

Zmluva 2/METRO/2025
pre zabezpečenie plnenia odbornej výchovy žiakov Strednej odbornej školy hotelovej ,
Horný Smokovec 17026, Vysoké Tatry

pre školský rok 2024/2025

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 zodpovedajúci, 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 6.00 hodine. Vyučovací deň žiakov sa končí spravidla do 20.00 hodiny, najneskôr do 22.00 hodiny.
- 6) Vyučovací deň trvá v prvom ročníku najviac 6 hodín, v druhom, 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 sviatkov) 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,
- prideľovať 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,
- majstra odbornej výchovy, ktorý bude mať na zodpovednosť komplexnú spoluprácu s hlavným inštruktorom pri praktickom vyučovaní žiakov,
- inštruktáž pod vedením majstra odbornej výchovy 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 - názov spoločnosti:

Gourmet Moments, s.r.o.

Osloboditeľov 282, 059 35 Batizovce

IČO: 54836883

DIČ: 2121797326

IČ DPH: SK 2121797326

Prevádzka: Gašperov mlyn, Štúrova 121/75, 059 35, Batizovce

- 1) Počet žiakov, ktorí budú vykonávať odborný výcvik :
- odbor kuchár: **Vladimír Olejník, nar. 17. 8. 2007, bytom P. Jilemnického 613/5, 058 01 Poprad**
- 2) Termín nástupu na odborný výcvik v školskom roku 2024/2025: 13.01.2025
- 3) Termín ukončenia odborného výcviku v školskom roku 2024/2025: 31.03.2025
- 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 zamestnávateľ
- 8) Žiaci budú pracovať pod vedením :
- **dohl'ad** zabezpečí Mgr. Marek Pajer/hlavný 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
c) Zabezpečiť finančné ohodnotenie žiaka za vykonanú produktívnu prácu, na základe vnútorného poriadku zamestnávateľa kde sa praktické vyučovanie bude vykonávať.

V Hornom Smokovci dňa 08.01.2025

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

Organizácia:

Gourmet Moments, s.r.o.

Sídlo: Osloboditeľov 282, 059 35 Batizovce

Prevádzka:

Gášperov mlyn, Štúrova 121/75, 059 35, Batizovce

V školskom roku 2024/2025, na zabezpečenie odborného výcviku,
m e n u j e m z radov našich zamestnancov týchto inštruktorov odbornej výchovy :

pre študijný odbor 6445 K

kuchár

Mgr. Jozef Breza

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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 08.01.2025 /