

Česká školní inspekce

Pražský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Střední odborné učiliště, Praha 10, U Krbu 521

U Krbu 45/521, 108 00 Praha 10

Identifikátor školy: 600 006 581

Termín konání inspekce: 24. – 29. března 2004

Čj.:	01 0250/04-5008
Signatura:	oa0hx520

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- ❖ personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v odborném výcviku a ve skupině předmětů teoretického vyučování (technologie, stolničení, potravinářství a výživa, matematika, hospodářské výpočty a chemie) 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 skupině předmětů teoretického vyučování (technologie, stolničení, potravinářství a výživa, matematika, hospodářské výpočty a chemie) 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 skupině předmětů teoretického vyučování (technologie, stolničení, potravinářství a výživa, matematika, hospodářské výpočty a chemie) v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Střední odborné učiliště, Praha 10, U Krbu 521 (dále SOU) je zřízeno hlavním městem Prahou jako příspěvková organizace na základě dokumentu „Úplné znění zřizovací listiny“ ze dne 4. listopadu 2003. Škola je od roku 1996 umístěna v rozsáhlém areálu (8 budov pavilónového typu, venkovní hřiště a zelená plocha), který byl škole předán k vlastnímu hospodářskému využití hlavním městem Prahou.

V souladu s platným rozhodnutím o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení škola sdružuje: 1. Střední odborné učiliště (kapacita: 1 100 žáků), 2. Školní jídelna (kapacita: 500 jídel). Ve školním roce 2003/2004 je realizována výuka v těchto studijních a učebních oborech:

- 29-41-L/502 Potravinářský průmysl, studium denní (nást.), délka studia: 2 r.
- 29-54-H/002 Cukrář – výroba, studium denní, délka studia: 3 r.
- 65-41-L/005 Číšník, servírka, studium denní, délka studia: 4 r.
- 65-41-L/504 Společné stravování, studium denní (nást.), délka studia: 2 r.
- 65-52-H/001 Kuchař, studium denní, délka studia: 3 r.
- 65-53-H/001 Číšník, servírka, studium denní, délka studia: 3 r.

Odborný výcvik v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař se realizuje ve školní kuchyni (14 žáků), v 29 smluvních organizacích (32 pracovišť – 300 žáků), ve 3 střediscích praktického vyučování (113 žáků) a v 1 pracovišti praktického vyučování (2 žáci). Smlouvy s organizacemi obsahují všechny stanovené náležitosti a kvalita odborného výcviku je, v souladu s nimi, pravidelně kontrolována mistry odborného výcviku (dále MOV) a zástupci vedení školy. Odborný výcvik byl sledován a hodnocen ve školní kuchyni a na 9 smluvních pracovištích (117 žáků) – hotel Ambassador, Praha 1; Menza ČZU, Praha 6; restaurant Nebozízek, Praha 1; hotel Elizza, Praha 10; hotel Pyramida, Praha 6; hotel Olympik a hotel Olympik Tristar, Praha 8; hotel Panorama, Praha 4 a školní kuchyně SOU a SOŠ, Praha 10.

V letošním školním roce studuje ve škole celkem 942 žáků v 39 třídách (v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař 429 žáků v 18 třídách).

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

Pedagogický sbor je stabilizovaný (výuku teoretických předmětů zajišťuje celkem 46 učitelů), fluktuace je minimální (pouze v rámci přirozené obměny sboru), ve sledovaných předmětech vyučuje 21 učitelů. Skladba úvazků je ve vztahu k odborným kompetencím i aprobačním velmi dobrá. Případná absence pedagogického i odborného vzdělání učitelů je ve většině případů plně nahrazována jejich zkušenostmi, zodpovědným přístupem a zájmem o obor, takže kvalita výuky nebyla negativně ovlivněna. Funkci výchovné poradkyně vykonává učitelka s dlouholetou pedagogickou praxí, ale bez absolvování kvalifikačního studia.

Odborný výcvik zajišťuje 16 MOV, z nichž 7 MOV má ukončené střední odborné vzdělání v příslušném nebo příbuzném oboru, úplné střední odborné vzdělání a doplňkové pedagogické studium, 4 MOV mají střední odborné vzdělání v příslušném nebo příbuzném učebním oboru a úplné střední odborné vzdělání, 1 MOV má střední odborné vzdělání v jiném oboru, úplné střední odborné vzdělání a doplňkové pedagogické studium a 4 mají pouze střední odborné vzdělání v příslušném nebo příbuzném oboru. Skupinová výuka pod vedením MOV se realizuje pouze ve školní kuchyni, na smluvních pracovištích probíhá individuální výuka pod dohledem ředitelkou jmenovaných instruktorů a částečně i MOV. Většina z nich má přiděleno více smluvních pracovišť, na kterých sledují plnění učebních osnov, organizaci pracovního dne a společně s instruktory se spolupodílí na hodnocení žáků. Instruktoři jsou vybíráni z řad zkušených pracovníků s mnohaletou oborovou praxí a vstřícným přístupem k žákům. Spolupráce mezi MOV a instruktory je pravidelná, účinná a vede k postupnému naplňování učebních dokumentů a rozvoji stanovených kompetencí žáků.

Vedení školy tvoří ředitelka a dvě zástupkyně pro teoretické a jeden zástupce pro praktické vyučování. V souladu s podrobně propracovaným organizačním řádem mají přesně rozdělené kompetence, které vytvářejí přehledný systém pro práci se všemi pracovníky (určeny povinnosti a pracovní náplně ve všech oblastech života školy). Organizační struktura školy je promyšlená, funkční a účinná, umožňuje efektivní řízení školy a včasný přenos informací všem zaměstnancům, využívá standardních mechanismů a operativně řeší vzniklé problémy. Ze zápisů z jednání pedagogických rad vyplývá zřetelná spolupráce učitelů při výchovně-vzdělávacích problémech (sjednocení klasifikace podle interního klasifikačního řádu atd.) a snaha o jejich analýzu. Předmětové komise plní funkci poradních orgánů a koordinují činnost vyučujících jednotlivých předmětů. Podílejí se na sestavování tematických plánů, uvádění začínajících učitelů, přípravě vzorových hodin, vzájemných hospitací, aktualizaci otázek k závěrečným zkouškám, výběru učebnic atd. Součinnost jednotlivých komisí umožňuje koordinovat teoretickou výuku s odborným výcvikem, učitelé se tak aktivně podílejí na přípravě a organizaci výuky.

Podrobně zpracovaný kontrolní systém má vytvořená pravidla, která zaručují bezproblémový chod a činnost školy ve všech oblastech. Protokoly z kontrol a zpětná reflexe vedou k zlepšování výchovně-vzdělávacího procesu (hospitační záznamy, „List učitele“ a další dokumenty). Rezervy a případné nedostatky jsou odstraňovány a následně kontrolovány. Dosahované výsledky jsou základním kritériem pro hodnocení pracovníků a vytvářejí i zpětnou vazbu při dovybavování pomůckami nebo při provádění dílčích změn v obsahu učiva. Ředitelka školy má velmi dobrý přehled o práci zaměstnanců, její kvalitu může finančně ohodnotit. Rozhodující je jejich ztotožnění s ideou školy a zaujetí pro výuku (dokument „Využití výsledků hospitací v řídicí činnosti školy“). Ředitelka má jasnou koncepci dalšího vývoje školy a postupně ji uskutečňuje na základě „Střednědobého plánu

hlavních úkolů na školní roky 2002/2003 až 2004/2005“, ale i ročního plánu, jehož plnění pravidelně hodnotí a analyzuje.

Ředitelka školy má zájem na dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a s ohledem na potřeby školy jej plně podporuje (PC gramotnost, akce pedagogických center, účast na odborných seminářích, výstavách atd.).

Důležitou součástí řízení je autoevaluace školy. Pravidelné hodnocení práce na všech úsecích činnosti školy považuje vedení školy za nedílnou součást řídicího procesu. Hodnocení pracovníků a výsledků výchovně-vzdělávacího procesu je zpracováváno na základě analýz výsledků kontrol a dalších podkladů (při pedagogických radách atd.). Ředitelka uplatňuje demokratický styl řízení, přesto vyžaduje od všech zaměstnanců odpovědné plnění stanovených úkolů.

Personální podmínky vzdělávací a výchovné činnosti ve sledované oblasti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou hodnoceny jako vynikající.

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

Veškeré prostory školy jsou dostatečně velké, světlé, s kvalitní podlahovou krytinou a udržovaným nábytkem, jsou ve vzorné čistotě. Chodby působí příjemným, estetickým dojmem, na stěnách jsou oborově motivační materiály, případně ve vitrínách jsou poháry a diplomy vypovídající o úspěších žáků školy. Psychohygienické podmínky jsou na vysoké úrovni, šatní skříňky jsou umístěny v jednotlivých pavilonech na chodbách, velmi kvalitní sociální zařízení jsou udržována v čistotě. Ekologické citění žáků podporují sběrné nádoby pro plasty, které jsou umístěny ve všech chodbách.

V hlavní budově sídlí vedení školy, sborovna, školní kuchyně a jídelna (po rekonstrukci) atd. Studijní oddělení kromě běžných funkcí je zároveň studovnou s přístupem učitelů i žáků k rozsáhlé knihovně, odborným časopisům a internetu (možnost kopírování a tisku). V dalších 7 pavilonech jsou umístěny odborné učebny (stolničení, laboratorní cvičení kuchařů a cukrářů, bar a salonek pro odborné akce), multimediální učebny (informatika a výpočetní technika, základy administrativy), moderní posluchárna (kapacita 63 míst) s audiovizuální a projekční technikou a tělocvičny. Dále jsou zde učebny – klasické třídy, které mají většinou monotematickou výzdobu zaměřenou k určitému oboru, případně předmětu (cukrářská výroba, technologie, cestovní ruch, chemie, cizí jazyky, výživa atd.) a velmi dobře vybavené kabinety učitelů. Učebny jsou také většinou vybaveny zpětným projektoem a případně videem.

Sledované odborné předměty mají pro výuku k dispozici množství názorných pomůcek (kovový, skleněný a textilní inventář, odborná literatura a časopisy, bohatá videotéka atd.), které jsou spolu s audiovizuální technikou umístěny v kabinetech učitelů a v odborných učebnách. Některé prezentační programy na PC si vytvářejí učitelé sami (např. technologie). Pro výuku matematiky se využívají modely těles, tabulky a starší sbírky úloh, rýsovací potřeby, folie na zpětný projektor atd. V kabinetu chemie je umístěno základní vybavení k elementárním demonstračním pokusům (chemikálie jsou uloženy v samostatné skříni pod přídatným zámekem). V laboratorních cvičeních z technologie mají žáci předepsaný pracovní oděv a obuv.

Školní kuchyně je moderně rekonstruována a odpovídá příslušným hygienickým normám, na jejichž dodržování je po celou dobu odborného výcviku kladen značný důraz. Žáci se seznamují s ovládáním nejnovějších kuchyňských přístrojů a s postupy klasických

i moderních technologií. Na většině smluvních pracovišť je obdobné vybavení, které se liší jen množstvím přístrojů – závisí na počtu připravovaných pokrmů. Materiální podmínky na všech provozovnách umožňují naplnění učební osnovy, přestože v menších provozovnách je sortiment kuchyňského vybavení užší. Všichni žáci na počátku studia obdrží v SOU pracovní oděv a obuv. V některých smluvních organizacích dostávají ještě další vybavení, především tam, kde probíhá dohotovení nebo výdej pokrmu před hostem.

Učebnice si žáci pořizují na vlastní náklady, mají je ve všech naukových předmětech, kde je využívají dle potřeby, avšak v některých předmětech sledované výuky byly hlavním studijním materiálem zápisy žáků v sešitech (technologie, stolničení).

Využívání materiálních zdrojů, kontrola stavu pomůcek probíhá za účinné spolupráce vedení školy a předmětových komisí, jejichž návrhy v oblasti pořizování nových pomůcek jsou pravidelně konzultovány a dle možností realizovány. Kontrolní činnost v této oblasti je funkční, plánování vychází z potřeb a možností školy.

Ředitelka školy má vytvořenou jasnou koncepci zlepšování materiálního zázemí školy a postupně ji naplňuje. Vybavenost učebních pomůcek, audiovizuální techniky pro výuku i zabezpečení odborného výcviku umožňuje plnění vzdělávacích programů.

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

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vyučované obory

Škola realizuje ve školním roce 2003/2004 učební obor 65-52-H/001 Kuchař, který je uveden v Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení vydaných MŠMT dne 8. září 2003 pod čj. 26 799/03-21 spolu s dalšími, výše uvedenými obory.

Škola nemá individuální vzdělávací programy pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.

Vzdělávací programy vyučovaných oborů jsou realizovány v souladu s údaji v rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení.

Škola vyučuje podle platných pedagogických dokumentů učební oboru 64-45-2 Kuchař – kuchařka vydaných MŠMT dne 26. června 1995 pod čj. 807 622/95-74 s platností od 1. září 1995 (učební plán a učební osnovy odborných předmětů a odborného výcviku). Učební plán sledovaného oboru je v rámci povolené tolerance upraven podle podmínek školy (technologie, potraviny a výživa atd. - v předmětu technologie jsou zařazena laboratorní cvičení). Předmět chemie se vyučuje podle učebních osnov pro nechemické studijní obory SOŠ a SOU schválené MŠMT dne 21. července 1998 pod čj. 23 212/98-23/230 s platností od 1. září 1998, matematika podle učebních osnov pro tříleté učební obory SOU schválené MŠMT dne 14. června 1999 pod čj. 23 093/99-22 s platností od 1. září 1999. Nepovinné předměty jsou využívány k posílení výuky cizích jazyků (konverzace).

Povinná dokumentace je vedena systematicky a pečlivě, je pravidelně kontrolována a zachycuje průběh a výsledky vzdělávání.

Výuka je v souladu s učebními dokumenty vyučovaného učební oboru.

Vedení školy a MOV provádějí kontrolní činnost (dokument „Zaměření kontrolní a hospitační činnosti“) v teoretickém i praktickém vyučování zejména formou četných hospitací,

pravidelnou kontrolou povinné dokumentace a dalšími mechanismy (z rozborů vyplývají konkrétní úkoly a případná doporučení). Výsledky hospitační činnosti jsou zpětně využívány v řídicí činnosti školy a ke zkvalitnění výuky. Výrazným faktorem při sledování naplňování učebních osnov jsou učitelé kvalitně vypracované časově-tematické plány, kontrola jejich plnění je také v kompetenci předmětových komisí (s výsledky seznamují dvakrát ročně ředitelku školy). Případné nedostatky jsou operativně odstraňovány, přijímaná opatření jsou funkční.

Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.

Rozvrh hodin (sudý a lichý týden) vychází z reálných možností využití učeben a skladby vyučovacích povinností vyučujících. Řídí se platnou legislativou a plně respektuje psychohygienická hlediska. Školní řád je mimořádně kvalitní, vyvážený, obsahuje práva i povinnosti žáků. Provozní řády odborných učeben a bezpečnostní pravidla jsou promyšleně koncipované, žáci jsou s nimi na začátku roku prokazatelně seznámeni. Informační systém je vysoce efektivní. Rodiče žáků jsou seznamováni s jejich výsledky na třídních schůzkách, rodičovskou radou a zápisy v žákovských knížkách, případně individuálně dle potřeby. Žáci jsou průběžně informováni třídními učiteli, prostřednictvím venkovních informačních nástěnek v areálu školy, rozhlasem atd.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je funkční.

Výchovnou poradkyní (VP) je jmenována zkušená učitelka s dlouholetou praxí v této oblasti. Ve své činnosti se zaměřuje především na prevenci výchovných problémů, na spolupráci s pedagogicko psychologickou poradnou Praha 10, na péči o žáky se specifickými poruchami učení (přestože nejsou evidováni v zahajovacím výkaze škol; úzká je spolupráce s třídními učiteli) a se žáky se slabším prospěchem. Výchovná poradkyně má vypsány konzultační hodiny, ve kterých provádí pohovory se žáky, kde řeší i jejich osobní problémy, což přispívá k vytvoření příznivé atmosféry a vzájemné důvěry. Při této práci projevuje velkou míru empatie. Dále napomáhá žákům při vhodném výběru pracovních nabídek (zveřejňuje je v žákovské knihovně). Oblast prevence sociálně patologických jevů spadá do kompetence zástupkyně ředitelky školy, která s VP úzce spolupracuje zejména při zajišťování přednášek, lektorů, klubové činnosti, soutěží, ale i v případě řešení problémů žáků na výchovných komisích.

Výchovné poradenství přispívá ke zlepšení výchovně-vzdělávacího procesu.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů (matematika, hospodářské výpočty, chemie)

Skupinu předmětů ve sledovaném oboru vyučuje celkem 12 učitelů a podmínka odborné a pedagogické způsobilosti k výuce je splněna téměř stoprocentně. Pouze v jednom případě ve výuce hospodářských výpočtů učitel splňuje jen podmínku pedagogické způsobilosti, což nemělo negativní vliv na metodické vedení hodin ani na odbornou správnost výuky.

Matematika má ve všech ročnících jednogodinovou týdenní dotaci, chemie v 1. ročníku dvě a ve 2. ročníku jednu hodinu týdně a hospodářské výpočty ve 3. ročníku jednu hodinu týdně. Laboratorní práce (doporučované) z chemie zatím v tomto školním roce nebyly realizovány. Výuka všech těchto předmětů je v souladu s učebním plánem. Tematické plány vycházejí z platných učebních osnov, jejich zpracování je velmi kvalitní, jsou plně funkční a svým obsahem zaměřeny ke sledovanému oboru.

Výuka probíhá v učebnách, jejichž estetická úprava a vybavení je na velmi vysoké úrovni. Ve výuce jsou využívány učebnice, tabulky, didaktická technika - zpětný projektor a učitelé

připravené fólie, nástěnné obrazy a další podpurné kopírované materiály. Žáci pracují s vlastními kalkulátory.

Jednotlivé hodiny byly velice dobře členěny. Střídala se frontální, skupinová i individuální výuka, doplněná citlivým přístupem vyučujících k jednotlivým žákům. Většina učitelů uplatňuje ve výuce výklad doplňovaný aktivizačními dotazy využívající především vlastní zkušenosti žáků s daným tématem (zejména v chemii či v hospodářských výpočtech). Zadání příkladů v matematice umožňuje žákům aplikovat osvojené ekonomické poznatky. Jedná se především o výpočty z oblasti kalkulace cen v návaznosti na normování surovin, výpočty mezd a základní výpočty z oblasti daní.

V průběhu hodin byli žáci neustále vhodně motivováni. Pravidelně jsou vedeni k syntéze poznatků a jejich aplikaci v konkrétních podmínkách (hospodářské výpočty) a k uplatňování chemických poznatků v různých oblastech každodenního života a odborné praxe. Tomu je přizpůsobeno i tempo výuky, které žákům umožňuje důkladné osvojení základních pojmů (průběžně při frontálním opakování v úvodu i závěru vyučovací jednotky, při výkladu, zápisu do sešitu atd.) a vede k vybudování nezbytného profesního základu. V závěru hodin byl vytvořen prostor pro utřídění poznatků, shrnutí učiva a zpětnou vazbu.

Žáci dodržují stanovená pravidla komunikace, vzájemné vztahy mezi nimi a učiteli jsou otevřené a přátelské. To vede k častému využívání možnosti vyjádřit svůj vlastní názor a klást otázky.

Žáci jsou hodnoceni standardními způsoby v celém průběhu hodin (ústní a písemné zkoušení, ocenění průběžné práce atd.). Většina učitelů uplatňuje pozitivní hodnocení, kterým se snaží žáky motivovat k další práci, a to i při jejich dílčím neúspěchu. Z předložených písemných prací vyplývá, že svým rozsahem i volbou příkladů odpovídají požadavkům učebních osnov. Hodnocení je vždy zdůvodněné, objektivní a přiměřeně náročné.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů (matematika, hospodářské výpočty, chemie) hodnotí ČŠI jako vynikající.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů (potravin a výživa, technologie, stolničení)

Předměty jsou vyučovány v souladu s učebním plánem a předloženými, kvalitně zpracovanými časově tematickými plány, které jsou kompatibilní s učebními osnovami schválenými MŠMT. Bezprostřední příprava učitelů na vyučování byla velmi svědomitá a občas velmi náročná (příprava prezentačních programů na PC atd.).

Sledované předměty vyučuje 15 učitelů, z nichž 11 splňuje předepsanou kvalifikaci, 3 učitelky mají úplné střední odborné vzdělání v uvedeném oboru doplněné pedagogickým studiem k výuce odborných předmětů v SOU a 1 učitelka má pouze úplné střední odborné vzdělání sledovaného oboru (technologie). Většina z nich má dlouholeté pedagogické i praktické zkušenosti a kvalita výuky byla pozitivně ovlivněna jejich erudicí a vztahem k předmětu a žákům. Nesplnění kvalifikačních podmínek výrazně neovlivnilo kvalitu sledované výuky. Prezentované poznatky byly systematicky strukturované, srozumitelné a věcně správně.

Vyučování probíhalo v kmenových a odborných učebnách tematicky zaměřených (např. potraviny a výživa, stolničení) a v posluchárně, laboratorní cvičení (technologie) v cvičné kuchyni. Didaktické pomůcky učitelky využívaly v maximální míře (zpětný projektor, video, vizualizér). Žáci pravidelně pracovali s připravenými materiály (odborné texty). Při laboratorních cvičeních měli dle receptur přesně předem připravené suroviny a pomůcky ke zpracování.

V teoretických hodinách použité metody odpovídaly vytčenému cíli. Ve vlastní výuce převažuje (většinou efektivně) frontální výklad spojený se snahou o zapojení žáků do probírané problematiky řízeným rozhovorem, doplňovaný průběžnými dotazy učitelů, které navazují na vlastní zkušenosti žáků z praxe. Formy preferující aktivní učení (skupinová a individuální práce) byly použity především v laboratorních cvičeních. Sledované vyučování mělo až na výjimky velmi dobrou odbornou úroveň. V rámci těchto předmětů jsou u žáků rozvíjeny klíčové znalosti. Byl kladen důraz na základní vědomosti o potravinách, nápojích, zásadách racionální výživy (předmět potraviny a výživa), osvojení technologické přípravy jídel a nápojů, dodržování technologických postupů (technologie) a základní znalosti o technice obsluhy, uplatňování gastronomických pravidel při sestavování jídelníčků (stolničení). Úzké mezipředmětové propojení těchto předmětů spolu s odborným výcvikem vede žáky ke znalostem a dovednostem využívání moderních technologických způsobů přípravy pokrmů a k účelné organizaci práce, které uplatní v profesním životě (ucelená soustava vědomostí o zvoleném učebním oboru). Učitelé většinou svým západem a odbornými zkušenostmi vedli žáky k formulování a obhajování vlastních názorů na základě předchozích znalostí (především z odborného výcviku). Předmět technologie obsahuje laboratorní cvičení, při kterých je výrazný prostor k procvičení praktických dovedností. Učitelé v jejich průběhu sledují pracovní postupy žáků, poskytují jim odborné rady a podporují jejich samostatnost. Byla maximálně využívána zpětná vazba ověřující průběžné i závěrečné pochopení teoretického i praktického učiva. Nedílnou součástí sledovaných hodin bylo neustálé zdůrazňování zásad bezpečnosti při práci.

Motivační a aktivizující prvky se v průběhu hodin, až na výjimky, pravidelně uplatňovaly, neustále byl zdůrazňován význam praktických zkušeností, práce s informacemi a jejich následné profesní uplatnění. Zde se výrazně promítlo zaujetí učitelů, které vytváří pozitivní vztah ke zvolenému oboru.

Vstřícný přístup učitelů navodil celkově příznivou pracovní atmosféru. Žáci jsou vedeni k samostatnosti, svědomitosti a k výraznému uvědomění si významu získávaných vědomostí v praxi. Občas byly rezervy v menším důrazu na kvalitu a rozvoj komunikativních schopností žáků.

Hodnocení a ověřování vědomostí probíhalo převážně formou orientačního opakování, případně individuálním zkoušením, při kterém byla ostatním žákům zadána práce. Hodnocení bylo vždy zdůvodněné a odpovídající. Při laboratorních cvičeních měli učitelé neustále přehled o činnosti jednotlivých žáků, poskytovali jim odborné rady a hodnotili průběžně prováděné činnosti, včetně hotového pokrmu na závěr.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů (potraviny a výživa, technologie, stolničení) jsou hodnoceny jako vynikající.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku

Mistři odborného výcviku a jmenovaní instruktoři mají v souladu s učební osnovou po jednotlivých ročnících vypracované tematické plány, které v návaznosti na produktivní práci postupně naplňují. Některá témata jsou časově posunuta a posléze jsou vhodně zařazována v propojení na různá roční období. Probrané učivo v návaznosti na poznatky z teoretického vyučování a procvičené technologické úkony je pečlivě zaznamenáno v denících evidence odborného výcviku, méně podrobná je v této dokumentaci evidence konkrétní činnosti žáka v daném dni. Instruktoři a MOV však v podpůrných materiálech mají podchyceno, jaké úkony žáci procvičili, i jejich střídání při přípravě jednotlivých pokrmů. Zadávané úkoly jsou přiměřené, respektují věk a dosud osvojené dovednosti. Velmi účelné je pravidelné střídání žáků (nejčastěji po ukončení ročníku) na smluvních pracovištích, resp. ve školní jídelně, což jim umožňuje poznat různé způsoby práce a řízení.

Všichni MOV i instruktoři jsou zkušení pracovníci s mnohaletou praxí, kterou využívají ve výchovně-vzdělávacím procesu nejen po odborné stránce, ale i po stránce motivační. Absence odborné a pedagogické způsobilosti některých MOV nemá na výuku negativní dopad. Přestože ve smluvních organizacích převažuje individuální procvičování praktických činností pod vedením instruktora, jsou MOV s instruktory a potažmo i se žáky na pracovištích takřka v denním kontaktu. To posiluje výuku nejen metodicky, ale umožňuje komplexní zhodnocení znalostí a dovedností žáků a sledování rozvoje jejich dovedností.

Vybavení školní kuchyně i smluvních pracovišť je účelně využíváno. Žáci si průběžně osvojují zásady práce s kuchyňským vybavením i s jeho alternativním využitím. Velmi esteticky působí prostory školní kuchyně, ale i většina smluvních pracovišť. Žáci si veškeré činnosti konané v daném dni zapisují do sešitu, jehož obsah je zpětnou vazbou pro MOV i rodiče.

Dominující individuální výuka odborného výcviku vede žáky k samostatnosti a k vytvoření organizačních a technologických návyků potřebných při přípravě daného pokrmu. Jejich činnost je pravidelně sledována instruktorem a následně i MOV, důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti práce (žáci jsou pravidelně proškoleni). Při odborném výcviku není překročen stanovený počet žáků připadajících na jednoho instruktora, resp. MOV. Rozsah zadaných úkolů je přiměřený délce pracovní doby, jež svou délkou splňuje psychohygienické normy. V souladu s nimi je i přestávka na odpočinek. MOV i instruktoři poskytují žákům při přípravě pokrmů potřebné rady, včas je upozorňují na úskalí v daném technologickém postupu, v nesnázích jim praktické úkony názorně předvedou. Získané kompetence žáků odpovídají stanoveným cílům. Přípravu méně obvyklých pokrmů pak MOV demonstrují v konzultačních hodinách (jednou týdně odpoledne), kde jsou žáci seznamováni i s moderními trendy a postupy nad rámec učební osnovy. Konzultační hodiny využívají nejen žáci, ale i rodiče.

Profesní motivace žáků je průběžná a na nejednom pracovišti je zvyšována jeho atraktivitou. Motivačně působí i soustavné zdůrazňování mezipředmětové provázanosti učiva a propojenost praktického a teoretického vyučování. Navíc žáci své získané dovednosti často prezentují na mnoha oborových soutěžích a veřejných akcích školy.

Partnerské vztahy žáků s instruktory a MOV pomáhají formovat jejich profesní postoje. Na mnoha pracovištích si žáci vybudovali pevná postavení v tamních pracovních kolektivech, což u některých jedinců vede k jejich setrvání zde po ukončení studia. Nezanedbatelná je i podpora jejich zájmu o moderní oborové trendy.

Na pravidelném hodnocení žáků se spolupodílejí MOV s instruktory, ti sledují nejen jejich produktivní práci, ale i správné dodržení technologických postupů a bezpečnostních a hygienických předpisů. Vše je pak přeneseno do měsíčních odměn za produktivní práci vyplácených v souladu s platnými právními předpisy. Výše odměny závisí na kvalitě odvedené práce a oborových dovedností jednotlivých žáků.

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

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

Ředitelka školy dlouhodobě spolupracuje s MŠMT a NÚOV. Škola se podílí na přípravě experimentálního ověřování nových závěrečných zkoušek oboru kuchař (v letošním školním roce). Škola preferuje častou účast žáků v odborných soutěžích, ve kterých dosahují výrazných úspěchů (např. v Gastrojunior Brno 2003, „Mistr kávy“), kde oborové dovednosti a znalosti jsou systematicky konfrontovány s účastníky z ostatních škol. Škola pravidelně spolupracuje s několika zahraničními školami, což je přínosné nejen pro žáky, ale

i pedagogické pracovníky. Za výrazné pomoci většiny pedagogů škola organizuje interní soutěže cukrářů, kuchařů a číšníků.

Další sledovanou skutečností je, v případě zájmu žáků, jejich bezproblémové přijetí a úspěšnost v zaměstnání po ukončení studia (často na smluvních pracovištích). Na pedagogických poradách jsou každé čtvrtletí zpracovány přehledné souhrny výsledků žáků, tříd, ročníků a jednotlivých oborů, které jsou jedním z podkladových materiálů pro zaměření kontrolní činnosti ředitelky školy a jejích zástupců. Výraznou motivací pro žáky je vypsána soutěž o nejlepší třídu, kde odměnou je zájezd. Srovnávací testy mezi jednotlivými třídami se cíleně neprovádějí, uplatňuje se neformální spolupráce především v rámci předmětových komisí.

Celkově hodnotí ČŠI průběh vzdělávání a výchovy sledované výuky v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař jako vynikající.

TEMATICKÁ ZJIŠTĚNÍ

V průběhu inspekce se uskutečnilo tematické zjišťování zaměřené na „Kvalitu odborného výcviku“ na smluvních pracovištích. Výsledky budou zpracovány v celostátním měřítku a zveřejněny v souhrnné zprávě.

V rámci inspekce byla provedena tematická inspekce „Sledování a hodnocení účinnosti prevence sociálně patologických jevů ve školách a školských zařízeních“. Vedení školy věnuje prevenci negativních jevů velkou pozornost. Kromě průběžné denní výchovné práce zaměřené na prevenci negativních jevů nabízí řadu besed, klubových setkání i dalších akcí zaměřených především na vytváření sociálních kontaktů. Výrazně se na činnosti podílí Sdružení rodičů (samostatný právní subjekt), které podává mj. řadu projektů do grantových řízení. Zhodnocení aktivit prevence sociálně patologických jevů je součástí výroční zprávy školy.

V rámci šetření byla uskutečněna i anketa mezi žáky „Jaké je to být žákem této školy?“. Z výsledků vyplývá, že se žáci se školou silně identifikují a většina respondentů cítí, že má ve škole zázemí při řešení svých problémů. Část dotázaných má dílčí výhrady k vzájemným vztahům mezi žáky.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

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

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení vydané MŠMT dne 8. září 2003 s čj. 26 799/03-21
2. Výkaz Škol (MŠMT) V 25-01 o středním odborném učilišti, učilišti ke dni 30. 9. 2003
3. Učební plán a učební osnovy předmětů (hospodářské výpočty, stolničení, potraviny a výživa, technologie) učebního oboru 65-52-H (JKOV: 64-45-2) Kuchař – kuchařka vydané Ministerstvem hospodářství dne 26. června 1995 s čj. 807 622/95-74 s platností od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem

4. Učební osnovy pro nechemické studijní obory SOŠ a SOU z chemie schválené MŠMT dne 21. července 1998 pod čj. 23 212/98-23/230 s platností od 1. září 1998
5. Učební osnovy pro tříleté učební obory SOU z matematiky schválené MŠMT dne 14. června 1999 pod čj. 23 093/99-22 s platností od 1. září 1999
6. Úplné znění zřizovací listiny Středního odborného učiliště, Praha 10, U Krbu 521 vydané Radou hlavního města Prahy ze dne 4. listopadu 2003
7. Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2002 – 2003
8. Personální dokumentace učitelů vybraných předmětů (technologie, stolničení, potraviny a výživa, zařízení provozoven, matematika, statistické výpočty, chemie) a mistrů odborné výchovy v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař a výchovného poradce školy ve školním roce 2003/2004
9. Tematické plány předmětů odborný výcvik, technologie, stolničení, potraviny a výživa, zařízení provozoven, matematika, statistické výpočty a chemie v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2003/2004
10. Interní dokumenty školy: Organizační členění od školního roku 2003/2004, „Informační systém“, „Organizační řád“, „List učitele“, „Dlouhodobé cíle v řízení školy“, „Střednědobý plán hlavních úkolů ...“, „Řízení a organizace školního roku 2003/2004 (organizace škol. roku, plán práce, plán pedagogických porad, plán výchovného poradenství - na školní rok 2003/2004)“, „Plán vzdělávání pedagogických pracovníků“, „Kontrolní systém (zaměření kontrolní a hospitační činnosti; plán kontrolní činnosti zástupců ředitelky, využití výsledků hospitačí v řídicí činnosti školy)“, „Stanovení pravidel klasifikace a hodnocení žáků“
11. Hodnocení SOU U Krbu 521, Praha 10 – ze dne 31. března 2003 (vypracované ředitelkou školy)
12. Hospitační zápisy, záznamy z kontrol, zápisy z porad vedení školy, z pedagogických porad, zápisy z předmětových komisí, zápisy z výchovných komisí – školní rok 2003/2004
13. Protokol o závěrečné zkoušce žáka v učeb. oboru, kontrolní list o závěrečné zkoušce žáka v učeb. oboru 65-52-H/001 Kuchař – školní rok 2002/2003
14. Protokoly o přijímacím řízení – školní rok 2002/2004, protokoly o komisionálních zkouškách – školní rok 2003/2004
15. Provozní řády (učebny, tělocvičny, multimediální učebny atd.), laboratorní řád, traumatologický plán
16. Interní dokument Vyplácení odměn za produktivní práci ze dne 3. září 2003 doplněný přílohou Finanční ohodnocení produktivní práce žáků – školní rok 2003/2004
17. Smlouvy o vzájemné spolupráci při zajišťování odborného výcviku se smluvními organizacemi na školní rok 2003/2004
18. Směrnice pro smluvní pracoviště o zajištění odborného výcviku ze dne 2. září 2003 doplněná pověřením instruktorů v jednotlivých provozovnách
19. Úkolové listy produktivní práce a evidence docházky na pracoviště žáků učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař v únoru roku 2004
20. Osobní listy žáků učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2003/2004
21. Deníky evidence odborného výcviku v učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2003/2004
22. Třídní knihy a katalogové listy žáků učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2003/2004

23. Správní rozhodnutí ředitelky školy o přijetí, přestupu, ukončení, opakování a přerušení studia žáků ve školním roce 2003/2004
24. Školní řád ze dne 31. srpna 2002
25. Kniha úrazů
26. Anketa: „Jaké je to být žákem této školy?“; záznam řízeného rozhovoru s ředitelkou školy a metodikem prevence; minimální preventivní program pro rok 2003/2004
27. Dotazník k tematické inspekci: „Kvalita odborného výcviku na smluvních pracovištích“

ZÁVĚR

Ve škole zajišťuje výuku stabilizovaný pedagogický sbor, který spolu s dalšími zaměstnanci tvoří efektivně kooperující kolektiv s řadou aktivit. Personální zajištění sledované výuky umožňuje plnit platnou učební osnovu, v případech chybějící kvalifikace nahrazují učitelé a MOV tuto skutečnost odbornými zkušenostmi, vztahem k předmětu a žákům. Oblast dalšího vzdělávání učitelů je vedením školy výrazně podporována. Různé exkurze a další akce (i ve spolupráci se zahraničními školami) umožňují pracovníkům a žákům školy poznávat nové trendy v gastronomii a dalších oborech. Efektivní řízení školy je založeno na rozdělení kompetencí, na funkční kontrole přidělených úkolů. Zaručuje vysoce kvalitní organizaci chodu školy, zejména v oblasti zpracovaného kontrolního systému.

Materiálně-technické podmínky umožňují realizaci výchovně-vzdělávacího programu podle schválených dokumentů. Postupnou, několikaletou prací došlo k rekonstrukci jednotlivých budov školy, včetně vybavení, takže vznikly moderní, účelně rozvržené a vybavené prostory, které jsou předpokladem kvalitní přípravy žáků pro výkon budoucího povolání. Odborný výcvik je zajišťován na moderně vybavených pracovištích po celé Praze (tradičně k nim patří největší pražské hotely), která výrazně motivují žáky a pomáhají vytvářet jejich pozitivní vztah ke zvolenému oboru. Evidentní je snaha ředitelky školy o průběžné zlepšování a celkovou inovaci interiéru učeben, audiovizuální i odborné techniky a její běžné využívání v průběhu výuky.

Průběh a výsledky vzdělávání dle předmětu inspekce jsou celkově hodnoceny jako vynikající. Organizace a metody práce použité v hodinách byly rozdílné, vedle převládajícího účelného frontálního vyučování v teoretické výuce se vyskytovaly metody skupinové a samostatné práce, především v laboratorních cvičeních. V odborném výcviku jsou žáci v průběhu studia promyšleně přerazováni na pracovištích tak, že poznávají různé technologie a kuchyňské vybavení i odlišné způsoby práce i řízení a vytvářejí si základní manuální dovednosti a návyky. Ve výuce jsou využívány mezipředmětové vztahy a návaznost na zkušenosti žáků i vyučujících. Dílčí rezervy jsou v rozvoji komunikativních dovedností žáků. Výsledky vzdělávání jsou především směřovány k jejich budoucímu profesnímu uplatnění.

Učitelé i žáci projevují sounáležitost se školou, což se projevuje v přátelské atmosféře a příznivém klimatu pro práci. Žáci se úspěšně zúčastňují oborových soutěží, z nichž některé škola pořádá. K dobrému jménu školy přispívá i její častá prezentace na veřejnosti. Ředitelka školy úzce spolupracuje s NÚOV a MŠMT a podílí se aktivně na tvorbě nových učebních dokumentů, dále pracuje v Asociaci kuchařů a cukrářů. Vedení školy v čele

s ředitelkou důsledně uplatňuje moderní metody managementu, celkové výsledky tak svědčí o skutečnosti, že se daří pokračovat v dlouholetých tradicích školy a udržovat je.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Jaroslava Kněnická	Kněnická v.r.
Členové týmu	Ing. Milan Chmelař	Chmelař v.r.
	Mgr. Zuzana Hallóová	Hallóová v.r.
	Mgr. Bedřich Hájek	Hájek v.r.

V Praze dne 15. dubna 2004

Datum a podpis ředitelky školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 20. 4. 2004

Razítko

Ředitelka školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení	Podpis
Mgr. Hana Líbalová – ředitelka školy	Líbalová 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. ČŠI, 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 9, Učňovská 1/100	4. května 2004	01 0250/04-5008
Zřizovatel - Hlavní město Praha, Praha 1, Mariánské nám. 2	4. května 2004	01 0250/04-5008

Připomínky ředitelky školy

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