



Evropská unie
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Úřad práce ČR

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání **ABSOLVENT**

Jméno a příjmení:

Datum narození:

Kontaktní adresa:

Telefon:

Zdravotní stav dobrý:

/zaškrtněte/

Omezení /vypište/:

V evidenci ÚP ČR od:

Vzdělání:

Znalosti a dovednosti:

Pracovní zkušenosti:

Absolvent se účastnil před nástupem na
Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:

a) Poradenství

b) Rekvalifikace

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horšovský Týn, Littrowa 122
IČO:	00376469
Adresa pracoviště:	Jana Littrowa 128, 346 01 Horšovský Týn
Vedoucí pracoviště:	Ivona Kováčová
Kontakt na vedoucího pracoviště:	379410066, 778475168
Zaměstnanec pověřený vedením Odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	Ivona Kováčová
Kontakt:	379410066, 778475168
Pracovní pozice/Funkce Mentora	Vedoucí školní jídelny
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/:	Vedení školního stravování, skladové hospodářství, jídelničky, spotřební koš, vedení kolektivu kuchařek.

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Kuchařka
Místo výkonu Odborné praxe:	Jana Littrowa 128, 346 01 Horšovský Týn
Smluvený rozsah Odborné praxe:	40 hod. /týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Vyučen v oboru
Specifické požadavky na absolventa:	-
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Kuchařské práce na přípravě pokrmů – snídaně, obědy, příprava večeří, vydávání jídel, úklid pracoviště.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

Orientace na pracovišti, seznámení se s BOZP se zaměřením na hromadné stravování, spolupráce při sestavování jídelníčku, normování jídel, základy jídel, samostatné vaření určených porcí, výdej jídel, průběžně dodržování HACCAP, obecné dodržování hygienických návyků na pracovišti a úklid pracoviště.

STRATEGICKÉ CÍLE:

Osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti, získání vědomostí v oblasti školního stravování, dodržování HACCAP a všeobecných hygienických pravidel v zařízeních hromadného stravování, normování jídel a zdravé výživy, komunikace se zákazníkem (klientem).

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa

Příloha č. 3 Osvědčení o absolvování Odborné praxe

Příloha č. 4 Reference pro budoucího zaměstnavatele*

** 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.*

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.

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
květen 2017	Seznámení s činností školní kuchyně, BOZP se zaměřením na zařízení hromadného stravování, dodržování HACCAP. Poučení o stravě vhodné pro žáky středních škol. Normování jídel, základy jídel. Úklid na pracovišti.	184 hod.	ANO
červen 2017	Postupné zaškolení v přípravě teplé a studené kuchyně. Výběr a příprava vhodných surovin určených ke zpracování, vaření obědů pod dohledem mentora, měření hodnot HACCAP. Zpracování a úprava polotovarů. Ošetřování kuchyňského náčiní a vybavení.	176 hod.	ANO
červenec 2017	Spolupráce při objednávání, přejímce, skladování a konzervaci zboží. Sestavování jídelního lístku a sledu pokrmů. Zpracování a úprava polotovarů. Příprava teplých pokrmů podle receptur.	168 hod.	ANO
srpen – říjen 2017	Samostatné vaření z nanormovaných surovin, výdej jídel, dodržování HACCAP a záznamy měření, úklid pracoviště. Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování. Obsluha technologických zařízení v provozu.	528 hod.	ANO
listopad 2017 – leden 2018	Normování podle počtu požadovaných porcí, samostatné vaření z nanormovaných surovin, dodržování HACCAP a záznamy měření, úklid pracoviště. Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování. Obsluha technologických zařízení v provozu.	528 hod.	ANO
únor – duben 2018	Normování podle počtu požadovaných porcí, samostatné vaření z nanormovaných surovin, dodržování HACCAP a záznamy měření, úklid pracoviště, závěrečné hodnocení (sebereflexe).	504 hod.	ANO

Dne 26. 4. 2017 schválil Ing. Václav Švarc