



Česká školní inspekce

Zlínský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Odborné učiliště a Praktická škola, Holešov, Nádražní 525

Adresa: Nádražní 525, 769 01 Holešov

Identifikátor školy: 600 025 624

Termín konání inspekce: 5. – 7. duben 2004

Čj.:	o3-1083/04-5039
Signatura:	to2nx518

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- personálních podmínek vzdělávání a výchovy v učebním oboru 65-52-E/001 Kuchařské práce v odborném výcviku na smluvních pracovištích vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
- materiálně-technických podmínek vzdělávání a výchovy v učebním oboru 65-52-E/001 Kuchařské práce v odborném výcviku na smluvních pracovištích vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
- průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v učebním oboru 65-52-E/001 Kuchařské práce v odborném výcviku na smluvních pracovištích vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Škola s názvem Odborné učiliště a Praktická škola, Holešov, Nádražní 525 je příspěvkovou organizací zřízenou Zlínským krajem.

V letošním školním roce probíhá výuka v Odborném učilišti (dále jen OU) ve tříletých učebních oborech 65-52-E/001 Kuchařské práce a 31-59-E/001 Šití oděvů. V době inspekce měla škola v osmi třídách 89 žáků.

Teoretické vyučování a praktické vyučování v učebním oboru Šití oděvů je zabezpečováno v budově školy, která je blízko centra města Holešova. Odborný výcvik učebního oboru Kuchařské práce se uskutečňuje skupinovou i individuální formou na smluvních pracovištích.

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

Odborný výcvik v učebním oboru Kuchařské práce zabezpečuje v letošním školním roce zástupkyně ředitele školy, devět učitelů odborného výcviku (dále jen UOV) a osmáct instruktorů. Podmínky odborné a pedagogické způsobilosti pro výuku splňují dva UOV i zástupkyně ředitele a nesplňuje sedm UOV. Instruktoři na smluvních pracovištích vykonávají pracovní činnost v oboru kuchař. Mnozí pedagogové mají dlouholeté odborné i učitelské zkušenosti.

Praktické vyučování učebního oboru Kuchařské práce řídí zástupkyně ředitele s odpovídajícími kompetencemi. Organizační struktura praktického vyučování v oblasti odborného výcviku sledovaného učebního oboru je účelná a funkční. Informace pedagogům jsou na daném úseku předávány na poradách (pedagogická rada, porady vedení), v předmětové komisi, při pravidelném styku vyučujících odborný výcvik ve škole, písemně na nástěnkách v kabinetech a telefonicky na smluvních pracovištích.

Porady na úseku praktického vyučování učebního oboru Kuchařské práce jsou součástí jednání předmětové komise, která se koná dle plánu nejméně jednou v měsíci. Členové jsou učitelé odborných předmětů a učitelé odborného výcviku. Programem předmětové komise je sledování a vyhodnocování plnění učebních osnov, návaznost výuky odborného výcviku a odborných předmětů, plánování soutěží, exkurzí atd. Propojenost výuky odborných předmětů a odborného výcviku je dána zčásti i tím, že UOV jsou současně i učitelé některých odborných předmětů.

Pomoc nekvalifikovaným UOV je většinou uskutečňována při jednáních a rozborech výuky v předmětové komisi a při vyhodnocování hospitací. Začínající UOV pomáhá zkušená uvádějící učitelka odborného výcviku. Kontrolní a hospitační činnost praktického vyučování na daném úseku provádí zástupkyně ředitele školy. Vychází z plánů kontrolní a hospitační činnosti vypracovaných na letošní školní rok zaměřených především na plnění učebních osnov, přístup pedagogů k žákům, kontrolu podmínek výuky na smluvních pracovištích, vedení pedagogické dokumentace a dodržování zásad bezpečnosti práce. Závěry z kontrolní a hospitační činnosti jsou následně obsahem jednání na poradách a při jednáních v předmětové komisi. Kontroly a hospitace jsou v odborném výcviku vykonávány průběžně s písemnými zápisy.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků je plánováno. V loňském školním roce na úseku praktického vyučování učebního oboru Kuchařské práce ukončila jedna UOV studium speciální pedagogiky. K zahájení maturitního studia je na příští školní rok přihlášena jedna pedagožka. Učitelé odborného výcviku jsou seznamováni s novými technologiemi přímo na smluvních pracovištích, na veletrzích a exkurzích. Znalosti si rozšiřují také studiem odborné literatury a účastí na různých seminářích. Pro rozšíření odbornosti jsou vyučujícími využívány i nabídky pedagogického centra.

Vedení školy při hodnocení pedagogických pracovníků vykonávající odborný výcvik vychází z analýz a závěrů z kontrolní a hospitační činnosti zástupkyně ředitele školy.

Personální podmínky jsou celkově hodnoceny jako dobré.

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

Škola má pro odborný výcvik učebního oboru Kuchařské práce zabezpečeno třináct smluvních pracovišť. Výuka byla sledována ve třech výrobních střediscích různých stravovacích zařízení (ústřední školní kuchyně, kuchyně pro celodenní stravování v domově důchodců a kuchyně zabezpečující obědy pro zaměstnance velké výrobní organizace). Součástí výrobních středisek byla i skladovací, hygienická a sociální zařízení. Všechna pracoviště byla vybavena pracovními stoly, přepravními vozíky a kvalitním nádobím a náčiním pro výrobu pokrmů. Kuchyně byly prostorné a světlé s odpovídajícím počtem pracovních míst pro skupinu žáků. Na všech pracovištích měli žáci k dispozici dostatek nástrojů a surovin potřebných k jednotlivým činnostem. Ve výrobních střediscích měli žáci možnost prakticky se seznamovat s různými druhy pokrmů, polévek, příloh, moučníků atd. Jedno z pracovišť mělo vynikající materiálně-technické vybavení.

Škola má ve svých prostorách menší školní kuchyni, která je vybavena základním zařízením výrobního střediska. Výuka je zde uskutečňována individuální formou.

Odborné učiliště úzce spolupracuje s podnikatelskou sférou. Ve výuce na mnohých smluvních pracovištích má možnost využívat nejmodernější techniku.

Škola jednorázově poskytuje žákům na dobu výuky pracovní oblečení a obuv.

Pedagogové jednotlivě nebo prostřednictvím porad a předmětové komise předkládají požadavky na změny smluvních pracovišť např. z důvodů zlepšení individuálního přístupu k žákům a rozšíření některých stanovených témat. Vedení školy situaci řeší.

Materiálně-technické podmínky jsou celkově hodnoceny jako velmi dobré.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vyučovaný obor 65-52-E/001 Kuchařské práce

Realizace vyučovaného oboru

Učební obor 65-52-E/001 Kuchařské práce je realizován v souladu s aktuálním Rozhodnutím o zařazení školy do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 10 314/02-21 vydané MŠMT dne 24. ledna 2002, s účinností od 28. listopadu 2001.

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

Učební dokumenty

Rozvrh výuky odborného výcviku a učební plány školy jsou v souladu s platnými učebními dokumenty učebního oboru 65-52-E/001 Kuchařské práce (čj. 20157/95-24, s platností od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem a čj. 24018/2001-24, s platností od 1. září 2002 počínaje 1. ročníkem). Výuka vychází ze schválených učebních dokumentů s využitím učebních plánů typu A. Obsah učebních osnov je zachován. Rozpracované učební osnovy na podmínky školy respektují uplatnitelnost žáků na trhu práce. Změny nepřekračují povolených 30 %.

Povinná dokumentace průkazně zachycuje průběh vzdělávání v odborném výcviku.

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

Kontrola naplňování učebních osnov

Naplňování učebních dokumentů je vedením školy sledováno. Průběžně je porovnáván soulad výuky s platnými osnovami. Učební osnovy má škola rozpracovány do tematických plánů s hodinovými dotacemi a s přihlédnutím k tradicím školy a předpokladům žáků k vykonávaným činnostem.

V případě zjištění nedostatků jsou realizována opatření vedoucí k jejich nápravě.

Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu

Rozvrh učebního dne v odborném výcviku z psychohygienického hlediska odpovídal potřebám žáků. Délka učebního dne i stanovené přestávky byly dodržovány. Stanovené počty žáků ve skupině na UOV nebyly překročeny. Odborný výcvik probíhal tři dny ve vyučovacím týdnu.

Škola měla v době inspekce pro výuku odborného výcviku v učebním oboru 65-52-E/001 Kuchařské práce uzavřeny smlouvy s třinácti partnery. Smlouvy obsahovaly zejména druh činnosti, místo konání odborného výcviku, časový rozvrh, odměňování žáků za produktivní činnost, počty žáků a opatření k zajištění BOZP. Při individuální výuce bylo součástí smluv jmenné stanovení instruktorů a žáků.

Žáci v období praktického vyučování získávají informace prostřednictvím UOV. Rodiče jsou informováni na pravidelných třídních schůzkách, zprávami v žakovských knížkách, telefonicky, korespondenční formou a při návštěvách školy.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je funkční.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku

Hospitace se uskutečnily ve skupinové výuce žáků ve všech třech ročnících na smluvních pracovištích školy.

Výuku zabezpečovaly tři učitelky odborného výcviku. Všechny byly vyučeny v příslušném učebním oboru. Jedna splňovala podmínky odborné a pedagogické způsobilosti. Další dvě neměly pedagogické vzdělání, což se projevilo pouze částečně u začínající pedagožky. Dvě vyučující měly dlouholeté zkušenosti s přípravou žáků na povolání a v práci ve stravovacích zařízeních.

Všechny vyučující byly na výuku kvalitně nachystány jak po stránce materiální, tak i odborné. U dvou z nich byla příprava i v zabezpečení potřebných surovin. Učitelky vhodně spolupracovaly s vedením stravovacích zařízení, ve kterých se sledovaná výuka uskutečňovala. Jednalo se především o rozdělení žáků na různé úseky činností výrobního střediska a v zabezpečení produktivní práce (2. a 3. ročník).

Pracoviště, v nichž žáci vykonávali odborný výcvik, plně odpovídaly profilu absolventa. Ve všech kontrolovaných zařízeních byli žáci čistě a přiměřeně oblečení i upraveni. Při práci dbali zásad osobní hygieny.

Ve výuce odborného výcviku byly vhodně využívány metody názornosti, posloupnosti a ukázek práce s chybou. Během instruktáží vyučující předváděly správný technologický postup tak, aby mu žáci rozuměli. Učitelky ověřovaly pochopení zadaných úkolů a žákům pomáhaly. V průběhu výuky byl účelně využíván vyučovací čas. Teoretické znalosti žáků byly propojovány do konkrétního pracovního procesu (příprava různých pokrmů). Formy a metody práce učitelek zohledňovaly schopnosti žáků a jejich individuální potřeby. Struktura vyučovacích hodin odpovídala věku žáků a výukovým cílům. Autorita, vystupování a jazykový projev učitelek převážně odpovídaly potřebám výuky a věkovým zvláštnostem žáků.

Motivačním faktorem byla ve výuce odborného výcviku pochvala žáků, jejich průběžné hodnocení, možnost předvedení jimi zhotovených výrobků a zapojení do pracovního procesu ve školou zabezpečených smluvních zařízeních. Pro motivaci a hodnocení žáků škola využívá i odměňování žáků za produktivní činnost.

Dohodnutá pravidla komunikace byla žáky akceptována. Vztahy mezi pracovníky na smluvních pracovištích a žáky se jeví jako příznivé. Žáci projevovali k praktické činnosti pozitivní vztah. Ve sledované výuce byli žáci ukáznění a chovali se zcela přirozeně.

Žáci jsou klasifikováni většinou denně. Výsledky hodnocení jsou zapisovány do žákovských knížek měsíčně. Žáci si vedou písemně svou každodenní činnost ve svých sešitech.

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

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

K hodnocení úrovně vzdělávání v odborném výcviku škola využívá např. názory odborníků a školní soutěže. Vedení školy vychází i z hodnocení kvality produktivní činnosti žáků zákazníkem. Zjištěné výsledky analyzuje a opatření jsou následně ve vhodnějším výběru smluvních pracovišť, případně v časovém rozšíření některých témat výuky v odborném výcviku.

Celkové hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy je v odborném výcviku sledovaného učebního oboru Kuchařské práce velmi dobré.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí o zařazení školy do sítě škol čj. 10 314/02-21 vydané dne 24. ledna 2002, s účinností od 28. listopadu 2001
2. Organizační řád ze dne 4. prosince 2000
3. Řád školy ze dne 25. března 2004
4. Jmenování zástupkyně ze dne 23. dubna 2003
5. Rozvrh hodin – školní rok 2003/2004
6. Smlouvy o zabezpečení odborného výcviku – Domov důchodců Holešov, Eurest Holešov, Ústřední školní jídelna Holešov – školní rok 2003/2004
7. Dohlídky v odborném výcviku – školní rok 2003/2004
8. Odborný výcvik k 1. lednu 2004
9. Hmotné zabezpečení žáků ze dne 1. ledna 2004
10. Pracovní oděvy – školní rok 2003/2004
11. Povinnosti instruktora 2003/2004
12. Tematické plány učebního oboru Kuchařské práce – odborný výcvik – školní rok 2003/2004
13. Zápisy z pedagogické rady – školní rok 2003/2004
14. Porady vedení školy – školní rok 2003/2004
15. Plán a zápisy z jednání předmětové komise – školní rok 2003/2004
16. Plán kontrolní a hospitační činnosti ředitele a zástupkyně – školní rok 2003/2004
17. Zápisy z hospitací s podpisy vyučujících – školní rok 2003/2004
18. Směrnice – produktivní práce žáků ze dne 1. ledna 2004 s dodatky
19. Výroční zpráva o činnosti školy – školní rok 2002/2003
20. Pedagogická dokumentace vyučujících zabezpečujících odborný výcvik v učebním oboru Kuchařské práce v době inspekce
21. Deníky evidence odborného výcviku učebního oboru Kuchařské práce – školní rok 2003/2004 na smluvních pracovištích v době inspekce.

ZÁVĚR

Vyučování odborného výcviku v učebním oboru Kuchařské práce je převážně zabezpečováno učiteli bez odborné a pedagogické způsobilosti pro výuku v odborném učilišti. Absence odborné a pedagogické způsobilosti se u vyučujících ve výuce výrazněji neprojevila. Organizační struktura, informační systém i způsob vedení pedagogických pracovníků na úseku praktického vyučování učebního oboru Kuchařské práce je odpovídající potřebám řízení.

Úroveň materiálně-technických podmínek na smluvních pracovištích je kvalitní.

Formy a metody práce ve výuce odborného výcviku byly vhodně zaměřeny k individuálnímu přístupu k žákům a k názornosti.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Věra Víchová	Věra Víchová v. r.

V Uherském Hradišti dne 15. 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
Mgr. Miroslav Logaj	Miroslav Logaj 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, Zlínský inspektorát, Na Morávce 1037, 686 01 Uherské Hradiště. 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. jednacního protokolu ČŠI
Krajský úřad Zlínského kraje, odbor školství, mládeže a sportu, Tř. T. Bati 3792, 762 69 Zlín Zřizovatel: Zlínský kraj se sídlem ve Zlíně, tř. T. Bati 3792, 762 69 Krajský úřad – odbor školství	10. květen 2004	o3-1099/04-5039
Rada školy	Není zřízena.	

Připomínky ředitele školy

Datum	Čj. jednacního protokolu ČŠI	Text
		Připomínky nebyly podány.