

ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Čj.: 051 88/99-3019
Signatura: be2hs201

Oblastní pracoviště č.5 Karlovy Vary
Okresní pracoviště Karlovy Vary

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Škola:	Střední odborné učiliště stravování a služeb, Karlovy Vary, T. G. Masaryka 3
Identifikátor ředitelství:	600 009 106
IZO:	000 520 055
Ředitel školy:	RNDr. Jiří Neumann
Zřizovatel:	MŠMT ČR, Karmelitská 7, 118 12 Praha 1
Příslušný školský úřad:	ŠÚ Karlovy Vary, Kollárova 15
Termín inspekce:	12. dubna a 14. dubna 1999
Inspektor:	Mgr. Jiří Matoušek
Předmět inspekce:	Posouzení činnosti školy ve vybraných částech dle § 18 odst. 3, 4 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů. Podmínky a průběh vzdělávání
Označení dokladů a ostatních materiálů, o které se zjištění opírá:	Rozhodnutí o zařazení školy do sítě č.j. 29 829/98-21, ze dne 5. listopadu 1998, personální dokumentace, hospitační záznamy, učební plány, učební osnovy a tematické plány hospitovaných předmětů, rozvrh hodin.

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI A JEJICH HODNOCENÍ

Inspekce byla zaměřena na posouzení materiálního zabezpečení a kvalitu teoretické výuky odborných předmětů učebních oborů 64 - 44 - 2/00 Číšník, servírka a 64 - 54 - 2/00 Kuchař, kuchařka.

1 Hodnocení materiálně technických podmínek výchovně vzdělávací činnosti

Budova školy je majetkem města. Škole je pronajata do užívání mandátní smlouvou. Tři podlaží slouží pro teoretickou výuku, ve čtvrtém podlaží je umístěn domov mládeže.

K výuce slouží 19 učeben, z nichž jsou 4 odborné (2 pro výuku stolničení a 2 pro výuku informační a výpočetní techniky), 2 mají odborné zaměření (ekologie a přírodní vědy, psychologie a společenské vědy) a 3 rozměrově menší učebny jsou využívány pro výuku dělených tříd. V osmi učebnách (42 %) jsou nové lavice, v 5 pak bezprašné tabule. Výuka hospitovaných hodin probíhala v kmenových učebnách a odborné učebně stolničení.

Školní knihovna není účetně vedena, odborná literatura je soustředěna u správců sbírek. Videotéka čítá cca 50 videokazet a 10 CD nosičů, které jsou podle odborností přiděleny rovněž správcům sbírek. Pět učeben je vybaveno videem s televizí, pro výuku slouží 29 počítačů instalovaných v obou již zmíněných odborných učebnách. Pro zabezpečení provozu školy slouží dalších 12 počítačů zapojených do sítě.

Sklad učebnic vede ekonomka školy, potřebná rezerva je vytvořena.

Vybavení školy učebními pomůckami pro výuku odborných předmětů gastronomických učebních oborů je spíše nadprůměrné, prakticky nejlepší ze všech učebních a studijních oborů, jejichž výuka je ve škole povolena.

Materiálně technické zabezpečení výuky odborných předmětů sledovaných učebních oborů je spíše nadprůměrné.

2 Hodnocení psychohygienických podmínek

Používané učebny jsou prostorově vyhovující, mají zářivkové osvětlení a přidavné osvětlení tabulí. Jedna má zhoršené podmínky přímého osvětlení, je částečně zastíněna protilehlou stěnou (dle hodnocení HES). Voda je zavedena jen do dvou učeben, v ostatních jsou používána vědra s vodou.

Chodby jsou bez oken, celý den osvětlené zářivkovými tělesy. Okna jsou pouze v mezipatrech na schodišti. Žáci se přezouvají u vchodu do školy, boty a svršky odkládají v šatnách na jednotlivých patrech (na patře vždy jen jedna šatna pro několik tříd). Využívaná sociální zařízení odpovídají počtu žáků a zaměstnanců školy, na všech jsou umyvadla s tekoucí vodou.

Stravování žáků i zaměstnanců školy je zajištěno ve středisku restaurace Luna. O hlavní přestávce je otevřena prodejna občerstvení umístěná ve druhém patře. Ze dvou instalovaných nápojových automatů je využíván pouze jeden, provoz druhého byl pro velkou poruchovost ukončen.

Škola má vlastní domov mládeže, jehož kapacita je v současné době plně využita.

Rozvrh hodin a délka přestávek odpovídají dikci vyhlášky MŠMT ČR č. 354/91 Sb., o středních školách.

Učebny ve škole poskytují pro výuku dostatečné prostory, jsou vytvořeny dobré podmínky pro stravování a ubytování žáků. Méně příznivá je situace v počtu potřebných šaten, přímého osvětlení některých tříd a chodeb i rozvodu tekoucí vody do jednotlivých tříd.

Na základě Rozhodnutí MŠMT ČR č. j. 18 323/99-II/2, ze dne 30. března 1999 a s platností od 1. července 1999, bude škola sloučena se SOU obchodním v Ondřejské ulici č. 56. Nepředpokládá se další dlouhodobé využití současné školní budovy. Nelze proto očekávat, že budou realizovány jiné, než nezbytně nutné opravy a úpravy.

Na základě celkového posouzení jsou psychohygienické podmínky hodnoceny jako průměrné.

3 Hodnocení personálních podmínek

Na teoretické výuce odborných předmětů (celým úvazkem nebo jen částí) se podílí 15 vyučujících. Jejich odbornou a pedagogickou způsobilost znázorňuje následující tabulka:

Vzdělání	DPS	Počet	Vyjádřeno v %
Vysokoškolské	ano	6	40,00
Vysokoškolské	ne	1	6,67
Středoškolské	ano	5	33,33
Středoškolské	ne	3	20,00
Celkem		15	100,00

Z ní plyne, že pouze 40 % vyučujících je odborně i pedagogicky způsobilých. Středoškolsky vzdělaní učitelé jsou většinou mistři odborného výcviku a lidé z praxe, nedostatky ve vzdělání vyvažují bohatými zkušenostmi z praxe.

Vzhledem k ustanovením vyhlášky MŠMT ČR č. 139/97 Sb., o podmínkách odborné a pedagogické způsobilosti pedagogických pracovníků a o předpokladech kvalifikace výchovných poradců je personální zabezpečení teoretické výuky odborných předmětů hodnoceno jako spíše podprůměrné.

4 Plnění učebních osnov

Výuka odborných předmětů učebního oboru 64 - 44 - 2 Číšník, servírka probíhá podle osnov vydaných MH dne 26. června 1995, pod č. j. 807 624/95-74. Pro výuku odborných předmětů učebního oboru 64 - 45 - 2 Kuchař, kuchařka jsou používány učební osnovy vydané MH dne 26. června 1995, pod č. j. 807 622/95-74.

Na základě jmenovaných učebních osnov si příslušní vyučující vypracovali tematické plány. Inspekci nebyl zjištěn výrazný nesoulad s postupem vyučujícího a jeho stanoveným tematickým plánem.

Učební osnovy sledovaných předmětů jsou plněny.

5 Hodnocení z hlediska kvality vyučování

Inspekční činnost byla zaměřena na kvalitu výuky třech odborných předmětů - technologie, potravinová a výživa, stolničení.

Na všechny sledované hodiny byli vyučující po odborné stránce dobře připraveni. V uplatňování metodických postupů však byly shledány odlišnosti vedoucí k rozdílné efektivitě jednotlivých hodin.

Ve zdařilejších hodinách byli žáci účinnými způsoby vedeni k aktivní spolupráci s vyučujícími. Základní učivo bylo průběžně procvičováno a zpětná vazba prověřována. Nové poznatky byly žákům předávány srozumitelně a utříděně, se snahou o vytvoření jejich přehledného systému, ve kterém by se žáci snadno orientovali. Práce žáků byla důsledně kontrolována a hodnocena s motivací ke zvýšenému výkonu. Efektivně bylo využito názoru, volené aplikační úlohy často využívaly praktických poznatků žáků z odborného výcviku.

V méně zdařilých hodinách spíše převládal projev vyučujícího. Žáci byli málo aktivizováni nebo použité aktivizační metody byly málo účinné. Rovněž kontrola samostatné činnosti žáků a následné hodnocení nebyly uplatňovány s dostatečnou důsledností. Hodiny se pak vyznačovaly pasivitou žáků a tím i nižší produktivitou.

Výuka ve sledovaných hodinách měla rozdílnou efektivitu. Vyučující se odlišovali v důslednosti při uplatňování základních didaktických zásad, což vedlo i k rozdílné produktivitě sledovaných hodin. Na základě celkového posouzení zjištěných skutečností je úroveň kvality vyučování hodnocena jako průměrná.

6 Hodnocení z hlediska výsledků vyučování

Ve sledovaných hodinách nebylo dostatek činností, které by byly dostatečným podkladem k objektivnímu posouzení znalostí a dovedností žáků (dáno charakterem hodiny, stupněm a účinností aktivizace žáků učitelem). Proto tento bod nehodnotím.

7 Hodnocení dalších aktivit, které významně ovlivňují výchovně vzdělávací činnost

Škola připravuje a vysílá své žáky na různé odborné soutěže (Finlandia cup, Becherovka cup, Gastro Junior atd.). Dosažené úspěchy jsou dobře výchovně využívány k motivaci ostatních žáků školy. Samotní soutěžící se přípravou na soutěže výrazně zdokonalují ve svém oboru. SOU ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů Karlovy Vary (škola jako celek je členem této organizace) je i organizátorem jedné ze soutěží - Lázeňský pohárek.

Odbornost žáků zvyšuje i účast na barmanském kurzu a kurzu studené kuchyně, které škola pro své žáky organizuje.

V průběhu školního roku se konají dvě školní akademie, k prezentaci získaných dovedností žáků školy jsou využívány i různé akce (např. Škola 99 v hotelu Thermal nebo při návštěvách základních škol).

Jmenované aktivity pozitivně ovlivňují výchovně vzdělávací činnost školy, žáky motivují a napomáhají jejich zdokonalování.

ZÁVĚRY

Ve škole jsou vytvořeny dobré materiálně technické podmínky, které umožňují realizaci schváleného výchovně vzdělávacího programu. Školou podporované a organizované další aktivity žáky motivují a rozvíjejí jejich schopnosti a dovednosti.

Z hlediska dosažené odborné a pedagogické způsobilosti vyučujících odborných předmětů je složení pedagogického sboru poměrně nepříznivé. Uplatněním různých metodických postupů ve výuce v hospitovaných hodinách bylo dosaženo většinou jejich průměrné produktivity.

Na základě inspekčních zjištění jsou podmínky a průběh výchovně vzdělávacího procesu hodnoceny jako průměrné.

razítko

Podpis inspektora:

Mgr. Jiří Matoušek v.r.

V Chebu dne 17. května 1999

Inspekční zprávu jsem převzal dne 20. května 1999

razítko

Podpis ředitele školy RNDr. Jiří Neumann v. r.

Dle § 19 odst. 8 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy - zařízení podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení. Připomínky k obsahu inspekční zprávy jsou její součástí.

Na vědomí

Adresát	Datum předání / odeslání zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Zřizovatel: MŠMT ČR	4. června 1999	117/99
Školský úřad: Karlovy Vary	4. června 1999	118/99
Rada školy:		

Připomínky ředitele školy

Datum	Čj. ČŠI	Text