

DOHODA

o zabezpečení odborného výcviku žiakov od 10.9.2012– 21.6.2013

v zmysle ustanovenia § 269 a 275 Obchodného zákonníka č.513/1991 Zb. v znení neskorších zmien a doplnkov, v súlade so školským zákonom č. 350/94 Zb. v znení neskorších zmien a doplnkov, ako aj vyhlášky MŠ č. 80/1991 Zb.

I.

**Stredná odborná škola s VJM -
Szakközépiskola
Komenského 5
04801 Rožňava
tel: 058/7885090 fax: 058/7885491
Riaditeľka: Mgr. Mária Prékop**

Organizácia – podnikateľ

BodvaTel, s.r.o. Školské 5, 045 01 Moldava n/B IČO: 36 210 269 DIČ: SK2021601670 IČ DPH: SK2021601670 ②

V zastúpení:

PaedDr. Nikola Gálová
zástupkyňa riaditeľa
Mobil: 0904 974 898

V zastúpení:

GABRIELA TANÁSOVÁ
Tel: 0911 235 533

Stredná odborná škola zveruje organizácii–podnikateľovi na odborný výcvik na dobu určitú žiaka :

Ladislav Karafa

v učebnom odbore: hostinský I. ročník

II.

Stredná odborná škola sa zaväzuje:

1. poskytnúť prevádzkovému pracovisku odborného výcviku učebné osnovy a plány pre daný učebný odbor, zabezpečiť koordináciu teórie a praxe
2. zabezpečiť poučenie o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci
3. pred započatím odborného výcviku preverí pracoviská, na ktorých budú žiaci vykonávať odborný výcvik
4. berie ohľad na špecifiká organizácie a učebného odboru
5. zabezpečí poistenie podľa platných vyhlášok

Organizácia-podnikateľ sa zaväzuje:

1. zabezpečiť v období odborného výcviku dostatok odborných prác typických pre príslušný učebný odbor
2. zabezpečiť inštruktora pre odborný výcvik
3. zabezpečiť poučenie o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci na danom pracovisku v súlade s učebnými osnovami a predpismi BOZP
4. viesť dochádzku na praktickom vyučovaní

5. pri úrazoch, kde je potrebné lekárske ošetrovanie, po ošetrení žiaka je nutné spísať záznam o úraze na predpísanom tlačive, buď na mieste úrazu, kde musí byť prítomný zranený (podľa možnosti) a majster odborného výcviku
6. menší úraz či zranenie žiaka (žiačky) na odbornom výcviku sa ošetrí podľa zásad poskytovania prvej pomoci, ak nie je potrebný lekársky zásah, zapíšte sa do knihy drobných úrazov, zápis má obsahovať dátum a stručný popis úrazu

III.

Záverečné ustanovenia


1. Stredná odborná škola vyhradzuje právo v prípade nutnosti vymeniť alebo stiahnuť žiaka z odborného výcviku.
2. V prípade porušenia dohody, možno zrušiť dohodu okamžite.

Rožňava, dňa 7. 9. 2012

Stredná odborná škola
s vyučovacím jazykom maďarským
Szakközépiskola,
Komenského 5, Rožňava - Rozsnyó
①


riaditeľka SOŠ s VJM

BodvaTel, s.r.o.
Školská 1, 021 01 Moľdava n/B
IČO: 36 210 169
DIČ: 2021601670
DPH: SK2021601670 ②


organizácia – podnikateľ

Učebné osnovy predmetu: **ODBORNÝ VÝCVIK**

Charakteristika predmetu

Výchovno-vzdelávacím cieľom predmetu je vychovať kvalifikovaných pracovníkov pre oblasť hostinských služieb v malých a stredných reštauráciách a hotelových zariadeniach. Úlohou je, aby absolvent vedel aplikovať teoretické vedomosti do konkrétnych pracovných činností v závode verejného stravovania, najmä v činnosti:

- výroby teplých a studených jedál,
- odbytu pri uplatňovaní rôznych systémov obsluhy,
- hotelových služieb,
- skladovania a ošetrovania tovarov,
- vedenia výrobnjej, odbytovej a skladovej evidencie s použitím výpočtovej techniky ,
- vybavovania a vedenia korešpondencie, má vedieť organizovať a viesť činnosť pohostinského závodu.

Rozpis učiva

1. ročník

(15 hodín týždenne, spolu 495 hodín)

1. Úvod (12 hodín)
 - 1.1. Oboznámenie sa so strediskami, pracovníkmi
 - 1.2. Zaradenie do skupín a organizácia OV
 - 1.3. Oboznámenie s plánom učiva
2. Zásady hygieny a bezpečnosti práce (12 hodín)
 - 2.1. Hygienické predpisy
 - 2.2. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci
 - 2.3. Starostlivosť a ochrana pracovníkov a hygieny a bezpečnosť pri práci
3. Čistiace a pomocné práce (12 hodín)
 - 3.1. Umývacie a čistiace práce v odbytových, výrobných a ubytovacích strediskách
4. Inventár a zariadenie na úseku závodu (24 hodín)
 - 4.1. Inventár a zariadenie na úseku obsluhy
 - 4.2. Inventár a zariadenie na úseku výroby
 - 4.3. Inventár a zariadenie na úseku hotelovom
 - 4.4. Inventár a zariadenie skladovacích priestorov
5. Predbežné úpravy potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu (24 hodín)
 - 5.1. Predbežné úpravy za studena
 - 5.2. Predbežné úpravy za tepla
 - 5.3. Využitie strojového a tepelného zariadenia
6. Základné pravidlá a technika obsluhy (35 hodín)
 - 6.1. Hlavné zásady a pravidlá obsluhy
 - 6.2. Nosenie tanierov, podnosov, táciok

6.3. Predkladanie jedál a nápojov a rámovanie upotrebeného inventára

6.4. Nehody a zabránenie príčin

6.5. Preberanie tovaru z výroby do odbytu, zodpovednosť za prevzaté jedlá a nápoje

7. Tepelné úpravy potravín (48 hodín)

7.1. Varenie rôznych druhov potravín

7.2. Dusenie rôznych druhov potravín

7.3. Pečenie rôznych druhov potravín

7.4. Vyprážanie rôznych druhov potravín

7.5. Zaprávanie a zapekanie rôznych druhov potravín

8. Gastronomické pravidlá a zostavovanie jedálnych a nápojových lístkov (66 hodín)

8.1. Gastronómia, základy gastronómie, odporúčanie jedál

8.2. Jedálne lístky á la carte v rôznych strediskách

8.3. Zostavovanie jedálnych lístkov, poradie a sortiment jedál v rôznych strediskách

8.4. Jedálny lístok menu – spôsob predaja a písanie

8.5. Ostatné jedálne lístky

9. Úprava polievok (76 hodín)

9.1. Príprava rôznych druhov vývarov (hovädzí, hydinový, rybací, ostatné)

9.2. Príprava hnedých polievok (závarek a vložíek)

9.3. Príprava bielych polievok (zahusťovanie a zjemňovanie)

9.4. Príprava desiatových polievok

9.5. Príprava špeciálnych a ostatných polievok

10. Príprava príloh, doplnkov a šalátov (72 hodín)

10.1. Prílohy zo zemiakov

10.2. Prílohy z múky

10.3. Prílohy z cestovín a obilnín

10.4. Prílohy zo zeleniny a ostatné

10.5. Jednoduché šaláty a marinády

11. Príprava bezmäsitých a múčných pokrmov (24 hodín)

11.1. Príprava bezmäsitých jedál zo zemiakov

11.2. Príprava bezmäsitých jedál zo zeleniny

11.3. Príprava bezmäsitých jedál z múky a cestovín

11.4. Príprava bezmäsitých jedál zo strukovín a obilnín

11.5. Príprava jedál syrových a vaječných

12. Jednoduchá obsluha (90 hodín)

12.1. Príprava pracoviska a inventára na úseku obsluhy

12.2. Podávanie jedál a ich charakteristiky

12.3. Podávanie nápojov a ich charakteristiky

12.4. Podávanie raňajok, desiat a olovrantov

12.5. Podávanie obedov a večerí, práce po ukončení