



**Česká školní inspekce
Plzeňský inspektorát**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIP-336/15-P

Název právnické osoby vykonávající činnost školy	Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3
Sídlo	U Borského parku 3, 301 00 Plzeň
E-mail právnické osoby	info@hsplzen.cz
IČO	00 518 557
Identifikátor	600 009 700
Právní forma	příspěvková organizace
Zastoupená	Mgr. Miroslavem Širokým, ředitelem školy
Zřizovatel	Plzeňský kraj, Škroupova 1760/18, 301 00 Plzeň
Místo inspekční činnosti	U Borského parku 3, 301 00 Plzeň Bendova 22, 301 00 Plzeň
Termín inspekční činnosti	8. až 10., 13. a 14. dubna 2015

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného Hotelovou školou, Plzeň, U Borského parku 3 (dále „škola“) podle § 174 odst. 2 písm. b) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladu s právními předpisy a rámcovými vzdělávacími programy podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona.

Charakteristika

Příspěvková organizace vykonává v souladu se zápisem do školského rejstříku činnost střední školy (dále „SŠ“) s nejvyšším povoleným počtem 1256 žáků, domova mládeže s nejvyšším povoleným počtem 145 lůžek a školní jídelny s nejvyšším povoleným počtem



800 stravovaných, a to na dvou místech poskytovaného vzdělávání - U Borského parku 3, Plzeň a Bendova 22, Plzeň.

Škola poskytuje ve školním roce 2014/2015 střední vzdělání s maturitní zkouškou ve dvou čtyřletých oborech (Hotelnictví, Ekonomika a podnikání) a ve dvouletém nástavbovém oboru (Gastronomie) a dále střední vzdělání s výučním listem ve čtyřech tříletých oborech (Kuchař - číšník, Cukrář, Pekař, Řezník - uzenář). Výuka je uskutečňována v denní formě studia. Vzdělávání 903 žáků probíhá ve 38 třídách, přičemž 32 z nich je jednooborových a 6 dvouoborových. Ke dni inspekce evidovala škola 31 žáků s odlišným mateřským jazykem a 26 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, z nichž 4 byli vyučováni dle individuálních vzdělávacích plánů (dále „IVP“). Dalším 22 žákům a žákyním bylo umožněno vzdělávání dle IVP z jiných závažných důvodů (např. časová vytíženost z důvodu význačných sportovních aktivit, závažné zdravotní důvody, mateřství). Skladba oborů a zájem o ně je dlouhodobě stabilní. Ve srovnání s předchozími roky je však patrný zvyšující se úbytek žáků v průběhu školního roku (v termínu od 1. 9. 2014 do 31. 3. 2015 odešlo ze školy cca 8 % žáků, cca 2 % žáků podala žádost o přerušování studia). Jedná se zejména o žáky 1. ročníků oborů Kuchař – číšník a Cukrář. Nejčastějšími příčinami jsou dle sdělení vedení školy: nezvládnutí učiva, přestup do jiného oboru vzdělávání, nepříznivá socioekonomická situace v rodině, zdravotní důvody.

Domov mládeže byl v době inspekce plně obsazen. Ubytování žáci mají možnost využívat celodenní stravování ve školní jídelně, která nabízí dále obědy pro ostatní žáky a zaměstnance. Vedoucí školní jídelny spolupracuje při tvorbě jídelních lístků s vedením školy, ale také se stravovací komisí složenou ze žáků ubytovaných v domově mládeže. Kapacita školní jídelny je v současné době využívána žáky z cca 50 %.

Hodnocení podmínek k realizaci vzdělávacích programů

Ředitel školy splňuje požadavky pro výkon funkce, do které byl opětovně jmenován na základě výsledku konkurzního řízení v roce 2012. Na této řídicí pozici je již od roku 1992. Ve své práci zúročuje dlouholeté zkušenosti, aktivně a efektivně spolupracuje s dalšími pracovníky pověřenými vedením či specializovanými činnostmi; ti úkoly, vyplývající z jejich funkcí, zodpovědně plní. Řízení je systematické a promyšlené, jsou uskutečňovány kroky k jeho dalšímu zdokonalování (např. průběžné testování znalostí žáků, zavedení deníků třídních učitelů, podrobná analýza výsledků maturitních a závěrečných zkoušek žáků posledních ročníků). Pro chod celého subjektu jsou stanovena jasná pravidla, která jsou dodržována a přispívají k pozitivnímu pracovnímu klimatu. Plánování je koncepční, kontrolní systém postihuje jednotlivé úseky školy a je účinný. Záznamy z jednání pedagogické rady a předmětových komisí dokládají projednávání záležitostí týkajících se vzdělávání, přijímaná opatření či doporučení přispívají ke kvalitativnímu posunu v činnosti školy. Povinná dokumentace je vedena v souladu se školským zákonem, kromě rozvrhu vyučovacích hodin teoretické výuky v místě poskytovaného vzdělávání Bendova 22, Plzeň. Kontrolou tohoto rozvrhu bylo zjištěno, že v dopoledních hodinách nebyla zařazena přestávka v délce 15 až 20 minut. Zjištěný nedostatek byl v průběhu inspekční činnosti odstraněn. Ostatní rozvrhy byly sestaveny v souladu s právními požadavky. V dalších kontrolovaných oblastech (vytváření podmínek pro činnost školské rady, přijímání ke vzdělávání) bylo postupováno v souladu s legislativou. Koncepce, kterou ředitel zpracoval a v součinnosti s pedagogickým sborem postupně naplňuje, vychází z velmi dobré znalosti prostředí školy a ze závěrů pravidelně prováděné autoevaluace, při které jsou zjišťovány názory jak žáků a jejich zákonných zástupců, tak pedagogických pracovníků.



Výuku v SŠ zajišťuje 76 učitelů - 68 z nich je odborně kvalifikovaných, dalších 7 si doplňuje požadované vzdělání studiem, v případě 1 vyučující bez kvalifikace učinil ředitel v souladu s požadavky zákona kroky pro získání pedagogického pracovníka s odpovídající odborností. V období od konání minulé inspekční činnosti (v roce 2010) došlo k pozitivnímu posunu v počtu pedagogů, kteří absolvovali vzdělávání pro výkon specializovaných činností. V současné době tak má škola k dispozici tyto kvalifikované odborníky: dva výchovné poradce, dva metodiky prevence sociálně patologických jevů, dva koordinátory školních vzdělávacích program (dále „ŠVP“), koordinátora autoevaluace a koordinátora environmentální výchovy. S cílem posílit u pedagogických pracovníků využívání nových metod a zajistit modernizaci a zkvalitnění ICT se škola zapojila do rozvojového operačního programu „Vzdělávání pro konkurenceschopnost – zlepšení podmínek pro vzdělávání na středních školách“. Z nabídky vzdělávacích akcí byla dále v uplynulém období pro vyučující teoretických předmětů využita zejména školení zaměřená na zajištění maturitních zkoušek a aktuální změny v legislativě z oblasti ekonomie. Pro učitele odborného výcviku je možnost výběru vzdělávacích seminářů dlouhodobě nedostatečná, proto škola v této oblasti využívá nabídky kurzů pořádaných Asociací cukrářů a pekařů a některých firem z řad sociálních partnerů.

V budově na adrese U Borského parku 3, Plzeň jsou vyučovány obory vzdělávání Hotelnictví, Gastronomie a Kuchař - číšník. Materiálně-technické zabezpečení umožňuje plnit ŠVP v plném rozsahu. K dispozici je 19 kmenových a 10 odborných učeben, z nichž 4 slouží k výuce informatiky a výpočetní techniky a jsou vybaveny celkem 77 počítačovými sestavami s připojením na internet. Pro praktické vyučování je určeno 6 odborných učeben - 2 cvičné kuchyně, 2 jídelny-restaurace pro výuku stolničení a 2 odborné učebny s audiovizuální technikou pro další praktické činnosti. V areálu školy je též tělocvična, posilovna, domov mládeže a školní kuchyně s jídelnou. Od poslední inspekce došlo k výraznému zlepšení a zkvalitnění materiálně-technického zabezpečení výuky. Tři stávající ICT učebny byly vybaveny novými výkonnějšími PC a zřízena byla jedna nová PC učebna pro výuku jazyků. Pořízeno bylo 9 interaktivních tabulí, 4 plazmové a 18 LCD televizorů a DVD přehrávače. Cvičné kuchyně, popř. další školní prostory pro praktické vyučování byly vybaveny dalšími moderními kuchyňskými přístroji. V části učeben bylo provedeno obložení stěn se žákovskými skříňkami.

V budově odloučeného pracoviště v Bendově ulici je poskytováno střední vzdělávání v oborech Cukrář, Pekař, Řezník-uzenář a Ekonomika a podnikání. Teoretické vyučování zde probíhá ve 12 učebnách (z toho jsou 4 odborné – jazyková, 2 počítačové a učebna oboru Řezník-uzenář). Budova poskytuje kvalitní zázemí pro odborný výcvik oborů Cukrář a Pekař. Pro výuku cukrářů je k dispozici prostorný komplex tří výroben, oddělených podle charakteru procvičovaných technologických postupů. Praktické vyučování žáků oboru Řezník-uzenář probíhá na smluvních pracovištích. Výcvik pekařů probíhá ve dvou propojených místnostech – přípravně výrobků a pekárně. Vybavení obou odborných pracovišť je koncepčně i podle aktuální potřeby inovováno a doplňováno mimo jiné také o pomůcky a přípravky pro nácvik nových technologií v oboru. V suterénu budovy v Bendově ulici je zřízena menší tělocvična, v níž probíhá značná část výuky tělesné výchovy. Vybavení prostředky ICT na odloučeném pracovišti v Bendově ulici je na požadované úrovni, pro žáky je k dispozici ve dvou učebnách informatiky 37 počítačových sestav s připojením na internet, pedagogové využívají 8 notebooků. Modernizaci technického vybavení v období od poslední inspekce kromě inovace počítačové učebny z vlastních prostředků významně přispěla také účast školy v projektu „EU peníze středním školám“, kdy byly zpracovány digitální učební materiály a pořízeny



3 interaktivní tabule a další 3 datové projektory. Materiální podmínky umožňují plnění ŠVP všech zde vyučovaných oborů.

Žáci jsou prokazatelně seznamováni se zněním školního řádu a poučováni o bezpečnosti a ochraně zdraví při vzdělávacích činnostech a dalších aktivitách školy. Vytváření bezpečného prostředí pro výuku je věnována přiměřená pozornost. Dohledy nad žáky jsou stanoveny, jejich dodržování je pravidelně kontrolováno. Úrazy jsou řádně evidované, roční míra úrazovosti zaznamenaná v posledních třech školních letech byla nízká (cca 3 úrazy na 100 žáků).

Škola zajišťuje na požadované úrovni obnovu a rozvoj materiálně technických podmínek pro realizaci školních vzdělávacích programů. Velmi dobře nastavený styl řízení zabezpečuje plynulý chod školy.

Hodnocení průběhu vzdělávání ve vztahu ke vzdělávacím programům

Teoretické vyučování v oborech ukončovaných maturitní zkouškou

Vzdělávání žáků ukončované maturitní zkouškou je realizováno podle tří ŠVP: „Hotelnictví a cestovní ruch“, „Ekonomika a podnikání v potravinářství“ a „Gastronomie“. Dokumenty jsou zpracovány v souladu s rámcovými vzdělávacími programy jednotlivých oborů.

Výuka Českého jazyka a literatury měla vynikající úroveň. Vyučující efektivně spolupracují, výuka je vedena ve stejném stylu s důrazem na zvyšování čtenářské gramotnosti žáků a jejich chápání umění jako specifické výpovědi o skutečnosti. Zároveň se projevuje snaha o kulturní i společenskou kultivaci žáků, aby uplatňovali ve svém životním stylu také estetická kritéria. K tomu pomáhá nejen vlastní výuka, ale také řada mimoškolních aktivit jako jsou exkurze, přednášky a především návštěvy divadel. Žáci jsou od 1. ročníku systematicky připravováni ke složení maturitní zkoušky, učitelé se v této oblasti vzdělávají a své poznatky, které si předávají v rámci předmětové komise, co nejdříve realizují ve výuce. V každé hospitované hodině byla vedle srozumitelného a názorného výkladu nové látky zařazena výborně vedená práce s textem. Z reakce žáků bylo patrné, že je to pro ně známá, pravidelná činnost. Byli aktivní, prokazovali většinou velmi dobré vědomosti, měli dostatečný prostor k vyjadřování vlastních názorů. Pozitivem je rozšiřování literárních i všeobecných znalostí v logických souvislostech a cílené vedení k delšímu plynulému projevu. Učivo se upevňovalo navazováním na souvislosti, opakováním a přehledným shrnutím. Pozitivní hodnocení žáky motivovalo, učili se posuzovat práci spolužáků i vlastní.

Výuka matematiky v oborech vzdělání s maturitní zkouškou probíhala v souladu se ŠVP za převažujícího příznivého pracovního klimatu a dobré komunikace mezi pedagogy a žáky. Převládala frontální forma vyučování ve spojení se samostatnou prací žáků. Výklad učiva byl doplňován vysvětlováním postupu řešení příkladů a řízeným rozhovorem. Žáci byli vedeni k používání správné matematické terminologie. Odborná úroveň i míra náročnosti požadavků na žáky odpovídala zaměření oborů a profilům jejich absolventů. K procvičování učiva byly užity nakopírované pracovní listy. Vyhodnocení míry dosažení očekávaných cílů výuky proběhlo v závěru hodin pouze ojedinele, sebehodnocení žáků a jejich vzájemné hodnocení zařazeno nebylo.

Pozitivem sledované výuky anglického jazyka bylo časté střídání metod a forem práce, srozumitelný a systematický výklad gramatiky, zdařilá práce se slovní zásobou, zařazování poslechových cvičení a důraz na procvičování a upevňování probírané látky. Velmi



kvalitní byla vyučovací hodina, která byla vedena pedagogem výhradně v cizím jazyce; žáci v jejím průběhu prokazovali dobré znalosti a vysokou míru porozumění mluvenému slovu. Slabší znalosti vzhledem k požadované úrovni byly zaznamenány u žáků nástavbového studia. Vyskytly se ale i dílčí nedostatky: nevyužití úvodní části hodiny k seznámení s cílem a tématem hodiny a k navození cizojazyčné atmosféry (např. motivačním rozhovorem), přebírání aktivity pedagogem na úkor prostoru ponechaného žákům, nezhodnocení práce žáků v závěru výuky.

Velmi dobře připravená i vedená byla výuka odborných předmětů. Výklad učiva byl zajímavý a srozumitelný, v logických souvislostech, názorný pak díky příkladům z praktického života. V převážné části hodin využívali vyučující již získané znalosti a zkušenosti žáků. Všechny pojmy byly důsledně vysvětlovány, dbalo se na jejich správné a přesné používání. Nechybělo procvičení učiva a přehledné shrnutí. Ojedinelé se vyskytlo nedostatečné zařazování problémových otázek či různorodých forem hodnocení práce žáků (např. zhodnocení žákovské prezentace třídou či vlastním zhodnocením). Mezi učiteli a žáky ve všech sledovaných hodinách vládly vztahy vzájemné důvěry a respektování.

Teoretické vyučování v oborech s výučním listem

Vzdělávání žáků v oborech s výučním listem je realizováno podle pěti ŠVP („Kuchař“, „Číšník, servírka“, „Pekař“, „Cukrář“, „Řezník-Uzenář“), které jsou zpracovány v souladu s příslušnými rámcovými vzdělávacími programy.

V namátkově vybraných odborných předmětech vzdělávacího oboru Kuchař - číšník (ŠVP „Kuchař“ a ŠVP „Číšník, servírka“) byly hospitace zaměřeny na průběh vzdělávání a vytvoření materiálně technických podmínek ve vztahu k ŠVP uvedených oborů. Ve výuce převládala frontální metoda výkladu a rozhovoru bez využití audiovizuálních pomůcek. Ojedinelé žáci samostatně plnili zadané úkoly. Vyučující kladli na žáky jasné a přiměřené požadavky. Výuka byla vedena věcně a odborně správně. Klíčové kompetence byly rozvíjeny především vhodným propojováním výkladu teoretického učiva s poznatky z praxe. Žáci se do výuky aktivně zapojovali, o svých zkušenostech a znalostech z odborného výcviku komunikovali s vyučujícími. V úvodu vyučovacích hodin učitelé většinou oznámili téma, konkrétní vzdělávací cíle však definovali pouze výjimečně. V závěru hodin mnohdy chybělo hodnocení míry dosažení očekávaných cílů.

Výuka odborných předmětů oborů Cukrář, Pekař, Řezník - uzenář probíhala na dobré odborné úrovni, v souladu se vzdělávacími programy a za příznivého pracovního klimatu. Ve sledovaných předmětech byla nejčastěji volena metoda výkladu prokládaného zapisováním poznámek, někdy doplňovaná vizuální prezentací učiva pomocí prostředků ICT; v jedné hodině bylo vhodně využito vlastního studijního materiálu vytvořeného pedagogem. Vyučovací metody byly přizpůsobené schopnostem žáků a záměru pedagogů soustavně propojovat teoretické vědomosti s praxí.

Praktické vyučování v oborech ukončovaných maturitní zkouškou a v oborech s výučním listem

Praktické vyučování maturitního oboru Hotelnictví je zajištěno formou učební praxe ve 3. a 4. ročníku pravidelně jeden den v týdnu na pracovišti v areálu školy za přímého řízení učitelů praxe a na smluvních pracovištích za řízení instruktory a kontroly učitelů praxe. V 1., 2. a 3. ročníku je na smluvních pracovištích organizována odborná praxe vždy v desetidenním bloku v průběhu školního roku. Odborný výcvik učebních oborů Cukrář a Pekař probíhá pod vedením učitelů praktického vyučování na školních pracovištích. Odborný výcvik učebních oborů Kuchař - číšník a Řezník - uzenář je organizován ve všech



ročnících na smluvních pracovištích za přímého řízení instruktory pod dohledem a kontrolou učitelů odborného výcviku.

V hospitovaných hodinách odborného výcviku oboru Kuchař - číšník a učební praxe oboru Hotelnictví na vybraných smluvních pracovištích bylo sledováno, jak je rozvíjena odbornost žáků s cílem procvičení a upevnění teoretických vědomostí a získání potřebných praktických dovedností a návyků. Žáci pracovali individuálně a samostatně pod dohledem instruktorů. Prostorové uspořádání a materiální vybavení odpovídalo vzdělávacímu cíli a prováděným činnostem. Na žáky byly kladeny jasné, přiměřené a srozumitelné požadavky. Žáci dodržovali stanovené pracovní postupy v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy. Všichni byli ustrojeni v předepsaných pracovních oděvech. O průběhu praktického vyučování je učiteli vedena Evidence odborného výcviku na pracovištích (evidence docházky, plnění tematických celků, průběžné hodnocení a klasifikace).

Při sledovaném odborném výcviku oborů Cukrář a Pekař byly rozvíjeny odborné kompetence žáků v souladu s osnovami školních vzdělávacích programů. Návaznost na teoretické odborné předměty byla zajištěna. Organizace výuky a pracovních činností byla na výborné úrovni, vybavenost pracovišť splňuje požadavky na zajištění výuky uvedených oborů. Všude bylo důsledně dbáno na čistotu, pořádek a hygienu, byly dodržovány zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví.

Průběh středního vzdělávání měl převážně požadovanou úroveň. Dílčí rezervy byly shledány ve využívání různých způsobů hodnocení práce žáků a u oborů s výučním listem v zařazování pestřejších forem práce. Sledovaná výuka předmětu Český jazyk a literatura v oborech ukončovaných maturitní zkouškou je Českou školní inspekcí hodnocena jako příklad dobré praxe. V hospitovaných vyučovacích hodinách bylo patrné cílené působení pedagogů na kultivovaný projev žáků.

Hodnocení výsledků vzdělávání ve vztahu k vzdělávacím programům

Vedení školy systematicky sleduje a analyzuje výsledky vzdělávání, a to jak za jednotlivá klasifikační období školního roku, tak i výsledky maturitních a závěrečných zkoušek. Vyhodnocovány jsou při jednáních pedagogické rady. Významnou pozitivní roli v této oblasti sehrávají také předmětové komise. Dalším vhodně zvoleným zdrojem informací pro analýzu výsledků vzdělávání jsou vstupní srovnávací testy ke zjišťování úrovně přicházejících žáků zadávané počátkem školního roku z českého jazyka, anglického jazyka a matematiky. Následně jsou zopakovány v květnu s cílem zjistit míru kvalitativních změn ve vědomostech a dovednostech žáků za první školní rok. Interní testy byly v období od poslední inspekce doplňovány externím testováním, kdy se škola v roce 2014 zúčastnila Výběrového šetření výsledků žáků 2. ročníku SŠ v anglickém a německém jazyce v rámci projektu NIQES České školní inspekce a pilotáže mezinárodního testování PISA, které následně proběhlo v roce 2015. Výsledky z vlastních i externích testů využívá vedení školy jako zpětnou vazbu pro přijímání opatření ke zlepšování kvality vzdělávání.

Celkové výsledky vzdělávání za jednotlivé školní roky mají v období od poslední inspekce setrvalé hodnoty. V oborech ukončovaných maturitní zkouškou byl podíl hodnocení žáků „prospěl s vyznamenáním“ cca 5 % a „neprospěl“ v rozmezí 4 až 6,6 %. U oborů s výučním listem se podíl žáků s hodnocením „prospěl s vyznamenáním“ pohyboval mezi 2 až 3 % a „neprospěl“ v rozmezí 4 až 6 %. Dobrých výsledků dosahují žáci oborů s výučním listem v posledních třech letech u závěrečných zkoušek. Pozitivem je, že ve školním roce 2013/2014 se zde zvýšil počet žáků s vyznamenáním na cca 16 %,



podíl neprospívajících činil v tomto roce cca 6 %. U maturitních zkoušek vzrostl oproti předchozím rokům počet žáků s vyznamenáním ve školním roce 2013/2014 na cca 10 %, procentuální podíl neprospívajících v posledních třech letech kolísal, ve školním roce 2013/2014 činil cca 16 %.

Na základě výsledků maturitních zkoušek v minulých letech přijala škola opatření k jejich zlepšení. V učebním plánu nástavbového studia Gastronomie byla od školního roku 2014/2015 navýšena ve 2. ročníku hodinová dotace matematiky o jednu hodinu týdně a v oboru Hotelnictví byla celková dotace matematiky navýšena o dvě hodiny s účinností od školního roku 2015/2016. Pro podporu výuky maturitních předmětů jsou nabízeny v oboru Gastronomie volitelné předměty Matematický seminář a Společenskovědní seminář, v oboru Hotelnictví nepovinný předmět Seminář z matematiky.

Škola dlouhodobě řeší vysokou neomluvenou absenci žáků ve vyučování, která za školní rok 2013/2014 činila 11 137 hodin, tj. cca 12 hodin na žáka. Z významné části byla způsobena žáky, kteří v průběhu školního roku zvažovali odchod ze školy, přičemž jejich konečnému rozhodnutí často předcházela zvýšená nepřítomnost ve výuce. V uvedeném roce bylo řešeno 95 důtek ředitele školy a 39 podmíněných vyloučení ze studia, a to právě zejména z důvodu neomluvené absence. V uvedených případech byla těmto žákům v pololetí či závěru školního roku udělena také snížená známka z chování. Mezi opatření k poklesu popsáného negativního jevu náleží procentuálně stanovená hranice docházky uvedená ve školním řádu potřebná pro uzavření klasifikace v jednotlivých předmětech, zintenzivnění práce třídních učitelů (uskutečňování pravidelných třídnických hodin, od školního roku 2013/2014 zavedení deníků jejich práce, častější jednání s rodiči, popř. i organizování mimořádných třídních schůzek) a setkávání zástupců tříd z řad žáků s vedením školy k projednávání aktuálních témat formou tzv. „kulatého stolu“.

Výchovné poradenství a oblast prevence jsou zajištěny zkušenými pedagogy, kteří se problematikou dlouhodobě zabývají. Kvalitní poradenství školy je promyšlené a systematické, výchovné poradkyně jsou aktivní, mají důvěru žáků, pedagogů i vedení školy. Koordinují péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a snaží se jim vytvářet vhodné podmínky. Ve spolupráci s ostatními pedagogy se zaměřují zejména na výchovné a vzdělávací problémy žáků a na řešení vysoké absence. Významnou pomůckou pro výchovné poradkyně, učitele, vedení školy a v důsledku i pro žáky a jejich rodiče je „Deník třídního učitele“, kam třídní učitelé každý týden zapisují výchovné a výukové problémy jednotlivců včetně návrhů jejich řešení. Jsou zaznamenána i přijatá opatření a efektivita jejich plnění. Deníky jsou 1x měsíčně předkládány vedení školy, které tak získává informace o aktuálních problémech. Rodiče žáků se slabým prospěchem nebo se zvýšenou či neomluvenou absencí jsou telefonicky nebo písemně informováni, a pokud se situace nelepší, jsou zváni na jednání výchovné komise (konané 1x měsíčně), kde se projednají příslušná opatření ke zlepšení situace. Neomluvená absence žáků je neodkladně řešena se zákonnými zástupci (popř. přímo se zletilými žáky) a jsou přijímána opatření; při nezájmu žáků nebo rodičů jsou však málo účinná. Narůstá také počet žáků, jejichž rodiny se nacházejí v méně příznivé socioekonomické situaci, což následně také negativně ovlivňuje školní absenci. Žáci s výukovými potížemi mají možnost využívat doučování v rámci konzultací. Žákům s jiným mateřským jazykem je v případě, že dostatečně neovládají český jazyk, zajištěna pomoc. Písemně formulovaný vyrovnávací plán pro český jazyk obsahuje konkrétní kroky, je pravidelně vyhodnocován s přijímáním dalších postupů. Mimořádně nadané žáky škola nevykazuje, ale podporuje nadané jednotlivce zejména přípravou na různé odborné soutěže. Prevence sociálně patologických jevů je založena především na přednáškách a spolupráci s příslušnými organizacemi, policií atd.



Účast žáků v soutěžích je hojná. V řadě z nich, zejména gastronomických, dosahovali v uplynulých čtyřech letech velmi dobrých výsledků: např. Ahol CUP (1. místo v celostátním kole v roce 2013 a 2014), Gastrofestival v Praze (1. a 4. místo v roce 2011), barmanská soutěž v Praze (1. a 3. místo v roce 2011), Apetit festival (na regionální úrovni 2. místo v roce 2012 a 3. místo v roce 2014), Plzeňský korbel (v regionálním kole 2. místo v roce 2012, 1. místo v roce 2013 a 3. místo v roce 2014). Škola byla oceněna Asociací kuchařů a cukrářů České republiky zlatou medailí M. D. Rettigové, která je udělována za nadstandardní výsledky v přípravě žáků pro obor a za nadstandardní vzdělávání v gastronomii. Žáci dalších oborů úspěšně reprezentovali školu např. v soutěžích Business Point (v republikovém finále 1. místo v roce 2012, 4. místo v roce 2013 a 3. místo v roce 2014), Středoškolská odborná činnost (1. místo v roce 2014 v krajském kole, soutěž v psaní na klávesnici aj.).

Škola klade důraz na rozvíjení pozitivních vztahů s veřejností. Každoročně je konán den otevřených dveří, žáci se účastní řady prezentačních akcí. Je navázána spolupráce s mnoha sociálními partnery, prioritou je aktivní účast v profesních asociacích a svazech. Četné je zapojení školy do různých projektů („Vzdělávání studentů a učitelů gastronomických oborů prostřednictvím praktické zkušenosti ve spolupráci s Asociací hotelů a restaurací České republiky o.s.“, mezinárodní projekt „Světová škola 2“ zaměřený na globální rozvojovou výchovu, „Environmentálně šetrná gastronomie“, „Vaříme, cestujeme a žijeme šetrně, ale fajnově“ aj.). Pro zvyšování profesních dovedností žáků a získávání praktických zkušeností v zahraničí je přínosem navázání kontaktů s Řemeslnickou komorou Dolního Bavorska a Horního Falcka, s Krajským řemeslnickým cechem Weiden a Řemeslnickou komorou Niederbayern-Oberpfalz. Žákům je zprostředkována také účast na letní odborné praxi ve vybraných hotelech na ostrově Rhodos.

Výsledky vzdělávání mají požadovanou úroveň. Pro jejich vyhodnocování má škola nastavené efektivní postupy. I přes přijatá opatření jsou vykazovány vysoké hodnoty neomluvené absence žáků. Škola je aktivní v rozvíjení spolupráce s partnery a v účasti na projektech republikového i mezinárodního charakteru. Žáci dosahují úspěchů v profesních soutěžích.

Závěry

- a) Silnou stránkou střední školy je stálý zájem o nabízené obory, kvalitní řízení školy, systematická činnost předmětových komisí a výchovných poradců, důsledná personální práce vedení školy s důrazem na profesní odbornost pedagogů, široká síť sociálních partnerů včetně profesních asociací a svazů, úspěšná účast žáků v soutěžích, dobře vybavená školní pracoviště odborného výcviku a učebny určené především pro výuku oborů ukončovaných maturitní zkouškou a nízká míra úrazovosti žáků. Velmi dobrou úroveň mělo praktické vyučování, výborně byla vedena sledovaná výuka českého jazyka.
- b) Při inspekční činnosti nebyly zjištěny zásadní a na místě neodstranitelné nedostatky. Nedostatek v rozvrhu vyučovacích hodin teoretické výuky v místě poskytovaného vzdělávání Bendova 22, Plzeň (nezařazení přestávky v délce 15 až 20 minut) byl odstraněn v průběhu inspekce.
- c) Rezervy jsou v materiálně-technickém vybavení učeben určených pro teoretické vzdělávání oborů s výučním listem a ve výuce ve využívání různých způsobů hodnocení práce žáků a u oborů s výučním listem v zařazování různých výukových forem. I přes přijatá opatření je vykazována vysoká neomluvená absence žáků.



- d) Návrhem na zlepšení stavu je zaměřit další vzdělávání pedagogických pracovníků a hospitační činnost na formy práce a hodnocení ve výuce, pokračovat v důsledné aplikaci opatření ke snížení neomluvené absence, v souladu se záměry školy zmodernizovat zbývající učebny.
- e) Od poslední provedené inspekce došlo ke zlepšení vybavení pro praktické vyučování a k nárůstu prostředků ICT a didaktické techniky, zvýšila se kvalifikovanost pedagogů pověřených specializovanými činnostmi a byly přijaty postupy k zefektivnění práce třídních učitelů. Neustále je zdokonalován řídicí systém školy a mechanismy pro vyhodnocování výsledků vzdělávání.

Seznam dokladů a ostatních materiálů, o které se inspekční zjištění opírá

1. Zřizovací listina Střední odborné školy gastronomické a Středního odborného učiliště gastronomického, Plzeň, U Borského parku 3, vydaná Plzeňským krajem dne 31. května 2001, č. j. 199, včetně dodatků č. 1 až 13
2. Změna zřizovací listiny – Dodatek č. 4 s č. j. ŠMS/250/06 ze dne 9. ledna 2006, kterým se mění název příspěvkové organizace na Hotelovou školu, Plzeň, U Borského parku 3
3. Rozhodnutí MŠMT č. j. MSMT-12 026/2012-25 ve věci zápisu změny v údajích vedených o právnické osobě v rejstříku škol a školských zařízení ze dne 23. března 2012 s účinností od 1. září 2012
4. Rozhodnutí MŠMT č. j. 8 276/2011-25 ve věci zápisu změny v údajích vedených o právnické osobě v rejstříku škol a školských zařízení ze dne 16. března 2011 s účinností od 1. září 2011
5. Jmenování do funkce ředitele Hotelové školy, Plzeň, U Borského parku 3, čj. ŠMSpers./24/12 vydané Plzeňským krajem dne 30. dubna 2012 s účinností od 1. srpna 2012 na období 6 let
6. Osvědčení ředitele školy o absolvování funkčního studia pro řídicí pracovníky ve školství vydané Univerzitou Karlovou v Praze ze dne 24. března 2005, č. CŽV 28/2005
7. Výkaz o ředitelství škol R 13-01 a o střední škole M 8 podle stavu k 30. září 2014
8. Výkaz o činnosti zařízení školního stravování Z 17-01 a o školském ubytovacím zařízení podle stavu k 31. říjnu 2014
9. Školní vzdělávací programy Cukrář od 1. 9. 2009, Hotelnictví a cestovní ruch od 1. 9. 2011, Gastronomie, Kuchař od 1. 9. 2011, Pekař od 1. 9. 2009, Řezník-Uzenář od 1. 9. 2011, Číšník, servírka od 1. 9. 2011, Ekonomika a podnikání v potravinářství od 1. 9. 2011 platné ve školním roce 2014/2015
10. Školní řád platný pro školní rok 2014/2015
11. Školní matrika vedená v elektronické podobě a třídní výkazy žáků ve školním roce 2014/2015
12. Výroční zprávy o činnosti školy za školní roky 2011/2012, 2012/2013 a 2013/2014
13. Koncepce rozvoje školy na léta 2012 - 2018



14. Organizační řád školy ze dne 1. října 2011
15. Záznamy z jednání pedagogické rady za školní roky 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015
16. Dokumentace k činnosti školské rady
17. Třídní knihy vedené ve školním roce 2014/2015
18. Deníky třídních učitelů pro školní rok 2014/2015
19. Deníky evidence odborného výcviku hospitovaných tříd platné ve školním roce 2014/2015
20. Rozvrh hodin pro školní rok 2014/2015
21. Personální dokumentace pedagogických pracovníků včetně dokladů o vzdělání a o DVPP
22. Plán DVPP - školní rok 2013/2014 a 2014/2015
23. Přehled o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků - školní rok 2011/2012 až 2014/2015
24. Evidence studujících pedagogů ve školním roce 2014/2015
25. Písemná dokumentace vedená s Úřadem práce v Plzni (volná pracovní pozice)
26. Knihy úrazů vedené od školního roku 2011/2012, evidence úrazů a vyhodnocení úrazovosti
27. Plán školy pro školní rok 2014/2015 – Plzeň, U Borského parku 3
28. Plán školy pro školní rok 2014/2015 – odloučené pracoviště Plzeň, Bendova 22
29. Plán práce výchovných poradců pro školní rok 2014/2015
30. Školní preventivní strategie pro vytvoření pozitivního sociálního klimatu školy a předcházení rizikovému chování – školní rok 2014/2015
31. Školní program EVVO a realizační plán EVVP pro školní rok 2014/2015
32. ICT plán školy pro školní rok 2014/2015
33. Plány práce řídicích pracovníků školy včetně kontrolní a hospitační činnosti ve školním roce 2014/2015
34. Harmonogram činnosti předmětových komisí ve školním roce 2014/2015
35. Předmětové komise ve školním roce 2014/2015, zápisy z jednání
36. Rozhodnutí vydaná ředitelem školy o přestupu, o opakování ročníku, o podmíněném vyloučení ze studia, o přerušení vzdělávání, o povolení individuálního vzdělávacího plánu (včetně žádostí o povolení) za školní rok 2014/2015
37. Kontrolní činnost 2014/2015 – zápisy z provedených kontrol
38. Hospitační záznamy od školního roku 2012/2013 do doby konání inspekce
39. Dokumentace k přijímacímu řízení pro školní roky 2013/2014 a 2014/2015
40. Dokumentace k ukončování vzdělání – maturitní zkoušky a závěrečné zkoušky ve školním roce 2013/2014
41. Dokumentace výchovného poradenství pro školní rok 2014/2015



42. Individuální vzdělávací plány ve školním roce 2014/2015
43. Složka Žáci – cizinci ve školním roce 2014/2015
44. Zápisy z jednání výchovné komise ve školním roce 2014/2015
45. Inspekční zpráva České školní inspekce ze dne 10. prosince 2010, čj. ČŠIP-937/10-P



Poučení

Podle § 174 odst. 10 školského zákona může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete na adresu Česká školní inspekce, Plzeňský inspektorát, Koperníkova 26, 301 00 Plzeň, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu (csi.p@csicr.cz) s připojením elektronického podpisu, a to k rukám ředitele inspektorátu.

Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasláá 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 Plzeňském inspektorátu České školní inspekce.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

„OTISK ÚŘEDNÍHO RAZÍTKA“

Titul, jméno, příjmení, funkce

Mgr. Stanislava Majerová, školní inspektorka

Mgr. Stanislava Majerová v. r.

Ing. Jan Aschenbrenner, odborník pro oblast
odborného vzdělávání

Ing. Jan Aschenbrenner v. r.

Mgr. Jarmila Mrázková, odborník pro oblast
humanitního vzdělávání

Mgr. Jarmila Mrázková v. r.

Bc. Martina Langová, kontrolní pracovnice

Bc. Martina Langová v. r.

Mgr. Karel Nováček, školní inspektor

Mgr. Karel Nováček v. r.

V Plzni dne 12. května 2015

Datum a podpis ředitele školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

„OTISK ÚŘEDNÍHO RAZÍTKA“

Titul, jméno, příjmení, funkce

Mgr. Miroslav Široký, ředitel školy

Mgr. Miroslav Široký v. r.

V Plzni dne 20. května 2015