



Česká republika

Česká školní inspekce

Karlovarský inspektorát - oblastní pracoviště

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Středisko praktického vyučování Grandhotel Pupp o. p. s.

Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary

Identifikátor školy: 600 018 776

Termín konání orientační inspekce: 26. – 28. listopadu 2002

Čj.:	052 224/02-5054
Signatura:	oe2iw322

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY/ŠKOLSKÉHO ZAŘÍZENÍ

Středisko praktického vyučování Grandhotel Pupp o.p.s. (obecně prospěšná společnost) je soukromé školské zařízení, jehož zřizovatelem je akciová společnost Grandhotel Pupp Karlovy Vary. Statutárním orgánem obecně prospěšné společnosti je správní rada, činnost společnosti řídí ředitelka, jmenovaná do této funkce správní radou, ta také odpovídá za realizaci poskytování obecně prospěšných služeb. Služby jsou zaměřeny na oblast vzdělávání v oblasti gastronomie, a to zejména na vzdělávání mládeže.

Středisko praktického vyučování zajišťuje praktickou výuku a výchovu žáků v učebních oborech číšník – servírka, kuchař a cukrář. Praktické vyučování žáků se uskutečňuje v prostorách Grandhotelu Pupp, a.s.; teoretická výuka je zabezpečena ve Středním odborném učilišti stravování a služeb, Karlovy Vary, Ondřejská 56.

K datu konání inspekce bylo ve výše uvedených oborech vyučováno celkem 63 žáků. Z uvedeného počtu je 61 žáků připravováno pro Grandhotel Pupp Karlovy Vary, a.s. na náklady této společnosti; dva žáci jsou vyučováni na státní náklady.

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ A KONTROLNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- Personálních a materiálně-technických podmínek vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným učebním dokumentům vyučovaných oborů: 65-53-H/001 Číšník, servírka, 65-52-H/001 Kuchař a 29-54-H/002 Cukrář – výroba.
- Průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v odborném výcviku žáků v oborech 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-52-H/001 Kuchař.

HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH A MATERIÁLNĚ-TECHNICKÝCH PODMÍNEK VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM

Obecně prospěšná společnost – Středisko praktického vyučování Grandhotel Pupp (dále jen SPV) zajišťuje praktické vyučování žáků prostřednictvím dvou vlastních pracovníků – mistrových odborné výchovy a prostřednictvím zaměstnanců zřizovatele (akciová společnost Grandhotel Pupp Karlovy Vary) – instruktorů odborného výcviku.

Praktické vyučování probíhá paralelně ve dvou skupinách, do kterých jsou žáci začleněni podle profese; jednu skupinu tvoří žáci oboru číšník – servírka, ve druhé skupině jsou zařazeni žáci oborů kuchař a cukrář. Skupina je vedena mistrovou odborné výchovy, se kterou úzce spolupracují instruktoři v odbytových či výrobních provozech hotelu. Ve školním roce 2002/2003 se na výuce žáků podílí 13 instruktorů (6 v oboru číšník – servírka, 5 v oboru kuchař a 2 v oboru cukrář); tito pracovníci byli písemně jmenováni zřizovatelem - součástí dokumentu je příloha se jmenovitým přidělením žáků pro výuku.

Všichni pracovníci, kteří se podílejí na výchově a vzdělávání žáků, splňují předepsané podmínky odborné i pedagogické způsobilosti. Tyto podmínky jsou umocněny příznivými personálními vztahy jak mezi zaměstnanci, tak mezi zaměstnanci a žáky.

Činnost SPV probíhá v prostorách a na pracovištích zřizovatele v areálu Grandhotelu Pupp, zřizovatel hradí veškeré provozní náklady spojené s jejich užíváním. Pro SPV byly vyčleněny samostatné prostory pod vlastním uzavřením, ty zahrnují dvě učebny, sociální zázemí (šatny, umývárny, WC) zvláště pro chlapce a pro dívky, kancelář a šatnu pro zaměstnance. Učebny jsou využívány k doplnění a shrnutí teoretických poznatků a k nácviku některých náročnějších činností, pro tyto účely jsou také odpovídajícím způsobem vybaveny. Vlastní praktická činnost žáků probíhá ve výrobních a odbytových střediscích Grandhotelu Pupp (teplá a studená kuchyně, cukrárna, restaurační a kavářské provozy) a má charakter produktivní práce. Reálný provoz poskytuje žákům nadstandardní materiálně-technické zázemí.

Další podmínky pro výchovu a vzdělávání jsou zajištěny prostřednictvím smluv:

Teoretické vyučování žáků je smluvně zabezpečeno ve Středním odborném učilišti stravování a služeb, Karlovy Vary, Ondřejská 56 (dále jen SOU). Smluvními stranami jsou právnické subjekty - SOU a Grandhotel Pupp Karlovy Vary, a.s. jako zřizovatel SPV a plátce úhrady za výuku žáků (měsíčně 900,-- Kč na jednoho žáka). Smlouva je pro každý školní rok aktualizována specifikací žáků (počet, obor) přijatých do učebního poměru v SPV; k aktualizaci smlouvy je zplnomocněna ředitelka SPV. Smluvní podmínky zajišťují všem žákům, kteří zahájili teoretické vyučování v SOU, kontinuální teoretickou výuku až do ukončení studia, bez ohledu na případné změny v platnosti smlouvy.

Přijetí žáka do učebního poměru v SPV je podmíněno trojstrannou smlouvou uzavíranou mezi zákonným zástupcem žáka, SPV a zřizovatelem SPV (Grandhotel Pupp K. Vary, a.s.). Ustanovení smlouvy ve svém souhrnu garantují výuku v souladu s učebními osnovami a úhradu všech nákladů spojených s touto výukou včetně finančního a hmotného zajištění žáka v průběhu studia (pracovní oděv, ochranné prostředky, odměna za produktivní práci aj.). Žák (zákonný zástupce) se podpisem smlouvy zavazuje nastoupit po ukončení studia do pracovního poměru u zřizovatele a to nejméně na dobu tří let, pokud o to zřizovatel projeví zájem. Pro účel zajištění nároků zřizovatele skládá zákonný zástupce žáka 5.000,-- Kč ročně. Při dodržení smluvních podmínek ze strany žáka jsou tyto finanční prostředky včetně bankovních úroků žákovi vráceny; v opačném případě je alikvotní část využita k vyrovnání nákladů zřizovatele spojených s výukou žáka.

Vzdělávací činnost řídí v plném rozsahu ředitelka SPV jmenovaná správní radou společnosti. Personálním obsazením této funkce jsou rovněž splněny odborné i pedagogické nároky kladené školskými předpisy na řídicí pracovníky ve školství. Ve vedení praktické výuky se promítají požadavky zřizovatele na profesní úroveň budoucích zaměstnanců (absolventů) i požadavky školy, která garantuje teoretické vyučování žáků. Účinnou koordinaci výchovně-vzdělávacího procesu umožňují ředitelce jak kompetence deklarované pro tuto funkci Statutem obecně prospěšné společnosti, tak evidentní zájem zřizovatele na činnosti, pro kterou byla tato společnost (SPV) ustavena. K efektivitě řízení přispívá systematická kontrolní práce ředitelky, která vede k sebereflexi ve všech oblastech působení.

Právní poměry a rámcový obsah činností vymezuje Statut Střediska praktického vyučování Grandhotel Pupp o.p.s. Vnitřní poměry a organizaci výchovně-vzdělávací práce upravují interní předpisy – Vnitřní řád SPV a Pracovní řád SPV; činnost je konkretizována ročním plánem. Interní dokumenty jsou zpracovány v souladu s platnými právními předpisy, respektují práva žáků. Ustanovení vnitřního řádu a plánované činnosti spolu korespondují v záměrech výchovného působení – sledují profesní i osobnostní rozvoj žáka.

Personální i materiální podmínky plně vyhovují nárokům kladeným učebními dokumenty na praktické vyučování a jsou vynikající. Teoretické vyučování žáků je řádně zajištěno. V zabezpečování podmínek výuky se pozitivně projevuje zájem zřizovatele. Vnitřní předpisy uplatňované ve výchovně-vzdělávacím procesu jsou v souladu s platnými školskými zákony.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY V UČEBNÍCH OBORECH ČÍŠNÍK – SERVÍRKA, KUČAŘ

Realizace vyučovaných oborů

Zaměření praktické výuky na obory 65-53-H/001 Číšník, servírka, 65-52-H/001 Kuchař a 29-54-H/002 Cukrář – výroba je schváleno platným rozhodnutím MŠMT o zařazení SPV do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení.

Vzdělávací programy jsou realizovány v souladu se zařazením do sítě škol.

Praktické vyučování ve sledovaných oborech číšník – servírka a kuchař je vedeno v souladu se schválenými učebními dokumenty, které má SPV k dispozici v úplném znění. Učební osnovy pro odborný výcvik jsou rozpracovány v denících evidence odborného výcviku na dobu školního roku. Tento rozpis učiva současně respektuje tematický plán odborného výcviku školy (SOU), který je realizován na ostatních žákovských pracovištích. Denní záznamy o průběhu praktického vyučování i sledované znalosti a dovednosti žáků odpovídají plánovanému sledu učiva.

Sledovaná výuka byla v souladu s učebními osnovami oborů a je průkazně evidována v denících evidence odborného výcviku.

Pro kontrolu plnění učebních osnov a úroveň dosažených dovedností žáků jsou využívány vlastní evaluační nástroje. Kromě toho provádí ředitelka SPV průběžné kontroly na pracovištích žáků. V rámci těchto kontrol jsou zjišťovány i názory žáků, ředitelka vyžaduje jejich vlastní hodnocení praktické výuky. V průběhu inspekce bylo patrné, že žáci jsou zvyklí své názory otevřeně vyjadřovat a objektivně hodnotit vlastní práci.

Způsob kontroly plnění učebních osnov je účinný.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik v oborech 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-52-H/001 Kuchař

Všichni vyučující splňují svým vzděláním podmínky odborné a pedagogické způsobilosti. V jejich profesní úrovni se promítá dlouhodobá praxe v oboru i zkušenosti s vedením odborného výcviku žáků. Průběh výuky je pozitivně ovlivňován vzájemnou spoluprací mistrů a instruktorů i součinností pracovních kolektivů na jednotlivých pracovištích.

Ve vedení výuky se promítá jak exkluzivní prostředí Grandhotelu Pupp, tak i uskutečňování výuky před zraky veřejnosti - v reálných hotelových provozech. Tyto podmínky motivují žáky ke kultivovanému vystupování, ke kterému ve vyšších ročnících přibývá i sebejistota podložená profesní zdatností. Žáci jsou prostřednictvím mistrů i příkladem ostatních zaměstnanců vedeni k objektivnímu posouzení vlastních dovedností. Kvalita jejich práce nezůstává bez povšimnutí, je hodnocena jak v pracovním kolektivu, kde je součástí celkového výsledku, tak vyučujícím. Žáci mají vždy možnost uplatnit svůj názor, není omezován prostor pro vlastní invenci. Pracovní i celkové studijní výsledky či úspěchy v profesních soutěžích jsou oceňovány morálně (ředitelkou SPV, zřizovatelem - generálním ředitelem GH Pupp) i finančně (prostřednictvím odměny za produktivní práci, mimořádnou odměnou).

Výuka je organizována ve dvoutýdenním cyklu – týden teoretické a týden praktické vyučování. Tím je na pracovištích SPV přítomna vždy jen přibližná polovina žáků (31). Žáci jsou podle profese rozděleni do dvou pracovních skupin; v každé skupině jsou začleněni žáci 1. – 3. ročníku. Možnost mistrové věnovat se výuce žáků různých ročníků je zajištěna úpravou pracovní doby pro jednotlivé ročníky a zařazením procvičování dovedností pod vedením

instruktorů. Pracovní dobu ve sledovaných oborech stanovenou pro žáky jednotlivých ročníků uvádí následující tabulka:

Obor	I. ročník	II. ročník	III. ročník
65-53-H/001 Číšník, servírka	7:00 – 13:00 8:00 - 14:00	6:00 – 13:00 7:00 – 14:00 13:00 – 20:00	6:00 – 13:00 7:00 – 14:00 15:00 – 22:00
65-52-H/001 Kuchař	7:00 – 13:00 14:00 – 20:00	6:00 – 13:00 7:00 – 14:00 13:00 – 20:00	6:00 – 13:00 7:00 – 14:00 15:00 – 22:00

Výuka ve skupinách je zahajována v 7:00 nástupem žáků v učebnách a kontrolou jejich zevnějšku (celková upravenost, čistota, určené osobní vybavení), dále jsou žáci seznámeni s denním vyučovacím programem a přecházejí na určená pracoviště.

Výuka žáků 2. ročníku oboru kuchař byla zaměřena na procvičování dovedností prostřednictvím individuálně zadaných úkolů. V průběhu jejich plnění prokazovali žáci znalost prostředí i potřebné dovednosti. Zadané úkoly plnili se znalostí technologických postupů, nečinila jim potíže obsluha technického vybavení. Automaticky dodržovali hygienické zásady. Jejich činnost byla mistrovou průběžně kontrolována, opravována a hodnocena. Rozvržení činností v průběhu dne odpovídalo psychohygienickým zásadám. Výuka byla ukončena v učebně hodnocením dne a individuálním slovním hodnocením práce každého žáka. Žáci byli vedeni k vyslovení názoru na vlastní činnost. Efektivita hodnocení spočívala především v oboustranně korektním vystupování, které umožnilo uvědomělé vytčení kladů i nedostatků.

V oboru číšník – servírka se ve sledované části dne věnovala mistrová žákům 1. ročníku. Žáci byli zaměstnáváni přípravnými pracemi pro hotelový provoz a vykonávali jim již známé činnosti. Pozornost mistrové byla věnována jak kvalitě práce, tak souvislostem s teoretickými znalostmi. Z projevu žáků byl patrný zájem o profesi, jejich vystupování bylo kultivované, v hovoru používali spisovnou češtinu. Bylo patrné, že jsou vedeni k projevení vlastního názoru. Žáci 2. a 3. ročníku byli zaměstnání na dalších pracovištích pod dohledem instruktorů. (V průběhu roku se žáci na pracovištích s různým charakterem obsluhy střídají podle přeřazovacího plánu.)

Během inspekce byly mistrovou testovány znalosti žáků 2. ročníku oboru číšník - servírka, testy současně umožňují kontrolu plnění učebních osnov. K tomu účelu byla využita závěrečná hodina výuky (po ukončení pracovní doby 1. ročníku).

V průběhu odborného výcviku si žáci vedou poznámkový sešit a pracovní deník. Sešity obsahují stručné a přehledné poznámky z teoretických částí výuky a vlastní poznámky k praktické činnosti. Deníky slouží k záznamu denní práce, jsou mistrovou průběžně kontrolovány a jsou využívány při stanovení odměny za produktivní práci.

Průběh vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik byl ve sledovaných oborech hodnocen jako vynikající.

Výsledky vzdělávání a výchovy

Profesní úrovni žáků je věnována systematická pozornost. Pro všechny vyučované obory byly zpracovány vlastní standardy dovedností a odborných vědomostí. Jejich naplňování je průběžně sledováno prostřednictvím testů a praktických činností. Zkušební testy jsou zpracovány pro každý ročník a žákům jsou zadávány v měsíčních intervalech. Prověřování praktických

dovedností prostřednictvím samostatné práce je zařazeno v závěru každého klasifikačního období (I. a II. pololetí), tato činnost žáka je hodnocena tříčlennou komisí – - mistrová odborné výchovy, ředitelka SPV a vedoucí příslušného pracoviště (šéfkuchař, vedoucí provozu). Dosažené výsledky se bezprostředně promítají v další výchovně-vzdělávací činnosti mistrových odborného výcviku. Účast provozních pracovníků na hodnocení žáků vede v tomto směru k účinné spolupráci.

Pro hodnocení žáků byl zpracován vlastní klasifikační řád, který definuje podmínky pro dosažení jednotlivých klasifikačních stupňů (kvalita práce, využívání teoretických znalostí v praxi, dodržování zásad bezpečnosti, organizace pracoviště, samostatnost a zručnost).

Další možností pro zhodnocení dosažených výsledků jsou oborové soutěže, kterých se žáci SPV zúčastňují. V loňském školním roce se žáci zúčastnili osmi takovýchto soutěží, některé z nich se konaly s mezinárodní účastí.

Základem pro evaluační činnost je kontrolní činnost ředitelky SPV, která zahrnuje všechny oblasti působení. Četnost kontrol, dokonalá znalost provozních podmínek i dlouholeté zkušenosti v oblasti výchovy žáků umožňují ředitelce nacházení souvislostí a jejich objektivní hodnocení, v závěrech a opatřeních nejsou opomíjeny názory žáků.

Praktické vyučování žáků v oborech číšník – servírka a kuchař je schváleno zařazením SPV do sítě škol. Žáci jsou vyučováni podle platných učebních osnov. Výuka je vedena s vysokými nároky na profesní úroveň žáků a současně respektuje výchovná hlediska. Výsledky vzdělávání a výchovy žáků jsou systematicky sledovány a hodnoceny, závěry z této činnosti mají výstupy v přijímaných opatřeních.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

Soulad rozhodnutí o zařazení do sítě škol se zakladatelskou listinou

Středisko je zařazeno do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení Rozhodnutím MŠMT čj. 30 642/01-21 ze dne 30. listopadu 2001, s účinností od 2. listopadu 2001. K tomuto datu byla provedena změna právní formy střediska praktického vyučování; předchozí právní forma - nadace (31. července 1997 – 2. listopadu 2001), byla převedena na obecně prospěšnou společnost. Na základě „Usnesení“ krajského soudu v Plzni ze dne 31. července 2001 byl dne 2. listopadu 2001 proveden zápis do rejstříku obecně prospěšných společností. Zakladatelská listina Střediska praktického vyučování Grandhotel Pupp o.p.s. je v souladu s výše uvedeným rozhodnutím MŠMT.

Zakladatelská listina je v souladu s rozhodnutím MŠMT o zařazení SPV do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí MŠMT ČR o zařazení do sítě škol předškolních zařízení a školských zařízení čj. 30 642/01-21, ze dne 30. 11. 2001;
2. Usnesení Krajského soudu v Plzni o zápisu do rejstříku obecně prospěšných společností, oddíl O, složka 47 ze dne 31. července 2001;
3. Zakladatelská listina Střediska praktického vyučování Grandhotel Pupp o.p.s.;

4. Statut Středisko praktického vyučování Grandhotel Pupp o.p.s.;
5. jmenování ředitelky SPV vystavené správní radou o.p.s.;
6. evidence pedagogických pracovníků vč. jmenování instruktorů;
7. smlouva o zajištění teoretické výuky žáků – „Smlouva o zabezpečení přípravy mládeže na povolání“;
8. Výroční zpráva o činnosti – školní rok 2001/2002;
9. rozvrh výuky včetně členění žáků do pracovních skupin;
10. Vnitřní řád SPV včetně klasifikačního řádu;
11. Pracovní řád SPV;
12. Plán činnosti pro školní rok 2002/2003;
13. Deníky evidence odborného výcviku pracovních skupin v oborech kuchař, číšník – - servírka;
14. evaluační testy využívané ve školním roce 2002/2003;
15. hodnotící záznamy ředitelky SPV;
16. Zásady – dodatek ke směrnici 1/2002 pro odměňování učňů Střediska praktického vyučování Grandhotel Pupp o.p.s.;
17. vzor smlouvy o přijetí žáka do učebního poměru.

ZÁVĚR

V zajištění podmínek pro výchovu a vzdělávání se promítá zájem zřizovatele o vlastní výchovu budoucích pracovníků. Personální i materiální podmínky splňují všechny požadavky stanovené pro výuku žáků školskými předpisy i učebními dokumenty. Nadstandardní úroveň těchto podmínek garantuje renomé Grandhotelu Pupp, v jehož prostředí jsou žáci vychováváni. Výuka je vedena v souladu s učebními osnovami a s vysokými nároky na profesionální úroveň absolventů, ve výchově není opomíjena složka rozvoje osobnosti žáka. Řízení výchovně-vzdělávací činnosti je chápáno jako proces, ve kterém jsou uplatňovány závěry plynoucí z dosažených výsledků. V hodnocení soukromých škol a zařízení podle zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním zařízením a školským zařízením, se SPV řadí mezi lepší než průměrné.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Školní inspektoři	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Ing. Jaroslava Štěpánková

Další zaměstnanci ČŠI

Libuše Fuksová
Eliška Friedrichová

V Karlových Varech dne 16. prosince 2002

Datum a podpis ředitelky SPV stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 20. prosince 2002

Razítko

Ředitelka SPV	Podpis
Hana Hanková

Dle § 19 odst. 7 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení. Připomínky k obsahu inspekční zprávy jsou její součástí.

Hodnotící stupnice

Stupeň	Širší slovní hodnocení
Vynikající	Zcela mimořádný, příkladný.
Velmi dobrý	Výrazná převaha pozitiv, drobné a formální nedostatky, nadprůměrná až spíše nadprůměrná úroveň.
Průměrný	Negativa a pozitiva téměř v rovnováze, průměrná úroveň.
Pouze vyhovující	Převaha negativ, výrazné nedostatky, citelně slabá místa.
Nevyhovující	Zásadní nedostatky, které ohrožují průběh výchovně-vzdělávacího procesu.

Plní, je v souladu	Dodržuje, čerpá účelně, efektivně.
Neplní, není v souladu	Nedodržuje, nečerpá účelně, efektivně.

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Příslušný orgán státní správy	2003-01-28	052 1019/03-5054
Zřizovatel	2003-01-28	052 1018/03-5054

Připomínky ředitele(ky) školy

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