



**Česká školní inspekce  
Pražský inspektorát**

---

## **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Č. j. ČŠIA-1326/11-A**

<b>Název právnické osoby vykonávající činnost školy:</b>	<b>Střední škola hotelnictví a gastronomie Hotelu International, s.r.o.</b>
<b>Sídlo:</b>	<b>Koulova 15, 160 45 Praha 6</b>
<b>IČO:</b>	<b>25 137 735</b>
<b>Identifikátor:</b>	<b>600 005 828</b>
<b>Právní forma:</b>	<b>Společnost s ručením omezeným</b>
<b>Zastoupená:</b>	<b>Mgr. Klárou Soukupovou – ředitelkou školy</b>
<b>Zřizovatel:</b>	<b>Hotel International Praha, a. s., Koulova 15, 160 45 Praha 6</b>
<b>Místo inspekční činnosti:</b>	<b>Koulova 15, 160 45 Praha 6</b>
<b>Termín inspekční činnosti:</b>	<b>8. – 14. listopadu 2011</b>

### **Předmět inspekční činnosti**

Inspekční činnost byla vykonána v střední škole podle § 174 odst. 2 písm. b) a c) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, k termínu inspekce (dále školský zákon). Hodnocení souladu učebních dokumentů s právními předpisy podle § 185 odst. 1 školského zákona.

### **Aktuální stav školy**

Právnická osoba (dále škola) vykonává činnosti střední školy, školní jídelny a střediska praktického vyučování v souladu se zápisem do rejstříku škol a školských zařízení. Vzdělávání probíhá podle pěti školních vzdělávacích programů (dále ŠVP) v oborech *Kuchař – číšník* (denní tříleté studium a zkrácené jednoleté studium), *Gastronomie* (denní čtyřleté a dvouleté nástavbové studium) a *Podnikání* (dvouleté nástavbové denní a dálkové studium). Podle učebních dokumentů schválených MŠMT dobíhá vzdělávání v posledním maturitním

ročníku denního dvouletého nástavbového studia oboru *Společné stravování*. Kapacita školy je při současných 168 žácích využita na 75 %. Vzdělávání realizuje 21 pedagogických pracovníků. Od minulé inspekční činnosti došlo k obměně vzdělávací nabídky ve prospěch oborů zakončených maturitní zkouškou.

## Hodnocení hlavních výsledků vzdělávání ve vztahu k ŠVP

Školní vzdělávací programy výše uvedených oborů využívají výhody zázemí mezinárodního hotelu. Profesionální prostředí vytváří nadstandardní předpoklady pro kvalitní odbornou přípravu žáků, neboť organizace odborného výcviku koresponduje s chodem hotelu. Motivačně na žáky působí dovednosti a jazykové vybavení jeho zaměstnanců.

Promyšlené a reálně nastavené ŠVP umožňují žákovi výběr zaměření studia podle jeho zájmu. Vzdělávání v oboru *Gastronomie* podle ŠVP zařadila škola iniciativně o rok dříve, než určuje Rámcový vzdělávací program (dále RVP). Poptávku uchazečů, kteří dosáhli středoškolské vzdělání a mají zájem o výuční list, podchytila škola zavedením zkrácené roční formy studia. V oboru *Kuchař – číšník* je profilace podpořena volbou zaměření *Číšník* nebo *Kuchař*, v oboru *Gastronomie* volbou zaměření na *Hotelové a gastronomické služby* nebo na *Hotelové služby a cestovní ruch*. Disponibilní hodiny smysluplně posilují u maturitního oboru profilové předměty a u učebního oboru odborný výcvik. Žáci se zaměřením *Hotelové služby a cestovní ruch* mají posílenou oblast komunikace v cizím jazyce zařazením třetího cizího jazyka, povinně se učí anglicky a francouzsky a dále mohou volit mezi němčinou a španělštinou. Odborné kompetence rozšiřují kurzy zakončené certifikátem (barmanský ve 2. ročníku a sommeliérský ve 3. ročníku), kurz vyřezávání ovoce a zeleniny v 1. Ročníku a také žákovské projekty *Masopustní raut*, *Vánoční den* a projekt *Řemeslo žije*. Profil absolventa podporují další mimoškolní odborně zacílené aktivity, např. čtyřměsíční stáž žáků ve Francii, tradiční výměnná praxe se SOU Tatry a účast na řízených ochutnávkách. Vysoký je průměrný počet akcí s odborným zaměřením pořádaných za měsíc (5 až 6). Kvalitní odbornou praxi zajišťuje škola v dalších hotelích, gastronomických provozech a cateringových společnostech. Na základě vyhodnocení výsledků MAG 10 byl pro žáky zřízen *Maturitní seminář z českého jazyka*

*a literatury, anglického jazyka a matematiky*. Promyšlená a efektivní organizace vzdělávání je nadstandardní.

Žáci v praktické výuce samostatně plnili zadané úkoly. Řídili se pokyny vyučujících a dodržovali stanovená pravidla (předepsané oblečení, vystupování a dodržování bezpečnosti). Činnosti, které prováděli, uměli teoreticky zdůvodnit. Svě odborné kompetence prokazují účastí při kongresových akcích, přípravou uspořádání sálů, poskytováním občerstvení formou coffe breaků a podáváním pokrmů. V teoretické výuce žáci reagovali na dotazy učitelů, vyjadřovali své názory a správně chápali obecný a odborný text. V malé míře však využívali prostor vytvořený učitelem k projevení vlastní aktivity. Při práci s programovým vybavením počítače dosahovali dobrých výsledků. V cizím jazyce komunikovali na požadované úrovni.

Vzdělávací nabídku škola prezentuje vedle zažitých forem (dny otevřených dveří, komunikace s výchovnými poradci základních škol, výstavy, inzerce v tisku a webové stránky) i netradičně pořádáním soutěže pro žáky základních škol *Zlatá vidlička*. Uchazeči o studium jsou přijímáni v přijímacím řízení. Jeho kritéria zohledňují prospěch ze základní školy (včetně chování), zdravotní způsobilost a zájem o zvolený obor. Změna ve vzdělávací nabídce se kladně projevila zvýšením přijatých uchazečů o jednu třetinu.

Poradenskou pomoc žákům i jejich zákonným zástupcům poskytuje výchovná poradkyně. Eviduje osm žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP), převážně s vývojovými

poruchami učení, z toho 2 žáky s priznaným uzpůsobením podmínek maturitní zkoušky. Pedagogičtí pracovníci jsou o odborném přístupu k těmto žákům informováni. Spolupráce s pedagogicko-psychologickou poradnou je ze strany školy hodnocena jako velmi dobrá. Talentovaným žákům, kteří projevují zvýšený zájem o studovaný obor, je poskytována podpora ve formě zvláštní přípravy k účasti v soutěžích, vysíláním na specializované kurzy k předním odborníkům, vykonávání praxe na exponovaných místech a pozicích. Deseti žákům je ze závažných důvodů (většinou jde o sociální znevýhodnění) povolen individuálního vzdělávací plán, který splňuje náležitosti stanovené právním předpisem.

V oblasti prevence rizikového chování řeší metodička prevence na základě zpracovaného minimálního preventivního programu problémy kouření, záškoláctví a užívání návykových látek. Problém absence žáků je zatím jen částečně úspěšně řešen operativně i systémově. Případy užívání návykových látek jsou identifikovány a žákům je poskytnuta potřebná pomoc. Šikana žáka v podobě verbální agrese byla rozkryta a vyřešena. Dobré jsou výsledky v oblasti prevence a podpory bezpečnosti a zdravého vývoje. Škola si je vědoma zvýšených možností úrazů žáků, a proto má nadstandardně rozpracována bezpečnostní opatření. Žáci jsou důsledně vedeni k tomu, aby chápali bezpečnost práce jako součást péče o zdraví. Míra úrazovosti je v teoretické výuce nízká, vyšší je vlivem charakteru provozovaných činností v odborném výcviku. Jejich příčiny jsou analyzovány a jsou přijímána patřičná opatření.

Škola zajišťuje včasnou podporu žákům s riziky školní neúspěšnosti. Napomáhá tomu moderní informační systém *škola on-line*, prostřednictvím kterého mohou rodiče sledovat hodnocení v jednotlivých předmětech. Průběžné výsledky vzdělávání jednotlivých žáků a tříd, rizikové chování a vysoká absence jsou analyzovány na pravidelných jednáních pedagogické rady a na předmětových komisích. Jsou zjišťovány příčiny a přijímána opatření ke zlepšení. Účinným vnitřním nástrojem posouzení výsledků vzdělávání v učebním oboru je vstupní testování znalostí žáků 1. ročníku a analýza výsledků průběhu výuky podle ŠVP. Efektem externího hodnocení MAG 10, byl poznatek o nutnosti provedení další maturity nanečisto. Ke zlepšení přípravy žáků jsou využívány i SCIO testy. Úspěšnost žáků při závěrečné a maturitní zkoušce je vyhodnocována. V nové maturitní zkoušce celkově neuspělo 36 % žáků, nejméně byli úspěšní v cizím jazyce. Podpůrně byl do výuky zařazen maturitní seminář z anglického jazyka. V učebním oboru je neúspěšnost žáků velmi nízká, činí 4 %. Nadprůměrné výsledky žáků v odborném vzdělávání dokládají úspěchy v gastronomických národních a mezinárodních soutěžích. Jedná se o finále mistrovství republiky mladých sommeliérů TRophée Bohemia Sekt, stříbrné umístění na Mezinárodní soutěži národních týmů v Luxemburgu, absolutní vítěz soutěže O pohár Blanických rytířů Vlašim a soutěže Gastro Hradec, zlaté umístění v kategorii kuchař, číšník, cukrář - Gastrojunior Čakovice, zlaté a stříbrné pásmo v národním kole Gastrojunior Brno a 2. místo soutěže Český kapr a Gastro Vavřinec. Škola systematicky sleduje pracovní uplatnění svých absolventů a využívá jejich nových poznatků z oboru gastronomie k obohacení a zkvalitnění výuky.

## **Hodnocení předpokladů školy podle požadavků školského zákona**

Ředitelka školy působí ve funkci od začátku školního roku 2010/2011. Splňuje předpoklady pro její výkon a plní všechny povinnosti vyplývající ze školského zákona. Při své řídicí práci vychází ze zkušenosti zástupkyně ředitele, kterou na této škole vykonávala. Řízení školy je nadstandardní. Provádí jej promyšleně a účinně. Vychází z analýzy reálného stavu a možností školy, které jsou zpracovány ve *Zprávě z vlastního hodnocení školy*. Realizuje jasně zformulovanou strategii školy. O efektivním řízení vypovídají přijatá opatření k vyrovnání ztráty v hospodaření (viz níže). Jedním z nich byla změna organizační struktury (zúžení

vedení na jednu zástupkyni ředitelky), která odpovídá velikosti a typu školy. Důsledně je využíván systém kontroly. Poznatky z hospitací jsou pečlivě vyhodnocovány a jsou přijímána příslušná opatření. Účinnost operativního řízení školy zvýšilo zavedení vnitřního informačního systému formou intranetu. Každému učiteli je elektronicky zaslán tzv. *úkolovník* opatřený zpětnou vazbou o splnění zadaných úkolů. Vnější informovanost obstarávají nadstandardně vybavené interaktivní webové stránky. Ředitelka školy je denně sleduje a okamžitě zodpovídá dotazy zájemců, žáků a zákonných zástupců. S pedagogickou radou projednává všechny záležitosti týkající se výchovně vzdělávacího procesu a přijímá příslušná opatření. Povinná dokumentace (školní matrika, doklady o přijímání, o průběhu a ukončování vzdělávání, výroční zprávy, třídní knihy a kniha úrazů) je vedena řádně a pravdivě. Zjištěné nedostatky ve školním řádu (práva zákonných zástupců, omlouvání žáků, podrobnosti o komisionálních zkouškách a hodnocení vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu a ve zkráceném studiu) byly odstraněny v průběhu inspekce. Dále byla během inspekce doplněna v ŠVP všech oborů vzdělání přehlednější forma zpracování realizace průřezových témat a část popisující podporu sociálně znevýhodněným žákům. V ŠVP oboru *Gastronomie* byla zpřesněna a zkonkretizována časová dotace praktické činnosti. Všechny pět ŠVP naplňuje zásady a cíle deklarované školským zákonem a jsou v souladu s RVP daných oborů.

Nadstandardní partnerské vztahy školy přispívají ke zkvalitnění výuky. Se zákonnými zástupci nezletilých žáků je udržován v průběhu roku stálý kontakt (osobní, telefonický, e-mail) včetně pravidelných třídních schůzek, jejichž počet se v závěrečném ročníku řídí požadavky rodičů. Školská rada plní povinnosti vyplývající ze zákona. Nejvýznamnějším partnerem je zřizovatel a zároveň majitel školy Hotel Crowne Plaza Prague (Hotel International Praha, a. s.). Spolupráce s ním, s profesními asociacemi (Asociace hotelů a restaurací ČR i Asociace kuchařů a cukrářů ČR) a dalšími gastronomickými subjekty umožňuje obohatit výuku o moderní trendy v gastronomii, moderní technologie a moderní přístupy v oblasti řízení.

S nástupem nové ředitelky došlo k významné obnově pedagogického sboru, který tvoří 16 interních a 5 externích zaměstnanců. Při výběru pedagogů byl kladen důraz především na znalosti a dovednosti získané a ověřené v praxi. Jeden vyučující s bývalým ředitelem školy je tvůrcem učebnice *Moderní hotelový management*. Polovina učitelů, kteří v současné době nespĺňují zákonné požadavky na kvalifikaci, si ji doplňují odpovídajícím studiem. U velkého počtu začínajících učitelů zvolila ředitelka velmi efektivní formu pomoci tzv. *propárováním*. V určené dvojici je vždy zkušený a začínající pedagog, kteří si vzájemně hospitují a pomáhají. Další vzdělávání pedagogických pracovníků bylo zaměřeno na nové maturity, rizikové chování, školní management a semináře k prohloubení odborných znalostí. Zkušení pedagogové dovedli při praktických činnostech vzbudit zájem, vhodně používali demonstrační metody a skupinovou práci. Méně úspěšní byli v aktivním zapojení žáků při teoretické výuce, i když žáky vhodně motivovali a používali aktivizující metody. Žáky vedli k estetickému cítění a kultivovanému vystupování. Malý počet žáků umožňoval individuální přístup ve výuce. Učitelé vykládali látku smysluplně, v souvislostech, pracovali s chybou a učivo aktualizovali o současné trendy a technologie.

Ke kvalitě praktické výuky přispívá nadstandardní materiální vybavení hotelu i školy. Žáci se učí ve cvičné kuchyňce s hledištěm, která byla zmodernizována kamerovým připojením s velkými monitory, na nichž detailně sledují průběh přípravy jídel. Podporu informační gramotnosti zajišťuje celkem 44 počítačů s rychlým připojením k internetu, včetně dvou učeben výpočetní techniky a administrativy, 6 dataprojektorů, které učitelé smysluplně využívají. Žákům jsou zdarma zapůjčovány učebnice z vlastního fondu, který se pravidelně doplňuje. Školní jídelna-výdejna, kterou využívají žáci, učitelé a zaměstnanci hotelu, slouží

také k praktické výuce. Vedle běžné šatny mají žáci šatnu pracovního oblečení, jehož údržbu zabezpečuje škola zdarma.

Činnost školy je ekonomicky zajišťována dvěma finančními zdroji, a to dotacemi ze státního rozpočtu (dále jen SR) a školním. Dotacemi ze SR se hradí především osobní náklady a částečně i nájemné. Školné se využívá na běžný provoz, učební pomůcky a učebnice. V průběhu hodnoceného období byly ze SR dále poskytnuty účelově vázané finanční prostředky v rámci národních rozvojových programů na zvýšení úrovně odměňování pedagogických i nepedagogických pracovníků a na pokusná ověřování maturitních zkoušek. Hospodaření školy bylo v prvních dvou letech hodnoceného období ztrátové především pro poklesu příjmů způsobený úbytkem žáků. Vyšší dotaci ze SR úměrné nárůstu žáků v letošním školním roce a úspornými opatřeními především v oblasti mzdových výdajů se ředitelce daří v současné době dosahovat vyšší úrovně příjmů oproti výdajům. Škola tak plánovitě spěje ke kladnému hospodářskému výsledku, ze kterého pokryje ztrátu z minulých období. Vedení školy hospodárně využívá veškeré finanční a materiální zdroje k zajišťování kvalitní úrovně vzdělávání.

## **Celkové hodnocení školy**

*Činnosti školy jsou v souladu s rozhodnutím o zařazení do rejstříku škol a školských zařízení.*

*Škola respektuje rovný přístup při přijímání ke studiu i ke vzdělávání zohledňováním vzdělávacích potřeb všech žáků.*

*Nadstandardní je podpora rozvoje osobnosti žáka při získávání odborných kompetencí prostřednictvím kvalitních vzdělávacích programů, nabídkou odborných mimoškolních aktivit, využitím vhodného materiálního zázemí a odborné úrovně vyučujících.*

*Škola zajišťuje velmi dobré podmínky pro zdravý psychický a fyzický vývoj žáků a prevenci sociálně patologických jevů.*

*Výsledky vzdělávání jsou u jednotlivců a tříd systematicky analyzovány na základě interních a externích hodnocení. V teoretickém vyučování jsou výsledky žáků na požadované úrovni. Příkladné jsou výsledky žáků dosažené v gastronomických národních a mezinárodních soutěžích.*

*Vysoce efektivní řízení školy vychází z promyšlené koncepce a je založeno na účinné kontrole, analýze a vyhodnocování informací. Ředitelka plánovitě a účelně vynakládá finanční prostředky a přijímá vysoce účinná opatření k odstranění ztráty z minulých let.*

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

## **Poučení**

*Podle § 174 odst. 13 školského zákona může ředitelka školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete na adresu Česká školní inspekce, Arabská 683, 160 66 Praha 6.*

*Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá Česká školní inspekce zřizovateli a školské radě. Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná a je uložena po dobu 10 let ve škole, jichž se týká, a v Pražském inspektorátu České školní inspekce.*

### ***Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy***

V Praze dne 30. 11. 2011

*(razítko)*

Ing. Dana Vesecká, školní inspektorka

Ing. Dana Vesecká v. r.

Mgr. Kateřina Kulíšková, školní inspektorka

Mgr. Kateřina Kulíšková v. r.

Ing. František Josef Mičkal, Ph.D., školní inspektor

Ing. František Josef Mičkal, Ph.D. v. r.

Ing. Eva Orságová, kontrolní pracovnice

Ing. Eva Orságová v. r.

### **Datum a podpis ředitelky školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy**

V Praze dne 16. 12. 2011

*(razítko)*

Mgr. Klára Soukupová, ředitelka školy

Mgr. Klára Soukupová v. r.

**Připomínky ředitelky školy**

Připomínky nebyly podány.