Česká školní inspekce

Zlínský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Kroměříž, Na Lindovce 1463

Na Lindovce 1463, 767 27 Kroměříž

Identifikátor školy: 600 015 092

Termín konání inspekce: 20. – 23. duben 2004

Čj.:	o3-1104/04-5056
Signatura:	oo2fx519

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus v předmětech český jazyk a literatura, základy přírodních věd, nauka o výživě, technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce,
- materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus v předmětech český jazyk a literatura, základy přírodních věd, nauka o výživě, technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce,
- průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus v předmětech český jazyk a literatura, základy přírodních věd, nauka o výživě, technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce,
- tematického zjišťování – Sledování a hodnocení účinnosti prevence sociálně patologických jevů ve školním roce 2003/2004 v době inspekce.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Kroměříž, Na Lindovce 1463 je příspěvkovou organizací zřízenou Zlínským krajem. Od začátku devadesátých let škola zaznamenala mnoho změn organizačního charakteru. Podle Dodatku č. 1 ke Zřizovací listině Zlínského kraje a platného rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol sdružuje střední odborné učiliště, střední odbornou školu (dále jen SOŠ), domov mládeže a školní jídelnu. Připravuje odborníky v oblasti gastronomie, cestovního ruchu a služeb s nimi spojených. Žáci se vzdělávají v rozsáhlém objektu Na Lindovce 1463 a v dalších čtyřech odloučených pracovištích. Hodnocený studijní obor 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus (297 žáků) má převážnou část výuky v budově na Pavlákově ulici 3942, která se nachází v bezprostřední blízkosti hlavního školního objektu.
Ve spolupráci s Technologickou fakultou Univerzity T. Bati ve Zlíně je od školního roku 2004/2005 v objektech školy připravena realizace bakalářského studia orientovaného na technologii a řízení v gastronomii.

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

Český jazyk a literaturu vyučují čtyři plně aprobovaní učitelé. Výuku předmětu základy přírodních věd zajišťují dva vyučující, plně kvalifikovaná učitelka a učitel bez pedagogické způsobilosti. Nauku o výživě vyučují dva odborně a pedagogicky způsobilí učitelé. Oba učitelé sledované výuky v předmětu technologie přípravy pokrmů, který svým obsahem odpovídá náplni laboratorního cvičení v daném předmětu, jsou vyučeni v učebním oboru, mají maturitní zkoušku a jeden má pedagogické studium pro mistry odborné výchovy. Učitelé vyučující předmět technika obsluhy a služeb ve druhém ročníku jsou vyučeni v oboru číšník a

mají maturitní zkoušku. Všem čtyřem pedagogům však chybí odborná a pedagogická způsobilost stanovená pro učitele odborných předmětů ve střední škole. Vyučující mají většinou dlouholeté zkušenosti v oborech kuchař nebo číšník, v řízení stravovacích a hotelových zařízení, absolvovali mnohá rozšiřující studia (například pro vedoucí stravovacích provozoven a pro odbornost číšník – specialista). Většina z nich má hotelovou školu. Určená výchovná poradkyně absolvovala doplňkové studium výchovného poradenství pro základní a střední školy.

Vyučující českého jazyka a literatury i základů přírodních věd jsou členy metodické komise všeobecně vzdělávacích předmětů. Mezi hlavní úkoly komise patří především sledování plnění učebních plánů, vzájemná informovanost o nových metodách výuky, akcích realizovaných v rámci komise a o poznatcích z dalšího vzdělávání učitelů a příprava žáků na soutěže. Komise upozorňuje také na nedostatky v materiálním zajištění výuky. V tak širokém a rozmanitém zastoupení předmětů i vyučujících se tato metodická komise jeví jako málo operativní.

Předměty technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb jsou začleněny do metodické komise gastronomie. Komise pracuje podle stanoveného plánu, jehož náplní je převážně příprava exkurzí, laboratorních prací, soutěží, seminářů, závěrečných maturitních zkoušek a ročníkových souborných prací, zpracování tematických plánů i sledování plnění učebních osnov, zavádění nových metod do výuky, pomoc slabším žákům a materiálně-technické vybavení pro výuku. Učitelé jsou seznamováni s obsahem seminářů a kurzů, kterých se někteří členové komise účastnili. Ne vždy je sledována propojenost mezi jednotlivými hlavně odbornými předměty, neboť např. předmět potraviny a výživa není do komise gastronomie zařazen. Ze zápisů této komise vyplynulo, že vyučující předmětu nauka o výživě nejsou v letošním roce jejími členy.

Za chod celé rozsáhlé organizace zodpovídá ředitel školy, jenž při své řídící činnosti úzce spolupracuje s jedním ze zástupců ředitele pro teoretické vyučování, který je jmenován rovněž zástupcem statutárního orgánu. Především záležitosti s celkovou organizací výuky oboru Hotelnictví a turismus a jeho prezentací na veřejnosti spadají do kompetence druhého zástupce ředitele pro teoretické vyučování. Ke členům vedení školy se také řadí zástupce ředitele pro odborný výcvik učebních oborů (zodpovídá i za praktické vyučování studijního oboru Hotelnictví a turismus), zástupkyně ředitele pro výchovu mimo vyučování a zástupce ředitele pro provozně-ekonomický úsek. Důležité místo zaujímají i vedoucí metodických komisí a výchovná poradkyně. Kompetence činností řídících pracovníků spolu s příslušnými pravomocemi a odpovědností jsou stanoveny v náplni jejich pracovních činností a zakotveny v organizačním řádu školy. Pro informovanost vyučujících slouží pedagogická rada a provozní porady, metodické komise, školní rozhlas a písemné materiály zveřejněné na nástěnkách ve sborovně i na chodbách budov školního komplexu. Poradním orgánem ředitele jsou členové vedení, pedagogická rada, předsedové metodických komisí a výchovná poradkyně. Náplní pedagogických rad a organizačních porad je především hodnocení prospěchu a chování žáků a další problematika související s chodem školy. Žákům předávají informace třídní učitelé a podle potřeby i ostatní vyučující. Ředitel, jeho statutární zástupce a jedna vyučující už druhým rokem spolupracují se zástupci žáků v rámci Studentského parlamentu.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků vyučujících ve sledovaných předmětech probíhá systematicky. V současné době si jedna z vyučujících doplňuje vzdělání studiem na vysoké škole. Pedagogové se pravidelně účastní mnohých školení a seminářů zaměřených do oblasti hotelnictví a turismu a podle vlastního výběru i těch, které souvisí s výukou ostatních hodnocených předmětů. Tematicky zaměřené přednášky i další vzdělávací akce navštěvují i výchovná poradkyně a metodička prevence. Škola je zapojena v odborných asociacích a má tak možnost zařazovat do výuky odborných předmětů novinky v oboru a reagovat na potřeby

praxe. Začínajícímu učiteli předmětu technika obsluhy a služeb je věnována menší péče v oblasti pedagogických metod a při poučení ohledně vedení povinné dokumentace. Kritéria pro finanční hodnocení jsou stanovena a pracovníkům školy známa.

Kontrolní činnost vykonávají členové vedení školy, ale pro sledované předměty se ve školním roce 2003/2004 do doby inspekce jevila jako méně častá a málo důsledná. V předmětech základy přírodních věd a nauka o výživě nebyla v kontrolovaném období školního roku hospitační činnost provedena. Vedoucí gastronomické komise uskutečňuje neformální kontroly. Zjištění jsou pak v komisi společně projednávána.

Personální podmínky vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou ve sledovaných předmětech hodnoceny jako dobré.

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

Sledovaná výuka českého jazyka a literatury a základů přírodních věd probíhala v kmenových, klasicky uspořádaných učebnách účelně vybavených školním nábytkem. Jejich velikost vyhovovala počtu žáků ve třídách. Vnitřní výzdoba tříd byla zaměřena většinou na výuku odborných předmětů, případně na výuku literatury. Audiovizuální techniku měli učitelé k dispozici pouze v jedné třídě. Výuka předmětu nauka o výživě byla realizovaná v budově školy Na Lindovce 1463 v moderně vybavené multimediální učebně. Vyučující mají určená pracovní místa v kabinetech a ve sborovně.

Učitelé českého jazyka a literatury většinou využívají odbornou literaturu a beletrii (částečně i videokazety) ze školní knihovny a knihovny domova mládeže. Během školního roku mají nejčastěji užívané publikace a další pomůcky umístěné ve svých kabinetech. Pro písemné opakování jsou použity nakopírované texty se zadáním. Žáci mají doporučené učebnice k zakoupení, v navštívených hodinách měli učebnice jen částečně, převážná část učiva se diktovala.

Pro výuku základů přírodních věd je škola vybavena videokazetami, žákovskými soupravami pomůcek do fyziky, chemickými modely a fóliemi pro zpětný projektor. Žákům jsou zapůjčovány učebnice chemie. Vyučující předmětu nauka o výživě mají k dispozici nástěnné obrazy, videokazety a žákovské seminární práce. Chybějící učebnice jsou nahrazeny zpracovanými učebními texty.

Předmět technologie přípravy pokrmů je svým obsahem převážně zaměřen do praktického vyučování (laboratorní cvičení). Ve škole jsou k tomuto účelu zabezpečeny dvě samostatné cvičné kuchyňky s potřebným vybavením (stoly a židle) a dalším prostorem pro výuku odborně teoretickou. Součástí kuchyněk, jedna z nich má menší počet pracovních míst, jsou nejen varné jednotky, stoly, umývací část, ale i tabule a transparenty k výuce. Žáci mají k dispozici kvalitní odborné učebnice. Suroviny k výuce (vaření, pečení atd.) si zčásti žáci zakupují. Kuchyně hotelové školy, kde se uskutečňuje laboratorní cvičení, je vybavena standardně, některé zařízení je částečně opotřebované. Materiál k výuce v kuchyni hotelové školy je zabezpečen v dostatečném množství jako součást nabízeného jídelního lístku.

Pro výuku předmětu technika obsluhy a služeb má škola velmi pěkné prostředí s barovým, kavárenským a restauračním zařízením. Praktická část obsluhy je uskutečňována i v prostorné a vkusně zařízené školní jídelně. Odborná učebna je vybavena pouze klasickým školním nábytkem a doplněna sektorovými skříňkami, ve kterých je uložen jídelní a nápojový servis. Ve třídě nejsou názorné odborné transparenty. Žáci mají vhodné učebnice.

Pro zpětnou kontrolu materiálně-technického vybavení sledovaných předmětů využívá vedení školy požadavky metodických komisí i jednotlivých učitelů.

Materiálně-technické podmínky vzdělávání a výchovy ve sledovaných předmětech nauka o výživě, technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou hodnoceny jako velmi dobré, v českém jazyce a literatuře a základech přírodních věd jako dobré.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vyučované obory, učební dokumenty, kontrola naplňování učebních osnov a organizace výchovně-vzdělávacího procesu

Studijní obor 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus se realizuje v souladu s údaji v platném rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol čj. 20 124/02-21 v rámci součásti střední odborná škola.

Výuka předmětů český jazyk a literatura, základy přírodních věd, nauka o výživě, technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb probíhala v době inspekce v prvním až třetím ročníku podle učebního plánu čj. 17 130/01-23. V týdenní dotaci vyučovacích hodin jsou s využitím možných 10 % vhodně posíleny hodiny technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb při zachování obsahu učebních osnov. Výuka českého jazyka a literatury ve čtvrtém ročníku byla v souladu s učebním plánem čj. 24 833/95-23. Ve sledovaných předmětech jsou platné učební osnovy dodržovány.

Kvalita a konkrétnost zápisů v třídních knihách se liší podle jednotlivých vyučujících, některé zápisy jsou příliš obecné a mají velmi nízkou vypovídací hodnotu. Zápisy učiva českého jazyka a literatury v třídní knize třídy 1. E ve školním roce 2002/2003 prokázaly nesplnění učebního plánu v daném předmětu. Třídní výkazy jsou vedeny ve vyšších ročnících v papírové podobě, v nižších ročnících i v podobě elektronické a obsahují všechny dané skutečnosti.

Plnění učebních osnov hodnocených předmětů sledují především všichni členové vedení při hospitační činnosti. Kontrola plnění učebních dokumentů se objevuje také jako jeden z úkolů i v povinnostech metodických komisí. V nesourodé metodické komisi všeobecně vzdělávacích předmětů má však v praxi tato kontrola spíše formální charakter. V předmětech technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb je plnění učebních osnov průběžně sledováno.

Kontrola povinné dokumentace spadá do kompetence jednoho ze zástupců ředitele, v době inspekce však byla její účinnost málo průkazná.

Rozvrh hodin dodržoval v souladu s příslušnou právní normou časový rozsah výuky, stanovené přestávky i délku vyučování během dne s výjimkou jedné skupiny žáků v pondělí v prvním ročníku (třída 1. F), která se vyučovala devět hodin s polední přestávkou. Základní práva žáků jsou zahrnuta v organizačním řádu, vnitřní řád školy již uvádí jen výčet povinností. Své připomínky k dění ve škole vznášejí žáci prostřednictvím svých zástupců ve Studentském parlamentu.

Třídní schůzky nebo konzultace s informacemi pro zákonné zástupce o prospěchu a chování žáků probíhají pravidelně na základě celoročního plánu. Vedení školy podle předložených zápisů má i dostatečný přehled o programu a náplni jednotlivých schůzek.

Výchovná poradkyně se zaměřuje jednak na další profesní orientaci žáků, ale i na pomoc žákům, kteří mají prospěchové nebo kázeňské potíže. V případě problémových žáků spolupracuje s metodičkou prevence, která je současně zástupkyní ředitele pro výchovu mimo vyučování. Problematice související s prevencí sociálně patologických jevů je věnována také

pozornost v předmětech výchovného zaměření a hlavně při plnění minimálního preventivního programu, který je vypracován v součinnosti s plánovanými akcemi domova mládeže.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu český jazyk a literatura

Výuku českého jazyka a literatury zajišťují plně kvalifikovaní vyučující. Hospitace proběhly ve všech ročnících a u všech čtyř pedagogů. Učivo si jednotliví vyučující plánují po ročnících formou obsahového i časového rozpisu. V jednom druhém ročníku byl podle zápisů v třídní knize patrný časový skluz literárního učiva, který byl z velké části důsledkem toho, že v předcházejícím školním roce jiný češtinář nesplnil počet vyučovacích hodin daný učebním plánem. Všechny učitelky byly na sledované hodiny velmi dobře připravené. V době inspekce byly učební dokumenty hodnoceného předmětu plněny.

Výuka probíhala v běžných učebnách. K zopakování literárního učiva a k zadání části zkušebního mluvnického testu byly využity kopírované texty. Učitelky využívaly další ilustrační materiály, dokumenty i ukázky z literárních děl, ojediněle i čítanky. V jedné hodině měli však žáci jen sešity a výuka zaměřená na opakování mluvnických jevů vzhledem k části přijímačového testu proběhla téměř bez vysvětlení, zjištěné nedostatky zdůvodňoval pouze vyučující, z projevů žáků nebylo zcela patrné, zda problematice rozumějí, protože vyučující tuto skutečnost nesledoval. Efektivita výuky v této hodině byla minimální.

Ověřování pochopení učiva se uskutečňovalo nejčastěji frontálně ústní formou převážně prostřednictvím řízeného rozhovoru, ve třetím ročníku písemně a v jedenkrát v posledním ročníku i formou individuálního zkoušení. Klasifikace odpovídala předvedeným výkonům. V mnoha hodinách pochvala a slovní ocenění nebo povzbuzení a žákovské referáty sloužily jako účinný motivující prvek. Žáci většinou projevovali o výuku zájem, při opakování literárního učiva byli vedeni k tomu, aby dokázali postihnout nejen obsahovou návaznost učiva, ale i vzájemné souvislosti probíraných jevů včetně zdůraznění mezipředmětových vztahů. Komunikativní dovednosti žáků posledního ročníku byly na velmi dobré úrovni. Předvedené výkony jednotlivců svědčily o důsledné a systematické práci učitelek.

Nové učivo bylo vždy náležitě vysvětleno, převažovala výkladová metoda doplněná řízeným rozhovorem a poměrně často i literárními ukázkami v podání vyučujících. Zápisy do sešitů byly často diktovány, ojediněle si je žáci poznamenávali přímo z výkladu vyučujících. V jednom třetím ročníku u mnoha žáků byly zápisy části mluvnického, ale především slohového učiva velmi kusé vzhledem k počtu hodin, který podle zápisů v třídní knize v době inspekce byl slohové tematice (publicistický styl) věnován. Zařazování předmětu v rozvrhu hodin bylo rovnoměrné. Atmosféra při výuce byla klidná a přátelská, vyučovací tempo s jedinou výjimkou respektovalo charakter třídy a schopnosti žáků.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu český jazyk a literatura jsou hodnoceny jako dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu nauka o výživě

Výuka nauky o výživě probíhá v prvním a druhém ročníku. Hospitace byly realizovány v obou ročnících u obou učitelů. Stanovení výchovně vzdělávacích cílů bylo vzhledem k aktuálnímu složení tříd vhodné a účelné.

K dosažení stanovených cílů hodiny vyučující využívali připravené texty zpracované pomocí předem připravené počítačové prezentace.

Při vedení výuky učitelé uplatňovali převážně frontální metody (opakování, výklad současně se zápisem do sešitů a následné vysvětlování učiva). Vzhledem k charakteru učiva byly v malé míře použity dialogické metody či další možné formy výuky.

Ve většině sledovaných hodin se dařilo vyučujícím vyvolat zájem o probírané učivo nejčastěji průběžnou motivací, především formou vhodné aktualizace učiva, využíváním mezipředmětových vztahů a aplikací současných teoretických znalostí žáků do praxe. Žáci byli vedeni k odbornému vyjadřování. Použité formy výuky snižovaly a tlumily žákovskou aktivitu, a tak zpětně vyvolávaly u žáků menší chuť zapojovat se do výuky. Plnému zapojení žáků do výuky či diskuse dále bránilo neefektivní opisování učebního textu z počítačové projekce.

Zkoušení žáků probíhalo ústní formou. Žákovské výkony vyučující klasifikovali objektivně, žáky hodnotili často i pochvalou. Ve sledovaných hodinách bylo minimálně realizováno sebehodnocení a vzájemné hodnocení žáků.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu nauka o výživě jsou hodnoceny jako dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu základy přírodních věd

Základy přírodních věd zahrnují tři přírodovědné obory (fyziku, chemii a ekologii). Hospitace proběhly ve všech ročnících vyučovaného předmětu a u obou pedagogů. Chybějící pedagogická způsobilost u jednoho vyučujícího se do celkové úrovně a výsledků výuky zásadně nepromítla.

Bezprostřední příprava pedagogů na výuku byla promyšlená, cílená, odpovídala aktuálnímu složení tříd a obsahu hodin. Vyučující v prvním ročníku vyžila videonahrávku, žáci ve druhém ročníku pracovali s učebnicí.

Sledované hodiny měly převážně výkladový charakter s uplatněním frontální metody učení. Vedle frontálních metod byly vzhledem k charakteru učiva vhodně použity i metody řízeného rozhovoru.

Ve většině sledovaných hodin se dařilo vyučujícím vyvolat zájem o probírané učivo průběžnou motivací, a to především vhodnou aktualizací učiva, problémovými otázkami zaměřenými na řešení každodenních životních situací, využíváním současných znalostí žáků a vytvářením prostoru pro diskusi. Hodnocení žákovských výkonů ze strany vyučujících bylo objektivní a bylo žákům oznámeno a zdůvodněno. Vzájemné hodnocení nebo sebehodnocení žáků nebylo v hospitovaných hodinách realizováno. Ve všech sledovaných hodinách bylo opomíjeno závěrečné shrnutí probírané látky. Výuka probíhala v příjemné pracovní atmosféře, členění vyučovacích hodin a vyučovací tempo odpovídaly skladbě třídních kolektivů. Žáci byli vedeni k aktivní spoluúčasti ve výuce, k samostatnému vyvozování závěrů a k odbornému vyjadřování.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu základy přírodních věd jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb

Hospitace se uskutečnila ve dvou skupinách žáků v předmětu technologie přípravy pokrmů a ve dvou skupinách žáků v předmětu technika obsluhy a služeb.

Výuku zabezpečovali čtyři vyučující bez odborné a pedagogické způsobilosti, z nichž tři mají dlouholeté odborné zkušenosti z různých stravovacích provozů a dva také s profesní přípravou žáků. Začínající učitel má menší zkušenosti v oblasti pedagogické. Tato skutečnost se ojediněle projevila.

Vyučující byli na výuku odpovědně připraveni. Zohledněna byla především organizace vyučovacích hodin, neboť v obou předmětech byla výuka ve vícehodinových blocích, zabezpečení materiálních a technických podmínek pro plynulé vyučování, zajištění bezpečné

práce žáků a hygieny na pracovišti. V předmětu technologie přípravy pokrmů měli učitelé zabezpečeny suroviny i pracoviště, ve výuce odborně teoretické měl učitel pro žáky v písemné formě namnoženy i postupy dané pracovní činnosti. V předmětu technika obsluhy a služeb byl připraven nákres s využitím tabule i obrázkové praktické ukázky a v praktické obsluze systém rozdělení žáků na jednotlivé činnosti.

Všichni učitelé měli tematické plány, které však nebyly rozpracovány pro rozlišení praktické a teoretické části výuky. Toto rozlišení měli vyučující většinou rozčleněno ve svých písemných přípravách.

Výuka obou předmětů v praktické části byla zabezpečována ve škole na vhodných pracovištích - kuchyních, cvičném baru, restauraci. Ve sledované výuce byli žáci čistě a pracovně oblečeni a upraveni, dbali zásad osobní hygieny. Teoretická výuka předmětu technika obsluhy a služeb se uskutečňovala v odborné učebně.

Předmět technologie přípravy pokrmů probíhal v pětihodinových celcích v jedné skupině se zaměřením na odborně teoretickou oblast s konkrétní praktickou činností (cizí kuchyně – italská) a v další formou laboratorního cvičení (cizí kuchyně – německá).

Výuka předmětu technika obsluhy a služeb se uskutečňovala ve čtyřhodinových celcích v jedné skupině se zaměřením na teoreticko odbornou část (výroba piva) a praktickou činnost formou obsluhy zákazníků v barové (kavárensko-restaurační) části školy a ve školní jídelně SOŠ.

Ve výuce převažovala názornost a kromě výuky v oblasti teoreticko odborné v předmětu technika obsluhy a služeb hlavně praktická činnost. Žáci byli rozděleni na menší skupinky, v nichž samostatně pracovali. Vyučující sledovali a ověřovali pochopení zadaných úkolů, pomáhali jim a povzbuzovali je. (V jednom případě povzbuzení spíše chybělo.) Vhodně bylo využíváno propojení teoretických znalostí žáků do pracovního procesu - příprava jídel, obsluha zákazníka atd. Učitelé vedli žáky ke smyslu pro povinnost, odpovědnost, samostatnost a k týmové spolupráci. Výuka byla zaměřena i k dovednostem řešit problémy a problémové situace. V průběhu sledovaných hodin byl účelně využíván vyučovací čas. Výuka v teoreticko odborné části v předmětu technika obsluhy a služeb byla vhodně doplňována prací žáků s učebnicí. Žáci si vedou sešity, které jsou vyučujícími kontrolovány.

Motivací žáků byly zájem o studovaný obor, praktická činnost a možnost školu reprezentovat v gastronomických dovednostech. Týmová spolupráce byla v menších skupinkách žáků plně využívána.

Autorita vyučujících odpovídala potřebám výuky i věkovým zvláštnostem žáků. Ve sledované výuce byli žáci ukáznění, nebáli se vyslovit vlastní názor. Téměř ve všech skupinách byla příjemná pracovní atmosféra.

Žáci byli hodnoceni průběžně slovně. Při hodnocení žáků byly respektovány jejich individuální schopnosti a oceňován pokrok a zájem o pracovní činnosti.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy ve skupině předmětů technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

V předmětech český jazyk a literatura a základy přírodních věd škola vyhodnocování výsledků vzdělávání prostřednictvím vlastních nebo externích evaluačních nástrojů neprovádí. V nauce o výživě žáci ve druhém ročníku každoročně zpracovávají seminární práce. Úroveň seminárních prací slouží vyučujícím k porovnávání s hodnocením výsledků žákovských prací v předešlých ročnících.

Ověřování výsledků vzdělávání v předmětech technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb se uskutečňuje prostřednictvím ročníkových souborných prací žáků a

průběžnou kontrolou dovedností žáků v praktické části obou předmětů. K hodnocení úrovně vzdělávání v uvedených předmětech využívá škola i názory zákazníků, kteří se ve škole stravují a které žáci obsluhují.

Žáci se ve velké míře účastní celostátních soutěží v oblasti gastronomie. K hodnocení úrovně vzdělávání škola využívá i názory odborníků a provozovatelů různých stravovacích zařízení.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v českém jazyce a literatuře a v nauce o výživě dosahovaly dobré úrovně, v základech přírodních věd a skupině předmětů technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb jsou hodnoceny jako velmi dobré.

TEMATICKÁ ZJIŠTĚNÍ

Sledování a hodnocení účinnosti prevence sociálně patologických jevů ve školním roce 2003/2004 v době inspekce

Platné ministerské pokyny týkající se dané problematiky jsou využívány jako metodické návody. Každoročně je zpracováván a vyhodnocován minimální preventivní program.

Problematikou prevence sociálně patologických jevů se již desátým rokem soustavně zabývá pedagožka, která v současné době je také zástupkyní ředitele pro oblast mimoškolní činnosti v domově mládeže. Podněty ke své práci získává nejčastěji na tematicky zaměřených seminářích pořádaných Pedagogickým centrem Zlín a pracovníky Spektra, dříve Krizového centra v Kroměříži. V jednotlivých případech jedná i s pracovníky Policie ČR. Její působení sleduje a kontroluje ředitel školy.

Z předložené dokumentace, minimálního preventivního programu, dalších materiálů a řízených rozhovorů s ředitelem školy a metodičkou prevence sociálně patologických jevů vyplynulo, že na organizování a hlavně zajišťování preventivní činnosti se podílí i výchovná poradkyně a ostatní pedagogičtí pracovníci. Pravidelně na plenárních i třídních schůzkách jsou o dané problematice informováni také zákonní zástupci žáků. Pokud se vyskytnou problémy, jsou okamžitě řešeny, podle potřeby i za přítomnosti rodičů. V oblasti prevence zneužívání návykových látek, kouření a jiných sociálně patologických jevů školní metodička prevence i ostatní pedagogičtí pracovníci sledují vývojové a individuální potřeby žáků a úzce spolupracují pedagogicko-psychologickou poradnou a Spektrem (besedy s psychologem a peer aktivisty).

Mimoškolní aktivity jsou organizovány a realizovány v úzké součinnosti s plánovanými volnočasovými aktivitami domova mládeže. Mnohé se uskutečňují ve spolupráci se kulturními a sportovními organizacemi v Kroměříži. Projekt Dělání všechnu nudu zahání zaměřený na výchovu mladých lidí ke správnému životnímu stylu obdržel v minulém školním roce podporu Městského úřadu v Kroměříži. Žáci se zúčastňují různých soutěží, přehlídek a prezentací na městské, krajské i celostátní úrovni a často získávají nejvyšší umístění především na prestižních profesních soutěžích.

Jednání žáků a pracovníků školy bylo slušné a vstřícné. Výzdoba interiéru jednotlivých pater školy odloučeného pracoviště na Pavlákově ulici byla vkusná a svým obsahem a zaměřením korespondovala s odborným zaměřením oboru Hotelnictví a turismus, který se převážně v uvedených prostorách vyučuje. V jednotlivých součástech školy bylo vhodně upravené zázemí a vyhrazená místa k odpočinku. Důsledně se dbalo na udržování pořádku.

Škola se problematikou zabývá. Přijatý systém prevence sociálně patologických jevů je účinný, vykazuje pouze dílčí nedostatky.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

- V platném Rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení se název školy shoduje s názvem uvedeným v Dodatku č. 1 ke Zřizovací listině Zlínského kraje.
- Rada školy není zřízena. Existuje však sdružení rodičů, přátel a žáků školy.
- Škola realizuje výuku nepovinných předmětů a ve spolupráci s domovem mládeže organizuje mnohé kroužky. Žákům oboru Hotelnictví a turismus jsou nabízeny kroužky vaření a barmanský. Zabezpečuje také různé společenské akce, které žáci připravují společně se svými učiteli, jedná se například o rauty.
- Škola i její ředitel spolupracují s řadou profesních organizacích jednak na členské úrovni, často však i ve vrcholných orgánech řady z nich.
- V minulých letech se žáci školy účastnili zahraničních aktivit, někteří vykonávali i zahraniční praxi Německu, ve Francii a v Chorvatsku. Pokračuje také spolupráce s hotelovou školou ve Wodzislavi v Polsku. Letos se v rámci projektu Národního vzdělávacího fondu – agentury Leonardo da Vinci osm žáků 3. ročníků oboru Hotelnictví a turismus s jedním vyučujícím zúčastní zahraniční stáže ve spolupráci s Aparthotelem Rialto v Binzu.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 20 124/02-21 ze dne 23. května 2002 s účinností ode dne 1. září 2002
2. Zřizovací listina ze dne 1. července 1991, Zřizovací listina čj. 22 981/93-28 ze dne 23. prosince 1993 s Dodatkem č. 3 čj. 36 773/97-21 ze dne 17. prosince 1999
3. Zřizovací listina Zlínského kraje čj. 3129/2001/ŠK ze dne 28. listopadu 2001, Dodatek č. 1 ke Zřizovací listině čj. ŠK/2682/02 ze dne 18. září 2002
4. Jmenování ředitele čj. 23 435/93-28 ze dne 23. prosince 1993, čj. 21 934/98-26 ze dne 29. června 1998
5. Jmenování zástupce statutárního orgánu čj. 04/02 ze dne 22. srpna 2002
6. Učební plány školy pro studijní obor 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus platné ve školním roce 2003/2004 v době inspekce zpracované podle schválených učebních plánů čj. 24 833/95-23 a čj. 17 130/01-23
7. Tematické plány učiva zpracované pro studijní obor 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus podle platných učebních osnov v předmětech český jazyk a literatura, základy přírodních věd, nauka o výživě, technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
8. Personální dokumentace vyučujících ve studijním oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus v předmětech český jazyk a literatura, základy přírodních věd, nauka o výživě, technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb včetně dokladů o nejvyšším dosaženém vzdělání výchovné poradkyně a ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
9. Třídní knihy tříd studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2003/2004 v době inspekce

10. Třídní kniha třídy 1. E studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2002/2003 v době inspekce
11. Třídní výkazy tříd studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
12. Rozvrh hodin tříd studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus ve školním roce 2003/2004 platný v době inspekce
13. Zápisy z pedagogických rad a pracovních porad ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
14. Plán práce školy pro školní rok 2003/2004
15. Výroční zpráva školy ze dne 23. srpna 2003
16. Výkaz Škol (MŠMT) V 7-01 o gymnáziu-střední odborné škole-konzervatoři podle stavu k 30. září 2003
17. Kniha úrazů platná ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
18. Organizační řád ze dne 1. září 2003 (včetně školního řádu) platný v době inspekce
19. Plán hospitační činnosti – školní rok 2003/2004
20. Organizace hospitací - školní rok 2003/2004
21. Hospitační záznamy týkající se sledovaných předmětů ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
22. Kritéria pro osobní příplatky ze dne 21. ledna 2003 platná v době inspekce
23. Vybrané seminární práce žáků druhých ročníků – školní rok 2002/2003
24. Vybrané sešity žáků v předmětu český jazyk a literatura – školní rok 2002/2003
25. Zápisy z metodické komise všeobecně vzdělávacích předmětů ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
26. Zápisy z gastronomické komise ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
27. Roční plán schůzek gastronomické komise ve školním roce 2004/2004
28. Zpráva o činnosti komise – gastronomie ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
29. Gastronomie – návrh koncepce rozvoj na rok 2004 a další výhled ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
30. Organizace činnosti v předmětu technologie přípravy pokrmů ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
31. Organizace činnosti v předmětu technika obsluhy a služeb ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
32. Laboratorní práce v předmětu technologie přípravy pokrmů ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
33. Vybrané závěrečné práce žáků po ukončení druhého ročníku – předmět technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
34. Minimální preventivní program pro školní rok 2003/2004 ze dne ze 26. září 2003
35. Plnění preventivního programu ve školním roce 2003/2004
36. Vyhodnocení dotazníků ohledně šikany ve školním roce 2003/2004
37. Anketa s tématem S kým řešíš problémy vyhodnocená ve školním roce 2003/2004
38. Stanovy Studentského parlamentu ze dne 24. září 2003
39. Zápis ze schůze Studentského parlamentu ze dne 21. dubna 2004
40. Zpráva z třídních schůzek konaných dne 14. listopadu 2003

41. Směrnice ředitele č. 02/02 o kouření v SOŠ a SOU platná ve školním roce 2003/2004
42. SOUSOŠÍ - Občasník SOŠ a SOU Kroměříž, ročník 5., 1. a 2. číslo

ZÁVĚR

Personální zabezpečení výuky části hospitovaných předmětů bylo v době inspekce příznivé. Pedagogičtí pracovníci zabezpečující výuku předmětu technologie přípravy pokrmů a předmětu technika obsluhy a služeb nesplňují podmínky odborné a pedagogické způsobilosti požadované vyhláškou, ale díky svým zkušenostem, profesionální zdatnosti a osobnímu zaujetí připravují žáky na velmi dobré úrovni. Škola vytváří podmínky pro další vzdělávání učitelů sledovaných předmětů, výchovné poradkyně i metodičky prevence sociálně patologických jevů.

Vzdělávací program sledovaného oboru se uskutečňuje v souladu s údaji v aktuálním rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol. Hodnocené předměty český jazyk a literatura, základy přírodních věd, nauka o výživě, technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus se ve školním roce 2003/2004 v době inspekce vyučují v souladu s platnými učebními dokumenty. Své odborné znalosti si žáci uvedeného oboru rozšiřují také prostřednictvím volitelných předmětů a tematicky zaměřených kroužků.

Organizační struktura výuky a vnější i vnitřní informační systém plní svou funkci, kontrolní činnost v oblasti vedení části povinné dokumentace je málo důsledná. Ve školním roce 2002/2003 v předmětu český jazyk a literatura ve třídě 1. E nebyl splněn učební plán.

Materiální zajištění sledované výuky umožňuje realizovat učební dokumenty posuzovaného oboru.

V procesu výuky i v její organizaci byly ve sledovaných předmětech spíše teoreticky zaměřených zastoupeny většinou tradiční formy práce. Výsledkem řízených rozhovorů bylo v některých hodinách zdůraznění příčinných souvislostí a žáci byli vedeni k formulování vlastního názoru na daný problém. V jiných hodinách jen pasivně přijímali předkládané poznatky. Učebnice byly využívány minimálně, velká část učiva byla diktována. Opakování učiva v hospitovaných hodinách se provádělo převážně frontálně, méně často bylo zastoupeno hodnocení výkonu žáků formou klasifikace. Zařazování žákovských referátů či použití audiotechniky měly motivující účinky. Ve skupině předmětů technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb bylo vhodně využíváno propojení teoretických znalostí žáků do pracovního procesu s využíváním názornosti.

Žáci se pod vedením svých vyučujících ve velké míře účastní různých regionálních přehlídek a celostátních soutěží v oblasti gastronomie, v nichž zaznamenávají úspěchy. Další zkušenosti získávají jednotlivci i při zahraničních stážích.

Činnost výchovného poradenství i působení metodičky prevence sociálně patologických jevů a realizovaný systém prevence v rámci organizační struktury školy plní svou funkci.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Jana Zapletalová	Jana Zapletalová v. r.
Členky týmu	Ing. Zuzana Mücková	Zuzana Mücková v. r.
	Mgr. Věra Víchová	Věra Víchová v. r.

V Uherském Hradišti dne 12. května 2004

Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 14. květen 2004

Razítko

Ředitel školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení	Podpis
Ing. Petr Hajný, ředitel školy	Petr Hajný 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, Zlínský inspektorát – pracoviště Na Morávce 1037, 686 01 Uherské Hradiště. 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
Krajský úřad – odbor školství: Krajský úřad Zlínského kraje, Odbor školství, mládeže a sportu, tř. T. Bati 3792, 760 01 Zlín, Zřizovatel: Zlínský kraj se sídlem ve Zlíně, tř. T. Bati 3792, 760 01 Zlín	2004-06-01	o3-1124/04-5056
Rada školy: není zřízena	-	-

Připomínky ředitele školy

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
2004-05-26	o3-1114/04-5056	Připomínky byly podány.