



**Česká školní inspekce
Plzeňský inspektorát
Koperníkova 26, 301 00 Plzeň**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIP-1168/23-P
Sp. zn. ČŠIP-S-225/23-P

Název	Akademie hotelnictví a cestovního ruchu - střední škola, s.r.o.
Sídlo	Nade Mží 734/1, 318 00 Plzeň - Skvrňany
E-mail	info@hotelovka-plzen.cz
IČO	25 214 837
Identifikátor	600 009 696
Právní forma	společnost s r.o.
Zastupující	Mgr. Jana Linhartová
Zřizovatel	Ing. Aleš Linhart, MBA
Místo inspekční činnosti	Nade Mží 734/1, Plzeň
Inspekční činnost na místě	7. 12. a 11. 12. – 13. 12. 2023

Inspekční činnost byla zahájena doručením oznámení o inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou 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, zjišťování a hodnocení naplňování školních vzdělávacích programů podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona.

Charakteristika

Akademie hotelnictví a cestovního ruchu - střední škola, s.r.o., Nade Mží 1, Plzeň - Skvrňany (dále „škola“) vykonává činnost střední školy a školní jídelny.

Škola poskytuje vzdělávání ve čtyřletých oborech vzdělání s maturitní zkouškou Hotelnictví a Cestovní ruch a v tříletém oboru vzdělání s výučním listem Kuchař – číšník. Absolventi oborů vzdělání s výučním listem mají dále možnost pokračovat v nástavbovém studiu oboru vzdělání Podnikání (denní a distanční forma studia), zakončeném maturitní zkouškou.

K termínu inspekční činnosti se v 18 třídách vzdělávalo 291 žáků, z toho 36 s odlišným mateřským jazykem (někteří z nich s částečnou jazykovou bariérou). Škola eviduje 11 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, pro které vytvořila plány pedagogické podpory na základě doporučení školského poradenského zařízení.

Součástí školy je vlastní školní jídelna, která zajišťuje stravování pro vlastní žáky a na základě smluv i pro děti a žáky z několika ostatních plzeňských základních a mateřských škol.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Ředitelka školy zpracovala koncepci dalšího rozvoje školy na období 2023–2027. Na základě analýzy zjištěného stavu a potřeb stanovila strategické oblasti s návrhy na řešení jejich podpory. Důraz je především kladen na vytváření kvalitních podmínek pro vzdělávání žáků v souladu se zaměřením školy a požadavky trhu práce. Vedení školy tvoří kromě ředitelky její dvě zástupkyně, které mají jasně vymezený rozsah povinností a odpovědností za svěřený úsek. Do řídicí práce a realizace změn jsou dle potřeby zapojováni i další zaměstnanci (např. vedoucí předmětových komisí). Ředitelka pravomoci členům vedení školy delegovala účelně s ohledem na potřeby školy. Ze zápisů pedagogické rady vyplývá, že byly projednávány důležité dokumenty a záležitosti týkající se činnosti školy. Aktuální úkoly, ale především kvalita plnění stanovených úkolů, byly projednávány zejména na pravidelných poradách vedení školy, výsledky vzdělávání byly hlavním podkladem pro hodnocení práce jednotlivých pracovníků.

Vzdělávání zajišťuje pedagogický sbor, který prošel částečnou obměnou, v převážné míře s požadovanou odbornou kvalifikací. Vedení školy sleduje a vyhodnocuje případná personální rizika. Ředitelka motivuje učitele k dalšímu profesnímu rozvoji, umožňuje jejich vzdělávání a vytváří podmínky pro vzájemné sdílení zkušeností. V adaptačním období novým a začínajícím pedagogům pomáhají kromě vedení i určení kolegové. Organizace dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků odpovídá potřebám školy a stanoveným prioritám (zvyšování a doplňování odborné kvalifikace stálých a perspektivních pedagogů, využívání ICT, odborné vzdělávání a další). Účast učitelů na vzdělávacích akcích se pozitivně odrazila v odborné úrovni sledované výuky, méně již v oblasti používaných metod a forem práce.

Pro vzdělávání škola vytvořila podnětné prostředí. Výsledkem systematické obnovy a modernizace učeben je plně funkční a estetické prostředí školy odpovídající současným trendům. Výuku podporuje kvalitní informační a komunikační technika, audiovizuální a didaktické pomůcky. Pro hodiny tělesné výchovy škola využívá vlastní tělocvičnu. Vstupy do školy jsou trvale uzavřeny před cizími osobami, žáci do budovy vstupují za použití čipu. Se zásadami dodržování pravidel bezpečnosti jsou prokazatelně seznamováni. Preventivní strategie školy je propracovaná a účinně nastavená. Důraz je kladen na otevřenou komunikaci se žáky a spolupráci s jejich zákonnými zástupci. Systematicky je věnována pozornost vývoji sociálních vztahů ve třídách. Podnětné informace o atmosféře ve škole, úrovni vzdělávání i materiálně technickém vybavení školy získává ředitelka také z dotazníků, které jsou rozdávány učitelům i žákům.

Hlavní finanční zdroje pro svoji činnost získává škola ze státního rozpočtu a ze školního. Jako další možnost pro posílení finančních zdrojů se škola úspěšně zapojuje do evropských projektů a grantů, z nichž efektivně a účelně financuje mimoškolní aktivity žáků školy (výměnné zahraniční pobyty, odborné besedy a vzdělávací semináře), pořizuje učební pomůcky a vybavuje učebny (IT technika), financuje a celkově obohacuje a rozvíjí vzdělávací podmínky školy.

Škola informuje veřejnost o vzdělávací nabídce a postupu při přijímání ke vzdělávání prostřednictvím četných náborových akcí, propagačních materiálů a prezentace školy v médiích nebo při dnech otevřených dveří. Kvalitní webové stránky umožňují všem uchazečům dálkový přístup k informacím. Rozvoj školy podporuje i spolupráce s vysokými, středními a základními školami, hospodářskou komorou, podniky a odbornými pracovišti při zajišťování souvislé odborné praxe.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Společným rysem hospitované výuky byla příznivá atmosféra svědčící o vzájemném respektu vyučujících a žáků. Úvodní i průběžná motivace byla cílená jen v části sledované výuky. V některých hodinách nebyly využity závěry ke shrnutí učiva a zhodnocení, zda bylo dosaženo stanoveného vzdělávacího cíle. Také většinou nebylo zařazeno vzájemné hodnocení nebo sebehodnocení, které by umožnilo žákům uvědomit si, jakého učebního pokroku dosáhli. Nebyla zaznamenána diferenciací výuky vzhledem k projevovaným rozdílným znalostem nebo schopnostem žáků.

Vzdělávací cíle ve sledované výuce českého jazyka a literatury vycházely z očekávaných znalostí a dovedností žáků a směřovaly k naplňování výsledků vzdělávání deklarovaných v učebních osnovách školních vzdělávacích programů (dále „ŠVP“). Při hodinách českého jazyka vyučující jasně stanovili cíl hodiny, využili skupinovou práci a práci ve dvojici. Žáci byli většinou aktivní, diskutovali a pomáhali si. Jen ojediněle byla využita řízená diskuse, která obtížně aktivuje všechny žáky. Na konci hodin nedošlo na zhodnocení učitele nebo sebehodnocení žáků, zpětná vazba však byla poskytována průběžně.

Hospitované hodiny anglického a německého jazyka byly dobře připravené. Žáci byli do hodnocení zapojeni v různé míře. Zpětná vazba byla poskytována i průběžně. Úroveň a efektivita výuky svědčily o metodické zdatnosti pedagogů. Efektivní byly didaktické postupy, při kterých byl žákům vytvořen prostor pro nábivku produktivních a receptivních řečových dovedností a jejich rovnoměrný rozvoj, bylo podporováno rozšiřování slovní zásoby včetně odborné a upevňování gramatických struktur. Učitelé vytvářeli dostatek podnětů pro jejich aktivitu.

Ve výuce matematiky vyučující srozumitelně formulovali vzdělávací cíl, v závěru vyučovací hodiny zhodnotili, zda bylo stanoveného cíle dosaženo. V hospitovaných hodinách pedagogové preferovali frontální formu výuky zpravidla kombinovanou pouze se samostatnou prací. Výklad nového učiva probíhal vhodně v návaznosti na již probrané učivo, byla patrná snaha vyučujících o využití dříve získaných vědomostí žáků. V případě zjištění nedostatečných znalostí potřebných k řešení příkladu jim vyučující poskytovali individuální pomoc. Nízký počet žáků ve třídě byl efektivně využit k jejich aktivnímu zapojení do výuky. Zároveň byli vedeni ke komentování postupu při řešení úloh.

Výuka odborných ekonomických předmětů byla vedena věcně správně. V hodinách převládala frontální forma výuky metodou výkladu a řízeného rozhovoru, s význačnou

podporou ICT, těžiště výuky bylo v aktivitě učitele, který byl nositelem informací. Sledovaná výuka probíhala v příjemné pracovní atmosféře, ojediněle za aktivní spoluúčasti žáků na procesu vzdělávání. Žáci, až na výjimky, plnili zadané úkoly a respektovali dohodnutá pravidla chování. Ve struktuře některých hodin bylo možné jen obtížně identifikovat cíl vzdělávání, protože učitelé v těchto hodinách většinou pracovali spíše s tématem, a tak ani v závěru vyučovacích hodin neověřovali naplnění stanovených cílů. Teoretickou výuku odborných předmětů ve všech ročnících vhodně doplňuje odborná praxe žáků na pracovištích smluvních partnerů.

Hodiny gastronomických oborů byly organizačně dobře rozvržené. Předmět technologie přípravy pokrmů byl vyučován v učebně vybavené pomůckami pro vaření a zařízeními pro dodržování hygienických předpisů. Vyučující seznámil žáky s cílem pracovního bloku, se surovinami, pomůckami a technologickými postupy, vedl je k samostatné práci, kterou kontroloval. Žáci si prakticky procvičovali své znalosti, pracovali s méně známými zajímavými surovinami a prováděli i servis pokrmu. Využity byly mezipředmětové vztahy z ostatních odborných předmětů. Upevňovány byly postoje k práci, ke kolektivu, k drahým surovinám, k hygienickým zásadám a k estetice podávaných pokrmů. Na závěr proběhlo hodnocení práce učitelem, ale i žáky. Předmět technika obsluhy a služeb byl vyučován v odborné učebně velmi dobře vybavené inventářem pro praktické ukázky. Z použitých vyučovacích metod převládala frontální výuka s praktickou ukázkou restauračního inventáře, využita byla i chyba při prostření stolu. V předmětu potraviny a výživa byla využita audiovizuální technika s prezentací cizokrajného ovoce včetně ukázek několika méně známých druhů ovoce spojených s degustací za dodržení hygienických předpisů. Vyučující výuku obohacoval o své zkušenosti z vlastní odborné praxe. Výuka předmětu technologie přípravy pokrmů je realizována propojením teorie s praxí přímo ve škole ve cvičné učebně. V teorii byla využívána názorná prezentace probíraných témat a ukázky tepelných úprav pokrmů z webové aplikace Kulinářského umění. Výuka byla vedena v delším časovém bloku, ve kterém bylo téma procvičeno prakticky včetně degustace připravených pokrmů. Vyučující zhodnotil znalosti, samostatnost, ale i spolupráci ve skupině a dodržování postupů a hygieny při práci. Závěrem zhodnotili svou práci i žáci. V předmětu sommelierství byla využita frontální výuka s názornými ukázkami inventáře. Forma individuální byla využita při diagnostice znalostí z minulé hodiny a při vyhledávání informací. Vyučovací hodina byla časově plně využita a na závěr zhodnocena.

Odborný výcvik oboru vzdělání Kuchař-číšník byl sledován na pracovišti školy pro výuku odborného výcviku (školní jídelna a bistro školy). Ve školní jídelně se žáci pod dohledem vedoucího učitele podíleli na přípravě pokrmů, dále měli na starosti prodej nápojů a minutkových pokrmů, obsluhovali pokladnu a na konci výuky prováděli vyúčtování, úklid a inventuru. Žáci 2. a 3. ročníku, kteří vykonávali odborný výcvik v bistru pod vedením vedoucího učitele, byli vedeni k odpovědnosti, pečlivosti, komunikaci se zákazníky, procvičovali si finanční gramotnost a pečovali o svěšené prostředí z hlediska hygieny a estetiky. Odborný výcvik je také realizován na smluvních pracovištích pod vedením instruktorů.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Škola využívá k získávání průběžných výsledků žáků standardní interní nástroje: testy, písemné práce, ústní zkoušení. Významnou zpětnou vazbu získává škola také od spolupracujících firem, ve kterých žáci absolvují odborný výcvik či praxi. Individuální a celkové výsledky vzdělávání žáků jsou pravidelně vyhodnocovány na jednání pedagogické rady, analyzovány jsou rovněž v rámci jednotlivých předmětových komisí.

Prostřednictvím elektronického informačního systému jsou výsledky vzdělávání operativně dostupné žákům i jejich zákonným zástupcům.

Žáci oboru vzdělání s výučním listem u závěrečných zkoušek dosahují velmi dobrých výsledků. U žáků s maturitní zkouškou výsledky většinou korespondují s jejich studijními předpoklady a hodnocením v průběhu vzdělávání. Pozitivním zjištěním je skutečnost, že žáci jsou většinou úspěšnější v profilové části zkoušky prověřující jejich odborné kompetence. Míra úspěšnosti žáků ve společné části maturitní zkoušky se výrazně liší u jednotlivých oborů. Problematické jsou zejména výsledky z českého jazyka a anglického jazyka (didaktický test) u oboru vzdělání Podnikání.

Školní poradenské pracoviště je tvořeno výchovnou poradkyní a školní metodičkou prevence v jedné osobě a kariérovou poradkyní. Výchovná poradkyně řeší problémy žáků dle potřeby ve spolupráci s ostatními pedagogy i zákonnými zástupci, v případě potřeby iniciuje návštěvu školského poradenského zařízení. Na základě doporučení poradenského zařízení jsou žákům vytvářeny plány pedagogické podpory. Škola průběžně sleduje případné signály všech forem rizikového chování, přičemž má jasná pravidla, jak v případech rizikového chování efektivně postupovat. Díky vhodně nastaveným pravidlům, v případě absence žáků a jejich důslednému uplatňování, se škole daří úspěšně řešit problémy spojené s vysokou či neomluvenou absencí. Témata z oblasti prevence rizikového chování a zdravého způsobu života jsou zařazována také do výuky. Pravidelné adaptační kurzy posilují vytváření zdravých vztahů v rámci školního kolektivu. Vzdělávací nabídka je doplňována o školní a mimoškolní aktivity (besedy, exkurze, návštěvy knihoven, divadelní představení, sportovní akce, zahraniční zájezdy aj.), které dávají příležitosti k aktivizaci žáků a přispívají k všestrannému rozvoji jejich osobnosti. Žáci mají možnost se individuálně profilovat podle svých zájmů a plánovaného budoucího studijního nebo profesního zaměření. Důležitým ukazatelem v hodnocení dosahovaných výsledků vzdělávání je každoroční úspěšnost žáků v řadě soutěží. Nadstandardním rozšířením dovednosti a vědomosti žáků z oblasti gastronomie je možnost absolvování certifikovaných kurzů (např. barmanský, baristický, sommeliérský, cukrářský, foodstyling, bartender).

K uskutečnění koncepčních záměrů a naplňování profilu absolventa přispívá spolupráce s profesními svazy a dalšími subjekty, která umožňuje škole reagovat na potřeby trhu práce, zavádět nové technologie do odborné výuky a zprostředkovat žákům důležité informace o možnostech jejich budoucího profesního uplatnění. Spolupráce se zákonnými zástupci žáků se zaměřuje na poskytování informací o průběhu a výsledcích vzdělávání žáků a řešení vzdělávacích a výchovných problémů.

Od září školního roku 2023/2024 probíhá ve škole výuka některých odborných předmětů ve dvou cizích jazycích (v německém nebo anglickém). Cílem je snadnější uplatnění absolventů na trhu práce, umožnění pracovat v zahraničí. Výuka probíhá v předmětu technologie přípravy pokrmů u oboru vzdělání Kuchař – číšník v prvním ročníku, kde se zaměřuje na odbornou slovní zásobu používanou v oboru, v předmětu technologie obsluhy v oboru vzdělání Hotelnictví ve druhém ročníku. V oboru vzdělání Cestovní ruch je výuka vedena dvojjazyčně ve třetím ročníku v předmětu praktická cvičení z cestovního ruchu. Škola spolupracuje se dvěma zahraničními školami podobného typu v Německu a na Slovensku se kterými realizuje projekt ERASMUS zaměřený na čtrnáctidenní mobilitu žáků.

Závěry

Vývoj školy

- Od poslední provedené inspekční činnosti v roce 2017 došlo ve škole k pozitivnímu posunu v materiální oblasti: modernizována a dovybavena byla výuková kuchyně.
- Došlo k navýšení počtu žáků ze 109 na 291 a tříd z osmi na 18.
- Ke změnám došlo ve vedení školy na pozici zástupkyň ředitelky.
- Od školního roku 2023/2024 probíhá výuka některých odborných předmětů v cizím jazyce

Silné stránky

- Významným prvkem posilujícím kvalitu vzdělávání je trvalá spolupráce školy s externími partnery umožňující žákům získávat potřebné kompetence v reálném pracovním prostředí. (1.5)
- Zapojování se do četných projektů za účelem modernizace odborných pracovišť, získávání nových pomůcek a zařízení pro výuku praxe a odborného výcviku. (2.4)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Slabé stránky (oblasti ke zlepšení)

- Malé využití aktivizujících metod, opomíjení didaktických závěrů v části výuky, nevyužívání formativního hodnocení, vzájemného hodnocení žáků podle stanovených kritérií či sebereflexe vlastního učebního pokroku. (4.2)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- Aktivizovat žáky zařazením účinných metod a forem výuky, využívat formativní hodnocení, zefektivnit závěry vyučovacích hodin, diferencovat požadavky podle schopností a dovedností žáků, důsledněji dbát na individuální přístup, upevňovat probírané učivo, vést žáky k sebereflexi.

Pro účely zvýšení dotací právnická osoba vykonávající činnost školy dosahuje výsledků hodnocení požadovaných dle § 5 odst. 3 písm. b) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů.

Stanovení lhůty

Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá ředitelce školy ve lhůtě do 30 dnů od marného uplynutí lhůty pro podání připomínek k obsahu inspekční zprávy, resp. od doručení stanoviska k připomínkám, přijmout opatření k odstranění nedostatků zjištěných inspekční činností. Tyto nedostatky jsou formulovány v části slabé stránky (oblasti ke zlepšení). Ve stejné lhůtě písemně informujte Českou školní inspekci, jaká byla přijata opatření, a to prostřednictvím datové schránky (g7zais9).

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Zřizovací listina Akademie hotelnictví a cestovního ruchu – střední škola, s.r.o. vydaná zřizovatelem školy na základě rozhodnutí MŠMT čj.: 28.048/97-60 dne 1. 9. 1997 a jeho změnou vydanou MŠMT pod čj.: MSMT-3222/2012-25 dne 21. 1. 2012 platná od 4. 1. 2013
2. Jmenovací dekret ředitele školské právnické osoby Akademie hotelnictví a cestovního ruchu s.r.o. vydané zřizovatelem organizace s účinností od 20. 10. 2014
3. Osvědčení o kvalifikačním studiu pro ředitele škol a školských zařízení vydané Krajským centrem vzdělávání a jazykovou školou Plzeň č. 15-0001-01 dne 20. 4. 2016
4. Doklady o dosaženém odborném vzdělání pedagogických pracovníků
5. Rozhodnutí o povolení výuky některých předmětů v cizím jazyce vydané MŠMT pod čj.: MSMT-1420/22-1 dne 17. 4. 2023 s účinností od 1. 9. 2023
6. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2022/2023
7. Zápisy z pedagogických rad a provozních porad za školní rok 2023/2024
8. Rozvrh hodin na školní rok 2023/2024
9. Školní vzdělávací programy pro obory vzdělání Podnikání, Hotelnictví, Cestovní ruch a Kuchař-číšník platné pro školní rok 2023/2024
10. Školní řád platný pro školní rok 2023/2024
11. Preventivní strategie školy a program proti šikanování pro roky 2021 až 2027

Poučení

Podle § 174 odst. 11 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 prostřednictvím datové schránky (g7zais9), a to k rukám ředitele inspektorátu.

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 místně příslušném inspektorátu České školní inspekce. Zároveň je inspekční zpráva zveřejněna na webových stránkách České školní inspekce a v informačním systému InspIS PORTÁL.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Ing. Drahuše Šefčíková, školní inspektorka, vedoucí inspekčního týmu

Mgr. Helena Lyerová, školní inspektorka

Ing. Václava Matasová, kontrolní pracovnice

Ing. Magda Netíková, odborník na gastronomické vzdělávání

13. 1. 2024