



Česká školní inspekce

Zlínský inspektorát

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

**Střední odborná škola, Střední odborné učiliště a Učiliště služeb
a společného stravování s. r. o.**

Štěpnická 1156, 686 06 Uherské Hradiště

Identifikátor školy: 600 015 581

Termín konání inspekce: 4. a 5. březen a 8. – 10. březen 2004

Čj.:	o3-1071/04-5056
Signatura:	ko3zx329

PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- ❖ personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v tříletém učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství v předmětech český jazyk a literatura, chemie, potraviny a výživa a odborný výcvik a v tříletých učebních oborech 29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba a 69-51-H/001 Kadeřník v předmětech český jazyk a literatura a chemie vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce,
- ❖ materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v tříletém učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství v předmětech český jazyk a literatura, chemie, potraviny a výživa a odborný výcvik a v tříletých učebních oborech 29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba a 69-51-H/001 Kadeřník v předmětech český jazyk a literatura a chemie vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce,
- ❖ průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v tříletém učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství v předmětech český jazyk a literatura, chemie, potraviny a výživa a odborný výcvik a v tříletých učebních oborech 29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba a 69-51-H/001 Kadeřník v předmětech český jazyk a literatura a chemie vzhledem ke schváleným učebním dokumentům ve školním roce 2003/2004 v době inspekce,
- ❖ tematického zjišťování – Sledování a hodnocení účinnosti prevence sociálně patologických jevů ve školním roce 2003/2004 v době inspekce.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Střední odborná škola, Střední odborné učiliště a Učiliště služeb a společného stravování s. r. o. (dále jen škola) je subjektem s právní formou společnost s ručením omezeným. Jako samostatné vzdělávací zařízení existuje od roku 1997. Podle platného rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol sdružuje Střední odborné učiliště (dále jen SOU), Střední odbornou školu, v níž se realizuje nástavbový obor, a Učiliště, v němž se v době inspekce nevyučoval žádný obor. V rámci SOU se v souladu s platným rozhodnutím vyučují žáci ve čtyřech tříletých učebních oborech ve všech ročnících. Teoretická výuka převážně probíhá v pronajatém objektu od města Uherské Hradiště. Praktické vyučování se realizuje ve dvou odloučených pracovištích, částečně také v objektu teoretického vyučování a na smluvních pracovištích. Podle zahajovacího výkazu měla škola ke 30. září 2003 176 žáků v SOU, 47 žáků v denním nástavbovém studiu a 18 žáků v dálkovém nástavbovém studiu Střední odborné školy.

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

Český jazyk a literaturu vyučují ve sledovaných tříletých učebních oborech dvě učitelky, jedna z nich je plně aprobovaná a druhá má odbornou a pedagogickou způsobilost pro výuku v základní škole. Výuka chemie je zabezpečena vyučujícím s vysokoškolským neučitelským vzděláním odpovídajícím charakteru vyučovaného předmětu bez pedagogického vzdělání. Předmět potraviny a výživa učí dva pedagogové, z nich jedna vyučující je odborně a pedagogicky kvalifikovaná a druhý učitel nemá pedagogické vzdělání.

Oběma mistrovým odborné výchovy (dále jen MOV) vyučeným v příslušném učebním oboru, které uskutečňují výuku v učebním oboru Kuchař – číšník pro pohostinství, chybí pedagogická způsobilost. Odbornou způsobilost má jedna MOV. Ve sledované výuce se chybějící odborná a pedagogická způsobilost MOV výrazněji neprojevila. Všichni čtyři instruktoři (jejich vzdělání škola předložila), kteří vyučují odborný výcvik na smluvních pracovištích, jsou vyučeni v příslušném učebním oboru a mají odborné zkušenosti v oborech Kuchař a Číšník. (Dva z nich mají maturitu.)

Výchovná poradkyně je určena, ale neabsolvovala zatím předepsané kvalifikační studium.

Pro předměty český jazyk a literatura, potraviny a výživa a chemie nejsou ve škole ustanoveny předmětové či jiné metodické komise. Problematiku jmenovaných předmětů řeší vyučující prostřednictvím vzájemných konzultací, nebo společně s ředitelkou školy a jejím zástupcem. Zvládnutí problematiky odborné a metodické spočívá na každém jednotlivci. Vzhledem k velikosti školy učitelé příbuzných všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů okruhy tematických besed, plány divadelních a filmových představení nebo exkurzí konzultují mezi sebou a pak je zahrnují do celoročního plánu školy.

Ani v oblasti odborného výcviku učebního oboru Kuchař – číšník pro pohostinství předmětovou případně metodickou komisi škola nemá. Přípravy k závěrečným zkouškám, rozpracování a úpravy osnov v odborném výcviku, návrhy na doplňování materiálního vybavení a také organizování školních akcí a exkurzí jsou obsahem pracovních porad na úseku praktického vyučování. Propojení mezi výukou odborných předmětů a odborným výcvikem je částečně zabezpečováno tím, že někteří MOV učí i odborné předměty a ve škole nepůsobí externí učitelé. Metodická pomoc ve výuce odborného výcviku je zčásti uskutečňována zástupcem ředitelky.

Činnost a provoz školy jsou řízeny ředitelkou školy, která je rovněž jedním ze zřizovatelů a současně i jednatelkou společnosti, a jejím zástupcem na základě funkčního organizačního a pracovního řádu, který definuje kompetence členů vedení školy, učitelů, MOV, třídních učitelů i dalších pracovníků. Záměry ředitelky školy se soustřeďují především na udržení a zlepšení materiálních podmínek a pracovního prostředí pro zabezpečování praktického vyučování oboru Kuchař – číšník pro pohostinství. Při svém rozhodování přihlíží ředitelka školy k názorům členů pedagogické rady.

Vzhledem k velikosti školy jsou aktuální informace předávány formou osobního jednání, na pedagogických radách a pracovních poradách. Pracovníkům školy i žákům jsou také určena písemná sdělení na nástěnných informačních tabulích. K žákům se nejčastěji informace dostávají prostřednictvím třídních učitelů a ostatních vyučujících. Pracovníci školy i žáci mají také možnost využít internetu.

Oblast praktického vyučování řídí zástupce ředitelky. K informovanosti pracovníků v oblasti odborného výcviku využívá měsíčních pracovních porad a nástěnky v kabinetu MOV. Aktuální úkoly plynoucí z chodu úseku praktického vyučování v učebním Kuchař – číšník pro pohostinství řeší s oběma MOV průběžně. Požadavky z porad jsou kontrolovány a plnění stanovených úkolů je vyhodnocováno.

Kontrolní činnost na úseku praktického vyučování uskutečňuje zástupce ředitelky ve škole a s oběma MOV na smluvních pracovištích u instruktorů. Kontroly jsou doloženy zápisy. Hospitační činnost v kontrolovaném období letošního školního roku byla v teoretickém vyučování realizována zástupcem ředitelky v některých předmětech. Z předložených hospitačních zápisů vyplynulo, že jistá pozornost je věnována i kontrole plnění učebních osnov. Předměty chemie a potraviny a výživa v letošním roce hospitovány nebyly.

Další vzdělávání pedagogických pracovníků na úseku praktického vyučování probíhá systematicky. Ve školním roce 2003/2004 si jedna MOV doplňuje odborné vzdělání a jiná

zase pedagogickou způsobilost. Při výběru dalšího vzdělávání pro vyučující hospitovaných předmětů vychází vedení školy převážně z volby témat vedoucích k prohloubení jejich odbornosti a specializaci a využívá nabídek pedagogického centra. Soustavně různé přednášky i další vzdělávací akce navštěvuje i metodička prevence. Kritéria pro finanční hodnocení jsou stanovena a pracovníkům školy známa.

Personální podmínky vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou ve sledovaných předmětech v tříletých učebních oborech Kuchař – číšník pro pohostinství, Řezník – uzenář – výroba a Kadeřník hodnoceny jako dobré.

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

Výuka sledovaných předmětů probíhala v kmenových učebnách vybavených školním nábytkem, jejich velikost vyhovovala počtu žáků ve třídách. Výzdoba tříd byla zaměřena většinou na výuku odborných předmětů. Učitelé hospitovaných předmětů teoretického vyučování mají k dispozici zpětný projektor a mobilní audiovizuální techniku. Požadavky na zlepšení materiálního vybavení předkládají vedení školy.

Vyučující mají určená pracovní místa v kabinetech a ve sborovně, kde je také uložena nezbytně nutná odborná literatura včetně videokazet. Další materiály a především učebnice, které žákům do výuky zapůjčuje škola, se nacházejí v kanceláři sekretářky. Vyučující českého jazyka a literatury také vedle nakopírovaných pomocných textů pro jazykovou výuku využívá odbornou literaturu i beletrii ze své vlastní knihovny.

Výuka chemie je materiálně zajištěna videokazetami, nástěnnými obrazy periodické soustavy prvků, fóliemi pro zpětný projektor, malým množstvím chemikálií a laboratorního skla. Pro výuku předmětu potraviny a výživa má škola k dispozici odborné publikace, značné množství videokazet a fólií pro zpětný projektor. Škola poskytuje žákům do obou sledovaných předmětů učebnice, které si mohou zapůjčit. Výuka obou předmětů je doplněna vhodně volenými exkurzemi.

Pro odborný výcvik učebního oboru Kuchař – číšník pro pohostinství je vybudovaná kuchyně (výrobní středisko) i zázemí pro oblast obsluhy (odbytové středisko). Světlá a prostorná místnost je přepažena a rozdělena, větší prostor má kuchyňská část a menší je vyčleněn pro obsluhu. Kuchyně má dostatek kuchyňského nádobí i varných jednotek pro nácvik i procvičování v přípravě hotových jídel. V případě různosti přípravy a většího množství pokrmů (např. více pečení) chybí ještě jedna varná jednotka, větší myčka nádobí a zařízení na mechanické zpracování potravin. Odbytové středisko je vybaveno stolovým a barovým nábytkem, příborníkem se servisem i flambovacím vozíkem. Zřizovatel školy (po ukončení dřívějšího pronájmu) vybudoval během posledních hlavních prázdnin nové pracoviště tak, aby byla zabezpečena potřebná skupinová výuka. Celkové vybavení pracoviště postupně doplňuje.

K výuce odborného výcviku v přípravě pokrmů na objednávku, studené kuchyně a pro odlišné způsoby obsluhy zákazníka má škola zabezpečeny dvě kvalitní smluvní pracoviště. Ve sledovaném učebním oboru se jedná o restaurační a hotelové zařízení s různým sortimentem jídel i typem obsluhy. Obě pracoviště odpovídají svým materiálně-technickým vybavením potřebám individuálního odborného výcviku.

V odborném výcviku učebního oboru Kuchař – číšník pro pohostinství škola zabezpečuje ve svých prostorách vhodné podmínky pro skupinovou výuku.

Vedení školy trvale sleduje potřebu materiálního a technického vybavení pro výuku a podle finančních možností přihlíží k vznášeným požadavkům vyučujících teoretického i praktického vyučování.

Materiálně-technické podmínky vzdělávání a výchovy vzhledem ke schváleným učebním dokumentům jsou v odborném výcviku v učebním oboru Kuchař – číšník pro pohostinství velmi dobré, materiální zajištění výuky předmětů český jazyk a literatura, chemie a potraviny a výživa jsou hodnoceny jako dobré.

HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

Vyučované obory

Tříleté učební obory 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, 29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba a 69-51-H/001 Kadeřník se realizují v rámci součásti SOU v souladu s údaji v platném rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol čj. 33 265/2000-21.

Vzdělávací programy sledovaných tříletých učebních oborů se uskutečňují v souladu s údaji v platném rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol.

Učební dokumenty

Výuka předmětů český jazyk a literatura, potraviny a výživa, chemie a odborný výcvik byla v tříletém učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství v době kontroly v souladu s učebním dokumentem čj. 807 623/95-74, stejně jako výuka předmětů český jazyk a literatura a chemie v tříletých učebních oborech 29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba a 69-51-H/001 Kadeřník byla v souladu s učebními dokumenty čj. 203351/96-74 a čj. 22 175/98-23.

Český jazyk a literatura a chemie se vyučovaly ve všech sledovaných tříletých učebních oborech 29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba, 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, 69-51-H/001 Kadeřník v souladu s platnými učebními osnovami čj. 25625/99-22 a čj. 23851/2002-23. Předmět potraviny a výživa a odborný výcvik v tříletém učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství se učily v souladu s platnými učebními osnovami čj. 807623/95-74. Kvalita a konkrétnost zápisů v třídních knihách, katalogích a katalogových listech se od poslední inspekce zlepšila. Obecnější formulace probíraného učiva byly v třídních knihách zaznamenány pouze ojediněle. Zápisy učiva v třídních knihách jsou většinou průkazné, deníky evidence odborného výcviku a listy evidence odborného výcviku organizovaného individuálním způsobem jsou vedeny.

Hodnocené předměty sledovaných tříletých učebních oborů ve školním roce 2003/2004 v době kontroly se vyučují v souladu s platnými učebními dokumenty.

Kontrola naplňování učebních osnov

Plnění učebních osnov hodnocených předmětů teoretického vyučování sleduje ředitelka při schvalování tematického a časového rozdělení učiva jednotlivých předmětů a zástupce ředitelky při hospitační činnosti. Pro výuku odborného výcviku jsou zpracovány přeřazovací plány v souladu s potřebami plnění stanovených učebních témat. Systém přeřazování žáků je průběžně kontrolován zástupcem ředitelky a MOV. Povinná dokumentace je pravidelně kontrolována vedením školy. V případě zjištění nedostatků jsou přijímána opatření vedoucí k jejich nápravě.

Kontrola plnění učebních osnov je účinná.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu

V teoretickém i praktickém vyučování rozvrh hodin dodržoval časový rozsah výuky, stanovené přestávky i délka učebního dne byly v souladu s příslušnou právní normou, z psychohygienického hlediska odpovídal potřebám žáků. Základní práva a povinnosti žáků jsou zahrnuty ve vnitřním řádu školy.

V učebním oboru Kuchař – číšník pro pohostinství se v době inspekce vyučovalo třiačtyřicet žáků, z toho na smluvních pracovištích dvanáct žáků. Odborný výcvik byl organizován převážně v prvním ročníku ve skupinách pod vedením MOV a ve vyšších ročnících doplňován výukou individuální pod dohledem a dozorem instruktorů. V době inspekce měla škola dvě smluvní pracoviště pro individuální odborný výcvik a pro skupinovou výuku jedno odborné pracoviště ve vlastních pronajatých prostorách. Smluvní pracoviště měla oprávnění k činnosti v daném oboru. Četnost žáků ve skupinách a u instruktorů nepřekračovala jejich stanovené nejvyšší počty.

Třídní schůzky nebo konzultace s informacemi pro zákonné zástupce o prospěchu a chování žáků probíhají pravidelně podle plánu.

Výchovná poradkyně má přehledně stavené úkoly zaměřené na další profesní orientaci žáků. S problematikou výchovného poradenství se seznamuje pouze formou přednáškových vzdělávacích akcí. V případě problémových žáků spolupracuje s metodičkou prevence. Problematice související s prevencí sociálně patologických jevů je věnována velká pozornost především v předmětech výchovného zaměření a při plnění minimálního preventivního programu.

Organizace výchovně-vzdělávacího procesu sledovaných oborů v teoretickém vyučování i úseku odborného výcviku je funkční.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu český jazyk a literatura

Výuku českého jazyka a literatury ve sledovaných učebních oborech denního studia zajišťují v souladu se schválenými učebními dokumenty dvě učitelky. Hospitace proběhly pouze u jedné z nich, a to i v hodinách, v nichž zastupovala za nepřítomnou vyučující. Učivo obě učitelky plánují formou obsahového i časového rozpisu učiva. Všechny sledované hodiny byly velmi dobře připravené. V době inspekce byly učební osnovy hodnoceného předmětu plněny. Výše uvedená skutečnost související s kvalifikovaností vyučující neovlivnila negativně kvalitu sledované výuky. Ve třídách s často zastupovanou výukou bylo podle zápisů v třídních knihách upřednostňováno literární učivo před mluvnickým a slohovým.

Výuka probíhala v kmenových třídách vybavených běžným nábytkem. V literárních hodinách měli žáci k dispozici přinesené zapůjčené učebnice, se kterými pracovali. K procvičování jazykového učiva byly využity kopírované texty. Podle potřeby byly použity další ilustrační materiály, ukázky z literárních děl didaktická technika. Snahou vyučující bylo střídat jednotlivé činnosti, realizaci a procvičování komunikativních dovedností žáků byla věnována pozornost. Více se jí dařilo plnit ve vlastních hodinách než v zastupovaných. Verbální projev vyučující byl na velmi dobré úrovni.

Ověřování pochopení učiva se uskutečňovalo frontálně ústní formou převážně formou řízeného rozhovoru, někdy i písemně. Neklasifikovalo se ve všech hodinách. Úvodní části hospitovaných hodin byly zaměřeny na opakování probraného učiva, důsledně byla dodržována obsahová návaznost. V jazykových hodinách se často procvičovalo pravopisné učivo, chyby a jazykové nepřesnosti byly vždy zdůvodněny. Žáci většinou odpovídali na vhodně volené dotazy vyučující. Pochvala a slovní ocenění sloužily jako účinný motivující prvek. Komunikativní dovednosti žáků posledního ročníku byly na velmi dobré úrovni.

Předvedené výkony jednotlivců svědčily o důsledné a systematické práci učitelky. Avšak v zastupovaných hodinách žáci i přes motivační snahy vyučující vlastní aktivitu vyvíjeli velmi málo. Jejich odpovědi na dotazy byly převážně velmi stručné a mnohé svědčily o jejich menší jazykové pohotovosti. Nové učivo bylo vždy náležitě vysvětleno. Důležité pojmy byly napsány na tabuli, patřičně vysvětleny a žáci si je poznamenali do sešitů.

Zařazování předmětu v rozvrhu hodin bylo rovnoměrné, část výuky však probíhala v odpoledních hodinách. Atmosféra při výuce byla převážně klidná a přátelská. Drobné rušivé projevy některých žáků byly taktně eliminovány.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu český jazyk a literatura jsou hodnoceny jako dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v chemii

Hospitace byly provedeny ve všech třídách sledovaných učebních oborů. Výuku zajišťuje vyučující bez pedagogické způsobilosti, a tato skutečnost se i přes vysokou odbornost vyučujícího na kvalitě výuky projevila především v oblasti motivace. Stanovené výchovně vzdělávací cíle vyučující volil převážně vhodně a účelně vzhledem k aktuálnímu stavu třídy. Návaznost probíraného učiva na předcházející témata byla zajištěna. K dosažení stanovených cílů výuky vyučující využíval připravených fólií.

Výuka byla vedena frontálně, výklad učitele byl kombinován s řízeným rozhovorem.

Ve sledovaných hodinách bylo jen v malé míře využito vstupní a průběžné motivace, proto se ne vždy dařilo vyučujícímu vyvolat zájem o probírané učivo. I přesto převážná část hospitovaných hodin proběhla v příjemné pracovní atmosféře.

Žáci byli vedeni k odbornému vyjadřování, dostávali prostor pro vyjádření vlastního názoru.

Při hodnocení žákovských písemných prací vyučující byl objektivní, využíval také pochvaly a povzbuzení. Ve sledovaných hodinách nebylo sebehodnocení žáků realizováno, vzájemného hodnocení žáků bylo využito minimálně. Malý prostor byl věnován procvičování a opakování probíraného učiva. Jen v ojedinělých případech vyučující vyhodnotil splnění vytýčeného výchovně vzdělávacího cíle. V závěru hodin chybělo shrnutí učiva a zhodnocení práce jednotlivců či celé třídy.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v chemii jsou hodnoceny jako dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v potravinách a výživě

Hospitace výuky potravin a výživy byly realizovány ve všech ročnících sledovaného učebního oboru. Stanovení výchovně vzdělávacích cílů bylo přiměřené a účelné vzhledem k věku žáků a zajišťovalo návaznost probíraného učiva na předcházející témata. Výuka byla zajištěna dvěma vyučujícími, absence pedagogického vzdělání u jednoho z učitelů se na úrovni vyučování částečně projevila. Oba pedagogové v hospitovaných hodinách plně uplatnili vědomosti a poznatky získané životními zkušenostmi, výuku vedli odborně i věcně správně.

K dosažení stanovených cílů výuky vhodně využívali připravených názorných pomůcek (ukázky výrobků), tabulek, videozáznamu a fólií pro zpětné projektor.

Vzhledem k charakteru učiva převažovala frontální výuka doplněná řízeným rozhovorem. Jen v některých ze sledovaných hodin se dařilo vyučujícím vyvolat zájem o probírané učivo především vhodnou aktualizací učiva, názorností, využíváním mezipředmětových vztahů a

aplikací současných teoretických znalostí žáků v praxi. Pro další motivaci využili pedagogové také své praktické zkušenosti.

Ve sledovaných hodinách nebyly žákovské výkony hodnoceny známkami. Ve třetím ročníku vyučující využila pro hodnocení jejich výkonů povzbuzení a pochvaly. Sebehodnocení a vzájemné hodnocení žáků nebylo realizováno. Ve většině sledovaných hodin bylo minimálně využito procvičování a upevňování získaných vědomostí. Žáci byli vedeni k aktivní spoluúčasti ve výuce, k odbornému vyjadřování, dostávali prostor a možnost pro vyjádření vlastního názoru.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v potravinách a výživě jsou hodnoceny jako dobré.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku tříletého učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství

Hospitace se uskutečnily ve všech třech ročnících ve skupinové i v individuální výuce u všech MOV a instruktorů. Cíle výuky byly přiměřeně stanoveny k aktuálnímu složení skupin žáků a navazovaly na dosavadní znalosti a dovednosti žáků. Příprava MOV byla zaměřena k názornému předvádění technologických postupů stanovených pokrmů a k postupným činnostem v obsluze. U instruktorů spočívala v zabezpečení surovin k produktivní práci a v přípravě pracoviště pro obsluhu.

Ve výuce se u MOV projevila jejich praktická zkušenost a u instruktorů hlavně odbornost a znalost prostředí.

Ve všech sledovaných skupinách byli žáci přiměřeně oblečení, upraveni a při práci dbali zásad osobní hygieny. Výuka se uskutečňovala v prostorách školy ve vlastním výrobním a odbytovém středisku a v obou smluvních pracovištích. Všechna zařízení odpovídala stanoveným tématům. Vybavení bylo čisté a vkusné.

Odborný výcvik prvního ročníku (s doplněním několika žáků třetího ročníku) a druhého ročníku probíhaly výukovou formou, žáci připravovali předkrm, hotová jídla i moučník. Byli rozděleni do skupinek se zadáním konkrétní činnosti. Heterogenní složení žáků bylo vhodně využíváno MOV při rozdělení pracovních úkolů. Ve všech skupinách žáků byla praktická výuka zaměřena na správné technologické postupy přípravy pokrmů, receptury, suroviny a normování. V prvním ročníku a částečně ve druhém ročníku žáci pracovali za přímého vedení mistrové odborné výchovy a ve třetím ročníku již samostatně pod jejím dozorem a dohledem. Návuk pracovních činností v oblasti obsluhy byl hlavně zaměřen na jednoduchou obsluhu a doplněn i vyšší formou (flambování). Na smluvních pracovištích ve výrobním středisku připravovali žáci hotová jídla, například i dietní a vegetariánská. V odbytovém středisku si osvojovali techniku jednoduché obsluhy v přípravě pracoviště a podávání obědů restauračním způsobem. V průběhu učebního dne ověřovali obě MOV i instruktoři pochopení zadávaných úkolů a sledovali kvalitu práce a pracovní postupy žáků. Převážně u žáků prvního ročníku nebyla opomenuta metoda názorného předvádění. Struktura učebního dne odpovídala věku žáků a výukovým cílům. MOV i instruktoři pomáhali žákům při řešení zadaných pracovních úkolů a vedli je ke smyslu pro povinnost a dodržování hygienických požadavků. Autorita, vystupování i jazykový projev odpovídaly potřebám výuky i věkovým zvláštnostem žáků. Žáci si vhodně vedou sešity odborného výcviku.

Motivací žáků v odborném výcviku bylo jejich hodnocení MOV, instruktory a někdy jejich vlastní zájem o daný obor a na smluvních pracovištích odměna za produktivní činnost. Za produktivní činnost byli žáci odměňováni dle školou stanovených zásad. Většina žáků projevovala k praktické činnosti pozitivní vztah.

Vztahy mezi MOV, instruktory a žáky se jeví jako příznivé. Komunikace mezi vyučujícími a žáky byla oboustranně vstřícná. Komunikativní dovednosti žáků byly částečně rozvíjeny při obsluze zákazníka na smluvních pracovištích, méně na pracovišti školy. Ve sledovaném odborném výcviku byli žáci ukázněni a chovali se zcela přirozeně.

Žáci byli hodnoceni průběžně slovně a známkou po ukončení zadané činnosti. Znamky jsou zapisovány v denících evidence odborného výcviku, listech evidence odborného výcviku organizovaného individuálním způsobem a v žákovských knížkách. MOV i instruktoři oceňovali pokrok, snahu a respektovali individuální dispozice žáků.

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

Výsledky vzdělávání zjišťované školou

Pro zjišťování a srovnávání výsledků vzdělávání v předmětu potraviny a výživa a odborném výcviku v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství škola využívá výsledky závěrečných zkoušek a uplatnění žáků v praxi. Průběžně rovněž srovnává hodnocení žáků v odborných předmětech a v odborném výcviku. K hodnocení úrovně praktického vzdělávání také napomáhají názory odborníků i zákazníků na smluvních pracovištích. Zjištěné výsledky škola analyzuje a v případě potřeby jsou následně ze strany vedení přijímána opatření (např. časové posílení některých témat výuky a zajištění vhodných smluvních pracovišť). V ostatních sledovaných předmětech škola vyhodnocování výsledků vzdělávání prostřednictvím vlastních nebo externích evaluačních nástrojů neprovádí.

Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v teoretické výuce v předmětech český jazyk a literatura, chemie a potraviny a výživa jsou ve sledovaných tříletých učebních oborech celkově hodnoceny jako dobré. Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku tříletého učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství dosahují velmi dobré úrovně.

TEMATICKÁ ZJIŠTĚNÍ

Součástí inspekce bylo tematické zjištění kvality odborného výcviku na smluvních pracovištích. Inspekční zjištění jsou popsána v příslušných kapitolách inspekční zprávy.

Sledování a hodnocení účinnosti prevence sociálně patologických jevů ve školním roce 2003/2004 v době inspekce

Určená vyučující práci školního metodika vykonává sedmý rok, podněty ke své činnosti získává na tematicky zaměřených seminářích pořádaných Pedagogickým centrem Zlín a pracovníky Střediska výchovné péče Help. Velmi dobrá je i spolupráce s pedagogicko - psychologickou poradnou v Uherském Hradišti a pracovníky protidrogového sekundárního centra Charáč. V jednotlivých případech jedná i s pracovníky Policie ČR. Při své činnosti spolupracuje s ostatními učiteli a mistry odborné výchovy. Její působení sleduje a kontroluje ředitelka školy.

Z předložené dokumentace, dalších materiálů a řízených rozhovorů s ředitelkou školy a metodičkou prevence sociálně patologických jevů vyplynulo, že na organizování a hlavně zajišťování preventivní činnosti se podílí i výchovná poradkyně a ostatní pedagogičtí pracovníci.

Pro jednání se žáky má metodička prevence vypsané konzultační hodiny, ale mnozí žáci přicházejí a s důvěrou se na ni obracejí, když potřebují poradit. Podle závažnosti problému doporučuje i žákům odbornou konzultaci se zaměstnanci pracovišť zaměřujících se na příslušnou problematiku. Pokud se vyskytnou problémy, jsou okamžitě řešeny. S ředitelkou školy osobně informují rodiče dotyčného žáka. Tento postup je zvolen proto, že na rodičovské schůzky se rodiče problémových žáků zpravidla nedostávají. Spolu s ostatními pedagogy se podílí rovněž na přípravě i realizaci některých akcí mimo vyučování, které jsou podle svého zaměření zapracovány do celoročního plánu školy, např. odborné exkurze, návštěva filmového nebo divadelního představení.

Škola má vypracovaný minimální preventivní program, který podle aktuální potřeby doplňuje. Jednání žáků a pracovníků školy bylo slušné a vstřícné. Výzdoba interiéru společných prostor odloučeného pracoviště pro obor Kuchař – číšník pro pohostinství byla vkusná a korespondovala s odborným zaměřením školy. Bylo zde i vhodně upravené zázemí a místo k odpočinku. V pronajatém objektu, kde probíhá většinou teoretická výuka, mohou žáci pobývat ve třídách a částečně v chodbě před sborovnou. Šatny a vstupní prostor v druhém křídle působí neutěšeně.

Škola se problematikou zabývá. Přijatý systém prevence sociálně patologických jevů je účinný, vykazuje pouze dílčí nedostatky.

DALŠÍ ZJIŠTĚNÍ

- V platném Rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 33 265/2000-21 ze dne 5. června 2001 s účinností ode dne změny zápisu školy do obchodního rejstříku se název školy shoduje s názvem uvedeným v obchodním rejstříku.
- V platném rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol čj. 33 265/2000-21 jsou uvedena dvě odloučená pracoviště, která škola v době inspekce již neužívala. V novém rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol čj. 31 820/03-21 s účinností od 1. září 2004 jsou uvedena aktuální odloučená pracoviště.
- Rada školy není zřízena.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 33 265/2000-21 ze dne 5. června 2001 s účinností ode dne změny zápisu školy do obchodního rejstříku
2. Výpis z obchodního rejstříku, vedeného Krajským soudem v Brně oddíl C, vložka 27441 ze dne 7. srpna 2001
3. Žádost školy o změnu v zařazení v síti škol ze dne 24. listopadu 2003
4. Rozhodnutí o změně zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 31 820/03-21 ze dne 23. ledna 2004
5. Jmenovací dekret zástupce ředitelky pro teoretickou a praktickou výuku s účinností od 1. prosince 2003
6. Učební plány školy pro tříleté učební obory 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, 29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba a 69-51-H/001 Kadeřník platné ve školním roce 2003/2004 době inspekce zpracované podle schválených učebních plánů čj. 807 623/95-74, čj. 203351/96-74 a čj. 22 175/98-23

7. Tematické a časové rozpisy učiva zpracované podle platných učebních osnov pro sledované předměty (čj. 25625/99-22, čj. 23851/2002-23 a čj. 807623/95-74) v tříletých učebních oborech 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství, 29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba a 69-51-H/001 Kadeřník ve školním roce 2003/2004 době inspekce
8. Tematické plány v odborném výcviku učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství – školní rok 2003/2004
9. Personální dokumentace včetně dokladů o nejvyšším dosaženém vzdělání vyučujících v tříletém učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství v předmětech český jazyk a literatura, chemie, potraviny a výživa a odborný výcvik a v tříletých učebních oborech 29-56-H/002 Řezník – uzenář – výroba a 69-51-H/001 Kadeřník v předmětech český jazyk a literatura a chemie ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
10. Třídní knihy tříd 1. C, 1 K, 2. A, 2. C, 2. K, 3. C a 3. K ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
11. Rozvrh hodin ve školním roce 2003/2004 platný v době inspekce
12. Zápisy z pedagogické rady ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
13. Organizační řád ze dne 1. září 2001
14. Vnitřní řád školy ze dne 25. listopadu 2003
15. Pracovní řád ze dne 1. září 2003
16. Hospitační záznamy ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
17. Plán hospitací ve školním roce 2003/2004 ze dne 15. 9. 2003
18. Sešit hospitace zástupce ředitelky – školní rok 2003/2004
19. Sešit se zápisy z pracovních porad na úseku praktického vyučování – školní rok 2003/2004 v době inspekce
20. Kontrola odborného výcviku na školních pracovištích – školní rok 2003/2004
21. Zápisy z pracovních porad ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
22. Minimální preventivní program pro školní rok 2003/2004 ze dne 15. září 2003
23. Plán výchovného poradce pro školní rok 2003/2004 ze dne 15. září 2003
24. Výroční zpráva školy za školní rok 2002/2003 ze dne 15. září 2003
25. Přehled tříd školy ze dne 20. února 2004
26. Provoz pracoviště OV oboru kuchař – číšník – školní rok 2003/2004
27. Deníky evidence odborného výcviku a listy evidence odborného výcviku organizovaného individuálním způsobem učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004 v době kontroly
28. Docházka žáků – přehled absence v odborném výcviku učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004 v době kontroly
29. Smlouvy o zajištění odborného výcviku žáků v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004 v době inspekce
30. Výpis z obchodního rejstříku smluvních partnerů ve výuce odborného výcviku učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství – školní rok 2003/2004
31. Směrnice k odměňování žáků za produktivní činnost ze dne 5. září 2003
32. Odměny žáků na smluvních pracovištích učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství – za měsíc leden 2004
33. Přefazovací plány v učebním oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství ve školním roce 2003/2004 v době inspekce

34. Inspekční zpráva čj. 153 72/2000-05056 ze dne 25. února 2000

35. Vzdělání instruktorů učebního oboru 65-51-H/002 Kuchař – číšník pro pohostinství – školní rok 2003/2004

ZÁVĚR

Personální zabezpečení výuky hospitovaných předmětů v teoretickém i praktickém vyučování bylo v době inspekce na dobré úrovni. Pedagogičtí pracovníci splňují podmínky odborné a pedagogické způsobilosti jen částečně, složení učitelského sboru je věkově vyvážené.

Organizační struktura výuky a vnější i vnitřní informační systém plní svou funkci.

Škola vytváří podmínky pro další vzdělávání učitelů sledovaných předmětů a metodika prevence.

Personální podmínky vzdělávání a výchovy, oblast plánování, organizování, dalšího vzdělávání i kontrolní činnosti jsou celkově dobré.

Materiální zajištění sledované výuky teoretického i praktického vyučování umožňuje realizovat učební dokumenty posuzovaných učebních oborů.

Všechny sledované tříleté učební obory se realizují podle schválených učebních plánů, učební osnovy hospitovaných předmětů byly v době inspekce plněny. V teoretické výuce využívali učitelé většinou odpovídajících metod a forem práce, ojediněle byla zaznamenána převažující aktivní role učitele. V některých hodinách se v menší míře dařilo rozvíjet komunikativní dovednosti žáků. Ve sledovaném odborném výcviku většina žáků projevovala zájem o zvolený učební obor. Průběh a výsledky vzdělávání sledovaných předmětů teoretického vyučování jsou hodnoceny jako dobré, v odborném výcviku jsou velmi dobré.

Přijatý systém prevence sociálně patologických jevů je účinný, škola se danou problematikou systematicky zabývá.

Vývoj školy od poslední inspekce:

- *Odborný výcvik je ve skupinové výuce vhodně zabezpečován ve vlastním zařízení školy. U instruktorů škola dokladuje vzdělání a rozpracovala směrnici k odměňování žáků za produktivní činnost.*
- *Systém kontroly je funkční.*
- *V odborném výcviku je kontrola zaměřena na plnění učebních osnov.*

Výrok pro poskytnutí zvýšené dotace soukromým školám:

Pro účely poskytování dotací ve smyslu § 5 odst. 3 písm. c) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním zařízení a školským zařízení, ve znění pozdějších předpisů, má škola hodnocení České školní inspekce průměrné nebo lepší.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Složení týmu	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Jana Zapletalová	Jana Zapletalová v. r.
Členky týmu	Ing. Zuzana Mücková	Zuzana Macková v. r.
	Mgr. Věra Víchová	Věra Víchová v. r.

Další zaměstnankyně ČŠI Helena Hlůšková
Marie Janáčková

V Uherském Hradišti dne 2. dubna 2004

Datum a podpis ředitelky školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 13. duben 2004

Razítko

Ředitelka školy, nebo jiná osoba oprávněná jednat za školu

Titul, jméno a příjmení	Podpis
-------------------------	--------

Ing. Miroslava Podivinská, ředitelka školy a jednatelka Miroslava Podivinská v. r. společnosti

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 na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. Česká školní inspekce, Zlínský inspektorát – pracoviště Na Morávce 1037, 686 01 Uherské Hradiště. Připomínky k obsahu inspekční zprávy se stávají její součástí.

Hodnotící stupnice:

Stupeň
Vynikající
Velmi dobrý
Dobrý
Vyhovující
Nevyhovující

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Krajský úřad – odbor školství:	2004-04-28	o3-1103/04-5056
Zřizovatel: Jan Machálek, ul. Mašovy 302, 687 24 Uherský Ostroh	2004-04-28	o3-1102/04-5056
Rada školy: není zřízena	-	-

Připomínky ředitelky školy

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