

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, Ul. P. Jilemnického 24, 912 50 Trenčín

zastúpenej riaditeľkou : Mgr. Máriou Hančinskou

IČO : 000 351 806

Email : maria.hancinska@sosostn.sk

(ďalej len „SOŠ obchodu a služieb“)

a

Podnikom : ENEN s.r.o., Kubranská 251/167, 911 01 Trenčín

Prevádzkou : Penzión Restaurant Mária

Zastúpeným : Emil Nevláčil

IČO : 36 334 405

Email : maria@mariapenzion.sk

(ďalej len „podnik“)

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

Článok I.

Predmet zmluvy

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

Článok II.

Druh činností žiakov

Podľa § 5 zákona NR SR č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov sa bude odborný výcvik a 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 nachádzajúcej sa:

na ulici Kubranská 251/167, 911 01 Trenčín.

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 skráteného štúdia trvá sedem 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 6:00 hodine, ukončenie vyučovania je do 22:00 hodiny.
3. Praktické vyučovanie začína dňom 1.10.2019 a končí dňom 31.5.2021.

Článok V.
Počet žiakov

1. Praktické vyučovanie sa bude realizovať individuálnou formou pre (počet žiakov).
2. Menný zoznam žiakov, ktorí budú vykonávať odborný výcvik a odbornú prax je uvedený v prílohe č.1, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto zmluvy. V prípade zmien bude vypracovaná nová príloha.

Článok VI.
Počet majstrov odbornej výchovy a inštruktorov

1. Strany sa dohodli, že počet majstrov odbornej výchovy, ktorí budú viesť praktické vyučovanie bezprostredne a priamo bude 0. Počet majstrov odbornej výchovy na vedenie žiakov nepriamym spôsobom bude 2. Počet inštruktorov, zamestnancov podniku, bude minimálne 1.
2. Inštruktor zabezpečuje vedenie a dozor pri precvičovaní zručností žiakov, pričom môže viesť najviac troch žiakov v jednom vyučovacom dni. Inštruktor musí spĺňať podmienky na výkon činností v súlade s § 22 ods.1 písm. a), b), c) zákona NR SR č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
3. Menný zoznam majstrov odbornej výchovy a inštruktorov je uvedený v prílohe č. 1, ktorá tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto zmluvy.
4. Náklady na majstra odbornej výchovy hradí škola, náklady na inštruktora hradí podnik.
5. Kontrolu výchovnej i odbornej činnosti majstrov i inštruktorov vykonáva hlavná majsterka odbornej výchovy, zástupca riaditeľa pre praktické vyučovanie, riaditeľka školy a kontrolné orgány v zmysle vyhlášok a usmernení Ministerstva školstva Slovenskej republiky.

Článok VII.
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 praktického vyučovania mimo dohodnutého miesta uhradí podnik žiakovi náklady na dopravu.

Článok VIII. Povinnosti školy

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 a informatívny obsah odborného výcviku a odbornej praxe ako prílohu č. 2.
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. Zabezpečiť pedagogického pracovníka na kontrolu a metodické vedenie odborného výcviku a odbornej praxe.
5. V spolupráci s prevádzkou podniku riešiť porušenia školského poriadku žiakmi.

Článok IX. Povinnosti podniku

Podnik sa zaväzuje:

1. Určiť pracovisko k vykonávaniu odborného výcviku alebo praxe vo svojej prevádzke uvedenej v záhlaví tejto zmluvy.
2. Zabezpečiť odborný výcvik a odbornú prax pod dozorom 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. V prípade potreby neštandardného oblečenia a vybavenia, 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. Menovať pre dané odbory kvalifikovaných inštruktorov v zmysle všeobecne záväzných právnych predpisov. Inštruktor slovné hodnotí a známku klasifikuje žiakov v súčinnosti s majstrom odbornej výchovy.

Článok X.

Finančné a hmotné podmienky

1. Sú upravené v súlade s ustanoveniami zákona NR SR č. 61/2015 Z.z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov.
2. Neštandardné oblečenie a výstroj žiaka je hrazená z prostriedkov podniku.
3. Podnik sa zaväzuje umožniť žiakom školy vykonávajúcim u nej odborný výcvik a odbornú prax, stravovanie za rovnakých podmienok ako svojim zamestnancom.
4. V prípade potreby posúdenia zdravotnej, zmyslovej a psychologickéj úrovne uhradiť náklady na toto posúdenie podnikom, kde sa praktické vyučovanie uskutočňuje.

Článok XI.

Záverečné ustanovenie

1. Táto zmluva sa uzatvára na dobu určitú a to od 1.10.2019 do 31.5.2021.
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 3 rovnopisoch, z ktorých každá zmluvná strana obdrží jedno vyhotovenie a jedno vyhotovenie obdrží zriaďovateľ školy.
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 Trenčíne, dňa 25.9.2019

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA

Mgr. Mária Hancinska
riaditeľka SOŠ obchodu a služieb

ENEN s.r.o.

Kubranská 251/167
911 01 TRENCÍN

IČO: 363
IČ D

Príloha č. 1:

Zoznam majstrov, inštruktorov, žiakov

Zoznam majstrov odborného výcviku:

1. Bc. Sýkorová Galina (kuchárka)
2. Bc. Dávidková Anna (servírka)

Zoznam inštruktorov a ich použiteľná kvalifikácia:

1. (meno, kvalifikácia)
2. Emil Nedáčil - kuchár (meno, kvalifikácia)
3. (meno, kvalifikácia)

Zoznam žiakov:

1. (meno, odbor, dátum nar.)
2. ZUZANA GOLÁNOVÁ, KUCHAR (meno, odbor, dátum nar.)
3. (meno, odbor, dátum nar.)

Príloha č. 2:

Informatívny obsah odborného výcviku

1. ročník

- prevádzkový poriadok, zásady hygieny a bezpečnosti práce na pracovisku strediska
- povinnosti pracovníkov a pracovné činnosti vo výrobných strediskách
- základné úpravy pri spracovaní potravín
- základné tepelné úpravy potravín
- normovanie a kalkulácia teplých jedál, receptúry na prípravu jedál
- príprava polievok
- príprava príloh a doplnkov k jedlám
- príprava omáčok
- príprava bezmäsitých jedál
- príprava múčnych jedál a múčnikov
- príprava jedál z hovädzieho mäsa
- príprava jedál z teľacieho mäsa
- príprava jedál z bravčového mäsa
- príprava jedál z baranieho mäsa
- príprava jedál z ostatných druhov jatočného mäsa

2. ročník

- príprava jedál z mletého mäsa
- príprava jedál z rýb, vodných živočíchov, slimákov a obojživelníkov
- príprava jedál z hydiny
- príprava jedál zo zveriny
- príprava jedál studenej kuchyne
- príprava jedál na objednávku, minútkové pokrmy
- progresívne spôsoby prípravy jedál
- príprava zložitých múčnikov, cukrárenských výrobkov a nápojov
- spôsoby a zvláštnosti prípravy jedál iných krajín sveta
- príprava diétnych jedál a diferencovaná strava