

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 Hancinskou

IČO : 000 351 806

Bankové spojenie : Štátna pokladnica

číslo účtu : 7000 508 965/8180

Email : maria.hancinska@sosostn.sk

(ďalej len „SOŠ obchodu a služieb“)

a

Podnikom : Jomira, s.r.o., Masarykova 607/31, 914 51 Trenčianske Teplice

Prevádzkou : reštaurácia R Club

Zastúpeným : Jozefom Raučinom

Bankové spojenie : SLSP

Číslo účtu : SK07 0900 0000 0050 6062 7035

IČO : 45 448 141

Email : raucina.rclub@gmail.com

(ďalej len „podnik“)

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

Článok I. Predmet zmluvy

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

Článok II. Druh činností žiakov

Podľa § 8 ods. 2 zákona 61/2015 o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov sa bude odborný výcvik 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 Masarykovej ulici 31,914 51 Trenčianske Teplice.

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 žiakov prvého ročníka trvá najviac šesť vyučovacích hodín, u žiakov druhého až piateho ročníka 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 žiakov mladších ako 18 rokov je do 18:00 hodiny, najneskôr do 20:00 hodiny u žiakov starších ako 18 rokov je do 22:00 hodiny.
3. Praktické vyučovanie sa bude realizovať skupinovú formou u 11 žiakov.
4. Praktické vyučovanie bude prebiehať od 1.4.2022 počas rekonštrukcie školského závodu Gastrocentrum pod Brezinou.

Článok V.

Počet žiakov

1. Počet žiakov, ktorí sa zúčastnia na praktickom vyučovaní v prevádzke bude:

a) párný týždeň	6	žiakov študijného odboru
	5	žiakov učebného odboru
b) nepárny týždeň	6	žiakov študijného odboru
	5	žiakov učebného odboru

2. Menný zoznam žiakov, ktorí budú vykonávať odborný výcvik 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 2. Počet majstrov odbornej výchovy na vedenie žiakov nepriamym spôsobom bude 0. Počet inštruktorov, zamestnancov podniku, bude 3.
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 odborného výcviku je nevyhnutné ubytovanie, toto sa v primeranom štandarde poskytne na náklady podniku.
7. Pri výkone odborného výcviku 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, ako prílohu č. 1 a informatívny obsah odborného výcviku 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 majstra odbornej výchovy na kontrolu a metodické vedenie odborného výcviku.
5. V prípade dlhodobej neprítomnosti majstra odbornej výchovy písomne poveriť iného kvalifikovaného pracovníka ako majstra odbornej výchovy zodpovedného za odborné vedenie, výchovu a činnosť žiakov na pracovisku. Kópie poverení poskytnúť podniku.
6. V spolupráci s prevádzkou podniku riešiť porušenia školského poriadku žiakmi.

Článok IX.

Povinnosti podniku

Podnik sa zaväzuje:

1. Určiť pracovisko k vykonávaniu odborného výcviku vo svojej prevádzke uvedenej v záhlaví tejto zmluvy.
2. Odborný výcvik vykonávajú žiaci pod dozorom majstra odbornej výchovy.
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 a majstra odbornej výchovy 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. Ak požaduje neštandardné oblečenie a vybavenie, 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 inštruktov v zmysle všeobecne záväzných právnych predpisov. Inštruktor slovne 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. Podnik uhradí finančnú čiastku škole na základe vystavenej faktúry. Finančná čiastka je určená dohodou vo výške uvedenej v prílohe č. 1 tejto zmluvy, je viazaná na absolvované hodiny odborného výcviku, podľa pomeru cvičnej a produktívnej práce. Škola finančnú čiastku využije na poskytovanie odmeny žiakom za produktívnu prácu.
3. Uvedenú sumu bude škola fakturovať podniku pravidelne mesačne a podnik sa zaväzuje uhradiť faktúru v lehote splatnosti t.j. 14 dní od jej doručenia podniku.
4. Neštandardné oblečenie a výstroj žiaka je hradená z prostriedkov podniku.
5. Podnik sa zaväzuje umožniť žiakom školy vykonávajúcim u nej odborný výcvik podľa prílohy tejto zmluvy, stravovanie podľa dohody.
6. V prípade potreby posúdenia zdravotnej, zmyslovej a psychologickej úrovne hradí náklady na toto posúdenie podnik, kde sa praktické vyučovanie uskutočňuje.

Článok XI.

Záverčné ustanovenie

1. Táto zmluva sa uzatvára na dobu určitú a to od 1.4.2022 počas rekonštrukcie školského závodu Gastrocentrum pod Brezinou.
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 30.3.2022

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
OBCHODU A SLUŽIEB
Ul. P. Jilemnického 24
TRENČÍN

Mgr. Mária Hančinská
riaditeľka SOŠ obchodu a služieb

konateľ spoločnosti

Príloha č. 1:

Zoznam majstrov, inštruktorov, žiakov, časový rozsah vyučovacej povinnosti, cenové koeficienty

Zoznam majstrov odborného výcviku a učiteľov odbornej praxe:

1. Bc. Horná Mária
2. Mgr. Hólgýe Miroslava

Zoznam inštruktorov a ich použiteľná kvalifikácia:

1. Raučina Milan – hostinský
2. Gravas Erika – čašník
3. Puček Tomáš- kuchár

Meno žiaka	Trieda, odbor	OV v dňoch a týždni
Doričková Henrieta	II.HA2 – hotelová akadémia	pondelok / párne, nepárny týždeň
Kolárik Martin	II.HA2 – hotelová akadémia	pondelok / párne, nepárny týždeň
Kulifajová Simona	II.HA2 – hotelová akadémia	pondelok / párne, nepárny týždeň
Laško Juraj	II.HA2 – hotelová akadémia	pondelok / párne, nepárny týždeň
Pilátová Simona	II.HA2 – hotelová akadémia	pondelok / párne, nepárny týždeň
Stránsky Enrik	II.HA2 – hotelová akadémia	pondelok / párne, nepárny týždeň
Barát Jakub	II.HA3 – hotelová akadémia	utorok / párne, nepárny týždeň
Dlesková Anika	II.HA3 – hotelová akadémia	utorok / párne, nepárny týždeň
Dubrovay Marko	II.HA3 – hotelová akadémia	utorok / párne, nepárny týždeň
Gazdagová Ema	II.HA3 – hotelová akadémia	utorok / párne, nepárny týždeň
Hulvák Marek	II.HA3 – hotelová akadémia	utorok / párne, nepárny týždeň
Holíčková Katarína	III.HB3 – hotelová akadémia	streda / párne, nepárny týždeň
Lacik Samuel	III.HB3 – hotelová akadémia	streda / párne, nepárny týždeň
Teličák Matyáš	III.HB3 – hotelová akadémia	streda / párne, nepárny týždeň
Vojtechová Nikola	III.HA3 – hotelová akadémia	štvrtok / párne, nepárny týždeň
Ružička Daniel	III.HB3 – hotelová akadémia	štvrtok / párne, nepárny týždeň
Stančíková Natália	III.HB3 – hotelová akadémia	štvrtok / párne, nepárny týždeň
Bačová Bára	III.HA1 – hotelová akadémia	piatok / párne, nepárny týždeň
Banáková Martina	III.HA1 – hotelová akadémia	piatok / párne, nepárny týždeň
Kuzma Michal	III.HA1 – hotelová akadémia	piatok / párne, nepárny týždeň
Marták Stanislav	III.HA1 – hotelová akadémia	piatok / párne, nepárny týždeň
Fargašová Natália	III.HA1 – hotelová akadémia	piatok / párne, nepárny týždeň
Ondruška Dušan	II.ADS - kuchár	5 dní / párne týždeň
Patková Sára	II.ADS - kuchár	5 dní / párne týždeň
Kašík Branislav	I.AD - kuchár	5 dní / párne týždeň
Míchalech David	I.AD - kuchár	5 dní / párne týždeň
Oláhová Alena	I.AD - kuchárka	5 dní / párne týždeň
Žúži Miroslav	III.AC - kuchár	5 dní / nepárny týždeň
Žurková Adriana	III.AC - kuchárka	5 dní / nepárny týždeň
Haško Patrik	I.AC - kuchár	5 dní / nepárny týždeň
Kudláčeková Alexandra	I.AC - kuchárka	5 dní / nepárny týždeň
Obeda Mário	I.AC - kuchár	5 dní / nepárny týždeň

Rozsah vyučovacej povinnosti pre žiakov 1.a 2. ročníka je 7 hodín denne v čase od 6:00 do 20:00 hod.
Rozsah vyučovacej povinnosti pre žiakov 3., 4., 5. ročníka je 7 hodín denne v čase od 6:00 do 22:00hod.

Pomer cvičnej a produktívnej práce pre jednotlivé odbory

Odbor	Ročník	Pomer cvičnej a produktívnej práce	
		Cvičná práca	Produktívna práca
Učebný odbor	1.	3 hodiny	3 hodiny
	2.	2 hodiny	5 hodiny
	3.	1 hodiny	6 hodiny
Študijný odbor	1.	3 hodiny	3 hodiny
	2.	1 hodiny	5 hodiny
	3.	1 hodiny	6 hodiny

Výška príspevku k článku X. Finančné a hmotné podmienky Zmluvy o poskytovaní praktického vyučovania :

príspevok na zabezpečenie praktického vyučovania (ods.2.):

- 1,30 € hodina/žiak odbor kuchár (podľa pomeru cvičnej a produktívnej práce)
- 1,00 € hodina/žiak odbor hotelová akadémia, čašník, servírka (podľa pomeru cvičnej a produktívnej práce)

Príloha č. 2:
Informatívny obsah odborného výcviku

učebný odbor 6444 H čašník

III. ročník

- získavanie zručností v odbytových strediskách pri zložitej obsluhu a rôznych spôsoboch obsluhy, príprava slávnostných hostín, zostavovanie slávnostného menu lístka
- spôsoby vyhotovenia účtu hosťovi za poskytnuté služby

odbor 6445 H kuchár

II. ročník

- osvojovanie si zásad prípravy bezmäsitých a mäsitých jedál, minútových pokrmov a špecialít, správna manipulácia so strojmi a zariadením v kuchyni
- získavanie zručností vo výrobnom stredisku, precvičovanie technologických postupov, normovanie jedál teplej a studenej kuchyne

III. ročník

- upevňovanie praktických zručností pri príprave pokrmov studenej i teplej kuchyne, príprava múčnikov a múčnych jedál
- získavanie zručností pri príprave pokrmov národných kuchýň, osvojovanie si techniky expedície jedál pri bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach

študijný odbor 6323 K hotelová akadémia

II. ročník

- nácvik a precvičovanie prác v odbytovom stredisku, precvičovanie spôsobov obsluhy, zoznamovanie sa s inventárom a zariadením
- nácvik prác vo výrobnom stredisku, precvičovanie technologických postupov, úprava pokrmov, zoznamovanie sa so strojmi a zariadením

III. ročník

- osvojenie si zásad uvádzania hostí k stolu, spôsobu informovania hostí o ponuke, preberanie a vybavovanie objednávok, nácvik dodržiavania spoločenských zásad, zachovávanie diskretnosti, precvičovanie techniky zložitej obsluhy a obsluhy pri osobitných príležitostiach
- upevňovanie prípravy pokrmov studenej a teplej kuchyne, prípravy minútkových pokrmov a špecialít, pokrmov národných kuchýň, osvojenie si techniky expedície jedál pri bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach

IV. ročník

- získavanie zručností s osobitým zameraním na činnosti spojené s poskytovaním služieb v ubytovacích zariadeniach, práce na úseku hotelových izieb, preberanie, evidovanie a výdaj skladových zásob, požívanie systémov vo výrobných, odbytových i skladovacích úsekoch

Príloha č. 2:
Informatívny obsah odborného výcviku

učebný odbor 6444 H čašník

III. ročník

- získavanie zručností v odbytových strediskách pri zložitej obsluhu a rôznych spôsoboch obsluhy, príprava slávnostných hostín, zostavovanie slávnostného menu lístka
- spôsoby vyhotovenia účtu hosťovi za poskytnuté služby

odbor 6445 H kuchár

II. ročník

- osvojovanie si zásad prípravy bezmäsitých a mäsitých jedál, minútových pokrmov a špecialít, správna manipulácia so strojmi a zariadením v kuchyni
- získavanie zručností vo výrobnom stredisku, precvičovanie technologických postupov, normovanie jedál teplej a studenej kuchyne

III. ročník

- upevňovanie praktických zručností pri príprave pokrmov studenej i teplej kuchyne, príprava múčnikov a múčnych jedál
- získavanie zručností pri príprave pokrmov národných kuchýň, osvojovanie si techniky expedície jedál pri bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach

študijný odbor 6323 K hotelová akadémia

II. ročník

- nácvik a precvičovanie prác v odbytovom stredisku, precvičovanie spôsobov obsluhy, zoznamovanie sa s inventárom a zariadením
- nácvik prác vo výrobnom stredisku, precvičovanie technologických postupov, úprava pokrmov, zoznamovanie sa so strojmi a zariadením

III. ročník

- osvojovanie si zásad uvádzania hostí k stolu, spôsobu informovania hostí o ponuke, preberanie a vybavovanie objednávok, nácvik dodržiavania spoločenských zásad, zachovávanie diskretnosti, precvičovanie techniky zložitej obsluhy a obsluhy pri osobitných príležitostiach
- upevňovanie prípravy pokrmov studenej a teplej kuchyne, prípravy minútkových pokrmov a špecialít, pokrmov národných kuchýň, osvojovanie si techniky expedície jedál pri bežnej prevádzke a pri slávnostných príležitostiach

IV. ročník

- získavanie zručností s osobitným zameraním na činnosti spojené s poskytovaním služieb v ubytovacích zariadeniach, práce na úseku hotelových izieb, preberanie, evidovanie a výdaj skladových zásob, požívanie systémov vo výrobných, odbytových i skladovacích úsekoch