



**Česká školní inspekce  
Olomoucký inspektorát**

---

## **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

Čj. ČŠIM-983/16-M

Název právnické osoby vykonávající činnost školského zařízení	<b>Centrum odborné přípravy Vincenze Priessnitz v gastronomických a potravinářských oborech - středisko praktického vyučování</b>
Sídlo	<b>Priessnitzova 1345/49a, 790 01 Jeseník</b>
E-mail právnické osoby	<b>Ungermann.L@seznam.cz</b>
IČ	<b>03867854</b>
Identifikátor	<b>691007985</b>
Právní forma	<b>školská právnická osoba</b>
Zastupující	<b>Luděk Ungermann</b>
Zřizovatel	<b>Priessnitzovy léčebné lázně a.s.</b>
Místo inspekční činnosti	<b>Priessnitzova 1345/49a, 790 01 Jeseník</b>
Termín inspekční činnosti	<b>6. – 8. 6. 2016</b>

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

### **Předmět inspekční činnosti**

Inspekční činnost podle § 174 odst. 6 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, pro účely přiznání dotací podle zvláštního právního předpisu, a to na žádost právnické osoby vykonávající činnost v gastronomických a potravinářských oborech – středisku praktického vyučování, zaměřená na hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání a poskytování školských služeb.

## Charakteristika

Centrum odborné přípravy Vincenze Priessnitzze v gastronomických a potravinářských oborech – středisko praktického vyučování (dále „školské zařízení“, „zařízení“ nebo „SPV“) vykonává svoji činnost od 1. září 2015. Jeho zřizovatelem jsou Priessnitzovy léčebné lázně a.s. Školské zařízení zajišťuje, na základě uzavřené smlouvy, praktické vyučování v gastronomických a potravinářských oborech pro střední školy na Jesenicku. Žáci jsou v SPV zařazeni buď trvale po celý školní rok, nebo na základě tzv. přeřazovacího plánu výuky odborného výcviku.

V době inspekce probíhalo praktické vyučování žáků oborů vzdělání 29-53-H/01 Pekař, 29-54-H/01 Cukrář, 65-51-H/01 Kuchař-číšník a 65-41-L/01 Gastronomie ze Střední školy gastronomie a farmářství Jeseník.

### Hodnocení podmínek vzdělávání ve vztahu ke vzdělávacím programům

Školské zařízení má jasně stanovenou koncepci, hlavní prioritou je realizace praktického vyučování ve spolupráci se školami, s kterými má uzavřenou smlouvu o zajištění praktického vyučování. Obsah výuky se řídí školními vzdělávacími programy jednotlivých škol. Organizace vyučování byla v době inspekční činnosti stanovena v souladu s požadavky právních předpisů.

Nastavený styl řízení odpovídá velikosti zařízení a personálnímu složení a vychází z konstruktivní komunikace všech zúčastněných, je demokratický a účinně podporuje vytváření příznivého klimatu školy. Vedení SPV v rámci svého koncepčního záměru stanovilo kompetence všem zaměstnancům ke sledování a vedení dílčích oblastí činnosti. Velmi dobrá je i spolupráce se zřizovatelem.

Odborný výcvik sledovaných oborů vzdělání je realizován na vlastních pracovištích (výuková kuchyň, jídelna, kavárna, cukrářská výroba, 2 odborné učebny), v nově zrekonstruované budově v centru areálu Priessnitzových lázní, která nabízí velmi vhodné prostorové podmínky pro zajištění odborné výuky žáků, včetně moderního vybavení a kompletního zařízení všech vnitřních prostor. Zařízení umožňuje také bezbariérový přístup do všech prostor, kde probíhá výuka, žáci mají rovněž k dispozici šatny, hygienické zařízení a denní místnost řešenou v návaznosti na kuchyň. Materiální podmínky umožňují žákům plnění zadaných úkolů při praktickém vyučování a přispívají k propojení teorie s praxí a seznámení žáků s novými technologiemi a reálnými podmínkami provozoven, což napomáhá k naplňování profilů absolventa.

Chod zařízení je zajištěn finančními prostředky poskytnutými ze státního rozpočtu, v roce 2015 byly využity především na krytí přímých výdajů na vzdělávání (mzdové náklady), příspěvek od zřizovatele slouží ke krytí ostatních provozních nákladů. Dalším finančním zdrojem jsou tržby za služby spojené s výkonem praktického vyučování.

Složení pedagogického sboru aktuálně umožňuje plnit záměry a cíle praktického vzdělávání, vyučující, kteří nesplňují podmínky odborné kvalifikace (chybí pedagogické vzdělání), jsou přijati na nezbytně nutnou dobu k zajištění výuky (mají uloženou podmínku doplnění kvalifikace, rovněž je vypsáno výběrové řízení na obsazení příslušné pracovní pozice). Další vzdělávání pedagogických pracovníků probíhá v souladu se zájmy zařízení a jejich odbornou kvalifikací. Četnost vzdělávacích akcí pedagogů je standardní pro daný typ a velikost zařízení, předložené doklady o účasti na seminářích dokladují cílenou podporu dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků s ohledem na jejich profesní růst a uplatnění získaných poznatků ve výuce.

Pravidla bezpečnosti a ochrany zdraví (dále „BOZ“) žáků má zařízení zpracována ve vnitřním řádu a ostatních dokumentech školy, zařízení vede dokumentaci, která se týká úrazovosti žáků formou jejich evidence v knize úrazů, ke dni inspekční činnosti zařízení nevyhotovilo záznam o úrazu (evidované úrazy si to nevyžadovaly). S pravidly bezpečnosti byli žáci seznámeni na počátku školního roku a prokazatelně poučení zápisy uvedenými v deníku evidence odborného výcviku. Fyzickou prohlídkou prostor zařízení, které jsou přístupné žákům, nebyly zjištěny zjevné nedostatky, které by ohrožovaly zdraví a bezpečnost žáků. Vzhledem ke krátké době existence zařízení a nedávné kolaudaci po celkové rekonstrukci budovy nebylo ke dni realizace inspekční činnosti aktuální provádět v zařízení dílčí revize či prověrky BOZ. Škola spolupracuje s odborně způsobilou osobou, zařízení na základě dostupných opatření vytváří předpoklady pro jejich bezpečné prostředí.

***Podmínky vzdělávání ve vztahu ke vzdělávacím programům mají očekávanou úroveň.***

### **Hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání ve vztahu ke vzdělávacím programům**

Na výstupy odborných předmětů navazovalo svým obsahem učivo odborného výcviku. Zaměřeno bylo na prohlubování nabytých vědomostí, rozvoj požadovaných praktických dovedností a pracovních návyků spojených s výkonem budoucí profese žáků. Důraz byl kladen především na dodržování stanovených technologických postupů za účelem dosažení odpovídající kvality, efektivity a bezpečnosti práce. Metoda předvádění činností byla využívána více u žáků 1. ročníků, starší žáci byli vedeni k samostatnému uvažování a rozhodování. Veškeré činnosti probíhaly v přiměřeném tempu, žáci byli podněcováni k řešení dílčích problémů a při činnostech spolupracovali. Vhodnou zpětnou vazbou bylo prověřováno, zda bylo učivo pochopeno. Učitelé s využitím zkušeností z vlastní profesní praxe seznamovali žáky se specifickými poznatky souvisejícími s plněním zadaných úkolů. Kromě odborných kompetencí byly ve výuce rozvíjeny také požadované klíčové kompetence žáků, a to především komunikativní, sociální, personální a kompetence k řešení problémů.

Při hodnocení žáků zařízení spolupracuje se školami, jejichž žáci jsou v SPV na praktickém vyučování. Výsledky vzdělávání žáků jsou pravidelně vyhodnocovány na pedagogických radách. Všichni žáci gastronomických oborů se mohou již v průběhu studia zapojit do účasti v odborných kurzech (např. baristický, gastronomické kurzy) a získat potřebné certifikáty, které jim umožní širší profesní uplatnění. Částečným přínosem pro zvyšování kvality ve vzdělávání je také příprava a účast žáků v regionálních a republikových soutěžích z oblasti gastronomie.

***Průběh a výsledky vzdělávání ve vztahu ke vzdělávacím programům mají očekávanou úroveň.***

## Závěry

### Zásadní klady

- *Moderní materiální a prostorové vybavení vytváří podnětné prostředí pro přípravu žáků, které na ně klade moderní gastronomie.*
- *Spolupráce se školou zajišťuje propojení teorie s praxí a vede k naplňování profilu absolventa.*
- *Při výuce jsou rozvíjeny hlavně odborné kompetence, žáci jsou vedeni k samostatnosti.*

### Slabé stránky

- *Praktické vzdělávání je částečně zajištěno učiteli odborného výcviku bez požadované odborné kvalifikace. Školské zařízení prokázalo, že danou záležitost řeší.*

### Návrhy na zlepšení stavu

- *Školské zařízení je zařazeno v síti škol a školských zařízení necelý školní rok, je potřeba zlepšit komunikaci směrem k veřejnosti, vytvořit vlastní www stránky resp. propojit informovanost prostřednictvím smluvní školy.*
- *Zajistit plnou odbornou kvalifikovanost pedagogického sboru.*

Pro účely zvýšení dotací podle § 5 zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů, je právnická osoba vykonávající činnost školského zařízení celkově hodnocena jako průměrná.

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

1. Zřizovací listina školské právnické osoby s názvem Centrum odborné přípravy Vincenze Priessnitze v gastronomických a potravinářských oborech – středisko praktického vyučování, ze dne 21. listopadu 2014
2. Výpis z rejstříku školských právnických osob, vedeného Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7, 118 12 Praha 1, Malá Strana ve složce 2015 pod pořadovým číslem 013, ze dne 26. ledna 2016
3. Výpis správního řízení čj. MSMT-27897/2015-2, ze dne 4. září 2015
4. Jmenování ředitele školské právnické osoby, ze dne 28. července 2015
5. Smlouva o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování uzavřená mezi Centrem odborné přípravy Vincenze Priessnitze v gastronomických a potravinářských oborech – středisko praktického vyučování a Střední školou gastronomie a farmářství, ze dne 1. září 2015
6. Vnitřní řád SPV, ze dne 1. září 2015
7. Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, ze dne 1. září 2015
8. Zápisy z pedagogických rad – školní rok 2015/2016

9. Doklady o nejvyšším dosaženém vzdělání (odborná kvalifikace) pedagogických pracovníků
10. Seznam pedagogických pracovníků ze dne 1. května 2016
11. Provozní řád, ze dne 1. září 2015
12. Tematické plány předmětu odborný výcvik oborů 29-53-H/01 Pekař, 29-54-H/01 Cukrář, 65-51-H/01 Kuchař-číšník a 65-41-L/01 Gastronomie
13. Vybrané deníky evidence odborného výcviku – školní rok 2015/2016
14. Evidence odborného výcviku na pracovištích orgánů a organizací – školní rok 2015/2016
15. Poučení žáků oboru kuchař -číšník, gastronomie o dodržování hygienických předpisů a pravidel BOZP na pracovišti restaurace pro školní rok 2015-2016, ze dne 1. září 2015
16. Traumatologický plán (zásady první pomoci a vzájemné pomoci ze dne 1. září 2015
17. Zásady bezpečnosti, hygieny a ochrany zdraví při práci v kuchyni
18. Záznam o provedení školení v bezpečnosti a ochrany zdraví při práci ve stravovacím provozu
19. Protokol o kontrole čj. KHSOC/28888/2015/SU/HDM, ze dne 4. prosince. 2015
20. Protokol o kontrole čj. KHSOC/29614/2015/SU/HDM ze dne 10. prosince 2015
21. Protokol o kontrole čj. KHSOC/29613/2015/SU/HDM ze dne 10. prosince 2015
22. Kniha úrazů – žáci (vedená ode dne 1. září 2015)
23. Výkaz zisku a ztráty po nevydělečné organizace v plném rozsahu ke dni 31. prosince 2015
24. Finanční vypořádání dotací poskytnutých soukromým školám ze státního rozpočtu a z rozpočtu Olomouckého kraje v roce 2015
25. Hlavní kniha za období 12/2015
26. Pohyby na účtu 691100-MŠMT
27. Smlouva o finančním daru uzavřená v souladu s § 2055, ze dne 22. prosince 2015

## **Poučení**

**Podle § 174 odst. 10 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, Olomoucký inspektorát, Wellnerova 25, 779 00 Olomouc, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu csi.m@csicr.cz s připojením elektronického podpisu/na výše uvedenou adresu, 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.**

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

Mgr. Pavel Okleštěk, školní inspektor

Okleštěk v.r.

Ing. Petra Kalabisová, kontrolní pracovnice

Kalabisová v.r.

V Olomouci 24. června 2016

### **Datum a podpis ředitele školského zařízení potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy**

Luděk Ungermann, ředitel školského zařízení

Ungermann v.r.

V Jeseníku 13. července 2016