Česká školní inspekce
Karlovarský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIK-782/18-K

Název	**Integrovaná střední škola Cheb, příspěvková organizace**
Sídlo	**Obrněné brigády 2258/6, 350 02 Cheb**
E-mail	**info@iss-cheb.cz**
IČ	**00077461**
Identifikátor	**600170462**
Právní forma	**Příspěvková organizace**
Zastupující	**Mgr. Bc. Tomáš Mašek**
Zřizovatel	**Karlovarský kraj**
Místo inspekční činnosti	**Obrněné brigády 2258/6, 350 02 Cheb** **Ruská 15, 351 01 Františkovy Lázně (LH Luisa)** **5. května 106/9, 351 01 Františkovy Lázně (LH Pawlik)** **Jezerní 15/2, 351 01 Františkovy Lázně (Hotel Francis Palace)** **Dlouhá 222/2, 351 01 Františkovy Lázně (Spa &Kur Hotel Harvey)** **Valdštejnova 1513/70, 350 02 Cheb (Radegastovna)**
Termín inspekční činnosti	**9. 10. 2018 − 12. 10. 2018**

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle § 174 odst. 2 písm. b) školského zákona, zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a

výsledků vzdělávání podle příslušných školních vzdělávacích programů, zaměřené na praktické vyučování v oborech vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, 29-53-H/01 Pekař, 65-51-E/02 Práce ve stravování a 65-51-H/01 Kuchař – číšník. 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, ve výše uvedených oborech vzdělání s gastronomickým a potravinářským zaměřením, a to v období školních roků 2017/2018 a 2018/2019 k datu inspekční činnosti.

Inspekční činnost byla vykonána na podnět podle § 174 odst. 6 školského zákona.

Charakteristika

Integrovaná střední škola Cheb, příspěvková organizace (dále „škola“) vykonává činnost střední školy, domova mládeže a školní jídelny.

K datu inspekční činnosti škola vzdělává ve třech oborech vzdělání s gastronomickým a potravinářským zaměřením, v nichž poskytuje střední vzdělání s výučním listem, celkem 129 žáků, z toho 59 žáků v tříletém oboru vzdělání 51-H/01 Kuchař-číšník (dále „Kuchař – číšník“), 38 žáků v tříletém oboru vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba (dále „Potravinářská výroba“) a 32 žáků ve dvouletém oboru vzdělání 65-51-E/02 Práce ve stravování (dále „Práce ve stravování“). V uvedených oborech vzdělání škola eviduje celkem19 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, tito žáci se vzdělávají v běžných třídách.

Škola jako jediná na Chebsku nabízí a realizuje vzdělávání v oborech vzdělání skupiny E také se zaměřením gastronomickým a potravinářským, jejichž absolventi jsou připraveni pro výkon jednoduchých prací v rámci dělnických profesí.

Hodnocení podmínek vzdělávání

V hodnoceném období škola poskytuje vzdělávání ve třech z pěti oborů s gastronomickým a potravinářským zaměřením (dále „gastronomické obory“), které má zapsané ve školském rejstříku. Důvodem k vyřazení ze vzdělávací nabídky byl malý zájem o vzdělávání ze strany uchazečů (29-53-H/ 01 Pekař), resp. také obsahová příbuznost s jiným oborem vzdělání (65-51—E/01 Ubytovací a stravovací služby). V rámci svých koncepčních záměrů přijímá ředitel školy průběžně opatření ke zlepšení materiálních i technických podmínek praktického vyučování na školních pracovištích, finanční prostředky zajišťuje z různých zdrojů. Škola má k dispozici moderní technologická zařízení pro výrobní střediska, z nichž některá nejsou kvůli nedostatku odpovídajících prostorových podmínek ve škole využívána. Plánováno je vybudování nového školního pracoviště pro optimální zajištění výuky žáků E-oborů.

Ve struktuře, která byla pro řízení organizace nastavena, nedošlo od předchozí inspekční činnosti České školní inspekce (dále „ČŠI“) ve škole ve školním roce 2015/2016 k významným změnám. Na zajišťování podmínek pro vzdělávání v gastronomických oborech, organizaci a kontrole vzdělávání se podílejí dva zástupci pro teoretické vyučování (např. koordinace školních vzdělávacích programů, stanovení rozvrhů hodin pro teoretické i praktické vyučování) a jeden zástupce pro praktické vyučování (např. stanovení přímé pedagogické činnosti učitelů, zajištění odborného výcviku na pracovištích fyzických a právnických osob). Na nižším stupni jsou do procesu řízení zapojeny vedoucí učitelka odborného výcviku v gastronomických oborech a předmětová komise, která sdružuje učitele odborných teoretických předmětů a učitele odborného výcviku pro gastronomické obory

(dále „předmětová komise“). Nastavený systém řízení je pouze částečně funkční, příčinou je nízká zpětnovazební účinnost kontrolních mechanismů, resp. také malá prostupnost vnitřního informačního systému. Nedostatky zjištěné při inspekční činnosti ČŠI ve škole ukazují, opatření přijímaná ke zlepšení stavu jsou zpravidla iniciována podněty zvenčí, příp. jsou reakcí na incident vážnějšího charakteru.

Škola věnuje pozornost pravidlům pro svoji činnost, zpravidla je aktualizuje ve vazbě na změny v právních předpisech, ne vždy však v souvislostech. Příkladem je navýšení časové dotace pro matematické vzdělávání ve školním vzdělávacím programu Kuchař – číšník počínaje školním rokem 2018/2019, při němž došlo k překročení nejvyššího týdenního počtu hodin v týdnu teoretického vyučování. Naproti tomu ke změnám pravidel pro činnost školy na základě vlastního hodnocení dochází minimálně. Ve vztahu k ŠVP Kuchař – číšník a Práce ve stravování ČŠI na základě analýzy zjišťuje, že rozsah praktických činností v učebních osnovách předmětu odborný výcvik je rozpracován nad povinný základ stanovený rámcovými vzdělávacími programy pro tyto obory vzdělání. Vysoká obsahová náročnost může být rizikem pro úspěšné zvládnutí vzdělávání zejména v oboru vzdělání Práce ve stravování, který je koncipován s nižšími nároky také v oblasti odborného vzdělávání. Úpravy a návrhy změn ve školních vzdělávacích programech spadají do kompetence předmětové komise, ta však v této oblasti nevyvíjí žádnou aktivitu.

Praktické vyučování je uskutečňováno v samostatném předmětu odborný výcvik v rozsahu stanoveném učebními plány ŠVP. Časová dotace pro odborný výcvik je ve všech oborech vzdělání posílena nad minimální časovou dotaci stanovenou rámcovými vzdělávacími programy. Posílení časové dotace praktického vyučování je z hlediska naplňování vzdělávacích cílů i možností a potřeb žáků žádoucí, zároveň však klade vysoké nároky na zajištění personálních a prostorových podmínek. Vysoký počet hodin odborného výcviku v oborech vzdělání Práce ve stravování a Potravinářská výroba vyžaduje šest či sedm vyučovacích dnů, neumožňuje tak pravidelné střídání týdne teoretického a praktického vyučování, jako je tomu u oboru vzdělání Kuchař – číšník. Škola přijímá k zajištění praktického vyučování organizační opatření, kterým je spojování skupin žáků ze dvou ročníků pro praktické vyučování uskutečňované ve cvičné kuchyni (Práce ve stravování) či v cukrářské dílně (Potravinářská výroba). V jednom či ve dvou dnech týdne praktického vyučování při souběžné výuce vícero skupin žáků na školních pracovištích škola nevytváří pro praktické vyučování optimální podmínky. Odborný výcvik při takto organizované výuce není po stránce personální zajištěn vždy tak, aby byl dodržen nejvyšší počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku. Rizika souvisí také se zajištěním bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, mj. také s vysokým počtem žáků se speciálními vzdělávacími potřebami v uvedených oborech vzdělání, či s plněním hygienických požadavků.

Požadavek na uskutečňování praktického vyučování v reálném prostředí, tj. na pracovištích zaměstnavatelů, škola naplňuje při odborném výcviku žáků oboru vzdělání Kuchař – číšník. Ve školním roce 2018/2019 má škola uzavřené smlouvy o praktickém vyučování s devíti externími subjekty, přičemž na pracovišti jednoho ze smluvních partnerů má škola jakési centrum praktického vyučování, kde se v pravidelných týdenních cyklech střídá 41 žáků tohoto oboru vzdělání. Tento způsob je přínosný zejména pro žáky prvního ročníku, kteří absolvují nácvik základních dovedností v reálném prostředí pod vedením učitelů odborného výcviku. Zbývajících 15 žáků oboru vzdělání Kuchař – číšník, z toho 10 žáků prvního ročníku, absolvují odborný výcvik pod vedením instruktorů na zbývajících pracovištích. Podstatným kritériem pro zařazení žáka na konkrétní pracoviště je mj. také jeho dostupnost, tedy vzdálenost od žákova bydliště. Cílem tohoto opatření je předcházet vysoké absenci žáků.

Naplňování vzdělávacích cílů odborného výcviku a hodnocení výsledků vzdělávání žáků na smluvních pracovištích, kde žáci pracují výhradně pod vedením instruktorů, sleduje a vyhodnocuje vedoucí učitelka odborného výcviku, která je s nimi v pravidelném kontaktu. Výhodou je přímý kontakt pedagogického pracovníka školy s instruktory a možnost okamžitého řešení podnětů či problémů na místě, nevýhodou časová i finanční náročnost. Systémová opatření, např. proškolování instruktorů, škola dosud v rámci spolupráce se zaměstnavateli nerealizuje. Rovněž systém pro přenášení informací ze smluvních pracovišť do školy prostřednictvím deníků evidence odborného výcviku žáků je nastaven, k datu inspekční činnosti nebyl však využíván v plném rozsahu.

K zajištění odborného výcviku v gastronomických oborech má škola dostatečný počet pedagogických pracovníků, personálně je výuka posílena také asistenty pedagoga pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Všichni učitelé podílející se na odborném výcviku gastronomických oborů jsou odborně kvalifikovaní, z pěti asistentek pedagoga splňuje kvalifikační předpoklady jedna, čtyři asistentky pedagoga je k datu inspekční činnosti nesplňují.

Ředitel školy vždy pro daný školní rok vydává Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, v němž charakterizuje principy a podmínky vzdělávání, přičemž iniciativu ponechává především na pedagogických pracovnících. Většina pedagogických pracovníků podílejících se na odborném výcviku žáků gastronomických oborů se v hodnoceném období nevzdělávala. Ve školním roce 2018/2019 škola v rámci šablon nabízí pedagogům odborné stáže na pracovištích zaměstnavatelů.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Při praktickém vyučování většinou v reálném prostředí hotelových zařízení, v jednom případě restaurace s barem (dále také „smluvní pracoviště“) byl sledován nácvik a procvičování praktických činností žáků 2. a 3. ročníku oboru vzdělání Kuchař – číšník. Odborný výcvik probíhal pod vedením učitelů odborného výcviku či instruktorů, tj. osob pověřených vedením žáků v rámci smluvního vztahu mezi školou a pracovišti právnických či fyzických osob. Na pracoviště jsou žáci zařazováni s ohledem na naplňování vzdělávacího obsahu učebních dokumentů školy, se zařazením na konkrétní pracoviště jsou žáci předem seznamováni.

Po stránce obsahové odpovídal nácvik či procvičování praktických dovedností zařazení žáka do výrobního či odbytového střediska. Při sledované výuce žáci vykonávali činnosti odpovídající vzdělávacím cílům učebních dokumentů školy, tyto činnosti vedly k rozvíjení odborných kompetencí žáků. Žáci se podíleli na přípravě či úklidu svého pracoviště, připravovali suroviny na pokrmy, seznamovali se s novými technologickými postupy při přípravě teplé či studené kuchyně, procvičovali různé druhy obsluhy hosta včetně komunikace s ním, v některých případech nejen v českém, ale i v cizím jazyce.

Praktické vyučování vycházelo převážně z žákovských znalostí či dovedností a bylo obsahově správné. Z hlediska organizačních forem převažovaly v průběhu sledované výuky zejména práce ve dvojicích či samostatná práce žáka, při kterých si žáci upevňovali požadované dovednosti. Většina žáků osvědčovala při jejich aplikaci značnou míru samostatnosti a jistoty, k níž přispívala také znalost prostředí, v němž se žáci pohybovali. Při seznamování s novými surovinami či ne zcela známým a běžně užívaným inventářem pracovišť byla žákům ze strany instruktorů či učitelů odborného výcviku věnována odpovídající pozornost např. poskytnutím krátké instruktáže či názorné ukázky. Činnost žáků byla průběžně sledována, kontrolována a slovně hodnocena. Téměř všichni žáci

pracovali se zájmem, mezi instruktory/učiteli a žáky probíhala většinou věcná a otevřená komunikace, s případnými dotazy či v případě nejasností se žáci na instruktory/učitele obraceli s důvěrou.

Nácvik a procvičování praktických dovedností při odborném výcviku žáků oboru vzdělání Potravinářské práce se odvíjel od obsahového zaměření školního vzdělávacího programu, jímž je cukrářská výroba. Odborný výcvik byl sledován v cukrářské dílně při souběžné výuce žáků dvou ročníků. Po stránce obsahové byla výuka dobře promyšlená, drobné organizační nedostatky byly zapříčiněny kumulací velkého množství žáků v prostoru školního pracoviště. Žáci byli rozděleni do skupin a pracovali na zadaných úkolech (výroba produktů), patrná byla snaha volit takové metody výuky, aby se jich žáci mohli do výuky aktivně zapojit. Kromě samostatné práce a práce ve dvojicích při vyrábění produktů, jež žáci již rutinně zvládali, učitelky zařadili do výuky krátké instruktáže, při nichž byli žáci seznamováni s novými pracovními postupy. Pozornost žáků vzbudily také názorné ukázky aktuálních trendů při používání sezónních surovin a zdobení cukrářských výrobků. Ve výuce panovala příjemná atmosféra, učitelky i žáci pracovali se zájmem. Při odborném výcviku žáků oboru vzdělání Práce ve stravování ve cvičné kuchyni byli žáci vedeni k nácviku a procvičování základních dovedností při přípravě a zpracování surovin k výrobě jednoduchého pokrmu. Kromě naplňování dovednostních cílů byla ve sledované výuce žáků tohoto oboru vzdělání věnována významná pozornost upevňování pravidel dodržování hygieny a bezpečnosti při práci, resp. také nastavených pravidel pro komunikaci v týmu. Učitelé odborného výcviku vhodně zařazovali frontální (společnou) práci, v závislosti na míře pokročilosti/zdatnosti/manuální zručnosti žáků byla již některým žákům zadávány dílčí samostatné úkoly. .

Odborný výcvik žáků gastronomických oborů vhodně navazoval na teoretické vyučování odborných předmětů. Žáci až na výjimky projevovali o výuku zájem, pracovali samostatně nebo s částečnou dopomocí učitele, žáci s vyšší potřebou podpory pak s pomocí asistenta pedagoga. Efektivní využití dovednostně praktických a aktivizujících metod, instruktáže a v některých případech také problémového učení přispívalo ke kvalitě poskytovaného praktického vzdělávání.

Z forem hodnocení bylo ve výuce na školních i smluvních pracovištích sledováno převážně jednoduché slovní hodnocení výkonů žáků, souhrnné hodnocení výkonu žáka učitelem je zařazováno zpravidla v závěru vyučovacího dne. V malé míře jsou žáci vedeni k vzájemnému hodnocení. Formativní hodnocení, tj. hodnocení individuálního posunu či pokroku žáka, bylo využíváno jen některými vyučujícími.

Součástí smluv o praktickém vyučování je ustanovení, podle nějž se smluvní partner školy zavazuje, že žáci nebudou v době odborného výcviku vykonávat práce a činnosti nesouvisející s posláním odborného výcviku. Toto ustanovení není vždy dodržováno, jak vyplývá z deníků odborného výcviku vedených žáky oboru vzdělání Kuchař – číšník o činnostech vykonávaných při odborném výcviku (mytí porcelánového inventáře v tzv. bílé umývárně) a současně bylo pozorováno při inspekční činnosti na místě (úklid restaurace - mytí podlah).

Hodnocení výsledků vzdělávání

Pro ověřování naplňování cílů školních vzdělávacích programů v praktickém vyučování škola využívá individuálního hodnocení učitelem/instruktorem a výsledky závěrečných zkoušek.

Pro hodnocení žáků v odborném výcviku má škola nastavena pravidla, která jsou součástí školního řádu a školních vzdělávacích programů. Výsledky vzdělávání žáků hodnotí učitelé odborného výcviku, v případě smluvních pracovišť instruktoři ve spolupráci s vedoucí učitelkou odborného výcviku. Hodnocení na smluvních pracovištích má spíše formální charakter. Instruktoři nejsou seznamováni s pravidly školy pro hodnocení žáků.

Škola čtvrtletně sleduje a vyhodnocuje výsledky vzdělávání žáků po třídách, v případě víceoborových tříd nemonitoruje úspěšnost žáků po oborech vzdělání s ohledem na jejich specifika. Výsledky vzdělávání po oborech vzdělání škola sleduje a zveřejňuje ve vztahu k úspěšnosti/neúspěšnost žáků při závěrečné zkoušce.

V hodnocených oborech vzdělání bylo na konci školního roku 2017/2018 celkem hodnoceno 84 žáků, 7 % z nich neprospělo (údaj po hodnocení v náhradním termínu a po opravných zkouškách). Neprospívající žáci byli pouze z prvních ročníků, polovina z nich ročník opakuje. Podíl neprospívajících žáků je relativně příznivý, k neúspěšným žákům se však řadí i ti, kteří ve škole předčasně ukončují vzdělávání. Ve školním roce 2017/2018 jich bylo v gastronomických oborech celkem 39, většinu (72 %) tvoří žáci prvních ročníků. V oboru vzdělání Kuchař – číšník (od 30. 9. 2017 do konce školního roku 2017/2018) nedokončilo první ročník 26 % žáků, ve dvouletém oboru vzdělání Práce ve stravování 50 % žáků. Ve školním roce 2017/2018 došlo v uvedeném dvouletém oboru vzdělání k takovému úbytku žáků, že druhý (závěrečný) ročník ukončil úspěšně pouze jeden žák (v prvním ročníku evidováno celkem 22 žáků).

Ve školním roce 2017/2018 dosahovali žáci gastronomických oborů s výjimkou oboru vzdělání Práce ve stravování v odborném výcviku lepších průměrných výsledků, než je průměrný výsledek za všechny předměty. Z osmi žáků, kteří nemohli být na konci školního roku 2017/2018 z odborného výcviku hodnoceni, bylo v náhradním termínu hodnoceno šest žáků.

Ve školním roce 2017/2018 v oboru vzdělání Kuchař - číšník jsou průměrné výsledky z odborného výcviku lepší než celkové průměrné výsledky žáků tohoto oboru vzdělání. Důvodem pro celkové hodnocení na vysvědčení „neprospěl/a“ (dva žáci) nebylo hodnocení z odborného výcviku. Závěrečné zkoušky vykonalo všech 10 žáků (někteří v podzimním termínu), tj. třetina z počtu těch, kteří byli k 30. 9. 2015 zapsáni v prvním ročníku vzdělávání. V praktické závěrečné zkoušce žáci dosáhli v průměru horších výsledků než při závěrečném ročníkovém hodnocení z odborného výcviku. Škola v rámci předmětové komise vyhodnotila jako problém malou připravenost žáků na zpracování samostatné odborné práce. Pro zlepšení těchto výsledků škola dosud v rámci odborného výcviku, který probíhá na smluvních pracovištích, nenabízí cílené aktivity.

Ve stejném období dosahují žáci oboru vzdělání Práce ve stravování v předmětu odborný výcvik v průměru horších výsledků, než jsou jejich celkové průměrné výsledky. Na celkovém neprospěchu žáků (čtyři žáci) se podílelo i to, že dva z nich nebyli z odborného výcviku spolu s dalšími předměty hodnoceni ani v náhradním termínu. Závěrečný ročník ukončil pouze jeden žák, který závěrečnou zkoušku nevykonal úspěšně. V této souvislosti ČŠI odkazuje na zjištění týkající se obsahu vzdělávání rozpracovaného v ŠVP nad povinný základ, viz kapitola Hodnocení podmínek vzdělávání, jako jedno z možných rizik neúspěšnosti žáků.

Žáci oboru Potravinářská výroba ve školním roce 2017/2018 dosahovali v odborném výcviku lepších průměrných výsledků, než byly jejich celkové průměrné výsledky. Všichni žáci ukončili daný ročník úspěšně. Závěrečné zkoušky vykonalo úspěšně všech sedm žáků, tj. 58 % z počtu žáků, kteří zahájili vzdělávání k 30. 9. 2015. Celkový průměrný výsledek v praktické závěrečné zkoušce byl výrazně lepší než průměrný výsledek z odborného

výcviku na konci závěrečného ročníku. Na výsledku se pozitivně projevila příprava žáků k závěrečným zkouškám v průběhu druhého pololetí závěrečného ročníku, které se žáci spolu s učiteli v rámci odborného výcviku konaného ve škole věnovali.

Škola sleduje absenci žáků zvlášť v teoretickém a zvlášť v praktickém vyučování. Vysokou absenci a neomluvenou absenci žáků škola vnímá jako jeden z problémů, který souvisí s nízkou mírou jejich motivace ke vzdělávání, a negativně ovlivňuje jejich výsledky v průběhu i při ukončování vzdělávání. Průběžné vyhodnocování a řešení absence třídním učitelem je s ohledem na organizaci vzdělávání nárazové, má zpoždění a neumožňuje včasný zásah. Porovnáním celkové absence žáků gastronomických oborů a jejich absence v odborném výcviku ve školním roce 2017/2018 bylo zjištěno, že výše absence v praktickém vyučování je výrazně vyšší než v teoretickém vyučování, a to i při zohlednění vyššího podílu praktického vyučování na celkové výuce.

Pro snížení vysoké absence, zejména neomluvené, škola zapojila školního asistenta, který se ve spolupráci se školským poradenským pracovištěm podílí na zmírňování tohoto negativního jevu. Pozitivní dopad tohoto opatření škola odvozuje od snížení počtu projednávání neomluvené absence výchovnou komisí, ve vztahu k žákům gastronomických oborů není účinnost tohoto opatření sledována.

Učitelé odborného výcviku ve školním roce 2017/2018 hodnotili průběžné chování žáků v praktickém vyučování, udělovali pochvaly (nejčastěji za reprezentaci školy a za plnění pracovních úkolů na pracovišti odborného výcviku), ukládali napomenutí i důtky. Kázeňskými opatřeními učitele odborného výcviku byly nejčastěji řešeny problémy v oblasti neomluvené absence, nedodržování zásad bezpečnosti a hygieny na pracovišti, ale také ničení majetku, nevhodné chování vůči spolužákům či učitelům odborného výcviku. Počet uložených kázeňských opatření převyšoval počet udělených pochval.

Přestože škola vyhodnotila, že k nejčastějším místům problematického chování žáků patří odborný výcvik, nepřijala systémové opatření pro podporu učitelů odborného výcviku a eliminaci zaznamenaných rizikových jevů, např. formou dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků. Učitelé odborného výcviku mají s ohledem na většinový podíl vyučovacích hodin, které s nimi žáci tráví, na tvorbu příznivého klimatu ve třídě/skupině zásadní vliv. Pro vyhodnocení účinnosti minimálního preventivního programu škola využila pouze některé deklarované nástroje (nevyužila např. dotazníky, ankety).

Systém péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami je nastaven napříč ročníky a obory vzdělání. Na základě potřeby třídní učitelé pro žáky zpracovávají plány pedagogické podpory a individuální vzdělávací plány, které ve spolupráci s vedoucí týmu výchovných poradců vyhodnocují. Učitelé odborného výcviku nejsou do vyhodnocování těchto plánů zapojováni. V této souvislosti ČŠI konstatuje, že škola nerealizovala doporučení ČŠI z předchozí inspekční činnosti (2016), předat kompetence při tvorbě individuálních vzdělávacích plánů učitelům předmětů, v nichž je toto vzdělávání realizováno.

Pro žáky ohrožené školní neúspěšností má škola ve školních vzdělávacích programech zpracované zásady a principy práce se žáky pro dosažení jejich úspěšnosti, které se vztahují i na praktické vyučování. Nabídku změny oboru vzdělání neúspěšní žáci využívají pouze ojediněle, v mnohých případech studia zanechávají. Důvody jejich odchodu škola sleduje pouze formálně.

K motivačním pobídkám pro žáky patří odměna za produktivní práci a prospěchová stipendia ředitele školy. Ve školním roce 2017/2018 bylo stipendium vyplaceno za první pololetí šesti žákům a za druhé pololetí osmi žákům gastronomických oborů. Kritéria pro přiznání prospěchového stipendia, do nichž je zahrnuto také hodnocení odborného výcviku,

splnili nejčastěji žáci oboru vzdělání Potravinářská výroba, výjimečně žáci oboru vzdělání Kuchař – číšník.

Pro ověřování úrovně znalostí a dovedností i získávání zkušeností škola využívá příležitost účasti žáků v oborových soutěžích jednotlivců i kolektivů, jichž se většinou účastní žáci oboru vzdělání Kuchař – číšník. Žákům oboru vzdělání Práce ve stravování škola umožňuje prezentovat dovednosti při akcích pořádaných školou či jinými subjekty v místě působení školy. V rámci pokračující mezinárodní spolupráce školy s Nižním Tagilem (Ruská federace), jejíž součástí jsou také výměnné pobytu žáků oborů Kuchař – číšník a Potravinářská výroba, byla škola ve školním roce 2017/2018 hostitelem skupiny žáků při pobytu v České republice.

Vývoj školy

- Od předchozí inspekční činnosti ve školním roce 2015/2016 došlo ve škole k poklesu počtu žáků v oborech vzdělání s výučním listem o 5,7 % (podle údajů vždy k 30. 9. příslušného školního roku), v oborech vzdělání s gastronomickým a potravinářským zaměřením byl ve škole ve stejném období zaznamenán pokles o 2,4 % (ze 148 žáků na stávajících 129 žáků).
- Ve školním roce 2015/2016 byly rekonstruovány prostory pro výuku odborného výcviku oborů vzdělání Potravinářská výroba a Práce ve stravování v budově školy na adrese Obrněné brigády 2258/6, 350 02 Cheb, ve stejném období došlo k obměně technologického vybavení školních pracovišť z projektu *Modernizace strojů a zařízení školních dílen pro kvalitní výuku* financovaný z prostředků Evropské unie.

Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení

- Škola nepřijímá účinná opatření pro snížení neúspěšnosti žáků v gastronomických oborech, v rámci nastaveného systému řízení nedochází k efektivní koordinaci činností.

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- Ověřit účinnost nastavených mechanismů řízení, podpořit koordinaci činností ve vztahu ke vzdělávání v gastronomických oborech např. ustanovením garanta pro uvedené obory vzdělání.

Stanovení lhůty

Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá řediteli ve lhůtě do 30 dnů odstranit nedostatky zjištěné při inspekční činnosti a ve stejné lhůtě písemně informovat Českou školní inspekci, jak byly nedostatky odstraněny a jaká byla přijata opatření.

Zprávu zašlete na adresu Česká školní inspekce, Karlovarský inspektorát, Kollárova 15, 360 09 Karlovy Vary, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9), nebo na e-podatelnu csi.k@csicr.cz s připojením elektronického podpisu.

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení – tisk dne 8. 10. 2018

2. Školní vzdělávací programy pro obory vzdělání Kuchař – číšník, Potravinářská výroba a Práce ve stravování, verze platné k datu inspekční činnosti
3. Výkazy M8 o střední škole 30. 9. 2017 a 2018
4. Rozvrhy vyučovacích hodin tříd 1. KUC, 2. KUC-ZAH, 3. KUC, 1. STP-POV, 2. STP-POV, 3. STP-POV, 1. PVS-STP, 2. PVS-STP platné k datu inspekční činnosti
5. Vybrané třídní knihy a deníky odborného výcviku vedené školou ve školním roce 2017/2018 a 2018/2019 k datu inspekční činnosti
6. Vybrané deníky odborného výcviku vedené žáky oboru Kuchař – číšník na smluvním pracovišti Lázeňského hotelu Luisa
7. Školní řád, s platností od 1. 1. 2018
8. Protokoly o závěrečných zkouškách včetně kontrolních listů s výsledky jednotlivých částí závěrečných zkoušek žáků hodnocených oborů (červen a září 2018)
9. Školní matrika – údaje o žácích ve školním roce 2017/2018 a 2018/2019 k datu inspekční činnosti
10. Záznamy z jednání předmětové komise učitelů odborných teoretických předmětů a učitelů odborného výcviku v gastronomických oborech vedené ve školních letech 2017/2018
11. Záznamy o kontrolní činnosti – hospitační záznamy zástupce ředitele pro praktické vyučování a vedoucí učitelky pro odborný výcvik v gastronomických oborech ve školním roce 2017/2018
12. Dokumentace o výchovném poradenství – přehled doporučení školského poradenského zařízení pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, individuální vzdělávací plány pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami v gastronomických oborech
13. Doklady o nejvyšším dosaženém vzdělání pedagogických pracovníků s osobními čísly 1398, 1374, 1511, 458, 455, 1496, 1162, 95, 8, 94, 1292 vedené k datu kontroly;
14. Smlouvy o obsahu a rozsahu praktického vyučování a podmínkách jeho konání čj. 4314/2018, 4315/2018, 4317/2018, 4318/2018, 4319/2018, 4320/2018, 4321/2018, 4380/2018 a 4285/2018 uzavřené pro školní rok 2018/2019;
15. Směrnice pro poskytování osobních ochranných pracovních prostředků a mycích, čistících a desinfekčních prostředků žákům, aktualizace přílohy č. 1 k 1. 5. 2017;
16. Účetní závěrka roku 2017 z 12. 2. 2018
17. Stipendijní řád s účinností od 1. 9. 2016 včetně přílohy č. 1
18. Pravidla pro vyplácení stipendií – ISŠ Cheb bez data
19. Prospěchová stipendia za 1. a 2. pololetí školního roku 2017/2018 – seznamy žáků včetně žádostí o přiznání stipendia
20. Knihy úrazů vedené na jednotlivých pracovištích ke dni kontroly – celkem 5 ks;
21. Plán dalšího vzdělávání pro školní rok 2017/2018 z 4. 9. 2017 a pro školní rok 2018/2019 z 3. 9. 2018
22. Zápis z jednání ČŠI ředitelem školy, z 12. 10. 2018.

Poučení

Podle § 174 odst. 11 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, Karlovarský inspektorát, Kollárova 15, 360 09 Karlovy Vary, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9), nebo na e-podatelnu csi.k@csicr.cz s připojením elektronického podpisu, a to k rukám ředitelky inspektorátu.

Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá 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 místně příslušném inspektorátu České školní inspekce. Zároveň je inspekční zpráva zveřejněna na webových stránkách České školní inspekce a v informačním systému InspIS PORTÁL.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Mgr. Milena Jíšová, školní inspektorka, vedoucí inspekčního týmu	Mgr. Milena Jíšová v. r.
Mgr. Martina Fenclová, školní inspektorka	Mgr. Martina Fenclová v. r.
Ing. Eva Lorencová, kontrolní pracovnice	Ing. Eva Lorencová v. r.
Bc. Libuše Skopcová, kontrolní pracovnice	Bc. Libuše Skopcová v. r.
Vladimíra Příhodová, odborník v oborech vzdělání s gastronomickým zaměřením	Vladimíra Příhodová v. r.

V Karlových Varech 9. listopadu 2018

Datum a podpis ředitele školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

Mgr. Bc. Tomáš Mašek, ředitel školy

Mgr. Bc. Tomáš Mašek v. r.

V Chebu 19. listopadu 2018