



**Spolufinancováno
Evropskou unií**



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání	ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	XXXXXXXXXX	
Datum narození:	XXXXXXXXXX	
Kontaktní adresa pro doručování:	XXXXXXXXXX	
Telefon:	XXXXXXXXXX	
Omezení /vypište nediskriminačně/:	žádné	
V evidenci ÚP ČR od:	12. 12. 2024	
Vzdělání:	Střední odborné (vyučen), obor: kuchařka	
Znalosti a dovednosti:	ŘP „B“ znalost na PC - Microsoft Office (Word, Excel, Power Point)	
Pracovní zkušenosti:	09/2024 – 11/2024 ZŠ T.G. Masaryka Sušice – uklízečka 09/2024 – 09 2024 Jsme cool, -operátor call centra Sušice	
Absolvent se účastnil před nástupem na Odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství	3 hod.	Individuální poradenství
b) Rekvalifikace	-	-

II. ZAMĚSTNAVA TEL

Název organizace: Sociální služby Města Sušice, příspěvková organizace

IČO: 49207482

Adresa pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Vedoucí pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Kontakt na vedoucího pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Zaměstnanec pověřený vedením
Odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: xxxxxxxxxxxxxx

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora Vedoucí kuchyně

Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/:

- řídí a kontroluje práce a pracovní výsledky zaměstnanců ji podřízených
- provádí kontrolu podřízených v rozsahu stanovené pravomocemi a odpovědnosti
- zabezpečuje chod kuchyně
- dbá o zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví podřízených

III. ODBORNÁ PRAXE	
Název pracovní pozice absolventa:	kuchařka
Místo výkonu Odborné praxe:	Pod Svatoborem 56, 342 01 Sušice
Smluvený rozsah Odborné praxe:	40 hod/týden
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Střední odborné (vyučen), obor: Kuchař- číšník
Specifické požadavky na absolventa:	zodpovědnost
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Vykonává práci při výrobě a výdeji běžných druhů teplých jídel a moučníků.
KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ: PRŮBĚŽNÉ CÍLE: Zadání konkrétních úkolů činnosti <i>/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/</i> <i>(např. orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, konkrétní činnosti jednotlivých pracovních pozic)</i> Seznámení s chodem a provozem kuchyně, proškolení o BOZP a požární ochraně.	
STRATEGICKÉ CÍLE: <i>/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/</i> <i>(např. zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí daného oboru a nové praktické dovednosti, získání vědomostí)</i> Zvýšení kvalifikace, samostatnosti	
VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE: <i>/doložte přílohou/</i> Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa – 31. 8. 2025, 30. 11. 2025, 28. 2. 2026 Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa – 31.5.2026 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.

/v případě potřeby doplňte řádky/

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
05 – 06/2025	Seznámení s chodem a provozem kuchyně včetně vybavení a seznámení se zařízením jako je konvektomat, škrabka na brambory, kotel na polévku, velké mixery a další vybavení. Proškolení s BOZP a požární ochranou. Pracovník je podřízen vedoucí kuchyně.	344 hod.	Ano
07 – 08/2025	Seznámení a zaučení s provozem kuchyně. Dle potřeby provádí veškeré pomocné práce spojené s vařením jako je škrábání brambor, čištění zeleniny, příprava příloh apod. Provádí práce spojené s úklidem a s mytím nádobí.	352 hod.	Ano
09 – 10/2025	Provádí příjemku potravin podle žádanky. Nespotřebované množství vrátit vrácenkou na sklad potravin. Dodržovat normy nákladů na potraviny a provádět normování potravin pro přípravu pokrmů. Při přípravě jídel dodržovat technologické postupy a bez vědomí vedoucího stravování neprovádět jakékoli změny v jídelním plánu.	360 hod.	Ano
11-12/2025	Řádně a hospodárně zpracovávat potraviny. Pracovník má hmotnou odpovědnost za hodnoty svěřené k vyúčtování a má značnou morální odpovědnost. Dbá na dodržování hygienických zásad při práci – příprava produktů pro vaření, samotné vaření a čistota na pracovišti a stole. Dbá na zachování potřebné teploty vydávaných jídel. Spolupracuje s vedoucím stravování nebo druhým kuchařem při sestavování jídelního plánu a to se zřetelem k zásadám správné výživy.	344 hod.	Ano
01-02/2026	Provádí kostění, dělení masa a jeho úpravu pro výrobu jídel. Používat různých druhů masa a dalších surovin s určováním nejvýhodnějšího způsobu jejich využití.	336 hod.	Ano

03-04/2025	Vykonává samostatné práce při výrobě a výdeji běžných druhů teplých jídel a moučníků. Dbá na plnění pracovních povinností a plné využití pracovní doby. Po ukončení směny uzavřít kuchyni, přívod plynu, vody, elektrické energie. Účastní se porad stravovacího úseku, aktivně předkládá návrhy ke zpestření jídelníčku a konstruktivní připomínky k provozu kuchyně.	352 hod.	Ano
------------	--	----------	-----

Schválil(a) *(jméno, příjmení, podpis)* xxxxxxxxxxxxxx

Schválila xxxxxxxxxxxxxxxx