

22/2022

Stredná odborná škola gastronómie a služieb, Sídlisko duklianskych hrdinov 3, 080 01 Prešov

DOHODA o zabezpečení odborného výcviku

Zmluvné strany :

Stredná odborná škola gastronómie a služieb v Prešove, zastúpené riaditeľkou SOŠ gastronómie a služieb
PaedDr. Andreou Klačekovou

IČO : 17078482

Číslo účtu: SK718180000007000518194

a

organizácia /podnikateľ/ : **Pagurko - mäsovýroba, Nám. Kráľovnej pokoja 3, Prešov/ Pavol Pagurko**

Jednatel' : **Pavol Pagurko**

IČO : 14 277 611

IČ DPH : SK 1020753470

uzatvárajú

v zmysle § 8, zákona č.61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov
Dohodu o zabezpečení odborného výcviku v školskom roku 2022/2023 /ďalej len dohodu /.

Čl. I.

Povinnosti zmluvných strán

1. Druh činnosti ktoré budú žiaci vykonávať :
Rozsah a obsah odborného výcviku v súlade s učebnými osnovami pre žiakov prvého a druhého ročníka učebného odboru mäsiar - kuchár
2. Miesto konania odborného výcviku: **Nám. Kráľovnej pokoja 3, Prešov**
V prípade presunu žiaka v rámci pracovných činností organizácie preberá zodpovednosť organizácia
3. Časový rozvrh odborného výcviku:
Pracovná doba žiakov vrátane prestávok je pre žiakov 1. ročníka 6 hodín denne a pre žiakov 2., 3. a 4. ročníka 7 hodín denne.
4. Počet žiakov na pracovisku:
Nepárny týždeň : 1 žiak/ UO mäsiar kuchár: I. polrok: 1.C Pohlodko Ivan – od októbra 2022
II. polrok: 1.C Palenčár Patrik - od októbra 2022
Párny týždeň : 1 žiak/ UO mäsiar kuchár : I. polrok: 2.C Kaleja Januv Ladislav
II. polrok: 2.C Holda Martin
5. Zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu žiakov:
 - počas PN sa náhrada žiakov neposkytuje
 - pri neúmyselnom spôsobení materiálnej škody, žiak nenesie žiadnu zodpovednosť
 - v prípade presunu žiaka na vysunutú prevádzku, preberá zodpovednosť za žiaka organizácia.
6. Pracovné a hygienické podmienky:
Organizácia / podnikateľ/ zabezpečí pre žiakov vhodné pracovné a hygienické podmienky v zmysle platných predpisov. Pred nástupom na odborný výcvik budú žiaci na pracovisku poučení o zásadách OBP pri práci a hygienických predpisoch.

7. Spôsob odmeňovania žiakov za vykonanú prácu:
Za produktívnu prácu na pracovisku bude organizácia vyplácať žiakovi mesačne: **1,79 eur / za 1. hod produktívnej práce, vždy k 12.dňu v mesiaci**
8. Počet majstrov odbornej výchovy /inštruktorov/: **Bc. Erik Engel' / Karol Štalmach**
Inštruktor preberá zodpovednosť za žiakov počas odborného výcviku na pracovisku firmy.
9. Organizácia /podnikateľ / umožní zodpovedným pracovníkom SOŠ gastronómie a služieb / riaditeľka, a hlavná majsterka /, kontrolnú činnosť na pracovisku súvisiacu s praktickým vyučovaním.
10. Organizácia /podnikateľ/ poskytne žiakom počas OV stravu za týchto podmienok. /podľa vlastných podmienok./

Čl. II.

1. Dohoda nadobúda platnosť po podpísaní zmluvnými stranami a uzatvára sa na dobu **od 08. 09.2022 do 23.6.2023.**
2. Dohoda nadobúda účinnosť dňom: **08. 09.2022**
3. Akékoľvek zmeny a doplnky je možné v tejto dohode vykonať len písomne a po súhlasnom stanovisku obidvoch zmluvných strán.
4. Právne pomery z tejto zmluvy sa riadia príslušnými ustanoveniami Obč. zákonníka.

Čl. III.

1. Zrušiť dohodu je možné aj v prípade likvidácie pracoviska, prípadne ukončenia činnosti organizácie
2. Organizácia je povinná o tom informovať SOŠ gastronómie a služieb aspoň 14 dní pred ukončením činnosti.
3. Výpovedná lehota v prípade závažného porušenia pracovnej disciplíny je pre obe zúčastnené strany 30 dní.

Táto dohoda bola uzavretá medzi zmluvnými stranami slobodne, vážne, zrozumiteľne a na znak súhlasu a pravosti tejto dohody aj oboma podpísaná. Dohoda bola vyhotovená v dvoch rovnopisoch, z ktorých každá strana obdrží jeden.

Prílohy: **Plán sústredenia žiakov**

V Prešove . dňa : **08. 09.2022**

