

Česká školní inspekce

Pražský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

**Střední odborné učiliště a Učiliště,
Praha – Čakovice, Ke Stadionu 623**

Ke Stadionu 623, 196 00 Praha 9 - Čakovice

Identifikátor školy: 600 006 433

Termín konání inspekce: 20. květen – 25. květen 2004

Čj.:	01 0412/04-5008
Signatura:	oa9hx532

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 (základy přírodních věd, technologie, stolničení, potraviny a výživa) v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004
- ❖ materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v odborném výcviku a ve skupině předmětů teoretického vyučování (základy přírodních věd, technologie, stolničení, potraviny a výživa) v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství 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 (základy přírodních věd, technologie, stolničení, potraviny a výživa) v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Střední odborné učiliště a Učiliště, Praha – Čakovice, Ke Stadionu 623 (dále SOU a U) je zřízeno hlavním městem Prahou jako příspěvková organizace na základě dokumentu „Úplné znění zřizovací listiny“ ze dne 11. února 2004.

Škola je od roku 1999 umístěna v rozsáhlém areálu (budova, 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: 420 žáků); 2. Učiliště (kapacita: 60 žáků); 3. Domov mládeže (kapacita: 63 lůžka); 4. Školní jídelna (kapacita: 475 jídel). Ve školním roce 2003/2004 je realizována výuka v těchto studijních a učebních oborech:

- 65-41-L/005 Číšník, servírka, studium denní, délka studia: 4 r.
- 65-41-L/006 Kuchař, studium denní, délka studia: 4 r.
- 41-43-L/004 Chovatel cizokrajných zvířat, studium denní, délka studia: 4 r.
- 65-52-H/001 Kuchař, studium denní, délka studia: 3 r.
- 69-53-H/003 Provoz služeb, studium denní, délka studia: 3 r.
- 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství, studium denní, délka studia: 3 r.
- 66-51-H/022 Prodavač a výrobce lahůdek, studium denní, délka studia: 3 r.
- 65-51-E/001 Provoz společného stravování, studium denní, délka studia: 2 r.
- 64-41-L/521 Podnikání v oborech obchodu a služeb, studium denní (nást.), délka studia: 2 r.

V letošním školním roce studuje ve škole celkem 432 žáků ve 20 třídách (z toho v U 43 žáků ve 2 třídách). Ve sledovaném učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství je v 6 třídách 120 žáků.

Odborný výcvik v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství se realizuje ve školní kuchyni a jídelně (27 žáků) a v 20 smluvních pracovištích. Smlouvy s organizacemi obsahují veškeré stanovené náležitosti. Odborný výcvik byl sledován a hodnocen ve školní kuchyni a jídelně a na 7 smluvních pracovištích (51 žáků) – hotel Olšanka, Praha 3; Masarykova kolej, Praha 6; restaurace v hypermarketu Globus, Praha 9; restaurace u Černého koníčka, Praha 2, Hotel Janoušek, Praha 9, restaurace Zapomenutý čas, Praha 2 a restaurace Arena, Praha 1.

Škola vykonává doplňkovou činnost organizace (hostinská činnost atd.).

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

Pedagogický sbor v průběhu školního roku doznává určitých změn, příčiny jsou v častější fluktuaci učitelů zejména v předmětu český jazyk a literatura, anglický jazyk a tělesná výchova. Sledované odborné předměty učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství vyučuje pět učitelů (pouze dvě učitelky splňují kvalifikační předpoklady), odborný výcvik zajišťuje devět mistrů odborného výcviku (dále MOV, z nichž pouze dva splňují předepsané podmínky). Případná absence pedagogického i odborného vzdělání učitelů a MOV je většinou nahrazována jejich zkušenostmi z praxe a zájmem o zvolený předmět. V některých předmětech se nesplnění kvalifikačních předpokladů projevuje chybami v organizaci a metodickém vedení výuky. Skladba úvazků je ve vztahu k odborným kompetencím i aprobačním sledovaných předmětů dobrá, ředitelka školy využívá především praktické zkušenosti učitelů. Ředitelka školy, zejména s ohledem na nejbližší budoucnost, se snaží intenzivně řešit personální obsazení sboru kvalifikovanými učiteli a MOV (internet, inzeráty atd.). Přesto se tato oblast zlepšuje velmi pomalu. Funkci výchovného poradce vykonává učitel s dlouholetou pedagogickou praxí, ale bez absolvování předepsaného kvalifikačního studia.

Výuku v odborném výcviku zajišťují MOV a na smluvních pracovištích instruktoři jmenovaní ředitelkou školy. MOV vykonávají skupinovou výuku ve školních provozovnách a spolupracují s instruktory přidělených smluvních pracovišť. Na organizaci odborného výcviku v průběhu školního roku negativně působily personální změny, při kterých vznikaly přesuny žáků ve skupinách. Kontrolu a spolupráci s více smluvními pracovišti zajišťují dvě MOV, které sledují plnění učebních osnov, organizaci pracovního dne a společně s instruktory se spolupodílejí na hodnocení žáků; ostatní MOV zajišťují odborný výcvik ve škole a jeho průběh kontrolují jen na jednom smluvním pracovišti. Spolupráce mezi MOV a instruktory je pravidelná a funkční. Nejméně jednou měsíčně se konají porady MOV, na kterých se řeší aktuální i plánované pedagogické a organizační záležitosti spojené se vzdělávacím procesem, a vždy je určen zodpovědný pracovník za jejich splnění.

Vedení školy tvoří ředitelka a dva zástupci - pro teoretické a pro praktické vyučování. V souladu s podrobně propracovaným organizačním, vnitřním a pracovním řádem mají přesně rozdělené kompetence, které vytvářejí přehledný a efektivní systém pro práci se všemi pracovníky. Organizační struktura školy je funkční, umožňuje dobré řízení školy a včasný přenos informací všem zaměstnancům, využívá standardních mechanismů a operativně řeší vzniklé problémy. Ze zápisů z jednání pedagogických rad vyplývá spolupráce učitelů při výchovně-vzdělávacích problémech (sjednocení klasifikace podle interního klasifikačního řádu atd.) a snaha o nalezení příčin určitých problémů (vysoká absence). Ze zápisů předmětových komisí a z hospitací však není plně zřetelná interní koordinace činnosti vyučujících jednotlivých předmětů a odborného výcviku. Komise se podílejí na sestavování

tematických plánů, uvádění začínajících učitelů, aktualizaci otázek k závěrečným zkouškám atd.

Kontrolní systém je funkční, pravidelně umožňuje zpětnou reflexi vedení školy týkající se činností jednotlivých pracovníků (zejména v oblasti vedení pedagogické dokumentace). Rezervy a případné nedostatky jsou odstraňovány a následně kontrolovány. Kritéria hodnocení jsou všem zaměstnancům známa, umožňují operativní ocenění práce jednotlivých učitelů a MOV (výsledky z kontrolní činnosti jsou podkladem pro úpravu osobního příplatku). Ředitelka má jasnou koncepci dalšího vývoje školy, postupně ji uskutečňuje na základě ročního plánu, jehož plnění pravidelně sleduje na poradách vedení, případně pedagogických radách. Má zájem na dalším vzdělávání pedagogických pracovníků a s ohledem na potřeby školy jej plně podporuje (PC gramotnost, účast na odborných seminářích, výstavách).

Pravidelné hodnocení práce na všech úsecích činnosti školy považuje vedení školy za nedílnou součást řídicího procesu.

Škola je v pravidelném kontaktu s odbornými subjekty, je členem Asociace kuchařů a cukrářů, Národní federace hotelů a restaurací a Barmanské asociace. Výrazným přínosem je spolupráce s podnikem VITANA a.s.

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

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

Prostory školy od roku 1999 (přestěhování) doznaly řadu pozitivních změn, dochází k postupné obnově a modernizaci částí budovy (suterén a přízemí, venkovní hřiště apod.). Kmenové třídy, které mají sporadickou výzdobu, jsou většinou menších rozměrů (výjimku tvoří 2 učebny), a vyhovují tak malému počtu žáků ve třídách (16, 17, 19, 20, 23, 25 žáků ve sledovaném oboru). Třídy mají velmi nízkou estetickou úroveň, jsou vybaveny starým, opotřebovaným nábytkem i podlahovou krytinou, stěny jsou špinavé. Ostatní části školy (kromě tříd) jsou průběžně udržované, esteticky upravené, působí příjemným dojmem, na stěnách jsou materiály s oborovým zaměřením. Psychohygienické podmínky jsou na průměrné úrovni, šatní „kóje“ jsou umístěny v suterénu budovy, sociální zařízení jsou udržována v čistotě (žáci i přes důrazný zákaz zde kouří). Ve 2. poschodí je na chodbě nově zřízen „relaxační, oddychový koutek“ pro žáky. V zahradě školy jsou kromě hřiště umístěny 4 kamenné stoly na stolní tenis (v době inspekce tyto prostory nebyly využívány).

Sledované odborné předměty (technologie, potraviny a výživa, základy přírodních věd) mají pro výuku k dispozici velmi malé množství názorných pomůcek a audiovizuální techniku (ve sledované výuce byl výjimečně 1x využit zpětný projektor). Předmět stolničení má dostatek učebních pomůcek (kovový, skleněný a textilní inventář, flambovací vozík, fondue souprava apod.), které jsou umístěny v „salónku“. Nepříliš velké množství odborné literatury a časopisů je umístěno v kabinetech některých učitelů. Celkově chybí ve sledovaných předmětech pomůcky ke zvýšení motivace žáků, názornosti výuky a účelnému propojení teoretických znalostí s poznatky získanými v praktickém vyučování.

Odborný výcvik probíhá ve škole pravidelně v kuchyni, cvičné kuchyňce a v jídelně, příležitostně v salónku a ve venkovní „pergole“. Školní kuchyně má běžné vybavení umožňující přípravu celodenní stravy (sporáky, varné kotle a pánve, konvektomat aj.). Žáci se zde postupně seznamují s ovládáním kuchyňských přístrojů a s postupy standardních

technologií. Ve cvičné kuchyňce (slouží především k přípravě jednoho doplňkového teplého pokrmu polední nabídky a k přípravě studených pokrmů) je vybavení sporé a občas je při přípravě pokrmů využíváno zařízení v hlavní kuchyni. V jídelně je navíc bar, kde žáci pod vedením MOV poznávají činnosti spojené s obslužným prodejem. Na většině smluvních pracovišť je obdobné kuchyňské vybavení, které se liší jen množstvím – závisí na počtu připravovaných pokrmů. Materiální podmínky smluvních pracovišť umožňují naplnění většiny tematických celků stanovených učební osnovou. Možnost nesplnění některých celků (např. příprava pokrmů ze zvěřiny) se eliminuje přeřazováním žáků na pracovištích v průběhu studia. Stejná situace je i v obsluze. Většina smluvních provozoven i školní jídelna umožňuje praktické osvojení převážně jednoduché obsluhy. Se složitou obsluhou se žáci setkávají především při příležitostných společenských akcích, občas ve školní jídelně (především v době mimo hlavní výdej) a při přípravě na školní soutěž odborné dovednosti ve 3. ročníku. Všichni žáci na počátku studia obdrží v SOU pracovní oděv a obuv do kuchyně.

Učebnice si žáci pořizují na vlastní náklady, mají je doporučeny ve všech naukových předmětech, avšak v předmětech sledované výuky jsou hlavním studijním materiálem především zápisy žáků v sešitech (technologie, stolničení).

Kontrola využívání materiálních zdrojů a stavu pomůcek probíhá za dobré spolupráce vedení školy a předmětových komisí, případně jednotlivců. Návrhy v oblasti pořizování nových pomůcek jsou konzultovány a dle možností realizovány. Kontrolní činnost v této oblasti je funkční, plánování vychází především z možností školy.

Ředitelka školy má vytvořenou jasnou koncepci zlepšování materiálního zázemí školy, kterou postupně naplňuje. Vybavenost učebními pomůckami a audiovizuální technikou pro sledovanou výuku i zabezpečení odborného výcviku je průměrná, přesto umožňuje plnění vzdělávacích programů.

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

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vyučované obory

Škola realizuje ve školním roce 2003/2004 učební obor 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, který je uveden v Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení vydaném MŠMT dne 22. ledna 2003 s čj. 32 513/02-21, spolu s dalšími, výše uvedenými obory.

Škola vykazuje 51 žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, má pro řadu z nich vytvořeny individuální vzdělávací programy.

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

Škola vyučuje ve 2. – 3. ročníku podle platných učebních dokumentů učebního oboru 64-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství schválených MH ČR dne 26. června 1995 pod čj. 807 623/95-74 s platností od 1. září 1995 (učební plán a učební osnovy předmětů stolničení, potravin a výživa, technologie a odborný výcvik). V 1. ročníku se vyučuje podle učebních dokumentů pro SOU (učební plán a učební osnovy předmětů stolničení, potravin a výživa, technologie a odborný výcvik) učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství schválených MŠMT dne 30. května 2003, čj. 20 737/03-23, s účinností od 1. září 2003 počínaje 1. ročníkem. Předmět základy přírodních věd (fyzika, chemie, ekologie) se

vyučuje podle učebních osnov pro studijní obory SOŠ a SOU „s menšími nároky na fyzikální vzdělání“ a učební obory SOU schválených MŠMT dne 25. července 2002, čj. 23 855/2002-23, s platností od 1. září 2002. Povinná dokumentace je vedena systematicky a velmi pečlivě, je pravidelně kontrolována a zachycuje průkazně průběh a výsledky vzdělávání.

Výuka je v souladu s učebními dokumenty vyučovaného učebního oboru.

Vedení školy a MOV provádějí kontrolní činnost v teoretickém i praktickém vyučování zejména formou četných hospitací, pravidelnou kontrolou povinné dokumentace a dalšími mechanismy. Z následných rozborů vyplývají případná doporučení. Výsledky hospitační činnosti jsou zpětně využívány v řídicí činnosti školy. Při společných hospitacích se členy inspekčního týmu vedení školy výkony učitelů zpravidla mírně nadhodnocovali a učitele tak pozitivně motivovali (oblasti využívání učebních pomůcek a zvoleným metodám při výuce byla věnována menší pozornost).

Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.

Rozvrh hodin (sudý a lichý týden) je sestaven v souladu s právními předpisy. Z psychohygienického hlediska není optimální zařazení začátku 1. vyučovací hodiny většiny tříd na 7. 00 hodin (v době inspekce přechodně od 7, 25 hod.). Tato skutečnost se projevuje především v pozdním příchodu některých žáků na vyučování. Ostatní psychohygienická hlediska jsou respektována. Školní řád je kvalitní, vyvážený, obsahuje práva i povinnosti žáků (zajišťuje i práva zletilých žáků). Provozní a bezpečnostní řády jsou vytvořeny a zveřejněny. Informační systém je tradiční a vysoce efektivní.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je funkční.

Výchovným poradcem (dále VP) je již druhým rokem zkušený učitel s dlouholetou praxí, který je absolventem řady školení a kurzů v této oblasti.

Jeho činnost se zaměřuje především na prevenci výchovných problémů, na spolupráci s pedagogicko-psychologickou poradnou Praha 9, na péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami (celkem cca 18% žáků na škole) a se slabším prospěchem. Pravidelně 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. V případě problémů (hrubé porušení školního řádu, neomluvená absence atd.) jsou pořádány školní výchovné komise (příp. za účasti rodičů, vedení školy, VP), ze kterých vyplývají konkrétní opatření a náměty pro další práci. Při přijetí do 1. ročníků žáci se specifickými vzdělávacími potřebami předkládají nové diagnosticko-psychologické hodnocení. Těmto žákům jsou vytvářeny individuální vzdělávací programy, jejichž tvorba byla konzultována s pedagogicko-psychologickou poradnou Prahy 9, s pracovníky kateder speciální pedagogiky PF UK Praha a PF PU Olomouc. Programy slouží učitelům pro práci s těmito žáky. Pro snadnější orientaci v této oblasti pedagogové školy absolvovali seminář o dané problematice. I přes snahu a angažovanost VP jsou určité rezervy v přístupu některých učitelů (ve sledované výuce nebyl zaznamenán individuální přístup k těmto žákům, ani v hospitačních záznamech vedení školy není tato oblast hlouběji sledována).

Oblast prevence sociálně patologických jevů spadá do kompetence „preventisty“, který s VP úzce spolupracuje zejména při zajišťování přednášek, besed atd.

Výchovné poradenství přispívá ke zlepšení výchovně-vzdělávacího procesu.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů (technologie, stolničení, základy přírodních věd, potraviny a výživa)

Předměty jsou vyučovány v souladu s učebním plánem a předloženými, dobře zpracovanými časově tematickými plány, které jsou kompatibilní s učebními osnovami schválenými MŠMT. Bezprostřední příprava učitelů na vyučování byla svědomitá, včetně připravených odborných strukturovaných textů pro žáky (tvoří nosnou část jejich poznámek).

Sledované předměty vyučuje pět učitelů. Dvě učitelky splňují podmínky odborné i pedagogické způsobilosti, což se pozitivně odráží v kvalitě výuky (základy přírodních věd, technologie a potraviny a výživa). Další dva učitelé (stolničení) mají odborné a pedagogické vzdělání pro praktické vyučování, jedna učitelka (technologie) je pouze vyučená v oboru a má pedagogické minimum pro instruktory. Absence požadované kvalifikace se negativně projevovala, i přes odborné zkušenosti a snahu učitelů, v organizaci a metodickém vedení výuky.

V oblasti materiálního zabezpečení sledovaných předmětů jsou výrazné rezervy. V některých hodinách až na výjimky (např. potraviny a výživa, stolničení) nebyly využity žádné učební pomůcky ani audiovizuální technika. Učebnice nejsou většinou používány, náhradou za ně učitelé diktují žákům poznámky do sešitů, případně jim předávají nakopírované texty. V předmětu stolničení v jedné hodině měli žáci praktickou ukázkou svatebního banketu (v salóнку školy).

Hospitovaná výuka byla organizačně založena především na frontální práci a řízených rozhovorech se žáky. Často chybělo mezipředmětové propojení (technologie x stolničení) i přes skutečnost, že probíraná témata tuto možnost nabízela. Učitelům se občas dařilo žáky zapojovat do výkladu i do diskuze, v jiných hodinách prostor pro aktivní práci měli žáci menší. V předmětech potraviny a výživa a základy přírodních věd učitelka žáky vedla k vyslovení vlastního názoru, k ekologickým aspektům i souvislostem a seznamovala je s hygienickými požadavky na stravovací služby (právní předpisy). V některých hodinách však výrazně chybělo použití názorných pomůcek nebo doplňující ukázky ilustrující rozmanitost konkrétního tématu. I přes výše uvedené rezervy se všichni učitelé snaží vést žáky k propojení využívání vědomostí z odborného výcviku či vlastní praxe. Efektivita výuky byla velmi rozdílná, stejně tak i náročnost na žáky (někde bylo probráno velmi malé množství učiva).

Jako výrazný motivační faktor se projevuje odkaz na praktické využití poznatků, žáci mají většinou zájem o zvolený obor.

Komunikace mezi učiteli a žáky byla rozdílná, někde jsou v této oblasti určité rezervy (nedostatečný prostor pro žáky). Učitelé komunikují zejména s aktivními jednotlivci, ostatní žáci jsou však pasivní. Klima tříd ve sledované výuce bylo velmi dobré, klidné a přátelské.

V některých hodinách probíhalo tradiční zkoušení – hodnocení vědomostí se zdůvodněnou klasifikací (v průběhu nebyla ostatním žákům zadána práce).

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů (základy přírodních věd, technologie, stolničení, potraviny a výživa) jsou hodnoceny jako dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku

MOV v souladu s učební osnovou mají po jednotlivých ročnících vypracované tematické plány, které v návaznosti na produktivní práci postupně naplňují. Časový sled probíraného učiva je u jednotlivých žáků rozdílný, záleží na materiálním zázemí provozoven a aktuálním sortimentu připravovaných jídel. Probrané učivo je zaznamenáváno do deníků evidence odborného výcviku, ve kterých je u každého žáka uváděn splněný časový rozsah daného tématu, méně je evidována jeho konkrétní činnost. Tu si někteří žáci podrobně zapisují do školou předepsaných osobních „Deníků evidence praktického vyučování“, jiní tam však mají

uvedené jen učivo naplánované. Zadávaná práce je přiměřená jejich věku a respektuje dosud osvojené dovednosti. Přínosné je pravidelné střídání většiny žáků na smluvních pracovištích (po ukončení ročníku nebo v pololetí), resp. ve školní kuchyni a jídelně, což jim umožňuje poznat různé způsoby práce. V několika případech však dochází i k neplánovanému přeřazení žáků ze smluvního pracoviště (nejčastěji z důvodu absence či nevhodného chování), nejčastěji do školních provozoven.

Všichni MOV i instruktoři mají bohaté odborné zkušenosti, které využívají ve výchovně-vzdělávacím procesu a jimiž i žáky motivují. Činnost MOV koordinuje vrchní mistrová odborné výchovy, která má úplné střední odborné vzdělání v potravinářském průmyslu doplněné příslušným pedagogickým vzděláním. Všech devět MOV sledovaného oboru má ukončené střední odborné vzdělání příslušného zaměření, z nich jen čtyři mají ukončené úplné střední odborné vzdělání a dva MOV mají ukončené doplňkové pedagogické studium. Absence odborné a pedagogické způsobilosti některých MOV nemá na výuku negativní dopad. Velmi přínosná je pravidelná spolupráce MOV s instruktory (často několikrát týdně).

Vybavení školních i dalších pracovišť je účelně využíváno. Žáci si průběžně osvojují dovednosti zejména z jednoduché obsluhy, ovládání kuchyňského zařízení a technologických postupů přípravy pokrmů.

Dominující individuální výuka odborného výcviku na smluvních pracovištích vede žáky k samostatnosti a k vytvoření organizačních a technologických návyků. Skupinová výuka (žáci oborově i ročníkově smíšení) je pouze ve školní kuchyni a jídelně, ale i zde je výrazně uplatňován individuální přístup. Činnost žáků je pravidelně sledována instruktorem nebo 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, i přesto, že počty ve skupinách jsou velmi proměnné. Délka pracovní doby je dodržována a stejně tak i přestávka na odpočinek. MOV i instruktoři poskytují žákům při přípravě pokrmů i v obsluze potřebné rady, seznamují je s naplánovanou činností na daný den a včas je upozorňují na případné nesnáze. Příprava méně obvyklých pokrmů či složité obsluhy se realizuje v součinnosti s teoretickou výukou a s využitím možností účasti na společenských akcích a soutěžích nebo formou individuálního procvičení ve školní kuchyni a jídelně.

Oborová motivace žáků je průběžná, je orientována především na uplatnění získaných poznatků a dovedností v dalším profesním růstu. Žáci své získané dovednosti často prezentují na mnoha oborových soutěžích a veřejných akcích školy.

Vytvořené vztahy na sledovaných pracovištích jsou v rovině instruktor - žák či MOV – žák partnerské a dochází k vzájemnému respektování. Instruktoři i MOV se snaží v žácích formovat profesní postoje.

Hodnocení žáků probíhá většinou na konci pracovního dne, kdy instruktor nebo MOV udělenou klasifikaci zdůvodňuje. Sledují se nejen samotné dovednosti, ale i společenské, hygienické a bezpečnostní návyky žáků. Udělená klasifikace se pak převádí do pravidelných měsíčních odměn za produktivní činnost vyplácených v souladu s platnými právními předpisy.

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

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

Na pedagogických poradách jsou každé pololetí zpracovány přehledné souhrny výsledků žáků, tříd, ročníků a jednotlivých oborů (v souladu s klasifikačním řádem), které jsou jedním z podkladových materiálů pro zaměření kontrolní činnosti ředitelky školy a jejích zástupců.

Ředitelka školy dlouhodobě spolupracuje s MŠMT a NÚOV. Škola se podílí na přípravě experimentálního ověřování nových závěrečných zkoušek oboru kuchař (v letošním školním roce poprvé). Škola podporuje účast žáků v odborných soutěžích, ve kterých dosahují dobrých výsledků (3. místo Hradec Králové – soutěž kuchařů). Škola pravidelně spolupracuje s několika zahraničními školami, což je přínosné nejen pro žáky, ale i pedagogické pracovníky. Žáci i učitelé gastronomických oborů se účastní odborných stáží (Kypr, Belgie atd.), kurzů a dalších akcí.

Celkově hodnotí ČŠI průběh vzdělávání a výchovy sledované výuky v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství jako velmi dobré.

TEMATICKÁ ZJIŠTĚNÍ

V průběhu inspekce byly žákům třídy 1.KČB zadány dotazníky „Jaké to tady je?“.

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 22. ledna 2003 s čj. 32 513/02-21
2. Výkaz Škol (MŠMT) V 25-01 o středním odborném učilišti, učilišti ke dni 30. 9. 2003
3. Úplné znění zřizovací listiny Středního odborného učiliště a Učiliště, Praha – Čakovice, Ke Stadionu 623 vydané Zastupitelstvem hlavního města Prahy dne 11. února 2004
4. Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2002 – 2003
5. Učební dokumenty (učební plán a učební osnovy předmětů stolničení, potravin a výživa, technologie, odborný výcvik) pro 2. – 3. ročník učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství schválené Ministerstvem hospodářství dne 26. června 1995, čj. 807 623/95-74 s platností od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem
6. Učební dokumenty pro střední odborná učiliště (učební plán a učební osnovy předmětů stolničení, potravin a výživa, technologie, odborný výcvik) pro 1. ročník učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství schválené MŠMT dne 30. května 2003, čj. 20 737/03-23, s účinností od 1. září 2003 počínaje 1. ročníkem
7. Učební osnovy předmětu základy přírodních věd (fyzika, chemie, ekologie) pro studijní obory SOŠ a SOU „s menšími nároky na fyzikální vzdělání“ a učební obory SOU schválené MŠMT dne 25. července 2002, čj. 23 855/2002-23, s platností od 1. září 2002

8. Personální dokumentace učitelů vybraných předmětů (technologie, stolničení, potraviny a výživa) a mistrů odborné výchovy v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství a výchovného poradce školy ve školním roce 2003/2004
9. Protokol o závěrečné zkoušce žáka v učebním oboru; kontrolní list o závěrečné zkoušce žáka v učeb. oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství – školní rok 2002/2003
10. Třídní knihy a katalogové listy žáků učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
11. Školní řád ze dne 1. září 2003 (včetně dodatků)
12. Tematické plány předmětů odborný výcvik, základy přírodních věd, technologie, stolničení, potraviny a výživa v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
13. Interní dokumenty školy: „Vnitřní řád“; „Organizační řád“; „Klasifikační řád“; „Plán odborného růstu“; „Zásady vnitropodnikového řízení“; „Celoroční plán výchovně-vzdělávací práce“ atd. - školní rok 2003/2004
14. Roční plán výchovného poradce pro SOU a U; individuální vzdělávací program – školní rok 2003/2004
15. Kniha úrazů
16. Rozvrhy hodin tříd a učitelů – školní rok 2003/2004
17. Hospitační zápisy, záznamy z kontrol a zápisy z porad vedení školy; zápisy z pedagogických porad, z předmětových komisí a z výchovných komisí – školní rok 2003/2004
18. Protokoly o přijímacím řízení – školní rok 2003/2004, protokoly o komisionálních zkouškách – školní rok 2003/2004
19. Směrnice ředitele č. 3/2003 pro poskytování odměn za produktivní práci žáků ze dne 1. září 2003 doplněné Tabulkami odměn za produktivní práci žáků (přepočty přiznané výše odměny vzhledem k minimální mzdě o počtu odpracovaných hodin a dní)
20. Jmenování instruktorů odborného výcviku na smluvních pracovištích učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ze dne 25. srpna 2003
21. Podklady k výpočtu odměny za produktivní činnost žáků vykazující počet odpracovaných dní, výši odměny a celkovou finanční částku a výplatní listina žáků učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
22. Interní dokument Rekapitulace odměn žáků za produktivní práci v jednotlivých měsících v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004 do data kontroly
23. Interní dokumenty: „Pracoviště odborného výcviku 2003/2004“, „Provozní řád z března 2004“
24. Přehled fakturace a odměn za produktivní práci smluvním organizacím – školní rok 2003/2004
25. Přefazovací plány žáků učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
26. Deníky evidence odborného výcviku v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství na školní rok 2003/2004
27. Smlouvy o spolupráci při zabezpečení odborného výcviku žáků učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004 doplněné „Dodatkem“ obsahujícím jmenný seznam žáků konajících v organizaci odborný výcvik

28. Přehled plánovaných kontrol mistrů odborné výchovy smluvních pracovišť po týdnech v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
29. Zápisy z porad mistrů odborné výchovy učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
30. Směrnice pro poskytování osobních ochranných pracovních prostředků a hospodaření s nimi ze dne 20. března 2002
31. Deníky evidence praktického vyučování žáků učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
32. Instruktažní kniha o proškolení v oblasti BOZP žáků učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
33. Dotazník pro žákyně a žáky základních a středních škol „Jaké to tady je?“

ZÁVĚR

V personálním zajištění sledované výuky jsou jen u některých učitelů splněny kvalifikační předpoklady, jejich výuka se opírá především o zkušenosti z praxe. V odborném výcviku se personální podmínky stabilizovaly teprve v průběhu školního roku, což se částečně negativně projevilo v organizaci výuky. Pozitivním přínosem pro kvalitu výuky odborného výcviku a motivaci žáků jsou bohaté oborové zkušenosti mistrů odborného výcviku. Oblast dalšího vzdělávání učitelů (zejména odborného) je vedením školy podporována. Různé zahraniční stáže a další akce (i ve spolupráci se zahraničními školami) umožňují pracovníkům a žákům školy poznávat nové trendy v gastronomii a dalších oborech. Celková organizace chodu školy a výuky se opírá o kvalitní řídicí práci ředitelky školy. Vysoce propracovaná a funkční je oblast výchovného poradenství.

Materiální podmínky v odborném výcviku jsou velmi dobré. Určité rezervy jsou v množství učebních pomůcek a audiovizuální techniky pro výuku odborných předmětů a v jejich využívání v hodinách. Materiální podmínky i přes výše uvedené umožňují naplňování platných učebních dokumentů (s využitím systematického přeřazování žáků).

Charakteristickým rysem sledované výuky byla převaha frontálních metod (výklad doplňovaný řízeným rozhovorem). Skupinová či samostatná práce se uplatnila jen výjimečně. Kvalita hodin byla výrazně ovlivněna pedagogickými a odbornými předpoklady jednotlivých učitelů i MOV. Výuka sledovaných předmětů i odborného výcviku je v souladu s platnou učební osnovou. Jsou využívány především praktické zkušenosti vyučujících i žáků. Dílčí rezervy jsou v rozvoji komunikativních dovedností žáků, v názornosti a občas byla zaznamenána nižší náročnost výuky. V odborném výcviku (je zajišťován na pracovištích po celé Praze i ve škole) si žáci osvojují jednoduchý způsob obsluhy, technologii přípravy běžných pokrmů a odlišné způsoby práce a vytvářejí si základní manuální dovednosti a návyky, které dobře uplatní v profesním životě. Výsledky vzdělávání jsou především směřovány k jejich budoucímu uplatnění.

Ve škole je celkově přátelská atmosféra a příznivé klima pro práci.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Jaroslava Kněnická	Kněnická v.r.
Člen týmu	Ing. Milan Chmelař	Chmelař v.r.

V Praze dne 6. června 2004

Datum a podpis ředitelky školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 14. 6. 2004

Razítko

Ředitelka školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení	Podpis
Mgr. Věra Nováková – ředitelka školy	Nováková 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	28. 6. 2004	01 0412/04-5008
Zřizovatel - Hlavní město Praha, Praha 1, Mariánské nám. 2	dtto	dtto

Připomínky ředitelky školy

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