



Česká školní inspekce

Olomoucký inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

**Střední odborné učiliště, Odborné učiliště a Praktická škola,
Olomouc, Štursova 14**

Štursova 14/396, 772 86 Olomouc

Identifikátor školy: 600 017 061

Termín konání inspekce: 5. – 7. duben 2004

Čj.:	m2-1043/04-05035
Signatura:	tm2hx524

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- ❖ personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti pro odborný výcvik v tříletém učebním oboru Středního odborného učiliště (dále SOU) 65-52-H/001 Kuchař vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ke dni inspekce
- ❖ materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti pro odborný výcvik v tříletém učebním oboru SOU 65-55-H/001 Kuchař vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ke dni inspekce
- ❖ průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v odborném výcviku tříletého učebního oboru SOU 65-52-H/001 Kuchař vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ke dni inspekce

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Střední odborné učiliště, Odborné učiliště a Praktická škola, Olomouc, Štursova 14 (dále jen škola) je příspěvkovou organizací, jejím zřizovatelem je Olomoucký kraj.

Podle platného Rozhodnutí MŠMT, kterým se mění zařazení školy do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení, čj. 22 507/02-21, škola vyučuje obory

Středního odborného učiliště:

- 23-53-H/001 Pekař
- 29-54-H/001 Cukrář – výroba
- 31-58-H/001 Krejčí
- 65-52-H/001 Kuchař
- 65-53-H/001 Číšník, servírka
- 66-41-L/008 Obchodník
- 66-51-H/004 Prodavač – smíšené zboží
- 69-51-H/001 Kadeřník
- 64-41-L/521 Podnikání v oborech obchodu a služeb
- 66-52-H/001 Aranžér

Odborného učiliště:

- 31-59-E/001 Šití oděvů

V době konání inspekce se na budoucí povolání ve škole připravovalo celkem 811 žáků. V kontrolovaném učebním oboru 65-52-H/001 Kuchař oboru se učí 175 žáků.

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

Všech pět mistrů odborné výchovy (dále OV), kteří zabezpečovali výuku sledovaného oboru, má odbornou způsobilost pro výuku tohoto oboru, jedna mistrová nemá pedagogické

vzdělání, pracovní smlouvu má na dobu určitou. Vrchní mistrová OV pro obor kuchař má odpovídající odbornou a pedagogickou způsobilost a zkušenosti ve výuce oborů gastronomie.

Odbornou a metodickou problematikou se zabývá předmětová komise společná pro obory kuchař a číšník – servírka. Řeší úkoly spojené s tvorbou tematických plánů, přípravou závěrečných zkoušek, organizováním soutěží, seznamováním s novými technologiemi. Hospitační a kontrolní činnost v praktickém vyučování vykonávají zástupkyně ředitele pro praktické vyučování, vrchní mistrová OV sledovaného oboru a mistrová OV kontrolující výuku na smluvních pracovištích. Hospitace i kontroly probíhají podle stanoveného plánu. Frekvence hospitací i kontrol všech uvedených pracovníků školy je velmi vysoká, např. vrchní mistrová OV v tomto školním roce již vykonala 12 hospitací a 148 kontrol. Jejich hlavním cílem je posouzení kvality odborné přípravy žáků na budoucí povolání, příprava mistrů OV na vyučování a zajištění produktivní práce žáků v návaznosti na učební osnovy. Výsledky hospitací i kontrol jsou projednávány s příslušnými pracovníky, v případě zjištěných nedostatků jsou přijímána opatření vedoucí k nápravě. Ředitelka školy hospitační činnost na úseku praktického vyučování neprovádí, zástupkyně ředitelky pro praktické vyučování ji vykonává, ale nevede k ní příslušnou dokumentaci. Jediným, ale průkazným dokladem její hospitační činnosti byla velmi dobrá znalost jednotlivých smluvních pracovišť a jejich problematiky.

Škola věnuje pozornost dalšímu vzdělávání pedagogických pracovníků s cílem zlepšit kvalifikovanost výuky. Prioritou je především umožnit mistrům OV doplnění chybějícího vzdělání a dále vzdělávání v oblasti počítačové gramotnosti. Podle potřeb školy jsou pedagogičtí pracovníci vysíláni na krátkodobé vzdělávací akce zejména k posílení odbornosti.

Odborný výcvik je zajišťován na jedenadvaceti smluvních pracovištích, z toho na čtyřech pracovištích mistry OV a na ostatních prostřednictvím instruktorů.

Personální podmínky výuky kontrovaného oboru jsou vynikající.

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

Škola sídlí v pronajaté budově, kde je realizované teoretické vyučování a část praktické výuky.

Odborný výcvik probíhá ve školní kuchyni a na jedenadvaceti smluvních pracovištích. Vybavení všech těchto pracovišť umožňuje splnit učební dokumenty v plném rozsahu. Na většině pracovišť, kde probíhá skupinová výuka, mají mistři OV k dispozici prostory i pro teoretické činnosti – probírání nových technologických postupů a opakování dříve probraného učiva.

Materiálně-technické podmínky výuky odborného výcviku kontrovaného oboru jsou vynikající.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vyučovaný obor 65-52-H/001 Kuchař

Obor je ve škole realizován v souladu s rozhodnutím MŠMT o změně zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení.

Vzdělávací program vyučovaného učebního oboru je realizován v souladu s údaji v rozhodnutí o zařazení do sítě škol.

Obor škola vyučuje podle schválených učebních dokumentů. Pedagogická dokumentace průkazně zachycuje průběh vzdělávání.

Výuka je v souladu s učebními dokumenty vyučovaného oboru.

Učební osnovy odborného výcviku rozpracovali mistři OV do tematických plánů. Jejich plnění sleduje zástupkyně ředitelky školy pro praktické vyučování, vrchní mistrová OV a pověřená mistrová OV v rámci hospitační a kontrolní činnosti, na kontrole plnění učebních dokumentů se podílí i předmětová komise.

Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.

Rozvrh hodin praktické výuky respektuje maximální počet vyučovacích hodin během dne i délku přestávek podle vyhlášky o středních školách. Pouze ve skupině KU2. A – školní jídelna byla přestávka započítávána do učebního dne.

Žáci mají přístup ke všem potřebným informacím. Využívány jsou nástěnky na chodbě školy a ústní informace předávané prostřednictvím mistrů OV. Na smluvních pracovištích při individuální přípravě je žákům poskytuje mistrová OV, která tato pracoviště minimálně dvakrát týdně navštěvuje.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je funkční.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku

Hospitace se uskutečnily ve všech třech ročnících učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař v lichém týdnu u čtyř mistrů OV a dvou instruktorů na pěti smluvních pracovištích a ve školní kuchyni.

Mistři OV i instruktoři byli na výuku odpovědně připraveni jak po stránce materiální, tak i odborné. V jejich přípravě převažovala potřeba názornosti a zabezpečení produktivní práce. Mnozí vyučující měli zpracovány přípravy na učební den i písemnou formou. Cíle výuky byly vhodně a přiměřeně stanoveny k aktuálnímu složení skupin žáků, vycházely z platných učebních osnov. Chybějící pedagogické vzdělání jedné mistrové OV se na kvalitě výuky neprojevilo.

Na všech sledovaných pracovištích byli žáci přiměřeně oblečeni, upraveni a při práci dbali zásad osobní hygieny. Výuka se uskutečňovala v prostorách vybavených kvalitním gastronomickým zařízením, které plně odpovídalo stanoveným výukovým cílům.

Ve některých skupinách pracovali žáci prvních, druhých a třetích ročníků společně. Jejich věkové odlišnosti mistři OV i instruktoři zvládali a účelně využívali. Výuka byla zaměřena na správné technologické postupy přípravy tzv. základních pokrmů, metodou od jednoduššího ke složitějšímu. Ve vyšších ročnících žáci pracovali samostatně pod dozorem mistrů odborné výchovy a instruktorů, podíleli se na kompletní přípravě jídel.

V průběhu učebního dne ověřovali mistři OV i instruktoři pochopení zadávaných úkolů a sledovali kvalitu práce a pracovní postupy žáků. Při všech činnostech převážně u prvních ročníků nebyla opomenuta metoda názorného předvádění. Struktura učebního dne odpovídala věku žáků a výukovým cílům.

Žáci jsou klasifikováni mistry OV téměř denně, instruktoři hodnotí žáky slovně průběžně a známkou po vzájemné domluvě s mistrovou OV měsíčně. Výsledky hodnocení jsou žákům zdůvodňovány. Znamky jsou zapisovány v denících evidence odborného výcviku a v žákovských knížkách. Motivací žáků v odborném výcviku je jejich hodnocení mistry OV a instruktory, někdy vlastní zájem žáků o daný obor a převážně pak odměna za produktivní činnost. Za produktivní činnost jsou žáci odměňováni dle školou stanovených zásad.

Viditelným motivačním prvkem je i osobnostní působení mistrů OV a instruktorů a u některých žáků také první zažívání pocitů úspěchu a ocenění jejich vlastní práce. Motivačním faktorem zájmu o výuku jsou školou zabezpečená kvalitní smluvní pracoviště.

Mistři OV a instruktoři individuálně pomáhali žákům při řešení zadaných pracovních úkolů a vedli je ke smyslu pro povinnost i odpovědnost. Autorita, vystupování i jazykový projev vyučujících odpovídaly potřebám výuky i věkovým zvláštnostem žáků. Vztahy mezi mistry OV, instruktory a žáky se jeví jako příznivé, výuka probíhala v korektní atmosféře. Většina žáků projevovala k praktické činnosti pozitivní vztah.

Komunikace mezi vyučujícími a žáky byla převážně oboustranně vstřícná. Ve sledovaném odborném výcviku byli žáci ukázněni a chovali se zcela přirozeně.

Škola průběžně kontroluje kvalitu přípravy žáků na smluvních pracovištích, kde žáci pracují pod vedením instruktorů pravidelnými kontrolami a hospitacemi pracovníků školy.

Souborné práce žáci neprovádí.

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

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

Výsledky vzdělávání v odborném výcviku škola zjišťuje klasickými metodami průběžného hodnocení a klasifikací za jednotlivá klasifikační období. Srovnávací testy ani jiné evaluační nástroje škola nepoužívá.

TEMATICKÁ ZJIŠTĚNÍ

V rámci inspekční činnosti byla provedena tematicky zaměřená inspekce „Kvalita výuky odborného výcviku na smluvních pracovištích“. Výsledky budou zpracovány v celostátním měřítku a zveřejněny v souhrnné zprávě.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Zřizovací listina č. j. 929/2001 příspěvkové organizace Olomouckého kraje – Střední odborné učiliště, Odborné učiliště a Praktická škola, Olomouc, Štursova 14 ze dne 31. 1. 2003
2. Rozhodnutí MŠMT č. j. 22 507/02-21 o změně zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení ze dne 10. 7. 2002
3. Smlouva o realizaci praktického vyučování mezi Středním odborným učilištěm, odborným učilištěm a praktickou školou, Štursova 14, Olomouc a Univerzitou Palackého v Olomouci, Křížkovského 8, 771 47 Olomouc ze dne 20. 1. 2004, včetně dodatků č. 1 a č. 2 z 5. ledna 2004
4. Smlouva o realizaci praktického vyučování mezi Středním odborným učilištěm, odborným učilištěm a praktickou školou, Štursova 14, Olomouc a PAVLÍK group, s. r. o., Michalská 2, 771 00 Olomouc ze dne 3. 10. 2003, včetně dodatků č. 1 a 2 z 5. ledna 2004
5. Smlouva o realizaci praktického vyučování mezi Středním odborným učilištěm, odborným učilištěm a praktickou školou, Štursova 14, Olomouc a BAKY NOVA s. r. o., Žerotínovo nám. 3, 772 00 Olomouc, včetně dodatků č. 1 a č. 2 z 5. ledna 2004

6. Jmenování instruktorů pro školní rok 2003/2004
7. Výuka žáků – obor kuchař a číšník bez data vydání
8. Rozdělení žáků na pracoviště - školní rok 2003/2004 (Kejklíř)
9. Rozdělení žáků na pracoviště - školní rok 2003/2004 (Menza)
10. Rozdělení žáků na pracoviště - školní rok 2003/2004 (Hesperia, školní jídelna)
11. Rozdělení žáků na pracoviště - školní rok 2003/2004 (Flora)
12. Rozdělení žáků na pracoviště - školní rok 2003/2004 (individuální výuka)
13. Organizace praktické výuky ve školním roce 2003/2004
14. Organizace odborného výcviku ve školním roce 2003/2004
15. Počty žáků na pracovištích odborného výcviku ke dni 1. 4. 2004
16. Učební dokumenty oboru Kuchař vydané MH dne 26. června 1995 č. j. 807 622/95-74 platné od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem
17. Personální dokumentace všech mistrů OV vyučujících v oboru Kuchař (osobní čísla spisů 000015, 000051, 000160, 000210, 000248)
18. Deníky evidence žáků oboru Kuchař pro školní rok 2003/2004
19. Zápisy z hospitací a kontrol provedených u oboru Kuchař vrchní mistrovou OV a mistrovou OV pověřenou kontrolou tohoto oboru
20. Zápisy z pedagogických rad za školní rok 2003/2004
21. Zápisy z porad úseku praktického vyučování

ZÁVĚR

Personální podmínky školy umožňují realizovat výuku v souladu s profilem absolventa kontrolovaného učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař. Jeho výuka je zajištěna mistry odborné výchovy s úplnou odbornou pedagogickou způsobilostí a instruktory. Pouze jedna mistrová OV nesplňuje podmínku pedagogické způsobilosti. Didaktická správnost výuky nebyla touto skutečností negativně ovlivněna. Zvolená organizační struktura je funkční a umožňuje efektivní řízení školy.

Odborný výcvik sledovaného oboru je realizován ve vlastní školní jídelně a na jedenadvaceti kvalitních smluvních pracovištích. Všechna pracoviště umožňují realizovat plnohodnotnou odbornou přípravu žáků a splnit učební dokumenty v plném rozsahu.

Učební plány i učební osnovy odborného výcviku u oboru kuchař jsou dodrženy a plněny. Pedagogická dokumentace je průběžně vedena a průkazně zachycuje výchovně-vzdělávací proces.

Použité formy a metody práce vedly k naplnění výchovných a výukových cílů, většinou respektovaly charakter učiva a věk žáků. Ve výuce převažovala pozitivita, žáci byli aktivně zapojeni do vyučovacího procesu.

Žáci jsou odměňováni za produktivní práci a škola je vybavuje pracovními ochrannými oděvy a pomůckami.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	RNDr. Vlastimila Kozelská	V. Kozelská, v. r.

V Olomouci dne 14. dubna 2004

Datum a podpis ředitelky školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 16. 4. 2004

Razítko

Ředitelka školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení	Podpis
Mgr. Kateřina Valentová, ředitelka školy	.K. Valentová, 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, RNDr. Vlastimila Kozelská, Wellnerova 25, 779 00 Olomouc. 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	2004-05-10	m2-1043/04-05035
Zřizovatel	2004-05-10	m2-1043/04-05035

Připomínky ředitele(ky) školy

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