



**Česká školní inspekce
Karlovarský inspektorát**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIK-572/21-K

Název	Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
Sídlo	Mírové náměstí 316/2, 360 01 Karlovy Vary
E-mail	spv@pupp.cz
IČ	26332914
Identifikátor	600018776
Právní forma	Obecně prospěšná spol.
Zastupující	Bc. Vladimíra Příhodová
Zřizovatel	GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, akciová společnost
Místo inspekční činnosti	Mírové náměstí 316/2, 360 01 Karlovy Vary
Termín inspekční činnosti	15. – 16. 11. 2021

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střediskem praktického vyučování podle § 174 odst. 2 písm. b) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle příslušných školních vzdělávacích programů.

Zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladu s právními předpisy podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona.

Charakteristika

Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o. p. s. (dále „středisko“ nebo „školské zařízení“) je školské účelové zařízení, které zajišťuje praktické vyučování žákům Střední školy stravování a služeb Karlovy Vary, příspěvková organizace (dále „škola“) ve dvou oborech středního vzdělání s výučním listem – 29-54-H/01 Cukrář, 65-51-H/01 Kuchař – číšník a jednom oboru středního vzdělání s maturitní zkouškou - 65-41-L/01 Gastronomie.

K datu inspekční činnosti vzdělává středisko 92 žáků, z toho se v oboru Cukrář vzdělává 16 žáků, v oboru Kuchař – číšník 51 žáků a v oboru Gastronomie 25 žáků.

Školní stravování žáků zabezpečuje zřizovatel školského zařízení spolu se závodním stravováním zaměstnanců v zaměstnanecké jídelně zřizovatele GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, a. s.

Informace o činnosti střediska jsou dostupné na webových stránkách www.pupp.cz.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Středisko zajišťuje přípravu žáků na povolání v prostředí mezinárodní gastronomie a vysokých nároků na obsluhu hostů. Koncepce rozvoje střediska reaguje na aktuální trendy v oboru gastronomie i na potřeby zřizovatele. V aktuálním školním roce v souladu s požadavky zřizovatele na kvalitu profesní úrovně budoucích absolventů a po dohodě se školou vzdělává žáky oborů Gastronomie a Kuchař - Číšník se zaměřením Číšník až od druhého ročníku, žáky oboru Kuchař již od ročníku prvního. Strategické záměry střediska se promítají do školních vzdělávacích programů, které ředitelka vyhodnocuje a aktualizuje ve spolupráci s pedagogy např. na základě nových poznatků z praxe.

Ředitelka střediska je ve funkci od roku 2012. Na zajišťování vzdělávání žáků se kromě ředitelky podílejí dvě učitelky odborného výcviku a 17 instruktorů. Jedna učitelka odborného výcviku vyučuje ve středisku od počátku školního roku 2021/2022, zahájila studium ke splnění kvalifikačních předpokladů. Dosavadní malá didaktická zkušenost se částečně negativně promítla i do vedení hodin v odborné učebně. Začínající pedagogickou pracovníci metodicky vede ředitelka střediska, pravidelně monitoruje a vyhodnocuje její práci.

Ředitelka střediska na základě vlastního plánu činnosti efektivně řídí a vyhodnocuje stav pedagogického procesu v praktickém vyučování. K efektivnímu řízení přispívá účinný kontrolní systém spočívající v propojení vyhodnocování systematické hospitační činnosti a práce pedagogických pracovníků. Systém autoevaluace je promyšlený a zaměřený na další rozvoj střediska.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků vychází z potřeb střediska i zájmu pedagogických pracovníků. Učitelky rozvíjejí své kompetence účastí na odborných kurzech a seminářích pořádaných zřizovatelem i profesními asociacemi. Získané poznatky a nové trendy efektivně uplatňují ve výuce. Ředitelka střediska formulovala své priority v manažerském a pedagogickém rozvoji. Cílená realizace priorit se pozitivně promítá do profesního rozvoje střediska.

Středisko má nastavena jasná pravidla pro žáky i pedagogy (vnitřní řád), které podporují rozvoj činnosti střediska. Pravidla jsou aktualizována a uváděna do souladu se skutečností. Komunikace v rámci střediska, se žáky, jejich zákonnými zástupci a školou probíhá nejen v osobní rovině, ale i prostřednictvím elektronického informačního systému školy a od předchozího školního roku také prostřednictvím elektronické platformy pro dálkovou

komunikaci, kterou středisko začalo po dohodě s kmenovou školou využívat při distančním vyučování. Elektronické prostředí středisko i nadále využívá ke vzájemnému sdílení výukových, ale i dalších materiálů. Ředitelka školy vyhodnocuje kvalitu nastavené komunikace pomocí zpětné vazby od žáků i pedagogů, výsledky využívá pro zlepšení klimatu střediska.

Rozvoj odborných kompetencí žáků zajišťuje středisko cílenou spoluprací s profesními svazy i sociálními partnery v České republice i v zahraničí. Výsledky spolupráce využívá ke zkvalitňování své činnosti. Středisko reaguje na aktuální epidemiologickou situaci, která neumožňuje prezenční účast žáků na přehlídkách a soutěžích a přenesla je do online prostoru.

Ředitelka střediska systematicky vyhodnocuje stav materiálních podmínek a pomůcek pro vzdělávání. Nadstandardní materiální a provozní podmínky reálného hotelového provozu umožňují realizaci cílů školních vzdělávacích programů ve všech oblastech vzdělávání a výchovy. Odborná učebna pro teoretickou výuku není prozatím vybavena žádnými informačními a komunikačními technologiemi. Pro zlepšení podmínek distančního vzdělávání plánuje ředitelka vybavit tuto učebnu digitálními technologiemi. Žádoucí je využívat informační a komunikační technologie i pro výuku prezenční.

Žáci jsou pravidelně na začátku praktického vyučování seznamováni s možnými bezpečnostními riziky během práce v reálném hotelovém provozu. Školské zařízení dbá na prevenci rizik a účinně snižuje počet školních úrazů na minimum.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Průběh vzdělávání všech oborů byl sledován na pracovištích zřizovatele v reálném hotelovém provozu a v odborné učebně.

V hotelových restauracích připravovali žáci podle základních pokynů pedagoga a pod dohledem instruktorů pracoviště před zahájením a udržovali jej v průběhu provozu, pracovali samostatně se svěřeným inventářem. Nabyté znalosti a zkušenosti využívali při komunikaci s hosty. V kuchyňském provozu pracovali žáci prvního a druhého ročníku s částečnou dopomocí učitelky, která slovně nebo názorně opravovala drobné chyby žáků např. při práci s kuchyňskými přístroji nebo nástroji. Žák třetího ročníku pracoval samostatně, na základě vlastní přípravy volil odpovídající technologický postup přípravy pokrmu. V cukrářské sekci se žáci aktivně podíleli buď samostatně, nebo ve skupinách na přípravě cukrářských výrobků. Během činností ověřovali pedagogové a instruktoři znalosti a dovednosti žáků z teoretické výuky. Chyba byla využívána jako přirozená součást učení, žáci sami vysvětlovali důvody a přijímali opatření k nápravě. Na konci praktického vyučování prováděli učitelé se žáky společné hodnocení práce dle kritérií, kdy žáci sami hodnotili splnění úkolů zadaných na začátku výuky a svůj výkon včetně popisu případných chyb a způsobu jejich odstranění. Celkové hodnocení výkonu žáka prováděli učitelé odborného výcviku po vzájemné dohodě.

V odborné učebně probíhala výuka pod vedením pedagoga, který seznámil žáky s cíli výuky, s používaným inventářem a s postupem, podle kterého budou žáci pracovat. Po instruktáži, která byla doplňována výkladem k dílčím činnostem a k dalším souvislostem, si postupně každý žák činnosti samostatně a s případnou dopomocí pedagoga vyzkoušel. Ostatní žáka při práci sledovali, případně s ním spolupracovali. Učitel sledoval a hodnotil kvalitu práce žáků, účelná práce s chybou umožňovala rozvíjet jejich dovednosti. Při výuce panovala příjemná atmosféra, žáci si v bezpečném prostředí nacvičili pro ně zcela nové činnosti a propojovali je se znalostmi a dovednostmi, které již ovládali. Prostor pro náročnější ústní

komunikaci žáků nebyl zcela využit, což se projevovalo i při závěrečném vlastním hodnocení výkonů žáků bez vazby na předem známá kritéria.

Vzdělávání žáků v malých skupinách umožňoval individuální přístup pedagogů i instruktorů a zvyšoval efektivitu hodnocení. Některé skupiny byly také tvořeny žáky různých ročníků, což pozitivně ovlivňovalo jejich práci, žáci si mezi sebou předávali zkušenosti a praktické dovednosti. Žáci byli vedeni k dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví, k péči o svůj zevnějšek, dodržování profesní etiky a dodržování pravidel při komunikaci s hosty.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Hodnocení naplňování dílčích vzdělávacích cílů, klíčových a odborných kompetencí ve vztahu k očekávané profesní úrovni stanovené ve školních vzdělávacích programech má systémový charakter. Výsledky a pokrok žáků jsou monitorovány zejména při praktických činnostech a projednávány se žáky po každém vyučovací dni, v době distanční výuky byla využívána rovněž forma písemných testů. Žáci a jejich zákonní zástupci jsou o průběhu vzdělávání a klasifikaci učitelem či instruktorem informováni prostřednictvím záznamů o průběhu praktického vyučování, které mají k dispozici všichni žáci. V měsíčních intervalech pedagogové ověřují objektivitu dílčích hodnocení. Středisko výsledky vzdělávání sdílí se školou a pravidelně čtvrtletně je projednává s pedagogickou radou školy. V případech, kdy pedagogové nemají dostatek podkladů pro hodnocení výsledků vzdělávání žáka, středisko komunikuje s jeho zákonnými zástupci s cílem včas přijmout případná opatření v oblasti zlepšení docházky a doplnění hodnocení. Středisko má nastavený účinný systém pro podporu motivace žáků k dosahování dobrých výsledků. Výsledky žáků oceňuje udělováním pochval, finanční odměna za produktivní činnosti je určována podle kvality a výsledků produktivní činnosti s přihlédnutím k prospěchu a chování žáků, dále je stanovena cílová finanční odměna za prospěch s vyznamenáním.

Žáci v praktickém vyučování dosahují velmi dobrých výsledků, v předchozím školním roce prospěli všichni žáci. Někteří žáci předčasně ukončují vzdělávání v průběhu školního roku (v předchozím školním roce pouze jeden žák). Středisko sleduje a vyhodnocuje příčiny těchto odchodů s cílem využít je pro zkvalitnění své práce. Ve spolupráci se školou jsou na uvolněná místa obvykle přijímáni další žáci.

Středisko realizuje předepsané praktické zkoušky, kterými žáci zakončují své vzdělávání. V předchozím školním roce vykonalo tyto zkoušky úspěšně všech 24 žáků v oborech s výučním listem a všech osm žáků v oboru vzdělání s maturitní zkouškou. Po úspěšném absolvování žáci obdrží Certifikát GRANDHOTELU PUPP Karlovy Vary a. s.

Středisko dlouhodobě monitoruje pololetní výsledky vzdělávání žáků v kontextu s jejich docházkou, sleduje vývojové trendy nejen v odborném výcviku, ale i v teoretické výuce ve škole. Srovnává výsledky, kterých dosahují žáci v praktickém vyučování na vysvědčení a při závěrečných a maturitních praktických zkouškách. Potvrzuje si tak, že žáci v praktickém vyučování dosahují obecně lepších výsledků, než v teoretické výuce a u maturitních a závěrečných praktických zkoušek podané výkony obvykle odpovídají hodnocení výsledků vzdělávání v závěrečných ročnících. Pozitivním zjištěním je, že zhruba čtvrtina žáků nachází pracovní uplatnění přímo na pracovištích zřizovatele.

Závěry

Vývoj školského zařízení

- V souladu se záměrem zřizovatele zajišťuje středisko praktického vyučování vzdělávání žáků ve většině oborů vzdělání od druhého ročníku.
- Ředitelka školy realizuje plán vlastního pedagogického a manažerského rozvoje s pozitivním dopadem na kvalitu řízení školského zařízení.

Silné stránky

- Materiální a finanční podmínky střediska praktického vyučování pozitivně ovlivňují motivaci žáků k učení a k získávání znalostí a dovedností potřebných pro jejich odborný růst, včetně možnosti uplatnění absolventů na pracovišti zřizovatele.
- Řízení střediska praktického vyučování a nastavený kontrolní a autoevaluační systém přispívá ke zlepšování výsledků vzdělávání žáků.

Příležitosti ke zlepšení

- Vybavení odborné učebny digitálními technologiemi využít i pro výuku v prezenčním vzdělávání, a tím rozvíjet informační gramotnost žáků.

Doporučení pro zlepšení činnosti školského zařízení

- Využitím digitálních technologií v prezenční výuce podpořit seznamování žáků s moderními trendy v gastronomii. v praktickém vyučování.

Pro účely zvýšení dotací právnická osoba vykonávající školského zařízení 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 rejstříku škol a školských zařízení z 25. 10. 2021
2. Rozhodnutí vydané Krajským úřadem Karlovarského kraje čj. 7874/SK/16 s účinností od 1. 1. 2017 (stanovení počtu žáků v oboru 29-54-H/01 Cukrář)
3. Jmenování do funkce ředitelky školského zařízení s účinností od 1. 3. 2012
4. Vnitřní řád školského zařízení z 1. 9. 2009 včetně dodatku s účinností od 18. 2. 2015 a aktualizací od 16. 11. 2021
5. Výroční zpráva za školní rok 2020/2021 ze dne 11. 10. 2021
6. Školní matrika vedená ve školním roce 2021/2022 k datu inspekční činnosti
7. Deníky evidence odborného výcviku vedené ve školním roce 2021/2022 k datu inspekční činnosti
8. Roční plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků pro školní rok 2021/2022 z 2. 9. 2021
9. Personální dokumentace pedagogických pracovníků dokládající jejich nejvyšší dosažené vzdělání
10. Dokumentace BOZ vedená k datu inspekční činnosti
11. Změny v počtech žáků SPV GRANDHOTEL PUPP o. p. s. ve školním roce 2021/2022 k datu inspekční činnosti
12. Vybrané žákovské deníky odborného výcviku vedené ve školním roce 2021/2022 k datu inspekční činnosti

13. Školní vzdělávací programy pro realizované obory vzdělávání s aktualizací pro školní rok 2021/2022 k datu inspekční činnosti
14. Dokumentace kontrolní činnosti ředitelky střediska praktického vyučování ve školním roce 2021/2022 k datu inspekční činnosti
15. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků v elektronickém informačním systému střediska praktického vyučování vedené ve školním roce 2021/2022 k datu inspekční činnosti
16. Přehledy hodnocení žáků u maturitních a závěrečných zkoušek vedené ve školním roce 2020/2021.

Poučení

Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitelka školského zařízení 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 místě 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. Eva Nováková, školní inspektorka,
vedoucí inspekčního týmu

Mgr. Eva Nováková, v. r.

Bc. Věra Weberová, kontrolní pracovnice

Bc. Věra Weberová, v. r.

Mgr. Eva Tomková, školní inspektorka

Mgr. Eva Tomková, v. r.

Mgr. Martina Fenclová, školní inspektorka

Mgr. Martina Fenclová, v. r.

V Karlových Varech 7. prosince 2021

Datum a podpis ředitelky školského zařízení potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

Bc. Vladimíra Příhodová,
ředitelka školského zařízení

Bc. Vladimíra Příhodová, v. r.

V Karlových Varech 8. prosince 2021