



**Česká školní inspekce**

**Ústecký inspektorát**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Soukromé střední odborné učiliště, Odborné učiliště a Učiliště  
Litoměřice, s. r. o.**

**Kosmonautů 2022  
412 01 Litoměřice**

**Identifikátor školy: 600 010 902**

**Termín konání inspekce: 23. 25. a 27. únor 2004**

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>Čj.:</b>       | f2 1011/04-5031 |
| <b>Signatura:</b> | tf2zx316        |

## PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

**Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:**

- personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v učebním oboru 65-52-E/001 Kuchařské práce v předmětu odborný výcvik na smluvních pracovištích Centrální školní jídelny Litoměřice vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
- materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v učebním oboru 65-52-E/001 Kuchařské práce v předmětu odborný výcvik na smluvních pracovištích Centrální školní jídelny Litoměřice 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 předmětu odborný výcvik na smluvních pracovištích Centrální školní jídelny Litoměřice vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Soukromé střední odborné učiliště, Odborné učiliště a Učiliště Litoměřice (dále jen SOU, OU a U) zajišťuje v tomto školním roce výuku pro 201 žáků ve 12 třídách denního studia. Škola realizuje tři učební obory SOU, dva obory nástavbového studia a tři učební obory OU v souladu s aktualizovaným rozhodnutím o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení č. j. 25 792/2003-21 ze dne 12. 2. 2004. Stanovená kapacita v jednotlivých součástech školy není překročena. Od letošního školního roku má škola vlastní domov mládeže, kde poskytuje ubytování vlastním žákům, ale i žákům z jiných škol.

Zřizovatelem školy je Jaroslava Simonová a Mgr. Hana Simonová Škrétova 25, 412 01 Litoměřice. Právní forma společnost s ručením omezeným je doložena výpisem z obchodního rejstříku, vedeného Krajským soudem v Ústí nad Labem oddíl C, vložka 12516 s datem výpisu dne 23. června 1997.

V následující tabulce pro školní rok 2003/2004 je uveden přehled žáků v učebních oborech i nástavbovém studiu v době inspekce.

| Kód         | obor                       | I.        | II.       | III.      | Celkem     |
|-------------|----------------------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 64-41-L/521 | Podnikání v o. obch. a sl. | 8         | 9         | -         | 17         |
| 65-41-L/504 | Společ. stravování         | 9         | 7         | -         | 16         |
| 65-51-H/002 | Kuchař-číšník pro pohost.  | 26        | 19        | 22        | 67         |
| 29-54-H/002 | Cukrář – výroba            | 10        | 14        | 14        | 38         |
| 29-56-H/002 | Řezník – uzenář – výroba   | 13        | 5         | -         | 18         |
|             | <b>SOU celkem</b>          | <b>66</b> | <b>54</b> | <b>36</b> | <b>156</b> |
| 65-52-E/001 | Kuchařské práce            | 11        | 6         | 6         | 23         |
| 29-54-E/003 | Cukrářské práce            | 12        | -         | -         | 12         |
| 29-56-E/002 | Řeznické-uzenářské práce   | -         | 7         | 3         | 10         |
|             | <b>OU celkem:</b>          | <b>23</b> | <b>13</b> | <b>9</b>  | <b>45</b>  |
|             | <b>Škola celkem:</b>       | <b>89</b> | <b>67</b> | <b>45</b> | <b>201</b> |

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

Odborný výcvik žáků učebního oboru kuchařské práce řídí zástupkyně pro praktické vyučování, která splňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti.

ČŠI sledovala kvalitu výuky předmětu odborný výcvik na čtyřech pracovištích centrální školní jídelny, kde jsou umístěni všichni žáci učebního oboru kuchařské práce. Praktické vyučování ve všech provozovnách centrální školní jídelny v Litoměřicích řídí mistrová odborné výchovy, která přiděluje žáky k instruktorům, velmi dobře organizuje výchovně vzdělávací činnost, zpracovává a dodržuje přeřazovací plán a jeho plnění.

Funkci výchovného poradce na škole vykonává učitelka s vysokoškolským vzděláním (zástupkyně ředitelky teoretického vyučování), která neabsolvovala předepsané kvalifikační studium pro výchovného poradce. Škola má stanoveného i protidrogového koordinátora.

Současná jednoduchá organizační struktura umožňuje bezproblémové řízení školy. Kompetence vedoucích pracovníků (zástupkyně TV a PV) ale i dalších zaměstnanců jsou vymezeny organizačním řádem a soustavou vnitřních organizačních norem, která stanoví pravidla vnitřního řízení, dělbu práce, vertikální i horizontální vztahy. Poradním orgánem ředitelky školy je pedagogická rada a porada vedení. Termíny těchto porad jsou pevně stanoveny a zakotveny v celoročním plánu práce, který obsahuje všechny akce ve školním roce (ZZ, maturity a pod). I když se jedná o malou školu jsou zřízeny i metodické komise pro všeobecně vzdělávací a odborné předměty. Dle předložených zápisů z jednání jejich hlavní náplní je příprava maturitních zkoušek pro nástavbové studium a závěrečných zkoušek pro všechny učební obory. Nechybí ani informace o žácích s vysokou absencí a jsou navrhována řešení.

Negativem je skutečnost, že v metodické komisi odborných předmětů nemá úsek praktického vyučování svého zástupce. Přenos informací uvnitř školy vzhledem k její velikosti je založen především na každodenním styku pracovníků. O všem dění ve škole jsou žáci informováni od třídních učitelů, ale i z nástěnek na chodbách školy. Zákonní zástupci žáků získávají informace na pravidelných rodičovských schůzkách, v závažných případech i písemnou formou, telefonicky, ale i osobním jednáním ve škole. Vlastní porady úseku praktického vyučování probíhají jednou měsíčně. Dle předložených zápisů z těchto porad vyplývá, že informovanost pracovníků tohoto úseku je na velmi dobré úrovni.

Kvalita výchovně vzdělávacího procesu je sledována hospitační činností ředitelky školy a její zástupkyně. Kontrolní činnost na smluvních pracovištích zajišťuje zástupkyně pro praktické vyučování. V předložených zápisech z hospitační a kontrolní činnosti jsou uvedena opatření při zjištěných nedostatcích. Závěry z hospitační a kontrolní činnosti využívá ředitelka školy pro hodnocení pracovníků podle písemně stanovených kritérií.

Další vzdělávání je umožněno všem pracovníkům školy. Kromě doplnění vzdělání je pracovníkům umožněna účast na různých krátkodobých školeních.

***Oblast personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti hodnotí ČŠI jako velmi dobrou.***

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

Teoretické vyučování je zabezpečeno v pronajaté budově bývalé MŠ v Litoměřicích, kde je celkem osm tříd, z nichž tři jsou vybaveny pro odborné předměty.

Značné zlepšení nastalo ve vybavení učebny výpočetní techniky, ale i u odborné učebny stolničení. Téměř v každé učebně je k dispozici TV a video. Ve škole je k dispozici i jedna cvičná kuchyně.

Praktické vyučování všech vyučovaných učebních oborů je zajištěno na osmi smluvních pracovištích. Odborný výcvik učebního oboru kuchařské práce je zajištěn na smluvním pracovišti Centrální školní jídelny (dále jen ČŠJ), jejímž provozovatelem je město Litoměřice. Toto pracoviště připravuje ve svých čtyřech provozovnách cca 3 000 obědů denně. Všechna smluvní pracoviště ČŠJ od poslední inspekce byla dovybavena moderním zařízením. Jedná se o cukrářské pece, horkovzdušné trouby, pracovní stoly, kotle i nádobí v nerez, bezdotekové baterie a další. Na všech smluvních pracovištích je možno plnit učební osnovy v učebním oboru kuchařské práce v plném rozsahu.

***Materiálně-technické podmínky učebního oboru kuchařské práce na kontrolovaných smluvních pracovištích hodnotí ČŠI jako velmi dobré.***

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

### **Vyučované obory**

Kontrolovaný učební obor 65-52-E/001 kuchařské práce je realizován v souladu s aktuálním Rozhodnutím MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení s účinností od 1. 3. 2004 č. j. 25 792/2003/2

***Vzdělávací program vyučovaného učebního oboru kuchařské práce je realizován v souladu s údajem v rozhodnutí o zařazení do sítě škol.***

Týdenní hodinová dotace předmětu odborný výcvik odpovídá schválenému učebnímu plánu a platné učební osnově, která je rozpracována do časově tematického plánu. Úprava učebního plánu ani učební osnovy nebyla provedena.

Osobní listy žáků v individuální výuce jsou pečlivě vedeny na sledovaných smluvních pracovištích a průkazně zachycují plnění učební osnovy.

***Výuka předmětu odborný výcvik je v souladu s učebním dokumentem vyučovaného učebního oboru kuchařské práce.***

Naplňování učebního dokumentu je sledováno. Kontrolní činnost je zaměřena na plnění učební osnovy, dodržování BOZP a absenci žáků. Je porovnáván soulad výuky s učební osnovou. Na všech smluvních pracovištích jsou zpracovány přeřazovací plány pro každého konkrétního žáka. Tento (rotační) kontrolní plán je sledován, kontrolován a vyhodnocován mistrovou odborné výchovy ČŠJ. Kontrolní činnost na tomto úseku zajišťuje i zástupkyně ředitelky pro praktické vyučování. Učební osnova učebního oboru kuchařské práce je plněna.

Z další povinné dokumentace ČŠI kontrolovala katalogové listy a třídní knihy za školní rok 2003/2004. Jsou vyplněny bez závad.

***Kontrola naplňování učební osnovy učebního oboru kuchařské práce je účinná.***

Rozvržená pracovní doba učebního oboru kuchařské práce z psychohygienického hlediska odpovídá potřebám žáků. Práva a povinnosti žáků v teoretické výuce i odborném výcviku jsou vymezeny ve školním řádu schváleném dne 1. 9. 2003. Dle zápisů v třídních knihách na začátku školního roku byli žáci seznámeni se školním řádem. V rámci odborného výcviku má nezastupitelné místo provozní řád platný od 1. 9. 2003, se kterým byli žáci též prokazatelně seznámeni.

Škola má zpracovanou smlouvu s Centrální školní jídelnou Litoměřice o zajištění odborného výcviku. Je koncipována v souladu s § 15 a § 16 vyhlášky č. 354/1991 SB., o středních školách, ve znění pozdějších předpisů. Vyučovací doba a délka přestávek žáků Odborného učiliště je dodržována podle § 9 odst. 2 a 3 vyhlášky č. 127/1997 Sb., o speciálních školách a speciálních mateřských školách, ve znění pozdějších předpisů. Smlouva zajišťuje žákům vhodné pracovní a hygienické podmínky, není opomenuta bezpečnost a ochrana zdraví při práci žáků. Způsob odměňování žáků za produktivní práci na soukromé škole je prováděn podle vnitřní směrnice schválené ředitelkou školy dne 25. 8. 2003. Všem žákům v době odborného výcviku poskytuje firma obědy zdarma ve výši 45,- Kč. Další motivační odměnou jsou poskytnuté finanční prostředky za produktivní práci v rámci plnění učebních osnov, které navrhuje instruktor na základě chování žáka, jeho absencí a svědomitosti při pracovní činnosti.

Na kontrolovaných smluvních pracovištích centrální školní jídelny Litoměřice jsou jednotlivé body uzavřené smlouvy plněny.

***Organizace výchovně vzdělávacího procesu je funkční.***

### **Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik učební obor kuchařské práce v prvním, druhém a třetím ročníku**

Odborný výcvik žáků učební obor kuchařské práce je zajišťován na čtyřech provozovnách centrální školní jídelny. Výuka probíhá podle platného učební dokumentu. Učební osnova pro učební obor kuchařské práce je podrobně rozpracována a předána všem instruktorům. Seznámení žáků s cílem vyučovacího dne, přidělení žáků k instruktorům, rotaci žáků i vlastní kontrolní činnost (plnění učební osnovy) na čtyřech pracovištích zajišťuje pověřená pracovnice centrální školní jídelny (MOV), která je vyučena v oboru. Nemá středoškolské ani pedagogické vzdělání. Její dlouholeté zkušenosti ve výchovně vzdělávací činnosti tyto nedostatky plně nahrazují. Pro každé pracoviště má zpracován časově tematický plán. Jeho plnění průběžně sleduje. Pro všechny žáky centrální školní jídelny zajišťuje školení bezpečnosti práce, vede o těchto školeních evidenci. Při sledování plnění učební osnovy v tomto učebním oboru je výhodou, že na všech pracovištích se připravují stejná jídla, včetně všech doplňků (moučníky, saláty a pod). Materiální podpora výuky je velmi dobrá. Na všech pracovištích je možno plnit učební osnovu předmětu odborný výcvik v plném rozsahu. Sestavené skupiny žáků jsou heterogenní. Žáci učební obor kuchařské práce mají možnost si vyzkoušet i technologické postupy, které jsou nad rámec plnění učební osnovy v jejich oboru.

Bezprostřední příprava na vyučovací den byla velmi dobrá. Rozvrh učebního dne včetně pracovních přestávek byl dodržován. Žáci byli seznámeni s cílem vyučovacího dne. V teoretické části instruktoři žákům vysvětlili požadované pracovní postupy, nechyběla i názorná ukázka. Žáci všech ročníků mají zavedené pracovní sešity, kde jsou zaznamenávány technologické postupy a receptury připravovaných jídel. Sešity jsou pečlivě udržované. Při přidělování práce instruktoři vycházejí ze znalostí žáků, jejich dovedností a schopností. Mimořádná pozornost byla věnována bezpečnosti práce a dodržování hygieny na pracovišti. Pokyny instruktorů byly jasné a srozumitelné. Tempo vyučovacího dne bylo přiměřené a odpovídalo věku žáků. V průběhu dne instruktoři neustále kontrolovali kvalitu práce žáků, upozorňovali na chyby, trpělivě odstraňovali špatné pracovní návyky. Kvalita odvedené práce se projevuje u posledního ročníku učební obor kuchařské práce, kde žáci pracují již téměř samostatně. Instruktor zde působí v roli organizátora výuky, doplňuje a upřesňuje pracovní postupy, předává vlastní životní zkušenosti.

Značný motivační vliv na žáky v průběhu vyučovacího dne má pracovní kolektiv dospělých pracovníků. Žáci mají snahu se jim vyrovnat a odvádět stejně kvalitní práci.

V mnoha případech nechyběla ani slovní pochvala od dospělých pracovníků i instruktorů za dobře odvedenou práci. Další motivační faktor je proplácení produktivní práce a poskytování obědů zdarma. Centrální školní jídelna každý rok nabízí nejlepším žákům možnost trvalého zaměstnání. Tuto možnost již řada žáků využila.

Slabší stránkou v odborném výcviku ve všech ročnících je závěrečné hodnocení pracovního dne, které je velmi stručné, jeho realizace je nepravidelná. Větší prostor je věnován závěrečnému úklidu.

Na všech pracovištích ČŠI kladně hodnotí vystupování instruktorů. Jejich jazykový projev je dobrý. Vzájemné vztahy instruktor – žák hodnotí ČŠI jako velmi dobré. Skutečností je, že jazykový projev žáků je zatím slabší a převládají jednoslabičné odpovědi.

Interakce a komunikace v odborném výcviku je založena na respektování osobnosti žáka, vzájemné důvěře a toleranci. Atmosféra v pracovních kolektivech centrální školní jídelny byla přátelská a bezproblémová.

***Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik jsou celkově hodnoceny jako velmi dobré.***

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

1. Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení č. j. 25 792/2003-21 ze dne 12. 2. 2004
2. Zřizovací listina ze dne 25. 8. 1997 (Rg. C 12516/2)
3. Výpis z obchodního rejstříku, vedeného Krajským soudem v Ústí nad Labem oddíl C, vložka 12516 - datum zápisu dne 23. června 1997
4. Evidenční listy žáků na smluvním pracovišti Centrální školní jídelna v Litoměřicích v odborném výcviku učebního oboru kuchařské práce ve školním roce 2003/2004
5. Třídní knihy a katalogové listy všech tříd školy za školní rok 2003/2004
6. Učební dokument učebního oboru kuchařské práce platné pro školní rok 2003/2004
7. Rozpracovaná učební osnova učebního oboru kuchařské práce pro školní rok 2003/2004
8. Rozvrh hodin na školní rok 2003/2004
9. Personální dokumentace pedagogických pracovníků zajišťujících praktické vyučování v učebním oboru kuchařské práce ve školním roce 2003/2004
10. Zahajovací výkaz škol o počtu žáků (MŠMT) ke dni 30. 9. 2003
11. Organizační řád školy, platný pro školní rok 2003/2004
12. Školní řád platný pro školní rok 2003/2004
13. Provozní řád smluvního pracoviště Centrální školní jídelna Litoměřice pro školní rok 2003/2004
14. Školní směrnice o odměňování žáků za produktivní práci na smluvním pracovišti Centrální školní jídelna Litoměřice platný pro školní rok 2003/2004
15. Záписy z porad vedení ve školním roce 2003/2004
16. Záписy z metodických komisí odborných předmětů ve školním roce 2003/2004
17. Záписy z pracovních porad úseku praktického vyučování ve školním roce 2003/ 2004
18. Záписy z hospitační a kontrolní činnosti ve školním roce 2003/2004

## ZÁVĚR

*Vyučovaný učební obor kuchařské práce je v souladu s údajem v Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení. Výuka předmětu odborný výcvik probíhá v souladu s celostátně schváleným učebním dokumentem MŠMT.*

*Na smluvním pracovišti v Centrální školní jídelně v Litoměřicích zajišťuje organizačně odborný výcvik jedna mistrová odborné výchovy, (nesplňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti) a osm instruktorů vyučených v oboru.*

*Materiálně-technické podmínky výuky předmětu odborný výcvik na smluvním pracovišti (Centrální školní jídelna Litoměřice) jsou hodnoceny jako velmi dobré.*

*Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku v učebním oboru kuchařské práce jsou hodnoceny jako velmi dobré.*

*Soukromé střední odborné učiliště, Odborné učiliště a Učiliště jako jedno z mála škol zajišťuje velmi kvalitně výuku žáků ve službových oborech OU (speciálních škol). Těmto žákům je dána možnost dalšího studia v učebních oborech Středního odborného učiliště. Škola plní svoje poslání.*

### Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

| Složení týmu | Titul, jméno a příjmení         | Podpis |
|--------------|---------------------------------|--------|
| Vedoucí týmu | PhDr. Bartolomej Javorský v. r. | .....  |

V Teplicích dne 5. března 2004

### Datum a podpis ředitelky školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 5. 3. 2004

Razítko

Ředitelka školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

|  |        |
|--|--------|
| Titul, jméno a příjmení: Mgr. Hana Mašková v. r. | Podpis |
|  | .....  |

*Dle § 19 odst. 7 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může ředitelka školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. Dr. Javorský B. Dlouhá 2940 Teplice 415 01. Připomínky k obsahu inspekční zprávy se stávají její součástí.*

**Další adresáti inspekční zprávy**

| Adresát                       | Datum předání/odeslání inspekční zprávy | Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI |
|-------------------------------|---|--|
| Krajský úřad – odbor školství | 29. 3. 2004                             | F2 1129/04-5031                                  |
| Zřizovatel                    | 29. 3. 2004                             | F2 1130/04-5031                                  |
| Rada školy                    | -                                       | -  |

**Připomínky ředitelky školy**

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