



**Česká školní inspekce  
Karlovarský inspektorát**

# INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIK-577/15-K

<b>Název právnické osoby vykonávající činnost školy</b>	Hotelová škola Mariánské Lázně
<b>Sídlo</b>	Komenského 449/2, 353 01 Mariánské Lázně
<b>E-mail právnické osoby</b>	<a href="mailto:hotelova.skola@post.cz">hotelova.skola@post.cz</a>
<b>IČO</b>	00 077 119
<b>Identifikátor</b>	600 009 033
<b>Právní forma</b>	příspěvková organizace
<b>Zastoupená</b>	Ing. Jiřím Chumem, ředitelem školy
<b>Zřizovatel</b>	Karlovarský kraj
<b>Místo inspekční činnosti</b>	Komenského 449/2, Poštovní 7, Mariánské Lázně Grandhotel Pacifik, Mírové nám. 84/1, Mariánské Lázně Lázeňský hotel HVĚZDA – SKALNÍK, Goethovo náměstí 7, Mariánské Lázně Lázeňský hotel NOVÉ LÁZNĚ, Reitenbergerova 53, Mariánské Lázně
<b>Termín inspekční činnosti</b>	29. září – 2. října 2015, 10. a 16. října 2015

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

## **Předmět inspekční činnosti**

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle § 174 odst. 2 písm. b) školského zákona, zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle příslušných vzdělávacích programů.

Inspekční činnost zaměřená na posouzení odstranění nedostatků zjištěných při předchozí inspekční činnosti (inspekční zpráva čj. ČŠIK-989/14-K) a účinnost preventivních opatření zamezujících jejich opakování.

Inspekční činnost byla na základě podnětu zaměřená na oblast praktického vyučování.

Hodnocené období je školní rok 2014/2015 a 2015/2016 k datu inspekční činnosti.



## Charakteristika

**Hotelová škola Mariánské Lázně** (dále „škola“) vykonává činnost střední školy.

Ve školním roce 2015/2016 škola poskytuje vzdělávání v denní formě oborů středního vzdělání s maturitní zkouškou 65-42-M/01 Hotelnictví a 65-41-L/51 Gastronomie a v oboru vzdělání s výučním listem 65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením Kuchař a Číšník-servírka.

K datu inspekční činnosti **škola vzdělává** 415 žáků v 18 třídách. Počet žáků školy postupně klesá, podle statistických výkazů škola vykázala k 30. 9. 2014 461 žáků, k 31. 3. 2015 427 žáků a k 30. 9. 2015 417 žáků. Od předchozí inspekční činnosti poklesl celkový počet žáků školy o cca 10 %; kapacita školy 1070 žáků je ve školním roce 2015/2016 naplněna na 38,7 %. Pokles počtu žáků školy, především v prvních ročnících, je zapříčiněn snižujícím se zájmem o nabízené obory vzdělání. Častým jevem jsou také odchody žáků v průběhu studia.

**Z celkového počtu** 415 žáků se k datu inspekční činnosti vzdělává 192 žáků v osmi třídách čtyřletých oborů vzdělání s maturitní zkouškou a 35 žáků ve dvou třídách ve dvouletém nástavbovém oboru vzdělání s maturitní zkouškou. V oborech vzdělání s výučním listem škola vzdělává 188 žáků v osmi třídách.

Škola vzdělává k datu inspekční činnosti 10 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, převážně s vývojovými poruchami učení. Žádný žák není vzděláván podle individuálního vzdělávacího plánu. Ve škole se vzdělává 16 žáků – cizinců.

**Vzdělávání žáků** se uskutečňuje podle **školních vzdělávacích programů** (dále „ŠVP“) zpracovaných podle příslušných rámcových vzdělávacích programů pro střední odborné vzdělávání (dále „RVP“): v oboru vzdělání Hotelnictví podle ŠVP s názvem „Hotelnictví a turismus“ platného od 1. 9. 2012 a aktualizovaného k 1. 9. 2015, ve dvouletém nástavbovém oboru vzdělání Gastronomie podle ŠVP „Gastronomie“ platného od 1. 9. 2012 a aktualizovaného k 19. 1. 2015 a dále k 1. 9. 2015. V oboru vzdělání Kuchař-číšník probíhá vzdělávání dle ŠVP „Kuchař“ a ŠVP „Číšník-servírka“ platných od 1. 9. 2009 a aktualizovaných k 19. 1. 2015 a dále k 1. 9. 2015. Aktualizace ŠVP v průběhu školního roku 2014/2015 a k datu 1. 9. 2015 byla provedena v souvislosti s nedostatky zjištěnými při předchozí inspekční činnosti.

**Stravování žáků** je zabezpečeno ve školních restauracích. V rámci praktického vyučování se v době konání odborného výcviku mohou žáci stravovat za částku Kč 31,--, v době teoretického vyučování za Kč 65,--. Tuto možnost však většina žáků z důvodu finanční náročnosti nevyužívá, škola jim umožňuje kupovat si drobné občerstvení ve školním bufetu. Ve školních restauracích se dále stravují zaměstnanci školy, žáci ubytovaní v domově mládeže a veřejnost. Zařízení slouží také k pořádání soukromých společenských akcí.

Informace pro veřejnost škola zveřejňuje ve školní budově a na [www.hotelovaskola.cz](http://www.hotelovaskola.cz).

## Hodnocení podmínek k realizaci vzdělávacích programů

Od předchozí inspekční činnosti (v prosinci školního roku 2014/2015) ředitel školy z důvodu poklesu počtu žáků reorganizoval strukturu řízení formou snížení počtu zástupců ředitele, z původních tří zástupců a jednoho vedoucího učitele praktického vyučování se na řízení vzdělávání podílejí kromě ředitele také zástupce pro teoretické vyučování a zástupkyně pro praktické vyučování (dále „PV“). Od školního roku 2015/2016 zabezpečuje zástupkyně ředitele nově celou oblast PV ve všech oborech, tj. odborný výcvik žáků v oborech vzdělání s výučním listem a průběžnou učební praxi žáků v oborech vzdělání



s maturitní zkouškou včetně souvislé odborné praxe. Přímo podřízeni jsou jí učitelé praktického vyučování a učitelé odborného výcviku.

Ke změnám z výše uvedeného důvodu došlo také v oblasti výkonu specializovaných činností. Původní koordinátorka ŠVP je zaměstnána již jen na částečný úvazek, její funkci převzal zástupce ředitele pro teoretické vyučování. Kumulace velkého rozsahu pracovních činností do rukou jednotlivých pracovníků v oblasti řízení je jednou z příčin zjištěných nedostatků v oblasti kontrolní činnosti, viz níže zjištění České školní inspekce (dále „ČŠI“).

Škola vede **školní matriku** v elektronické a listinné podobě. Porovnáním údajů bylo zjištěno, že například údaje o výsledcích vzdělávání v elektronickém systému (slouží pro předávání údajů do databáze spravované Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, dále „MŠMT“, k tisku vysvědčení apod.) neodpovídají v plné míře údajům o výsledcích vzdělávání uvedeným v třídním výkazu. ČŠI škole doporučuje vést matriku jen jedním způsobem, umožňujícím vedení průkazných záznamů o průběhu a výsledcích vzdělávání.

Nedostatky byly shledány i v oblasti vedení průkazných záznamů o průběhu vzdělávání žáků - třídních knih. Třídní knihy tříd IV. A, IV. C neobsahují v některých případech záznamy o udělení tzv. náhradního volna žákům, kteří absolvovali učební praxi během víkendových dnů. Někteří žáci se tak dle těchto záznamů vzdělávají v šestidenním vyučovacím týdnu. Rovněž záznamy v denících evidence odborného výcviku o průběhu a výsledcích vzdělávání nebyly průkazné (u některých žáků chybělo stvrzení podpisem o seznámení s pravidly bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a případné změny v umístění žáka na jiné pracoviště, poznámky byly zapsány obyčejnou tužkou). Ředitel školy přijal v průběhu inspekční činnosti opatření a nedostatky v záznamech deníků evidence odborného výcviku odstranil.

Škola má nastavený **system kontroly** průběhu praktického vyučování u sociálních partnerů, který však není plně funkční v případě odborné praxe vykonávané žáky převážně v době hlavních prázdnin. Záznamy o vykonané praxi u některých žáků uváděly vykonanou praxi v termínech překračujících délku praxe stanovenou ve školních vzdělávacích programech.

**Školní řád** na požadované úrovni upravuje podrobnosti k výkonu práv a povinností žáků ve vyučování zejména s ohledem na zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků v souladu s právními předpisy. Obsahuje denní řád teoretického vyučování a denní řád odborného výcviku, pro ostatní formy praktického vyučování (např. učební praxe) režim nebyl vymezen. V části Hodnocení a klasifikace stanovuje školní řád kritéria stupňů prospěchu ve vyučovacích předmětech s převahou praktického zaměření a rovněž postup školy v případě, že žáka z některého předmětu nelze hodnotit.

V rozporu s právním předpisem škola nastavila pravidlo pro situaci, kdy se žák bez závažných důvodů nedostaví ke zkoušce pro hodnocení v náhradním termínu (viz kapitola Výsledky vzdělávání). Školní řád se odkazuje na školní vzdělávací program oboru vzdělání Hotelnictví, v němž by mělo být stanoveno absolvování odborné praxe jako podmínka pro ukončení ročníku. ŠVP „Hotelnictví a turismus“ (viz dále) určuje týdenní rozsah odborné praxe realizované v jednotlivých ročnících, v oblasti hodnocení praxe však nebyly stanoveny zásady hodnocení v případě, že žák odbornou praxi neabsolvuje. Dokumentace školy se omezovala pouze na požadavek doložení absolvování odborné praxe.

V průběhu inspekční činnosti ředitel školy přijal opatření a upravil postup školy v případě, že žáka na konci klasifikačního období nelze hodnotit. Dále školní řád na základě doporučení ČŠI aktualizoval v souladu se změnami, které škola realizovala (např. zavedení elektronického informačního systému pro informování žáků a zákonných zástupců



o výsledcích vzdělávání, změna oborové struktury apod.) a do školního řádu doplnil režim školy pro další formy praktického vyučování.

Ačkoliv školní řád stanovuje podrobnosti k výkonu práva žáků zakládat v rámci školy samosprávné orgány, volit a být do nich voleni, žákovská samospráva ve škole nadále nepracuje (zjištěno již při předchozí inspekční činnosti). Česká školní inspekce škole doporučuje iniciovat zřízení samosprávného orgánu žáků pro účinnou komunikaci mezi nimi a vedením školy.

**Výchovu a vzdělávání ve škole zajišťuje** 47 učitelů, jejich počet se od poslední inspekční činnosti snížil o dva učitele (z důvodu úbytku žáků), některým učitelům byl snížen pracovní úvazek. Oblast praktického vyučování zabezpečuje 22 odborně kvalifikovaných pedagogů. **Systém dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků** je uskutečňován v souladu s potřebami školy, jejími finančními podmínkami a zaměřením jednotlivých učitelů (např. marketing-hotelový průmysl, využití výpočetní techniky v oboru vzdělání Kuchař-číšník, propagace a publicita školy, semináře v cizích jazycích).

**Škola hospodaří** s finančními prostředky poskytnutými ze státního rozpočtu, které tvoří přibližně 67 % z celkových výnosů školy, s vlastními finančními prostředky, které tvoří příjmy z vlastní a doplňkové činnosti a finanční prostředky fondů. Dalším zdrojem jsou finanční prostředky poskytnuté zřizovatelem na úhradu provozních nákladů. Nad rámec rozpočtu škola obdržela v hodnoceném období roku 2014 finanční prostředky na rozvojové projekty z prostředků MŠMT, které byly účelově určené na navýšení platů pedagogických pracovníků a pracovníků regionálního školství. Dále obdržela účelově přidělené finanční prostředky z fondů Evropské unie (dofinancování projektu „Moderní výuka s použitím nových učebních materiálů“, který probíhal v letech 2012 až 2014) a finanční prostředky z rozpočtu zřizovatele na získání odborné kvalifikace pedagogických pracovníků a testování žáků. V roce 2015 škola pořídila informační a komunikační technologie za cca 219 tis. korun.

V hodnoceném období škola čerpala finanční prostředky z poskytnutých darů Sdružení rodičů, Nadačního fondu a společnosti Život dětem, o. p. s. (PC pro Infocentrum školy, WI- FI, sportovní náčiní, knihy do knihovny, příspěvky na soutěže, školní exkurze, odměny nejlepším maturantům, reprezentace školy a nákup učebních pomůcek a potřeb pro výuku).

V současné době škola připravuje projekt na „Snížení energetické náročnosti provozu Hotelové školy ML“ zaměřený na zateplení obvodových plášťů budovy a půdy a modernizaci osvětlení v objektu. Finanční prostředky škola plánuje získat z fondů Evropské unie a z vlastních zdrojů ve výši cca 10 mil. korun, ukončení realizace projektu předpokládá v prosinci 2020. Dále škola připravuje projekt „Výměna oken, oprava a zateplení fasády v budově v ul. Poštovní“.

**Řízení školy je plánovité, kontrolní mechanismy, především v oblasti vedení pedagogické dokumentace a v oblasti praktického vyučování, však nejsou zcela účinné. V souvislosti se zjištěnými nedostatky je žádoucí oblast kontroly posílit, případně přerозdělit některé kompetence zástupce ředitele a vedoucí učitelky praktického vyučování. Finanční a materiální podmínky, zejména podmínky pro praktické vyučování, umožňují naplňování cílů školních vzdělávacích programů. Personální podmínky jsou na požadované úrovni. Obsah školního řádu ředitel doplnil v průběhu inspekční činnosti.**



## Hodnocení průběhu vzdělávání ve vztahu ke vzdělávacím programům

Všechny ŠVP byly ředitelem školy zveřejněny na přístupném místě ve škole. Na základě zjištění z přechozí inspekční činnosti škola aktualizovala školní vzdělávací programy k datu 19. 1. 2015 a dále k datu 1. 9. 2015, aktualizace byla učiněna dle požadavku k odstranění zjištěných nedostatků z předchozí inspekční činnosti.

V rámci inspekčního hodnocení byl posuzován soulad nejnovějších verzí školních vzdělávacích programů s příslušnými rámcovými vzdělávacími programy.

Ve ŠVP „**Gastronomie**“ aktualizovaném k 19. 1. 2015 a dále k 1. 9. 2015 byly odstraněny nedostatky zjištěné při předchozí inspekční činnosti. Nesoulad spočíval v nenaplnění minimálního počtu hodin za celou dobu vzdělávání stanoveného v příslušném RVP. Minimální počet vyučovacích hodin v učebním plánu je v souladu s RVP. V aktualizovaném ŠVP byl zjištěn nesoulad s RVP v součtu minimálního počtu vyučovacích hodin za studium a v součtu celkových týdenních dotací uvedených v učebním plánu. V průběhu inspekční činnosti byl tento nedostatek odstraněn, stejně jako nedostatky v kapitole Organizace výuky, kde nebyly popsány průběh odborné praxe a způsob a kritéria hodnocení odborné praxe. Současně byly doplněny chybějící způsob a kritéria hodnocení učební praxe, jež se realizuje v předmětech Obchodní korespondence a Práce s počítačem.

Ve ŠVP „**Kuchař**“ a ŠVP „**Číšník-servírka**“ aktualizovaných k 19. 1. 2015 a dále k 1. 9. 2015 byly odstraněny nedostatky zjištěné při předchozí inspekční činnosti (v kapitole Charakteristika byl doplněn popis přístupu ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a uvedeny podmínky přijímacího řízení a ukončování studia, včetně souladu počtů hodinových dotací ve vyučovacích předmětech Technologie, Potraviny a výživa, Stolničení a Odborný výcvik s počty hodin uvedených v učebních plánech). Ve vyučovacích předmětech Stolničení a Odborný výcvik nedostatky odstraněny nebyly. Ve ŠVP Kuchař neodpovídal součet počtu hodin v učebním plánu počtu hodin uvedených v RVP. V průběhu inspekční činnosti ředitel školy přijal opatření a uvedené nedostatky odstranil.

ŠVP „**Hotelnictví a turismus**“ aktualizovaný od 1. 9. 2015 nebyl k datu inspekční činnosti v souladu s RVP: počet disponibilních hodin uvedený v učebním plánu neodpovídal počtu uvedenému v RVP. V kapitole Organizace výuky nebyly uvedeny způsob a kritéria pro hodnocení odborné praxe stejně jako způsob a kritéria pro hodnocení a výstup z učební praxe. V průběhu inspekční činnosti přijal ředitel školy opatření a uvedené nedostatky odstranil.

Žáci oboru vzdělání **Hotelnictví** realizují **praktické vyučování** formou odborné praxe, učební praxe a formou cvičení. Výuka předmětů Technologie přípravy pokrmů a Technika obsluhy a služeb probíhá v prvních dvou ročnících vzdělávání pravidelně podle rozvrhu hodin každý týden v několikahodinových blocích v celkovém rozsahu 15 týdenních vyučovacích hodin, z toho 11 z nich je koncipováno jako **cvičení** v laboratorních školních kuchyních a ve školní restauraci (obsluha hostů). Podílí se na naplňování vzdělávací oblasti Gastronomie, jejíž hodinovou dotací škola posílila z disponibilních hodin na téměř dvojnásobek oproti požadavku RVP Hotelnictví, a přispěla tak k profilaci ŠVP. Při výuce jsou třídy děleny na skupiny, zejména z důvodů bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygienických požadavků podle platných právních předpisů.

**Učební praxi** realizují žáci třetího a čtvrtého ročníku v rámci samostatného předmětu s hodinovou dotací pěti týdenních vyučovacích hodin v ročníku, které škola čerpá z disponibilních vyučovacích hodin. Učební praxi škola uskutečňuje jednak pravidelně



v týdenních blocích ve školní restauraci a na pracovištích fyzických a právnických osob a dále na nepravidelných gastronomických akcích. Škola přizpůsobila organizaci výuky potřebě sloučit (z důvodu efektivity výuky) pravidelnou učební praxi do týdenního bloku a vyučování rozvrhla nerovnoměrně do pětítýdenního vzdělávacího cyklu. V jednom týdnu probíhala učební praxe v rozsahu 25 vyučovacích hodin, do rozvrhu dalších čtyř týdnů byly zařazeny ostatní předměty tak, aby byl v rámci cyklu pokryt počet vyučovacích hodin stanovený učebním plánem. Docházelo tak k tomu, že v jednom týdnu nebyl naplňován minimální týdenní počet povinných vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících, který je v RVP stanoven na 29 hodin, naopak v dalších týdnech byla překročena hranice 35 hodin stanovená právním předpisem.

Z dokumentace školy (zápis z porady ze dne 25. 8. 2015) vyplývá, že vyučovací hodina učební praxe trvá 60 minut, což je v rozporu s právním předpisem, který stanoví délku vyučovacích hodin na 45 minut. Nedostatek je nutné odstranit ve stanovené lhůtě.

Z rozvrhu vyučovacích hodin a ze záznamů v třídních knihách vyplývá, že týdenní hodinová dotace vyučování **ve vyučovacím předmětu Tělesná výchova** stanovená v ŠVP „Hotelnictví a turismus“ není v hodnoceném období naplňována, neboť je realizována v rozsahu 8 vyučovacích hodin v cyklu místo 10 vyučovacích hodin (hodinová dotace 2 hodiny týdně stanovená učebním plánem je přepočtena na 10 hodin v pětítýdenním cyklu). Dále ve školním roce 2015/2016 ve čtvrtém ročníku nebyla výuka pro třetí cizí jazyk rozvržena v souladu s hodinovou dotací stanovenou učebním plánem; namísto 15 vyučovacích hodin v cyklu je rozvrhem stanoveno pouze 12 vyučovacích hodin. V průběhu inspekční činnosti ředitel školy přijal opatření a s účinností od 1. 11. 2015 stanovil rozvrh hodin v souladu s učebním plánem, organizace výuky tak respektuje minimální a maximální počet vyučovacích hodin.

**Nepravidelné gastronomické akce** se jako součást vyučování uskutečňují vzhledem k charakteru oboru vzdělání i mimo rozvrh hodin, v některých případech také o víkendech. V rámci této části učební praxe jednotliví žáci čtvrtého ročníku realizují tzv. manažerskou praxi, v rámci které pod vedením učitele organizačně zabezpečí akci ve funkci vedoucí obsluhy, vedoucí výroby a účastní se jí i další žáci školy (jejich výběr zajišťuje žák vykonávající manažerskou praxi). Organizace těchto akcí není v ŠVP ani školním řádu blíže stanovena. Vnitřní předpis školy stanoví pouze, že pracovní doba žáků (jejich pobyt na pracovišti) je max. šest hodin, včetně přestávek, tzn. celkem pět hodin učební praxe (příkaz ředitele č. 1/2012 ze dne 16. 4. 2012). Česká školní inspekce kontrolou takto organizované sobotní akce dne 10. 10. 2015 zjistila, že žáci (čtvrtých ročníků) jsou na pracovišti přítomni déle než uvedených šest hodin, kdy vykonávají učební praxi. V záznamech z jednání, která vedla ČŠI se žáky školy, někteří uvedli, že byli uvedenou sobotu na akci přítomni např. od 9:00 do 1:00 druhého dne. Záznamy školy o průběhu těchto akcí jsou neprůkazné. Ze záznamů v třídních knihách vyplývá, že někteří žáci absolvují v rozporu s právním předpisem šestidenní vyučovací týden, neboť přidělování volna za tyto nepravidelné gastronomické akce není systematické. ČŠI stanoví lhůtu pro úpravu organizace vzdělávání v pětítýdenním vyučovacím týdnu a pro vedení průkazných záznamů o odpracované době žáků.

ČŠI kontrolou třídních knih a rozhovory se žáky zjistila, že někteří žáci na základě rozhodnutí školy realizují učební praxi rovněž v době, kdy v jejich třídě probíhá teoretické vyučování. Škola v těchto případech neumožňuje žákům vzdělávání v rozsahu stanoveném ŠVP a nestanovila ani způsob náhrady výuky kromě ústního pokynu, že si žáci mají látku individuálně doplnit. Zejména pro žáky čtvrtých ročníků je tento postup nevyhovující, podpora rozvoje klíčových kompetencí a jazykových dovedností stanovených v ŠVP je tak oslabována.



**Realizace učební praxe** je prováděna na základě smluv s poskytovateli praktického vyučování (hotely a restaurace). Některé ze smluv neobsahují obory vzdělání, druhy činností, které žáci při praktickém vyučování budou vykonávat, dále neobsahují počet žáků, kteří se zúčastní praktického vyučování, a není v nich stanoven způsob odměňování žáků. K odstranění nedostatku stanoví ČŠI lhůtu. ČŠI škole rovněž doporučuje aktualizovat a upřesnit informace o učební praxi včetně průběhu tzv. gastronomických akcí pro všechny účastníky vzdělávání.

V RVP oboru vzdělání Hotelnictví je závazně stanoven minimální rozsah **odborné praxe** pět týdnů za celou dobu vzdělávání, přičemž část odborné praxe lze vykonávat i v období školních prázdnin (dále „prázdniny“) v rozsahu nejdéle dvou týdnů. ŠVP stanovuje rozsah odborné praxe v prvním až třetím ročníku vždy po dvou týdnech, odborná praxe může probíhat v období od druhé poloviny června do konce srpna s tím, že vyučování se v souladu s právním předpisem ve druhém pololetí školního roku krátí o příslušný počet vyučovacích dnů. Žáci si domlouvají praxi na pracovištích fyzických a právnických osob v tuzemsku i v zahraničí samostatně. Nastavený princip nezaručuje, že nebude překročen rozsah realizované praxe v době prázdnin. Škola v rozporu s právními předpisy neuzavřela s těmito subjekty smlouvu o obsahu a rozsahu praktického vyučování a o podmínkách pro jeho konání (dále „smlouva“). ČŠI stanoví k odstranění nedostatků lhůtu. Žáci škole dokládají potvrzení o realizaci praxe předepsaného rozsahu na formuláři předepsaném školou; jeho součástí je náplň odborné praxe, období, rozsah a potvrzení o vykonané odborné praxi včetně jejího hodnocení. Analýzou vyplněných potvrzení bylo zjištěno, že rozsah doložené praxe u některých žáků přesahuje dva týdny stanovené příslušným ŠVP. O absolvování odborné praxe škola vede záznam ve školní matrice, konkrétně v třídním výkazu. ČŠI doporučuje nastavit kontrolní proces (vč. stanovení odpovědnosti) počínaje posuzováním vhodnosti subjektu, u něhož se odborná praxe má konat, přes smluvní zabezpečení, kontrolu rozsahu realizace praxe v době prázdnin, kontrolu průběhu praxe až po její hodnocení.

Žáci nástavbového oboru vzdělání **Gastronomie** realizují praktické vyučování v rozsahu stanoveném RVP formou odborné praxe v každém ročníku po jednom týdnu a dále formou **učební praxe** v rozsahu čtyř týdenních vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání ve vyučovacích předmětech Práce s počítačem a Obchodní korespondence, které naplňují vzdělávací oblasti Hotelový provoz a Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích.

Ze záznamů v třídních knihách a z další evidence školy vyplývá, že v hodnoceném období **odbornou praxi** realizovali žáci prvního ročníku v týdnu stanoveném školou na pracovištích fyzických a právnických osob. Žáci škole doložili potvrzení o realizaci praxe na formuláři předepsaném školou. Žáci druhých ročníků realizovali odbornou praxi v podobě přípravy a formou aktivní účasti na akcích pořádaných školou v průběhu školního roku (Den otevřených dveří, Den žakovských dovedností) a dále formou vyhotovení písemného výstupu, tzv. manažerské práce (na jedné z pěti akcí v průběhu měsíců listopad a prosinec 2014).

Žáci oborů vzdělání Kuchař a Číšník-servírka realizují praktické vyučování formou **odborného výcviku**, který je součástí učební plánu. Odborný výcvik se uskutečňuje formou produktivních činností na smluvních pracovištích hotelů např. v Mariánských Lázních nebo Františkových Lázních.

**Průběh vzdělávání** byl sledován v praktickém vyučování ve vyučovacích předmětech Technologie přípravy pokrmů (cvičení), Technika obsluhy a služeb (cvičení), Učební praxe, Odborný výcvik v reálném provozu, a to ve škole (školní kuchyně, restaurace, bar, bufet) a



v hotelech v Mariánských Lázních. Výuka byla zajištěna odborně kvalifikovanými učiteli, v jednom případě instruktorem. Vzdělávací cíle byly vhodně stanoveny, žákům se dařilo je plnit. Vyučující účelně využívali kombinaci různých organizačních forem vzdělávání, v průběhu výuky žáky motivovali k činnostem, které byli žáci schopni vykonávat samostatně či s částečnou dopomocí. Velmi náročná organizace a koordinace činností s ohledem na jejich časovou provázanost byly dobře zabezpečeny, dařilo se udržet příjemnou pracovní atmosféru při výuce. Důraz na rozvoj dovedností žáků s promyšlenou vazbou na teoretické předměty, efektivní využívání inventáře na úseku obsluhy a technologického vybavení na výrobním úseku a vedení žáků k pracovním návykům a k dodržování pravidel bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci svědčí o velmi dobré úrovni podpory rozvoje klíčových a odborných kompetencí žáků a rozvoje osobností žáků, které jsou stěžejní pro naplňování profilu absolventa.

*Nedostatky ve školních vzdělávacích programech zjištěné při předchozí inspekční činnosti škola odstranila ve lhůtě stanovené ČŠI. V aktualizovaných školních vzdělávacích programech, podle nichž probíhá vzdělávání, byly zjištěny další dílčí nedostatky. Ředitel školy v průběhu inspekční činnosti uvedené nedostatky odstranil a školní vzdělávací programy znovu aktualizoval. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání škola vytváří podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou praktického vyučování. V průběhu praktického vyučování jsou aplikovány znalosti získané v teoretických předmětech v reálných situacích. Zjištěné nedostatky ve školním řádu a ve stanoveném rozvrhu hodin odstranil ředitel školy v průběhu inspekční činnosti. Pro odstranění řady nedostatků zjištěných v organizaci praktického vyučování stanoví ČŠI lhůtu.*

### **Hodnocení výsledků vzdělávání ve vztahu k vzdělávacím programům**

Průběžně jsou žáci a jejich zákonní zástupci (resp. rodiče zletilých žáků) informováni o **výsledcích vzdělávání** elektronickou cestou prostřednictvím dálkového internetového přístupu. Škola má dobře nastavený systém i pro přenos informací z míst, kde probíhá praktické vyučování u zaměstnavatelů.

Škola v souladu s právními předpisy ve školním řádu nastavila postup školy v případě, že žáka nelze hodnotit na konci klasifikačního období; stanovila také formu, jakou má probíhat hodnocení v náhradním termínu (tzv. dodatečnou zkoušku). Nedostatkem v oblasti hodnocení výsledků vzdělávání je, že v případě, kdy se žák bez závažných důvodů ke zkoušce nedostavil, byl z této zkoušky hodnocen stupněm prospěchu nedostatečný; to je v rozporu s právním předpisem, který stanoví, že nelze-li žáka hodnotit z některého předmětu, uvede se na vysvědčení u příslušného předmětu místo stupně prospěchu slovo „nehodnocen(a)“.

Analýzou předložených údajů o výsledcích vzdělávání žáků ve druhém pololetí školního roku 2014/2015 a školou provedeného vlastního vyhodnocení **výsledků maturitních a závěrečných zkoušek** bylo zjištěno, že žáci obecně dosahují lepších výsledků vzdělávání v praktickém než v teoretickém vyučování, u maturitních zkoušek jsou výsledky profilové části maturitních zkoušek lepší než v části společné. Výsledky vzdělávání odpovídají zjištěním v oblasti dovedností žáků při hospitační činnosti ČŠI. Maturitní zkoušku konalo 46 žáků oboru vzdělání Hotelnictví, jeden žák zkoušku nekonal. Ve společné části maturitní zkoušky prospělo 98 % žáků, v profilové části maturitní zkoušky prospělo 100 % žáků. Maturitní zkoušku dále konalo 16 žáků oboru vzdělání Gastronomie, 3 žáci maturitní





zkoušku nekonali. Ve společné části maturitní zkoušky prospělo 93 % žáků, v profilové části maturitní zkoušky prospělo 100 % žáků. U závěrečných zkoušek celkem prospělo 81 % žáků (47 žáků zkoušku konalo, 6 žáků zkoušku nekonalo), z toho v písemné zkoušce prospělo 81 % žáků, v praktické zkoušce z odborných předmětů prospělo 98 % žáků a v ústní zkoušce prospělo 96 % žáků.

Vyhodnocení výsledků vzdělávání žáků v praktickém vyučování škola každoročně podává ve výroční zprávě o činnosti školy. Dovednosti žáků představuje veřejnosti zejména při realizaci praktického vyučování přímo v reálném provozu a při prezentačních akcích školy.

Významným výstupem, který žáci maturitních oborů zpracovávají v průběhu vzdělávání, je seminární práce (legenda k manažerské práci), která je předmětem hodnocení v příslušném ročníku. Tato práce má velký význam pro přípravu na maturitní zkoušku, neboť jedna z profilových maturitních zkoušek se koná formou zpracování maturitní práce a její obhajoby na jedno z témat vypsaných ředitelem školy.

Pro naplňování ŠVP má velký význam **spolupráce se sociálními partnery**, kterými jsou v oblasti zajišťování praktického vyučování zejména hotely, restaurace, cateringové společnosti a lázeňské společnosti. Škola nad rámec ŠVP žákům nabízí i další odborné kurzy (např. barmanské, sommeliérské, baristické, kuchařské apod.) pro rozšíření možností pracovního uplatnění žáků.

**Nadané žáky** škola podporuje při přípravě a účasti v soutěžích. V hodnoceném období se žáci školy zapojili do více než deseti odborných soutěží na regionální i celostátní úrovni, v téměř polovině z nich dosáhli na nejlepší umístění.

Při zajišťování teoretické výuky a praktického vyučování na pracovištích poskytovatele byli žáci poučováni o **bezpečnosti a ochraně zdraví** první den na začátku školního roku nebo v den nástupu na pracoviště, toto bylo zaznamenáno v třídních knihách a v denících evidence odborného výcviku pro jednotlivé ročníky. V několika osobních kartách žáků, které jsou součástí evidence odborného výcviku, bylo zjištěno, že žáci byli poučeni o BOZ, ale jejich podpisy, které poučení stvrzují, chyběly. Ředitel školy přijal v průběhu inspekční činnosti opatření a nedostatek odstranil.

V době školních prázdnin vykonávali žáci odbornou praxi v rámci praktického vyučování na pracovištích různých poskytovatelů. Škola však neměla přehled o tom, kde jednotliví žáci odbornou praxi vykonávali, a tím nezajistila bezpečnost a ochranu zdraví žáků při vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech. K odstranění tohoto nedostatku ČŠI stanoví lhůtu.

**Škola zjišťuje a vyhodnocuje výsledky vzdělávání žáků, spolupráce se sociálními partnery účinně podporuje naplňování školních vzdělávacích programů zejména v oblasti praktického vyučování. U maturitních zkoušek dosahují žáci v praktickém vyučování lepších výsledků než ve vyučování teoretickém. V průběhu odborné praxe v době školních prázdnin škola nezajistila bezpečné prostředí pro žáky školy.**

## Závěry

- a) Silnou stránkou školy je její profilace a vzdělávací nabídka. Při realizaci praktického vyučování škola účinně spolupracuje se sociálními partnery. Spolupráce s nimi umožňuje žákům školy uplatnit získané teoretické znalosti při praktických činnostech, významně přispívá k rozvoji odborných kompetencí a sociální gramotnosti žáků a zároveň podporuje možnost uplatnění absolventů školy na trhu



- práce. Pozitivním zjištěním je podpora nadaných žáků v odborných soutěžích, škola tak účinně rozvíjí jejich klíčové a odborné kompetence.
- b) Nastavená pravidla a mechanismy k organizování vlastní činnosti v oblasti praktického vyučování patří ke slabým stránkám školy. Některá pravidla nejsou v souladu s právními předpisy, kontrolní mechanismy v této oblasti nejsou zcela funkční. Oblast tvorby a aktualizace školních vzdělávacích programů vyžaduje koordinaci.
- c) Třídní knihy neobsahují průkazné záznamy o učební praxi žáků, další záznamy o její realizaci rovněž nejsou vedeny dostatečně průkazně.
- d) Škola nestanovila způsob doplnění teoretické výuky v případě, že žák v této době koná praktické vyučování.
- e) V případě, že žáci vykonávají praxi o víkendu, není jim v některých případech následně stanoveno volno, šestidenní vyučovací týden je tak nastaven v rozporu s právními předpisy.
- f) Škola ve školním roce 2014/2015 nenaplňovala při výuce předmětu Tělesná výchova týdenní hodinovou dotaci podle školního vzdělávacího programu „Hotelnictví a turismus“.
- g) Délka vyučovacích hodin pro učební praxi není stanovena podle požadavku právního předpisu.
- h) Škola v rozporu s právními předpisy neuzavřela smlouvu se subjekty realizujícími odbornou praxi žáků oboru vzdělání Hotelnictví, v této souvislosti nezajistila v požadovaném rozsahu bezpečné prostředí pro žáky v jejím průběhu.
- i) Smlouvy o zajištění praktického vyučování žáků se smluvními partnery neobsahovaly některé náležitosti stanovené právním předpisem.
- j) Rozsah odborné praxe konané v době školních prázdnin v některých případech dle záznamů v dokumentaci přesahuje dobu stanovenou rámcovým vzdělávacím programem.
- k) Ředitel školy přijal v průběhu inspekční činnosti opatření a odstranil následující nedostatky:
- Školní vzdělávací programy obsahovaly dílčí nedostatky, ředitel školy vydal aktualizované ŠVP s datem od 1. 11. 2015;
  - Školní řád v oblasti hodnocení výsledků vzdělávání žáků stanovoval v rozporu s právním předpisem hodnocení žáků stupněm prospěchu nedostatečný v případě, že se žák v rámci stanoveného termínu náhradního hodnocení nedostavil ke zkoušce bez závažných důvodů. Ředitel školy vydal školní řád platný od 1. 11. 2015, který je v souladu s právními předpisy.
  - Škola při organizaci vyučování nerespektovala minimální a maximální počty týdenních hodin stanovených právními předpisy. Ve školním roce 2015/2016 škola nerozvrhla hodinovou dotaci pro vyučovací předměty třetí cizí jazyk a Tělesná výchova v souladu s hodinovou dotací stanovenou učebním plánem. Ředitel školy v průběhu inspekční činnosti stanovil rozvrh hodin v souladu s požadavky právních předpisů a v souladu s učebním plánem.



- l) Česká školní inspekce škole doporučuje:
- nastavit účinný kontrolní systém v oblasti kontroly pedagogické dokumentace (třídní knihy, vedení průkazných záznamů v oblasti evidence odpracované doby žáků a jejich odměňování, deníky odborného výcviku, záznamy o průběhu realizované odborné praxe žáků);
  - vést školní matriku v podobě umožňující vedení průkazných záznamů o průběhu a výsledcích vzdělávání;
  - nastavit účinná pravidla a mechanismy k organizaci praktického vyučování umožňující konstruktivní komunikaci všech aktérů vzdělávání;
  - stanovit jasná pravidla k realizaci učební praxe konané formou gastronomických akcí, včetně způsobu odměňování žáků;
  - iniciovat zřízení samosprávných orgánů žáků umožňující prohloubení konstruktivní komunikace mezi vedením školy a žáky.
- m) V důsledku pokračujícího poklesu počtu žáků školy došlo v hodnoceném období ke změně organizační struktury, především v oblasti snížení počtu pedagogických pracovníků podílejících se na řízení školy. Školní vzdělávací programy byly aktualizovány a inovovány.

#### Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 4 školského zákona požaduje

- do 30 dnů odstranění zjištěných nedostatků podle Závěrů písm. c), d) f) a g) a zaslání zprávy o odstranění,
- do 30 dnů prevenci zjištěných nedostatků podle Závěrů písm. e), h), i) a j) a zaslání zprávy o prevenci,
- do 31. 3. 2016 přijetí opatření ke zlepšení stavu.

Zprávu zašlete na adresu Česká školní inspekce, Kollárova 15, 360 09 Karlovy Vary, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu ([csi.k@csicr.cz](mailto:csi.k@csicr.cz)) s připojením elektronického podpisu.

#### Seznam dokladů a ostatních materiálů, o které se inspekční zjištění opírá

1. Zřizovací listina příspěvkové organizace vydaná dne 30. 9. 2001 Karlovarským krajem, Radou kraje včetně Příloh č. 1 – 3 a Dodatků č. 1 – 17;
2. Jmenování ředitele školy vydané Karlovarským krajem pod čj. 2910/SK/12 ze dne 13. července 2012 s účinností ode dne 1. 8. 2012;
3. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení ze dne 27. 8. 2015;
4. Rozhodnutí vydané MŠMT o zápisu změny v údajích zapsaných v rejstříku škol a školských zařízení čj. MSMT-25777/2014-1, s účinností od 17. 7. 2014, ze dne 17. 7. 2014;
5. Školní řád platný od 21. 11. 2014;
6. Školní řád vydaný ředitelem školy a platný od 1. 11. 2015;
7. Vybrané zpracované seminární práce: Legenda k manažerské práci za školní rok 2014/2015;
8. Vybrané zprávy o průběhu praxe vedené ve školním roce 2014/2015;



9. Školní vzdělávací program Gastronomie pro obor vzdělávání 65-41-L/51 s platností od 19. 1. 2015;
10. Školní vzdělávací program Gastronomie pro obor vzdělávání 65-41-L/51 s platností od 1. 9. 2015 a s aktualizací od 1. 11. 2015;
11. Školní vzdělávací program Hotelnictví a turismus pro obor vzdělávání 65-42-M/01 s platností od 1. 9. 2012 s dodatkem k 19. 1. 2015;
12. Školní vzdělávací program Hotelnictví a turismus pro obor vzdělávání 65-42-M/01 s platností od 1. 9. 2015 a s aktualizací od 1. 11. 2015;
13. Školní vzdělávací program Kuchař pro obor vzdělávání 65-51-H/01 s platností od 1. 9. 2009 s dodatky s platností od 19. 1. 2015;
14. Školní vzdělávací program Kuchař pro obor vzdělávání 65-51-H/01 s platností od 1. 9. 2015 a s aktualizací od 1. 11. 2015;
15. Školní vzdělávací program Číšník - servírka pro obor vzdělávání 65-51-H/01 s platností od 1. 9. 2009 s dodatky s platností od 19. 1. 2015;
16. Školní vzdělávací program Číšník – servírka pro obor vzdělávání 65-51-H/01 s platností od 1. 9. 2015 a s aktualizací od 1. 11. 2015;
17. Třídní výkaz třídy 2. A vedený ve školních letech 2014/2015 a 2015/2016 k datu inspekční činnosti;
18. Katalogový list žáka vedený pod číslem 13 ve školních letech 2014/2015 a 2015/2016 k datu inspekční činnosti;
19. Potvrzení o provedení a hodnocení prázdninové praxe žáka s katalogovým číslem 13 v době od 22. 6. do 30. 8. 2015;
20. Třídní kniha třídy 4. A vedená ve školním roce 2014/2015;
21. Třídní knihy tříd 3. A, 4. A a 4. C vedené ve školním roce 2015/2016 k datu inspekční činnosti;
22. Deníky evidence odborného výcviku ve školním roce 2015/2016 1. B, II. E, 3. A, III. A;
23. Příkaz ředitele č. 1/2012 o „Organizaci večerních akcí na HŠ Mariánské Lázně, ubytování žáků s povinností pedagogického dozoru“ z 16. 4. 2012;
24. Vnitřní příkaz ředitele školy ze dne 20. 6. 2006;
25. Zápis z porady ze dne 25. 8. 2015; pozn. pro ŠI – kontrola evidence odpracovaných hodin žáků na PX – měsíčně;
26. Rozpis praxí tříd 4. A, 4. C, 3. A, 3. B pro první pololetí školního roku 2015/2016;
27. Časový harmonogram PX a odborných předmětů ze dne 1. 9. 2006;
28. Organizace předmětu učební praxe ze dne 26. 6. 2007;
29. Přehled praxe třídy 4. A v době od 5. 10. do 9. 10. 2015;
30. Přehled praxe třídy 4. A v době od 2. 9. do 25. 9. 2015;
31. Seznam pracovišť pro smlouvy OV, bez data;
32. Seznam akcí konaných v září a říjnu 2015, kterých se účastnili žáci 4. ročníků;
33. Rozpis žáků, kteří se účastnili akce EUTIT ve dnech 16. 9. a 17. 9. 2015;
34. Rozvrhy hodin platné ve školním roce 2015/2016 k datu inspekční činnosti;
35. Aktualizované rozvrhy hodin platné od 1. 11. 2015;
36. Smlouva o zajištění odborného výcviku ze dne 22. 8. 2014;



37. Smlouva o zajištění praktického vyučování žáků Hotelové školy Mariánské Lázně ze dne 11. 8. 2006;
38. Smlouva 2015/2016 o zabezpečení praktického vyučování žáků středních škol uzavřená ve smyslu zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku v platném znění, ze dne 1. 9. 2015 (Restaurace POHODA Tachov);
39. Smlouva o zajištění odborného výcviku ze dne 28. 8. 2014 (CPI Hotels, a. s. Františkovy Lázně);
40. Smlouva o zajištění praktického vyučování žáků Hotelové školy Mariánské Lázně ze dne 11. 8. 2006 (Hotel AGRICOLA Mariánské Lázně);
41. Směrnice ředitele školy „Odměňování žáků“ ze dne 1. 1. 2015;
42. Náplň odborné praxe a potvrzení o vykonané praxi žáka ze dne 22. 5. 2015;
43. Objednávka akce Městem Mariánské Lázně konané dne 11. 12. 2015 ze dne 7. 4. 2015;
44. Zápisy z jednání ČŠI s pedagogickými pracovníky a dalšími účastníky vzdělávání školy v termínu inspekční činnosti;
45. Inspekční zpráva čj. ČŠIK-989/14-K ze dne 5. 1. 2015;
46. Nápravná opatření přijatá ředitelem školy čj. 0042/2015 ze dne 26. 1. 2015;
47. Kniha účetnictví 12/2014 ze dne 17. 2. 2015, Výsledovka střediska v období 12/2014 ze dne 17. 2. 2015, Účetní závěrka 12/2014 k 31. 12. 2014 ze dne 12. 2. 2015;
48. Protokol o kontrole vydaný Krajským úřadem Karlovarského kraje čj. 276/KN/15-10 ze dne 7. 9. 2015;
49. Personální dokumentace vedení školy, učitelů odborného výcviku a praxe (dohody o pracích konaných mimo pracovní poměr, pracovní smlouvy, platové výměry, doklady o nejvyšším dosaženém vzdělání zaměstnanců, osvědčení o absolvování kurzů v rámci školení a vzdělávání, pracovní náplně);
50. Plán personálního rozvoje pracovníků HŠ pro školní rok 2015/2016 ze dne 26. 8. 2015.

## Poučení

**Podle § 174 odst. 10 školského zákona může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete na výše uvedenou adresu, 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 Karlovarském inspektorátu České školní inspekce.**



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

Titul, jméno, příjmení, funkce

Mgr. Lenka Chlebková, školní inspektorka

*Lenka Chlebková v. r.*

Mgr. Martina Fenclová, školní inspektorka

*Martina Fenclová v. r.*

Mgr. Eva Nováková, školní inspektorka

*Eva Nováková v. r.*

Bc. Věra Weberová, kontrolní pracovnice

*Věra Weberová v. r.*

V Karlových Varech dne 7. listopadu 2015

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

Titul, jméno, příjmení, funkce

Ing. Jiří Chum, ředitel školy

*Jiří Chum v. r.*

V Mariánských Lázních dne 20. listopadu 2015