



**Česká školní inspekce
Středočeský inspektorát**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIS-2293/17-S

Název	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Poděbrady, Komenského 156/III, příspěvková organizace
Sídlo	Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady
E-mail	info@hsvos.cz
IČ	00069175
Identifikátor	600007561
Právní forma	Příspěvková organizace
Zastupující	PhDr. Jana Podoláková
Zřizovatel	Středočeský kraj
Místo inspekční činnosti	Komenského 156/III, 290 60 Poděbrady
Termín inspekční činnosti	27. 11. – 30. 11. 2017

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Získávání a analyzování informací o vzdělávání žáků, o činnosti škol zapsaných do školského rejstříku podle § 174 odst. 2 písm. a) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů (školský zákon).

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou a vyšší odbornou školou podle § 174 odst. 2 písm. b) školského zákona; zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle příslušných školních vzdělávacích programů a akreditovaných vzdělávacích programů; zjišťování a hodnocení naplnění

školního vzdělávacího programu a jeho souladu s právními předpisy a rámcovým vzdělávacím programem podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona.

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

Charakteristika

Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Poděbrady, Komenského 156/III, příspěvková organizace (dále „škola“) vykonává v souladu se zápisem do rejstříku škol a školských zařízení činnost střední školy (dále SŠ), vyšší odborné školy (dále VOŠ), domova mládeže (dále DM) a školní jídelny (dále ŠJ).

K 30. 9. 2017 SŠ vykazala 405 žáků ve 14 třídách denní formy vzdělávání v oboru středního vzdělání s maturitní zkouškou Hotelnictví. O tento obor je dlouhodobě stabilní zájem, který se projevuje naplněností všech tříd i celé SŠ (96 %).

Vyučování ve VOŠ (nejvyšší povolený počet 180 studentů) probíhá podle akreditovaného vzdělávacího programu (dále AVP) s názvem Řízení hotelnictví a turistických služeb v denní formě vzdělávání v oboru Hotelnictví. Zájem uchazečů o studium na VOŠ klesá (v posledních třech letech 144, 134, 110 a v letošním školním roce 98 studentů).

Škola eviduje 18 žáků s potřebou individuálního zohlednění, pro šest z nich vypracovala plán pedagogické podpory. Cizinci (pět žáků a sedm studentů) jsou bez jazykové bariéry, nebo jim vyučující poskytují individuální podporu.

Školní stravování je zabezpečováno ve školní jídelně. V DM bylo v době inspekční činnosti ubytováno 141 žáků v šesti výchovných skupinách.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Kvalitní řízení vychází z vize ředitelky a jejích tří zástupců (pro SŠ, VOŠ a pro praktické vyučování). Prvořadým cílem, který se daří velmi dobře naplňovat, je rozvíjení středního odborného vzdělávání s navazujícím terciárním stupněm a funkční propojování teoretické výuky s praxí. Řízení je promyšlené a je podporováno propracovanou organizační strukturou, která odráží rozhodnutí ředitelky zapojit do řízení široký okruh spolupracovníků s jednoznačně vymezenými kompetencemi. Průběžnou kontrolu jednotlivých oblastí ředitelka provádí podle svých měsíčních plánů, které vyhodnocuje. V hospitační činnosti se vedení školy zaměřuje na hodnocení efektivity použitých vyučovacích metod, kontrolu souladu učiva s učebním plánem a správné zařazování nových poznatků z oboru. Pouze částečně se daří vést učitele k používání inovativních forem a metod práce ke zvýšení aktivizace žáků. Vedení věnuje pozornost sledování průběhu a splnění cílů učebních a odborných praxí a plnění výchovně vzdělávacích cílů v DM.

Funkčním nástrojem pro aktuální předávání informací je pravidelná komunikace uvnitř subjektu (týdenní porady vedení, jednání pedagogické rady, jednání se žakovským poradním týmem, domovní radou v DM) i navenek se zákonnými zástupci (telefonicky, e-mailem).

K zajištění bezpečnosti žáků a studentů škola využívá čipový elektronický systém pro vstup a služba v recepci kontroluje cizí osoby vstupující do budovy a hosty ubytované ve školním hotelu. Vyučující a vychovatelé prokazatelně poučují žáky a studenty o dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví (BOZ) a provádějí dohledy. Prevenci rizik zajišťuje odborně způsobilá osoba. Počet úrazů se za poslední roky snižoval (42, 24, 10). Při dvou úrazech v DM byli žáci a studenti opětovně poučeni o BOZ.

Aktivní, dlouhodobá a smysluplná spolupráce s prvotřídními pracovišti partnerských podniků v tuzemsku i v zahraničí směřuje k těsnému a kvalitnímu propojení teoretické

výuky s praxí s následným velmi dobrým uplatněním absolventů. Projevuje se mimo jiné v rozmanitosti a vysoké míře osvojení odborných a komunikačních kompetencí žáků a studentů (mezinárodní hotely, restaurace, cateringové společnosti, Servis prezidenta republiky). Nebývale široká je nabídka zahraničních stáží a praxí (Švýcarsko, Německo, Irsko, Island, Řecko, Kypr). Škola rozvíjí řádně sociální kompetence žáků a studentů při přípravě drobných dáreků a občerstvení pro dětský domov, domov seniorů či aktivním zapojením do charitativních akcí a do zahraničního dobrovolnického projektu (Cena vévody z Edinburghu). Podnětné informace o kvalitě své práce získává škola dotazníkovým šetřením u žáků čtvrtých ročníků, velmi úzká je spolupráce s úspěšnými absolventy školy pracujícími ve vrcholovém managementu hotelů nebo vysokých škol. Cenná je zpětná vazba od rodičů při banketu, který pro ně pravidelně připravují žáci druhého ročníku.

Ředitelka splňující předpoklady pro výkon své funkce motivuje učitele k dalšímu profesnímu rozvoji, podporuje jejich vzdělávání a vytváří podmínky pro sdílení zkušeností. Vzdělávací akce byly zaměřeny na prohlubování kompetencí učitelů při používání výpočetní techniky, na jejich profesní rozvoj v odborných předmětech nebo školení pro zajištění průběhu maturitní zkoušky. Méně byly orientovány na oblast didaktiky či na vzdělávání v používání moderních pedagogických metod. Prostřednictvím plánů personálního rozvoje jednotlivých pedagogů i teambuildingových akcí posiluje vedení školy soudržnost odborně kvalifikovaného a stabilního pedagogického sboru (47 pedagogů, z toho 4 specialisté v oblasti minimální prevence, výchovného poradenství, informačních a komunikačních technologií a v environmentální oblasti).

Dobré materiální podmínky má škola k naplňování vzdělávacích cílů hlavně odborného vzdělávání. Školní laboratorní kuchyně, školní restaurace a bar, prostory recepce a školního hotelu účelně slouží k získání prvotních praktických dovedností žáků a studentů. Vedení školy cíleně inovuje prostory určené k výuce a pořizuje vybavení pro vyučování. Dobré zázemí poskytují kmenové a odborné učebny s prezentační technikou a kabinety pro vyučující. Prostorově nedostačující je zázemí šaten pro studenty VOŠ. Časově náročný je přesun žáků do pronajaté tělocvičny k výuce tělesné výchovy. Pro zvládnutí široké škály kulinářských technik a postupů profesionální gastronomie (škola je zapojena do moderního vzdělávacího programu Kulinářského umění) je třeba školu dovybavit moderním zařízením.

Zázemí pro ubytované žáky a studenty v DM bylo kompletně rekonstruováno, je vyhovující a je průběžně obnovováno.

Finanční prostředky ze státního rozpočtu, od zřizovatele a z různých projektů jsou doplněné výnosy za hospodářskou činnost a úplatou za vzdělávání ve VOŠ a ubytování v DM. Všechny tyto prostředky škola efektivně využívá.

Stravování žáků a studentů je zajišťováno ve školní jídelně s obsluhou formou oběda, ubytovaným žákům a studentům je zajištěno celodenní stravování odpovídající zdravému životnímu stylu. V době vyučování je žákům a studentům přístupné školní výukové středisko (školní bar), kde si mohou v určené hodiny zakoupit občerstvení.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Škola při přijímání uchazečů ke vzdělávání ve střední i vyšší odborné škole uplatňuje zásady rovného přístupu. Uchazeči jsou přijímáni na základě zveřejněných kritérií v souladu s právními předpisy.

Počty žáků a studentů ve třídách a studijních skupinách, počty hodin v rozvrzích i stanovení přestávek byly v době inspekční činnosti v souladu s právními předpisy. Byl shledán nedostatek v organizaci vzdělávání, škola dlouhodobě organizuje odbornou praxi žáků o prázdninách v delším rozsahu, než umožňuje rámcový vzdělávací program. Kontrola

plnění školního vzdělávacího programu (dále ŠVP) je funkční. Méně efektivní je kontrola vedení dokumentace. Projevila se v chybějící aktualizaci ŠVP, v nesprávných ustanoveních školního řádu a vnitřního řádu DM.

Škola se dlouhodobě profiluje zaměřením na vzdělávání v oblasti hotelnictví. Pedagogové svým příkladem vedou žáky a studenty k důslednému dodržování dress code s jmenným označením a kladou důraz na slušné vystupování a komunikaci. Tím vytvářejí dobré předpoklady k postupnému zvládnutí nároků jejich budoucí profese.

Společným rysem hodin teoretického vyučování žáků a teoretické přípravy studentů bylo klidné pracovní prostředí. Silnou stránkou bylo pozitivní sociální klima během inspekce. Atmosféra ve třídách a studijních skupinách byla přátelská, žáci a studenti byli ukázněni, dobře pracovali a plnili pokyny vyučujících. Většina se ochotně zapojovala do činností a aktivit, ve kterých ale převažovala dominantní role vyučujících. Frontální organizace v kombinaci se samostatnou prací nevytvářela předpoklady pro diferenciaci učiva a individuální přístup. V řadě hodin docházelo k pasivnímu předávání hotových informací a nebyl kladen důraz na moderní, inovativní a nápadité postupy ve výuce, na zvyšování motivace žáků a studentů k učení a rozvíjení jejich kritického myšlení. Škola se od minulého inspekčního hodnocení zlepšila ve využívání prezentační a výpočetní techniky, tomuto trendu odpovídá i využívání vnitřního informačního systému a systémů rezervace ubytování a stravování.

V oblasti jazykového vzdělávání byla výuka vedena v příslušném cizím jazyce a efektivně se střídaly receptivní a produktivní činnosti. Škola dlouhodobě organizuje tzv. školní pretestace k získání jazykového certifikátu a k přípravě na zvládnutí maturitní zkoušky. U studentů VOŠ vycházeli vyučující z jejich dříve získaných znalostí a rozšiřovali u nich hlavně odbornou slovní zásobu pro zvládnutí nároků absolutoria z cizího jazyka. Při výuce českého jazyka, literatury a dějepisu chyběla kreativita a neotřelý nápad učitelů a nebyla zaznamenána pozitivní motivace a aktivizace žáků. Žáci pro individuální práci s informacemi a projektové vyučování účelně využívají knihovnu se studovnou.

V matematice docházelo pouze k občasné cílené aktivizaci žáků, ale jejím výsledkem byla efektivní diskuze k zadanému úkolu. Někteří z žáků přesto zůstávali pasivními. Velmi účelně ovlivňovala pozornost žáků vyučující přírodovědných předmětů zařazováním rozmanitých metod a forem práce. Efektivní využití didaktické techniky zvýšilo názornost výuky a žádoucím způsobem ovlivňovalo pozornost žáků a jejich zájem o probíranou látku.

V odborném vzdělávání dbali vyučující důsledně při seznamování s učivem a při jeho opakování na obsahovou a terminologickou správnost a zaměřovali se na výchovu ke zdravému životnímu stylu. Aktivity při vzdělávání podporovaly však rozvoj pouze některých klíčových kompetencí. Učitelé dávali žákům ojedinele potřebný prostor pro vytvoření vlastního názoru a jeho sdělení. Pro podporu názornosti bylo zaznamenáno využívání výukových filmů, žáci ale nebyli před jejich zhlédnutím cíleně motivováni, na co se mají zaměřit, jak si připravit vhodné otázky, či jak hodnotit podle předem daných kritérií. Velmi přínosná byla výuka odborného předmětu ve VOŠ, ve které studenti fundovaně prezentovali odborné téma (molekulární gastronomie).

Ve struktuře některých výukových jednotek bylo možné jen obtížně identifikovat cíl vzdělávání, pedagogové často pracovali pouze s tématem. V závěru pak neověřovali, zda takto nejasně stanovené cíle byly naplněny. V hodinách nadále (od minulé inspekce) přetrvává absence vlastního hodnocení a velmi často chybí závěrečná reflexe hodiny a shrnutí učiva pro získání informace o zvládnutí látky. Pedagogové při vyučování nevyužívají dostatečně formativního hodnocení, a tím nepodávají jednotlivým žákům a studentům výstižnou zpětnou vazbu o zvládnutí konkrétního učiva.

Organizace praktického vyučování vede k naplnění profilu absolventa stanoveného ŠVP i AVP. Od prvního ročníku jsou žáci a studenti postupně seznamováni s restauračním a hotelovým provozem od základních pracovních dovedností po náročné manažerské činnosti. V posledním ročníku VOŠ je praktická příprava završena absolvováním manažerské praxe, při níž studenti získají podklady pro vypracování své absolventské práce. Běžné praktické vyučování je cíleně doplňováno zabezpečováním různých společenských akcí i při náročných atraktivních příležitostech (státnické a velvyslanecké návštěvy). Povinnou praktickou výuku doplňují realizované odborné kurzy (barmanský, baristický, sommeliérský, vykraiování ovoce a zeleniny,...), které vhodně prohlubují odborné znalosti a dovednosti žáků a studentů. V hodinách učební praxe pracovali žáci samostatně pod dohledem vyučujících. Pokud to plnění stanoveného výukového cíle umožňovalo, objevovala se i skupinová práce. Výuka se vyznačovala názorností a vysokou odborností vyučujících podloženou jejich praktickými zkušenostmi. Žáci a studenti byli schopni sami zdůvodnit zvolené pracovní postupy, k výsledkům své práce byli zdravě kritičtí, sami byli schopni navrhnout i alternativní řešení. Běžná byla diskuze k problému se správným využitím mezipředmětových vztahů.

Ve škole je v průběhu roku často využívána projektová metoda výuky, která přispívá k pochopení probíraného učiva v širších souvislostech. Tyto aktivity vhodně propojují teoretické a odborné složky vzdělávání, navazují na úroveň dosažených kompetencí a rozvíjejí tvořivost žáků a studentů.

V průběhu inspekce probíhal ve škole projektový Den otevřených dveří, při kterém žáci předváděli odborné dovednosti (baristické, barmanské, vyšší forma složité obsluhy) a provázeli zájemce různými pracovišti školy. Vystupovali profesionálně a komunikovali na výborné úrovni. Vhodně reprezentovali nejen sebe, ale především aktivitu školy.

Na učební praxi navazuje odborná praxe, která je vykonávána na smluvních pracovištích. Žáci průběh praxe zaznamenávají do *Deníků odborných praxí a exkurzí*, které mají výbornou vypovídací hodnotu, jsou kvalitním portfoliem žákovských prací a dobře jim slouží k přehlednému systematizování učiva. Aktivní rozvíjení spolupráce s odborníky z praxe tvoří výborné podmínky pro podporu praktické zkušenosti studentů VOŠ.

Smysluplně načasované pravidelné a nepravidelné činnosti v DM vhodně navazují na výchovně vzdělávací činnost školy. Program činností respektuje zájmy a potřeby ubytovaných a je sestavený z individuálních a společných aktivit podle měsíčního plánu. Každý vychovatel v rámci své specializace vede kroužky (sportovní, ruční práce, deskové hry). V rámci rozvíjeného partnerství organizuje DM společné sportovní turnaje s ostatními DM v Poděbradech.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Vedení školy vede žáky a studenty k spoluzodpovědnosti za výsledky svého vzdělávání, k samostatnosti při plnění svých povinností a dodržování termínů a k individuální zodpovědnosti za své známky. V případě náhlého zhoršení prospěchu je samozřejmostí informování zákonných zástupců telefonicky nebo e-mailem.

Ze strany vedení školy je věnována velká pozornost analýze výsledků vzdělávání žáků a studentů. V průběhu vzdělávání dosahují žáci slabých výsledků v matematice a v předmětech využívajících matematické kompetence (zhruba 30 % žáků bylo v loňském školním roce v matematice klasifikováno známkou dostatečně, někteří i nedostatečně). Z rozhovorů s vyučujícími vyplynulo, že učitelé shledávají u žáků nižší schopnost logického myšlení a nedaří se jim doplnit jejich chybějící znalosti ze základní školy. Dalším obtížným předmětem je pro žáky český jazyk a komunikace a literární výchova. V početných třídách

se účinná podpora a individuální pomoc zatím většinou nedaří. Efektivní opatření v nastavení cíleného doučování je zavedeno od začátku letošního školního roku, jeho účinnost zatím nebylo možné ověřit. Vyučující standardně poskytují konzultace, oznamují plánované ověřování znalostí. Naopak velmi dobrých výsledků dosahují žáci v odborných předmětech. Celkově v průběhu vzdělávání za poslední školní rok prospělo s vyznamenáním 8 % žáků, 13 % jich neprospělo. Někteří kvůli nezvládnutí nároků ze školy odešli (22 žáků nejčastěji z důvodu nevhodně zvoleného oboru).

Průměrná absence je příznivá (55 hodin na žáka). Pozitivní výchovný vliv na žáky má počet udělených pochval ředitelky školy (31 za minulý školní rok), které významně převyšují počet uložených důtek třídního učitele nebo ředitelky (14 za minulý školní rok).

Srovnáním výsledků žáků při ukončování vzdělávání vyplývá, že se mírně snižuje počet žáků, kteří nekonají maturitní zkoušku z důvodu neukončení čtvrtého ročníku. V posledních třech letech však stoupá počet neúspěšných žáků jak ve státní, tak v profilové části maturitní zkoušky. V loňském školním roce prospělo v řádném termínu 60 žáků a neprospělo jich 23, šest žáků maturitní zkoušku nekonalo. Problémy mají ve zkoušce z českého jazyka a literatury, naopak úspěšní jsou ve zkoušce z cizího jazyka. Škola přijala opatření ke zlepšení výsledků v profilové části spočívající v zavedení povinnosti rozložit postup tvorby maturitní práce, předkládat konzultační listy a postupně odevzdávat jednotlivé kapitoly ke kontrole. Dalším opatřením bylo soustředěné opakování těsně před maturitní zkouškou, které v rámci konzultací poskytovali učitelé maturitních předmětů. Od letošního školního roku probíhá ve škole projekt zaměřený na předcházení školní neúspěšnosti žáků.

Vedení školy podrobně analyzuje i výsledky absolutoríí včetně srovnání dosažených průměrů z jednotlivých částí. V loňském školním roce absolvovalo 84 % z celkového počtu studentů v ročníku. Šesti se podařilo absolvovat s vyznamenáním a čtyři neuspěli. Vedení školy konstatovalo mírné zhoršení výsledků u odborných předmětů, naopak došlo k razantnímu zlepšení u zkoušky z cizího jazyka.

Nadaní žáci a studenti se účastní různých soutěží, ve kterých dosahují dobrého umístění. Ke zlepšování kvality odborného vzdělávání přispívá členství školy v profesních sdruženích. Prezence školy na veřejnosti prostřednictvím různých aktivit a pravidelné zapojení žáků do odborných soutěží přispívají k efektivnímu zviditelňování školy u široké veřejnosti.

Poradenské služby poskytuje výchovná poradkyně v rozsahu odpovídajícímu vzdělávacím potřebám žáků. Její činnost je efektivní v oblasti kariérového poradenství a při intervenci během aktuálních problémů žáků v rámci jednání výchovné komise. Méně účinná je pomoc v oblasti školní neúspěšnosti. Výchovná poradkyně systematicky informuje vedoucího vychovatele v DM o výsledcích ubytovaných žáků a o jejich potřebách. Na základě souhlasu zákonných zástupců vychovatelé stanovují studijní dobu, po kterou se žáci připravují na výuku. V reakci na úrazy v DM přijala škola opatření v podobě zvýšení kontrol v rámci nočních služeb a zajištění intervence policejní psycholožky.

Patřičnou pozornost věnuje škola rozvoji tolerance a otevřenosti v systému minimální prevence. Jeho součástí jsou adaptační aktivity během lyžařského kurzu, krizový plán a program proti šikanování. V minimálním preventivním programu jsou identifikována rizika (zneužívání návykových látek, kyberšikana, psychické problémy spojené s pokusem o sebevraždu). Proto škola navázala spolupráci externí s psycholožkou, která pravidelně hodnotí všechny plánované úkoly a cíle a vyhodnotila dotazníkové šetření týkající se klimatu třídy nebo identifikace rizikových oblastí u dospívajících.

Z výchovných a zájmových činností realizovaných v DM vyplývá, že jsou naplňovány cíle stanovené ve vzdělávacím programu, jsou rozvíjeny sociální a personální kompetence a úspěchy ubytovaných jsou prezentovány na nástěnkách v DM.

Závěry

Hodnocení vývoje

- Od poslední inspekční činnosti v roce 2010 byla provedena rekonstrukce DM, opravy elektroinstalace ve škole.
- Zlepšilo se využívání didaktické techniky v teoretické výuce.
- Přetrvává absence závěrečného shrnutí hodiny a sebehodnocení žáků a studentů.

Silné stránky

- K získání prvotních praktických zkušeností dobře slouží školní laboratorní kuchyně; reálný provoz ve školní restauraci a školním hotelu přispívají k vysoké intenzitě využití nabytých znalostí a dovedností žáků a studentů.
- Dlouhodobá spolupráce s klíčovými partnery a účast žáků a studentů na zahraničních stážích účinně podporuje rozvoj jejich sociálních, komunikačních a odborných kompetencí.
- Odborné zkušenosti vyučujících a jejich dlouholetá praxe v oboru přispívají ke kvalitě poskytovaného odborného vzdělávání.
- Odborné a komunikační kompetence škola cíleně rozvíjí zapojením žáků a studentů do řady účelných aktivit.
- Vysoká kvalita žákovských portfolií v jejich Denících odborné praxe a exkurzí napomáhá k systematizaci poznatků.
- Škola vytváří kvalitní podmínky pro úspěšné získání jazykových certifikátů (tzv. pretestace žáků).
- Členství školy v profesních organizacích přispívá ke kvalitě odborného vzdělávání.

Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení

- Chybí vybavení laboratorní kuchyně moderním zařízením (pro realizaci pokrmů, např. podle e-učebnice Kulinářské umění).
- Nesystematická je práce pedagogů se vzdělávacími cíli, chybí vyhodnocení jejich naplnění.
- Pedagogové nezařazují inovativní formy a metody práce k pozitivní motivaci a aktivizaci žáků.
- Vyučující nevyužívají formativní hodnocení, tím nepodávají jednotlivým žákům a studentům výstižnou zpětnou vazbu o zvládnutí konkrétního učiva.
- Přetrvává absence vlastního hodnocení žáků, chybí závěrečná reflexe hodiny a shrnutí učiva pro získání informace o efektivitě výuky.
- V řádném termínu maturitní zkoušky v loňském školním roce neprospělo zhruba 25 % žáků.
- Chybí šatní prostory pro studenty VOŠ.

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- Dovybavit školní kuchyni potřebným zařízením.
- Stanovovat řádně cíle hodin a vyhodnocovat jejich dosažení.
- Využívat inovativní formy a metody práce k pozitivní motivaci a aktivizaci žáků.
- Zavést formativní hodnocení, vlastní hodnocení a věnovat se shrnutí v závěru hodin.
- Zlepšit výsledky u maturitní zkoušky.
- Vybudovat prostory pro šatnu studentů VOŠ.

Stanovení lhůty

Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá ředitelce 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, Středočeský inspektorát, Arabská 683, 160 66 Praha 6, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu csi.s@csicr.cz s připojením elektronického podpisu.

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Zřizovací listina v úplném znění vydaná dne 6. června 2011 včetně dodatků
2. Rozhodnutí MŠMT ve věci návrhu na zápis změny v údajích vedených v rejstříku škol a školských zařízení, čj. MSMT-50498/2012-620, ze dne 20. prosince 2014 (výmaz místa poskytovaného vzdělávání a oboru vzdělání)
3. Potvrzení ve funkci ředitelky, čj. 077615/2016/KUSK, ze dne 25. května 2016 na dobu neurčitou
4. Výkazy o ředitelství, o střední škole, o vyšší odborné škole, o školním ubytovacím zařízení, o zařízení školního stravování - školní rok 2017/2018
5. ŠVP HOST – pro obor 65-42-M/01 Hotelnictví platný od 1. září 2013
6. ŠVP HOST – pro obor 65-42-M/01 Hotelnictví platný od 1. září 2016 počínaje prvním ročníkem
7. ŠVP DM s názvem Vzdělávací program pro mimoškolní vzdělávání a výchovu studentů střední odborné školy ze dne 3. září 2017
8. AVP 65-42-N/02 Hotelnictví s názvem Řízení hotelnictví a turistických služeb s platností od 1. září 2015 do 31. srpna 2021
9. Školní řád Hotelové školy, Vyšší odborné školy hotelnictví a turismu a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky v Poděbradech ze dne 4. září 2017 - SOŠ
10. Školní řád Vyšší odborné školy hotelnictví a turismu vč. klasifikačního řádu ze dne 27. srpna 2015
11. Vnitřní řád DM platný k termínu inspekce
12. Vnitřní pracovní řád ze dne 1. září 2016
13. Organizační řád ze dne 1. září 2016 s organizačním schématem

14. Provozní řád školy ze dne 23. září 2016
15. Plán práce školy pro školní rok 2016/2017 2017/2018 vč. všech plánů specialistů
16. Absolventské práce ve školním roce 2016/2017 – vzorek
17. Záznamy o provedené kontrole ve školním roce 2016/2017
18. Záznamy z pedagogické rady ve školním roce 2016/2017, 2017/2018
19. Deník výchovné skupiny – složka dokumentů – školní rok 2017/2018
20. Smlouva o zabezpečení odborné praxe studenta – vzorek, dohody o zabezpečení odborné praxe žáků – školní rok 2017/2018 - vzorek
21. Plán kontrolní činnosti ředitelky na jednotlivé školní roky
22. Školní matrika v elektronické podobě
23. Elektronický informační systém Bakaláři
24. Webové stránky školy
25. Plán práce výchovného poradce 2017/2018 ze dne 15. 9. 2017
26. Minimální preventivní program pro školní rok 2017/2018
27. Program environmentální výchovy, vzdělávání a osvěty pro školní rok 2017/2018
28. Deníky odborných exkurzí a praxí – vzorek
29. Maturitní práce ve školním roce 2016/2017- vzorek
30. Třídní knihy ve školním roce 2016/2017 a 2017/2018
31. Rozvrh vyučovacích hodin ve školním roce 2016/2017 a 2017/2018
32. Rozpis dohledů nad žáky ve školním roce 2017/2018
33. Doklady o přijímání žáků a studentů a o ukončování vzdělávání
34. Výroční zpráva o činnosti školy – školní rok 2016/2017
35. Provozní řády odborných učeben
36. Provozní řád školní jídelny platný k 1. dubnu 2017
37. Složka revize obsahující pravidelné revize elektrospotřebičů a proškolení zaměstnanců
38. Kniha úrazů žáků vedená k datu inspekce
39. Personální dokumentace zaměstnanců školy včetně plánu dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků
40. Přehled finančních příspěvků a dotací zaslaných od 1. ledna do 31. prosince 2016, Finanční vypořádání dotací poskytnutý MŠMT transferem v roce 2016 a Účetní závěrka za rok 2016

Poučení

Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitelka 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, Středočeský inspektorát, Arabská 683, 160 66 Praha 6, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu csi.s@csicr.cz s připojením elektronického podpisu, a to k rukám ředitele inspektorátu.

Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá Česká školní inspekce zřizovateli a školské radě. Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná a je uložena po dobu 10 let ve škole nebo školském zařízení, jichž se týká, a v místně příslušném inspektorátu České školní inspekce.

Zároveň je zpráva zveřejněna na webových stránkách České školní inspekce a v informačním systému InspIS PORTÁL.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Ing. Vladimíra Hokešová, školní inspektorka *Hokešová, v. r.*

Ing. Jana Diopová, školní inspektorka *Diopová, v. r.*

PhDr. Aleš Franc, Ph.D., školní inspektor *Franc, v. r.*

Mgr. Miroslav Včelař, školní inspektor *Včelař, v. r.*

Mgr. Alena Kloučková, přizvaná osoba – odborné vzdělávání *Kloučková, v. r.*

Bc. Mária Kotvanová, kontrolní pracovnice *Kotvanová, v. r.*

V Praze 28. prosince 2017

Datum a podpis ředitelky školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

PhDr. Jana Podoláková, ředitelka školy *Podoláková, v. r.*

V Poděbradech 5. ledna 2018