

Česká školní inspekce

Pražský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

První soukromá hotelová škola, spol. s r.o.

Svídnická 506, 180 00 Praha 8 - Bohnice

Identifikátor školy: 600 005 950

Termín konání inspekce: 23. únor – 1. březen 2004

Čj.:	01 0156/04-5008
Signatura:	oa8fx314

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- personálních podmínek vzdělávání a výchovy v odborných předmětech se zaměřením na turismus (zeměpis cestovního ruchu, technika cestovního ruchu a průvodcovství, průvodcovství a lázeňství, právo), odborných předmětech se zaměřením na hotelnictví (technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, zařízení provozoven, hotelový provoz, nauka o potravinách) a tělesné výchově ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2003/2004
- materiálně-technických podmínek vzdělávání a výchovy v odborných předmětech se zaměřením na turismus (zeměpis cestovního ruchu, technika cestovního ruchu a průvodcovství, průvodcovství a lázeňství, právo), odborných předmětech se zaměřením na hotelnictví (technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, zařízení provozoven, hotelový provoz, nauka o potravinách) a tělesné výchově ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2003/2004
- průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v odborných předmětech se zaměřením na turismus (zeměpis cestovního ruchu, technika cestovního ruchu a průvodcovství, průvodcovství a lázeňství, právo) a odborných předmětech se zaměřením na hotelnictví (technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, zařízení provozoven, hotelový provoz, nauka o potravinách) a tělesné výchově ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2003/2004

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

První soukromá střední hotelová škola, spol. s r.o. zahájila svoji činnost dne 1. září 1991. Do dnešní právní formy jako společnost s ručením omezeným (zápis do obchodního rejstříku) byla transformována dne 25. května 1993. Škola je na základě nájemní smlouvy s Městskou částí Praha 8 umístěna v budově bývalé ZŠ Svidnická, kde využívá od 1. září 2003 veškeré pronajaté prostory (vnitřní atrium, venkovní plochy) spolu s Vysokou hotelovou školou v Praze, spol. s r.o, Svidnická 506, Praha 8.

Dle platného rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení škola sdružuje:

- První soukromá hotelová škola (kapacita 400 žáků)
- Školní jídelna (kapacita 500 jídel)

V souladu s posledním rozhodnutím MŠMT škola realizuje tento studijní obor:

- 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, studium denní, délka 4 r. 0 m

V letošním školním roce studuje ve škole ke dni inspekce v tomto oboru celkem 326 žáků ve 12 třídách.

HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ ČINNOSTI VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM

Pedagogický sbor tvoří celkem 31 učitelů (včetně vedení školy a 2 externistů), z nichž někteří pracují ve škole na část úvazku nebo učí zároveň na vysoké škole. Touto skutečností je částečně ovlivněna stavba rozvrhu (dvouhodinové bloky atd.). Věkové složení sboru je vyvážené, dle ředitelky školy se stabilizuje, fluktuace je přirozená. Předmětová skladba úvazků je sestavena podle odbornosti učitelů. Sledované předměty vyučuje 11 učitelů, z nichž 3 splňují podmínky odborné a pedagogické způsobilosti, další 3 pouze jednu z podmínek, 5 učitelů nesplňuje kvalifikační předpoklady. Přes výše uvedené skutečnosti mají mnozí několikileté pedagogické i odborné zkušenosti na středních školách i v praxi, což se pozitivně odráží v kvalitě výuky. Společné sídlo školy s výše uvedenou vysokou školou umožňuje, že mnoho učitelů si odborné vzdělání kombinovaným studiem na VŠ již doplnilo, řada z nich zde studuje i v tomto školním roce. Výchovná poradkyně byla jmenována do funkce od 1. září 2003 a pro výkon této funkce splňuje kvalifikační předpoklady dané vyhláškou.

Organizace a provoz školy jsou pozitivně ovlivněny tím, že ředitelka a její zástupkyně, s jasně vymezenými kompetencemi, jsou s učiteli v každodenním pracovním kontaktu. Je tak zajištěn kvalitní přenos informací a operativní řešení aktuálních problémů. Organizace školního roku 2003/2004 je v obecné rovině podchycena ve stejnojmenném materiálu, vlastní plánování je uskutečňováno na každotýdenních pravidelných poradách všech zaměstnanců s konkrétním vymezením zodpovědností a následnou kontrolou. Předmětové komise jsou ustaveny v předmětech, které vyučuje více učitelů, a ze zápisů z porad vyplývá, že jejich činnost je většinou funkční (zabývají se problematikou plnění učebních osnov, přípravou akcí atd.). Občas však chybělo efektivnější propojení mezipředmětových vztahů (např. právo).

Nově přijatým pedagogům není stanoven uvádějící učitel, tuto povinnost přebírá ředitelka školy, případně zkušenější kolegové. Hospitační činnost vedení školy je četná, při hodnocení je důraz dáván na aktuální výkon, méně již je sledováno používání učebních pomůcek a účelnost použitých forem a metod práce ve výuce.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků se řídí potřebami školy, přičemž je respektován jejich zájem. V roce 2003 dokončilo 5 učitelů bakalářské studium na VŠH, v letošním školním roce ji studují 2 učitelé, 6 jich pokračuje na magisterském studiu této školy. Vyučující se pravidelně zúčastňují odborných přednášek, seminářů (kurzy PC gramotnosti), jsou členy odborných organizací.

Ředitelka školy (jmenována do funkce od 9. 9. 2003) má přehled o práci svých zaměstnanců, jejíž kvalitu může finančně zhodnotit, a tuto možnost pravidelně využívá každý měsíc. Rozhodujícími kritérii výše odměn je ztotožnění učitelů s ideou školy a zaujetí pro výuku.

Personální podmínky vzdělávací a výchovné činnosti ve sledované oblasti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou hodnoceny jako velmi dobré.

HODNOCENÍ MATERIÁLNĚ-TECHNICKÝCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ ČINNOSTI VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM

Škola sídlí v části budovy teprve od 11. srpna 2003, ze které se k tomuto datu odstěhovalo Odborné učiliště a praktická škola Svídnická. Ve druhé části objektu je umístěna Vysoká hotelová škola v Praze, vzniklá z původní VOŠ, která byla součástí střední školy. Z těchto důvodů je materiální zázemí v mnoha oblastech společné. Dochází ke vzájemnému využívání odborných, přednáškových a multimediálních učeben, gastronomického studijního střediska,

studovny, inventáře ke stolničení, audiovizuální techniky atd. Tato skutečnost částečně ovlivňuje možnost využití uvedeného vybavení ve výuce, která záleží na předběžné dohodě mezi učiteli (SOŠ se musí občas přizpůsobovat potřebám výuky na VŠ).

Výuka sledovaných teoretických odborných předmětů (s výjimkou technologie přípravy pokrmů a techniky obsluhy a služeb) se převážně realizuje v kmenových učebnách (počet 12), dosud bez motivačních oborových prvků a většinou bez audiovizuální techniky (ve 2 třídách je televize a video). Učebny jsou vymalované, mají novou podlahovou krytinu, školní nábytek je starší a opotřebovaný. Chodby školy jsou většinou zatím bez motivačních i estetických prvků. Tyto skutečnosti jsou zejména ovlivněny přestěhováním tříd do nových prostor uvolněných až na konci prázdnin, teprve nyní dochází k postupnému „zabydlování“. Žáci nevyužívají šatní prostory v recepci školy, svrchní oděvy většinou odkládají ve třídách. Psychohygienické podmínky školy mají kvalitní úroveň (sociální zařízení je po rekonstrukci). Technologie přípravy pokrmů se realizuje v laboratorní kuchyni (v areálu školy), která splňuje hygienické normy a svým kvalitním vybavením a dostatečnými pracovními prostory umožňuje naplnění učební osnovy a vytváří předpoklady k dosažení stanovených kompetencí žáků. Předmět technika obsluhy a služeb se vyučuje jak v esteticky působících prostorách školy (salónek, školní bar) s dostatečným materiálním vybavením, tak i v reprezentativních prostorách hotelu Corinthia, se kterým má škola smluvně sjednán pronájem. Žáci se seznamují s reálným provozem hotelu při snídaňovém servisu a k procvičování a osvojení profesních návyků využívají vybavení dalších stravovacích sektorů. V technice obsluhy a služeb i v technologii přípravy pokrmů mají vždy předepsaný pracovní oděv s logem školy. K výuce odborných předmětů mají vyučující ke zvýšení názornosti k dispozici videokazety, zpětné projektory, odborné knihy i časopisy, často sami vyhledávají materiály či letáky k novým oborovým trendům. Učebnice jsou žákům ve většině předmětů pouze doporučeny, ve sledované výuce byly využívány málo. Základním studijním pramenem jsou jejich zápisy v sešitech. Další odbornou literaturu si v případě zájmu (např. příprava seminárních prací) mohou půjčit ve společné knihovně SOŠ a VŠ nebo v kabinetech u jednotlivých učitelů.

Předmět tělesná výchova probíhá ve školní tělocvičně, jejíž rozměry umožňují realizovat učivo dané osnovami (sportovní hry, gymnastika a další činnosti). Dále je k dispozici posilovna, která je pro výuku ve třídách s vyšším počtem žáků nepoužitelná (cca 9 stanovišť). Škola nevyužívá v tomto školním roce možnost pronájmu venkovních hřišť sousedních škol, ani blízký lesopark (např. běh v terénu). Sociální zařízení (WC, šatny, sprchy) jsou po rekonstrukci a plně odpovídají psychohygienickým podmínkám. Vybavení školy cvičebním náradím a náčiním je průměrné.

Celkově se materiálně-technické podmínky systematicky zlepšují a rozšiřují. Vedení školy má koncepci, předpokládající (dle finančních možností) provést v nejbližším období rekonstrukci podlahy v tělocvičně a postupně dovybavovat učebny audiovizuální technikou tak, aby se její používání stalo nedílnou součástí výuky. Při zlepšování materiálních podmínek jednatel a ředitelka školy zohledňují i požadavky předmětových komisí.

Materiálně-technické podmínky vzdělávací a výchovné činnosti ve sledované oblasti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou hodnoceny jako velmi dobré.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vzdělávací programy

Škola realizuje ve školním roce 2003/2004 studijní obor 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, který je uveden v Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení vydaném MŠMT dne 19. ledna 2004 s čj. 30 805/03-21.

Škola neeviduje žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.

Vzdělávací program vyučovaného oboru je realizován v souladu s údaji v rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení.

Výuka probíhá podle platných učebních dokumentů, jak vyplývá z kontroly třídních knih a rozvrhu hodin. Sledované předměty se přesně řídí v 1. – 3. ročníku učebními dokumenty studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, které schválilo MŠMT dne 7. května 2001 pod čj. 17 130/01-23 s platností od 1. září 2001 počínaje 1. ročníkem, ve 4. ročníku učebními dokumenty pro SOŠ studijního oboru 63-71-6 Hotelnictví a turismus, které schválilo MŠMT dne 28. listopadu 1995 pod čj. 24 833/95-23 s platností od 1. září 1996 počínaje 1. ročníkem.

Nepovinné předměty (konverzace v cizím jazyce, bar) se v dvouhodinové dotaci uskutečňují pouze pro žáky 4. ročníků. Ve škole aktivně pracuje barmanský a sommeliérský kroužek.

Povinná dokumentace je vedena systematicky, je pravidelně kontrolována a zachycuje průkazně průběh a výsledky vzdělávání. Vyskytly se pouze drobné chyby formálního rázu.

Výuka je v souladu s učebními dokumenty vyučovaného studijního oboru.

Kontrola naplňování platných učebních osnov, které jsou zapracovány do tematických plánů, je především v kompetenci ředitelky školy, která tuto činnost vykonává spolu se zástupkyní zejména formou hospitační činnosti. V případě nedodržení obsahu tematických plánů učitelé informují vedení školy a zároveň oznámí termín probrání učiva. ČŠI zjistila, že v některých případech (hotelový provoz a zařízení provozoven) je tato zpětná vazba méně funkční.

Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.

Organizace teoretické výuky splňuje podmínky stanovené vyhláškou o středních školách, stejně tak psychohygienická hlediska.

Školní řád je rozsáhlý, obsahuje některá nadbytečná ustanovení a nepřesné formulace (dodatečná komisionální zkouška), přesto je funkční. Vymezuje práva a povinnosti žáků, otázka zletilých žáků je řešena. Ředitelka školy připravuje jeho inovaci a přepracování. Provozní řády odborných učeben jsou vytvořeny a umístěny na viditelném místě, řád pro provoz v tělocvičně zatím není.

Informační systém je efektivní. Žákům jsou informace pravidelně podávány třídními učiteli, zápisy do studijních průkazů a prostřednictvím nástěnky na chodbě školy. Rodiče nezletilých žáků jsou o jejich prospěchu a chování dvakrát ročně informováni na třídních schůzkách. V případě závažných výchovných nebo studijních problémů jsou neodkladně vyrozuměni. Rodičům zletilých žáků jsou informace podávány na základě souhlasu žáků.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je funkční.

Výchovná poradkyně (VP) vypracovala plán činnosti, ve kterém svoji práci zaměřuje dle jednotlivých měsíců na různé oblasti. Tuto práci vykonává první školní rok a z tohoto důvodu je zřejmá určitá její nezkušenost v celé šíři dané problematiky. Především preferuje individuální pohovory se žáky směřující k jejich dalšímu působení po absolvování studia na

škole (VŠ, VOŠ, trh práce), případně řeší jejich osobní či studijní problémy. V případě závažnějších problémů spolu s vedením školy organizuje výchovné komise, na které zve rodiče žáků (zápisy z jednání). Pouze ve výjimečných případech spolupracuje s Pedagogicko-psychologickou poradnou Prahy 8, v jednom případě i s Policií ČR. V prevenci sociálně patologických jevů VP zajišťuje přednášky, diskuse a promítání filmů (problematika závislostí, terorismu atd.). Škola odebírá časopis Student, ve kterém se mj. objevují nabídky profesního zaměření a možnosti dalšího studia. Konzultační hodiny nemá VP ve svém rozvrhu vyčleněny, žáci si mohou schůzku dohodnou kdykoliv a této možnosti často využívají.

Výchovné poradenství přispívá ke zlepšení výchovně-vzdělávacího procesu.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborných předmětech zaměřených na hotelnictví (technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, zařízení provozoven, hotelový provoz, nauka o potravinách)

Uvedené předměty jsou základem odborného profilu žáka v oblasti hotelnictví. Učivo je vzájemně provázáno nejen tematicky, ale též propojuje teoretické znalosti žáků s jejich praktickými dovednostmi. K souladu výuky s platnými osnovami většina učitelů využívá vhodně zpracované tematické plány, které postupně naplňuje. Menší funkčnost plánů byla zaznamenána v předmětech hotelový provoz a zařízení provozoven, kde ve vlastní výuce strukturovanost odučených témat je méně přehledná, důsledkem je tak nižší kontinuita učiva. Příprava učitelů je zaměřena především na odbornou složku výuky, menší důraz je kladen na vhodnou variabilitu používaných metod a forem. Účelné využití připravených didaktických pomůcek bylo zaznamenáno v technice obsluhy a služeb, v technologii přípravy pokrmů a v jednom případě v nauce o potravinách.

Vyučování uvedených předmětů zajišťuje osm učitelů. Přestože polovina nesplňuje podmínku odborné způsobilosti, je výuka věcně správná a jsou do ní navíc vkládány poznatky z moderních oborových trendů. Částečně se však u některých učitelů projevila absence pedagogické způsobilosti, zejména v oblasti členění výuky, efektivního hodnocení a sebehodnocení žáků i ve využívání zpětné vazby.

Materiální zázemí školy ve sledované výuce bylo většinou efektivně využíváno. To platí nejen pro předměty orientované na procvičení praktických dovedností žáků (technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb), ale i pro předměty rozšiřující teoretické znalosti – využití multimediální učebny (zařízení provozoven), využití dataprojektoru v přednáškové aule (hotelový provoz) nebo názorné ukázky potravinových vzorků, obrazového materiálu a odborné literatury (nauka o potravinách). Pokud však probíhá výuka v kmenových učebnách, je využití audiovizuální techniky z důvodu menší dostupnosti nižší. Stávající výzdoba kmenových učeben je zatím oborově nepodnětná.

S výjimkou technologie přípravy pokrmů a techniky obsluhy a služeb převládá v sledovaných hodinách frontální výuka. To společně se skutečností, že většina uvedených předmětů probíhá ve dvou, resp. tříhodinových blocích, vede k postupnému snižování pozornosti i aktivity žáků. V úvodu sledovaných hodin proběhlo (až na výjimku - předmět hotelový provoz) zopakování předchozího učiva formou ústního nebo orientačního zkoušení jednotlivců u tabule či v lavicích. Při orientačním zkoušení často dominuje úloha učitele, u jedné učitelky (nauka o potravinách) bylo opakování nepřiměřeně dlouhé. V následném, tematicky navazujícím a věcně správném výkladu se většina učitelů snaží žáky průběžně aktivizovat dotazy na jejich osobní zkušenosti či dovednosti získané v rámci odborné složky výuky. Menší kontinuita učiva byla zaznamenána v předmětech hotelový provoz a zařízení provozoven, což bylo částečně dáno možností využít multimediální učebnu (zařazení videoukázky), resp. přednáškovou aulu (prezentace oborového softwaru). Učitelé v průběhu výkladu využívají

občas donesené názorné pomůcky a pravidelně zařazují odkazy na praktické použití probíraného učiva. V předmětu hotelový provoz a u jedné učitelky nauky o potravinách byl výklad nadměrně dlouhý. Efektivní práce s učebnicí byla zaznamenána pouze v předmětu nauka o potravinách. Závěrečnému shrnutí učiva není věnován vždy dostatečný prostor, syntézu poznatků většinou provádí vyučující a využití zpětné vazby k pochopení učiva je pouze částečné. V technologii přípravy pokrmů, která se vyučuje v laboratorní kuchyni, je uplatňována skupinová a individuální výuka, dovednosti žáků jsou postupně rozvíjeny a navazují na získané teoretické znalosti. Obsah realizovaných témat je plánován učitelkami v rámci předmětové komise, jeho skladba je ovlivňována i lidovými tradicemi v příslušném měsíčním období. Také v technice obsluhy a služeb si žáci postupně procvičují stanovené oborové kompetence a jejich osvojení probíhá při snídaňovém servisu v hotelu Corinthia. V 1. i 2. ročníku absolvují žáci výuku techniky obsluhy a služeb jedno pololetí ve cvičných prostorách školy a jedno pololetí ve zmíněném hotelu. Učitelé tohoto předmětu vedou žáky nejen k oborovým, ale i společenským návykům. V technice obsluhy a služeb i v technologii přípravy pokrmů je činnost žáků vyučujícími pravidelně sledována a hodnocena, v nesnázích jim poskytují odborné rady, příp. jim vše názorně předvedou.

Průběžná oborová motivace zařazovaná většinou učitelů do výuky pozitivně ovlivňuje žáky, často vede k jejich aktivizaci. Kladný vliv na společenské chování a jednání žáků v hotelu a v odborných učebnách má nejen důsledné vyžadování nošení předepsaného oděvu (technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb), ale i oblékání a profesionální vystupování jednotlivých učitelů. Důsledkem je vytvoření pracovního klimatu a aktivní přístup žáků k výuce.

Ve sledované výuce bylo patrné vzájemné respektování žáků a učitelů. Pravidla chování stanovená na počátku školního roku většina učitelů důsledně kontroluje. Ve výuce je učitelé často vytvořen prostor k dialogu se žáky, ale zvolené metody jejich komunikační schopnosti rozvíjejí jen částečně. Pouze některým se dařilo vyvolat odbornou diskuzi k aktuálně probíranému tématu.

Klasifikace žáků ve sledovaných předmětech je pravidelná, průběžné hodnocení je využíváno jen částečně. Při ústním zkoušení byla náročnost zadaných otázek přiměřená, udělená klasifikace byla objektivní a zdůvodněná. U procvičování praktických dovedností byly vyučujícími zohledňovány individuální dispozice žáků, jejich vzájemné hodnocení a sebehodnocení bylo využíváno jen občas.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborných předmětech zaměřených na hotelnictví (technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, zařízení provozoven, hotelový provoz, nauka o potravinách) jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborných předmětech se zaměřením na turismus (zeměpis cestovního ruchu, technika cestovního ruchu a průvodcovství, průvodcovství a lázeňství, právo)

V hospitovaných předmětech probíhala výuka v souladu s platnými osnovami MŠMT (v průvodcovství a lázeňství schválenými ředitelkou školy) podle zpracovaných tematických plánů. Návaznost probíraného učiva na předcházející témata byla zřejmá, pouze v předmětu průvodcovství a lázeňství, vzhledem ke změně vyučujícího, došlo k určitému posunu témat v rámci povolené tolerance. Výuka je realizována většinou formou dvouhodinovek, které nepřispívají ke zvýšení její efektivity i kvality (někdy v jejich závěru byli žáci málo aktivní).

Sledované předměty vyučují dvě učitelky, z nichž obě mají odborné vzdělání a pouze jedna pedagogické. Tato skutečnost neovlivňuje celkovou úroveň výuky. Jejich příprava byla promyšlená s jasně stanovenými cíli. Interpretace učiva byla na velmi dobré odborné úrovni.

Výuka probíhala většinou v kmenových učebnách se zabudovaným videem, v jednom případě v multimediální učebně. Přes to, že jsou žákům doporučeny učebnice, v hodinách s nimi nepracovali. Základním studijním materiálem jsou pro ně poznámky v sešitech a další informační zdroje (referáty, práce s mapami a atlasy). Ve sledovaných hodinách byly využívány často videokazety, zpětný projektor, atlasy, nástěnné a slepé mapy.

Ve vyučování převažovaly formy a metody frontální výuky – věcně správný a srozumitelný výklad prokládaný řízeným rozhovorem, při kterém učitelka (technika a zeměpis cestovního ruchu, průvodcovství a lázeňství) kladla žákům aktivizační dotazy, které směřovaly k vyvozování vzájemných souvislostí. Učitelka se snažila o aplikaci a zdůrazňování nových trendů v oboru turismu (služby volného času, extrémní sporty atd.), kladla důraz na historické a ekologické aspekty (přírodní rezervace) a orientaci na mapě. Občas byla vhodně využita individuální práce žáků, např. při promítání videoukázky, kde jim byly zadány úkoly (hledisko kulturně-historické, přírodní), a ty byly následně vyhodnoceny. Efektivita výuky a zájem žáků se výrazně zvýšily zejména tam, kde se zapojili do diskuze a uplatňovali vlastní zkušenosti. Částečné rezervy byly ve větším propojování mezipředmětových vztahů např. v předmětu právo (konkrétní ukázky a spojení s praxí). Rozsah probíraného učiva, náročnost i způsob prezentace je adekvátní danému studijnímu oboru.

Výrazným motivujícím prvkem je skutečnost, že učitelky až na výjimky prezentují žákům učivo, které je pro ně obsahově velmi zajímavé, protože jej budou moci uplatňovat v praxi, případně v dalším studiu. Zde se pozitivně promítlo zaujetí učitelek, které vytvářejí vztah k zvolenému oboru (v předmětu právo občas chybí praktické ukázky, případně modelové situace). Vhodným doplňkem výuky jsou pravidelně zařazované exkurze a návštěvy různých akcí (výstavy, veletrhy aj.).

Hodnocení a ověřování vědomostí žáků probíhalo standardními způsoby, v jednom případě byl vhodně využit zpětný projektor a video. Klasifikace byla zdůvodněná a přiměřená, často bylo využito průběžné hodnocení. V předmětu zeměpis cestovního ruchu a v průvodcovství a lázeňství je žákům pravidelně zadán domácí úkol, který je v dalších hodinách kontrolován. Pouze výjimečně, dle zápisů v třídní knize, probíhaly opakovací testy celou vyučovací jednotku (právo).

Ve všech sledovaných hodinách panovala příznivá atmosféra, svědčila o vstřícnosti učitelek a partnerském přístupu k žákům. Možnost vyjádřit během hodin vlastní názor využili jen někteří žáci. Občas byly rezervy v menším důrazu na kvalitu a rozvoj komunikativních schopností (např. při prezentaci vypracovaných referátů, maturitních tematických okruhů). Kladem je pozitivně laděné klima ve výchovně-vzdělávacím procesu.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborných předmětech se zaměřením na turismus (zeměpis cestovního ruchu, technika cestovního ruchu a průvodcovství, průvodcovství a lázeňství, právo) jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v tělesné výchově

Tělesnou výchovu vyučuje 1 učitelka, která nesplňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti, ale má zkušenosti z aktivního provozování sportu a z dlouholetého vyučování předmětu na SOU, což se projevilo v rutinním přístupu k výuce. Nedostatek odborné způsobilosti se však promítl zejména v oblasti metodiky a organizaci výuky.

Předmět se realizuje v souladu s učebním plánem ve všech ročnících formou dvouhodinovek (společně pro dívky i chlapce), což je z hlediska zdravotního významu tělesné výchovy méně vhodné. Vypracované tematické plány pro jednotlivé ročníky jsou převážně formální (stručný výčet činností dle měsíců) a neodpovídají materiálnímu vybavení (volejbal) a zápisům

v třídních knihách, ze kterých vyplývá preferování převážně herního pojetí sportovních her (až na volejbal) bez blokového zaměření. Škola organizuje pro žáky lyžařské výcvikové zájezdy v cizině (předložena dokumentace k zájezdu). Nerealizuje ani nenabízí žádné sportovní aktivity pro žáky v době po vyučování (nepovinné sportovní hry, kroužky atd.) a velmi málo se účastní sportovních soutěží pražských škol (výjimka středoškolská fotbalová liga a přátelské utkání ve florbale). V průběhu školního roku se organizoval sportovní den (mimo prostory školy) a vánoční turnaj ve florbale. V této oblasti má škola rezervy.

Sledovaná výuka probíhala v tělocvičně a byla průměrně materiálně zajištěna, učitelka měla k dispozici dostatečný počet míčů (basketbal) i hokejek (florbal). Výrazně chyběly rozlišovací návlaky při sportovních hrách. Z kontroly třídních knih vyplynulo, že výuka až na výjimky neprobíhá v posilovně.

V přístupu učitelky k výuce tělesné výchovy byla patrná snaha o využití vlastních sportovních zkušeností, která však vedla k rutinnímu, jednotvárnému vedení sledovaných hodin s řadou nepřesností. V organizaci jednotlivých činností a při provádění některých pohybových cvičení bylo minimálně opravováno nepřesné provedení (basketbal). Výběr herních činností jednotlivce a herních cvičení ve sportovních hrách byl málo pestrý. Někde byly rezervy v prostorové organizaci a metodickém přístupu nácviku herních cvičení jednotlivce atd. Na dodržování zásad bezpečnosti nebyl vždy kladen patřičný důraz (žáci měli hodinky a řetízky a při basketbalu byly na ploše tělocvičny branky na florbal!).

Motivace v hodinách spočívala v seznámení s cílem výuky a v zařazování sportovních her formou utkání, které řídila učitelka s vysokou mírou flexibility vzhledem k dodržování pravidel (basketbal – 4. ročník).

Vzájemné vztahy mezi učitelkou a žáky byly korektní, komunikace probíhala bez problémů, nedocházelo k negativnímu projevu chování. Pohybové dovednosti žáků byly rozdílné, celkově spíše nižší, stejně tak fyzické zatížení. Počet žáků uvolněných z tělesné výchovy (rozhodnutím ředitelky školy – cca 10 % z celkového počtu žáků na škole) a vysoká absence ve sledovaných hodinách (např. ve 4. B pouze cvičilo 7 žáků z 29) svědčí o velmi malém zájmu žáků o tělesnou výchovu.

Hodnocení žáků učitelka provádí pravidelně formou pohybových testů a dalších ukazatelů, při kterých respektuje jejich individuální dispozice a přístup k tělesné výchově.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v tělesné výchově jsou celkově hodnoceny jako dobré.

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

Výsledky vzdělávání jsou zjišťovány standardními metodami. Na pedagogických radách jsou každé pololetí předkládány zpracované přehledné souhrny výsledků žáků a jednotlivých tříd, které jsou jedním z podkladových materiálů pro zaměření kontrolní činnosti vedení školy. Srovnávací testy mezi jednotlivými třídami se cíleně neprovádějí, ani analýza výsledků vzdělávání v rámci zpětné vazby.

Hlavním kritériem pro sebeevaluaci školy je úspěšnost žáků při maturitních zkouškách a úspěšnost absolventů na trhu práce a v přijetí na VOŠ a VŠ. Zpětnou reflexí o kvalitě výuky jsou úspěchy a účast žáků na soutěžích, přehlídkách a výstavách (např. sommeliérské, barmanské i jazykové soutěže).

Celkově ČŠI hodnotí průběh vzdělávání a výchovy sledované výuky ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus jako velmi dobré.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

Údaje uvedené v rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení jsou v souladu s údaji ve výpisu z obchodního rejstříku, vedeného Městským soudem v Praze oddíl C, vložka 20624, potvrzený dne 19. března 2003 pod č. 45793/2003

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení vydané MŠMT dne 19. ledna 2004 s čj. 30 805/03-21
2. Výpis z obchodního rejstříku, vedeného Městským soudem v Praze oddíl C, vložka 20624, potvrzený dne 19. března 2003 pod č. 45793/2003
3. Smlouva s TOP:SPIRIT, a.s. k zajištění praktického vyučování a odborné praxe žáků První soukromé hotelové školy v Praze ze dne 28. srpna 2003
4. Učební dokumenty pro SOŠ studijního oboru 63 – 71 – 6 Hotelnictví a turismus schválené MŠMT ČR dne 28. listopadu 1995 pod čj. 24 833/95-23 s platností od 1. září 1996 počínaje 1. ročníkem (pro 4. ročník školního roku 2003/2004)
5. Učební dokumenty (1. – 3. ročník školního roku 2003/2004), učební plány a osnovy předmětů zeměpis cestovního ruchu, technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, hotelový provoz a právo studijního oboru 65–42–M/004 Hotelnictví a turismus schválené MŠMT dne 7. května 2001 pod čj. 17 130/01-23 s platností od 1. září 2001 počínaje 1. ročníkem
6. Učební osnova předmětů technika cestovního ruchu a zařízení provozoven pro 2. stupeň hotelové školy vydané MŠMT dne 17. května 1994 pod čj. 17 142/94-23 s platností od 1. září 1994 (4. ročník)
7. Učební osnova a tematický plán předmětů nauka o potravinách a průvodcovství a lázeňství schválený ředitelkou školy dne 1. 10. 2003 (3. ročník)
8. Učební osnovy předmětu tělesná výchova (alternativní) pro SOU, ISS, SOŠ a G schválené MŠMT dne 23. května 1996 pod čj. 19 891/96-50
9. Jmenování ředitelky První soukromé hotelové školy a VOŠ do funkce ze dne 9. září 2003
10. Tematické plány učitelů v předmětech zeměpis cestovního ruchu, technika cestovního ruchu a průvodcovství, průvodcovství a lázeňství, právo, technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, zařízení provozoven, hotelový provoz, nauka o potravinách a tělesná výchova na školní rok 2003/2004
11. Rozvrh hodin tříd i učitelů platný ke dni zahájení inspekce
12. Třídní knihy, třídní výkazy– studijní obor 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2003/2004
13. Protokoly o komisionální zkoušce, protokoly o přijímacím řízení – školní rok 2003/2004, protokoly o maturitní zkoušce studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2002/2003
14. Výkaz o gymnáziu-střední odborné škole-konzervatoři Škol (MŠMT) V 7-01 podle stavu k 30. 9. 2003
15. Interní dokument „Organizace školního roku 2003/2004 na 1. SHŠ
16. Plán hospitací, hospitační záznamy vedení školy – školní rok 2003/2004
17. Zápisy z pedagogických rad – školní rok 2003/2004

18. Školní řád První soukromé hotelové školy na školní rok 2003/2004
19. Sešity se zápisy předmětových komisí za školní rok 2003/2004
20. Osobní dokumentace žáků studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2003/2004
21. Personální dokumentace učitelů předmětů zeměpis cestovního ruchu, technika cestovního ruchu a průvodcovství, průvodcovství a lázeňství, právo, technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, zařízení provozoven, hotelový provoz, nauka o potravinách a tělesná výchova a výchovného poradce ve školním roce 2003/2004
22. Kniha úrazů
23. Výroční zpráva o činnosti školy – školní rok 2003/2004
24. Zápisy z pedagogických rad - školní rok 2003/2004
25. Jmenování a plán činnosti výchovné poradkyně ze dne 1. září 2003

ZÁVĚR

Chod školy a podmínky výuky jsou ovlivněny sdílením společné budovy s vysokou školou, která zde realizuje obor navazující na střední hotelovou školu.

V personálních podmínkách se tato skutečnost pozitivně odráží v postupném zvyšování kvalifikace učitelů odborných předmětů, dílčí komplikace pak vznikají při sestavování rozvrhu, neboť několik učitelů částečně vyučuje i na vysoké škole. Přesto kooperace učitelů je pravidelná, zejména v rámci předmětových komisí, které pravidelně sledují propojenost teoretické výuky se získanými praktickými kompetencemi žáků. Řízení školy a organizace výchovně- vzdělávacího procesu jsou účinné a funkční.

Také materiální podmínky jsou ovlivněny přítomností vysoké školy, neboť jsou využívány společné prostory – multimediální učebna, přednáškové auly a další odborné učebny, jejichž vybavení má vynikající úroveň. Jejich pravidelné využití je však občas vázáno na výuku vysoké školy. Kmenové učebny tříd jsou dosud oborově méně podnětné a jejich materiální vybavení je omezené, což je především důsledek přestěhováním školy do těchto prostor na začátku letošního školního roku. Didaktické pomůcky jsou v přiměřeném množství uloženy v kabinetech učitelů a ve výuce se příležitostně používají.

Učební plán a učební osnovy sledovaných předmětů jsou plněny. K tomuto účelu mají učitelé vypracovány tematické plány, s kterými většina systematicky pracuje. Ve výuce převažují frontální metody, individuální a skupinová výuka se promyšleně realizuje především při nácviku, procvičování a osvojování praktických úkonů, kde je také vhodně využíváno materiální zázemí školy i prostory smluvně sjednaného hotelu Corinthia. V některých předmětech byly názorné pomůcky stejně jako práce s učebnicí nebo odbornou literaturou využívány pouze ojediněle. Přístup většiny učitelů k žákům je vstřícný, oborová motivace je průběžně využívána, rezervy se občas vyskytují v rozvoji komunikativních schopností žáků. Celkově žáci školy získávají velmi dobrý přehled a základní klíčové dovednosti v oblastech, které jsou důležité pro potřeby dalšího vzdělávání a k výkonu povolání (uplatnění absolventů je bezproblémové).

Celkové prostředí přispívá k vytváření příznivé atmosféry. Škola plní velmi dobře funkci, pro kterou byla zřízena, a úspěšně navazuje na svou velmi dobrou tradici.

Výrok pro poskytnutí zvýšené dotace soukromým školám:

Pro účely poskytování dotací ve smyslu § 5 odst. 3 písm. c) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním zařízení a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů, má/nemá škola hodnocení České školní inspekce průměrné nebo lepší.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu:	Mgr. Jaroslava Kněnická	Kněnická v.r.
Člen týmu:	Ing. Milan Chmelař	Chmelař v.r.

V Praze dne 15. března 2004

Datum a podpis ředitelky školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 16. března 2004

Razítko

Ředitelka školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení	Podpis
Bc. Jitka Chaloupková	Chaloupková v.r.

Dle § 19 odst. 7 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. Arabská 683, 160 66 Praha 6. Připomínky k obsahu inspekční zprávy se stávají její součástí.

Hodnotící stupnice:

Stupeň
Vynikající
Velmi dobrý
Dobrý
Vyhovující
Nevyhovující

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Příslušný orgán státní správy krajský úřad: odbor školství MHMP, Učňovská 1/100, 190 00 Praha 9	30. 3. 2004	01 0156/04-5008
Zřizovatel: Ing. Miroslav Čertík, Dr. Horákové 38, 290 01 Poděbrady	30. 3. 2004	01 0156/04-5008

Připomínky ředitelky školy

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
-	-	Připomínky nebyly podány.