



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Pardubice

Inspekční zpráva

**Labská hotelová škola a střední odborné učiliště, s. r. o.
Pardubice, U Josefa 118**

Adresa: U Josefa 118, 530 09 Pardubice

Identifikátor: 600 012 514

Zřizovatel: PaedDr. Zdeněk Macl, r.č. [REDACTED] Pichlova 2533, 530 02 Pardubice

Školský úřad Pardubice, Za pasáží 637, 530 02 Pardubice

Termín konání inspekce: 12. až 17. leden 2000

| | |
|-----------|-------------------|
| Čj. | 102 022 / 00-5027 |
| Signatura | oj2zt306 |

HODNOCENÍ KVALITY VZDĚLÁVÁNÍ

Úvod

Labská hotelová škola a Střední odborné učiliště s. r. o. v Pardubicích je soukromá střední škola připravující odborníky ve studijních i učebních oborech pro oblast hotelnictví, gastronomie a služeb cestovního ruchu. Ve škole studuje ve čtyřech ročnících 105 žáků obor 65-42-M Hotelnictví a turismus a ve třech ročnících 38 žáků v učebním oboru 29-54-H Cukrář a 57 žáků v učebním oboru 65-51-H Kuchař - Číšník. Hotelová škola byla zřízena společností Gastro Junior s. r. o. ke dni 1. dubna 1995 a následně ke dni 20. října 1995 bylo zřízeno Střední odborné učiliště.

Inspekční zpráva hodnotí ve vymezeném rozsahu průběh a kvalitu pedagogického působení vyučujících ve vybraných inspektovaných předmětech teoretického a praktického vyučování a kvalitu řízení školy. Předmětem inspekce není hodnocení školy z pohledu profesní odbornosti studijních a učebních oborů.

Odborné předměty (hotelový provoz, technologie přípravy pokrmů, nauka o výživě, suroviny, technika obsluhy služeb, průvodcovství)

Inspekční návštěva byla uskutečněna v těchto třídách a předmětech:

1. ročník hotelové školy - technologie přípravy pokrmů.
2. ročník hotelové školy - nauka o výživě, technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb.
3. ročník hotelové školy - průvodcovství.
4. ročník hotelové školy - hotelový provoz
2. ročník středního odborného učiliště - suroviny

Kontrolou a porovnáním učebních plánů s rozvrhem hodin a návazností učebních osnov na předložené tematické plány bylo zjištěno a ověřeno, že časové dotace předmětů odpovídají schváleným učebním dokumentům. Stanovené výukové cíle odpovídají standardu středoškolského odborného vzdělávání vyučovaných oborů. Časový harmonogram tematických plánů byl dodržován. Případné menší odchylky od plánů byly nepodstatné. Z průběhu hospitovaných hodin byla evidentní řádná připravenost všech vyučujících.

Část vyučujících, zvláště ze skupiny věkově mladších, zatím nesplňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti ve smyslu vyhl. 139/1997 Sb., o podmínkách odborné a pedagogické způsobilosti pedagogických pracovníků (v současnosti absolvují doplňkové pedagogické studium). Přes tuto skutečnost vyučující prokázali při svém působení v prakticky i teoreticky zaměřených předmětech velmi dobrou znalost a schopnost uplatňování didaktických zásad. Předměty hotelový provoz, průvodcovství a suroviny byly vyučovány odborně i pedagogicky způsobilými vyučujícími.

Pro výuku teoretických předmětů jsou k dispozici dostatečně prostorné učebny se standardním vybavením. Podnětnost a estetika prostředí je dána nástěnkami a obrazy s odbornou tematikou. Výjimkou je relativně malá a stroze vybavená učebna skupiny 2. ročníku SOU (předmět suroviny). Velmi podnětné, odborně vysoce zaměřené a nákladně vybavené jsou laboratoře technologie přípravy pokrmů a laboratoř techniky obsluhy a služeb. Používané učebnice jsou převážně osobním vlastnictvím žáků. Knižní fond školy je orientován nejvíce na velké odborné encyklopedie, které jsou k dispozici všem vyučujícím. Bohatý je výběr odebíraných odborných

časopisů (Minutka, Gastro revue, Labužník, Food service, Hotel restaurant, Travel profi). Porušení psychohygienických zásad nebylo zjištěno.

Metody a formy práce v jednotlivých hodinách včetně samotné struktury hodin byly adekvátní vzdělávacím cílům, bylo dbáno na co největší názornost. Nejčastěji bylo používáno metody výkladu s rozhovorem. Výběr, sled a množství informací byl přiměřený náročnosti učiva i věkovým zvláštnostem žáků. Práce se lišila podle specifických podmínek výukových prostorů a studijních nebo učebních oborů. V teoreticky zaměřených hodinách byla využita didaktická technika (zpětný projektor, reklamní webové stránky z internetu), nechyběly jednoduché, zato však velmi účinné učební pomůcky (ukázky vzorků ovoce, odborné encyklopedie). Při výuce byl vždy prostor pro vyjádření vlastního názoru žáků, žáci byli vedeni ke schopnosti aplikovat teoretické vědomosti v praxi. Organizace hodin respektovala psychohygienické zásady. V předmětech, kde převládala praktická složka (praktická cvičení v technologii přípravy pokrmů a technice obsluhy a služeb) byla nejdříve teoretická instruktáž vyučujícího k daným úkolům a potom následovala samostatná práce žáků ve skupinách. Žáci pracovali v laboratorních prostorách, které vybavením, technickým zázemím a estetikou prostředí byly velmi motivující a blízké skutečným podmínkám náročných gastronomických provozů. Těmto podmínkám odpovídalo i estetické pracovní oblečení žáků.

Ve všech hodinách bylo na začátku zařazeno prověření výchozích znalostí. Při zkoušení se používaly různé metody, vyučující kladli otázky zaměřené nejen na pamětní zvládnutí učiva, ale i na pochopení vztahů a souvislostí. Zkoušení a opakování mělo návaznost na probírané učivo. Objektivnost hodnocení mělo povzbuzující charakter a patřilo k motivačním prvkům výuky. V průběhu výuky bylo využíváno mezipředmětových vztahů, příkladů z praxe a zkušeností žáků. Žáci byli vedeni k sebehodnocení, sebekontrolě a odpovědnosti.

V prakticky zaměřených předmětech prokazovali nejen manuální dovednosti v technologii přípravy a náročné technice obsluhy, ale zvládali verbálně popis technologického postupu a komunikaci s fiktivním zákazníkem. Vyučující kontrolovali práci žáků, opravovali případné chyby při respektování osobnosti žáka.

Důležitou složkou všech hodin byla dobrá komunikace mezi vyučujícími a žáky, kteří projevovali pozitivní vztah k výuce. Vyučující svým vystupováním kladně ovlivňovali psychosociální podmínky výuky. V hodinách vládla atmosféra vzájemné důvěry a spolupráce. Komunikativní schopnosti žáků byli celkem na dobré úrovni. Verbální i neverbální komunikace vyučujících byla na velmi dobré úrovni.

Plánování a příprava byly velmi dobré.

Podmínky jsou v souhrnném hodnocení označeny za vynikající.

Organizace, formy a metody výuky hodnoceny jako velmi dobré.

Motivace a hodnocení žáků je vynikající.

Interakce a komunikace byly vynikající.

Celková kvalita teoretické výuky odborných předmětů a praktických cvičení byla hodnocena jako vynikající.

Odborný výcvik, učební obor 29-54-H Cukrář - Cukrovinkář se zaměřením na cukrářské práce a 65-51-H Kuchař - Číšník se zaměřením pro pohostinství

Inspekční návštěvy a hospitace se uskutečnily na těchto pracovištích:

- odborná učebna v objektu školy na pracovišti učebního oboru Cukrář (skupinová výuka žáků),
- odborná učebna v objektu školy na pracovišti učebního oboru Kuchař - Číšník

(skupinová výuka žáků se zaměřením na kuchařské práce),

- odborná učebna v objektu školy na pracovišti učebního oboru Kuchař - Číšník (skupinová výuka žáků se zaměřením na stolničení),
- provozní pracoviště firmy Cukrárna J. Homolka, 17. listopadu 408, 530 02 Pardubice (individuální výuka učebního oboru Cukrář),
- provozní pracoviště firmy Restaurant Philadelphia, Náměstí republiky, 530 02 Pardubice (individuální výuka učebního oboru Kuchař - Číšník),
- provozní pracoviště firmy Restaurace Slovan, Spojilská 1711, 530 02 Pardubice (individuální výuka učebního oboru Kuchař - Číšník).

Výuka shora uvedených učebních oborů je škole povolena Rozhodnutím MŠMT ČR čj. 33 187/98-21 s platností od 1. září 1998. Odborný výcvik je realizován podle platných učebních dokumentů a osnov jako povinný vyučovací předmět a má profilující funkci při závěrečné zkoušce. Osnovy jsou dále rozpracovány do tematických plánů pro 1. - 3. ročník. Jejich zpracování respektuje složení učebních skupin a odráží technické možnosti jednotlivých pracovišť při naplňování vzdělávacího programu učebních oborů. Tematické celky a témata však postrádají přesnější rozpracování do učebních cílů a do učebních dnů. Dále je třeba přiřadit učebním cílům časový rozměr jejich realizace. V dokumentech chybí doložka o schválení plánů ředitelem školy. Z vedených rozhovorů bylo patrné, že koordinace učiva má propojení výuky teorie s praxí. Zápisy z jednání metodické komise předloženy nebyly.

Pro individuální výuku zajistila škola smluvně 14 provozních pracovišť s odpovídajícím materiálním vybavením a dobrými možnostmi naplnění psychohygienických zásad. Jednotlivá externí pracoviště jsou po technické stránce dobře vybavena a plnění osnov je zajištěno prostřednictvím 15 instruktorů odborného výcviku. Jedná se o zkušené, v oboru vyučené a kolektivem uznávané odborníky, kteří se ochotně podílí na výchově žáků školy. Záznamy o dílčích proškolení a přezkoušení žáků z předpisů BOZP na pracovištích nebyly vedeny a tematické plány vykazovaly chybějící precizaci tematických celků a témat do učebních cílů. Pro přezkušování žáků ve znalostech BOZP (učební obory Kuchař, Číšník, Cukrář) úspěšně škola využívá zkušebních textů. Žáci absolvující individuální výuku jsou zváni v každém pololetí do školy k ověřování a přezkušování znalostí a dovedností. Obsah textu smluv o zabezpečení odborného výcviku nemá veškeré náležitosti. Vhodnější je celková úprava dle vzorových smluv zpracovaných MŠMT ČR. Záznamy o průběhu výuky jsou vedeny na formulářích SEVT 49 453 0 (evidence odborného výcviku na pracovištích orgánů a organizací). Záznamy však mají nižší vypovídací hodnotu v části nácviku a prohlubování dovedností podle učební osnovy odborného výcviku a v přehledu o počtu zameškaných hodin. Vzdělávací cíle nejsou zaznamenávány jednotlivě dle učebních dnů, nýbrž souhrnně za uplynulý měsíc, takže ze záznamů absence nelze vyčíst vyžadovaný údaj.

V odborných učebnách školy je zavedena skupinová forma výuky odborného výcviku pod vedením 3 mistrových odborné výchovy (dále MOV). Střídání teoretické a praktické přípravy má pravidelný týdenní cyklus. Všichni MOV splňují odbornou způsobilost a pedagogická způsobilost je naplněna pouze v jednom případě. Výukové prostory (5 učeben) mají odpovídající materiální vybavení a nejsou rovněž zanedbány psychohygienické podmínky. Žákům jsou přiděleny šatní skříňky k odkládání civilního i pracovního oděvu. Na všech pracovištích byla věnována mimořádná pozornost čistotě a všeobecnému uplatňování hygienických zásad. Škola nemá zpracované vnitřní směrnice pro poskytování osobních ochranných pomůcek žákům jednotlivých oborů. Délka pracovní doby a dodržování přestávek byly v souladu s ustanovením § 16 vyhlášky MŠMT ČR č. 354/1991 Sb., o středních školách ve znění pozdějších změn. Záznamy v denících evidence odborného výcviku (tiskopis SEVT 49

452 0) rovněž vykazují nedostatky spočívající ve snížené vypovídací hodnotě. Druhá část záznamu neodpovídala stavu a realizaci plnění osnov u všech žáků učební skupiny. Třetí část postrádala správné umístění klasifikace a vyjádření doby absence žáka na pracovišti. Vedení deníků není prováděno v souladu s poučením uvedeném v části - poznámky (na konci deníku).

I přes uvedené dílčí nedostatky zpracování tematických plánů si vedou MOV osobní organizační a tematické přípravy. Realizované výukové cíle vyučovaných jednotek odpovídají věku žáků, náročnosti učiva a specifickým podmínkám učebních skupin. MOV uplatňují rozličné vyučovací metody (demonstrace, osvojování a procvičování dovedností a návyků, instruktáží a podobně). Je využíváno norem spotřeby materiálu s přímou vazbou na technologie zpracování. Součástí výuky je realizace instruktážních bloků společenského chování v gastronomických zařízeních včetně obsluhy, stolování a způsobů konzumace vybraných druhů pokrmů. Výuka je prováděna téměř výhradně na produktivní práci s nepatrným podílem cvičných prací. Žáci jsou za odvedenou produktivní práci odměňováni podle kritérií stanovených školou, která jsou v souladu s vyhl. 315/1991 Sb., ve znění pozdějších změn, o finančním a hmotném zabezpečení žáků středních odborných učilišť. Celková produkce cukrářských výrobků, teplých jídel a studené kuchyně má realizační odbyt ve vlastní prodejně a jídelně školy. Žákům je tak vytvořen prostor pro samostatné učení a úspěšné aplikování učiva. Výuka učebních oborů zachycuje současný stav teorie a praxe a byla vyučujícími podávána s didaktickou správností.

Ze záznamů v povinné dokumentaci včetně zápisů o vykonaných hospitacích na jednotlivých pracovištích je patrné, že hodnocení výkonu žáků má objektivní základ. Škola za účelem objektivního hodnocení žáků s individuální výukou ustavila degustační komisi, která výraznou mírou ovlivňuje konečná hodnocení vědomostí a dovedností. MOV respektují individuální dispozice žáků a vedou je k samostatné tvůrčí práci. V závěru učebního dne dochází ke zhodnocení výuky s tím, že je přihlíženo i k podílu jednotlivých žáků na celkovém dění učebního dne.

Z výsledků pozorování inspekce na jednotlivých pracovištích byl patrný pozitivní vztah žáků k práci a jejich ochota podílet se na plnění svěřených úkolů. Pracovali často v malých pracovních kolektivech (2 - 3 členná družstva) rozčleněné učební skupiny. Vzájemně si pomáhali a využívali rad svých MOV při řešení nenadálých těžkostí. Komunikace mezi žáky a vyučujícími byla založena na vzájemné důvěře s poskytnutí okamžité rady či pomoci. Různorodost názorů nebyla překážkou a celkově převládala atmosféra vzájemné spolupráce.

Příprava a plánování výuky byly dobré.

Podmínky výuky byly velmi dobré.

Organizace, formy a metody výuky byly velmi dobré.

Motivace a hodnocení, interakce a komunikace byly rovněž velmi dobré.

Celkově byla výuka předmětu velmi dobrá.

Matematika

Kontrolou učebních plánů a časové dotace pro výuku předmětu ve 3. ročníku hotelové školy a 2. ročníku Středního odborného učiliště nebyly zjištěny žádné odchylky od platných učebních dokumentů. Tematické plány jsou zpracovány s potřebným časovým členěním jednotlivých témat, umožňující snadnou kontrolu plnění plánu z časového hlediska. Posuzovaný předmět je povinný a patří mezi volitelné předměty maturitní zkoušky.

Matematiku vyučuje učitelka s odbornou i pedagogickou způsobilostí. Výuka matematiky probíhá v kmenových učebnách, které se neliší od ostatních kmenových tříd specifickým

vybavením. Probíraná témata (lineární závislost a nezávislost vektorů a řešení kvadratické rovnice) nevyžadovala použití učebních pomůcek, ani jiné didaktické techniky.

Při výkladu nového učiva i při opakování probírané látky byly správně použity zcela rozdílné přístupy metody i tempo výkladu ve třídách studijních oborů a třídách učebních oborů. Předmětem k diskusi s vyučující byla obsahová náročnost hodiny matematiky ve třídě 3. ročníku hotelové školy, vzhledem k odbornému zaměření žáků (vektory v pětirozměrném prostoru apod.), ke které přistupoval dle názoru inspekce i neúměrně rychlý verbální projev a výklad učitelky. Zároveň je nutno uvést, že i za těchto podmínek žáci ve většině případů učivo dobře zvládali. Pozitivním rysem vyučující je velmi efektivní využívání časového fondu hodiny např. tím, že v době, kdy žák řeší úlohu u tabule, je aktivita ostatních žáků udržována zadáváním jiných úloh. U žáků je soustavně rozvíjeno logické myšlení a vedení žáků k samostatným výkonům a směřování k efektivnímu řešení úloh s užitím alternativních způsobů řešení. S ohledem na preferování samostatných výkonů žáků jsou při výuce zohledňovány individuální schopnosti žáků, což klade značné nároky na pracovní aktivitu učitele ve vyučovacích hodinách. Závažné chyby odborného charakteru nebyly při hospitacích zjištěny.

Hospitované hodiny se vyznačovaly motivací žáků směřovanou ke správnému řešení, pracovní atmosférou i motivací osobnostními vlastnostmi vyučující a její odbornou erudicí. Pozitivním jevem je zjištění, že někteří žáci si volí jako maturitní předmět právě matematiku.

Výsledky učení jsou průběžně vyhodnocovány na základě výsledků písemných prací žáků, ústního zkoušení a řešení zkušebních testů. Hodnocení žáků obsahuje i analýzy chyb. Při ústním zkoušení byla klasifikace odpovídající výkonu a byla vyučujícími veřejně oznámena.

Vzájemná komunikace mezi učitelem a žáky při zkoušení i výkladu učiva má své rezervy. Komunikativní schopnosti žáků nejsou soustavně rozvíjeny požadavkem vyučujících na slovní doprovod zvláště při řešení příkladů u tabule, který je podmínkou pro rozvoj schopnosti přesného vyjadřování.

Plánování a příprava výuky byly na dobré úrovni.

Podmínky výuky byly v souhrnu hodnoceny jako dobré.

Motivace a hodnocení žáků byly velmi dobré.

Interakce a motivace byly dobrá.

Hospitované hodiny matematiky byly celkově hodnoceny jako dobré.

Výpočetní technika

Předmět je vyučován dle schválených učebních plánů a rozvrhu hodin ve 2. a 4. ročníku studijního oboru hotelové školy a v 1. ročníku učebních oborů v časové dotaci 2 hodiny týdně. Ve 2. a 3. ročníku učebních oborů v časové dotaci 1 hodina týdně. Tematický plán učitele sice uvádí probírané téma v době inspekce - klávesové zkratky, ale neobsahuje učivo, které bylo se žáky opakováno - vytváření šablony dokumentu. Plán v předloženém provedení nezaručuje kontinuitu výuky a rovněž neumožňuje kontrolní činnost vedoucími pracovníky školy. Výuka je orientována především na zvládnutí základních pojmů včetně seznámení se základy některých softwarových produktů (např. Windows, Office 97 - Word).

Výuku předmětu zajišťuje vyučující s dlouholetou praxí ve výpočetní technice bez absolvovaného příslušně odborně zaměřeného studia. V současné době absolvuje doplňkové pedagogické studium. V učebně výpočetní techniky jsou k dispozici kvalitní počítače Pentium 200, 16 MB RAM, HDD 2GB, 200 MHz v počtu 8 ks a dalších 8ks starších počítačů s procesorem typu 486DX, 8 až 12 MB RAM, HDD 130 MB, 33 až 66 MHz. Tiskárna HP Desk Jet 695C je zapojena v síti. Softwareové vybavení obsahuje základní programy

MS Office v prostředí Windows 95. Uspořádání monitorů vůči žákům neodpovídá psychohygienickým zásadám (vyzařující část monitorů je nevhodně nasměrována).

Uspořádání vyučovacích hodin je ve společných jednododinových blocích pro teoretický výklad učiva a v dělených skupinách po jedné hodině při procvičování probrané látky. Přestože jsou třídy děleny na 2 skupiny žáků, jsou obvykle nuceni pracovat 2 žáci u jedné počítačové stanice. V rámci hospitační činnosti nebyly zjištěny odborné nedostatky. Vyučovací hodiny měly obvyklé uspořádání, tj. v úvodu prověření znalostí, výklad s diktovaným zápisem při použití zpětného projektoru. Relativně důležité informace však větší počet žáků zapisoval pouze na samostatné papíry. Ve vedení výuky byly však po stránce pedagogické (didaktické) identifikovány některé nevhodné nebo méně vhodné postupy např. nedůsledná kontrola samostatné činnosti žáků, nedostatek prostoru na procvičení a zažití nového učiva, které vedly k méně efektivnímu využití vyučovací hodiny. Na snížení efektivnosti výuky měl rovněž významný podíl již zmíněný vyšší počet žáků než byl počet počítačových stanic. Tento stav umožňuje, odborně zdatnějším žákům (tj. obvykle žákům, kteří mají přístup k výpočetní technice i mimo školu, doma apod.) postupovat vyšším tempem při upevňování základních a rozvíjení nových poznatků.

V hospitované hodině bylo nevýrazné uplatnění motivačních prvků. Mezi motivační faktory patřila především možnost praktického využití získaných znalostí. Vyučující prověřoval znalosti z minulých hodin při zadání úkolu (sestavení textové šablony). Vyučující sledoval činnost žáků, ale potřebná pomoc některým žákům přicházela ze strany učitele poněkud opožděně. Tato skutečnost snižovala efektivitu výuky. Formulace otázek směřovala více k pamětnému zvládnutí učiva. V závěrech vyučovací hodiny bylo provedeno stručné shrnutí učiva bez výrazného hodnocení výkonu žáků.

V hospitovaných hodinách se žáci chovali přirozeně, v jejich vystupování nebyly identifikovány výrazné nedostatky. Většina žáků byla v průběhu výuky aktivní a projevovala k ní pozitivní vztah. V malé míře docházelo k rozvoji komunikativních schopností žáků. Osobnost žáka byla respektována. Vlastní projev pedagoga byl klidný a srozumitelný.

Plánování a příprava výuky byly na dobré úrovni.

Souhrn podmínek výuky byl hodnocen jako dobrý.

Organizace, formy a metody výuky byly na dobré úrovni.

Interakce a komunikace byly hodnoceny jako dobré.

Výuka výpočetní techniky byla celkově na dobré úrovni.

Hodnocení kvality vzdělávání

Kvalita vzdělávání byla v souhrnu hodnocena jako velmi dobrá.

HODNOCENÍ KVALITY ŘÍZENÍ

Plánování

Dlouhodobé koncepční záměry nejsou sice zpracovávány v písemné formě, poznatky a zjištění z průběhu inspekce však svědčí o důrazu, který je kladen především na dosažení co nejvyšší kvality přípravy ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus. Tuto skutečnost dokládá jasný pozitivní trend od doby poslední inspekce, patrný zvláště ve zlepšení prostorových a materiálních podmínek. Koncepční záměr v rámci Středního odborného učiliště

je soustředěn na tříleté učební obory 65-51-H/002 Kuchař - Číšník pro pohostinství a 29-54-H/002 Cukrář - výroba. Absolventům učebních oborů je dána možnost získat úplné střední odborné vzdělání nástavbovým studiem v oborech 64-41-L/508 Podnikání v oborech potravinářství a 64-41-L/521 Podnikání v oborech obchodu a služeb. V koncepčních záměrech je zřejmá jednota názorů a působení mezi vedením školy a pedagogickými zaměstnanci školy. Výchozím dokumentem pro plánování je každoročně zpracováván Pracovní plán obsahující údaje o výchovně vzdělávacím programu, řízení školy, podmínkách a průběhu vzdělávání a časový harmonogram školního roku po jednotlivých měsících se všemi důležitými akcemi. Plánované termíny jsou vedením školy dále rozpracovány podrobněji na jednotlivé měsíce s uvedením osobní nebo skupinové odpovědnosti za splnění úkolů. Zpětná vazba je uplatňována sledováním plnění, vyhodnocováním a přijímáním konkrétních opatření.

Výuka probíhá podle schválených učebních dokumentů. Schválený učební plán je rozpracován tak, aby vyhovoval potřebám a zájmům žáků. Je využíváno i nabídky a nepovinných předmětů (barmanství a španělština). Tematické plány jednotlivých vyučujících jsou zpracovány v potřebné grafické kvalitě a rozpracování na jednotlivé měsíce umožňuje snadnou kontrolu jejich plnění. Chybí však doložky o schválení rozpisů učiva ředitelem školy. Tento nedostatek byl částečně odstraňován již v průběhu inspekce.

Plánování bylo na dobré úrovni.

Organizování

Organizace řízení školy vychází z několika organizačních norem vztahujících se k jednotlivým oblastem (např. Řád školy, Řády v provozech pro praktické vyučování, Sanitační řády, Pracovní řád pro zaměstnance škol a školských zařízení, Organizační řád, Organizační schéma apod.). V některých již zpracovaných dokumentech je nezbytné další zpřesnění a zkvalitnění včetně zvýšení administrativně technické úrovně (např. doplnění čj., data vystavení, legendy používaných zkratk apod.). Jedná se např. o Školní řád, který v současné době obsahuje pouze zákazy a povinnosti žáků a Organizační řád, který v současné podobě nevyjadřuje skutečné organizační uspořádání. Dle výpisu z obchodního rejstříku č. 10873/98 ze dne 18. května 1998 vystupují jako zřizovatelé školy tři osoby, tvořící zároveň základní management školy (ředitel, zástupkyně ředitele pro odbornou přípravu a vrchní mistrová odborné výchovy). Teoretická výuka je řízena zástupkyní ředitele pro pedagogickou činnost.

Vedení školy využívá pro spolurozhodování poradních orgánů školy. Jsou to předmětové komise jazykové, komise pro odborné předměty a výchovný poradce. Dle potřeby se svolávají k jednání zástupci žáků (předsedové tříd). Rodičovské sdružení organizováno není, ale zdrojem informací pro rodiče i školu jsou schůzky zákonných zástupců (rodičů žáků) konané 2 až 3 krát v roce.

Rozvrh hodin hotelové školy je organizován co do skladby jednotlivých předmětů v týdenních cyklech (liché a sudé týdny). Tato úprava je vynucena výukou učebních oborů, kde je zavedeno cyklické týdenní střídání teoretické výuky a odborného výcviku. Výuka některých předmětů je realizována v dělených třídách, jedná se především o cizí jazyky, výpočetní techniku, techniku obsluhy a služeb a techniku přípravy pokrmů.

Informační systém školy vychází z organizačního uspořádání. K hlavním nástrojům patří systém porad. Porady vedení se konají pravidelně každý týden, případně operativně podle potřeby. Pracovní porady se všemi zaměstnanci školy se konají 1 krát v měsíci. Dalšími prvky informačního systému jsou vývěsky ve sborovně a pro žáky ve společných prostorách školy. Rodiče mohou kdykoli využít individuální konzultace s vyučujícími. Operativní informovanost zajišťují studijní průkazy žáků a učňovské knížky. K informovanosti široké veřejnosti slouží

Výroční zpráva školy, která postihuje všechny oblasti předepsané zákonem č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství ve znění pozdějších změn. Má velmi dobrou vypořádání i grafickou úroveň. Informovanost veřejnosti je dále zajištěna distribucí tiskových materiálů (brožura pro základní školy, materiály pro Úřad práce) a prezentačními akcemi (okresní přehlídky škol, dny otevřených dveří, tisk). Důvěrné informace o zaměstnancích a žácích jsou zajištěny před zneužitím.

Organizování bylo na velmi dobré úrovni.

Vedení a motivování pracovníků

Iniciativa a tvořivost pracovníků je podporována nejen vedením školy, ale přispívá k tomu i značné zlepšení v prostorových podmínkách a kulturnosti prostředí, které nastalo od doby poslední inspekční návštěvy. Odborný potenciál pedagogických pracovníků je maximálně využíván. Pokud finanční prostředky dovolují, vedení školy uvolňuje učitele na akce a školení. V rámci spolupráce s Asociací ředitelů hotelových škol jsou připravovány semináře pro odborné učitele na téma „Nové trendy ve studené kuchyni“ a „Racionální výživa a vegetariánství“. Rovněž je využíváno různých nabídek z Pedagogického centra v Hradci Králové. Zaměstnanci sami projevují zájem o vzdělávání (tři absolují doplňkové pedagogické studium). Možnost účasti na dalším vzdělávání je někdy omezena zabezpečením provozu školy.

Pro začínající učitele je určen uvádějící zkušený učitel, který pomáhá novému pedagogovi po stránce didaktické a metodické. Těmto učitelům je věnována i zvýšená pozornost při kontrolní a hospitační činnosti. Pro systém morálního a hmotného stimulování jsou v písemné formě zpracována kritéria osobního hodnocení, která vycházejí z obecně platného Pracovního řádu pro zaměstnance škol a školských zařízení. Při hodnocení zaměstnanců je přihlíženo zejména k těmto aspektům:

- výchovné působení třídního učitele a ostatních vyučujících,
- plnění schválených učebních osnov a jejich rozpracování na tematické celky včetně časového plnění,
- vykonávání pedagogického dozoru nad žáky,
- mimotřídní práce se žáky,
- účast pedagogických pracovníků na aktivitách školy,
- spolupráce s rodiči žáků školy,
- závěry z jednotlivých hospitací

Kritéria pro hodnocení jsou pracovníkům známa, přispívají k motivaci a stimulaci pracovníků.

Operativní řízení je funkční a rovněž má svá pravidla. Vychází z okamžité situace, kontrolních zjištění a dalších podnětů. Mezi nástroje operativního řízení patří výše zmíněné porady, nástěnné tabule, osobní jednání s pracovníky, nebo jednání se spolupracujícími organizacemi prostřednictvím telefonní sítě.

Vedení a motivování pracovníků byly velmi dobré.

Kontrolní mechanismy

K základním prvkům kontrolní činnosti patří v pedagogické oblasti hospitační činnost a kontrola vedení dokumentace. Je zpracován plán kontrolní a hospitační činnosti a plán kontrol BOZP. Z hospitační činnosti existují písemné záznamy. Kontrola třídních knih a záznamů z hospitací prokázala, že této oblasti je na úseku teoretického vyučování věnována ze

strany vedení školy značná pozornost a péče. Pedagogická dokumentace je kontrolována pravidelně, nejméně 1x měsíčně. Základní pedagogická dokumentace se kontroluje každý týden. Výsledky kontrolní činnosti jsou s pracovníky projednávány a jsou přijímána opatření k nápravě zjištěných nedostatků, využívají se v další práci a stávají se podkladem pro osobní hodnocení.

Na kontrole se podílejí poradní orgány vedení školy a podle své kompetence řeší operativně vzniklé problémy. Nepedagogická kontrola spočívá v kontrole plnění písemně zadávaných úkolů s osobní nebo skupinovou odpovědností a celotýdenní průběžné kontrole chodu školy dle rozvrhu hodin. Velmi cenným nástrojem pro kontrolu a srovnávání úrovně výsledků vzdělávání jsou výsledky žáků v profesních soutěžích. Obecně je možno konstatovat, že kontrolní činnost je prokazatelná a její základní principy jsou dodržovány.

Kontrolní činnost měla převahu pozitiv a byla hodnocena jako velmi dobrá.

Hodnocení kvality řízení

Řízení školy bylo na velmi dobré úrovni.

Na základě zjištěných skutečností z inspektovaných oblastí vyplývá, že kvalita vzdělávací činnosti a řízení školy jsou v souhrnu velmi dobré.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

Poznatky a zjištění z inspekční činnosti dokazují, že prioritou školy je nejen udržovat, ale i zvyšovat kvalitu výuky v profesní přípravě. Tato skutečnost je zřejmá ze srovnání podmínek a průběhu výuky, se stavem zjištěným v době konání předchozí inspekce. Nejvýraznější pozitivní trend je pozorován v materiálních a prostorových podmínkách výuky a celkovém zvyšování kulturnosti výukového prostředí. Rovněž dochází ke zvyšování pedagogické a odborné způsobilosti pedagogických pracovníků školy. Z celkového počtu týdenních vyučovacích hodin v teoretické výuce je 63 % hodin odučeno učiteli s pedagogickou způsobilostí a 38,7 % učiteli se způsobilostí odbornou. S pedagogickou i odbornou způsobilostí je odučeno 35,7 % hodin. Odborný výcvik je vyučován v plném rozsahu odborně způsobilými MOV. Pedagogická způsobilost je doplňována studiem DPS (doplňkové pedagogické studium).

Pozitivní trendy se promítají i do úspěchů, kterých škola dosáhla na veřejnosti, zejména vynikajícím umístěním v 6. ročníku Festivalu hotelových škol České republiky v Hronově (umístění v tzv. „zlatém pruhu“ hotelových škol ČR). Škola svoji činnost doplňuje těmito akcemi:

- připravuje konání jarního barmanského kurzu ve spolupráci s Asociací barmanů ČR a Cechem hostinských a hoteliérů,
- zavedla výuku nepovinného předmětu barmanství s cílem účasti žáků na soutěžích,
- spolupracuje s cechy při zajišťování provozních pracovišť s požadovaným vybavením pro praktické vyučování,
- účastní se gastronomických soutěží a kulturních akcí,
- vysílá učitele a MOV na odborné semináře a odborné exkurze,
- spolupracuje s firmami při jejich různých akcích (svatební hostiny, rauty, předvádění potravin, degustace a předvádění vín a podobně),
- školní rok zahájila s účastí zástupců Cechu hostinských, hoteliérů, řezníků a uzenářů v Pardubicích a pozvaných pracovníků Školského úřadu,

- organizuje exkurze v gastronomických zařízeních, potravinářských firmách, výstavách a veletrzích (Salima, Cukrář roku a podobně),
- podporuje zahraniční zájezdy s možností prohlídek hotelových služeb a gastronomických zařízení, pamatuje na realizaci stáží.

V průběhu inspekce nebylo zjištěno neefektivní využívání přidělovaných finančních prostředků.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí MŠMT ČR o zařazení školy do sítě škol a školských zařízení čj. 33 187/98-21, ze dne 9. prosince 1998.
2. Výpis z obchodního rejstříku č. 10873/98, odd. C ze dne 18. května 1998.
3. Pracovní plán školy na školní rok 1999/2000.
4. Plán kontrol a hospitační činnosti pro šk. r. 1999/2000.
5. Plán kontrol BOZP pro šk. r. 1999/2000.
6. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 1998/1999.
7. Rozvrh hodin na školní rok 1999/2000.
8. Organizační řád školy.
9. Seznam smluvních pracovišť pro zajištění výuky odborného výcviku.
10. Kriteria odměn žáků za produktivní práce v odborném výcviku pro šk. r. 1999/2000.
11. Třídní knihy vybraných tříd.
12. Učební osnovy a tematické plány hospitovaných předmětů.
13. Zápisy z pedagogických rad a porad vedení školy.
14. Řád školy.
15. Personální dokumentace pedagogických pracovníků.
16. Smlouvy o zajištění praktického vyučování na pracovištích orgánů a organizací.
17. Deníky evidence odborného výcviku vybraných učebních skupin.
18. Evidence odborného výcviku na pracovištích orgánů a organizací, které byly předmětem inspekce.
19. Inspekční zpráva ČŠI z předchozí komplexní inspekce čj. K-10-02/9697-079 ze dne 3. dubna 1997.
20. Protokol ČŠI o kontrole čj. 10-02/9697-080 ze dne 3. dubna 1997.
21. Inspekční zpráva ČŠI z následné inspekce čj. 235/97 Pce, ze dne 21. října 1997.
22. Kniha úrazů
23. Sešity a grafické práce žáků.

ZÁVĚR

Pozitiva

- Vysoká úroveň výuky odborných předmětů v teoretické výuce.
- Kvalita vybraných provozních pracovišť u firem k výuce odborného výcviku. Pracoviště jsou podnětná a svým estetickým uspořádáním působí příznivě na žáky.

- Aktivita a zájem instruktorů o práci se žáky na provozních pracovištích.
- Výchovné působení neustálým udržováním čistoty a pořádku učeben pro odborný výcvik a praktických cvičení.
- Osvědčené pravidelné přezkušování žáků s individuální výukou na provozních pracovištích.
- Vkusné pracovní oděvy žáků a péče o jejich čistotu při stolnění a výrobě ve školních provozech.

Negativa

- Snížená vypovídací hodnota záznamů a vedení povinné dokumentace na úseku praktického vyučování.
- Tematické plány postrádají precizaci v části vymezení vzdělávacích cílů vyučovacích jednotek.
- Nezavedené záznamy o dílčích školeních žáků v průběhu školního roku z předpisů BOZP.
- Nevhodné umístění monitorů v učebně výpočetní techniky z hlediska psychohygienických podmínek.
- Školní řád obsahuje pouze zákazy a povinnosti žáků.
- Část dokumentů vydávaných školou postrádá některé upřesňující náležitosti (jednacím číslo jednacího protokolu, data vyhotovení a podpis).

Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu

Razítko

| Školní inspektoři | Titul, jméno a příjmení | Podpis |
|--------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Vedoucí týmu | Ing. Vilém Dostál | Ing. Vilém Dostál v.r. |
| Členové týmu | Mgr. Jan Čuma | Mgr. Jan Čuma v.r. |

V Pardubicích dne 24. ledna 2000

Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 28. leden 2000

Razítko

Ředitel školy

Podpis

PaedDr. Zdeněk Macl

PaedDr. Macl v.r.

Předmětem inspekce bylo zhodnocení činnosti školy dle § 18 odst. 3, 4 zákona ČNR č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů.

Dle § 19 odst. 8 téhož zákona může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení. Připomínky k obsahu inspekční zprávy jsou její součástí.

Hodnoticí stupnice

| Stupeň | Širší slovní hodnocení |
|------------------------|---|
| Vynikající | <i>Zcela mimořádný, příkladný</i> |
| Velmi dobrý | <i>Výrazná převaha pozitiv, drobné a formální nedostatky, nadprůměrná až spíše nadprůměrná úroveň</i> |
| Dobrá | <i>Negativa a pozitiva v rovnováze, průměrná úroveň</i> |
| Ještě vyhovující | <i>Převaha negativ, výrazné nedostatky, citelně slabá místa</i> |
| Nevyhovující | <i>Zásadní nedostatky, které ohrožují průběh výchovně-vzdělávacího procesu.</i> |
| Plní, je v souladu | <i>Dodržuje, čerpá účelně, efektivně</i> |
| Neplní, není v souladu | <i>Nedodržuje, nečerpá účelně, efektivně</i> |

Další adresáti inspekční zprávy

| Adresát | Datum předání/odeslání inspekční zprávy | Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI |
|--------------|---|--|
| Školský úřad | 00-02-10 | Minarčíková v.r. |
| Zřizovatel | 00-02-11 | 102 081/00-5027 |

Připomínky ředitele školy

| Datum | Čj. jednacího protokolu ČŠI | Text |
|-------|-----------------------------|----------------------------|
| - | - | Připomínky nebyly vzneseny |