

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 : RNDr. Katarína Juricová

IČO : 000 351 806

Bankové spojenie : Štátna pokladnica

číslo účtu : 7000 508 965/8180

IBAN : SK61 8180 0000 0070 0050 8965

Email : katarina.krizkova@sosostn.sk

(ďalej len „SOŠ obchodu a služieb“)

a

Podnikom : MAGNUS point s.r.o., Považská 1706/35, 911 01 Trenčín

Prevádzkou : Hotel Magnus****

Zastúpeným : Natália Hulín Medňanská

Číslo účtu : SK70 0900 0000 0052 4341 9685

IČO : 57 359 725

Email : riaditel@hotelmagnus.sk

(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 § 5 zákona 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 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 Považská 1706/35, 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 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 7:00 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 20:00 hodiny, najneskôr do 22:00 hodiny.
3. Praktické vyučovanie sa bude realizovať individuálnou formou u 9 žiakov.
4. Praktické vyučovanie začína dňom 03. 09. 2026 a končí dňom 15. 06. 2027.
5. Harmonogram nadpracovania chýbajúcich hodín odborného výcviku, je v kompetencii zamestnávateľa, podľa jeho možností a potreby.

Článok V. Počet žiakov

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

a) párný týždeň	6 žiakov študijného/učebného odboru
b) nepárny týždeň	5 žiakov študijného/učebného odboru
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 1. Počet inštruktorov, zamestnancov podniku, bude 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), d), e) 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 praxe 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. Odborný výcvik a odbornú prax vykonávajú žiaci 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. 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 inštruktorov 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 a je viazaná na absolvované dni odborného výcviku a odbornej praxe. Škola finančnú čiastku využije na poskytovanie odmeny žiakom za produktívnu prácu.
1. Uvedenú sumu bude škola fakturovať podniku pravidelne mesačne a podnik sa zaväzuje uhradiť faktúru v lehote splatnosti t.j. 21 dní od dátumu vystavenia faktúry.
4. Neštandardné oblečenie a výstroj žiaka je hradená z prostriedkov podniku.
5. Podnik sa zaväzuje umožniť žiakom školy vykonávajúcim u nej odborný výcvik a odbornú prax, podľa prílohy tejto zmluvy, stravovanie za rovnakých podmienok ako svojim zamestnancom.
6. V prípade potreby posúdenia zdravotnej, zmyslovej a psychologickej úrovne hradí náklady na toto posúdenie podnik, kde sa praktické vyučovanie uskutočňuje.

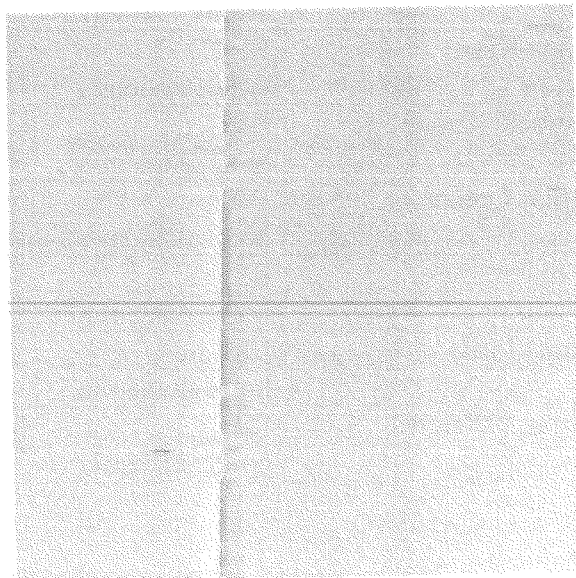
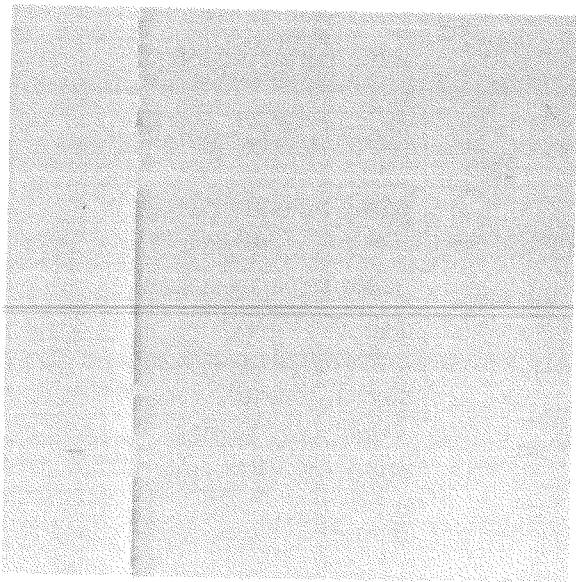
Článok XI. Záverečné ustanovenie

1. Táto zmluva sa uzatvára na dobu určitú a to od 03. 09. 2026 do 15. 06. 2027
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 2 rovnopisoch, z ktorých každá zmluvná strana obdrží jedno vyhotovenie.
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 Centrálnom registri zmlúv. Zverejnenie v Centrálnom registri zmlúv zabezpečí SOŠ obchodu a služieb.

V Trenčíne, dňa 02. 09. 2026



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

Zoznam majstrov odborného výcviku a učiteľov odbornej praxe:

1. Mgr. Mária Konečná

Zoznam inštruktorov a ich použiteľná kvalifikácia:

1. Ing. Jozef Bystrický – riaditeľ hotela, čašník
2. Martina Zemanovičová – servírka
3. Juraj Gálik - kuchár

Meno žiaka	Trieda, odbor	Dátum narodenia	OV v dňoch a týždni
Simon Tinka	II.AB, kuchár		5 dní/nepárny týždeň
Vivienne Širillová	II.AB, čašník - servírka		5 dní/nepárny týždeň
Kristína Martincová	II.AB, čašník - servírka		5 dní/nepárny týždeň
Diana Kusá	III.BD hotel.akadémia		5 dní/párny týždeň
Samuele Faraone	IV.HA, hotel.akadémia		párny týždeň - pondelok
Tomáš Galko	IV.HA, hotel.akadémia		párny týždeň - pondelok
Stanislav Liška	III.HA, hotel.akadémia		nepárny/párny týždeň streda - štvrtok
Matúš Jurík	III.HA, hotel.akadémia		nepárny/párny týždeň streda - štvrtok
Barbora Blchová	II.HA, hotel.akadémia		4 dní/párny týždeň pondelok až štvrtok

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

Prílohu vypracoval: Mgr. Ivona Kopuncová

Dňa: 01. 09. 2026

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

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

- 7 € denne/žiak II. ročníka
- 8 € denne/žiak III., IV. ročníka
- (bez rozdielu odboru)

Informatívny obsah odborného výcviku a odbornej praxe

študijný odbor 6323 K hotelová akadémia II. ročník

1. Zásady hygieny a BOZP
2. Jednoduchá obsluha
3. Káva a kaviarne
4. Pivo a pivárne
5. Víno a vinárne
6. Bary a miešané nápoje
7. Ostatné druhy spoločensko-zábavných stredísk
8. Zásady správnej výrobnnej praxe
9. Bezmäsité jedlá
10. Jednoduché múčniky
11. Jedlá z hovädzieho a teľacieho mäsa
12. Jedlá z bravčového a baranieho jedla
13. Jedlá z rýb, hydiny a zveriny

- osvojenie si zásad hygieny HACCP a BOZP vo výrobnom, odbytovom stredisku,
- 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

študijný odbor 6323 K hotelová akadémia III. ročník

1. Zásady bezpečnosti pri práci a hygieny
2. Zložitá obsluha - základná forma zložitej obsluhy, prekladanie jedál pri stole host'a
3. Zložitá obsluha - vyššia forma zložitej obsluhy, dokončovanie jedál pred zrakom host'a
4. Jedlá, ktoré si hostia pripravujú sami pri stole
5. Slávnostné stolovanie
6. Zásady správnej výrobnnej praxe
7. Jedlá studenej kuchyne a jedlá z mäsa jatočných zvierat, normovanie, kalkulácie
8. Jedlá z rýb, hydiny a zveriny, normovanie, kalkulovanie
9. Jedlá na objednávku, normovanie, kalkulovanie
10. Vlastné kalkulácie

- osvojenie si zásad hygieny HACCP a BOZP vo výrobnom, odbytovom stredisku,
- osvojenie si zásad uvádzania hostí k stolu, nácvik dodržiavania spoločenských zásad, spôsobu informovania hostí o ponuke, preberanie a vybavovanie objednávok, nácvik

zručností, precvičovanie techniky zložitej obsluhy, obsluha 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

študijný odbor 6323 K hotelová akadémia IV. ročník

1. Zásady hygieny a BOZP
2. Rozdelenie zložitej obsluhy – druhy raňajok, podávanie obedov, večeri v jednoduchej a zložitej obsluhu,
3. Zostavovanie JL, Á la carte
4. Podávanie, servis nápojov – aperitív, digestív, víno, nealko, alko
5. Ubytovací úsek – kategorizácia hotelov, druhy izieb, informačne technológie v hoteli, pracovné náplne, životné prostredie v hoteli

- osvojenie si zásad hygieny HACCP a BOZP vo výrobnom, odbytovom stredisku,
- osvojenie si zásad uvádzania hostí k stolu, nácvik dodržiavania spoločenských zásad, spôsobu informovania hostí o ponuke, preberanie a vybavovanie objednávok, nácvik zručností, precvičovanie techniky zložitej obsluhy, obsluha pri osobitných príležitostiach
- 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

učebný odbor 6444 H čašník, servírka II. ročník

1. Hygiena a BOZP
2. Kaviarne - servis jedál a nápojov, systémy a spôsob obsluhy
3. Pivárne - servis jedál a nápojov, systém a spôsob obsluhy
4. Vinárne - servis jedál a nápojov, systém a spôsob obsluhy
5. Bary - servis jedál a nápojov, systém a spôsob obsluhy
6. Miešané nápoje
7. Zložitá obsluha

- osvojenie si zásad hygieny HACCP a BOZP vo výrobnom, odbytovom stredisku,
- precvičovanie prác v odbytových strediskách, technika obsluhy v spoločensko-

zábavných strediskách, príprava miešaných nápojov, špeciálnych druhov káv, zoznamovanie sa s inventárom a zariadením,

učebný odbor 6444 H čašník, servírka III. ročník

1. Slávnostné stolovanie
 2. Technika obsluhy v dopravných, prostriedkoch, stravovanie cudzincov, ubytovacie zariadenia
 3. Stravovacie zvyklosti cudzincov
 4. Nové trendy v gastronómii, vznik a vývoj hoteliérstva
 5. Organizačné a personálne zabezpečenie činnosti hotela
 6. Pracovné operácie na úseku ubytovacích služieb
- získavanie zručností v odbytových strediskách pri zložitej obsluhu a rôznych spôsoboch obsluhy, príprava slávnostných hostín, zostavovanie slávnostného menu lístka, poradie jedál a nápojov, vhodné aj pre cudzincov,
 - technika obsluhy vo vlaku, lietadle, lodi
 - hotelový poriadok, hotelové služby, spôsoby vyhotovenia účtu hosťovi za poskytnuté služby

učebný odbor 6488 H kuchár, kuchárka II. ročník

- 1. Prevádzkový poriadok, predpisy BOZP
- 2. Jedlá z hovädzieho a teľacieho mäsa
- 3. Jedlá z bravčového mäsa a baranieho mäsa
- 4. Jedlá z rýb, hydiny, zveriny
- 5. Jedlá na objednávku
- osvojenie si zásad hygieny HACCP a BOZP vo výrobnom, odbytovom stredisku,
- osvojovanie si zásad prípravy mäsitých jedál, minútových pokrmov a špecialít, sous-vide, konfitovanie, pošírovanie, správna manipulácia so strojmi a zariadením v kuchyni,
- normovanie jedál, kalkulácie teplej a studenej kuchyne.

