



**Česká školní inspekce
Plzeňský inspektorát**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIP-298/17-P

Název právnické osoby vykonávající činnost školy a školského zařízení	Akademie hotelnictví a cestovního ruchu - střední škola, s.r.o.
Sídlo	Nade Mží 1, 318 00 Plzeň - Skvrňany
E-mail právnické osoby	sshotel@volny.cz
IČ	25214837
Identifikátor	600009696
Právní forma	Společnost s.r.o.
Zastupující	Mgr. Jana Linhartová
Zřizovatel	Ing. Aleš Linhart, MBA
Místo inspekční činnosti	Nade Mží 1, 318 00 Plzeň - Skvrňany
Termín inspekční činnosti	3. - 4. a 6. - 7. 4. 2017

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání 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 podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona.

Charakteristika

Akademie hotelnictví a cestovního ruchu - střední škola, s.r.o., Nade Mží 1, Plzeň - Skvrňany (dále „škola“) vykonává činnost střední školy (dále „ŠŠ“) a školní jídelny.

Střední škola poskytuje střední vzdělávání v denní formě studia v oborech vzdělání s maturitní zkouškou Cestovní ruch a Hotelnictví, v oboru vzdělání s výučním listem Kuchař – číšník a v nástavbovém studiu oboru vzdělání Podnikání distanční formou.

V období od poslední inspekce (tj. od školního roku 2012/2013) došlo s účinností od 20. října 2014 ke změně ředitele školy a od 4. 12. 2014 zřizovatele školy. S účinností od 1. srpna 2016 se z areálu budov kontrolované školy odstěhovala.

Ke dni inspekce se v 8 třídách vzdělávalo 109 žáků (obor Hotelnictví 27, Cestovní ruch 61 a Kuchař-číšník 21), z nichž byli čtyři s odlišným mateřským jazykem. Na základě vlastní žádosti bylo povoleno (ze zdravotních důvodů) dvěma žákyním vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu. Ve třech třídách nástavbového studia bylo zařazeno 16 žáků. Kapacita školy byla naplněna na 63 %. Snahou vedení je vytvářet vzdělávací nabídku, která by reflektovala zájem žáků a potřeby regionu s ohledem na trh práce.

Škola je zapojena do projektu Národní soustava kvalifikací, který připravilo MŠMT ve spolupráci s Národním ústavem odborného vzdělávání. Jako autorizovaná osoba má oprávnění provádět přezkoušení dílčích kvalifikací v oborech 65-001-H Příprava teplých pokrmů, 65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně, 65-008-H Složitá obsluha hostů, 65-021-N Průvodce cestovního ruchu a 65-010-H Sommelier a získat certifikát.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Ředitelka školy splňuje předpoklady pro výkon řídicí funkce. Se zřizovatelem projednává koncepční záměry pro personální, pedagogickou a materiálně technickou oblast a strategie pro propagaci školy a získávání nových partnerů. Systémové kroky, které se již podařilo realizovat, korespondují s prioritami školy. Hlavním cílem je reagovat na aktuální potřeby pracovního trhu. Organizační struktura je vhodně nastavena, účelné rozdělení kompetencí na jednotlivých úrovních řízení školy umožňuje přenos informací mezi všemi aktéry vzdělávání. Vedením pedagogického útvaru vzdělávání jsou pověřeni dva zástupci ředitele. Systém plánování a kontrol je propracovaný, hospitační činnost je četná, pedagogie je převážně hodnocena jako přínosná. Vedení školy má dobře nastavené mechanismy pro získávání zpětné vazby od pedagogů a žáků, což umožňuje vyhodnocování uskutečňovaného vzdělávání a přijímání opatření k jeho zkvalitňování. Ve vnitřních normách (organizační řád, školní řád) jsou jasně nastavená pravidla, jejich dodržování vedení školy pravidelně monitoruje a vyhodnocuje. Pedagogickou radu ředitelka využívá jako svůj poradní orgán, záznamy z jednání dokládají projednávání záležitostí týkajících se vzdělávání i poskytovaných školských služeb. Přijímané závěry a opatření přispívají ke kvalitativnímu posunu v činnosti školy. Pozitivem je, že škola provedla v součinnosti s odborníky z praxe inovaci stávajících vzdělávacích programů, a to tak, aby svým obsahem odpovídaly současným moderním požadavkům, zaručovaly využitelnost v praxi a umožňovaly absolventům návaznost na další studium.

V době inspekce se na vzdělávání podílelo 20 pedagogických pracovníků, z toho 15 kmenových a 5 externích. Předpoklady odborné kvalifikace pro přímou pedagogickou činnost, kterou vykonávali v termínu inspekční činnosti, nespĺňovalo šest učitelů, z nichž všichni si předepsané vzdělání doplňují. Chybějící kvalifikace nebo krátká pedagogická praxe měla negativní vliv na kvalitu výuky pouze ojedinele. Podmínky pro další vzdělávání pedagogických pracovníků jsou vytvářeny. Plánování dalšího vzdělávání s vytýčením prioritních oblastí jeho zaměření v návaznosti na záměry vzdělávacích programů a aktuální potřeby v rámci školy (např. oblast legislativních změn, příprava na maturitní zkoušky, cizí jazyky, počítačová gramotnost) je účinné. Každý účastník vzdělávacího kurzu nebo

semináře informuje o jeho obsahu, nových poznatcích a možnostech uplatnění ve škole ostatní pedagogy.

Školou jsou sledována a vyhodnocována všechna sociální a bezpečnostní rizika. Klima ve třídách je sledováno především třídními učiteli, kteří úzce spolupracují se školní metodičkou prevence a výchovnou poradkyní. Škole se tím daří snižovat riziko rozvoje nežádoucích projevů chování žáků. V rámci preventivních aktivit a stmelení kolektivů nastupujících žáků do prvních ročníků se osvědčilo pořádání adaptačních kurzů.

Výuka probíhá ve školním areálu spravovaném Magistrátem města Plzně. Ve škole je pro teoretické vyučování k dispozici dostatek učeben, jejichž vybavení se postupně zlepšuje, včetně prostředků ICT. Vybavení odborných učeben (jazyková učebna, učebna výpočetní techniky, učebna cestovního ruchu, cvičná kuchyně, cvičná jídelna) umožňuje realizaci vzdělávacích cílů. Součástí areálu školy jsou tělocvična a školní kuchyně s jídelnou.

Finanční zdroje školy byly tvořeny vlastními příjmy (úplaty za vzdělávání, tržby za služby) a dotací ze státního rozpočtu pro soukromé školy, přidělené prostřednictvím Krajského úřadu Plzeňského kraje. V loňském školním roce se škole podařilo získat i další finanční zdroje z evropských fondů, z nichž škola pořídila materiální vybavení k výuce cizích jazyků.

V rámci hmotného zabezpečení škola zajišťuje ve vlastní školní jídelně stravování dětí dvou mateřských škol, základní školy a střední školy. Denní nabídka umožňuje výběr ze tří jídel. K podpoře zdravého životního stylu a zdravých stravovacích návyků školní jídelna primárně využívá čerstvé regionální potraviny a je zapojena do projektu Skutečně zdravá škola.

Škola je členem Asociace soukromých škol, úzce spolupracuje se Správou CHKO Slavkovský les, s Asociací kuchařů a cukrářů, Českou barmanskou asociací a s podniky veřejného stravování a ubytování, které zajišťují pro žáky odbornou praxi.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Výuka předmětů Český jazyk a literatura, Dějepis, Základy společenských věd, Občanská nauka, Výuka animace, Cestovní ruch) byla pedagogy vždy dobře připravena s účelným využitím dataprojektoru. V metodicky promyšleně zpracovaných a časově správně rozvržených hodinách většinou nechybělo závěrečné shrnutí, občas bylo zařazeno vzájemné hodnocení, sebehodnocení žáků nebylo zaznamenáno. Výuka probíhala v příjemné otevřené atmosféře, což přispělo i k nenásilnému pozitivnímu ovlivňování hodnotového systému žáků. Žáci s učiteli spolupracovali, jejich prokazované znalosti a zejména vyjadřovací schopnosti měly podprůměrnou úroveň. Občas však právě otevřenost a okamžitá reakce pedagoga na různé podněty žáků způsobila, že prezentace učiva nebyla vždy v logické návaznosti a působila poněkud roztržtěně.

Úvodní vstup ve vyučovacích předmětech Anglický a Německý jazyk, Psychologie a Informační a komunikační technologie byl věnován seznámení s cílem a průběhem hodiny, u cizích jazyků často i navození cizojazyčné atmosféry motivačním rozhovorem. Učivo bylo prezentováno věcně správně a srozumitelně v návaznosti na dřívější znalosti žáků. Formulace otázek a úkolů učitelů směřovala k ověření pochopení vzájemných vztahů a souvislostí, průběžně vysvětlovali nové pojmy. Pro naplňování stanovených cílů se většinou učitelů dařilo volit efektivní pedagogické postupy, ojediněle efektivitu výuky snižovala nedostatečně poskytovaná zpětná vazba po jednotlivých učebních činnostech. Hodiny se lišily mírou zapojení žáků do výuky. Výraznější byla v těch, kterých stavba vytvářela prostor pro kooperativní učební činnosti umožňující vzájemnou interakci žáků. Prověřování znalostí žáků bylo prováděno frontálně ústně nebo písemným testem. Komunikace mezi vyučujícími

a žáky byla celkově velmi dobrá, dohodnutá pravidla byla dodržována a respektována. K motivovanosti žáků a splnění stanovených cílů přispělo využití didaktické techniky. Závěrečné zhodnocení a shrnutí pozitiv a negativ práce žáků bylo v závěru hodin prováděno většinou vyučujících, ke zhodnocení své práce či svých spolužáků žáci nebyli cíleně vedeni.

Probíraná témata v předmětech Biologie, Fyzika a Chemie, byla učiteli dobře připravená, metodicky promyšlená a organizačně zvládnutá. Zájem žáků o dané téma byl v průběhu hodin rozvíjen zejména propojováním probíraného učiva s jejich vlastními poznatky. Zvolené metody výuky byly efektivní, odpovídaly věku a schopnostem žáků. Někteří byli v hodinách aktivní, snažili se v diskusi řešit problémové otázky. Výklad byl vhodně doplňován prezentací pomocí didaktické techniky. Učivo bylo vykládáno věcně a odborně správně. Při hodnocení žáků se učitelé snažili o pozitivní přístup a motivační dopad. Většinou nechybělo závěrečné shrnutí ze strany učitele, vzájemné hodnocení a sebehodnocení žáků bylo ojedinělé.

V předmětech Ekonomika, Účetnictví a Právo se vyučující snažili výuku přizpůsobit schopnostem žáků a dát jim prostor pro jejich iniciativu a aktivitu. V hodinách převládala frontální forma výuky metodou výkladu a řízeného rozhovoru, doplňována prezentací učitelů. Výuka byla vedena věcně a odborně správně. Klíčové kompetence byly rozvíjeny vhodným propojováním výkladu teoretického učiva s poznatky z praxe. V úvodu vyučovacích hodin učitelé většinou oznámili téma, konkrétní vzdělávací cíle však definovali pouze výjimečně. Vzájemné hodnocení a sebehodnocení žáků až na výjimky nebylo zaznamenáno. Pozitivní vztahy mezi učiteli a žáky vytvářely ve třídách dobrou pracovní atmosféru.

Průběh vzdělávání gastronomických oborů byl sledován v předmětech Nauka o výživě, Technika obsluhy a služeb, Potraviny a výživa, Stolníčení a Technika přípravy pokrmů. Téměř ve všech hodinách byl na začátku zformulován výchovně vzdělávací cíl, následovalo individuální zkoušení nebo frontální opakování a opakování formou skupinové práce. Byly procvičovány nejen teoretické znalosti, ale i praktické dovednosti (servis vína v předmětu stolníčení u učebního oboru Kuchař-číšník). Nechyběly názorné pomůcky a využití didaktické techniky. Hodiny byly organizačně dobře rozvržené a na závěr vyhodnocené. V předmětu technika obsluhy a služeb nebyli žáci během stavění tabule a přípravy inventáře upozorňováni na chyby, kterých se dopouští. Museli vše opravovat a zbytečně sahalí rukama na již vyčištěný inventář. Učitelé odborných předmětů doplňovali výuku vlastními zkušenostmi z práce v gastronomických provozech, což bylo pro žáky velmi přínosné. Aktivizující zapojení všech žáků při praktických činnostech přispělo k dobré atmosféře ve třídách. Většina odborných předmětů byla vyučována učiteli bez příslušné kvalifikace (neaprobovaně), což nemělo negativní vliv na kvalitu výuky. Baristický kurz probíhající v době inspekční činnosti byl výrazným doplňkem ve vzdělávání žáků. Žáci během studia získají za absolvování kurzu certifikát, který jim může pomoci při hledání zaměstnání. Pozitivem je, že škola je těmto aktivitám nakloněna.

V době inspekce měli odborný výcvik žáci druhého ročníku učebního oboru Kuchař-číšník. Většina z nich byla rozmístěna na smluvních pracovištích v restauracích v Plzni. Jedna žákyně vykonávala praxi ve školní kuchyni pod vedením zkušené učitelky odborného výcviku. Přístup učitelky k žákyni byl vstřícný a trpělivý, komunikace mezi nimi byla ztížena tím, že žákyně má odlišný mateřský jazyk a špatně mluví česky. Školní kuchyně je vybavena klasickými stroji a pomůckami, dostatečnými pro výuku. S modernější technikou se žáci setkávají na smluvních pracovištích. Odborný výcvik žáků oboru Kuchař-číšník probíhá ve čtrnáctidenním cyklu.

Učební praxe třetího a čtvrtého ročníku studijního oboru Hotelnictví probíhá v délce 5 vyučovacích hodin týdně v hotelových zařízeních. Vyučující praxe provádí kontrolu žáků, kteří jsou svěřeni pracovníkům smluvních hotelů. Ti se po dvou měsících střídají na všech úsecích hotelu – v kuchyni, na obsluze, na recepci a při úklidu hotelových pokojů. Vedou si sešity docházky a zapisují tamtéž všechny pracovní úkony, aby bylo možné zkontrolovat plnění plánů výuky. Žáci si v reálných podmínkách procvičí nejen teoretické a praktické dovednosti, ale i komunikaci v cizích jazycích a podílí se na řešení nečekaných situací, ke kterým dochází při práci s hosty. Zároveň si zvykají na práci v různorodém pracovním kolektivu. Přínos uvedené praxe tkví v tom, že provozovny si vychovávají své potenciální zaměstnance.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Učitelé si výsledky vzdělávání zjišťují běžně užívanými metodami ústního a písemného zkoušení. Mechanismy a kritéria hodnocení jsou uvedeny ve školním řádu. Vedení školy pravidelně sleduje plnění vzdělávacích cílů ŠVP i v rámci hospitační činnosti. Úspěšnost žáků ve vzdělávání, jejich individuální výsledky jsou hodnoceny pravidelně na čtvrtletních a pololetních pedagogických radách. Na základě hodnocení jsou přijímána opatření k případnému zlepšení stavu. Žáci s riziky školní neúspěšnosti mohou využít konzultací či doučování s vyučujícími. Dlouhodobě řešeným a stále přetrvávajícím problémem jsou časté (omluvené i neomluvené) absence žáků z různých důvodů. Pedagogové důsledně sledují neomluvené i zvýšené omluvené nepřítomnosti žáků ve škole. Počet zameškaných hodin na žáka je zejména v učebním oboru stále vysoký. Škola se nedaří eliminovat předčasné odchody žáků ze vzdělávání, nemalé procento žáků není ve škole úspěšné a střední vzdělání nedokončí. Dosavadní formy prevence a opatření přijatá školou nejsou v dané oblasti dostatečně účinná. Počty snížených známek z chování (11), vysoká absence na žáka (234 hodin) i počty neomluvených hodin (48 hodin na žáka) svědčí o nezodpovědném přístupu těchto žáků ke vzdělávání a k plnění povinností. Tito žáci jsou nejvíce ohroženi školní neúspěšností, často je nelze klasifikovat v řádném termínu a nezdělané předčasné odcházejí ze vzdělávání. V letošním školním roce z celkového počtu 125 žáků z důvodu vysoké absence 35 z nich (28%) bylo klasifikováno mimo řádný termín formou komisionálního přezkoušení a 11 ukončilo studium. Škola kromě výchovných opatření udělených za porušení povinností stanovených školním řádem využívá k pozitivní motivaci žáků i pochvaly a ocenění úspěšných žáků. Důležitým zdrojem informací o úrovni vzdělávání je úspěšnost žáků v soutěžích odborných dovedností, kterých se účastní. Podpoře rozvoje gramotností žáků přispívají rovněž další aktivity, jako jsou exkurze, návštěvy kulturních a sportovních akcí. Nadstandardní rozšíření svých dovedností a vědomostí z oblasti gastronomie mají žáci možností absolvováním certifikovaných kurzů (např. barmanský, baristický, sommelierský). Dále mohou získat certifikát dokládající jejich úroveň digitální gramotnosti v rámci mezinárodní zkoušky ECDL (Evropský řidičák na počítač), pro které je škola akreditovaným střediskem od roku 2016.

Škola se snaží vytvářet podmínky pro fungování vzájemného partnerského vztahu se zákonnými zástupci žáků. Nabízí možnost spolupráce a účasti na některých akcích pořádaných školou. Informace o průběhu a výsledcích vzdělávání jsou podávány především na třídních schůzkách, ale jsou nabízeny také individuální konzultace a v případě potřeby jsou kontaktováni telefonicky nebo písemně. K lepší informovanosti široké veřejnosti o škole slouží každoročně pořádané dny otevřených dveří.

Závěry

Hodnocení vývoje od poslední inspekce

- V roce 2014 došlo ke změně na pozici ředitele školy a zástupce ředitele.
- S účinností od 4. 12. 2014 nastala změna v osobě zřizovatele školy.

Silné stránky

- Vybavení učeben komunikační technikou, která tvořila účelnou podporu vzdělávání žáků.

Slabé stránky

- K sebehodnocení, či vzájemnému hodnocení nejsou žáci systematicky vedeni všemi vyučujícími.

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- Zahnout do plánu dalšího vzdělávání učitelů vzdělávací akci na metody hodnocení.

Pro účely zvýšení dotací právnická osoba vykonávající činnost školy dosahuje výsledků hodnocení požadovaných dle § 5 odst. 3 písm. b) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů.

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Výpis z obchodního rejstříku, vedeného Krajským soudem v Plzni, oddíl C, vložka 9219 ze dne 11. března 2016
2. Zřizovací listina vydaná zřizovatelem školy Ing. Alešem Linhartem, MBA, s platností od 4. 12. 2014
3. Jmenování do funkce ředitelky školy vydané zřizovatelem školy Ing. Alešem Linhartem, MBA, s účinností od 20. října 2014
4. Rozhodnutí Krajského úřadu Plzeňského kraje čj. ŠMS/11000/16 ve věci návrhu na zápis změny v údajích o právnické osobě vedených v rejstříku škol a školských zařízení ze dne 30. 11. 2016
5. Výpis správního řízení vydaný MŠMT dne 3. 11. 2014, č.j. MSMT-38666/2014-2
6. Školní vzdělávací programy platné ve školním roce 2016/2017
7. Školní řád, školní rok 2016/2017
8. Rozvrh vyučovacích hodin platný ve školním roce 2016/2017
9. Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků na školní rok 2016/2017
10. Plán práce výchovného poradce na školní rok 2016/2017
11. Preventivní program školy na školní rok 2016/2017
12. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2015/2016
13. Záznamy z pedagogických rad od školního roku 2015/2016
14. Plán kontrolní a hospitační činnosti na školní rok 2016/2017
15. Hospitační záznamy zástupkyně školy od školního roku 2015/2016
16. Třídní knihy platné ve školním roce 2016/2017

17. Účetní doklady (Předvaha od data 1. 1. 2016 do data 31. 12. 2016, Rozvaha, Výkaz zisku a ztráty, Náklady a výnosy dle data plnění, součtová sestava – podnik), vše k 31. 12. 2016.
18. Smlouva o poskytnutí dotace ze dne 25. 2. 2016 uzavřená mezi Krajským úřadem Plzeňského kraje, Škroupova 1760/18, Jižní Předměstí, a Akademií hotelnictví a cestovního ruchu – střední škola s.r.o. Nade Mží 634/1, Skvrňany, 318 00 Plzeň.
19. Smlouva o zvýšení dotace ze dne 21. 3. 2016 uzavřená mezi Krajským úřadem Plzeňského kraje, Škroupova 1760/18, Jižní Předměstí, a Akademií hotelnictví a cestovního ruchu – střední škola s.r.o. Nade Mží 634/1, Skvrňany, 318 00 Plzeň.
20. Finanční vypořádání dotací poskytnutých krajům nebo obcím, dobrovolným svazkům obcí prostřednictvím kraje, ze dne 20. 1. 2017.
21. Provozní řád školní jídelny pro školní rok 2016/2017 ze dne 1. září 2016

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, 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 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.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

„OTISK ÚŘEDNÍHO RAZÍTKA“

Ing. Drahuse Šefčíková, školní inspektorka	<i>Ing. Drahuse Šefčíková v. r.</i>
Ing. Jan Aschenbrenner, odborník pro oblast odborného vzdělávání	<i>Ing. Jan Aschenbrenner v. r.</i>
Mgr. Darina Motlíková, odborník pro oblast jazykového vzdělávání	<i>Mgr. Darina Motlíková v. r.</i>
Mgr. Jarmila Mrázková, odborník pro oblast humanitního vzdělávání	<i>Mgr. Jarmila Mrázková v. r.</i>
Mgr. Magda Netíková, odborník pro obory gastronomie a potravinářství	<i>Mgr. Magda Netíková v. r.</i>
Ing. Monika Zelená, kontrolní pracovnice	<i>Ing. Monika Zelená v. r.</i>

V Plzni 3. května 2017

Datum a podpis ředitelky školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

„OTISK ÚŘEDNÍHO RAZÍTKA“

Mgr. Jana Linhartová, ředitelka školy

Mgr. Jana Linhartová v. r.

V Plzni 12. 5. 2017