



**Česká školní inspekce  
Pardubický inspektorát**

---

## **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

Čj. ČŠIE-846/19-E

Název	<b>Bohemia - Hotelová škola a Střední pedagogická škola a Základní škola s.r.o.</b>
Sídlo	<b>Víta Nejedlého 482, Chrudim III, 537 01 Chrudim</b>
E-mail	<b>reditel@hotelovaskola.chrudim.cz</b>
IČ	<b>25272501</b>
Identifikátor	<b>600011925</b>
Právní forma	<b>společnost s r.o.</b>
Zastupující	<b>Mgr. Martin Slezáček</b>
Zřizovatel	<b>Eduard Kropáček, Sobětuchy 92, 537 01 Sobětuchy</b>
Místo inspekční činnosti	<b>Víta Nejedlého 482, Chrudim III, 537 01 Chrudim</b>
Termín inspekční činnosti	<b>14. a 15. 5. 2019</b>

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

### **Předmět inspekční činnosti**

Inspekční činnost byla vykonána podle § 174 odst. 6 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů. Předmětem inspekční činnosti bylo zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání, včetně hodnocení naplňování školních vzdělávacích programů podle § 174 odst. 2 písm. b) a c) školského zákona, ve znění pozdějších předpisů se zaměřením zejména na organizaci praktického vyučování a odměňování žáků za produktivní činnosti ve smyslu § 122 odst. 1 školského zákona v oboru vzdělání 65-42-M/01 *Hotelnictví*.

## Charakteristika

Bohemia - Hotelová škola a Střední pedagogická škola a Základní škola s.r.o. (dále „škola“) vznikla k 1. 9. 2017 sloučením Hotelové školy Bohemia s.r.o. a Základní školy a Střední školy Bohemia s.r.o. Po dlouhodobé pracovní neschopnosti bývalého ředitele školy byl zřizovatelem školy do této funkce k 1. 1. 2019 jmenován nový ředitel. Střední škola vzdělává žáky ve třech oborech vzdělání ukončených maturitní zkouškou, v kterých bylo k 30. 9. 2018 zapsáno 168 žáků. Z nich v oboru vzdělání *65-42-M/01 Hotelnictví* se ke dni inspekční činnosti vzdělávalo ve druhém až čtvrtém ročníku 41 žáků.

## Hodnocení podmínek vzdělávání

Obsah odborného vzdělávání se řídí aktuálním školním vzdělávacím programem. V rámci učebního plánu si žáci volí v druhém ročníku jednu hodinu volitelného předmětu týdně, ve třetím a čtvrtém po dvou hodinách. Žáci využívají hlavně možnost rozvíjet jazykové vzdělávání v konverzačně zaměřených předmětech, z odborných předmětů byl pouze ve druhém ročníku vyučován předmět *nápojová gastronomie*.

Odborné vzdělávání je rozvíjeno učební praxí v prvním a druhém ročníku zejména v předmětech *technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů*, ve třetím a čtvrtém ročníku v předmětu *hotelový provoz*, které mají v týdenním rozvrhu vyučovacích hodin výrazné hodinové zastoupení. V těchto předmětech žáci procvičují dovednosti ve školních odborných učebnách. Dále škola organizuje v souladu se školním vzdělávacím programem žákům šest týdnů odborné praxe u smluvních partnerů (jeden týden nad minimum stanovené rámcovým vzdělávacím programem). Tato praxe je uskutečňována v reálných pracovních podmínkách na základě smlouvy o praktickém vyučování žáků. V posledních letech se nejčastěji jednalo o smluvní pracoviště v *Grandhotelu Pupp* v Karlových Varech, od školního roku 2018/2019 také v *Hotelu 100* v Pardubicích. Dále se žáci podle požadavků školního vzdělávacího programu účastní každý školní rok tří odborných akcí, a to včetně přípravy a zajištění těchto akcí.

Česká školní inspekce v některých případech v dokumentaci školy (školní vzdělávací program, školní řád apod.) zjistila vzájemný informační nesoulad, či nejednoznačnost. Nebyly například v souladu údaje ve školním vzdělávacím programu při vymezení délky a počtu týdnů odborné praxe, či vysoký (nereálný) počet týdnů pro splnění minimálních počtů vyučovacích hodin v posledním ročníku vzdělávání. Také školní řád a pravidla pro hodnocení dostatečně konkrétně nezohledňovaly vyžadované požadavky na vystupování žáků při odborné praxi a na odborných akcích u smluvních partnerů včetně dodržování stanovených požadavků na oblečení, jejichž případné nesplnění je školou postihováno. Nabídka odborných akcí (např. rauty, hostiny, svatby) zohledňovala ve školním roce 2017/2018 spíše požadavky smluvních partnerů než školního vzdělávacího programu, ne vždy byly cíleně zaměřeny na rozvoj potřebných kompetencí stanovených ve školním vzdělávacím programu podle předmětu a ročníku vzdělávání. Kontrolním systémem nebyly tyto nedostatky zachyceny.

Materiálně-technické a personální podmínky praktického vyučování umožňují realizaci školního vzdělávacího programu a jsou účelně využívány. Učitelé ve vzdělávání uplatňují bohaté zkušenosti z oboru a vytvářejí podmínky pro jejich efektivní předání žákům.

## **Hodnocení průběhu vzdělávání**

Praktické vyučování bylo prováděno pod vedením učitelů odborných předmětů formou učební praxe v rámci předmětů *technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb* v odborných učebnách školy. Organizačně i materiálně-technicky bylo velmi dobře zajištěno. Aktivní individuální přístup učitelů k žákům, vhodné instruktážní ukázky jednotlivých úkonů i podpora přítomných žáků se speciálními vzdělávacími potřebami výrazně motivovaly žáky k dodržování technologických postupů, k samostatnosti a k pečlivosti. V průběhu sledované výuky bylo zaznamenáno efektivní využívání výukového času i aktivní přístup všech žáků k plnění zadaných úkolů. Učitelé poskytovali žákům zpětnou vazbu využitelnou k jejich dalšímu učení, sledovali a hodnotili výkon, produktivitu a kvalitu práce. Bylo dbáno na upevňování zásad bezpečné práce a ochrany zdraví. V průběhu praktického vyučování byla mezi účastníky vzdělávání zřejmá příjemná tvůrčí pracovní atmosféra. Realizace výuky probíhala sice prostřednictvím cvičných činností, ale vždy s výsledným produktem, který byl každý jednotlivě vyhodnocován, a to s využitím prvků sebehodnocení, či vzájemného hodnocení žáků. Profesionální přístup učitelů k organizaci výuky a vlastní realizaci jednotlivých činností s jejich následným vyhodnocováním vhodně usměrňoval žákovskou kreativitu, čímž vytvářel podmínky pro samostatnou tvůrčí práci uplatnitelnou nejen v praxi, ale i v odborných soutěžích a přispíval k celkovému osobnostnímu rozvoji žáků.

## **Hodnocení výsledků vzdělávání**

Při učební praxi v rámci výše uvedených odborných předmětů i odborné praxi ve významných gastronomických zařízeních a na odborných akcích cateringového charakteru v reálném prostředí žáci vesměs potvrzují úspěšné osvojení potřebných odborných kompetencí. Činnost žáků je pozitivně hodnocena, klasifikována, v některých případech produktivních činností je ohodnocena i finanční odměnou.

Odborná výuka je vhodně doplňována nabídkou a realizací specializačních kurzů (např. pro zájemce barmanský kurs), jejichž absolvování podporuje uplatnění absolventů školy na trhu práce a zároveň žáky seznamuje s novými trendy v oboru. Žáci se v rámci odborné přípravy tradičně úspěšně účastní řady oborově zaměřených soutěží.

## **Další zjištění**

Žáci oboru vzdělání 78-42-M/03 *Pedagogické lyceum* zajišťovali zejména o přestávkách na základě dobrovolnosti provoz školního bufetu. Tato činnost podle zjištění České školní inspekce však zasahovala v některých případech negativně i do průběhu jejich vzdělávání. Vedení školy s ohledem na výše uvedené tuto činnost již v průběhu měsíce dubna 2019 ukončilo.

## Závěry

### Vývoj školy

- změna ředitele školy od 1. 1. 2019

### Silné stránky

- organizace a průběh odborného vzdělávání realizovaného formou učební praxe v odborných předmětech

### Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení

- nastavení řídicích a kontrolních mechanismů, které dostatečně nepodporují potřeby odborného vzdělávání

### Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- zkvalitnit kontrolní systém
- upravit školní vzdělávací program ve smyslu jednoznačnosti a reálnosti

Pro účely zvýšení dotací právnická osoba vykonávající činnost školy dosahuje výsledků hodnocení požadovaných dle § 5 odst. 3 písm. b) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů.

## Stanovení lhůty

**Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá řediteli školy ve lhůtě do 30 dnů přijmout adekvátní opatření k odstranění a prevenci nedostatků zjištěných při inspekční činnosti a ve stejné lhůtě písemně informovat Českou školní inspekci, jaká byla přijata opatření.**

**Zprávu zašlete na adresu Česká školní inspekce, Pardubický inspektorát, Sukova třída 1556, 530 02 Pardubice, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9), nebo na e-podatelnu csi.e@csicr.cz s připojením elektronického podpisu.**

## Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení, aktuální ke dni inspekční činnosti
2. Pracovní smlouva, sjednaný druh práce ředitel školy ze dne 28. 12. 2018 s platností od 1. 1. 2019
3. Školní vzdělávací program Hotelnictví a turismus platný od 1. 9. 2016 počínaje prvním ročníkem včetně dodatku platného od 1. 9. 2017
4. Školní řád, aktuální znění
5. Rozvrh hodin oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví, aktuální stav
6. Učební osnova odborné praxe, doklad bez bližšího určení
7. Směrnice o bezpečnosti žáků při odborné praxi ze dne 1. 9. 2018
8. Pokyny pro instruktora odborné praxe ze dne 1. 9. 2018

9. *Směrnice ředitele školy o hmotném zabezpečení a odměnách za produktivní činnost ze dne 1. 9. 2018*
10. *Hodnocení odborné praxe, doklad bez bližšího určení (formulář)*
11. *Smlouva o zabezpečení odborné praxe žáků v Hotelu 100 ze dne 1. 9. 2018*
12. *Odměny za produktivní činnosti, únor a březen 2019*

## **Poučení**

**Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete na adresu Česká školní inspekce, Pardubický inspektorát, Sukova třída 1556, 530 02 Pardubice, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9), nebo na e-podatelnu csi.e@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 inspekční zpráva zveřejněna na webových stránkách České školní inspekce a v informačním systému InspIS PORTÁL.**

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

Mgr. Jaroslav Loučka, školní inspektor,  
vedoucí inspekčního týmu

Mgr. Jaroslav Loučka, v. r.

Ing. Jan Černý, školní inspektor

Ing. Jan Černý, v. r.

V Pardubicích 23. 5. 2019

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

Mgr. Martin Slezáček, ředitel školy

Mgr. Martin Slezáček, v. r.

V Chrudimi 28. 5. 2019