



**Česká školní inspekce  
Zlínský inspektorát**

---

**INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

Čj. ČŠIZ-76/23-Z

Název	<b>Střední škola gastronomie a obchodu Zlín</b>
Sídlo	<b>Univerzitní 3015, 760 01 Zlín</b>
E-mail	<b>skola@gaozl.cz</b>
IČO	<b>00545121</b>
Identifikátor	<b>600014461</b>
Právní forma	<b>Příspěvková organizace</b>
Zastupující	<b>Mgr. Petr Úředníček</b>
Zřizovatel	<b>Zlínský kraj</b>
Místo inspekční činnosti	<b>Univerzitní 3015, 760 01 Zlín Zádveřice 425, 763 12 Zádveřice-Raková</b>
Inspekční činnost na místě	<b>16. až 18. 1. 2023 a 20. 1. 2023</b>

Inspekční činnost byla zahájena doručením oznámení o inspekční činnosti.

**Předmět inspekční činnosti**

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného ve střední škole 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, za období od poslední inspekční činnosti.

**Charakteristika**

Střední škola gastronomie a obchodu Zlín je příspěvkovou organizací, která vykonává činnost střední školy (dále „škola“). V době inspekce škola poskytovala vzdělávání v osmi oborech vzdělání, z toho střední stupeň vzdělání s maturitní zkouškou ve čtyřletém oboru

vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie a ve dvouletém nástavbovém studiu 65-41-L/51 Gastronomie, střední stupeň vzdělání s výučním listem ve tříletých oborech vzdělání 65-51-H/01 Kuchař – číšník, 66-51-E/01 – Prodavačské práce, 36-67-E/01 Zednické práce, 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, 75-41-E/01 Pečovatelské služby a střední vzdělání v oboru vzdělání 78-62-C/02 Praktická škola dvouletá.

Počet žáků ve sledovaném období měl vzestupnou tendenci. Ve školním roce 2022/2023 bylo ve 21 třídách zapsáno 337 žáků. Škola identifikovala 115 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (dále „SVP“), kterým byla poskytována podpůrná opatření v rozsahu 1.–5. stupně. Tři žáci byli v době inspekční činnosti vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu.

Stravování žáků je zajištěno v nedaleké budově Menzy Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně.

## **Hodnocení podmínek vzdělávání**

Škola má vypracovanou srozumitelnou a realistickou střednědobou koncepci rozvoje, krátkodobé cíle byly specifikovány ve školním akčním plánu s reálně nastavenými cíli. Jejich plnění bylo vedením školy systematicky sledováno a vyhodnocováno. Na inovaci koncepce se kromě vedení školy cíleně podíleli i předmětové komise a zřizovatel školy, prostřednictvím školské rady do ní vnášeli podnětné připomínky i zákonné zástupci žáků. Záměrem ředitele školy je vytvořit moderní odbornou školu orientovanou na výchovu odborníků v oblasti gastronomie a hotelového provozu a v oblasti řemeslných učebních oborů. Současně se cíleně zaměřuje také na vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Vedení školy se podařilo nastavit jasná pravidla komunikace a funkční kontrolní mechanismy. Dařilo se vytvářet velmi kvalitní vzdělávací podmínky pro žáky a udržovat příznivou pracovní atmosféru. Stanovené cíle byly úspěšně plněny zejména v oblasti materiálně technické, personální, ekonomicke a v oblasti propagace školy.

Kontrolní a hospitační činnost byla účelně rozdělena mezi ředitele školy a jeho zástupkyně a byla jimi průběžně vykonávána. V rámci hospitační činnosti vedení školy systematicky sledovalo metody a formy výuky, soulad učiva s tematickým plánem, pracovní atmosféru a motivaci žáků, sebehodnocení a vzájemné hodnocení žáků a využívání mezipředmětových vztahů. Pedagogům byla poskytována pravidelná zpětná vazba podporující jejich vlastní profesní rozvoj. Menší pozornost při hospitační činnosti byla vedením školy věnována závěrečnému shrnutí obsahu učiva podporujícího další učení žáků, což se projevilo ve sledovaných hodinách ve výuce.

Vzdělávání se uskutečňovalo podle školních vzdělávacích programů (dále „SVP“), s nimiž vyučující aktivně pracovali a které reflektovaly potřeby praxe. Škola vhodnou formou a v náležitém rozsahu informovala uchazeče o studium i veřejnost o vyučovaných oborech vzdělání, podmínkách studia a kritériích přijetí.

Složení pedagogického sboru umožňovalo plnit záměry a cíle školních vzdělávacích programů. Začínajícím pedagogům byla věnována potřebná pozornost a péče přispívající k jejich úspěšnému začlenění do vzdělávacího procesu a do pracovního kolektivu školy. K výšší efektivitě vzdělávání vedlo i účelhé další vzdělávání pedagogických pracovníků s důrazem na získávání nových odborných znalostí pedagogů při využívání informačních technologií ve výuce vycházející zejména z potřeb školy, ale i jednotlivých učitelů. Jeho realizací byly cíleně prohlubovány odborné a metodické znalosti a dovednosti, ale i praktické zkušenosti vyučujících. Ke zkvalitnění procesů řízení vedlo další vzdělávání členů vedení školy.

Mimořádná aktivity vedení školy při vyhledávání mimořádných zdrojů z investičních programů a projektů měla výrazně pozitivní dopad na modernizaci zázemí pro vzdělávání a odbornou přípravu žáků i pro uskutečnění opatření směřujících k aktivní pomoci žákům ohroženým školním neúspěchem, ke zkvalitnění poradenských služeb, k dalšímu vzdělávání pedagogů a ke spolupráci s potencionálními zaměstnavateli, včetně propojení teorie s praxí. Podstatné zkvalitnění materiálně technických podmínek školy, zajištění bezbariérovosti, zvýšení estetické úrovně v celém interiéru budovy, modernizace odborných učeben i didaktických a kompenzačních pomůcek, inovace v oblasti výpočetní techniky efektivně přispívaly ke zkvalitnění výuky a vytvářely kvalitní podmínky pro praktickou přípravu žáků jednotlivých oborů vzdělání. Pro výuku tělesné výchovy škola využívala vlastní moderně vybavenou tělocvičnu.

Pro zajištění oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví žáků měla škola účinně nastavený systém. Žákům byly pravidelně podávány informace o možných bezpečnostních rizicích ve škole i při činnostech organizovaných mimo školu. Při práci v praktickém vyučování byly žákům poskytovány vhodné osobní ochranné pracovní prostředky.

Jednotliví členové školního poradenského pracoviště spolu navzájem účelně spolupracovali, vzniklé problémy cíleně řešili s třídními učiteli i dalšími vyučujícími. Výchovné poradkyně kromě systematické péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami poskytovaly vhodnou metodickou pomoc i pedagogům. Škola průběžně sledovala případné signály všech forem rizikového chování a měla jasně nastavená pravidla a postupy pro jejich řešení. Účinná byla spolupráce školní psycholožky s třídními učiteli realizovaná formou metodické podpory směrem k práci s třídním kolektivem. Její zapojení také vhodně přispívalo k řešení individuálních problémů žáků i pedagogů.

Škola se aktivně prezentovala na veřejnosti, zejména při zajišťování gastronomických služeb na různorodých společenských akcích. Intenzivně a efektivně využívala četné spolupráce s mnoha místními, regionálními, celostátními profesními a sociálními organizacemi, asociacemi a s českými i zahraničními odborníky z praxe za účelem zkvalitnění praktické výuky, zejména v oborech s gastronomickým zaměřením. Spolupráce se zřizovatelem se významně odrážela především v materiálně technickém zajištění školy a současně při organizaci společných aktivit náležitě podporovala osobnostní rozvoj žáků a jejich kvalitní profesní přípravu. Při vzdělávání žáků se SVP vedení školy se školním poradenským pracovištěm účelně spolupracovalo se školskými poradenskými zařízeními. Tato spolupráce se nejfektivněji projevila při sledování výuky v oboru vzdělání Praktická škola. Velkým přínosem pro výuku žáků se SVP byla i zahraniční stáž vedení školy zaměřená na zkvalitnění integrace těchto žáků do odborného výcviku a k jejich budoucímu pracovnímu uplatnění. Škola se aktivně zapojila do poskytování celoživotního vzdělávání při organizaci akreditovaných gastronomických kurzů pro absolventy školy a širší veřejnost.

## Hodnocení průběhu vzdělávání

Během inspekční činnosti byla sledována výuka ve všeobecně vzdělávacích a odborných předmětech a v odborném výcviku ve všech oborech vzdělání.

Ve sledovaných vyučovacích hodinách českého jazyka a literatury a kultury převládala méně přínosná frontální výuka doplněná o motivační otázky a samostatná práce žáků. Ojediněle byla zařazována práce s literárním textem, při níž žáci pouze vyhledávali základní informace, s nimiž dále při rozboru jazykové, tematické a kompoziční složky díla dostatečně nepracovali. V hodině dějepisu bylo velmi vhodně využito audiovizuálních ukázků přispívajících ke zvýšení motivace žáků a k vyvozování příčinných souvislostí, které žáci

sami objevovali a následně prezentovali a obhajovali. V hodinách občanské nauky převládal málo efektivní výklad nové látky s prezentací učiva, při němž nebylo náležitě rozvíjeno kritické myšlení žáků. V dostatečné míře nebylo využito názorných pomůcek a příkladů k lepšímu pochopení a následnému upevnění učiva. Výuka jazyka anglického a německého byla zpravidla efektivně vedena v daných cizích jazycích a žákům tak bylo vhodným způsobem simulováno cizojazyčné prostředí. V některých hodinách byli žáci cíleně vedeni k uvažování v cizím jazyku, v nezbytných případech bylo k objasnění gramatiky nebo nové lexikální zásoby dobře využito mateřského jazyka. Ve vyučovací hodině německého jazyka bylo pro lepší porozumění nové slovní zásoby z videozáznamu efektivně využito mezipředmětových vztahů. Ve většině hodin byla k nácviku poslechových dovedností účelně využita digitální technika. Ve výuce matematiky, fyziky a ekologie byly vhodně využívány dosavadní znalosti a dovednosti žáků. Zvolené metody a formy výuky s účelným využitím digitálních technologií měly ve většině hodin pozitivní vliv na kvalitu vzdělávání. Ve výuce byli žáci systematicky vedeni k formulování odpovědí a volbě správného postupu při řešení plněných úkolů a k dodržování správné odborné terminologie. Při vyhledávání informací z různých zdrojů byli cíleně pobízeni k jejich prezentaci, velmi dobře bylo využito jejich zkušeností z reálného života. Žákům byl dán dostatečný prostor pro vzájemno u komunikaci i spolupráci. V malé míře byla využita diferenciace náročnosti zadávaných úkolů spolu s nabídkou možnosti výběru z úloh odlišné kognitivní náročnosti. Ve vyučovacích hodinách tělesné výchovy byly pro dosažení stanovených cílů účelně zvoleny metody a formy, včetně základních didaktických zásad, které napomáhaly zvládnu ut nové pohybové dovednosti i rozvíjet již zvládnuté činnosti. Žáci dostávali průběžnou zpětnou vazbu využitelnou k jejich dalšímu učení a v závěru většiny vyučovacích hodin nechybělo závěrečné shrnutí probraného učiva s celkovým zhodnocením průběhu vyučovací hodiny, na němž se zpravidla aktivně podíleli jak vyučující, tak jednotliví žáci.

Sledovaná výuka v odborných předmětech v oborech vzdělání Pečovatelské služby a Prodavačské práce byla velmi dobře organizačně i metodicky zvládnuta. Žáci v hodinách pracovali se zájmem v rámci svých možností, byli aktivně a přiměřeně zapojeni do různých činností. V průběhu vzdělávání byl brán ohled na individuální možnosti a schopnosti každého žáka. Žáci zvládali s různou mírou pomoci samostatnou práci na zadáném úkolu. Ke každému žákovi bylo přistupováno citlivě a vnímavě s ohledem na jejich speciální vzdělávací potřeby. V odborných gastronomických předmětech bylo efektivně využito digitálních technologií. Převládala málo účinná frontální forma vedení výuky, pouze v části hodin pracovali vyučující s cílem hodiny a na konci výuky náležitě vyhodnotili jeho splnění. V malé míře se objevila účelná skupinová práce žáků i práce ve dvojici. Během výuky byl kladen dostatečný důraz na využití odborné terminologie a částečně i na praktické řešení problémů. Pro žáky byly nejvíce přínosné části hodin, kde učitelé volili formy a metody výuky podporující jejich aktivní zapojení, diskusi k zadaným úkolům a vyvozování závěrů využitelné v běžném životě. Sledovaná výuka ekonomiky byla vedena zejména neefektivní frontální formou s neúčelným využitím digitální techniky pouze pro prezentaci zápisu. V některých částech hodiny žáci dokázali aplikovat příklad využití, znalosti a dovednosti z předmětu v jejich reálné situaci.

Praktické vyučování u gastronomických oborů vzdělání bylo sledováno jak na školních pracovištích, tak u smluvních partnerů. Teoretická příprava byla účelně provázána s praktickou přípravou na jednotlivých pracovištích směřující k získávání návyků a dovedností žáků. Současně bylo vhodně nastaveno odměňování za produktivní práci v rámci odborného výcviku. Snaha školy přikládat velký význam reálnému pracovnímu prostředí vedla ke zkvalitnění obsahu vzdělávání a uplatnění budoucích absolventů na trhu práce. Z výukových forem převažovala přínosná samostatná individuální práce, práce

ve dvojicích nebo menších skupinách. V případě zařazení frontální formy výuky v rámci teoretické části praktického vyučování byla použitá metoda neefektivní. Průběžně byla kontrolována samostatná práce a dodržování správnosti provádění jednotlivých pracovních operací, technologických postupů a používání zařízení. Důsledně byla dodržována bezpečnost a ochrana zdraví při práci žáků. V komunikaci byl cíleně kladen důraz na dodržování odborné terminologie, upozornění na případné nedostatky v práci bylo prováděno povzbuzujícím způsobem. Průběh praktického vyučování oboru vzdělání Zednické práce a Stravovací a ubytovací služby byl přiměřeně přizpůsobován potřebám žáků. Jeho obsah vhodně navazoval na teoretické předměty a u jednotlivých žáků byly záměrně rozvíjeny postoje, včetně posilování jejich pozitivního sebepojetí, kdy i žáci se slabšími znalostmi a dovednostmi zažili při konkrétních činnostech úspěch. Žáci pracovali se zájmem, pro vyšší efektivitu učení bylo vhodně využito jejich chybovosti, v průběhu výukového dne jim byla poskytována průběžná zpětná vazba a byla hodnocena jak produktivita, tak kvalita práce i výkon jednotlivých žáků.

Sledovaný vzdělávací proces byl v praktické škole přizpůsobený mře psychického a fyzického rozvoje žáků se zdravotním postižením. Žáci byli při výuce vhodně a dostatečně motivováni. Velmi dobře byly hodnoceny jejich drobné dílčí úspěchy, což vedlo k povzbuzení k další činnosti. Organizace vzdělávání respektovala psychohygienické zásady i obecné didaktické principy, vždy bylo důsledně přihlíženo k individuálním možnostem a schopnostem každého jednotlivce. Důsledně byly rozvíjeny především kognitivní a sociální schopnosti žáků, smyslové vnímání i slovní zásoba. Ve sledované výuce byly aplikovány mezipředmětové vztahy, při nichž docházelo k propojování učiva a reálhého života. Součástí výuky bylo i vytváření stereotypů pro uplatnění v konkrétní situaci. K žákům bylo přistupováno laskavě, přiměřeně k jejich speciálním vzdělávacím potřebám. Efektivní spolupráce pedagogů a asistentů pedagoga působila přirozeně a příznivě ovlivňovala celkový průběh výuky. Vybavení tříd odpovídalo výukovým a zdravotním potřebám žáků, rovněž i vhodně volené názorné pomůcky odpovídaly věku i mentálnímu postižení žáků. Příjemné až rodinné klíma ve sledovaných hodinách bylo založené na respektování pravidel a přirozené autoritě pedagogů.

Ve většině hospitovaných hodin teoretického i praktického vyučování panovala pozitivní pracovní atmosféra vytvářející optimální podmínky pro výuku. S výjimkou vyučovací hodiny ekonomiky bylo ve všech všeobecně vzdělávacích a odborných předmětech účelně využito digitální techniky. Ve velké mře ale v závěrech vyučovacích hodin chybělo efektivní závěrečné zhodnocení plnění kvalitně nastavených cílů a efektivní vzájemné hodnocení a sebehodnocení žáků.

## Hodnocení výsledků vzdělávání

Škola systematicky a pečlivě mapovala a vyhodnocovala dosažený pokrok ve vzdělávání jednotlivých žáků i tříd a přijímaла účinná doporučení k jejich zlepšení. Do systému hodnocení výsledků byly účelně zapojeny předmětové komise, které se cíleně věnovaly sledování vzdělávacích výsledků žáků. Vedení školy následně přijímalо účinná opatření k jejich zkvalitnění a byly určeny konkrétní postupy, které umožňovaly adekvátně reagovat na zjištěné nedostatky ve vzdělávání jednotlivců. O průběhu a výsledcích vzdělávání byli zákonní zástupci žáků pravidelně informováni na třídních schůzkách, prostřednictvím školního informačního systému i při osobních konzultacích s pedagogy školy.

K získání objektivní zpětné vazby ke kvalitě výsledků vzdělávání žáků se škola v období od poslední inspekční činnosti začlenila do několika interních i externích testování. Škola se

v rámci testování středních škol v ČR zapojila do zjišťování úrovně žákovských znalostí z matematiky, jazyka českého a anglického. Ve srovnání s žáky ostatních škol stejného typu dosáhli žáci většinou průměrných výsledků, nejlépe si vedli v jazyce anglickém. Žáci se také zúčastnili interního testování tělesné zdatnosti a externího šetření z matematiky, čtenářské, přírodovědné a finanční gramotnosti a tvůrčího myšlení. Výsledky těchto testování vedení školy systematicky analyzovalo a přijímalo účinná opatření k jejich zlepšení.

Výsledky maturitních zkoušek ve čtyřletém studiu oboru vzdělání Gastronomie měly zpravidla zlepšující se tendenci v celostátním srovnávání žáků škol obdobného typu s výjimkou školního roku 2019/2020, kdy žáci dosáhli mírně horších výsledků v profilo té části maturitní zkoušky, tak i v cizím jazyce. Žáci školy v nástavbovém studiu oboru vzdělání Gastronomie měli od poslední inspekční činnosti zpravidla lepší výsledky ve společné a profilové části maturitních zkoušek, než jakých dosáhli žáci stejného typu škol v ČR. Vedení školy s výsledky vzdělávání u maturitních zkoušek systematicky pracovalo, analyzovalo je a přijímalo účinná opatření k jejich zlepšení.

Celkové výsledky vzdělávání žáků u závěrečných zkoušek byly na velmi dobré úrovni. V posledních třech letech zkoušku úspěšně vykonala většina žáků, z nich více než pětina s vyznamenáním. Většina žáků praktické školy v posledních třech letech zdárně zakončila své vzdělávání, někteří z žáků na doporučení školského poradenského zařízení pokračovali dále ve studiu.

Škola systematicky identifikovala žáky s potřebou podpůrných opatření a účelně spolupracovala se školskými poradenskými zařízeními, přičemž jejich doporučení plně respektovala. Současně však škola efektivně uplatňovala vlastní strategii, kdy žáci se slabším prospěchem a zvýšenou absencí byli ve škole evidováni, jejich neúspěchy a problémy v učení se vedení školy i pedagogičtí pracovníci cíleně zabývali a v průběhu studia jim byla poskytována dostatečná podpora formou konzultací a doučování v jednotlivých předmětech, které žáci využívali. Kromě nich žáci využívali nabídku kroužků na podporu matematické gramotnosti a praktických dovedností v daných odbornostech. Dopady využívaných podpůrných opatření byly účelně vyhodnocovány společně se sledováním jejich uplatňování. V případě potřeby byly cíleně upravovány pro dosažení vyšší účinnosti.

Vedení školy spolu s vyučujícími vytvářelo velmi dobré podmínky pro zapojení žáků do sportovních, humanitních a gastronomických soutěží na školní, regionální i celorepublikové úrovni. Do sportovních aktivit byli také aktivně začleněni i žáci praktické školy, kterým se podařilo dosáhnout významných úspěchů v kategorii speciálních škol na krajské úrovni.

Velkým přínosem pro rozvoj konverzačních schopností a odborných znalostí a dovedností žáků byly i pracovní stáže v zahraničí pro žáky gastronomických oborů. Tyto stáže současně efektivně umožňovaly žákům získat srovnání pracovních poměrů v hotelových službách v zahraničí a České republice a seznámit se s moderními trendy v této oblasti. K získání nových zkušeností žáků v rámci jejich profesní přípravy značně přispěla také četná odborná školení a soutěže žáků s gastronomickým zaměřením, ale zejména praktická výuka v mnohých restauračních či hotelových zařízeních.

## Závěry

### Vývoj školy

- Změna na pozici ředitele školy s platností od 1. 8. 2018.

- Výrazný nárůst počtu žáků.
- V souladu s koncepcí rozvoje školy byly výrazně zkvalitněny materiální a prostorové podmínky.

### **Silné stránky**

- Dlouhodobě velmi přínosná partnerská spolupráce se zřizovatelem a četnými místními, regionálními i celorepublikovými profesními a sociálními organizacemi a asociacemi i s českými a zahraničními odborníky z praxe zajišťujícími rozvoj odborných kompetencí žáků v oblasti gastronomie.
- Kvalitní výuka žáků v praktické škole komplexně podporující jejich osobnostní rozvoj.
- Efektivní propojení teoretických poznatků s praktickými činnostmi žáků, především u gastronomických oborů vzdělání.

### **Slabé stránky a/nebo příležitosti ke zlepšení**

- Ojedinělé začleňování shrnutí obsahu učiva v závěrech vyučovacích hodin.

### **Doporučení pro zlepšení činnosti školy**

- Při hospitační činnosti se v závěru vyučovacích hodin zaměřit na důsledné začleňování shrnutí obsahu učiva vzhledem k dalšímu vzdělávání žáků.
- Zařazovat do výuky matematiky a přírodních předmětů úlohy rozdílné náročnosti.
- Zkvalitnit formy vzájemného hodnocení a sebehodnocení žáků ve výuce.
- Při dalším vzdělávání pedagogických pracovníků se zaměřit na efektivní využívání formativního hodnocení žáků a aktivizačních metod a forem výuky.
- Začleňovat do výuky většiny předmětů cílenou práci s texty ke zvýšení čtenářské gramotnosti žáků.

### **Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají**

1. Zřizovací listina Střední školy gastronomie a obchodu Zlín, Štefánikova 3015, IČO 00545121, čj. 278/2001/ŠK ze dne 13. 6. 2001 s účinností od 1. 4. 2001, vydaná Zlínským krajem včetně dodatku č. 1 až č. 9
2. Jmenování na pracovní místo ředitele Střední školy gastronomie a obchodu Zlín, čj. KUZL 23334/2018 ze dne 20. dubna 2018, s účinností od 1. 8. 2018 na dobu neurčitou
3. Školní řád ze dne 27. 8. 2020 včetně Přílohy č. 1 a Dodatku č. 1 ke Školnímu řádu, čj. GAOZL/1102/2020 s účinností ode dne 23. 10. 2022
4. Zápis z jednání pedagogické rady a předmětových komisí ve školním roce 2020/2021, 2021/2022 a 2022/2023 k datu inspekce
5. Třídní knihy, rozvrhy tříd a vyučujících ve školním roce 2022/2023 k datu inspekce
6. Střednědobá koncepce školy 2019-2023
7. Školní akční plán rozvoje vzdělávání na období 2019 až 2022
8. Evaluační dotazník 2019/2020 – pedagogové a žáci školy
9. Autoevaluace školy, školní rok 2021/2022
10. Záznamy o hospitační a kontrolní činnosti ve školním roce 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 k datu inspekce
11. ŠVP Gastronomie s hotelovým provozem, čj. 326/2009, od 1. 9. 2022 k datu inspekce

12. ŠVP Gastronomie, čj. 1330/2011, od 1. 9. 2022 k datu inspekce
13. ŠVP Praktická škola, čj. 208/2012, od 1. 9. 2022 k datu inspekce
14. ŠVP Kuchař-číšník, čj. 330/2009, od 1. 9. 2022 k datu inspekce
15. ŠVP Zednické práce, čj. 348/2010, od 1. 9. 2022 k datu inspekce
16. ŠVP Prodavačské práce, čj. 344/2010, od 1. 9. 2022 k datu inspekce
17. ŠVP Pečovatelské služby, čj. 345/2010, od 1. 9. 2022 k datu inspekce
18. ŠVP Stravovací a ubytovací služby, čj. 343/2010, od 1. 9. 2022 k datu inspekce
19. Plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků školy na školní rok 2022/2023
20. Doklady o dosaženém vzdělání pro splnění odborné kvalifikace pedagogických pracovník ve školním roce 2022/2023 k datu inspekce
21. Doklady související se zajištěním bezpečnosti žáků při poskytování vzdělávání a školských služeb, školní rok 2022/2023 k datu inspekční činnosti
22. Doklady vztahující se k finančním podmírkám školy za rok 2022
23. Dokumentace výchovného poradenství a prevence rizikového chování žáků ve školním roce 2022/2023 k datu inspekce

## 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, Zlínský inspektorát, Zarámí 88, P. O. Box 125, 760 01 Zlín, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9), nebo na e-podatelnu [csi.z@csicr.cz](mailto:csi.z@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. 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

Titul, jméno, příjmení, funkce

Mgr. Zuzana Tydlačková, školní inspektorka, vedoucí inspekčního týmu

Zuzana Tydlačková v. r.

Mgr. Soňa Bergerová, školní inspektorka

Soňa Bergerová v. r.

Mgr. Jana Zámečníková, školní inspektorka

Jana Zámečníková v. r.

Mgr. Radovan Zicháček, školní inspektor

Radovan Zicháček v. r.

Ing. Zuzana Mücková, školní inspektorka

Zuzana Mücková v. r.

**Mgr. Miroslav Vystrčil, odborník na  
gastronomii**

**Miroslav Vystrčil v. r.**

**Bc. Jana Mazáková, kontrolní pracovnice**

**Jana Mazáková v. r.**

**Ve Zlíně 10. 2. 2023**