



**Česká školní inspekce**

**Ústecký inspektorát**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Střední škola služeb a cestovního ruchu, Varnsdorf,  
Bratislavská 2166, příspěvková organizace**

**Bratislavská 2166,  
407 47 Varnsdorf**

**Identifikátor školy: 600 010 210**

**Termín konání orientační inspekce: 23. – 25. květen 2006**

<b>Čj:</b>	ČŠI 153/06-06
<b>Signatura</b>	bf7fz506

## ZÁKLADNÍ ÚDAJE

Střední škola služeb a cestovního ruchu, Varnsdorf je příspěvkovou organizací, kterou zřídila Rada Ústeckého kraje svým usnesením č. 87/22/2001 ze dne 28. listopadu 2001. Zřizovací listina má č.j. 140/2001. Vyučované obory jsou v souladu s Rozhodnutím MŠMT o zápisu do školského rejstříku č.j. 27512/2005-21 ze dne 28. 12. 2005 i s předchozím Rozhodnutím MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních a školských zařízení č.j. 30821/2004-21 ze dne 10. 2. 2005. Hlavním účelem činnosti školy je výchova a vzdělávání žáků v uvedených oborech:

**Střední vzdělání s maturitou** mohou žáci získat v oborech: 65-42-M/011 služby cestovního ruchu, 65-42-M/004 hotelnictví a turismus, 63-41-M/040 informatika v ekonomice, 64-42-M/024 management textilu a oděvnictví, 64-41-L/515 podnikání v technických povoláních, 64-41-L/521 podnikání v oborech obchodu a služeb, 64-41-L/524 podnikání, 69-41-L/004 kosmetička a od 1. 9. 2006 nově povolený obor 82-41-M/022 modelářství a návrhářství oděvů.

Škola poskytuje rovněž **střední vzdělání s výučním listem** v oborech: 23-67-H/004 seřizovač textilních strojů, 31-57-H/001 pracovník v textilním a oděvním průmyslu, 31-58-H/001 krejčí, 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství, 65-52-H/001 kuchař, 65-53-H/001 číšník, servírka, 69-51-H/001 kadeřník, 36-67-E/002 stavební práce, 69-55-E/005 práce ve zdravotnických a sociálních zařízeních – pečovatelské práce, 65-52-E/001 kuchařské práce a 78-61-D/001 praktická škola tříletá.

Celková kapacita školy je 883 žáků.

Škola může žákům zajistit ubytování v domově mládeže i stravování ve školní jídelně.

## 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. Inspekční činnost je zaměřena na tyto cíle:

1. Hodnocení úrovně řízení školy v oblasti personálních podmínek a dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, pro základní zjištění v oblasti podpory rozvoje osobnosti žáka a rovných příležitostí ke vzdělávání a pro sledování rozvoje vlastního hodnocení školy
2. Hodnocení podmínek pro přijímání žáků na střední školy v oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství
3. Hodnocení podmínek pro ukončování studia ve středních školách v souvislosti se zaváděním reformy závěrečné zkoušky v oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství
4. Zjišťování a analýzu informací o využití informačních a komunikačních technologií ve výuce mimo předměty ICT (včetně příloh)
5. Zjištění podmínek v oblasti prevence sociálně patologických jevů (návykové látky)

## INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ

### 1. Podmínky vzdělávání ve smyslu ustanovení § 174 odst. 2 písm. b) školského zákona, ve znění pozdějších předpisů

#### Formální podmínky o zařazení do rejstříku škol

Činnost školy je v souladu se Zřizovací listinou i Rozhodnutím o zápisu do školského rejstříku. Škola vykazovala ke dni 30. 9. 2005 celkem 865 žáků, kapacita školy byla naplněna na 97,9 %. Ve třech třídách sledovaného oboru 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství v tomto školním roce studuje 45 žáků (I. – 15, II. – 14, III. – 16 žáků). Plánovaná kapacita oboru kuchař – číšník pro pohostinství je 45 žáků a je využita na 100,0 %.

#### Koncepční dokumenty školy

Škola vychází z dlouhodobého záměru vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy, písemně zpracovaného do roku 2008. Škola se chce soustředit především na obory terciární sféry, které jsou velmi žádané vzhledem k rozvoji gastronomie, cestovního ruchu a služeb pro obyvatelstvo včetně oděvnictví a ekonomiky služeb. Žákům nabízí širokou škálu vzájemně horizontálně dostupných oborů. Absolventi těchto oborů nachází uplatnění v samotném Varnsdorfu i širokém okolí.

Koncepční dokumenty určují klíčové oblasti vzdělávání, včetně potřebných kroků s definovanými cíli. Velký důraz ve všech oborech je kladen na výuku cizích jazyků (vzhledem k poloze školy a možnosti získání pracovního místa v příhraničních městech SRN, zejména německého jazyka). Zvýšená pozornost je věnována i neustálému zdokonalování dovedností žáků v oblasti ITC.

V záměrech školy je kladen důraz na zkvalitňování výuky formou dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků zejména v oblasti cizích jazyků, výpočetní technice i různých odborných kurzech. Maximální podpora je věnována zapojování školy do mezinárodních projektů a rozšiřování příhraničních kontaktů se školami obdobného charakteru.

Škola má zpracován program prevence sociálně patologických jevů.

#### Vlastní hodnocení

Hodnocení jednotlivých úseků školy je zpracováno písemně, kde jsou zaznamenány nejen pozitiva, ale i riziková místa, včetně návrhu na jejich minimalizaci nebo odstranění. Hodnocení podmínek vzdělávání školy vychází z celkové analýzy, kterou zpracovává každoročně ředitel školy. Jsou v něm i nápady na hledání nových cest pro další zlepšení a jsou důležitým podkladem pro stanovení priorit v rozvoji školy.. Systém hodnocení ISO nebo CAF škola nevyužívá, připravuje se však vzhledem ke spolupráci s německými partnery na zavedení autoevaluace dle systému ISO.

V hodnocení výsledků vzdělávání žáků je kladen důraz na kontrolní práce v odborném výcviku. Celkové výsledky vzdělávání jsou zaznamenány ve výroční zprávě o činnosti školy za minulý školní rok.

#### Místní iniciativy

Od školního roku 2005/2006 škola má zřízenou školskou radu. Vynikající je i propojení teorie s praxí při zajišťování odborného výcviku, který ve vyšších ročnících probíhá na celkem 32 vybraných smluvních pracovištích ve Varnsdorfu a okolí. S těmito firmami škola úspěšně dlouhodobě spolupracuje. Velmi dobrá je i spolupráce s úřadem práce, škola dlouhodobě sleduje zapojení svých absolventů do pracovního procesu.

Široké je zapojení školy do práce na projektech, od regionální úrovně přes krajskou až po účast v mezinárodních projektech. Díky tomu jezdí žáci a zaměstnanci školy na výměnné

stáže do zahraničí, např. do Bulharska (v rámci projektu Leonardo), do Litvy, Německa a Rakouska. Ve spolupráci s německými partnery vznikla tak velmi dobře vybavená fiktivní česko – německá firma a společné učební dokumenty. Pod záštitou vysoké školy v Goerlitz se připravuje vzdělávání pro specialisty v oboru gastro z České republiky, Německa i Polska. Bohatě ilustrovaný trojjazyčný (čeština, polština, němčina) Průvodce Šluknovským výběžkem vznikl rovněž na základě projektu. Škola spolupracuje s MŠMT a NÚOV na problematice uznávání neformálního vzdělávání (projekt UNIV). Rekonstrukce topení a všech oken v hlavní budově školy se uskutečnila díky zapojení školy do projektu CBC 2002. V současnosti se buduje vzdělávací středisko služeb a cestovního ruchu s finanční pomocí SROP, jehož dokončení je plánované na listopad 2006. Dalšími projekty jsou např. PAŽIT (program aktivního života v přírodě), Brouk (rozvojové centrum) a v oblasti vzdělávání dospělých tzv. projekt Druhá šance (OPRL- opatření 1.1).

### Řízení školy

Ředitel školy je ve funkci od 1. 1. 1994, kdy byl jmenován na základě výsledků konkursního řízení. Splňuje předepsanou odbornou kvalifikaci pro tuto funkci. Škola má zpracovanou organizační strukturu, kde jsou jasně vymezena práva i povinnosti jak vedoucích, tak i ostatních pracovníků. Zákonní zástupci žáků jsou s koncepčními záměry školy seznámeni, avšak na jejich tvorbě se aktivně nepodílejí. Systém řízení je funkční a efektivní.

### Personální struktura

Je uveden v následující tabulce:

	<b>Celkem</b>	<b>Muži</b>	<b>Ženy</b>
Celkem	129	40	89
Z toho pedagogičtí pracovníci (PP)	102	31	71
PP s praxí do 3 let	10	2	8
PP ve vedoucích funkcích	8	4	4
PP vykonávající funkci výchovného poradce	1	0	1
PP vykonávající funkci preventisty	1	0	1
PP v ostatních funkcích	11	5	6

Kvalifikace pedagogických pracovníků

V tabulce jsou uvedeni všichni pedagogičtí pracovníci včetně ředitele a jeho zástupců

	<b>Celkem</b>	<b>Muži</b>	<b>Ženy</b>	<b>S odbornou kvalifikací</b>	<b>% podíl</b>
Všichni PP	102	31	71	66	64,7
PP v teoretické výuce	64	22	42	41	64,1
PP v praktické výuce	30	9	21	18	60,0
PP ve výchově mimo vyučování	8	0	8	7	87,5

### Další vzdělávání pedagogických pracovníků v letech 2004 až 2006

Dalšímu vzdělávání pedagogických pracovníků věnuje škola velkou pozornost. Je zaměřeno zejména na splnění nebo doplnění kvalifikačních předpokladů, prohloubení odborné kvalifikace a vzdělání v oblasti ICT.

Vzdělání k doplnění kvalifikačních předpokladů si doplňuje na vysokých školách pět učitelů. Jedná se o studium vysoké hotelové školy (3 učitelé), managementu a výchovného poradenství. Sedm pracovníků studuje doplňkové pedagogické studium a další dva absolvují jazykové vzdělávání. Velký důraz je kladen na proškolení v oblastech gastronomie (kurzy barmanství, nových trendů v teplé i studené kuchyni), kosmetiky a kadeřnictví (nové přípravy a technologie v kadeřnictví a kosmetice) i stavebnictví (lešenářský kurz).

Pracovníci úseku výchovy mimo vyučování absolvují vzdělávání v oblasti sociálně patologických jevů (např. dysfunkční rodina) a volnočasových aktivit (např. zpracování přírodních materiálů).

Vzdělávání pedagogických pracovníků v oblasti ICT je uvedeno v samostatné části.

***V oblasti řízení, personálních podmínek i dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků je škola hodnocena jako příklad dobré praxe .***

## **2. Podmínky pro přijímání žáků na střední školy v oboru 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství**

Ve škole v době inspekce studuje tento obor 45 žáků ve třech třídách. Cílová kapacita (45 žáků) je tak využita na 100 %. Pro školní rok 2005/2006 ředitel stanovil pro přijetí do prvního ročníku 15 žáků. Všichni byli přijati v prvním kole.

Postup přijímacího řízení v letošním školním roce (ale i v minulých) se řídí příkazem ředitele školy. Jsou v nich stanovena tato kritéria: kladný lékařský posudek, informace z výstupního hodnocení ze základního vzdělání (přihlíží se i ke známce z chování) a pohovor. Součástí přijímacího řízení nebyla stanovena přijímací zkouška. Vytvořená přijímací komise stanovila pořadí a doporučila řediteli přijetí konkrétních žáků.

Škola je připravena přijímat i žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, cizince, ale i příslušníky národnostních menšin, má zpracované speciální podmínky přijímacího řízení přizpůsobené pro tuto kategorii. V přijímacím řízení ve školním roce 2005/2006 nebyl žádný takový uchazeč o studium.

***Podmínky pro přijímání žáků do vzdělání na střední školy v oboru 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství jsou standardní.***

## **3. Podmínky pro ukončování studia ve středních školách v souvislosti se zaváděním reformy závěrečné zkoušky v oboru 65-51-/002 kuchař – číšník pro pohostinství**

Ve školním roce 2005/2006 se škola zařadila do systémového projektu KVALITA I – NOVÁ ZÁVĚREČNÁ ZKOUŠKA pro ověřování jednotného zadání závěrečné zkoušky v oborech 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství a 65-52-H/001 kuchař. Na přípravě reformované závěrečné zkoušky se podíleli učitelé teoretických předmětů v úzké spolupráci s učiteli odborného výcviku v metodických komisích školy. Podněty vedoucích metodických komisí k nově reformovaným závěrečným zkouškám byly projednávány s ředitelem školy a jeho zástupci. Z dalších úprav učebních dokumentů stojí za zmínku zavedení předmětů speciální technologie obsluhy a přípravy pokrmů, které se zaměřují na exotické kuchyně..

### **Personální podmínky**

Profilující odborné předměty (Technologie přípravy pokrmů, Stolničení a Potraviny a výživa,) v tomto školním roce vyučují celkem 4 učitelé. Jeden z nich studuje vysokou školu, ostatní nemají vysokoškolskou kvalifikaci. Cizí jazyky učí 3 učitelé, dva studují vysokou školu. ICT učí jeden kvalifikovaný učitel. Výuku odborného výcviku zajišťuje 5 učitelů, z nichž 3 splňují odbornou kvalifikaci.

## Materiální podmínky

Výuka oboru kuchař- číšník pro pohostinství má ve škole dlouholetou tradici. V teoretické výuce mají žáci k dispozici tři kmenové třídy a odborné učebny pro předměty technologie, stolničení, potraviny a výživa a zařízení provozoven. Jedná se o dvě cvičné restaurace a tři školní kuchyňky. Jedna ze cvičných restaurací prošla v nedávné době celkovou náročnou opravou, při které byl obnoven štukovaný strop (viz obr.). Všechny odborné učebny jsou vybaveny potřebným moderním inventářem (kombinované sporáky, nerezové pracovní stoly, digitální váhy, restaurační a barové zařízení a další) a jsou využívána i v předmětu odborný výcvik. Bohatě je vybavení kuchyňským nádobím a jídelním inventářem. Kromě výuky je cvičná restaurace využívána pro různé společenské události (oslavy narozenin, pořádání svatebních hostin, semináře apod.).



Pro cizí jazyky jsou ve škole 3 odborné učebny. V některých odborných a všeobecných předmětech žáci využívají i učebny výpočetní techniky. Ve škole je vytvořen fond učebnic, žáci mohou využívat školní knihovny.

Odborný výcvik probíhá ve dvou vlastních školních jídelnách, které svým moderním vybavením splňují platné zákonné normy pro jejich provoz, u vyšších ročníků je zajišťován na vybraných smluvních pracovištích (restaurační a ubytovací zařízení)

ve Varnsdorfu a okolí. Se všemi pracovišti má škola sepsány smlouvy o zajištění praktického vyučování. Kontroly na těchto pracovištích jsou pravidelně prováděny pověřenými pedagogickými pracovníky.

Výsledky žáků při závěrečných zkouškách učebního oboru kuchař – číšník pro pohostinství

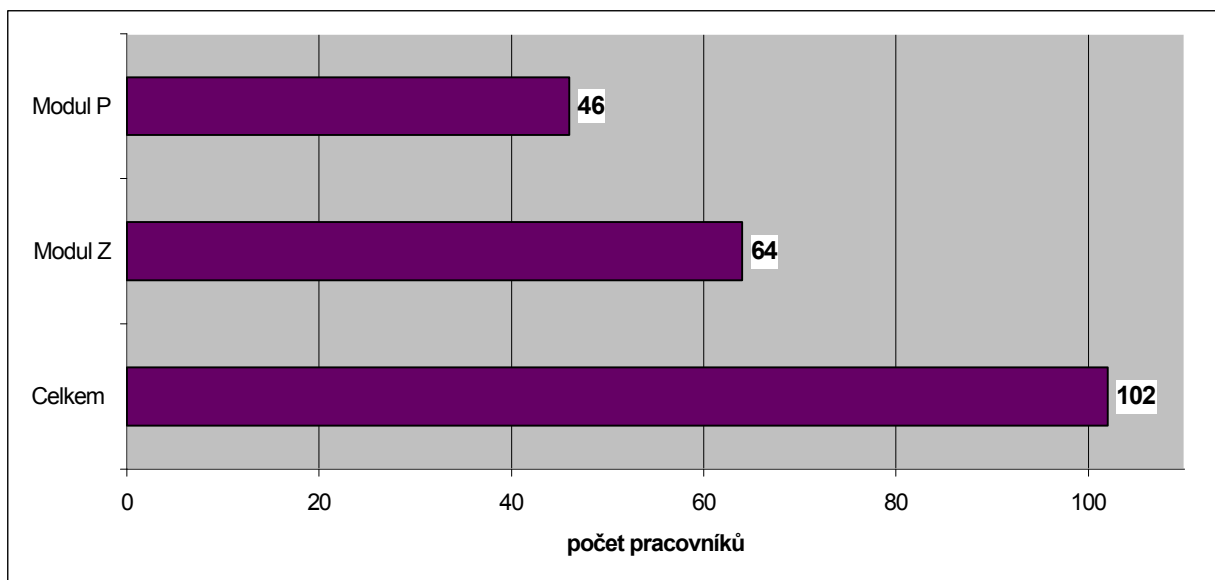
Školní rok	Počet žáků celkem	Z toho prospělo s vyznamenáním	Prospělo	Neprospělo
2002/2003	16	1	15	0
2003/2004	3	0	3	0
2004/2005	10	0	10	0

***Materiální podmínky v teoretickém i praktickém vyučování oboru kuchař – číšník pro pohostinství jsou vynikající. Celkové podmínky ukončování studia tohoto jsou příkladem dobré praxe.***

#### 4. Zjišťování a analýza informací o využití informačních a komunikačních technologií ve výuce mimo předměty ICT (včetně příloh)

##### Personální podmínky

Proškolení pedagogických pracovníků v oblasti SIPVZ v rámci dalšího vzdělávání nejlépe dokumentuje následující graf:



V materiálním vybavení výpočetní technikou došlo od poslední inspekce k výraznému zlepšení. Ve škole jsou 4 počítačové učebny s celkem 71 pracovními stanicemi (včetně notebooků). Další počítače jsou ve fiktivní firmě (6) a v písárně (15). V kabinetech, sborovně a ředitelně je dalších 12 počítačů, administrativě slouží 7 PC.

Všechny počítače jsou v síti a jsou připojeny na Internet garantovanou rychlostí 1 Mbps.

Počet počítačů na 100 žáků: 12,25, stejný je počet počítačů připojených na Internet.

Počítače pracují pod operačním systémem Windows XP Professional. Bohatě je softwarové vybavení: MS Office, výukové programy pro jazyky, odborné programy pro hotelnictví (Cominn, Harpagon) a programy pro správu a informace (Bakalář, webové stránky školy).

Ve škole jsou 3 interaktivní tabule a 6 dataprojektorů.

Škola má statut Informačního centra SIPVZ a je školícím střediskem. Škola má zpracovaný přehledný ICT Plán pro školní rok 2005/2006. Je vypracován v souladu s metodickým pokynem a je v něm definován současný a cílový stav.

Z dotazníkového šetření, kterého se zúčastnili žáci, vyplývá, že žáci používají výpočetní techniku nejčastěji v odborných předmětech (cvičení z účetnictví, fiktivní firma) a společenskovedních předmětech. U jednoho počítače pracuje převážně jeden žák, případně ve dvojicích.

***Vybavení výpočetní technikou se od poslední inspekce výrazně zlepšilo. Škola naplňuje ICT standard v počtu dataprojektorů a interaktivních tabulí. Vynikající je využívání výpočetní techniky při výuce odborných předmětů.***

#### 5. Zjištění podmínek v oblasti prevence sociálně patologických jevů (návykové látky)

##### Zjištění podmínek v oblasti prevence sociálně patologických jevů (návykové látky)

Školní preventivní strategie je zmíněna v dlouhodobém záměru školy. Škola plní - mimo jiné - funkci jisté sociální sítě, protože zde nacházejí možnost uplatnění a dalšího osobního rozvoje i méně úspěšní absolventi základních a speciálních škol. S tím souvisí i významná péče o žáky

ze znevýhodněného sociálního prostředí. Škola si je vědoma toho, že se jedná o značně ohroženou skupinu mladých lidí, kteří by mohli při nedostatku prevence a soustředěné pozornosti celého pedagogického kolektivu podlehnout negativním vlivům ve společnosti. Hlavním dokumentem v oblasti prevence sociálně–patologických jevů (dále SPJ) je „**Minimální preventivní program** pro školní rok 2005/2006“. Plán činnosti prevence SPJ je podrobně rozpracován na jednotlivé měsíce školního roku. Mezi hlavní cíle programu patří naučit žáky komunikovat s dospělými, vyhledat pomoc v krizových situacích, pomáhat žákům ubránit se nevhodné společnosti, podporovat vhodné volnočasové aktivity, zaměřit se na zdravý životní styl a přijmout takové životní hodnoty, které žákům usnadní odmítnout návykové látky. Dlouhodobou prioritou školy je systematické vytváření pozitivního sociálního klimatu ve škole. Cílovou skupinou jsou děti ze sociálně znevýhodněného prostředí (podpora romských žáků) a žáci se zdravotními problémy. Především pro ně jsou pořádány různé školní i mimoškolní aktivity – např. přehlídky, prezentace, sportovní soutěže, kulturní akce, přednášky, besedy, exkurze apod.). Základem výchovné práce se stala diskuse s celými kolektivy žáků i rodičovskou veřejností. Základní metodou je depistáž – vytipování rizikových žáků ve třídě (LMD, žáci zanedbaní, deprivovaní, trpící strachem nebo úzkostí). Učitelé se snaží využívat podnětů otevřené výuky – brainstorming, empatie, nácvik komunikace apod.

**Školní metodička prevence** je aprobována pro obor speciální pedagogika a pracuje na část úvazku jako školní psycholog. Má vytvořený systém vlastního hodnocení a diagnostiky, poskytuje odbornou a metodickou pomoc učitelům, pravidelně provádí a vyhodnocuje diagnostiku třídních kolektivů, koordinuje kontakty školy se školskými, poradenskými a zdravotnickými zařízeními apod. Na poradách jednotlivých úseků a na pedagogických radách školy je plnění úkolů v oblasti prevence SPJ pravidelně vyhodnocováno. Analýza rizik je zpracována. Rozvoj sociálních a občanských kompetencí žáků je implementován především do osnov občanské výchovy, psychologie, zdravotvědy, právní nauky, epidemiologie a hygieny. Kontrola probíhá při hospitacích vedení školy.

Práva a povinnosti žáků vymezuje **školní řád**. Jeho součástí je kapitola „Podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí a jejich ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí“.

Škola aktivně spolupracuje s řadou institucí – s Pedagogicko-psychologickou poradnou v Rumburku, s Českou policií, úřady práce, s K- centrem ve Varnsdorfu, Rumburku a v Ústí nad Labem, ETO centrem v Děčíně, s kurátory sociálních odborů samosprávy apod.

I v letošním školním roce se škola zapojila do projektové činnosti – byl podán projekt na preventivní program vyhlášený odborem školství, mládeže a tělovýchovy Krajského úřadu Ústeckého kraje.

***Oblast prevence sociálně–patologických jevů je hodnocena jako příklad dobré praxe.***

#### Hodnotící stupnice

rizikový stav	standardní	příklad dobré praxe
---------------	------------	---------------------



## VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Zřizovací listina č.j. 140/2001, kterou vydala Rada Ústeckého kraje svým usnesením č.j. 87/22/2001 ze dne 28. 11. 2001
2. Rozhodnutí MŠMT o zápisu do školského rejstříku č.j. 27512/2005-21 ze dne 28. 12. 2005
3. Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních a školských zařízení č.j. 30821/2004-21 ze dne 10. 2. 2005
4. Zahajovací výkaz R13-01 ke dni 30. 9. 2005
5. Poskytování služeb ve škole (dle vyhl. č. 72/2005 Sb.) pro školní rok 2005/2006
6. Minimální preventivní program (školní rok 2005/2006)
7. Vyhodnocení realizace MPP ve školním roce 2002/2003 a 2003/2004
8. Školní řád platný ve školním roce 2005/2006
9. Dlouhodobý záměr vzdělávání a rozvoje školy (31.3. 2004)
10. Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a studentů (15.2. 2006)
11. Dlouhodobý záměr školy na období 2004-2008
12. Vlastní hodnocení školy za období 2003- 2005
13. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2004/2005
14. Schválené učební dokumenty oboru 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství
15. ICT Plán pro školní rok 2005/2006
16. Protokoly o závěrečných zkouškách oboru 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství ve školních letech 2002/2003, 2003/2004 a 2004/2005
17. Protokol o přijímacím řízení oboru 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství pro školní roky 2005/2006
18. Přehled úvazků učitelů ve školním roce 2005/2006
19. Personální dokumentace pracovníků školy
20. Zápisy z pedagogických porad
21. Zápisy z předmětových komisí
22. Zřizovací listina Rady školy
23. Třídní knihy tříd oboru 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství pro školní rok 2005/2006

## ZÁVĚR

*Činnost školy odpovídá platné zřizovací listině. Obor 65-51-H/002 kuchař – číšník pro pohostinství, ale i ostatní obory jsou realizovány v souladu s Rozhodnutím o zápisu do školského rejstříku. Řízení školy vychází z dobře zpracované dlouhodobé koncepce, kde je kladen důraz na neustálé zlepšování materiálních i personálních podmínek výuky. Je pamatováno i na další vzdělávání pedagogických pracovníků, zejména v oblasti ICT. Vynikající je účast školy v řadě projektů a spolupráce s obdobnými školami v České republice i v zahraničí.*

*Materiální podmínky ve škole i na smluvních pracovištích jsou příkladem dobré praxe. Personální zajištění výuky v teoretické výuce i v odborném výcviku jsou hodnoceny jako standardní.*

*Podmínky pro přijetí ke studiu v oboru kuchař - číšník pro pohostinství jsou standardní. Škola již od loňského školního roku provádí nově reformované závěrečné zkoušky v oborech kuchař – číšník pro pohostinství a kuchař.*

*Zlepšilo se vybavení výpočetní technikou. Vzrostl nejen počet kvalitních počítačů, ale i jejich využití ve výuce (3 interaktivní tabule, dataprojektory, výukové programy). V této oblasti je škola příkladem dobré praxe.*

*Prevence sociálně-patologických jevů je prováděna systematicky a podílejí se na ní učitelé teoretické i praktické výuky. I zde škola dosahuje vynikajících výsledků.*

#### **Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy**

Inspekční tým	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	PhDr. Bartolomej Javorský v. r.	.....
Člen týmu	Ing. Josef Chvosta v. r.	.....
Člen týmu	PhDr. Zdeněk Frélich v. r.	.....

V Teplicích dne 29. května 2006

Razítko

*Dle § 174 odst. 13 školského zákona, ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím převzetí na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu: Česká školní inspekce, Dlouhá 2940, 415 01 Teplice.*

*Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem ČŠI k jejich obsahu zasílá ČŠI zřizovateli a školské radě, inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná.*

#### **Datum a podpis ředitele školy stvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy**

Datum: 30. 5. 2006

Razítko

Ředitel školy:

Titul, jméno a příjmení

Podpis

Ing. Petr Jakubec v. r.

Ing. Petr Jakubec v. r.

**Další adresáti inspekční zprávy**

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Zřizovatel	14. 6. 2006	ČŠI 153/06-06
Školská rada	14. 6. 2006	ČŠI 153/06-06

**Připomínky ředitele školy**

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
		Připomínky nebyly podány.