



## PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

<b>I. Uchazeč o zaměstnání      ABSOLVENT</b>		
Jméno a příjmení:	xxx	
Datum narození:	xxx	
Kontaktní adresa:	xxx	
Telefon:	xxx	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/	xxx	xxx
Omezení /vypište/:	---	
V evidenci ÚP ČR od:	xxx	
Vzdělání:	xxx	
Znalosti a dovednosti:	xxx	
Pracovní zkušenosti:	xxx	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	3 hod	Individuální poradenství
b) Rekvalifikace	---	---



<b>II. ZAMĚSTNAVATEL</b>	
Název organizace:	Zbyněk Vaculík
Adresa pracoviště:	Sokolovská č.p. 731/18, 741 01 Nový Jičín 1
Vedoucí pracoviště:	xxx
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxx
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – <b>MENTOR</b>	
Jméno a příjmení:	xxx
Kontakt:	xxx
Pracovní pozice/Funkce Mentora	prodavačka
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	Kontakt se zákazníkem – zjištění jejich požadavků, pomoc s výběrem a přijímání objednávek; podávání hotových jídel a nápojů zákazníkům k přímé konzumaci v jídelně a balení pokrmů, které si zákazníci odnášejí s sebou; příjem plateb v hotovosti, ve stravenkách a přes platební karty za nakoupené pokrmy a pití; ruční čištění, loupání, krájení a okrajování potravin; příprava jednoduchých a ohřev hotových pokrmů; doplňování lednic, chladících a ohřívacích vitrín a ohřívacích van a jejich údržbu; zaznamenávání množství spotřebovaných potravin a obalového materiálu a zpracování objednávek na dodávku nového zboží; předávání znalostí a dovedností nově nastupujícím zaměstnancům na stejné pracovní pozici.



### III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Prodavačka										
Místo výkonu odborné praxe:	Sokolovská č.p. 731/18, 741 01 Nový Jičín 1										
Smluvený rozsah odborné praxe:	12 měsíců										
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Střední vzdělání s výučním listem/maturitou										
Specifické požadavky na absolventa:	Samostatnost, odpovědnost, obětavost, kladný přístup k lidem, přirozená asertivita										
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Prodejní a pokladní činnosti v oblasti prodeje hotových jídel a nápojů zákazníkům k přímé konzumaci v jídelně či balené formě, které si zákazníci odnášejí s sebou.										
	<b>KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:</b>										
<b>PRŮBĚŽNÉ CÍLE:</b>											
<b>Zadání konkrétních úkolů činnosti</b> <i>/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení s BOZP a PO, HACCP</li><li>- seznámení s vybavením a provozem jídelny</li><li>- seznámení se sortimentem prodávaných pokrmů a nápojů</li><li>- seznámení s činnostmi s pokladnou a EET</li><li>- seznámení s obsluhou zařízení výdejní linky</li><li>- vyhotovení kalkulace pokrmů a nápojů</li><li>- objednávání zboží</li><li>- příjem zboží, kontrola kvality a trvanlivosti zboží, řešení reklamací</li><li>- kontrola přijatých dokladů za zboží a platba dodavatelům</li></ul>										
<b>STRATEGICKÉ CÍLE:</b> <i>/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- získání nových vědomostí a dovedností v provozu jídelny a při komunikaci se zákazníkem</li><li>- osvojení si základů práce v jídelně pro její výkon samostatně, pohotově a hospodárně dle stanovených technologických postupů</li><li>- organizovat si práci účelně a na pracovišti udržovat pořádek a čistotu</li><li>- naučit se pracovat v týmu, upevňovat interpersonální vztahy a adekvátně jednat s lidmi</li></ul>										
<b>VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:</b> <i>/doložte přílohou/</i>	<table border="1"><thead><tr><th>Název přílohy:</th><th>Datum vydání přílohy:</th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Příloha č. 2</b> Průběžné hodnocení absolventa</td><td>Měsíčně</td></tr><tr><td><b>Příloha č. 3</b> Závěrečné hodnocení absolventa</td><td>Při skončení odborné praxe</td></tr><tr><td><b>Příloha č. 4</b> Osvědčení o absolvování odborné praxe</td><td>Po absolvování sjednané délky odborné praxe</td></tr><tr><td><b>Příloha:</b> Reference pro budoucího zaměstnavatele*</td><td></td></tr></tbody></table>	Název přílohy:	Datum vydání přílohy:	<b>Příloha č. 2</b> Průběžné hodnocení absolventa	Měsíčně	<b>Příloha č. 3</b> Závěrečné hodnocení absolventa	Při skončení odborné praxe	<b>Příloha č. 4</b> Osvědčení o absolvování odborné praxe	Po absolvování sjednané délky odborné praxe	<b>Příloha:</b> Reference pro budoucího zaměstnavatele*	
Název přílohy:	Datum vydání přílohy:										
<b>Příloha č. 2</b> Průběžné hodnocení absolventa	Měsíčně										
<b>Příloha č. 3</b> Závěrečné hodnocení absolventa	Při skončení odborné praxe										
<b>Příloha č. 4</b> Osvědčení o absolvování odborné praxe	Po absolvování sjednané délky odborné praxe										
<b>Příloha:</b> Reference pro budoucího zaměstnavatele*											



## HARMOGRAM ODBORNÉ PRAXE

*Harmonogram odborné praxe, tj. časový a obsahový rámec průběhu odborné praxe je vhodné předjednat a konzultovat mezi zaměstnancem KrP a KoP ÚP ČR, mentorem a absolventem již před nástupem absolventa na odbornou praxi, aby jeho rámec byl zřejmý již před podepsáním Dohody o vyhrazení společensky účelného pracovního místa a popřípadě Dohody o poskytnutí příspěvku na mentora. Podle aktuální situace a potřeby může být harmonogram doplňován nebo upravován.*

*/v případě potřeby doplňte řádky/*

Měsíc/ Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
<b>květen 2021</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení s předpisy BOZP a PO, hygienického minima a systému HACCP v jídelním stravování</li><li>- seznámení s jednotlivými úseky pracoviště</li><li>- seznámení s obsluhou zařízení na pracovišti</li><li>- seznámení s používáním přidělených OOPP</li><li>- seznámení se sortimentem prodávaných pokrmů a nápojů</li></ul>	<b>40 hod/týden</b>	<b>15 hod/týden</b>
<b>červen 2021</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení s přípravou kalkulace cen prodávaných pokrmů a nápojů</li><li>- osvojení si cen prodávaného sortimentu</li><li>- seznámení se s obsluhou pokladny, přejímkou hotovosti a stravenek</li><li>- seznámení se s obsluhou platebního terminálu pro příjem bezhotovostních plateb</li></ul>	<b>40 hod/týden</b>	<b>15 hod/týden</b>
<b>červenec 2021</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- prohlubování dovedností při obsluze pokladny a platebního terminálu</li><li>- komunikace se zákazníkem (nabídka pokrmů a nápojů dle denního menu)</li><li>- předání objednávky do kuchyně verbální formou</li><li>- vydání objednaného pokrmu zákazníkovi</li></ul>	<b>40 hod/týden</b>	<b>15 hod/týden</b>
<b>srpen 2021</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- osvojení si základů stolničení a jednoduché obsluhy</li><li>- seznámení se se systémem objednávání zboží a provozního materiálu, jednáním s dodavateli, přejímkou objednaného zboží a dokladů, včetně jejich kontroly a následného proplacení</li><li>- roznos polévek a pokrmů ke stolu imobilním zákazníkům</li></ul>	<b>40 hod/týden</b>	<b>15 hod/týden</b>
<b>září 2021</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení se s úklidovými činnostmi na jednotlivých pracovních úsecích a použitím konkrétních čisticích prostředků dle sanitačního řádu</li><li>- úklid v prostoru jídelny (debaras)</li><li>- osvojení si činností spojených s aktualizací nabídky pokrmů</li></ul>	<b>40 hod/týden</b>	<b>15 hod/týden</b>
<b>říjen 2021</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení se s recepturami a přítomnosti alergenů v jednotlivých nabízených pokrmech pro podání informace zákazníkovi</li></ul>	<b>40 hod/týden</b>	<b>15 hod/týden</b>



	- osvojení si řešení reklamací ze strany zákazníka, zvážení jejího opodstatnění a způsobu vyřízení ke spokojenosti zákazníka		
<b>listopad 2021</b>	- seznámení se s denním vyúčtováním pokladny a přijatých stravenek - obsluha zákazníků a výdej jídel	<b>40 hod/týden</b>	<b>15 hod/týden</b>
<b>prosinec 2021</b>	- seznámení se s prováděním fyzické inventury potravin a nápojů - osvojení si činností spojených s dlouhodobou údržbou květin v interiéru jídelny - obsluha zákazníků a výdej jídel	<b>40 hod/týden</b>	
<b>Leden 2022</b>	- seznámení se s přijímáním telefonických objednávek od zákazníků - seznámení se s přípravou jednoduchých jídel a ohřevem hotových pokrmů - obsluha zákazníků a výdej jídel	<b>40 hod/týden</b>	
<b>Únor 2022</b>	- seznámení s činnostmi spojenými s přípravou salátů (čištění, loupání, krájení a okrajování potravin, následné rozvažování a vkládání do obalového materiálu, příprava k expedici a kalkulace ceny) - obsluha zákazníků a výdej jídel	<b>40 hod/týden</b>	
<b>březen 2022</b>	- seznámení se s činnostmi spojenými s doplňováním lednic, chladících a ohřívacích vitrín a ohřívacích van a jejich údržbou - obsluha zákazníků a výdej jídel	<b>40 hod/týden</b>	
<b>duben 2022</b>	- samostatná obsluha u výdejního pultu – komunikace se zákazníky a práce s pokladnou a platebním terminálem - samostatné objednávání potravin a zboží - samostatné zajištění sanitace na svěřeném úseku	<b>40 hod/týden</b>	

\* V případě, že si zaměstnavatel účastníka neponechá v pracovním poměru po skončení odborné praxe, poskytne zaměstnavatel „Reference pro budoucího zaměstnavatele“, a to ve volné formě.

Schválil(a): xxx dne.....28.4.2021  
(jméno, příjmení, podpis)