Česká školní inspekce
Jihočeský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIC-709/19-C

Název	**Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12**
Sídlo	**Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice**
E-mail	**info@skolacrcb.cz**
IČ	**60077590**
Identifikátor	**600170331**
Právní forma	**Příspěvková organizace**
Zastupující	**Mgr. Zdeňka Erhartová**
Zřizovatel	**Jihočeský kraj**
Místo inspekční činnosti	**Senovážné náměstí 12, 370 01 České Budějovice** **Fráni Šrámka 1216/9, 370 01 České Budějovice** **Adamovská 608/22, 373 71 Rudolfov**
Termín inspekční činnosti	**7. 10. 2019 − 11. 10. 2019**

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Inspekční činnost podle ustanovení § 174 odst. 2 písm. a), b) a c) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Charakteristika

Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice, Senovážné náměstí 12 (dále škola) v současné době vykonává činnost střední školy, vyšší odborné

školy, domova mládeže a školní jídelny. Škola poskytuje střední vzdělání zakončené závěrečnou zkouškou s výučním listem ve tříletém oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník se zaměřením Kuchař, Kuchař-číšník a Číšník-servírka, střední vzdělání zakončené maturitní zkouškou ve čtyřletém oboru 65-42-M/01 Hotelnictví a nástavbové studium oboru 65-41-L/51 Gastronomie v denní a dálkové formě. Obor 65-41-L/01 Gastronomie umožňuje v rámci pilotního ověřování získat po ukončení třetího ročníku výuční list a následně po ukončení čtvrtého ročníku zakončit studium maturitní zkouškou. K termínu inspekční činnosti navštěvovalo střední školu 548 žáků v 27 třídách, vyšší odborné vzdělání zakončené absolutoriem v oboru 65-43-N/01 Cestovní ruch v denní a dálkové formě 87 studentů v šesti studijních skupinách. Domov mládeže poskytuje ubytování žákům a studentům školy i zájemcům dalších středních škol, v době inspekce bylo ubytováno103 účastníků v pěti výchovných skupinách. Škola je rovněž akreditovaným místním centrem celoživotního učení a autorizovanou osobou profesních kvalifikací.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Kvalitní a systematické řízení školy je založené na jasném vymezení kompetencí, promyšlené kroky naplňují koncepční cíle a posilují kvalitu vzdělávacího procesu. Vzdělávání a školské služby jsou realizovány v prostorách na Senovážném náměstí 12, v ulici Fráni Šrámka 9 a Adamovské 22, České Budějovice. Výsledkem kvalitních manažerských schopností ředitelky školy a celého vedení je vzájemná provázanost pracovišť, která vede k efektivnímu využívání materiálního zázemí i personálních zdrojů, a jednotné nastavení podmínek a průběhu vzdělávání ve všech součástech školy. Pravidelné porady vedení i pedagogických pracovníků umožňují řešení aktuálních problémů a podporují vzájemnou spolupráci. Realizace činností napříč jednotlivými úseky je pravidelně kontrolována a vyhodnocována, dle potřeby jsou přijímána odpovídající opatření. Elektronický informační systém sdílený pedagogy, žáky, studenty i zákonnými zástupci umožňuje rychlou a efektivní vzájemnou komunikaci.

Vedení školy průběžně hodnotí práci pedagogických pracovníků, poskytuje jim zpětnou vazbu na základě hospitační činnosti, vytváří dobré podmínky pro jejich další profesní rozvoj. Průběžné vzdělávání pedagogických pracovníků je v poslední době výrazně podporováno i v rámci projektů se zaměřením na zvyšování kvality vzdělávání a oblast společného vzdělávání. Efektivní spolupráce většiny pedagogů probíhá v rámci předmětových komisí, při realizaci vzdělávacích aktivit i akcí pro veřejnost. Vzájemnou spolupráci pedagogů napříč předměty pozitivně podporuje systém tandemové výuky s důrazem na propojení teorie a praxe.

Aktivní získávání finančních prostředků z projektů a grantů také pozitivně ovlivňuje zkvalitňování materiálních podmínek v souladu se zaměřením školy. Nadstandardní materiálně-technické vybavení cvičných kuchyní koresponduje se současnými požadavky moderní gastronomie a podporuje kvalitní přípravu žáků na budoucí povolání. Adekvátním způsobem se škola také věnuje vytváření bezpečného prostředí a prevenci rizik, nastavená pravidla zajišťování bezpečnosti a ochrany zdraví žáků a studentů jsou funkční.

Škola rozvíjí efektivní spolupráci s mnoha externími partnery, stěžejní je spolupráce s řadou regionálních i nadregionálních smluvních partnerů z oblasti gastronomie a cestovního ruchu. Ke kvalitní přípravě žáků a studentů na budoucí povolání přispívá praxe v reálném prostředí firem, vzhledem k jejich množství byli ustanoveni dva koordinátoři spolupráce se zaměstnavateli. Spolupráce se zahraničními školami a firmami obdobného profesního zaměření v Německu, Rakousku a Itálii rozvíjí odbornost a jazykové dovednosti žáků a pedagogů, přináší rozhled, výměnu zkušeností, možnosti odborných exkurzí, učitelských

stáží či žákovských praxí v zahraničí. Díky spolupráci s několika vysokými školami mají absolventi vyšší odborné školy možnost získat na základě uznání některých předmětů bakalářský titul ve zkrácené době. Nejatraktivnější a absolventy využívaná je v tomto ohledu možnost ročního studia na University College Birmingham.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Výuka je organizována s ohledem na potřeby vzdělávacích oborů, zejména na nutnost optimálně koordinovat teoretickou výuku a praktické vyučování, jehož část probíhá na smluvních pracovištích partnerských firem. Školní vzdělávací programy pro jednotlivé obory vzdělání a vzdělávací programy vyšší odborné školy jsou zpracovány i na základě podnětů od zaměstnavatelů či jiných institucí, promyšlený systém výuky odborných předmětů spolu s vysokou gastronomickou odborností školy vytváří kvalitní předpoklady pro uplatnění absolventů na trhu práce. Vzdělávací nabídku školy vhodně doplňují kurzy rozšiřující profesní předpoklady absolventů (např. projekt Kulinářské umění), školení a kvalifikační zkoušky pro zájemce i mimo školu (např. průvodce cestovního ruchu) a kurzy profesní kvalifikace umožňují zájemcům rozšířit uplatnitelnost na trhu práce.

Průběh vzdělávání byl sledován v teoretické výuce střední a vyšší odborné školy, v praktické výuce střední školy, která probíhala v odborných učebnách a na pracovištích smluvních partnerů. V celém průběhu inspekční činnosti bylo patrné, že zaujetí vyučujících pro vyučovaný předmět a jejich odbornost jsou významnými prvky, které ovlivňují motivaci žáků ke vzdělávání a podporují pocit sounáležitosti se školou. Navštívené hodiny byly vhodně strukturované, vycházely z dosavadních znalostí žáků a studentů, důraz byl kladen na mezipředmětové vztahy. Vstřícný způsob komunikace mezi žáky, studenty a pedagogy i dodržování nastavených pravidel se odrážely v příjemné a vstřícné pracovní atmosféře. Z hlediska použitých metod a forem práce převládala frontální forma výuky v kombinaci se samostatnou prací a výkladem učitele, efektivní práce ve dvojici či skupině byla v teoretické výuce zařazována méně často. Požadavky kladené na žáky a studenty byly přiměřené a srozumitelné, většinou však chyběla podpora nadaných žáků diferencovaným zadáváním úkolů. Výuka byla v různé míře doplňována názornými pomůckami a praktickými ukázkami, didaktická technika byla využívána především učiteli. Průběžné hodnocení mělo převážně motivační charakter, k sebehodnocení a vzájemnému hodnocení však docházelo pouze při praktických činnostech. Výuka cizích jazyků probíhala téměř výhradně v cílovém jazyce, častá samostatná práce však žáky a studenty dostatečně nepodporovala v aktivním používání cizího jazyka. Ve sledovaných hodinách odborných předmětů se dařilo vyučujícím žáky a studenty aktivně zapojovat do problému, s ohledem na budoucí profesi byl kladen důraz na propojení učiva s potřebami praxe. Struktura hodin byla promyšlená s výjimkou závěru hodin, kdy nebyl vždy vytvořen dostatečný časový prostor pro shrnutí učiva ani na zhodnocení průběhu hodiny učitelem či žáky a studenty.

Praktické vzdělávání se intenzivně zaměřovalo na rozvoj požadovaných praktických dovedností a pracovních návyků spojených s výkonem budoucí profese žáků. V průběhu hospitovaných činností předcházela plnění jednotlivých úkolů instruktáž ze strany vyučujících, důraz byl kladen na soulad s hygienickými požadavky a bezpečnost práce. Kromě odborných kompetencí byly v praktickém vyučování rozvíjeny také požadované klíčové kompetence žáků, a to především komunikativní, sociální a kompetence k řešení problémů. Ze sledovaných činností bylo zřejmé, že žáci mají k vykonávané práci a k plnění uložených úkolů pozitivní vztah.

Škola vytváří žákům v průběhu vzdělávání rovné příležitosti, žákům se speciálními vzdělávacími potřebami poskytuje podpůrná opatření v souladu s doporučeními

poradenských zařízení. Pro nově identifikované žáky vypracovává plány pedagogické podpory a na základě jejich pravidelného vyhodnocování je následně navrhován další postup. Ke kvalitě poskytovaných poradenských služeb v oblasti společného vzdělávání přispívá i metodická pomoc výchovné poradkyně ostatním pedagogům. Pozornost je věnována i kariérovému poradenství, dva kariéroví poradci poskytují žákům, studentům i rodičům informace o možnostech dalšího studia i pracovního uplatnění po dokončení studia.

Zapojení žáků a studentů do aktivit školy, projektů (včetně mezinárodních), výjezdy do zahraničí, pořádání soutěží, účast na besedách, exkurzích apod. podporuje rozvoj odborných dovedností, gramotností a všestranný osobnostní rozvoj. Vzdělávací nabídku školy vhodně doplňuje výchovně-vzdělávací činnost domova mládeže, která navazuje na studijní zaměření žáků a zaměřuje se na smysluplné trávení volného času formou pravidelných i příležitostných činností (např. čtenářský a společenský klub, výtvarné, kulturní a sportovní aktivity).

Hodnocení výsledků vzdělávání

Škola pravidelně sleduje a vyhodnocuje dosahované výsledky vzdělávání na úrovni tříd, oborů i jednotlivců, a to v rámci jednání pedagogické rady a předmětových komisí. Pomocí vstupních testů zadávaným žákům prvních ročníků a testů srovnávacích v dalších ročnících monitoruje škola úroveň znalostí ve všeobecně vzdělávacích i odborných předmětech. Úroveň dosahovaných výsledků odpovídá vstupnímu studijnímu potenciálu žáků. Na základě analýzy výsledků přistupuje škola k posílení některých tematických celků učiva i k prohloubení individuálního přístupu k jednotlivým žákům. Významnou zpětnou vazbu získává škola také od spolupracujících firem, u kterých žáci absolvují odborný výcvik či praxi. Škola věnuje pozornost žákům ohroženým školním neúspěchem s cílem omezit riziko předčasných odchodů ze vzdělávání. Díky podpoře žáků ve formě konzultací a doučování byl podíl celkově neprospívajících žáků na konci školního roku 2018/2019 velmi nízký (1,8 %). K lepším studijním výsledkům motivuje škola také pochvalami, které uděluje za výborné studijní výsledky a mimořádné úspěchy v soutěžích. Problémy spojené s chováním a vysokou či neomluvenou absencí jsou nejčastějším důvodem udělených kázeňských opatření. Škola tyto problémy neodkladně řeší ve spolupráci se zákonnými zástupci, poměrně vysoký počet neomluvených hodin je zapříčiněn několika žáky s nízkou motivací ke studiu. Pro eliminaci rizikového chování škola efektivně využívá plány pedagogické podpory, které pravidelně vyhodnocuje a aktualizuje. V oblasti prevence rizikového chování se pozitivně projevuje spolupráce pedagogů střední školy a domova mládeže, stejně jako posílení týmu školního poradenského pracoviště o sociálního pedagoga. Funkci školního metodika prevence zodpovědně vykonává zástupkyně ředitelky pro výchovu mimo vyučování. Zpracovaný plán primárně preventivních aktivit škola vhodně aplikuje v rámci výuky či formou besed a mimoškolních akcí, pro žáky prvních ročníků jsou ve škole a domově mládeže pravidelně organizovány adaptační kurzy na podporu vytváření zdravých vztahů v rámci kolektivu.

Výsledky na konci vzdělávání do značné míry korespondují s průběžnými výsledky, předčasné ukončování studia zaznamenává škola v malé míře. Úspěšnost žáků u maturitní zkoušky se v posledních dvou letech díky efektivním opatřením, spočívajícím v posílení hodinové dotace předmětů společné části maturitní zkoušky a cíleném doučování, výrazně zlepšila. Přesto výsledky společné části maturitní zkoušky z matematiky zůstávají neuspokojivé, úspěšnost žáků je nízká zejména u nástavbových oborů. Výsledky závěrečných zkoušek se dlouhodobě daří udržovat na dobré úrovni, ve školním roce

2018/2019 prospělo 94 % žáků, z toho 15 % s vyznamenáním. Žáci oboru 65-41-L/01 Gastronomie měli poprvé možnost složit v rámci pilotního ověřování závěrečnou zkoušku, všech 20 přihlášených žáků složilo závěrečnou zkoušku úspěšně, z toho sedm žáků s vyznamenáním.

Vyšší odborná škola dlouhodobě zaznamenává postupný pokles zájmu o studium. Kromě nepříznivého demografického vývoje je hlavní příčinou tohoto trendu upřednostňování studia na vysokých školách. Škola se tuto situaci snaží zvrátit intenzivní spoluprací s několika vysokými školami, na základě dvoustranných smluv mohou úspěšní absolventi vyšší odborné školy pokračovat ve studiu bakalářského programu zkrácenou formou. Pro hodnocení výsledků vzdělávání studentů využívá škola předepsané formy hodnocení: zápočty, klasifikované zápočty a zkoušky na základě písemných podkladů (testů, seminárních prací, projektů) i ústního projevu při prezentacích, využíván je evropský systém převodu kreditů (ECTS). S cílem zkvalitnit výuku pravidelně provádí škola analýzu vzdělávacích výsledků. Vysoká motivace ke studiu a dobrá studijní morálka studentů se odráží v předložených absolventských pracích obhajovaných při absolutoriu na konci studia. V loňském školním roce konalo absolutorium 20 studentů, všichni prospěli, z toho šest s vyznamenáním. Jako dodatek k diplomu o absolutoriu vydává škola absolventům „Europass“, který usnadňuje absolventům vstup na trh práce v rámci Evropské unie. Absolventi vyšší odborné školy se velice dobře uplatňují na trhu práce, a to i v zahraničí, přibližně polovina jich pokračuje ve studiu na vysoké škole.

Škola systematicky podporuje zapojení žáků a studentů do odborně zaměřených soutěží, které umožňují porovnání výsledků vzdělávání se školami stejného typu. Vynikajících výsledků dosahují žáci a studenti i na celostátní úrovni (např. první a druhé místo KU YOUNG CHEF 2019). Výrazným úspěchem je umístění studentek v celostátní soutěži vyhlašované Asociací hotelů a restaurací České republiky, kde v konkurenci studentů vysokých škol opakovaně získaly první místo.

Závěry

Vývoj školy

- Vzdělávací nabídka školy byla rozšířena o pilotní ověřování oboru 65-41-L/01 Gastronomie.
- Ve spolupráci se zahraničními partnery byly rozšířeny možnosti pravidelné praxe pro žáky maturitních oborů.
- Bylo navázáno partnerství s University College Birmingham, absolventi vyšší odborné školy mohou pokračovat v bakalářském studijním programu, studijní obor International Hospitality and Tourism Management.
- Škola se trvale aktivně a systematicky zapojuje do projektů podporujících kvalitu vzdělávání.
- Byla posílena činnost školního poradenského pracoviště s důrazem na předcházení školní neúspěšnosti a karierové poradenství.
- Proběhla výrazná modernizace materiálního zázemí pro teoretickou i praktickou výuku, rekonstrukce prostor v místech poskytovaného vzdělávání.

Silné stránky

- Kvalitní a systematické řízení školy je založené na jasném vymezení kompetencí, promyšlené kroky naplňující koncepční cíle se odrážejí v dalším zvyšování úrovně poskytovaného vzdělání.
- Spolupráce se zahraničními školami a partnery podporuje rozvoj odbornosti, jazykových a sociálních dovedností žáků a studentů, otevírá jim pracovní příležitosti v zahraničí.
- Intenzivní spolupráce se smluvními partnery se zásadním způsobem podílí na kvalitní přípravě žáků a studentů na budoucí povolání.
- Nadstandardní materiální vybavení učeben pro praktickou výuku gastronomie výrazně podporuje kvalitu vzdělávání v souladu s moderními trendy v oboru.
- Průběh zájmového vzdělávání v domově mládeže, propojení školních a mimoškolních aktivit vede ke smysluplnému využití volného času žáků a jejich všestrannému osobnostnímu rozvoji.

Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení

- V teoretické výuce nejsou dostatečně využívány metody aktivního učení, prostředky formativního hodnocení a diferenciace zadávaných úkolů směrem k žákům nadaným.

Příklady inspirativní praxe

- V rámci intenzivní spolupráce s University College Birmingham mají studenti vyšší odborné školy možnost pokračovat v bakalářském studijním programu a získat bakalářský titul ve zkrácené době.

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- V oblasti teoretického vyučování více využívat formy a metody aktivního učení a prostředky formativního hodnocení.
- V průběhu teoretické výuky vytvářet více příležitostí pro podporu nadaných žáků.

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Úplné znění zřizovací listiny s účinností od 1. 1. 2019
2. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení platný k termínu inspekční činnosti
3. Jmenování ředitelky školy č. j. KUJCK/23471/2013/OSMT/1 s účinností od 1. 8. 2013
4. Rozhodnutí o udělení akreditace vzdělávacího programu 65-43-N/01 Cestovní ruch (denní forma) čj. MSMT-31933/2017-2 ze dne 22. 12 2017 do 31. srpna 2024
5. Rozhodnutí o udělení akreditace vzdělávacího programu 65-43-N/01 Cestovní ruch (dálková forma) čj. MSMT-25934/2014ze dne 16. 9. 2014 do 31. srpna 2021
6. Školní vzdělávací programy vyučovaných oborů střední školy a domova mládeže, vzdělávací programy vyšší odborné školy platné ke dni inspekční činnosti
7. Školní řád střední školy a vyšší odborné školy platný od 1. 9 2019
8. Vnitřní řád domova mládeže platný od 1. 9. 2019
9. Školní akční plán rozvoje vzdělávání na období 2019 až 2022
10. Plán práce školní rok 2019/2020
11. Rozvrh hodin platný od 2. 9. 2019

12. Záznamy z pedagogických rad ve školním roce 2018/2019 a 2019/2020 do data inspekce
13. Třídní knihy školní rok 2018/2019 a 2019/2020 do data inspekce
14. Plán a záznamy hospitační činnosti za školní rok 2018/2019 a 2019/2020 do data inspekce
15. Zápisy předmětových komisí ze školního roku 2018/2019 a 2019/2020 do data inspekce
16. Dokumentace k dalšímu vzdělávání pedagogických pracovníků školní rok 2018/2019 a 2019/2020
17. Katalogové listy studentů od školního roku 2018/2019 do data inspekce
18. Třídní knihy, přehledy o vykonaných zkouškách, výkazy o zkouškách a zápočtech od školního roku 2018/2019 do data inspekce
19. Záznamové listy o odborné praxi ve vyšší odborné škole od školního roku 2017/2018 do data inspekce
20. Doklady o ukončování vzdělávání (protokoly o absolutoriu včetně vložek do protokolu o absolutoriu) od školního roku 2018/2019 do data inspekce
21. Vybrané absolventské práce za školní roky 2017/2018 a 2018/2019
22. Dokumentace domova mládeže za školní rok 2018/2019 a 2019/2020 do data inspekce
23. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2018/2019
24. Kompletní dokumentace výchovného poradenství a prevence rizikového chování
25. Personální dokumentace pedagogických pracovníků (doklady o dosažené odborné kvalifikaci u vybraných pracovníků)
26. Dokumentace vztahující se k problematice bezpečnosti a ochrany zdraví včetně knihy úrazů
27. Dokumentace ke školnímu stravování
28. Ekonomická dokumentace a účetní evidence za roky od roku 2018 do data inspekce

Poučení

Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitelka 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, Jihočeský inspektorát, Dukelská 23, 370 01 České Budějovice, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9), nebo na e-podatelnu csi.c@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. 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. Renata Pechoušková, školní inspektorka, vedoucí inspekčního týmu	Mgr. Renata Pechoušková v. r.
Mgr. Marie Adamová, školní inspektorka	Mgr. Marie Adamová v. r.
Ing. Jana Fišerová, školní inspektorka	Ing. Jana Fišerová v. r.
Bc. Jiřina Svobodová, kontrolní pracovnice	Bc. Jiřina Svobodová v. r.
Ing. Roman Sejval, odborník pro gastroobory	Ing. Roman Sejval v. r.

V Českých Budějovicích 29. 10. 2019

Datum a podpis ředitelky školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

Mgr. Zdeňka Erhartová, ředitelka školy	Mgr. Zdeňka Erhartová v. r.

V Českých Budějovicích 1. 11. 2019