



**Česká školní inspekce
Pražský inspektorát
Arabská 683, 160 66 Praha 6**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIA-44/24-A
Sp. zn. ČŠIA-S-561/23-A

Název	Střední škola gastronomie
Sídlo	U Krbu 521/45, Malešice, 108 00 Praha 10
E-mail	sekretariat@ssgukrbu.cz
IČO	41 190 726
Identifikátor	600 006 581
Právní forma	příspěvková organizace
Zastupující	Mgr. Kateřina Mrvová
Zřizovatel	Hlavní město Praha
Místo inspekční činnosti	U Krbu 521/45, Malešice, Praha 10
Inspekční činnost na místě	10. 1. 2024 – 12. 1. 2024 a 15. 1. 2024

Inspekční činnost byla zahájena doručením oznámení o inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle § 174 odst. 2 písm. b) a c) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Charakteristika

Střední škola gastronomie (dále „škola“ nebo „instituce“) poskytuje vzdělávání v denní formě tříletých oborů vzdělání s výučním listem Kuchař – číšník a Cukrář a v oborech vzdělání zakončených maturitní zkouškou, Gastronomie (čtyřletý obor) a Podnikání (dvouletý nástavbový obor). Vzdělávací koncept školního vzdělávacího programu (dále „ŠVP“) oboru Kuchař – číšník umožnuje užší profilaci žáků. Od 1. 9. 2021 začala škola vzdělávat žáky oboru Gastronomie podle upraveného ŠVP „Gastronomie PLUS“, který

umožnuje žákům po třetím ročníku získat výuční list v oboru Kuchař – číšník a pokračovat ve studiu ke složení maturitní zkoušky.

Od posledního inspekčního hodnocení v roce 2016 došlo k výraznému nárůstu počtu žáků (o 27 %). K 30. 9. 2023 se ve škole ve 33 třídách vzdělávalo 802 žáků. Nejvyšší povolený počet žáků (1100) tak byl téměř ze tří čtvrtin naplněn. Z celkového počtu tvoří přibližně 6 % žáci se speciálními vzdělávacími potřebami (dále „SVP“). Žáci s odlišným mateřským jazykem (dále „OMJ“) tvoří 13 %, téměř polovina z nich studuje ve škole v režimu dočasné právní ochrany v souvislosti s válečným konfliktem na Ukrajině.

Škola úspěšně rozvíjí dlouholetou vzdělávací tradici v gastronomických oborech. Od posledního inspekčního hodnocení se opakovaně stala držitelem certifikátu Asociace kuchařů a cukrářů ČR a je nositelem čestného uznání od Hospodářské komory ČR, což dokládá velmi vysokou kvalitu odborného vzdělávání. Škola jej realizuje mj. zapojením do celostátního gastronomického projektu „Kulinářské umění“.

Instituce je fakultní školou České zemědělské univerzity v Praze. Organizuje vzdělávání v tzv. polytechnických hnízdech, jejichž činnost je zaměřena zejména na podporu žáků základních škol v oblasti zdravého životního stylu a na seznámení s obory Kuchař a Cukrář. Od 1. 2. 2023 škola změnila název.

Hodnocení podmínek vzdělávání

Ředitelka školy (dále „ředitelka“) ve funkci dlouhodobě úspěšně naplňuje svoji vizi odborného vzdělávání v gastronomických oborech. Na základě vlastního hodnocení a v souladu s aktuálními požadavky trhu práce, společenské poptávky i potřeb instituce aktualizovala koncepci rozvoje školy a školní vzdělávací programy. Koncepční záměry vedení školy sdílí všichni pedagogové. Ředitelka přijala řadu opatření zaměřených na zefektivnění průběhu a zlepšení výsledků vzdělávání, např. úprava kritérií pro přijímání žáků ke vzdělávání, nastavení systému přípravy žáků k maturitní zkoušce již v průběhu studia. Přesto se nepodařilo snížit hrubou neúspěšnost školy ve společné části maturitní zkoušky na úroveň srovnatelnou v rámci skupiny stejných oborů vzdělání.

Navázané partnerské vztahy s četnými sociálními partnery a se zřizovatelem cíleně podporují kvalitní naplňování vzdělávacích programů, včetně zajistění odborných vzdělávacích akcí, soutěží či zajistění zahraničních žákovských výjezdů. Dlouhodobá kooperace s odbornými svazky, asociacemi, regionálními firmami a dalšími významnými sociálními partnery umožňuje pedagogům i žákům seznamovat se s aktuálními trendy v oboru, vytváří tak nezbytnou vazbu mezi teoretickým vzděláváním a praxí a přispívá k rozvoji odborných kompetencí žáků i pedagogů. Škola se pravidelně zapojuje do různých projektů na krajské, republikové i mezinárodní úrovni, které přispívají k rozvoji jazykových kompetencí žáků i jejich odbornému růstu. Zákonní zástupci žáků se na chodu školy podílejí prostřednictvím školské rady a Spolku rodičů a přátel školy, participace žáků je umožněna prostřednictvím pravidelných setkání zástupců tříd s vedením školy.

Organizační struktura odpovídá velikosti školy. Funkční vícestupňový systém řízení (ředitelka a její čtyři zástupkyně) vychází z účelného delegování kompetencí i na další pedagogické pracovníky. Stanovení transparentních pravidel a jasně vymezených úkolů všem zaměstnancům přispívá k optimálnímu fungování školy. Nastavený způsob řízení je založený na otevřené konstruktivní komunikaci s pedagogickými pracovníky i se všemi dalšími účastníky vzdělávání. K plynulému přenosu informací mezi jednotlivými aktéry vzdělávání napomáhá elektronický informační systém Standardně fungující platformu

pro zapojení všech pedagogů do pedagogických procesů představují provozní porady a pedagogické rady, na nichž ředitelka projednává všechny záležitosti týkající se vzdělávání a zásadní pedagogické dokumenty. V rámci předmětových komisí se učitelé společně s vedením školy podílejí na kontrole naplňování ŠVP, sdílejí výukové materiály, spolupracují na mezitřídních projektech a při zajišťování odborných soutěží, rozšiřujícich vzdělávacích a prezentačních aktivit. Méně se však v některých všeobecně vzdělávacích předmětech zabývají vyhodnocováním účinnosti zvolených metod a forem práce a volbou nástrojů aktivizace žáků s rychlejším tempem práce, sjednocováním kritérií pro hodnocení žáků v jednotlivých předmětech či sdílením pedagogických zkušeností např. formou vzájemných hospitalací.

Úroveň vzdělávání a kvalitu práce pedagogů vyhodnocuje vedení školy prostřednictvím četné hospitační činnosti. Z jejích závěrů sice vyplývají konkrétní doporučení, např. v oblasti diferenciacie a individualizace výuky, aktivizačních metod a forem, nebo využívání nastavených postupů pro snížení neúspěšnosti žáků u maturitní zkoušky, ne vždy je však vyučující v průběhu vzdělávání respektují a uplatňují.

Aktivní práce vedení školy v souladu s nastavenou koncepcí se odráží mj. i v personálních podmínkách. Od posledního inspekčního hodnocení došlo k výrazné obměně pedagogického sboru, počet pedagogů vzrostl téměř o pětinu. Vzdělávání realizuje 66 pedagogů, z nichž je devět nekvalifikovaných a další čtyři si studiem doplňují požadovanou kvalifikaci. Téměř polovinu tvoří učitelé odborných předmětů, velmi často se zkušenostmi z odborné praxe, kteří jsou velkým přínosem pro praktickou a teoretickou odbornou přípravu žáků. Nově příchozím a studujícím pedagogům je poskytována podpora uvádějícího či dalšího konzultujícího učitele, včetně cílené podpory ze strany vedení školy.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků školy (dále „DVPP“) je v souladu s potřebami a rozvojem školy systematicky zaměřeno na aktualizaci odborných poznatků či zajišťování ukončování studia, na problematiku primární prevence a výchovného poradenství, méně však na využití aktivizačních metod a forem práce či kooperace žáků, což se projevilo dílčími didaktickými a metodickými nedostatky v části výuky, převážně všeobecně vzdělávacích předmětů. Vedení školy klade potřebný důraz na svůj profesní růst.

Efektivní vícezdrojové financování vytváří kvalitní podmínky pro naplňování vzdělávacích programů, zajištění plynulého chodu školy a školských služeb. Od posledního inspekčního hodnocení došlo v rozsáhlém areálu školy k vybudování nových učeben i kabinetů, k výrazné obnově a zlepšení materiálního zázemí a prostor školy (např. rozšíření wifi-sítě včetně vybavení a obnovy hardwarového a softwarového vybavení všech výukových prostor). V souladu s aktuálními trendy ve vyučovaných oborech se obměnily didaktické pomůcky a vybavení učeben. Škola disponuje dostatečným počtem kmenových a jazykových učeben s multimedialní technikou. Vyučování odborných teoretických i praktických předmětů gastronomických oborů probíhá v budově školy na několika pracovištích (např. kavárna, cukrárna, cvičné kuchyně, učebny „kulinaristiky“ a stolničení s barem), která jsou vybavena nejmodernějšími zařízeními a technologiemi. Kvalitní zázemí pro vzdělávací a různé školní akce poskytuje posluchárna s audiovizuálním vybavením. Škola disponuje nadstandardními podmínkami pro realizaci pohybových aktivit (dvě tělocvičny, víceúčelové venkovní hřiště) i pro relaxaci žáků. Uspořádání vnitřních prostor v několika pavilonech klade zvýšené nároky na zajištění bezpečnosti žáků. Dodržování nastavených pravidel a elektronicky zabezpečený vstup do školy se stálou službou na vrátnici přispívá k větší bezpečnosti žáků a ochraně majetku. Školní stravování je zajištěno ve vlastní školní jídelně, která umožňuje kvalitní stravování i z pohledu zdravého životního stylu.

Hodnocení průběhu vzdělávání

Koncepční práce vedení školy se pozitivně promítá i do realizace odborného vzdělávání. Praktické vyučování probíhá ve škole i u smluvních partnerů v reálném prostředí gastronomických provozů, tj. významné hotely a restaurace, četné prezentacní akce. V průběhu vzdělávání se žáci zapojují také do činnosti školní jídelny, provozují školní kavárnu a cukrárnu. Efektivitu vzdělávání zvyšují jasně stanovené, na sebe navazující úkoly. Ve výuce prokazovali žáci schopnost samostatně vykonávat zadané činnosti, případně vhodně aplikovat poznatky z teoretické výuky. Ve všech sledovaných hodinách byl průběžně podporován rozvoj odborných znalostí a dovedností žáků formativním hodnocením. Učitelé svým individuálním přístupem cíleně podporují všechny žáky, připravují je na účast v četných gastronomických soutěžích i na specifika práce na pracovištích smluvních partnerů a v reálné praxi. Žáci jsou vedeni k dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů na pracovištích, k využití požadovaných pracovních pomůcek a pracovního oblečení. V oboru Podnikání je však způsob realizace souvislé praxe méně efektivní z hlediska vykonávaných činností, dostatečně nepodporuje dosažení odborných kompetencí stanovených profilem absolventa.

Kvalitu výuky většiny teoretických odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů převážně pozitivně ovlivňovala odbornost a zaujetí pedagogů pro vyučovaný předmět. Společným znakem všech sledovaných hodin byla příjemná pracovní atmosféra založená na partnerském přístupu učitelů k žákům i na vzájemném respektu. Nastavená a dodržovaná pravidla komunikace a chování i jednotný přístup celého pedagogického sboru přispívají k vytváření a posilování pozitivních vztahů. Vyučující aktualizují obsah učiva v souladu s novými poznatkami ve vyučovaných oblastech. V převážné části sledovaných hodin se vyučující dařilo aktivizovat žáky promyšleným střídáním činností s využitím didaktické techniky či výukových aplikací. Učitelé volili frontální výuku v kombinaci s řízeným rozhovorem a samostatnou prací žáků, s využitím žákovské spolupráce. Vhodně také propojovali učivo s reálnými situacemi, často využívali znalosti a zkušenosti žáků, dbali na názornost výuky (pracovní listy, didaktické pomůcky) a dostatečné procvičování učiva napříč předměty. Efektivitu výuky téměř všech předmětů také podporuje aktivní využívání elektronického úložiště studijních materiálů. K pochopení probíraných jevů v širších souvislostech přispívalo časté zařazení mezi předmětových vztahů. Vhodná práce s chybou vedla žáky k samostatnému zdůvodnění a aplikaci správného postupu. Žáci reagovali na položené otázky, neobávali se sami dotazovat na detaily nebo souvislosti k probíranému tématu, iniciativně přistupovali k řešení zadaného úkolu a prokazovali odpovídající míru znalostí a požadovaných dovedností. Důležito u součástí některých sledovaných hodin byly i aktivity podporující rozvoj sociálních a občanských dovedností, formování žákovských postojů, názorů a rozvoj vlastní osobnosti. Pedagogové respektovali rozdílné pracovní tempo žáků. Identifikovaným žákům se vzdělávacími potřebami poskytovali odpovídající prostor pro plnění zadaných úkolů, individuální podporu a dopomoc prvního kroku.

Hospitované hodiny jazykového vzdělávání byly dobře připraveny a promyšleny, s jasně stanoveným vzdělávacím cílem a definovaným tématem. Vzdělávací strategie rozvíjely vědomosti i dovednosti žáků a cíleně směřovaly k přípravě k maturitní zkoušce. Ve výuce českého jazyka a literatury převládala kombinace frontální výuky a samostatné práce žáků. Výklad nového učiva byl jasný, srozumitelný, doplněný vhodnými příklady včetně praktického uplatnění. V hodinách literatury byly převážně vhodně voleny ukázky s cílem zaujmout žáky a motivovat je ke čtenářství. Výuka v cizích jazycích byla převážně vedena v cílovém jazyce. Pedagogové většinou podporovali vzdělávání žáků podle jejich individuálních schopností, cíleně rozvíjeli žákovské receptivní a produktivní řečové

dovednosti. Výuka matematiky byla z větší části didakticky a metodicky promyšlená, v hodinách byl kladen důraz na procvičování i opakování učiva. Společné opakování již probraného učiva nebo odvozování nových poznatků podporovalo pochopení probíraných jevů v širších souvislostech. V hospitovaných hodinách teoretického odborného vzdělávání převládala efektivní žákovská spolupráce na konkrétních úkolech ve vazbě na odbornou praxi s využitím aktualizace témat a poznatků z praktického vyučování.

Účinnost výuky v menší části sledovaných hodin, převážně všeobecně vzdělávacích předmětů, snižovaly některé dílčí metodické a didaktické nedostatky. Převaha frontální formy výuky s dominancí učitele a předávání hotových poznatků vedla k nedostatečnému zapojení žáků do vzdělávání. Nízká míra využití aktivizujících metod a forem se projevovala jednotvárností výuky, nižší dynamikou hodiny i menší motivací žáků k učení. V části sledovaných hodin byla věnována menší pozornost jazykové kultuře při vyučování. Ne vždy učitelé využívali účelnou vstupní motivaci, v průběhu ani v závěru vyučovací hodiny si dostatečně neověřovali efektivitu vzdělávacího procesu. Poskytovaná zpětná vazba tak nebyla pro všechny žáky dostatečná. Na položené otázky často odpovídali vyučující dříve než žáci, neadresně položené dotazy neumožňovaly zapojení méně aktivních žáků do výuky. Učitelé akceptovali stručné či jednoslovné odpovědi a opakovanou reakci nižšího podílu žáků třídy. V některých hodinách všeobecně vzdělávacích předmětů maturitního vzdělávání řešili žáci méně náročné úlohy v pomalejším tempu. Schopnost samostatného souvislého jazykového projevu žáků byla nižší a jen částečně se dařilo rozvíjet obsahově bohatší komunikaci např. formou zapojení do vysvětlování a odůvodňování probíraných poznatků. Grafický záZNAM řešení matematických úloh ne vždy přispíval k názornosti výuky. Neefektivní využití práce s chybou nepodporovalo proces učení žáků. Všichni žáci plnili převážně stejné typy úloh bez odlišné míry obtížnosti, gradované úkoly nebyly využity. Výuka rovněž nebyla vhodně diferencována s ohledem na žáky se zájmem či s rychlejším tempem práce, jejich vzdělávací potenciál tak nebyl plně využit. Vzájemné žákovské hodnocení či sebehodnocení bylo uplatněno pouze ojediněle. Chyběl závěr vyučovací hodiny, jež by vedl ke společnému shrnutí důležitých poznatků a sebereflexi žáků.

Všestranný rozvoj osobnosti žáků je pravidelně podporován četnými aktivitami navazujícími na ŠVP, např. sportovní aktivity a soutěže, lyžařský výcvikový kurz, akce s kulturní tematikou, charitativní dobročinné akce. Škola podporuje rozvoj odborných kompetencí žáků vytvářením motivačního prostředí. Výuka je doplněna zahraničními výjezdy a pobytu, odbornými projekty, workshopy, profesními kurzy, tematickými a odbornými exkurzemi.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Poskytování poradenských služeb je založeno především na úzké spolupráci členů školního poradenského pracoviště s vedením školy, s třídními učiteli a ostatními pedagogy i zákonnémi zástupci žáků. Škola průběžně vyhodnocuje individuální potřeby žáků se SVP i OMJ, i žáků ohrožených školním neúspěchem. Identifikovaným žákům cíleně poskytuje podporu vypracováním plánů pedagogické podpory, častou osobní komunikací se školní psycholožkou či výchovnou poradkyní, a zejména formou individuálního přístupu, např. způsob ověřování výsledků vzdělávání, cíleně zaměřená nabídka doučování a konzultací, realizace výuky českého jazyka pro žáky-cizince. Talentovaní žáci a žáci s hlubším zájmem o obor jsou cíleně podporováni v průběhu odborného vzdělávání zapojením do četných rozšiřujících aktivit, např. odborné specializované soutěže, nabídkou dalších vzdělávacích seminářů a specializovaných praktických zkušeností u sociálních

partnerů. Kariérové poradenství je standardně nastaveno a v rámci odborné výuky získávají žáci reálný náhled na své profesní směřování a uplatnění na trhu práce.

Systematická výchovně vzdělávací práce většiny pedagogů umožňuje včasné identifikaci rizikových projevů chování, prioritou je vytváření důvěryhodného a bezpečného prostředí pro vzdělávání. Nastavené funkční preventivní mechanismy umožňují včas odhalovat a zachycovat různé formy rizikového chování, při jejichž řešení škola systematicky spolupracuje se zákonnými zástupci. Na základě pravidelné interní evaluace (např. zjišťování sociálního klimatu ve třídách) se preventivní program zaměřuje na podporu bezpečného chování, snižování absence, zlepšení výsledků vzdělávání i zdravého životního stylu žáků, a vytváření pozitivních mezilidských vztahů. Naplňování nastavené prevence sociálně patologických jevů probíhá např. formou besed nebo přednášek k aktuálním tématům, je realizováno napříč vzdělávacími obsahy některých předmětů. K usnadnění adaptace žáků prvních ročníků významně přispívají seznamovací dny v prvním měsíci po zahájení studia. Preventivní aktivity jsou také realizovány formou třídnických hodin a tzv. „dnů třídy“, školních projektových dnů a častými prezentačními aktivitami žáků pořádané pro zákonné zástupce.

Výsledky vzdělávání žáků jsou pravidelně vyhodnocovány na jednáních pedagogické rady a částečně i v rámci předmětových komisí. Úroveň osvojených vědomostí, znalostí i praktických dovedností žáků je ověřována prostřednictvím běžných nástrojů, tzn. pololetní a závěrečná klasifikace, ústní a písemné práce žáků, žákovské prezentace, hodnocení odborných dovedností a znalostí v praktickém vyučování, cvičné didaktické testy a ověřování znalostí v odborných předmětech k profilové části MZ. Rozvoj odborných kompetencí žáků je pravidelně vyhodnocován zejména při evaluaci žákovských projektů a praktické činnosti v odborném vyučování.

V rámci testování ČŠI dosahují žáci slabých výsledků. Na základě analýzy výsledků vzdělávání jsou vedením školy přijímána opatření, která se promítají do úpravy kurikulárních dokumentů a směřují ke zlepšení výchovně vzdělávacího procesu. Z analýzy průběžných výsledků vzdělávání žáků je však zřejmé, že ne všichni vyučující respektují parametry průběžného hodnocení nastavené ředitelkou školy, což se negativně promítá do celkového rozdílného hodnocení v některých všeobecně vzdělávacích předmětech.

Výsledky žáků jsou v průběhu vzdělávání stabilní. Ve sledovaném období posledních dvou školních let je, i přes nárůst počtu žáků, srovnatelný podíl žáků neprospívajících a prospívajících s vyznamenáním a výrazněji se nezměnil, ročník opakují pouze jednotlivci, přičemž horších průběžných výsledků dosahují žáci maturitních oborů vzdělání. Pozitivním výsledkem jsou vysoké počty žáků s uzavřenou klasifikací k 30. 6. daného školního roku (až 90 %). Výsledky vzdělávání žáků se SVP nebo s OMJ jsou mírně horší v porovnání s žáky intaktními. Celkový počet zameškaných hodin je ve srovnání se školami stejného typu mírně vyšší, přesto se důsledný přístup k omlouvání nepřítomnosti žáků a systematická práce třídních učitelů ve sledovaném období odrazil v mírném poklesu a v minimálním počtu hodin neomluvené absence. Počet uložených kázeňských opatření mírně převažuje nad počtem pochval.

Výsledky žáků při ukončování vzdělávání zpravidla korespondují s jejich hodnocením v průběhu studia. Ve sledovaném období dvou školních let závěrečnou zkoušku ve tříletých oborech vzdělání úspěšně složilo přes 94 % žáků. Od posledního inspekčního hodnocení však došlo ke zhoršení výsledků žáků u maturitní zkoušky. Hrubá neúspěšnost žáků školy při konání maturitní zkoušky, tj. podíl počtu žáků neúspěšných u maturitní zkoušky a zkoušku nekonajících z celkového počtu přihlášených žáků, je v celostátním srovnání v rámci skupiny stejných oborů vzdělání vyšší. Dlouhodobě horších výsledků v rámci školy

dosahují žáci čtyřletého oboru vzdělání Gastronomie z českého jazyka ve společné i profilové části zkoušky, žáci oboru Podnikání ve zkouškách z českého jazyka a v didaktickém testu z matematiky. Ve sledovaném období dvou školních let sice došlo v oboru Gastronomie ve společné části k poklesu hrubé neúspěšnosti z 32 % na 25 %, v oboru Podnikání ze 42 % na 30 %, přesto v celostátním srovnání zůstává významně vyšší. Z podrobných výsledků maturitní zkoušky dále vyplývá, že úspěšní žáci se výrazněji zlepšili v didaktických testech z anglického jazyka, v obou oborech bývají výsledky v rámci ČR srovnatelné nebo lepší. Výsledky žáků obou oborů v didaktických testech z českého jazyka zůstávají téměř na stejné úrovni, v rámci ČR horší, jednotlivci konající zkoušku z matematiky téměř vždy neuspěli. V profilové části MZ žáci obvykle neuspějí v českém jazyce, jednotlivci i v odborných předmětech. Míra hrubé neúspěšnosti je mírně zvyšována počtem přihlášených, ale zkoušku nekonajících žáků.

Škola vytváří motivační prostředí pro vzdělávání všech žáků, téměř čtyři pětiny žáků od zahájení studia ve škole úspěšně dokončilo řádný cyklus vzdělávání. Žáci se zájmem o obor jsou připravováni na účast v četných odborných gastronomických soutěžích, ve kterých se často umisťují na předních místech. Kvalitu poskytovaného vzdělávání dokládá i uplatnitelnost absolventů na trhu práce, více jak tři čtvrtiny z nich se realizují v oblasti vystudovaného oboru.

Závěry

Vývoj školy

Od posledního inspekčního hodnocení se změnil název školy. Podle nově zpracované koncepce rozvoje školy došlo k úpravě kurikulárních dokumentů a v rámci čtyřletého oboru Gastronomie k zavedení možnosti získání výučního listu po třetím ročníku. Zvýšil se počet žáků i pedagogů. Vedení školy v souladu s potřebami i trendy ve vzdělávání realizovalo výraznou obměnu materiálně technického zabezpečení a vybavení školy pomocíkami a moderními technologiemi. Škola si udržuje vysoký standard poskytovaného odborného vzdělávání, došlo však ke zhoršení výsledků vzdělávání žáků při ukončování studia maturitní zkouškou.

Silné stránky

- škola kontinuálně naplňuje koncepci poskytovaného odborného vzdělávání; (1.1)
- dlouhodobá spolupráce s četnými sociálními partnery a výběr smluvních pracovišť v gastronomických oborech, přístup pedagogických pracovníků i zaměstnanců smluvních i školních pracovišť k žákům školy umožňuje realizaci odborného vzdělávání na vysoké úrovni; (1.5)
- ředitelka školy systematicky rozvíjí materiální zázemí školy, vybavení učeben i odborných prostor ve vztahu k nastavené koncepci vzdělávání a k dynamickému rozvoji moderních technologií; (2.4)
- způsob realizace vzdělávání na odborných pracovištích gastronomických oborů přispívá ke kvalitnímu naplnění profilu absolventa a ovlivňuje jejich další profesní směrování; (4.1)
- motivační úroveň odborného vzdělávání a přístup učitelů umožňuje rozvoj talentu a individuálního potenciálu žáků promítajícího se v úspěchu v odborných republikových soutěžích; (5.3)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Slabé stránky (oblasti ke zlepšení)

- v části výuky všeobecně vzdělávacích předmětů méně efektivní časové a organizační rozvržení činností, nižší míra využití aktivizujících metod, průběžné evaluace a didaktického závěru vyučovací jednotky pro závěrečnou reflexi výuky; (4.2)
- nižší míra diferenciacie výuky vzhledem k žákům s větším zájmem o vyučovaný předmět nebo rychlejším tempem práce a nedostatečné využívání sebereflexe vlastního učebního pokroku v části vyučovacích hodin všeobecně vzdělávacích předmětů; (4.3)
- dlouhodobě přetrvávající vyšší než průměrná hrubá neúspěšnost žáků školy ve společné části maturitní zkoušky při ukončování vzdělávání, zejména v českém jazyce; (5.2)

Číselné označení odkazuje na kód kritéria v příslušné modifikaci. Znění kritéria je dostupné na adrese: kriteria.csicr.cz

Doporučení pro zlepšení činnosti školy

- hospitační činnost cíleně směřovat ke konkrétním doporučením pro zkvalitnění výuky a průběhu vzdělávání a důsledně sledovat účinnost přijatých opatření, sdílet závěry z hospitační činnosti s pedagogy na různých úrovních,
- v souladu s koncepčními záměry zacílit vzdělávání pedagogů na aktivizační metody a formy výuky a organizaci práce v hodině podporující diferenciaci výuky, způsob formativního hodnocení žáků a jejich vedení k vzájemnému hodnocení i sebehodnocení,
- efektivněji pracovat se závěry vyučovacích hodin, důsledně ověřovat splnění stanoveného vzdělávacího cíle,
- ve vyšší míře uplatňovat diferenciaci a individualizaci ve výuce vzhledem k rozdílným schopnostem a pracovnímu tempu žáků,
- více zapojovat žáky do evaluačního procesu, podporovat vzájemné hodnocení podle stanovených kritérií a sebereflexe vlastního pokroku,
- přijmout účinnější opatření vedoucí ke zlepšení výsledků vzdělávání žáků z maturitní zkoušky, zejména v českém jazyce.

Stanovení lhůty

Česká školní inspekce v souladu s § 175 odst. 1 školského zákona ukládá ředitelce školy ve lhůtě do 30 dnů od marného uplynutí lhůty pro podání připomínek k obsahu inspekční zprávy, resp. od doručení stanoviska k připomínkám, přijmout opatření k odstranění nedostatků zjištěných inspekční činností. Tyto nedostatky jsou formulovány v části slabé stránky (oblasti ke zlepšení). Ve stejně lhůtě písemně informujte Českou školní inspekci, jaká byla přijata opatření, a to prostřednictvím datové schránky (g7zais9).

Seznam dokladů, o které se inspekční zjištění opírají

1. Jmenovací dekret ředitelky školy – jmenování do funkce s účinností od 1. 10. 2020, č.j. MHMP1478831/2020 ze dne 29. 9. 2020
2. Změna zřizovací listiny příspěvkové organizace – Zřizovací listina Střední škola gastronomie – schválená usnesením Zastupitelstva hlavního města Prahy č. 1/73 dne 15. 12. 2022, vydaná dne 5. 1. 2023 s účinností od 1. 2. 2023
3. Výpis správního řízení – změna názvu právnické osoby z „Střední odborné učiliště gastronomie“ na „Střední škola gastronomie“, vydané MŠMT dne 25. 1. 2023, č. j. MSMT – 1641/2023-2 s platností od 1. 2. 2023
4. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení – platný k termínu inspekční činnosti
5. Koncepce dalšího rozvoje školy platná k termínu inspekční činnosti
6. Strategický plán školy – období 2023–2026
7. Vlastní hodnocení školy – SWOT analýza školy – 2022/2023
8. Školní vzdělávací programy oborů vzdělání s maturitní zkouškou, včetně aktualizací a dodatků, platné k termínu inspekční činnosti: 64-41-L/51 Podnikání (od 1. 9. 2021), 65-41-L/01 Gastronomie (od 1. 9. 2018), 65-41-L/01 Gastronomie PLUS (od 1. 9. 2021)
9. Školní vzdělávací programy oborů vzdělání s výučním listem, včetně aktualizací a dodatků, platné od 1. 9. 2021 k termínu inspekční činnosti: 29-54-H/01 Cukrář (s názvem „Cukrář- 2021“), 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření „Kuchař - číšník - 2021“), 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření „Kuchař - 2021“), 65-51-H/01 Kuchař – číšník (zaměření „Číšník - 2021“),
10. Školní řád, vnitřní řády odborných učeben a pracovišť platné k termínu inspekční činnosti
11. Rozvrh vyučovacích hodin platný k termínu inspekční činnosti
12. Třídní knihy – školní roky 2022/2023, 2023/2024 k termínu inspekční činnosti
13. Vybraný vzorek evidence žáků (školní matrika) vedená k termínu inspekční činnosti
14. Výroční zpráva – školní rok 2022/2023
15. Záznamy z pedagogických rad, provozních porad a jednání předmětových komisí vedené ve školních letech 2022/2023 a 2023/2024 k termínu inspekční činnosti
16. Plán DVPP a přehled DVPP platný k termínu inspekční činnosti
17. Plán osobního rozvoje (každého pedagoga) – pro školní rok 2023/2024
18. Výběr z personální dokumentace pedagogických pracovníků vedené k termínu inspekční činnosti
19. Dokumentace školního poradenského pracoviště vedená k termínu inspekční činnosti
20. Dokumentace k bezpečnosti a ochraně zdraví žáků platná k termínu inspekční činnosti
21. Účetní uzávěrka za rok 2022

Poučení

Podle § 174 odst. 11 školského zákona může ředitelka školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete prostřednictvím datové schránky (g7zais9), a to k rukám ředitele inspektorátu.

Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá Česká školní inspekce zřizovateli a školské radě. Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná a je uložena po dobu 10 let ve škole nebo školském zařízení, jichž se týká, a v místně příslušném inspektorátu České školní inspekce. Zároveň je inspekční zpráva zveřejněna na webových stránkách České školní inspekce a v informačním systému InspIS PORTÁL.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Mgr. Hana Vejrážková, školní inspektorka,
vedoucí inspekčního týmu
Ing. Stanislava Grundová, školní inspektorka
Mgr. Vladimíra Přihodová, přizvaná osoba
PhDr. Bc. Tibor Slažanský, školní inspektor
Ing. Ivana Černá, kontrolní pracovnice

9. 2. 2024