



**Česká školní inspekce  
Pražský inspektorát**

---

# INSPEKČNÍ ZPRÁVA

čj. ČŠI – 102/09-01

**Název školy:** Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD, s.r.o.  
**Adresa:** Slavětínská 82, 190 14 Praha 9 - Klánovice  
**Identifikátor:** 600006298  
**IČ:** 49615378  
**Místo inspekce:** Slavětínská 82, 190 14 Praha 9 - Klánovice  
**Termín inspekce:** 9. – 10. února a 12. – 13. února 2009

## Předmět inspekční činnosti

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle ustanovení § 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 školního roku 2006/2007 až 2008/2009 ke dni inspekce. Předmět inspekční činnosti byl zaměřen na čtyřleté obory denního studia.

## Charakteristika školy

Právnícká osoba **Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.** se sídlem na výše uvedené adrese vykonává činnost střední školy, s nejvyšším povoleným počtem 730 žáků, školní jídelny a domova mládeže. Škola je komplexní zařízení, které poskytuje teoretické i praktické vyučování. Zřizovatelem školy je Svaz českých a moravských spotřebních družstev, v jehož prostorách škola sídlí.

Škola připravuje žáky ve tříletých učebních oborech ukončených závěrečnou zkouškou s výučním listem a ve čtyřletém studiu s maturitní zkouškou. Žáci mají možnost studovat ve dvouletém denním nástavbovém oboru. Nespornou výhodou školy je prostupnost učebních a studijních oborů.

V souladu se zápisem do rejstříku škol a školských zařízení škola nabízí následující obory vzdělání:

- 65-41-L/005 Číšník – servírka, denní studium, délka vzdělávání 4 roky,
- 65-41-L/006 Kuchař, studium denní, délka vzdělávání 4 roky,
- 65-41-L/504 Společné stravování, denní studium, délka vzdělávání 2 roky,
- 65-41-L/504 Společné stravování, dálkové studium, délka vzdělávání 3 roky,
- 65-41-L/504 Společné stravování, večerní studium, délka vzdělávání 3 roky,
- 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, denní studium, délka vzdělávání 4 roky,
- 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, denní studium, délka vzdělávání 3 roky,
- 65-52-H/002 Kuchař, denní studium, délka vzdělávání 3 roky,
- 66-51-H/003 Prodavač – potravinářské zboží, denní studium, délka vzdělávání 3 roky,
- 66-51-H/004 Prodavač – smíšené zboží, denní studium, délka vzdělávání 3 roky.

Česká školní inspekce se zaměřila na inspekční činnost ve čtyřletých denních oborech vzdělání. Absolventi těchto oborů denní formy studia nacházejí uplatnění v hotelovém i v restauračním provozu, na pozicích středního i vyššího managementu apod.

Jedinečnou zajímavostí školy je *gastromuzeum*, ve kterém škola od počátku svého založení uchovává artefakty z oblasti gastronomie z doby první republiky po současnost. Škola nedávno vybuodovala *gastrostudio*, které slouží ke vzdělávání žáků i pedagogických pracovníků školy.

Kapacita střední školy v porovnání s údaji v rejstříku škol a školských zařízení není plně vytížena. K 30. 9. 2008 se ve škole vzdělávalo 443 žáků, z toho 297 žáků ve čtyřletých oborech ve 12 třídách, 105 žáků v tříletých oborech v 5 třídách a 41 žáků v nástavbovém studium ve 2 třídách.

Od posledního inspekčního hodnocení v roce 2003 došlo ke zlepšení materiálně technického vybavení školy i personálních podmínek. Dobré jméno školy podtrhuje účast žáků na významných státnických a kulturně společenských akcích.

### **Ekonomické a materiální předpoklady školy**

V průběhu hodnoceného období docházelo k mírnému nárůstu počtu žáků. Počet pedagogických pracovníků se vzhledem k této skutečnosti výrazně neměnil. Navýšení celkových nákladů školy vyplývalo z nárůstu mzdových nákladů, souvisejících zákonných odvodů a ostatních neinvestičních výdajů školy (především energií a ostatních služeb).

Škola hospodařila s finančními prostředky přidělenými formou navýšené státní dotace, získanými z poplatků žáků školy a dále s prostředky z vlastní činnosti. Na příjmech školy se výrazně od roku 2006 podílely i účelové dotace a rozvojové programy v rámci zlepšení podmínek vzdělávání. Každý rok škola rovněž obdržela finanční nebo věcné dary určené

ke zkvalitnění výuky. Finanční prostředky ze státního rozpočtu poskytnuté na přímé náklady na vzdělávání se podílely na celkových nákladech školy v rozpětí od 60 do 70 %. Zvýšenou dotaci ze státního rozpočtu škola ve třech sledovaných letech využila na částečnou úhradu mzdových nákladů, tj. na mzdy svých zaměstnanců, ostatní osobní náklady, částečnou úhradu zákonných odvodů, na nákup učebnic a učebních pomůcek, školení a další vzdělávání pedagogických pracovníků, na částečnou úhradu nájemného a ostatních neinvestičních výdajů spojených s provozními potřebami komplexního zařízení. Rozvojové programy a účelové dotace byly škole poskytnuty na podporu romských žáků středních škol, na další vzdělávání pedagogických pracovníků školy v souvislosti se zavedením nové maturitní zkoušky, na realizaci státní informační politiky ve vzdělávání. V roce 2008 škola obdržela prostřednictvím vyhlášeného rozvojového programu MŠMT rovněž finanční prostředky na *Zvýšení nenárokových složek platů a motivačních složek mezd pedagogických pracovníků s ohledem na kvalitu jejich práce*. Účelově určené finanční prostředky škola využila a staly se součástí vypořádání dotací se státním rozpočtem.

V květnu 2008 škola ukončila dvouletý vzdělávací projekt *Ekoprodukty etnických gastronomii Evropské unie z hlediska moderních trendů přípravy, s využitím moderních didaktických metod při jejich realizaci*.

Ze školného žáků školy a z vlastní činnosti byly hrazeny ostatní provozní náklady, drobné opravy a údržba, služby spojené s nákupem vody, paliv a energií, s údržbou odborných učeben a celého zázemí školy.

Vedení školy v ekonomické oblasti předvídá a identifikuje možný výskyt rizik, především v oblasti klesajícího zájmu o tříleté obory vzdělání tím, že zavedlo nový čtyřletý obor vzdělání *Hotelnictví a turismus*. Finanční prostředky na rozvoj a zkvalitnění vzdělávání získává management nejen z dotací a ze školného, ale i formou rozvojových programů MŠMT a rovněž aktivně vlastní činností.

***Finanční prostředky, se kterými škola hospodaří, umožňují velmi dobré fungování školy. Prostředky státní dotace i rozvojových programů byly účelně a hospodárně využity v souladu se zákonnými předpisy platnými pro soukromé školy. Materiální podmínky umožňují velmi dobře realizovat vzdělávací program instituce.***

## **Hodnocení školy**

### **Rovnost příležitostí ke vzdělávání**

Škola vychází ze zásady rovného přístupu, informuje veřejnost o vzdělávací nabídce a postupu při přijímacím řízení způsobem dostupným všem uchazečům. Zájemci o studium mohou získat potřebné údaje během dnů otevřených dveří, na webových stránkách, v Atlasu školství, denním a místním tisku apod. Přijímací řízení neobsahuje rizika

diskriminace uchazečů a proběhlo v souladu s právními předpisy.

Poradenské služby ve škole zajišťuje výchovná poradkyně, která je současně metodičkou prevence sociálně patologických jevů. Přestože ve funkci působí krátce, má jasně vytvořenou koncepci výchovného poradenství. Těžiště její práce spočívá v diagnostice žáků se specifickými poruchami učení, kariérním poradenství a prevenci a řešení výchovných problémů. Nejčastěji řešeným problémem je vysoká absence některých žáků. V tomto směru se rovněž osvědčila spolupráce s rodiči. Výchovná poradkyně rovněž navázala spolupráci s Obvodní pedagogicko-psychologickou poradnou pro Praha 9.

V tomto školním roce se ve čtyřletých studijních oborech vzdělává 25 žáků se specifickými poruchami učení (dyslexie, dysgrafie, dysortografie). Učitelé ve výuce zohledňují doporučení pedagogicko-psychologických poraden a snaží se k žákům přistupovat individuálně. Škola identifikuje žáky s riziky studijního neúspěchu, nabízí jim účinnou pomoc formou doučovacích kroužků. Nadaní žáci mohou svůj talent rozvíjet v různých kroužcích (jazykové, literární), kurzech (barmanský) nebo na odborných soutěžích. Přejít na vyšší stupeň vzdělávání žákům prvního ročníku usnadňuje seznamovací kurz pořádaný na začátku školního roku.

***Škola umožňuje rovný přístup ke vzdělávání všem žákům. Vytváří standardní podmínky pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a zajišťuje poradenské služby na běžné úrovni.***

### **Vedení školy**

Vzdělávací nabídka školy souhlasí s údaji zápisu školy do školského rejstříku.

Inovace obsahu vzdělávání odpovídá požadavkům přípravy žáků na nové pojetí závěrečné a maturitní zkoušky. Ředitel školy využil své pravomoci a upravil obsah a časovou dotaci předmětů povinného základu (např. český jazyk a literatura, cizí jazyky). Vhodně stanovil předměty volitelné a výběrové (např. fiktivní firma, 3. cizí jazyk) i nepovinný předmět (4. cizí jazyk). Avšak při úpravách učebních plánů všech sledovaných oborů platných od 1. září 2008 překročil rámec svých kompetencí (spojení dvou předmětů do jednoho, např. občanská nauka a dějepis, práce s počítačem a technika administrativy, zeměpis cestovního ruchu a cestovní ruch u oboru 65-42-M/004, informatika a administrativa u oborů 65-41-L/005 a 65-41/L/006).

Vedení školy pravidelně hodnotí a inovuje své strategie a plány. Hlavní cíle výchovně vzdělávacího procesu jsou zahrnuty v *Podnikatelském záměru*, který je vždy zpracováván na příslušný kalendářní rok. Koncepce školy vychází z jejích reálných podmínek, pružně reaguje na změny v odborném školství i na trhu práce a akcentuje požadavky kurikulární reformy. Prioritou vedení školy je především kvalitní příprava žáků na jejich profesní život. Strategickým rozhodnutím bylo zavedení systému managementu jakosti podle mezinárodních standardů, jehož kritéria škola splnila a získala certifikaci ISO ČSN EN

9001: 2001. Tento krok zefektivnil řídicí a kontrolní procesy. Klíčovým pojmem pro vedení školy je kvalita výchovně vzdělávacího procesu, jejíž principy definuje dokument *Politika kvality*. Pravidelná analýza dosaženého stavu se stala podkladem pro dokument *Vyhodnocení cílů kvality na úseku vyučování v roce 2008*, jež svým obsahem odpovídá vlastnímu hodnocení a umožňuje kvalitní reflexi školy. Smysluplné delegování kompetencí na výkonného ředitele, zástupce pro teoretické vyučování a zástupkyni pro praktickou výuku zajišťuje efektivní organizaci výuky. Nastavené kontrolní mechanismy poskytují vedení školy účinnou zpětnou vazbu. Funkční vnější a vnitřní informační systém umožňuje optimální přenos informací žákům, učitelům, rodičům i široké veřejnosti. Zásadní dokumenty školy jsou k dispozici na vnitřní počítačové síti, která zároveň slouží zaměstnancům ke komunikaci. Zákonní zástupci jsou o výsledcích vzdělávání svých dětí informováni elektronickou formou, na třídních schůzkách, ze zápisů ve studijních průkazech nebo v případě potřeby v rámci osobních konzultací.

Ředitel školy rozhoduje ve všech záležitostech týkajících se poskytování vzdělávání a organizace výchovně vzdělávacího procesu a plní další povinnosti vyplývající ze školského zákona. Jeho práce svědčí o vysoké erudovanosti a kvalitních manažerských schopnostech.

***Škola realizuje vzdělávání částečně v souladu s platnými učebními dokumenty. Práce vedení školy je na nadstandardní úrovni. Plánování je systematické, vytváří rámec pro dlouhodobou perspektivu školy.***

#### **Předpoklady pro řádnou činnost školy**

V *Podnikatelském záměru školy* je vzdělávání pedagogických pracovníků jednou z prioritních oblastí. Další vzdělávání pedagogických pracovníků (dále jen DVPP) je organizováno podle *Plánu zajišťování kvalifikace na školní rok 2008/2009 a 2009/2010*. Zaměřuje se především na získání, rozšíření nebo prohloubení odborné kvalifikace (studium na středních a vysokých školách, studium výchovného poradenství, funkční studium II. stupně, příprava na nové pojetí maturitní zkoušky, odborné kurzy např. sommelierství, práce s interaktivní tabulí v odborných předmětech, daňové a účetní předpisy, kurz didaktiky předmětu péče o zdraví apod.). Přehledně zpracované plány DVPP s určením konkrétních termínů a odpovědností umožňují snadnou kontrolu a vyhodnocení.

Pro profesní rozvoj učitelů je příkladné využití výsledků projektu *Ekoprodukty etnických gastronomií Evropské unie z hlediska moderních trendů přípravy, s využitím moderních didaktických metod při jejich realizaci*. Projekt byl realizován také formou e-learningových kurzů a jednotlivé moduly byly zveřejněny na webových stránkách [www.gastroucitel.cz](http://www.gastroucitel.cz).

DVPP odpovídá potřebám školy a zahrnuje oblast tvorby školních vzdělávacích programů (dále je ŠVP). Cíle kvality pro rok 2009 obsahují rovněž přípravu učitelů na vzdělávání podle ŠVP.

Z analýzy dokumentace ke vzdělávání pedagogických pracovníků vyplývá, že škola využívá finanční prostředky poskytnuté ze státního rozpočtu na DVPP efektivně.

Ve škole působí šest učitelů s praxí do tří let. Z rozhovorů s učiteli vyplývá, že zkušenější kolegové podporují začínající pedagogické pracovníky, pomoc je poskytována na úrovni jednotlivých předmětů a předmětových komisí.

Škola disponuje dostatečnými a pro realizaci vzdělávání vhodnými prostory. V průběhu hodnoceného období došlo ke značnému zlepšení materiálního vybavení. Škola je velmi dobře vybavena, k výuce kromě kmenových tříd slouží odborné učebny, (např. gastrostudio, gastronomická laboratoř nebo jazykové učebny), počítačové učebny. Pro výuku tělesné výchovy jsou využívána sportovní zařízení Městské části Klánovice a základní školy v Újezdě nad Lesy.

Vyučující mají k dispozici ve všech kabinetech osobní počítače s připojením na internet. Třídny jsou postupně vybavovány novým školním nábytkem. Vybavení výpočetní a prezentační technikou je dostačující.

Škola podporuje zdravý vývoj žáků na standardní úrovni. Zásady správného psychického a fyzického vývoje žáků zapracovává do školního řádu. Vytyčuje a hodnotí cíle kvality v oblasti rozvoje osobnosti žáka a organizace volnočasových aktivit (např. sportovní kroužky, kulturní akce, vycházky s kulturněhistorickou tematikou, odborné kurzy) a prohlubování sebepoznávání. Umožňuje využívání relaxačních zón (přírodní plochy v areálu školy, posilovna domova mládeže či učebna výpočetní techniky) v době mezi a po vyučování. Využitím pracovních stanic prostřednictvím tzv. tenkých klientů snižujících hluk a teplotu v počítačové učebně škola příkladně vytváří zdravé pracovní prostředí.

Školní *Plán prevence sociálně patologických jevů u mládeže* umožňuje eliminaci školních úrazů a sociálně patologických jevů, především záškoláctví a kouření. V oblasti prevence škola využívá různé metody (adaptační kurzy, třídnické hodiny, sociometrická šetření, besedy, zájmová činnost atd.), klade důraz na osobní příklad pedagoga, především třídního učitele.

Počet úrazů za poslední tři roky je minimální.

***Předpoklady pro řádnou činnost školy jsou vytvořeny a zajištěny na standardní úrovni.***

### **Partnerství**

Škola má širokou síť sociálních partnerů, rozvíjí vztahy na domácí i mezinárodní bázi. Navázala kontakty se zahraničními partnery v Německu, Itálii, Norsku, Francii. Žáci mají možnost účastnit se dlouhodobých i krátkodobých zahraničních stáží, po jejichž absolvování získají Europass. Škola se úspěšně zapojuje do mezinárodních projektů, např. byla oceněna *Pečetí kvality* za projekt mobilit *Nové technologické postupy zdravé výživy při úpravě ryb*. K významným partnerům školy se řadí renomované hotely a restaurace, na jejichž pracovištích se uskutečňuje odborná praxe žáků. Prospěšná je rovněž spolupráce s odbornými institucemi (Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR, Asociace hotelů

a restaurací, Asociace kuchařů a cukrářů, Národní ústav odborného vzdělávání apod.), které škole umožňují sledovat moderní oborové trendy a následně je implementovat do výuky.

Školská rada plní své povinnosti vymezené školským zákonem, projednává s vedením školy všechny zásadní dokumenty (školní řád, výroční zpráva) související s fungováním školy.

Zákonní zástupci jsou prokazatelným způsobem informováni o dění ve škole a plánovaných akcích.

***Rozvíjené partnerské vztahy jsou pro školu přínosné.***

### **Průběh vzdělávání**

Škola se profiluje svými vzdělávacími obory. Teoretické a praktické vyučování je vyvážené. Škole se daří vytvářet vhodné prostředí pro vzdělávání. Efektivní využívání didaktické techniky (interaktivní tabule a datové projekory) podporuje názornost výuky. Především učitelé cizích jazyků a odborných předmětů (např. technologie přípravy pokrmů), vytvářejí velmi názorné didaktické prezentace (např. Koření, Kuchyňské náčiní, Vepř – druhy masa, Describing the workplace apod.) a četné pracovní listy.

Účelně jsou využívány všechny prostory školy. Rozvrh hodin zajišťuje maximální využití kmenových tříd, odborných pracoven a laboratoří. Vychází ze skutečnosti, že řada žáků dojíždí.

V procesu vzdělávání se pozitivně promítá zavedení managementu jakosti. Pedagogičtí pracovníci podporují rozvoj osobnosti žáků. Výuka, především teoretické přípravy, je organizována frontálně, tomu odpovídá i tradiční uspořádání tříd. Učitelům se daří udržet pozornost žáků vlastním zaujetím pro předmět (anglický jazyk, základy přírodních věd, matematika, učební praxe) i tím, že frontální metody střídají samostatnou práci žáků (matematika) a práci ve skupinách (hotelový provoz, základy společenských věd, český jazyk a literatura). Skupinové vyučování je používáno v hodinách cizích jazyků a praktického cvičení, které má zároveň podobu kooperativní výuky (technologie přípravy pokrmů). Vyučující používají klasické metody výuky: výklad a vysvětlování (práce na počítačích, základy přírodních věd, český jazyk a literatura), opakování (anglický jazyk), řešení typových příkladů (matematika, učební praxe), čímž rozšiřují vědomosti (na úrovni faktů a pojmů) a dovednosti žáků. V případě praktických cvičení a učební praxe rozvíjí zejména dovednosti pracovní, které si žáci osvojili na velmi dobré úrovni. Metody byly vhodné a účinné. K aktivaci žáků v předmětu hotelnictví a technologie přípravy pokrmů pomáhala vizuální technika – zpětný projektor a především interaktivní tabule. Příkladem způsobem byla interaktivní tabule použita v hodině německého jazyka.

Hospitované hodiny byly na dobré metodické úrovni, avšak v některých hodinách byly zaznamenány drobné metodické nedostatky, kdy někteří učitelé zaměňovali cíl a téma dané

hodiny.

Žáci mají možnost výběru zájmových aktivit, kterou využívají dle svých zájmů a sociálněekonomických možností. Škola nabízí odborné kurzy (barmanské, sommeliérské), umožňuje konání promotion akcí gastronomických a potravinářských firem za účasti žáků školy, pořádá odborné semináře (Italské speciality, seminář kávy apod.), odborné stáže v zahraničí, zájezdy na gastronomické veletrhy v tuzemsku a zahraničí, odborné exkurze. Vysílá své žáky do řady odborných soutěží, ve kterých tradičně obsazují přední místa např. Gastro Junior Nowako Cup, Učňovský princ výčepních, Český kapr apod.

Učitelé ovládají techniky pedagogické diagnostiky, poznávají své žáky (vlastní pedagogické pozorování, zkoušení a testování, adaptační kurzy, třídnické hodiny), spolupracují s ostatními vyučujícími a výchovnou poradkyní. V rámci možností přistupují k žákům individuálně (příprava na odborné soutěže, doučování, řešení kázeňských přestupků).

Při pozorování (v hospitovaných hodinách a prohlídce školy) a z rozhovorů s učiteli vyplývá, že žáci jsou samostatní, nebo využívají nabízenou pomoc svých spolužáků a učitelů. Jejich komunikační schopnosti jsou na dobré úrovni, žáci jsou vedeni ke kultivovanému projevu a jednání.

Příležitostí k dalšímu rozvoji osobnosti žáka je vytváření prostoru pro jeho o sebereflexi.

Pravidla hodnocení stanovená *Klasifikačním řádem* jsou při hodnocení výsledků vzdělávání žáků dodržována. V navštívených hodinách učitelé hodnotili aktivitu a správnost odpovědí žáků slovně, případně jejich znalosti a dovednosti klasifikovali. V řadě předmětů (např. práce na počítačích, cizí jazyky nebo matematika) využívají učitelé pro hodnocení výsledků testování *Systém pro podporu vzdělávání Moodle*.

Pozorované hodnocení bylo odůvodněné a motivační, zároveň plnilo diagnostickou funkci. Práci s chybou vhodně využily učitelky předmětů učební praxe a německý jazyk. Hodnocení žáků je podkladem pro hodnocení dosahování cílů kvality.

***Průběh vzdělávání je ve všeobecně vzdělávacích a odborných předmětech realizován standardním způsobem, výuka je na dobré úrovni. Organizace výuky, metody a formy práce a další aktivity školy vytvářejí prostor pro rozvoj osobnosti žáka.***

**Projevy dosahování úrovně klíčových kompetencí prostřednictvím vzdělávacího obsahu**

Inovace obsahu vzdělávání v hodnocených oborech umožňuje zvyšování úrovně klíčových kompetencí. Vede nejen k naplnění standardů maturitní a závěrečné zkoušky, ale i vytváří předpoklady pro dobrou zaměstnatelnost absolventů školy.

V rámci rozvoje matematické gramotnosti jsou žáci vedeni k vymezení a řešení daných matematických problémů a nalézání jejich souvislosti s odbornou praxí i reálným životem.



Jazykové vzdělávání navazuje na poznatky ze základní školy a je zaměřeno na zvládnutí základů komunikace v cizích jazycích. Žáci 4. ročníku prokázali v navštívené hodině dobrou úroveň osvojení anglického jazyka (slovní zásoba i znalost gramatiky). Odborné stáže v zahraničí prohlubují komunikační dovednosti. Učitelé cizích jazyků vyhledávají každodenně příležitosti k propojení výuky cizích jazyků s praktickým životem, např. nácvik obsluhy „zahraničních“ hostů, tvorba cizojazyčných prezentací a naučných filmů např. o úpravě mořských ryb (výsledek pobytu žáků a učitelů v Norsku).

Žáci na základě zadaných úkolů prokazují schopnost vyhledávat a využívat informace z různých zdrojů (internet, učebnice, pracovní listy). Jsou schopni pracovat s dostupným programovým vybavením. Využití informačních a komunikačních technologií (ICT) ve výuce je její nedílnou součástí. ICT slouží jednak jako pomůcka pro učitele (kombinace datový projektor, interaktivní tabule a připravená prezentace), jednak umožňuje samostatné učení žáků (umístění výukových prezentací na internetových stránkách školy, sekce Gastroučitel) a jejich testování (zadávání a hodnocení testů prostřednictvím *Moodlu* např. v předmětech ICT a cizích jazyků).

Vyučující vedou žáky k aktivnímu osvojení základních přírodovědných vědomostí. Žáci jsou podněcováni k tomu, aby hledali mezioborovost přírodovědných problémů (např. vztah probíraného učiva základů přírodních věd – druhy zeleniny – k dalším odborným gastronomickým předmětům).

Čtenářské dovednosti jsou rozvíjeny zejména v literárních a jazykových hodinách. Žáci interpretují literární texty s odbornou pomocí učitele. Rozbory cizojazyčných textů jsou zaměřeny na porozumění a procvičování příslušných gramatických struktur. Sociální dovednosti vhodně podporuje účast žáků na různých společenských akcích. V neposlední řadě významnou roli v procesu formování sociálních dovedností hraje osobní příklad učitelů a jejich postoj k vyučovanému předmětu. Témata související se sociální gramotností jsou zařazena do základů společenských věd.

***Klíčové kompetence jsou rozvíjeny na požadované úrovni.***

### **Výsledky vzdělávání žáků na úrovni školy**

Výsledky vzdělávání žáků jsou soustavně analyzovány a vyhodnocovány. K ověření úrovně dosaženého stupně znalostí a dovedností jsou využívány standardní způsoby (ústní a písemné zkoušení, zapojení do různých projektů, prezentace žáků během odborné praxe apod.). Škola se rovněž zapojuje do externích hodnocení (např. Maturita nanečisto). Přestože se ve škole vyskytuje nízký počet žáků s riziky studijního neúspěchu, je pro ně vytvořen systém účinné pomoci. S náročností středoškolského studia se potýkají především první ročníky. Měřítka úspěšnosti žáků pro školu představuje jejich uplatnění na trhu práce. Úspěšnost a vysokou profesní úroveň žáků dokládají získaná ocenění na různých odborných soutěžích (viz výše) a účast na významných společenských akcích.

*Výsledky vzdělávání žáků ve všeobecně vzdělávacích předmětech jsou ve srovnání s jinými odbornými školami obdobného zaměření na průměrné úrovni, v odborných předmětech jsou na velmi dobré úrovni.*

### **Celkové hodnocení školy**

*Škola vykonává činnost v souladu s rozhodnutím o zařazení do rejstříku škol a školských zařízení. Systematicky umožňuje rovný přístup ke vzdělávání všem žákům. Škola účelně využívá poskytnuté zdroje a prostředky. Standardním způsobem zajišťuje bezpečnost žáků. Realizovaný vzdělávací program je v částečném souladu se školským zákonem, personální a materiální podmínky umožňují aplikaci učebních dokumentů ve výuce na dobré úrovni. Vedení školy cílevědomě zkvalitňuje materiální podmínky výuky. Metody a formy práce užívané ve výuce vytvářejí prostor pro rozvoj osobnosti žáka, důraz je kladen především na odborný růst. Koncepční vedení školy je promyšlená, jasná a systematicky uskutečňována.*

*Pro účely zvýšení dotací podle ustanovení § 5 zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů, je právnická osoba vykonávající činnost školy celkově hodnocena průměrně.*

### **Seznam písemností, o které se inspekční zjištění opírá:**

1. Zakládací listina Středního odborného učiliště společného stravování, družstevního podniku, se sídlem v Praze 9 – Klánovicích ze dne 4. prosince 1990, s účinností od 1. 1. 1991
2. Výpis z obchodního rejstříku, vedeného Městským soudem v Praze oddíl C, vložka 21169 ze dne 12. 11. 2008
3. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení ze dne 25. 8. 2008
4. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení ze dne 3. 2. 2009
5. Rozhodnutí MŠMT ve věci návrhu na zápis změny v údajích vedených v rejstříku škol a školských zařízení č.j. 24 323/2008-21 ze dne 27. 11. 2008, s účinností od 1. 9. 2009
6. Učební plány 65-42-M/004 platné pro třídy HT s nástupem 1. 9. 2005 až 1. 9. 2008 schválené ředitelem školy
7. Učební plány 65-41-L/005 Číšník – servírka 65-41/L/006 Kuchař – kuchařka platné pro třídy s nástupem od 1. 9. 2005 do 1. 9. 2008 schválené ředitelem školy
8. Smlouva č. 8501/1 o pronájmu budov uzavřená mezi Svazem českých a moravských spotřebních družstev a Středním odborným učilištěm společného stravování SČMSD, s.r.o., Slavětínská 82, Praha 9 – Klánovice, na dobu neurčitou dne 13. října 1995, s účinností od 1. října 1995
9. Smlouva č. 8503/2 o nájmu nemovitosti mezi zřizovatelem a školou ze dne 31. 12. 2007 a nedílná součást Příloha č. 1 o rozsahu drobných oprav a běžné údržby z téhož data
10. Plán organizace školního roku 2008/2009
11. Školní řád QS 75-01 účinný od 1. září 2007, zpracovaný výkonným ředitelem,

- schválený ředitelem školy dne 15. 8. 2007, schválený školskou radou dne 1. 10. 2007
12. Organizační řád QS 55-01 platný od 19. 8. 2007, s účinností od 1. 9. 2007
  13. Pracovní řád QI 55-01-01 platný od 19. 7. 2007, s účinností od 1. 9. 2007
  14. Klasifikační řád QI 75-01-01 platný od 15. 8. 2007, s účinností od 1. 9. 2007
  15. Pracovní náplň třídního učitele ze dne 1. 9. 2007 signovaná výkonným ředitelem školy
  16. Složky všech pedagogických pracovníků školy vedené ve školním roce 2008/2009 ke dni inspekce
  17. Rozvrh hodin platný od 2. 2. 2009
  18. Vlastní hodnocení školy k 31. 8. 2006
  19. Plán zajišťování kvalifikace na školní rok 2008/2009 a 2009/2010 zde dne 28. 8. 2008 schválený výkonným ředitelem
  20. Podnikatelský záměr na rok 2007 a 2008
  21. Politika kvality ze dne 1. 2. 2007 signovaná ředitelem školy - jednatelem
  22. Vyhodnocení cílů kvality v roce 2008 (úsek teoretického vyučování, úsek praktického vyučování, úsek výchovy mimo vyučování – domov mládeže) ze dne 19. ledna 2009
  23. Plán činnosti výchovného poradce – školní rok 2008/2009 ze dne 15. 10. 2008
  24. Plán prevence sociálně patologických jevů u mládeže – školní rok 2008/2009 ze dne 15. 10. 2008
  25. InspIS – údaje o školou nahlášených úrazech v termínu od září 2005 ke dni inspekce
  26. Výkazy o střední škole S 8-01 podle stavu k 30. 9. 2006, 30. 9. 2007 a 30. 9. 2008
  27. Výkazy o zařízení školního stravování Z 17-01 podle stavu k 31. 10. 2006, 2007 a 2008
  28. Výkazy o školském ubytovacím zařízení Z 19-01 podle stavu k 31. 10. 2006, 2007 a 2008
  29. Výkazy o ředitelství škol R 13-01 podle stavu k 30. 9. 2006, 30. 9. 2007 a 30. 9. 2008
  30. Výkazy o úrazovosti dětí a mládeže ve školách a školských zařízeních R 36-01 za školní roky 2005/2006, 2006/2007 a 2007/2008
  31. Šetření o výsledcích maturitní zkoušky za školní rok 2006/2007 MAT-07 ze dne 12. 2. 2008
  32. Rozhodnutí č. 16 499/2005-27-156 o poskytnutí dotace MŠMT ČR ze státního rozpočtu ČR v rámci Operačního programu Rozvoje lidských zdrojů spolufinancovaného ze státního rozpočtu ČR a Evropského sociálního fondu podle Priority 3 – Rozvoj celoživotního učení, Opatření 3.1 na „Zkvalitňování vzdělávání ve školách a školských zařízeních a rozvoj podpůrných systémů ve vzdělávání“, název projektu „Ekoprodukty etnických gastronomií Evropské unie z hlediska moderních trendů přípravy, s využitím didaktických metod při jejich realizaci“ ze dne 29. 11. 2005

33. Žádost o dotaci v rámci Programu MŠMT Podpora romských žáků středních škol na rok 2008 č.j. 257/2/2008 ze dne 18. 9. 2008
34. Rozhodnutí č. 28 176/2006-22 na rok 2006, č. 51 621 507 na rok 2007, č. 60101908 o poskytnutých dotacích podle programu Podpora romských žáků středních škol
35. Smlouva č. DOT/65/10/001336/2006 o poskytnutí účelové dotace mezi hlavním městem Prahou a Střední školou hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. na konektivitu a PI, PII a PIII ze dne 22. 6. 2006
36. Smlouva č. DOT/65/10/001102/2006 o poskytnutí dotace mezi hlavním městem Prahou a Střední školou hotelového provozu, s.r.o. na školní rok 2006/2007 ze dne 25. 1. 2006
37. Rozvojový program MŠMT č.j. ROZ-6-9/2008 „Zvýšení nenárokových složek platů a motivačních složek mezd pedagogických pracovníků s ohledem na kvalitu jejich práce“ ze dne 17. 9. 2008
38. Rozvojový program ve vzdělávání MŠMT č.j. 24769/2007-25 na „Další vzdělávání pedagogických pracovníků v souvislosti se zavedením nové maturitní zkoušky“ č.j. ROZ-23-684/2007 ze dne 5. 12. 2007
39. Rozvojový program „Státní informační politika – neinvestice“ na rok 2006
40. Smlouva č. DAG/65/05/003116/2007 o poskytnutí účelově vázaného finančního příspěvku (dotace) na realizaci rozvojového programu ve vzdělávání „Program na podporu pokrytí konektivity škol v rámci Státní informační politiky ve vzdělávání v roce 2007“ dle metodického pokynu MŠMT č.j. 24529/2007-25
41. Finanční vypořádání dotací se státním rozpočtem za roky 2006, 2007 a 2008
42. Údaje o vyúčtování dotace soukromé škole a školskému zařízení ve školním roce 2006/2007 a 2007/2008
43. Čtvrtletní výkazy o zaměstnancích a mzdových prostředcích v regionálním školství za 1. – 4. čtvrtletí 2006, 2007 a 2008
44. Výkazy zisku a ztráty za roky 2006, 2007
45. Pravidla rozúčtování režijních nákladů na střediska: škola, domov mládeže a školní jídelna ze dne 1. 1. 2007 s účinností od téhož data
46. Přiznání k dani z příjmů právnických osob za období r. 2006 a r. 2007
47. Ukazatele nákladovosti ve školním roce 2006/2007 ze dne 9. 10. 2007 a 2007/2008 ze dne 1. 10. 2008 a komentář k ukazatelům nákladovosti příloha č. 2 k osnově č.j. 20186/2005-44
48. DVPP – další vzdělávání pedagogických pracovníků, školní rok 2007/2008 a plán na rok 2008/2009
49. Výroční zprávy o činnosti školy za školní roky 2005/2006, 2006/2007 a 2007/2008
50. Záписы z jednání školské rady k datu inspekce
51. Plán kontrolní a hospitační činnosti pro školní roky 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009

*Dle § 174 odst. 13 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím převzetí na adresu: Mgr. Jana Holá, Česká školní inspekce, Pražský inspektorát, Arabská 683, 160 66 Praha 6.*

*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 příslušném inspektorátu České školní inspekce.*

*Česká školní inspekce v souladu s ustanovením § 175 odst. 4 školského zákona ve lhůtě do 20. března 2009 požaduje zaslání oznámení o přijetí opatření k odstranění zjištěných nedostatků (úprava učebních plánů). Zprávu zašlete na výše uvedenou adresu.*

*Česká školní inspekce v souladu s ustanovením § 11 písm. f) zákona č. 552/1991 Sb. o státní kontrole, ve znění posledních předpisů, ve lhůtě do 24. srpna 2009 požaduje podání písemné zprávy o odstranění zjištěných nedostatků. Zprávu zašlete na výše uvedenou adresu.*

### **Složení inspekčního týmu:**

(razičko)

**Titul, jméno a příjmení**

**Podpis**

Mgr. Jana Holá

Jana Holá v. r.

PhDr. Dagmar Grauová

Dagmar Grauová v. r.

Bc. Jitka Koutová

Jitka Koutová v. r.

## **Podpis ředitele školy stvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy**

Praha 20. února 2009

(razítko)

**Titul, jméno a příjmení**

**Podpis**

PhDr. Ludvík Vomáčka, CSc.

Ludvík Vomáčka v. r.

### **Připomínky ředitelky školy**

Datum	Text
27. 3. 2009	<b>Připomínky nebyly podány.</b>