje následující tabulka?

#### Metodický workshop

Je v tuto dobu jediné fórum, kde je možno vyměňovat zkušenosti napříč školami a obory zapojených škol. Program sestává jednak z odborné části a jednak z části projektové.

V odborné části řeší jak odborný rozvoj účastníků, tak aktuální problematiku daného oboru (zpětnovazební mechanismy, ukončování studia apod.), tak výstupy projektu a jejich využití ve výuce a odborném výcviku oborů.

Druhý workshop proběhl 24. 2. - 25. 2. 2023.

#### **KA05-4 Odborné vzdělávání pedagogických pracovníků a managementu škol**



Tato klíčová aktivita je směřována k odbornému rozvoji pedagogů a managementu škol. Jedná se zejména o semináře a workshopy zaměřené na odborné dovednosti se zvláštním důrazem na podporu zavádění nových technologií a postupů do výuky.

Odbornou garanci za výběr témat mají metodici oborů, kteří se také podílejí na výběru lektorů a motivaci cílové skupiny.

V rámci této aktivity již proběhlo 13 akcí. Struktura akcí a složení cílové skupiny je patrné z následující tabulky.

Kurz/workshop	Datum	Met. Tým	Rozsah	SŠ Charbulova	Ostatní školy
Penerini: Technologie přípravy kávy	14.09.2022	číšník	5	5	0
Braider pro začátečníky	27.09.2022	kadeřník	6	6	4
Skenování filmových materiálů	07.02.2022	fotograf	4	6	0
Barber - kurz pro pokročilé	10.10.2022	kadeřník	4	6	0
Běžné pečivo pro kuchaře	11.10.2022	kuchař	4	0	9
Školení InDesign	07.11.2022	fotograf	4	8	0
Trichologický seminář	11.11.2022	kadeřník	6	7	4
Produktové školení Goldwell	03.11.2022	kadeřník	4	4	0
Kulinářská akademie	07.11.2022	kuchař	8	0	3
Adobe InDesign	14.11.2022	fotograf	4	8	0
Slavnostní dort	24.11.2022	cukrář	8	3	7



Adobe InDesign	28.11.2022	fotograf	4	7	0
<b>Celkem</b>				<b>79</b>	<b>38</b>

**KA05-6 Přednášky odborníků z praxe, odborné exkurze, návštěvy odborných pracovišť**

Kurz/workshop	Datum	Met. Tým	Rozsah	SŠ Charbulova	Ostatní školy
Penerini: Technologie přípravy kávy	21.09.2022	číšník	5	7	0
Streit: Beseda s fotografem	23.09.2022	fotograf	2	81	0
Masoprofit - studentský den	04.03.2022	kuchař	5	19	0
Veganské cukrářské výrobky	23.05.2022	cukrář	5	14	0
Seminář na téma Středomořská kuchyně a mořské plody	18.10.2022	kuchař	4	15	3
Carving	31.10.2022	kuchař	9	10	0
Carving	01.11.2022	kuchař	9	11	0
Trichologický seminář - teorie	10.11.2022	Kadeřník	3	50	0
Barista -	08.11.2022	Číšník	4	19	0
Pekařské výrobky	04.11.2022	Pekař	6	8	0



Barista praxe -	12.11.2022	Číšník	6	5	0
Carving ovocné ozdoby (kurz 2) -	14.11.2022	Kuchař	6	8	2
Carving melouny (kurz 1) -	15.11.2022	Kuchař	6	8	2
Česká kuchyně Paulus - žáci -	14.11.2022	kuchař	6	30	0
Barista	19.11.2022	kuchař	4	7	0
Pekařské výrobky	25.11.2022	pekař	6	6	2
Aktivní látky v kosmetice	28.11.2022	kosmetička	4	30	0
Pekařské výrobky	02.12.2022	pekař	6	5	3
Barista	18.12.2022	číšník	6	0	0
Zpracování kapra	22.12.2022	kuchař	3	10	0
Celkem				311	12

### KA05-7 Tvorba výukových materiálů, metodických listů a el. testů z odborných předmětů

Tato KA sestává ze dvou podaktivit:

V první podaktivitě bylo cílem vytvořit 180 min video tutoriálů. Jak byl tento cíl naplněn, ukazuje následující tabulka:

Video	min	s	obor
"Latte art"	2	25	Barista
"Nastavení espressa"	4	10	Barista
Alternativní příprava kávy	14	5	Barista
"Čištění kávovaru"	3	32	Barista



"Trubička listová"	11	36	Cukrář
"Věnečky z pálené hmoty"	9	8	Cukrář
"Barvení obočí"	3	22	kosmetička
"Barvení řas"	5	37	Kosmetička
"Holení břitvou"	8	5	Kosmetička
"Vodová ondulace"	8	36	Kosmetička
"Masáž dekoltu"	4	57	Kosmetička
"Masáž obličeje"	8	40	Kosmetička
"Masáž ruky	8	2	Kosmetička
Bramborový guláš	6	21	Kosmetička
"Bourání vepřové půlky	4	43	Kuchař
Vykoštění kotlety, očištění panenky	8	14	Kuchař
Vykoštění krkovice	6	17	Kuchař
Vykoštění kýty	13	49	Kuchař
Vykoštění plece	9	21	Kuchař
Výroba zabíjačkových specialit	10	57	Kuchař
Vykoštění žeber a bůčku	7		Kuchař
Zpracování hlavy	4	56	Kuchař
Pánský soutěžní střih	12	30	Kadeřník
Gellak	3	30	Kosmetička

Ve druhé podaktivitě jsme se soustředili na to, aby pomůcky již vytvořené byly dostupné a lehce vyhledatelné pro uživatele. Zvolili jsme jako nástroj zveřejnění 2 weby, které jsou učiteli navštěvovány (rvp.cz, dům.cz). Dále jsme vytvořili katalogizační schéma a s jeho pomocí pomůcky na těchto webech zveřejňujeme.

Pro zveřejnění videonávodů ještě využíváme web youtube.com.

### **Přínosy projektu:**

Kromě nových kompetencí, které získali jak členové cílové skupiny pedagogů a managementu, tak cílové skupiny žáků a to prostřednictvím jak kroužků, tak kurzů a workshopů, jak velký přínos vnímám také v navázání neformálních vazeb, které zjednodušují komunikaci a přenos zkušeností mezi pedagoga různých škol Jihomoravského kraje.

Na tento projekt naváže v příštím šk. roce projekt IDZ JmK.



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

### **18.1 Spolupráce školy s odborovou organizací**

Stejně jako v předchozích letech probíhala i v roce 2022/23 spolupráce s odborovou organizací bez výrazných změn. Oba subjekty se navzájem informovaly o činnosti a společná setkání byla zaměřena zejména na:

- Rozpočet FKSP a hospodářský vývoj organizace
- Odměny pro zaměstnance při dovršení pracovních výročí 20, 25, 30, 35 let
- Schválení dodatku ke kolektivní smlouvě – odměny a dary zaměstnancům
- Vedení školy chápe Odborový klub jako partnera, se kterým projednává veškeré podněty pro zkvalitnění činnosti školy i případné problémy.

### **18.2 Spolupráce školy s dalšími subjekty**

5. 4. 2023 navštívilo naši školu 10 stážístů z NPI. Zúčastnili se jako hospitující čtyř vyučovacích hodin odborných předmětů sekce gastronomie i sekce obchodu a služeb. Cílem náslechlů bylo seznámit se se strukturou vyučovacích hodin, s různými metodami práce s žáky. Stážísté se také zaměřili na způsob klasifikace žáků a na sebehodnocení a hodnocení spolužáků.

Pedagogická praxe studentů PdF MU Brno a Mendelu Brno probíhala v podzimním i jarním období. Spolupráce naší školy s oběma vysokými školami trvá již dlouho. Studenti a budoucí učitelé zaměřují svou pedagogickou praxi na odborné předměty nebo odborný výcvik. V letošním školním roce přetrvával jak v bakalářském, tak v magisterském programu zájem o obory kosmetické služby, kadeřník, pekař a cukrář, fotograf a prodavač. Budoucí pedagogové si v praxi vyzkoušeli práci s žákem i se skupinou žáků a vyzkoušeli si administrativní činnosti učitele. Potěšující skutečností je, že několik studentů realizovalo v jednom akademickém roce pedagogickou praxi jak v podzimním, tak v jarním termínu.

Ve školním roce 2022/23 byla zahájena a realizována úzká spolupráce s VIM (Vzdělávací instituce pro Moravu) v rámci kvalifikačního studia ředitelů, kteří v naší škole vykonávali stáž v rámci studia.

### **18.3 Spolupráce školy s výrobními podniky a podnikatelskými subjekty**

Ve školním roce 2022/2023 probíhala spolupráce zejména s těmito podniky:

- Hotely: International, Maximus Resort, Santon, Voroněž, Continental
- Hypermarkety Albert Česká republika, s.r.o., Globus ČR, v.o.s.



- Propagační, reklamní agentury a tisky DIRECT MEDIA, For PRESS, SVIDA, REDA, K + L, Parodia print, Lubomír Koláček Tisk, a další
- Spolupráce s vývojovým střediskem pekařů IREKS – odborné semináře, podpora soutěží cukrářů a pekařů, zajištění kurzů pro odběratele Ireks Enzyma – pekárny
- Letiště Brno
- Ostatní – Bacardi, Bohemia Sekt, Brněnské výstaviště a veletrhy, Ekolab, Sahm Gastro, Vinaři brněnské oblasti, WELLA, BEMA, Ryor, Nová Mosilana a.s., Monin, Gastrojobs, Tropicco, Pepsico, Plzeňský Prazdroj, Wine Life, McCain a další
- Spolupráce s firmou Delikommat – vytváření podmínek pro výuku oborů vzdělání hotelnictví, kuchař – číšník, gastronomie zápujčkou nových technologií pro přípravu kávy a vybavení
- BAUHAUS k.s., C & A Moda, s.r.o., IKEA Česká republika, s.r.o., NEROLI s.r.o., XLCZ Nábytek s.r.o. – XXXLutz, Obchodní dům Kika

## **18.4 Spolupráce s asociacemi**

Ve školním roce 2022/2023 jsme spolupracovali zejména s těmito asociacemi a sdruženími:

- Úzká je spolupráce s Asociací hotelů a restaurací, ředitelka školy je členkou vzdělávací sekce, pedagogičtí pracovníci se účastní vzdělávacích kurzů a prostřednictvím AHR spolupracuje rovněž s Hospodářskou komorou (předseda AHR je předsedou vzdělávací sekce HK), účast na společných jednáních – konference, připomínkové řízení legislativních návrhů a změn apod. V závěru kalendářního roku byla škola nominována 10 subjektu na udělení ceny AHR Škola roku 2022, která ji byla udělena na výroční konferenci v hotelu International v Brně.
- Spolupráce s Asociací kuchařů a cukrářů České republiky, probíhá již dlouhodobě.
- Spolupráce s Českou barmanskou asociací (dále CBA) – významná spolupráce byla zejména v oblasti přípravy aktualizací ŠVP v rámci naplňování KA NPI, dále pak možnost spolupráce v rámci realizace projektu iKAP II.
- Ředitelka školy a zástupkyně pro OV osobní služby jsou členkami řídicího výboru Asociace středních škol oborů kadeřník, kosmetička České republiky (AKAKOS), je garantem vzdělávací sekce oboru Kadeřník, pořadatelem odborných seminářů pro pedagogické pracovníky, školení hodnotitelů kadeřnických a kosmetických soutěží, spolupracuje při zajištění organizace celostátní soutěže s mezinárodní účastí HARMONIEpřipravuje a realizuje celostátní soutěž Brněnské zrcadlo.
- Škola se aktivně účastnila jednání vyvolaných Svazem pekařů a cukrářů v ČR, připomínkových řízení – legislativní změny, spolupráce s NPI na připravované revizi RVP, revizi ZZ, ŠAP.
- Škola udržuje aktivní spolupráci s Českým svazem zpracovatelů masa – je zakládajícím členem Vzdělávací sekce při ČSZM a ředitelka školy je její předsedkyní.
- Sdružení aranžérů České republiky



- Asociace ředitelů hotelových škol, přejmenována na Asociaci hotelových a gastronomických škol – spolupráce škol, výměna zkušeností mezi vedením škol vyučujících gastronomické obory vzdělání, připomínkové řízení v rámci navrhovaných legislativních změn, ředitelka školy je místopředsedkyní AŘHŠ.
- Sdružení učňovských zařízení – SUZ, aktivní členství školy v rozšířeném předsednictvu SUZ.
- Člen krajské rady Česha zastupující AŘHŠ – ředitelka školy.

## **18.5 Účast žáků a pedagogů na životě obce**

Škola aktivně spolupracuje s místní částí Brno-Černovice a místními spolky.

V měsíci březnu poskytla škola prezentační výrobky, vzniklé při výuce žáků, černovickému sdružení za účelem podpory benefiční akce pro základní školu a jejích žáků s autismem.

Učňovské výrobky a praktické ukázky žáků mohli občané Černovic zakusit při Velikonočním jarmarku, který se konal v blízkosti školy. Tradičně se podílíme na přípravě obecního plesu.

V květnu proběhl ve spolupráci se spolkem „Černovické sdružení“ Den dětí, kdy na hřišti v areálu školy byly instalovány stanoviště s aktivitami pro předškoláky a mladší školáky. Škola se podílela umožněním akce v prostorách školy, současně žáci pod vedením pedagogů zajišťovali některá soutěžní stanoviště.

## **18.6 Mezinárodní spolupráce**

Jazykové vzdělávání podporujeme nejen účastí v projektech, ale také přímým setkáváním se s rodilými mluvčími (výuka jazyka online – PEARSON) a mezinárodní spoluprací se školami v Rakousku a na Slovensku.

Naše škola v rámci mezinárodní spolupráce spolupracuje se školami v Rakousku, na Slovensku, v Itálii a Chorvatsku, nově i v Německu – odborné učiliště Weisenburg.

Ve školním roce 2022/2023 jsme pokračovali v partnerství se společností JŠ CAMBRIDGEP.A.R.K., která je autorizovaným centrem nejprestižnějších zkoušek z anglického jazyka s celoživotní platností, kde naši studenti úspěšně vykonali státní jazykovou zkoušku na úrovni B1 / B2 a C1.

Dvakrát jsme během roku usilovali o získání grantu na projekt Erasmus +, což bohužel nevyšlo.

Závěrem školního roku jsme začali pracovat na navázání spolupráce s francouzským lyceem, vše zatím probíhá písemnou formou a elektronickou komunikací.

Stejně jako každý rok, i letos proběhly pro žáky naší školy zahraniční zájezdy do Anglie, Itálie, Německa, Francie a Holandska. Byly zaměřeny na zlepšení jazykových dovedností, posílení sociálních vztahů a prohloubení znalostí o kulturních památkách.



## 19 Plnění školních vzdělávacích programů

Školní vzdělávací programy zpracované pro jednotlivé obory vzdělání jsou zaměřeny nejen na vzdělávání všeobecné, ale především na vzdělávání odborné. Stanovené cíle vzdělávání jsou naplňovány ve všech oborech vzdělání, míra jejich naplnění je různá v závislosti na předpokladech a schopnostech žáků jednotlivých oborů.

Výsledky vzdělávání stanovené ve ŠVP jsou naplněny a každoročně sledovány v rámci předmětových týmů a odborném výcviku. Jsou sledovány i počty odučených hodin a naplňování výsledků na ShP školy.

Naše škola je již tradičně místem setkávání mnoha kultur, studuje zde řada žáků pocházejících z různých zemí. Problémy se začleňováním do kolektivu nemají žádné, neboť škola se velmi pečlivě věnuje tématu multikulturních odlišností (výuka českého jazyka pro cizince, konzultace, asistent pedagoga).

V návaznosti na profesní kvalifikace Národní soustavy kvalifikací byly zařazeny a realizovány ve všech oborech s odborným výcvikem modulové zkoušky zaměřené na odborné kompetence žáků.

## 20 Závěr

V uplynulém školním roce probíhala výuka podle RVP a ŠVP, byly naplňovány odborné kompetence a pokračovalo propojení teorie a praxe. Především učitelé odborných předmětů se snažili žáky motivovat k praktickému využití teoretických znalostí např. během učebních a odborných praxí, odborných exkurzí.

Nadále je využívána elektronická verze školní matriky a ETK. Pedagogové aktivně využívají agendu pro komunikaci se zákonnými zástupci a s žáky, průběžně zaznamenávají prospěch žáka, informují o výchovných opatřeních, zadávají úkoly a poskytují studijní materiály.

Jako intranet pro všechny zaměstnance školy slouží SharePoint, pro práci jednotlivých týmů, vedení školy nebo jednotlivců je používán Microsoft Teams.

Ke konci školního roku probíhal zkušební provoz Attis 6, všichni zaměstnanci si mohli otestovat nové prostředí a práci v něm.

Úspěšnost dosažených výsledků a výstupů ŠVP lze spatřovat nejen v úspěšnosti maturitní zkoušky s procentem úspěšnosti absolventů v uplynulém roce 93,75 % (nejlepší výsledek od roku 2016), ale také v úspěšnosti závěrečné zkoušky, která byla přibližně stejně jako v uplynulých letech 97 %.

Pokusné ověřování Komplexní absolventské práce bylo úspěšné. Žáci zodpovědně přistoupili k tvorbě práce, komunikovali se svými mentory a propojili teoretickou přípravu s praxí. Jedna z prací KAP byla navržena na ocenění AHR. Vyhodnocení proběhne až v závěru kalendářního roku. Některé firmy ocenily kreativní a zajímavé nápady našich žáků pro možné zlepšení jejich marketingu i cash flow. Komplexní absolventská práce umožní užší spolupráci školy s podnikatelskými subjekty.



Ve školním roce 2022/23 získala škola významná ocenění – ředitelka školy získala v září ocenění „Zlatý tahák“, AHR udělila škole ocenění „Škola roku 2022, škola se umístila v rámci celostátní soutěže vyhlašované ..... „Studuj gastro“ 3. místo.

### **Odborný výcvik – obory Cukrář, Pekař**

Do školního roku 2022/23 jsme naskočili jako do rozjetého vlaku. Po seznámení se s žáky prvních ročníků jsme začali pracovat na náboru budoucích cukrářů a pekařů. První prezentační akce školy a oborů proběhla při Dni Bukoviny dne 10. 9. 2022. Žáci vyšších ročníků učili malé děti jak ozdobit koláč tak modelovat zvířátko z kokoskmenu. Do podzimního měsíce byla letos prvně situována mezinárodní soutěž Moravský pohár 2022, která se konala v Kroměříži, kde tým našich dvou žákyň oboru cukrář obsadil celkové 2. místo. Učitelé pokračovali ve sebevzdělávání především účastí na odborných kurzech z projektu IKAP JMK II (Sladké kynuté pečivo řemeslných pekáren, Slavnostní dort s ozdobou z jedlého papíru, Světové mezinárodní kynuté pečivo, Kvasové pečivo a chléb), přínosná byla i školení na téma Hypersenzitivní dítě a Psychická ataka, Jak komunikovat se zákazníkem, rodičem – zvládnání konfliktů.

Žáci oboru pekař navštívili pekařství Křížák, kde si mohli leccos vyrobit a rozšířit si přehled o jiné druhy pekařských výrobků.

Ze strany NPI jsme byli osloveni o spolupráci v rámci pilotáže zjišťování kvality PV na školách. Prostřednictvím 2 nástrojů: Checklist pro pracoviště školní/ Checklist pro pracoviště zaměstnavatele a Hodnotící arch. Výstupem bylo shrnutí kritérií sledujících požadavky pro funkční spolupráci školy a firmy.

Účastí žákyně oboru cukrář na soutěži Trophée Mille konané v Jihlavě bylo možno vyzkoušet si mezioborovou (cukrářka + kuchař) přípravu na soutěž, což bylo naučné jak pro žáky, tak pro připravující učitele. Odměnou za píli a výbornou přípravu bylo ocenění za Nejlepší sladký pokrm. Závěr roku 2022 vyvrcholil Dnem otevřených dveří, kdy podporu oborům cukrář a pekař svou osobní účastí přispěli zástupci firmy Penam a formou prezentačního stánku firma Irkes ENZYMA. Učitelé odborného výcviku zpřijemnilí svým kolegům na škole předvánoční čas nabídkou 2 kurzů na přípravu makronek a 2 kurzů na přípravu vánoček, o které byl nemalý zájem. Účastí na prezentační akci Vánoce na ZŠ Oslavany byl zakončen rok 2022. Většinu úspěšných aktivit se podařilo šířit do povědomí občanů, odborníků v oboru prostřednictvím článků pro časopis Pekař, cukrář.

Školní kola soutěže odborných dovedností neodmyslitelně patří ke zpestření výuky žáků. Lednový termín roku 2023 podpořila prostřednictvím dáreků pro žáky a učitele firma Globus Brno, kam žáci oboru cukrář v rámci přeřazovacího plánu dochází po skupinkách do výroby, a firma Penam Rosice, se kterou je spolupráce v rámci smluvního pracoviště pro žáky oboru pekař v počátcích. Výsledky práce žáků ze soutěží mohla obdivovat široká veřejnost, v rámci druhého dne otevřených dveří, 19. 1. 2023.

Z důvodu plánované změny pracoviště oboru pekař ze současné adresy Trnitá 8 Brno do místa Centrum praktické výuky Brno, Charbulova navštívili vedoucí učitelé OV firmu Jarospol, kde byli seznámeni s novými technologiemi a zařízeními. Žáci 1. ročníku oboru pekař toho času prostřednictvím exkurze navštívili Heroldovi pekárny ve Slavkově u Brna, do kterých budou v budoucnu dojíždět v rámci přeřazovacího plánu.

Odborná soutěž Gastro Kroměříž se pro tento školní rok stala nominační pro XV. ročník Přehlídky České ručičky. Laureátkou za obor cukrář byla žákyně naší školy, třetího ročníku,



Markéta Bazalová, která soutěž vyhrála. Snahou je, aby také obor pekař byl součástí přehlídky řemesel, což je k jednání do budoucna. Postupovou soutěží by mohla být odborná soutěž Pekař roku junior, kterou pořádá Svaz pekařů a cukrářů ČR. Letošní ročník soutěže proběhl v Kladně. Žákyně druhého ročníku Adéla Šimková, předvedla skvělý výkon a získala titul Pekař roku 2023 junior.

Zájem o obory cukrář a pekař je i v tomto roce vyšší než v předchozím období. Obory jsou pravidelně veřejnosti přestaveny v rámci obecních akcí, jako byli Den Bukoviny, charitativní akce pro černovickou základní školu, Velikonočním jarmark či den dětí pro Černovice.

V rámci prestižní soutěže Gastro junior 2023 pořádané v Plzni, žákyně 2. ročníku oboru cukrář obsadila celkové 3. místo v konkurenčním boji 16 soutěžících. Získala tak cenné zkušenosti, které může uplatnit v příštím ročníku soutěže.

V letošním školním roce byly nově do výuky zařazeny moduly, které přinesli žákům i učitelům zpětnou vazbu na vzdělávání v dílčích tématech. Úspěšnost byla za obor C v rámci modulu pro 1. ročník na téma Pevná tuková těsta – 95%, pro 2. ročník na téma Lehké šlehané hmoty – 96%, na téma pro 3. ročník Kynutá těsta – v tomto školním roce nebylo realizováno. Za obor pekař na téma pro 1. ročník Výroba běžného pečiva – 100%, na téma pro 2. ročník Výroba chleba – 100%, na téma pro 3. ročník na téma Kynuté těsto – 100%. Žáci byli motivováni získáním Osvědčení za splnění modulové zkoušky. Ti, kteří při zkoušce neuspěli, buď o to více dbali na přípravu k opravnému termínu, nebo vážně zvažovali správnost volby oboru. Pro následující školní rok budou nově zařazeny 3 moduly pro obor cukrář se zaměřením na téma Pálená hmota, Šlehaná hmota nahřívaná, Restaurační moučníky. Tímto budou do výuky zapracovány stěžejní celky v souladu s požadavky pro absolvování profesních kvalifikací v rámci celoživotního vzdělávání pro obory cukrář a pekař.

Ve druhé polovině školního roku jsme realizovali poslední kurzy z projektu iKAP II se zaměřením na nové trendy v cukrářské a pekařské výrobě, na výrobu tradičních valašských frgálů či velikonočních výrobků z řady jemného pečiva. O nové poznatky a dovednosti, šířené od jednoho učitele ke druhému, napříč teorií a odborným výcvikem, tak byla rozšířena banka výukových materiálů a škála výrobků pro školní prodejny a kavárnu.

V závěru školního roku žáci absolventských ročníků oboru cukrář navštívili firmy CESK a TOMIVO Gelato, kde si vyzkoušeli nové technologie pro přípravu zmrzliny, současně řemeslnou výrobu. Žáci oboru pekař byli zaškoleni na výrobu kvasových produktů firmou IREKS Enzymba a majitelem řemeslné pekárny Carliny.

Cílem pro následující školní rok je udržet kvalitu výuky a výroby minimálně na stávající úrovni, a s minimálně 98% úspěšností provést žáky jak modulovými tak závěrečnými zkouškami. Přáním je dokončit plánovanou realizaci přesunu pekařské dílny do centra praktické výuky v budově školy, tak aby zde mohla probíhat výuka v plném rozsahu za využití všech dostupných novodobých technologií.

### **Odborný výcvik – obory kadeřník a kosmetické služby**

Během letních prázdnin 2022 proběhly malé rekonstrukční práce na všech provozovnách kadeřnictví a kosmetiky (malba, oprava omítky, drobné úpravy apod.), tak, aby byly perfektně připravené pro zákazníky i žáky. V předchozích letech jsme měli vzhledem ke covidovým opatřením omezeny služby, a školní rok 2022/2023 jsme zahajovali s elánem, že již toto období skončilo a školní rok bude plynout v poklidném tempu.



První akcí, na které jsme prezentovali naše obory byl Den Bukoviny, následně jsme navštívili mini burzu škol na ZŠ Kneslova v Brně. V rámci charitativní činnosti školy jsme se 9. 12. 2022 zúčastnili ve spolupráci s FC Zbrojovka Brno Dnu naděje, spolu s lékaři a dobrovolníky, kteří pro sociálně vyloučené občany realizovali den péče o zdraví. Ve druhém pololetí jsme se prezentovali jako škola 20. 5. 2023 na akci Muzejní noc na JMK.

Naše služby a výuku jsme zatraktivnili a zmodernizovali především díky financím z projektu iKAPII. Tento projekt je zaměřen na vzdělávání učitelů. V rámci projektu dochází k výměně zkušeností s pedagogy i z jiných škol - Hodonína, Břeclavi a nově s pedagogy ze SOU tradičních řemesel Brno. Ve spolupráci s nimi jsme vytvořili výukové pomůcky, jako jsou videa, prezentace. Tyto materiály jsou zveřejněny na webu: <https://dum.rvp.cz/>. V oboru kosmetické služby jsme obohatili i nabídku služeb zákazníkům. Zákaznice tyto novinky uvítaly a také žáci vybaveni novými dovednostmi jsou lépe připraveni na současnou poptávku v kosmetických provozech.

U oboru kadeřník získané vědomosti učitelé zařadili do výuky a následně i nabídky služeb zákazníkům. Ze strany zákazníků byl o naše služby kadeřnictví i kosmetiky velký zájem a opětovně se situace po delší době opět vrací k předcovidovému období.

V průběhu školního roku se žáci oboru Kadeřník i Kosmetické služby zúčastnili několika školení v oboru: např. Barber stříhy, Úprava vousů, Trichologie, Líčení, Lepení řas.... Realizovány byly kroužky pro žáky Prodlužování a zahušťování vlasů.

Ze strany NPI jsme byli osloveni o spolupráci v rámci pilotáže zjišťování kvality PV na školách. Prostřednictvím 2 nástrojů: Check list pro pracoviště školní/ Check list pro pracoviště zaměstnavatele a Hodnotící arch. Výstupem bylo shrnutí kritérií sledujících požadavky pro funkční spolupráci školy a firmy.

7. 12. 2022 jsme připravili školní kolo v odborných dovednostech. 26. 1. 2023 jsme uspořádali regionální kolo v odborných dovednostech Brněnské zrcadlo. Témata soutěže byla v dámské účesové tvorbě – Účes ve stylu první republiky, pánská účesová tvorba – Pánský stříh Elvis Presley, na umělé hlavě – Společenský účes s nádechem baroka a rokoka a v dekorativní kosmetice – Indická princezna. Také se naši žáci zúčastnili soutěže v dámském a pánském kadeřnictví Děčínská vlna 2023, soutěžilo se ve třech kategoriích: Stylový u účes - Drdol podle Ivany Trump, Od klasiky po abstrakci (pánská kategorie), Hollywoodská vlna. 30. 3. 2023 se po dvouleté odmlce konala soutěž HARMONIE 2023, která je zařazena do přehlídky České ručičky. Tato soutěž se konala v Jihlavě.

V roce 2022/23 jsme poprvé zařadili do ŠVP modulovou výuku. V oboru Kadeřník to byl modul Holení a úprava vousů (69-3-OV-KA01-TP) a obor kosmetické služby modul Manikérka (69-4-OV-KO01-TP). Oba moduly absolvovali žáci 1. ročníků oborů.

Cílem pro následující školní rok je udržet kvalitu výuky minimálně na stávající úrovni, a provést žáky jak modulovými tak závěrečnými zkouškami. Plánujeme zřízení nové provozovny kadeřnictví na SŠI, poštovníctví a informatiky Čichnova.

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

Zahájení školního roku 2022 -2023 probíhalo v naději, že se školní aktivity vrátí do doby před pandemií. Důsledek Covidu 19 se ještě projevil u náhradního a opravného termínu



závěrečných zkoušek, které absolvovalo v praktické části více žáků, než jsme byli v letech před pandemií zvyklí.

Jednou z prvních akcí, kterou naše škola na začátku školního roku zajišťovala, byly gastronomické služby určené na Den národnostních menšin, který se konal dne 17. 9. 2022 v parku Za Lužánkami v Brně. Dalších akcí spojených s přípravou rautu, zajištěním plesů, Cofee breaků nebo občerstvení bylo nespočet. Jen pro zajímavost, jméno naší školy, ať již z důvodu přípravy pokrmů, realizace celé akce, včetně obsluhy, či jen zajištění žáků figurovalo při těchto aktivitách: 23. 9. 2022 Koncert na výročí 1 200 let Moravy, 28. 3. 2023 Ples MČ Brno Černovice, 1. – 5. 3. 2023 Mistrovství světa v biatlonu v Novém městě na Moravě, 24. 5. 2023 raut u příležitosti zasedání Prezidia Policie České republiky, 30. 5. 2023 raut pro Českou národní banku, 21. 6. 2023 Galavečer České ručičky a mnoho dalších.

S přibývajícími dny školního roku učitelé odborného výcviku oboru Kuchař – číšník, zaměření číšník využili v rámci projektu iKAP II možnost zúčastnit se několika odborných kurzů, které vedli zkušení lektoři České barmanské asociace, konkrétně se jednalo o aktuální témata současné nápojové gastronomie. Také proběhlo školení o přípravě kávy a dovednostech Latte Art i ve spolupráci se školícím centrem firmy Penerini. Velmi rádi jsme na škole v březnu přivítali pana Romana Šolce, sládku Plzeňského Prazdroje, který předával zkušenosti v čepování piva, údržbě a hygieně pivního zařízení nejen učitelům, ale také žákům vyšších ročníků. V kuchařském oboru jsme v rámci iKAP II navázali spolupráci s gastrocentrem Kuliner plus, které pro učitele a vybrané studenty připravilo hned 3 workshopy. Jmenovitě „Vůněmi Asie“ nás provedl Jan Rimpler, do tajů Indické kuchyně jsme nakoukli s Ilonou Bansal a Meditariánskou kuchyní jsme objevovali s Oskarem Klanertem. Na školní půdě jsme v listopadu také rádi přivítali pana Romana Pauluse, který navštívil naše kuchařské provozy, pohovořil se studenty a seznámil se s filozofií naší školy. Den zakončil seminářem pro učitele gastro oborů napříč Jihomoravským krajem. Další vzácnou návštěvou byl bezesporu Jan Horký, dnes již bývalý dlouholetý kapitán AKC, který zde předvedl nové trendy ve studené kuchyni.

I nadále u oborů kuchař i číšník se v průběhu roku, dle učebních plánů, konaly modulové zkoušky, jejichž úspěšné zvládnutí žáky posouvá ke klidnějšímu a sebevědomějšímu výsledku při praktických závěrečných zkouškách.

V rámci propagace našich gastronomických oborů se průběžně konaly prezentace na základních školách nejen v Brně, ale i okolí (Křtiny, Doubravník, Kuřim) formou dílniček.

Festival škol, plánovaný na listopad 2022 na Výstavišti Brno neproběhl. Střední školy se o to více věnovaly Dnům otevřených dveří a SŠ Brno Charbulova nebyla výjimkou. Rodiče se svými potomky mohli načerpat „charbuláckou atmosféru“ ve dnech 26. 11. 2022 a 19. 1. 2023. Účast byla hojná, což těšilo především pedagogy s žáky, kteří si pro návštěvníky připravili bohatý program.

Dařilo se nám uskutečnit dva výměnné pobyty se školami gastronomického zaměření. Do tradiční Hotelové školy v Retzu v Rakousku odjeli studenti „na zkušenou“ v listopadu. Ve stejném období vyrazila sbírat zkušenosti i skupina žáků oborů Kuchař a Číšník na Slovensko do Střední odborné školy hotelové v Horním Smokovci. Dle zpětné vazby byly pobyty přínosem a hodláme v nich pokračovat i v následujícím školním roce.

Již naplno se rozjel maraton soutěží, které byly velmi pestré. Některé zcela nové, jiné tradiční.

Kuchařské soutěžení ve školním roce zahájila v sobotu 5. 11. 2022 Tropheé Mille pořádaná krajem Vysočina. Jednalo se o zápolení smíšených dvojic oborů Kuchař a Cukrář, zde cinkla



zlatá medaile za připravovaný dezert. Jsme také velice rádi za účast v soutěži Bernard chef, kde naše studentka Klára Kašparovská hladce proklouzla 13. 2. 2023 ze semifinále do finálového kola, kde 27. 2. 2023 v Humpolci obsadila 2. místo. 8. 3. 2023 jsme také zápolili v tradiční soutěži Gastro Kroměříž, Patrik Filka, pod vedením Zdeňka Dřínovského skončil ve stříbrném pásmu. Jedním z vrcholů soutěžení v kuchařské oblasti byla také účast Kláry Kašparovské, jakožto Comi chef a Lubomíra Javůrka, našeho UOV v pozici Coach v teamu Jakuba Fuseka na Bocouse d'or, která proběhla 4.- 6. 5. 2023 v Pražském O2 universum. Celý soutěžní maraton jsme zakončili 16. - 17. 5. 2023 kde se David Brtníček pod vedením UOV Petra Šloufa usadil ve stříbrném pásmu. Škola měla také možnost představovat své žáky a ukázky našich dovedností cca 1x za 14 dní v živém vysílání pořadu Dobré ráno s ČT.

Soutěže, které absolvovali žáci oboru číšník, zahrnovaly širokou plejádu kategorií, jejichž zvládnutí k tomuto oboru patří. V tomto případě je k věci vyzdvihnout i Bc. Marii Matulkovou, Bc. Simonu Procházkovou, Mgr. Richarda Nezhybu a Mgr. Zdeňku Pařízkovou, kteří se soutěžícím věnovali při náročném nácviku. Dne 6. 10. 2022 na baristické soutěži Tonino Lamborghini v Havlíčkové Brodě přišlo 1. místo v kategorii senior, vyhrála UOV Bc. Simona Procházková a její výhra byla motivací pro naše žáky. Dne 25. 10. 2022 se konala soutěž v Brně, kterou pořádala Česká barmanská asociace CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE, nejzajímavější umístění získala Kristýna Dluhošová – jednalo se o bronzovou medaili.

Ani v listopadu jsme nezapomněli a nejen, že jsme soutěžili, ale také organizovali soutěž Brněnský vánoční pohár v důstojném a krásném prostředí West Premier Hotelu International, jehož termín bývá zpravidla ve svátečním adventním čase. Bojovali zde žáci z České republiky i ze zahraničí v sommelieství, barmanství a baristice. A umístění? Aneta Hakalová 1. místo v kategorii barista, Klára Kuličková 3. místo v kategorii sommelier.

V tomto měsíci jsme se také zúčastnili sommeliérské soutěže Sommelier Moravy 2022, kde studentky Vendula Prachařová a Barbora Marková získaly 2. a 3. místo. Hned v únoru na další celorepublikové soutěži sommeliérů pořádané pod záštitou Asociace sommeliérů ČR v Českém Těšíně, na Těšínské karafě, vybojovala Vendula Prachařová 3. místo v celkovém umístění a Barbora Marková se stala nejlepší degustátorskou. Dne 8. 3. 2023 jsme na Gastru Kroměříž vybojovali prostřednictvím Anety Hakalové 1. místo v baristické soutěži a Kláry Kuličkové 1. místo v sommeliérské soutěži. V dubnu jsme byli úspěšní v soutěži CZECH BARTENDERS ASSOCIATION TEAM CHALLENGE, která se konala v sídle České barmanské asociace, a díky skvěle odvedenému výkonu Kristýny Dluhošové se opět podařilo, že žákyně naší školy vyhrála umístění v přehlídce České ručičky. Nezapadli jsme ani v jednotlivcích.

Ve spolupráci s Plzeňským Prazdrojem jsme dne 11. 5. 2023 zorganizovali jubilejní 21. ročník soutěže v čepování piva a míchání nápojů s pivem – BIRELL CUP 2023. Zaznamenali jsme opět umístění v obou výše uvedených kategoriích na stupních vítězů.

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

Školní rok 2022/2023 oboru Řezník se nesl ve znamení plného nasazení, jak v praktickém vyučování, tak i mimo ni. Do odborného výcviku docházelo celkem 35 žáků ve třech ročnících. Výuka probíhala výuka, jak na našich odborných dílnách, tak i mimo ně, na našich odloučených pracovištích.



Firma Steinhauser nám poskytla prostory i surovinu a díky tomu jsme naše žáky mohli perfektně vyučovat. Jezdili jsme každé pondělí na „bourárnu“ a kostili hovězí čtvrtě a vepřové půlky. Díky vstřícnému a kamarádskému přístupu se praxe našim žákům líbila a nám se velice osvědčila. Dalším plusem výuky bylo začlenění našich žáků do kolektivu řezníků, kdy se i zaměstnanci zapojili do výuky a snažili se našim žákům poradit a vysvětlit jednotlivé technologické postupy bourání masa

Další odborné praxe probíhali také ve firmě Steinhauser Tišnov a to ve Skalici nad Svitavou, kde se naši žáci učili porážet skot, opět jsme se setkali s kladným přístupem k žákům od zaměstnanců firmy. Žáci byli rozděleni po jednotlivých úsecích, učili se jednotlivé výrobní operace. Porážka skotu měla u našich žáků opět velký úspěch.

Naším dalším partnerem v oblasti vzdělávání nepochybně patří i firma Jatka Ivančice. Zde probíhá výuka porážky prasat. Naši žáci se rozdělí do skupin na jednotlivé posty linky a učí se pod vedením učitelů odborného výcviku dovednosti v této oblasti. Obrovskou výhodou je, že linku obstoupí sami žáci a poráží v klidném tempu. I tady se setkáváme se vstřícností a ochotou.

V školním roce 2022/ 2023 jsme se také zúčastnili odborně dovednostních soutěží. V měsíci říjnu proběhlo Mistrovství republiky oboru Řezník – uzenář v Poličce. Zadáním soutěže bylo precizně rozbourat vepřovou půlku v co nejrychlejším čase. Soutěže se zúčastnili dva žáci druhého ročníku Pavel Hanáček a Ondřej Sladký. Podařil se jim krásný výsledek a to první místo v soutěží. Odměnou pro ně byly krásné věcné dary. Druhou soutěží, byla v měsíci dubnu, Valašská sekyra ve Valašském Meziříčí. Zadáním soutěže bylo několik kategorií, bourání masa, výroba zabijačkových specialit, znalostní test a regionální výrobek. Ondřej Sladký a Adam Popela se umístili na pěkném 4. místě.

Ve školním roce 2022-2023 jsme také naběhli na systém modulových zkoušek. Smysl je v tom, že žáci, kteří složí úspěšně tuto zkoušku, dostanou do svého portfolia certifikát, který potvrzuje, že umí vykonávat činnost, ovládají technologické postupy a orientují se v dané problematice, jako je Bourání masa, Masná výroba a další. Tento certifikát, pak pomůže žákovi při komunikaci s potencionálním zaměstnavatelem. V každém ročníku proběhne vždy jedna modulová zkouška, která ověří schopnosti žáka.

Školní rok 2022/2023 byl po dlouhé době opět rokem akčním, pulsujícím a kreativním. Přesně takový, jaký jej máme rádi. Snad si studenti a žáci, kteří úspěšně vykročili v červnu do nového profesního života, najdou to správné místo a budou na naši školu a pedagogy s radostí vzpomínat.

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

Odborný výcvik žáků oboru vzdělání aranžér a fotograf ve školním roce 2022/2023 byl realizován stejně jako v předchozích letech na školním pracovišti Trnitá 8 pod vedením učitelů odborného výcviku, žáci 2. a 3. ročníku oboru aranžér absolvovali část týdne svého odborného výcviku na pracovištích smluvních právnických a fyzických osob. Velkým úspěchem aranžérů bylo získání několika prvních a druhých míst v celostátní soutěži AR JUNIOR 2022 v Českých Budějovicích.

Podobně jako ostatní se i žáci oboru vzdělání fotograf v návaznosti na probíraná témata účastnili odborných exkurzí, výstav a fotografických výletů. V rámci projektu iKAP byla pro žáky



realizovaná beseda s fotografem Jindřichem Štreitem. V celostátních soutěžích Tvýma očima, Czech Press Photo junior, Photobase, Czech Nature Photo junior a Národní soutěž fotografie získali mladí fotografové vždy některé z medailových ocenění. Učitelé odborného výcviku oboru fotograf se účastnili v rámci projektu iKAP odborných workshopů a nově získané dovednosti uplatnili ve výuce s žáky. V rámci projektu NPO - digitalizace byla pořízena výbava pro žáky – grafické tablety, dron. A další technika – fotoaparáty a objektivy – má být dodána na začátku nového školního roku.

Odborný výcvik žáků oboru prodavač probíhal ve skupinách s učiteli odborného výcviku v hypermarketech Globus Brno, Albert Olympia Brno a ve školních prodejnách Česká, Charbulova, Veslařská. Žáci se zúčastnili exkurzí s odborným výkladem, které přispěly k dalšímu rozvoji odborných kompetencí a dovedností žáků: HACCP, hygienické předpisy, měření teploty zboží v pultovém prodeji, reklamace zákazníka a reklamace v dodavatelsko-odběratelských vztazích, pokladní systém prodejen, odběr a přejímka zboží, pracovní postupy v jednotlivých úsecích prodejen. Žáci 1. ročníku absolvovali vzdělávací modul Prodejna, disponují teoretickými znalostmi a praktickými dovednostmi práce na prodejně, především její vnější a vnitřní úpravě, zařízení prodejny v závislosti na formě prodeje a dispozičním řešením prodejny. Všichni žáci splnili dané podmínky a získali osvědčení. Žáci 2. a 3. ročníku začali v tomto školním roce pracovat s pokladním systémem Keloc, který máme jak v učebnách odborného výcviku v hypermarketech, tak i na školních provozovnách.

V měsíci květnu absolvovalo 144 žáků oborů vzdělání fotograf, podnikání, ekonomika a podnikání dvoutýdenní odbornou praxi ve 105 různých podnicích fyzických a právnických osob, se kterými škola uzavřela smlouvy o zajištění této formy praktického vyučování.

## **21 Závěrečná ustanovení**

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

Výroční zpráva školy za školní rok 2022/2023 je v originálu vyhotovena jednou, písemně – vytištěna oboustranně a uložena v archivu vrcholových dokumentů školy.

Výroční zpráva byla předložena Školské radě, projednána a schválena Školskou radou dne 23. 10. 2023 bez připomínek.

Řízená kopie č. 1 bude v elektronické formě zveřejněna všem zaměstnancům na SharePointu s odkazem v Teams, řízená kopie č. 2 bude zveřejněna rovněž v elektronické formě veřejnosti na [www.charbulova.cz](http://www.charbulova.cz), řízená kopie č. 3 bude v písemné podobě předána Školské radě, řízená kopie č. 4 bude zavěšena na Portálu JmK.



## 22 Seznam použitých zkratk

Abecední  
seznam  
použitých  
zkratk

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



ŠAP	školní akční plán
ŠJ	školní jídelna
ŠPP	školní poradenské pracoviště
ŠPZ	školské poradenské zařízení
ŠVK	školní výchovná komise
TV	teoretické vyučování
UP	učební praxe
ÚP	úřad práce
VIM	vzdělávací institut pro Moravu
ZZ	závěrečná zkouška

## **23 Přílohy**

Příloha č. 1 – Vyhodnocení úspěšnosti maturitních zkoušek – CERMAT 2022/2023

Příloha č. 2 – Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2022/2023

Příloha č. 3 – Naše škola v médiích



**Příloha č. 1 - Vyhodnocení úspěšnosti maturitních zkoušek  
2022/2023**



# Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

sídlo: Charbulova 1072/106, 618 00 Brno

		Společná část maturitní zkoušky																		Profilová část maturitní zkoušky									Jaro + Podzim 2023																		
		pouze Jaro 2023																		pouze Jaro 2023																											
		Český jazyk a literatura						Anglický jazyk/Německý jazyk						Matematika (J+P)						1. prof. zkouška			2. prof. zkouška			3. prof. zkouška			Celkový prospěch (jaro+podzim)			Procento žáků, kteří konali MZ a prospěli		Procento žáků, kteří konali MZ a neprospěli													
sektory	třída	počet žáků přihlášených k MZ Jaro 2022				stav k 2. pololetní klasifikační poradě				stav žáků ke konci pololetí		žáci připuštěni k MZ		žáci konající pouze PČ MZ		Vyúčující	DT		PP		ÚZ		Vyúčující	DT		PP		ÚZ		Vyúčující	DT		Vyúčující	1. prof. zkouška			2. prof. zkouška			3. prof. zkouška			Celkový prospěch (jaro+podzim)	P	N	Procento žáků, kteří konali MZ a prospěli	Procento žáků, kteří konali MZ a neprospěli
		PV	P	N	NH	jaro	podzim	jaro	podzim	U	N	U	N	U	N		U	N	U	N	U	N		U	N	U	N	U	N		U	N		U	N	U	N	PV	P	N							
		U	N	U	N	U	N	U	N	U	N	U	N	U	N		U	N	U	N	U	N		U	N	U	N	U	N		U	N		U	N	U	N	U	N	U	N						
sektory OBCHODU a SLUŽEB	EP4	29	0	24	3	2	29	24	3	0	PAR	21	3	29	0	22	2	BUR, VÍT	21	0	25	0	21	0	ŽÁK	2	1	DOU	EKO	24	0	BCH	OPR	24	0	PMZ	24	0	6	18	3	88,89	11,11				
	FM4	20	0	16	3	0	19	16	1	0	REM	14	2	18	1	14	2	STR, KOS	16	0	17	0	16	0	POK	0	0	SOB	FOT	16	0	HRA	MaO	13	3	PMZ	16	0	1	15	1	94,12	5,88				
	KO4	22	1	20	0	0	21	21	0	0	REL	20	1	21	0	20	1	BUR, SLN	21	0	21	0	21	0	PCH	0	0	ŠUR	KOS	21	0	KAN	ZDR	21	0	PMZ	21	0	2	19	0	100,00	0,00				
	PO2	28	2	23	2	1	28	25	0	0	HUL	23	2	28	0	23	2	NOJ, VAŘI	17	2	21	1	18	1	ZCH	4	2	KOU, HRK	EPR	24	1	BAK	ÚČD	24	1	OMP	25	0	8	13	4	84,00	16,00				
	<b>Celkem</b>	<b>99</b>	<b>3</b>	<b>83</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>97</b>	<b>86</b>	<b>4</b>	<b>0</b>		<b>78</b>	<b>8</b>	<b>96</b>	<b>1</b>	<b>79</b>	<b>7</b>		<b>75</b>	<b>2</b>	<b>84</b>	<b>1</b>	<b>76</b>	<b>1</b>		<b>6</b>	<b>3</b>		<b>85</b>	<b>1</b>		<b>82</b>	<b>4</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>17</b>	<b>65</b>	<b>8</b>	<b>91,11</b>	<b>8,89</b>							
%											90,70	9,30	98,97	1,03	91,86	8,14		97,40	2,60	98,82	1,18	98,70	1,30		66,67	33,33		98,84	1,16		95,35	4,65	100,00	0,00	17	65	8										
sektory GASTRONOMIE	CR4	26	7	19	0	0	26	26	0	0	ŠVA	26	0	25	0	26	0	BER, LÚČ	26	0	10	0	11	0		0	0	KUB	EKO	26	0	JRK	CR	26	0	OMP	26	0	7	19	0	100,00	0,00				
	G4	19	0	16	2	0	18	16	0	0	ŠVA	14	2	18	0	16	0	LÚČ, KOK	14	1	12	3	15	0	MLÉ	0	1	DUF	EU	16	0	HUŠ, PAR	TCH	16	0	PMZ	18	0	2	12	2	87,50	12,50				
	HT4A	32	0	25	6	0	31	25	3	0	MIK	23	2	31	0	24	1	LÚČ, ŠTS	25	0	20	0	19	1		0	0	DUF	EKO	25	0	JRK	HOT	25	0	OMP	25	0	4	24	0	100,00	0,00				
	<b>Celkem</b>	<b>77</b>	<b>7</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>67</b>	<b>3</b>	<b>0</b>		<b>63</b>	<b>4</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>1</b>		<b>65</b>	<b>1</b>	<b>42</b>	<b>3</b>	<b>45</b>	<b>1</b>		<b>0</b>	<b>1</b>		<b>67</b>	<b>0</b>		<b>67</b>	<b>0</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>55</b>	<b>2</b>	<b>97,14</b>	<b>2,86</b>							
	%											94,03	5,97	100,00	0,00	98,51	1,49		98,48	1,52	93,33	6,67	97,83	2,17		0,00	100,00		100,00	0,00		100,00	0,00	100,00	0,00												
celá škola	<b>Celkem</b>	<b>176</b>	<b>10</b>	<b>143</b>	<b>16</b>	<b>3</b>	<b>172</b>	<b>153</b>	<b>7</b>	<b>0</b>		<b>141</b>	<b>12</b>	<b>170</b>	<b>1</b>	<b>145</b>	<b>8</b>		<b>140</b>	<b>3</b>	<b>126</b>	<b>4</b>	<b>121</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>152</b>	<b>1</b>		<b>149</b>	<b>4</b>	<b>155</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>93,75</b>	<b>6,25</b>							
	%											92,16	7,84	99,42	0,58	94,77	5,23		97,90	2,10	96,92	3,08	98,37	1,63		60,00	40,00		99,35	0,65		97,39	2,61	100,00	0,00												



**Příloha č. 2 – Přehled akcí a aktivit ve školním roce 2022/2023**

Název akce	Druh akce	Místo konání	Datum	Počet zúčastněných žáků	Sekce
Konference Syntéza a analýza léčiv	Akce	MUNI PHARM Palackého třída 1946/1, Brno	07.09.2022	10	Sekce gastronomie
Číše vína	Akce	Konzervatoř Brno, tř. kpt. Jaroše 45 Brno	09.09.2022	2	Sekce gastronomie
Adaptační program	Akce	Brno - řeka Svratka	15.09.2022	23	Sekce SOS
Den národnostních menšin	Akce	Babylonfest, Lužánky, Lidická 1880/50 Brno	17.09.2022	2	Sekce gastronomie
Vernisáž Brusel	Akce	Brusel, Belgie	19.09.2022	2	Sekce gastronomie
Příprava rautu na BVV	Akce	BVV	22.09.2022	10	Sekce gastronomie
Adaptační program	Akce	Laser Aréna Brno	22.09.2022	21	Sekce SOS
Koncert k výročí 1200 let Moravy	Akce	Brněnské výstaviště, pavilon G2	23.09.2022	27	Sekce gastronomie
Beseda s fotografem J. Štreitem	Akce	Kino Art	23.09.2022	95	Sekce SOS
Návštěva Bratislavského župana na SŠ Brno, Charbulova	Akce	SŠ Brno, restaurace Svratka	23.09.2022	5	Sekce gastronomie
Grilování na hřišti - Slunovracení	Akce	SŠ Polytechnická Brno, Jílová, p.o.	27.09.2022	2	Sekce gastronomie
Den seniorů	Akce	SVČ Legato, Stamicova 7	29.09.2022	2	Sekce gastronomie
Konference pedagogické komise Asociace muzeí a galerií	Akce	Přednáškový sál Dietrichsteinského paláce, Zelný trh 8, Brno	03.10.2022	7	Sekce gastronomie
Výjezdní zasedání komise SEDEC	Akce	VIDA Science centrum, Křížkovského 554/12, Brno	03.10.2022	8	Sekce gastronomie



Fotografování zvířat v ZOO	Akce	ZOO Brno	06.10.2022	26	OV obchod služby
Adaptační program	Akce	Brno	13.10.2022	26	Sekce SOS
Fotografování podzimní Pálavy	Akce	Pálava	01.11.2022	29	OV obchod služby
Odborná výuková akce pro Policii ČR	Akce	Střední škola Brno, Charbulova, restaurace Atrium	03.11.2022	4	OV kuchař číšník řezník
Setkání jubilatů s představiteli města	Akce	Rytířský sál, Dominikánské náměstí 196/1	07.11.2022	4	Sekce gastronomie
10. celorepublikové kolokvium na téma české muzejnictví	Akce	Zelný trh 8, Dietrichsteinský palác	09.11.2022	2	Sekce gastronomie
Fotografování příjezdu SV. Martina na náměstí Svobody	Akce	Náměstí Svobody, Brno	11.11.2022	20	OV obchod služby
Vánoční Vídeň	Akce	Vídeň	29.11.2022	45	Sekce gastronomie
Den naděje - Charitativní akce FC Zbrojovka	Akce	stadion FC Zbrojovka	09.12.2022	3	OV osobní služby
Ples MČ Brno Černovice	Akce	SŠ Brno Charbulova - školní jídelna a Atrium	27.01.2023	21	Sekce gastronomie
Reprezentační ples Střední školy Brno Charbulova	Akce	Orea Congress Hotel Brno	10.02.2023	27	Celoškolní
Den mladých gastronomů	Akce	SŠ Brno, Charbulova, p.o.	15.02.2023	30	Sekce gastronomie
Jednání zastupitelstva JMK	Akce	Žerotínovo nám., Brno	16.02.2023	1	Sekce gastronomie
Vinaři	Akce	ŠJ Brno, Charbulova 106, Brno	18.02.2023	12	Sekce gastronomie
Ve jménu republiky	Akce	Divadlo Polárka, Tučkova 34, Brno	22.02.2023	22	Sekce SOS
Příprava Jundrovského plesu	Akce	Restaurace Nová Svratka	24.02.2023	10	Sekce gastronomie
Jundrovský ples	Akce	Restaurace Nová Svratka	25.02.2023	8	Sekce gastronomie
Slavnostní ceremonie	Akce	Dominikánské náměstí, Brno	02.03.2023	2	Sekce gastronomie



Vinaři	Akce	KD Rubín, Makovského náměstí	04.03.2023	15	Sekce gastronomie
Slavnostní otevření učebny elektro	Akce	Sokolnice, Učiliště 496	07.03.2023	2	Sekce gastronomie
Svět medií	Akce	Knihovna Jiřího Mahena, Kobližná 4	08.03.2023	21	Sekce SOS
Čemu věřit?	Akce	Knihovna Jiřího Mahena, Kobližná 4	22.03.2023	22	Sekce SOS
Učitel roku	Akce	Rytířský sál, Dominikánské náměstí, Brno	28.03.2023	2	Sekce gastronomie
Fotografování v Hustopečích u Brna	Akce	Hustopeče	31.03.2023	19	OV obchod služby
Uklidíme Česko	Akce	SŠ Charbulova, Brno	04.04.2023	36	Celoškolní
Alfa dny	Akce	Útěchov 62	20.04.2023	4	Sekce gastronomie
Alfa dny	Akce	Útěchov 62	21.04.2023	2	Sekce gastronomie
MUNI PHARM - konference	Akce	Palackého třída, Brno	25.04.2023	2	Sekce gastronomie
Hvězdárna-Vlnová optika	Akce	Brno	05.05.2023	20	OV obchod služby
Do práce na kole	Akce	Kounicova 67, Brno	18.05.2023	2	Sekce gastronomie
EPOCHA 68-89	Akce	LEGATO - Brno Kohoutovice	19.05.2023	21	Sekce SOS
DOD - JMK	Akce	Žerotínovo nám., Brno	20.05.2023	4	Sekce gastronomie
Do práce na kole	Akce	Husova, Brno MMB	23.05.2023	2	Sekce gastronomie
Policie ČR	Akce	BVV - pavilon A Rotunda	24.05.2023	20	Sekce gastronomie
Prezentace zlaté mince památkové rezervace Kroměříž	Akce	Arcibiskupský zámek a zahrady Kroměříž	30.05.2023	10	Sekce gastronomie
Fotografování v kravině, Tasov	Akce	Tasov	09.06.2023	20	OV obchod služby
Závod Dračích lodí	Akce	Přístavní 1, Brno Jundrov 637 00	18.06.2023	4	Sekce gastronomie
GALA večer České ručičky	Akce	město Brno	21.06.2023	18	Sekce gastronomie



Grilování 2023	Akce	SŠ Brno, Charbulova, p.o.	26.06.2023	15	Sekce gastronomie
Knihovna J.Mahena	Exkurze	Kobližná 4, Brno	12.09.2022	27	Sekce SOS
Zahraniční zájezd do Itálie	Exkurze	Benátky	27.09.2022	55	Sekce gastronomie
Exkurze po výtvarných obchodech v centru města Brna	Exkurze	Brno centrum	27.09.2022	20	OV obchod služby
Historické památky zahraničí	Exkurze	Benátky, Florencie	03.10.2022	40	Sekce SOS
Návštěva Vily Löw Beer	Exkurze	Vila, Löw Beer, Drobného 297, 602 00 Brno	12.10.2022	60	Sekce gastronomie
Exkurze v Mahenově divadle, návštěva Domu umění	Exkurze	Mahenovo divadlo, Dům umění, Brno	14.10.2022	28	Sekce gastronomie
Expozice České národní banky	Exkurze	ČNB, Rooseveltova 18, Brno	17.10.2022	20	OV obchod služby
Exkurze Švýcarsko	Exkurze	Švýcarsko	17.10.2022	40	Sekce SOS
Vida	Exkurze	Brno	20.10.2022	15	Sekce gastronomie
VIDA	Exkurze	VIDA centrum, Brno	20.10.2022	19	Sekce gastronomie
KIKA nábytek	Exkurze	U Dálnice 777, Modřice	24.10.2022	8	OV obchod služby
Šaty dělají člověka	Exkurze	Lipka - školské zařízení pro enviromentální vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	01.11.2022	10	Sekce SOS
Pekařství Křižák	Exkurze	Klobouky u Brna	04.11.2022	17	OV cukrář pekař
Plasty kolem nás	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	08.11.2022	21	Sekce gastronomie
Slovanská epopej	Exkurze	Moravský Krumlov	09.11.2022	17	Sekce gastronomie
SAKO Brno online	Exkurze	SŠ Charbulova, Brno	09.11.2022	14	Sekce gastronomie
Vila Tugendhat, historické Brno	Exkurze	Vila Tugendhat, centrum Brna	10.11.2022	16	Sekce gastronomie



Praha gastronomická a bankovní	Exkurze	Praha	15.11.2022	17	Sekce gastronomie
VO MAKRO, Galerie Vaňkovka / PR2	Exkurze	Kaštanová 506/50, Brno 620 00	15.11.2022	15	OV obchod služby
Výkladní skříň v centru Brna	Exkurze	Brno centrum	15.11.2022	6	OV obchod služby
Sběr přírodnin - Holedná	Exkurze	Obora Holedná	15.11.2022	8	OV obchod služby
SAKO Brno online	Exkurze	SŠ Charbulova, Brno	16.11.2022	27	Sekce SOS
Exkurze Marlenka	Exkurze	Frýdek Místek	24.11.2022	22	Sekce SOS
Školní kolo v odborných dovednostech na MMT Jihava		Charbulova 106	03.11.2022	30	OV osobní služby
Šaty dělají člověka	Exkurze	Lipka - školské zařízení pro enviromentální vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	24.11.2022	19	Sekce SOS
Ulička řemesel	Exkurze	Technické muzeum	25.11.2022	17	Sekce SOS
Plasty kolem nás	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	29.11.2022	16	Sekce SOS
Vídeň exkurze	Exkurze	Vídeň	29.11.2022		Sekce gastronomie
SAKO Brno online	Exkurze	SŠ Charbulova, Brno	30.11.2022	28	Sekce SOS
Exkurze - Dům barev	Exkurze	Dům barev, Maříkova 2043, 621 00	30.11.2022	5	OV obchod služby
Ulička řemesel	Exkurze	Technické muzeum	02.12.2022	12	Sekce SOS
Exkurze Vídeň	Exkurze	Vídeň	13.12.2022	50	Sekce SOS
EXkurze Sonnentor, Templářské sklepy	Exkurze	Čejkovice	13.12.2022	47	Sekce gastronomie
SAKO Brno online		SŠ Charbulova, Brno	09.11.2022	19	Sekce SOS
Prohlídka vily Tugendhat s PL	Exkurze	Vila Tugendhat	15.12.2022	19	Sekce SOS



Vánoční Vídeň	Exkurze	Vídeň, Rakousko	16.12.2022	49	Sekce gastronomie
Vánoční trhy - Brněnské výstaviště	Exkurze	Brno centrum	16.12.2022	7	OV obchod služby
Vánoční trhy	Exkurze	Výstaviště Brno	16.12.2022	13	OV obchod služby
Exkurze H****Maximus Resort Brno	Exkurze	Brno	20.12.2022	26	Sekce gastronomie
Vila Tugendhat	Exkurze	Brno	21.12.2022	23	Sekce SOS
Exkurze CR2B Vánoční Brno, Olympia	Exkurze	Brno	21.12.2022	5	Sekce gastronomie
Vánoční trhy, butikové pekárny a cukrárny města Brna	Exkurze	Brno	22.12.2022	42	OV cukrář pekař
Exkurze CR2B Technické muzeum v Brně	Exkurze	Brno	22.12.2022	7	Sekce gastronomie
VÁNOČNÍ VÝKLADNÍ SKŘÍNĚ - OLYMPIA BRNO	Exkurze	Olympia Brno	22.12.2022	18	OV obchod služby
Vánoční trhy	Exkurze	Brno centrum	22.12.2022	29	OV obchod služby
Exkurze řeznictví a pekařství HM Globus, Brno-Ivanovice	Exkurze	Hradecká 40, Brno-Ivanovice	09.01.2023	11	OV obchod služby
Exkurze Dům barev Brno	Exkurze	Maříkova 2043, Brno 62100	09.01.2023	11	OV obchod služby
Plasty kolem nás	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	20.01.2023	14	Sekce SOS
Televizní studio ČT	Exkurze	Brno, Trnkova 117	24.01.2023	11	Sekce SOS
Exkurze Česká televize	Exkurze	Trnkova 117, Brno	26.01.2023	20	Sekce gastronomie
Penam Rosice	Exkurze	Rosice	27.01.2023	7	OV cukrář pekař
Plasty kolem nás		Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	15.11.2022	12	Sekce gastronomie
ČNB - pobočka Brno	Exkurze	ČNB Brno	01.02.2023	14	Sekce SOS
ČNB - pobočka Brno	Exkurze	ČNB Brno	01.02.2023	28	Sekce SOS



ČNB - pobočka Brno	Exkurze	ČNB Brno	02.02.2023	23	Sekce SOS
ČNB - pobočka Brno	Exkurze	ČNB Brno	02.02.2023	16	Sekce SOS
Exkurze do masozpracujícího závodu (Ryby, zvěřina, vepřové) Bidvest a.s.	Exkurze	Kralupy nad Vltavou	07.02.2023	7	Sekce gastronomie
VIDA science centrum	Exkurze	VIDA Brno	07.02.2023	27	Sekce SOS
SALIMATECH	Exkurze	BRNO - BVV	07.02.2023	7	OV obchod služby
Salimatech Brno	Exkurze	BVV Brno	07.02.2023	45	Sekce SOS
EMBAXPRINT 2023	Exkurze	Brno - BVV	07.02.2023	7	OV obchod služby
SALIMATECH	Exkurze	Brno	08.02.2023	63	OV cukrář pekař
Šaty dělají člověka	Exkurze	Lipka - školské zařízení pro enviromentální vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	08.02.2023	18	Sekce SOS
EMBAXPRINT 2023	Exkurze	Brno - BVV	09.02.2023	8	OV obchod služby
SALIMATECH 2023 BVV	Exkurze	BRNO	09.02.2023	15	OV obchod služby
SALIMATECH	Exkurze	BRNO - BVV	09.02.2023	4	OV obchod služby
Exkurze, Provozní typy MO,	Exkurze	Náměstí Svobody, Galerie Vaňkova	13.02.2023	15	OV obchod služby
Vichr - železářství, elektro a domácí potřeby, Galerie Vaňkova	Exkurze	Koblišná 47, Brno 602 00	13.02.2023	8	OV obchod služby
Exkurze - Pekárna a cukrárna	Exkurze	Rousínov	15.02.2023	19	Sekce SOS
Šaty dělají člověka	Exkurze	Lipka - školské zařízení pro enviromentální vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	15.02.2023	10	Sekce SOS
SAKO Brno - exkurze v návštěvnickém centru	Exkurze	SAKO Brno, Jedovnická 2, Brno	20.02.2023	12	Sekce SOS



KOH	Exkurze	školicí centrum CBA	20.02.2023	13	Sekce gastronomie
Czech Pres Photo Praha 2023	Exkurze	Praha	21.02.2023	40	Sekce SOS
Šaty dělají člověka	Exkurze	Lipka - školské zařízení pro enviromentální vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	22.02.2023	12	Sekce SOS
Šaty dělají člověka	Exkurze	Lipka - školské zařízení pro enviromentální vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	28.02.2023	12	Sekce SOS
Exkurze - Pekařské výrobky, cukrářské výrobky a těsta	Exkurze	Pekárna a cukrárna, HM Globus, Hradecká 408/80, Brno	01.03.2023	9	OV obchod služby
SAKO Brno - exkurze v návštěvnickém centru	Exkurze	SAKO Brno, Jedovnická 2, Brno	02.03.2023	16	Sekce SOS
100 lidí, 100 chutí - program s ekologickou tematikou	Exkurze	Lipka-školské zařízení pro enviroment.vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	02.03.2023	12	Sekce gastronomie
Pekárna Herold	Exkurze	Slavkov u Brna	07.03.2023	18	OV cukrář pekař
100 lidí, 100 chutí - program s ekologickou tematikou	Exkurze	Lipka-školské zařízení pro enviroment.vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	09.03.2023	23	Sekce gastronomie
Úřad práce - beseda pro absolventy	Exkurze	Brno, ul. Polní 37	23.03.2023	10	Sekce gastronomie
Exkurze - HM Albert	Exkurze	OC Olympia Brno, U Dálnice 777, 664 42 Modřice	24.03.2023	5	OV obchod služby
Exkurze - HM Albert	Exkurze	OC Olympia Brno, U Dálnice 777, 664 42 Modřice	24.03.2023	26	Sekce gastronomie
SAKO Brno	Exkurze	SAKO Brno, Jedovnická 2, Brno	24.03.2023	15	Sekce gastronomie



Nová Mosilana	Exkurze	Charbulova 1145, Brno 618 00	24.03.2023	14	OV obchod služby
SAKO	Exkurze	Jedovnická 4247, 628 00 Židenice	27.03.2023	19	OV obchod služby
Exkurze - Zelný trh Brno	Exkurze	Zelný trh, 602 00 Brno-střed	27.03.2023	19	OV obchod služby
SAKO Brno - exkurze v návštěvnickém centru	Exkurze	SAKO Brno, Jedovnická 2, Brno	29.03.2023	17	Sekce gastronomie
SAKO Brno - exkurze v návštěvnickém centru	Exkurze	SAKO Brno, Jedovnická 2, Brno	30.03.2023	15	Sekce gastronomie
UP - beseda	Exkurze	Polní 37	05.04.2023	25	Sekce gastronomie
Úřad práce - beseda pro absolventy	Exkurze	Brno, ul. Polní 37	12.04.2023		Sekce gastronomie
Honorýnské trojmezí	Exkurze	Německo, Francie, Švýcarsko	16.04.2023	41	Celoškolní
Bioskop MUNI "Plasty kolem nás"	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	20.04.2023	22	Sekce SOS
Zájezd Za vůni sýra a tulipánů	Exkurze	EU	24.04.2023	61	Sekce gastronomie
Plasty kolem nás	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	27.04.2023	17	Sekce SOS
SAKO	Exkurze	Jedovnická 4247, 628 00 Židenice	03.05.2023	12	OV obchod služby
Exkurze SportsDirect	Exkurze	Tesco OD, Dornych 404/4, 602 00 Brno	03.05.2023	12	OV obchod služby
Bioskop MUNI "Plasty kolem nás"	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	04.05.2023	25	Sekce SOS
Mobil - co nevyčteme z displeje	Exkurze	Lipka-školské zařízení pro enviroment.vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	04.05.2023	14	Sekce SOS
Fotografování ve vile Tugendhat	Exkurze	Vila Tugendhat	09.05.2023	16	OV obchod služby



Plasty kolem nás	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	11.05.2023	18	Sekce gastronomie
Exkurze, Restaurace Entrée	Exkurze	Olomouc	16.05.2023		Sekce gastronomie
Exkurze - Čokoládovna, Sonnentor	Exkurze	Čejč, Čejkovice	16.05.2023	37	Sekce SOS
gastronomie v Brně	Exkurze	Super Panda Circus	16.05.2023	8	Sekce gastronomie
Gastronomie v Brně	Exkurze	Super Panda Circus	23.05.2023	7	Sekce gastronomie
Plasty kolem nás	Exkurze	Bioskop – vědecké výukové centrum MU Kamenice 5/A7 62500 Brno	25.05.2023	17	Sekce gastronomie
Porada VUOV+G_CP		CPV, 2. patro	06.12.2022		OV cukrář pekař
CESK - Výroba zmrzliny	Exkurze	Brno	26.05.2023	21	OV cukrář pekař
Gelato - Výroba zmrzliny	Exkurze	Brno	26.05.2023	7	OV cukrář pekař
CESK, výroba zmrzliny	Exkurze	Brno	29.05.2023	21	OV cukrář pekař
Exkurze do dílen a zákulisí brněnského divadla Radost	Exkurze	divadlo Radost	07.06.2023	13	Sekce SOS
Moravská zemská knihovna	Exkurze	MZK	09.06.2023	33	Sekce gastronomie
Pamětihodnosti města Brna v NEJ	Exkurze	Brno	09.06.2023	7	Sekce gastronomie
Komentovaná prohlídka Mahenova divadla a Besedního domu	Exkurze	Brno	12.06.2023	23	Sekce gastronomie
Pamětihodnosti města Brna v NEJ	Exkurze	Brno	12.06.2023	9	Sekce gastronomie
Historické Brno	Exkurze	Brno	13.06.2023	24	Sekce gastronomie
Vozovna Slatina, Židovský hřbitov	Exkurze	Brno	14.06.2023	20	Sekce gastronomie
Ostřihom - cesta do literární historie	Exkurze	Ostřihom	15.06.2023	11	Sekce SOS



Hvězdárna a planetárium Brno	Exkurze	Kraví hora 2, Brno	15.06.2023	25	Sekce SOS
ústní závěrečné zkoušky oboru kadeřník		Charbulova 106	15.12.2022	3	OV osobní služby
Exkurze ZOO Vyškov	Exkurze	Zoo Vyškov	15.06.2023	9	Sekce gastronomie
Exkurze do MZK	Exkurze	Moravská zemská knihovna	16.06.2023	34	Sekce gastronomie
Retro muzeum Na statku	Exkurze	Pěstitecká 155, Dolní Heršpice 619 00	16.06.2023	9	OV obchod služby
Exkurze - Vídeň - budova OSN	Exkurze	Vídeň	19.06.2023	44	Sekce SOS
Exkurze do Osvětimi	Exkurze	POL, Osvětimi	22.06.2023	42	Celoškolní
Zahrada Vily Tugendhat, Vila Löw Beer	Exkurze	Brno	23.06.2023	24	Sekce gastronomie
Cukrárny města Brna	Exkurze	Brno	23.06.2023	3	OV cukrář pekař
Exkurze Starobrna	Exkurze	Pivovar Starobrna, Hlinky 160/12, Brno 603 00	23.06.2023	14	OV obchod služby
Exkurze Stánkový prodej u Brněnské přehrady	Exkurze	Brněnská přehrada	23.06.2023	14	OV obchod služby
Rakovecká zátoka, přehrada Brno	Exkurze	Brno	26.06.2023	12	Sekce gastronomie
Minigolf, areál Bowling Brno Líšeň	Exkurze	Brno	27.06.2023	5	Sekce gastronomie
Nabídky cukráren v Brně	Exkurze	Brno	28.06.2023	10	OV cukrář pekař
Zmrzlina	Exkurze	Brno	28.06.2023	4	OV cukrář pekař
Butikové pekárny	Exkurze	Brno	28.06.2023	15	OV cukrář pekař
Bylinky do kuchyně - botanická zahrada	Exkurze	Brno	28.06.2023	5	OV cukrář pekař
Bio potraviny - Sklizeno, Lumo Natur	Exkurze	OC Vaňkovka, Brno	28.06.2023	13	OV obchod služby
Adaptační kurz	Kurz	Lužánky	19.10.2022	24	Sekce gastronomie
Vánočky pro zaměstnance	Kurz	Trnitá - pekařská dílna	15.12.2022	---	Celoškolní



LVK . Dolní Morava	Kurz	Dolní Morava	05.02.2023	34	Sekce SOS
Kurz aranžmá pro slavnostní stůl	Kurz	SŠ Brno Charbulova	30.03.2023	6	Sekce gastronomie
Propagace oboru Řezník-uzenář	Náborová akce	Doubravník	18.11.2022	5	OV kuchař číšník řezník
DOD - SŠ Charbulova Brno	Náborová akce	Brno	26.11.2022	8	OV cukrář pekař
DOD - SŠ Charbulova Brno	Náborová akce	SŠ Charbulova, školní jídelna, Stolníčeni, Kavárna UM	26.11.2022	8	OV kuchař číšník řezník
Špilberk žije masopustem	Náborová akce	Špilberk Brno	25.02.2023	2	OV kuchař číšník řezník
Výměnný pobyt žáků	Odborná praxe, stáže	SOŠ hotelová Horný Smokovec, Vysoké Tatry	06.11.2022	6	OV kuchař číšník řezník
Výměnný pobyt žáků na HŠ v Retzu	Odborná praxe, stáže	Retz, Rakousko	07.11.2022	8	Sekce gastronomie
Výměnný pobyt žáků - HŠ Retz v Brně	Odborná praxe, stáže	SŠ Brno Charbulova	13.02.2023	2	Sekce gastronomie
Butiková pekárna, Carliy	Odborná praxe, stáže	Brno	18.04.2023	8	OV cukrář pekař
Workshop Seznámení s barvicími systémy	Odborná školení	online	15.09.2022	100	OV osobní služby
webinář Seznámení s barvicími systémy	Odborná školení	online	19.09.2022	100	OV osobní služby
Školení Penerini coffee shop	Odborná školení	Palackého 60, 612 00 Brno	21.09.2022	2	Sekce gastronomie
Kurz Braider	Odborná školení	Bosonohy	27.09.2022	2	OV osobní služby
webinář základy péče o vlasy	Odborná školení	online	04.10.2022	100	OV osobní služby
Projekt iKAP JMK II, Příprava na senzorické zkoušky - výcvik pro výběr posuzovatelů	Odborná školení	Střední vinařská škola Valtice, p. o.	13.10.2022	8	Sekce gastronomie
WORKSHOP PRO PEADAGOGICKÉ PRACOVNÍKY ŠKOL S GASTRONOMICKÝM ZAMĚŘENÍM	Odborná školení	Šimáčkova 704/135, 628 00 Brno-Líšeň	04.11.2022	2	Sekce gastronomie



Školení trichologie	Odborná školení	Charbulova 106	10.11.2022	50	OV osobní služby
Školení aktivní látky v kosmetice	Odborná školení	Charbulova 106	28.11.2022	25	OV osobní služby
Barber školení	Odborná školení	Orlí 3, Brno 602 00	15.12.2022	30	OV osobní služby
Barber školení	Odborná školení	Orlí 482/3, Brno	19.12.2022	30	OV osobní služby
Seminář Goldwell	Odborná školení	Bosonohy	17.01.2023	30	OV osobní služby
Seminář Goldwell	Odborná školení	Bosonohy	10.02.2023	30	OV osobní služby
Seminář Goldwell	Odborná školení	Bosonohy	20.02.2023	30	OV osobní služby
Přednáška - čepování piva, pan Roman Šolc z Plzeňského Prazdroje	Odborná školení	SŠ Brno Charbulova, restaurace Atrium	01.03.2023	28	Sekce gastronomie
Workshop CBA	Odborná školení	Česká barmanská asociace, sídlo Abzac, Brno	31.03.2023	2	Sekce gastronomie
Školení pokladní systémy Albert	Odborná školení	HM Albert Modřice	17.04.2023	10	OV obchod služby
Holení a úpava vousů	Odborná školení	Orlí 482/3, Brno	17.04.2023	20	OV osobní služby
Školení nové módní trendy	Odborná školení	hotel Avanti Brno	20.04.2023	10	OV osobní služby
JUNIOR HAIR show p. Kotlár	Odborná školení	Praha - hotel Hilton	18.05.2023	30	OV osobní služby
Vizážistický kurz Pavla Bauera	Odborná školení	Nové sady 44	12.06.2023	15	OV osobní služby
Vizážistický kurz Pavla Bauera	Odborná školení	Nové sady 44	13.06.2023	15	OV osobní služby
Přednáška + ukázky přípravy MN s Moninem	Odborná školení	Brno - SŠ Charbulova - Atrium	14.06.2023	30	Sekce gastronomie
Srdíčkové dny	Ostatní	SŠ Charbulova	19.09.2022	6	Sekce SOS
Srdíčkové dny	Ostatní	SŠ Charbulova	19.09.2022	2	Sekce gastronomie
Uklidme Česko	Ostatní	SŠ Charbulova, Brno	20.09.2022	15	Sekce SOS
Uklidme Česko	Ostatní	SŠ Charbulova, Brno	20.09.2022	15	Sekce gastronomie
Studentský parlament	Ostatní	306	23.09.2022	28	Sekce SOS



Studenstský parlament	Ostatní	307	29.09.2022	19	Sekce SOS
Devět křížů	Ostatní	MdB	03.10.2022	35	Sekce SOS
Doplňující volby do školské rady	Ostatní	Charbulova	20.10.2022	158	Celoškolní
Studenstský parlament	Ostatní	U 306	21.10.2022	18	Sekce SOS
Filmové představení II Boemo	Ostatní	kino Art	10.11.2022	53	Sekce gastronomie
Studentský parlament	Ostatní	U 307	24.11.2022	14	Sekce SOS
HEROLD, seznámení s pracovištěm	Ostatní	Slavkov u Brna	28.11.2022	2	OV cukrář pekař
Mary Page Marlowová	Ostatní	MdB Brno	01.12.2022	15	Sekce SOS
Workshop PČR		škola	28.02.2023	48	Sekce gastronomie
Výměnný pobyt žáků z Hotelové školy Horný Smokovec, Slovenská republika	Ostatní	SŠ Brno Charbulova	11.12.2022	15	Sekce gastronomie
Vánoční zastavení	Ostatní	Charbulova - atrium	19.12.2022	200	Celoškolní
Studenstský parlament	Ostatní	Charbulova 106 - učebna 306	27.01.2023	46	Sekce SOS
německá filmová projekce Kino Art		Brno, Kino Art, ul. Cihlářská	02.03.2023	56	Sekce gastronomie
Divadelní představení Matilda	Ostatní	Md Brno	30.01.2023	20	Sekce SOS
Herlodovy pekárny	Ostatní	Slavkov u Brna	07.02.2023	2	OV cukrář pekař
Studentský parlament	Ostatní	SŠ Charbulova U307	16.02.2023	20	Sekce SOS
Masopust Brno Černovice	Ostatní	Brno Charbulova- park	25.02.2023	2	OV kuchař číšník řezník
Studentský parlament	Ostatní	U 306	24.03.2023	17	Sekce SOS
Srdíčkové dny - jarní sbírka Život dětem	Ostatní	celá škola	27.03.2023	3	Celoškolní
"Osobnosti politické - bratři Mašínové"	Ostatní	Legato (Brno, Kohoutovice, Stamicova 7)	21.04.2023	18	Sekce gastronomie



Velká ryba BIG FISH muzikál	Ostatní	Md Brno	03.05.2023	14	Sekce SOS
Český den proti rakovině	Ostatní	SŠ Charbulova	10.05.2023	---	Celoškolní
Modulová zkouška	Ostatní	HM Albert Modřice	11.05.2023	15	OV obchod služby
Modul - Destiláty	Ostatní	SŠ Brno Charbulova, Atrium	18.05.2023	9	OV kuchař číšník řezník
Adaptační kurz Podmitrov CR1A, EP1B	Preventivní program	Podmitrov	19.09.2022	48	Sekce SOS
Adaptační kurz	Preventivní program	Brno	19.09.2022	24	Sekce SOS
Adaptační kurz Podmitrov KO1A,CR1B	Preventivní program	Podmitrov	20.09.2022	54	Sekce SOS
Adaptační kurz KO1B	Preventivní program	Hapalova 22, Brno	21.09.2022	23	Sekce gastronomie
Adaptační kurz HT1B	Preventivní program	Podmitrov, Strážek	21.09.2022	22	Sekce gastronomie
Adaptační kurz Podmitrov FM1	Preventivní program	Podmitrov	22.09.2022	24	Sekce SOS
Adaptační kurz PR1	Preventivní program	Hapalova 22, Brno	22.09.2022	15	Sekce SOS
Adaptační kurz KA1A	Preventivní program	Hapalova 22, Brno	27.09.2022	23	Sekce SOS
Adaptační kurz K1B - SVČ Lužánky	Preventivní program	SVČ Lužánky	30.09.2022	20	Sekce gastronomie
Adaptační kurz G1	Preventivní program	CVČ Lužánky	03.10.2022	13	Sekce gastronomie
Adaptační kurz Podané ruce A1	Preventivní program	Hapalova 22, Brno	03.10.2022	18	Sekce SOS
Adaptační kurz Lužánky	Preventivní program	CVČ Lužánky	04.10.2022	15	Sekce gastronomie
Adaptační kurz C1B	Preventivní program	Hapalova 22, Brno	04.10.2022	25	Sekce SOS



Adaptační kurz KA1C	Preventivní program	Hapalova 22, Brno	07.10.2022	20	Sekce SOS
Adaptační kurz P1	Preventivní program	Hapalova 22, Brno	10.10.2022	15	Sekce SOS
Adaptační kurz KA1B	Preventivní program	Hapalova 22, Brno	13.10.2022	22	Sekce SOS
Anabell - workshop	Preventivní program	SŠ Charbulova U 311	23.11.2022	21	Sekce SOS
Bez násilí - Nesehnutí	Preventivní program	SŠ Charbulova	24.11.2022	24	Sekce SOS
Ratolest - info o možnosti Likusák	Preventivní program	škola	24.11.2022	19	Sekce SOS
Ratolest - info o možnosti Likusák	Preventivní program	škola	24.11.2022	18	Sekce SOS
Studentský parlament		SŠ Charbulova, U 307	27.04.2023	17	Sekce SOS
Ratolest - info o možnosti Likusák	Preventivní program	škola	24.11.2022	19	Sekce gastronomie
Ratolest - info o možnosti Likusák	Preventivní program	škola	25.11.2022	20	Sekce gastronomie
Ratolest - info o možnosti Likusák	Preventivní program	škola	25.11.2022	19	Sekce gastronomie
Ratolest - info o Likusáku	Preventivní program	škola	25.11.2022	18	Sekce gastronomie
Workshop Nesehnutí - Bez násilí	Preventivní program	stolničení	29.11.2022	20	Sekce gastronomie
Bez násilí - Nesehnutí	Preventivní program	SŠ Charbulova	30.11.2022	25	Sekce gastronomie
Bez násilí - Nesehnutí	Preventivní program	SŠ Charbulova	30.11.2022	19	Sekce SOS
MZ Didaktický test - NĚMECKÝ JAZYK		škola	04.05.2023		Celoškolní
Anabell - workshop, poruchy příjmu potravy	Preventivní program	213	30.11.2022	22	Sekce gastronomie



Anabell - workshop, poruchy příjmu potravy	Preventivní program	316	01.12.2022	17	Sekce gastronomie
Anabell - workshop	Preventivní program	SŠ Charbulova U 308	02.12.2022	19	Sekce SOS
Workshop Anabell - poruchy příjmu potravy	Preventivní program	učebna 212	13.12.2022	21	Sekce gastronomie
Workshopy Policie ČR	Preventivní program	škola	08.02.2023	55	Sekce gastronomie
Workshopy PČR (A1, A2, C1B)	Preventivní program	Charbulova	08.02.2023	60	Sekce SOS
Workshop PČR (A3, C1A, C1C)	Preventivní program	Charbulova 106	28.02.2023	54	Sekce SOS
Workshop PČR (KO1B, EP1B, FM1)	Preventivní program	Charbulova 106	07.03.2023	64	Sekce SOS
Workshop PČR	Preventivní program	škola	07.03.2023	58	Sekce gastronomie
Workshop PČR (C2A, PR2, KA1A)	Preventivní program	Charbulova	28.03.2023	68	Sekce SOS
Workshop PČR	Preventivní program	škola	28.03.2023	57	Sekce gastronomie
Workshop PČR (KA1B, EP1A, KO1A)	Preventivní program	Charbulova 106	31.03.2023	72	Sekce SOS
Workshop PČR	Preventivní program	škola	31.03.2023	51	Sekce gastronomie
Workshop PČR (KA3C, PR1, PR3)	Preventivní program	Charbulova 106	04.04.2023	67	Sekce SOS
Workshop PČR	Preventivní program	škola	04.04.2023	53	Sekce gastronomie
Prezentace školy, oborů - Den Bukoviny	Prezentace školy	Bukovina	10.09.2022	11	OV cukrář pekař
DOD - Charbulova 106, Brno	Prezentace školy	školní provozovny kadeřnictví a kosmetiky	26.11.2022	12	OV osobní služby



Akce pro základní školy	Prezentace školy	Charbulova 106	23.03.2023	20	OV osobní služby
Velikonoční jarmark pro Černovice	Prezentace školy	Brno	15.04.2023	4	OV cukrář pekař
DOD JMK - muzejní noc	Prezentace školy	Žerotínovo náměstí Brno	20.05.2023	12	OV osobní služby
Prezentace oboru kosmetička	Prezentace školy	Praha Český rozhlas	25.05.2023	1	OV osobní služby
Studentský parlament		U 306	19.05.2023	7	Sekce SOS
Den dětí pro Černovice	Prezentace školy	Brno	28.05.2023	4	OV cukrář pekař
Beseda s fotografem Jindřichem Štreitem	Přednáška	Kino ART, Brno	23.09.2022	78	OV obchod služby
Komentovaná prohlídka fotografické výstavy Jaroslava Pulicara	Přednáška	Dům umění	11.10.2022	17	OV obchod služby
Přednáška na téma: KAM SE PODĚL MŮJ SÝR, ANEB KEEP WALKING	Přednáška	SŠ Charbulova Brno, Atrium	11.11.2022	30	Sekce gastronomie
Anabell - workshop	Přednáška	Charbulova, U 106	16.11.2022	13	Sekce SOS
Anabell - workshop	Přednáška	Charbulova, U 105	16.11.2022	16	Sekce SOS
Základní sensorické zkoušky 1.stupně (oficiálně včetně certifikátu)	Přednáška	Valtice	22.11.2022	6	Sekce gastronomie
Planeta Země - přednáška	Přednáška	Kino Scala	16.12.2022	44	Sekce SOS
Bali - můj druhý domov	Přednáška	Kino Scala Brno	17.01.2023	520	Sekce gastronomie
100 lidí, 100 chutí - program s ekologickou tematikou	Přednáška	Lipka-školské zařízení pro enviroment.vzdělávání, pracoviště Kamenná 20, Brno	01.03.2023	14	Sekce gastronomie
Cesta za miliardou hvězd 2D	Přednáška	Hvězdárna a planetárium Brno	09.05.2023	20	Sekce gastronomie
Seminář, vedení těst	Přednáška	Brno, Ireks Enzyma	25.05.2023	19	OV cukrář pekař



Přednáška, workshop na téma Finanční gramotnost	Přednáška	Charbulova 106	06.06.2023	27	Sekce gastronomie
Přednáška, workshop na téma Finanční gramotnost	Přednáška	Charbulova 106	06.06.2023	29	Sekce gastronomie
Trophée Bohemia Sekt 2022	Soutěž	Příbram	04.10.2022	5	Sekce gastronomie
TONINO LAMBORGHINI HAVLÍČKŮV BROD 2022	Soutěž	Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod, Bratříků 851	06.10.2022	1	OV kuchař číšník řezník
Barber soutěž	Soutěž	Praha Letňany	08.10.2022	5	OV osobní služby
Řeznická sekera	Soutěž	SOŠ a SOU Polička	13.10.2022	2	OV kuchař číšník řezník
Moravský pohár 2022	Soutěž	Kroměříž	24.10.2022	2	OV cukrář pekař
Praktická ZZ oboru kadeřník		Nové sady 44	05.06.2023		OV osobní služby
CBA - Team challenge	Soutěž	Brno, Šimáčkova, sídlo České barmanské asociace	25.10.2022	6	Sekce gastronomie
Svratecká míle	Soutěž	Brno - Bystrc	25.10.2022	116	Celoškolní
Turnaj ve stolním tenisu - chlapci	Soutěž	Tělocvična sekce gastronomie	01.11.2022	28	Sekce gastronomie
Celostátní soutěž AR JUNIOR	Soutěž	České Budějovice	03.11.2022	6	OV obchod služby
Tropheé Mille	Soutěž	Jihlava	04.11.2022	2	OV cukrář pekař
Soutěž odborných znalostí prvního ročníku PR1/GHI	Soutěž	HM Globus Hradecká 408/40, 621 00 Brno	09.11.2022	13	OV obchod služby
Soutěž odborných znalostí prvního ročníku PR1/ŠID	Soutěž	HM Albert Modřice	10.11.2022		OV obchod služby
Turnaj ve stolním tenisu - dívky	Soutěž	Tělocvična sekce gastronomie	10.11.2022	20	Celoškolní
Soutěž odborných znalostí prvního ročníku PR1/ŠID	Soutěž	HM Albert Modřice	11.11.2022	16	OV obchod služby



Písmo ručně psané – ručně psaný text	Soutěž	Odloučené pracoviště Trnitá, Brno	14.11.2022	12	OV obchod služby
Soutěž odborných znalostí druhého ročníku PR2/GHI	Soutěž	HM GLOBUS, Hradecká 408/40 Brno Ivanovice 621 00	14.11.2022	4	OV obchod služby
Písmo ručně psané – ručně psaný text	Soutěž	Odloučené pracoviště Trnitá, Brno	16.11.2022	7	OV obchod služby
Brněnský vánoční pohár	Soutěž	Hotel International Brno, Husova	21.11.2022	6	Sekce gastronomie
Soutěž odborných znalostí třetího ročníku PR3/PŘS	Soutěž	HM Albert Modřice	21.11.2022	12	OV obchod služby
Studentský parlament		u 307	08.06.2023	3	Sekce SOS
Porada UOV oboru cukrář s VOUV		CPV kancelář č.76	08.06.2023		OV cukrář pekař
DÁRKOVÝ SET - TÉMA /VÁNOCE 2022	Soutěž	Odloučené pracoviště - Trnitá, Brno	22.11.2022	18	OV obchod služby
Sommelier Moravy Znojmo 2022	Soutěž	Znojmo	23.11.2022	4	Sekce gastronomie
Mladý módní tvůrce 2022	Soutěž	Jihlava	24.11.2022	8	OV osobní služby
Soutěž odborných znalostí druhého ročníku PR2/PŘS	Soutěž	HM Albert Modřice	28.11.2022	6	OV obchod služby
Soutěž odborných znalostí druhého ročníku PR2/ŠID	Soutěž	HM Albert Modřice	28.11.2022	3	OV obchod služby
Soutěž Best in English	Soutěž	SŠ Charbulova	30.11.2022	25	Celoškolní
Školní kolo v odborných dovednostech	Soutěž	Charbulova 106 - školní jídelna	07.12.2022		OV osobní služby
Charbulka hledá talent	Soutěž	restaurace CPV	08.12.2022		Celoškolní
Volejbal - turnaj třídních družstev	Soutěž	Tělocvičny školy	13.12.2022	86	Celoškolní
Vyhlášení školního kola soutěže oboru Fotograf	Soutěž	Trnitá 8, Brno - Pracoviště OV	13.12.2022		OV obchod služby



Soutěž odborných dovedností oboru pekař - školní kolo soutěže	Soutěž	Brno	17.01.2023	8	OV cukrář pekař
Soutěž odborných dovedností oboru cukrář - školní kolo soutěže	Soutěž	Brno	19.01.2023	12	OV cukrář pekař
O Priesnitzův dortík	Soutěž	Jeseník	25.01.2023	1	OV cukrář pekař
soutěž Brněnské zrcadlo	Soutěž	Charbulova 106	26.01.2023	100	OV osobní služby
školní kolo SUDOKU sekce gastronomie	Soutěž	Charbulova 106	26.01.2023		Sekce gastronomie
Výběrové na Harmonii 2023	Soutěž	Charbulova 106	31.01.2023	50	OV osobní služby
Těšínská karafa 2023	Soutěž	Český Těšín	01.02.2023	4	Sekce gastronomie
Sudoku školní kolop gastronomie	Soutěž	Charbulova 106	01.02.2023	40	Sekce gastronomie
Bernard chef - semifinále	Soutěž	Škola vaření Kuliner	13.02.2023	1	Sekce gastronomie
Nohejbal smíšených dvojic	Soutěž	Tělocvična sekce gastronomie	14.02.2023	18	Celoškolní
Skok vysoký - přebory školy - dívky, chlapci	Soutěž	Tělocvična sekce gastronomie	21.02.2023	62	Celoškolní
Kroměřížská koktejlová a baristická soutěž	Soutěž	Kroměříž	01.03.2023	3	Sekce gastronomie
Výběrové kolo soutěže oboru prodavač - odborné znalosti a dovednosti prodavače	Soutěž	HM Albert Modřice	06.03.2023	10	Celoškolní
Výběrové kolo - odborné znalosti a dovednosti prodavače	Soutěž	HM GLOBUS, Hradecká 408/40 Brno Ivanovice 621 00	06.03.2023	4	OV obchod služby
DÁRKOVÝ SET/DEKORACE NA TÉMA - JARO 2023	Soutěž	Odloučené pracoviště Trnitá, Brno	06.03.2023	11	OV obchod služby
GATRO KROMĚŘÍŽ	Soutěž	Hotelová škola Kroměříž	08.03.2023	5	Sekce gastronomie



Gastro Kroměříž 2023	Soutěž	Kroměříž	08.03.2023	2	OV cukrář pekař
DÁRKOVÝ SET/DEKORACE NA TÉMA - JARO 2023	Soutěž	Odloučené pracoviště - Trnitá, Brno	08.03.2023	12	OV obchod služby
Nohejbal dvojic - chlapani	Soutěž	Tělocvična sekce gastronomie	09.03.2023	20	Celoškolní
Matematický Klokán on-line	Soutěž	Charbulova 106	20.03.2023	140	Sekce gastronomie
Barmanská, baristická a pivní soutěž - Abzac Brno	Soutěž	Brno - centrum CBA	21.03.2023	6	Sekce gastronomie
Studenstský parlament		U 306	16.06.2023	12	Sekce SOS
Přehlídka odborných dovedností oboru Řezník-uzenář	Soutěž	Valašské Meziříčí	22.03.2023	2	Sekce gastronomie
soutěž Děčínská vlna 2023	Soutěž	Děčín	23.03.2023	6	OV osobní služby
Sollertia 2023	Soutěž	Praha, U krbu	27.03.2023		Sekce gastronomie
Školní kolo soutěže PRODAVAČ	Soutěž	HM Albert Modřice	27.03.2023	8	OV obchod služby
Soutěž tříletných družstev v sudoku	Soutěž	Gymnázium Brno, tř. Kpt. Jaroše	27.03.2023	6	Celoškolní
Pekař roku junior 2023	Soutěž	Kladno	28.03.2023	1	OV cukrář pekař
Vyhlášení soutěže PHOTOCONTEST	Soutěž	Praha	28.03.2023	5	OV obchod služby
Výběrové kolo soutěže oboru Prodavač	Soutěž	HM Albert Modřice	28.03.2023	8	OV obchod služby
Eliška Rejčka		Biskupský dvůr, Brno	19.06.2023	18	Sekce SOS
Hanácká barmanská soutěž	Soutěž	Prostějov	29.03.2023	2	Sekce gastronomie
Výběrové kolo soutěže oboru Prodavač	Soutěž	HM Albert Modřice	29.03.2023	8	OV obchod služby
Harmonie 2023	Soutěž	Jihlava	30.03.2023	20	OV osobní služby
Turnaj trojic ve volejbalu	Soutěž	Tělocvičny školy	30.03.2023	54	Celoškolní



Školní kolo soutěže oboru Prodavač	Soutěž	HM Globus, Hradecká 40, Ivanovice	03.04.2023	9	OV obchod služby
Turnaj - badminton	Soutěž	tělocvična služby	03.04.2023	60	Celoškolní
GASTRO KRÁSNO	Soutěž	Přerov	05.04.2023	2	OV kuchař číšník řezník
Výběrové kolo - odborné znalosti a dovednosti prodavače	Soutěž	HM GLOBUS, Hradecká 408/40 Brno Ivanovice 621 00	12.04.2023	10	OV obchod služby
HAVÍŘOVSKÝ KORBEL 2023	Soutěž	Haviřov	17.04.2023	3	Sekce gastronomie
Uzavření klasifikace		škola	22.06.2023		Sekce SOS
Školní kolo soutěže ve znalostech ZSV	Soutěž	U 315	17.04.2023	53	Celoškolní
Barmanská soutěž Kocour cup Varnsdorf	Soutěž	Varnsdorf	21.04.2023	3	Sekce gastronomie
Školní kolo soutěže oboru Prodavač	Soutěž	HM Globus, Hradecká 40, Ivanovice	24.04.2023	8	OV obchod služby
Soutěž pro talentované žáky přadaná firmou Matrix MATRIXSTAR	Soutěž	Pardubice kongresové centrum	05.05.2023	2	OV osobní služby
Vyhlášení soutěže Czech Nature Photo	Soutěž	Praha	10.05.2023	1	OV obchod služby
Barmanská soutěž Žatec	Soutěž	Žatec	10.05.2023	4	Sekce gastronomie
Birell Cup	Soutěž	areál SŠ Brno Charbulova	11.05.2023	4	Sekce gastronomie
Gastro Junior 2023 - cukrář	Soutěž	Plzeň	16.05.2023	2	OV cukrář pekař
GASTRO JUNIOR BIDFOOD CUP	Soutěž	Plzeň	16.05.2023	2	OV kuchař číšník řezník
Oslava narozenin p. Nespěšný		Restaurace Nová Svatka, Brno - Jundrov	23.06.2023	4	Sekce gastronomie
Celostátní finále tříčlenných družstev v sudoku	Soutěž	VIDA! science centrum	23.05.2023	3	Celoškolní
Závěrečná porada CP	Porada	CPV, 2. patro	26.06.2023		OV cukrář pekař
Školní kolo soutěže - výstavní expozice	Soutěž	Trnitá	19.06.2023	12	OV obchod služby



Výstavní expozice - školní kolo soutěže	Soutěž	Trnitá, Brno	19.06.2023	9	OV obchod služby
Od impresionismu k abstrakci	Výstava	Moravská galerie - Pražákův palác	01.11.2022	22	Sekce SOS
Czech Press Photo	Výstava	Praha	21.02.2023	31	OV obchod služby
Výstava Tmání	Výstava	Brno, moravská galerie	13.04.2023	15	OV obchod služby
Výstava a edukační program Tmání	Výstava	Moravská galerie v Brně	21.04.2023	16	OV obchod služby
ZŠ Oslavany (Vánoce ve škole)	Základní školy – prezentace	Oslavany	20.12.2022	2	OV cukrář pekař



### Příloha č. 3 - Naše škola v médiích

Školní rok 2022/2023

- Časopis Pekař cukrář – 1 – 2/2023 – Příklady dobré praxe = spolupráce školy a firmy
- MF Dnes – speciál 3. 2. 2023 – Aranžérství je ideální pro toho, kdo si chce celý život hrát
- 25.5.2023 – Český rozhlas - **Učitelka oboru Kosmetické služby Hana Sladká a její studentka Klaudie Šebestová v Klubu Rádia Junior**

<https://www.mujirozhlas.cz/klub-radia-junior/ucitelka-oboru-kosmeticke-sluzby-hana-sladka-jeji-studentka-klaudie-sebestova-v>

- 20. 4. 2023 – ČT – Dobré ráno – **Mrkvové speciality**

<https://www.ceskatelevize.cz/porady/10435049455-dobre-rano/323291310020038/cast/974805/>

V Dobrém ránu České televize vystupuje náš učitel odborného výcviku pan Luboš Javůrek se svými žáky pravidelně

- Časopis Pekař cukrář – 7 – 8/2023 – **Slavnostní vyřazení absolventů a popularizace oboru Pekař**
- [www.rovnost.cz](http://www.rovnost.cz) – Ráda si s pečivem hraju, říká Pekařka roku junior z Brna