



**Česká školní inspekce**

**Jihomoravský inspektorát**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Národohospodářská vyšší odborná škola, Vyšší zdravotnická  
škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,  
Boskovice, Hybešova 53**

**Adresa: Hybešova 53, 680 01 Boskovice**

**Identifikátor školy: 600 171 779**

**Termín konání inspekce: 10. – 12. březen 2004**

<b>Čj.:</b>	12-1197/04-05030
<b>Signatura:</b>	t11hx502

## PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

### Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- ❖ organizace a materiálně-technického zabezpečení výuky odborného výcviku smluvními partnery u učebního oboru číslo: 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství
- ❖ personálního zabezpečení vzdělávací a výchovné činnosti v odborném výcviku smluvními partnery;
- ❖ průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným učebním dokumentům výše uvedených oborů v předmětu odborný výcvik.

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Národohospodářská vyšší odborná škola, Vyšší zdravotnická škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Boskovice, Hybešova 53 je příspěvkovou organizací zřízenou Jihomoravským krajem se sídlem v Brně, Žerotínovo nám. 3/5.

Škola sdružuje mimo výše uvedená zařízení také Domov mládeže a školní jídelnu.

Z počtu 5 registrovaných učebních oborů byl pro účel tematické inspekce „Kvalita odborného výcviku na smluvních pracovištích“ vybrán učební obor: 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, který je jako jediný učební (tříletý) obor na škole v tomto školním roce vyučován. Pro žáky tohoto učebního oboru zabezpečuje a realizuje škola teoretickou výuku, praktická výuka je zabezpečena na 11 pracovištích smluvních partnerů – pracovištích praktického vyučování, jejichž zřizovatelé byli postupně MHČR, MŠMT ČR a Jihomoravský kraj. Dvě další pracoviště praktického vyučování nejsou v tomto školním roce obsazena.

## HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ ČINNOSTI VZHEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM

Na všech kontrolovaných smluvních pracovištích jsou žáci jmenovitě přiděleni k interním pracovníkům – instruktorům, se kterými je sepsána dohoda uzavřená ve smyslu § 10a zákona č. 29/1984 Sb., o soustavě základních škol, středních škol a vyšších odborných škol, ve znění pozdějších předpisů. Instruktory jsou většinou zkušení pracovníci, kteří jsou vyučeni v daném oboru a mají odpovídající odbornou praxi. Odborné vzdělání je u 7 pracovníků z celkového počtu 12 doplněno studiem pedagogického minima. Pro vlastní průběh výukových jednotek na provozních pracovištích jsou rozhodující a mají pozitivní vliv zejména odborné znalosti a organizační schopnosti instruktorů. Vliv chybějícího pedagogického vzdělání instruktorů se do základních výukových cílů, metod přenosu teoretických i praktických zkušeností a forem komunikace s žáky negativně neprojevil.

V rámci školy není výuka předmětu odborný výcvik učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství zajišťována interními pracovníky – mistry odborné výchovy. Pouze v jednom případě vykonává činnost MOV na zkrácený pracovní úvazek jedna pracovnice. Koordinaci praktického vyučování mezi školou a jednotlivými pracovišti operativně zabezpečuje zástupce ředitele.

Na pracovištích praktického vyučování jsou žáci vedeni pověřenými instruktory z řad kmenových pracovníků smluvní organizace. Vedení školy má dokladováno vyučení v daném oboru u 12 instruktorů, 7 instruktorů má SO vzdělání doplněné (krátkodobým) školením pedagogického minima.

***Personální podmínky vzdělávací a výchovné činnosti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou celkově na dobré úrovni.***

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

Praktická činnost v rámci sledovaného učebního oboru 65-51-H/002 je realizována formou odborného výcviku žáků, který je zabezpečen na pracovištích praktického vyučování, s nimiž má škola uzavřeny dohody o zajištění praktického vyučování. Ve všech případech jde o podniky restauračního nebo stravovacího zařízení ať již přímo ve městě Boskovice, nebo jeho okolí. Provozovny jsou vybaveny vzhledem k prováděné činnosti a s ohledem na požadavky hygienických předpisů v rozsahu, který umožňuje plnění předepsaných učebních osnov. Materiálně-technické podmínky se liší případ od případu a jejich úroveň se pohybuje od velmi dobrých až po dobré, které převažují.

***Materiálně-technické podmínky kontrolovaných - externích organizací, na kterých probíhá odborný výcvik žáků jsou celkově na dobré úrovni.***

## **HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY**

### **Vyučované obory**

***Učební obor 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství je vyučován v souladu s Rozhodnutím MŠMT, kterým se mění zařazení školy do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení č. j. 14 390/2002-21 ze dne 25. dubna 2002 s účinností od 1. září 2002.***

- Ve školním roce 2003/2004 vychází výuka tohoto učebního oboru z platného učebního plánu a platných učebních osnov.
- Stanovené dotace hodin předmětu odborný výcvik jsou dodrženy, stejně jako celková týdenní hodinová dotace v jednotlivých ročnících.
- Ve školním roce 2003/2004 koresponduje reálná výuka předmětu odborný výcvik a rozvrh hodin s rozpracovanými tematické plány.
- Povinná dokumentace školy vztahující se k průběhu a výsledkům vzdělávání a výchovy v odborném výcviku ve školním roce 2003/2004 je vedena průkazně.

***Učební osnovy odborného předmětu „odborný výcvik“ byly u sledovaného učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství v době inspekce plněny.***

- Kontrola plnění učebních osnov odborného výcviku je prováděna v rámci plánované hospitační činnosti pracovníka školy – zástupce ředitele pro SOU. Je zaměřena na rámcové plnění tematických plánů jednotlivých ročníků

***Kontrola učebních osnov je operativní. Organizace výchovně-vzdělávacího procesu v rámci praktických činností je funkční.***

## **Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborné složce (odborný výcvik) oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství**

Kontrola odborného výcviku byla provedena na 4 pracovištích (PPV) z celkového počtu 11, se kterými má škola uzavřenu dohodu o zajištění praktického vyučování žáků prvního až třetího ročníku tříletého učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství. Personálně je výuka zajištěna odborně kvalifikovanými pracovníky – instruktory s dlouholetou praxí v dané profesi. Tato skutečnost se příznivě projevila při praktických ukázkách pracovních činností a schopnostech instruktorů operativně reagovat na vzniklé pracovní situace, méně již na využití moderních výukových metod. Jejich velmi dobré odborné znalosti a dovednosti podpořily pracovní zapojení žáků do prováděných činností.

Dotace hodin odborného výcviku byla v souladu se schválenými učebními dokumenty. Rozpracované tematickými plány korespondovaly se schválenými učebními osnovami. V souladu s právními předpisy je dodržována délka pracovní doby žáků, zařazení přestávek v průběhu výukových jednotek, používání předepsaného ustrojení žáků a jejich seznamování se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Materiální podpora odborného výcviku je zajištěna na dobré úrovni. Jednotlivá pracoviště jsou vybavena odpovídajícím materiálním a technologickým zařízením, které umožňuje plnění učebních osnov. Povinná dokumentace pro pracoviště OV je vedena prokazatelným způsobem.

Pracovní činnost žáků začíná kontrolou připravenosti (ustrojení), zadáním pracovních úkolů a rozdělením odpovědností. Při nově vykonávané činnosti je tato žákům prakticky předvedena a žáci jsou dále vedeni k individuálnímu upevňování odborných dovedností a návyků. V průběhu samostatné činnosti žáků dohlíží instruktoři na správnost pracovních a technologických postupů, dodržování předpisů BOZP a principů osobní hygieny. Méně zručným žákům byla věnována zvýšená pozornost a pomoc. Po ukončení vyučovací jednotky zhodnotili instruktoři výsledky činností jednotlivých žáků a jejich praktické zvládnutí prováděných činností, seznámili je s úkoly na další pracovní den.

Výcvik probíhá převážně na produktivní práci, za kterou jsou žáci odměňováni – je jim poskytován finanční příspěvek na jedno hlavní jídlo denně. Předpis pro odměňování žáků není vytvořen. Rozsah činnosti žáků je vymezen učebními osnovami - tematickými plány příslušného ročníku, které škola předala jednotlivým instruktorům. Jejich individuální přístup vede žáky k získávání a upevňování praktických dovedností a návyků, manuální zručnosti, pečlivosti a samostatného rozhodování. Žáci se na pracovištích střídají podle doloženého přeřazovacího plánu a to jak v rámci různých pracovišť, tak i v činnostech vykonávaných v kuchyni, nebo při obsluze hostů. Žáci jsou vybaveni pro obě profese a činnosti odpovídajícím pracovním oděvem. Učební osnovy učebního oboru byly v době inspekce plněny, rozvoj klíčových dovedností a kompetencí žáků se daří naplňovat. Méně patrné byly motivační metody, chybělo sebehodnocení žáků.

Velmi dobré interpersonální vztahy, pocit vzájemné důvěry a spolupráce vytvářely na všech sledovaných pracovištích dobré pracovní klima. Během kontrolní činnosti akceptovali žáci smluvních zařízení dohodnuté zásady činností a chování, projevovali zájem o prováděnou činnost. Nežádoucí projevy chování u žáků ve sledovaných jednotkách OV nebyly zaznamenány.

***Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik byly celkově na dobré úrovni.***

## TEMATICKÁ ZJIŠTĚNÍ

Tematická inspekce byla zaměřena na kvalitu odborného výcviku učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, realizovaného školou na smluvních pracovištích. Aplikace této inspekce bylo provedena v souladu s „Metodickým listem“, zpracovaným odborem metodiky ČŠI z prosince 2003.

### **1. Zjištění a zhodnocení materiálního a personálního zabezpečení výuky smluvními partnery.**

V rámci tematické inspekce byla u učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství provedena kontrolní a hospitační činnost na smluvních pracovištích organizací, s nimiž má škola uzavřenu smlouvu o zajištění odborného výcviku žáků.

Byla navštívena čtyři pracoviště smluvních partnerů (viz Záznamový list jednotlivých smluvních pracovišť – Příloha č.1/x), kde se realizuje odborný výcvik žáků.

Materiálně-technické vybavení jednotlivých pracovišť praktického vyučování je vzhledem k požadavkům učebních osnov převážně na dobré úrovni. Žáci mají možnost v rámci přeřazovacích plánů se během školního roku seznámit s 2 až 3 různými pracovišti, která se svým vybavením a rozsahem zajišťovaných služeb řadí do různých „cenových skupin“. Žáci zde mají možnost pod dozorem instruktora samostatně pracovat, operativně se rozhodovat a podílet se především na produktivní práci.

*Vedením žáků na smluvních pracovištích jsou pověřeni zkušení kmenoví pracovníci – instruktoři, kteří jsou vyučeni v daném oboru. Sedm z 12 instruktorů absolvovalo zkrácený kurz pedagogického minima. Kvalita personálního a materiálně-technického zabezpečení je na dobré úrovni.*

### **2. Posouzení a zhodnocení OV na smluvních pracovištích**

Kontrolní činnost ČŠI na smluvních pracovištích se soustředila na prohlídku čtyř vybraných pracovišť, posouzení jejich vhodnosti, seznámení se s druhem a rozsahem žáky vykonávané práce a jejím vztahem k platným učebním osnovám. Byly sledovány i podmínky psychohygieny a dodržování základních ustanovení ZP. Škola nemá vlastní pracoviště (s výjimkou školní kuchyně), kde by žáci mohli praktické činnosti v rámci své specializace vykonávat. V plném rozsahu jsou proto pro odborný výcvik využívána smluvní pracoviště (pracoviště praktického vyučování - PPV) a jejich organizačnímu systému se proto z větší části přizpůsobují opatření školy.

*Na žádném ze smluvních pracovišť nebylo zjištěno zásadní porušení smlouvou sjednaných podmínek. Na všech PPV chybí předpis pro odměňování žáků za produktivní činnost. Žákům je hrazena poměrná část ceny za jedno hlavní jídlo denně.*

### **3. Kontrola plnění osnov smluvními partnery**

Vedení školy předává při uzavírání smlouvy smluvním partnerům i výtisk „učebních osnov“, resp. „tematických plánů“ pro daný učební obor a ročník. O průběhu odborného výcviku vede příslušný instruktor na pracovišti praktického vyučování deník odborného výcviku. Kontrolou plnění smluvních ujednání je pro jednotlivá pracoviště pověřen zástupce ředitele SOU. O provedených kontrolách a hospitacích jsou vedeny jednoduché záznamy, provozní záležitosti jsou operativně řešeny.

*Dokumentace vedená k průběhu odborného výcviku na provozních pracovištích má dobrou vypovídací hodnotu.*

#### **4. Organizace odborného výcviku u smluvních partnerů**

Smlouva pro dané pracoviště a obor se sjednává na základě „Dohody“ mezi smluvním partnerem (pracovištěm praktického vyučování) a školou. Hlavním cílem je seznámit žáky s co nejširším spektrem prací, které mohou žáci v daném oboru vykonávat bezprostředně po ukončení přípravy, které prohlubují a rozšiřují pracovní dovednosti a zkušenosti žáků. Vhodnost pracoviště pro výkon praktických činností ověřuje před uzavřením smlouvy pověřený pracovník školy. Na základě provedených kontrol jsou přijímána vhodná opatření.

***Přípravě a zajištění podmínek práce žáků na smluvních pracovištích je věnována odpovídající pozornost oběma smluvními stranami.***

#### **5. Plnění smluvních vztahů**

Vedení školy zpracovalo jednotné předlohy pro uzavírání smluv a dohod o zajištění odborného výcviku – praktické činnosti žáků na pracovištích právnických nebo fyzických osob. Pro školní rok 2003/2004 byly dohody upraveny tak, aby jejich obsah korespondoval s ustanovením § 15 odst. 3 vyhlášky číslo 354/1991 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Smlouvy jsou uzavírány (obnovovány) na příslušný školní rok a jsou doloženy učebními osnovami (tematickými plány) a přeřazovacími plány s jmenným seznamem žáků, kteří budou v rámci odborného výcviku na smluvním pracovišti zařazeni. Škola vede základní dokumentaci o smluvních partnerech, instruktorech i o kontrolních zjištěních.

***Porušení smluvních vztahů nebylo zjištěno.***

#### **6. Kontrolní a hospitační činnost školy**

Kontrolní činnost pověřeného pracovníka školy na smluvních pracovištích je pravidelná (operativně dle potřeby, minimálně jedenkrát za měsíc), hospitační činnost je plánovaná podle ročního plánu práce. Aktuální problémy jsou operativně řešeny s následnou písemnou úpravou a dodatkem smlouvy.

***Dokumentace kontrolní a hospitační činnosti je vedena průkazně.***

### **VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ**

1. Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení č.j. 14 390/2002-21, s účinností od 1. září 2002, ze dne 25. dubna 2002
2. Zřizovací listina příspěvkové organizace JmKraje č. 25/62 ze dne 13. září 2001 vč. dodatků
3. „Dohody“ mezi zřizovatelem pracoviště praktického vyučování a Národohospodářskou školou Boskovice – dle seznamu PPV pro obor Kuchař – číšník, platné pro školní rok 2003/2004
4. Záznam o školení žáků I. ročníku UO 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství; září 2004
5. Přeřazovací plán smluvních pracovišť (PPV) pro žáky UO kuchař–číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004 – I. pololetí; září 2004,
6. Tematický plán odborného předmětu „odborný výcvik“ UO kuchař–číšník pro pohostinství, ročník - I., II., III., ve školním roce 2003/2004
7. Deníky odborného výcviku na kontrolovaných PPV u UO 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, I. – III. ročník , ve školním roce 2003/2004

8. Katalog a katalogové listy žáků I. – III. ročníku UO 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, ve školním roce 2003/2004 – počty žáků
9. Plán exkurzí jednotlivých tříd UO 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004
10. Přehled výsledků dosažených žáky školy (UO 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství) v rámci krajských a celorepublikových soutěží za školní rok 2002/2003
11. Organizace školního roku 2003/2004; - září 2003
12. Záznamové listy jednotlivých smluvních pracovišť SOU Boskovice (Příloha č. 1/1 – 1/4)
13. Záznamový list sumarizující údaje za celou školu – SOU Boskovice (Příloha č. 2)

## ZÁVĚR

*Odborný výcvik žáků učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství je realizován výhradně na pracovištích smluvních partnerů – na pracovištích praktického vyučování v počtu 11.*

*Zde je v malých skupinách i po jednotlivcích pod vedením instruktorů zabezpečena odborná výuka žáků prvních až třetích ročníků. Počty žáků ve skupinách odpovídají ustanovení Přílohy č. 1 Vyhlášky č. 354/1991 Sb., o středních školách, ve znění pozdějších předpisů. V souladu s předpisy je zabezpečena i organizace a průběh praktické výuky žáků smluvních pracovištích s počtem maximálně 3 žáků na jednoho instruktora. Hlavním přínosem takto realizovaného průběhu odborného výcviku je prohloubení a rozšíření pracovních dovedností a zkušenosti žáků a jejich postupná příprava na zařazení do běžného pracovního procesu. Žáci mají během studia možnost vystřídat různé gastronomické provozy s rozdílným vybavením i klientelou. Získávají tak potřebný přehled v daném oboru.*

*Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku u sledovaného učebního oboru měly převážně dobrou úroveň*

**Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy**

Razítko

**Titul, jméno a příjmení**

**Podpis**

Ing. Lubomír Hložek

L. Hložek, v.r..

V Brně dne 5. dubna 2004

## Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 23. dubna 2004

Razítko

Ředitel školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení

Podpis

Ing. Jaromír Musil, Ph. D.

J. Musil, 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, Jihomoravský inspektorát, Křížová 22, 603 00 Brno. Připomínky k obsahu inspekční zprávy se stávají její součástí.***

### Hodnotící stupnice:

<b>Stupeň</b>
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	2004-06-07	12-1040/04/122-952
Zřizovatel		
Rada školy	-----	-----

**Připomínky ředitele školy**

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