Česká školní inspekce
Karlovarský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIK-7/14-K

Název právnické osoby vykonávající činnost školy/školského zařízení	Střední odborné učiliště stravování a služeb Karlovy Vary
Sídlo	Ondřejská 56, 360 21 Karlovy Vary
E-mail právnické osoby	info@sou-stravovani.cz
IČO	005 200 55
Identifikátor	600 009 106
Právní forma	příspěvková organizace
Zastoupená	RNDr. Jiřím Neumannem, ředitelem školy
Zřizovatel	Karlovarský kraj
Místo inspekční činnosti	Ondřejská 56, 360 21 Karlovy Vary Nábřeží Jana Palacha 26, 360 01 Karlovy Vary U Imperialu 31, 360 01, Karlovy Vary
Termín inspekční činnosti	6. – 10. leden 2014

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle ustanovení § 174 odst. 2 písm. b) školského zákona.

Hodnocení naplňování školních vzdělávacích programů pro odborné vzdělávání a jejich soulad s právními předpisy a rámcovými vzdělávacími programy pro vyučované obory vzdělání, podle ustanovení § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona;

Hodnoceným obdobím jsou školní roky 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014 k datu inspekční činnosti.

Charakteristika

Střední odborné učiliště stravování Karlovy Vary (dále „škola“) vykonává činnost střední školy a školní jídelny. Škola je vzdělávacím subjektem zaměřeným na obory vzdělání v gastronomii s dlouholetou tradicí v Karlových Varech.
Vzdělávání ve škole (teoretické vyučování) se uskutečňuje ve školní budově v ulici Ondřejská 56 v Karlových Varech, kde zároveň sídlí ředitelství školy. Praktická výuka probíhá ve smluvně zajištěných prostorách hotelu Imperial, hotelu Thermal a hotelu Carlsbad Plaza, ve Středisku praktického vyučování v Grandhotelu Pupp, o.p.s., a u dalších 15 fyzických nebo právnických osob, které mají oprávnění k činnosti v daném oboru. Kromě těchto pracovišť probíhá praktické vyučování v objektu restaurace „Luna" na nábřeží Jana Palacha 26, Karlovy Vary, který slouží také jako školní jídelna.
Škola vzdělává žáky v oborech vzdělání s maturitní zkouškou (dále „maturitní obory“) a v oborech vzdělání s výučním listem (dále „učební obory“), v celkem 18 třídách denní a ve 4 třídách dálkové formy vzdělávání.
K datu inspekční činnosti poskytuje škola vzdělávání 515 žákům, z toho **v denní formě** vzdělávání 432 žákům **v maturitních oborech**: 65-41-L/01 Gastronomie (1. – 3. ročník, 62 žáků), 65-41-L/51 Gastronomie (nástavbové vzdělávání 1. – 2. ročník, 48 žáků) a **v učebním oboru**: 65-51-H/01 Kuchař - číšník (1. – 3. ročník, 322 žáků). V maturitním oboru Gastronomie (nástavbové vzdělávání, 31 žáků) a v učebním oboru Kuchař - číšník (52 žáků) škola poskytuje vzdělávání také **v dálkové formě**, škola tak účinně podporuje rozvoj celoživotního vzdělávání.
V hodnoceném období se počet žáků výrazně neměnil (k 30. 9. 2011 568 žáků, k 30. 9. 2012 577 žáků, k 30. 9. 2013 515 žáků). Pokles počtu žáků mezi školními lety 2012/2013 a 2013/2014 byl způsoben utlumením dvou maturitních oborů: oboru vzdělání 65-41-L/504 Společné stravování (nástavbové vzdělávání v denní i dálkové formě) a oboru vzdělání 66-41-L/01 Obchodník. Kapacita školy 870 žáků je ve školním roce 2013/2014 naplněna na 59 %.
K datu inspekční činnosti se ve škole vzdělává 16 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, všichni se zdravotním postižením (vývojové poruchy učení). Počet žáků se speciálními vzdělávacími potřebami představuje 3,1 % z celkového počtu žáků školy, jsou integrováni do běžných tříd; všichni jsou vzděláváni podle individuálních vzdělávacích plánů. Na základě doporučení školského poradenského zařízení realizuje škola jejich vzdělávání s pomocí podpůrných a vyrovnávacích opatření. Ve škole se vzdělávají také čtyři žáci cizinci.

Vzdělávání žáků **v denní formě vzdělávání** probíhá na základě **školních vzdělávacích programů** (dále „ŠVP“) zpracovaných podle příslušných rámcových vzdělávacích programů pro střední odborné vzdělávání (dále „RVP“). Vzdělávání žáků v maturitním oboru Gastronomie uskutečňuje škola podle ŠVP s názvem „Gastronomie“ od 1. ročníku podle verze platné od 1. 9. 2009. V učebním oboru „Kuchař - číšník“ škola uskutečňuje vzdělávání podle dvou ŠVP s názvem „Kuchař, kuchařka“ a „Číšník, servírka“ podle verzí platných od 1. 9. 2009. Z důvodu inovací vydal ředitel školy k těmto ŠVP dodatky s platností od 1. 9. 2012. V nástavbové formě vzdělávání se žáci vzdělávají podle ŠVP s názvem „Gastronomie pro nástavbové studium“ s platností od 1. 9. 2012.

Žáci a zaměstnanci školy mají možnost stravování ve školní jídelně; kapacita školní jídelny je 200 jídel. Kromě toho mohou využívat nápojové automaty a automaty s občerstvením v budově školy.

Škola poskytuje vzdělávání především žákům ze spádového okresu Karlovy Vary a přiléhající části okresu Sokolov. Ojediněle se ve škole vzdělávají žáci také z Ústeckého kraje.
Informace o činnosti školy jsou přístupné na webových stránkách školy www.sou-stravovani.cz. Zájemci o vzdělávání ve škole se mohou seznámit s jednotlivými školními vzdělávacími programy v sekretariátu školy.

Hodnocení podmínek k realizaci vzdělávacích programů

Škola vykonává činnost v souladu se zápisem údajů do školského rejstříku. Školní dokumentaci a matriku vede v souladu s právními předpisy, údaje o činnosti školy jsou vykazovány pravdivě a ve stanovených termínech.

Škola informuje o své vzdělávací nabídce prostřednictvím webových stránek školy, tisku a propagačních akcí organizovaných ve škole i na veřejnosti. Při **přijímání ke vzdělávání** škola postupuje v souladu s platnými právními předpisy, vyžaduje splnění kritérií přijímacího řízení stanovených ředitelem školy i splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče. Při přijetí uchazečů ke vzdělávání formou nástavbového studia je jako předpoklad pro přijetí ke studiu vyžadováno dosažení středního vzdělání s výučním listem v příslušném oboru vzdělání. Součástí přijímacího řízení do maturitního oboru (denní i nástavbové studium) byla v hodnoceném období přijímací zkouška; při přijímání do učebního oboru uchazeči přijímací zkoušku nekonali.

Vzdělávací nabídka školy umožňuje vzhledem k příbuznosti vzdělávacích obsahů realizovaných oborů vzdělání vzájemnou prostupnost, žáci nástavbového oboru jsou až na několik jednotlivců (aktuálně cca 5 absolventů jiných středních škol s příslušným oborem vzdělání) absolventy učebního oboru školy.

Ředitel školy působí ve funkci 15 let, znovu byl jmenován na základě konkurzního řízení v květnu 2012, splňuje kvalifikační předpoklady pro výkon funkce. Během svého působení cíleně rozvíjí koncepci školy jako centra moderního vzdělávání v gastronomických oborech. Souběžně s tím účinně spolupracuje s regionálními zaměstnavateli nejen při zajišťování praktického vzdělávání žáků, ale i při jejich následném uplatnění na trhu práce (cca 50 % absolventů nachází zaměstnání ve smluvních pracovištích, kde probíhalo jejich praktické vyučování). **Organizační struktura** odpovídá velikosti a typu školy. Řediteli školy jsou přímo podřízeny tři zástupkyně: zástupkyně pro teoretické vyučování, pro praktické vyučování a pro ekonomiku a provoz. Pro specializované činnosti jmenoval ředitel školy výchovnou poradkyni, školního metodika prevence, koordinátora environmentálního vzdělávání a dva koordinátory informačních a komunikačních technologií (dále „ICT“), z nichž jeden spravuje školní počítačovou síť a druhý se zaměřuje především na metodickou pomoc pedagogickým pracovníkům v oblasti ICT.

Aktuální **školní řád** vydaný a zveřejněný ředitelem školy obsahuje všechny náležitosti stanovené právním předpisem, včetně pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, pravidel pro omlouvání nepřítomnosti žáků a uvolňování z výuky a pravidel pro udělování pochval a jiných ocenění a ukládání kázeňských opatření. Školní řád je zveřejněn na přístupném místě ve škole (vývěsky na chodbách) a na webových stránkách školy.

V hodnoceném období se **počet pedagogických pracovníků** pohybuje na stabilní úrovni 36 pedagogických pracovníků: v oblasti teoretického vyučování vzdělává žáky celkem 25 učitelů, z nichž je 17 plně kvalifikovaných (68 %) a jeden (4 %) si doplňuje odbornou kvalifikaci vysokoškolským studiem. Na úseku praktického vyučování je situace výrazně příznivější, neboť žáky vzdělává celkem 11 učitelů, přičemž jsou všichni plně kvalifikovaní (100 %). Vzhledem k vyššímu průměrnému věku učitelů odborných teoretických předmětů se výhledově očekává obměna části pedagogického sboru, čímž by došlo ke zvýšení kvalifikace učitelů i na tomto úseku. Ředitel školy podporuje také z tohoto důvodu zvyšování odborné kvalifikace učitelů a vytváří podmínky pro příslušné studium.

Ředitel školy vytváří podmínky pro **další vzdělávání pedagogických pracovníků** (dále „DVPP“). V hodnoceném období si pedagogičtí pracovníci prohlubovali znalosti a dovednosti pro výuku odborných gastronomických předmětů, v oblasti zvyšování jazykových kompetencí a pedagogiky, dva učitelé získali kvalifikaci pro výchovné poradenství. Značná část vzdělávacích akcí byla také zaměřena na získávání kompetencí souvisejících se státní maturitní zkouškou. Všichni pedagogičtí pracovníci se zúčastnili realizace projektu „EU Peníze školám“, v rámci kterého absolvovali různé vzdělávací akce a metodické semináře.

V hodnoceném období se s ohledem na nedostatek finančních prostředků stále snižoval prostor pro finanční motivaci pedagogických pracovníků. Nenárokové složky platu se v poměru k celkově vyplaceným platům v průběhu sledovaného období snížily z 9,41 % v roce 2010 na 4,83 % v roce 2012. Proto ředitel školy v roce 2013 rozhodl zcela změnit přístup k **hodnocení pedagogických pracovníků** školy. Počínaje školním rokem 2013/2014 byl zrušen tzv. věkový automat, kdy učitelé podle odpracovaných let automaticky postupovali do vyššího platového stupně. V současné době se základní plat stanovuje pouze v rámci dvou platových pásem (oproti původním 5). Vedení školy má tak možnost diferencovaně ohodnotit jednotlivé pracovní výkony a stanovit osobní příplatek jako výraznou motivační složku platu.

V hodnoceném období **škola hospodařila s finančními prostředky** získanými z více zdrojů. Ze státního rozpočtu byly přiděleny finanční prostředky na přímé výdaje na vzdělávání (osobní náklady, učební pomůcky, DVPP). V roce 2011 byl rozpočet školy navýšen o dotace ze státního rozpočtu v rámci rozvojových programů vyhlašovaných MŠMT, které byly určené na posílení úrovně odměňování pedagogických a nepedagogických pracovníků a na podporu organizace a ukončování středního vzdělávání. Z dotace poskytnuté ze státního rozpočtu bylo financováno přibližně 71 % celkových neinvestičních nákladů.

Zřizovatel poskytuje ze svého rozpočtu příspěvek na financování provozních nákladů školy (materiální zajištění, energie, opravy a běžná údržba, služby), který ve sledovaném období představoval cca 15 % financování celkových neinvestičních nákladů.

Výnosy z mimorozpočtových zdrojů (příjmy za stravování žáků a zaměstnanců ve školní jídelně, přijaté bankovní úroky, vlastní fondy) se podílely na financování neinvestičních nákladů zhruba ve výši 12 %. Škola je oprávněna provozovat doplňkovou činnost a finanční prostředky získané zejména z pronájmu nebytových prostor a provozování restauračního provozu pro veřejnost zůstávají v plném rozsahu škole a jsou použity ve prospěch hlavní činnosti. Ke zlepšení ekonomické situace školy přispívají také drobné peněžní sponzorské dary. Škola se úspěšně zapojila do projektu Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost „Zlepšení podmínek pro vzdělávání na středních školách“, který je hrazen z prostředků ESF. Projekt byl zaměřen na zvýšení úspěšnosti

maturitní zkoušky formou individualizace výuky matematiky a cizích jazyků, na tvorbu vzdělávacích materiálů, na absolvování seminářů pedagogických pracovníků v oblasti cizích jazyků.

Škola v hodnoceném období postupně zlepšuje **materiální podmínky** pro naplňování cílů ŠVP. Budova školy prošla stavebními úpravami, čímž se zvýšila bezpečnost a estetická úroveň exteriérů i interiérů (rekonstrukce opěrné zdi s výměnou zábradlí podél budovy, stavební práce spojené s opravou střechy nad hlavním schodištěm školní budovy, úpravy sociálního a hygienického zázemí, rekonstrukce přístupu do objektu školy a stavební úprava spojená s odstraněním vlhkosti základů a spodních pater školy). Těmito úpravami získala škola mj. další prostor pro vybudování šaten žáků a nového sociálního zázemí. Zdrojem financování byly investiční dotace od zřizovatele a vlastní investiční fond školy. K bezpečnému přístupu do školy přispěla realizace stavebně dopravních opatření před budovou školy.

Vybavení školy ICT je průběžně obnovováno. Byly pořízeny dva nové interaktivní dataprojektory, jedna ze dvou učeben ICT byla vybavena novou technikou. Ve dvou učebnách je instalována interaktivní tabule a další čtyři učebny jsou osazeny kompletem PC s připojením na internet a dataprojektorem. Pro výuku slouží dva digitální fotoaparáty a digitální videokamera, které jsou současně využívány i na úseku praktického vyučování.

Škola spolupracuje se zákonnými zástupci žáků, při škole působí Sdružení rodičů a Nadační fond, oba subjekty mj. finančně podporují školu při jejích vzdělávacích, volnočasových a zahraničních aktivitách. Poskytování informací o průběhu a výsledcích vzdělávání žáků škola zajišťuje dálkovým přístupem do elektronického systému, formou předávání informací prostřednictvím žákovských a studijních průkazů žáků a na třídních schůzkách zákonných zástupců.

Ředitel školy vytváří podmínky pro činnost **školské rady**, umožňuje jí podílet se na správě školy a předkládá jí ke schválení všechny dokumenty stanovené právním předpisem. Ředitel pravidelně informuje školskou radu o aktuální činnosti školy.

Ve školním roce 2013/2014 zřídil ředitel samosprávný orgán žáků – žákovský parlament. Žáci se tak prostřednictvím volených zástupců z jednotlivých tříd podílejí na správě školy.

Škola zajišťuje rovný přístup ke vzdělávání. Přijímání žáků probíhá ve škole v souladu s právními předpisy. Řízení školy je na požadované úrovni, škola má vytvořeny funkční kontrolní a hodnotící mechanismy. Personální, materiální a finanční podmínky umožňují naplňování cílů školních vzdělávacích programů. Ke zkvalitňování materiálních podmínek škole výrazně napomáhají výnosy z mimorozpočtových zdrojů. V personální oblasti představuje určité riziko do budoucna vysoký věkový průměr části pedagogického sboru, ředitel školy si je tohoto rizika vědom a průběžně přijímá opatření k nápravě.

Hodnocení průběhu vzdělávání ve vztahu ke vzdělávacím programům

Školní vzdělávací programy (dále „ŠVP“) „Kuchař, kuchařka“ a „Číšník, servírka“ byly pro školní roky 2012/1013 a 2013/2014 novelizovány formou dodatku; úpravy se týkaly obsahu a organizace vzdělávání žáků 3. ročníků se zájmem o intenzivnější rozvoj jazykových kompetencí a přípravu k následnému nástavbovému studiu. Individualizovaná výuka navazuje na vzdělávání v předmětech anglický jazyk, německý jazyk a matematika

s cílem upevnění a rozšíření obsahu učiva. Učební osnovy těchto předmětů obsahovaly nedostatky v částech obsahového a organizačního vymezení a hodnocení výsledků žáků. V průběhu inspekční činnosti ředitel školy tyto nedostatky odstranil, a zajistil tak soulad inovovaných ŠVP s RVP oboru vzdělání Kuchař – číšník.
V hodnoceném období vydal ředitel školy Školní vzdělávací program Gastronomie pro nástavbové studium (dále „ŠVP GN“) s platností od 1. 9. 2012. Soulad tohoto ŠVP byl hodnocen při inspekční činnosti: byly zjištěny nedostatky v oblasti nastavené realizace klíčových kompetencí a průřezových témat, v učebních osnovách se neshodovaly názvy předmětů a počty hodin s učebním plánem. Ředitel školy přijal opatření k odstranění těchto nedostatků v průběhu inspekční činnosti, ŠVP GN je již zpracován v souladu s RVP.

Organizace vzdělávání se uskutečňuje podle vydaných ŠVP. Vzdělávání probíhá formou teoretického a praktického vyučování v učebních i maturitních oborech v souladu s požadavky RVP, ŠVP a platnými právními předpisy.

Průběh vzdělávání byl sledován **v teoretickém vyučování** ve výuce předmětů vzdělávací oblasti jazyk a jazyková komunikace, společenskovědní oblasti a v předmětech s odborným zaměřením. Ve výuce cizích jazyků je zajištěna návaznost na předcházející vzdělávání, při zařazování žáků do skupin pro výuku prvního cizího jazyka (anglický, německý) je respektováno předcházející vzdělávání žáka, jako druhý cizí jazyk je v učebním i maturitním oboru vyučován ruský jazyk, v nástavbovém maturitním oboru pak jazyk anglický a německý. Počet žáků ve skupinách pro výuku cizího jazyka je v souladu s právním předpisem.

Většina navštívených hodin cizích jazyků probíhala v běžných učebnách, jedenkrát v učebně s interaktivní tabulí, jež byla využita k promítání materiálu připraveného učitelem. Výuka byla vedena odborně správně, s výjimkou jedné vyučovací hodiny (frontální výuka) byla vedena v intenzivní interakci se žáky a s přiměřenou mírou názornosti. Východiskem pro práci žáků byly učební texty, vhodně byl využit také poslech. Pokyny k práci žáků byly zadávány v cizím jazyce úměrně předpokládané i skutečné jazykové zdatnosti žáků. Vyučující vytvářeli dostatečný prostor zejména pro nácvik produktivních řečových dovedností žáků. Kromě řízeného rozhovoru (komunikace s učitelem) byla využita také skupinová práce. Zvolené a realizované formy a metody práce vedly k podpoře žáků komunikovat v cizím jazyce v různých životních situacích. Žáci prokazovali a rozvíjeli dovednost pracovat s cizojazyčným textem včetně odborného, vyhledávat informace a interpretovat je, čímž zkvalitňovali své jazykové znalosti a dovednosti.

Ve výuce českého jazyka byla sledována práce s různými druhy textů. Vyučující poskytovala žákům okamžitou zpětnou vazbu formou společné kontroly. Opakování formou řízeného rozhovoru bylo doplněno individuální samostatnou prací, při níž si žáci ověřovali úroveň svých znalostí, následná společná kontrola zpracovaného úkolu byla příležitostí pro nácvik argumentace a obhajobu názoru. Rychlé střídání forem a metod práce prokládané ověřováním znalostí a nácvikem dovedností žáků vedlo k aktivnímu zapojení žáků.

Ve výuce odborných předmětů byli žáci vedeni k nácviku praktické dovednosti potřebné pro výkon jejich profese. Kromě vyhodnocení práce žáků z předchozí výuky, byli žáci vyzýváni k vyjádření názoru. Zadání úkolu pro samostatnou práci mělo charakter problémové úlohy, přidělení konkrétní specifikace úkolu respektovalo odlišnou praktickou zkušenost žáka. Žáci byli vedeni k používání odborné terminologie. Komunikace mezi vyučujícími a žáky probíhala většinou v atmosféře vzájemného respektu. V jednom

případě byla sledována výuka vedená výlučně frontálně, bez využití názorných pomůcek a s chybějícím propojením s praktickým vyučováním.

Ve sledovaných hodinách předmětů účetnictví, základy přírodních věd, matematika a cvičení z matematiky byla vhodně zvolena strategie frontální výuky vedená metodou výkladu doplněného rozhovorem se žáky a formou samostatné práce, při které bylo učivo procvičováno a upevňováno. Realizované aktivity podporovaly rozvoj klíčových kompetencí žáků. Pro podporu rozvoje matematické gramotnosti vyučující využívali pozitivní práce s chybou. Sebehodnocení a vzájemné hodnocení žáků, které je součástí ŠVP, bylo uplatňováno pouze výjimečně. V matematice učitelé poskytují příležitost pro individuální výuku žáků také v době mimo vyučování formou konzultací, tuto podporu směřující k úspěšnému zvládnutí maturitní zkoušky žáci aktivně využívají. Přínosem k přírodovědnému vzdělávání je vedení žáků k pochopení přírodních jevů a vztahů s mezipředmětovým přesahem a k uplatnění znalostí především v profesním životě. Aktivita žáků je zaměřena především na zpracování ročníkové práce, ve které žáci na zvolené téma samostatně dávají do souvislostí znalosti z oblasti přírodních věd a gastronomie. V případě účetnictví byly efektivně využity prostředky ICT, v ostatních předmětech nikoliv.

Škola realizuje plán environmentální výchovy, který je součástí plánu školy na aktuální školní rok. Škola organizuje exkurze a akce s celoškolní působností.

Praktické vyučování je realizováno na odloučených pracovištích školy, kde vyučování vedou učitelé odborného výcviku, a na smluvně zajištěných pracovištích, kde praktické vyučování vedou instruktoři z řad zaměstnanců jednotlivých pracovišť (většinou se jedná o významné hotelové společnosti v Karlových Varech a regionu). Tato pracoviště disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím. Na vedení praktického vyučování se podílejí metodickými návštěvami zástupce ředitele pro praktické vyučování nebo vedoucí odborného výcviku. Pro učební praxi slouží též odborná učebna gastronomických předmětů v budově školy. Na všech sledovaných pracovištích v průběhu inspekční činnosti byli přítomni žáci podle uzavřených smluv o zajištění odborného výcviku. Evidence odborného výcviku je zaznamenávána do formulářů připravených školou; informace o průběhu a výsledcích vzdělávání v odborném výcviku přenáší vyučující pravidelně do elektronického systému školy, hodnocení výsledků vzdělávání je také zapisováno do studijních průkazů žáků. Pro hodnocení výsledků vzdělávání škola nastavila systém evaluace praktického vyučování. Všichni žáci jsou průkazně seznámeni s pravidly bezpečnosti práce. V rámci praktického vyučování jsou žáci pozitivně motivováni měsíčními odměnami za produktivní práci.

Odborný výcvik byl sledován v podmínkách školy a na pracovištích smluvních partnerů. Sledovaná výuka probíhala ve smíšených skupinách tvořených žáky z různých ročníků. Maximální počet žáků ve skupině stanovený platným předpisem byl dodržen. Výuka byla vedena učitelkami odborného výcviku a navazovala na teoretickou odbornou výuku. Žáci byli cíleně podněcováni k efektivní spolupráci. Ve výuce byly účelně využity prostředky ICT, odborné dovednosti byly dále rozvíjeny názornou ukázkou praktické činnosti a samostatnou praktickou činností žáků za použití vhodných pomůcek. Těmito aktivitami byl podporován rozvoj klíčových a odborných kompetencí žáků. Vyučující poskytovali žákům a získávali od nich zpětnou vazbu o míře dosahování stanovených cílů. Vedení odborného výcviku učiteli a instruktory, kteří mají často mnohaleté zkušenosti z praxe, a sledovaná úroveň komunikace mezi zaměstnanci a žáky směřuje nejen k rozvoji sociální gramotnosti

žáků, ale také k prohloubení jejich zájmu o vzdělávání v oblasti gastronomie. Odrazem tohoto jsou následné úspěchy školy v odborných soutěžích.

Rozvoj klíčových a odborných kompetencí podporuje škola také organizací různých vzdělávacích akcí a kurzů v oboru gastronomie; ty tvoří nadstavbu obsahu praktického vyučování. Ve školním roce 2013/2014 umožnila škola žákům zúčastnit se např. semináře „Molekulární kuchyně“, základního barmanského kurzu ukončeného závěrečnou zkouškou a vzdělávacího tréninku s názvem „Firemní standardy/komunikační dovednosti“.

Školní vzdělávací programy pro realizované obory vzdělání jsou po přijetí opatření k odstranění nedostatků zpracovány a realizovány na požadované úrovni. Ve sledované výuce byly uplatněny formy a metody, které žáky motivovaly k aktivnímu učení. Účinnost teoretického odborného vzdělávání je v některých případech snižována nízkou mírou názornosti. Praktické vyučování je organizováno v souladu s platnými předpisy, pedagogické zkušenosti a odborné znalosti vyučujících odborného výcviku vedou k prohlubování zájmu žáků o odborný růst a zapojení do soutěží. Pozitivním zjištěním je aktivní spolupráce školy s partnery při zajišťování praktického vzdělávání žáků a následného uplatňování absolventů na trhu práce.

Hodnocení výsledků vzdělávání ve vztahu k vzdělávacím programům

Hodnocení výsledků vzdělávání se vztahuje k vzdělávacím programům denní formy vzdělávání.

Škola sleduje míru úspěšnosti žáků ve vzdělávání a hodnotí **individuální výsledky žáků** při pravidelných jednáních pedagogické rady. Škola eviduje změny v počtech žáků v jednotlivých oborech vzdělávání (odchody žáků, přestupy, přijímání do vyššího ročníku). Z údajů o počtech žáků vedených školou ve školní matrice vyplývá, že ve škole docházelo v hodnoceném období k relativně velkému pohybu žáků. Odchod žáků v průběhu školního roku je částečně kompenzován přestupy žáků z jiných škol, přijímáním do vyššího ročníku apod. Podíl žáků, kteří předčasně ukončili studium ve škole (odchod ze školy v průběhu školního roku a na jeho konci bez úspěšného ukončení ročníku), činil např. ve školním roce 2012/2013 cca 17,2 % z celkového počtu žáků, více než polovinu z toho představují odchody žáků 1. ročníků. Nejčastějšími důvody jsou dle školní matriky slabý prospěch (neprospěch), zanechání studia na vlastní žádost a přestup na jinou školu. Výsledkem je, že do 2. ročníku vzdělávání ve škole postupuje přibližně 70 % žáků přijatých ke vzdělávání (rozdíly v počtech úspěšných/neúspěšných žáků napříč obory vzdělání včetně forem studia jsou spíše zanedbatelné). Se záměrem podpořit úspěšnost žáků škola v hodnoceném období realizovala některá opatření, např. ve vztahu ke zvýšení informovanosti zákonných zástupců o docházce žáků a jejich průběžných výsledcích vzdělávání (informace dálkovým přístupem). Škola dále přikročila k důslednému sledování účasti žáků ve vyučování, ukládání kázeňských opatření a hodnocení chování podle pravidel stanovených školním řádem, resp. také stanovení termínů náhradního hodnocení při vysoké absenci žáků. V hodnoceném období byla celková úspěšnost žáků školy při ukončování ročníku po opravných zkouškách a v náhradním termínu hodnocení cca 90 %, v řádném termínu cca 60 %. Tzn., že přibližně každý třetí či čtvrtý žák školy koná opravnou zkoušku a/nebo je hodnocen v náhradním termínu hodnocení. S vyznamenáním prospělo v hodnoceném období celkem cca 2 % žáků školy, neprospělo cca 7 % žáků školy.

Škola sleduje **celkovou úspěšnost žáků v realizovaných vzdělávacích programech.** Výsledky vzdělávání zveřejňuje formou přehledů hodnocení prospěchu a chování jednotlivých tříd ve výročních zprávách o činnosti školy. Ze zveřejňovaných údajů ve vztahu ke skupinovým výsledkům vyplývá, že studijní potenciál části žáků přijatých do oborů vzdělání (učební i maturitní obor, tj. bez přijímací zkoušky a s přijímací zkouškou) neodpovídá zcela požadavkům na úspěšné absolvování studia, resp. nárokům odpovídajících oborů vzdělání. Toto zjištění vyplývá jednak z počtu žáků, kteří neúspěšně ukončují ročník v průběhu studia, jednak také z počtu žáků, kteří ukončují ročník po opravné zkoušce, příp. též v náhradním termínu. Analýzu ze strany školy vyžadují jednak podmínky, jež škola vytváří pro adaptaci žáků prvních ročníků (čtyřletý i tříletý obor vzdělání), a účinnost opatření, jež škola realizuje v souvislosti s absencí žáků. Úspěšnost žáků u maturitní zkoušky odpovídá výsledkům dosahovaným žáky v průběhu studia, část žáků úspěšně vykoná maturitní zkoušku v opravných termínech; výsledky žáků učebního oboru jsou v porovnání s průběžnými výsledky lepší, část žáků dosahuje u závěrečné zkoušky celkového hodnocení prospěl/a s vyznamenáním.

Při ověřování úrovně dosahovaných znalostí a dovedností využívá škola nástroje interního i externího hodnocení, a to v učebním i maturitním oboru. Jako problém škola pociťuje neexistenci nástrojů externí evaluace, které by jí umožnily porovnat výsledky dosahované žáky školy s výsledky vzdělávání žáků oborově shodných či podobných škol, případně též korigovat klasifikaci školních výsledků žáků na úrovni dosahovaných odborných kompetencí. Škola však v dostatečné míře využívá v této oblasti příležitosti účasti na oborových soutěžích a přehlídkách v České republice i v zahraničí, některé akce soutěžního a prezentačního charakteru také sama organizuje. Při ukončování vzdělávání závěrečnou zkouškou u oboru vzdělání Kuchař-číšník v hodnoceném období inovovala obsah praktické zkoušky, jejíž součástí je ústní zkouška ze dvou cizích jazyků. Škola sleduje úspěšnost svých absolventů na trhu práce.

V rámci podpory **rozvoje odborných kompetencí a komunikativních dovedností žáků** v cizím jazyce škola zprostředkovává žákům odborné stáže i několikaměsíční praxe v německy mluvících zemích. Spolupráce s německou státní agenturou umožnila realizovat již třetím rokem dvouměsíční odbornou stáž 11 žáků školy v oborech kuchař a číšník u zaměstnavatelů ve Spolkové republice Německo. Ve vztahu k výsledkům vzdělávání je významná spolupráce školy s hospodářskou komorou IHK na projektu, který se týká evaluace a vzájemného srovnání metodiky a obsahu závěrečných zkoušek České republiky a Bavorska v gastronomických oborech.
Škola umožňuje žákům se zvýšeným zájmem o odborný růst zapojit se do **odborných soutěží**. Nejvýznamnějších úspěchů dosáhli žáci školy v celostátních soutěžích „Lázeňský pohárek“ (přehlídka kuchařského umění žáků SOU a SOŠ, kterou škola také pořádá), „Velká cena Becherovky“, soutěž „Gastro junior“ a „FOOD Cup“. Škola umožňuje žákům účastnit se i zahraničních soutěží např. „Fischer Wonder Pokal“. Kromě soutěží odborných se škola zapojuje rovněž do znalostních olympiád a do organizace sportovních soutěží pro žáky středních škol, vyhlašovaných Asociací školních sportovních klubů, jejímž je škola členem.

Výchovné poradenství vykonává zkušená učitelka, v době inspekční činnosti ji z důvodu dlouhodobé nemoci zastupovala jiná vyučující, která absolvovala také specializační studium a má zkušenosti v oblasti výchovného poradenství. Výchovná poradkyně účinně spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními v oblasti vyhledávání a diagnostiky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a v oblasti řešení krizového chování. Má zpracovaný plán činnosti, stanoveny konzultační hodiny. Sociometrickým šetřením

třídních kolektivů se škola snaží předcházet šikaně, účinně spolupracuje s Policií ČR a dalšími institucemi při zajišťování besed a vzdělávacích akcí. Aktuální problémy související s výskytem některých sociálně patologických jevů řeší výchovná poradkyně ve spolupráci se školním metodikem prevence.

Škola zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví žáků při vzdělávání a s ním souvisejících činnostech. Ve sledovaném období vykazovala vysoký index úrazovosti (zhruba dvojnásobná hodnota oproti celorepublikovému průměru); příčiny tohoto zjištění spočívají ve velmi pečlivé evidenci veškerých (velmi drobných) školních úrazů a tím následně k velkému množství záznamů o úrazech zasílanému České školní inspekci; počet následně odškodněných úrazů totiž index úrazovosti podstatně snižuje. Škola přijímá opatření ke snížení úrazovosti formou pravidelného školení zaměstnanců a žáků.

Škola vyhodnocuje rizika školní neúspěšnosti, sleduje odchody žáků ze vzdělávání a přijímá opatření ke snižování absence žáků. K zjišťování výsledků vzdělávání škola využívá interní i externí nástroje hodnocení. Škola vyhodnocuje individuální výsledky vzdělávání na požadované úrovni, způsob vyhodnocování skupinových výsledků vyžaduje analýzu ze strany školy. Efektivita a účinnost školního systému v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví a prevence rizikového chování žáků je na požadované úrovni. Aktivní účast žáků školy v odborných soutěžích a mezinárodní spolupráce jsou příkladem dobré praxe.

Závěry

a) Škola poskytuje střední vzdělávání v souladu s údaji zapsanými ve školském rejstříku. Realizace oborově příbuzných oborů vzdělání s gastronomickým zaměřením umožňuje jejich horizontální i vertikální prostupnost.

b) Organizace řízení odpovídá typu a velikosti školy; kompetence a pravomoci vedoucích pracovníků jednotlivých úseků jsou stanoveny účelně. Výkon poradenských služeb a specializačních činnosti je zajištěn v požadovaném rozsahu. Mechanismy kontrolní a hospitační činnosti jsou využívány ke zkvalitňování pedagogického procesu a nově též k odměňování pedagogických pracovníků.

c) Školní vzdělávací programy pro realizované obory vzdělání jsou zpracovány v souladu s rámcovými vzdělávacími programy. Nedostatky ve zpracování školního vzdělávacího programu Gastronomie pro nástavbové studium a v dodatcích školních vzdělávacích programů Kuchař, kuchařka a Číšník, servírka odstranil ředitel v průběhu inspekční činnosti.

d) Škola zajišťuje rovný přístup ke vzdělávání při přijímání ke vzdělávání, v jeho průběhu i při jeho ukončování. Přijímá účinná opatření ke zlepšení úspěšnosti žáků nástavbového studia při ukončování vzdělávání (projekt Individualizace výuky). Vzhledem k četným odchodům žáků během prvního ročníku doporučuje ČŠI analyzovat vytvořené adaptační podmínky pro žáky prvních ročníků a využívat spíše pozitivního motivujícího přístupu.

e) Škola se profiluje jako škola se zaměřením na vzdělávání v gastronomii. Škole se daří v této oblasti podchytit a udržet zájem žáků, realizuje velké množství aktivit v oblasti vzdělávání. Aktivní účast žáků školy v odborných soutěžích i v oblasti mezinárodní spolupráce je příkladem dobré praxe.

f) Personální, materiální a finanční podmínky zajišťují naplňování cílů školních vzdělávacích programů. Ředitel školy přijímá opatření k minimalizaci nedostatků v oblasti personálních podmínek, umožňuje doplňování a prohlubování odborného vzdělávání pedagogických pracovníků. Materiální podmínky jsou na velmi dobré úrovni, pozitivním zjištěním je snaha školy o jejich neustálé zlepšování z prostředků získaných vlastní činností.

g) Formy a metody práce uplatňované ve výuce vedou k rozvoji klíčových kompetencí žáků, úroveň dosahovaných výsledků nástroji externího hodnocení v předmětech český jazyk, matematika a anglický jazyk je ověřována. Celková úspěšnost žáků školy je velmi dobrá.

h) Silnou stránkou školy je spolupráce s fyzickými a právnickými osobami, na jejichž pracovištích se uskutečňuje praktické vyučování žáků. Rovněž nabídka specializačních kurzů a dalších aktivit v rámci vzdělávání žáků přispívá k rozvoji klíčových a odborných kompetencí žáků. Odborný výcvik žáků v reálných pracovních podmínkách významným způsobem podporuje rozvoj odborných kompetencí žáků a je pro žáky s vnitřní motivací velkým přínosem.

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

1. Zřizovací listina školy včetně příloh a dodatků k 1. 1. 2006 ze dne 22 9. 2005 včetně Dodatků č. 8 - 13;
2. Rozhodnutí MŠMT čj. MŠMT-3 160/2012-25 ve věci zápisu změny v údajích vedených v rejstříku škola a školských zařízení (změny v oborech vzdělání);
3. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení ze dne 3. 1. 2014;
4. Jmenování do funkce ředitele školy čj. 2600/SK/12 vydané Karlovarským krajem dne 7. května 2012;
5. Školní matrika (evidence žáků, včetně dokladů o přijímání, průběhu a výsledcích vzdělávání);
6. Školní vzdělávací program Gastronomie pro nástavbové studium, s platností od 1. 9. 2012;
7. Školní vzdělávací program Kuchař, kuchařka, s platností od 1. 9. 2009 včetně dodatků s platností od 1. 9. 2012;
8. Školní vzdělávací program Číšník, číšnice, s platností od 1. 9. 2009 včetně dodatků s platností od 1. 9. 2012;
9. Individuální vzdělávací plány;
10. Výroční zprávy o činnosti školy za školní roky 2010/2011, 2011/2012 a 2012/2013;

11. Třídní knihy/deníky (včetně odloučených pracovišť) vedené ve školním roce 2013/2014; třídní kniha tříd G1, G2 vedená ve školním roce 2012/2013;
12. Školní řád, včetně vnitřních řádů odborných učeben, platný k datu inspekční činnosti;
13. Rozvrh hodin, k datu inspekční činnosti;
14. Záznamy z pedagogických rad (školní roky 2011/2012, 2012/2013 a 2013/2014 k datu inspekční činnosti);
15. Protokoly o komisionálních zkouškách (školní roky 2011/2012, 2012/2013);
16. Záznamy z jednání předmětových komisí ve školním roce 2012/2013 a 2013/2014 k datu inspekční činnosti;
17. Dokumentace o komunikaci se školskou radou;
18. Dokumentace k přijímacímu řízení ve školních letech 2011/2012 a 2012/2013;
19. Dokumentace k ukončování vzdělávání maturitní zkouškou a závěrečnou zkouškou ve školních letech 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014 k datu inspekční činnosti;
20. Dokumentace výchovného poradce a školního metodika prevence;
21. Evidence žáků se speciálními vzdělávacími potřebami;
22. Výsledky vzdělávání žáků (výsledky testování žáků, školní matrika, výroční zprávy o činnosti školy);
23. Rozdělení kompetencí a pracovní náplně vedoucích pracovníků a pracovníků, kteří jsou pověření výkonem některé z funkcí přidělených ředitelem školy, organizační řád;
24. Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků pro školní rok 2013/2014, přehled o DVPP a jiném vzdělávání za tři předchozí roky (osvědčení o DVPP) za roky 2011, 2012, 2013 k datu inspekční činnosti;
25. Vnitřní řád školní jídelny pro školní rok 2013/2014 (organizace stravování, finanční limity na nákup potravin, stanovení věkových skupin strávníků);
26. Smlouva o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků SOU č. 1/13
27. Pověření instruktorů praktického vyučování ze dne 1. 9. 2013 – hotel Bristol, Kolonáda, Bristol Group;
28. Seznam žáků, kteří se zúčastňují odborného výcviku na jednotlivých pracovištích ve školním roce 2013/2014;
29. Vnitřní směrnice školy/školského zařízení (organizační řád, cestovní náhrady, vnitřní platový předpis, směrnice k účetnictví, směrnice k vnitřnímu kontrolnímu systému apod.);
30. Rozpis rozpočtu neinvestičních výdajů pro rok 2010, 2011, 2012;
31. Dotace zřizovatele (rozhodnutí o dotaci a zúčtování dotace) za rok 2010, 2011, 2012;
32. Hlavní účetní kniha a účtový rozvrh a účetní závěrka za rok 2010, 2011, 2012;
33. Dotace na národní rozvojové projekty dle § 163 ŠZ (rozhodnutí o dotaci, zúčtování dotace za rok 2012);
34. Rozvojové projekty financované z ESF (rozhodnutí o dotaci, zúčtování dotace za rok 2012);
35. Osobní spisy zaměstnanců školy/školského zařízení (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);
36. Vnitřní platový předpis vydaný s účinností od 1. 9. 2013;

37. Směrnice vztahující se k zajištění BOZ (škola v přírodě, lyžařský výcvik, plavecký výcvik, školní výlety apod.);
38. Kniha školních úrazů;
39. Záznamy o školním úrazu za školní roky 2011/2012, 2012/2013 a 2013/2014;
40. Doklady o odeslání záznamů o školním úrazu České školní inspekci;
41. Doklady o odeslání aktualizací záznamů o školním úrazu České školní inspekci;
42. Vyhodnocení rizik pro potřeby poskytování OOPP žákům vykonávajícím praxi (tabulka);
43. Seznam poskytovaných OOPP žákům vykonávajícím praxi;
44. Záznamy o provedených vstupních zdravotních prohlídkách žáků (přihlášky ke studiu), popř. periodických zdravotních prohlídkách žáků;
45. Smlouvy s pracovišti/firmami, kde žáci vykonávají odbornou praxi;
46. Záznamy o seznámení žáků s BOZ při praktickém vyučování/odborné praxi.

Poučení

Podle § 174 odst. 14 školského zákona může ředitel školy/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, 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 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. Milena Jíšová, školní inspektorka	Milena Jíšová v. r.
Bc. Eliška Juhásová, kontrolní pracovnice	Eliška Juhásová v. r.
Bc. Libuše Skopcová, kontrolní pracovnice	Libuše Skopcová v. r.
Bc. Zdeňka Srpová, kontrolní pracovnice	Zdeňka Srpová v. r.

V Karlových Varech dne 10. února 2014

Datum a podpis ředitele školy/školského zařízení potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

Titul, jméno, příjmení, funkce	
RNDr. Jiří Neumann, ředitel školy	Jiří Neumann v. r.

V Karlových Varech dne 17. února 2014

Připomínky ředitele školy/školského zařízení

D. m. rok	Připomínky nebyly podány.