

## Z m l u v a

### o poskytovaní praktického vyučovania žiakom pripravujúcich sa pre učebný odbor 2977 H cukrár kuchár

#### Časť I

Podľa článku 1, § 8 zákona č.61/2015 Z.z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov:

**Stredná odborná škola potravinárska, Krušovská 2091, Topolčany**  
zastúpená riaditeľom školy **PaedDr. Milan Ašverus**

a

zamestnávateľ: **Základná škola, Hollého 696/3, Topolčany**  
zastupuje: **riaditeľka školy PaedDr. Zuzana Kapustová**

uzatvárajú túto zmluvu o poskytovaní praktického vyučovania.

#### Časť II

**Podmienky zmluvy o poskytovaní praktického vyučovania :**

##### 1. forma praktického vyučovania

Praktické vyučovanie sa vykonáva formou odborného výcviku pod vedením inštruktora. Žiak na odbornom výcviku bude vykonávať produktívnu prácu zodpovedajúcu obsahu vzdelávania v učebnom odbore 2977 H cukrár kuchár.

##### 2. pracovisko zamestnávateľa

školská jedáleň - Základná škola, Hollého 696/3, Topolčany

##### 3. počet žiakov a časový harmonogram odborného výcviku

-**žiaci 3. ročníka** odboru 2977 H cukrár kuchár

Odborný výcvik budú vykonávať v kalendárnom **párnom** týždni, v termíne **06.03.2017 – 16.06.2017**.

- **žiaci 2.ročníka** odboru 2977 H cukrár kuchár

Odborný výcvik budú vykonávať v kalendárnom **nepárnom** týždni, v termíne **13.03.2017- 09.06.2017**.

Menný zoznam žiakov je uvedený v prílohe. Dĺžka vyučovacieho dňa vrátane prestávok je:

2. ročník      6 hodín

3. ročník      7 hodín

Prestávky budú zhodné s prestávkami pracovníkov organizácie. Dĺžka prestávok sa započítava do vyučovacieho dňa. Začiatok odborného výcviku podľa požiadavky firmy najskôr od 7,00 hodine.

##### 4. zabezpečenie žiaka

Zamestnávateľ:

- vytvorí žiakom zodpovedajúce pracovné a hygienické podmienky počas odborného výcviku
- poučí žiakov o bezpečnostných predpisoch na pracovisku zamestnávateľa
- zabezpečí stravu žiakom počas dní vykonávania odborného výcviku

- umožní vstup zodpovedných osôb uvedených v zmluve na pracovisko žiakov po dohode s vedúcou jedálne.

#### **5. opatrenia na zabezpečenie BOZP**

- škola poučí žiakov o všeobecných bezpečnostných predpisoch v potravinárskych prevádzkach
- škola v spolupráci s rodičmi vybaví žiakov pracovným oblečením v súlade so zabezpečením správnej výrobnéj praxe
- zamestnávateľ poučí žiakov o BOZP a PO v danej výrobnéj prevádzke a zabezpečí ich bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci.

#### **6. vyučujúci**

- kontaktná osoba za školu je Ing. Mária Töröková, č.tel.038/53 23 863
- vyučujúca majsterka odborného výcviku je Dagmar Böhmová, ktorá spolupracuje s inštruktorom. Kontakt: 0905 194 064
- kontaktná osoba za zamestnávateľa je Mária Vlachynská, vedúca jedálne, kontakt: 038/5325308, 0911 075 826
- inštruktor : ALENA TOHÁNOVÁ, ktorý spolupracuje s vyučujúcim a riadi sa pokynmi „Spôsob účasti inštruktora na hodnotení a klasifikácii žiaka“, uvedené v prílohe.

### **Časť III**

#### **Záverečné ustanovenie:**

1. Prípadné zmeny alebo doplnky tejto zmluvy môžu byť uskutočnené iba so súhlasom obidvoch strán
2. Táto zmluva sa uzatvára na dobu určitú od 06.03.2017 do 16.06.2017.
3. Zmluva nadobúda platnosť dňom podpisania oboma zmluvnými stranami.
4. Zmluva je vyhotovená v štyroch exemplároch, pričom každá zúčastnená strana obdrží dva originály.

#### **Príloha:**

1. Spôsob účasti inštruktora na hodnotení a klasifikácii žiaka
2. Zoznam žiakov

V Topoľčanoch 02.03.2017

---

PaedDr. Milan Ašverus  
riaditeľ školy

---

PaedDr. Zuzana Kapustová  
riaditeľka základnej školy

## **Povinnosti Inštruktora a spôsob účasti Inštruktora na hodnotení a klasifikácii žiaka**

1./ Po konzultácii s vyučujúci a v súlade s obsahom vzdelávania vedie žiaka k osvojovaniu si vedomostí, zručností a návykov v pracovných činnostiach zodpovedajúcich učebnému odboru.

2./ Vedie žiaka k samostatnosti a zodpovednosti za vykonanú prácu. Dbá na dodržiavanie pracovnej a technologickej disciplíny žiaka, na dodržiavanie hygieny a sanitácie žiakom.

3./ Oboznámi žiaka s dodržiavaním BOZP na danom pracovisku. Kontroluje dodržiavanie bezpečnostných predpisov žiakom .

4./ Pravidelne denne zaradí žiaka na pracovisko a pred začatím práce oboznámi žiaka s pridelenou prácou, stanoví pracovný postup.

5./ Priebežne kontroluje prácu žiaka. Pri neporozumení alebo nesprávnom pochopení znovu vysvetlí žiakovi postup pri práci.

6./ Kontroluje dochádzku žiaka a zaznamenáva ju do dochádzkového listu žiaka.

7./ Udáva podklady pre celkové hodnotenie žiaka, ktoré získava sledovaním výkonov žiaka .  
Sleduje a hodnotí:

- a) vzťah žiaka k práci a k praktickým činnostiam,
- b) osvojenie praktických zručností a návykov, zvládnutie účelných spôsobov práce,
- c) schopnosť spolupracovať pri riešení úloh,
- d) využitie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach,
- e) aktívita, samostatnosť, iniciatíva v praktických činnostiach,
- f) organizácia vlastnej práce, udržiavanie poriadku na pracovisku,
- g) dodržiavanie predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, ochrane pred požiarom a starostlivosť o životné prostredie,
- h) dodržiavanie stanoveného času pri plnení zadanej úlohy
- i) výsledok práce.

Stredná odborná škola potravinárska, Krušovská 2091, 955 01 Topoľčany

Zoznam žiakov

druhý polrok školského roka 2016/2017

Párny kalendárny týždeň

3.ročník

skupina	meno žiaka	tel. číslo žiaka
1.	Nikolas Ibl	0944 239 373
	Patrik Gündöč	
2.	Sandra Pavličková	0908 929 713

Nepárny kalendárny týždeň

2.ročník

skupina	meno žiaka	tel. číslo žiaka
1.	Adriana Obstová	0950 365 019
2.	Patrik Plašek	0902 577 344