



Česká školní inspekce  
Pardubický inspektorát

## INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIE-1110/11-E

<b>Název právnické osoby vykonávající činnost školy a školského zařízení:</b>	<b>Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Polička, Čs. armády 485</b>
<b>Sídlo:</b>	<b>Čs. armády 485, 572 01 Polička</b>
<b>IČ:</b>	<b>62 031 961</b>
<b>Identifikátor:</b>	<b>600 012 735</b>
<b>Právní forma:</b>	<b>Příspěvková organizace</b>
<b>Zastoupená:</b>	<b>Mgr. Borisem Preisslerem</b>
<b>Zřizovatel:</b>	<b>Pardubický kraj</b>
<b>Místo inspekční činnosti:</b>	<b>Čs. armády 485, 572 01 Polička</b>
<b>Termín inspekční činnosti:</b>	<b>21. až 25. 10. 2011</b>

### Předmět inspekční činnosti

Inspekční činnost podle ustanovení § 174 odst. 2 písm. b) a c) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

### Aktuální stav školy

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Polička, Čs. armády 485 (dále jen škola) vykonává činnost střední školy, domova mládeže a školní jídelny.

Ve školním roce 2011/2012 v denní formě vzdělávání probíhá výuka žáků oborů vzdělání Ekonomika a podnikání (druhého a třetího ročníku), Podnikání (prvního ročníku) Gastronomie, Hotelnictví, Cukrář, Řezník – uzenář, Kuchař – číšník podle školních vzdělávacích programů (dále jen ŠVP), které vycházejí z rámcových vzdělávacích programů (dále jen RVP) příslušných oborů vzdělání. Ve čtvrtém ročníku dobíhajícího oboru vzdělání Obchodně podnikatelská činnost a ve druhém ročníku oboru vzdělání Podnikání probíhá výuka podle učebních dokumentů schválených Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy (dále jen MŠMT). Z oborů vzdělání zařazených do rejstříku škol a školských zařízení není otevřen obor vzdělání Pekař. Z cizích jazyků se ve škole vyučuje jazyk anglický, německý a ruský.

V době inspekční činnosti škola vykazovala celkově 18 tříd se 441 žákem. Nejvyšší povolený počet je 865 žáků. Ve škole pracuje 73 zaměstnanců, z toho je 53 pedagogických pracovníků.

Další informace lze získat na webových stránkách školy <http://www.soupolicka.cz> nebo ve výročních zprávách školy.

### **Hodnocení hlavních výsledků vzdělávání ve vztahu k ŠVP**

Oborová struktura se postupně dotváří s cílem vytvořit subjekt, který bude vzdělávat v oborech zaměřených na gastronomii a související obory. Stávající počet žáků odpovídá reálným možnostem spádové oblasti a reálným prostorovým podmínkám. V rejstříku uvedený nejvyšší povolený počet (kapacita) žáků je pozůstatkem po sloučení dvou samostatných právních subjektů (škol), které realizovaly svoji činnost v tomto objektu, a neodpovídá reálným možnostem. Vzdělávání v oborově blízkých oborech vzdělání již dnes přispívá k efektivnějšímu využívání materiálně technického zázemí (zejména prostory a učební pomůcky), personálních podmínek a následně tak finančních zdrojů. Z inspekčních zjištění vyplynulo, že běžný provoz dostupné finanční prostředky nepokrývaly, avšak kladný hospodářský výsledek byl dosažen zahrnutím výsledků doplňkové činnosti. Významné finanční prostředky byly a jsou v současné době vynakládány na zefektivnění provozu, byly zatepleny budovy, došlo k výměně oken a byla provedena rekonstrukce jedné budovy odborného výcviku. Od minulé inspekce bylo vytvořeno nové pracoviště uzené výroby pro obor vzdělání Řezník – uzenář.

Škola vytváří podmínky pro získání finančních prostředků i z jiných zdrojů, participuje v několika projektech financovaných z evropských strukturálních fondů. Je např. zapojena v projektu dotovaném 7 miliony korun, jehož cílem je tvorba digitálních učebnic odborných předmětů pro obory kuchař, číšník a cukrář, které budou obsahovat např. fotodokumentaci a videosekvence technologických postupů. Dále je škola zapojena v projektu dotovaném 5,5 milionem korun, jehož cílem je příprava dalšího vzdělávání pro realizaci dílčích kvalifikací v oborech kuchař, číšník, cukrář a řezník s možností následného vykonání závěrečné zkoušky. Zdrojem příjmů je i produktivní činnost žáků, je realizován přímý prodej cukrářských výrobků a masných produktů ve vlastních prodejnách. V současné době je již také zpracován projekt pro rekonstrukci, resp. zvětšení kapacity školní jídelny, kde je rovněž prováděna produktivní činnost kuchařů a číšníků. Dalším zdrojem jsou příjmy z doplňkové činnosti. Jedná se zejména o realizaci rautů, které se konají i o víkendech, a to při různých významných akcích, v současné době např. při oslavách státního svátku na Pražském hradě nebo i v zahraničí při prezentaci Pardubického kraje v Paříži. Žáci tak mají možnost si odzkoušet v reálném prostředí získané nejen odborné poznatky a dovednosti v rámci přípravy (projektování příslušné akce, přípravy surovin a výrobků), ale také vlastní realizaci, tj. odzkoušení např. složité obsluhy včetně jazykových kompetencí. Vzdělávání se tak uskutečňuje v reálném prostředí, kde informace o kvalitě provedené práce a kvalitě výrobků získávají žáci a pedagogičtí pracovníci téměř okamžitě.

Počet žáků ve třídách se vesměs odvíjí od oborového složení tříd a od maximálních počtů žáků ve skupinách na výuku odborného výcviku. Naplněnost tříd není ve všech případech na maximální úrovni.

Škola spolupracuje s mnoha firmami a profesními asociacemi svojí činností příbuznými k vyučovaným oborům a obdobně zaměřenými školami. Při spolupráci s vnějšími partnery získává škola informace o úrovni absolventů přímo z praxe a informace

o trendech a potřebách vyučovaných oborů vzdělání. V rámci této spolupráce probíhají také školení a stáže pro pedagogické pracovníky nebo výměnné pobyty žáků. Příkladem je např. partnerství se školou v Kežmaroku na Slovensku, kde žáci při výměnných pobytech jsou zařazováni do výuky, poznávají krajové speciality a zvyky. Obdobný program měla i další spolupráce se školami v rámci programů Leonardo (Itálie) a Comenius (Finsko).

Žáci se zúčastňují nadále řady odborných soutěží a přehlídek, kde tradičně dosahují významných umístění a úspěchů (bližší informace ve výročních zprávách, jak již bylo uvedeno výše).

Vedení školy reaguje na problémové situace, vytváří podmínky pro inovace a modernizaci. Vyhledává potenciálně slabá místa činností a přijímá opatření k jejich odstranění. Mezi priority vedení školy patří doplnění potřebné odborné kvalifikace pedagogů a další vzdělávání.

Výchovná poradkyně se zabývá jak kariérovým poradenstvím, tak řeší vzniklé problémy pohovory se žáky či se věnuje problematice žáků se specifickými vzdělávacími potřebami. Svou činnost plně dokumentuje. Velmi dobře spolupracuje i s preventivní sociálně patologických jevů. Vedení školy hodnotí oblast výchovného poradenství pozitivně jako odpovídající plně potřebám školy.

Ve škole je funkční prevence v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví. Žáci jsou seznamováni se zásadami bezpečné práce a bezpečného chování. Prokazatelně jsou seznámeni se školním, resp. vnitřním řádem. Evidence úrazů je vedena, z evidovaných úrazů nejsou zřejmé žádné negativní trendy. K identifikovaným rizikům byla stanovena opatření k odstranění nebo alespoň ke zmírnění možných ohrožení.

V teoretickém vyučování byla přednostně sledována matematická a přírodovědná gramotnost žáků, kteří ukončují vzdělávání maturitní zkouškou. I když učitelé nastolili nejjednodušší problémy, ukázalo se, že žáci mají potíže se zvládnutím i aplikací základního učiva základní školy. Ve sledovaných hodinách nebyli žáci příliš aktivní, a tak úroveň příslušných gramotností a dovedností byla celkově nízká. Výhodou se ukázalo používání pracovních listů, naopak frontální výklad bez výraznější materiální podpory žáky nezaujal.

V odborném výcviku bylo sledováno účelné využívání výukového času žáky i pedagogy, a to od cvičných prací po produktivní činnosti žáků. K žákům bylo přistupováno diferencovaně podle prováděných činností, schopností a možností přítomných žáků. Rozvíjeny byly nejen odborné kompetence, kompetence k pracovnímu uplatnění žáků, ale např. kompetence komunikativní a k řešení problému. U žáků byly upevňovány zásady bezpečné práce a ochrany zdraví. Žáci byli převážně samostatní, jejich vystupování a výsledky práce odpovídaly jejich věku a profilu budoucího absolventa zvoleného oboru vzdělání.

V přijímání žáků ke vzdělávání, v průběhu vzdělávání ani při ukončování vzdělávání nebylo zjištěno porušení principu rovných příležitostí.

### **Hodnocení předpokladů školy ke vzdělávání podle požadavků školského zákona**

Školní vzdělávací programy odpovídají zápisu do rejstříku škol a školských zařízení. V některých případech byly zjištěny dílčí nepřesnosti v rozpracování a úplnosti

obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP. Školní vzdělávací program domova mládeže je zpracován v souladu s obsahovými požadavky školského zákona. K uvedení ŠVP do souladu s příslušnými RVP a odstranění formálních nepřesností bylo přikročeno jak před inspekční činností, tak při její realizaci. Jelikož od 1. 9. 2012 bude škola vyučovat pouze podle ŠVP, je v tomto školním roce naplánována jejich celková revize.

V pedagogickém sboru převažují odborně kvalifikovaní pedagogové (cca 80 %), přičemž vychovatelé domova mládeže jsou všichni odborně kvalifikováni. Je však nutné konstatovat, že naprostá většina výuky je vedena vyučujícími s praxí v daném oboru a vztahem k dané problematice (vyučující absolvovali a absolvují různé vzdělávací aktivity). K procvičování a upevňování získaných znalostí a dovedností jsou na smluvních pracovištích využíváni instruktoři z řad odborně kvalifikovaných zaměstnanců firem.

Materiálně technické podmínky (učební pomůcky, nástroje, stroje, zařízení) pro výuku teoretických všeobecných i odborných předmětů, praxe a odborného výcviku jsou v základním rozsahu zajištěny dle potřeb vyučovaných oborů vzdělání. Od předcházející inspekční činnosti byly zakoupeny další interaktivní tabule pro výuku a notebooky pro vyučující. Nižší úroveň přetrvává v oblasti přírodovědného vzdělávání, kde od minulé inspekční činnosti nedošlo k pozitivnímu posunu. Podle informací vedení školy je zlepšení plánováno. Škola nemá vlastní tělocvičnu, tělesná výchova je realizována v tělocvičnách a dalších sportovních areálech na smluvním základě. V areálu školy je pouze menší venkovní sportoviště. Přetrvává však stav, že žáci nemají odpovídající hygienické zařízení pro potřebnou hygienu po sportovním výkonu.

Škola disponuje dobře vybavenými vlastními odbornými učebnami (dílnami) a pracovišti, přesto dále doplňkově využívá objektů a pracovišť v reálném prostředí u smluvních partnerů. Využívání smluvních pracovišť u firem dotváří materiální podmínky výuky vzájemnou růzností. Zrekonstruovaný objekt dílen pro cukrářskou výrobu vytváří dobré zázemí, které pozitivně působí na utváření osobnosti žáků. Prostory a vybavení školy a domova mládeže nevykazovaly významné rizikové prvky a byly tak pro výchovu a vzdělávání bezpečné.

### **Závěry, celkové hodnocení školy**

Škola poskytuje vzdělávání v souladu se zařazením v rejstříku škol a školských zařízení. V rozsahu možných zjištění v rámci inspekční činnosti lze konstatovat, že je zajištěn rovný přístup ke vzdělávání. Prostředí školy je bezpečné, oblast bezpečnosti a ochrany zdraví žáků je jednou z priorit v činnostech školy. Personální zabezpečení i materiálně-technické podmínky umožňují realizaci vzdělávacích programů. Přínosem je spolupráce se sociálními partnery i školami v zahraničí. Ředitel školy dlouhodobě získává další významné finanční prostředky z jiných zdrojů. Koncepčně je řešena postupná modernizace materiálně technického zázemí.

V ŠVP po ukončení inspekční činnosti byly jen některé neúplnosti u předpokládaných výsledků vzdělávání a učiva vůči příslušným RVP.

V hospitovaných hodinách teoretických předmětů neprokázali žáci potřebnou úroveň přírodovědné a matematické gramotnosti. Vzdělávání v odborném výcviku bylo zejména realizováno při produktivních činnostech žáků a vždy směřovalo k naplnění profilu absolventa příslušného oboru vzdělání.

### Přílohy inspekční zprávy

Příloha č. 1: Seznam dokladů a materiálů, o které se inspekční zjištění opíralo

Příloha č. 2: Obory vzdělání zapsané v rejstříku škol a školských zařízení

### Poučení

Podle § 174 odst. 13 školského zákona může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete na adresu Česká školní inspekce, Rožkova 2432, 530 02 Pardubice.

Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá Česká školní inspekce zřizovateli a školské radě. Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná a je uložena po dobu 10 let ve škole, jíž se týká, a v Pardubickém inspektorátu České školní inspekce.

### Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

V Pardubicích dne 31. 10. 2011

Česká školní inspekce  
Pardubický inspektorát  
Rožkova 2432  
530 02 Pardubice

-3-

Titul, jméno, příjmení, funkce

RNDr. Antonín Müller, školní inspektor

.....  
*Antonín Müller*

Ing. Jan Černý, školní inspektor

.....  
*Jan Černý*

### Datum a podpis ředitele školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

V Poličce dne ..... 1. 11. 2011 .....



Střední odborná škola  
(razička)  
Střední odborné učiliště  
Polička, Čs. armády 485  
1-

Titul, jméno, příjmení, funkce

Mgr. Boris Preissler, ředitel školy

.....  
*Boris Preissler*

**Seznam dokladů a materiálů, o které se inspekční zjištění opíralo**

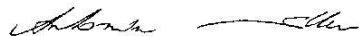
1. Zřizovací listina, čj. KrÚ 18 385/2005 OŠMS/11 s účinností od 1. 1. 2006 včetně jednoho dodatku
2. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení ze dne 20. 10. 2011
3. Učební dokumenty (učební plány, učební osnovy jednotlivých předmětů) dobíhajících vyučovaných oborů střední školy, schváleno MŠMT
4. Platné školní vzdělávací programy
5. Doklady o odborné kvalifikaci (včetně pracovních smluv) pedagogických pracovníků, kteří se ve školním roce 2011/2012 podílejí na vzdělávání žáků (náhodný výběr)
6. Výroční zprávy školy za školní rok 2009/2010 a za školní rok 2010/2011
7. Vlastní hodnocení školy za období od 1. 9. 2007 do 31. 8. 2010
8. Rozvrh hodin tříd ve školním roce 2011/2012
9. Aktuálně platný rozvrh hodin odborného výcviku a rozdělení žáků do skupin
10. Třídní knihy platné pro školní rok 2011/2012 (náhodný výběr)
11. Deníky odborného výcviku pro školní rok 2011/2012 (náhodný výběr)
12. Deníky výchovných skupin pro školní rok 2011/2012 (náhodný výběr)
13. Smlouvy o praktickém vyučování u smluvních partnerů ve školním roce 2011/2012 (náhodný výběr)
14. Školní řád s platností od 1. 9. 2011
15. Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků s platností od 1. 9. 2009
16. Vnitřní řád s platností od 1. 11. 2010
17. Výchovné poradenství – dokumentace a evidence (soubor dokladů bez bližšího určení)
18. Dokumentace školního preventisty (soubor dokladů bez bližšího určení)
19. Materiály k bezpečnosti práce a ochraně zdraví (vyhodnocení rizik a přijatá opatření, doklady o školení, osnovy školení, zápisníky bezpečnosti práce, knihy úrazů, záznamy o úrazech, protokol o prověře bezpečnosti a ochrany zdraví apod.)

**Zpracoval**

V Pardubicích dne 31. 10. 2011

Titul, jméno, příjmení, funkce

RNDr. Antonín Müller, školní inspektor

  
.....

*Pardubický inspektorát České školní inspekce*

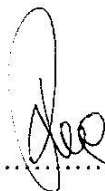
*Inspekční zpráva  
Čj. ČŠIE-1110/11-E  
Příloha č. 1*

**Převzal**

V Poličce dne ..... 1. 11. 2011 .....

Titul, jméno, příjmení, funkce

Mgr. Boris Preissler, ředitel školy



**Obory vzdělání zapsané v rejstříku škol a školských zařízení**

Ke dni inspekce má škola v rejstříku škol a školských zařízení zapsány následující obory vzdělání, ve kterých lze dosáhnout středního vzdělání

s maturitní zkouškou:

Kód oboru	Obor vzdělání	Forma vzdělávání	Délka vzdělávání
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání	denní	4 roky
64-41-L/51	Podnikání	denní	2 roky
65-41-L/01	Gastronomie	denní	4 roky
65-42-M/01	Hotelnictví	denní	4 roky

Kód oboru	Dobíhající obor vzdělání	Forma vzdělávání	Délka vzdělávání
63-41-M/006	Obchodně podnikatelská činnost	denní	4 roky
64-41-L/524	Podnikání	denní	2 roky

s výučním listem:

Kód oboru	Obor vzdělání	Forma vzdělávání	Délka vzdělávání
29-53-H/01	Pekař	denní	3 roky
29-54-H/01	Cukrář	denní	3 roky
29-56-H/01	Řezník – uzenář	denní	3 roky
65-51-H/01	Kuchař – číšník	denní	3 roky

Kód oboru	Dobíhající obor vzdělání	Forma vzdělávání	Délka vzdělávání
29-54-H/002	Cukrář – výroba	denní	3 roky
29-56-H/001	Řezník – uzenář	denní	3 roky
65-51-H/002	Kuchař – číšník pro pohostinství	denní	3 roky