



Česká školní inspekce

Jihočeský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

**Střední zdravotnická škola a Střední odborné učiliště,
Český Krumlov, Tavírna 342**

Tavírna 342, 381 01 Český Krumlov

Identifikátor školy: 600 019 594

Termín konání inspekce: 5. duben 2004

Čj.:	07-1225/04-5029
Signatura:	tg2hx501

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- ❖ personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství, vzhledem ke schváleným učebním dokumentům
- ❖ materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství, vzhledem ke schváleným učebním dokumentům, na smluvních pracovištích
- ❖ průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v odborném výcviku učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství, vzhledem ke schváleným učebním dokumentům, na smluvních pracovištích.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Střední zdravotnická škola a Střední odborné učiliště Český Krumlov, Tavrna 342, je příspěvkovou organizací, zřízenou Jihočeským krajem se sídlem v Českých Budějovicích. Škola sdružuje střední odborné učiliště s kapacitou 200 žáků, střední zdravotnickou školu s kapacitou 150 žáků a školní jídelnu s kapacitou 300 jídel. Ve sledovaném učebním oboru Kuchař – číšník pro pohostinství studuje v 1. ročníku 20 žáků, v 2. ročníku 21 žáků a v 3. ročníku 18 žáků, tj. celkem 59 žáků.

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

Předmětem inspekční činnosti byla kontrola 3 smluvních pracovišť. Odborný výcvik je uskutečňován pod vedením učitelky odborných předmětů - mistrové odborné výchovy a 3 instruktorů, zkušených pracovníků v oboru. Mistrová odborné výchovy splňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti.

Instruktoři jsou seznámeni s osnovu odborného výcviku daného učebního oboru prostřednictvím vrchní mistrové odborné výchovy, která pravidelně provádí kontrolu kvality jejich práce. Organizaci práce žáků provádějí instruktoři včetně jejich dílčího hodnocení. Uvedené činnosti jsou zakotveny ve smlouvách, uzavřených mezi školou, smluvními pracovišti a také instruktory.

Personální podmínky vzdělávací a výchovné činnosti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou velmi dobré.

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

Odborný výcvik učebního oboru Kuchař – číšník pro pohostinství je prováděn ve vlastním pracovišti školy, převážně však ve 20 smluvních pracovištích a ve Středisku praktického vyučování v Kaplici. Kontrolována byla 3 smluvní pracoviště: restaurace U ratolesti, Plešivec 245, restaurace Ve dvorku, Plešivec 144 a restaurace Maštal, Náměstí svornosti 2, všechny se sídlem v Českém Krumlově. Tato smluvní pracoviště jsou moderně vybavena jak v části

kuchyně, tak i v části restaurační. Pracoviště mají odpovídající sociální zázemí. Jejich materiálně technické vybavení umožňuje plnit učební osnovou předepsaná témata.

Vzhledem k tomu, že smluvní pracoviště – restaurace jsou ve svém oboru na velmi dobré úrovni a mají dostatečný počet zákazníků, poskytují žákům kvalitní výuku odborného výcviku.

Materiálně-technické podmínky vzdělávací a výchovné činnosti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou velmi dobré.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

V rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení je uveden kontrolovaný učební obor 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství.

Uvedený učební obor je realizován v souladu s rozhodnutím MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení.

Výuka odborného výcviku sledovaného učebního oboru Kuchař – číšník pro pohostinství je prováděna podle schváleného učebního plánu a učební osnovy. Úprava učebního plánu nebyla provedena. V učební osnově byly provedeny změny, které doplňují učební osnovu o inovační technologie a nové materiály a polotovary, v rámci povolených úprav. Povinná dokumentace je vedena tak, jak ji předepisují závazné právní předpisy. Průběh odborného výcviku je průkazně zachycen nejen povinnou dokumentací, ale i ostatní dokumentací potřebnou pro vnitřní chod smluvních pracovišť i celého úseku praktického vyučování.

Výuka odborného výcviku je v souladu s učebními dokumenty sledovaného oboru.

Kontrola plnění učebního plánu a učební osnovy probíhá podle plánu kontrol a hospitací, které provádí mistrová odborné výchovy. Kromě plánovaných kontrol a hospitací je mistrová odborné výchovy v operativním styku s instruktory na jednotlivých smluvních pracovištích. Na základě takto získaných poznatků provádí následně analýzu výsledků vzdělávání a výchovy a přijímá účinná opatření.

Způsob kontroly naplňování učebních plánů a učebních osnov je účinný.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku

Odborný výcvik učebního oboru Kuchař – číšník pro pohostinství zajišťuje a kontroluje mistrová odborné výchovy, která je současně učitelkou odborných předmětů uvedeného oboru. Hospitace byly provedeny ve 3 smluvních pracovištích: restaurace Maštal, Náměstí svornosti 2, restaurace U ratolesti, Plešivec 245 a restaurace Ve dvorku, Plešivec 144, vše v Českém Krumlově. S těmito pracovišti uzavřela ředitelka školy smlouvy o zabezpečení odborného výcviku včetně jmenování instruktorů. Smlouvy obsahují potřebné náležitosti a jsou v souladu s obecně závaznými právními předpisy. Časová dotace odborného výcviku odpovídá schválenému učebnímu plánu. Počty žáků ve skupinách na jednoho instruktora nepřevyšují platnou právní normu. Rozvrh odborného výcviku včetně přestávek respektuje psychohygienické zásady. Členění učiva do jednotlivých ročníků je v souladu s učební osnovou. Jmenování instruktoři jsou zkušenými pracovníky v oboru. Mají k dispozici školou zpracované tematické plány, které jsou schváleny ředitelkou školy. Plnění plánů pravidelně kontroluje mistrová odborné výchovy. Při plánování výuky nedochází k obsahové duplicitě a je zajištěna kontinuita mezi jednotlivými ročníky. Stanovené výukové cíle odpovídají aktuálnímu složení učebních skupin a jsou v souladu se zásadou přiměřenosti, soustavnosti

a spojení teorie s praxí. Pro každé kontrolované smluvní pracoviště jsou jmenováni 2 instruktoři, jeden pro provoz kuchyně a druhý pro provoz restaurace. Bezprostřední příprava instruktorů byla svědomitá a byla zaměřena jak na věcnou a odbornou stránku, tak na bezpečnost, organizaci a formy práce. Za produktivní práci jsou žáci odměňováni v souladu s příkazem ředitelky školy o odměňování žáků za produktivní práci. Odměny za produktivní práci jsou vypláceny smluvními pracovišti, kontrolu a odsouhlasení prování mistrová odborné výchovy.

Odborný výcvik v kontrolovaných smluvních pracovištích je organizován individuální formou. Žáci byli instruktory přiděleni na daná pracoviště, v začátku učebního dne do pracoviště kuchyně, později na pracoviště restaurace. Při zahájení učebního dne byli žáci seznámeni s cíli výuky, s technologickými postupy zadaných prací a se zásadami bezpečnosti práce. Pod vedením instruktorů pak žáci prováděli zadané práce a procvičovali se v základních dovednostech. V pracovištích kuchyně prováděli procvičování druhů těsta, přípravu moučníků a piškotových těst, kynutých těst, přípravu kynutých knedlíků, tlačných koláčů, palačinek a rolád. V pracovištích restaurace procvičovali přípravu slavnostních tabulí pro příležitostné hostiny, míchání nápojů a systémy a způsoby obsluhy hostů. Pro sjednocení poznatků a procvičování dovedností jsou žáci nižších ročníků průměrně 1x za čtvrtletí prověřováni mistrovou odborné výchovy ve cvičné kuchyňce školy, žáci 3. ročníků jsou v období duben – květen na 1 týden zařazeni do Střediska praktického vyučování Slovan Kaplice (příprava před závěrečnou zkouškou).

Organizační pokyny instruktorů byly jasné a srozumitelné. Instruktoři průběžně prováděli kontrolu dodržování správných postupů a kontrolu kvality práce žáků. Postupovali tak, že vytvářeli prostor pro uplatnění vlastních názorů žáků a zohledňovali jejich individuální schopnosti. Při zadávání úkolů respektovali zásadu přiměřenosti. Organizace výuky odpovídala psychohygienickým požadavkům a většinou umožňovala efektivní využití vyučovacího času. Učivo bylo podáváno věcně správně a bylo v souladu se současnými trendy v oboru. V průběhu vyučovacího dne instruktoři průběžně prováděli dílčí hodnocení, závěrem učebního dne pak prováděli celkové hodnocení. Na základě hodnocení instruktorů pak provádí mistrová odborné výchovy zápis klasifikace do žákovské knížky.

Ve sledovaných učebních jednotkách bylo zřejmé, že pravidla vzájemné komunikace mezi žáky a instruktory jsou stanovena a založena na vzájemné důvěře. Žáci projevovali aktivní vztah k výuce a spolupracovali s instruktory i mistrovou odborné výchovy. Ve sledovaných pracovištích vládla klidná a přátelská atmosféra.

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

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

Výsledky vzdělávání ve smluvních pracovištích průběžně zjišťuje a následně na pedagogických radách hodnotí vrchní mistrová odborné výchovy. Zde jsou přijímána zásadní opatření, směřující hlavně k neprospívajícím žákům. Průběžná klasifikace je prováděna měsíčně. Provádí ji instruktoři v součinnosti s vrchní mistrovou odborné výchovy.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

Zřizovací listina a rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení jsou v souladu. Oba dokumenty uvádějí shodný název, adresu i zřizovatele školy.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Zřizovací listina Střední zdravotnické školy a Středního odborného učiliště Český Krumlov, Tavírna 342, vydaná Jihočeským krajem se sídlem v Českých Budějovicích dne 11. 9. 2001.
2. Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení, čj. 26 396/01-21 ze dne 5. 10. 2001, s účinností od 11. 9. 2001.
3. Učební dokumenty oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, vydané MH dne 26. 6. 1995 pod čj. 807 623/95-74 s platností od 1. 9. 1995.
4. Personální dokumentace vrchní mistrové odborné výchovy.
5. Tematické plány odborného výcviku pro školní rok 2003/2004.
6. Zápisy z kontrol a hospitací ve smluvních pracovištích pro školní rok 2003/2004.
7. Evidenční listy odborného výcviku v kontrolovaných smluvních pracovištích pro školní rok 2003/2004.
8. Rozvrh výuky odborného výcviku pro školní rok 2003/2004.
9. Školní řád Střední zdravotnické školy a Středního odborného učiliště Český Krumlov.
10. Seznamy žáků ve skupinách a ve smluvních pracovištích ve školním roce 2003/2004.
11. Vnitřní platový předpis o odměňování žáků za produktivní práci ze dne 5. 1. 2004.
12. Smlouvy Střední zdravotnické školy a Středního odborného učiliště, Český Krumlov, Tavírna 342, se smluvními pracovišti o zajištění odborného výcviku.

ZÁVĚR

Instruktoři ve smluvních pracovištích jsou zkušenými pracovníky ve svém oboru. Systém organizace výuky ve smluvních pracovištích je pružný a účinný. Materiálně-technické vybavení smluvních pracovišť je velmi dobré a umožňuje plnění učebních osnov. Průběh a výsledky vzdělávání jsou ve sledovaném oboru hodnoceny jako velmi dobré. Velmi dobrý je také vztah mezi instruktory a žáky. Výuka je v souladu s učebními dokumenty sledovaného oboru. Povinná dokumentace je vedena přehledně, je úplná a má dobrou vypovídací hodnotu. Hospitační a kontrolní činnost je účinná. Vnitřní evaluace výsledků vzdělávání je prováděna klasickými nástroji.

Předmětem inspekční činnosti nebylo srovnání kvality výuky odborného výcviku ve škole a ve smluvních pracovištích, protože škola provádí výuku odborného výcviku sledovaného oboru pouze v 1. ročníku. Ve 2. a 3. ročníku je odborný výcvik prováděn jen ve smluvních pracovištích nebo ve Středisku praktického vyučování v Kaplici.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Ing. Svatomír Houska
Člen týmu	Mgr. Emanuel Vychodil

V Českých Budějovicích dne 19. dubna 2004.

Datum a podpis ředitelky školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 30. 4. 2004

Razítko

Ředitelka školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení

Podpis

Mgr. Marie Pártlová, ředitelka školy

.....

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 5 dnů po jejím obdržení na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. Dukelská 23, 370 21 České Budějovice. Připomínky k obsahu inspekční zprávy se stávají její součástí.

Hodnotící stupnice:

Stupeň
Vynikající
Velmi dobrý
Dobrá
Vyhovující
Nevyhovující

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Krajský úřad – odbor školství	5. 5. 2004	07-1226/04

Připomínky ředitelky školy

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