EVAN

Zmluva o poskytovaní praktického vyučovania

uzatvorená v súlade so Zákonom NR SR č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov a Zákonom NR SR č. 61/2015 Z.z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov

medzi

Strednou odbornou školou obchodu a služieb, T. Vansovej 2, 955 01 Topoľčany
zastúpenej riaditeľom : Mgr. Tomáš Lacika
IČO : 893480
Bankové spojenie :
IBAN :
Email : sosoasto@sosoasto.sk
(ďalej len „SOŠ obchodu a služieb")

a

Podnikom : HOFFER s.r.o. NITRA
Prevádzkou : EVAN spol. s.r.o
Zastúpeným : Roman Križan
Bankové spojenie :
Číslo účtu :
IČO :
Email : evan@penzion-hoffer.sk
(ďalej len „podnik")

(ďalej len „zmluvné strany") za týchto podmienok :

Článok I.
Predmet zmluvy

Predmetom zmluvy je zabezpečenie a realizácia praktického vyučovania a praxe žiakov SOŠ obchodu a služieb v súlade s požiadavkami školského vzdelávacieho programu pre príslušný odbor.

Článok II.
Druh činností žiakov

Podľa § 8 ods.2 zákona 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov sa bude odborná prax uskutočňovať cvičnou alebo produktívnou prácou spočívajúcou v zhotovovaní výrobkov, výkonom služieb alebo výkonom prác, ktoré majú materiálnu hodnotu.

Článok III.
Miesto konania praktického vyučovania

Praktické vyučovanie sa bude realizovať v prevádzke organizácie:
Hotel Evan, Krysovská, Topoľčany

Článok IV.
Časový rozsah praktického vyučovania, jeho dĺžka a deň jeho začatia

1. Pri praktickom vyučovaní žiakov je vyučovacou jednotkou jeden vyučovací deň, ktorý u žiakov prvého a druhého ročníka trvá najviac 6 vyučovacích hodín, u žiakov tretieho a štvrtého 7 vyučovacích hodín. Vyučovacou hodinou sa rozumie čas v trvaní šesťdesiat minút. Prestávky počas vyučovania sú rovnaké ako u zamestnancov.
2. Začiatok vyučovania je spravidla o 8:00 hodine, najskôr o 7:00 hodine, ukončenie vyučovania žiakov mladších ako 18 rokov je do 18:00 hodiny, najneskôr do 20:00 hodiny u žiakov starších ako 18 rokov je do 22:00 hodiny.
3. Praktické vyučovanie sa bude realizovať individuálnou formou.
4. Praktické vyučovanie začína dňom 4.9.2023 a končí dňom 30.6.2024.

Článok V.
Počet žiakov

1. Počet žiakov, ktorí sa zúčastnia na praktickom vyučovaní v prevádzke bude: viď príloha č.1- špecifikácia dohody o zabezpečovaní praktického vyučovania.

2. Menný zoznam žiakov, ktorí budú vykonávať odborný výcvik a odbornú prax je uvedený v prílohe č.1, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto zmluvy. Prípadné zmeny budú zaznamenané v špicifikácií.

Článok VI.
Opatrenia na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri praktickom vyučovaní

1. Škola poučí žiakov o všeobecných zásadách dodržiavania bezpečnosti a ochrany zdravia na pracoviskách praktického vyučovania, zároveň na konkrétnej prevádzke to uskutoční inštruktor v spolupráci s povereným zamestnancom organizácie.
2. Organizácia je povinná vytvárať podmienky pre bezpečné a zdravie neohrozujúce praktické vyučovanie v súlade s platnými všeobecne záväznými právnymi predpismi.
3. Počas praktického vyučovania sú žiaci povinní používať ochranné pracovné prostriedky, ktoré na jednotlivé činnosti stanovujú príslušné právne normy, alebo ktorých používanie je pri daných činnostiach obvyklé.
4. Podnik poskytne žiakovi potrebné vybavenie, náradie a pracovné pomôcky pre výkon činností z vlastných zdrojov.
5. Kontrolu dodržiavania opatrení na zaistenie bezpečnosti zabezpečuje inštruktor a majster odbornej výchovy.
6. Ak k výkonu praxe je nevyhnutné ubytovanie, toto sa v primeranom štandarde poskytne na náklady podniku.
7. Pri výkone praxe mimo dohodnutého miesta uhradí podnik žiakovi náklady na dopravu.

Článok VII.
Povinnosti školy a majstrov OV

SOŠ obchodu a služieb sa zaväzuje:

1. Odovzdať v písomnej forme prevádzke podniku zoznam žiakov, ktorí budú vykonávať odborný výcvik a odbornú prax, ako prílohu č. 1- špecifikácia, príloha č.2 informatívny obsah odborného výcviku .
2. Poučiť žiakov, že v priestoroch prevádzky podniku sú povinní dodržiavať vo všeobecnosti prevádzkový poriadok podniku, riadiť sa pokynmi zodpovedných pracovníkov, pracovať tak, aby sebe a iným nespôsobili pracovný úraz, svoj príchod a odchod z pracoviska denne potvrdzovať v bežnom systéme evidencie dochádzky pracoviska.
3. SOŠ obchodu a služieb nezodpovedá za prípadné škody vzniknuté podniku v dôsledku činnosti alebo konania žiakov.
4. V spolupráci s prevádzkou podniku riešiť porušenia školského poriadku žiakmi.
5. Pred otvorením školského roka navštíviť prevádzkové jednotky (ďalej len PJ), na ktorých budú žiaci vykonávať odborný výcvik a dohodnúť so súkromnými podnikateľmi zásady spolupráce.
6. Zabezpečiť realizáciu PV v súlade s platnými učebnými osnovami a tematickými plánmi.
7. Odborný výcvik žiakov učebných odborov kuchár, čašník, servírka a študijného odboru kuchár, čašník, servírka, pracovník marketingu a všetky odbory nadstavbového štúdia budú viesť učitelia a majstri OV SOŠ obchodu a služieb.
8. Vypracúva podklady pre klasifikáciu žiakov a vedie evidenciu.
9. Jedenkrát mesačne sústreďuje žiakov na odborný výcvik – odborný výklad preberaného učiva podľa učebných osnov.
10. Zabezpečiť pre žiakov na PJ OOPP (podľa dohody so súkromným podnikateľom).
11. Zabezpečiť preškolenie BOZP, potvrdenie do zápisníkov BOZP.

Článok VIII.
Povinnosti podniku

Podnik sa zaväzuje:

1. Určiť pracovisko k vykonávaniu odborného výcviku alebo praxe vo svojej prevádzke uvedenej v záhlaví tejto zmluvy.
2. Odborný výcvik a odbornú prax vykonávajú žiaci pod dozorom zodpovedneho pracovníka, inštruktora.
3. V prípade dlhodobej neprítomnosti inštruktora písomne poveriť iného kvalifikovaného pracovníka ako inštruktora zodpovedného za odborné vedenie, výchovu a činnosť žiakov na pracovisku. Kópie poverení poskytnúť škole.
4. Vytvoriť pre žiakov pracovné prostredie, ktoré umožní, aby výkon ich odborného výcviku bol kvalitný, hospodárny a bezpečný.
5. Žiakov poveriť prácami, ktoré sú primerané ich fyzickému a rozumovému rozvoju, sú v súlade s tematickým plánom a neohrozujú ich zdravie a mravnosť.
6. Ak požaduje neštandardné oblečenie a vybavenie, uhradí náklady na jeho zabezpečenie z vlastných zdrojov.
7. Spolupracovať s kompetentnými pracovníkmi školy v pedagogických a administratívnych otázkach a umožniť im kontrolu na pracovisku.

8. Inštruktor slovne hodnotí a známkou klasifikuje žiakov v súčinnosti s majstrom odbornej výchovy, alebo učiteľom odborného predmetu.
9. Neodkladne informovať zástupcu riaditeľa pre PV na tel. čísle 5323087 o prípadných nedostatkoch zo strany žiakov / absencia, nevhodné správanie, pasivita a iné.
10. Rešpektovať všetky platné normy a predpisy vzťahujúce sa na žiakov SOŠ obchodu a služieb v plnom rozsahu školského zákona o vnútornom poriadku školy, deklarácia práv dieťaťa a iné .

Článok XI.
Záverečné ustanovenie

1. Táto zmluva sa uzatvára na dobu určitú a to od 5.9.2023 do 30.6.2024.
2. Sporné otázky týkajúce sa predmetu tejto zmluvy vzniknuté počas realizácie praktického vyučovania v zmysle tejto zmluvy a v súvislosti s ňou budú riešiť iba poverení zástupcovia zmluvných strán.
3. Ak sa zmluvné strany nedohodnú inak, je možné dohodu ukončiť písomnou výpoveďou ktorejkoľvek strany s jednomesačnou výpovednou lehotou začínajúcou od prvého dňa nasledujúceho mesiaca po doručení výpovede. Okamžitou výpoveďou, teda výpoveďou bez výpovednej lehoty, možno ukončiť túto dohodu vtedy, ak dôjde k porušeniu zmluvou určenej povinnosti druhou zmluvnou stranou alebo k zmene legislatívnych podmienok.
4. Právne vzťahy medzi zmluvnými stranami v dohode neupravené sa riadia príslušnými ustanoveniami Občianskeho zákonníka a ostatných všeobecne záväzných právnych predpisov.
5. Zmluva je vyhotovená v 2 rovnopisoch, z ktorých každá zmluvná strana obdrží jedno vyhotovenie
6. Obe zmluvné strany zhodne prehlasujú, že s obsahom tejto zmluvy sa riadne oboznámili a na znak súhlasu ju potvrdzujú svojimi podpismi.
7. Táto zmluva nadobúda platnosť dňom jej podpisu obidvomi zmluvnými stranami a účinnosť dňom nasledujúcim po dni jej zverejnenia.

V Topoľčanoch dňa: 7. 9. 2023

...

Mgr.Tomáš Lacika
riaditeľ SOŠ obchodu a služieb

.....
organizácia/ podnikateľ

Príloha č. 1:

Špecifikácia dohody o zabezpečení praktického vyučovania pre školský rok 2023/2024

Špecifikácia sa vyhotovuje v zmysle zákona č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon).

Rozsah vyučovacej povinnosti pre žiakov 1. a 2. ročníka je 6 hodín denne v čase od 7:00 do 20:00 hod.

Rozsah vyučovacej povinnosti pre žiakov 3. a 4. ročníka je 7 hodín denne v čase od 7:00 do 22:00hod.

Meno žiaka	Párny týždeň od - do	Učiteľ/majster OV
Adam Gašpaník 3A	utorok - piatok	Bc. Miškolciová
Hazucha Martin 2A	PO - ut	Bc. Michalková

Meno žiaka	Nepárny týždeň od - do	Učiteľ/majster OV
Tatiana Trudmanová 4A	St - Piatok	Bc. Ďuríková

Zodpovedný pracovník na pracovisku: p. Križan

Telefonický kontakt na pracovisko:

Žiakom bude počas odborného výcviku poskytovaná denne strava zdarma, alebo finančná odmena (podľa typu prevádzky).

Telefonický kontakt na úsek PV:

Prílohu vypracovala HMOV: Ing. Zuzana Emilová

Dňa: (uvádza sa pri zmene)

S platnosťou od: (uvádza sa pri zmene)

V Topoľčanoch dňa 7. 9. 2023

.....

Pečiatka pracoviska

Príloha č. 2:

Informatívny obsah odborného výcviku

učebný odbor 6444 H čašník

I.ročník

- Oboznámiť sa so zariadením a inventárom odbytového strediska,
- získať základné praktické zručnosti pri jednoduchej obsluhe.

II. ročník

- Upevniť zručnosti v jednoduchej obsluhe v špecializovaných zariadeniach,
- základné zručnosti zložitej obsluhy.

III. ročník

- Získavanie zručností v odbytových strediskách pri jednoduchej a zložitej obsluhe a rôznych spôsoboch obsluhy, príprava slávnostných hostín, zostavovanie slávnostného menu lístka
- spôsoby vyhotovenia účtu hosťovi za poskytnuté služby.

učebný odbor 6445 H kuchár

I.ročník

- Získať vedomosti o základných pracovných činnostiach vo výrobných strediskách,
- naučiť sa základné postupy predbežnej úpravy surovín a základné tepelné úpravy potravín. Naučiť sa pracovať s receptúrami teplých a studených jedál,
- získať a upevniť zručnosti pri príprave polievok, príloh a doplnkov k jedlám a príprave omáčok.

II. ročník

- Získať a upevniť zručností pri príprave bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov, jedál z mäsa jatočných zvierat,
- naučiť sa základným zručnostiam techniky obsluhy.

III. ročník

- Zamerať sa na prípravu jedál z rýb a vodných živočíchov, z hydiny a zveriny, na prípravu jedál studenej kuchyne, jedál na objednávku,
- naučiť sa využívať progresívne spôsoby prípravy jedál, učia sa pripravovať zložité múčniky, cukrárenské výrobky a nápoje,
- pripraviť jedlá diferencovaného stravovania, jedlá národných kuchýň, prípravu medziproduktov a polotovarov .

študijný odbor 6445 K kuchár

II. ročník

- Získať a upevniť zručnosti pri príprave polievok, príloh a doplnkov k jedlám, príprava omáčok. bezmäsitých jedál, múčnych jedál a múčnikov, jedál z hovädzieho a bravčového mäsa,
- naučiť sa základným zručnostiam techniky obsluhy.

III. ročník

- Zamerať sa na prípravu jedál z rýb a vodných živočíchov, z hydiny a zveriny, na prípravu jedál studenej kuchyne, jedál na objednávku,
- naučiť sa využívať progresívne spôsoby prípravy jedál, učia sa pripravovať zložité múčniky, cukrárenské výrobky a nápoje.

IV. ročník

- Naučiť sa pripraviť jedlá diferencovaného stravovania, jedlá národných kuchýň, prípravu medziproduktov a polotovarov,
- využívať progresívne zariadenia pri príprave jedál.

študijný odbor 6444 K čašník

II. ročník

- Osvojiť a zdokonaliť techniku jednoduchej obsluhy s uplatnením jednotlivých systémov obsluhy,
- učiť sa základnej technike zložitej obsluhy.

III. ročník

- Naučiť sa práce spojené s čapovaním piva, s obsluhou v kaviarňach , vo vinárňach, základné tepelné úpravy,
- zdokonaliť sa v príprave miešaných nápojov, ďalej nácvik a zvládnutie techniky obsluhy pri uplatňovaní vyšších foriem zložitej obsluhy,
- práce v ubytovacom stredisku.

IV. ročník.

- nadobudnúť zručnosti vo výrobnom stredisku,
- precvičiť si administratívne práce,
- naučiť žiakov zabezpečovať slávnostné stolovanie a získať praktické zručnosti a návyky na pracoviskách.