

**ZMLUVA č. 5/2019 o realizácii odborného výcviku  
žiakov Strednej odbornej školy hotelovej,  
Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry**

**a) Identifikačné údaje SOŠ hotelová v Hornom Smokovci :**

Názov : Stredná odborná škola hotelová  
Horný Smokovec 26  
06201 Vysoké Tatry  
IČO : 893552  
DIČ : 2021357998  
Bankové spojenie : Štátna pokladnica, Radlinského 32, Bratislava  
IBAN: SK98 8180 0000 0070 0051 5380  
Zastúpené : RNDr. Peter Slančo, riaditeľ SOŠ hotelová

a

**b) Identifikačné údaje organizácie :**

Názov organizácie : Hotel Mamut s. r. o.  
Jégeho 16999/12  
821 08 Bratislava  
IČO : 52331687  
DIČ : 2120979839  
IČ DPH : SK2120979839  
Bankové spojenie : SK15 0200 0000 0041 0013 8558

Zastúpená : .....

uzatvárajú túto zmluvu o realizácii praktického vyučovania, formou odborného výcviku (ďalej len OV), žiakov Strednej odbornej školy hotelovej, Horný Smokovec 26, Vysoké Tatry (ďalej len SOŠ hotelová) a to v súlade s § 4, bodom 2, zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov v uvedených priestoroch organizácie.

**c) Identifikačné údaje pracoviska :**

Mamut PUB, Moyzesova 5400/28, 058 01 Poprad

**d) Forma praktického vyučovania**

Praktické vyučovanie žiaka sa vykonáva formou odborného výcviku, vykonávaním cvičnej práce, a to nácvikom zhotovovania výrobkov, poskytovaním služieb alebo vykonávaním pracovných činností zodpovedajúcich povolaniu, pre skupinu žiakov vo všetkých ročníkoch SOŠ hotelovej, učebných a študijných odborov kuchár a čašník - servírka, hotelová akadémia, v priestoroch organizácie na určených pracoviskách.

**e) Časový harmonogram praktického vyučovania**

Odborný výcvik sa bude uskutočňovať skupinovú formou v jednotlivých dňoch v rozsahu 6 hodín pre 1. a 2. ročník, 7 hodín pre 3. a 4. ročník t. j. celkom 30 / 35 hodín týždenne.

Za organizovanie a vedenie odborného výcviku počas vyučovacieho dňa v priestoroch organizácie sú zodpovední inštruktori a dohľad vykonáva majster OV SOŠ hotelová.

Odborný výcvik sa nevykonáva v čase školou organizovaných podujatí, exkurzií a akcií ,ktoré sú v súlade s plánom práce SOŠ hotelová a konzultácií, ktoré sú v súlade s tematickým plánom pre daný ročník.

**f) Deň začatia a deň ukončenia praktického vyučovania**

V školskom roku sa odborný výcvik začína 02.09. a končí 31.08.

**g) Počet žiakov , ktorí sa zúčastnia na praktickom vyučovaní**

Počet žiakov, ktorí budú vykonávať odborný výcvik :

- odbor kuchár : .....xxx.....
- odbor čašník, servírka : .....xxx.....
- odbor hotelova akadémia : .....xxx.....

**h) Počet majstrov odbornej výchovy podľa § 8, odseku 3, b, zákona č. 61/2015**

Počet inštruktorov : uvedené v prílohe, ktorá je súčasťou dohody na aktuálny šk. rok

Počet majstrov odbornej výchovy : dohľad 1 MOV

**i) Počet majstrov odbornej výchovy podľa § 8, odseku 4, zákona č. 61/2015**

Počet majstrov odbornej výchovy : 0

**j) Spôsob účasti inštruktora na hodnotení žiaka**

Bez inštruktorov.

**k) Hmotné zabezpečenie žiaka**

- SOŠ hotelová zabezpečí vhodné pracovné oblečenie pre žiakov
- Organizácia zabezpečí možnosť stravovania žiakov
- Organizácia zabezpečí pre žiakov šatne na prezliekanie a hygienu.

**l) Finančné zabezpečenie žiaka**

Nadväzne na to, že žiaci vykonávajú cvičné práce a to nácvikom zhotovovania výrobkov, poskytovania služieb alebo vykonávaním pracovných činností zodpovedajúcich povolaniu, sa finančné zabezpečenie žiaka neposkytuje.

**m) Opatrenia na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri praktickom vyučovaní**

- školenie BOZ povereným zamestnancom organizácie ,
- školenie BOZ majstrom odbornej výchovy,

**n) Spôsob ukončenia zmluvného vzťahu**

Zmluva sa uzatvára na dobu neurčitú. Zmluvné strany môžu vypovedať zmluvu vzájomnou dohodou, alebo písomnou výpoveďou s výpovednou lehotou najmenej jeden mesiac.

V Hornom Smokovci, dňa .....

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

.....  
za organizáciu