



Česká republika

Česká školní inspekce

Pardubický inspektorát - oblastní pracoviště

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

**Labská hotelová škola a Střední odborné učiliště, s. r. o.,
Pardubice, U Josefa 118**

U Josefa 118, 530 09 Pardubice

Identifikátor školy: 600 012 514

Termín konání inspekce: 3. až 7. březen, 11. a 12. březen 2003

Čj.:	102 089/03-5027
Signatura:	kj2zw307

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Labská hotelová škola a Střední odborné učiliště, s. r. o. Pardubice, U Josefa 118 (dále jen škola) připravuje pracovníky pro potřeby organizací poskytujících služby v hotelnictví, gastronomii a cestovním ruchu ve studijních a učebních oborech. Škola je soukromý subjekt s právní formou společnost s ručením omezeným. V rámci oborové nabídky je vzdělávací program rozšířen o denní formu nástavbového studia pro absolventy tříletých učebních oborů a dálkové studium učebního oboru Kuchař – číšník pro pohostinství.

Škola sdružuje střední odborné učiliště s kapacitou 210 žáků a Labskou hotelovou školu s kapacitou 150 žáků. Ve školním roce 2002/2003 probíhá výuka ve 14 třídách níže uvedených oborů.

Přehled celkového počtu žáků v ročnících učebních a studijních oborů

Studijní/učební obor	Kód oboru KKO V	1. r.	2. r.	3. r.	4. r.	Celkem žáků v oboru
Kuchař – číšník pro pohostinství	65-51-H/002	49	47	45	-	141
		0	0	11**	-	11**
Cukrář - výroba	29-54-H/002	11	11	14	-	36
Hotelnictví a turismus	65-42-M/004	28	50	42	29	149
Podnikání v technických povoláních	64-41-L/515	3*	0	-	-	3*
Podnikání v oborech obchodu a služeb	64-41-L/521	14*	0	-	-	14*
Celkem žáků:		105	108	112	29	354

* nástavbové studium

** dálkové studium

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ A KONTROLNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční a kontrolní činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- personálních podmínek vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným pedagogickým dokumentům oborů 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus a 65-51-H/002 Kuchař - číšník pro pohostinství a 29-54-H/002 Cukrář - výroba v předmětech: anglický jazyk, chemie, výpočetní technika, práce s počítačem, technologie, technologie přípravy pokrmů, nauka o výživě, technika obsluhy a služeb, zařízení provozoven, potraviny a výživa a odborný výcvik,
- materiálně-technických podmínek vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným pedagogickým dokumentům oborů 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, 65-51-H/002 Kuchař - číšník pro pohostinství a 29-54-H/002 Cukrář - výroba ve výše uvedených předmětech,

- průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v oborech 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus, 65-51-H/002 Kuchař - číšník pro pohostinství a 29-54-H/002 Cukrář - výroba ve výše uvedených předmětech,
- aktuálního stavu bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany (BOZP a PO) včetně vyhodnocování rizik a řešení mimořádných situací ve vztahu k žákům.

HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH PODMÍNEK VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM

Výuka předmětu anglický jazyk je v současné době zajišťována čtyřmi vyučujícími, z toho jedna učitelka pracuje na plný úvazek a dva učitelé jsou externisté. Podmínky odborné a pedagogické způsobilosti podle požadavků obecně závazného předpisu splňují pouze dva vyučující, jeden vyučující tyto podmínky nesplňuje.

Výuku předmětů chemie a základy přírodních věd zajišťují dva vyučující, kteří splňují podmínky odborné a pedagogické způsobilosti ve smyslu platných právních předpisů. Jeden je začínající (tři roky praxe), druhý – externista v penzijním věku s mnohaletými zkušenostmi v oboru.

Výuku předmětů z oblasti výpočetní techniky zajišťují dva vyučující z nichž, ve smyslu obecně závazných právních předpisů, jeden splňuje podmínku pedagogické způsobilosti, avšak vyučuje předmět pouze v průměru 2 hodiny týdně, a to prvním rokem. Druhý vyučující, který nesplňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti, vyučuje pouze výpočetní techniku, má dlouholeté praktické zkušenosti v programování a v práci s výpočetní technikou, avšak jeho pedagogické zkušenosti se pouze odvíjí od pedagogické praxe v celkovém rozsahu necelé dva roky. Perspektivní přípravu si vyučující průběžně zajišťují především samostudiem (časopisy, odborná literatura, materiály z Internetu), absolvováním kurzů. Vyučující výpočetní techniky jsou sdruženi spolu s dalšími vyučujícími v předmětové komisi přírodních věd, kde dochází především ke koordinaci tematických plánů.

Výuku odborných předmětů ve sledovaných oborech zajišťuje ve školním roce 2002/2003 šest vyučujících, z nichž jedna splňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti ve smyslu platného právního předpisu, zbývající tyto podmínky nesplňují. Všichni získali výuční list v oboru kuchař, popř. cukrář. Další středoškolské vzdělání absolvovali tři pedagogové v oborech, ve kterých vyučují a další dva v příbuzných oborech. Z výše uvedeného celkového počtu učitelů absolvovali dva studium pro doplnění pedagogické způsobilosti, ale pro jinou kategorii pedagogických pracovníků - mistry odborné výchovy (dále jen MOV).

Ve vlastních výukových prostorách školy pro kuchařské a cukrářské práce a učebnách pro stolničení probíhá výuka odborného výcviku učebních oborů pod vedením pěti MOV a jedna MOV je se skupinou žáků umístěna trvale na provozním pracovišti firmy. Odborný výcvik je řízen zástupkyní ředitele pro odborný výcvik a dvěma vrchními mistrovými (dále jen VMOV). Podmínky odborné i pedagogické způsobilosti splňuje ve smyslu platných právních předpisů pouze jedna z MOV, tři MOV pouze podmínku odborné způsobilosti, dvě MOV a dvě VMOV nesplňují podmínku odborné ani pedagogické způsobilosti. Zástupkyně ředitele pro odborný výcvik splňuje podmínku odborné i pedagogické způsobilosti.

MOV pracují většinou v úvazku 30 až 35 hodin přímé vyučovací povinnosti, některé z MOV se podílejí v omezené míře na teoretické výuce odborných předmětů (do 10 hodin týdně). Instruktory na provozních pracovištích jsou vyučeni v oboru a vybírají se z řad osvědčených odborníků organizace.

Celkový přehled splnění podmínek pedagogické a odborné způsobilosti všech pedagogických pracovníků školy

Zařazení/Způsobilost	OPZ	PZ	OZ	N
Učitelé (%)	60,7	3,6	7,2	28,5
MOV, VMOV (%)	12,5	0,0	37,5	50,0

OPZ – odborná i pedagogická způsobilost, PZ – jen pedagogická způsobilost, OZ – jen odborná způsobilost, N – bez odborné i pedagogické způsobilosti

S přihlédnutím k celkovému počtu odučených hodin všech pedagogických pracovníků školy je 46,4 % hodin vyučováno učiteli a MOV s odbornou i pedagogickou způsobilostí, 3,2 % hodin pouze s pedagogickou způsobilostí, 21,2 % pouze s odbornou způsobilostí a 29,2 % hodin bez odborné i pedagogické způsobilosti.

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

Pro výuku anglického jazyka škola nemá jazykovou učebnu, kde by mohly být prezentovány reálie vztahující se k příslušnému vyučovanému jazyku. Některé učebny jsou mezi sebou propojené a během výuky byla koncentrace žáků značně narušována výklady učitelů ze sousedních tříd. Pracovní pomůcky učitelů jsou tradiční – učebnice, magnetofon, zpětný projektor. Žáci jsou vybaveni kvalitními učebnicemi. Někteří učitelé občas používají pro výuku s další knihy a časopisy (Bridge, Click-on), někdy se využívá video.

Výuka chemie a základů přírodních věd probíhala v kmenových třídách, odborná učebna nebo chemická laboratoř není k dispozici. Materiální podmínky jsou pro tento předmět velmi slabé. Pomůckové zázemí pro tyto předměty spočívá v periodické tabulce prvků, ve foliích pro zpětný projektor a možností používání učebnic pro chemii.

Výuka výpočetní techniky byla vedena v jediné, při stávajícím uspořádání pracovních míst, v dostatečně prostorné učebně. Prostředí učebny bylo čisté a esteticky upravené v duchu vyučované problematiky.

V učebně specializované především pro výuku výpočetní techniky je 20 žákovských počítačových stanic uspořádaných v řadách spojeno v síti (pozn. 10 počítačů + počítač pedagoga je z dodávky počítačů v rámci programu „Internet do škol“). Právě kvalitativně různorodý hardware počítačových stanic (11x Celeron 1,4; 10x cca Pentium 200), v některých případech ne zcela funkční, tak nepochybně neumožňoval maximální efektivitu výuky. Jednotlivé stanice pracují pod operačním systémem Windows 95 nebo 2000, dále je využíván především kancelářský software MS Office 97 a 2000, profesní software Hotelový provoz, přístup na Internet. V učebně je z didaktické techniky k dispozici a běžně využíván pouze zpětný projektor. I když žáci nemají učebnice, informace získávají z výkladu, popř. z písemných materiálů zpracovaných vyučujícími a pro ně nakopírovaných. Žáci mohou pracovat s výpočetní technikou po dohodě s vyučujícími i mimo vyučování.

Stávající vybavenost školy pro výuku výpočetní techniky umožňuje splnění požadavků daných učebními osnovami.

Sledované hodiny odborných předmětů probíhaly v kmenových učebnách jednotlivých tříd. Hodiny, které měly charakter laboratorních cvičení a byly zaměřené na získávání praktických dovedností, byly realizovány v laboratorní učebně pro techniku obsluhy a služeb a v laboratorní učebně pro technologii přípravy pokrmů. Pro výuku je využívána i další odborná učebna pro techniku obsluhy a stolničení.

Vybavení laboratorních učeben umožňuje použití moderních technologií při přípravě pokrmů (kuchyňské nerezové studio, konvektomat, flambovací vozíky, celkově vybavený bar, automat na kávu, výrobník ledu atd.). V teoretickém vyučování používají učitelé další pomůcky, např. nádoby, příbory, různé druhy nápojových sklenic.

Učebnice pro výuku odborných předmětů jsou staršího data, ale posledního vydání. Vyučující připravují pro žáky i vlastní namnožené učební texty, využívají školní videotéku (možnost použití videa v šesti učebnách), odborné publikace, obrazový materiál, receptury na přípravu pokrmů, časopisy (Food Service, Minutka, Gastronomická revue atd.). Nejnovější informace získávají někteří učitelé i na Internetu.

Vyučující odborných předmětů mají své kabinety, ve kterých jsou umístěny drobné učební pomůcky, didaktická technika a v jednom případě i odborná knihovna.

V hodinách teoretického i praktického zaměření měli žáci jednotné oblečení, které mohou po ukončení studia používat ve svém zaměstnání.

Materiálně-technické podmínky vytváří podmínky pro plnění učebních osnov všech sledovaných odborných předmětů.

Pro skupinovou výuku odborného výcviku má škola dvě prostorné a moderně zařízené odborné učebny (výrobní středisko a laboratoř technologie přípravy pokrmů), výrobní pro studenou kuchyni, učebnu pro výuku stolničení a barmanství (laboratoř pro techniku obsluhy a služeb). Odbytové středisko zahrnuje cvičnou kuchyni s kapacitou 500 jídel a jídelnu pro žáky a zaměstnance. Výukové prostory jsou doplněny odpočinkovými a instruktážními prostory, sociálním zařízením a šatnami. Od doby minulé inspekce je zřejmý pozitivní posun zejména v kvalitě a modernizaci materiálně technického zajištění výuky. Jedná se např. o nárůst počtu flambovacích vozíků, zdokonalení chladicí techniky, instalaci nového konvektomatu, zřízení tzv. kuchyňského nerezového studia, rozšíření skleněného a servisního inventáře pro speciální pokrmy a celkovou materiální a estetickou úpravu v učebně stolničení. Výuka v provozních pracovištích, která byla navštívena, je uskutečňována v prostředí reálných provozů, jejichž materiální a sociální zázemí vyhovuje potřebám výuky. Podmínky výuky jsou zde velmi blízké, až totožné s podmínkami, ve kterých mohou žáci pracovat po ukončení studia.

V materiálně technickém zabezpečení výuky nebylo zjištěno neefektivní vynaložení finančních prostředků.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY VE ŠKOLE

Realizace vyučovaných oborů

Sledované studijní a učební obory jsou vyučovány v souladu s platným rozhodnutím o zařazení školy do sítě škol. Hodinové dotace předmětů odpovídají schváleným učebním plánům. Učební osnovy má škola rozpracovány podrobněji do tematických plánů, dle platných učebních dokumentů. V tematických plánech výuky odborného výcviku je zřejmá koordinace učiva s teoretickým vyučováním. Učební osnovy jsou z obsahového i časového hlediska plněny. Jako nepovinný předmět je do vzdělávacího programu 1. ročníků učebních oborů Kuchař - číšník pro pohostinství a Cukrář - výroba zařazena pouze výpočetní technika. Volitelnými předměty pro žáky 1. ročníků studijního oboru Hotelnictví a turismus jsou nápojová gastronomie, nauka o potravinách a pro žáky 3. ročníků průvodcovství, technika cestovního ruchu, zeměpis cestovního ruchu a výpočetní technika.

Do systému kontroly naplňování učebních plánů a osnov jsou zapojeni zástupci ředitele pro teoretické a praktické vyučování a VMOV. V jejich kompetenci je kontrola povinné dokumentace, tematických plánů, plnění učebních dokumentů a kontrola výchovné a vzdělávací činnosti v provozních pracovištích organizací. Výsledky a hodnocení z kontrol jsou projednávány individuálně s konkrétními pracovníky, zobecněné poznatky jsou zveřejňovány v pedagogických radách. Kontrolní systém plnění učebních dokumentů je promyšlený s uplatňováním zpětné vazby přispívající k odstraňování nedostatků.

Vedení povinné dokumentace je systematické, povinné dokumenty průkazně zachycují průběh vzdělávání. Způsob kontroly plnění učebních plánů a učebních osnov je účinný (nebylo zjištěno neplnění nebo skluzu v plnění učebních osnov). Většina doprovodných interních dokumentů školy však postrádá bližší určení (soubory opatření, rozhodnutí, pokyny, směrnice, řády, pravidla, záznamy z porad aj.) tím, že chybí podpisy zpracovatele, odpovědné osoby a data vydání.

Realizace sledovaných oborů je v souladu s rozhodnutím zařazení do sítě škol a s platnými učebními dokumenty.

Průběh a výsledky vzdělávání v předmětech anglický jazyk a anglická konverzace

Všechny hodiny byly pečlivě připraveny, někteří vyučující vedli většinu komunikace pouze v angličtině, používání češtiny u ostatních nebylo na závalu. V průběhu hodin se vyskytly některé dále uvedené drobné nedostatky, které však celkovou kvalitu výuky příliš neovlivnily. Motivace žáků byla přiměřená, v některých hodinách byla zřejmá menší míra uplatňování zpětné vazby, chybělo ověřování zda žáci učivo pochopili a pozitivní hodnocení žáků. Klasické prostorové uspořádání lavic neumožňovalo rozvoj spolupráce a komunikace mezi žáky, ve vyučování se téměř nevyužívalo práce ve dvojicích, ani práce týmové. Výuka probíhala frontálně a směřovala většinou jen od vyučujících k žákům. Nedostatečné propojení a využívání ICT (informační a komunikační technologie), např. Internetu, ve výuce cizího jazyka ovlivňovalo motivaci a obohacování výuky o autentické materiály.

Organizace a formy výuky byly přizpůsobeny věku a možnostem žáků, dostatečný prostor byl věnován jejich profesní přípravě. Žáci se účastní soutěží, učí se reagovat v běžných situacích profesního i soukromého rázu a jsou v těchto oblastech vhodně vedeni a motivováni. Předmět je ve vyšších ročnících doplňován anglickou konverzací, kde se procvičuje především jazyk nutný pro výkon konkrétního oboru. Mezioborové propojení v oblasti jazykového vzdělávání je zřejmé.

Stimulace k rozvoji produktivních řečových dovedností (mluvení, psaní) byla většinou na potřebné úrovni, někdy docházelo k tomu, že v převážné části hodiny hovořil pouze učitel a žákům nebyl poskytnut dostatečný prostor k vlastnímu projevu.

Přestože někteří učitelé nesplňují podmínky odborné a pedagogické způsobilosti k výuce anglického jazyka, měli hodiny velmi dobře zvládnuté jak po stránce metodické, tak jazykové.

Výuka anglického jazyka je hodnocena jako velmi dobrá.

Průběh a výsledky vzdělávání v chemii

Časová dotace těchto předmětů odpovídá schváleným učebním dokumentům. Učební osnovy jsou rozpracovány do tematických plánů, časový harmonogram tematických plánů je dodržován. Výukové cíle jsou přizpůsobeny aktuálnímu stavu tříd, odpovídají standardu vzdělávání a jsou směřovány k praktickému předávání poznatků. Všechny hospitované hodiny byly řádně připravené.

Vyučování probíhalo v kmenových třídách, škola nemá odbornou učebnu ani laboratoř. Materiální zázemí pro výuku tohoto předmětu je na velmi slabé úrovni. Při výuce se ojediněle používala didaktická technika.

Hospitované hodiny měly tradiční stavbu. Po úvodním zopakování látky (individuálním nebo testovým) následoval výklad spojený s rozhovorem a závěrečné opakování. Ve výuce se vyučující snažili o rozhovor, v hodinách vládla pracovní atmosféra, byla využívána učebnice. V hodinách byla sporadicky použita didaktická technika (biologie člověka – fólie pro zpětný projektor), jiné názorné pomůcky použity nebyly. Absence efektivnějších a názornějších metod práce neumožňovala, aby hodiny byly pestré a zajímavé.

Motivační metody byly málo využívány. Ve všech hodinách bylo na začátku zařazeno prověření výchozích znalostí, které vedlo většinou k pamětnímu zvládnutí učiva. Zkoušení a opakování mělo návaznost na probírané učivo, hodnocení bylo bezprostřední (testy) a spravedlivé.

Osobnost žáka byla respektována, dohodnutá pravidla jednání se akceptovala a dodržovala. Komunikativní schopnosti žáků byly na průměrné úrovni, vyučující se snažili zapojit žáky do procesu výuky. Žáci měli možnost vyjádřit své názory. Verbální i neverbální komunikace vyučujících byla na dobré úrovni.

Celkově je výuka chemie průměrné úrovně.

Průběh a výsledky vzdělávání v předmětech výpočetní technika a práce s počítačem

Obsahová náplň předmětů je rozplánována v tematických plánech s cílem naučit žáky využívat výpočetní techniku jako pomocníka v každodenní činnosti. Jedná se zejména o práci s textovým editorem, tabulkovým kalkulátorem, Internetem, popř. specializovaným profesním softwarem. Cílem je rovněž získat základní znalosti z oblastí hardware.

Příprava vyučujících byla pečlivá, avšak výsledek byl v některých případech ovlivněn dosavadními menšími zkušenostmi s výukou, resp. s výukou výpočetní techniky. Nezkušenost se především projevovala v přístupu při předávání informací žákům, v určité neobratnosti, která následně ovlivnila i efektivní využití vyučovacího času. Po stránce odborné nebyly zjištěny nedostatky.

V rozvrhu vyučovacích hodin jsou předměty vyučovány po jednotlivých hodinách, výuka je organizována po skupinách. Průběh vyučovacích hodin se lišil podle vyučujícího, probíraného tématu a stanovených cílů, kterých mělo být v hodinách dosaženo. Při zahájení výuky byly tyto cíle jasně vytyčeny, dále převažoval postupný výklad, krok za krokem s odzkoušením, v tempu obvykle přiměřeném možnostem žáků a materiálně-technickému zázemí. Žáci pracovali v souladu s pokyny pedagoga, avšak v některých výkladových hodinách, (kdy např. žáci opisovali text promítaný zpětným projektoem, ale také při technických problémech starších počítačů), byla významně omezena činnostní složka v pojetí výuky těchto prakticky orientovaných předmětů. Přesto lze konstatovat, že žáci byli vedeni k samostatnosti a schopnosti aplikovat učivo. V případě potřeby vyučující individuálně pomáhali žákům.

Žáci byli průběžně motivováni především praktickou využitelností získaných poznatků. V hospitovaných hodinách byli převážně aktivní, znalosti a dovednosti průběžně prokazovali při řešení nových zadání. Ve znalostech většiny žáků nebyly pozorovány závažné nedostatky.

Projev vyučujících byl kultivovaný a přátelský, předávané pokyny byly srozumitelné. Ve výuce byl dán prostor pro dotazy a vyjádření názorů žáků. Chování žáků bylo přirozené, bez významných nedostatků.

Výuka předmětů z oblasti výpočetní techniky je průměrná.

Průběh a výsledky vzdělávání v odborných předmětech (technologie, technologie přípravy pokrmů, technika obsluhy a služeb, nauka o výživě, zařízení provozoven, potraviny a výživa)

Výuku hospitovaných předmětů zajišťovalo pět učitelů bez odborné a pedagogické způsobilosti (viz výše uvedené personální podmínky výchovy a vzdělávání). Tato skutečnost neměla po odborné stránce negativní dopad na obsah a průběh výuky. Všichni využívali svých zkušeností z dřívější odborné praxe. Z metodického hlediska byly zjištěny určité rezervy např. v mírných požadavcích na znalosti žáků při ústním zkoušení, v minimálním využívání školní tabule k zápisům důležitých pojmů a cizích výrazů atd.

Učební osnovy jednotlivých předmětů jsou rozplánovány v tematických plánech, které jsou rozvržené v některých případech do jednotlivých vyučovacích hodin. Probírané učivo bylo ve většině případů v souladu s vypracovanými časovými harmonogramy, zjištěné rozdíly v uvedených termínech byly minimální a zdůvodněné objektivními příčinami.

V rozvrhu vyučovacích hodin jsou předměty technologie přípravy pokrmů a technika obsluhy a služeb organizovány do bloků po 5 a 4 hodinách. Ostatní odborné předměty jsou vyučovány ve dvouhodinových blocích, popř. v jednotlivých hodinách.

Výuka výše zmíněných odborných předmětů ve vícehodinových blocích u studijního oboru Hotelnictví a turismus měla charakter laboratorních cvičení, ve kterých byli žáci rozděleni na skupiny a pracovali podle zadaných receptur. Výuka probíhala pod přímým dohledem vyučujících, kteří kladli důraz na zručnost a samostatnost žáků. V hodinách byla uplatňována zpětná vazba, učitelé si průběžně ověřovali pochopení probíraného učiva, požadovali vzájemné hodnocení jednotlivých pracovních skupin. Žáci druhého ročníku výše uvedeného oboru zvládali v hospitovaných hodinách přípravu složitějšího menu (jidel i moučníků) a vyšší formu složité obsluhy (flambování u stolu hosta).

Všechny další navštívené hodiny ve sledovaných oborech měly stejnou strukturu. Po úvodním seznámení s jejich průběhem následovalo ústní zkoušení u tabule, frontální opakování minulého učiva, výklad nové látky, diktování poznámek a závěrečné opakování, popř. zadání domácího úkolu. Při ústním ověřování vědomostí byl ve všech případech zkoušen pouze jeden žák, (zkoušení trvalo u některých žáků až 10 - 15 min.), odpovědi žáků byly strohé, místy se učitelé spokojovali s jednoslovnými odpověďmi, hlavně u učebního oboru. Při společném opakování poslední látky se snažili vyučující zapojit všechny žáky, vybízeli je k přemýšlení a k vlastním názorům, využívali mezipředmětových vztahů s ostatními předměty. Vyšší aktivita žáků byla pozorována u žáků studijního oboru. Nové učivo bylo vyloženo klasickou metodou, která představovala prezentaci hotových poznatků, při které byl aktivní hlavně učitel, pouze v ojedinělých případech doplňovali učitele žáci vlastními poznatky. V průběhu výkladu pedagogové znovu využívali mezipředmětové vztahy nejen s odbornými předměty, ale i se všeobecně vzdělávacími (např. zeměpis, chemie). V hodinách bylo pamatováno na zásady zdravé výživy, pravidla gastronomie, upozornění na důsledky nesprávného stravování a s tím souvisejících poruch a onemocnění, varování před extrémní stravování, upozornění na nástrahy cizích kuchyní a dodržování hygienických předpisů v exotických zemích. Po výkladu následovalo obsáhlé diktování výstižných poznámek do sešitů, které jsou jediným informativním zdrojem s ohledem na dříve uvedenou skutečnost (starší učebnice, které jsou v některých partiích nevyhovující). V jednom případě bylo diktování učiva nahrazeno namnoženým studijním textem. Závěr každé navštívené hodiny byl věnován opakování probraného učiva, do kterého se v některých případech zapojovali pouze jedinci. Všechny navštívené hodiny byly účelně využity a stanovené výukové cíle byly splněny.

Ve všech hospitovaných hodinách byli žáci průběžně motivováni, např. formou pochvaly při nácviku zručností v laboratorních cvičeních, zaznamenáváním správných odpovědí a hodnocením aktivity jednotlivců v celé vyučovací jednotce. Výrazný motivační činitel představuje příprava vybraných žáků na odborné soutěže, ve kterých prezentují svou školu.

Projev všech vyučujících byl kultivovaný, přiměřeně hlasitý a ve většině případů byl veden ve spisovném jazyce. Všichni učitelé respektovali osobnost žáka. Komunikativní dovednosti žáků nebyly, i přes snahu některých pedagogů, ve většině případů rozvíjeny, žáci na jejich výzvy nereagovali a učitelé se spokojovali se strohými odpověďmi. Vystupování a chování žáků v hodinách i o přestávkách bylo přirozené, bez kázeňských problémů.

Výuka sledovaných odborných předmětů jev souhrnu velmi dobrá.

Průběh a výsledky vzdělávání v odborném výcviku

Odborný výcvik je odborným předmětem, ve kterém se získávané dovednosti integrují s poznatky z teoretických odborných předmětů i předmětů všeobecně vzdělávacích a je důležitou součástí závěrečné zkoušky. Učební osnovy mají MOV rozpracovány do tematických plánů, které zohledňují složení učebních skupin a technické možnosti jednotlivých pracovišť.

Ve všech navštívených provozech bylo v odborném výcviku pozorováno podnětné a motivující pracovní prostředí podporující zájem žáků o zvolený obor. Skutečností, že téměř celá produkce teplých jídel, výrobků cukrářských a studené kuchyně má realizační odbyt s následným odměňováním žáků za produktivní práci, jsou rovněž významnými motivačními prvky. Interní směrnice pro odměňování žáků za produktivní práci a způsob úhrady odměn za produktivní práci jsou v souladu s obecně závaznými právními předpisy. Smluvní pracoviště určené k výuce odborného výcviku jsou reálné restaurační a hotelové provozy s častým přímým kontaktem se zákazníky. Tato skutečnost a poměrně vysoká frekvence střídání žáků na různých typech smluvních pracovišť na základě přeřazovacích plánů přispívá k poznávání různých pracovních prostředí a k rozvoji adaptačních schopností.

Výuka odborného výcviku je organizována v týdenních cyklech a střídá se s teoretickou výukou. Učební skupiny jsou často věkově heterogenní, složené z žáků různých ročníků. Inspekční poznatky z pracovišť potvrzují, že MOV tuto komplikaci organizačně zvládají a věkové rozdíly žáků účelně i využívají. Doba nástupu do výuky kuchařských prací je z technologických důvodů pro jednotlivé žáky často diferencovaná (např. 6:30 h, 7:00 h a v 8:00 h). V souhrnu je však délka pracovní doby a zařazování přestávek v souladu s obecně závaznými právními předpisy.

Organizace výuky na provozních pracovištích je systematická se střídáním žáků dle přeřazovacích plánů. V navštívených skupinách probíhala výuka pod vedením MOV nebo individuálně pod vedením instruktorů. Zástupkyně ředitele pro praktické vyučování navštěvuje pravidelně provozní pracoviště, kontroluje činnost instruktorů a ve spolupráci s nimi provádí záznamy o nácviku dovedností a poskytnutých instruktážích. V případě, že pro výuku některých témat nejsou na provozním pracovišti potřebné podmínky, vytváří škola prostor a podmínky pro doplnění učiva v objektu školy formou praktických cvičení s následným přezkoušením žáků. Tato doba se využívá i k individuálnímu řešení případných kázeňských problémů, vyhodnocování docházky, osobní problematice žáků a všem formalitám souvisejících s výukou. Vedení školy věnuje způsobu organizace a vedení výuky odborného výcviku zejména v provozních pracovištích mimořádnou pozornost.

Záznamy v denících odborného výcviku o průběhu výuky, docházce a hodnocení žáků mají potřebnou vypovídací hodnotu a od doby poslední inspekce došlo ve vedení této dokumentace

k pozitivnímu kvalitativnímu posunu. Způsob vedení deníků evidence odborného výcviku je systematický, jednotný a průkazný.

Skupinová výuka byla po úvodních formalitách zahájena výkladem s následným zápisem popisu práce do pracovních sešitů žáků. K výkladu byly použity receptury pro přípravu pokrmů a jiné odborné publikace. Po rozdělení pracovních úkolů pracovali žáci v kuchařských provozech ve skupinkách po dvou až třech. Viditelné bylo zaujetí pro právě konanou práci a aktivní přístup k zadávaným úkolům. MOV postupně kontrolovali jednotlivé žáky a usměrňovali je v postupu prací, správné obsluze strojů, používání nástrojů a pomůcek.

Žáci umístění v provozních pracovištích pracovali většinou samostatně pod vedením instruktorů a bylo patrné, že jsou vedeni ke schopnosti aplikovat učivo. Hodnocení práce žáků bylo verbální s bezprostředním rozbořem chyb. O hodnocení jsou vedeny pravidelné záznamy rovněž v denících evidence odborného výcviku a žákovských knížkách. Při hodnocení jsou rozhodující aktivita, manuální dovednosti s podporou teoretických znalostí a komunikační schopnosti. Pozornost je věnována každodennímu dodržování zásad bezpečné práce. Zápisy ze vstupních školení uvádějí obsah proškolení v dané problematice, datum, podpisy žáků a osoby, která instruktáž provedla. Ve škole je dbáno na estetickou stránku a čistotu pracovních oděvů i celkovou úpravu žáků. V pracovních oděvech žáků a v používání pracovních ochranných pomůcek nebyly na pracovištích zjištěny závady. Interní směrnice ředitele školy však dokládají, že žáci učebních oborů si musí opatřovat pracovní oděv na své náklady. Tato skutečnost je v rozporu s obecně závaznými právními předpisy.

Ve sledovaných hodinách odborného výcviku byl pozorován vcelku pozitivní vztah žáků k výuce zvoleného oboru. Chování žáků bylo přirozené, jejich komunikativní schopnosti odpovídaly potřebám zvoleného učebního oboru.

Přes neúplnost naplnění podmínek způsobilosti některých MOV nebyly zjištěny zásadní nedostatky ve vedení výuky.

Sledovaná část výuky odborného výcviku je v souhrnu velmi dobrá.

Výsledky vzdělávání a výchovy zjišťované školou

Podkladem pro sledování výsledků vzdělávání je Evaluační plán ředitele školy. Výsledky vzdělávání jsou sledovány např. zadáváním srovnávacích písemných prací a testů v paralelních třídách. Využívá se též možnosti srovnávání výsledků za poslední školní rok s výsledky z předcházejících období. V oblasti všeobecného vzdělávání se ke zjišťování výsledků vzdělávání používají ukázky z testových úloh zpracované Centrem pro reformu maturitní zkoušky (CERMAT). Za důležité pro evaluaci jsou považovány výsledky z oblastních a celostátních soutěží odborných dovedností za účasti škol s obdobným zaměřením pořádaných školami i organizacemi, výsledky z olympiád a přeborů středních škol.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

Soulad rozhodnutí o zařazení do sítě škol se zřizovací listinou

Název školy, předmět činnosti školy a další údaje ve zřizovací listině a v aktuálním rozhodnutí o zařazení do sítě škol jsou, těchto dokumentech vzájemně v souladu a bez závad.

Aktivity školy

Do širšího povědomí veřejnosti v letošním školním roce, podobně jako v minulých letech, škola vstoupila organizačním zajišťováním stravování, banketů a rautů při různých společenských

událostech v regionu. Žáci školy se s úspěchem účastní celostátních soutěžních akcí hotelových škol. V rámci Festivalů hotelových škol a soutěží kuchařského a cukrářského umění se žáci školy umisťují na předních místech (např. při Festivalu hotelových škol ve Špindlerově Mlýně 1. místa jednotlivců v kategorii barmanství a kuchař, v soutěži Gastro v Hradci Králové 1. místo jednotlivců v oboru cukrářského umění). Pokračování i v letošním školním roce má družební spolupráce se školou v německém Wiesau založená na jednání a výměně zkušeností mezi vedením škol a odbornými učiteli. Vybraní žáci 2. a 3. ročníků hotelové školy se zúčastňují odborné praxe v německých hotelích. V oblasti jazykového vzdělávání žák školy obsadil v krajském kole olympiády v německé jazyce 1. místo s postupem do celostátního kola. Škola podílí na práci v projektech Leonardo a Socrates, takže žáci mohou získávat cenné informace i v zahraničí.

Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci a požární ochrana (BOZP a PO)

Při fyzické kontrole vybraných prostorů v budově školy (odborné učebny, provozy praktického vyučování, společné prostory v budově školy) nebyly v požadavcích na zdravé a zdraví neohrožující pracovní prostředí ve vztahu k žákům shledány nedostatky. V oblasti vedení dokumentace k zajištění BOZP a PO ve vztahu k žákům školy zaměstnavatel neprokázal, že provádí vyškolení zaměstnanců, kteří organizují poskytnutí první pomoci a že spolupracuje při zajištění první pomoci se zařízením poskytujícím závodní preventivní péči. Tato skutečnost není v souladu s obecně závaznými právními předpisy.

V oblasti BOZP a PO bylo zjištěno porušení obecně závazných právních předpisů.

Sledování a hodnocení účinnosti prevence sociálně patologických jevů ve škole

Tematicky zaměřené sledování bylo vyhodnoceno na základě zadaných žákovských dotazníků, uskutečněných besed se žáky, pozorování života školy, analýzy vybrané dokumentace školy, rozhovorů s ředitelem školy, výchovnou poradkyní a dalšími zainteresovanými pracovníky.

Vedení školy spolu s pedagogickým sborem přistupují zodpovědně k dané problematice současného života mladých lidí a negativních jevů ve společnosti. Ve své práci využívají metodických pokynů MŠMT, které představují účinnou pomoc. Na žáky je působeno intenzivně a soustavně. Výchovná poradkyně se průběžně v dané oblasti vzdělává, využívá zejména semináře pedagogicko-psychologické poradny. Škola je vyhovujícím způsobem vybavena příslušnými knižními tituly a je vybudována bohatá videotéka daného tématu. Průběžně dochází k aktuálnímu doplňování nových publikací a videokazet. Odborná profilace školy předurčuje častý kontakt žáků nejen s veřejností, ale také s představiteli našeho politického, kulturního a sportovního dění. Tato skutečnost posiluje zdravé sebevědomí žáků a tvoří přirozenou součást preventivních záměrů školy. Minimální preventivní program školy postihuje v obecnější rovině všechny dostupné oblasti života žáků. Rovněž v řádu školy je prevence sociálně patologických jevů ošetřena. Do vzdělávání a výchovy jsou začleňovány prvky etické a právní výchovy, zdravého životního stylu, pozitivního sociálně psychologického klimatu a sounáležitosti se společností, ve které žáci žijí. Hodně prostoru je věnováno environmentálnímu vzdělávání. Dominantními předměty výše uvedených témat jsou občanská výchova a odborné předměty. Jsou organizována setkání se členy městské policie, s pracovníky úřadu práce, pořádány přednášky k sexuální výchově, boji proti šikaně, xenofobii a dalším negativním jevům. K prevenci negativních jevů také přispívají četné mimoškolní aktivity (lyžařský výcvik, sportovní soutěže, návštěva divadelních představení, prezentace školy na gastronomických výstavách, zahraniční zájezdy atd.).

V žákovské dotazníkové akci převládly pozitivní názory na činnost školy a ve výrazné většině byla potvrzena účinná prevence sociálně patologických jevů. Výjimku tvořily reakce žáků na vybavenost sociálního zařízení školy, korespondující se zjištěným momentálním stavem během inspekce. Toalety nebyly vybaveny základními hygienickými prostředky (toaletní papír, mýdlo, ručník, příp. vysoušeč rukou). Vedení školy má ve svých koncepčních záměrech modernizaci sociálního zařízení ve spolupráci s majitelem školní budovy, což však v současné době neřeší jeho nevyhovující stav ve vybavenosti hygienickými prostředky.

Přijatý a realizovaný systém prevence sociálně patologických jevů je v souhrnu funkční a účinný.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Zřizovací listina školy ze dne 1. září 2000
2. Rozhodnutí o zařazení do sítě škol čj. 33 570/99-21 ze dne 2. března 2000
3. Učební dokumenty tříletého učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař - číšník pro pohostinství čj. 807 623/95-74, schválené Ministerstvem hospodářství ČR dne 26. června 1995 s platností od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem
4. Učební dokumenty tříletého učebního oboru 29-54-H/002 Cukrář, Cukrářka - výroba čj. 809 072/95-74, schválené Ministerstvem hospodářství ČR dne 17. srpna 1995 s platností od 1. září 1995 počínaje 1. ročníkem
5. Učební dokumenty studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus čj. 17 130/01-23 schválené MŠMT dne 7. května 2001 s platností od 1. září 2001 počínaje 1. ročníkem
6. Učební dokumenty studijního oboru 65-42-M/004 Hotelnictví a turismus čj. 24 833/95-23 schválené MŠMT dne 28. listopadu 1995 s platností od 1. září 1996 počínaje 1. ročníkem
7. Pracovní plán na školní rok 2002/2003
8. Rozvrh hodin na školní rok 2002/2003
9. Třídní knihy tříd ve školním roce 2002/2003
10. Deníky odborného výcviku všech učebních skupin učebních oborů ve školním roce 2002/2003
11. Řád školy ze dne 2. září 2002
12. Soubor dokumentů bez bližšího určení (Řád odborného výcviku, Řád učební praxe, Řád odborné praxe)
13. Organizační řád ze dne 27. prosince 1997
14. Klasifikační řád ze dne 1. září 2001
15. Pracovní řád ze dne 1. června 2001
16. Třídní výkazy tříd H1., H2. A, H2. B, H3. A, H3. B, H4.
17. Katalogy a katalogové listy tříd S1. A, S1. B, S2. A, S2. B, S3. A a S3. B
18. Smlouvy o zabezpečení odborného výcviku organizovaného individuálním způsobem pro školní rok 2002/2003
19. Smlouvy o studiu na Labské hotelové škole a Středním odborném učilišti uzavřené mezi školou a zákonnými zástupci žáků ve školních rocích 2000/2001 až 2002/2003
20. Interní směrnice č. 1/2002 - Osobní ochranné pracovní prostředky žáků
21. Evaluační plán ředitele školy ze dne 3. září 2002

22. Seznam úvazků předmětů ve školním roce 2002/2003
23. Doklady o vzdělání všech pedagogických pracovníků
24. Tematické plány vyučujících hospitovaných předmětů pro školní rok 2002/2003
25. Minimální preventivní program pro školní rok 2002/2003
26. Plán opatření k prevenci a šikanování žáků (součást „Souboru opatření“ platného od 1. ledna 2001)
27. Plán ozdravných opatření (součást „Souboru opatření“ platného od 1. ledna 2001)
28. Kniha úrazů vedená od roku 1998
29. Pracovní náplň výchovného poradce (součástí organizačního řádu)
30. Výroční zpráva o činnosti školy za školní rok 2001/2002
31. Tematické plány předmětu občanská výchova a odborných předmětů pro školní rok 2002/2003
32. Provozní řád učebny technika obsluhy a služeb, (učebna pro barmany) s platností od 1. září 1999
33. Ochrana a bezpečnost zdraví při práci - poučení žáků (dokument bez bližšího určení)
34. Hlavní zásady ochrany a bezpečnosti zdraví při práci v kuchyni a při práci v obsluze a ve výčepu ze dne 2. září 2002
35. Zpráva z prověrky BOZP provedená dne 28. května 2002
36. Plán ozdravných opatření ze dne 1. června 2002
37. Výkaz o úrazovosti dětí a mládeže ve školách a školních zařízeních za školní rok 2001/2002 ze dne 30. září 2002
38. Kniha školních úrazů s prvním záznamem 16. února 1999 a s posledním záznamem 24. července 2002
39. Osnova poučení žáků včetně seznámení s řádem školy, poučení o bezpečném chování ve škole a při jiných činnostech a při mimořádných situacích, včetně poučení o PO
40. Kniha školních úrazů s prvním záznamem 4. listopadu 2002 a posledním záznamem 15. ledna 2003
41. Kniha úrazů s prvním záznamem 8. září 1998 a posledním záznamem 26. února 2003
42. Metodický návod pro řešení školních a pracovních úrazů ze dne 2. září 2002
43. Příloha č. 2 k Organizační směrnici - tabulka pro vyhodnocení rizik pro výběr a použití ochranných prostředků a přehled poskytovaných prostředků pro zaměstnance
44. Zápisníky BP (bezpečnosti práce) pro žáky SOU
45. Plán školení BOZP na školní rok 2002/2003 ze dne 2. září 2002 pro SOU včetně seznámení s riziky na pracovišti
46. Provozní řád cukrárny (učebna pro cukrářskou výrobu) ze dne 1. září 1999
47. Hlavní zásady ochrany a bezpečnosti zdraví při práci v kuchyni a při práci v obsluze a ve výčepu ze dne 2. září 2002
48. Pracovní řád a povinnosti obsluhujících studentů při podávání v jídelně ze dne 2. září 2002
49. Provozní řád a povinnosti učňů při praktické výuce v kuchyni ze dne 2. září 2002
50. Provozní řád učebny výpočetní techniky ze dne 1. září 1999
51. Provozní řád tělocvičny ze dne 1. září 2002

52. Provozní řád - povinnosti, které vyplývají z uzavření smlouvy o pronájmu tělocvičny – (dokument bez bližšího určení)

ZÁVĚR

Škola se vyznačuje vyvážeností v zájmu o učební a studijní obory. Z celkového počtu 354 žáků se 188 připravuje v učebních oborech Středního odborného učiliště.

Od doby minulé inspekce je zjištěn trend ve zlepšování a modernizaci materiálně-technického zajištění výuky. Ve vedení povinné dokumentace je patrné zpřesnění vedených záznamů a zlepšení její průkaznosti. V praktickém vyučování jsou materiálně technické podmínky velmi dobré, v teoretickém vyučování sledovaných předmětů průměrné.

Z celkového počtu 19 pedagogických pracovníků, u nichž byly provedeny hospitace, 5 splňuje podmínky odborné i pedagogické způsobilosti ve smyslu závazných právních předpisů, 2 splňují podmínku pedagogické způsobilosti, 3 splňují podmínku odborné způsobilosti a 9 vyučujících nesplňuje podmínku odborné ani pedagogické způsobilosti. Celkově jsou personální podmínky výuky sledovaných předmětů průměrné. Nesplnění podmínek odborné a pedagogické způsobilosti některých učitelů, zejména pro výuku odborných předmětů, nemělo nepříznivý dopad na kvalitu výuky.

Celková kvalita a průběh výuky anglického jazyka a skupiny odborných předmětů vč. odborného výcviku je velmi dobrá, v předmětech zaměřených na výpočetní techniku a chemii průměrná.

Téměř celý rozsah výuky odborného výcviku je zaměřen na vytváření materiálních hodnot, které jsou předmětem prodeje. Tato činnost probíhá v mezích obecně závazných právních předpisů, nenarušuje hlavní činnost školy a je pro žáky pozitivní motivací.

V oblasti BOZP a PO bylo zjištěno porušení obecně závazných právních předpisů.

Nebylo zjištěno neefektivní využívání finančních prostředků přidělených ze státního rozpočtu.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Školní inspektoři	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Ing. Vilém Dostál	Dostál v.r.
Členové týmu	Ing. Jan Černý	Černý v. r.
	Ing. Jarmil Feltl	Feltl v. r.
	RNDr. Radmila Hýblová	Hýblová v. r.
	Mgr. Eva Škodová	Škodová v. r.

Další zaměstnanci ČŠI

Jan Bakeš
Daniela Kmentová
Marta Košutová
Mgr. Irena Libřická
Ing. Martina Osecká

V Pardubicích dne 21. března 2003

Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 21. květen 2003

Razítko

Ředitel školy nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu	Podpis
PaedDr. Zdeněk Macl	Z. Macl 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	03-06-06	102-170/03-5027

Připomínky ředitele školy

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