



**Česká školní inspekce
Ústecký inspektorát**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIU-1801/17-U

Název	Soukromá hotelová škola Bukaschool s.r.o.
Sídlo	Kmochova 1823, 434 01 Most
E-mail	info@bukaschool.cz
IČ	25 005 928
Identifikátor	600 011 178
Právní forma	Společnost s r.o.
Zastupující	Mgr. Vlasta Bukačová
Zřizovatel	PhDr. Miloslav Bukač
Místo inspekční činnosti	Kmochova 1823, 434 01 Most
Termín inspekční činnosti	27. 11. 2017 – 30. 11. 2017

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Inspekční činnost podle § 174 odst. 7 zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Inspekční činnost podle § 174 odst. 2 písm. a), b) a c) zákona č. 561/2004 Sb.

Zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle příslušných školních vzdělávacích programů.

Zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů pro střední vzdělávání a jejich souladu s právními předpisy a rámcovým vzdělávacím programem.

Zjišťování, hodnocení a kontrola naplňování principů společného vzdělávání ve střední škole.

Charakteristika

Právnícká osoba Soukromá hotelová škola Bukaschool s.r.o. (dále „škola“) byla zřízena na dobu neurčitou. V souladu s údaji uvedenými v rejstříku škol a školských zařízení vykonává činnosti střední školy.

Střední škola k 30. 9. 2017 vykazovala 153 žáky ve čtyřech ročnících po dvou paralelních třídách, nejvyšší povolený počet žáků byl naplněn na 61 %.

Ve školním roce 2017/2018 vyučuje obor vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví, ve čtyřleté denní formě vzdělávání. Výuka třetích a čtvrtých ročníků se uskutečňuje podle školního vzdělávacího programu „GAST – hotelnictví s turismem“ s platností od 1. 9. 2009 s dodatkem platným od 1. 9. 2015 a první a druhé ročníky se vyučují podle školního vzdělávacího programu „GAST – hotelnictví s turismem“ s platností od 1. 9. 2016. Vzdělávání je zakončeno maturitní zkouškou.

Další informace o škole je možné získat na adrese <http://www.bukaschool.cz/>

Hodnocení podmínek vzdělávání

Strategie rozvoje školy je realizována prostřednictvím jasně stanovených koncepčních záměrů. Hlavním cílem je poskytování kvalitního odborného vzdělávání s vysokou mírou participace zahraničních partnerů na profesní přípravě žáků. Pedagogové se s koncepcí školy ztotožňují a ve spolupráci s vedením školy se podílejí na jejím průběžném naplňování.

Ředitelka školy ve své práci zhodnocuje své dlouholeté pedagogické zkušenosti. Systém řízení je funkční a vychází z jednoduché organizační struktury, která odpovídá velikosti a typu školy. Na řízení vzdělávací činnosti se dále podílejí zástupkyně ředitelky školy, předmětové metodické orgány a výchovný poradce, který současně vykonává i funkci metodika prevence sociálně patologických jevů. Významným nástrojem řízení je také neformální komunikace se všemi účastníky vzdělávání. Vzhledem k nižšímu počtu zaměstnanců a žáků se jedná o efektivní formu přenosu informací.

Vzdělávání ve střední škole zajišťuje stabilní pedagogický sbor. S výjimkou jednoho pedagoga, kterému byla uznána výjimka na základě více než dvacetileté praxe a vyučující, která má v současné době podanou žádost o uznání odborné kvalifikace získané v zahraničí, splňují všichni učitelé kvalifikační předpoklady.

V rámci dalšího vzdělávání je vedením školy podporováno studium k prohlubování odborné kvalifikace. V souladu s profesními zájmy pedagogů a potřebami školy je učitelům umožňována účast na vzdělávacích akcích dle jejich vlastního výběru. Vyučující odborného výcviku často využívají možnost rozšíření vědomostí a dovedností v certifikovaných kurzech zaměřených na poskytování služeb v gastronomii a hotelnictví. Absolvované vzdělávací kurzy přispívají ke zkvalitňování vzdělávacího procesu.

Škola cíleně rozvíjí a udržuje sociální partnerství s cílem dalšího zkvalitňování poskytovaného vzdělávání a upevnění své pozice na trhu vzdělávacích služeb.

Zásadní a mimořádná spolupráce je dlouhodobě budována a udržována s potencionálními zaměstnavateli absolventů. Škola tím vytváří podmínky pro zajištění efektivních odborných praxí na pracovištích smluvních partnerů v Čechách, Itálii, Švýcarsku, Rakousku, Řecku, Německu Portugalsku a na Maltě a Kypru.

Těžiště spolupráce s vysokými školami spočívá ve vzájemné výměně zkušeností a informací prostřednictvím přednášek, exkurzí a stáží, které přispívají k inovacím obsahu výuky v souladu s nejnovejšími trendy v oboru.

Cílem mezinárodní spolupráce s Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG, Chur a HTMi Hotel and Tourism Management Institute Switzerland, Lucern je zkvalitnění vzdělávání žáků a zvýšení jejich uplatnitelnosti v gastronomických oborech.

Informačně a odborně škola těží z členství v četných institucích jako Asociace hotelů a restaurací ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace barmanů ČR a Asociace číšníků ČR.

Spoluprací s mediálně známými a odborně uznávanými osobnostmi posiluje svou image a konkurenceschopnost na trhu vzdělávacích služeb.

Významnými partnery v oblasti posouzení spokojenosti s kvalitou poskytovaných vzdělávacích služeb jsou zákonní zástupci žáků.

Budova školy je ve velmi dobrém technickém stavu. Interiéry školy jsou vkusně a účelně zařízeny. K naplňování cílů vzdělávání je k dispozici dostatečný počet kmenových a odborných učeben i audiovizuální techniky, která je ve výuce často využívána. Fond učebních pomůcek je průběžně obnovován. Pozornost je věnována zejména inovacím odborných učeben „technika obsluhy a služeb“ a „technika přípravy pokrmů“, ve kterých mají žáci možnost pracovat s moderním zařízením. Výuka tělesné výchovy probíhá na základě smluvního vztahu v prostorách Soukromé střední školy pro marketing a ekonomiku podnikání, s.r.o., Most a stravovací služby jsou žákům poskytovány ve školní jídelně Základní školy, Most, Václava Talicha. Obě zařízení se nacházejí v docházkové vzdálenosti od budovy školy.

Žáci jsou o ochraně zdraví a zásadách bezpečného chování při vzdělávání i dalších činnostech organizovaných školou prokazatelně poučováni. Škola upozorňuje na případná rizika, vzniklé úrazy vyhodnocuje a přijímá opatření k jejich minimalizaci.

Finanční zdroje vytvářejí velmi dobré podmínky pro naplňování školních vzdělávacích programů. Ke zkvalitňování podmínek vzdělávání přispělo zapojení školy do projektové činnosti „EU peníze středním školám“.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Výuka žáků střední školy probíhá dle aktualizovaných školních vzdělávacích programů pro střední vzdělávání. Vyučovací předměty vycházejí ze vzdělávacích oblastí a okruhů stanovených v příslušném rámcově vzdělávacím programu vyučovaného oboru vzdělání. Disponibilní hodiny jsou věnovány odborným předmětům a hlavním předmětům kurikula, zejména výuce cizích jazyků. Škola vytváří podmínky pro realizaci učební praxe v předmětech „technika obsluhy a služeb“ a „technika přípravy pokrmů“ a významně navyšuje závazný rozsah odborné praxe.

Společným rysem hospitovaných vyučování hodin bylo klidné a příjemné pracovní prostředí, mezi žáky a učiteli byla patrná vzájemná důvěra. Tematicky hodiny vycházely z platných učebních dokumentů a výuka byla vyučujícími pečlivě připravena. Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami byla poskytována podporná opatření.

V teoretickém vyučování pedagogové dominantně využívali výklad a řízený rozhovor, žáci se aktivně zapojovali do činností, ale diferenciaci a individualizaci výuky ve většině hodin zaznamenána nebyla. Pozitivně lze hodnotit propojování učiva v mezipředmětových

vztazích a snahu o těsné sepětí teoretických poznatků s příklady z běžného života i odbornou praxí. V závěru hodin bylo učivo shrnuto, efektivitu ověřování očekávaných výstupů negativně ovlivnilo nezřetelné stanovení vzdělávacího cíle v úvodu hodin. Vedení žáků k sebereflexi, případně k vrstevnickému hodnocení bylo realizováno ojediněle.

Velmi zdařile probíhalo osvojování odborných kompetencí v rámci praktického vyučování. Na základě získaných teoretických poznatků byly rozvíjeny praktické dovednosti jednotlivců. Spolu s formou řízeného rozhovoru, samostatné a skupinové práce byl účelně vytvářen prostor pro diskuzi. Příjemná pracovní atmosféra vhodně podporovala proces učení. Žáci aktivně spolupracovali. Vyučující motivovali žáky pozitivním hodnocením, v závěru výuky byl dostatečný prostor věnován zhodnocení práce jednotlivců, vhodně byly u žáků rozvíjeny dovednosti sebehodnocení.

Na kultivaci osobnosti žáka a osvojení etického kodexu absolventa připravovaného pro uplatnění ve službách se významně podílela estetika a kultura školního prostředí.

Vzdělávací nabídku školy vhodně doplňuje řízená účast žáků v širokém spektru mimoškolních vzdělávacích aktivit. Žáci školy se účastní exkurzí, stáží, odborně vedených workshopů a mají příležitost zvýšit svou budoucí uplatnitelnost na trhu práce absolvováním certifikovaných vzdělávacích kurzů pro baristy, barmany a sommeliéry.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Průběžné a celkové hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků respektuje zásady stanovené v pravidlech pro hodnocení výsledků vzdělávání, které jsou součástí školního řádu. Při zjišťování a vyhodnocování individuálních a skupinových výsledků vzdělávání využívá škola standardní nástroje. Vedení školy sleduje a vyhodnocuje dosahované výsledky vzdělávání žáků na úrovni tříd i jednotlivců. Čtvrtletně jsou výsledky projednávány pedagogickou radou.

Ve školním roce 2016/2017 z celkového počtu 159 žáků prospěli s vyznamenáním 3 % žáků, 90 % žáků prospělo a 7 % žáků neprospělo. Z 32 žáků konajících poprvé maturitní zkoušku jich 24 uspělo a 8 žáků neuspělo.

V součinnosti se závěry pedagogických rad, evaluačních šetření a ve spolupráci s předmětovými metodickými orgány jsou vedením školy přijímána nápravná opatření.

Žákům se slabým prospěchem je poskytována podpora formou konzultací. Pro zvýšení úspěšnosti u maturitní zkoušky jsou pro žáky čtvrtých ročníků zaváděny mimořádné konzultace a semináře. Nastavenými pravidly prevence rizikového chování žáků, individuálním přístupem k žákovi a úzkou spoluprací se zákonnými zástupci se škola snaží předejít četnějšímu výskytu výchovných problémů a záškoláctví.

Účinným prostředkem ke zvýšení úspěšnosti žáků v průběhu i při ukončování vzdělávání je nastavený a v praxi ověřený systém povinných postupových zkoušek, které musí žáci během studia absolvovat.

Žáci jsou pravidelně zapojováni do profesních soutěží jako je Nowaco Gastrojunior, Gastro Hradec, Makro HoReCa, Ostrava Carving CUP a Czech carving CUP. Účast v soutěžích je pro žáky významným prostředkem získávání cenných zkušeností a příležitostí ke konfrontaci profesní zdatnosti v národním i mezinárodním srovnání. Získané zkušenosti a dosažené úspěchy je motivují k dalšímu osobnostnímu a profesnímu rozvoji.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou vzděláváni v souladu s příslušnými doporučeními školských poradenských zařízení. O potřebách těchto žáků prokazatelně informuje ostatní pedagogy výchovný poradce.

Závěry

Hodnocení vývoje

- Kvalita poskytovaného odborného vzdělávání je pozitivně ovlivněna průběžným zlepšováním materiálních podmínek, zejména modernizací vybavení odborných učeben.

Silné stránky

- Vize školy jako konkurenceschopné a na inovacích založené vzdělávací instituce je naplňována účelným využíváním zkušeností ze systematicky rozvíjené mezinárodní spolupráce.
- Vysoká úroveň praktického vyučování a možnost realizace praxe v zahraničí významně přispívá k uplatnitelnosti absolventů na globálním trhu práce.
- Etický kodex a kulturní prostředí školy jsou významnými prostředky budování pozitivního vztahu žáků k profesi.

Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení

- Absence diferenciací a individualizace v teoretické výuce snižuje výslednou efektivitu naplňování očekávaných výstupů vzdělávání.

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- Zaměřit se na zavádění vyšší míry diferenciací a individualizace v teoretické výuce a zkvalitnit práci s cílem vyučovací hodiny v souvislosti s ověřením naplnění očekávaných výstupů žáka v jejím závěru.

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.

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Společenská smlouva mezi účastníky PhDr. Miloslavem Bukačem a Mgr. Vlastou Bukačovou o společnosti s ručením omezeným z 26. 6. 1996
2. Rozhodnutí o změně údajů uvedených ve školském rejstříku s účinností od 30. 7. 2015
3. Jmenování ředitelky školy ze dne 2. 7. 1996 s účinností od 3. 7. 1996
4. Výpisy z rejstříku škol a školských zařízení ze dne 24. 11. 2017
5. Výkaz o ředitelství škol (R 13-01) podle stavu k 30. 9. 2017
6. Výkaz o střední škole (M 8) podle stavu k 30. 9. 2017

7. Školní matrika v elektronické podobě školního roku 2016/2017, 2017/2018 do data inspekční činnosti
8. Školní vzdělávací program pro střední vzdělávání s maturitní zkouškou „GAST – hotelnictví s turismem“, v platném znění od 1. 9. 2009
9. Dodatek ke Školnímu vzdělávacímu programu pro střední vzdělávání „GAST – hotelnictví s turismem“, v platném znění od 1. 9. 2015
10. Školní vzdělávací program pro střední vzdělávání s maturitní zkouškou „GAST – hotelnictví s turismem“, v platném znění od 1. 9. 2016
11. Školní řád, v platném znění od 1. 9. 2016
12. Minimální preventivní program Soukromé hotelové školy Bukaschool s.r.o. pro školní rok 2017/2018
13. Dlouhodobá koncepce rozvoje školy, 2014 - 2020
14. Organizační struktura školy
15. Plán kontrolní činnosti a záznamy o provedených kontrolách, školní rok 2016/2017
16. Plán kontrolní činnosti a záznamy o provedených kontrolách, školní rok 2017/2018
17. Plán práce výchovného poradce, školní rok 2016/2017
18. Plán práce výchovného poradce, školní rok 2017/2018
19. Zápisy z pedagogických rad a provozních porad ve školním roce 2016/2017, 2017/2018 do data inspekční činnosti
20. Personální dokumentace pedagogických zaměstnanců
21. Týdenní plány práce pro školní roky 2016/2017 a 2017/2018 do data inspekční činnosti
22. Třídní knihy jednotlivých tříd vedené ve školním roce 2016/2017
23. Třídní knihy jednotlivých tříd vedené ve školním roce 2017/2018
24. Záznamy z hospitační činnosti 2017/2018
25. Záznamy z hospitační činnosti 2016/2017
26. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2016/2017
27. Dokumentace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků při vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech a při poskytování školských služeb ve školním roce 2016/2017, 2017/2018 do data inspekční činnosti
28. Pedagogický dohled, školní rok 2017/2018
29. Etický kodex školy
30. Webové stránky školy <http://www.bukaschool.cz/>

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 na adresu Česká školní inspekce, Ústecký inspektorát, W. Churchilla 6/1348, 400 01 Ústí nad Labem, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu csi.u@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, jíž se týká, a v místě 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. Bc. Richard Kropáček, školní inspektor

Mgr. Bc. Richard Kropáček v. r.

Mgr. Ilona Hronová, školní inspektorka

Mgr. Ilona Hronová v. r.

Mgr. Hana Podešvová, školní inspektorka

Mgr. Hana Podešvová v. r.

V Lounech 6. 12. 2017

Datum a podpis ředitele školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

Mgr. Vlasta Bukačová, ředitelka školy

Mgr. Vlasta Bukačová v. r.

V Mostě 20. 12. 2017