



Česká školní inspekce

Pražský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Střední hotelová škola, Praha 10, Vršovická 43

Vršovická 43, 101 00 Praha 10

Identifikátor školy: 600 004 741

Termín konání inspekce: 19. – 24. leden 2005

Čj.:	01 1051/05-5105
Signatura:	oa0fy512

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Střední hotelová škola je příspěvkovou organizací, jejímž zřizovatelem je Hlavní město Praha. Výuka všech předmětů se realizuje v budově školy (majetek zřizovatele) s 23 kmenovými a 7 odbornými učebnami. Učební praxe ve školním roce 2004/2005 probíhá v 11 smluvních pracovištích (hotely, restaurace a cestovní kancelář) podle zpracovaného harmonogramu. Škola byla založena v roce 1948 a do stávajícího sídla se přestěhovala v roce 1998 z Podskalské ulice v Praze 2.

V souladu s platným rozhodnutím MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení (uvádí kapacitu 590 žáků) škola realizuje studijní obor:

- 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, studium denní, délka studia: 4 roky
(ve školním roce 2004/2005 je v 19 třídách 572 žáků)

PŘEDMĚT INSPEKCE

- personální podmínky vzdělávání v odborných předmětech s gastronomickým zaměřením (technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, nauka o potravinách), se zaměřením na cestovní ruch (zeměpis cestovního ruchu, cestovní ruch, hotelový provoz a management cestovního ruchu) a ve vybraných cizích jazycích (anglický jazyk, německý jazyk a francouzský jazyk) ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2004/2005
- materiálně-technické podmínky vzdělávání ve výše uvedených předmětech ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2004/2005
- průběh a výsledky vzdělávání ve výše uvedených předmětech ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2004/2005

PERSONÁLNÍ PODMÍNKY VZDĚLÁVÁNÍ

Pedagogický sbor je stabilizovaný, s přirozenou obměnou. Výuku anglického jazyka, německého jazyka a francouzského jazyka zajišťuje 13 učitelů, z nichž 11 splňuje kritéria odborné kvalifikace (1 učitelka nemá pedagogické vzdělání a 1 učitelka má pouze střední vzdělání a státní zkoušku z příslušného cizího jazyka). Odborné předměty s gastronomickým zaměřením vyučuje 13 učitelů, z nichž pouze 3 splňují kritéria odborné kvalifikace. Ostatní s výjimkou jedné učitelky mají v tomto oboru střední vzdělání s maturitní zkouškou, většinou doplněné pedagogickým studiem opravňujícím k výuce odborných předmětů. Výuku odborných předmětů zaměřených na cestovní ruch vyučuje 6 učitelů, z nichž 3 splňují kritéria odborné kvalifikace, ostatní mají příslušné vysokoškolské vzdělání a bohaté zkušenosti z praxe. Kvalita výuky všech sledovaných předmětů byla pozitivně ovlivněna odbornými zkušenostmi učitelů a jejich vztahem k předmětu i žákům.

Organizační struktura školy je přehledná, funkční, s jednoznačným delegováním pravomocí na jednotlivé články řízení. Vedení školy (je tvořeno ředitelem a jeho 2 zástupkyněmi) má pravidelné porady, na nichž je rozpracováván roční plán a projednáván chod školy, s jejich závěry jsou pracovníci školy každý týden seznamováni pomocí tzv. týdenních plánů. Dalšími poradními orgány ředitele školy jsou pedagogická rada a předmětové komise, které se systematicky zabývají rozvojem materiálních podmínek a organizačním zajištěním naplánovaných školních akcí. Dále je pro každý předmět určen tzv. odborný garant předmětu,

který zodpovídá za rozvržení a aktualizaci učiva a zpracování jednotných funkčních tematických plánů.

Způsob vedení pracovníků umožňuje systematické začleňování nových a začínajících pedagogů i pravidelné vzdělávání všech učitelů. Kvalita výchovně-vzdělávacího procesu je ředitelem školy a jeho zástupkyněmi průběžně sledována a vyhodnocována. Vedení školy má ucelený přehled o výuce jednotlivých učitelů, což potvrdila analýza sledované výuky v rámci inspekce. Systematická práce s učiteli tak pomáhá ke zvyšování efektivity vzdělávání.

Personální podmínky vzdělávání ve sledované oblasti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou hodnoceny jako velmi dobré.

MATERIÁLNĚ-TECHNICKÉ PODMÍNKY VZDĚLÁVÁNÍ

Kmenové učebny, chodby i ostatní prostory školy jsou čisté, prostorné a esteticky upravené, s vkusnou (v učebnách spíše střídmou) odbornou výzdobou doplněnou informačními nástěnkami. Vybavení audiovizuální technikou kmenových učeben je malé (učitelé mají k dispozici 2 mobilní videa, 1 přenosný dataprojektor a několik zpětných projektorů ve sborovně či kabinetech), v případě potřeby se žáci operativně přemísťují do odborných učeben. Sociální zařízení jsou na velmi dobré úrovni. Výuka cizích jazyků probíhá v kmenových učebnách nebo v menších tzv. učebnách na dělení (jedna obsahuje stabilně video s televizorem), které jsou k výuce jazyků málo podnětné, ale umožňují její realizaci. Všichni učitelé cizích jazyků mají magnetofony, magnetofonové nahrávky k učebnicím, slovníky a časopisy. K výuce odborných předmětů se zaměřením na cestovní ruch mají učitelé k dispozici jen omezené množství názorných pomůcek (odborná literatura, časopisy, videotéka atd.), které jsou umístěny v jejich kabinetech. Z odborných předmětů orientovaných na gastronomii se technologie přípravy pokrmů (dále TPP) vyučuje ve 2 cvičných kuchyních, technika obsluhy a služeb (dále TOS) ve 2 odborných učebnách, nauka o výživě (dále NAV) a nauka o potravinách (dále NAP) v kmenových učebnách. Vybavení cvičných kuchyní je pravidelně modernizováno (konvektomaty, sporáky, roboty, fritézy, mikrovlnné trouby, nerezové pracovní plochy a skříňky aj.) a umožňuje nácvik, procvičení a osvojení základů gastronomie. Stejně tak je průběžně doplňováno materiální zázemí (video, televize, zpětné projekory, stolový a další inventář, bar) odborných učeben k výuce TOS, upravených do restauračního stylu. Tyto učebny i cvičné kuchyně mají výrazný motivační charakter a spolupodílejí se na vytváření potřebných kompetencí, jež následně žáci uplatňují při praxích ve vyšších ročnících. Předměty TPP a TOS žáci absolvují v předepsané obuvi a oděvu (číšník, servírka, kuchař) s logem školy.

Žáci mají stanovené povinné a doporučené učebnice, které si dle pokynů učitelů přinášejí do výuky. Odborná literatura, encyklopedie a časopisy (často i cizojazyčné) jsou žákům v dostatečné míře dostupné ve školní knihovně. Stupeň jejího využití je proměnlivý v závislosti na probíraných tématech, odborných soutěžích a různých zkouškách. Vedení školy v rámci hospitační činnosti sleduje efektivitu využití materiálních podmínek. Inovace a rozšíření materiálního zázemí se realizuje na základě analýzy požadavků předmětových komisí. Při jeho doplňování je hlavním kritériem zlepšování podmínek, které vedou k naplnění profilu absolventa s možností poznat nové moderní oborové trendy.

Materiálně-technické podmínky vzdělávací a výchovné činnosti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Vyučovaný obor

Studijní obor 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus se realizuje v souladu s rozhodnutím o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení. Výuka probíhá podle platných učebních dokumentů. Jejich naplňování je průběžně sledováno členy vedení školy i předmětovými komisemi. Ředitel školy v rámci svých kompetencí upravil učební plán, čímž umožnil větší mezipředmětovou provázanost. Výběrovými předměty (nauka o výživě, příprava podnikatelského projektu) posílil odbornou složku výuky a žákům 4. ročníku poskytl dostatečnou nabídku volitelných předmětů zaměřených na rozšíření jazykových či odborných znalostí. Pro žáky 3. ročníků se realizuje nepovinný předmět konverzace z cizího jazyka. Veškerá pedagogická dokumentace je pečlivě vedena a průkazně zachycuje průběh vzdělávání.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je promyšlená a rozvrh hodin respektuje psychohygienická hlediska. Školní řád jednoznačně deklaruje práva a povinnosti žáků a pravidla chování ve škole, na odborné a učební praxi i na školních akcích. Odborná a učební praxe ve 2. – 4. ročnících realizovaná v mnoha špičkových oborových zařízeních navazuje na poznatky žáků získané v teoretické výuce. Informační systém vůči zletilým žákům a zákonným zástupcům nezletilých žáků je funkční, informace jsou předávány pravidelně běžnými způsoby (studijní průkazy, třídní schůzky, osobní jednání).

Škola dlouhodobě spolupracuje s pedagogicko-psychologickou poradnou pro Prahu 10 (dále PPP). Školní psycholožka z PPP má ve škole vypsány pravidelné konzultační hodiny a úzce spolupracuje s výchovnou poradkyní školy. Ta ve spolupráci s třídními učiteli nebo příslušnými vyučujícími sleduje práci se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a se žáky se slabším prospěchem a kázeňskými problémy. Vzhledem k dlouhodobé nepřítomnosti výchovné poradkyně (stáž se studenty v zahraničí) v průběhu 1. pololetí tohoto školního roku se její činnost v oblasti výchovného poradenství i sociálně-patologických jevů v tomto školním roce (dle předloženého plánu) teprve rozvíjí.

Cizí jazyky (anglický jazyk, německý jazyk, francouzský jazyk)

Probírané učivo v jednotlivých ročnících je v souladu se stanovenými učebními dokumenty. Vytvořené tematické plány obsahují vhodně rozvržené učivo a jsou velmi dobrou pomůckou učitelů při plánování výuky, jen v ojedinělých případech mají formální charakter (např. obsahují pouze číslo probírané lekce). Sledovaná výuka byla promyšlená, uvážene členěná, učitelkám se dařilo optimálně konkretizovat vzdělávací cíle s ohledem na úroveň znalostí žáků a jejich odborné zaměření, učivo vhodně navazovalo na předchozí témata.

Vzhledem k tomu, že k výuce cizích jazyků nejsou odborné učebny, zaměřují učitelky svou přípravu především na efektivní využití dostupných přenosných pomůcek (učebnice, obrazový materiál, časopisy, vlastní práce žáků - plánek bytu apod.) včetně audionahrávek.

Ve sledovaných hodinách převažovala forma frontální výuky (jen ojediněle byla málo účelná) doplněná kooperativními metodami (práce ve dvojicích, prezentace žáků, didaktické hry, písničky apod.), které podporovaly rozvoj dovedností žáků a zvyšovaly jejich aktivitu. Zejména ve vyšších ročnících učitelky využívaly znalosti žáků z oblasti gastronomie a zkušenosti z praxe a zařazovaly práci s odborným textem. Často byla v daném cizím jazyce zařazena aktuální témata blízká mladým lidem, což žáky pozitivně motivovalo a zvyšovalo jejich zájem o výuku. Rezervy byly v začleňování aktivních činností žáků, např. v možnosti

hledat, objevovat a používat vlastní postupy řešení a diskutovat o nich. V některých hodinách se dařilo účelně využívat práce s chybou (např. při kontrole domácích úkolů) a směřovat žáky k využívání jiných informačních zdrojů, zejména při přípravě na prezentaci zadaných témat.

Tempo v hodinách bylo přiměřené, někdy pomalejší, vždy souviselo s osobností a temperamentem učitele. V průběhu sledovaných hodin byla ve třídách přátelská atmosféra, kterou umocňoval vstřícný přístup učitelů k žákům. Výuka byla věcně i odborně správná.

Pravidla komunikace stanovená učitelkami byla žáky akceptována ve všech vyučovacích jednotkách. Výběrem vhodných metod a již zmíněných forem práce se většinou vyučujícím daří u žáků rozvíjet komunikativní dovednosti.

Učitelky často volily formu průběžného hodnocení, které žáky povzbuzovalo a motivovalo k dalším činnostem. Ojedinele byla zařazena forma sebehodnocení žáků v souvislosti se slovní zásobou. Hodnocení s využitím klasifikace bylo objektivní a vždy zdůvodněné.

Průběh a výsledky vzdělávání ve skupině cizích jazyků (anglický jazyk, německý jazyk a francouzský jazyk) jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Blok odborných předmětů se zaměřením na cestovní ruch (zeměpis cestovního ruchu, management cestovního ruchu, cestovní ruch a hotelový provoz)

Výuka předmětů je v souladu se zaměřením školy a respektuje individuální vzdělávací potřeby žáků. Předložené časové rozvržení učiva je plně kompatibilní s učebními osnovami předmětů (management cestovního ruchu je volitelný předmět – osnovy schválil ředitel školy). Stanovené konkrétní cíle a probírané učivo plynule navazovaly na předcházející témata. Pro kvalitní procvičení a získání potřebných dovedností využitelných v praxi jsou v předmětech cestovní ruch a hotelový provoz třídy děleny na skupiny.

Výuka probíhá v kmenových, případně v menších učebnách (tzv. učebny na dělení). Ve sledovaných hodinách se účelně využívaly dostupné audiovizuální pomůcky a připravené písemné podklady (organizační schémata, odborné časopisy atd.). Základním studijním materiálem pro žáky jsou poznámky v sešitech (učebnice nemají), další informační zdroje k přípravě referátů a domácích úkolů jsou jim doporučovány. I přes určité rezervy v oblasti materiálních podmínek byla názornost výuky dostatečná.

V úrovni a ve způsobu vedení výuky nejsou mezi jednotlivými učiteli výrazné rozdíly. Prezentované učivo bylo systematicky strukturované, srozumitelné a věcně správné, použité metody odpovídaly vytčenému cíli. Ve vlastní výuce převažoval frontální výklad spojený se snahou (často úspěšnou) o zapojení žáků do probírané problematiky řízeným rozhovorem, doplňovaným průběžnými dotazy učitelů, které navazovaly na zkušenosti žáků z praxe (Anglie) a které směřovaly k vyvozování vzájemných souvislostí. Formy preferující aktivní a samostatnou tvořivou činnost žáků, interaktivní přístup a práce ve skupinách byly využity jen někde. Učitelé zdůrazňovali nové trendy v oboru, někteří kladli důraz na historické a ekologické aspekty (např. zeměpis cestovního ruchu) probíraného učiva. Učitelům se daří rozvíjet klíčové dovednosti žáků, tj. operativně řešit praktické situace při zajišťování a poskytování služeb v cestovním ruchu i hotelovém provozu a využívat vhodné informační technologie. Zpětná vazba ověřující průběžné i závěrečné pochopení učiva byla využívána v menší míře (především formou zadávání domácích úkolů).

Motivační a aktivizující prvky (zejména odkazy na praxi atd.) se v průběhu hodin, až na výjimky, pravidelně uplatňují, neustále je zdůrazňován význam praktických zkušeností a informací, jejich následné profesní uplatnění i mezipředmětové propojení (příprava podnikatelského projektu atd.). Efektivita výuky a zájem žáků se výrazně zvyšují zejména při otevřené diskuzi, kde uplatňují osobní zkušenosti. Nadbytečný důraz učitelé kladou na pořizování zápisů probraného učiva žáky.

Vstřícný přístup učitelů navozuje celkově příznivou pracovní atmosféru. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, svědomitosti a uvědomění si významu získávaných vědomostí. Rezervy jsou v menším důrazu na kvalitu a rozvoj komunikativních schopností žáků.

Vzhledem k ukončení aktuální klasifikace za 1. pololetí volili učitelé převážně formu průběžného hodnocení, které mělo zejména povzbuzující charakter.

Průběh a výsledky vzdělávání bloku odborných předmětů se zaměřením na cestovní ruch (zeměpis cestovního ruchu, management cestovního ruchu, cestovní ruch a hotelový provoz) jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Blok odborných předmětů s gastronomickým zaměřením (nauka o potravinách, nauka o výživě, technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů)

Osnovami stanovené učivo je promyšleně rozpracováno do tematických plánů, které obsahují časový vývoj kompetencí žáků a používané výukové metody. Za pomoci těchto plánů se učitelům daří stanovovat přiměřené cíle výuky v návaznosti na předchozí témata (s využitím mezipředmětových souvislostí) a dodržovat obecné zásady vzdělávání. Vlastní příprava učitelů je důkladná a zejména TPP a TOS je základem velmi dobře členěné výuky s převahou činnostního učení.

Materiální zázemí k těmto předmětům je učiteli efektivně využíváno. Žáci se postupně seznamují s běžnými i moderními technikami a technologiemi, které si následně procvičují. V odborné učebně TOS učitelé účelně využívají video a zpětný projektor. V naukových předmětech je názornost vzhledem k limitnímu množství audiovizuální techniky menší, využívají se spíše obrazové materiály, nakopírované texty a vzorky potravinářských surovin.

Efektivita používaných metod a forem výuky je v předmětech rozdílná. V naukových předmětech (NAV, NAP) převládá věcně správný výklad doplňovaný aktivizačními dotazy a názornými ukázkami, avšak s dominujícím verbálním projevem učitele. Efektivní práce s odborným textem nebo učebnicí byla ojedinělá a motivace žáků v těchto hodinách postupně klesala. Do diskuse nad probíraným tématem se většinou aktivně zapojovali jen někteří žáci, činnostní učení bylo zastoupeno minimálně, stejně tak nebyla využita práce s chybou. Naopak v TPP a TOS se dařilo žáky danými tématy vhodně motivovat, promyšlené členění výuky vedlo k provázání teoretických poznatků s praktickými dovednostmi, v široké míře byla zastoupena názornost a mezipředmětová provázanost probíraného učiva, účelně jsou zařazovány modelové situace a výstupy. V TPP učitelé bedlivě evidují, které technologické postupy a pracovní činnosti již žák procvičil, a vypracovaný organizační harmonogram tak zajišťuje vystřídaní všech žáků na různých technologických postupech, kde je pravidelně uplatňován individuální přístup. Učitelé se snaží v žácích podporovat kreativní řešení zadaného úkolu, při jeho zpracování sledují zda jsou dodržovány technologické i bezpečnostní zásady. Žáci ve všech předmětech si pečlivě vedou poznámky v sešitech a ty jim slouží jako stěžejní studijní pramen. Do výuky byly občas na aktuální téma zařazovány žakovské referáty, živou diskusi nad jejich obsahem se nedařilo vyvolat. Stanovené výukové cíle učitelé ve sledované výuce naplňovali.

I když všichni učitelé se snaží v žácích formovat zájem o zvolený obor, vést je k profesním návykům, umožňovat jim prezentaci vlastních názorů a postojů, pravidelně aktualizovat učivo, přesto se lépe daří motivovat žáky v předmětech TPP a TOS.

Ve všech sledovaných hodinách byla pracovní atmosféra, stanovená pravidla komunikace byla dodržena a panovalo prostředí vzájemného respektování a sebeúcty. Někdy méně vhodná formulace diskusních otázek vedla žáky k menšímu rozvoji komunikativních dovedností.

Hodnocení žáků umožňuje objektivně sledovat, jak si osvojili učivo daného učebního celku. Často je uplatňováno ocenění pokroku. Udělená klasifikace odpovídala znalostem žáků. Účelné hodnocení frontálního procvičování v úvodu nebo závěru výuky bylo zaznamenáno jen u několika učitelů.

Průběh a výsledky vzdělávání bloku odborných předmětů s gastronomickým zaměřením (nauka o potravinách, nauka o výživě, technika obsluhy a služeb a technologie přípravy pokrmů) jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

Na pololetních pedagogických radách jsou sumarizovány a porovnávány výsledky žáků ve třídách i v jednotlivých předmětech. V cizích jazycích probíhají ve všech ročnících srovnávací testy (připravené učiteli školy), jejich výsledky jsou projednávány v předmětových komisích. Hlubší analýza získaných kompetencí žáků v jednotlivých oblastech zatím není zpracována. Všichni žáci posledních ročníků se pravidelně zúčastňují „Maturity nanečisto“, a to ve všech maturitních předmětech (mimo odborné předměty). Dosažené výsledky žáků pak slouží učitelům především k porovnání s jejich hodnocením. Ve škole se každoročně konají odborné soutěže (Festival odborných dovedností) se zaměřením na cukrářské dovednosti, kuchařské dovednosti, přípravu slavnostních tabulí, barmanské dovednosti, someliérství a vyřezávání do ovoce a zeleniny a předvedené výkony žáků jsou velmi dobrým kritériem ke zjištění stupně osvojení dané dovednosti. Vybraní žáci pak reprezentují školu na mnoha oborových, ale i předmětových (např. konverzační soutěž v anglickém jazyce mezi hotelovými školami) soutěžích, ve kterých často dosahují předních umístění. Své dovednosti žáci dále uplatňují při zajišťování přípravy pokrmů a obsluhy na společenských akcích pořádanými různými organizacemi.

Celkové hodnocení průběhu vzdělávání a výchovy

Průběh a výsledky vzdělávání ve sledovaných odborných předmětech s gastronomickým zaměřením (technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, nauka o potravinách), se zaměřením na cestovní ruch (zeměpis cestovního ruchu, cestovní ruch, hotelový provoz a management cestovního ruchu) a ve vybraných cizích jazycích (anglický jazyk, německý jazyk a francouzský jazyk) ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus jsou celkově hodnoceny jako velmi dobré.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

Pro žáky jsou každoročně organizovány pracovní stáže v zahraničí. V tomto školním roce se realizovaly v Německu, Anglii, Řecku a Japonsku. S výjimkou Německa se jich vždy účastní i vybraní pedagogové, což je pak velmi přínosné k obohacení jejich výuky.

V rámci programu Sokrates ve spolupráci se švédskou střední školou v Uddevale byla ukončena práce na téma „Tradiční a moderní prvky švédské a české kuchyně“, jejímž výsledkem je multimediální minikuchařka moderních pokrmů obou zemí (CD).

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení vydané MŠMT dne 29. prosince 2003 s čj. 32 141/03-21
2. Úplné znění zřizovací listiny ze dne 11. února 2004 vydané Radou hlavního města Prahy na základě usnesení č. 550 dne 3. dubna 2001
3. Škol (MŠMT) V 7-01 Výkaz o gymnáziu-střední odborné škole-konzervatoři podle stavu k 30. 9. 2004
4. Učební dokumenty studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus schválené MŠMT dne 7. května 2001 s čj. 17 130/01-23 s platností od 1. září 2001 počínaje 1. ročníkem obsahující učební plán a učební osnovy zeměpisu cestovního ruchu, technologie přípravy pokrmů, techniky obsluhy a služeb, nauky o výživě, cestovního ruchu a hotelového provozu
5. Upravený učební plán studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus pro školní rok 2004/2005
6. Učební osnova předmětu „Cizí jazyk“ pro SOŠ a studijní obory SOU schválená MŠMT dne 3. září 1999 s čj. 27 669/99-22 s platností od 1. září 2000 počínaje 1. ročníkem
7. Učební osnovy volitelných a výběrových předmětů (nauka o potravinách a management cestovního ruchu) schválené ředitelem školy na školní rok 2004/2005
8. Tematické plány učitelů v předmětech anglický jazyk, německý jazyk, francouzský jazyk, zeměpis cestovního ruchu, technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, cestovní ruch, hotelový provoz, nauka o potravinách a management cestovního ruchu na školní rok 2004/2005
9. Rozvrh hodin tříd i učitelů ve školním roce 2004/2005 platný ke dni zahájení inspekce
10. Třídní knihy - školní rok 2004/2005
11. Třídní výkazy - školní rok 2004/2005
12. Zápisy z pedagogických rad - školní rok 2003/2004 a 2004/2005
13. Zápisy z porad vedení školy ve školním roce 2004/2005
14. Protokoly o komisionálních zkouškách ve školním roce 2003/2004
15. Protokoly o přijímacím řízení žáků do 1. ročníku školního roku 2004/2005
16. Protokoly o maturitní zkoušce ve školním roce 2003/2004
17. Evidence žáků školy ve školním roce 2004/2005
18. Vnitřní řád školy ze dne 1. září 2004
19. Zápisy z hospitační činnosti ředitele školy a jeho zástupkyň ve školním roce 2004/2005
20. Personální dokumentace učitelů sledovaných předmětů (anglický jazyk, německý jazyk, francouzský jazyk, zeměpis cestovního ruchu, technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, cestovní ruch, hotelový provoz, nauka o potravinách a management cestovního ruchu) - školní rok 2004/2005
21. Kniha úrazů
22. Pracovní řád pro pedagogické pracovníky ze dne 1. září 2004
23. Organizace školního roku 2004/2005
24. Organizační schéma managementu školy - nedatováno
25. Výroční zpráva o činnosti a hospodaření za školní rok 2003/2004
26. Zápisy z předmětových komisí ve školním roce 2004/2005
27. Plán výchovného poradce ze dne 4. září 2004
28. Potvrzení ředitele školy ve funkci vydané MŠMT dne 9. října 1998 s čj. 27 436/98-26
29. Plán činnosti Střední hotelové školy na školní rok 2004/2005 vydaný ředitelem školy dne 1. září 2004
30. Osobní plán ředitele školy a plány jeho zástupkyň pro teoretické a praktické vyučování – zpracované k 1. září 2004
31. Plán hospitační činnosti ze dne 1. září 2004
32. Interní předpis Pravidla hodnocení a klasifikace žáka SHŠ ze dne 1. září 2004
33. Zápisy z kontrol pedagogické dokumentace ve školním roce 2004/2005
34. Výsledky srovnávacích testů z cizích jazyků ve školním roce 2003/2004
35. Týdenní plány „Úkoly a informace na období“ ve školním roce 2004/2005
36. Plán výchovného poradce – školní rok 2004/2005

ZÁVĚR

Výuka ve střední hotelové škole probíhá v souladu s platnými učebními dokumenty a s obecnými cíli a zásadami vzdělávání. V jeho průběhu se systematicky vytvářejí a rozšiřují stanovené kompetence žáků, čemuž výrazně napomáhá promyšlené plánování výchovně-vzdělávacího procesu a pečlivá příprava učitelů na výuku. Ve všech předmětech je velký důraz kladen na formování vztahu žáků ke zvolenému oboru a vytváření profesních návyků a postojů. Učitelům se daří efektivně využívat materiální zázemí, které je zejména pro gastronomické předměty v dostatečném rozsahu, dílčí rezervy jsou ve vybavení audiovizuální technikou. V převážné části výuky dochází v důsledku účelného střídání různých metod práce ke zvýšené motivaci a aktivitě žáků i ke spontánní interakci s učiteli. Ve výuce některých učitelů však stále dominuje frontální způsob výuky a i přes zařazování mezipředmětových souvislostí se nedaří aktivně zapojit všechny žáky. Nezastupitelný význam v profesním rozvoji žáků má cílená návaznost učební a odborné praxe ve 2. – 4. ročníku na poznatky a dovednosti získané ve výuce. Žáky vhodně motivují odborné stáže založené na dlouhodobé spolupráci se zahraničními partnery a jejich účast v mnoha předmětových a odborných soutěžích pořádaných školou nebo jinými institucemi. Vysokou odbornost výuky se daří zajišťovat podporou dalšího vzdělávání učitelů. Vytvořené klima školy přispívá ke komplexnímu rozvoji osobnosti žáků, kteří spolu s učiteli projevují soudržnost se školou, což je mimo jiné důsledkem jejího kvalitního řízení. Od poslední inspekce si škola nadále udržuje velmi dobrou úroveň vzdělávání a postupně rozšiřuje svoje materiální zázemí (zejména v gastronomické oblasti).

Hodnotící stupnice:

vynikající	velmi dobrý	dobry (průměrný)	vyhovující	nevyhovující
------------	-------------	------------------	------------	--------------

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Inspekční tým	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Ing. Milan Chmelař	Milan Chmelař v.r.
Členka týmu	Mgr. Jaroslava Kněnická	Jaroslava Kněnická v.r.
Členka týmu	Mgr. Soňa Samková	Soňa Samková v.r.

V Praze dne 17. února 2005

Razítko

Datum a podpis ředitele školy stvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

Datum: 17. února 2005

Razítko

Ředitel školy nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení

Podpis

Mgr. Petr Vomela – ředitel školy

Petr Vomela v.r.

Dle § 174 odst. 13 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školského zákona) může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím převzetí na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. Arabská 683, 160 66 Praha 6. Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem ČŠI k jejich obsahu zasílá ČŠI zřizovateli a školské radě, inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná.

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Zřizovatel – OŠ MHMP, Učňovská 1/100, 190 00 Praha 9	2005-03-01	01 1051/05-5105

Připomínky ředitele školy

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