



**Česká školní inspekce
Ústecký inspektorát
W. Churchilla 6/1348, 400 01 Ústí nad Labem**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIU-103/25-U
Sp. zn. ČŠIU-S-327/24-U

Název	Soukromá hotelová škola Bukaschool s. r. o.
Sídlo	Kmochova 1823, 434 01 Most
E-mail	info@bukaschool.cz
IČO	25 005 928
Identifikátor	600 011 178
Právní forma	společnost s r. o.
Zastupující	Mgr. Vlasta Bukačová
Zřizovatel	PhDr. Miloslav Bukač
Místo inspekční činnosti	Františka Kmocha 1823, Most
Inspekční činnost na místě	20. 1. 2025 – 22. 1. 2025

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Inspekční činnost podle § 174 odst. 2 písm. b) a c) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle příslušného školního vzdělávacího programu.

Zjišťování a hodnocení naplnění školního vzdělávacího programu pro střední vzdělávání a jeho souladu s právními předpisy a rámcovým vzdělávacím programem.

Charakteristika

Právnícká osoba Soukromá hotelová škola Bukaschool s. r. o. (dále „škola“) vykonává činnost střední školy a vzdělává žáky v denní formě vzdělávání v oboru vzdělání 65-42-M/01 Hotelnictví.

K 30. 9. 2024 škola vykazala 183 žáků v sedmi třídách. V době inspekční činnosti se ve škole vzdělávala jedna žákyně se speciálními vzdělávacími potřebami a 15 žáků s odlišným mateřským jazykem.

Další informace o škole jsou k dispozici na webových stránkách www.bukaschool.cz.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Hlavním strategickým záměrem školy je poskytování kvalitní odborné přípravy budoucích absolventů. Stanovené priority, kterými jsou zejména vytvoření takových materiálních podmínek pro vzdělávání, aby odpovídaly současným trendům ve vyučovaném oboru, snaha o maximální propojení teoretické a praktické výuky a široké zapojení odborníků z praxe do vzdělávání, se daří úspěšně naplňovat. Zejména dlouhodobě budovaná spolupráce se sociálními partnery je významným pilířem odborného vzdělávání ve škole. Spolupráce umožňuje efektivní přípravu budoucích absolventů na jejich profesní kariéru a současně posiluje vazby mezi školou a zaměstnavatelskou sférou. Kromě tuzemských subjektů škola spolupracuje s řadou zahraničních pracovišť, čímž poskytuje žákům možnost získat zkušenosti v mezinárodním prostředí a rozvíjet své dovednosti v kontextu globálního trhu práce. Významná je také prezentace školy na veřejnosti. Žáci školy připravují v průběhu školního roku cateringový servis pro různé organizace, jsou aktivními účastníky různých gastronomických pořadů a získané dovednosti prezentují na mnohých školních akcích pořádaných pro širší veřejnost.

Jednoduchá organizační struktura odpovídá velikosti školy. Převažujícím nástrojem řízení je neformální komunikace ředitelky školy se všemi účastníky vzdělávání. Procesy řízení a vyhodnocování činnosti školy v období posledních dvou školních roků nebyly dostatečně účinné. Důsledky, které se projeví zejména v nedostatečně účinných kontrolních mechanismech, které neodhalily některé nedostatky v dokumentaci školy (včasné zveřejnění nabídky zkoušek a témat profilové části maturitní zkoušky a chybějící zákonné náležitosti smluv o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování) se daří postupně napravovat.

Pedagogický sbor zaznamenal v tomto školním roce částečnou obměnu. Ředitelka školy zpracovala pro všechny pedagogické pracovníky kvalitní manuál, který obsahuje všechny důležité didaktické a organizační procesy a napomáhá tak nejen začínajícím, ale i nově přicházejícím učitelům bezproblémově se začlenit do týmu. Po odchodu kvalifikované výchovné poradkyně a metodičky prevence prochází školní poradenské pracoviště přestavbou. Poradenské služby ve škole v současné době zajišťuje ředitelka školy. Oblast kariérového poradenství má ve své kompetenci učitelka praktického vyučování. Nově byla v souvislosti s personálními změnami přeobsazena pozice metodika prevence. I přes výše uvedené komplikace je nastavený systém poradenských služeb a způsob sdílení informací a spolupráce s vyučujícími aktuálně funkční.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků vychází z potřeb školy a zájmů jednotlivců. V minulém školním roce bylo zaměřeno zejména na vzdělávání třídních učitelů, na využití umělé inteligence ve výuce a také na doplnění potřebného vzdělání k získání chybějící odborné kvalifikace. V následujícím období je třeba zaměřit vzdělávání pedagogů na

zjištěné slabé stránky ve výuce (individualizace a diferenciacie vzdělávacího obsahu a zadávaných úloh, formativní hodnocení, práce s informačními zdroji a rozvoj kritického myšlení).

Škola aktivně pracuje na zlepšování prostorových a materiálně-technických podmínek vzdělávání. Kromě moderních učeben a odborných pracovišť byl vytvořen i unikátní venkovní vzdělávací prostor na školní zahradě. Tento prostor slouží nejen pro praktická cvičení, ale i pro pořádání odborných a společenských akcí, které přispívají k rozvoji kompetencí žáků a zároveň podporují pozitivní vztahy mezi školou, žáky a širší komunitou. Výborné materiální podmínky pro praktické vzdělávání udržují vyučovaný obor vzdělání v kontaktu s aktuálními trendy, směřují k těsnějšímu sepětí výuky a praxe a přispívají k úspěšnému naplňování profilu absolventa.

Hodnocení průběhu vzdělávání

V hospitovaných hodinách všeobecně vzdělávacích předmětů byla příjemná a tvůrčí pracovní atmosféra. K dobré kvalitě výuky přispívala odbornost pedagogů. Vzdělávací strategie odpovídaly charakteru probíraného učiva. Vyučující kombinovali frontální výuku s dobře organizovanou skupinovou či párovou prací, do níž se žáci aktivně zapojovali a která současně zvyšovala efektivitu vzdělávání. V úvodu nebo v průběhu výuky byli žáci seznámeni se vzdělávacím cílem, ten byl v závěru většiny hodin reflektován. Při probírání nového učiva vycházeli učitelé z dosavadních znalostí a zkušeností žáků, podněcovali je k diskuzi. Vyučující kladli na žáky jasné a přiměřené požadavky a průběžně ověřovali, zda žáci zadávaným úkolům porozuměli. Všichni žáci plnili obsahem i náročností stejné úkoly, neměli možnost vybírat si zadání různé kognitivní náročnosti dle svých schopností a dovedností. Při výkladu využívali pedagogové prezentační techniku, méně však pracovali s informačními zdroji a podporovali kritické myšlení žáků. Ve většině hodin nebyli žáci vedeni k rozvoji hodnoticích dovedností, formativní hodnocení využívala jen část pedagogů.

Výuka odborných předmětů probíhala pod vedením kvalifikovaných a zkušených pedagogů. Většinou byla využita společná práce formou řízeného rozhovoru a výkladu. K upevnění probíraného učiva byla zařazena samostatná práce, při které učitelé poskytovali žákům individuální podporu. Zadávané úkoly však nebyly v žádné hodině diferencované podle kognitivních schopností jednotlivých žáků. Významným pozitivem bylo vhodné propojování probíraných témat s běžným životem a zkušenostmi žáků. Výjimečně byla využita práce s různorodými informačními zdroji a jejich analýza či následná prezentace výsledků. V závěru hodin někteří učitelé společně se žáky shrnuli probrané téma, zpětnou vazbu však získávali ojediněle. K sebehodnocení nebo vzájemnému hodnocení žáci vedeni nebyli.

Velmi efektivně probíhalo osvojování odborných kompetencí v rámci praktického vyučování. Sledovaná praktická výuka se konala v nadstandardně vybavených odborných učebnách (kuchařské studio, učebny pro výuku stolničení). Na základě získaných teoretických poznatků byly účelně rozvíjeny praktické dovednosti jednotlivců. Při praktických činnostech byli žáci vedeni k samostatnosti, aktivně se do výuky zapojovali, ochotně s vyučujícími spolupracovali a vykonávali zadávané úkoly. Příjemná pracovní atmosféra vhodně podporovala proces učení.

K obohacení vzdělávacího procesu škola pravidelně organizuje tematicky zaměřené gastronomické akce, přednášky a besedy, kterých se účastní odborníci z praxe. Tito odborníci se aktivně zapojují do výuky klíčových předmětů, jako jsou technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb, čímž zajišťují propojení teoretických znalostí

s praktickými zkušenostmi. Výuka odborných předmětů probíhá vždy v profesním oblečení, čímž je podporováno budování profesní identity žáků. Škola rovněž do vzdělávání implementovala projekt Kulinařské umění, který prostupuje všemi odbornými předměty a je zaměřen na rozvoj kreativity, inovací a estetického cítění v gastronomii. Tento projekt je jedním z klíčových pilířů vzdělávací strategie školy, která se zaměřuje na přípravu žáků na náročné požadavky moderní gastronomie a hotelnictví.

Hodnocení výsledků vzdělávání

O průběhu a výsledcích vzdělávání jsou zákonní zástupci informováni prostřednictvím školního informačního systému, na pravidelných třídních schůzkách a v případě potřeby při individuálních schůzkách. Ukázku získaných odborných dovedností prezentují žáci prvních ročníků svým rodičům v rámci třídní schůzky, na které pro ně připravují raut. Pro ověřování dosahování očekávaných výstupů podle školního vzdělávacího programu používají pedagogové standardní evaluační nástroje. Pro zjišťování úrovně znalostí na začátku studiu zadávají učitelé žákům vstupní testy z českého jazyka, matematiky a cizího jazyka. Na základě jejich vyhodnocení se následně ve výuce věnují procvičování učiva, v němž žáci nejčastěji chybovali. Významným nástrojem pro ověřování odborných znalostí a dovedností jsou ve druhém a třetím ročníku tzv. znalostní zkoušky, které se skládají z testů a praxe. Pokud žák neuspěje, má možnost tuto zkoušku absolvovat opakovaně. Žákům ohroženým školním neúspěchem nabízí učitelé doučování a individuální konzultace. O efektivitě této podpory svědčí jen minimální počet žáků, kteří na konci školního roku neprospějí.

V rámci přípravy na společnou část maturitní zkoušky zařazují pedagogové ve výuce průběžně úlohy z didaktických testů. Pro odbornou profilovou zkoušku mají žáci k dispozici materiály zpracované pro jednotlivá témata. Intenzivní příprava je pak realizována ve čtvrtém ročníku. O účinnosti podpory žáků v průběhu vzdělávání svědčí výsledky školy při ukončování vzdělávání maturitní zkouškou. Ve školním roce 2023/2024 uspěli po podzimním termínu všichni žáci, kteří se k maturitní zkoušce přihlásili. Ve školním roce 2022/2023 byla úspěšnost školy ve všech částech maturitní zkoušky srovnatelná s republikovým průměrem v dané skupině oborů.

Žáci školy jsou motivováni k účasti v různých soutěžích a přehlídkách. Vynikajících výsledků dosahují pravidelně v odborných soutěžích na národní i mezinárodní úrovni. Mezi nejvýznamnější úspěchy patří ocenění v soutěžích, jako jsou Gastro Hradec Vitana Cup, Bidfood Gastro Junior, Team Challenge pořádaný Českou barmanskou asociací anebo Brněnský vánoční pohár. Vysokou úroveň odborného vzdělávání také dokládají uznání a ocenění ze strany odborné veřejnosti a profesních asociací. Škola je držitelkou prestižních certifikátů „Certifikát kvality vzdělávání v gastronomických oborech“ od Asociace kuchařů a cukrářů České republiky či ocenění „Škola roku“ udělené Asociací hotelů a restaurací České republiky. K rozvoji občanských i odborných kompetencí žáků přispívají také četné mimoškolní akce a aktivity, kterými jsou například vítání prvních ročníků na gril party, halloween, den otevřených dveří, různé tematické přednášky, exkurze a kurzy. Odborné vzdělávání realizované školou dosahuje mimořádně vysoké úrovně. Škola systematicky propojuje teoretickou výuku s praktickým vzděláváním, čímž poskytuje svým žákům ucelený a plnohodnotný základ pro budoucí profesní uplatnění.

Výchovné poradenství je propojeno s prevencí rizikového chování. Pedagogové jsou informováni o vzdělávacích potřebách žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, v případě potřeby škola spolupracuje se zákonnými zástupci. Systém prevence se vzhledem k nízké míře rizikového chování žáků školy jeví jako přiměřeně účinný. Preventivní

programy školy jsou v aktuálním školním roce zaměřeny na klima tříd, posilování vzájemných vztahů, snížení počtu rizikového chování žáků (záškoláctví, závislostní chování, šikana aj.) a vedení žáků ke zdravému životnímu stylu. Osvědčeným prostředkem pro vytváření pozitivního klimatu v třídních kolektivech jsou pořádané adaptační aktivity pro žáky prvních ročníků, třídnické hodiny, úzká spolupráce s rodiči žáků, kteří jsou významnými partnery při vzdělání a dodržování pravidel stanovené kultury školy (etický kodex) a tzv. třídního desatera.

Závěry

Vývoj školy

- Systematicky se zlepšují materiálně-technické podmínky pro vzdělávání.
- Dlouhodobě přetrvává vysoká úroveň odborného vzdělávání včetně efektivní spolupráce se sociálními partnery v tuzemsku i zahraničí.
- Škole se i nadále daří naplňovat svůj etický kodex spolu s budováním pozitivního vztahu žáků k profesi.
- V letošním školním roce došlo k významné obměně pedagogického sboru.
- Přetrvává absence diferenciac a individualizace výuky.
- Částečné rezervy vykazuje kontrolní systém.

Silné stránky

- Efektivní prezentace školy na veřejnosti vytváří pozitivní obraz o škole a účelně podporuje zájem o vzdělávání v ní. (1.1)
- Vysoká úroveň spolupráce se sociálními partnery v tuzemsku i zahraničí významně přispívá k naplňování odborných kompetencí absolventů a jejich následnému uplatnění v praxi. (1.5)
- Nadstandardní úroveň odborné výuky výrazně ovlivňuje naplňování stanovených cílů vzdělávání. (5.3.)
- Systematické je zapojování talentovaných žáků do četných školních a mimoškolních akcí, opakovaně významných úspěchů dosahují žáci školy v soutěžích na republikové úrovni. (5.3.)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Slabé stránky (oblasti ke zlepšení)

- Méně funkční kontrolní mechanismy neumožňují včasné odhalení nedostatků v činnosti školy. (2.1.)
- Metodická podpora poskytovaná pedagogům není dostatečně účinná v oblasti diferenciac a individualizace výuky, využití formativního hodnocení, v práci s informačními zdroji a rozvoji kritického myšlení žáků. (2.3)
- Pedagogové nepravdělně zařazují v průběhu výuky práci s informačními zdroji, méně jsou využívány metody podporující rozvoj kritického myšlení. (4.2)

- Absence diferenciace a individualizace vzdělávacího obsahu a zadávaných úkolů nezohledňuje kognitivní schopnosti jednotlivých žáků. Pedagogové ve výuce méně podporují rozvoj hodnoticích dovedností žáků. (4.3)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- V návaznosti na hospitační činnost poskytovat pedagogům účinnou metodickou podporu vedoucí ke zkvalitňování vzdělávacího procesu.
- Další vzdělávání pedagogů více zaměřit na slabé stránky ve výuce (individualizace a diferenciace vzdělávacího obsahu a zadávaných úloh, formativní hodnocení, práce s informačními zdroji a rozvoj kritického myšlení).
- Diferencovat a individualizovat výuku, pravidelně zařazovat práci s informačními zdroji a rozvíjet kritické myšlení žáků, zefektivnit práci se vzdělávacím cílem a využívat formativní hodnocení, které by podporovalo rozvoj každého žáka.

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.

Stanovení lhůty

Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá ředitelce školy ve lhůtě do 10 dnů od marného uplynutí lhůty pro podání připomínek k obsahu inspekční zprávy, resp. od doručení stanoviska k připomínkám, přijmout opatření k odstranění nedostatků zjištěných inspekční činností. Tyto nedostatky jsou formulovány v části slabé stránky (oblasti ke zlepšení). Ve stejné lhůtě písemně informujte Českou školní inspekci, jaká byla přijata opatření, a to prostřednictvím datové schránky (g7zais9).

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Společenská smlouva mezi účastníky PhDr. Miloslavem Bukačem a Mgr. Vlastou Bukačovou o společnosti s ručením omezeným z 26. 6. 1996
2. Jmenování ředitelky školy ze dne 2. 7. 1996 s účinností od 3. 7. 1996
3. Dlouhodobá koncepce rozvoje školy na období 2020-2026
4. Školní řád s účinností od 1. 9. 2024
5. Plán kontrolní a hospitační činnosti včetně hospitačních záznamů, školní roky 2023/2024 a 2024/2025 (vzorek)
6. Záznamy z pedagogických rad a metodických sdružení, školní roky 2023/2024 a 2024/2025 (vzorek)
7. Školní vzdělávací program vyučovaného oboru vzdělání platný ve školním roce 2024/2025
8. Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, školní rok 2024/2025

9. Personální dokumentace pedagogických pracovníků včetně osvědčení z dalšího vzdělávání vedená k termínu inspekční činnosti (vzorek)
10. Školní matrika, školní roky 2023/2024, 2024/2025 do termínu inspekční činnosti (vzorek)
11. Třídní knihy, školní roky 2023/2024, 2024/2025 do termínu inspekční činnosti (vzorek)
12. Dokumentace k výchovnému poradenství a prevenci rizikového chování žáků vedená k datu inspekční činnosti
13. Dokumentace k ukončování vzdělávání maturitní zkouškou, zkušební období 2023-2025
14. Výroční zpráva, školní rok 2023-2024
15. Inspekční zpráva České školní inspekce č. j.: ČŠIU-1801/17-U (ze dne 6. 12. 2017)
16. Webové stránky školy: www.bukaschool.cz

Poučení

Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitelka školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete prostřednictvím datové schránky (g7zais9), 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. Ilona Hronová, školní inspektorka, vedoucí inspekčního týmu

Ing. Anna Kejřová, školní inspektorka

PhDr. Alena Pilousová, školní inspektorka

PhDr. Karel Vrátišovský, odborník v oblasti gastronomických oborů a hotelnictví

4. 2. 2025