

Česká školní inspekce

Pražský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

**Střední odborné učiliště potravinářské, Praha 4 – Písnice,
Libušská 320/111**

Adresa. Libušská 320/11, 142 01 Praha 4 - Písnice

Identifikátor školy: 600 005 411

Termín konání inspekce: 7. – 13. listopad 2003

Čj.:	01 2347/03-5090
Signatura:	oa4zx509

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- ❖ personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství v předmětech teoretického vyučování (matematika, hospodářské výpočty, chemie, potraviny a výživa, technologie) a v odborném výcviku vzhledem ke schváleným učebním dokumentům a v domově mládeže (dále DM) ve školním roce 2003/2004
- ❖ materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství v předmětech teoretického vyučování (matematika, hospodářské výpočty, chemie, potraviny a výživa, technologie) a v odborném výcviku vzhledem ke schváleným učebním dokumentům a v DM ve školním roce 2003/2004
- ❖ průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství v předmětech teoretického vyučování (matematika, hospodářské výpočty, chemie, potraviny a výživa, technologie) a v odborném výcviku vzhledem ke schváleným učebním dokumentům a průběhu výchovné činnosti v DM ve školním roce 2003/2004

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Zřizovatelem Středního odborného učiliště potravinářského je Hlavní město Praha. Škola je příspěvkovou organizací s právní subjektivitou.

Dle Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení ze dne 17. května 2002 čj. 16 434/02-21 škola sdružuje Střední odborné učiliště potravinářské (dále SOUp) a domov mládeže s kapacitou 70 lůžek. V souladu s výše uvedeným rozhodnutím škola realizuje v tomto školním roce tyto obory:

29-41-L Potravinářství

1. 29-56-H/003 Řezník-uzenář-prodej (JKOV: 29-68-2/02) studium denní, délka studia 3 roky
2. 65-41-L/504 Společné stravování (JKOV: 64-21-4/00) studium denní (nást.), délka studia 2 roky
3. 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství (JKOV: 64-58-2/00) studium denní, délka studia 3 roky
4. 65-52-H/001 Kuchař (JKOV: 64-45-2/00) studium denní, délka studia 3 roky

V době konání inspekce zde studovalo v učebních oborech 321 žáků ve 13 třídách, z toho 159 žáků v 6 třídách učebního oboru Kuchař-číšník pro pohostinství, a 20 žáků v jedné třídě nástavbového studia. Kapacita 380 žáků stanovená rozhodnutím není překročena.

Odborný výcvik sledovaného oboru Kuchař-číšník pro pohostinství se realizuje na 34 smluvních pracovištích pod vedením mistrů odborného výcviku a instruktorů.

HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ

ČINNOSTI VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM

Pedagogický sbor učitelů předmětů teoretického vyučování je stabilizovaný, věkově vyvážený. Profilové předměty (technologie, potraviny a výživa) vyučují čtyři učitelky, z nichž dvě splňují podmínky odborné a pedagogické způsobilosti, jedna má pouze střední odborné vzdělání a pedagogickou kvalifikaci pro mistry odborného výcviku, jedna má odborné vysokoškolské vzdělání jiného zaměření. Chemie je personálně zajištěna dvěma učitelkami, které splňují podmínky odborné způsobilosti, jedna z nich nemá pedagogické vzdělání. Matematiku a hospodářské výpočty učí jedna plně kvalifikovaná učitelka.

Absence požadované odbornosti a malá pedagogická zkušenost negativně ovlivnily úroveň vyučování předmětů potraviny a výživa a chemie.

Skladba úvazků je ve vztahu k odborným kompetencím i aprobaci výše uvedených učitelů s výjimkou části potravin a výživy optimální.

Odborný výcvik žáků ve sledovaném oboru zajišťuje vysokoškolsky vzdělaná zástupkyně ředitele školy splňující podmínky odborné i pedagogické způsobilosti a šest mistrů odborné výchovy (dále MOV). Z nich tři splňují podmínky pedagogické a odborné způsobilosti, jeden pouze podmínky odborné způsobilosti, jeden podmínky pedagogické způsobilosti (odborné vzdělání má v jiném oboru, jehož realizaci škola také zajišťuje) a jedna mistrová odborné výchovy (s ukončeným úplným středním odborným vzděláním) tyto podmínky nesplňuje, v současné době si však doplňuje pedagogickou způsobilost studiem. Na smluvních pracovištích odborný výcvik zajišťují instruktoři. Počet žáků vedených instruktorem nepřesahuje stanovenou hranici.

Učitelé všech teoretických předmětů tvoří jednu předmětovou komisi (dále PK), která řeší záležitosti jak pedagogické (koordinace vztahů mezi profilovými předměty a odborným výcvikem, tvorba časově-tematických plánů, příprava závěrečných zkoušek, výběr učebnic, prospěch a chování žáků), tak organizační (dozory, konzultační hodiny). Koordinace činnosti v rámci PK se pozitivně projevila v úrovni hospitovaného vyučování odborných předmětů (sepětí teorie s praxí) u většiny vyučujících. Ve zpracování tematických plánů byly značné rozdíly, funkční i ryze formální (příliš velké tematické celky, zestručněné osnovy).

Výchovnou poradkyní je jmenována zkušená učitelka, která absolvovala kurz pro výchovné poradce a dokončuje studium se zaměřením na problematiku výchovného poradenství na vyšší odborné škole.

Organizační struktura školy je jasná a přehledná. Ředitel školy jmenoval tři zástupkyně - pro teoretickou výuku, pro odborný výcvik a pro domov mládeže a vymezil jejich kompetence. K informovanosti učitelů slouží rovněž obvyklé mechanismy - osobní kontakty, nástěnky, pedagogické rady a provozní porady. Pedagogické a provozní rady se zabývají organizačními záležitostmi a výsledky výchovy a vzdělávání žáků. Zápisy jsou přehledné, s velmi dobrou vypovídací úrovní. Poradním orgánem ředitele školy jsou mimo zástupkyň, výchovné poradkyně, PK rovněž provozní porady mistrů odborné výchovy. Z jejich zápisů je patrné, že důraz je kladen nejen na zvyšování kvality odborného výcviku a jeho organizaci, ale i na zvyšování odborného vzdělání formou exkurzí, účastí na mnoha prezentačních akcích (na výstavách, ve školách, v organizacích) a odborných soutěžích. Také MOV jsou doporučována různá odborná školení, prezentace a výstavy, kterých se dle možností zúčastňují. V sourodém kolektivu MOV je funkční přenos informací týkající se jak vlastní organizace odborného výcviku, tak i výsledků jednotlivých žáků, a to i směrem k instruktorům.

Spolupráce se Sdružením rodičů a přátel školy je spíše formální.

Hospitační činnost a kontrolní činnost v teoretické výuce uskutečňují ředitel školy (loni cca 16 hospitací) a zástupkyně ředitele (dále ZŘŠ) pro teoretickou vyučování (loni 15 hospitací). Při zjištěných nedostatcích administrativního rázu (vedení povinné dokumentace) nebo nesplnění termínovaného úkolu řeší ředitel problematiku nejprve individuálním pohovorem. Z předložených hospitačních záznamů ZŘŠ je patrné, že těžiště hodnocení je soustředěno na průběh výuky, méně je např. sledován soulad s platnými osnovami. Pozitivní hodnocení sledovaných hodin převažovalo také při analýze výuky v rámci hospitační činnosti během inspekce. Zástupkyně ředitele školy pro praktické vyučování provádí dle harmonogramu na smluvních pracovištích průběžnou hospitační činnost, sleduje a vyhodnocuje činnost MOV a instruktorů, u zjištěných nedostatků následně kontroluje jejich odstranění. Kontrolní mechanismy poskytují řediteli školy přehled o plnění povinností jednotlivými pracovníky.

Vedení SOUp podporuje další vzdělávání pracovníků s ohledem na potřeby školy a finanční možnosti. Součástí péče o odborný rozvoj učitelů je jejich zařazování do odborných seminářů a exkurzí pořádaných firmami i vysokými školami. V menší míře je využívána nabídka Pedagogického centra Praha. Bylo realizováno proškolení pracovníků v projektu P 1 Informační gramotnost. Výchovná poradkyně se zúčastňuje krátkodobých seminářů pořádaných Pedagogicko-psychologickou poradnou Prahy 4.

Kritéria pro hodnocení zaměstnanců jsou součástí Vnitřního platového předpisu a pracovníkům jsou známa.

Na veřejnosti se škola prezentuje Dny otevřených dveří za výrazné spoluúčasti žáků (bar, tabule), účastí v soutěžích, na výstavě Schola Pragensis, barmanskými kurzy pro 3. ročníky gastro oborů, informačními letáky, inzeráty v denním tisku a www stránkami. V průběhu školního roku spolupracuje s TV Prima při natáčení pořadu Prima vařečka, Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2002/2003 poskytuje dostatek validních informací o škole a jejích aktivitách.

Personální podmínky vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Hodnocení personálních podmínek činnosti domova mládeže

Výchovné působení zajišťují pouze dva vychovatelé, oba splňují podmínky odborné a pedagogické způsobilosti, mají mnohaleté výchovné zkušenosti. Personální zajištění výchovné práce je nedostatečné, ve službě je vždy jen jeden vychovatel, který může zajišťovat chod DM pouze po provozní a sociální stránce. Neumožňuje naplňovat širší nabídku volnočasových a výchovně-vzdělávacích aktivit.

Kontrola činnosti je průběžná, provozní informace jsou předávány bezprostředně. Pedagogická dokumentace o činnosti je sledována průběžně, není kontrolována její úplnost.

Personální podmínky výchovně-vzdělávací činnosti domova mládeže jsou hodnoceny jako vyhovující.

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

Prostory školy odpovídají kapacitě, jsou upravené a čisté s výzdobou orientovanou k zaměření školy. Výuka se realizuje v prostorných, světlých učebnách zařízených běžným školním

nábytkem, v odborných učebnách (výpočetní techniky, salonek pro stolničení, cvičná kuchyňka) a chemické laboratoři.

Pro výuku matematiky jsou k dispozici modely těles a tabulky, pro hospodářské výpočty pomůcky nejsou. Tabulky matematické, fyzikální, chemické škola žákům zapůjčuje (od prvního do třetího ročníku).

Materiální zázemí chemie umožňuje naplňování požadavků učební osnovy, jeho úroveň je spíše průměrná. Škola poskytuje žákům učebnice. V chemické laboratoři lze realizovat základní laboratorní práce předepsané učební osnovou. Množství některých pomůcek je však omezené (např. pilníky, chemické kleště).

Pro výuku technologie a potravin a výživy využívají učitelé zejména odborné časopisy a literaturu, případně vlastní připravené materiály, nástěnné obrazy, videokazety. Žáci si pořizují učební texty Receptury studené a teplé kuchyně.

Většina učeben je vybavena televizorem s připojením k centrálnímu videu. Z didaktické techniky jsou dále k dispozici dva zpětné projektory a videokazety s odbornou tematikou.

Materiální vybavení smluvních pracovišť je různorodé. Kuchyně jsou zařízeny běžným vybavením k přípravě hotových a minutkových jídel i moderními přístroji pracujícími na bázi nových technologií. Přestože mezi smluvními pracovišti jsou rovnoměrně zastoupeny restaurace a hotely, převažuje jednoduchý způsob obsluhy. Vhodné střídání žáků mezi jednotlivými pracovišti jim umožňuje nácvik, procvičení a osvojení práce s odlišnými typy kuchyňských přístrojů i různým inventářem.

Materiálně-technické podmínky vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Hodnocení materiálně-technických podmínek činnosti domova mládeže

V samostatné budově užívá DM v přízemí 3 prostory (klubovna TV, posilovna a bývalý sklad uzpůsobený pro stolní tenis), ve 2., 3. a 4. podlaží jsou ložnice, 4 obytné buňky v 6. podlaží nejsou užívány k ubytování žáků. Vždy dvě ložnice s maximálně třemi lůžky tvoří buňku se společným sociálním zařízením. Žáci mají dále k dispozici kuchyňku, dvě klubovny s TV, dva menší prostory pro stolní tenis, menší posilovnu. Prostory se řídí vlastními vnitřními řády.

Ložnice jsou vybaveny základním nezánovným nábytkem. Rozmístění nábytku není optimální (např. lůžka u radiátorů). Malba je zašlá. Vzhledem k tomu, že si žáci zajišťují snídani a večeře sami, jsou součástí vybavení buněk starší funkční ledničky. Možnost individuální výzdoby pokojů využívá jen minimum žáků. Žákovská knihovna v DM není, ve vychovatelně je základní fond slovníků a encyklopedie.

Pro spontánní tělovýchovné aktivity mohou žáci využít hřiště v blízkosti DM. Míče mají k dispozici ve vychovatelně.

Materiálně-technické podmínky výchovné činnosti domova mládeže jsou dobré.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vyučované obory

Realizované učební a studijní obory jsou v souladu s rozhodnutím o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení. Podle individuálního vzdělávacího programu vypracovaného školou je vzděláváno 27 žáků (z toho 11 ve sledovaném oboru).

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

Výuka probíhá podle platných učebních osnov v souladu s učebním plánem. Povinná dokumentace teoretického vyučování je vedena pečlivě, je pravidelně kontrolována a zachycuje průkazně průběh a výsledky vzdělávání žáků.

Deníky evidence odborného výcviku zachycují témata, které žáci nacvičují s mistry odborného výcviku, avšak nejsou v nich uvedeny konkrétní činnosti žáků konané v produktivní práci.

Výuka je v souladu s učebními dokumenty vyučovaných oborů.

Těžištěm kontrolní činnosti je hospitační činnost, která je vyhodnocována na pracovních poradách. Případné nedostatky jsou operativně odstraňovány. Přijímaná opatření jsou funkční.

Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.

Rozvrh hodin respektuje psychohygienické zásady, přestávky jsou zařazeny v souladu s legislativou. Školní řád vyváženě zahrnuje práva a povinnosti žáků. Informace o prospěchu, chování a organizaci si žáci zaznamenávají do žákovských knížek, dvakrát ročně se konají třídní schůzky. Přenos informací je zajištěn, prioritou je osobní kontakt s žáky i jejich zákonnými zástupci.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je funkční.

Výchovné poradenství zajišťuje zkušená učitelka se značnou mírou empatie. Spolupracuje s pedagogicko-psychologickou poradnou a školní psycholožkou. Základem je soustavná individuální práce s žáky ve spolupráci s třídními učiteli, MOV a rodiči. Tímto způsobem se daří řešit problematiku absence ve výuce. Žáci se specifickými poruchami učení mají vzhledem k problémům se zvládnutím velkých tematických celků učivo odborných předmětů rozfázováno do celků menších. Konzultační hodiny výchovné poradkyně i školní psycholožky jsou žákům i rodičům známy.

Výchovné poradenství přispívá ke zlepšení výchovně-vzdělávacího procesu.

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

Ve všech třech ročnících byly navštíveny hodiny matematiky a hodiny hospodářských výpočtů ve třetím ročníku. Oba předměty se vyučují v souladu s učebním plánem jednu hodinu týdně. Tematické plány byly zpracovány s časovým rozvržením učiva a jsou plněny. Stanovené výukové cíle odpovídaly předepsanému učivu a navazovaly na učivo dříve probírané.

Oba předměty vyučuje jedna učitelka s odbornou i pedagogickou způsobilostí. Její příprava na výuku byla zodpovědná. V interpretaci učiva se vyskytly jen drobné nepřesnosti v odborné terminologii (snaha žákům zjednodušit učivo).

Výuka probíhala v kmenových učebnách, jejichž výzdoba je tvořena nástěnnými obrazy zaměřenými k učebnímu oboru. Na matematiku mají žáci doporučené učebnice jen pro první a druhý ročník (v jedné hodině se s nimi krátce pracovalo). Na hospodářské výpočty není vhodná učebnice. Domácí úkoly k procvičování učiva jsou zadávány nepravidelně.

V úvodu hodin byli žáci seznámeni s jejich cílem a obsahem. Sledované hodiny měly klasickou strukturu (orientační opakování, případně ústní nebo písemné zkoušení, výklad, procvičování). Při výkladu i procvičování učitelka nejdříve diktovala zadání příkladu, postup řešení probrala

ve spolupráci se žáky a pak vždy jeden žák zapsal řešení na tabuli. Při této metodě pracovali jen někteří žáci a ostatní převážně jen pasivně opisovali řešené příklady. Učitelka ještě některé nejasnosti znovu vysvětlovala. Další aktivizující metody a formy práce nebyly využity, a tak nejrychlejší žáci nebyli plně vytíženi. Žáci projevovali slabé znalosti, přestože požadavky na ně kladené nebyly příliš náročné. V hodinách chybělo závěrečné shrnutí učiva ve spolupráci se žáky a tím i efektivní zpětná vazba.

Ojediněle bylo k motivaci využito ohodnocení žáků za nejrychleji získaný správný výsledek. V hospodářských výpočtech byli žáci motivováni řešením příkladů z praxe vztahujících se k učebnímu oboru, což se projevilo jejich větší aktivitou. Závěrečné hodnocení žáků za práci v hodině nebylo prováděno.

Učitelka svým projevem a vlídným přístupem vytvářela příznivou pracovní atmosféru, ale žáci ji plně nevyužívali. Komunikativní dovednosti žáků se příliš nerozvíjely, učitelka akceptovala jejich práci u tabule bez slovního komentáře.

Žáci jsou hodnoceni na základě písemného a ústního projevu. Znamky získávají průběžně a jejich počet je přiměřený. Ve dvou hodinách psali krátkou prověrku, která byla objektivně ohodnocena. Žáci nevyužívají konzultační hodiny, které učitelka pravidelně nabízí.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů (matematika a hospodářské výpočty) jsou hodnoceny jako dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů (chemie, potraviny a výživa, technologie)

Uvedené předměty vyučují čtyři učitelky, dvě s požadovanou aprobací, jedna s kvalifikací MOV (tato skutečnost neměla nepříznivý vliv na úroveň výuky). Jedna je bez odborného a pedagogického vzdělání, nemá zkušenosti s výukou předmětu (potraviny a výživa) a tato skutečnost negativně ovlivnila průběh sledovaného vyučování. Týdenní hodinová dotace profilových předmětů (technologie, potraviny a výživa) je navýšena s využitím povolených úprav učebního plánu. Chemie se učí v 1. ročníku, do výuky jsou pravidelně zařazovány předepsané laboratorní práce. Tematické plány všech předmětů zahrnují učivo učebních osnov, v některých případech však velké hodinové celky znesnadňují kontrolu jejich plnění jak učitelem, tak vedoucími pracovníky (např. 3. roč. potraviny a výživa). Předložené plány deklarují výuku v souladu s učebními dokumenty, realizovaná výuka se však s těmito cíli v jednom případě rozcházela. Plány jsou většinou plněny, byl však zjištěn i časový skluz.

Výuka probíhá v kmenových učebnách s výzdobou směřující převážně k odborným předmětům. Laboratorní řád a zásady první pomoci jsou umístěny v chemické laboratoři, kde se uskutečňují laboratorní práce. Ve vyučování technologie a potravin a výživy využily učitelky (s jednou výjimkou) odbornou literaturu, připravené materiály, které žákům rozdaly, v části výuky se účelně uplatnily nástěnné obrazy. Při vypracování domácího úkolu (kontrolovaného a hodnoceného) žáci pracovali s recepturami studené kuchyně. Didaktická technika nebyla v hospitované výuce využita.

Mezi sledovanými hodinami vyučujících byly patrné výrazné rozdíly, dané jejich odbornou a pedagogickou erudicí. Struktura výuky učitelek s delší pedagogickou praxí odpovídala účelně a konkrétně stanoveným výukovým cílům, probírané učební celky navazovaly na předcházející témata. Tato skutečnost společně s promyšlenou přípravou pozitivně ovlivnily průběh sledovaného vyučování. Pravidelně jsou využívány mezipředmětové vztahy a poznatky žáků z odborného výcviku. V těchto případech jsou žáci v hodinách vedeni k aplikování učiva, projevují o výuku zájem. Žáci měli možnost vyjádření svého názoru, ale mnohdy ji nevyužili.

Podpora rozvoje komunikativních dovedností žáků byla průměrná. Kvalita práce začínající učitelky byla poznamenána její nejistotou a dosud nepřilíš dobrou orientací v problematice. Konkrétní výukové cíle neodpovídaly pojetí předmětu v daném typu školy ani aktuálnímu stavu třídy. Převládala činnost učitelky nad činností žáků, kteří pasivně přijímali sdělovaná fakta. Učivo bylo v závěru většiny hodin shrnuto.

Znalosti žáků jsou prověřovány písemnou i ústní formou, hodnocení ve sledované výuce bylo objektivní, přiměřeně náročné a většinou zdůvodněné. Průběžné hodnocení učitelem bylo ve sledované výuce využito v menší míře, vzájemné hodnocení žáků v hodinách využito nebylo. Ve výuce všech uvedených předmětů převažuje pracovní atmosféra, ve které se učitelé a žáci vzájemně respektují. Úroveň komunikace vyučujících byla velmi dobrá.

Laboratorní práce probíhaly v chemické laboratoři, jejíž vybavení až na dílčí nedostatky vyhovovalo prováděným činnostem. Dvouhodina nebyla časově dobře rozvržena, nedostatky se projevíly v průběhu i závěru hodiny. Žáci měli možnost samostatné tvořivé práce a aktivního zapojení pouze v části vyučování. Chyběl čas na závěrečné shrnutí a vypracování protokolu.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů (chemie, potraviny a výživa, technologie) jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku

Odborný výcvik probíhá pro všechny žáky 1. - 3. ročníků smíšeně ve skupinách na smluvních pracovištích. Osnovou předepsaná témata žáci procvičují a následně si je osvojují pod vedením instruktorů, s nimiž úzce spolupracují MOV. Ti všechna pracoviště minimálně jednou týdně kontrolují. Současně ve vyčleněném čase se žáky nacvičují (s ohledem na materiální možnosti a aktuálně realizovanou produktivní práci) technologické postupy a činnosti v obsluze, a to dle časové posloupnosti uvedené v tematickém plánu a kopírující platnou učební osnovu. Některé činnosti (především technologické postupy) nemohou na konkrétním pracovišti žáci procvičit, a proto jsou s nimi alespoň teoreticky obeznámeni a v důsledku pravidelného střídání pracovišť je uskutečňují až při jejich změně. Žáci pracoviště střídají převážně po skončení ročníku, MOV při přerazování žáků zohledňují, jaký způsob obsluhy, organizace a vybavení na pracovišti již poznali. Také jejich činnosti v kuchyňském sektoru a obsluze jsou na jednotlivých pracovištích pravidelně střídány. MOV pečlivě vedou deníky evidence odborného výcviku, zapisují témata, která s žáky procvičují, avšak evidence konkrétní činnosti žáka v produktivní práci není vedena. Z deníků tak nelze zpětně dohledat, jaké úkony a činnosti žák v průběhu školního roku již prakticky procvičil. K teoretickému základu jednotlivých tematických celků mají MOV připravena přehledná schémata, obrázky a texty, jež jsou žákům kopírovány a z jejich obsahu jsou následně přezkušováni. Úzká spolupráce mezi MOV a instruktory umožňuje organizačně operativní řešení průběhu odborného výcviku a funkční přenos informací k žákům i rodičům. ČŠI sledovala výuku odborného výcviku v 8 pracovištích (restaurace Zlatá lyra, Praha 1; hotel Opera, Praha 1; hotel DUM, Praha 4, hotel Meteor – Plaza, Praha 1; restaurace Domyno, Praha 4; hotel Selský dvůr, Praha 10; hotel Kampa, Praha 1; hotel Ramada, Praha 1), kde probíhá výuka 76 žáků.

Absence odborné a pedagogické způsobilosti některých MOV neměla vliv na kvalitu odborného výcviku. Naopak jejich osobní nasazení založené především na mnohaletých odborných i pedagogických zkušenostech je pozitivně přenášeno na žáky a tvoří u většiny žáků profesní základ. Také většina sledovaných instruktorů vede žáky k osvojení základních oborových návyků, někteří instruktoři (především v kuchyni) však jsou méně důslední (často z provozních důvodů) při sledování vykonávané práce žáků, nedokáží je vhodně motivovat

a na několika smluvních pracovištích není uplatňován diferencovaný přístup k žákům v závislosti na ročníku.

Materiální podmínky jednotlivých pracovišť jsou v návaznosti na učební osnovu a produktivní práci žáků maximálně využívány. Žáci se seznamují s kuchyňskými přístroji, které v kuchyni využívají při běžných či alternativních technologických postupech. Obdobně v obsluze pravidelně používají běžný inventář a procvičují různé způsoby obsluhy. Žáci na všech pracovištích jsou ustrojeni dle stanovených pravidel, v obsluze mají převážně vesty s logem školy.

Při pravidelných kontrolách MOV sledují nejen množství, kvalitu a rozsah produktivní práce, ale ve vyčleněném čase ověřují teoretické i praktické znalosti žáků. Dále jim předávají namnožené materiály a zadávají domácí úkoly, jejichž následné vypracování kontrolují. Při přezkušování žáků některé úkony názorně předvádějí. Žáci si namnožené materiály vlepují do sešitů, do kterých si také zaznamenávají obsah vykonané produktivní práce v jednotlivých dnech. Operativní přesuny jejich pracovní doby vedou k tomu, aby stanovený učební čas byl účelně využit. Čas určený k odpočinku žáků je jim započítáván do délky pracovní doby. U několika žáků 1. ročníku, kteří bez úvodní průpravy ihned po zahájení školního roku nastoupili na smluvní pracoviště, byl zaznamenán nižší stupeň osvojení základních odborných návyků.

Žáky se daří profesně motivovat především atraktivitou většiny smluvních pracovišť, profesionálním vystupováním tamních pracovníků i smysluplností produktivní práce, za kterou jsou dle předem stanovených kritérií pravidelně odměňováni. Výše odměny je snižována i za přestupky v teoretickém vyučování. Profesní motivace je dána i mnoha společenskými akcemi, jichž se žáci účastní, stejně tak i odborných soutěží.

V průběhu pracovního dne jsou žáci instruktorem slovně hodnoceni, klasifikaci provádí MOV během kontroly pracoviště a na konci měsíce, kdy společně s instruktory hodnotí žáky za veškeré činnosti s ohledem na kvalitu jejich produktivní práce. Pouze v ojedinělých případech nebyli žáci v měsíci září klasifikováni.

Na všech pracovištích panovalo pracovní klima. Velký důraz je kladen na slušné vystupování, vnější vzhled i dodržování hygienických, bezpečnostních i společenských norem. Žáci jsou vedeni k samostatnému a v rámci jejich schopností i sebejistému vystupování. Na mnoha pracovištích jsou začleňováni do pracovních kolektivů založených na vyrovnaných partnerských vztazích. Často jim jsou svěřovány komplexní úkoly, které se snaží plnit zodpovědně.

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

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

Na klasifikačních poradách škola analyzuje výsledky vzdělávání za určité období, vedení školy na jejich základě přijímá v případě potřeby aktuální opatření. Znalosti z odborných předmětů jsou prověřovány zejména při praktických činnostech. Pro sledování kvality odborného výcviku jsou rozhodující informace získané na smluvních pracovištích.

Důležitým ukazatelem pro školu jsou výsledky závěrečných zkoušek a účast na akcích spojených s prezentací žáků (např. Schola Pragensis). Škola se také podílí na cateringovém zajištění akcí např. plesy České armády – Pražský hrad, gala večer Českého paralympijského týmu - Španělský sál, Summit NATO – Černínský palác, Státní opera, Valdštejnský palác, Míčovna Pražského hradu, zámek Jemniště, Kapka naděje.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství jsou hodnoceny jako velmi dobré.

HODNOCENÍ SOUČÁSTÍ ŠKOLY – DOMOV MLÁDEŽE

Charakteristika

Domov mládeže (dále DM) je umístěn ve dvou podlažích jedné z několika budov bývalého ubytovacího areálu masokombinátu Písnice, jehož součástí bylo i SOU. Kapacita DM je dle Rozhodnutí MŠMT stanovena na 70 lůžek ve 26 ložnicích, ve výkaze o ubytovacím zařízení podle stavu k 15. 10. 2003 vykazuje lůžkovou kapacitu 64 a celkem 43 ubytovaných žáků. Všechny ložnice splňují podmínky pro zařazení do I. kategorie. DM je koedukovaný, je v provozu ve dnech školního vyučování, všechny víkendy jsou odjezdové. Obědy mají žáci zajištěny ve školní jídelně, snídaně a večere si zajišťují sami.

Hodnocení průběhu výchovné činnosti v DM

Realizace výchovné činnosti

Výchovné působení v tomto komorním zařízení je založené na vytvoření domácího prostředí na základě důvěry, tolerance a empatie. Tento záměr se vychovatelům daří. Realizování širších výchovných aktivit nedovoluje jejich počet. Volnočasové aktivity žáci uspokojují spontánními aktivitami v nabízených prostorách DM a především u jiných subjektů. Vychovatelé mají přehled o pohybu žáků po vyučování. V době přípravy na vyučování vychovatelé pouze dohlížejí na dodržování studijního klidu. Zvýšenou pozornost žákům s horším prospěchem věnují až po čtvrtletní konferenci.

Stanovený vnitřní řád DM určuje základní pravidla pro chod zařízení. Denní režim vychází z požadavků psychohygieny, avšak také bere na zřetel specifiku a časové nároky odborné praxe. Základní režimové prvky jsou v denním režimu alternativně zakotveny s ohledem na rozvrh jednotlivých žáků. Denní režim je dodržován.

Pedagogická dokumentace (deník výchovné skupiny a provozní denní záznam) v základních rysech zachycuje výchovně vzdělávací působení v DM. Osobní spisy žáků nejsou vedeny v úplnosti (není zaznamenáván např. prospěch), u části přihlášek chybí podpisy zákonných zástupců, použitý formulář přihlášek z SOU Vlašim není funkční.

Systém výchovné práce je standardní, k inovaci nedochází, ani k přehodnocování systému výchovného působení.

Realizace výchovného působení je dobrá.

Průběh výchovné činnosti v domově mládeže

Všichni ubytovaní žáci jsou zařazeni do jedné výchovné skupiny. Z kmenového učiliště je 33 žáků, 8 žáků je smluvně ubytovaných z SOU Vlašim v době jejich odborných výcviků v pražských závodech a 2 žáci jsou z jiných škol. Vychovatelé se střídají v 14 denních cyklech, zajišťují nejen denní výchovnou práci, ale následně i noční pohotovosti. V zařízení je klidná a přátelská atmosféra. Vedení DM nezaznamenalo projevy sociálně patologických jevů.

Vychovatelé úzce spolupracují s učiteli SOU a s rodiči zejména v případě vyvstalých problémů. Spolupráce je dobrá.

Komunikace vychovatelů a žáků je založena na vzájemném respektování. Vychovatelé navozují neformální domácí atmosféru. Žákovská samospráva má 4 členy, schází se každý měsíc. Pro tento školní rok iniciuje turnaje na tzv. dlouhé zimní večery v šachu a ve stolním tenise.

Průběh výchovné činnosti v DM je dobrý.

Činnost domova mládeže je hodnocena jako dobrá.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

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

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení ze dne 17. 5. 2002 čj. 16 434/02-21
2. Zřizovací listina příspěvkové organizace Střední odborné učiliště potravinářské, Praha 4 – Písnice, Libušská 320/111 vydaná Zastupitelstvem hl. m. Prahy usnesením č. 35/52 ze dne 29. 11. 2001
3. Učební plán a učební osnovy předmětů hospodářské výpočty, potraviny a výživa, technologie, odborný výcvik oboru 64-58-2 Kuchař(ka)-číšník (servírka) pro pohostinství vydané MH dne 26. června 1995, čj. 807 623/95-74
4. Učební osnova předmětu matematika schválilo MŠMT dne 14. června 1999 čj. 23 093/99-22
5. Učební osnova předmětu chemie (pro nechemické obory SOŠ a SOU), schválilo MŠMT dne 25. 7. 2002, čj. 23851/2002-23
6. Výkaz Škol (MŠMT) V 25-01 o středním odborném učilišti, učilišti podle stavu k 30. 9. 2003
7. Rozvrh hodin tříd učebního oboru Kuchař-číšník pro pohostinství ve šk. r. 2003/2004
8. Školní řád ze dne 12. 12. 2001
9. Kriteria pro přijetí žáků do SOU potravinářského pro šk. r. 2003/2004 ze dne 25. 3. 2003
10. Kniha úrazů ve šk. r. 2003/2004
11. Třídní knihy učebního oboru Kuchař-číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
12. Katalogové listy žáků učebního oboru Kuchař-číšník pro pohostinství ve šk. r. 2003/2004
13. Zápisy z pedagogických rad – šk. r. 2002/2003 a šk. r. 2003/2004
14. Protokol o přijímacím řízení v SOU potravinářském pro šk. r. 2003/2004 ze dne 14. 4. 2003
15. Kriteria pro přijetí žáků do SOUp pro šk. r. 2003/04 ze dne 25. 3. 2003
16. Protokol o komisionálních zkouškách ve šk. r. 2002/2003
17. Protokol o závěrečných zkouškách žáků v učebním oboru Kuchař-číšník pro pohostinství ve šk. r. 2002/2003 a kontrolní listy o závěrečné zkoušce (na žáka)

18. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2002/2003
19. Laboratorní řád platný ve šk. r. 2003/2004
20. Informační systém SOUp ze dne 30. 8. 2002
21. Plán práce předmětové komise pro šk. r. 2003/2004 a záznamy ze schůzek PK
22. Plán výchovně-vzdělávací práce – školní rok 2003/2004
23. Personální dokumentace učitelů předmětů (matematika, hospodářské výpočty, chemie, potraviny a výživa, technologie) a mistrů odborné výchovy učebního oboru Kuchař-číšník pro pohostinství, vychovatelů a výchovné poradkyně ve šk. r. 2003/2004
24. Tematické plány sledovaných předmětů pro šk. r. 2003/2004
25. Organizační řád s přílohami ze dne 5. 1. 1999
26. Plán práce výchovné poradkyně pro šk. r. 2003/2004
27. Individuální vzdělávací plány žáků třídy 2.D (katalogový list č. 17, 19) pro šk. r. 2003/2004
28. Plán kontrolní činnosti v TV (teoretickém vyučování) šk. r. 2003/2004
29. Kontrolní činnost ředitele školy ve šk. r. 2003/2004
30. Hospitační záznamy ČŠI a zástupkyně ředitele školy pro teoretické vyučování
31. Přehledy smluvních provozoven a instruktorů spadajících pod mistry odborného výcviku v oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství pro šk. r. 2003/2004
32. Evidence docházky žáků v odborném výcviku v oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství pro šk. r. 2003/2004
33. Interní dokument Kritéria pro srážky z kapesného ze dne 15. prosince 1999
34. Zúčtovací a výplatní listiny žáků za měsíce květen a září 2003
35. Deníky evidence odborného výcviku učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství pro šk. r. 2003/2004
36. Smlouvy o spolupráci s organizacemi při zabezpečení praktického vyučování a jejich dodatky smlouvy pro učební obor 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve šk. r. 2003/2004
37. Vypracované učební texty mistrů odborné výchovy učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství
38. Záznamy o instruktážích žáků z BOZP ve šk. r. 2003/2004 (přílohy deníků evidence)
39. Informační listy pro rodiče seznamující s organizací odborného výcviku
40. Smlouvy o činnosti instruktorů žáků a povinností z této činnosti vyplývající pro učební obor 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve šk. r. 2003/2004
41. Zápisy z provozních porad mistrů odborné výchovy učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve šk. r. 2003/2004
42. Vnitřní řád domova mládeže s denním režimem, řády kuchyňky a posilovny datováno 3. 9. 2003
43. Výkaz o ubytovacím zařízení (Škol V 19-01) podle stavu k 15. 10. 2003
44. Rozpis služeb vychovatelů pro šk. r. 2003/04
45. Náplně práce vychovatelů s dodatky pro šk. r. 2003/04
46. Pedagogická dokumentace domova mládeže pro šk. r. 2003/04 (deník výchovné skupiny od září 2003, denní záznamy 31. srpna – 10. listopadu 2003, osobní spisy ubytovaných žáků s přihláškami)

47. Rozdělení žáků do ložnic k 10. 11. 2003

48. Zápisy ze schůzek žákovské samosprávy (září - listopad 2003)

ZÁVĚR

Konsolidovaný pedagogický sbor je složený převážně ze zkušených učitelů. Kvalita výchovně vzdělávacího procesu je pozitivně ovlivněna osobnostními dispozicemi učitelů a jejich profesní zkušeností. Na velmi dobré úrovni je práce výchovné poradkyně, díky které se daří omezit výskyt nežádoucích jevů (absence, projevy nevhodného chování, zneužívání návykových látek).

Úroveň materiálního zajištění výuky sledovaných teoretických předmětů je spíše průměrná, odborného výcviku velmi dobrá.

Individuální vzdělávací možnosti žáků jsou převážně zohledňovány. Rezervy jsou v oblasti volby metod a forem práce preferujících aktivní učení žáků. Kladem hospitované výuky je vstřícný přístup vyučujících k žákům, jejich velmi dobré komunikační schopnosti a pozitivní atmosféra ve škole.

V odborném výcviku žáci nacvičují, procvičují a osvojují si jednotlivé úkony a činnosti. Jejich rozsah závisí na podmínkách jednotlivých pracovišť. V průběhu studia jsou žáci účelně střídáni na jednotlivých typech pracovišť a seznamují se tak s různými styly řízení provozu a s rozdílným materiálním vybavením. Dílčí rezervy jsou v zápisech v denících odborného výcviku, které nezachycují konkrétní činnosti žáků.

Domov mládeže slouží především ubytování žáků SOU, jeho kapacita v době inspekce nebyla naplněna. Materiálně-technické zázemí odpovídá základním požadavkům pro provoz DM. V zařízení panuje klidná a přátelská atmosféra. Výchovná práce je založena na empatii vychovatelů. Počet vychovatelů neodpovídá počtu žáků (je nižší).

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Hana Řeháková	H. Řeháková v. r.
Členové týmu	Ing. Milan Chmelař	M. Chmelař v. r.
	Mgr. Bedřich Hájek	B. Hájek v. r.

Další zaměstnanci ČŠI Mgr. Zuzana Hallóová
Mgr. Marie Knížová
Mgr. Lumír Sokol

V Praze dne 25. listopadu 2003

Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 3. 12. 2003

Razítko

Ředitel školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení	Podpis
MVDr. Jaroslav Kolman – ředitel školy	J. Kolman 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. Česká školní inspekce, 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
MHMP odbor školství Praha 4	2004-01-06	

Připomínky ředitele(ky) školy

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
		Připomínky nebyly podány.