



Česká republika

Česká školní inspekce

Zlínský inspektorát - oblastní pracoviště

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Luhačovice,
Masarykova 101**

Masarykova 101, 763 26 Luhačovice

Identifikátor školy: 600 171 078

Termín konání orientační inspekce: 7. – 9. leden 2003

Čj.:	155 10/03-5138
Signatura:	oo5hw531

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY/ŠKOLSKÉHO ZAŘÍZENÍ

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Masarykova 101, 763 26 Luhačovice byla zařazena do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení s účinností od 1. září 2002 jako příspěvková organizace. Jejím zřizovatelem je Zlínský kraj, tř. T. Bati 3792, 760 01 Zlín. Škola sdružuje střední odborné učiliště (dále jen SOU, kapacita 232 žáci), střední odbornou školu (dále jen SOŠ, kapacita 230 žáků), domov mládeže (kapacita 68 lůžek) a školní jídelnu (kapacita 300 jídel). Současná naplněnost respektuje stanovené kapacity všech součástí školy.

Z původně jednooborové učňovské školy, která připravovala učně na knihkupecké povolání, postupnou přeměnou a profilací vznikla s ohledem na vzdělávací potřeby regionu víceoborová střední škola a střední odborné učiliště. V současnosti se žáci SOŠ vzdělávají ve dvou čtyřletých studijních oborech – 66-43-M/001 Knihkupectví, 64-42-M/036 Management obchodu a v jednom dvouletém nástavbovém studiu oboru 65-41-L/504 Společné stravování. Žáci SOU se vzdělávají ve třech čtyřletých studijních oborech 82-51-L/002 Uměleckořemeslné zpracování kovů, 82-51-L/005 Uměleckořemeslné zpracování dřeva, 82-51-L/013 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky a dále ve dvou tříletých učebních oborech 65-52-H/001 Kuchař – kuchařka a 65-53-H/001 Číšník, servírka. Spádová oblast školy je tvořena regionem Moravy a Slezska.

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ A KONTROLNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční a kontrolní činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- personálních podmínek vzdělávání a výchovy ve čtyřletých studijních oborech 82-51-L/002 Uměleckořemeslné zpracování kovů, 82-51-L/005 Uměleckořemeslné zpracování dřeva, 82-51-L/013 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky ve všeobecně vzdělávacím předmětu český jazyk a literatura a v odborném předmětu dějiny výtvarné kultury, ve tříletých učebních oborech 65-52-H/001 Kuchař – kuchařka a 65-53-H/001 Číšník, servírka v předmětech český jazyk a literatura, potravin a výživa a v odborném výcviku.
- materiálně-technických podmínek vzdělávání a výchovy ve čtyřletých studijních oborech 82-51-L/002 Uměleckořemeslné zpracování kovů, 82-51-L/005 Uměleckořemeslné zpracování dřeva, 82-51-L/013 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky ve všeobecně vzdělávacím předmětu český jazyk a literatura a v odborném předmětu dějiny výtvarné kultury, ve tříletých učebních oborech 65-52-H/001 Kuchař – kuchařka a 65-53-H/001 Číšník, servírka v předmětech český jazyk a literatura, potravin a výživa a v odborném výcviku.
- průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy ve čtyřletých studijních oborech 82-51-L/002 Uměleckořemeslné zpracování kovů, 82-51-L/005 Uměleckořemeslné zpracování dřeva, 82-51-L/013 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky ve všeobecně vzdělávacím předmětu český jazyk a literatura a v odborném předmětu dějiny výtvarné kultury, ve tříletých učebních oborech 65-52-H/001 Kuchař – kuchařka a 65-53-H/001 Číšník, servírka v předmětech český jazyk a literatura, potravin a výživa a v odborném výcviku.
- prevence sociálně patologických jevů

HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH PODMÍNEK VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY VZHEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM

Český jazyk a literaturu a dějiny výtvarné kultury vyučovali v době konání inspekce vždy dva odborně i pedagogicky způsobilí učitelé. Skladba úvazků a přidělení jednotlivých tříd koresponduje s jejich zkušenostmi a s odborným zaměřením. Zásada návaznosti ve vedení třídních kolektivů je plně respektována.

Výuku předmětu potraviny a výživa zajišťují dvě učitelky. Jedna z vyučujících nemá odbornou ani pedagogickou způsobilost, druhá učitelka je absolventkou vysoké školy odlišného oboru a naplňuje pouze podmínky pedagogické způsobilost požadované pro výuku sledovaného předmětu.

Ve sledovaných učebních oborech zabezpečují odborný výcvik vrchní mistrová odborné výchovy (dále jen VMOV) s částečnou náplní mistra odborné výchovy a čtyři mistrové odborné výchovy (dále jen MOV). Tři MOV jsou vyučeny v příslušném učebním oboru, tři mají maturitní zkoušku a dvě doplňující pedagogické studium. Jedna MOV tak plně splňuje požadavky odborné a pedagogické způsobilosti (vyučení v příslušném učebním oboru, maturitní zkouška a doplňující pedagogické studium), jedna vyučující má odbornou a jedna pedagogickou způsobilost. Starší MOV chybí odborná a pedagogická způsobilost pro výuku odborného výcviku stanovená vyhláškou. Vrchní mistrová odborné výchovy je absolventkou hotelové školy i doplňujícího pedagogického studia.

Pedagožka jmenovaná do funkce výchovné poradkyně splňuje odbornou kvalifikaci výchovného poradce (pracovní poměr ukončen 9. 1. 2003 dohodou – odchod do státní správy).

Poradními orgány školy jsou pedagogická rada, předmětové komise, odborný garant oboru, rada školy, klub rodičů a přátel školy, středoškolský klub (člen Asociace středoškolských klubů), studentská firma a institut výchovného poradce. Pedagogická rada řeší otázky a přijímá opatření spojené s výchovně vzdělávací činností školy. Předmětové komise jsou garantem odborné úrovně výuky, řeší obsahové a metodické otázky, doporučují řediteli ke schválení tematické plány, navrhují úpravy a změny osnov a odpovídají za úroveň maturit, přijímacích a závěrečných zkoušek. Součástí předmětové komise odborných předmětů v učebních oborech gastronomie je i úsek praktického vyučování. Ze zápisů vyplývá, že se komise zabývá přípravou závěrečných zkoušek, tematických plánů, ale i hodnocením prospěchu a chováním žáků. (Písemné zpracování plánu komise nebylo předloženo.)

Předmětové komise se scházejí minimálně dvakrát za pololetí, o svých jednáních vždy předem informují příslušného zástupce ředitele, jednání komise a přijaté závěry jsou písemně zaznamenávány. Odborný garant oboru se zabývá obsahovými a metodickými záležitostmi odborné přípravy žáků daného oboru v teoretické i praktické výuce. Rada školy, klub rodičů a přátel školy, středoškolský klub a studentská firma jsou zřízeny jako samostatné právní subjekty s významným poradním hlasem v otázkách organizačních, výchovně vzdělávacích, školních a mimoškolních aktivit.

Provoz školy je vhodně přizpůsoben naplňování výchovně vzdělávacích cílů sledovaných předmětů a odborného výcviku. Odborný výcvik se měsíčně střídá s teoretickým vyučováním. Uskutečňován je skupinově pod vedením MOV i VMOV a individuálně pod dozorem instruktorů. Škola má smluvně zabezpečeno dvacet sedm pracovišť s odpovídajícím počtem instruktorů. Četnost žáků ve sledovaných skupinách nepřekračovala jejich stanovené nejvyšší počty. Pracovní porady se na úseku praktického vyučování konají pravidelně jedenkrát za měsíc. Vedle provozních problémů a sledování plnění osnov se zde řeší i prezentace praktických dovedností žáků.

Pro sledované obory je na úseku praktického vyučování zpracován provozní řád, který plní funkci rozvrhu učebního dne.

Z důvodu stávající personální skladby vyučujících sledovaných předmětů a odborného výcviku není potřeba zajišťovat další péči o začínající a nekvalifikované učitele a mistry odborného výcviku.

Kontrolní a hospitační činnost provádí ředitel, zástupkyně ředitele pro teoretické vyučování, zástupce ředitele pro praktické vyučování, zástupkyně ředitele pro výchovu mimo vyučování a předsedové předmětových komisí dle své odbornosti. Ze sledovaných předmětů nebyla ze strany vedení školy provedena od začátku školního roku žádná hospitace. V odborném výcviku provádí kontrolní a hospitační činnost oba vedoucí pracovníci úseku praktického vyučování. Jedná se především o pravidelnou kontrolní činnost v zabezpečení náplně výuky odborného výcviku a kontrolu vedení deníků evidence odborného výcviku. Méně časté je uskutečňování hospitací u jednotlivých MOV.

Informace a závěry z kontrolní činnosti jsou projednávány průběžně na poradách pedagogického vedení a na poradách MOV, komplexně vždy jedenkrát za pololetí na pedagogické radě. S konkrétními závěry z kontrolní a hospitační činnosti jsou jednotliví pracovníci včas seznamováni. Poznatky z kontrolní činnosti jsou zapracovány do plánu další kontrolní činnosti a jsou významným ukazatelem pro stanovení nadtarifních složek platu.

Strukturu vnitřního řízení školy a organizaci provozu jednoznačně definují vnitřní předpisy školy (organizační řád včetně aktualizovaných dodatků a řád školy včetně provozních řádů jednotlivých pracovišť). Vedení školy tvoří ředitel, zástupci ředitele pro teoretické vyučování, praktické vyučování, výchovu mimo vyučování, vedoucí ekonomického úseku a vedoucí školní jídelny. Kompetence vedoucích pracovníků jasně stanoví „náplně prací pověřených vedoucích a dalších pracovníků“ a dále jsou srozumitelně definovány organizačním řádem a jeho aktuálními dodatky pro jednotlivé úseky. Přehledný a obsahově sdělný řád školy popisuje v dostatečné míře práva a povinnosti žáků, vnitřní režim školy, docházku do školy, omlouvání nepřítomnosti a formy komunikace a informovanosti mezi školou a rodinou. Zaměstnanci školy mají na všech úsecích k dispozici základní informační dokumenty (plán rozvoje školy, roční plán práce) a měsíční harmonogramy činností a úkolů. S aktuálními informacemi jsou seznamováni na nástěnkách, které jsou umístěny v každém úseku školy. Rodiče žáků získávají informace o stavu výchovy a vzdělávání svých dětí na pravidelných třídních schůzkách, prostřednictvím studijních průkazů a při závažnějších případech korespondenční formou. Před začátkem školního roku jsou rodiče žáků o organizačních záležitostech informováni dopisem. Rodičovská i další veřejnost je o dění ve škole podrobně informována prostřednictvím místní kabelové televize, článků v místním a regionálním tisku, kvalitně zpracovaných webových stránek školy a školního časopisu (čtvrtletník MLOK).

Personální podmínky výuky českého jazyka a literatury a dějin výtvarné kultury jsou hodnoceny jako vynikající, pro výuku předmětu potravin a výživa jsou hodnoceny jako průměrné.

Personální podmínky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku tříletých učebních oborů Kuchař - kuchařka a Číšník, servírka jsou vzhledem ke schváleným učebním dokumentům hodnoceny jako průměrné.

HODNOCENÍ MATERIÁLNĚ-TECHNICKÝCH PODMÍNEK VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM

Výuka českého jazyka a literatury probíhala částečně ve funkčně vybavených a zařízených kmenových učebnách, částečně v odborné literární učebně. Dějiny výtvarné kultury byly vyučovány výhradně v odborné pracovně. Odborné učebny byly vybaveny nástěnnými obrazy a transparenty, odbornou literaturou a názornými učebními pomůckami. Didaktická technika byla v učebnách zastoupena zpětným projektoem. V kabinetech mají vyučující českého jazyka a literatury a dějin výtvarné kultury k dispozici množství odborné a naučné literatury, rozsáhlou videotéku, zvukové nahrávky, obrazový materiál, moderní audiovizuální a projekční techniku a velké množství trojrozměrných názorných pomůcek (dějiny výtvarné kultury). Žáci i učitelé mohou navíc využívat bohatého fondu žákovské knihovny (přes 10 000 svazků odborné, naučné a krásné literatury a pravidelný odběr 50 časopisů).

Pro výuku českého jazyka a literatury mají všichni žáci zakoupeny vhodné mluvnické i literární učebnice. Dějiny výtvarné kultury jsou vyučovány bez učebnic, jejich absence je však nahrazována množstvím namnoženého materiálu (textový a obrazový materiál), který vyučující do hodin přinášejí, žákům je také k dispozici odborná literatura k jednotlivým tematickým celkům.

Sledovaný předmět potravin a výživa se vyučuje v kmenových třídách vybavených školním nábytkem a audiovizuální technikou.

Kabinet pro výuku předmětu potravin a výživa je umístěn v jiné budově školy. Je vybaven videokazetami, odbornou literaturou a velkým množstvím obrázků z časopisů. Žáci mají pro výuku k dispozici vhodně zvolené učebnice. Škola odebírá odborné časopisy s gastro tematikou.

Praktické vyučování sledovaných učebních oborů má pro skupinovou výuku vyčleněny prostory ve starší budově odloučeného pracoviště školy (U Jelena). Skupinová výuka se provádí i v kuchyni a jídelně domova mládeže (dále jen DM), kde škola uskutečňuje i veřejné stravování.

Výuka U Jelena se realizuje ve cvičné kuchyni a ve dvou odborných učebnách. Učebny jsou vybaveny klasickým nábytkem (stoly, židle), tabulí a audiovizuální technikou. Ve cvičné kuchyni s menším počtem pracovních míst, jejíž součástí je i odborná učebna, se využívá zařízení, které bylo dříve zakoupeno pro potřeby rodinné školy a odpovídá potřebám tzv. laboratorního cvičení formou skupinové výuky. Odborná učebna k nacvičování různých druhů obsluhy a přípravě tabulí i k závěrečným zkouškám má pouze standardní vybavení (chybí např. barový nábytek, příborník se servisem).

Pracoviště DM je kvalitně vybaveno hlavně pro potřeby stravovacího zařízení. V kuchyni a jídelně je celodenní provoz, což potřebám odborného výcviku vyhovuje. Vyučující na úseku praktického vyučování gastro mají v DM k dispozici menší kancelář.

K odborného výcviku jsou na základě uzavřených smluv využívány restaurační, lázeňské a hotelová zařízení s různým sortimentem jídel i typem obsluhy. Kontrolovaná smluvní pracoviště (lázeňský dům, penzion) odpovídala svým materiálně technickým vybavením potřebám individuálního odborného výcviku.

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

Vyučující využívají možnosti jednotlivě nebo prostřednictvím předmětových komisí předkládat návrhy na materiální vybavení a dovybavení zejména didaktickou technikou, literaturou a učebními pomůckami. Spolu s poznatky z kontrolní činnosti jsou jejich požadavky vyhodnocovány a v případě oprávněnosti postupně realizovány.

Vzhledem k zaměření školy jsou finanční prostředky na materiální a technické vybavení ve sledovaných předmětech a v odborném výcviku vynaloženy efektivně.

Materiálně-technické podmínky výuky českého jazyka a literatury, dějin výtvarné kultury a předmětu potraviny a výživa jsou velmi dobré.

Materiálně technické podmínky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku tříletých učebních oborů Kuchař - kuchařka a Číšník, servírka jsou vzhledem ke schváleným učebním dokumentům na průměrné úrovni.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ V PŘEDMĚTECH ČESKÝ JAZYK A LITERATURA, DĚJINY VÝTVARNÉ KULTURY, POTRAVINY A VÝŽIVA A V ODBORNÉM VÝCVIKU
--

Realizace studijních oborů 82-51-L/002 Uměleckořemeslné zpracování kovů, 82-51-L/005 Uměleckořemeslné zpracování dřeva, 82-51-L/013 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky a učebních oborů 65-52-H/001 Kuchař – kuchařka a 65-53-H/001 Číšník, servírka

Studijní a učební obory 82-51-L/002 Uměleckořemeslné zpracování kovů, 82-51-L/005 Uměleckořemeslné zpracování dřeva, 82-51-L/013 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky, 65-52-H/001 Kuchař – kuchařka a 65-53-H/001 Číšník, servírka jsou realizovány v souladu s aktuálním rozhodnutím o zařazení školy do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení.

Výuka sledovaných předmětů je v souladu se schválenými učebními plány a osnovami (učebními dokumenty) studijních a učebních oborů 82-51-L/002 Uměleckořemeslné zpracování kovů, 82-51-L/005 Uměleckořemeslné zpracování dřeva, 82-51-L/013 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky, 65-52-H/001 Kuchař – kuchařka a 65-53-H/001 Číšník, servírka.

Týdenní dotace vyučovacích hodin předmětu odborný výcvik je dodržována. Učební osnovy mají MOV rozpracovány do jednotlivých okruhů s konkrétním časovým vymezením a prostorem pro opakování jednotlivých témat. Sledované praktické vyučování probíhalo v souladu s učebními osnovami. SOU využívá k zápisům praktického vyučování starší deníky evidence odborného výcviku, v nichž však schází možnost kontrolovat plnění učebních osnov u jednotlivých žáků. Chybějící záznamy byly doloženy vlastní dokumentací MOV a VMOV.

Vedená povinná dokumentace průkazně zachycuje průběh vzdělávání.

Způsob kontroly plnění učebních plánů a osnov je účinný.

Průběh a výsledky vzdělávání v předmětu český jazyk a literatura

Kvalita sledované výuky byla pozitivně ovlivněna skutečností, že výuku realizují vyučující s odbornou a pedagogickou způsobilostí s tvůrčími a praktickými zkušenostmi (autorství učebnic, podíl na kulturním životě obce, regionu).

Zájem o probírané učivo se vyučující snažili podnítit v úvodu hodin kladením zjišťujících a problémových otázek, které měly přivést žáky k přemýšlení o současných znalostech a potřebnosti ovládnutí deklarovaného učiva. K průběžné motivaci přispívaly časté odkazy na znalosti žáků z příbuzných předmětů (mezipředmětové vztahy) a aktualizace učiva. Prověřování znalostí žáků probíhalo písemnou formou pomocí mluvnických testů s následným společným vyhodnocováním práce včetně vysvětlování a odůvodňování pravopisných jevů. Průběžné slovní hodnocení žákovských výkonů probíhalo převážně v literárních hodinách. Vzájemné hodnocení nebo sebehodnocení žáků nebylo zaznamenáno. Sledovaná výuka

probíhala v příjemné pracovní atmosféře, stavba hodin a vyučovací tempo odpovídaly schopnostem žáků. Na velmi dobré úrovni byla kázeň žáků.

Všechny sledované hodiny byly pečlivě připraveny, učitelé měli velmi dobře promyšlenou návaznost jednotlivých fází výuky. Kvalitní příprava vyučujících se projevila v množství předem připraveného materiálu (namnožené texty, ukázky literatury a uměleckého přednesu, mapa, hudební ukázka).

Dominantní výukovou metodou byl frontální slovní výklad vyučujících, doplňovaný řízeným rozhovorem, diskusí se žáky a samostatnou prací žáků. Poměrně častá byla práce s chybou. Značný důraz byl kladen na správné vytváření literárních pojmů, pochopení literárních děl a důležitých historických souvislostí.

Žáci byli cíleně vedeni k samostatnému uvažování a ke správné formulaci svých myšlenkových závěrů. K tomu jim sloužil ve většině sledovaných hodin dostatečně velký prostor pro diskusi, dotazy a názory.

Průběh a výsledky vzdělávání v českém jazyce a literatuře jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání v předmětu dějiny výtvarné kultury

Nejen ta skutečnost, že oba vyučující jsou pro výuku předmětu odborně i pedagogicky způsobilí, ale zejména jejich praktické znalosti z uměleckých oborů a dlouholeté zkušenosti jednoho z vyučujících ovlivnily pozitivně kvalitu výuky obecně a také schopnost okamžitě reagovat na dotazy žáků, rozvíjet jejich odpovědi, obohatit výuku postřehy a příklady z praxe a aktualizovat prezentované učivo. „Živost“ výuky se projevila ve schopnosti vzbudit zájem žáků o probírané téma a udržet jej i v průběhu výuky především u zkušenějšího učitele, který dokázal poutat pozornost žáků dovedně kladenými otázkami, aplikací současných znalostí žáků (mezipředmětové vztahy), pochvalou a slovním povzbuzováním a improvizacími schopnostmi (reakce na odpovědi žáků). Žáci byli hodnoceni slovně, ověřování znalostí žáků probíhalo většinou v úvodu výuky. Vzájemné hodnocení nebo sebehodnocení nebylo pozorováno. Vstřícnost, přirozená autorita vyučujících a vhodně zvolené pracovní tempo dotvářely příjemnou pracovní atmosféru.

Svědomitá příprava vyučujících se projevila ve vlastní výuce v účelném použití názorného materiálu (obrazové ukázky, ukázky odborné a naučné literatury) a v efektivním využití času.

Frontální metody práce (opakování, slovní výklad, shrnutí učiva) byly doplňovány prvky problémového vyučování, řízeným rozhovorem a diskusí k problému. Značný důraz byl kladen na vytváření pojmového aparátu a pochopení uměleckých směrů a technik.

Průběh a výsledky vzdělávání v předmětu dějiny výtvarné kultury jsou hodnoceny jako velmi dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání v předmětu potravin a výživa

Hospitace se uskutečnily z důvodu organizace výuky v prvních ročnících sledovaných učebních oborů a u jedné ze dvou vyučujících. Příprava na výuku odpovídala obsahu hodin, ale ne vždy aktuálnímu složení třídy (rozdílná schopnost myšlení žáků). Při bezprostřední přípravě nebyla také věnována dostatečná pozornost výběru výukových forem a využití názorných pomůcek.

Všechny sledované hodiny měly společný znak - klasickou stavbu vyučovací jednotky s frontálně řízeným způsobem výuky. Nové poznatky byly žákům předkládány formou společného čtení z učebnice a následným zopakováním, které prováděla vyučující. Čtené poznatky učitelka doplňovala znalostmi žáků z předešlé výuky a snažila se využívat mezipředmětové vztahy. Ve sledovaných hodinách byly minimálně využívány názorné pomůcky. Formálně oznámený výukový cíl na začátku hodiny působil jako velmi slabá vstupní

motivace. Společné procvičování a opakování nebylo použito pro hodnocení a pouze z malé části je vyučující využívala k průběžné motivaci. Užitá metodika i zvolený způsob procvičování byly málo efektivní vzhledem k charakteru učiva, vedly ke stereotypu a neumožňovaly aktivnější zapojování žáků. Organizace výuky respektovala požadavky psychohygieny, ale rezervy byly v uplatňování prvků aktivní relaxace. Ve všech sledovaných hodinách vyučující neprovedla závěrečné zhodnocení žákovské práce.

Výuka probíhala v přátelské atmosféře, žáci byli vedeni ke správnému odbornému vyjadřování a k prezentaci vlastních názorů.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy jsou v předmětu potravin a výživa hodnoceny jako průměrné.

Průběh a výsledky vzdělávání v předmětu odborný výcvik

Hospitace a kontrola se uskutečnily ve druhém a třetím ročníku učebních oborů Kuchař - kuchařka a Číšník, servírka na pracovištích školy a ve dvou smluvních zařízeních (na jednom z nich v době inspekce výuka neprobíhala).

Sledovaný odborný výcvik vyučovaly vrchní mistrová odborné výchovy a tři mistrové odborné výchovy. Na smluvním pracovišti byla výuka zabezpečena stanovenými instruktory. Většina sledovaných vyučujících má dlouholeté zkušenosti s přípravou žáků na povolání a v práci ve stravovacích zařízeních. Ve výuce se neprojevila případná absence jejich pedagogické ani odborné způsobilosti.

Motivačním faktorem je u mnohých žáků především jejich vlastní praktická činnost v odborném výcviku a odměny za produktivní činnost. Velkou motivací je i pochvala žáků, průběžné hodnocení a konání odborného výcviku v kvalitních smluvních zařízeních (např. v lázeňských domech, hotelích a penzionech ve městě Luhačovice). Žáci jsou klasifikováni při hodnocení dílčích praktických výsledků, po ukončení stanoveného tématu a dále na základě písemného zkoušení. Výsledky hodnocení jsou zapisovány do deníku evidence odborného výcviku a do studijních průkazů. Vyučující hodnocení žáků zaznamenávají i ve své dokumentaci. Žáci si vedou písemně svou pracovní činnost na jednotlivých smluvních zařízeních. Částečné zápisy z výuky odborného výcviku mají žáci ve svých, ne vždy pečlivě vedených sešitech. Záznamy žáků jsou pedagogy kontrolovány.

VMOV a MOV byly na výuku velmi kvalitně připraveni jak po stránce materiální, odborné, tak i svou písemnou přípravou. Materiální oblast byla zabezpečena potřebnými surovinami, nádobím a dalším vybavením. V jejich přípravě převažovala nutnost názornosti a zabezpečení produktivní práce.

Ve výuce byli žáci přiměřeně oblečení, upraveni a při práci dbali zásad osobní hygieny. Psychohygienické potřeby žáků byly dodržovány (stanovené přestávky, začátek a konec výukové doby atd.).

Praktické vyučování se uskutečňovalo ve smluvních zařízeních a v prostorách školy, které odpovídaly potřebám stanovených témat. Ve skupinové výuce učebního oboru Kuchař - kuchařka využívaly MOV se žáky kvalitní vybavení v kuchyni domova mládeže a běžné vybavení ve cvičné kuchyni v objektu U Jelena. Odborný výcvik v učebním oboru Číšník, servírka probíhal v čisté a vkusné jídelně DM a v odborné učebně odloučeného pracoviště školy se zabezpečeným vybavením pro obsluhu.

V učebním oboru Číšník, servírka obě vyučující velmi vhodně využívaly názorného předvedení, ukázek práce s chybou a možnost korigování žáků při jejich komunikaci se zákazníkem. V učebním oboru Kuchař - kuchařka byla ve výuce využívána metoda od jednoduššího ke složitějšímu. Za vedení mistrových odborné výchovy byli žáci v kuchyni DM zapojeni do

kompletní přípravy hotových jídel, ve cvičné kuchyni pak vařili pro sebe kompletní menu (tzv. laboratorní vaření). Při instruktáži všechny vyučující předváděly správný technologický postup tak, aby mu žáci rozuměli. Pedagožky pravidelně ověřovaly pochopení zadaných úkolů. V průběhu odborného výcviku byl účelně využíván vyučovací čas. Na smluvním pracovišti v individuální výuce byli žáci vhodně zapojováni do konkrétního pracovního procesu (příprava jídel, obsluha zákazníka atd.). Struktura sledovaných učebních dnů odpovídala věku žáků a výukovým cílům.

Formy a metody práce vyučujících zohledňovaly schopnosti žáků a jejich individuální potřeby. Autorita, vystupování a jazykový projev odpovídaly potřebám výuky a věkovým zvláštnostem žáků. Dohodnutá pravidla komunikace byla akceptována. Vztahy mezi vyučujícími a žáky i na smluvních pracovištích se jeví jako příznivé. Žáci projevovali k praktické činnosti pozitivní vztah. Ve sledované výuce byli žáci ukázněni a chovali se zcela přirozeně.

Motivace a hodnocení žáků mají nadprůměrnou až vynikající úroveň. Plánování a bezprostřední příprava pedagogů na výuku, psychohygienu a materiální podpora výuky jsou velmi dobré. Vyučovací metody, organizace vyučování, účelně využívaná skupinová a individuální výuka mají velmi dobrou až vynikající úroveň. Individuální přístup k žákům, vytváření a využívání prostoru pro jejich osobnostní a sociální rozvoj mají velmi dobrou úroveň.

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

Výsledky vzdělávání a výchovy zjišťované školou

Pro zjišťování a srovnávání výsledků vzdělávání v českém jazyce a literatuře využívá škola výsledky srovnávacích vstupních testů, jednotné zadávání diktátů a slohových prací, srovnání výsledků maturit a závěrečných zkoušek, srovnávací testy SCIO, dále se zapojila do projektu „Maturita nanečisto 2003“ (CERMAT). Důležitým srovnávacím a autoevaluačním aspektem je pravidelné zapojení žáků školy do soutěží Literární Luhačovice, Wolkrův Prostějov a do přehlídky dramatických souborů Šrámkův Písek.

Ve sledovaném předmětu potraviny a výživa škola vyhodnocování výsledků vzdělávání prostřednictvím vlastních nebo externích evaluačních nástrojů neprovádí.

Pro zjišťování a hodnocení výsledků vzdělávání v odborných předmětech uměleckořemeslného zaměření je pro školu přínosné zapojení do mezinárodního projektu Leonardo da Vinci, spolupráce a srovnání výstupů se školami podobného zaměření na celorepublikové i mezinárodní úrovni (výměnné stáže a pracovní pobyty žáků se školami v Rakousku a Slovinsku), srovnání a prezentace výrobků na výstavách a úspěšnost prodeje ve školní prodejně. Nezanedbatelným hodnotícím poznatkem jsou statistiky uplatnění absolventů školy na trhu práce a jejich informace, které zpětně škole poskytují.

Průběžné výsledky vzdělávání v odborném výcviku jsou ve škole zčásti zjišťovány formou pravidelného praktického přezkoušení žáků. Úroveň znalostí žáků je zjišťována i krátkými testy připravenými vyučujícími odborného výcviku.

Vzhledem k tomu, že odborný výcvik probíhá i ve veřejném stravovacím sektoru, je uskutečňována i zpětná vazba výuky, a to hodnocením žáků vedoucími lázeňských, restauračních, hotelových zařízení, atd. Z průběžné kontroly (VMOV a MOV) uskutečňované v praktické individuální výuce škola vychází při přípravě zabezpečování smluvních pracovišť.

Žáci se účastní různých soutěží odborných dovedností, prezentací školy, zabezpečují rauty, ukázkové akce i obsluhu.

Škola má evaluační nástroje v předmětu český jazyk a literatura, v odborných předmětech uměleckořemeslného zaměření a v odborném výcviku tříletých učebních oborů popsány. Zjištěné poznatky z procesu evaluace a autoevaluace systematicky analyzuje a vytváří si tak hodnotnou zpětnou vazbu k úrovni poskytovaného vzdělání a výchovy.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

Aktuální rozhodnutí o zařazení školy do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení je v souladu s platnou zřizovací listinou školy.

Prevence sociálně patologických jevů

Organizování prevence sociálně patologických jevů a propojení společného působení spolu s ostatními pedagogickými pracovníky (ostatní učitelé a vychovatelé) spadá především do náplně práce dvou metodiků prevence a výchovného poradce. Jejich činnost koordinuje a pravidelně vyhodnocuje vedení školy. Sledovaná problematika je zakotvena v obecné rovině ve vnitřním řádu školy a podrobněji je rozpracovaná v dalších dokumentech, materiálech nebo projektech. Problémy, pokud se vyskytnou, se ihned řeší.

Vyučující pověřeni prevencí sociálně patologických jevů absolvovali řadu seminářů a školení pořádaných různými organizacemi k dané tematice. Ve své činnosti intenzivně spolupracují s pracovníky Policie ČR, Centra prevence v Uherském Brodě a poradenského centra R–Ego ve Slavičíně či se zlínskou pedagogicko - psychologickou poradnou.

Systém prevence sociálně patologických jevů ve škole funguje již několik let. Minimální preventivní program spolu s dalšími doplňujícími aktivitami především v oblasti kulturní, sportovní i společenské je pravidelně vyhodnocován. Škola také pro žáky organizuje tematicky zaměřené besedy. Konzultační hodiny určených pracovníků spolu s dalšími důležitými informacemi jsou uvedeny na nástěnné tabuli na chodbě. Žákům jsou rovněž zadávány a následně vyhodnoceny dotazníky orientované na některá závažná témata. Získaná zjištění jsou jednak porovnávána s výsledky průzkumu v dřívější době, jednak slouží jako inspirace pro vlastní práci. Na základě jednoho průzkumu byla vytvořena skupina pro preventivní práci s žáky v oblasti šikanování. Oba metodici pravidelně každý měsíc předkládají řediteli školy přehled své činnosti, který slouží jako podklad k ohodnocení jejich práce ředitelem školy.

Vnitřní prostory školy jsou aktuálně vyzdobené pracemi žáků a vkusně upravené. Pěkně působilo i vstřícné a slušné jednání žáků a pracovníků školy. Místa k odpočinku mají žáci určená, ale vzhledem k celkovým prostorovým možnostem jsou malá. Škola se pravidelně účastní řady společenských akcí, přehlídek činnosti a odborných oborových soutěží nejen v kraji, ale i v rámci republiky.

Škola se problematikou sociálně patologických jevů systematicky zabývá.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Zřizovací listina Střední odborné školy a Středního odborného učiliště, Luhačovice, Masarykova 101, čj. 309/2001 ze dne 13. 6. 2001
2. Změna zřizovací listiny Střední odborné školy a Středního odborného učiliště, Luhačovice, Masarykova 101 (dodatek č. 1) čj. 3544/2001/ŠK ze dne 28. 11. 2001
3. Rozhodnutí o změně v zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení, čj. 28 376/01-21 s účinností od 1. 9. 2002, ze dne 14. 12. 2001
4. Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 33 310/2000 - 21 s účinností od 5. 3. 2001 ze dne 5. 3. 2001
5. Jmenování ředitele školy do funkce s účinností od 1. 12. 1990, ze dne 28. 6. 1990, bez. čísla jednacího
6. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2001/2002 ze dne 4. 9. 2002
7. Rozpracované učební plány studijních oborů 82-51-L/005 Uměleckořemeslné zpracování dřeva, 82-51-L/002 Uměleckořemeslné zpracování kovů a 82-51-L/013 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky platné ve školním roce 2002/2003
8. Rozpracované učební plány učebních oborů 65-52-H/001 Kuchař - kuchařka a 65-53-H/001 Číšník, servírka platné ve školním roce 2002/2003
9. Učební dokumenty učebního oboru 65-52-H/001 Kuchař - kuchařka vydaný dne 26. 6. 1995, čj. 807 622/95-74 s platností od 1. 9. 1995 počínaje 1. ročníkem
10. Učební dokumenty učebního oboru 65-53-H/001 Číšník, servírka vydaný dne 26. 6. 1995, čj. 807 624/95-74 s platností od 1. 9. 1995 počínaje 1. ročníkem
11. Učební plán studijního oboru 82-51-L/005 Uměleckořemeslné zpracování dřeva schválený dne 23. 8. 1999, čj. 27 274/99-23 s platností od 1. 9. 1999 počínaje 1. ročníkem
12. Učební plán studijního oboru 82-51-L/014 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky – práce keramické, schválený pro SOŠ a SOU, Masarykova 101, Luhačovice dne 15. 7. 1999, čj. 25 463/99-23 s platností od 1. 9. 1999 počínaje 1. ročníkem
13. Učební plán studijního oboru 82-51-L/014 Uměleckořemeslné zpracování kamene a keramiky – práce keramické, schválený dne 16. 8. 2002, čj. 24 598/2002-23 s platností od 1. 9. 2002 počínaje 1. ročníkem
14. Učební plán studijního oboru 82-51-L/003 Uměleckořemeslné zpracování kovů – práce kovářská a zámečnická, schválený dne 15. 7. 1999, čj. 25 463/99-23 s platností od 1. 9. 1999 počínaje 1. ročníkem
15. Učební plán studijního oboru 82-51-L/003 Uměleckořemeslné zpracování kovů – práce kovářské a zámečnické, schválený dne 16. 8. 2002, čj. 24 597/2002-23 s platností od 1. 9. 2002 počínaje 1. ročníkem
16. Tematické plány učiva předmětu český jazyk a literatura platné ve školním roce 2002/2003
17. Tematické plány učiva předmětu dějiny výtvarné kultury platné ve školním roce 2002/2003
18. Plán kontrolní činnosti školy pro školní rok 2002/2003
19. Program rozvoje školy do roku 2010 ze dne 24. 9. 2001
20. Zásady klasifikace SOŠ a SOU Luhačovice, Masarykova 101 ze dne 2. 5. 2001
21. Plán práce na školní rok 2002/2003
22. Plán personálního rozvoje pedagogických pracovníků školy ze dne 30. 8. 2002
23. Úkoly na měsíc leden 2003 ze dne 16. 12. 2003
24. Třídní knihy a třídní výkazy sledovaných oborů za školní rok 2002/2003
25. MLOK – čtvrtletník SOŠ a SOU Luhačovice, prosinec 2002

26. Zápisy z pedagogických rad
27. Zápisy z jednání předmětové komise českého jazyka a literatury a předmětové komise odborných předmětů uměleckých řemesel a estetické výchovy ve školních letech 2001/2002 a 2002/2003
28. Hodnocení kontrolní činnosti na úseku teoretického vyučování ve školním roce 2001/2002 ze dne 17. 9. 2002
29. Hospitační záznamy zástupkyně ředitele pro teoretickou výuku
30. Organizační řád z měsíce března 1998 včetně všech pozdějších dodatků
31. Řád školy ze dne 1. 2. 2001
32. Vybrané odborné maturitní práce absolventů školy
33. Učební osnova předmětu dějiny výtvarné kultury vydaná jako součást učebních dokumentů pro kmenový obor 8251L Výtvarné a uměleckořemeslné práce dne 23. 8. 1999, čj. 27 274/99-22 s platností od 1. 9. počínaje 1. ročníkem
34. Učební osnova předmětu český jazyk a literatura pro střední odborné školy a čtyřleté studijní obory středních odborných učilišť, čj. 25 625/99-2 ze dne 19. 7. 1999 s platností od 1. 9. 1999 počínaje 1. ročníkem
35. Učební osnova předmětu český jazyk a literatura pro tříleté učební obory SOU, čj. 25 625/99-22 ze dne 19. 7. 1999 s platností od 1. 9. 1999 počínaje 1. ročníkem
36. Rozvrhy hodin platné od 6. 1. 2003 – 30. 1. 2003
37. Plán kontrolní a hospitační činností pro školní rok 2002/2003 ze dne 6. 9. 2002
38. Hodnocení závěrečných zkoušek učebních oborů Kuchař – kuchařka a Číšník, servírka ve školním roce 2001/2002
39. Zápisy předmětové komise učebních oborů Kuchař – kuchařka a Číšník, servírka za školní rok 2001/2002
40. Tematické plány předmětu potravin a výživa ve školním roce 2002/2003
41. Harmonogram školního roku 2002/2003
42. Rozdělení žáků na praxi – školní rok 2002/2003
43. Seznam pracovišť odborného výcviku oborů gastro 2002/2003 z měsíce září 2002
44. Rozdělení žáků na pracoviště v měsících leden, březen, květen – odborný výcvik školní rok 2002/2003 ze dne 17. 12. 2002
45. Seznam pracovišť odborného výcviku oboru Kuchař - kuchařka, Číšník, servírka ze dne 19. 12. 2003
47. Hospitační záznamy praktického vyučování ve školním roce 2002/2003
48. Plán hospitací ZŘPV – ze dne 6. 9. 2002
49. Plány kontrolní činnosti úseku odborného výcviku UŘ a gastronomie ze dne 5. 9. 2002
50. Plány porad úseku odborného výcviku – Číšník, servírka a Kuchař - kuchařka – školní rok 2002/2003
51. Zápisy z porad učebních oborů gastronomie – školní rok 2002/2003
52. Zápisy z předmětové komise odborných předmětů oborů učebních Kuchař - kuchařka a Číšník, servírka – rok 2002
53. Tematické plány odborného výcviku učebních oborů gastronomie – školní rok 2002/2003
54. Deníky evidence odborného výcviku 2. a 3. ročník sledovaných skupin žáků v učebních oborech Kuchař - kuchařka a Číšník, servírka – školní rok 2002/2003

55. Smlouvy s organizacemi k zajištění odborného výcviku na úseku oborů gastronomie - školní rok 2002/2003
56. Dodatek č. 23 k vnitřnímu platovému předpisu ze dne 4. 9. 2002
57. Kronika školy vedená k učebním oborům Kuchař - kuchařka a Číšník, servírka – od září 1998
58. Povinnost instruktora – školní rok 2002/2003
59. Rozpis praxe měsíc leden 2003
60. Rozdělení žáků na pracoviště – odborný výcvik školní rok 2002/2003
61. Organizace učebního dne – rozvrh na pracovištích školy v odborném výcviku na úseku gastronomie - školní rok 2002/2003
62. Přidělení žáků MOV na úseku gastronomie - školní rok 2002/2003
63. Personální dokumentace vyučujících odborný výcvik v učebních oborech gastronomie - školní rok 2002/2003
64. Personální dokumentace vybraných pedagogických pracovníků teoretické výuky
65. Minimální preventivní program pro školní rok 2002/2003
66. Vyhodnocení MPP za školní 2001/2002
67. Harmonogram práce výchovné poradkyně na SOŠ a SOU Luhačovice ze dne 10. 9. 2002
68. Plán spolupráce s Policií ČR ze dne 20. 9. 2002
69. Přehled práce školních metodiků prevence za minulý školní rok a za měsíce září, říjen a listopad školního roku 2002/2003
70. Zápis z porad vedení – školní rok 2002/2003
71. Zápis z porady oborů GASTRO
72. Kniha úrazů
73. Problémová žáci v odborném výcviku – školní rok 2002/2003
74. Sociologické šetření některých extrémních sociálních jevů vyskytujících se u žáků SOŠ a SOU Luhačovice (alkohol) – březen 1999
75. Sociologické šetření některých extrémních sociálních jevů vyskytujících se u žáků SOŠ a SOU Luhačovice (šikanování) – říjen 1999 a prosinec 2002, porovnání a vyhodnocení obou zjištění
76. Program rozvoje sportovních aktivit ve školním roce 2002/2003

ZÁVĚR

Přestože ne všichni pedagogičtí pracovníci splňují pro výuku předmětu potravin a výživa a odborného výcviku sledovaných tříletých učebních oborů podmínky odborné a pedagogické způsobilosti, tato skutečnost se výrazněji na kvalitě sledované výuky a odborného výcviku

neprojevila. Praktické zkušenosti, pedagogická a odborná erudovanost vyučujících českého jazyka a literatury a odborného předmětu dějin výtvarné kultury se pozitivně odrazily v kvalitě výuky těchto sledovaných předmětů. Systém vedení zaměstnanců, propracovaná a pravidelně aktualizovaná organizační struktura spolu s informačními mechanismy plně odpovídají typu a velikosti školy a jsou účinnými nástroji řízení.

Ve sledovaných předmětech a v odborném výcviku žáků umožňují materiálně technické podmínky a použité formy a metody práce realizovat výchovně-vzdělávací proces a plnit výukové a výchovné cíle.

Školou vytvořený a realizovaný systém prevence sociálně patologických jevů je funkční.

Nejvýraznější změnou od poslední inspekce byla a je postupná transformace původně jednooborové školy ve školu víceoborovou, pružně reagující na měnící se vzdělávací potřeby města, regionu a trhu práce.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Školní inspektoři	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	PhDr. Vlastislav Kožela	PhDr. Vlastislav Kožela v. r.
Členové týmu	Ing. Zuzana Mücková	Ing. Zuzana Mücková v. r.
	Mgr. Věra Víchová	Mgr. Věra Víchová v. r.
	Mgr. Jana Zapletalová	Mgr. Jana Zapletalová v. r.

Ve Zlíně dne 16. ledna 2003

Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 17. ledna 2003

Razítko

Ředitel školy Podpis

Mgr. Jan Uherka

Mgr. Jan Uherka 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. Připomínky k obsahu inspekční zprávy jsou její součástí.

Hodnotící stupnice

Stupeň	Širší slovní hodnocení
Vynikající	<i>Zcela mimořádný, příkladný.</i>
Velmi dobrý	<i>Výrazná převaha pozitiv, drobné a formální nedostatky, nadprůměrná až spíše nadprůměrná úroveň.</i>
Průměrný	<i>Negativa a pozitiva téměř v rovnováze, průměrná úroveň.</i>
Pouze vyhovující	<i>Převaha negativ, výrazné nedostatky, citelně slabá místa.</i>
Nevyhovující	<i>Zásadní nedostatky, které ohrožují průběh výchovně-vzdělávacího procesu.</i>

Plní, je v souladu	<i>Dodržuje, čerpá účelně, efektivně.</i>
Neplní, není v souladu	<i>Nedodržuje, nečerpá účelně, efektivně.</i>

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Příslušný orgán státní správy: 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 Zlín	2003-01-31	31/03
Rada školy: Mgr. Jan Kliment, tajemník, SOŠ a SOU Luhačovice, Masarykova 101, 763 26 Luhačovice	2003-01-31	33/03

Připomínky ředitele školy

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