



**Česká školní inspekce
Karlovarský inspektorát**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIK-822/18-K

Název	Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace
Sídlo	Komenského 449/2, 353 01 Mariánské Lázně
E-mail	hotelova.skola@post.cz
IČ	00077119
Identifikátor	600009033
Právní forma	Příspěvková organizace
Zastupující	Ing. Jiří Chum
Zřizovatel	Karlovarský kraj
Místo inspekční činnosti	Komenského 449/2, 353 01 Mariánské Lázně Poštovní 60/7, 353 01 Mariánské Lázně Hotel Esplanade, Karlovarská 438/15, 353 01 Mariánské Lázně LH Centrální lázně, Goethovo nám. 16/1, 353 01 Mariánské Lázně LH Hvězda, Goethovo nám. 13/7, 353 01 Mariánské Lázně
Termín inspekční činnosti	24. 10. 2018 – 26. 10. 2018

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 školních vzdělávacích programů, zaměřené na

praktické vyučování v oborech vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví a 65-51-H/01 Kuchař – číšník. Zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladu s právními předpisy a rámcovými vzdělávacími programy podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona, ve výše uvedených oborech vzdělání. Hodnoceným obdobím jsou školní roky 2017/2018 a 2018/2019 k datu inspekční činnosti.

Inspekční činnost byla vykonána na podnět podle § 174 odst. 6 školského zákona.

Charakteristika

Hotelová škola Mariánské Lázně, příspěvková organizace (dále „škola“) vykonává činnost střední školy. Střední vzdělání poskytuje ve třech ze čtyř oborů vzdělání, které má zapsané v rejstříku škol a školských zařízení.

Vzdělávání se uskutečňuje v Mariánských Lázních ve dvou místech poskytovaného vzdělávání, tj. na adrese Komenského 449/2, kde sídlí také ředitelství školy, a na adrese Poštovní 60/7.

K datu inspekční činnosti škola poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou ve dvou oborech vzdělání, tj. ve čtyřletém oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví (dále „Hotelnictví“ či „maturitní obor“) a ve dvouletém nástavbovém oboru 65-42-L/51 Gastronomie (pouze 2. ročník). Střední vzdělání s výučním listem uskutečňuje v oboru vzdělání 65-52-H/01 Kuchař – číšník (dále „Kuchař – číšník“ či „nematuritní obor“). Vzdělávání ve všech realizovaných oborech vzdělání se uskutečňuje v denní formě.

Z celkového počtu 290 žáků se k 30. 9. 2018 vzdělávalo ve škole 155 žáků v oboru vzdělání Hotelnictví, 123 žáků v oboru vzdělání Kuchař – číšník a 12 žáků v oboru vzdělání Gastronomie. Škola eviduje celkem 14 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, všichni tyto žáci se vzdělávají v běžných třídách.

Ve srovnání se školním rokem 2017/2018 se v oborech vzdělání Hotelnictví a Kuchař - číšník snížil počet žáků z 311 na 278 žáků (údaj vždy k 30. 9. příslušného školního roku).

Hodnocení podmínek vzdělávání

Škola aktivně vyhledává příležitosti pro prezentaci své vzdělávací nabídky, mj. také formou představení dovedností žáků na veřejnosti (Den žákovských dovedností), ve škole v rámci tzv. fakultativních gastronomických akcí, účastní se pravidelných akcí organizovaných či podporovaných obcí, zřizovatelem (burzy škol) či partnery školy. Přes tyto aktivity se škole v hodnoceném období nedařilo získat do prvních ročníků hodnocených oborů vzdělání počet žáků odpovídající zveřejněným záměrům.

Ředitel školy (dále „ředitel“) vykonává svoji činnost dlouhodobě, nově byl potvrzen v pozici ředitele na základě výběrového řízení v roce 2018. Řízení školy ve vztahu k praktickému vyučování je plánovité, klade však také vysoké nároky na operativní řízení, a to zejména ve vztahu k zajišťování tzv. fakultativních gastronomických akcí. Součástí povolené doplňkové činnosti školy je také pravidelný provoz školní restaurace. Na zajišťování činností souvisejících s řízením školy, resp. také s praktickým vyučováním, se podílí ředitel školy a jeden zástupce ředitele, taktéž koordinátor tvorby školních vzdělávacích programů; pozice zástupce ředitele pro praktické vyučování není obsazena. Na nižším stupni řízení se na jeho organizování a kontrole podílejí dvě vedoucí učitelky praktického vyučování. Toto opatření

je účelné z hlediska odlišného způsobu realizace praktického vyučování v maturitním a nematuritním oboru.

Od předchozího hodnocení školy Českou školní inspekcí (dále „ČŠI“) ve školním roce 2015/2016 došlo k dalšímu snížení počtu vedoucích pracovníků, což se projevuje celkovým oslabením systému řízení a nízkou úrovní koordinace činností, jak také ukazují nedostatky zjištěné v průběhu inspekční činnosti. Škola např. v rámci svých koncepčních záměrů ve školním akčním plánu deklaruje jako jednu z priorit podporu inkluzivního vzdělávání, v pravidlech pro svoji činnost však současně neaktualizovala v návaznosti na změnu právního předpisu část týkající se přístupu žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných ke vzdělávání. K přijetí opatření ke zlepšení stavu docházelo v hodnoceném období spíše na základě vnějšího podnětu, např. doporučení ČŠI (naposledy ve školním roce 2016/2017) k úpravě pravidel pro činnost školy, v menší míře byla opatření přijímána také na základě zjištění z vlastního hodnocení školy.

Pravidla pro uskutečňování praktického vyučování má škola zpracována ve svých školních vzdělávacích programech (dále také „ŠVP“). V nematuritním oboru Kuchař – číšník škola realizuje promyšlený koncept profilace na základě dvou ŠVP se zaměřením (ŠVP Kuchař a ŠVP Číšník, servírka), tento koncept umožňuje volit zaměření ve vazbě na vzdělávací možnosti žáků. V uvedených ŠVP škola garantuje osvojení povinného základu stanoveného příslušným rámcovým vzdělávacím programem pro výkon obou povolání, ve shodě s profilem absolventa jsou pak v teoretickém a praktickém vyučování rozpracovány odpovídající vzdělávací okruhy a obsah rozšiřujícího učiva profilujícího okruhu. Počet hodin pro praktické vyučování (odborný výcvik) za dobu vzdělávání škola navýšila s využitím jedné pětiny z celkové dotace disponibilních hodin.

Koncept odborného vzdělávání rozpracovaný v ŠVP Hotelnictví a turismus, který je určen pro vzdělávání žáků maturitního oboru Hotelnictví, vychází z dlouholeté tradice a zkušeností školy s poskytováním gastronomického vzdělávání. Z obsahových okruhů odborného vzdělávání (Ekonomika a podnikání, Gastronomie, Hotelnictví a Cestovní ruch) stanovených rámcovým vzdělávacím programem pro obor vzdělání Hotelnictví škola v rámci profilace akcentovala zejména obsahový okruh Gastronomie, v menší míře také Ekonomika a podnikání. Pro realizaci vzdělávacího obsahu obsahového okruhu Gastronomie počítaje v to praktické vyučování (praktická cvičení, učební praxe) škola využila 45 % z celkové dotace disponibilních hodin. Pro realizaci odborné praxe stanoví ŠVP Hotelnictví a turismus časovou dotaci podle požadavku rámcového vzdělávacího programu, obsahové zaměření praktických činností pro odbornou praxi není v učebním dokumentu konkretizováno. Ve školní praxi následně dochází k tomu, že žáci při odborné praxi zpravidla vykonávají stejné praktické činnosti jako při praxi učební. Škola tak v rámci praktického vyučování nevytváří dostatek příležitostí pro osvojování praktických činností v celé škále odborných kompetencí deklarovaných v profilu absolventa tohoto oboru vzdělání.

Požadavek na uskutečňování praktického vyučování v reálném prostředí, tj. na smluvních pracovištích zaměstnavatelů, škola systematicky naplňuje při odborném výcviku žáků nematuritního oboru (Kuchař – číšník), v maturitním oboru umožňuje vykonávání učební praxe na pracovištích zaměstnavatelů jen některým žákům. Výhodou zejména pro žáky prvních ročníků je jeho vedení učiteli odborného výcviku, v některých případech společně s instruktory. V případech, kdy žák vykonává odborný výcvik v místě bydliště mimo Mariánské Lázně, což škola z důvodu prevence vysoké absence umožňuje, je odborný výcvik veden instruktory. Praktické vyučování žáků maturitního oboru realizované v prvním a druhém ročníku formou praktických cvičení v předmětech Technologie přípravy pokrmů

a Technika obsluhy a služeb se uskutečňuje zejména v prostorách školy pod vedením učitelů praktického vyučování. Předmět Učební praxe je realizován ve třetím a čtvrtém ročníku maturitního oboru pravidelně v rozsahu jednoho týdne (25 vyučovacích hodin) v pětítýdenním cyklu zpravidla ve školním výrobním a odbytovém středisku (školní kuchyně, školní restaurace), resp. v posledním ročníku vzdělávání také formou tzv. manažerské praxe při fakultativních gastronomických akcích. Odbornou praxi škola od roku 2016/2017 realizuje v období školního vyučování v rozsahu pěti týdnů za dobu vzdělávání. Ze záznamů o průběhu vzdělávání bylo zjištěno, že ve školním roce 2017/2018 jen část žáků maturitního oboru vykonávala odbornou praxi na pracovištích zaměstnavatelů, ostatní žáci zajišťovali v rámci odborné praxe provoz školního výrobního a odbytového střediska.

K zajištění praktického vyučování v hodnocených oborech vzdělání má škola dostatečný počet pedagogických pracovníků, všichni jsou pro přímou pedagogickou činnost, kterou vykonávají, kvalifikovaní. Rizikem pro personální zajištění praktického vyučování v blízké budoucnosti je vysoký věkový průměr pedagogů.

Ředitel každoročně vydává plán personálního rozvoje pracovníků školy, ve kterém určuje pro jednotlivé skupiny pracovníků oblasti vzdělávání. Učitelé odborného výcviku a praktického vyučování se pravidelně vzdělávají v oblasti nových trendů v gastronomii, odborné znalosti a dovednosti si prohlubují účastí při vzdělávacích akcích zaměřených na gastronomii, barmanské a sommeliérské dovednosti. Někteří z nich tyto vzdělávací akce také sami zajišťují.

Vedení školy klade důraz na rozvoj školní kultury a sounáležitosti žáků se školou, např. podporou jednotného předepsaného oblečení žáků při praktickém vyučování či podporou etického a profesionálního vystupování žáků; v ojedinělých případech snaze o správný vzhled a vystupování žáků brání rutinní přístup některých pedagogů. Škola na začátku vzdělávání vybavuje žáky ochrannými pracovními pomůckami na základě vyhodnocení rizik spojených s vykonávanými činnostmi.

Pro naplňování cílů praktického vyučování má škola zejména v budově A (ul. Komenského, Mariánské Lázně) velmi dobré prostorové podmínky i účelné technické vybavení, cvičná kuchyně s odpovídajícím technickým vybavením v budově B (ul. Klíčova, Mariánské Lázně) je z důvodu realizace odborného výcviku na smluvních pracovištích využívána jen příležitostně.

Hodnocení průběhu vzdělávání

V průběhu inspekční činnosti byly sledovány tříhodinové bloky praktických cvičení v předmětu Technika obsluhy a služeb. Výuka byla organizačně vyvážená, účelně byly střídány teoretická příprava a praktické využití znalostí. Učitelé vedli žáky k osvojování praktických dovedností, všechny činnosti vycházely z reálných situací. Frontálně i skupinově vedené činnosti, v menší míře také samostatná práce žáků se vhodně střídaly, učitelé po celou dobu výuky udrželi zájem žáků o obsah učiva. Ten vycházel ze školního vzdělávacího programu a zahrnoval nácvik osvojení řady pracovních postupů. Výuka byla vedena odborně správně, byla zaměřena zejména na naplňování dovednostních a postojových cílů (vystupování žáků, jejich upravenost), důraz byl kladen na dodržování správných hygienických postupů, méně již na rozvoj komunikativních dovedností a organizačních schopností žáků. Pozitivní byla diferenciací obtížnosti zadávaných úkolů, učitelé vycházeli z individuálních předpokladů žáků. Rozdílný přístup byl ve sledované výuce zaznamenán při práci s chybou a při hodnocení výkonu žáků, vždy bylo využito hodnocení správnosti výkonu učitelem, pouze v jednom z bloků bylo zařazeno a efektivně

využito také vrstevnické hodnocení (oprava chyb spolužákem) a zhodnocení výkonu alespoň některých žáků učitelem v závěru výuky.

Odborný výcvik žáků a učební praxe několika žáků maturitního oboru byl sledován v reálném prostředí hotelových zařízení pod vedením učitelů odborného výcviku a/nebo instruktorů, většina žáků maturitního oboru absolvovala učební praxi na školních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku. Na jednotlivá pracoviště jsou žáci zařazováni s ohledem na naplňování vzdělávacího obsahu učebních dokumentů školy, se zařazením na konkrétní pracoviště jsou žáci předem seznamováni.

Obsah praktického vyučování je plánovitý, učitelé i instruktoři připravují výuku na základě časově tematických plánů a s ohledem na znalosti a dovednosti žáků. Návuk či procvičování praktických dovedností odpovídaly zařazení žáka do výrobního či odbytového střediska. Činnosti, které žáci vykonávali podle pokynů učitelů, či instruktorů, vedly k rozvíjení jejich odborných kompetencí. Žáci se podíleli na přípravě či úklidu svého pracoviště, připravovali suroviny na pokrmy, seznamovali se s novými technologickými postupy při přípravě teplé či studené kuchyně a snažili se je aplikovat, procvičovali různé techniky obsluhy a komunikaci s hostem. Méně často bylo sledováno naplňování postojových cílů, to se lépe dařilo při návuku praktických dovedností spojených s technikou obsluhy. Žáci až na výjimky projevovali o výuku zájem, pracovali samostatně nebo s částečnou dopomocí učitele. Žákům s vyšší potřebou podpory věnovali učitelé přiměřenou pozornost.

Z hlediska organizačních forem převažovaly v průběhu sledované výuky zejména práce ve dvojicích či samostatná práce žáka, frontální (společná) výuka byla využita zejména v úvodu či závěru vyučovacího dne či bloku k rozdělení úkolů, resp. závěrečnému zhodnocení. Při plnění zadaných úkolů žáci prokazovali různou míru samostatnosti a jistoty, zpravidla v závislosti na délce své odborné přípravy. Při seznamování s novými surovinami či ne zcela známým a běžně užívaným inventářem pracovišť byli učitelé či instruktoři žákům téměř vždy nápomocni, např. poskytnutím krátké instruktáže či názorné ukázky, v individuálních případech také opakovaně. Efektivní využití dovednostně praktických a aktivizujících metod, instruktáže a v některých případech také problémového učení pozitivně přispívalo ke kvalitě poskytovaného praktického vzdělávání.

Z forem hodnocení bylo při praktickém vyučování na školních i smluvních pracovištích sledováno převážně jednoduché slovní hodnocení výkonů žáků, souhrnné hodnocení výkonu žáka učitelem je zařazováno zpravidla v závěru vyučovacího dne. Při hodnocení je kladen důraz na hodnocení správnosti technologického postupu či techniky obsluhy, méně je hodnocením podporován rozvoj kompetencí obsažených v ŠVP, jako např. naučit se adekvátně reagovat na hodnocení jiných lidí, pracovat efektivně v týmu, získat komunikativní dovednosti apod. V malé míře jsou žáci vedeni ke vzájemnému hodnocení. Formativní hodnocení, tj. hodnocení individuálního posunu či pokroku žáka, bylo využíváno ojediněle.

V průběhu inspekční činnosti bylo ze záznamů o průběhu vzdělávání v třídních knihách zjištěno, že žákům jsou např. při praktickém vyučování na školním pracovišti zadávány činnosti nesouvisející zcela s obsahem učiva, např. celodenní úklid školního pracoviště v závěru školního roku.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Pro ověřování naplňování cílů školních vzdělávacích programů v praktickém vyučování škola v průběhu vzdělávání využívá individuálního hodnocení učitelem/instruktořem, při jeho ukončování standardizovanou praktickou zkoušku v rámci jednotné závěrečné zkoušky

v nematuritním oboru a v maturitním oboru pak v souladu s právním předpisem jednu ze tří povinných profilových zkoušek maturitní zkoušky, která je koncipována jako zkouška souborná a žáci ji konají formou maturitní práce a její obhajoby před zkušební maturitní komisí.

Pro hodnocení žáků při praktickém vyučování má škola nastavena pravidla, která jsou součástí školního řádu a preambulí učebních osnov příslušných předmětů ve školních vzdělávacích programech. Vzhledem k tomu, že učitelé i instruktoři pracují zejména s časově tematickými plány, nikoliv s celou učební osnovou předmětu, resp. školním vzdělávacím programem, nedochází při hodnocení žáků vždy k uplatňování strategií definovaných v tomto dokumentu. Příkladem je dosud nesystematické uplatňování požadavku na žákovský výstup, tzv. potvrzení z praxe (Hotelnictví), které škola nastavila jako součást sebehodnocení k podpoře profesního rozvoje žáka.

Průběžné výsledky vzdělávání škola sleduje v pravidelných cyklech (čtvrtletně, na konci klasifikačního období), na základě jejich vyhodnocování přijímá dílčí opatření. Jako celkové výsledky vzdělávání škola sleduje a zveřejňuje úspěšnost/neúspěšnost při závěrečné či maturitní zkoušce, ty však nekonají vždy všichni žáci posledního ročníku vzdělávání.

V hodnocených oborech vzdělání bylo na konci školního roku 2017/2018 hodnoceno celkem 285 žáků, 9,8 % z nich neprospělo (údaj po hodnocení v náhradním termínu a po opravných zkouškách). Podíl neprospívajících byl v maturitním i nematuritním oboru obdobný, mezi neprospívajícími jsou zastoupeni žáci všech ročníků obou hodnocených oborů vzdělání. Podíl žáků, kteří následně opakují ročník, má v hodnoceném období vzrůstající trend. K neúspěšným žákům se také řadí ti, kteří předčasně ukončují vzdělání, ve školním roce 2017/2018 jich bylo ve sledovaných oborech vzdělání celkem 20, ve více než polovině případů se jednalo o žáky prvních ročníků. Škola nabízí neúspěšným žákům změnu oboru vzdělání, resp. také změnu zaměření oboru vzdělání, které někteří žáci také využívají.

Ve školním roce 2017/2018 v oboru vzdělání Kuchař - číšník nebylo hodnocení z odborného výcviku důvodem pro celkové hodnocení na vysvědčení „neprospěl/a“, několik žáků bylo z tohoto předmětu hodnoceno v náhradním termínu. Závěrečnou zkoušku vykonalo úspěšně 35 žáků (89,7 %), z toho jedna pětina v podzimním termínu, čtyři žáci ji nekonali, neboť neukončili úspěšně poslední ročník vzdělávání. Při praktické závěrečné zkoušce dosáhli žáci v průměru přibližně stejných výsledků jako při závěrečném ročníkovém hodnocení z odborného výcviku.

Také v maturitním oboru Hotelnictví nebylo ve školním roce 2017/2018 hodnocení z praktického vyučování důvodem pro celkové hodnocení na vysvědčení „neprospěl/neprospěla“, v profilové části maturitní zkoušky byli úspěšní všichni konající, byť dva žáci v opravném termínu. Stupeň středního vzdělání s maturitní zkouškou získalo celkem 78,6 % žáků závěrečného ročníku: maturitní zkoušku vykonalo úspěšně 33 žáků (86,8 % z konajících), z toho jedna čtvrtina v podzimním termínu, pět žáků při maturitní zkoušce neuspělo, čtyři žáci ji nekonali, neboť jeden zanechal vzdělávání v průběhu posledního ročníku a tři žáci neprospěli.

Úspěšnost ve vzdělávacím cyklu oboru vzdělání Kuchař - číšník, tj. podíl žáků, kteří nastoupili ke vzdělávání v daném oboru vzdělání v prvním ročníku a úspěšně je ve standardní době tří let ve školním roce 2017/2018 ukončili získáním stupně vzdělání střední vzdělání s výučním listem, je 50 %. Úspěšnost ve vzdělávacím cyklu v oboru vzdělání Hotelnictví, tj. podíl žáků, kteří nastoupili ke vzdělávání v daném oboru vzdělání v prvním ročníku a úspěšně jej ve standardní době čtyř let ukončili ve školním roce 2017/2018 získáním stupně středního vzdělání s maturitní zkouškou, činila 52,5 %. Z údajů o úspěšnosti ve vzdělávacím cyklu u maturitního i nematuritního oboru ve zkušebním období 2018

vyplývá, že škola má rezervy v práci se žáky ohroženými rizikem neúspěšnosti, resp. že opatření, které škola na podporu těchto žáků v průběhu vzdělávání přijímá a realizuje, jsou jen částečně účinná.

K účinným opatřením, která podporují úspěšnost žáků při ukončování vzdělávání, patří konzultace při zpracovávání samostatné odborné práce (nematuritní obor) a maturitní práce, které jsou v nematuritním oboru součástí praktické zkoušky, v maturitním oboru jedné ze zkoušek profilové části maturitní zkoušky. Nácvikem pro zpracování maturitní práce jsou také žákovské výstupy k tzv. manažerské praxi, které mají interdisciplinární charakter. V souvislosti s praktickým vyučováním ČŠI pozitivně hodnotí, že škola umožňuje žákům nematuritního oboru, jejichž vzdělávání vyžaduje z důvodu jejich zdravotního postižení vyšší míru podpory, absolvovat odborný výcvik v chráněném prostředí školních pracovišť.

Škola identifikuje některá rizika, která mají negativní dopad do vzdělávání. Řadí k nim např. nízkou úroveň znalostí žáků základních škol v některých předmětech (cizí jazyky a matematika) a vysokou absenci žáků v teoretickém i praktickém vyučování. Opatření k odstranění či zmírnění identifikovaných rizik škola přijímá selektivně. Při přijímání uchazečů dosud nevyužívá např. školní přijímací zkoušku pro zjištění úrovně jejich jazykových znalostí. V průběhu školního roku 2017/2018 škola zpřísnila pravidla pro omlouvání nepřítomnosti žáků a pro konání zkoušek v náhradním termínu hodnocení.

K motivačním pobídkám pro žáky patří odměna za produktivní práci a pochvaly ředitele za reprezentaci školy, které zpravidla souvisejí s prezentací odborných znalostí a dovedností žáků, a ocenění úspěšných žáků v závěru školního roku. Zapojení žáků do profesních soutěží regionálního i nadregionálního charakteru a projektových aktivit efektivně přispívá k rozvoji jejich odborných kompetencí. V rámci mezinárodní spolupráce s odbornou školou ve Spolkové republice Německo probíhá neformální spolupráce.

Závěry

Vývoj školy

- Od předchozí inspekční činnosti v říjnu 2015 klesl celkový počet žáků ze 415 ve školním roce 2015/2016 (údaj k 30. 9. 2015) na 290 ve školním roce 2018/2019 (údaj k 30. 9. 2018, tj. cca o 30 %, v oboru vzdělání Hotelnictví se snížil počet žáků o jednu pětinu, v oboru vzdělání Kuchař – číšník o jednu třetinu.
- Ve školním roce 2016/2017 došlo k výmazu jednoho z míst poskytovaného vzdělávání z rejstříku škol a školských zařízení, důvodem byla jeho nepotřebnost z důvodu snížení počtu žáků.

Silné stránky

- Pozitivní je souběžné působení učitelů praktického vyučování a instruktorů (zaměstnanců hotelů a restaurací) na žáky v průběhu odborného výcviku a učební praxe na pracovištích fyzických a právnických osob; žáci se vzdělávají v reálném prostředí pod vedením pedagogů i odborníků z praxe, což zvyšuje kvalitu praktického vyučování.

Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení

- Škola nepřijímá účinná opatření pro snížení neúspěšnosti žáků v realizovaných oborech vzdělání, v rámci nastaveného systému řízení nedochází k efektivní koordinaci činností.
- Při praktickém vyučování v oboru vzdělání Hotelnictví škola nevytváří rovnoměrně příležitosti pro osvojování praktických činností či dovedností v rozsahu stanoveném v profilu absolventa.

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- Ověřit účinnost nastavených mechanismů řízení, podpořit koordinaci činností a zvýšit míru participace pedagogických pracovníků školy na tvorbě pravidel pro činnost školy.
- Konkretizovat obsah odborné praxe v oboru vzdělání Hotelnictví.

Stanovení lhůty

Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá řediteli školy ve lhůtě do 30 dnů odstranit nedostatky zjištěné při inspekční činnosti a ve stejné lhůtě písemně informovat Českou školní inspekci, jak byly nedostatky odstraněny a jaká byla přijata opatření.

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

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení – tisk k 21. 10. 2018
2. Jmenování do funkce ředitele školy vydané Karlovarským krajem 25. 6. 2018 s účinností od 1. 8. 2018;
3. Rozhodnutí Ministerstva školství mládeže a tělovýchovy č. j. MSMT-16061/2017-2 ve věci výmazu místa poskytovaného vzdělávání Bezejmenná 620/4, Mariánské Lázně, z 2. 6. 2017
4. Školní akční plán, březen 2018
5. Školní vzdělávací program Hotelnictví a turismus, s platností od 1. 9. 2015, ve znění aktualizace s platností od 17. 1. 2017
6. Školní vzdělávací program Kuchař, s platností od 1. 9. 2015, ve znění aktualizace k 1. 9. 2017 a školní vzdělávací program Kuchař, s platností od 1. 9. 2017
7. Školní vzdělávací program Číšník, servírka, s platností od 1. 9. 2015, s platností od 1. 9. 2017, a školní vzdělávací program Číšník, servírka, s platností od 1. 9. 2017
8. Výkazy M 8 o střední škole k 30. 9. 2014 až 30. 9. 2018 včetně
9. Třídní knihy pro třídy 1. A, 1. B, 2. A, 2. B, 3. A, 3. B, 4. A a 4. B vedené ve školním roce 2017/2018
10. Třídní knihy – evidence odborného výcviku vedené ve školním roce 2017/2018 a 2018/2019
11. Hodnocení žáka – Odborná praxe v oboru vzdělání Hotelnictví, vedené pro třídy 1. A, 1. B, 2. A, 2. B, 3. A, 3. B ve školním roce 2017/2018
12. Školní řád, vydaný k 17. 1. 2017

13. Školní matrika – údaje o průběhu a výsledcích vzdělávání žáků ve školních letech 2017/2018 a 2018/2019, k datu inspekční činnosti
14. Záznamy z jednání pedagogické rady ve školním roce 2017/2018 a 2018/2019, k datu inspekční činnosti
15. Školní matrika – údaje o průběhu a výsledcích vzdělávání ve školním roce 2017/2018
16. Plán personálního rozvoje pracovníků HŠ pro školní rok 2018/2019 z 30. 8. 2018
17. Aktivity školy v oblasti dalšího vzdělávání ve školním roce 2017/2018, 2018/2019 z 30. 8. 2018
18. Dokumentace k maturitní zkoušce v profilové části – obor vzdělání Hotelnictví zkušební období 2018
19. Dokumentace k závěrečné zkoušce – praktická zkouška obor vzdělání Kuchař – číšník zkušební období 2018
20. Vybrané žákovské práce – legendy k manažerské praxi, maturitní práce a samostatné odborné práce ve školním roce 2017/2018
21. Hodnocení manažerské praxe ve školním roce 2017/2018
22. Seznam pracovišť odborného výcviku 2018/2019
23. Smlouvy o zabezpečení učební praxe žáků středních škol ve školním roce 2017/2018 a 2018/2019
24. Smlouvy o zabezpečení odborného výcviku žáků středních škol ve školním roce 2017/2018 a 2018/2019 k datu inspekční činnosti
25. Minimální preventivní program pro školní rok 2018/2019
26. Dokumentace výchovného poradce ve školním roce 2017/2018 a 2018/2019
27. Doklady o nejvyšším dosaženém vzdělání učitelů odborného výcviku a učitelů praktického vyučování, k datu inspekční činnosti
28. Přehled pracovních úrazů pracoviště Hvězda vedených od 22. 2. 2016 k datu inspekční činnosti
29. Zápisy o úrazech vedené školou k datu inspekční činnosti
30. Mzdová inventura zaměstnanců školy k 10.2018 z 24. 10. 2018
31. Přehled učitelů – školní rok 2018/2019 k 19. 10. 2018
32. Inventura mzdových položek k období 10.2018 z 24. 10. 2018
33. Hodnocení žáka – Odborná praxe – Obor Hotelnictví, školní rok 2018/2019, pro třídy: 1. A, 1. B, 2. A, 2. B, 3. A, 3. B,
34. Výkaz produktivní práce žáků za školní rok 2017/2018
35. Hodnocení rizik při práci z 1. 10. 2014
36. Zápis z jednání ČŠI s ředitelem školy z 26. 10. 2018.

Poučení

Podle § 174 odst. 11 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 adresu Česká školní inspekce, Karlovarský inspektorát, Kollárova 15, 360 09 Karlovy Vary, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9), nebo na e-podatelnu csi.k@csicr.cz s připojením elektronického podpisu, a to k rukám ředitelky 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

Mgr. Milena Jíšová, školní inspektorka, vedoucí inspekčního týmu

Mgr. Milena Jíšová v. r.

Ing. Eva Lorencová, kontrolní pracovnice

Ing. Eva Lorencová v. r.

Mgr. Marta Pincová, školní inspektorka

Mgr. Marta Pincová v. r.

Bc. Libuše Skopcová, kontrolní pracovnice

Bc. Libuše Skopcová v. r.

Mgr. Zdenka Spalová, školní inspektorka

Mgr. Zdenka Spalová v. r.

Vladimíra Příhodová, odborník v oborech vzdělání s gastronomickým zaměřením

Vladimíra Příhodová v. r.

V Karlových Varech 26. listopadu 2018

Datum a podpis ředitele školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

Ing. Jiří Chum, ředitel školy

Ing. Jiří Chum v. r.

V Mariánských Lázních 5. prosince 2018