

D O H O D A
pre zabezpečenie plnenia uznesení Zmluvy č. 6/2019
o realizácii odbornej výchovy žiakov Strednej odbornej školy hotelovej ,
Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry

pre školský rok 2023/2024

čl. I

Dodržiavanie ustanovení, vyplývajúcich z ustanovení školských zákonov

Stredná odborná škola hotelová (ďalej len „SOŠ hotelová“) a organizácia v ktorej sa vykonáva praktické vyučovanie žiakov sú povinné na praktickom vyučovaní dodržiavať ustanovenia zákona č. 245/2008 Z. z. (ďalej len „školský zákon“) a následne zákona 184/2009 Z. z. o odbornom vzdelávaní, zákona 61/2015 o odbornom vzdelávaní, vyhlášky č. 518/2010 Z. z. a vyhl. 231/2009 Z. z. o organizácii školského roka.

Na základe uvedeného je potrebné dodržiavať najmä nasledovné ustanovenia :

- 1) Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou výchovy na strednej odbornej škole. Uskutočňuje sa v ňom spojenie výchovy a vzdelávania s praxou, dôsledné osvojenie príslušných zručností a získané schopnosti využívať v praxi.
- 2) Odborný výcvik vyučuje majster odbornej výchovy v jeho neprítomnosti inštruktori z radov zamestnancov organizácie. Inštruktor musí mať odbornú prax minimálne 3 roky a stupeň vzdelania zhodný, alebo vyšší ako stupeň vzdelania, ktorý žiak po ukončení štúdia získa.
- 3) Praktické vyučovanie – odborný výcvik žiaci uskutočňujú cvičnou prácou tým, že poskytujú služby alebo vykonávajú odborné činnosti zodpovedajúce povolaniu a pracovným činnostiam, pre ktoré odbor vzdelávania pripravuje.
- 4) Vyučovacia hodina v zariadení organizácie trvá 60 minút.
- 5) Vyučovací deň začína spravidla o 8,00 hodine, najskôr o 7.00 hodine. Vyučovací deň žiakov sa končí spravidla do 18.00 hodiny, najneskôr do 20.00 hodiny.
- 6) Vyučovací deň trvá v prvom a druhom ročníku najviac 6 hodín, v treťom a štvrtom ročníku maximálne 7 hodín.
- 7) Žiaci po prvých dvoch hodinách majú minimálne desaťminútovú prestávku a po troch vyučovacích hodinách 15-30 minútovú prestávku. Prestávky môžu byť totožné s prestávkami zamestnancov organizácie.
- 8) Vyučovací deň žiaka nie je možné rozdeliť na dve alebo viac častí.
- 9) Nepretržitý odpočinok medzi koncom jednej a začiatkom druhej smeny musí byť aspoň 12 hodín. Nie je možné po odpoľudňajšej smene nariadiť rannú smenu.
- 10) Počas odborného výcviku je neprípustné vysielat' žiaka mimo určené pracovisko.
- 11) Žiak má nárok na jedno teplé jedlo, podľa dohodnutých podmienok jeho poskytovania.
- 12) Žiaci sú oprávnení praktické vyučovanie vykonávať podľa potrieb organizácie aj v sobotu, pričom im prináleží náhradné voľno v iný deň tak, aby vyučovanie v týždni nepresiahlo 5 dní. Rozpis nástupu žiakov sa pripraví tak, aby sa o sobotách vystriedali všetci pridelení žiaci.
- 13) V deň pracovného pokoja (nedeľa a sviatok) sa nevyučuje. V uvedené dni žiaci nesmú vykonávať odborný výcvik.
- 14) Pri rozpise nástupu žiakov na praktické vyučovanie sa zohľadňuje možnosť dopravného spojenia na pracovisko.
- 15) Žiaci sú povinní počas praktického vyučovania nosiť pracovné oblečenie a používať ochranné pracovné pomôcky dané predpismi o OBP.
- 16) Žiaci sú povinní počas praktického vyučovania mať pri sebe zdravotný preukaz, prípadne

ho odovzdať zodpovednému zamestnancovi organizácie alebo majstrovi OV.
17) Posledný kalendárny deň v mesiaci je majster OV povinný predložiť na SOŠ hotelová menoslov žiakov s počtom odpracovaných cvičných hodín v príslušnom mesiaci.

čl. II

Zabezpečenie podmienok pre realizáciu praktického vyučovania.

Organizácia sa zaväzuje **zabezpečiť** :

- vykonávanie OV v súlade s platnými učebnými osnovami,
- prideliť prácu žiakom súvisiacu s ich prípravou na budúce povolanie,
- pre žiakov SOŠ hotelová a majstrov odbornej výchovy možnosť stravovania,
- vstup žiakom do prevádzkových jednotiek za účelom realizácie OV,
- prístup do uvedených priestorov určeným pedagogickým zamestnancom SOŠ hotelová (majster OV, hlavný majster, zástupca riaditeľa pre OV, riaditeľ SOŠ hotelová a osobám povereným riaditeľom SOŠ hotelová, za účelom realizácie OV a kontroly),
- vhodné podmienky pre dôstojnú realizáciu OV,
- školenie BOZ povereným zamestnancom organizácie v zariadení, v ktorom budú žiaci OV vykonávať,
- pre žiakov vyhovujúce podmienky z hľadiska bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, požiarnej ochrany v rozsahu platnej právnej úpravy,
- poskytnutie sociálnych priestorov pre prezliekanie žiakov a pedagogických zamestnancov,
- poskytnúť priestory na vykonávanie výuky a inštruktáže,
- akceptovať požiadavku SOŠ hotelová na uvoľnenie žiakov z OV z dôvodu plnenia učebných osnov

Stredná odborná škola **zabezpečí** :

- teoretické vyučovanie žiakov,
- komplexné praktické vyučovanie žiakov,
- majstra odbornej výchovy, ktorý bude viesť skupinu žiakov na odbornom výcviku v prevádzkových priestoroch organizácie, vhodné pracovné oblečenie žiakov, a to čašník-servírka :
žiaci : čierne nohavice, vesta , biela košeľa s dlhým rukávom, motýlik
žiačky : čierna sukňa, vesta, biela blúzka s dlhým rukávom, zásterku
kuchár : jednotné kuchárske ochranné pracovné oblečenie
- inštruktáž pre dodržiavanie BOZ pri práci a požiarnej ochrany v zariadení, v ktorom budú OV žiaci vykonávať.

čl. III

Evidencia realizovaných prác

- 1) Vykonané cvičné práce, s popisom pracovnej činnosti, počtom žiakov, odpracovanými hodinami eviduje majster OV d e n n e do Denníka odborného výcviku.

čl. IV

Špecifikácia podmienok na realizáciu odbornej výchovy v organizácii : Sídlo spoločnosti:

Prevádzka:

1) Počet žiakov, ktorí budú vykonávať odborný výcvik :

- odbor kuchár žiakov
- odbor čašník, servírka žiakov
- odbor hotelová akadémia žiakov

Mená žiakov sú uvedené v rozpise.

2) Termín nástupu na odborný výcvik v školskom roku 2023/2024: 01.09.2023

3) Termín ukončenia odborného výcviku v školskom roku 2023/2024: 31.08.2024

4) Spôsob stravovania :

Organizácia zabezpečí možnosť stravovania žiakov.

5) Sociálne priestory pre žiakov :

šatňa, sprcha, WC

6) Opatrenia na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri odbornom výcviku :

zabezpečí majster OV a poverený zamestnanec organizácie.

7) Spôsob dodania ochranného oblečenia žiakov :

Zabezpečí SOŠ hotelová

8) Žiaci budú pracovať pod vedením :

- **dohľad** zabezpečí Mgr. Beáta Sisková/majster OV/
Štefan Girga /majster OV/

- **inštruktori** uvedení v Prílohe č.1 (menovanie inštruktorov OV)

9) SOŠ hotelová zabezpečí

- na usmerňovanie a kontrolu realizácie praktického vyučovania (zástupca SOŠ min. 1x mesačne)

- pridelenie žiakov do priestorov organizácie po vzájomnej dohode

10) Organizácia sa zaväzuje :

a) vytvoriť podmienky pre zástupcov SOŠ hotelová na pravidelnú kontrolnú a výchovnú činnosť žiakov SOŠ hotelová

b) spolupracovať s SOŠ hotelová prostredníctvom majstrov a poverených zamestnancov SOŠ hotelová

V Hornom Smokovci, dňa 4.09 2023

.....
PaedDr. Pavol Hudáček
riaditeľ SOŠ hotelová

.....
za organizáciu

M e n o v a n i e **inštruktorov odbornej výchovy**

Organizácia : Slowenska Gastro s. r. o.

Sídlo spoločnosti: Na letisko 1153
058 01 Poprad

Prevádzka: Dobré Časy, Starý Smokovec 19100, 062 01 Vysoké Tatry-Starý Smokovec

Slowenská reštaurácia, Starý Smokovec 18095, 062 01 Vysoké Tatry-Starý Smokovec

V školskom roku 2023/2024, na zabezpečenie odborného výcviku,
m e n u j e m z radov našich zamestnancov týchto inštruktorov odbornej výchovy :

pre študijný odbor 6444 K	časník – servírka :
pre učebný odbor 6444 H	časník – servírka :
pre odbor Hotelová akadémia	

priezvisko, meno

podpis

.....

.....

.....

.....

pre študijný odbor 6445 K	kuchár :
pre učebný odbor 6445 H	kuchár :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

V zmysle Zákona č. 61/2015 Z. z. , môžu pod vedením jedného inštruktora vykonávať najviac traja žiaci. Inštruktor poskytuje majstrovi odbornej výchovy informácie o činnosti, ktorú žiak počas odborného výcviku vykonával a o jeho správaní.

V Starom Smokovci, dňa 4.09. 2023

.....

PaedDr. Pavol Hudáček
riaditeľ SOŠ hotelová

.....

za organizáciu

