



**Česká školní inspekce
Pardubický inspektorát
Sukova třída 1556, 530 02 Pardubice**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIE-275/25-E
Sp. zn. ČŠIE-S-45/25 E

Název	Labská střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice, s. r. o.
Sídlo	U Josefa 118, 530 09 Pardubice
E-mail	sekretariat@labskaskola.cz
IČO	62 029 754
Identifikátor	600 012 514
Právní forma	společnost s r.o.
Zastupující	Ing. Radmila Kozohorská
Zřizovatel	Ing. Mgr. Hana Janiková, MBA Ing. Renata Kasalová Ing. Ivana Zdražilová Ing. Marek Vodochodský, MBA
Místo inspekční činnosti	U Josefa 118, Pardubice
Inspekční činnost na místě	25. až 27. 2. 2025

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Předmětem inspekční činnosti vykonané 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, bylo zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání, včetně hodnocení naplňování školních vzdělávacích programů.

Charakteristika

Labská střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice, s. r. o. (dále „škola“) vykonává činnost střední školy a školní jídelny. Vzdělává žáky ve dvou tříletých oborech vzdělání v denní formě 29-54-H/01 *Cukrář* a 65-51-H/01 *Kuchař – číšník* ukončovaných závěrečnou zkouškou a ve třech oborech vzdělání v denní formě vzdělávání ukončovaných maturitní zkouškou - dvouletý nástavbový obor 64-41-L/51 *Podnikání* a čtyřleté obory 65-42-M/01 *Hoteliectví* a 68-43-M/01 *Veřejnosprávní činnost*. Škola je autorizována u osobou Národní soustavy kvalifikací v oboru 65-51-H/01 *Kuchař-číšník* s profesními kvalifikacemi *Kuchař/kuchařka teplých pokrmů*, *Kuchař/kuchařka studené kuchyně*, *Kuchař/kuchařka minutkových pokrmů* a *Číšník/servírka*.

V době inspekční činnosti se ve škole vzdělávalo v 16 třídách 379 žáků (od minulé IČ v roce 2021 nárůst o téměř 17 %). Z nich bylo evidováno celkem 38 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami diagnostikovanými školským poradenským zařízením, dvěma dalšími školou vypracovala plán pedagogické podpory. Ve škole se také vzdělávalo 29 žáků s odlišným mateřským jazykem. Stravování žáků a zaměstnanců školy je zajištěno ve vlastní školní jídelně v budově školy.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Ředitelka s dlouholetými pedagogickými zkušenostmi v rámci užšího vedení efektivně spolupracuje se zástupkyněmi pro teoretickou (funkce nově obsazena) a praktickou výuku. Nastavené postupy řízení jsou funkční. Při plánování činnosti školy vycházejí cíle z dlouhodobé strategie vývoje školy reálně stanovené do roku 2025, krátkodobé cíle jsou nastaveny vždy aktuálně na daný školní rok. Ve strategii je kladen důraz na výuku odborných předmětů, jazykové vzdělávání, využití výpočetní techniky, a především na individuální přístup k žákům a vytváření přátelského pracovního prostředí. Realizace stanovených cílů je pravidelně vyhodnocována formou SWOT analýzy činnosti školy. Na jejím základě vedení přijímá potřebná opatření, která napomáhají k dosažení většiny stanovených cílů. Škola do vybavení podle možností investuje (např. klimatizace všech učeben informatiky, obnova a doplnění vybavení pro výuku gastronomických oborů). Pro odborné vzdělávání má škola velmi dobré materiální podmínky. Výuka odborného výcviku gastronomických oborů vzdělání probíhá v učebnách školy, ve školní jídelně a na smluvních pracovištích v Pardubicích. Prostorové podmínky a možnosti jejich zlepšování jsou vzhledem k pronájmu budovy limitující pro další možnosti rozvoje školy (např. nedostatek volných učeben pro případné dělení výuky nebo pro pobyt žáků ve volných hodinách). Škola vychází vstříc žákům vytvořením příjemných odpočinkových koutů na chodbách a zpřístupněním školního klubu, což žáci využívají pro odpočinek a trávení volného času mezi výukou.

Pravidla pro realizaci kontrolní a hospitační činnosti jsou účelně nastavena organizačním řádem školy a pracovní náplní jednotlivých členů vedení a zaměstnanců školy. Účelné fungování školy podporují předmětové komise, které se mj. zabývají otázkami vzdělávacího procesu, plánují po dohodě s vedením školy další vzdělávání pedagogů s cílem zlepšovat pedagogickou práci v souladu s novými vývojovými trendy. Výsledky vzdělávání žáků jsou řešeny v rámci pedagogické rady i předmětových komisí. Poznatky si pedagogové předávají také prostřednictvím zavedených vzájemných hospitací a při pravidelných jednáních pracovních porad. Ředitelka školy se při formativní činnosti zaměřuje mimo jiné na nové pracovníky a jejich uvádění, hodnotí kvalitu jejich práce. Jako příležitost k dalšímu rozvoji přetrvává jejich podpora zaměřením aktivit a opatření nejen v jejich adaptacním období.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Sledovaná výuka byla učiteli vždy promyšlená. Probírané učivo obsahem odpovídalo danému školnímu vzdělávacímu programu. V průběhu hodin převládala příjemná atmosféra, která vytvářela příznivé podmínky pro vzdělávání.

Učitelé zpravidla dokázali v úvodu nebo během hodiny prezentovat pedagogický cíl výuky. Účelnost volených metod výuky je částečně ovlivněna osobnostním nastavením učitelů a také jejich schopností se přizpůsobit rozdílným potřebám žáků. Příležitostí k rozvoji je výraznější podpora ze strany vedení školy v podobě efektivní formativní zpětné vazby k hospitovaným hodinám. Ve výuce z větší části převládala frontální forma (řízený rozhovor) vhodně doplnovaná samostatnou prací žáků. Příznivým zjištěním byla volba metod, která příznivě podporovala získávání klíčových kompetencí. Ve výuce předmětu společenskovědního zaměření zařazovali učitelé diskusi mezi žáky, zpětnou vazbu k vlastním postojům k tématu, nastolení problémových otázek nebo vyhledávání informací z dalších zdrojů. Pozitivním zjištěním je také častější snaha učitelů zařazovat i cílenou spolupráci žáků (párově, ve skupinách). Přirozenou součástí výuky byla spontánní vzajemná spolupráce mezi žáky a zvláště v odborných předmětech zařazovaná podpora kritického myšlení. Učitelé využívali zejména metody podporující motivaci žáků, vizualizaci učiva nebo využití digitálních technologií (výukový software, *Kahoot*, *MS Teams*, mobilní telefony apod.). Někteří žáci mají své počítače (tablety) a využívají je k zapisování učiva i jako nástroj pro vyhledávání informací. Hodiny teoretického vyučování gastronomických oborů probíhaly převážně také frontální formou, většinou s vlastními pracovními listy, které nahrazují chybějící vhodné učebnice. Odborné předměty jsou většinou vyučovány na úrovni jasně směřující k potřebným znalostem a dovednostem u maturitní zkoušky. Škola přijímá účelná opatření k zlepšování kvality vzdělávání. To se příznivě projevovalo například ve vhodné individuální podpoře žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, aniž bylo omezeno jejich zapojení společných aktivit ve výuce.

V části výuky zatím učitelé nedokázali stanovit a pojmenovat pedagogické cíle zaměřené na to, co plánují žáky naučit (někteří je zaměňovali za téma hodiny nebo její obsah). Ve sledovaných hodinách, kde dominoval učitel, byla většina žáků obvykle pasivnější. Ve snaze podpořit žáky v pochopení učiva byli učitelé při výkladu aktivní, ale někdy právě na úkor vlastní aktivity žáků. Např. výuka cizích jazyků nebyla v několika případech dostatečně aktivizující (opomíjení vrstevnického učení, nevyužití možnosti práce a komunikace ve dvojicích apod.). Ve výuce matematiky je doporučením upověďovat učební sebevědomí žáků cíleným procvičováním konkrétních početních dovedností přímo v hodinách. Doporučením také je při vhodných učebních situacích využívat diferencováno u náročnost zadávaných učebních úloh. Zpravidla všichni žáci pracovali stejným tempem bez ohledu na rozdílné vzdělávací potřeby. Závěry hodin byly smysluplně využívány k získání zpětné vazby od žáků spíše ojediněle. I když učitelé vědí o potřebě získat zpětnou vazbu od žáků na konci hodin, někteří to zatím nevyužívají, a to často i z důvodu nedostatku času. Někteří učitelé s kratší praxí zatím nezvládali přizpůsobit čas, objem učiva a metody úrovně žáků, jejich učební potenciál nebyl rozvíjen dostatečně.

Organizace odborného výcviku, rozdelení žáků do skupin a jejich zapojení do práce kolektivu zaměstnanců jsou diferencované podle ročníků, promyšlené a funkční. Žáci prvního ročníku pracují ve školní kuchyni pod vedením učitele odborného výcviku a učí se základním hygienickým a pracovním dovednostem, práci s recepturami a s tím souvisejícími výpočty. Sledovaná výuka probíhala za běžného provozu, žáci měli možnost připravovat kmenovým zaměstnancům suroviny a výrobky odpovídající učebním osnovám. Do práce se zapojovali ochotně, v hodinách vládla příjemná pracovní atmosféra nenarušovaná

kázeňskými problémy. Podle potřeby byly individuálně ověřovány jejich praktické dovednosti formou samostatně vypracovaných praktických úkolů za použití standardních receptur, které žáci mají běžně k dispozici v učebně vedle školní jídelny (např. receptury teplých pokrmů), včetně kalkulaček pro výpočty. Ve vyšších ročnících jsou již žáci vedeni k samostatné práci, role učitele odborného výcviku je v rámci samostatnosti žáků spíše konzultační. Ve sledované výuce bylo ověřeno, že žáci jsou schopni uvařit obvyklá jídla (včetně polévek). Obsluha ve školní jídelně vede žáky nejen k číšnickým dovednostem, ale i ke zvládnutí společenského vystupování. Dobrý výběr smluvních pracovišť (mimo odůvodněné výjimky všichni žáci během tříletého období vzdělávání absolvují odborný výcvik nejenom ve školní jídelně či cukrárně, ale také na minimálně dvou různých detašovaných pracovištích), jejich komunikace se školou a zpětnovazební činnost zástupkyně ředitelky společně vytvářejí výborné podmínky pro získávání zkušeností žáků v reálném gastronomickém provozu, které plně odpovídají potřebám budoucích absolventů. Instruktoři podněcují žáky k zájmu o obor a odpovědnosti za vykonávanou práci. Tito žáci se pravidelně účastní tzv. „učňovského dne“, kde s učiteli odborného výcviku plní dovednosti předepsané školním vzdělávacím programem a v posledním ročníku se připravují k závěrečné zkoušce. Vysoká (omluvená) absence jednoho žáka byla v uplynulém období důvodem pro přijetí opatření pro zabezpečení odborné praxe na jiném smluvním pracovišti.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Škola sleduje a vyhodnocuje průběžné i celkové výsledky žáků, ve výroční zprávě o činnosti školy nebo na webových stránkách prezentuje i úspěšnost žáků v soutěžích, projektech nebo zájmových aktivitách. Ve školním roce 2023/2024 se vzdělávalo 362 žáků, z tohoto počtu přibližně třetina v oborech vzdělání s výucním listem a dvě třetiny v maturitních oborech včetně nástavbového vzdělávání. Ročníkové výsledky žáků byly po doplnění klasifikace a opravných zkouškách velmi dobré, počty neúspěšných žáků byly zejména v maturitních oborech nízké (jednotky procent). Vyšší neúspěšnost vykazovali žáci oborů vzdělání s výucním listem (přibližně 13 %), ale jednalo se hlavně o žáky prvních ročníků, kde dílčí roli hraje jejich náročnost studia v nové škole vedoucí k získání požadované úrovně odborných kompetencí.

Škole se daří vyhodnocovat rizika školní neúspěšnosti žáků, i když prozatím bez formálního pojmenování znaků, podle kterých ohrožené žáky diagnostikuje. Díky sledování zejména průběžné klasifikace žáků se jí daří udržet zejména v odborném vzdělávání (v oborech s výucním listem i v maturitních oborech) odpovídající náročnost vzdělávání. Méně se zaměřuje přímo ve výuce na cílenou podporu nadaných žáků. Nízká byla i míra vykázaných udělení kázeňských opatření, spíše ojediněle jsou žáci hodnoceni sníženým stupněm z chování.

Úspěšnost žáků u maturitní zkoušky v roce 2024 byla dobrá, z přihlášených žáků (56) jich ani po podzimním termínu neuspělo sedm (12,5 %). V případě závěrečných zkoušek byli úspěšnější žáci oboru vzdělání 29-54-H/01 *Cukrář* (všichni prospěli, tři s vyznamenáním), zatímco u oboru 65-51-H/01 *Kuchař-číšník* z 21 žáků tři neuspěli ani po podzimním termínu. V rámci přezkoušení získali uchazeči z praxe šest dílčích zkoušek profesní kvalifikace v oboru vzdělání 65-51-H/01 *Kuchař-číšník*.

Plnění učebních osnov školního vzdělávacího programu je systematicky propojeno s produktivní prací žáků v rámci odborného výcviku. K odměňování žáků za produktivní práci má škola vypracovanou vnitřní směrnici, která zohledňuje nejenom jejich aktivní

zapojení do práce, ale i docházku na odborný výcvík a jednoznačně specifikuje způsob vyplácení odměn. Na základě splnění těchto kritérií pobírají někteří žáci odměnu už od prvního ročníku. Škola eviduje přehled umístění každého žáka na konkrétním pracovišti i s ohledem na to, aby byl dodržen školní vzdělávací program, ve kterém je daný poměr odborného výcviku na pozici kuchař a na pozici číšník.

Absolventi školy jsou připravováni pro vstup na evropský trh práce tím, že po úspěšném složení maturitní zkoušky nebo závěrečné zkoušky dostávají *Europass* jako dodatek k vysvědčení (v českém a anglickém jazyce) s vypsáním osvojených kompetencí. Žáci, kteří úspěšně absolvovali mobilitu v zahraničí, dostávají *Europass mobility* (v loňském roce 18 žáků).

Výuka je vhodně doplněna dobrovolnými specializačními kurzy a zájmovými kroužky (např. barmanský, baristický). Jejich absolvování prohlubuje znalosti a dovednosti získané během studia, podporuje uplatnění absolventů školy na trhu práce a zároveň žáky seznamuje s novými trendy v oboru. Žáci školy jsou úspěšní v řadě soutěží a olympiad.

Poradenské služby jsou ve škole zajištěny prostřednictvím výchovné poradkyně a metodika prevence s odpovídající kvalifikací. Do školy dochází také speciální pedagožka pro podporu žáků a zaměstnanců školy v rámci projektu *Implementace Dlouhodobého záměru Pardubického kraje zaměřeného na inkluzi a činnost mobilního týmu ve školách*. Spolupráce v rámci školního poradenského pracoviště je funkční, daří se operativně řešit rizikové případy chování žáků i studijní a další problémy. Metodik prevence vypracoval preventivní program, který jasně popisuje situaci ve škole, organizačně preventivní aktivity a programy plánované na celý školní rok, včetně adaptačních kurzů pro první ročníky. Součástí programu je také vyhodnocení předchozího školního roku, kde jsou jasně popsány úspěchy i příležitosti při jeho plnění. Škola sleduje problematické oblasti nejen v souvislosti s kouřením žáků v okolí školy, ale i narůstající počet žáků s psychickými obtížemi nebo záškoláctví. Na hledání řešení pracují členové školního poradenského pracoviště ve spolupráci s třídními učiteli a vedením školy, přičemž se snaží zapojit i samotné žáky a jejich zákonné zástupce. Škola monitoruje klíma ve třídách prostřednictvím adaptačních dotazníků mezi žáky prvních ročníků a evaluačních dotazníků v posledních ročnicích.

Závěry

Vývoj školy

- zvýšení kapacity školy a počtu žáků
- změna na pozici zástupce ředitele pro teoretické vzdělávání
- vyšší míra účelného využívání efektivních metod a forem ve výuce

Silné stránky

- příjemná vstřícná atmosféra, slušné profesionální vystupování většiny žáků (2.2)
- velmi dobrá úroveň podmínek i průběhu odborného výcviku (4.2)
- výrazná spolupráce se sociálními partnery, která podporuje možnosti vzdělávání v reálném prostředí, výborné podmínky pro získávání zkušeností žáků v reálném gastronomickém provozu (1.5)

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

Slabé stránky (oblasti ke zlepšení)

- nižší míra účelnosti poskytování zpětné vazby od vedení školy učitelům k průběhu vzdělávacího procesu (2.1)
- přetrvávající nižší míra využití diferencované náročnosti učebních úloh zejména pro žáky s vyšším učebním potenciálem a málo využívané závěry hodin k získání zpětné vazby od žáků a formativnímu zhodnocení průběhu a přenosu vyučovacích hodin (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 rámci poskytování formativní zpětné vazby z hospitační činnosti k průběhu vzdělávacího procesu vymezovat cíleněji příležitosti ke zlepšení výuky; se zobecněnými zjištěními z kontrolní činnosti pracovat v rámci celého pedagogického sboru
- zaměřovat nadále pozornost při plánování průběhu výuky na její pedagogické cíle, diferenciaci, využívání vzájemného vrstevnického hodnocení a sebehodnocení žáků a formativní zakončování vyučovacích hodin; ve větší míře zařazovat do výuky práci s různými informačními zdroji, vést žáky k vyhledávání informací, jejich třídění, následné analýze a aplikaci, a tím podporovat rozvoj kritického myšlení a analytických schopností žáků
- podporovat učitele s kratší praxí zaměřením cílených aktivit a opatření nejen v jejich adaptačním období
- ve výuce matematiky upevňovat učební sebevědomí žáků cíleným procvičováním konkrétních početních dovedností přímo v hodinách
- více podporovat praktický rozvoj jazykových a komunikačních dovedností žáků v anglickém jazyce

Pro účely zvýšení dotací právnická osoba vykonávající činnost školy dosahuje škola 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 30 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 činnosti. Tyto nedostatky jsou formulovány v části slabé stránky (oblasti ke zlepšení). Ve stejně 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. Školní vzdělávací programy, platné ve školním roce 2024/2025
2. Školní řád a klasifikační řád, platné k termínu inspekční činnosti
3. Zápis z jednání pedagogické rady, školní rok 2023/2024 a aktuální (výběr)

4. Rozvrhy hodin tříd, školní rok 2024/2025
5. Matrika, ke dni inspekční činnosti
6. Třídní knihy, školní rok 2024/2025
7. Výroční zpráva o činnosti školy, školní rok 2023/2024
8. Dokumentace školních poradenských služeb vedená ve školním roce 2024/2025
9. Zápisu předmětových komisí vedené ve školním roce 2023/2024 a 2024/2025
10. Inspekční zpráva ČSIE-1448/21-E, ze dne 3. 1. 2022
11. Deníky odborného výcviku vedené ve školním roce 2024/25
12. *Přeřazovací plán odborného výcviku – odložená pracoviště únor – červen 2024/25*
13. Smlouvy o zabezpečení odborného výcviku ve školním roce 2024/25
14. *Přehled rozdělení žáků v ročnících a pololetích v I. – III. ročníku školního roku 2024/25*
15. *Výpočet odměny za produktivní činnost žáků*, platné od 1. 1. 2025
16. *Odměna za produktivní činnost žáků*, platné od 1. 1. 2025

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 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. 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

školní inspektor, Mgr. Jaroslav Loučka,
vedoucí inspekčního týmu

Bc. Eva Nováková, kontrolní pracovnice

Mgr. Hana Řebíčková, školní inspektorka

Mgr. Martin Valášek, školní inspektor

Kloučková, odbornice na gastronomii

28. 3. 2025