

Z M L U V A

o poskytovaní praktického vyučovania

uzavretá v zmysle § 8 ods. 1 písm. e) a nasl. ust. zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní
a o zmene a doplnení niektorých zákonov
(ďalej len „Zmluva“)

medzi zmluvnými stranami:

Názov školy: **Stredná odborná škola gastronómie a služieb**
Sídlo: **Sídlisko Duklianskych hrdinov 3, 081 34 Prešov**
v zastúpení: **PaedDr. Andrea Klačeková – riaditeľka**
IČO : **17078482**
DIČ :
Bankové spojenie: **IBAN: SK71 8180 0000 0070 0051 8194**

(ďalej ako „Stredná odborná škola“)

a

Zamestnávateľ: **Základná škola, Šrobárova 20, Prešov**
V zastúpení: **Mgr. Ján Mačej , riaditeľ ZŠ**
IČO : **36159051**
DIČ : **2021355237**
Číslo účtu : **IBAN: SK61 7500 0000 0040 0809 2104**
(ďalej ako „zamestnávateľ“)

I.

Predmet Zmluvy

Predmetom tejto zmluvy je zabezpečenie praktického vyučovania formou odborného výcviku študentov Strednej odbornej školy na pracovisku Zamestnávateľa v školskom roku 2023/2024 za podmienok ustanovených v tejto Zmluve.

II.

Doba trvania Zmluvy

Táto Zmluva o zabezpečení praktického vyučovania formou odborného výcviku medzi zmluvnými stranami sa uzatvára na **dobu určitú: od 16.10.2023 do 23.06.2024.**

III.

Miesto praktického vyučovania

Praktické vyučovanie študentov Strednej odbornej školy formou odborného výcviku sa bude

uskutočňovať na pracovisku Zamestnávateľa, konkrétne na prevádzke **Školská jedáleň v Základnej škole, Šrobárova 20, 080 01 Prešov.**

IV.

Druh činnosti a personálna špecifikácia

Študenti Strednej odbornej školy budú vykonávať v rámci praktického vyučovania, realizovaného formou odborného výcviku činnosti podľa Obsahu a v Rozsahu odborného výcviku v súlade s učebnými osnovami pre žiakov učebného odboru cukrár **kuchár 29 77 H,**

Na pracovisku Zamestnávateľa budú prítomní **žiaci:**

Nepárny týždeň/Párny týždeň - príloha 1 tejto zmluvy – zoznam žiakov:

- NT/1 žiak kuchár
- PT/ 1 žiak kuchár

Majster odbornej výchovy **Mgr. Oľga Kmecová** – bude vykonávať kontrolu žiakov **podľa potreby** na pracovisku Zamestnávateľa, zabezpečí odborný výcvik počas sústredenia **1x mesačne** podľa plánu sústredenia - príloha 2 tejto zmluvy.

Praktické vyučovanie formou odborného výcviku, dohodnuté touto Zmluvou sa bude realizovať za stálej prítomnosti – inštruktorov, na pracovisku Zamestnávateľa, v čl. III. tejto zmluvy špecifikovaných, ktorí preberajú plnú zodpovednosť za študentov Strednej odbornej školy, ktorí budú na odbornom výcviku prítomní, a to konkrétne:

Inštruktor – odbor kuchár: **Jitka Macejová** – hlavná kuchárka - poverený zamestnanec Zamestnávateľa.

V.

Trvanie odborného výcviku

Časový rozvrh študentov v rámci odborného výcviku bude počas dní školského vyučovania a doby trvania tejto Zmluvy 1. a 2.ročník **6 hodín / denne**, 3. – 4.ročník **7 hodín denne** vrátane prestávok.

VI.

Odmena

Zamestnávateľ sa zaväzuje poskytnúť študentom Strednej odbornej školy, ktorí budú na jeho pracovisku, konkrétne prevádzka v bode III. tejto Zmluvy vykonávať odborný výcvik, odmenu, predstavujúcu **50% hodinovej minimálnej mzdy.**

Zamestnávateľ vyplatí študentom Strednej odbornej školy vyššie dohodnutú odmenu vždy **k 15. dňu** nasledujúceho kalendárneho mesiaca, a to podľa počtu hodín vykonaného odborného výcviku na pracovisku a v prevádzkach Zamestnávateľa.

VII.

Práva a povinnosti zmluvných strán

Zamestnávateľ sa zaväzuje zabezpečiť pre študentov Strednej odbornej školy, ktorí budú na jeho pracovisku a v priestoroch jeho prevádzok vykonávať praktické vyučovanie formou odborného výcviku podľa tejto Zmluvy, vhodné pracovné a hygienické podmienky v zmysle platných právnych predpisov.

1. Zamestnávateľ sa zaväzuje zabezpečiť pre študentov Strednej odbornej školy, ktorí budú na jeho pracovisku a v priestoroch jeho prevádzok vykonávať praktické vyučovanie formou odborného výcviku podľa tejto Zmluvy, **poučenie v oblasti Bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a hygienických predpisov.**
2. Zamestnávateľ sa zaväzuje zabezpečiť stravu pre študentov Strednej odbornej školy, ktorí budú na jeho pracovisku a v priestoroch jeho prevádzok vykonávať praktické vyučovanie formou odborného výcviku podľa tejto Zmluvy, a to v priestoroch prevádzky, kde sa odborný výcvik vykonáva, ak dĺžka odborného výcviku študenta v jeden deň trvala najmenej 4 hodiny.
3. Zamestnávateľ sa zaväzuje umožniť zodpovedným pracovníkom Strednej odbornej školy, konkrétne riaditeľke školy a hlavnej majsterke odborného výcviku kontrolnú činnosť s praktickým vyučovaním v priestoroch a na pracovisku, kde sa praktické vyučovanie formou odborného výcviku vykonáva.
4. Zamestnávateľ a ním poverený zamestnanec ako inštruktor preberá plnú zodpovednosť za študentov Strednej odbornej školy, vykonávajúcich praktické vyučovanie formou odborného výcviku na pracovisku a v prevádzke Zamestnávateľa.
5. Stredná odborná škola môže túto Zmluvu vypovedať v prípade, ak Zamestnávateľ neposkytne študentom Strednej odbornej školy odmenu, dohodnutú v článku VI. tejto Zmluvy.
6. Zamestnávateľ sa zaväzuje informovať Strednú odbornú školu o prípadnej likvidácii pracoviska, prípadne ukončení podnikateľskej činnosti, a to aspoň 14 dní vopred.
7. Obe zmluvné strany majú právo túto Zmluvu vypovedať, ak dôjde k porušeniu podmienok tejto Zmluvy, ktoroukoľvek zo zmluvných strán, pričom výpovedná doba je 30 dní. Účinnosť výpovede nastáva jej doručením druhej zmluvnej strany a výpovedná doba začína plynúť od 1. dňa kalendárneho mesiaca, ktorý nasleduje po kalendárnom mesiaci v ktorom bola výpoveď druhej zmluvnej strane doručená.

VIII.

Záverečné ustanovenia


1. Táto Zmluva nadobúda platnosť a účinnosť jej podpisom oboma zmluvnými stranami.
2. Ustanovenia tejto Zmluvy, ako aj práva a povinnosti z nej vyplývajúce sa spravujú príslušnými ustanoveniami zákona č. 40/1964 Zb. Občianskeho zákonníka, ako aj inými dotknutými právnymi predpismi, predovšetkým zákonom č.61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
3. Túto Zmluvu je možné meniť a dopĺňať len očíslovanými písomnými Dodatkami a so súhlasom oboch Zmluvných strán.
4. Táto Zmluva je vyhotovená v dvoch rovnopisoch, po jednom pre každú zmluvnú stranu.
5. Zmluvné strany prehlasujú, že táto Zmluva bola uzavretá slobodne a vážne, zmluvné strany jej obsahu porozumeli a na znak súhlasu ju podpisujú.

Prílohy:

Príloha 1 – Zoznam žiakov, Plán sústredení

Príloha 2 – Učebná osnova

V Prešove, dňa : **16. 10.2023**


/3

za SOŠ gastronómie a služieb
PaedDr. Andrej Klapálovský
Riaditeľka


ZÁKLADNÁ ŠKOLA
Štefánikova 20

Za Zastupujúceho

Rozpis učiva odborného výcviku – 64 45 K kuchár

1. ročník – 495 h	2. ročník – 577,5 h	3. ročník – 577,5 h	4. ročník – 577,5 h
Organizácia odborného výcviku			
Prevádzkový poriadok , oboznámenie sa s pracovno-právnymi a organizačnými pokynmi			
Zásady hygieny a bezpečnosti pri práci			
HACCP – hygienické požiadavky pri príprave pokrmov, osobná hygiena a pracovná hygiena, zásady bezpečnosti pri práci			
Triedenie (separovanie odpadu), vplyv životného prostredia na prostredie, šetrenie energetických zdrojov, využívanie druhotných surovín			
Povinnosti kuchára a jeho pomôcky			
Výrobné stredisko			
Rozdelenie výrobného strediska a dispozičné riešenie, základné zariadenie výrobného strediska, Nádoby a náradie na prípravu pokrmov, zariadenie na umývanie riadu			
Receptúry studených a teplých pokrmov, miery, váhy, výpočet spotreby surovín			
Normovanie teplých a studených pokrmov, vlastné kalkulácie,			
Zostavenie žiadanky a výdajky na suroviny zo skladu			
Spracovanie inventarizácie a inventúry			
Predbežná úprava základných surovín			
Účel a charakter zmien pri spracúvaní potravín na pokrmy, Rozdelenie kuchynskej úpravy pokrmov z časového a tepelného hľadiska			
Čistenie surovín rastlinného pôvodu suchým a mokrým spôsobom, Kuchynské opracovanie zeleniny, zemiakov a ovocia			
Predbežná úprava mäsa jatočných zvierat, delenie mäsa jednotlivých druhov jatočných zvierat, hydiny, zveriny a rýb,			
Predbežná úprava čerstvých, mrazených, konzervovaných a solených rýb			
Korenie – domáce, zahraničné, Mletie, šľahanie potravín			
Kuchynské stroje na mechanické spracovanie surovín, ich použitie			
Základné tepelné úpravy			

Základné druhy tepelnej úpravy potravín - druhy		
Varenie - charakteristika, spôsoby varenia, varenie v pare, varenie v pare pod tlakom, vákuové varenie, Varenie mäsa jatočných zvierat, hydiny, zveriny, rýb, spôsoby varenia, Varenie – zeleniny a cestovín		
Zaprávanie – charakteristika, postup prípravy pokrmov zaprávaním		
Dusenie - spôsoby dusenia mäsa jatočných zvierat, zveriny, hydiny a rýb, Dusenie – spôsoby dusenia, zeleniny a cestovín, zemiakov		
Pečenie a spôsoby pečenia, Pečenie pri nízkych teplotách, Pečenie na rošte, ražni, v papilote, v alobale, Rýchle opekanie – steaky		
Vyprážanie mäsa jatočných zvierat, spôsoby vyprážania, druhy obalov, Vyprážanie hydiny a zveriny, rýb, zeleniny		
Trendy v tepelných úpravách – Konfitovanie, Sous – vide, Zapekanie, gratinovanie , glazírovanie, Pošírovanie, Druhy zariadení na tepelné spracovanie surovín a zariadenia na udržiavanie správnej teploty pokrmov		
Polievky		
Význam polievok, Rozdelenie polievok		
Vývary základné – technologický postup prípravy, príprava vývarov, Hnedé polievky, druhy polievok, vložky a závarky do polievok – praktická príprava, Biele polievky –rozdelenie, príprava zápražky, príprava jednotlivých druhov - hlienovité, kašovité, zapražené, smotanové, Špeciálne polievky –hnedé, biele, národné, studené, Diétne polievky – príprava jednotlivých druhov		
Chladiace a mraziace zariadenia		
Chladiace a mraziace zariadenia - jednotlivé druhy, Dodržiavanie hygieny v chladiacich a mraziacich zariadeniach		
Omáčky		
Charakteristika, význam omáčok, Zásady prípravy omáčok, chyby pri ich príprave omáčok, Rozdelenie omáčok,		
Fondy, tmavé – svetlé, rybacie, fumety, technologický postup prípravy, redukcie - príprava jednotlivých druhov omáčok Základy omáčok, výťažky z mäsa, Zahusťovanie, dochucovanie a legírovanie omáčok, Základné biele omáčky a príprava jednotlivých druhov, Základné hnedé omáčky - príprava jednotlivých druhov, „Jemné maslové omáčky - príprava jednotlivých druhov, Studené omáčky – majonézové, krycie - príprava jednotlivých druhov Špeciálne omáčky - príprava jednotlivých druhov, Národné omáčky, Regionálne omáčky, Ovocné omáčky		
Prílohy a doplnky k hlavným jedlám		
Charakteristika, význam, rozdelenie, dávkovanie príloh,		
Príprava jednotlivých druhov príloh zo zemiakov, z obilnín – ryže, z múky a cestovín, strukovín, zo zeleniny. Príprava jednotlivých druhov jednoduchých šalátov. Marinády dressingy – druhy, príprava jednotlivých druhov		

	Bezmäsité jedlá	
	Charakteristika a rozdelenie bezmäsitých jedál,	
	Príprava jedál zo zemiakov - spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál. Príprava jedál zo zeleniny - spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál. Príprava jedál z strukovín, z ryže, z cestovín, z húb, z vajec, zo syrov - spôsoby tepelnej úpravy, druhy jedál. Príprava múčnych jedál - sladkých, slaných	
	Jedlá z hovädzieho mäsa	
	Delenie hov. mäsa podľa kvality, Použitie jednotlivých častí hov. mäsa, dávkovanie a porciovanie mäsa	
	Príprava pokrmov z hovädzieho mäsa, Varenie hovädzieho mäsa – spôsoby varenia, Príprava základov – cibuňový, zeleninový, parikový, Dusenie hov. mäsa v celku – pečienky, rolády. Dusenie hov. mäsa v celku na porcie – filé, roštenky, závitky, guľáše. Pečenie hov. mäsa na anglický spôsob. Príprava hovädzích vnútorností. Výdaj hotových pokrmov a úprava na tanieri	
	Jedlá z teľacieho mäsa	
	Delenie teľacieho mäsa, použitie jednotlivých častí	
	Príprava jednotlivých druhov pokrmov z teľacieho mäsa varením a zaprávaním, dusením a pečením Plinky – druhy plniek do teľ. mäsa, technologický postup prípravy jednotlivých druhov plniek, Príprava jednotlivých druhov pokrmov z teľacích vnútorností	
	Jedlá z bravčového mäsa	
	Delenie bravčového mäsa a použitie jednotlivých častí	
	Príprava bravčového mäsa varením a dusením, pečením a vyprážením. Príprava bravčových vnútorností. Príprava údeného mäsa, použitie slaniny pri príprave pokrmov Príprava jednotlivých druhov pokrmov – bravčové hody – huspenina, tlačienka, jaternice, ovarový lalok, klobásy	
	Jedlá z mäsa z ostatných jatočných zvierat	
	Príprava jedál z jahňacieho mäsa, Príprava jedál z kozľacieho a králičieho mäsa	
	Príprava jedál z hydiny a zveriny	
	Príprava jednotlivých druhov jedál z hrabavej hydiny, Príprava jedál z kurčáta, sliepky, moriaka a perličky. Príprava jedál z vodnej hydiny - z husí a kačice, Príprava jedál z vnútorností a drobov	
	Príprava jednotlivých druhov jedál z vysokej zveriny, z čiernej zveriny, z nízkej zveriny, z pernatej zveriny. Špeciálna úprava zveriny	

		Jedlá z mletého mäsa
		Príprava jedál zo surového mletého mäsa. Príprava jedál z tepelne spracovaného mletého mäsa. Príprava jedál z mletého tefacieho a bravčového mäsa. Príprava jedál zo zmesi mletých mias
		Jedlá z rýb, mäkkýšov, kôrovcov, lastúrnikov
		Príprava jedál mäkkýšov, kôrovcov, lastúrnikov. Príprava jedál z rýb varením a dusením, pečením a vyprážením, Príprava jedál zo sekaného rybacieho mäsa,
		Príprava jedál na objednávku
		Význam a podávanie jedál na objednávku. Vhodné druhy mäsa na prípravu jedál na objednávku, spôsoby prípravy a dokončovania minútkových pokrmov
		Príprava jedál na objednávku z hovädzieho, tefacieho, bravčového mäsa. Príprava jedál na objednávku z baranieho, kozľacieho a jahňacieho mäsa. Príprava jedál na objednávku z hydiny, zveriny, rýb. Príprava jedál na objednávku z vnútornosti a drobov. Príprava jedál na anglický spôsob, grilovaním a zapekaním, v alobale a papilote. Príprava šťavy, omáčok a kombinovanie vhodných príloh. Dokončenie jedál pred hosťom a progresívna úprava jedál v mikrovlnom zariadení. Nové trendy pri podávaní grilovaných pokrmov(dipy, salsy, čatni)
		Teplé a studené múčniky a nápoje
		Múčniky - charakteristika a rozdelenie. Zmrzlina, sorbety a zmrzlinové poháre - charakteristika a rozdelenie. Tortové hmoty, plnky a polevy pre rozličné cukrárske výrobky
		Príprava múčnikov z kysnutého, z kysnutého liateho cesta. Príprava múčnikov z liateho cesta a zo zemiakového cesta. Príprava múčnikov z lístkového cesta a lineckého cesta. Príprava múčnikov z odpaľovaného cesta a piškótového cesta. Príprava studených krémov, pudingov, ovocných šalátov, omáčok a rôsolov. Príprava sorbetov a zmrzlinových pohárov. Príprava teplých a studených nápojov. Tanierové dezerty- soufflé, parfait, carpaccio, mousse, tar-tar. Studené omáčky – coulis.
		Príprava výrobkov studenej kuchyne
		Charakteristika a vývoj studenej kuchyne, Aspik – druhy, príprava, použitie, Pochútkové masla, peny, krémy, Obložené chlebíky, chuťovky, kanapky, Pokrmy zo syrov, Zložité šaláty, Koktaily, Plnená zelenina, Pokrmy

			z vajec, z rýb a kaviaru, Quiche, Teriny, Paštéty, Galantíny, Balotíny, Mäsové peny, Špeciality studenej kuchyne, Úprava studených mís
			Svetová gastronómia
			Rozdelenie svetovej gastronómie do skupín a stravovacie zvyklosti, Špeciality slovenskej kuchyne/ typické suroviny, Špeciality českej kuchyne/ typické suroviny, Francúzska gastronómia, Ruská gastronómia, Poľská, maďarská, rakúska gastronómia, Balkánska gastronómia, Juhoslovanská gastronómia, Talianska gastronómia, Grécka gastronómia, Turecká gastronómia, Španielska gastronómia, Ázijská gastronómia, Čínska gastronómia, Japonská gastronómia, Indická gastronómia, Gastronómia severných štátov / Nórsko, Fínsko, Švédsko, Dánsko
			Špeciálna príprava jedál
			Flambovanie mäsa, múčnikov a ovocia,,Fondue syrové a mäsové, Raclette – horúca platňa, horúci kameň
			Príprava jedál v prírode a improvizovaných podmienkach
			Charakteristické znaky prípravy jedál v prírode, Charakteristické druhy jedál pripravených v prírode, Technické vybavenie na prípravu jedál v prírode v improvizovaných prevádzkach
			Diétne stravovanie
			Charakteristika diét a požiadavky na úpravu diétnych pokrmov, Jednotný diétny systém, Príprava diétnych pokrmov pre jednotlivé druhy diét

INDIVIDUÁLNY OV 2023-24							
Por. č.	PREVÁDZKA – INDIVIDUÁLNY OV	Inštruktor/ko ntakt	požiad avka PT/NT	NT (3.C.) nástup na prevádzku o od 23.10.2023		PT (2.C.) nástup na prevádzky od 16.10.2023	
				I. POLROK	II.POLROK	I.POLROK	II.POLROK
1.	ZŠ Šrobarova	p. Krištofová t.č.	1 ku/1 ku	3.C Hovancová Kr./NOV	3.C Bačová Pavlina/NOV	2.C Gašpar Erik/NOV	2.C Karabinošová/NOV

INDIVIDUÁLNY OV 2023/2024 – SÚSTREDENIE ŽIAKOV – PÁRNY TÝŽDEŇ 2.C									
(nástup na prevádzku 7.9.2023)									
IX.	X.	XI.	XII.	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.
		16.11./ PIA	15.12./ PIA	11.1./Št Ročníková práca	16.2./ PIA	22.3./ PIA	19.4./ PIA	27.5./ PO	13.6./Št. Ročníková práca

INDIVIDUÁLNY OV 2023/2024 - SÚSTREDENIE ŽIAKOV – NEPÁRNY TÝŽDEŇ 3.C									
(nástup na prevádzku 12.9.2023)									
IX.	X.	XI.	XII.	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.
		20.11./ PO	18.12/ PO	18.1./št Ročníková práca	5.2./ PO	29.3./ pia	26.4./ pia	23.5./ št	20.6./št. Ročníková práca

Dňa 10.10.2023

HI.MOV: Mgr. Oľga Kmecová

SOŠ gastronómie a služieb, SDH 3, Prešov 080 01

Evidencia dochádzky žiakov praktického vyučovania v šk. r. 2023 -2024																																
Priezvisko žiaka:	Chovancová Kristína															Inštruktor OV: Jitka Macejová t. č.																
Trieda:	3.C/NT															MOV: Mgr. Oľga Kmecová 0917 622 837																
Organizácia:	ZŠ Šrobarova																															
Mesiac	Dni:																															Spolu
	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	
<i>September 2023</i>																																
<i>Október 2023</i>																																
<i>November 2023</i>																																
<i>December 2023</i>																																
<i>Január 2024</i>																																
<i>Február 2024</i>																																
<i>Marec 2024</i>																																
<i>Apríl 2024</i>																																
<i>Máj 2024</i>																																
<i>Jún 2024</i>																																

Poznámka:

- Do príslušného dňa sa uvedie počet hodín praktického vyučovania. **Odborný výcvik je 7 hodín denne. Počet hodín spolu za mesiac.**
- Ak sa žiak nezúčastní PV uvedie sa **A**

Dátum:

Podpis inštruktora:

Podpis HL.MOV: Mgr. Oľga Kmecová

SOŠ gastronómie a služieb, SDH 3, Prešov 080 01

Evidencia dochádzky žiakov praktického vyučovania v šk. r. 2023 -2024																																				
Priezvisko žiaka:	Gašpar Erik																	Inštruktor OV: Jitka Macejová t. č.																		
Trieda:	2.C/PT																	MOV: Mgr. Oľga Kmecová 0917 622 837																		
Organizácia:	ZŠ Šrobarova																																			
Mesiac	Dni:																										Spolu									
	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		54	55	56	57	58	59	60	61	62
<i>September 2023</i>																																				
<i>Október 2023</i>																																				
<i>November 2023</i>																																				
<i>December 2023</i>																																				
<i>Január 2024</i>																																				
<i>Február 2024</i>																																				
<i>Marec 2024</i>																																				
<i>Apríl 2024</i>																																				
<i>Máj 2024</i>																																				
<i>Jún 2024</i>																																				

Poznámka:

- Do príslušného dňa sa uvedie počet hodín praktického vyučovania. **Odborný výcvik je 7 hodín denne. Počet hodín spolu za mesiac.**
- Ak sa žiak nezúčastní PV uvedie sa **A**

Dátum:

Podpis inštruktora:
Podpis HL.MOV: Mgr. Oľga Kmecová