

Česká školní inspekce

Pražský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Škola hotelnictví a gastronomie Hotelu International, s.r.o.

Koulova 15, 160 00 Praha 6

Identifikátor školy: 600 005 828

Termín konání inspekce: 6. – 11. května 2004

Čj.:	01 0414/04-2802
Signatura:	oa6hx325

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- ❖ personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v povinných odborných předmětech (technologie, stolničení, potraviny a výživa, odborný výcvik) v učebních oborech 65-52- H/001 Kuchař, 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004
- ❖ materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti ve výše uvedených předmětech a oborech vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004
- ❖ průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy ve výše uvedených předmětech a oborech vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Škola sdružuje střední odborné učiliště (dále SOU), střední gastronomickou školu a soukromé středisko praktického vyučování. Právní formou je společnost s ručením omezeným. Zřizovatelem je Hotel International Praha, a. s., Koulova 15, 160 45 Praha 6, se kterým má škola nájemní smlouvu na veškeré využívané prostory. Škola je umístěna ve druhém patře budovy zřizovatele - prestižního hotelu Crowne Plaza, před rekonstrukcí se jmenoval Internacional. V souladu s rozhodnutím o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení (stanovená kapacita 168 žáků) jsou ve školním roce 2003/2004 v SOU realizovány pouze tyto učební obory:

65-52-H/001 Kuchař, studium denní, délka 3 roky, je evidováno 64 žáků

65-53-H/001 Číšník, servírka, studium denní, délka 3 roky, je evidováno 40 žáků

65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, studium denní, délka 3 roky, je evidováno 47 žáků

Žáci studují v sedmi třídách, z nichž jsou čtyři jednooborové (třetí ročník a jedna třída druhého ročníku) a tři víceoborové.

Škola je propojena s hotelem Crowne Plaza (dále mateřský hotel), který je zapojen do největšího mezinárodního hotelového řetězce Six Continents, což umožňuje žákům a pedagogickým pracovníkům přístup k nejmodernějším trendům v gastronomii. Školu navštěvují převážně pražští žáci.

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

Ze tří vyučujících předmětu technologie splňují dvě učitelky podmínky odborné a pedagogické způsobilosti (dále OPZ), jeden učitel, který dosáhl pouze středoškolského vzdělání, tyto podmínky sice nespĺňuje, jeho práce je však kvalitní, spjatá s praxí, neboť působí na část úvazku i jako mistr odborné výchovy. Potraviny a výživu vyučuje jedna učitelka, která splňuje podmínky OPZ. Stolničení vyučuje rovněž jedna učitelka, která tyto podmínky sice nespĺňuje, neboť dosáhla pouze středoškolského vzdělání, její působení je však pozitivně ovlivněno mnohaletými praktickými a pedagogickými zkušenostmi. Z pěti mistrů odborné výchovy splňují podmínky OPZ pouze tři, dva je nespĺňují, neboť jsou pouze vyučeni v příslušném oboru. Přínosné je, že jsou skutečnými odborníky ve svém oboru.

Instruktoři, kteří vedou žáky a dohlíží nad nimi, jsou zkušenými pracovníky, kteří jsou vyučeni v příslušných oborech. Ředitel školy splňuje podmínky OPZ. Skladba úvazků vzhledem k OPZ a zkušenostem pedagogických pracovníků je velmi dobrá. Výchovná poradkyně nespĺňuje kvalifikační předpoklady, třebaže dosáhla vysokoškolského vzdělání, nemá požadovaného vzdělání pro učitele střední školy ani kvalifikační studium výchovného poradenství.

Organizační struktura školy je účelná a funkční. K vedení úseku teoretického a praktického vyučování byli pověřeni ředitelem školy dva zástupci, zkušení pedagogové a manažeři. Každý z nich plní svou funkci kvalitně. Přenos informací mezi pedagogy je rychlý a cílený, probíhá jak na pravidelných pedagogických a provozních poradách, tak při osobních jednáních, popř. jsou využity nástěnky ve sborovně. Efektivitu práce zvyšuje interní počítačová síť, ve které jsou evidovány veškeré údaje vztahující se k pedagogickému procesu včetně vybrané povinné pedagogické dokumentace. Z poradních orgánů má dominantní roli pedagogická rada, která se schází čtyřikrát ve školním roce. Na jednáních pedagogické rady jsou sumarizovány a vyhodnocovány výsledky výchovně-vzdělávacího procesu, ty jsou průkazně dokladovány v zápisech. Ve škole cílevědomě a prokazatelně pracují tři předmětové komise (jazyků, ekonomických předmětů a odborných předmětů). Pozitivní je, že jednotliví pedagogové, členové předmětových komisí, při výchově a vzdělávání žáků vzájemně spolupracují nejen uvnitř komisí (např. učitelé a mistři odborné výchovy v předmětové komisi odborných předmětů), ale i mimo ně (např. učitelé jazyků a mistři odborné výchovy). Komise řeší např. zabezpečení maturitních a závěrečných zkoušek, účast žáků v soutěžích a exkurzích. Předmětové komise přispívají k účelnému propojení teoretické a praktické výuky. Další poradní orgány jsou v kompetenci pedagogické pracovnice, která vykonává funkce výchovné poradkyně, preventistky sociálně patologických jevů, požární ochrany a spolu s hotelovým pracovníkem i úkoly správce civilní obrany a bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Kvalitním plněním svých úkolů napomáhají poradní orgány k realizaci cílů školy.

Vedení zaměstnanců je funkční a spočívá v jasně vymezených kompetencích jednotlivých pracovníků školy, v efektivním informačním systému a ve vytvoření podmínek vedoucích k odbornému růstu pedagogů. S cílem zvýšení kvality výuky zajišťuje vedení školy vzdělávání pracovníků a vytváří jim dobré podmínky, aby se mohli nejen seznámit s nejnovějšími trendy v gastronomii (nákup odborné literatury a časopisů, semináře, kurzy, výstavy, předváděcí akce), ale aby i zkvalitnili své komunikační dovednosti v angličtině. Sounáležitost se školou byla zaznamenána u pedagogických pracovníků, jejichž výuka byla hospitována. Dva začínající pedagogičtí pracovníci jsou MOV (současně jsou i pro tuto pozici nekvalifikovaní) jsou kvalitně vedeni po stránce metodické zástupkyní ředitele pro odborný výcvik. Ředitel a jeho zástupci se plánovitě zabývají hospitační a kontrolní činností, jejíž četnost, práce se zjištěními a přijatá opatření pozitivně ovlivňují výchovu a vzdělávání a celkový chod školy. Hodnocení pracovníků probíhá většinou formou finančního ohodnocení jejich práce.

Personální podmínky školy jsou velmi dobré.

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

Teoretická výuka sledovaných předmětů probíhala v prostorných a světlých kmenových třídách. Příkladné je vybavení těchto učeben. V každé je udržovaný nábytek, bílá tabule, televize a video (s výjimkou jedné učebny), menší skřínky na uložení studijních materiálů žáků, motivující nástěnky nejen k odborným, ale i ke všeobecně vzdělávacím předmětům a počítač, ve kterém učitelé evidují docházku a klasifikaci žáků i probrané učivo. Tím je vedena

elektronická forma třídních knih, jejichž papírová verze je vytištěna vždy na konci týdne a soulad údajů je stvrzen podpisy učitelů. Laboratorní cvičení předmětu technologie se uskutečňují ve cvičné kuchyni, která je účelně a moderně vybavena a jejíž součástí je i hlediště pro žáky, takže případná demonstrace kuchařských dovedností je dobře viditelná – názorná. Pro výuku laboratorních cvičení předmětů stolničení a speciální obsluhy je využívána pěkná, funkční a dobře vybavená učebna stolničení. Odborný výcvik je realizován ve cvičné kuchyni, v personální jídelně, v jednotlivých střediscích mateřského hotelu a ještě v dalších sedmi smluvních pracovištích. Účelné jsou i šatny v suterénu hotelu, kde má každý žák k dispozici plechovou skříňku pod uzavřením. Vstup do šaten je na chipovou kartu pouze v přesně vymezeném čase, což je prevence nedovoleného opouštění pracoviště. V jinou dobu se žák do šaten dostane jen s vědomím pedagogického pracovníka. Pěkná, čistá sociální zařízení jsou žákům k dispozici v prostorách odborného výcviku i školy. Nástěnky na chodbě školy nejen žáky motivují, ale zvláště informují.

Škola zajišťuje chlapcům kravaty a dívkám šály, vede je tak ke společenskému oblékání. Rovněž jim zajišťuje pracovní oděv a obuv pro praktické vyučování. Příkladně se stará o údržbu tohoto oblečení, žáci byli v hospitované výuce čistí a upravení.

Vybavení učebními pomůckami pro odborné předměty je jak četností a rozsahem (např. pro mezinárodní kuchyně, nástroje pro barmana nebo sommeliéra), tak i moderností a kvalitou na vysoké úrovni a je využíváno v teoretickém i praktickém vyučování. Škola nakupuje učebnice pro odborné předměty a žákům je půjčuje. Rovněž jsou používány i namnožené odborné texty. Všem je k dispozici knihovna odborné literatury, seznam jednotlivých titulů je vyvěšen na nástěnce v budově školy. Pedagogičtí pracovníci mohou využívat videonahrávky s odbornou tematikou (56 titulů), nástěnné obrazy, propagační materiály zástupců gastronomických firem, odborné časopisy (Food Service, Gastro Revue, Hotel Revue, Minutka, Vinařské rozhledy). Dále jsou k dispozici dva dataprojektory, jeden z nich je mobilní a jeho součástí je i vizualizér; k vytváření dalších učebních pomůcek slouží pracovníkům školy dvě videokamery a dva fotoaparáty.

Účelné využívání materiálních zdrojů je jednou ze součástí hospitační a kontrolní činnosti ředitele školy a jeho zástupců. Podněty k nákupům materiálního vybavení přicházejí od jednotlivých pedagogů k řediteli školy a následně po jejich vyhodnocení jsou realizovány z prostředků zřizovatele. Materiální zázemí je tak průběžně doplňováno a modernizováno. Cvičná kuchyně slouží i k prezentaci školy před rodiči a odbornou veřejností při Dnech otevřených dveří, při demonstraci odborných dovedností či prezentaci nových výrobků. Personální jídelna je denně navštěvována zaměstnanci jak školy, tak i mateřského hotelu. Materiálně-technické podmínky umožňují a efektivně podporují vzdělávání a výchovu žáků vzhledem ke schváleným učebním dokumentům.

Materiálně-technické podmínky školy jsou vynikající.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vyučované obory

Vzdělávací programy vyučovaných oborů jsou realizovány v souladu s údaji v rozhodnutí o zařazení do sítě škol.

Učební dokumenty

Škola vyučuje podle platných učebních dokumentů. V 1. ročnících učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, 65-52-H/001 Kuchař a 65-53-H/001 Číšník, servírka

se místo předepsaných 3 hodin týdně přírodovědného předmětu uvedeného v učebním plánu realizuje týdně pouze 1 hodina chemie, a proto celková týdenní dotace místo předepsaných 32 hodin týdně činí 30 hodin týdně. Ve 2. ročnících těchto oborů místo předepsaných 2 hodin týdně cizího jazyka uvedených v učebním plánu se realizuje pouze 1 hodina týdně a volitelných předmětů místo předepsaných 3,5 hodin týdně uvedených v učebním plánu se realizují pouze 3 hodiny týdně (laboratorní cvičení, která jsou součástí technologie a stolničení, konverzace v cizím jazyce a technika administrativy). Pouze jedna skupina v každé třídě (ČK2 a K2) má navíc 1 hodinu týdně druhého cizího jazyka. Proto celková týdenní dotace místo předepsaných 35 hodin týdně činí 33,5 hodin týdně a u skupin s výukou druhého cizího jazyka 34,5 hodin týdně. Ve 3. ročnících těchto oborů místo předepsaných 2 hodin týdně cizího jazyka uvedených v učebním plánu se realizuje pouze 1 hodina týdně a volitelných předmětů místo předepsaných 4,5 hodin týdně uvedených v učebním plánu se realizují pouze 3 hodiny týdně (laboratorní cvičení, které jsou součástí technologie a stolničení, konverzace v cizím jazyce a výpočetní technika). Pouze jedna skupina v každé třídě (ČK3, Č3 a K3) má navíc 1 hodinu týdně druhého cizího jazyka. Proto celková týdenní dotace místo předepsaných 35 hodin týdně činí 32,5 hodin týdně a u skupin s výukou druhého cizího jazyka 33,5 hodin týdně. Pozitivní skutečností je, že v každém ročníku sledovaných oborů se realizují pravidelná laboratorní cvičení doplňující stolničení a technologii, ve kterých si žáci prakticky procvičují učivo teoreticky získané. Učební osnovy sledovaných předmětů jsou všemi učiteli dodržovány. Pedagogická dokumentace zachycuje průběh vzdělávání prokazatelným způsobem, je řádně vedena.

Vzhledem k nedodržení stanovené celkové týdenní hodinové dotace ve všech ročnících sledovaných oborů není výuka v souladu s učebními dokumenty vyučovaného oboru.

Kontrola naplňování učebních osnov

Kontrola naplňování učebních osnov je účinná a je součástí nejen pravidelné hospitační činnosti ředitele školy, ale i činnosti předmětových komisí.

Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu školy (vůči žákům)

Jediný nedostatek v rozvrhu hodin byl zjištěn v překročení nejvyššího počtu vyučovacích hodin povinných předmětů v jednom dni, a to pouze v době konání laboratorních cvičení (v každém ročníku probíhá skupinově v délce 4 vyučovacích hodin jednou za 4 týdny), tj. žák má jeden den v měsíci o hodinu delší vyučování než stanoví právní předpis. Ve školním řádu je důraz kladen na pravidla společenského chování i oblékání žáků a osvojení potřebných návyků v příslušném oboru. Informační systém je funkční nejen směrem k pedagogickým pracovníkům, ale i k žákům a rodičům, jimž jsou každý měsíc zasílány informace o prospěchu a chování. Třídnické hodiny, konzultační hodiny, třídní schůzky, osobní návštěvy, telefonický kontakt či elektronická pošta jsou prostředky, které vedou ke kvalitní vzájemné informovanosti a operativnímu řešení případných problémů. Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je systematicky připravována a vyhodnocována na pravidelných jednáních pedagogické rady a na provozních poradách.

Organizace výchovně vzdělávacího procesu je funkční.

Výchovné poradenství

Od roku 1996 vykonává funkci výchovná poradkyně, která nesplňuje kvalifikační předpoklady. Spolupracuje s rodiči žáků, vedením školy, třídními učiteli a ostatními pedagogy, pedagogicko-psychologickou poradnou, PREV – centrem poskytujícím

poradenství pro mládež a rodinu, protidrogovými koordinátory a sociálním pracovníkem. Třebaže plán výchovného poradenství není vypracován, škola pro žáky organizuje zajímavé aktivity, např. prázdninové seznamovací soustředění pro budoucí první ročníky, lyžařský kurz, výměnnou praxi se školou ve Vysokých Tatrách, odborné exkurze, gastronomické a sportovní soutěže. K jednání se žáky a případně s jejich zákonnými zástupci využívá poradkyně kabinet českého jazyka a literatury, kde je dostatek klidu a soukromí. Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami jsou evidováni jak výchovnou poradkyní, tak i třídními učiteli. Negativem je, že informace, o které žáky se jedná a o míře tolerance k nim, se dostávají pouze k vyučujícím některých předmětů (jazyky, matematika), nikoli ke všem pedagogům. Učitelé ani mistři odborné výchovy nebyli proškoleni, jak s těmito žáky pracovat. V oblasti profesního poradenství se poradkyně zvláště soustředí na vysoké procento žáků, kteří chtějí pokračovat ve studiu. Poskytuje jim informace o středních školách a přihlášky. Vyučující předmětů matematika a český jazyk pomáhají žákům s přípravou na další studium. Absolventi školy nemají problém s uplatněním, nejsou evidováni jako nezaměstnaní na úradech práce. Škola se řídí minimálním preventivním programem prevence sociálně patologických jevů, který obsahuje část poradenskou, informační a metodickou. Negativem je, že kontakt na krizové centrum, nastanou-li problémy, žákům na nástěnkách k dispozici není. Motivačním je pro žáky kulturní prostředí prostor pro teoretické vyučování a odborný výcvik včetně smluvních pracovišť. Stejně tak i výsledky z gastronomických a sportovních soutěží a diplomy dobře umístěných žáků, které jsou vyvěšeny v budově školy. Výchovná poradkyně má k dispozici videokazety a brožury s problematikou prevence sociálně patologických jevů, které využívá především v hodinách občanské nauky.

Výchovné poradenství přispívá ke zlepšení výchovně-vzdělávacího procesu.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v bloku odborných předmětů (stolničení a potraviny a výživa)

Předměty se vyučují ve všech ročnících sledovaných oborů a zejména s technologií tvoří jejich oborový základ. Učitelky mají vypracované tematické plány s účelným časovým rozvržením učiva a postupně je naplňují. Učivo je v souladu s platnými osnovami. K jednotlivým tématům v nich mají uvedeny smysluplné poznámky, které jim slouží při přípravě konkrétní výuky (vhodné využití materiálního zázemí, zajištění exkurze atd.). Na vlastní výuku si tak učitelky připravují nejen audiovizuální techniku, ale zejména dostatek obrazového materiálu a odborných textů s aktuální tematikou. Stanovené cíle jednotlivých hodin byly přiměřené věku a schopnostem žáků, tematické celky na sebe logicky navazovaly a využívaly mezipředmětových vazeb.

Učivo bylo učitelkami věcně a správně interpretované, což neovlivnila ani skutečnost, že jedna učitelka nesplňuje podmínku odborné a pedagogické způsobilosti (má značné oborové zkušenosti). V oblasti variability používaných metod, aktivizace žáků a efektivního využití průběžného hodnocení se v její výuce, na rozdíl od učitelky předmětu potraviny a výživa, vyskytly drobné nedostatky.

K názorné výuce vyučující vhodně využívají dostupné materiální zázemí, vedou žáky k práci s učebnicí, odbornými texty a časopisy. V předmětu stolničení je v rámci praktického nácviku (tzv. laboratorní cvičení) pravidelně a účelně využívána odborná učebna stolničení.

Ve výuce dominuje frontální výuka, která je často (především v potravinách a výživě) doplňována vhodnými aktivizačními dotazy směřujícími na osobní zkušenosti žáků a mezipředmětové souvislosti, méně jsou konfrontovány jejich osobní zkušenosti získané

v odborném výcviku. Do výkladu jsou často vkládány relaxační prvky umožňující měnit tempo práce. Nejčastěji to jsou referáty žáků na dané téma nebo práce s odbornými texty a časopisy vedoucí k vyhledávání souvislostí konkrétního zaměření. Výklad je průběžně doplňován obrazovým materiálem, bylo zaznamenáno i využití vizualizéru. Žáci si pořizují poznámky do sešitů, do kterých si vkládají či vlepují důležité texty, schémata a obrázky zpracované a nakopírované jednotlivými učitelkami.

Mezipředmětová propojenost a zdůraznění významu teoretických poznatků v praxi většinu žáků dostatečně motivuje. Také bohaté oborové zkušenosti vyučujících se pozitivně odráží při formování postojů žáků ke zvolenému zaměření.

Pravidla komunikace jsou předem stanovena a žáci je respektují, mají dostatečný prostor k prezentaci dotazů a poznatků z vlastní zkušenosti (ve stolničení je občas redukován dominantním projevem vyučující). Způsob pokládání aktivizačních dotazů vede jen někdy k rozvoji komunikativních schopností žáků.

Klasifikace žáků je pravidelná a sestává se z hodnocení ústního i písemného zkoušení. Kritéria jsou vždy předem dána a udělená známka byla objektivní a většinou zdůvodněna. Průběžné hodnocení žáka ve výuce je využíváno jen občas, méně ve stolničení.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v bloku odborných předmětů (stolničení a potraviny a výživa) jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu technologie

Hospitován byl povinný předmět, jehož učivo je obsahem závěrečné zkoušky. Výuka probíhala v souladu s učebními dokumenty. Osnova předmětu je vhodně rozpracována do tematických plánů. Cíle výuky byly přiměřené úrovni žáků, učivo navazovalo na předcházející témata.

Sledovaný předmět vyučují tři učitelé, z nichž pouze jeden nesplňuje podmínky OPZ. Zhlédnuta byla výuka všech tří vyučujících. Učivo bylo podáno věcně a odborně správně.

Názorná výuka probíhala v podnětných kmenových učebnách. V hodinách se účelně pracovalo s bílou tabulí, videokazetami, transparenty, fotokopii textů, odbornou literaturou a nákresy. Byly využity i pomůcky ze širokého sortimentu vybavení odborného výcviku. Žáci měli k dispozici učebnice, práce s nimi však zaznamenána nebyla. Z didaktické techniky se pracovalo s videopřehrávačem. Žáci byli ve společenském oděvu.

Ve všech sledovaných hodinách probíhala výuka jak frontální, tak i individuální formou. Významnou část hospitované výuky pracovali žáci samostatně, vždy měli zadány jasné instrukce, věděli, co je od nich požadováno. Např. třídili a zapisovali informace získané z promítaného filmu, psali kontrolní práci, řešili problémový úkol, vytvářeli nákresy do sešitů. Během výuky byl v souladu s didaktickými zásadami s žáky veden řízený rozhovor, výklad se objevil výjimečně. Bohatá variabilita výukových postupů byla zaznamenána pouze u učitele, který ale nesplňuje podmínky OPZ. Střídání činností v jeho výuce na rozdíl od výuky dalších dvou vyučujících se pozitivně odrazilo ve větším zájmu žáků o předmět a jejich menší únavě. V hospitovaných hodinách byla zaznamenána práce s chybou. V žádné z hodin nedostali žáci příležitost ke své prezentaci mluveným projevem před třídou. Prostor pro dotazy žáků byl u jednotlivých vyučujících rozdílný. Kvalitní domácí úkoly, jimiž žáci prokázali dovednost práce s informacemi, byly zpracovány na podnět jedné z učitelek. V hospitované výuce měli žáci sešity, v nich byly většinou strukturované zápisy doplněné nákresy a fotokopii textů.

Aktivita žáků byla u jednotlivých vyučujících rozdílná. Učitelé motivovali žáky mezipředmětovými vztahy, zvláště spojením s praxí. Hodnocení individuálně zkoušených nebylo zaznamenáno, průběžné hodnocení bylo jen v menší míře. Ve všech hodinách byla

patrná atmosféra důvěry, vyučující a žáci se vzájemně respektovali. Ve sledovaném předmětu byla zjištěna odpovídající četnost známek.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu technologie jsou velmi dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik

Hospitována byla skupinová výuka ve cvičné kuchyni a v závodní jídelně mateřského hotelu a individuální výuka ve třech (dva hotely, jedna restaurace) z osmi smluvních pracovišť. Výuka probíhala v souladu s učebními dokumenty pod vedením mistrů odborné výchovy (dále MOV) a zkušených, ředitelem jmenovaných instruktorů. Organizace odborného výcviku je příkladná. Žáci prvních ročníků získávají základní odborné dovednosti ve skupinové výuce, ve druhém a třetím ročníku probíhá výuka ve smluvních pracovištích individuální formou. Aby žáci poznali různá pracovní prostředí, úroveň a sortiment poskytovaných služeb a styly práce jsou každé pololetí přerazováni buď na jiné středisko mateřského hotelu nebo na jiné smluvní pracoviště. Výjimku tvoří případy, když žák není spokojen se smluvním pracovištěm nebo jeho pracovníci se žákem. Potom se přerazení žáka realizuje operativně. Počty žáků ve skupinách, počty žáků na instruktora, délka vyučovací hodiny, náležitosti dohod se smluvními pracovišti, pracovní doba žáků včetně dodržování přestávek, zajištění pracovního oděvu a obuvi, údržba oděvu a odměňování za produktivní práci jsou v souladu s právními předpisy. Poučení o zásadách bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a zásadách hygienických získávají žáci všech tří ročníků vždy na začátku školního roku (záznamy jsou prokazatelné), dále při nástupu na nové pracoviště a průběžně během výuky. Evidence odborného výcviku je prokazatelně vedena v denících odborného výcviku. Kontroly smluvních pracovišť jsou prováděny MOV pravidelně každý týden.

Výuka byla hospitována u všech pěti MOV, kteří ve škole působí. Tři MOV splňují podmínky odborné a pedagogické způsobilosti, dva nikoli, neboť nedosáhli úplného středoškolského vzdělání. Jejich práce je však kvalitní a absence OPZ na ni nemá vliv. Rovněž bylo zhlédnuto působení instruktorů (vedení žáků a dozor nad nimi) ve třech smluvních pracovištích.

Materiální podpora výuky odborného výcviku je vynikající, a to jak v prostorách prestižního mateřského hotelu Crowne Plaza (viz výše uvedené hodnocení materiálně-technických podmínek), tak i v dalších dvou navštívených zařízeních - v Grandhotelu Bohemia a Restaurantu Flambée. Suroviny pro skupinovou výuku kuchařských dovedností a některých témat složité obsluhy, např. dokončování pokrmů u stolu hosta (dranžírování, flambování, příprava dresingů, míchání salátů) jsou hrazeny z prostředků zřizovatele. Žáci oborů kuchař a kuchař – číšník pro pohostinství mají své vlastní Receptury teplých pokrmů, které využívají při domácí přípravě. Receptury školní jim jsou k dispozici u MOV. Mohou čerpat i z odborných časopisů, které škola odebírá.

Základem byla činnostní výuka jak týmová, tak i individuální. Součástí byla průběžná instruktáž, demonstrace praktických dovedností, samostatná práce žáků. Žáci jsou vedeni k profesionálním návykům, což bylo patrné, když např. krájeli, porcovali, vykostovali, dodržovali hygienické zásady při ochutnávání pokrmů, vstřícně a příjemně přistupovali k hostovi.

Žáci jsou kultivováni příkladným pracovním prostředím a současně jsou jim i motivováni, a to nejen k získávání profesionálních dovedností, ale i k překonávání jazykové bariéry, neboť hospitovaná smluvní pracoviště jsou navštěvována především cizojazyčnou klientelou. Výrazným motivačním faktorem jsou i exkurze, soutěže, kurzy (barmanský, sommeliérský) a další gastronomické akce. Negativem je, že finanční ohodnocení žáků se často pohybuje pouze na dolní hranici odměny za produktivní práci stanovené právním předpisem. Naopak pozitivní je, že žáci tuto odměnu dostávají pravidelně každý měsíc. Ti, kteří jsou úspěšní

v soutěžích, dostávají od školy odměnu v podobě hmotného daru nebo částečné úhrady některého ze speciálních kurzů.

Vztahy mezi pedagogy a žáky a mezi instruktory a žáky byly korektní, postavené na vzájemném respektu. Společenské chování žáků a schopnost komunikovat s hostem, pedagogem či zaměstnancem smluvního pracoviště byly na velmi dobré úrovni.

Četnost hodnocení žáků je závislá na činnostech, které žák vykonává. Například žák 3. ročníku oboru kuchař (případně kuchař – číšník), který v rámci přípravy k závěrečné zkoušce vaří dva nebo tři dny hlavní pokrmy pro personální stravování, je klasifikován denně. Jinak je v odborném výcviku běžná týdenní a měsíční klasifikace. Žáci jsou také hodnoceni v průběhu výuky slovně. Sebehodnocení žáků nebo vzájemné hodnocení žáků nebylo zaznamenáno.

Na závěrečné zkoušky žáci sbírají odborně zaměřený materiál při exkurzích, soutěžích a dalších akcích školy po celé období studia. Příprava závěrečných zkoušek (dále ZZ) je příkladná. Součástí přípravy je vylosování tématu (např. název hostiny) praktické části ZZ žákem a jeho písemné zpracování formou samostatné domácí práce většího rozsahu. Žáci tak dostávají prostor pro práci s informacemi, konkrétně pro jejich vyhledávání, třídění a aplikaci.

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

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

Ve škole jsou ke srovnávání úrovně znalostí žáků mezi třídami využívány pouze testy vytvořené pracovníky školy (např. v matematice). Srovnání s ostatními školami gastronomického zaměření je realizováno prostřednictvím soutěží v odborných dovednostech. Dále je sledována úspěšnost absolventů SOU; většina žáků pokračuje ve studiu, menšina nastupuje do zaměstnání a nemá žádný problém s uplatněním na trhu práce. Hodnocení výchovy a vzdělávání probíhá na jednáních pedagogické rady, jejichž výstupem jsou přehledné souhrny výsledků žáků, tříd, ročníků a učebních oborů, které jsou jedním z podkladových materiálů nejen pro kontrolní a hospitační činnost ředitele školy a jeho zástupců, ale i pro práci předmětových komisí.

Celková úroveň průběhu vzdělávání a výchovy v SOU je vynikající.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

Údaje uvedené v rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení jsou v souladu s údaji ve zřizovací listině.

Škola je členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, Národní federace hotelů a restaurací České republiky, České barmanské asociace a Sdružení soukromých škol Čech, Moravy a Slezska.

Škola se ve školním roce 2003/2004 účastnila gastronomických soutěží - Brněnský šejkr, Znojemský hrozen, Vánoční pohár Brno, Gastro Junior Brno – v nich se dostalo na přední místa a bylo oceněno deset žáků školy (tj. 7 % z celkového počtu žáků SOU).

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Zakladatelská listina - Škola hotelnictví a gastronomie hotelu International, s. r. o., Koulova 15, Praha 6 – Dejvice, ze dne 20. února 1997
2. Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních a školských zařízení s účinností od 1. července 2000 vydané MŠMT dne 18. července 2000 s čj. 23 548/2000-21
3. Výpis z obchodního rejstříku, vedeného Městským soudem v Praze oddíl C, vložka 52809 ze dne 2. března 2004
4. Výroční zpráva za školní rok 2002/2003, bez data
5. Smlouva o nájmu nebytových prostor s Hotelem Internacionál Praha a.s., se sídlem v Praze 6, Koulova 15, ze dne 1. července 1997 s dodatky Smlouva o nájmu nebytových prostor s Hotelem Internacionál Praha a.s., se sídlem v Praze 6, Koulova 15, ze dne 1. července 1997 s dodatky
6. Dohoda o spolupráci a zajištění praktické výuky žáků uzavřená podle § 262 odst. 1 Obchodního zákoníku mezi: Škola hotelnictví a gastronomie hotelu International, s. r. o., Koulova 15, Praha 6 – Dejvice, zastoupená ředitelem školy JUDr. Felixem Křížkem a Hotelem International Praha a. s., Koulova 15, Praha 6, zastoupený generálním ředitelem hotelu Klausem Pilzem ze dne 9. září 2003 a Dodatek k dohodě o spolupráci ze dne 9. září 2003
7. Dohoda o spolupráci a zajištění praktické výuky žáků uzavřená podle § 262 odst. 1 Obchodního zákoníku mezi: Škola hotelnictví a gastronomie hotelu International, s. r. o., Koulova 15, Praha 6 – Dejvice, zastoupená ředitelem školy JUDr. Felixem Křížkem a Flambée s. r. o./G. m. b. H. Betlém Palais, 110 00 Praha 1, Husova 5, ze dne 2. září 2003
8. Příloha k Dohodě o spolupráci a zajištění praktické výuky žáků Flambeé restaurant ze dne 13. dubna 2004
9. Hospitační a kontrolní činnost na pracovištích odborného výcviku – Flambeé restaurant ze dne 13. dubna 2004
10. Dohoda o spolupráci a zajištění praktické výuky žáků uzavřená podle § 262 odst. 1 Obchodního zákoníku mezi: Škola hotelnictví a gastronomie hotelu International, s. r. o., Koulova 15, Praha 6 – Dejvice, zastoupená ředitelem školy JUDr. Felixem Křížkem a Austria Oesterreichische Hotelbetriebs s. r. o., Královská 4, 110 00 Praha 1, ze dne 2. září 2003
11. Dohoda o provedení práce pro instruktora žáků ze dne 1. září 2003
12. Odměňování žáků SOU ze dne 28. dubna 2003
13. Výroční zpráva o hospodaření za školní rok 2002/2003
14. Učební dokumenty pro učební obor 65-52-H/001 Kuchař – kuchařka, schválené MH dne 26. června 1995 pod čj. 807622/95-74 s platností od 1. září 1995 počínaje prvním ročníkem
15. Učební dokumenty pro učební obor 65-53-H/001 Číšník - servírka, schválené MH dne 26. června 1995 pod čj. 807624/95-74 s platností od 1. září 1995 počínaje prvním ročníkem
16. Učební dokumenty pro učební obor 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, schválené MH dne 26. června 1995 pod čj. 807623/95-74 s platností od 1. září 1995 počínaje prvním ročníkem
17. Kronika školy a její pokračování v podobě rozpracovaného almanachu

18. Škol (MŠMT) V 25-01 Výkaz o středním odborném učilišti, učilišti podle stavu k 30. září 2003
19. Učební plány oborů 65-52-H/001 Kuchař, 65-53-H/001, Číšník, servírka a 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství zpracované školou na školní rok 2003/2004
20. Rozvrhy tříd a učitelů platné ke dni zahájení inspekce
21. Třídní knihy oborů 65-52-H/001 Kuchař, 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
22. Katalogy tříd, katalogové listy a osobní dokumentace žáků oborů 65-52-H/001 Kuchař, 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
23. Zápis z pedagogických porad ve školním roce 2003/2004
24. Organizační řád ze dne 28. srpna 2003
25. Školní řád ze dne 1. září 2003
26. Interní dokument bez názvu a data zpracování obsahující organizaci školního roku 2003/2004
27. Minimální preventivní program, bez data
28. Interní dokument - Podmínky odborného výcviku, bez data
29. Zajištění ošetřování ochranného pracovního oblečení žáků oboru kuchař ze dne 14. května 2003
30. Námety na praktickou závěrečnou zkoušku – obor kuchař – pro školní rok 2003/2004, bez data
31. Závěrečné zkoušky pro obory číšník a kuchař – číšník – praktické úkoly (losovatelné), bez data
32. Exkurze, soutěže a akce školy – školní rok 2003/2004
33. Deníky evidence odborného výcviku oborů 65-52-H/001 Kuchař, 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004 (skupiny - K3/1, K3/2, ČK3, Č3, ČK2, K2/1, K2/2, ČK2/Č2, ČK1A/1, ČK1A/2, ČK1B/1, ČK1B/2)
34. Tematické plány učitelů předmětů technologie, stolničení, potraviny a výživa a mistrů odborné výchovy v oborech 65-52-H/001 Kuchař, 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
35. Osobní dokumentace učitelů předmětů technologie, stolničení, potraviny a výživa a mistrů odborné výchovy v oborech 65-52-H/001 Kuchař, 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství a výchovné poradkyně školy ve školním roce 2003/2004
36. Protokoly o závěrečných zkouškách a kontrolní listy žáků v oborech 65-52-H/001 Kuchař, 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2002/2003
37. Záznamy o hospitacích a kontrolách ředitele školy ve školním roce 2003/2004
38. Plán hospitační a kontrolní činnosti pro školní rok 2003/2004
39. Přehled klasifikace za 1. pololetí školního roku 2003/2004 ze dne 26. ledna 2004 (celá škola)
40. Přehled prospěchu a chování za 1. pololetí školního roku 2003/2004 ze dne 26. ledna 2004 (po třídách)
41. Seznam pracovišť odborného výcviku pro školní rok 2003/2004

42. Služby na chodbách, pohotovost, třídnické hodiny, zastupující třídní učitel, pokyny k vykonávání dozoru (služby na chodbách)
43. Zápis z jednání mezi Školou hotelnictví a gastronomie Hotelu Internacionál, s. r. o., Koulova 15, Praha 6, zastoupenou ředitelem JUDr. Felixem Křížkem a ČŠI, Arabská 683, Praha 6, zastoupenou Mgr. Marií Veisovou a Ing. Milanem Chmelařem

ZÁVĚR

Personální podmínky vzdělávací a výchovné činnosti umožňují realizaci vzdělávacích programů vyučovaných oborů SOU. Pedagogický sbor (vzhledem k předmětu inspekce) je tvořen převážně kvalifikovanými učiteli a MOV. Chod školy je zajišťován systémem vnitřních předpisů, které postihují školu jako celek, vymezují práva a povinnosti žáků i zaměstnanců školy. Přenos informací v rámci školy i k rodičům žáků je funkční. Ředitel školy využívá účelný systém nástrojů operativního řízení zaměstnanců. Další vzdělávání pedagogů je realizováno v oblasti gastronomické a cizího jazyka. Hodnocení pracovníků probíhá většinou formou finančního ohodnocení jejich práce. Personální podmínky vzdělávací a výchovné činnosti jsou velmi dobré.

Předností školy je její propojení s prestižním hotelem s přímou vazbou na odborná pracoviště. Pedagogičtí pracovníci a žáci tak mají možnost využívat nejmodernější materiálně-technickou vybavenost jak v prostorách mateřského hotelu, tak i v dalších smluvních pracovištích. Motivující a kultivující pro žáky je nejen jejich společenský image, k němuž jsou všestranně a důsledně pedagogy vedeni, ale i kulturní prostředí, v němž se pohybují. Materiálně-technické podmínky vzdělávací a výchovné činnosti jsou vynikající.

Vzdělávání a výchova vycházely z platných učebních osnov, učební plány byly většinou dodržovány. Organizace výchovně-vzdělávacího procesu školy je funkční, řád školy a další dokumenty regulují chod školy velmi dobře. Výchovné poradenství je rovněž funkční. V teoretickém vyučování převažovala frontální výuka, často byly využívány řízený rozhovor a samostatná práce žáků. Přínosná byla efektivita práce v hodinách spojená s činností výukou, která je umožněna i využíváním didaktické techniky a učebních pomůcek. Učitelé poskytovali žákům podněty k vyhledávání informací, jejich třídění a aplikaci. Naopak nebyly zaznamenány samostatné prezentace žáků před třídou v podobě mluvených projevů. Prostor pro dotazy žáků, rozvoj jejich komunikativních dovedností, ale i variabilita výukových postupů a zařazení relaxace do hodin byly u jednotlivých vyučujících rozdílné. Velkým pozitivem je dobrá spolupráce učitelů a MOV. Organizace a realizace odborného výcviku poskytují žákům příkladné podmínky k získání profesionálních dovedností nejvyšší kvality. Vztahy mezi žáky a pedagogy vycházely ze vzájemného respektu a důvěry.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy byly celkově vynikající.

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

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Marie Veisová	Veisová v.r.
	Ing. Milan Chmelař	Chmelař v.r.

V Praze dne 27. května 2004

Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 28. května 2004

Razítko

Ředitel školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení	Podpis
JUDr. Felix Křížek, ředitel školy	Křížek 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. Pražský inspektorát, Arabská 683, 160 66 Praha 6. Připomínky k obsahu inspekční zprávy se stávají její součástí.

Hodnotící stupnice:

Stupeň
Vynikající
Velmi dobrý
Dobrý
Vyhovující
Nevyhovující

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Příslušný orgán státní správy krajský úřad – odbor školství Magistrátu hl. m. Prahy, Praha 4, Novodvorská 1010	15. června 2004	010414/04-2802
Zřizovatel – Hotel International Praha, a. s., Koulova 15, 160 45 Praha 6	15. června 2004	010414/04-2802

Připomínky ředitele(ky) školy

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
		Připomínky nebyly podány.