



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

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



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	Armáda spásy v České republice, z.s.
Adresa pracoviště:	Domov Přístav Ostrava – Kunčičky, Holveckova 38, 718 00 Ostrava - Kunčičky
Vedoucí pracoviště:	XXX
Kontakt na vedoucího pracoviště:	XXX
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	XXX
Kontakt:	XXX
Pracovní pozice/Funkce Mentora	vedoucí kuchyně
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	vedení a mentorování zaměstnance na pozici kuchaře



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Kuchař	
Místo výkonu odborné praxe:	Domov Přístav Ostrava – Kunčičky, Holveckova 38, 718 00 Ostrava - Kunčičky	
Smluvený rozsah odborné praxe:	úvazek 1,0 (37,5h/týden)	
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Vyučen v oboru kuchař, kuchař-číšník	
Specifické požadavky na absolventa:	trestní bezúhonnost, dobrý zdravotní stav	
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	příprava stravy pro uživatele a zaměstnance domova a další smluvní odběratele	
KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:		
PRŮBĚŽNÉ CÍLE:		
Zadání konkrétních úkolů činnosti /v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/	- orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, hygienickými předpisy a HACCP, - příprava jednoduchých a složitých salátů, příprava polévek, zpracování mas, moučných pokrmů a moučníků, přípravy příloh.	
STRATEGICKÉ CÍLE: /v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/	získání návyků, zručnosti a dovedností, techniky krájení, porcování syrového i vařeného masa, zdokonalení orientace se v kuchyni, příprava teplých i studených pokrmů.	
VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE: /doložte přílohou/	Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
	Příloha č. 2 Průběžné hodnocení absolventa	Měsíčně
	Příloha č. 3 Závěrečné hodnocení absolventa	Při skončení odborné praxe
	Příloha č. 4 Osvědčení o absolvování odborné praxe	Po absolvování sjednané délky odborné praxe
	Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	



HARMONOGRAM 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
Červen 2021	předběžné úpravy potravin, rozpoznávání druhů mas	37,5 hod/týden	15 hod/týden
Červenec 2021	úpravy kuřecího masa, přípravy jednoduchých zeleninových salátů	37,5 hod/týden	15 hod/týden
Srpen 2021	složité saláty a úpravy luštěnin	37,5 hod/týden	15 hod/týden
Září 2021	předběžná úprava a krájení hovězích mas, vaření, dušení, pečení	37,5 hod/týden	15 hod/týden
Říjen 2021	příprava příloh a úprava ryb	37,5 hod/týden	15 hod/týden
Listopad 2021	kynutá těsta, přílohy z brambor	37,5 hod/týden	15 hod/týden
Prosinec 2021	litá těsta, úprava vepřového masa, vaření, dušení, pečení	37,5 hod/týden	15 hod/týden
Leden 2022	příprava omáček	37,5 hod/týden	
Únor 2022	příprava studených omáček a ovocných salátů	37,5 hod/týden	
Březen 2022	technologické úpravy zvěřiny	37,5 hod/týden	
Duben 2022	příprava pokrmů z brambor a těstovin	37,5 hod/týden	
Květen 2022	přesnídávkové polévky a dietní pokrmy	37,5 hod/týden	

* 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): XXXdne..... 27.5.2021
(jméno, příjmení, podpis)