

ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Č. j.: 053 255/98-5054
Signatura: be2is302

Inspektorát č. 5 Karlovy Vary
Okresní pracoviště Karlovy Vary

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

- Škola/školské zařízení:** Nadace Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP
Karlovy Vary a. s.
Mírové nám. 2, 360 91 Karlovy Vary
- IZO:** 111 002 311
- Ředitel školy/zařízení:** Hana Hanková, správce nadace
- Zřizovatel:** Grandhotel Pupp Karlovy Vary a. s.
Mírové nám. 2, 360 91 Karlovy Vary
- Příslušný školský úřad:** ŠÚ, 360 09 Karlovy Vary, Kollárova 15
- Termín inspekce:** 1. a 2. října 1998
- Inspektorka:** Ing. Jaroslava Štěpánková
- Předmět inspekce:** Posouzení činnosti školy ve vybraných částech dle § 18 odst. 3, 4 zákona č. 564/1990 Sb., ve znění pozdějších předpisů (zákona č. 139/1995 Sb.):
Podmínky a průběh vzdělávání
- Označení dokladů a ostatních materiálů, o které se zjištění opírá:** Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, učební osnovy, vybraná povinná a interní dokumentace.

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI A JEJICH HODNOCENÍ

Nadace Středisko praktického vyučování Grandhotel Pupp K. Vary a. s. je zařazeno do sítě škol rozhodnutím MŠMT ČR čj. 32 743/97-60 ze dne 14. 11. 1997 a zajišťuje odborný výcvik žáků v učebních oborech 64-44-2/00 Číšník - servírka, 64-45-2/00 Kuchař a 29-64-2/01 Cukrář. Výkonným orgánem, odpovědným i za konkrétní realizaci praktické výuky žáků, je správce nadace.

Ve školním roce 1998/99 je ve výše uvedených oborech vyučováno celkem 60 žáků. Z uvedeného počtu je 51 žáků připravováno pro Grandhotel Pupp K. Vary a. s. na náklady této společnosti. O podmínkách výuky je mezi žákem (jeho zákonným zástupcem), akciovou společností Grandhotel Pupp a Nadací Střediska praktického vyučování uzavřena trojstranná smlouva. Devět žáků je vyučováno na státní náklady.

Teoretickou přípravu žáků zajišťují dvě dále uvedené střední školy:

| | | |
|-------------|----------------------------------|------------------------------|
| Název školy | SOU stravování a služeb | SOU obchodní |
| Adresa | T. G. Masaryka 3 Karlovy Vary | Ondřejská 56 Karlovy Vary |
| Zřizovatel | MŠMT ČR | MŠMT ČR |
| Počet žáků | 47 | 13 |

Vzájemná spolupráce mezi Nadací SPV a střední školou je podložena smlouvou na dobu určitou, vázanou na aktualizované dodatky o stavu žáků vždy do konce jejich učebního období, každým dodatkem dochází k automatickému prodloužení této smlouvy.

1. Hodnocení materiálně technických podmínek výchovně vzdělávací činnosti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům a počtu žáků

Nadace Středisko praktického vyučování využívá ke své činnosti prostory a pracoviště v areálu Grandhotelu Pupp a. s.

Pro teoretickou výuku jsou vyčleněny prostory pod vlastním uzavřením, které zahrnují dvě učebny, sociální zázemí (šatna, umývárna, WC) zvláště pro chlapce a pro dívky, kancelář a šatnu pro zaměstnance. Vybavení učeben odpovídá účelu; slouží k doplnění a shrnutí teoretických poznatků a k nácviku některých náročnějších dovedností.

Odborný výcvik se uskutečňuje ve výrobních a odbytových střediscích akciové společnosti Grandhotel Pupp a má charakter produktivní práce. Žáci jsou podle profese obsazováni na dále uvedená pracoviště: grand restaurant, slavnostní sál, hala s obsluhou (jídlna, kavárna, bar), parkhotel, denní bar a kavárna, kuchyně, výdejna jídel pro zaměstnance, cukrářská výrobná, případně zařízení GH Pupp na golfovém hřišti. Pracovní místa jsou reálná, a tedy i dokonale vybavená, korespondují s vyučovanými obory.

Prostory pro teoretickou výuku (při stanoveném časovém harmonogramu jednotlivých skupin) a počet pracovních míst odpovídají kapacitě 46 žáků (vyučovaných v jednom týdnu) uvedené v rozhodnutí o zařazení střediska praktického vyučování do sítě škol. Celkový počet žáků (60) je vyučován ve čtrnáctidenním cyklu, a tedy nepřekračuje schválenou mez.

Prostory i veškeré materiálně technické zázemí pro výuku i praktickou činnost žáků poskytuje středisku praktického vyučování bezplatně a. s. Grandhotel Pupp.

Materiální zajištění výuky odborného výcviku žáků je vynikající.

2. Hodnocení psychohygienických podmínek

Učebny vyhrazené pro teoretickou výuku odpovídají velikostí počtu žáků vyučovaných ve skupině a vybavením účelu, ke kterému jsou určeny. Klasický inventář (žákovské stoly, tabule) je stabilně doplněn cvičným barem (open-bar) s veškerým příslušenstvím včetně surovin k nácviku přípravy míchaných nápojů a jídelním stolem pro

šest osob spolu se širokou škálou základních i doplňujících potřeb k nácviku přípravy různých variant slavnostních tabulí, pro další činnosti je k dispozici přenosný inventář; didaktická technika je zastoupena videorekordérem. Do vybavení patří i poměrně bohatá videotéka a odborná literatura aktualizovaná šesti odebíranými tituly profesních časopisů.

O konkrétních pracovních místech žáků v jednotlivých provozech Grandhotelu Pupp lze oprávněně předpokládat, že vyhovují všem hygienickým normám.

Výrazně nadstandardní je estetická úroveň prostředí, která se promítá i do vlastních učebních prostor střediska praktického vyučování. S prostředím koresponduje také vzhled samotných žáků, pro pracovní činnost jsou vybavováni jednotným pracovním oblečením; důsledně je dbáno na dodržování hygienických zásad.

Stravování žáků je zajištěno v jídelně pro zaměstnance.

Časové rozvržení výuky pro jednotlivé ročníky a obory je uvedeno v následující tabulce:

| Obor | 1. ročník | 2. a 3. ročník | |
|--------------------------------|-----------------|-----------------------------------|---------------------|
| | ranní vyučování | ranní vyučování | odpolední vyučování |
| 64-44-2/00 Číšník, servírka | 8:00 - 14:00 | 6:00 - 13:00 nebo 7:00 - 14:00 | 14:00 - 21:00 |
| 64-45-2/00 Kuchař | 7:00 - 13:00 | 6:00 - 13:00 nebo 7:00 - 14:00 | 14:00 - 21:00 |
| 29-64-2/01 Cukrář | není vyučován | 7:00 - 14:00 | není vyučován |

Po čtvrté vyučovací hodině je zařazena třicetiminutová přestávka.

Jsou-li o víkendech v Grandhotelu Pupp konány společenské akce (symposia, festivaly, rauty apod.), zúčastňují se žáci praktického vyučování v sobotu nebo v neděli. Přesun výuky se uskutečňuje s podmínkou, že pro žáka zůstane zachován počet volných dnů v měsíci (odpovídá počtu sobot, nedělí, svátků) a volný víkend vždy před nástupem do školy na teoretické vyučování.

K vysoké estetické úrovni patří automaticky i zajištění všech dalších podmínek, které ve svém součtu vytvářejí nadstandardní prostředí. Tato úroveň je udržována i v neveřejném zázemí, kde probíhá odborný výcvik žáků oboru kuchař a cukrář.

Časový rozvrh odborného výcviku ve 2. a 3. ročníku – ranní a odpolední vyučování, případně činnost v sobotu nebo v neděli - je pro každého žáka rovnoměrně střídán.

Psychohygienické podmínky lze hodnotit jako nadprůměrné.

3. Hodnocení SPV z hlediska kvality vyučování (činnost mistrů a instruktorů OV) Hodnocení úrovně vzdělávání v odborném výcviku

Odborný výcvik je veden v souladu se schválenými učebními dokumenty vydanými pro jednotlivé učební obory Ministerstvem hospodářství ČR s platností od 1. 9. 1995 pod jednacími čísly 80 7622/95-74 pro obor kuchař, 80 9072/95-74 pro obor cukrář a 80 7624/95-74 pro obor číšník – servírka. Ve vztahu k profilu absolventa byly ve

středisku praktického vyučování zpracovány standardy pracovních činností pro obory číšník - servírka a kuchař. Odborný výcvik je zabezpečován výhradně na produktivních činnostech, současně je ale důsledně dbáno, aby práce přidělované žákům byly ve shodě s učebními osnovami, byly řádně vysvětleny i předvedeny a s ohledem na odstraňování chyb také hodnoceny.

Odborný výcvik probíhá v sudém i v lichém týdnu ve všech vyučovaných oborech. V prvním ročníku jsou žáci vyučováni ve skupinách mistrem odborného výcviku, ve 2. a 3. ročníku jsou vedeni individuálně instruktory na jednotlivých pracovištích.

Hospitace byla zaměřena především na činnost dvou učebních skupin žáků 1. ročníku v oboru číšník - servírka a v oboru kuchař.

Obor 64-44-2/00 Číšník, servírka

Výuka je pravidelně zahajována v učebně nástupem žáků a kontrolou jejich připravenosti na vyučování (celková upravenost a čistota každého jednotlivce, určené osobní vybavení), dále jsou žáci seznámeni s denním vyučovacím programem.

Praktická činnost byla svým charakterem rozdělena do tří částí a žáci ji vykonávali v restauračním provozu a souvisejícím zázemí ve sledu:

- příprava provozu pracoviště (leštění skla, stříbra a porcelánu, příprava stolního prádla); dva žáci byli zaměstnáni obsluhou při podávání snídaně (obsluha se týká jen teplých nápojů, k ostatní nabídce slouží švédské stoly)
- nácvik prostírání a skládání ubrusů (celá skupina)
- nácvik nošení talířů dvou a třítalířovým způsobem (celá skupina)

Po polední přestávce byla zařazena teoretická výuka – shrnutí a doplnění tématu „druhy a formy podávání snídaně“.

Zvyklostí je závěrečné shrnutí a hodnocení dne; žáci jsou vedeni k vyslovení názoru na vlastní činnost s tím, že méně dovedný výkon bude v následujícím dnu podle potřeby individuálně procvičován. Hodnocení uzavřela mistrová odborného výcviku klasifikací.

Denní rozvrh činností byl vhodně sestaven, nedovoľoval únavu stereotypem práce. Zařazování žáků k obsluze u snídaně rozšiřuje jejich manuální dovednosti o schopnost komunikace s hosty a nutí je používat základní slovní zásobu v cizím jazyce. Každá činnost žáků byla mistrovou odborného výcviku sledována, hodnocena a opravována. Důraz byl kladen i na úroveň vystupování a nenápadný pohyb mezi hosty. Způsob jednání vyučující se žáky je velmi taktní a častou pochvalou motivující.

Obor 64-45-2/00 Kuchař

Zahájení výuky proběhlo v učebně zavedeným způsobem včetně kontroly zevnějšku a připravenosti žáků.

Určeným pracovištěm pro skupinu žáků 1. ročníku byla kuchyně hotelu a denním programem byl nácvik základních kuchyňských dovedností – krájení. Žáci během dne prostřídali nástroje, krájený materiál i jednotlivé postupy. Mistrová odborného výcviku důsledně dbala na bezpečnost i hygienu práce.

Žáci 2. a 3. ročníku vykonávali odborný výcvik na dalších pracovištích pod vedením instruktorů. Namátkově a v kratším časovém úseku byla sledována činnost vždy jednoho žáka 2. a 3. ročníku.

- Žák 2. ročníku byl v první části dne pověřen přípravou švédského stolu pro nabídku snídaně ve vyhrazených restauračních prostorách, stálým dohledem nad doplňováním zásob a dále pomocí hostům při servírování vybraného jídla.
- Žákyni 3. ročníku byla svěřena samostatná práce – příprava oběda pro personál hotelu. Dohled mistrové se v tomto případě omezil jen na kontrolu přípravy před zahájením práce – výpočet stravovacích norem.

Výuka ve všech ročnících byla ukončena hodnocením a klasifikací jednotlivých činností, opět s uplatněním poznatků a sebehodnocení žáků, společné závěry pak mistrová odborného výcviku zohledňuje v další praktické činnosti.

V přidělení jednotlivých pracovních činností byly respektovány učební osnovy, potřeba zdokonalit některou činnost i individuální požadavek žáka uplatněný v návaznosti na školní teoretickou výuku. I v tomto oboru jsou žáci vedeni k profesionálnímu a komunikativnímu vystupování před hosty hotelu. Výuka na sledovaných pracovištích probíhala v přátelské atmosféře, s důrazem na odbornost a kvalitu práce.

Sledovaný průběh výuky byl v obou skupinách i u jednotlivých žáků hodnocen jako nadprůměrný.

4. Hodnocení SPV z hlediska úrovně výsledků učení (činnosti žáků)

Žáci jsou vedeni k samostatnosti, je jim ponechán prostor pro vlastní invenci a iniciativu, mají řadu příležitostí ke srovnání a zhodnocení úrovně vlastních dovedností.

Středisko praktického vyučování se v rámci všech vyučovaných oborů zúčastňuje žákovských soutěží, na kterých získává řadu čelných umístění (ve školním roce 1997/98 např. GASTRO - 1. a 2. místo, JUNIOR CUP zpč. sekce - 1. místo, III. ročník přehlídky kuchařského a cukrářského umění - 2. a 3. místo); nejlepší žáci jsou vysíláni do odborných kurzů (v loňském školním roce absolvovaly vždy 3 žákyně barmanský kurz a kurz studené kuchyně, 8 žáků se zúčastnilo přednášky a degustace při předvádění zahraničních firem); úspěchem je i členství dvou žákyň 3. ročníku v Šejkr klubu, který při západočeské sekci barmanské asociace sdružuje také žáky škol.

V prostorách Grandhotelu Pupp jsou využívány možnosti svěřit žákům samostatné úkoly v rámci zajišťování společenských akcí (např. příprava slavnostních tabulí); netradičně vedené rodičovské schůzky jsou další příležitostí pro žáky 3. ročníku předvést veřejně své dovednosti.

Certifikát o vyučení v Grandhotelu Pupp, předávaný absolventům spolu s výučním listem, je pro žáky dokladem o dosažené profesionální úrovni a pro vyučující závazkem je k této úrovni dovést.

(Uvedené skutečnosti byly částečně převzaty z výroční zprávy o činnosti střediska praktického vyučování za školní rok 1997/98 a částečně vplynuly z rozhovorů s mistry a s vedoucí střediska.)

Inspekční činností byla potvrzena samostatnost a jistota ve vykonávané práci u žáků vyšších ročníků; u začínajících žáků bylo již po prvním měsíci patrné kultivované vystupování, na které má značný vliv i úroveň prostředí. Snaha žáků o dosažení lepších výsledků byla zjevná při hodnocení činnosti v závěru každého dne.

Úroveň dosahovaných dovedností žáků je možno hodnotit jako nadprůměrnou.

5. Hodnocení SPV z hlediska rozvoje osobnosti žáků, utváření všeobecné kulturnosti, osobních kompetencí, hodnotových orientací a postojů

Ve výchovném působení je zohledněn i fakt, že výuka probíhá před zraky veřejnosti a žáci jsou budoucími zaměstnanci zřizovatele - Grandhotelu Pupp a. s.; totéž vyplývá i z dokumentace, kterou se stanoví pravidla pro chod střediska praktického vyučování. Ustanovení daná vnitřním řádem Nadace Střediska praktického vyučování, učební smlouvou mezi žákem, střediskem a zřizovatelem a další vnitřní dokumentací jsou důsledně dodržována (v opačném případě vedou až k vyloučení žáka z odborného výcviku v zařízení). Ve svém souhrnu vymezují přísná pravidla pro chování žáků, ale také jim nabízejí možnosti osobního rozvoje i profesního vzestupu a jsou zárukou pracovního uplatnění absolventů.

Mezi žáky a zaměstnanci byly sledovány kolegiální vztahy a pocit sounáležitosti. Podle sdělení vedoucí střediska jsou zaměstnanci také prvními hodnotiteli náročnějších činností nacvičovaných se žáky v učebnách a degustátory originálních míchaných nápojů připravovaných žáky na barmanské soutěže; vedoucí jednotlivých provozů bývají členy komisi při závěrečných zkouškách a výběrovém řízení při přijímání žáků. Pozornost je žákům věnována i ze strany vedení grandhotelu; generální ředitel akciové společnosti pořádá při zahájení školního roku setkání se žáky, spolu s vedoucí střediska oceňuje (finančně i věcně) jejich úspěchy v soutěžích i zdařilé práce na pracovišti, zúčastňuje se slavnostního vyřazení absolventů, při kterém je jim předán dříve zmíněný certifikát.

Nadace Středisko praktického vyučování i akciová společnost Grandhotel Pupp společně vytvářejí prostředí, ve kterém mohou mít žáci pocit rovnocenných partnerů a jistoty v tom, že svědomitá práce a dobré výsledky nejsou přehlíženy a naopak - lajdáctví a nekorektní jednání není trpěno.

Podmínky pro žádoucí rozvoj osobnosti žáka jsou vynikající.

6. Hodnocení činnosti školských zařízení, která jsou součástí SPV

Nadace SPV nemá ve své působnosti žádné další zařízení.

Tato část není hodnocena.

ZÁVĚRY

Z inspekčních poznatků lze vymezit následující **pozitiva**:

- velmi dobré prostorové i materiálně technické zázemí
- nadstandardní prostředí, zejména vysoká estetická úroveň

- žáci jsou vedeni k samostatnosti, mají možnost uplatnit vlastní invenci a iniciativu, v rámci výuky jim je poskytována možnost rozvíjet profesní dovednosti ve speciálních kurzech
- bohatá účast v profesních soutěžích s dosahováním velmi dobrých výsledků
- jsou vytvořeny optimální podmínky pro celkový rozvoj osobnosti žáka

Z inspekční činnosti nevyplývá žádná negativní zjištění, sledované podmínky pro vzdělávací a výchovnou činnost i průběh výuky byly hodnoceny jako nadprůměrné.

V Sokolově dne 14. října 1998

Podpisy inspektorů:

vedoucí týmu ^{razítko} .Ing. Jaroslava Štěpánková v. r.

 členové týmu

Inspekční zprávu jsem převzal(a) dne 16. října 1998

razítko

Hana Hanková

Podpis vedoucí(ho) SPV

Dle § 19 odst. 8 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy - zařízení podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení. Připomínky k obsahu inspekční zprávy jsou její součástí.

Na vědomí

| Adresát | Datum předání / odeslání zprávy | Podpis příjemce nebo č.j. jednacního protokolu ČŠI |
|--|--|---|
| Zřizovatel: GH Pupp Karlovy Vary a. s. | 27. 10. 1998 | 428/98 |
| Školský úřad: Karlovy Vary | 27. 10. 1998 | 427/98 |
| Rada školy: | - | - |