



**Česká školní inspekce  
Plzeňský inspektorát**

---

## **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Č. j. ČŠIP-937/10-P**

**Název kontrolované osoby:** Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3

**Sídlo:** U Borského parku 3, 301 00 Plzeň

**IČO:** 00518557

**Identifikátor:** 600009700

**Právní forma:** příspěvková organizace

**Zastoupená:** Mgr. Miroslavem Širokým, ředitelem školy

**Zřizovatel:** Plzeňský kraj, Škroupova 18, 301 00 Plzeň

**Místo inspekční činnosti:** U Borského parku 3, 301 00 Plzeň  
Bendova 22, 301 00 Plzeň

**Termín inspekční činnosti:** 25. – 30. listopadu, 2. a 3. prosince 2010

### **Předmět inspekční činnosti**

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného Hotelovou školou, Plzeň, U Borského parku 3 podle § 174 odst. 2 písm. b) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Hodnocení naplňování školních vzdělávacích programů pro střední odborné vzdělávání a jejich soulad s právními předpisy a rámcovými vzdělávacími programy podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona.

Hodnocení souladu učebních dokumentů s právními předpisy podle § 185 odst. 1 školského zákona.

## Aktuální stav školy

V souladu s rejstříkem škol a školských zařízení jsou ve škole vyučovány tři obory vzdělání vedoucí k dosažení středního vzdělání s maturitní zkouškou a pět oborů vedoucích k dosažení středního vzdělání s výučním listem.

V prvních a druhých ročnících se vyučuje podle školních vzdělávacích programů ve všech zavedených oborech vzdělání, s výjimkou oboru Společné stravování – nástavbové studium, kde výuka probíhá podle schválených učebních dokumentů MŠMT. Podle učebních dokumentů MŠMT dobíhá výuka i v ostatních ročnících.

Díky své tradici, vzdělávací nabídce a vytvoření dobrého jména v regionu, škola nemá vážnější problémy s úbytkem žáků. Na celkovou povolenou kapacitu školy 1256 studuje k termínu inspekce 1017 žáků v denní formě studia. Naplněnost tříd je rozdílná, odpovídá zájmu o jednotlivé obory vzdělání. Nepočtenější jsou třídy oboru Hotelnictví, o tento obor je trvale vysoký zájem.

Od poslední inspekce v roce 2006 došlo k zásadní změně v životě školy. Na základě rozhodnutí Zastupitelstva Plzeňského kraje došlo od 1. 9. 2008 ke sloučení Středního odborného učiliště potravinářského, Plzeň, Bendova 22 s Hotelovou školou v jeden subjekt s aktuálním názvem Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3. Díky sloučení se podařilo udržet i obory vzdělání, jejichž absolventů je na trhu práce nedostatek (např. Řezník – uzenář, Pekař).

V personální oblasti se změny týkaly přirozené generační obměny pedagogického sboru, zvýšilo se procento odborně kvalifikovaných učitelů, a to zejména vyučujících cizí jazyk (učitelé němčiny a angličtiny mají vysokoškolské vzdělání pro daný předmět).

Ke kvalitativnímu posunu došlo v úrovni materiálně technického zázemí školy rozšířením počtu odborných učeben, obměnou počítačové techniky, zasítováním kabinetů učitelů, nákupem interaktivních tabulí a modernizací vybavení cvičné restaurace.

Zavedení Intranetu v září 2010 zajistilo rychlý a bezproblémový tok informací a pozitivně ovlivnilo efektivitu školních procesů.

Novým prvkem v životě školy je Školní parlament. Prostřednictvím svých zástupců mohou žáci vyjadřovat své názory, náměty a připomínky. První zkušenosti jsou příslibem toho, že jeho činnost bude přínosem pro pozitivní klima školy a úspěšné naplňování cílů školy, především v oblasti osobnostní a sociální výchovy.

## Hodnocení hlavních výsledků vzdělávání ve vztahu k ŠVP

Vzdělávací proces probíhá souběžně ve dvou budovách školy. Vedení školy sídlí v budově U Borského parku 3, kde jsou vyučovány obory vzdělání Hotelnictví, Společné stravování, a Kuchař – číšník. Na odloučeném pracovišti v Bendově ulici 22 jsou zavedeny obory Ekonomika a podnikání, Cukrář, Pekař a Řezník – uzenář. Vzdělávání podle školních vzdělávacích škola zahájila 1. září 2009 počínaje prvním ročníkem.

Školní vzdělávací programy byly zpracovány podle zásad Rámcových vzdělávacích programů pro jednotlivé obory vzdělání a splňují požadavky školského zákona. Ke kvalitě jejich zpracování výraznou měrou přispěla spolupráce se zástupci sociálních partnerů, kteří se podílejí i na ověřování programů v praxi. Dokladem vzájemné spolupráce pedagogů při tvorbě ŠVP je i to, že se jim podařilo odstranit duplicitu vzdělávacího obsahu jednotlivých předmětů. Kromě odborné složky vzdělávání je v programech kladen důraz na cizí jazyky

a projektové vyučování. Prostřednictvím projektů jsou realizována zejména průřezová témata.

Škola nabízí žákům pestrou škálu dalších aktivit, které podporují jejich profesní a osobnostní růst a vytvářejí prostor pro seberealizaci. Jsou to různé odborné kurzy a semináře (kulinářské, barmanské, sommelierské), účast na odborných soutěžích, místních krajských i republikových nebo školní soutěže pro jednotlivé ročníky. Do výuky jsou zařazovány i odborné exkurze tuzemské i zahraniční (např. Anglie v roce 2010).

Vzhledem k tomu, že výuka je organizovaná ve dvou odlehlých budovách, poradenské služby jsou zajištěny v každé z nich prostřednictvím výchovného poradce a metodika prevence. Poradenské a preventivní programy odrážejí specifika školy a poskytované služby jsou účelně koordinovány se službami školských poradenských zařízení v regionu. Přestože jsou pro nastupující žáky každoročně pořádány „Seznamovací pobyty“, je adaptace na nové prostředí, učitele, spolužáky a styl práce pro některé z nich obtížná. Již na začátku studia část žáků dospívá k poznání, že si nevhodně zvolili obor vzdělání. V prvním ročníku tak opouští školu 20 – 25 žáků. Škola se snaží předcházet předčasným odchodům ze vzdělávání. Žákům s rizikem studijního neúspěchu je nabízena individuální péče a pomoc. Jeho nejčastější příčinou jsou opakované absence, nezřídka neomluvené. Závažné přestupky proti školnímu řádu řeší výchovná komise.

Díky promyšlené organizaci sledovaných hodin byl většinou přístup žáků k učebním činnostem aktivní. Učitelé nevyžadovali memorování poznatků, vedli žáky k přemýšlení a vyvozování souvislostí a logických závěrů. Vytvářeli prostor i pro souvislejší jazykový projev žáků. Uplatňovali frontální, kooperativní i individualizované formy vyučování. Aktivní komunikaci výrazně napomáhal profesionální přístup vyučujících. Převažovalo hodnocení s motivační a výchovnou funkcí, byly zaznamenány prvky sebehodnocení a sebereflexe žáků. Často docházelo k účelnému propojování obsahu vzdělávání s praxí, k vytváření mezipředmětových vztahů a k podpoře práce s informačními zdroji.

Vedení školy sleduje a ve spolupráci s předmětovými komisemi analyzuje úroveň výsledků vzdělávání. V době inspekce se v komisích aktuálně projednávají výsledky z maturitní generálky (MAG 2010). Na jejich základě vyplynula potřeba přijetí některých opatření například posílit hodinovou dotaci cizího jazyka a matematiky v nástavbovém studiu, ve výuce cizích jazyků se ještě více zaměřit na poslech s porozuměním a práci s textem, systematicky podporovat rozvoj čtenářské gramotnosti.

Dokladem o dosažené úrovni znalostí a dovedností žáků jsou kromě výsledků maturitních a závěrečných zkoušek, jejich úspěchy v různých soutěžích a uplatnění na trhu práce.

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

Ředitel školy preferuje participační styl řízení, založený na vzájemné spolupráci všech úseků činnosti. Plánování je koncepční, pojato jako ucelený systém plánů s vymezením cílů v jednotlivých oblastech a vytváří rámec pro dlouhodobou perspektivu školy. Řízení školy je pozitivně ovlivněno účelnou organizační strukturou a jasně stanovenými kompetencemi všech zaměstnanců.

Ředitel školy rozhoduje ve všech záležitostech týkajících se poskytování vzdělávání a organizace výchovně vzdělávacího procesu a plní další povinnosti vyplývající ze školského zákona.

Kompetence v kontrolní činnosti jsou rozděleny mezi vedoucí pracovníky. Plánovitě prováděná kontrolní činnost je podle potřeby operativně doplňována.

Koncepční práce vedení školy se promítá i do personálních podmínek. Pedagogický sbor je stabilizovaný a tvoří jej 79 členů. Zákonné podmínky odborné kvalifikace splňuje 71 pedagogů.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků vychází z potřeb školy, v současné době se prioritně zaměřuje na zajištění absolvování studia pro výkon specializovaných činností. Vedení školy preferuje tzv. vzdělávací akce na zakázku. Jejich předností je vzdělávání většího počtu pracovníků najednou a možnost volby zaměření obsahu kurzu podle aktuálních potřeb. Nabídka vzdělávacích akcí akreditovaných vzdělávacích institucí je pro učitele odborných předmětů trvale velmi omezená, využívají akce organizované Asociací kuchařů a cukrářů. Systém podpory nově nastupujícím a začínajícím pedagogům je v kompetenci předmětových komisí. Z rozhovoru se začínajícím učitelem vyplynula funkčnost zavedeného systému.

Nedílnou součástí chodu školy je spolupráce se sociálními partnery. Prvořadými partnery jsou rodiče žáků. Snahou vedení je zapojovat rodiče do dění ve škole a tím je motivovat k aktivnější spoluúčasti a kooperaci. Rodiče žáků „hráli roli“ hostů v restauraci při praktické maturitní zkoušce, žáci druhého ročníku připravili projekt „Oběd pro rodiče“ a prezentovali se svými odbornými znalostmi a praktickými dovednostmi před svými rodiči.

Škola získává zpětnou vazbu od rodičů i pravidelným dotazníkovým šetřením, naposledy proběhlo v roce 2009. Velmi kladně byla hodnocena vzdělávací nabídka.

Mezi hlavní partnery patří smluvní pracoviště, tvoří je kolem 100 firem a institucí, ve kterých probíhá odborný výcvik žáků. Škola je členem profesních organizací například Asociace kuchařů a cukrářů, Svazu cukrářů a pekařů a úzce spolupracuje s řadou dalších firem.

### **Závěry, celkové hodnocení školy**

Vzdělávací nabídka školy je v souladu s údaji zapsanými ve školském rejstříku.

Úroveň vzdělávání vede k postupnému naplňování záměrů a cílů školy uvedených ve školních vzdělávacích programech a poskytuje žákům dobrý základ pro jejich uplatnění v praxi nebo v dalším studiu.

Obsah vzdělávacího procesu je vhodně doplněn dlouhodobými i krátkodobými projekty integrujícími různé vzdělávací oblasti a podporující rozvoj činnostního učení a kritického myšlení žáků.

Dokladem pozitivního rozvoje školy je i přetrvávající zájem o její služby.

Dobré jméno školy je posilováno profesionálním přístupem pracovníků školy a jejího managementu, dobrou komunikací se všemi zákazníky a zdravým klimatem školy.

## Přílohy inspekční zprávy

Seznam dokladů a materiálů, o které se inspekční zjištění opíralo.

### Poučení

*Podle § 174 odst. 13 školského zákona může ředitel školy/školského zařízení 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, Koperníkova 26, 301 00 Plzeň.*

*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 nebo školském zařízení, jichž se týká, a v Plzeňském inspektorátu České školní inspekce.*

### Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

V Plzni dne 10. prosince 2010

(razítko)

Titul, jméno, příjmení, funkce

Ing. Jan Aschenbrenner, školní inspektor

Aschenbrenner v. r.

Mgr. Darina Motlíková, školní inspektorka

Motlíková v. r.

Mgr. Karel Nováček, školní inspektor

Nováček v. r.

### Datum a podpis ředitele školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

V Plzni dne 5. ledna 2011

(razítko)

Titul, jméno, příjmení, funkce

Mgr. Miroslav Široký, ředitel školy

Široký v. r.

**Připomínky ředitele školy**

Připomínky nebyly podány.

**Seznam dokladů a materiálů, o které se inspekční zjištění opíralo**

1. Zřizovací listina Střední odborné školy gastronomické a Středního odborného učiliště gastronomického, Plzeň, U Borského parku 3, vydaná Plzeňským krajem dne 31. května 2001 č.j.: 199
2. Změna zřizovací listiny – Dodatek č. 2 č.j.: H/214/02 ze dne 18. dubna 2002, kterým se mění název příspěvkové organizace na Hotelovou školu a Střední odborné učiliště gastronomické, Plzeň, U Borského parku 3
3. Změna zřizovací listiny – Dodatek č. 4 č.j.: ŠMS/250/06 ze dne 9. ledna 2006, kterým se mění název příspěvkové organizace na Hotelovou školu, Plzeň, U Borského parku 3
4. Jmenování do funkce ředitele Střední odborné školy gastronomické a Středního odborného učiliště gastronomického, Plzeň, U Borského parku 3 Radou Plzeňského kraje č.j. H/73/01 ze dne 30. 4. 2001 se souhlasem MŠMT č.j. 160 72/2001-25 s účinností od 1. dubna 2001
5. Potvrzení ve funkci ředitele č.j.: ŠMSpers/36/06 ze dne 23. ledna 2006 usnesením Rady Plzeňského kraje č. 1331/06 ze dne 10. ledna 2006 z důvodu změny názvu školy
6. Výpis správního řízení – škola/zařízení č.j.: 4771/2009-21
7. Školní řád Hotelové školy, Plzeň, U Borského parku 3, z účinností od 1. 9. 2010
8. Organizační řád Hotelové školy, Plzeň, U Borského parku 3, z účinností od 1. 9. 2008
9. Zápisy z jednání předmětové komise odborných předmětů
10. Zápisy z jednání předmětové komise českého jazyka a dějepisu
11. Zápisy z jednání předmětové komise anglického jazyka
12. Strategický plán rozvoje školy na léta 2010 - 2015
13. Výroční zprávy o činnosti školy za školní rok 2007/2008, 2008/2009 a 2009/2010
14. Zpráva z vlastního hodnocení školy – školní rok 2007/2008, 2008/2009 a 2009/2010
15. Plán školy pro školní rok 2010/2011- pro Hotelovou školu, Plzeň, U Borského parku 3
16. Plán školy pro školní rok 2010/2011- pro Hotelovou školu, Plzeň, U Borského parku 3 – odloučené pracoviště, Plzeň, Bendova 22
17. Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků – školní rok 2010/2011
18. Plán práce výchovné poradkyně na školní rok 2010/2011
19. Školní preventivní strategie – minimální preventivní program – školní rok 2010/2011
20. Učební plány oborů vyučovaných ve školním roce 2010/2011
21. Rozvrhy hodin na školní rok 2010/2011
22. Třídní knihy tříd hospitovaných předmětů
23. Školní matrika - namátkově
24. Školní vzdělávací program Hotelnictví a cestovní ruch
25. Školní vzdělávací program Ekonomika a podnikání v potravinářství
26. Školní vzdělávací program Kuchař
27. Školní vzdělávací program Číšník, servírka
28. Školní vzdělávací program Pekař
29. Školní vzdělávací program Cukrář
30. Školní vzdělávací program Řezník-uzenář
31. Zápisy z jednání školské rady

*Příloha Seznam dokladů a materiálů, o které se inspekční zjištění opíralo*

- 32. Školní parlament 2010 – zápis z první schůzky (zakládající)
- 33. Zápisy z jednání výchovné komise
- 34. Zápisy z kontrolní a hospitační činnosti vedení školy
- 35. Kniha úrazů a evidence úrazů
- 36. Analýza výsledků MAG 2010

**Zpracoval**

V Plzni dne 10. prosince 2010

Ing. Jan Aschenbrenner, školní inspektor

Aschenbrenner v. r.

**Převzal**

V Plzni dne 5. ledna 2011

Mgr. Miroslav Široký, ředitel školy

Široký v. r.