



Česká školní inspekce
Královéhradecký inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

**Střední odborné učiliště potravinářské, Smiřice,
Gen. Govorova 110**

Adresa: Gen. Govorova 110, 503 03 Smiřice

Identifikátor školy: 600 011 607

Termín konání inspekce: 13. – 15. leden, 19. únor 2004

Čj.:	i2-1042/04-5033
Signatura:	ti1hx501

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI TEMATICKÉ INSPEKCE

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař - číšník pro pohostinství v předmětu odborný výcvik, zajišťovaného školou a na smluvních pracovištích ve školním roce 2003/2004 vzhledem ke schváleným učebním dokumentům
- materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař - číšník pro pohostinství v předmětu odborný výcvik, zajišťovaného školou a na smluvních pracovištích ve školním roce 2003/2004 vzhledem ke schváleným učebním dokumentům
- průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař - číšník pro pohostinství na smluvních pracovištích ve školním roce 2003/2004 v době inspekce vzhledem ke schváleným učebním dokumentům

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Střední odborné učiliště potravinářské, Smiřice má dlouholetou tradici. V současné době poskytuje výuku v několika učebních oborech a nabízí i možnost úplného odborného středního vzdělání. Od 1. října 2001 se zřizovatelem školy stal Krajský úřad Královéhradeckého kraje. Kapacita školy je stanovena pro 480 žáků. Škola využívá pro výuku odborného výcviku odloučené pracoviště v Černožicích nad Labem.

Přehled učebních oborů vyučovaných ve školním roce 2003/2004 uvádí následující tabulka.

Kód oboru	Název oboru	I. r.	II. r.	III. r.	Celkem
29-53-H/001	Pekař	12	9	18	39
29-54-H/002	Cukrář - výroba	29	26	27	82
65-51-H/002	Kuchař – číšník pro pohostinství	31	54	30	115
65-52-H/001	Kuchař	17	15	30	62
29-41-L/502	Potravinářský průmysl (tříleté, studium externí - dálkové)	5	-	-	5
66-41-L/521	Podnikání v oborech obchodu a služeb (dvouleté, denní studium)	31	-	-	31
66-41-L/521	Podnikání v oborech obchodu a služeb (tříleté, studium dálkové)	-	-	14	14
	Celkem:	125	104	119	348

Výuka odborného výcviku všech uvedených oborů probíhá v jednom odloučeném pracovišti školy a sedmatřiceti smluvně zajištěných pracovištích u právnických nebo fyzických osob.

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

Zabezpečováním odborného výcviku a kontrolou průběhu výuky na smluvních pracovištích je pověřen pedagogický pracovník školy - mistr odborné výchovy (MOV), který splňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti.

V průběhu tematické inspekce byla sledována výuka předmětu odborný výcvik (OV) učebního oboru Kuchař – číšník pro pohostinství v odloučeném pracovišti školy (OPš) Černožice nad Labem a ve třech smluvních pracovištích. Výuku OV sledovaného učebního oboru ve školním roce 2003/2004 zabezpečuje v OPš osm pedagogických pracovníků. Jedna MOV nesplňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti (vyučena v oboru, chybí střední vzdělání a doplňující pedagogické studium).

Výukou na smluvních pracovištích jsou pověřeni instruktoři, uvedeni ve smlouvách o poskytnutí pracoviště k zabezpečení odborného výcviku žáků SOU potravinářského, Smřice.

Vhodně propracovaná organizační struktura umožňuje funkční řízení úseku praktického vyučování. MOV pověřený kontrolní činností provozních pracovišť se zúčastňuje porad vedení a operativně dle potřeby zabezpečuje jednání s ředitelkou školy, učiteli odborných předmětů, případně vedením smluvního pracoviště. Kompetence vedoucích pracovníků i dalších zaměstnanců jsou vymezeny pracovní náplní, které jsou založeny v dokumentech zaměstnanců.

Porady úseku praktického vyučování probíhají zpravidla jednou za měsíc s účastí vyučujících odborných předmětů, MOV a případně ředitelky školy. Pro činnost předmětové komise kuchařských oborů byl předložen Plán práce pro školní rok 2003/2004, který je rozpracován na jednotlivé měsíce a uvádí konkrétní úkoly pro členy komise. Z těchto pracovních porad a jednání předmětové komise jsou vedeny zápisy, které informují o plnění zadaných a projednávaných úkolů.

Ředitelka školy a MOV pro smluvní pracoviště mají zpracovány Plány kontrolní a hospitační činnosti, které jsou průběžně plněny nejen ve škole, OPš, ale i na smluvních pracovištích všech učebních oborů vyučovaných školou. Závěry z kontrolní a hospitační činnosti jsou využívány při poradách vedení, je prováděna analýza výsledků a jsou přijímána konkrétní opatření k nápravě zjištěných nedostatků. Přijatá opatření jsou projednávána při jednání předmětové komise.

Přenos informací na úseku praktického vyučování je zabezpečován nejen poradami, ale především osobním kontaktem.

Pro další vzdělávání pedagogických pracovníků jsou informace o nabídkách vzdělávacích akcí v příslušném školním roce předávány MOV, kteří se následně dle vlastního výběru zúčastňují vybraných seminářů.

Personální podmínky výchovy a vzdělávání v předmětu odborný výcvik jsou hodnoceny jako velmi dobré.

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

Škola využívá pro výuku odborného výcviku prvních ročníků učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař - číšník pro pohostinství především OPš, umístěné v Černožicích nad Labem, bývalé

budově školy. Výuka probíhala v průběhu inspekce ve čtrnáctidenních cyklech, ranní a odpolední směně pod vedením pěti MOV.

Pracoviště umístěné v jednopatrové budově mají vybavení pro individuální a skupinovou výuku. V přízemí budovy jsou umístěny dvě kuchyně, které mají účelně vybavené zařízení (např. konvektomat, švédské pánve, pečicí trouby, nerezové stoly a hrnce, výdejní pult, elektrické ohřívadlo na talíře, myčku nádobí, bezdotykové baterie, pomocnou kuchyňku pro přípravu potravin, skladové prostory pro různé druhy potravin atp.). Další odborná učebna je vybavena zařízením pro výuku předmětu stolničení. Pro žáky jsou v přízemí umístěny šatny a v budově tři kabinety pro pedagogické pracovníky.

V prvním patře je umístěn internát pro žáky školy. Každé patro má sociální zázemí pro žáky a pedagogické pracovníky.

Výuka druhých a třetích ročníků ve školním roce 2003/2004 je zabezpečována na sedmadvaceti smluvních pracovištích. Čtvrtletně, dle přeřazovacího plánu probíhají na OPŠ kontrolní konzultace žáků, kde jsou případně plněny učební osnovy neprobrané na smluvních pracovištích.

Smlouvy o poskytnutí pracoviště k zabezpečení odborného výcviku žáků SOU potravinářského, Smiřice splňují požadavky uvedené § 15 odst. 3 vyhlášky č. 354/1991 Sb., o středních školách, ve znění pozdějších předpisů. Přílohy ke smlouvě pro příslušný školní rok uvádějí jmenný seznam žáků dle ročníků a pověřeného instruktora.

V průběhu inspekce byla provedena kontrola a hospitace v OPŠ a třech smluvních pracovištích:
Školní jídelna, Smiřice

Školní jídelna SOŠ a SOU, Hradec Králové, Vocelova 1338

Prodejna Skaličan, Hradec Králové

Materiálně-technické podmínky umožňují plnit na všech navštívených pracovištích učební osnovy v plném rozsahu. Pracoviště jsou vybaveny běžným kuchyňským zařízením v nerez, s oddělenými částmi kuchyně (přípravna, saláty a další). Uspořádání pracovišť i vybavení kuchyně odpovídá platným hygienickým předpisům, průběžně kontrolované příslušnou hygienickou stanicí a pověřeným MOV. Žáci mají k dispozici šatny a sociální zázemí na požadované úrovni. Na některých navštívených pracovištích jsou k dispozici prostory, které slouží žákům při zahájení a rozdělení úkolů pro vyučovací den i jeho ukončení.

Kontrolované a hospitované smluvní pracoviště jsou udržovány v čistotě, prostředí je podnětné s kladným vlivem příznivého klima pro průběh učebního dne.

Oblast materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům je hodnocena velmi dobře.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vzdělávací program/Vyučovaný obor

Škola vyučuje učební obor Kuchař - číšník pro pohostinství ve druhém a třetím ročníku podle učebních dokumentů vydaných MH dne 26. června 1995, čj. 807 622/95-74 s platností od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem. V prvním ročníku využívá učební dokumenty pro SOU, učební oboru 65-52-H/002 Kuchař - číšník pro pohostinství, schválené MŠMT dne 30. května 2003, čj. 20 736/03-23 s platností od 1. září 2003 počínaje prvním ročníkem.

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

Týdenní hodinová dotace předmětu odborný výcvik je v souladu s uvedenou časovou dotací dle schválených učebních plánů a platných učebních dokumentů. Učební osnovy mají MOV rozpracovány v tematických plánech. Kontrolou dokumentů Deníků evidence odborného výcviku v OPŠ a Evidence odborného výcviku organizovaného individuálním způsobem na smluvních pracovištích bylo zjištěno, že učební osnovy jsou průběžně plněny a průkazně zaznamenány. MOV pověřený kontrolou smluvních pracovišť má zpracován přerazovací plán žáků jednotlivých ročníků pro zabezpečení plnění učebních osnov a tematických celků. Souběžně s dokumenty sleduje plnění tematických celků jednotlivých žáků v průběhu školního roku.

Výuka předmětu odborný výcvik probíhá v souladu s učebním plánem i učební osnovou, schválených MŠMT.

Kontrolní a hospitační činnost je na smluvních pracovištích zabezpečována určeným pedagogickým pracovníkem – MOV pro smluvní pracoviště a ředitelkou školy. MOV mimo celoročního plánu činnosti pro příslušný školní rok, předává ředitelce školy upřesňující týdenní plán kontrolní a hospitační činnosti na smluvních pracovištích. Úkoly byly v průběhu inspekce zaměřeny na kontrolu plnění učebních osnov, pracovní dobu žáků a vedení dokumentace odborného výcviku.

Hospitační záznamy ředitelky školy jsou vedeny v sešitě, MOV pro smluvní pracoviště má záznamy na jednotlivých listech. Obsahem záznamů je popis průběhu učebního dne, zjištěné skutečnosti při plnění tematických celků a učebních osnov. Výsledky z uvedené činnosti jsou s hospitovaným projednávány včetně závěrů a podrobeny analýze při jednání vedení školy a předmětové komise. V průběhu inspekce nebylo zjištěno neplnění učebních osnov.

Průběžná kontrola plnění učebních osnov je účinná.

Rozvržení pracovní doby odpovídalo § 16 odst. 1, 2, 3, 4 vyhlášky č. 354/1991 Sb., a potřebám žáků na kontrolovaných smluvních pracovištích. Práva a povinnosti žáků i v odborném výcviku vymezuje zpracovaný Školní řád SOU potravinářského, Smiřice.

Vedení školy má zpracovány smlouvy o spolupráci při zajištění odborného výcviku žáků na provozních pracovištích pro školní rok 2003/2004, včetně dodatků. Specifikují druh činnosti, kterou žáci vykonávají, organizaci odborného výcviku s časovým rozvrhem, termíny zahájení a ukončení výuky, zabezpečení vhodných pracovních a hygienických podmínek, opatření k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, jména žáků, pověřeného MOV kontrolou na smluvních pracovištích, jmenovaného instruktora, způsob odměňování žáků za produktivní práci a závěrečná ustanovení.

Vedení školy má zpracovanou Směrnici pro poskytování osobních ochranných pracovních prostředků z ledna 2002.

Pro odměňování žáků je zpracován Pokyn ředitelky SOU potravinářského, Smiřice „Odměny za produktivní práci žáků“ ze dne 27. března 2002.

Každý žák na smluvním pracovišti má přiděleného instruktora vyučeného v příslušném oboru, kterého ve spolupráci s vedoucím pracoviště jmenuje škola. Na kontrolovaných smluvních pracovištích obdrží instruktor před zahájením školního roku rozpracovanou učební osnovu a záznamový list o evidenci odborného výcviku organizovaného individuálním způsobem. Při kontrole pracovišť byl počet žáků na instruktora dodržován dle § 16 odst. 5 vyhlášky č. 354/1991 Sb.

Plnění učební osnovy je zaznamenáno instruktorem na evidenčním listu žáka, souběžně s výslednou známkou za příslušný měsíc. Žáci na smluvních pracovištích plní učební osnovy na produktivní práci.

Na kontrolovaných smluvních pracovištích jsou jednotlivé body uzavřených smluv ze strany školy i provozů plněny.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu odborného výcviku je funkční.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku učebního oboru kuchař - číšník pro pohostinství

V rámci sledování kvality výuky předmětu odborný výcvik byla provedena kontrola a hospitace ve třech smluvních pracovištích s individuální výukou, pod dohledem instruktorů.

Vyučovací den byl na všech pracovištích pečlivě připraven. Odbornost výkladu, seznámení žáků s cílem výuky i průběhem dne bylo v souladu se znalostmi, schopnostmi a praktickými zkušenostmi žáků.

Proškolení oblasti bezpečnosti práce a požární ochrany (BOZP) je žákům zaznamenáno v zápisnicích, případně na samostatném listu pro celou učební skupinu. Učební osnova BOZP je přizpůsobena podmínkám školních i smluvních pracovišť.

Psychohygienické podmínky na všech navštívených pracovištích jsou velmi dobré. Přestávky jsou dodržovány, časová dotace pracovní doby je využívána.

Žáci jsou seznámeni s technologickými postupy, normováním i přidělením pracovních úkolů. Při výkladu nové látky i odborné instruktáži jsou využívány názorné pomůcky. V průběhu výuky a plnění zadaných úkolů kontrolují instruktoři činnost žáků, opravují chyby, předávají vlastní pracovní zkušenosti a dbají na dodržování hygieny na pracovišti. Žáci si vedou pracovní sešity, kde si zaznamenávají hlavní myšlenky instruktáže a nově získané poznatky.

Na všech pracovištích byl zaznamenán motivační prvek vhodného přístupu instruktorů a vedoucích provozoven, pochvala při kontrolní činnosti MOV a finanční odměna za produktivní práci.

Interakce a komunikace byla založena na respektování osobnosti žáka, vzájemné důvěře a toleranci. Žáci jsou předběžně seznamováni s cílem výuky následujícího vyučovacího dne, jeho organizací i rozdělením práce. Závěrečné hodnocení bylo prováděno stručně s možností sebehodnocení a upozorněním na klady a nedostatky, zjištěné v průběhu vyučovaného dne. Důsledná pozornost byla věnována úklidu pracovišť.

Škola si ve třetích ročnících prověřuje zvládnutí učiva jednotlivými žáky. Jsou vytvořeny podmínky pro tzv. Instruktažní cvičení v odborném výcviku Přerazovacím a zajišťovacím plánem, který byl i pro školní rok 2003/2004 předložen.

V průběhu inspekce byla na smluvních pracovištích ze strany instruktorů i dalšího personálu zaznamenána snaha o komunikaci s žáky. Vztahy na kontrolovaných pracovištích byly nekonfliktní. Nežádoucí chování žáků nebylo zaznamenáno.

Celková úroveň průběhu, výsledků vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik v učebním oboru Kuchař – číšník pro pohostinství je hodnocena velmi dobře.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Zřizovací listina školy, vydaná Zastupitelstvem Královéhradeckého kraje ze dne 20. prosince 2001 s účinností od 1. října 2001, čj. 4901/2-Z/2001
2. Rozhodnutí MŠMT, kterým se mění zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení s účinností od 1. září 2003, čj. 29 584/02-21 ze dne 10. ledna 2003
3. Personalistika mistrů odborné výchovy SOU potravinářského, Smiřice pro školní rok 2003/2004
4. Seznam smluvních pracovišť pro úsek praktického vyučování SOU potravinářského, Smiřice pro školní rok 2003/2004 – podepsaný ředitelkou školy
5. Rozvrh výuky odborného výcviku SOU potravinářského, Smiřice pro školní rok 2003/2004 – podepsaný ředitelkou školy
6. Celoroční výchovně vzdělávací plán práce SOU potravinářského, Smiřice pro školní rok 2003/2004, čj. Ř 53/03-04 ze dne 13. října 2003 – podepsané ředitelkou školy
7. Směrnice pro poskytování osobních ochranných pracovních prostředků SOU potravinářského, Smiřice – leden 2002, schválená a podepsaná ředitelkou školy
8. Smlouvy o poskytnutí pracoviště k zabezpečení odborného výcviku žáků SOU potravinářského, Smiřice pro školní rok 2003/2004
9. Deníky evidence odborného výcviku prvních ročníků SOU potravinářského, Smiřice vedených ve školním roce 2003/2004
10. Evidence odborného výcviku organizovaného individuálním způsobem druhých a třetích ročníků na kontrolovaných smluvních pracovištích žáků SOU potravinářského, Smiřice vedené ve školním roce 2003/2004
11. Pokyn ředitelky SOU potravinářského, Smiřice „Odměny za produktivní práci žáků“ ze dne 27. března 2002 – podepsaný ředitelkou školy
12. Zápisy z porad vedení SOU potravinářského, Smiřice za školní rok 2002/2003 a část školního roku 2003/2004
13. Zápisy z pedagogických rad SOU potravinářského, Smiřice za školní rok 2002/2003 a část školního roku 2003/2004
14. Zápisy předmiotové komise odborných předmětů SOU potravinářského, Smiřice za školní rok 2002/2003 a část školního roku 2003/2004
15. Zapisníky bezpečnosti práce a požární ochrany žáků na navštívených smluvních pracovištích SOU potravinářského, Smiřice pro školní rok 2003/2004
16. Učební dokumenty oboru 64-58-2 Kuchař – číšník pro pohostinství, vydané MH dne 26. června 1995, čj. 807 623/95-74 s platností od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem
17. Učební dokumenty pro SOU oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, schválené MŠMT dne 30. května 2003, čj. 20 737/03-23, s platností od 1. září 2003 počínaje prvním ročníkem
18. Plán kontrolní a hospitační činnosti ředitelky a MOV pro smluvní pracoviště SOU potravinářského, Smiřice pro školní rok 2003/2004
19. Hospitační záznamy ředitelky a MOV pro smluvní pracoviště SOU potravinářského, Smiřice za školní rok 2002/2003 a část školního roku 2003/2004

ZÁVĚR

Učební obor Kuchař - číšník pro pohostinství je vyučován v souladu s údaji uvedenými v Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení, vydané MŠMT.

Výuka odborného výcviku sledovaného oboru ve školním roce 2003/2004 je zabezpečována v odloučeném pracovišti školy skupinovou výukou MOV, na smluvních pracovištích určených MOV a instruktory. Pro individuální výuku jsou na navštívených smluvních pracovištích všichni jmenovaní instruktoři vyučeni v oboru, někteří mají i vyšší vzdělání. Personální zabezpečení výuky v odloučeném pracovišti školy a na kontrolovaných smluvních pracovištích bylo v průběhu inspekce velmi dobré. Dokumentace úseku praktického vyučování je vedená v plném rozsahu s dostatečnou vypovídací hodnotou.

Materiálně-technické podmínky k zabezpečení výuky předmětu odborný výcvik jsou v odloučeném pracovišti školy i na sledovaných smluvních pracovištích hodnoceny velmi dobře. Jejich zařízení umožňuje plnit jednotlivé tematické celky v plném rozsahu.

Pečlivě sestavený organizační řád včetně funkční struktury školy, efektivní spolupráce poradního orgánu s vedením školy, vytvářejí velmi dobré podmínky pro průběžné zabezpečování kvalitní výuky odborného výcviku.

Smlouvy o poskytnutí pracoviště k zabezpečení odborného výcviku žáků sledovaného učebního oboru a jejich plnění jsou průběžně na poradách vedení, nebo operativně vyhodnocovány.

Střední odborné učiliště potravinářské, Smiřice si nadále udržuje vysokou úroveň při výuce odborného výcviku i v oblasti zabezpečování kvalitních smluvních pracovišť pro žáky kontrolovaného učebního oboru.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Jaroslav Kadlec	Mgr. Jaroslav Kadlec, v.r.

V Jičíně dne 4. března 2004

Datum a podpis ředitelky školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 8. 3. 2004

Razítko

Ředitelka školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení

Ing. Ema Baboráková – ředitelka školy

Podpis

Ing. Ema Baboráková, 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 inspekce do 14 dnů po jejím obdržení na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. Česká školní inspekce, Denisova 1073, 506 01 Jičín. 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	2004-03-26	i2-1042/04-5033
Zřizovatel	2004-03-26	i2-1042/04-5033

Připomínky ředitelky školy

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