

**Česká školní inspekce**

**Pražský inspektorát**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Střední odborné učiliště stravování a služeb s. r. o.**

**Vrbova 1233, 147 00 Praha 4 - Braník**

**Identifikátor školy: 600 005 216**

**Termín konání inspekce: 8. – 11. prosinec 2003**

<b>Čj.:</b>	01 2451/03-5105
<b>Signatura:</b>	oa4hx312

## PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

### Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- ❖ personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v odborném výcviku a ve vybraných předmětech (technologie, společenská výchova, potraviny a výživa) v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004
- ❖ materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v odborném výcviku a ve vybraných předmětech (technologie, společenská výchova, potraviny a výživa) v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004
- ❖ průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v odborném výcviku a ve vybraných předmětech (technologie, společenská výchova, potraviny a výživa) v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004.

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Střední odborné učiliště zahájilo svoji činnost ve školním roce 1991/1992. Škola je samostatným právním subjektem jako společnost s ručením omezeným, která na tuto formu byla přetransformována zakladatelskou listinou v roce 1996. Budova školy je majetkem SOU, OU a U Praha 4, Zelený pruh 1294, se kterým má škola uzavřenu smlouvu o nájmu nebytových prostor na dobu neurčitou. Ve školním roce 2003/2004 je ve škole 14 tříd tříletého denního studia, 4 třídy denního nástavbového studia a 25 tříd dálkového studia. V denním studiu je celkem 460 žáků, v dálkovém studiu 716 žáků. Praktické vyučování v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař je realizováno na 64 smluvních pracovištích 50 organizací.

V platném Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení stanovující kapacitu 1384 žáků jsou uvedeny tyto obory:

29-54-H/002 Cukrář – výroba – studium denní, délka studia 3 roky

(ve školním roce 2003/2004 je evidováno 35 žáků)

65-41-L/504 Společné stravování – studium denní (nást.), délka studia 2 roky

(ve školním roce 2003/2004 je evidováno 91 žáků)

65-41-L/504 Společné stravování – studium dálkové (nást.), délka studia 3 roky

(ve školním roce 2003/2004 je evidováno 381 žáků)

65-53-H/001 Číšník, servírka – studium denní, délka studia 3 roky

(ve školním roce 2003/2004 je evidováno 92 žáků)

65-53-H/001 Číšník, servírka – studium dálkové, délka studia 3 roky

(ve školním roce 2003/2004 je evidováno 143 žáků)

65-52-H/001 Kuchař – studium denní, délka studia 3 roky

(ve školním roce 2003/2004 je evidováno 242 žáků)

65-52-H/001 Kuchař – studium dálkové, délka studia 3 roky

(ve školním roce 2003/2004 je evidováno 192 žáků)

## **HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ ČINNOSTI VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM**

Předměty technologie, potraviny a výživa a společenská výchova vyučují čtyři učitelé, kteří nespĺňují kvalifikační předpoklady, z toho tři mají úplné střední odborné vzdělání v daném oboru a jedna učitelka vystudovala VŠ technického zaměření a absolvovala pedagogické minimum pro mistry odborné výchovy (dále MOV). Všichni absolvovali školení z pedagogického minima pro pracoviště praktického vyučování. V úvazcích učitelů odborných předmětů jsou jednotlivé předměty rovnoměrně zastoupeny, to vede v jejich výuce k mezipředmětové provázanosti i zpětné kontrole probraného učiva. Odborný výcvik vyučuje šest MOV; všichni mají ukončené úplné střední odborné vzdělání příslušného zaměření. V oboru 65-52-H/001 Kuchař jsou vyučeni tři MOV, z toho podmínky pedagogické způsobilosti splňují dvě MOV, ostatní absolvovali školení z pedagogického minima pro pracoviště praktického vyučování, případně pedagogické studium na jiné střední škole. Výchovnou poradkyní je zkušená učitelka, která se v této oblasti již dlouhodobě angažuje, avšak nespĺňuje kvalifikační předpoklady pro výkon této funkce.

Ředitel školy jmenoval pro ekonomický úsek a pro teoretické a praktické vyučování své zástupce. V teoretickém vyučování jsou dvě zástupkyně, jedna pro denní a jedna pro dálkové studium. Účelné přenesení kompetencí umožňuje funkční organizaci výchovně-vzdělávacího procesu i operativní rozhodování v jeho průběhu. V návaznosti na pracovní náplň má každý zástupce vypracovaný plán kontrolní činnosti, který ve vzájemné spolupráci postupně napĺňují a zjištěné skutečnosti pravidelně vyhodnocují. Závěry jsou společně s běžnými organizačními a studijními záležitostmi projednávány na pravidelných pedagogických radách nebo na operativních setkáních zainteresovaných pracovníků. Značný přínos v pedagogické oblasti má práce předmětových komisí (schází se cca jednou měsíčně) – všeobecně-vzdělávacích předmětů, odborných předmětů a praktického vyučování, které se významně spolupodílejí při přípravě závěrečných zkoušek, tvorbě tematických plánů, při sestavování srovnávacích testů, na přípravě žáků na odborné soutěže, při zajištění barmanských kurzů. Dále navrhuje přehled povinných a doporučených učebnic a spolupracuje s výchovným poradcem (zejména v rámci tzv. výchovné komise zabývající se přestupky žáků).

Novým a začínajícím učitelům jsou přiřazeni zkušení kolegové, kteří jim pomáhají zejména v začlenění do nového prostředí a konzultují s nimi odborná i pedagogická témata. Jejich výsledky v pedagogickém procesu sledují intenzivnější hospitační činností zástupkyně ředitele školy. Tuto činnost vykonávají průběžně také u všech ostatních pedagogických pracovníků a zjištěné skutečnosti s nimi projednávají a následně je metodicky vedou. Totéž probíhá i v praktickém vyučování, kdy zástupkyně má vytvořeny tzv. kontrolní dny. Analýzu sledované výuky v rámci inspekce prováděly zástupkyně ředitele školy komplexně a fundovaně. Důraz je kladen především na propojení teorie a praxe. Toto hledisko je pro vedení školy prioritní, a proto se snaží, aby v tříletém studiu učili odborné předměty pedagogové s příslušným úplným středním odborným vzděláním a bohatými praktickými zkušenostmi. Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace barmanů ČR a Asociace číšníků ČR, to umožňuje učitelům i MOV se pravidelně účastnit oborových přednášek a seminářů, které tyto asociace pořádají. Navíc v rámci organizačních možností jsou pedagogové vysíláni na akce a kurzy, kde se seznamují s novými trendy, navštěvují nejmodernější zařízení a rozšiřují si znalosti v oblasti počítačové gramotnosti. Uvedené skutečnosti jsou mimo jiné základem stabilního pedagogického sboru, který se po dobu existence školy postupně a systematicky formoval do současného složení (vesměs vyrovnané věkové rozložení, stejně tak poměr mužů a žen).

Získané poznatky o průběhu a výsledcích vzdělávání jsou pro ředitele školy klíčovou prioritou při plánování v personální oblasti. Všem pracovníkům školy je dán prostor k vlastní realizaci ve výchovně-vzdělávacím procesu i možnost dále se profilovat v nabízených oblastech.

*Hodnocení personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař je velmi dobré.*

## **HODNOCENÍ MATERIÁLNĚ-TECHNICKÝCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ ČINNOSTI VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM**

Škola sídlí v pronajatých prostorách komplexu dvou propojených budov postavených na počátku 70. let minulého století (nutná rekonstrukce – špatný stav oken). Teoretická výuka sledovaného oboru společně s ostatními obory probíhá v budově školy, odborný výcvik na smluvních pracovištích. Prostředí školy je podnětné, čisté, na chodbách jsou umístěny nástěnky s organizačními informacemi i aktuální odbornou tematikou (pro žáky je zde také umístěna kopírka). Kmenové učebny tříd jsou prostorné, dostatečně osvětlené, ale motivující nástěnky jsou pouze v některých, celkový vzhled je spíše strohý. Pro výuku je k dispozici počítačová učebna, odborná učebna na stolničení a 14 kmenových učeben (z toho 2 malé jazykové), v 10 z nich jsou instalovány televize. Ve 4 kabinetech učitelů jsou umístěny síťově propojené PC, dále 4 přenosná videa, zpětný projektor a další učební pomůcky (nástěnné obrazy a odborná literatura). Tělesná výchova se realizuje v tělocvičně umístěné přímo v areálu školy. Sociální zařízení jsou čistá, přesto obdobně jako okna budovy vyžadují rekonstrukci. Prostory školy jsou k výuce sledovaných předmětů odpovídající. SOU nemá vlastní jídelnu, vedení školy nabízí žákům možnost stravování přímo v objektu školy u jiného zřizovatele, tuto možnost však žáci využívají minimálně. K ukládání svršků jsou v suterénu budovy umístěny šatní kóje. Smluvní pracoviště, kde probíhá odborný výcvik, jsou rozmanitého vybavení dle poskytovaných služeb. Jsou mezi nimi zastoupeny velkokapacitní vývařovny, hotelové a restaurační kuchyně. Přístrojové vybavení je většinou modernizované a umožňuje poznávat jak tradiční postupy, tak i moderní technologie. Sledovaná smluvní pracoviště splňují předepsané hygienické normy.

Výuka sledovaných předmětů probíhá v kmenových učebnách vybavených televizemi, většinou starším nábytkem a nástěnnou výzdobou, která je jen částečně oborově zaměřená. Z učebních pomůcek jsou k dispozici videokazety (počet cca 150), odborné knihy a časopisy (Moderní kuchyně, Minutka, Gastronomická revue a další) a kovový, skleněný a plátěný inventář, který je částečně umístěn v odborné učebně a v kabinetu MOV. Učebnice si žáci opatřují sami na vlastní náklady začátkem 1. ročníku na základě interního dokumentu „Doplňek učební smlouvy pro kuchaře“, ve kterém je uveden seznam učebních a pracovních pomůcek. Na pracovištích si žáci vedou sešit s přehledy produktivní práce konané v daném dni a recepturami připravovaných pokrmů. Všichni mají pracovní oděv, obuv (pravidelně kontrolováno MOV a instruktory) a vlastní základní kuchyňské vybavení.

Množství učebních pomůcek a audiovizuální techniky je průměrné, dostačuje k realizaci vzdělávacích programů, přesto občas chybí pomůcky ke zvýšení názornosti, motivace žáků a účelného propojení teoretických znalostí na poznatky získané v praktickém vyučování. V některých sledovaných hodinách nebyly plně využity stávající pomůcky, v této oblasti jsou dílčí rezervy. Využívání materiálně-technického zázemí je sledováno při hospitacích zástupkyněmi ředitele školy, které pak společně s předmětovými komisemi předkládají řediteli návrhy na doplňování a zlepšování materiálních podmínek. Ředitel poté na základě

argumentace o využití požadovaného vybavení a finančních možností rozhoduje o jeho pořízení. Materiální zázemí smluvních provozoven je žáky průběžně využíváno v návaznosti na přidělenou produktivní práci a s přihlédnutím k plánovaným tematickým celkům.

***Hodnocení materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař je velmi dobré.***

## **HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY**

### **Vyučované obory**

Sledovaný učební obor 65-52-H/001 Kuchař je realizován jako tříleté denní studium.

***Vzdělávací program vyučovaného oboru je realizován v souladu s údaji v rozhodnutí o zařazení do sítě škol.***

Ředitel školy využil v maximální míře povolené úpravy v platném učebním plánu, které vedly k výraznému zvýšení týdenní hodinové dotace odborného výcviku ve 3. ročníku. To vede k hlubšímu osvojení praktických dovedností všemi žáky. Výuka jednotlivých předmětů probíhá podle vypracovaných tematických plánů, které jsou v souladu s platnými učebními osnovami. Vyučující teoretických předmětů v nich mají přesně vymezeno základní učivo, jež si musí žáci zcela osvojit, a rozšiřující učivo.

Teoretická výuka probíhá podle rozvrhu hodin, který odpovídá upravenému učebnímu plánu. V praktickém vyučování je dodržen předepsaný počet žáků na jednoho instruktora, stejně tak i délka pracovní doby a přestávky na odpočinek. Pedagogická dokumentace průkazně zachycuje průběh výchovně-vzdělávacího procesu, jen v ojedinělých případech v denících evidence odborného výcviku nebyla uvedena konkrétní produktivní činnost žáků v daném dni na pracovišti.

***Výuka je v souladu s učebními dokumenty vyučovaného oboru.***

V teoretickém vyučování pravidelnou kontrolu naplňování učebních dokumentů provádějí obě zástupkyně ředitele školy a mají k tomu účelu vypracované plány kontrolní činnosti. Částečně se v této oblasti aktivně zapojují i předmětové komise. Vytvořený systém kontroly tak minimalizuje nedostatky v této oblasti. Také zástupkyně pro praktické vyučování má vytvořen plán pro kontrolní činnost, který především formou tzv. kontrolních dnů na konkrétním pracovišti průběžně naplňuje. MOV, u nichž je více posílena kontrolní činnost (1 – 2x týdně docházejí na přidělená smluvní pracoviště) oproti přímé pedagogické práci, pravidelně každý týden seznamují zástupkyni ředitele školy pro praktické vyučování se svými zjištěními a v případě nedostatku je operativně řeší.

***Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.***

Rozvrh školy respektuje předepsané psychohygienické podmínky a při jeho sestavování je zohledněno mimo jiné i dojíždění žáků z větších vzdáleností. Tato skutečnost je respektována také při stanovení začátku pracovní doby v odborném výcviku. V době konání inspekce vedení školy přepracovávalo stávající školní řád, který žákům jednoznačně stanovuje pravidla chování ve škole i na pracovišti a způsoby omlouvání zameškaných hodin, avšak v menší míře v něm jsou rozpracována práva žáků. ČŠI byla předložena pracovní verze upraveného školního řádu.

Informovanost zákonných zástupců je pravidelná (třídní schůzky, každý měsíc konzultační hodiny pro žáky i rodiče, osobní jednání, žákovské knížky a osobní listy, v nichž je denně stvrzena přítomnost žáka ve škole nebo na pracovišti). Na počátku školního roku na smluvních pracovištích, kde absolvuje odborný výcvik více žáků, se realizují setkání rodičů se zástupci školy, MOV, instruktory a vedoucími zaměstnanci příslušné organizace. Přenos informací mezi pracovníky školy a žáky je založen na vzájemném kontaktu vedoucím k operativnímu řešení organizačních záležitostí.

### ***Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je funkční.***

Funkci výchovné poradkyně dlouhodobě vykonává učitelka bez specializačního studia, své znalosti si pravidelně rozšiřuje pomocí seminářů a kurzů k dané problematice. V předloženém plánu má uvedeny hlavní oblasti činnosti (spolupráce s učiteli, řešení problémů žáků, profesní poradenství atd.). Výchovná poradkyně denně konzultuje aktuální kázeňské či studijní problémy žáků se zástupkyněmi pro teoretické a praktické vyučování, případně s MOV. Zvýšenou pozornost věnuje především 1. ročníkům. Informuje učitele o žácích se specifickými poruchami učení a pravidelně sleduje jejich studijní výsledky. V případě nutnosti svolává výchovné komise, kterých se účastní zástupci vedení školy, třídní učitel, případně MOV, rodiče (u nezletilých) i žák (doloženo zápisy), popř. se obrací na pracovníky Pedagogicko-psychologické poradny Prahy 4. V oblasti prevence sociálně-patologických jevů úzce spolupracuje s kolegyní (absolvovala dvouleté specializační studium), která se také touto problematikou systematicky zabývá a pořádá ve škole přednášky, diskusní pořady atd. Základem práce výchovné poradkyně je soustavná individuální práce s žáky ve spolupráci s učiteli, MOV a rodiči.

### ***Výchovné poradenství přispívá ke zlepšení výchovně-vzdělávacího procesu.***

## **Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku**

Odborný výcvik žáků učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař se uskutečňuje podle vypracovaných tematických plánů, které jsou ve všech ročnících v souladu s platným učebním plánem. Navýšení týdenní hodinové dotace odborného výcviku ve 3. ročníku se pozitivně projevilo v hlubším osvojení stanovených oborových kompetencí žáků i jejich větší sounáležitosti s pracovním kolektivem dané provozovny. Navíc někteří žáci mají usnadněn přechod do zaměstnání, protože po ukončení studia na daném pracovišti zůstávají. Příprava MOV na výuku probíhá pravidelně ve spolupráci se zástupkyní jeden den v týdnu ve škole, kdy současně řeší organizační záležitosti spojené se zabezpečením výuky. Současně kontaktují žáky a kontrolují omlouvání absence, pracovní sešity atd.). ČŠI v rámci inspekce sledovala výuku na 9 pracovištích (Novoměstský pivovar spol. s r.o., Praha 1; Eurest - pracoviště Česká televize, Kavčí Hory, Praha 4; Hotel Opatov, Praha 4; GTH - pracoviště Pražská plynárenská a.s., Praha 4; Hotel Barcelo, Praha 4; Havelská koruna, Praha 1; Hollyday Inn Prague Congress Centre, Praha 4; Borský Gastro, Praha 1; Hotel Můvenpick, Praha 5), kde absolvuje odborný výcvik cca 30% žáků sledovaného oboru.

Přestože jen někteří MOV splňují podmínky předepsané odborné a pedagogické způsobilosti, jejich odborné zkušenosti jsou na velmi dobré úrovni. I v pedagogické práci se žáky mají dost zkušeností, vedou je k důslednému dodržování stanovených zásad (hygienické, bezpečnostní, technologické), kladou důraz na věcnou a odbornou správnost výuky.

Materiální vybavení smluvních pracovišť je většinou využíváno v návaznosti na produktivní práci žáků, je patrná snaha zařazovat žáky v kuchyních na takové technologické úseky, aby byla plynule naplňována učební osnova. Často současně konají i další návazné nebo přípravné

činnosti, čímž komplexně poznávají přípravu konkrétního pokrmu. V přítomnosti MOV pak opakují probrané učivo včetně obsluhy jednotlivých přístrojů.

Výuka žáků probíhá na smluvních pracovištích pod vedením instruktorů a MOV, ti pravidelně 1-2x týdně objíždějí přidělená pracoviště (každý cca 12 provozoven), spolupodílejí se na výuce žáků a přezkušují je. Odborný výcvik tak probíhá převážně individuální formou výuky pod přímým dohledem příslušného instruktora, skupinová výuka je zastoupena jen v přítomnosti MOV. Žáci jsou vždy v úvodu pracovního dne seznámeni s přidělenou prací, technologickým postupem a jsou též upozorněni na rizika a bezpečnost práce. Všichni žáci mají založen zápisník bezpečnosti práce obsahující příslušné záznamy o proškolení. Docházka žáků a probíraná témata jsou vedeny v denících evidence odborného výcviku. Žáci si zapisují přidělené úkoly a technologické postupy do pracovních sešitů, ty jsou většinou stvrzeny podpisy MOV nebo instruktorů. Náročnost zadávaných úkolů je odstupňována podle věku žáků. Po ukončení pololetí, resp. ročníku přecházejí na jiné pracoviště. Zadávané úkoly na většině provozoven korespondují s tematickými plány, neprocvičená témata (např. pokrm není v sortimentu stravovacího zařízení) jsou odučena po převedení žáka na nové pracoviště. Evidenci jejich přeřazování vede ve spolupráci s MOV zástupkyně ředitele školy. Při střídání žáků na provozovnách je přihlíženo k jejich vybavení a velikosti, ale i k dispozici žáků, v rámci možností je přihlíženo i k jejich přání, resp. rodičů. Často se stává, že se žáci chtějí vrátit zpět na pracoviště, na kterém už pracovali. V důsledku střídání pracovišť se žáci seznamují s obsluhou všech běžných i nejmodernějších kuchyňských přístrojů a osvojují si technologické postupy přípravy pokrmů uvedených v platné učební osnově.

Motivace žáků souvisí s materiálními a personálními podmínkami konkrétního pracoviště, velmi často je pozitivně ovlivněna zodpovědným přístupem instruktorů a ostatních kmenových zaměstnanců k zadané práci v dané provozovně. Za vykonanou produktivní práci jsou žáci měsíčně odměňováni v závislosti na jejím množství (zohledněn ročník) a kvalitě, výše odměny závisí na klasifikaci v daném období. Žáky výrazně motivuje účast na mnoha společenských akcích (nad rámec odborného výcviku), kde se podílejí na zajišťování gastronomické oblasti. Obdobně žáky motivuje i častá účast v oborových soutěžích.

Spolupráce mezi školou a jednotlivými pracovišti je funkční. Pravidla vzájemného respektování MOV a instruktorů s žáky jsou dodržována. V případě porušení kázně jsou vyvozována výchovná opatření, která občas vyústí v přeřazení žáka na jiné pracoviště.

Žáci jsou za svou činnost klasifikováni většinou na konci týdne. Hodnocení provádí MOV společně s instruktorem odborného výcviku. Méně je využívána průběžná klasifikace na konci nebo v průběhu pracovního dne, kdy převládá slovní hodnocení.

***Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku jsou hodnoceny jako vynikající.***

### **Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborných předmětech (technologie, společenská výchova, potraviny a výživa)**

Blok předmětů vyučují celkem čtyři učitelé, kteří mají v souladu s učebními osnovami účelně zpracované tematické plány s časovým rozvržením učiva. Ve sledované výuce byly stanoveny konkrétní cíle, žáci s nimi byli na začátku jednotlivých hodin vždy seznámeni. Příprava učitelů na výuku byla velmi dobrá a navazovala na předchozí témata. Stanovené výchovně-vzdělávací cíle se většinou dařilo naplňovat.

Absence požadovaného odborného vzdělání učitelů neovlivnila kvalitu výuky ve sledovaných hodinách, neboť ji většinou nahrazovali zájmem o předmět a znalostmi z praxe. Pedagogická nezkušenost se projevila jen v menší variabilitě metod výuky. Z věcného i odborného hlediska bylo učivo vždy prezentováno správně a bylo adekvátní typu školy a schopnostem žáků.

Výuka probíhá v kmenových učebnách, ve sledovaných hodinách byly funkčně použity televize a video, nástěnné obrazy, žáci občas pracovali s nakopírovanými texty, s ukázkami v odborných knihách atd. V žádné hodině nebyly využívány učebnice, stěžejním studijním materiálem jsou účelné a velmi pečlivě vedené poznámky v sešitech žáků.

Ve výuce převažuje (většinou efektivně) klasické členění hodin a frontální výklad spojený se snahou o zapojování žáků do probírané problematiky řízeným rozhovorem, doplňované aktivizačními dotazy učitelů, které navazují na vlastní zkušenosti žáků z praxe. Při něm byl částečně podporován rozvoj komunikačních schopností. Učitelé vytvářeli dostatek prostoru k formulaci vlastních názorů, žáci však tuto možnost plně nevyužívali. Pouze výjimečně si pořizovali poznámky samostatně do sešitů, velmi často bylo zaznamenáno neefektivní diktování učiva. Důvodem je skutečnost, že žáci ve většině předmětů mají učebnice pouze doporučené a vlastní je jen někteří. Určité rezervy jsou také ve využití názorných pomůcek ve výuce. Učitelé se snaží o aplikaci psychologických poznatků z běžného života žáků (společenská výchova), často uplatňují mezipředmětové vztahy souvisejících a navazujících předmětů (technologie, potraviny a výživa, odborný výcvik) a poskytují žákům ucelenou soustavu vědomostí o zvoleném učebním oboru i o zásadách správné výživy. Nedílnou součástí sledovaných hodin bylo neustálé zdůrazňování bezpečnostních hledisek a zásad při práci. Většinou učitelé pracují s předchozími znalostmi (výjimkou bylo učivo z biologie člověka) a snaží se o jejich zobecnění, posléze i o jejich uplatnění v praxi. Pozitivem je snaha některých učitelů odkazovat žáky na práci s informačními zdroji (internet, odborná literatura) při přípravě domácích úkolů (zejména společenská výchova). Žáci vykazovali rozdílné vědomosti, celkově byly velmi dobré.

Úroveň motivace je vysoká, protože prakticky ve všech hodinách se učitelé snaží aplikovat učivo na konkrétních příkladech budoucího profesního uplatnění žáků v praxi.

Rozvoj komunikativních dovedností žáků se dařil jen částečně, výjimečně jim tato možnost nebyla poskytnuta (potraviny a výživa). Pracovní klima bylo celkově velmi dobré, ve společenské výchově až vynikající, žáci zde měli možnost projevit a obhajovat svůj názor atd. (problematika sprejství). Ve všech hospitovaných hodinách panovala příznivá atmosféra, svědčila o vstřícnosti učitelů a partnerském přístupu k žákům.

Ve většině sledovaných hodin se uplatňovalo orientační a průběžné hodnocení práce žáků, jejich aktivity a znalosti byly hodnoceny slovně i známkami (občas i v závěru hodin).

***Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve vybraných předmětech (technologie, společenská výchova, potraviny a výživa) jsou hodnoceny jako velmi dobré.***

## **Výsledky vzdělávání zjišťované školou**

Výsledky žáků sledují pedagogičtí pracovníci v průběhu školního roku, ve čtvrtletí i na pololetních klasifikačních pedagogických poradách. Důraz je kladen zejména na hodnocení odborného výcviku a odborných předmětů a jejich provázanosti. K tomu slouží pravidelné srovnávací testy (především z technologie) vypracované předmětovými komisemi, které jsou žákům zadávány na konci každého pololetí. Testy jsou analyzovány a v případě rozdílných výsledků hledá vedení školy jejich příčiny.

Pro sebehodnocení slouží škole také výsledky žáků v oborových soutěžích v průběhu školního roku, kterých se žáci hojně účastní a kde se velmi často umisťují na předních místech, např. „Nowaco Gastro Junior 2003“, „Gastro Hradec 2003“, „Gastro Junior Brno 2003“. Zejména v poslední jmenované soutěži získali žáci školy zlatá ocenění ve všech oborech (kuchař,



číšník, cukrář). Obdobně jsou vnímány dovednosti žáků i mnoha institucemi, které je často pověřují spoluprací na zajištění významných společenských akcí, např. slavnostní večere generálního štábu NATO aj.

Po ukončení studia a při zájmu žáků jim škola pomáhá hledat uplatnění ve vystudovaném oboru. Mnoho absolventů již pracuje ve vedoucích funkcích a mimo jiné tak pomáhá škole se zabezpečením odborného výcviku na smluvních pracovištích.

***Celkové hodnocení průběhu vzdělávání a výchovy v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař vzhledem ke schváleným učebním dokumentům je vynikající.***

## **DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ**

Údaje uvedené v rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení jsou v souladu s předmětem podnikání uvedeným ve výpisu z obchodního rejstříku a v zakladatelské listině.

## **VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ**

1. Učební plán a učební osnovy odborných předmětů učebního oboru 65-52-H Kuchař - kuchařka vydané Ministerstvem hospodářství dne 26. června 1995 s čj. 807 622/95-74 s platností od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem
2. Notářský zápis Zakladatelské listiny z 18. listopadu 1996 a její změny z 19. prosince 1996
3. Výpis z obchodního rejstříku, vedeného Městským soudem v Praze oddíl C, vložka 49327 ze dne 2. července 2003 s čj. 107524/2003
4. Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení ze dne 23. listopadu 2000 s čj. 31 674/2000-21 s účinností od 1. září 2000
5. Smlouva o nájmu nebytových prostor se Středním odborným učilištěm, Odborným učilištěm a Učilištěm Praha 4, Zelený pruh 1294 ze dne 26. dubna 2000
6. Dohody o zajištění odborného výcviku žáků učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař s organizacemi na školní rok 2003/2004 doplněné doložkami o schválení instruktorů do funkce v odborném výcviku
7. Výkaz Škol (MŠMT) V 25-01 o středním odborném učilišti, učilišti ke dni 30. 9. 2003
8. Školní řád ze dne 1. září 2003
9. Protokoly o závěrečných zkouškách žáků v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2002/2003
10. Tematické plány učitelů v předmětech společenská výchova, technologie, potraviny a výživa a odborný výcvik a mistrů odborné výchovy učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař na školní rok 2003/2004
11. Vnitřní mzdový předpis upravující odměňování žáků za produktivní práci konanou při odborném výcviku ze dne 31. října 2003
12. Výplatní listiny žáků SOU učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař za září a listopad 2003

13. Výkazy o docházce žáků učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař na odborný výcvik za září a listopad 2003
14. Třídní knihy učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2003/2004
15. Pedagogická dokumentace a katalogové listy žáků učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2003/2004
16. Rozvrhy tříd a učitelů ve školním roce 2003/2004
17. Zápisy z pedagogických rad ve školním roce 2003/2004
18. Personální dokumentace učitelů společenská výchova, technologie, potraviny a výživa a mistrů odborné výchovy učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2003/2004 a výchovné poradkyně školy
19. Pracovní náplně zástupců ředitele školy
20. Deníky evidence odborného výcviku v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2003/2004
21. Protokoly o přijímacím řízení žáků nastupujících do 1. ročníku školního roku 2003/2004
22. Kniha úrazů
23. Plány a zápisy předmětových komisí ve školním roce 2003/2004
24. Zápisy z výchovných komisí ve školním roce 2003/2004
25. Hospitační záznamy zástupců ředitele školy ve školním roce 2003/2004
26. Zápisy z kontrolních dnů mistrů odborné výchovy ve školním roce 2003/2004
27. Plán práce pro školní rok 2003/2004
28. Pracovní řád z 18. dubna 2001
29. Plán výchovného poradce a poradce pro návykové látky na školní rok 2003/2004
30. Plán kontrolní činnosti zástupců ředitele školy z 1. září 2003
31. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2002/2003

## ZÁVĚR

*Personální podmínky v teoretickém i praktickém vyučování sledovaného učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař umožňují naplňování platných učebních dokumentů a vedou ke kvalitní odborné výuce, přestože někteří pedagogové nesplňují předepsané podmínky odborné a pedagogické způsobilosti. Ředitel školy účelným přenesením kompetencí na své zástupce vytvořil pružné řízení školy, kde prioritou je kvalita výchovně-vzdělávacího procesu a funkční využití kontrolních mechanismů.*

*Stávající materiální podmínky ve škole podporují názornou výuku jen částečně. Vedení školy systematicky vybavení doplňuje. Negativně působí stav pronajaté budovy (okna, sociální zařízení). Zařízení smluvních pracovišť, kde je zajišťován odborný výcvik žáků oboru 65-52-H/001 Kuchař, jsou moderní, žáci je využívají při produktivní práci a poznávají běžné i moderní technologie.*

*V teoretické výuce převažují frontální metody práce s průběžným zapojováním žáků a velmi dobrou motivací, směřující k jejich budoucímu profesnímu uplatnění. Výrazným pozitivem je účelné propojení teoretického učiva s praxí a zkušenostmi učitelů i žáků navzájem. Učitelé se snaží ve výuce předávat nejnovější poznatky a žákům tak usnadňovali adaptaci na pracovišti po ukončení studia. V praktickém vyučování převažuje individuální výuka pod vedením instruktorů a částečně i MOV, ti spíše koordinují organizaci odborného výcviku a účelným přerazováním žáků mezi pracovišti jim umožňují získání stanovených*

*kompetencí. Řada z nich tyto znalosti a dovednosti úspěšně uplatňuje již v průběhu studia při účasti na oborových soutěžích nebo při zajištění gastronomického úseku významných společenských událostí.*

*Porovnáním s poznatky z minulé inspekční činnosti je patrné, že škola se nadále snaží udržovat vysokou odbornou úroveň výuky a zkvalitňovat personální i materiální podmínky. Výsledkem je úspěšné uplatnění žáků po ukončení studia, řada absolventů již ve svém oboru získala vedoucí místa, často na smluvních pracovištích.*

#### **Výrok pro poskytnutí zvýšené dotace soukromým školám:**

Pro účely poskytování dotací ve smyslu § 5 odst. 3 písm. c) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním zařízením a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů, má škola hodnocení České školní inspekce průměrné nebo lepší.

#### **Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy**

Razítko

<b>Složení týmu</b>	<b>Titul, jméno a příjmení</b>	<b>Podpis</b>
Vedoucí týmu	Ing. Milan Chmelař	Milan Chmelař v.r.
Členové týmu	Mgr. Jaroslava Kněnická	Jaroslava Kněnická v.r.
	Mgr. Zuzana Hallóová	Zuzana Hallóová v.r.

V Praze dne 29. prosince 2003

## Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 7. ledna 2004

Razítko

Ředitel školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení

Podpis

PhDr. Aleš Kadlec – ředitel školy

Aleš Kadlec v.r.

*Dle § 19 odst. 7 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. Arabská 683, 160 66 Praha 6. Připomínky k obsahu inspekční zprávy se stávají její součástí.*

### Hodnotící stupnice:

Stupeň
Vynikající
Velmi dobrý
Dobrá
Vyhovující
Nevyhovující

**Další adresáti inspekční zprávy**

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Krajský úřad –odbor školství Magistrátu hl. m. Prahy, Praha 4, Novodvorská 1010	2004-01-29	01 2451/03-5105
Zřizovatel – PhDr. Aleš Kadlec	2004 – 01 - 07	osobně

**Připomínky ředitele školy**

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
-----	-----	Připomínky nebyly podány.