



**Česká školní inspekce**  
**Jihočeský inspektorát**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Střední odborná škola, Střední odborné učiliště a Odborné učiliště  
Trhové Sviny, Školní 709**

**Školní 709, 374 19 Trhové Sviny**

**Identifikátor školy: 600 008 061**

**Termín konání inspekce: 28. únor – 7. březen 2005**

<b>Čj.:</b>	07-1147/05-5029
<b>Signatura:</b>	og1zy502

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Ke dni 1. 1. 2003 došlo ke sloučení Střední odborné školy a Středního odborného učiliště, Školní 709, Trhové Sviny, se Středním odborným učilištěm zemědělským a Odborným učilištěm, Husova 548, Trhové Sviny. Sloučenou školu zřizuje Jihočeský kraj se sídlem v Českých Budějovicích jako svou příspěvkovou organizaci s právní subjektivitou. Škola poskytuje vzdělání:

- v tříletých učebních oborech středního odborného učiliště: Elektrikář-slaboproud, Elektrikář-silnoproud, Truhlář-dřevěné konstrukce, Malíř, Farmář, Kuchař-číšník pro pohostinství, Kuchař-kuchařka, Číšník-servírka,
- ve čtyřletém studijním oboru Ekonomika zemědělství a výživy,
- v tříletých učebních oborech odborného učiliště Opravářské práce a Kuchařské práce.

Kapacita školy je 620 žáků ve středním odborném učilišti (dále SOU), 120 žáků ve střední odborné škole (dále SOŠ) a 90 žáků v odborném učilišti (dále OU). V době konání inspekce navštěvovalo školu 284 žáků SOU v 14 třídách, 93 žáků SOŠ v 4 třídách a 61 žáků OU v 6 třídách. Dalšími součástmi školy jsou domov mládeže s kapacitou 155 lůžek a školní jídelna s kapacitou 460 jídel.

## PŘEDMĚT INSPEKCE

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a hodnocení:

- personálních a materiálně-technických podmínek vzdělávací činnosti v učebních oborech 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství, 65-52-H/001 Kuchař, 65-53-H/001 Číšník-servírka, 26-51-H/002 Elektrikář-slaboproud, 26-51-H/003 Elektrikář-silnoproud, 41-51-H/011 Farmář, 65-52-E/001 Kuchařské práce,
- průběhu a výsledku vzdělávání v předmětech: český jazyk a literatura, matematika, výpočetní technika, práce s počítačem, odborné předměty gastronomické a odborný výcvik gastronomických oborů,
- sledování a hodnocení účinnosti prevence sociálně patologických jevů.

## PERSONÁLNÍ PODMÍNKY VZDĚLÁVÁNÍ

Výuku sledovaných předmětů zajišťuje 17 učitelů. Z nich 1 nesplňuje pedagogickou způsobilost, 3 nesplňují odbornou způsobilost a 7 nesplňuje odbornou i pedagogickou způsobilost.

Ředitel byl na základě konkurzního řízení jmenován do funkce dne 15. 9. 2004. Do vedení školy jmenoval zástupce pro teoretické vyučování, zástupce pro praktické vyučování a vedoucího vychovatele. Vedení školy doplňuje vedoucí ekonomického úseku. Poradním orgánem ředitele je pedagogická rada a předmětová komise odborného výcviku. Vedení školy se schází k pravidelným poradám 1x14 dní, kde přijímá opatření k operativnímu řízení školy. Pedagogické rady se konají čtvrtletně, závěrečná pedagogická rada je spojena s provozní poradou. Kromě toho jsou konány pedagogické rady k maturitní zkoušce a k závěrečným zkouškám. Porady jednotlivých úseků navazují na porady vedení a jsou svolávány nejméně 1x za měsíc. Aktuální informace jsou zveřejňovány na nástěnkách, informace pro veřejnost na internetu. Organizační řád školy je z roku 2002. Nový organizační řád nebyl dosud zpracován. Organizace provozu a činnosti školy odpovídá potřebám a velikosti školy.

Kontrolní a hospitační činnost ředitele školy je minimální a je soustředěna spíše do činnosti řízení provozu školy. Kontrolní a hospitační činnost zástupců ředitele je postačující, je ale prováděna nahodile, bez cíleného sledování určených jevů.

Vedení školy vytváří podmínky pro další vzdělávání pedagogických pracovníků. V současné době 3 učitelé studují doplňkové pedagogické studium, v plánu studia pro příští rok jsou určeni další 2 učitelé. K prohlubování odbornosti vzdělání učitelů jsou využívány hlavně nabídky pedagogického centra.

***Personální podmínky vzdělávání jsou hodnoceny jako dobré.***

## **MATERIÁLNĚ-TECHNICKÉ PODMÍNKY VZDĚLÁVÁNÍ**

Po sloučení škol, provedeném k 1. 1. 2003, je škola rozmístěna ve 2 areálech, a to v areálu Školní 709 a v areálu Husova 548. V areálu Školní ulice jsou plně využity: budova školy, administrativní budova s domovem mládeže a školní kuchyní s jídelnou, dílenské prostory a školní pracoviště Junior Club (restaurace). Prostory areálu Husova ulice jsou využity částečně, a to pro odborný výcvik oborů Malíř, Elektrikář, Farmář, Opravářské práce a Kuchařské práce.

Učebny v budově školy jsou prostorné, řada z nich je vybavena novým žákovským nábytkem. Některé učebny tvoří celkem dobré pracovní prostředí, některé jsou nepodnětné a esteticky nevzhledné. Z didaktického hlediska mají učebny jen základní vybavení, nejsou v nich v potřebné míře pomůcky ani didaktická technika. Potřebné pomůcky a podpůrné materiály je nutné do tříd přinášet. Škola má k dispozici obvyklou didaktickou techniku, její umístění mimo třídy však má vliv na to, že není běžně využívána.

Výuka českého jazyka a literatury probíhá v kmenových učebnách. Pro potřeby výuky vyučující využívají dostačující vybavení kabinetu, možnost kopírování, vlastní materiály a pomůcky.

Sbírka pomůcek pro matematiku je vyhovující. Obsahuje tradiční stereometrické modely, rýsovací soupravy, tabulky, obrazové materiály, šablony grafů elementárních funkcí a kalkulátory.

Škola disponuje dvěma odbornými učebnami výpočetní techniky, v každé je dvanáct počítačů. Učebny jsou softwarově vybaveny Windows 98 a Office 2000. Všechny počítače jsou zapojeny v lokální síti a připojeny k internetu. Materiálně-technické podmínky pro výuku výpočetní techniky ve škole jsou průměrné.

Vybavení učebními pomůckami pro výuku odborných předmětů gastronomických má průměrnou úroveň.

Výuka odborného výcviku učebních oborů Kuchař-kuchařka, Číšník-servírka a Kuchař-číšník pro pohostinství je zabezpečována ve vlastním restauračním zařízení Junior Club, ve školní jídelně, ve Středisku praktického vyučování v Kaplici a v 8 smluvních pracovištích. Zařízení školy mají dostatečné prostory a vybavení pro zabezpečení odborného výcviku. Odměna žákům za produktivní práci je prováděna na základě *vnitroučilištního předpisu* ředitele. Ve sledované výuce odborného výcviku bylo využíváno velmi dobrého materiálně-technického vybavení vlastních pracovišť školy. Kontrolu smluvních pracovišť provádí zástupce ředitele pro praktické vyučování a vedoucí učitel odborného výcviku nejméně 1x za 2 měsíce.

***Materiálně-technické podmínky vzdělávací činnosti ve sledovaných oborech jsou vzhledem ke schváleným učebním dokumentům dobré.***

## PRŮBĚH A VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ

### Vyučované obory

Ve školním roce 2004/2005 jsou ve škole v souladu s rozhodnutím o zařazení školy do sítě škol v denním studiu vyučovány obory:

- ve středním odborném učilišti: 26-51-H/002 Elektrikář-slaboproud  
26-51-H/003 Elektrikář-silnoproud  
33-56-H/003 Truhlář-dřevěné konstrukce  
36-57-H/001 Malíř  
41-51-H/011 Farmář  
65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství  
65-52-H/001 Kuchař  
65-53-H/001 Číšník-servírka
- ve střední odborné škole: 64-43-M/002 Ekonomika zemědělství a výživy
- v odborném učilišti: 41-55-E/002 Opravářské práce  
65-52-E/001 Kuchařské práce.

Výuka sledovaných oborů ve středním odborném učilišti probíhala podle schválených učebních plánů, upravených ředitelem podle podmínek školy a požadavků partnerů v regionu. Provedené úpravy nejsou v rozporu s poznámkami uvedenými ve schválených učebních dokumentech.

Dokumentace školy průkazně zachycuje průběh vzdělávání. Rozvrh hodin je sestaven na základě psychohygienických požadavků, obsahuje 5 a 10 minutové přestávky včetně 15 minutové přestávky na svačinu a přestávky na oběd. Školní řád je z roku 1999 (ještě před sloučením obou škol), nový nebyl dosud zpracován.

Základní informace pro veřejnost jsou uveřejněny na internetových stránkách školy. K informaci rodičů slouží třídní schůzky, v případě potřeby telefonicky nebo písemný styk.

### Český jazyk a literatura

Hodinová týdenní dotace odpovídá učebním plánům realizovaných učebních oborů. Učivo je plánováno prostřednictvím tematických plánů, které vyučující zpracovali pro třídy, ve kterých vyučují. Plány zahrnují všechny složky předmětu, obsahově jsou v souladu s osnovami. Vyučující se na hodiny připravují zodpovědně, výukové cíle ve sledovaných hodinách byly zpravidla zvolené vhodně vzhledem oboru a vzdělanostní úrovni třídy.

Hospitované hodiny probíhaly v nepříliš podnětném prostředí kmenových tříd. Vyučující pracovali převážně pouze s učebnicí a tabulí, žáci učebnice často neměli. Tato skutečnost v některých hodinách vedla vyučující ke zbytečnému diktování úkolů nebo poznámek. Didaktická technika nebyla používána.

Ve všech hospitovaných hodinách bylo vyučování vedeno věcně správně. Vyučujícím se dařilo vhodně přizpůsobit obsah učiva a způsob komunikace schopnostem žáků. Didaktické zásady učení byly většinou respektovány, ale často chyběla větší názornost výuky vzhledem k absenci pomůcek. Nové učivo bylo probíráno v návaznosti na již osvojené vědomosti a dovednosti, avšak často bez většího aktivního zapojení žáků. Výukou prolínalo opakování a procvičování dříve probraného učiva. Dobře fungovala zpětná vazba formou společné kontroly zadávaných úkolů. Převládala frontální, nediferencovaná a verbálně pojatá výuka. Chybělo zařazení zajímavých metod a forem práce, prostor pro vzájemnou komunikaci

a kooperativní činnosti. V závěru některých hodin neproběhlo shrnutí učiva a celkové hodnocení činnosti žáků.

Motivace žáků vycházela především z probíraného tématu, které se vyučující snažili doplňovat zajímavostmi, méně již vysvětlením praktického využití učiva. Účinná byla motivace průběžným slovním hodnocením a pochvalami či klasifikací.

Komunikace mezi vyučujícími a žáky probíhala na partnerské úrovni s oboustranným respektem a slušností. Chyběl však větší prostor vlastní aktivitu a uplatnění žáků.

***Celkově byly průběh a výsledky vzdělávání v českém jazyce a literatuře hodnoceny jako průměrné.***

## **Matematika**

Plánování výuky je dokladováno časově tematickými plány. Učitelé využili možnosti diferencovat učivo v obsahu i rozsahu probírané látky, stanovené výukové cíle odpovídají standardu vzdělávání. Jsou stanoveny vhodně a přiměřeně, respektují individuální vzdělávací potřeby žáků a aktuální stav třídy. Bezprostřední příprava pedagogů na hodiny byla po obsahové a metodické stránce velmi dobrá.

Sledované hodiny probíhaly v kmenových učebnách, jejichž vybavení nebylo pro matematiku potřebně motivující a podnětné. Didaktická technika ve výuce využita nebyla, pracovalo se převážně s křídou a tabulí, v hodinách stereometrie byly využity prostorové pomůcky. Anachronizmem bylo hledání hodnot druhých odmocnin v tabulkách.

Organizace práce v hodinách byla velmi dobrá. Přestože výuka byla tradiční a převažovaly v ní činnosti postavené na frontální práci, dařilo se učitelům žáky aktivizovat a zapojovat do dění ve třídě. Učivo bylo interpretováno věcně správně, nové poznatky se odvozovaly z předchozích znalostí, postupovalo se od jednoduchého k obecnému. Práce učitelů nepostrádala systematičnost. Tempo výuky bylo přiměřené, evidentní byla snaha o dodržování psychohygienických zásad.

S výjimkou několika hodin, které měly průměrnou úroveň, byli žáci vhodně motivováni, ochotně plnili zadané úkoly a o výuku jevíli zájem. Učitelům se dařilo propojovat teorii s praxí, využívali zkušeností žáků a v práci je povzbuzovali.

Komunikace v hodinách byla bezprostřední. Žákům byl dáván prostor pro souvislejší jazykový projev a plnění smysluplných úloh. Přístup učitelů k nim byl přátelský, vyučování probíhalo v klidné atmosféře. Komunikativní schopnosti žáků byly v matematice přiměřeně rozvíjeny.

Podklady pro klasifikaci získávali učitelé tradičním ústním a písemným zkoušením. Využívané bylo průběžné hodnocení, žákům se dostávalo ocenění známkou nebo pochvalou. Závěry sledovaných hodin postrádaly často shrnující a hodnotící část.

***Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy byly ve sledovaných hodinách matematiky celkově hodnoceny jako velmi dobré.***

## **Výpočetní technika, práce s počítačem**

Předměty výpočetní technika, resp. práce s počítačem, se vyučují v prvních ročnících sledovaných oborů. Vyučují je dva učitelé; kontrolní hospitace byly realizovány v pěti hodinách. Plánování výuky je dokladováno časově-tematickými plány, které korespondují s platnými učebními osnovami. Mají velmi dobrou vypovídací hodnotu a svědčí o jasné a přehledné koncepci výuky těchto předmětů ve škole. Kvalita přípravy na výuku byla na velmi dobré úrovni.

Výuka probíhala v počítačových učebnách, jejichž materiální vybavení odpovídá současným požadavkům jen částečně. V početnějších skupinách se nepodařilo zajistit, aby každý žák měl k dispozici svůj počítač. Přehlednému a efektivnějšímu předávání vědomostí chyběla centrální demonstrace postupů a návodů pomocí dataprojektoru.

Vyučovací hodiny byly realizovány formou cvičení. Organizační pokyny učitelů byly jasné a srozumitelné. Výuka byla systematická, žáci byli vedeni ke schopnosti aplikovat nové poznatky. Při výuce bylo účelně využíváno dalších zdrojů informací. Nedostatkem bylo, že učitelé nevyužili možnosti pracovat se žáky ve skupinách podle úrovně znalostí a zkušeností. Schopnější a rychlejší museli často čekat na ostatní. Učivo bylo interpretováno věcně správně a na velmi dobré odborné úrovni.

Úvod vyučovacích hodin nepostrádal seznámení s cílem a obsahem učiva, v jejich průběhu bylo kladným motivačním prvkem řešení praktických úloh. Vyučujícím se dařilo zapojovat žáky do práce.

Hodiny probíhaly v klidné atmosféře, přístup učitelů k žákům byl přátelský. Ti měli dostatek možností pro prezentaci vlastního názoru, byla respektována jejich osobnost a rozvíjena dovednost odborně se vyjadřovat.

Výuka nepostrádala prvky hodnocení výkonu žáků. Učitelé průběžně sledovali jejich samostatnou práci na monitorech počítačových stanic a okamžitě vyhodnocovali dílčí úkoly, které zadávali. V závěru hodin nechybělo shrnutí látky a hodnocení práce žáků.

***Průběh a výsledky vzdělávání byly ve sledovaných hodinách předmětů výpočetní technika a práce s počítačem celkově hodnoceny jako velmi dobré.***

### **Odborné předměty gastronomické**

Hospitace proběhly v hodinách odborných předmětů stolničení a technologie u 3letých učebních oborů Kuchař, Kuchař-číšník pro pohostinství a 3letého učebního oboru odborného učiliště Kuchařské práce. Vybrané předměty tvoří ve výše uvedených oborech základ odbornosti a jsou součástí závěrečné zkoušky. Vyučovány jsou v časové dotaci stanovené schválenými učebními plány. Učební osnovy předmětů jsou v souladu s poznámkami učebních plánů vyučujícími rozpracovány do časově rozlišených tematických plánů, které jsou schváleny ředitelem školy. V době inspekce byly časové plány plněny. Stanovené cíle výuky odpovídaly profilu absolventa a byly přiměřené aktuálnímu stavu tříd a věku žáků. Individuální vzdělávací potřeby žáků jsou respektovány. Sledovaná výuka byla v souladu s obecnými cíly a zásadami středního vzdělávání. Probírané učivo vždy navazovalo na předcházející témata.

Výuka probíhala v klasických učebnách vybavených starším nábytkem. Učebny nepůsobily dobrým estetickým dojmem a vzhledem k cílům výuky bylo jejich uspořádání a vybavení málo podnětné. Učitelé využívali při výkladu vhodným způsobem učebnic. Didaktická technika ani učební pomůcky nebyly ve sledovaných hodinách využívány.

Ve výuce bylo vyučujícími vhodně využíváno osobních zkušeností a odborných dovedností žáků získaných v odborném výcviku. Učivo bylo prezentováno věcně a odborně správně.

Před výukou seznámili vyučující žáky s organizací hodiny a vhodnou prezentací probíraných témat se jim dařilo žáky pozitivně aktivizovat a motivovat. Ve většině hodin byly vhodně využívány mezipředmětové vztahy (převážně odborný výcvik). Výklad byl veden většinou formou řízeného rozhovoru a diskuse se žáky. V některých hodinách byly účinně kombinovány způsoby výuky od frontální, skupinovou až po individuální. Učitelé postupovali v logických krocích, vedli žáky k aplikaci učiva, používali vhodné příklady z praxe. Výuka byla řízena a členěna účelně. Při výuce předmětu technologie v oboru Kuchařské práce bylo velmi účinně využíváno problémového vyučování ve skupinách a žáci byli vedeni

k samostatnému uvažování. Diktované a psané poznámky do sešitů žáků byly krátké a vystihovaly podstatu věci. Vhodným způsobem byly žákům zadávány krátké domácí úkoly. Tempo výuky bylo voleno s ohledem na věk a schopnosti žáků, jejich předchozí znalosti a zkušenosti. Psychohygienické zásady výuky nebyly porušovány.

Vyučující cíleně připravovali podmínky pro práci žáků a účinnou motivaci s využitím praktických znalostí, dovedností a individuálních zkušeností, prohlubovali jejich zájem o výuku. Většina žáků byla aktivní.

Pravidla mezi učiteli a žáky byla jasně stanovena a oboustranně akceptována. Ve většině sledovaných hodin byl vytvářen prostor pro vyjadřování vlastního názoru žáků, diskusi o dané problematice. Vztahy mezi žáky a učiteli byly založeny na vzájemné důvěře. Ve sledovaných hodinách vládla klidná pracovní atmosféra.

Hodnocení žáků při ústním zkoušení, dílčí hodnocení při skupinovém opakování látky bylo objektivní a zdůvodněné. Učitelé dbali srozumitelné vyjadřování žáků a správné používání odborné terminologie. Jejich otázky při prověřování znalostí žáků byly formulovány jasně s ohledem na pochopení dané problematiky v širších souvislostech. Znalosti žáků byly dobré. Většina žáků projevovala aktivní zájem o výuku.

***Průběh a výsledky vzdělávání v odborných předmětech gastronomických byly ve sledovaných hodinách hodnoceny jako velmi dobré.***

### **Odborný výcvik**

Hospitace byly provedeny v 1., 2. a 3. ročníku učebních oborů Kuchař-kuchařka, Kuchař-číšník pro pohostinství a Číšník-servírka. Výukové cíle byly stanoveny při plánování výuky vhodně a přiměřeně. Respektovaly individuální vzdělávací potřeby žáků a aktuální stav učebních skupin. Časová dotace odborného výcviku odpovídá schváleným učebním plánům. Členění učiva do jednotlivých ročníků je v souladu s učebními osnovami. Učitelé odborného výcviku mají osnovy rozpracované do tematických plánů, schválených ředitelem školy. Tím je zajištěna návaznost probíraného učiva. V časově rozlišených plánech jsou zařazeny také aktuální poznatky nových technologií a surovin.

Sledovaná výuka odborného výcviku probíhala ve vlastním restauračním zařízení Junior Club. Vybavení a uspořádání restauračního zařízení je na velmi dobré úrovni a plně umožňuje splnění jednotlivých témat učebních osnov. Prostředí je pro žáky podnětné a motivující.

Výuka byla organizována skupinovou formou. Žáci byli při zahájení učebních jednotek seznámeni s cíli výuky, s technologickými postupy zadaných prací a se zopakováním zásad bezpečné práce. Pak byli rozděleni do skupin na jednotlivá pracoviště, kde pod vedením učitelů odborného výcviku prováděli zadané práce, procvičovali se v základních dovednostech v přípravě pokrmů a v obsluze. Při přípravě pokrmů prováděli normování a přípravu hotových jídel podle jídelního lístku. Žáci určení pro obsluhu prováděli přípravu interiéru restaurace k dennímu provozu, později pak prováděli běžnou obsluhu.

Organizační pokyny učitelů byly jasné a srozumitelné. Při kontrole dodržování správných postupů a kvality práce žáků zohledňovali jejich individuální dispozice a umožňovali uplatnění vlastních názorů žáků. Organizace výuky odpovídala psychohygienickým požadavkům a umožňovala efektivní využití vyučovacího času. Učivo bylo podáváno věcně správně a bylo v souladu se současnými trendy v gastronomii. Při obsluze byl učiteli kladen důraz na rozvoj komunikativních dovedností žáků.

V průběhu vyučovací jednotky učitelé hodnotili dovednosti žáků, v závěru pak provedli celkové zhodnocení práce každého žáka včetně rozboru chyb. Využívali také pochval za dobře provedenou práci nebo za zlepšení se v dané činnosti. Hodnocení známkou do žákovské knížky je prováděno průběžně.

***Průběh a výsledky vzdělávání v odborném výcviku byly hodnoceny jako velmi dobré.***

#### **Výsledky vzdělávání zjišťované školou**

Výsledky vzdělávání jsou zjišťovány standardními nástroji - klasifikací. Evaluační nástroje nejsou využívány.

#### **Celkové hodnocení průběhu a výsledků vzdělávání**

***Průběh a výsledky vzdělávání byly hodnoceny v českém jazyce a literatuře jako průměrné, v ostatních sledovaných předmětech jako velmi dobré.***

### **DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ**

V rámci inspekční činnosti byla ve škole provedena tematická inspekce „Sledování a hodnocení účinnosti prevence sociálně patologických jevů“. Cílem tohoto šetření bylo ověření účinnosti prevence sociálně patologických jevů, zjištění četnosti a závažnosti jejich výskytu ve škole a monitorování klimatu školy. Byly provedeny řízené rozhovory s ředitelem školy a jeho zástupcem pro teoretické vyučování. V 1. a 3. ročnících oborů Ekonomika zemědělství a výživy a Kuchař číšník pro pohostinství bylo provedeno dotazníkové šetření s cílem upřesnit školní klima, zjistit konkrétní zkušenosti žáků se sociálně patologickými jevy a způsoby řešení sledovaných problémů školou. V rámci inspekce byl sledován chod školy, chování žáků o přestávkách a při vyučování, byla ověřována podnětnost, estetičnost a čistota školních prostor. Při kontrole dokumentace bylo zjištěno, že škola má zpracován minimální preventivní program, který je z 23. 9. 2002 a aktualizován je pouze přílohou mimoškolních akcí pro školní rok 2004/2005. Ve škole došlo v tomto školním roce ke změně celého vedení (včetně ředitele) a bezprostředně před kontrolou ČŠI rozvázala ke dni 28. 2. 2005 pracovní poměr i školní metodička prevence. Pedagogická pracovnice zastávající funkci výchovného poradce je dlouhodobě v pracovní neschopnosti. V době kontroly nebyly novým vedením tyto dvě funkce ještě personálně zabezpečeny. Problematika sociálně patologických jevů je řešena na pedagogických radách. Školní řád je zveřejněn na přístupném místě a jsou v něm stanoveny podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků, ochrany před sociálně patologickými jevy, šikanou a stanovuje podmínky pro zacházení se školním majetkem. Podle namátkové kontroly je ve srovnání s uplynulým školním rokem míra omluvené absence v tomto školním roce srovnatelná a míra neomluvené absence je o něco vyšší. Je zpracován rozvrh dozorů, které zajišťují bezpečnost žáků ve všech prostorách školy. V oblasti prevence a využití volného času škola spolupracuje s Policií ČR, Městským úřadem a Městským kulturním střediskem v Trhových Svinech.

Spolupráce s rodiči žáků je založena na pravidelných setkáních pedagogických pracovníků a rodičů při třídních schůzkách. V případě, že dojde k závažnému porušení školního řádu ve sledované oblasti, jsou rodiče zváni do školy k osobnímu jednání s příslušnými pedagogickými pracovníky a vedením školy.

Prostory školy jsou udržovány v čistotě. Vybavení, výzdoba a celkový estetický dojem prostor školy jsou pro výuku podnětné jen z části.

***Škola se problematikou prevence sociálně patologických jevů zabývá. Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem byl v době kontroly přijatý systém málo účinný.***



## VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Zřizovací listina, vydaná Jihočeským krajem se sídlem v Českých Budějovicích, Žižkova 12, České Budějovice, ze dne 1. 6. 2001 včetně dodatků č. 1., 2., 3. a 4., vydaných Jihočeským krajem se sídlem v Českých Budějovicích, U zimního stadionu 1952/2, České Budějovice.
2. Rozhodnutí MŠMT o zařazení školy do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení, čj. 26 438/03-21 ze dne 24. 11. 2003.
3. Doklady o odborné a pedagogické způsobilosti vybraných pedagogických pracovníků.
4. Zápisy z pedagogických rad ve školním roce 2004/2005.
5. Zápisy z porad vedení ve školním roce 2004/2005.
6. Školní řád SOŠ a SOU Trhové Sviny z 25. října 1999.
7. Organizační řád SOŠ a SOU Trhové Sviny z r. 2002.
8. Pracovní řád pro odborný výcvik z 6. 1. 2003.
9. Vnitroučilištní mzdový předpis – produktivní práce žáků z 3. 1. 2005.
10. Učební dokumenty oboru 26-51-H/002, 003 Elektrikář – slaboproud, silnoproud, schválilo MH dne 20. 3. 1996 pod čj. 4266/96-74.
11. Učební dokumenty oboru 33-56-H/003 Truhlář – dřevěné konstrukce, schválilo MH dne 25. 11. 1994 pod čj. 175810/1994-74.
12. Učební dokumenty oboru 36-57-H/001 Malíř, schválilo MH dne 6. 8. 1996 pod čj. 10883/96-74.
13. Učební dokumenty oboru 65-53-H/001 Číšník, schválilo MH dne 26. 6. 1995 pod čj. 807624/95-74.
14. Učební dokumenty oboru 65-52-H/001 Kuchař, schválilo MH dne 26. 6. 1995 pod čj. 807622/95-74.
15. Učební dokumenty oboru Kuchař – číšník pro pohostinství, schválilo MH dne 26. 6. 1995 pod čj. 807623/95-74.
16. Učební dokumenty oboru 41-51-H/011 Farmář, schválilo MH dne 28. 4. 1995 pod čj. 805124/95-74.
17. Učební plány výše uvedených oborů (pod č. 10.-17.), schválené ředitelem školy pro školní rok 2004/2005.
18. Osnovy sledovaných předmětů.
19. Tematické plány učitelů sledovaných předmětů pro školní rok 2004/2005.
20. Rozvrh hodin pro školní rok 2004/2005.
21. Třídní knihy tříd K1A, K1B, K1C, K2A, K2B, K2C, K3A, K3B, K3C pro školní rok 2004/2005.
22. Deníky evidence odborného výcviku tříd K1A, K1B, K1C, K2A, K2B, K2C, K3A, K3B, K3C pro školní rok 2004/2005.
23. „Minimální preventivní protidrogový program“ z 23. 9. 2002 včetně přílohy mimoškolních akcí pro školní rok 2004/2005.
24. Rozvrh dozorů ve školním roce 2004/2005.
25. Záznamy z jednání s rodiči ve školním roce 2004/2005.

## ZÁVĚR

*Personální podmínky vzdělávání jsou velmi dobré v oblasti všeobecně vzdělávacích předmětů. V oblasti gastronomických předmětů a odborného výcviku jsou personální podmínky vyhovující, vzhledem ke zkušenostem učitelů probíhá vzdělávání na velmi dobré úrovni. Nové vedení školy přesto klade důraz na další vzdělávání pedagogických pracovníků. Kontrolní a hospitační činnost ředitele školy je nevyhovující, zástupců dobrá, ale bez stanovených cílů a priorit.*

*Materiálně-technické podmínky výuky jsou vcelku dobré, nevyhovující je využívání didaktické techniky a učebních pomůcek. Vybavení učeben tvoří v naprosté většině pouze žákovský nábytek. Vybavení restauračního zařízení, používaného pro výuku odborného výcviku, je velmi dobré.*

*Průběh a výsledky vzdělávání byly v českém jazyku a literatuře byly hodnoceny jako dobré hlavně vzhledem k formám a metodám výuky. V ostatních sledovaných předmětech bylo hodnocení průběhu a výsledku vzdělávání velmi dobré.*

*Vedení školy se zabývá problematikou prevence sociálně patologických jevů, přijatý systém je málo účinný.*

Hodnotící stupnice:

vynikající	velmi dobrý	dobry (průměrný)	vyhovující	nevyhovující
------------	-------------	------------------	------------	--------------

### Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Inspekční tým	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Ing. Svatomír Houska	.....
Člen týmu	PhDr. Jana Bartošová	.....
Člen týmu	Pavel Kába	.....
Člen týmu	Mgr. Emanuel Vychodil	.....
Člen týmu	Milena Doležalová	.....
Člen týmu	Libuše Komarovová	.....
Člen týmu	Ladislava Svatošová	.....
Člen týmu	Jan Příbyl	.....

V Českých Budějovicích dne 28. dubna 2005.

Razitko

*Dle § 174 odst. 13 zákona č. 561/2004, o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školského zákona), může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím převzetí na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. Dukelská 23, P. O. Box 36, 370 21 České Budějovice. Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem ČŠI k jejich obsahu zasílá ČŠI zřizovateli a školské radě, inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná.*

*V souladu s ustanovením § 175 odst. 4 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školského zákona), Vás žádám o přijetí opatření k odstranění nedostatků zjištěných při inspekční činnosti ve lhůtě 30 dnů.*

**Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy**

Datum převzetí inspekční zprávy: 29. 4. 2005

Razítko

Ředitel školy nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení

Podpis

Mgr. Jaroslav Michal, ředitel

.....

**Další adresáti inspekční zprávy**

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Zřizovatel – Jč kraj, odbor školství	6. 6. 2005	07-1147/05

**Připomínky ředitele školy**

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