



**Česká školní inspekce  
Inspektorát v Kraji Vysočina**

---

## **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

Čj. ČŠIJ-498/17-J

Název právnické osoby vykonávající činnost školy	<b>Střední škola gastronomická Adolpha Kolpinga</b>
Sídlo	<b>U Klafárku 1685/3, 591 01 Žďár nad Sázavou</b>
E-mail právnické osoby	<b>skola@ssgak.cz</b>
IČ	<b>48 897 094</b>
Identifikátor	<b>600 015 882</b>
Právní forma	<b>školská právnická osoba</b>
Zastupující	<b>Ing. Jiří Cočev</b>
Zřizovatel	<b>Náboženské společenství Adolpha Kolpinga</b>
Místa inspekční činnosti	<b>U Klafárku 1 a U Klafárku 3, Žďár nad Sázavou</b>
Termín inspekční činnosti	<b>6., 7. a 10.–12. 4. 2017</b>

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

### **Předmět inspekční činnosti**

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného podle školních vzdělávacích programů v souladu s § 174 odst. 2 písm. b) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů. Zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladu s rámcovými vzdělávacími programy a právními předpisy podle § 174 odst. 2 písm. c) zákona č. 561/2004 Sb.

Získávání a analyzování informací o vzdělávání žáků a o činnostech školy v oblastech vymezených Plánem hlavních úkolů České školní inspekce na školní rok 2016/2017 podle § 174 odst. 2 písm. a) zákona č. 561/2004 Sb.

## Charakteristika

Střední škola gastronomická Adolpha Kolpinga (dále škola) vykonává v souladu se zápisem v rejstříku škol a školských zařízení činnost střední školy. Ve shodě s posláním Kolpingova díla zajišťuje škola vzdělávání, podporu a zprostředkování křesťanských zásad mladým lidem. Zaměřuje se na všestrannou pomoc žákům tak, aby co nejvíce kompenzovala jejich případné znevýhodnění a podpořila a rozvíjela jejich nadání. Osvětové vzdělávací aktivity vyvíjí škola s přesahem k zákonným zástupcům. Významnou úlohu pro podporu duchovního rozvoje žáků i zaměstnanců má spirituál školy. Orientovat se ve složitých životních situacích pomáhá žákům facilitátor. Škole se daří udržovat vysoký standard vzdělávání a posilovat vlastní prestiž.

Ke dni inspekce se v oboru vzdělání 29-54-H/01 Cukrář vzdělávalo 53 žáků a v oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník se vzdělávalo 77 žáků (z nich 31 se zaměřením kuchař a 46 se zaměřením číšník) celkem v šesti třídách. Naplněnost oborů je 69 % a 49 %. Studium je tříleté v denní formě vzdělávání. Po složení závěrečné zkoušky získá žák střední vzdělání s výučním listem. Absolventi se uplatňují zejména na pozicích zaměstnanců v gastronomické oblasti. Ve dvou třídách nástavbového studia se v denní formě vzdělávalo 43 žáků. Naplněnost oboru dosahuje 86 %. Po úspěšném složení maturitní zkoušky získávají žáci střední vzdělání s maturitní zkouškou a mohou se dále vzdělávat na vyšších odborných či vysokých školách, nebo vykonávat povolání v gastronomických zařízeních jako zaměstnanci, zaměstnavatelé, popř. podnikatelé. Celkový počet žáků od poslední inspekce každoročně mírně klesal.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně-výdejně druhé školy, která sídlí ve stejné budově (Biskupské gymnázium).

## Hodnocení podmínek vzdělávání

Řízení školy vychází z organizačního řádu a je funkční. Pro zajištění hlavních úkolů je škola rozdělena na úsek ředitele a úseky výchovně vzdělávací a ekonomicko-provozní. Na vedení se podílejí spolu s ředitelem zástupce ředitele pro výchovu a vzdělávání, zástupce ředitele pro odborný výcvik, zástupce ředitele pro ekonomiku a provoz a výchovný poradce. V oblasti výuky jsou středním článkem řízení vedoucí komisí teoretických předmětů a vedoucí odborných komisí. Důraz je kladen na časový a odborný soulad výuky teorie v odborných předmětech a nácvik souvisejících praktických dovedností v rámci odborného výcviku. Úkolem vedoucích komisí je kontrolovat a prohlubovat naplňování tohoto kooperativního modulu prolínání teorie a praxe. Na jednáních pedagogické rady se hodnotily výsledky výchovně vzdělávacího procesu a v případě potřeby byla navrhována a přijímána opatření (např. návrh diferencovaného způsobu výuky, způsob individuální péče, podpůrná opatření, pedagogická intervence). Předmětové komise jsou garantem zvyšování kvality vzdělávání v konkrétních skupinách předmětů. Pro řešení společných otázek v oblasti výchovně vzdělávací, provozní a koncepční se schází kolegium ředitele (ředitel, jeho zástupci a spirituál). Každodenní chod školy je prochnut silným kooperativním aspektem. Působení zřizovatele je úzce integrováno do každodenního života školy. Podílí se na rozhodování nejen v materiální oblasti, ale i při ovlivňování personálních podmínek, práci na projektech i formulaci vzdělávacích cílů. Rozvoj školy je realizován podle Strategického plánu na období 2014–2018. Postupně se daří naplňovat hlavní cíle, např. úspěšné zakončování studia žáky, napomáhání komplexnímu rozvoji osobnosti žáků, vytváření podmínek pro rozvoj talentovaných jedinců, vhodná podpora žáků v obtížných životních situacích, rozvoj jazykového vzdělávání a vytváření podnětného estetického prostředí. V současné době usiluje škola o další zkvalitnění vzdělávacích prostor. Je

zpracován projekt Cvičné bezbariérové gastronomické pracoviště pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.

Ve školním roce 2016/2017 zajišťovalo výchovně vzdělávací proces 20 pedagogů, z toho šest učitelů odborného výcviku, a dvě asistentky pedagoga (jedna zároveň vyučovala). Kontrolu kvality vzdělávacího procesu prováděl ředitel školy, zástupce ředitele pro výuku a vzdělávání a vedoucí předmětových komisí. Hojně jsou využívány vzájemné hospitace učitelů, např. v rámci předmětové spolupráce. Podle potřeby jsou zaměřené na začínající nebo nové pedagogy. V současné době je uváděním nových asistentek pověřena výchovná poradkyně. Ředitel školy využívá hospitační činnosti nejen s cílem kontrolovat práci pedagogů, ale také vyzdvihnout jejich kvality a motivovat je pro další činnost. Pedagogové se věnují žákům nad rámec stanovených povinností také při realizaci mimoškolních aktivit.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků je promyšleně plánováno. Proběhlo pro všechny učitele například v oblastech jazykového vzdělávání, informačních a komunikačních technologií, školských právních předpisů a práce se žáky nadanými a s potřebou podpůrných opatření. Individuálně bylo další vzdělávání účelně zaměřeno na oblasti související s odborností a výkonem specializovaných činností.

Při údržbě a zkvalitňování materiálních podmínek postupuje v souladu se záměry zřizovatele vedení školy koncepčně. S výhodou je využívána koexistence s druhou školou (Biskupské gymnázium). Žáci mají vlastní učebny, sdílí společné prostory a učebny informačních a komunikačních technologií. Pro výuku tělesné výchovy využívá škola pronajatou sportovní halu a lehkootletické hřiště. Výrazně se zlepšily materiální podmínky pro praktické vyučování (např. vybudování cvičné školní kavárny a vybavení kuchařské dílny konvektomatem). V době od minulé inspekce bylo zrušeno odloučené pracoviště pro odborný výcvik v oboru vzdělání 29-54-H/01 Cukrář a jedno pracoviště pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník. Podařilo se zřídit cvičné pracoviště cukrářské výroby přímo ve škole. Odborný výcvik se zaměřením na přípravu kuchařů probíhá na nedalekém pracovišti smluvního partnera. Žáci se zde podílejí na přípravě denního menu pro žáky a zaměstnance obou škol. Odborný výcvik je dále prováděn v prostorách školy (cvičná kuchyň, cvičná školní jídelna, cvičná školní kavárna a další prostory). Možnosti nákupu školních snídaní, svačin a obědů a jejich konzumace v kulturním prostředí jsou žáky hojně využívány. Všichni zaměstnanci důsledně vedou žáky, kteří služby poskytují, k dodržování profesních norem a všechny žáky k dodržování správných zásad společenského chování. V době inspekční činnosti byl velmi zřetelný vliv tohoto působení na kultivaci osobností žáků.

V budově školy jsou vytvořeny podmínky bezbariérového přístupu. Vedení školy současně plánovitě odstraňuje další potenciální překážky při vzdělávání například umožněním práce všech se školními digitálními učebními materiály, které učitelé postupně zpracovali a průběžně aktualizují. V současné době se jedná o 150 manuálů pro praktické vzdělávání a 83 učebnic pro teoretické předměty, které jsou žákům k dispozici s přístupem ze školy i mimo ni. Aktuálně zaváděný komplexní informační systém školy umožňuje mimo jiné dálkový přístup v různých stupních oprávnění zaměstnancům, žákům i jejich rodičům. Ve škole jsou vytvořeny podmínky pro operativní a bezproblémové využívání fondu učebních pomůcek. Vybavení všech učeben a odborných pracovišť umožňuje v plné míře realizaci školních vzdělávacích programů.

Společné prostory ve škole podporují relaxaci a jsou také cíleně zařízené s ohledem na žáky s potřebou podpůrných opatření. Vedení školy současně programově a úspěšně posiluje vliv estetického prostředí. Na různých místech jsou umístěovány akustické absorbéry, podlahy jsou kryty dobře udržovanými koberci, výzdoba stěn je jednotná a vkusná. Vedení školy si uvědomuje nezastupitelný význam kultivace estetického citění žáků pro jejich profesní

uplatnění i pro všestranný rozvoj jejich osobnosti. K působení ve smyslu tohoto záměru plánovitě a účinně vede všechny zaměstnance.

Bezproblémový chod školy je zajištěn základními dotacemi ze státního rozpočtu, účelovými dotacemi z MŠMT na rozvojové programy, finančními dary na náklady hlavní činnosti od sponzorů, produktivní činností žáků, prodejem výrobků a poskytováním služeb (výroba cukroví, produkty teplé a studené kuchyně, zajišťování rautů a banketů atd.) a vlastní hospodářskou činností (pronájem školních prostor Biskupskému gymnáziu).

## **Hodnocení průběhu vzdělávání**

Navštívené hodiny všeobecně vzdělávacích předmětů probíhaly v příznivé pracovní a zároveň přátelské atmosféře. Erudovanost pedagogů a jejich dokonalá orientace v oboru výrazně přispívaly k posílení zájmu žáků. Všichni byli žákům vzorem svým upraveným zevnějškem, kultivovaným vyjadřováním a respektováním norem společenského chování. Vyučující měli hodiny velmi dobře promyšlené, vhodně využívali mezipředmětových vztahů. Spolupráce s přítomnou asistentkou pedagoga byla vždy účinná. Naplánované a realizované aktivity na sebe účelně navazovaly tak, aby žáci zvládli co nejvíce úkolů, ovšem nikdy na úkor pochopení či výsledné kvality. Využívané formy a metody byly pestré (frontální výuka, samostatná práce, práce ve dvojici a skupině, aktivizující činnosti, vysvětlování, diskuse, práce s textem, problémový rozhovor atd.) a jejich efektivní střídání přispělo k udržení pozornosti žáků po celou vyučovací hodinu. Vyučující měli vždy připraveny doplňující materiály např. ve formě pracovních listů, odborných textů, křížovek a obrázků, jejichž užití posilovalo motivaci žáků a zvyšovalo účinnost výuky. Žáci využívali prostor pro diskusi, který jim vytvářeli učitelé, popř. se neobávali sami tyto situace iniciovat. Samozřejmostí bylo využívání didaktické techniky. K názornosti nových nebo procvičovaných poznatků přispívala jejich ilustrace prostřednictvím dataprojektoru. V hodinách cizích jazyků byl vhodně využíván přehrávač k procvičování porozumění cizojazyčným dialogům. Pedagogové byli důslední ale zároveň trpěliví, dbali na správné pochopení zadání samostatné práce a umožňovali žákům pracovat vlastním tempem. Dostatek času poskytovali i v případě písemného zkoušení, což pozitivně přispívalo k eliminaci stresu. Bylo zřejmé, že žáci jsou zvyklí samostatně plnit úkoly v hodinách i v rámci přípravy na výuku. Při zadávání samostatných prací a námětů pro domácí přípravu vyučující často využívali digitální materiály, které připravili pedagogové školy a žákům jsou přístupné prostřednictvím internetu. Sebehodnocení žáků, popř. hodnocení hodin žáky bylo sledováno ojediněle. Tam, kde byl žákům výjimečně poskytnut prostor pro vzájemné hodnocení, dokázali hodnotit objektivně a taktně. Často však příležitosti, které se pro sebehodnocení a vzájemné hodnocení přímo nabízely (přednesení aktualit žákem, žákovská prezentace), vyučující nevyužili.

Hospitované hodiny odborných předmětů probíhaly v klidné edukační atmosféře. Vždy byl jasně deklarován cíl vyučovací hodiny. Rozdíly byly zaznamenány ve zvolených metodách a způsobech vedení výuky. Převládala frontální forma a výklad byl často střídán řízeným rozhovorem se žáky. Někteří žáci však zůstávali v hodinách pasivní a hlavní aktivita zůstávala na straně vyučujícího. Vyučující měli k dispozici didaktickou techniku, kterou většinou využili k projekci prezentací a to buď vlastních, nebo žákovských. Vyučující učivo vhodně aktualizovali, využívali mezipředmětové souvislosti a uváděli konkrétní příklady z praxe a osobního života. Prezentovaný obsah učiva byl věcně správný a srozumitelný. Vyučující v různé míře rozvíjeli komunikativní dovednosti žáků. V některých případech jim nedávali dostatek prostoru pro rozvoj souvislého slovního projevu. Dostatečná pozornost

byla věnována závěrečnému shrnutí probíraného učiva, v menší míře závěrečnému opakování.

V hospitovaných hodinách praktického vyučování formou odborného výcviku si žáci vhodně osvojovali dovednosti a návyky. Sledovaná výuka probíhala na nedalekém pracovišti smluvního partnera, ve cvičné kuchyni (která slouží jako odbytové středisko pro cvičnou školní kavárnu) a ve dvou odborných pracovištích v prostorách školy. Prostředí pro výuku bylo podnětné a motivující a umožňovalo realizaci cílů daných školními vzdělávacími programy. Výuku doprovází realizace jak interních, tak externích zakázek. Výuka byla vedena učiteli odborného výcviku a navazovala na teoretickou odbornou výuku. Žáci byli cíleně podněcováni k efektivní spolupráci. Jejich odborné dovednosti byly při instruktáži vhodně rozvíjeny názornou ukázkou konkrétní praktické činnosti. Těmito aktivitami byl podporován rozvoj jejich klíčových a odborných kompetencí. Žáci se zájmem pracovali na zadaných úkolech a aktivně se podíleli na jejich plnění. Vyučující žákům poskytovali a zároveň od nich získávali zpětnou vazbu o míře dosahování stanovených cílů. Výuka je přizpůsobená novým trendům gastronomie v konkrétních odborných oblastech. Důraz byl kladen na dodržování technologických postupů s cílem dosažení vysoké kvality a bezpečnosti práce. Vedení odborného výcviku odborně zdatnými a erudovanými vyučujícími směřuje nejen k rozvoji sociální gramotnosti žáků, ale také k prohloubení jejich zájmu o vzdělávání. Odrazem tohoto jsou následné úspěchy školy v odborných soutěžích. Dosažené výsledky v gastronomické oblasti řadí školu mezi přední vzdělávací zařízení v České republice. Systém praktického vyučování je dobře nastaven a je plně funkční.

Jedním z cílů, který si škola stanovila v oblasti vzdělávání, je iniciovat a podporovat vzájemné učení žáků. V průběhu hospitované výuky byly sledovány jednotlivé situace, kdy byli žáci vyzváni k předávání znalostí a zkušeností spolužákovi nebo k řešení společného úkolu. Pokud by tento proces měl výrazněji přispět k posílení jejich kompetencí (komunikace, kooperace, řešení problémů, konkurenceschopnost, adaptabilita, sebehodnocení, vzájemné hodnocení atd.), měl by probíhat častěji a být komplexnější. Příležitostí pro zlepšení je rozšíření okruhu možností, kdy budou žáci využívat procesů vzájemného učení.

## **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Škola systematicky sleduje úroveň dosahovaných kompetencí a úspěšnost žáků v průběhu studia. V případě zjištěných nedostatků přijímá účinná opatření. Informace o vzdělávacích výsledcích žáků získávají vyučující průběžně formou písemných prací, testů, zkoušení, žákovských prezentací apod. Významným východiskem pro komplexní posuzování dosahovaných výsledků je systém autoevaluace školy. Zjištěné náměty a případné nedostatky jsou podkladem pro uzpůsobení organizace nadcházejícího školního roku a metod a forem výchovně vzdělávací práce.

Vlastní testové nástroje škola využívá ve všech oborech vzdělání a všech ročnících. V prvním ročníku žáci absolvují vstupní testy z českého jazyka, matematiky a cizích jazyků (anglický jazyk a německý jazyk). V rámci přípravy na závěrečné zkoušky žáci dále každoročně absolvují před zkušební komisí tzv. komplexní zkoušky ze stanovených předmětů. Tato praxe se velmi osvědčila a má příznivou odezvu u pedagogů i u žáků samotných. Žáci dosahují dlouhodobě velmi dobrých výsledků u závěrečné i maturitní zkoušky. Externí testování zajištěné smluvně škola nepoužívá.

Ve všech třídách žáci každoročně absolvují testování vnitřního klimatu. V případě potřeby je toto testování v konkrétní třídě již cíleně zaměřeno do problematické oblasti interaktivních

vztahů žáků. Žáci v průběhu studia absolvují řadu dalšího testování, hodnocení a následné nominace pro národní a mezinárodní soutěže a pro tuzemské a zahraniční odborné stáže.

Vyučující si průběžně neformálně vyměňují informace o případných aktuálních problémech v chování a prospěchu žáků. Souhrnně jsou výsledky zpracovány za dané období při jednáních pedagogické rady. V případě potřeby škola písemnou formou informuje zákonného zástupce žáka. Zpravidla se jedná o žáky s prospěchovými a kázeňskými problémy. U žáků nadaných se jedná o nadstandardní péči nad rámec školního vyučování v rámci diferencované výuky, popř. podle speciálně vytvořeného individuálního vzdělávacího plánu.

Díčí zpětnou vazbu přináší škole i účast žáků a jejich úspěšná reprezentace v regionálních a celostátních soutěžích (např. Gastro Junior), národní soutěži s mezinárodní účastí Gastro Hradec Vitana Cup (zlatá a stříbrná ocenění v krajských kolech) a jazykové soutěži Juniorlingua (přední místa okresních kol v anglickém i německém jazyce). Škola si ověřuje úspěšnost absolventů v dalším studiu a v praxi v prestižních českých i zahraničních hotelích a restauracích nepřímo a zprostředkovaně.

Škola má zpracovanou koncepci školního poradenského pracoviště, kterou se daří průběžně naplňovat. Ředitel školy, zástupce ředitele, výchovná poradkyně, školní metodička prevence a třídní učitelé účelně a promyšleně koordinují preventivní aktivity i spolupráci pedagogů a zákonných zástupců při poskytování podpory žákům.

S principy postupného zavádění společného vzdělávání jsou pedagogové seznámeni, obdobné zásady důsledně uplatňují již mnoho let. Škola dlouhodobě účelně a úspěšně poskytuje v oblasti společného vzdělávání účinnou pomoc. Ke dni konání inspekce se vzdělávalo 54 žáků diagnostikovaných školským poradenským zařízením. Z nich je 43 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a od 1. září 2016 je mezi nimi 11 žáků s přiznanými podpurnými opatřeními. Mimořádně nadaní žáci ve škole nejsou, ale škola identifikuje celkem 41 žáků nadaných. Podle individuálních vzdělávacích plánů se vzdělává 19 žáků. Doporučení školských poradenských zařízení jsou v praxi realizována. V době inspekční činnosti účelně působily ve škole dvě asistentky pedagoga. Jejich spolupráce s vyučujícími byla efektivní a organizace společných i individuálních činností byla bez problémů. Škola má vytvořený promyšlený systém podpurných opatření na základě potřeb žáků.

Primárně preventivní aktivity školy s cílem minimalizovat rizika spojená s výskytem rizikového chování žáků jsou přirozenou součástí vzdělávání. Žáci jsou cíleně vedeni k otevřené komunikaci o svých problémech. Žákům ohrožených školním neúspěchem škola vytváří individuálním přístupem vhodnou podporu. Projevy nevhodného chování žáků a vztahů mezi spolužáky se škole daří včas zachytit. Výchovně působí i charitativní akce, do kterých se žáci se zájmem zapojují. Závažnější kázeňské problémy škola řešit nemusela.

Velkou pozornost věnuje vedení školy spolupráci s rodiči. Vedle běžných setkání v rámci rodičovských schůzek pro ně vytváří další možnosti, jak získávat informace a účastnit se života školy. Mezi tyto možnosti patří také výše uvedené zavádění školního informačního systému. Rodiče a další příbuzní jsou zváni na školní akce. Jsou pro ně pořádány specificky zaměřené kurzy a školení, jejichž cílem je podpořit působení na komplexní rozvoj osobnosti žáků. Rodiče talentovaných žáků jsou zváni na motivační informační setkání. Jejich záměrem je např. představení možností reprezentace školy. Důsledně a operativně jsou zákonní zástupci kontaktováni při řešení kázeňských a prospěchových problémů.

Partnerský vztah k žákům se projevuje v běžném životě školy. Byl zaznamenán v průběhu sledovaných vyučovacích hodin i při odborném výcviku. Má více rovin, přispívá k němu i získávání ucelenější zpětné vazby od žáků a snaha vedení školy vyjít požadavkům žáků v rámci možností vstříc. Příkladem jsou třeba některé stavební úpravy budovy.

Škola přispívá k obohacení kulturního a společenského života ve městě a regionu. Specifickou formou spolupráce a vizitkou školy je zajišťování gastronomických služeb na vybraných akcích, v této oblasti škola překračuje hranice regionu.

Zajišťování odborné praxe žáků je zcela v režii vedení školy. Partneri v této oblasti jsou pečlivě vybíráni. Pověření pedagogové s jednotlivými pracovišti pravidelně komunikují. Vedení školy důsledně dbá na relevantní zpětnou vazbu. Nejsou výjimkou případy, kdy úspěšný průběh odborné praxe žáků má přímý pozitivní vliv na jejich další profesní vývoj a uplatnění.

Škola je úspěšná v oslovování specialistů – odborníků z praxe, kteří jsou při následné spolupráci zárukou sepětí školy s aktuálními trendy ve vyučovaných oborech a zároveň jsou pro žáky vzorem a motivací. V posledních letech škola navázala úzkou spoluprací se špičkovými odborníky z oboru gastronomie, kteří pro zkvalitnění výuky realizují odborné semináře, stáže pro žáky a podílejí se na aktualizaci učebních dokumentů. Tím škola výrazně zvyšuje kvalitu odborného vzdělávání. Žáci jsou vysíláni na odborné stáže na špičková pracoviště v České republice i na zahraniční stáže (European Paris). V mezinárodní oblasti je významná a přínosná spolupráce s obdobně zaměřenou střední školou SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG ve Švýcarsku a dalšími partnerskými školami v Rakousku, Itálii a dalších zemích a jsou navazována nová partnerství (např. Landesberufsschule für das Gastwerbe und die Floristen v rakouském Gerasu). Z hlediska plánování vzdělávací nabídky je užitečná kooperace např. s úřadem práce a hospodářskou komorou. Podpora partnerství s jednotlivými subjekty je komplexní a je uskutečňována koncepčně, s jasně definovaným a úspěšně realizovaným záměrem plnit školní vzdělávací programy a účinně rozvíjet osobnosti žáků.

## **Závěry**

### **Hodnocení vývoje**

- byla zrušena dvě odloučená pracoviště pro odborný výcvik a nahrazena nově vybudovaným zázemím ve škole
- výrazně se zlepšily materiální podmínky pro praktické vyučování
- škola navázala úzkou spoluprací se špičkovými odborníky z oboru gastronomie, která přispěla ke zvýšení kvality odborného vzdělávání a motivaci žáků
- škola navázala další zahraniční partnerství

### **Silné stránky**

- škola organizuje nadstandardní vzdělávací aktivity (spolupráce se špičkovými odborníky, zahraniční partnerství, výjezdy žáků a učitelů do zahraničí), které přispívají k prohloubení kvality poskytovaného vzdělávání a motivace žáků
- škola soustavně aktualizuje obsah školních vzdělávacích programů tak, aby vyhovoval nejnovějším gastronomickým trendům
- pedagogové promyšleně využívají vhodné výchovné a vzdělávací strategie pro kultivaci chování žáků a vytváření příznivé edukační atmosféry při výuce
- mnoholetá obětavá a smysluplná pedagogická práce v oblasti společného vzdělávání žáků s potřebami podpůrných opatření a žáků nadaných; rozsáhlé vzdělávací materiály v elektronické podobě přispívají k rovnému přístupu ke vzdělávání
- moderní a estetické prostředí s výborným technickým vybavením pozitivně formuje rozvoj osobnosti žáků

### **Slabé stránky**

- realizovaná výuka neposkytovala žákům dostatečný prostor pro sebehodnocení a vzájemné hodnocení
- v některých hodinách odborných předmětů nedostávali žáci dostatek prostoru pro rozvoj souvislého slovního projevu, volené metody nepodmiňovaly jejich aktivitu

### **Příklady inspirativní praxe**

- promyšlená a systematická péče o žáky s potřebou podpůrných opatření i žáky nadané umožňuje těmto žákům dosahovat nadstandardních výsledků
- kvalitní prostředí školy a využívání vybavených prostor odborného výcviku ke konzumaci jídel v kulturním prostředí včetně kultivovaného chování žáků

### **Doporučení pro zlepšení činnosti školy**

- poskytovat žákům prostor pro sebehodnocení a vzájemné hodnocení ve vyučovacích hodinách
- rozšířit okruh příležitostí, kdy budou žáci využívat procesů vzájemného učení

## **Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají**

1. Zřizovací listina školské právnické osoby, ze dne 25. 8. 2011
2. Jmenování do funkce ředitele školské právnické osoby Střední školy gastronomické Adolpha Kolpinga, ze dne 10. 3. 2006
3. Rozhodnutí čj. MSMT – 32932/2016 – 2, ze dne 16. 10. 2016 (změna názvu)
4. Výpis z rejstříků škol a školských zařízení, ze dne 21. 3. 2017
5. Strategický plán 2014/2018, ze dne 15. 8. 2016
6. Taktický plán 2014/2018, ze dne 15. 8. 2016
7. Školní vzdělávací program: Společné stravování, pro obor vzdělání 65-41-L/51 Gastronomie, ze dne 1. 9. 2013
8. Školní vzdělávací program: Společné stravování, pro obor vzdělání 65-41-L/51 Gastronomie, ze dne 1. 9. 2016
9. Školní vzdělávací program: Kuchař pro přípravu pokrmů, pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník, ze dne 1. 9. 2014
10. Školní vzdělávací program: Číšník-servírka pro obsluhu, pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník, ze dne 1. 9. 2014
11. Školní vzdělávací program: Cukrář-výroba, pro obor vzdělání 29-54-H/01 Cukrář, ze dne 1. 9. 2014
12. Přehled změn školního vzdělávacího programu SŠG Adolpha Kolpinga – Školní vzdělávací program – Společné stravování, ze dne 31. 8. 2016
13. Organizační plán, ze dne 1. 9. 2015
14. Další vzdělávání pedagogických pracovníků – plán na školní rok 2016/2017, ze dne 27. 8. 2016
15. Zápisy z jednání pedagogické rady ve školním roce 2016/2017
16. Zápisy z porad vedení ve školním roce 2016/2017
17. Zápisy z porad vedoucích odborných a předmětových komisí ve školním roce 2016/2017



18. Školní řád, ze dne 31. 8. 2016
19. Hodnocení výsledků vzdělávání žáků (klasifikační řád), ze dne 29. 8. 2016
20. Výroční zpráva o činnosti školy ve školním roce 2015/2016, ze dne 26. 9. 2016
21. Výroční zpráva – ekonomická část, rok 2015, ze dne 18. 7. 2016
22. Školní matrika
23. Třídní knihy ve školním roce 2016/2017
24. Seznamy žáků ve skupinách odborného výcviku ve školním roce 2016/2017
25. Rozvrhy tříd a učitelů ve školním roce 2016/2017
26. Doklady o nejvyšším dosaženém vzdělání pedagogických pracovníků
27. Vzorek hospitačních záznamů
28. Dokumentace výchovného poradce
29. Dokumentace školního metodika prevence
30. Kniha úrazů, založena 1. 9. 2013
31. Záznamy o úrazech žáků
32. Další akce školy, které navazují na výuku, vnitroorganizační směrnice, ze dne 1. 9. 2009
33. Dozory nad žáky, vnitroorganizační směrnice, ze dne 1. 4. 2015
34. Seznam realizovaných projektů od roku 2007

### **Poučení**

**Podle § 174 odst. 11 zákona č. 561/2004 Sb. může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekce, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete na adresu Česká školní inspekce, Inspektorát v Kraji Vysočina, Zborovská 3, 586 01 Jihlava, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu [csi.j@csicr.cz](mailto:csi.j@csicr.cz) s připojením elektronického podpisu, a to k rukám ředitelky inspektorátu.**

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

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

Mgr. Ludmila Dobalová, školní inspektorka

*Ludmila Dobalová v. r.*

PhDr. Mgr. Milan Matějů, školní inspektor

*Milan Matějů v. r.*

Mgr. Miroslav Pospíšil, školní inspektor

*Miroslav Pospíšil v. r.*

Bc. Alena Votavová, kontrolní pracovnice

*Alena Votavová v. r.*

V Jihlavě 1. května 2017

**Datum a podpis ředitele školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy**

Ing. Jiří Cočev, ředitel školy

*Jiří Cočev v. r.*

Ve Žďáru nad Sázavou 12. května 2017