



**Česká školní inspekce**

**Zlínský inspektorát**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Středisko praktického vyučování gastronomie, obchodu a služeb, s. r. o.**

**Za humny 482, 686 01 Uherské Hradiště – Jarošov**

**Identifikátor: 650 006 950**

**Termín konání inspekce: 21. – 22. květen 2007**

<b>Čj.</b>	ČŠI 176/07-15
<b>Signatura</b>	bo3ia324

## ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Středisko praktického vyučování s názvem Středisko praktického vyučování gastronomie, obchodu a služeb, s. r. o. (dále SPV) je právnickou osobou, která vykonává činnost školského zařízení. Zřizovatelem je fyzická osoba. Hlavním místem poskytovaného vzdělávání je gastronomické centrum Stará radnice v Uherském Hradišti, které je uprostřed pěší zóny města (ulice Prostřední 130). Školské zařízení disponuje dalšími pracovišti odborného výcviku v gastronomickém komplexu Motorest Jarošov a v Hotelu Grand Uherské Hradiště.

Středisko praktického vyučování realizuje ve školním roce 2006/2007 výuku odborného výcviku tříletých oborů zakončených závěrečnou zkouškou s výučním listem 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství (24 žáků), 65-52-H/001 Kuchař (12 žáků) a 65-53-H/001 Číšník – servírka (13 žáků).

## PŘEDMĚT INSPEKCE

Inspekční činnost 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, ve školském zařízení.

### Cíle inspekční činnosti:

1. Zjištění a hodnocení formálních podmínek vzdělávání podle vybraných ustanovení školského zákona k datu inspekce.
2. Zjištění a hodnocení úrovně vedení školského zařízení ve školním roce 2006/2007 k datu inspekce.
3. Zjištění a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání ve školním roce 2006/2007 k datu inspekce.

## INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ

### 1. Formální podmínky vzdělávání

#### *Formální podmínky vzdělávání byly dodrženy.*

Středisko praktického vyučování gastronomie, obchodu a služeb, s. r. o. započalo svoji činnost 1. září 2002. Údaje SPV uvedené v rejstříku škol a školských zařízení jsou v souladu s údaji ve zřizovací listině. Vyučované obory jsou uvedeny v rozhodnutích MŠMT. Povolené nejvyšší počty žáků SPV (130 žáků) a jednotlivých oborů nebyly překročeny. Školské zařízení je řádně vykázáno v souladu se skutečností. Nynější ředitel SPV byl do funkce jmenován od 1. září 2006. Zápis uvedené změny do rejstříku škol a školských zařízení je v současné době v řešení.

### 2. Vedení školského zařízení

#### *Úroveň vedení školského zařízení je standardní.*

Dlouhodobé i krátkodobé plánování SPV vychází z propojení se smluvní školou, z potřeb trhu práce a kvalitního odborného vzdělávání. Středisko praktického vyučování napomáhá k přípravě žáků v oborech středního vzdělávání zakončených výučním listem. Nabízí školám výuku odborného výcviku s praktickým propojením do konkrétních gastronomických činností. Koncepční záměry školského zařízení jsou v souladu s Dlouhodobým záměrem vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy České republiky a s Dlouhodobým záměrem

vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Zlínského kraje. Vedením střediska praktického vyučování jsou vyhodnocovány ve výroční zprávě.

Plán výchovně vzdělávací činnosti je rozpracován na daný školní rok 2006/2007. Jeho součástí je i organizace výuky a jmenný seznam žáků SPV. Další vzdělávání pedagogických pracovníků je velmi vhodně směřováno do odborné oblasti, což dokládají certifikáty z kurzů a seminářů, případně z rekvalifikací (např. studená kuchyně).

Ředitel SPV, který je současně jedním ze dvou jednatelů dané společnosti, má odborné (hotelová škola s maturitou) i pedagogické vzdělání (studium pedagogiky) a dlouholetou praxi v gastronomických oborech. Jeho organizace SPV vychází především z požadavků osnov odborného výcviku, z konkrétních podmínek pracoviště a z písemně zpracovaného organizačního systému. Řízení a přenos informací je vzhledem k malému kolektivu pedagogických pracovníků a menšího počtu žáků bezprostřední. Hospitační a kontrolní činnost je prováděna průběžně, případná opatření jsou realizována bez odkladu.

Vnitřní řád je vypracován, oblast bezpečnosti a ochrany žáků je konkrétněji řešena samostatným dokumentem SPV.

Pedagogové školského zařízení spolupracují se smluvní školou, kterou je Střední škola hotelová a obchodní Uherské Hradiště (smlouva obsahuje vyhláškou o středním vzdělávání požadované náležitosti). Účastní se jednání metodického sdružení, klasifikačních porad a třídních schůzek.

Rodiče žáků jsou informováni o organizaci výuky odborného výcviku při zahájení školního roku přímo v SPV a také písemně zpracovaným materiálem školského zařízení, který např. upřesňuje stravování, omlouvání žáků, časový rozvrh výuky.

### **3. Podmínky, průběh a výsledky vzdělávání**

#### ***Podmínky, průběh a výsledky vzdělávání jsou standardní.***

Odborný výcvik zabezpečují ředitel SPV, dvě učitelky odborného výcviku (dále UOV) a deset instruktorů (pracovníci restaurace, kuchyně, vinárny a kavárny). Jedna z učitelek má dlouholetou praxi ve výuce i v daném oboru, je vyučena a má absolvované pedagogické vzdělání (chybí maturitní zkouška). Mladší učitelka má praxi krátkodobou, je absolventkou střední hotelové školy s maturitou a v současné době dokončuje potřebné pedagogické vzdělání (není vyučena). Požadavky stanovené zákonem o pedagogických pracovnících v odborné kvalifikaci učitelky nesplňovaly. Jejich přípravy do výuky, zpracované tematické plány, zápisy v plnění učebních osnov v denících evidence odborného výcviku byly však příkladné.

Pro odborný výcvik jsou využívány pro skupinovou i individuální činnost žáků tomuto účelu odpovídající prostory celého gastronomického centra, kde ve školním roce 2006/2007 výuka probíhá. Objekt Stará radnice je majetkem Města Uherské Hradiště, se kterým má zřizovatel SPV smlouvu o pronájmu celého restauračního komplexu. Gastronomické centrum obsahuje odbytové středisko (restauraci, kavárnu s barovým pultem, menší a větší salónek, vinárnu), výrobní středisko (kuchyni), sklady, odbornou učebnu, kabinety pro ředitele SPV a UOV, samostatné sociální zázemí pro žáky a zaměstnance SPV. Učebna disponuje základním školním nábytkem, učebními a názornými pomůckami. Materiálně-technické vybavení celého komplexu, restaurační a stravovací zařízení s nabídkou různého sortimentu jídel i typem obsluhy, odpovídá potřebám plnění osnov všech tří sledovaných oborů.

Kvalitní materiálně technické podmínky pro výuku odborného výcviku SPV mají také obě další výuková pracoviště Hotel Grand s restaurací, kavárnou, barem, tanečním klubem, kuchyní a Motorest Jarošov s pivnicí, velkokapacitní kuchyní, restaurací, bowling barem, společenským a přednáškovým sálem. Ve školním roce 2006/2007 z důvodů menšího počtu žáků v SPV jsou obě místa poskytovaného vzdělávání využívána k doplnění některých témat

odborného výcviku při individuální výuce, případně formou exkurzí (např. specializovaná pivnice, bowlingová herna s barem, velkovýroba jídel, etážový hotelový servis).

Praktické vyučování vychází ze schválených učebních dokumentů a učebních osnov pro odborný výcvik (Kuchař čj. 20 736/03-23, Číšník – servírka čj. 20 735/03-23 a Kuchař – číšník pro pohostinství čj. 20 737/03-23). V době inspekce byl odborný výcvik uskutečňován v souladu s požadavky osnov a profilu absolventa s propojením do konkrétní přípravy jídel a obsluhy zákazníka v plně funkčním restauračním provozu. Provozní řády obsahují nezbytné pokyny k organizaci výuky v SPV. Nejvyšší stanovený počet žáků ve skupině na učitele odborného výcviku nebyl překročen. Na pracovištích byla udržována čistota a pořádek. Žáci měli pro sledované činnosti odpovídající pracovní oblečení. Výuka je UOV průběžně sledována a vyhodnocována. Znamky jsou zapisovány v denících evidence odborného výcviku a v žákovských knížkách.

Pedagogové SPV pravidelně provádí kontrolu výsledků průběžného vzdělávání žáků formou testů, praktických cvičení a souborných prací (například předkládání pokrmů, otevírání bílého vína, flambování ovoce, palačinek, masového špízu, otevírání červeného vína v košíčku). Ve školském zařízení probíhá soutěž stáčení piva. Žáci prezentují své dovednosti denně v restauračním provozu, při přehlídkách středních škol, rautech apod.

Žáky ke studiu přijímá střední škola, pro které SPV smluvně zajišťuje výuku odborného výcviku, a která rovněž zodpovídá za ukončování jejich vzdělání. Při závěrečných zkouškách SPV úzce se smluvní školou spolupracuje (zajišťuje praktické zkoušky). Ředitel školského zařízení i obě učitelky jsou jmenováni členy zkušební komise pro závěrečné zkoušky.

#### Hodnotící stupnice

příklad dobré praxe	standardní stav	rizikový stav
vynikající, příkladné	funkční, běžný stav	podprůměrný stav, vyžaduje změnu

#### DOKLADY, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 29 488/01–21 vydané dne 7. ledna 2002 s účinností od 1. září 2002
2. Rozhodnutí MŠMT o změně v zařazení do školského rejstříku sítě čj. 25 209/06–21 vydané dne 31. října 2006 s účinností od 1. listopadu 2006
3. Rozhodnutí MŠMT o změně v zařazení do školského rejstříku sítě čj. 13 477/2007–21 vydané dne 15. května 2007 s účinností od 15. května 2007
4. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení k čj. 25 209/06-21 ze dne 16. května 2007
5. Zřizovací listina ze dne 28. srpna 2006
6. Výpis z obchodního rejstříku vedeného Krajským obchodním soudem v Brně, oddíl C, vložka 40332 ze dne 12. září 2001 – číslo výpisu 51382/2001
7. Notářský zápis ze dne 24. května 2001
8. Notářský zápis ze dne 23. srpna 2001
9. Odvolání z funkce ředitelky školy k 31. srpnu 2006 ze dne 28. srpna 2006
10. Jmenování do funkce vedoucího střediska praktického vyučování a ředitele ze dne 28. srpna 2006 s účinností od 1. září 2006
11. Žádost o opravu údajů v rejstříku škol a školských zařízení ze dne 14. května 2007

12. Výkaz o středisku praktického vyučování k 30. září 2006
13. Oznámení o stavu vyučovaných žáků ke dni 30. září 2006 ze dne 30. září 2006
14. Organizační schéma SPV k 1. září 2006
15. Pravidla činnosti odborného výcviku pro žáky a jejich zákonné zástupce platná ve školním roce 2006/2007
16. Vnitřní řád ze dne 31. srpna 2006, platnost od 1. září 2006
17. Pravidla pro bezpečnost práce SPV ze dne 1. září 2006
18. Provozní řád pracoviště SPV ze dne 1. září 2005
19. Provozní řád –učebna ze dne 1. září 2005
20. Plán výchovně vzdělávací práce na školní rok 2006/2007 ze dne 31. srpna 2006
21. Výroční zpráva o činnosti školského zařízení za školní rok 2005/2006
22. Personální dokumentace SPV školní rok 2006/2007 k datu inspekce
23. Další vzdělávání pedagogických pracovníků – osvědčení školní rok 2006/2007 k datu inspekce
24. Smlouva o nájmu a podnájmu nebytových prostor (Stará radnice) ze dne 30. června 2006
25. Evidence provozoven ze dne 10. února 2005
26. Smlouva se školou Střední hotelová a obchodní škola Uherské Hradiště ze dne 17. srpna 2006 s dodatkem ze dne 5. ledna 2007
27. Rozdělení žáků ze dne 11. října 2006
28. Žákovské knížky – žáků SPV, přítomných v době inspekce
29. Jmenování instruktora žáků – školní rok 2006/2007 k datu inspekce
30. Deníky evidence odborného výcviku školní rok 2006/2007 k datu inspekce
31. Přípravy učitelek odborného výcviku s jejich další dokumentací – školní rok 2006/2007 k datu inspekce
32. Tematické plány školní rok 2006/2007 k datu inspekce
33. Osnova školení k BOZ žáků platná pro školní rok 2006/2007
34. Absence a klasifikace žáků - školní rok 2006/2007 k datu inspekce
35. Písemné práce žáků ze souborných prací – školní rok 2006/2007 k datu inspekce

## **ZÁVĚR**

*Středisko praktického vyučování vykonává činnost školského zařízení, které je v souladu s údaji zapsanými v rejstříku škol a školských zařízení.*

*Poskytované vzdělávání vychází ze strategických dokumentů a respektuje zásady a cíle stanovené školským zákonem. Organizace řízení je funkční.*

*Podmínky pro výuku odborného výcviku plně umožňují plnění učebních osnov všech tří vyučovaných oborů. Účinně je podporován rozvoj osobnosti žáka.*

### **Závěrečný výrok**

*Pro účely poskytování zvýšené dotace ve smyslu § 5 odst. 3 písm. b) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním zařízením a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů, je školské zařízení hodnoceno jako průměrné a lepší.*

V Uherském Hradišti dne 5. června 2007

*razítko*

***Složení inspekčního týmu***

Inspekční tým	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Věra Víchová	Věra Víchová v. r.
Člen týmu	Ing. Miroslav Anděl	Miroslav Anděl v. r.

**Dle § 174 odst. 13 zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školského zařízení podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím převzetí na adresu pracoviště, tj. Česká školní inspekce, Zlínský inspektorát – pracoviště Uherské Hradiště, Na Morávce 1037, 686 01 Uherské Hradiště. Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem ČŠI k jejich obsahu zasílá ČŠI zřizovateli.**

**Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná.**

**Stvrzuji svým podpisem, že jsem byl seznámen s obsahem inspekční zprávy a že jsem převzal její originál.**

V Uherském Hradišti dne 7. června 2007

*razítko*

Titul, jméno a příjmení	Podpis
Radek Komárek	Radek Komárek v. r. ředitel školského zařízení

**Další adresáti inspekční zprávy**

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. podacího deníku ČŠI
Zřizovatel: SPV Za Humny 482 686 01 Uherské Hradiště - Jarošov	25. června 2007	ČŠI 176/07-15
Krajský úřad Zlínského kraje Odbor školství, mládeže a sportu, tř. T. Bati 21, 761 90 Zlín	25. června 2007	ČŠI 176/07-15

**Připomínky ředitele školského zařízení**

Datum	Čj. podacího deníku ČŠI	Text
		Připomínky nebyly podány.