



**Česká školní inspekce
Pražský inspektorát**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIA-109/18-A

Název	Středisko praktického vyučování hotelu Inter.Continental s.r.o.
Sídlo	nám. Curieových 43, 110 00 Praha 1
E-mail	spvihc@gmail.com
IČ	25691376
Identifikátor	600160092
Právní forma	Společnost s r.o.
Zastupující	Ing. Věra Rejhonová
Zřizovatel	WIC Prague s.r.o., nám. Curieových 43/5, 110 00 Praha 1
Místo inspekční činnosti	nám. Curieových 43, 110 00 Praha 1
Termín inspekční činnosti	18. 1. 2018 – 19. 1. 2018

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střediskem praktického vyučování 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.

Charakteristika

Středisko praktického vyučování hotelu Inter.Continental s.r.o. (dále „SPV“ nebo „školské zařízení“) zajišťuje odborný výcvik pro žáky tří středních škol (Střední odborné učiliště

gastronomie, U Krbu 521/45, Praha 10, Střední odborné učiliště gastronomie a podnikání, Za Černým mostem 362/3, Praha 9 a Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha – Čakovice, Ke Stadionu 623/9, Praha 9) vzdělávajících se v gastronomických oborech zakončených závěrečnou zkouškou (Kuchař – Číšník, Cukrář) nebo maturitní zkouškou (Gastronomie). Odborný výcvik je realizován v prostorách hotelu InterContinental v centru Prahy. K termínu inspekční činnosti se v SPV vzdělávalo 97 žáků. Vzdělávání poskytuje 6 učitelů odborného výcviku včetně ředitelky SPV (dále „ředitelka“).

SPV je členem Asociace kuchařů a cukrářů a Asociace sommeliérů ČR.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Funkční systém řízení vychází z reálné, jasně definované koncepce rozvoje školského zařízení, zaměřené zejména na výchovu konkurenceschopných odborníků v gastronomických oborech. Stanovené záměry se vedení SPV daří průběžně plnit, o čemž svědčí úspěšnost žáků v průběhu praktického vzdělávání, v praktické části závěrečných či maturitních zkoušek i jejich uplatnitelnost na trhu práce.

Ředitelka ve své řídicí práci efektivně využívá dlouholeté manažerské a pedagogické zkušenosti a znalost problematiky realizovaných oborů vzdělání. Plynulému chodu SPV napomáhá transparentní rozvržení pravomocí a povinností jednotlivým pracovníkům, konkrétní a adresné stanovení úkolů (pracovní snímky dne učitelů odborného výcviku) a důsledná systematická kontrola. Četná hospitační činnost poskytuje vedení SPV objektivní zpětnou vazbu o kvalitě odborného výcviku, účelnosti zvolených vzdělávacích strategií i o úrovni osvojených odborných znalostí a dovedností žáků. Efektivitu řízení SPV zvyšují jednání pedagogické rady i pravidelné provozní porady ředitelky s pedagogickými pracovníky.

Systematická práce ředitelky se pozitivně promítá do utváření personálních podmínek. Všichni pedagogičtí pracovníci splňují podmínky odborné kvalifikace. Další vzdělávání pedagogických pracovníků probíhá v hojně míře. Vzdělávací akce podporují profesní růst pedagogů, rozšiřují jejich poznatky a dovednosti v moderních přístupech a technologiích (např. řízení úseků FOOD a BEVERAGE, ovocné a zeleninové ozdoby, kuchařské umění, zlatá pravidla přípravy čaje a kávy). Erudici učitelů odborného výcviku dokládá tvorba vlastních výukových materiálů. Rovněž ředitelka klade důraz na svůj profesní rozvoj. Úroveň vedení odborného výcviku pozitivně ovlivňuje spolupráce s instruktory na jednotlivých pracovištích hotelu.

K úspěšné realizaci koncepčních záměrů přispívá úzká spolupráce se zřizovatelem, který vytváří SPV optimální podmínky pro realizaci odborného výcviku. SPV plně využívá nadstandardní materiální zázemí zřizovatele. Žáci se v rámci odborného výcviku seznamují s provozem jednotlivých pracovišť hotelu (odbytová i výrobní) vybavenými moderními technologiemi. Přestože bylo hospodaření SPV v posledních třech školních letech ztrátové, nemělo negativní dopad na zabezpečení ani kvalitu výuky. Díky finanční a materiální podpoře zřizovatele nepředstavuje ztrátové hospodaření SPV riziko pro naplňování školních vzdělávacích programů. Vedení SPV hledá způsob řešení nastalé situace.

Organizace odborného výcviku klade zvýšené nároky na bezpečnost a ochranu zdraví žáků. Žáci jsou periodicky seznamováni s pravidly bezpečnosti práce s ohledem na druh vykonávané činnosti a uplatňované technologické postupy.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Koncepčně pojatý odborný výcvik spolu s nadstandardními materiálními a personálními podmínkami umožňuje kvalitní naplňování profilu absolventa. Profesní příprava žáků je na vysoké úrovni a vytváří optimální předpoklady pro jejich uplatnění na trhu práce.

Výuka je organizačně a metodicky propracovaná, vhodně strukturovaná vzhledem k stanovenému cíli. Malé počty žáků ve skupinách umožňují učitelům individuální přístup a diferenciaci zadávaných úkolů s ohledem na vzdělávací potřeby jednotlivců, jejich možnosti, nadání i zájem o zvolený obor (např. příprava žáků na odborné soutěže). Žáci jsou vedeni k samostatnosti, kreativitě, aplikaci vhodných pracovních postupů, používání správných surovin, pracovních nástrojů, přístrojů a pomůcek. Velký důraz je kladen na kázeň žáků, slušnost i reprezentativní chování. Součástí výuky jsou i praktické ukázky, instruktáž a práce s chybou. Osobní příklad a profesionalita učitelů odborného výcviku a instruktorů zdařile motivuje žáky a prohlubuje jejich zájem o budoucí profesi. Výrazný kladný vliv na profesní rozvoj žáků má rovněž prostředí hotelu, přístup zaměstnanců ke klientům a jejich zodpovědné plnění stanovených povinností.

Společným znakem sledované výuky byla pozitivní pracovní atmosféra. Žáci si osvojovali správné technologické postupy při přípravě pokrmů, trénovali obsluhu hotelových hostů, průběžně se seznamovali s novými trendy v gastronomii i hotelnictví. V rámci osvojování odborných dovedností si rovněž upevňovali důležité pracovní návyky, získávali smysl pro kvalitu, zodpovědnost i schopnost jednat s klienty v různých situacích. Učitelé v průběhu vzdělávání využívali četné možnosti ověřování znalostí a dovedností žáků. Soustavně byla opakována pravidla bezpečnosti (držení nože, práce se stroji, obsluha automatů na kávu apod.). Studijní návyky žáků jsou podporovány systematickou domácí přípravou.

Odborný výcvik vhodně doplňují další aktivity podporující odborný růst žáků (např. možnost návštěvy kurzu anglického jazyka, baristický kurz, barmanský kurz, kurz vyřezávání ovoce) i všestranný rozvoj osobnosti (návštěva Židovského muzea, exkurze do pivovaru, mezinárodní soutěž GASTRO HRADEC, charitativní akce).

Hodnocení výsledků vzdělávání

Ředitelka a učitelé odborného výcviku průběžně sledují a vyhodnocují individuální a skupinové výsledky vzdělávání žáků. SPV má vytvořeny efektivní mechanismy pro zjišťování úrovně dosažených odborných kompetencí. V závěru každého vyučovacího dne je na základě přesně stanovených kritérií hodnocena kvalita produktivní práce žáků a plnění uložených úkolů. Vyučující se žáky rozebírají případné chyby a poskytují jim tak okamžitou zpětnou vazbu o jejich učebním pokroku. Účinný nástroj vyhodnocování dosažených výsledků vzdělávání představují rovněž semestrální zkoušky odbornosti konané každé pololetí. V jejich rámci jsou prověřovány nejen teoretické znalosti a praktické dovednosti žáků, ale i jejich schopnost samostatného myšlení a řešení úkolů.

SPV příkladným způsobem motivuje žáky k dosahování výborných vzdělávacích výsledků. Motivační funkci plní systém benefitů poskytovaných zřizovatelem za příkladné plnění povinností, oceňování nejlepších žáků věcnými dary i podpora účasti žáků v prestižních odborných soutěžích.

Žáci v průběhu vzdělávání v SPV dosahují velmi dobrých výsledků (většinou jsou hodnoceni z odborného výcviku stupněm výborný nebo chvalitebný, výjimečně stupněm dobrý). Úspěšní jsou rovněž v praktické části závěrečné či maturitní zkoušky. Vysokou úroveň dosažených odborných kompetencí žáků dokládají přední umístění žáků

v prestižních gastronomických či odborných soutěžích, např. *Europa 2016 Bratislava* – 1. místo, *Lázeňský pohárek* – 1. místo, *O nejlepší samostatnou odbornou práci* – 2. místo. Pozitivním zjištěním je, že žáci SPV velmi často nacházejí uplatnění v hotelu, v němž konají odborný výcvik.

Důsledná práce učitelů odborného výcviku a jejich empatický přístup k žákům snižuje rizika školní neúspěšnosti. Přesto relativně vysoké procento žáků předčasně ukončuje vzdělávání v SPV, např. 12 % žáků ve školním roce 2016/2017. Učitelé jsou informováni kmenovými školami o speciálních vzdělávacích potřebách konkrétních žáků i o vhodných didaktických postupech používaných ve výuce (respektování individuálního pracovního tempa). K překlenutí případných problémů těchto žáků napomáhá zejména individuální přístup vyučujících. Žáci s odlišným cizím jazykem většinou přicházejí do SPV s dobrou znalostí českého jazyka a v průběhu studia je jim poskytována individuální pomoc (vysvětlování neznámých pojmů nebo odborné terminologie).

SPV má nastaveny vlastní preventivní mechanismy. K předcházení rizikového chování napomáhá včasná informovanost zákonných zástupců (pravidelné schůzky se zákonnými zástupci), úzká spolupráce s kmenovými školami (např. účast na výchovných komisích v kmenových školách, spolupráce s výchovným poradcem a školním metodikem prevence jednotlivých škol), průběžný monitoring chování žáků včetně okamžité intervence i nabídka volnočasových aktivit.

Závěry

Hodnocení vývoje

- SPV si udržuje vysoký standard poskytovaného vzdělávání,
- školskému zařízení se daří vychovávat konkurenceschopné odborníky v oblasti gastronomie,
- žáci nacházejí uplatnění v hotelu, v němž konají odborný výcvik.

Silné stránky

- aktivní způsob řízení SPV,
- plně kvalifikovaný pedagogický sbor,
- četné vzdělávací akce podporující odborný růst pedagogických pracovníků,
- tvorba vlastních výukových materiálů dokládající erudici učitelů odborného výcviku,
- individuální přístup pedagogických pracovníků k žákům.

Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení

- relativně vysoké procento žáků předčasně ukončujících vzdělávání v SPV.

Příklady inspirativní praxe

- efektivní motivační systém vedoucí žáky k dosahování výborných výsledků (systém benefitů, vyhlašování nejlepšího žáka, věcná ocenění, podpora žáků v prestižních odborných soutěžích).

Doporučení pro zlepšení činnosti školského zařízení

- spolupracovat s kmenovými školami při výběru žáků do SPV, zejména zvážit jejich studijní i osobnostní předpoklady pro absolvování odborného výcviku na daném typu pracoviště.

Pro účely zvýšení dotací právnická osoba vykonávající činnost školského zařízení 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.

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Notářský zápis o založení společnosti s ručením omezeným sepsaný dne 7. 7. 1998
2. Rozhodnutí MŠMT ve věci návrhu na zápis změny v údajích vedených v rejstříku škol a školských zařízení, č. j. 11 789/2009-21, ze dne 25. 6. 2009, s účinností od 1. 9. 2009
3. Jmenování do funkce ředitelky střediska praktického vyučování od 1. 9. 2005
4. Vnitřní řád střediska praktického vyučování ze dne 1. 6. 2012, včetně aktualizace ze dne 18. 1. 2018
5. Kniha úrazů vedená od školního roku 2013/2014 k termínu inspekční činnosti, Zápisníky bezpečnosti práce (vybraný vzorek) vedené k termínu inspekční činnosti
6. Záznamy z jednání pedagogické rady vedené ve školních letech 2015/2016 a 2016/2017
7. Smlouva o zajištění praktického vyučování mezi Střediskem praktického vyučování hotelu Inter.Continental s.r.o. a WIC Prague s.r.o. (provozovatel hotelu) ze dne 30. 3. 2012, včetně dodatků, Smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků uzavřené mezi Střediskem praktického vyučování hotelu Inter.Continental s.r.o., Praha 1, nám. Curieových 43/5 a Středním odborným učilištěm gastronomie se sídlem U Krbu 521/45, Praha 10 dne 1. 9. 2017, Středním odborným učilištěm gastronomie a podnikání, Za Černým mostem 3/362, Praha 9 dne 4. 5. 2009 a Střední odbornou školou a Středním odborným učilištěm, Praha – Čakovice, Ke Stadionu 623 dne 29. 8. 2013
8. Výkaz o středisku praktického vyučování Z-27 podle stavu k 30. 9. 2017
9. Tematické plány odborného výcviku vyučovaných oborů vzdělání ve školním roce 2017/2018
10. Personální složky pedagogických pracovníků vedené k termínu inspekční činnosti
11. Evidence žáků vedená v listinné podobě ve školním roce 2017/2018 k termínu inspekční činnosti (vybraný vzorek)
12. Deníky evidence odborného výcviku vedené ve školním roce 2017/2018 k termínu inspekční činnosti (vybraný vzorek)
13. Řízení a organizace školního roku 2017/2018, Preventivní program SPV na školní rok 2017/2018
14. Seznam žáků jednotlivých oborů vzdělání, Rozpis žáků na jednotlivých pracovištích hotelu ve školním roce 2017/2018
15. Účetní závěrka k 31. prosinci 2016 a Příloha k účetní závěrce 2016, ze dne 30. března 2017, výpisy zápisů z účetnictví 2016 a 2017, Finanční vypořádání dotací k 31. 12. 2016 a 2017, tabulka DOTACE 2016, tabulka hlášení počtu žáků za školní roky 2016/2017 a 2017/2018 k termínu inspekční činnosti, Smlouvy o dotaci a o zvýšení dotace na školní roky 2016/2017 a 2017/2018

Poučení

Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitel 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, Pražský inspektorát, Arabská 683, 160 66 Praha 6, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu csi.a@csicr.cz s připojením elektronického podpisu, 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 zpráva zveřejněna na webových stránkách České školní inspekce a v informačním systému InspIS PORTÁL.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Mgr. Jana Holá, školní inspektorka

Mgr. Jana Holá v. r.

PaedDr. Jana Máchalová, školní inspektorka

PaedDr. Jana Máchalová v. r.

Ing. Ivana Černá, kontrolní pracovnice

Ing. Ivana Černá v. r.

V Praze 31. 1. 2018

Datum a podpis ředitelky školského zařízení potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

Ing. Věra Rejhonová, ředitelka školského zařízení

Ing. Věra Rejhonová v. r.

V Praze 8. 2. 2018