

D O H O D A
pre zabezpečenie plnenia uznesení Zmluvy č. 6/2019
o realizácii odborného výcviku žiakov Strednej odbornej školy hotelovej ,
Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry

pre školský rok 2019/2020

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) Vyučovacie deň začína spravidla o 8,00 hodine, najskôr o 7.00 hodine. Vyučovacie deň žiakov sa končí spravidla do 18.00 hodiny, najneskôr do 20.00 hodiny.
- 6) Vyučovacie 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) Vyučovacie 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 a zúčtovanie 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.
- 2) Podkladom pre mesačné zúčtovanie sú údaje podľa bodu 1, potvrdené oboma stranami.
- 3) Podklady pre mesačnú fakturáciu zabezpečí a odovzdá na SOŠ hotelová majster OV do posledného pracovného dňa príslušného obdobia.
- 4) Organizácia uhradí za realizované cvičné práce žiakov v príslušnom – mesačnom období mesačnú čiastku vo výške dohodnutej v dodatku na príslušný rok.

- 5) Mesačná čiastka bude uhradená na základe vystavenej faktúry zo strany SOŠ hotelová, ktorá bude vystavená najneskôr do 4. dňa nasledujúceho mesiaca, po uplynutí zdaniteľného plnenia.
Úhrada bude realizovaná do dátumu splatnosti faktúry (spravidla je splatnosť 14 dní)
- 6) V prípade neuhradenia vystavenej faktúry do termínu splatnosti, môže SOŠ hotelová po tomto termíne prerušiť vykonávanie odborného výcviku žiakov v priestoroch organizácie s tým, že odborný výcvik bude obnovený až po úhrade faktúry a to dňom pripísania finančných prostriedkov na účet SOŠ hotelová.

čl. IV

Špecifikácia podmienok na realizáciu odborného výcviku v organizácii :

Sídlo spoločnosti: Slowenska Gastro s. r. o.
Na letisko 1153
058 01 Poprad

Prevádzka: Hrebienok Resort II 18100, 062 01 Starý Smokovec

1) Počet žiakov, ktorí budú vykonávať odborný výcvik :

- odbor kuchár žiak
- odbor čašník, servírka žiakov

Mená žiakov sú uvedené v rozpise.

2) Termín nástupu na odborný výcvik v školskom roku 2019/2020: 02.09.2019

3) Termín ukončenia odborného výcviku v školskom roku 2019/2020: 31.08.2020

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 :

- majstra odbornej výchovy **Bc. Miroslav Michal'ák** pre odbor kuchár
- Mgr. Michaela Smoleňáková** pre odbor kuchár
- **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) uhradiť SOŠ hotelová za cvičné práce realizované formou poskytovaných služieb a vykonávaním odborných činností v danom mesiaci sumu vo výške 80,00 eur

V Hornom Smokovci, dňa

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

.....
za organizáciu

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

Prevádzka :

Hrebienok Resort II 18100, 062 01 Starý Smokovec

Sídlo spoločnosti:

Slowenska Gastro s. r. o.

Na letisko 1153

058 01 Poprad

V školskom roku 2019/2020, na zabezpečenie odborného výcviku,
m e n u j e m z radov našich zamestnancov týchto inštruktorov odbornej výchovy :

pre študijný odbor 6444 K čašník – servírka :

pre učebný odbor 6444 H čašník – 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

.....

PaedDr. Pavol Hudáček
riaditeľ SOŠ hotelová

.....

za organizáciu