



Spolufinancováno
Evropskou unií



Příloha č. 2 Dohody o vyhrazení SÚPM č. DOA-SZ-36/2025

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

rozsah

druh



Spolufinancováno
Evropskou unií



Příloha č. 2 Dohody o vyhrazení SÚPM č. DOA-SZ-36/2025

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:

IČO:

Adresa pracoviště:

Vedoucí pracoviště:

Kontakt na vedoucího pracoviště:

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora vedoucí

Druh práce Mentora /rámec Cukrářské práce, studená kuchyně, administrativa spojená
pracovní náplně/ s provozem, vedení kolektivu.



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: Cukrářka

Místo výkonu odborné praxe: Nádražní 73, Velké Předměstí, 346 01 Horšovský Týn

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hodin/týden

Kvalifikační požadavky na absolventa: základní

Specifické požadavky na absolventa: -

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa: Výroba zákusků a výrobků studené kuchyně.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

Seznámení s provozem, seznámení s BOZP, seznámení s cukrářskou technologií, seznámení s technologií studené kuchyně.

STRATEGICKÉ CÍLE:

Zvýšení kvalifikace, osvojení si odborných kompetencí v cukrářské výrobě a studené kuchyni, získání nových vědomostí a praktických dovedností.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Datum doložení přílohy:

Příloha č. 1 Průběžné hodnocení absolventa

31.10. 2025, 31. 1. 2026,
30. 4. 2026

Příloha č. 2 Závěrečné hodnocení absolventa

31. 7. 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.

Měsíc/Datum	Aktivita	Rozsah	Zapojení Mentora
červenec 2025	Seznámení s pracovištěm a hygienou na pracovišti, BOZP, osobní ochranné pracovní pomůcky, pomocné práce.	184 hodin	ano
srpen 2025	Seznámení s postupy práce, výběrem potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů. Orientace v cukrářské výrobě.	168 hodin	ano
září 2025	Seznámení s přípravou surovin pro výrobu salátů a pomazánek. Seznámení s výrobou a estetickou úpravou chlebičků. Orientace ve studené kuchyni.	176 hodin	ano
říjen 2025	Seznámení s technologiemi pro: piškotová těsta, máslové a šlehačkové krémy, třená těsta, záviny. Výroba salátů, pomazánek a kompletace chlebičků.	184 hodin	ano
listopad 2025	Výroba a zdobení pohárů, zdobení dortů, práce s marcipánovou hmotou. Výroba a práce s pálenou hmotou. Vánoční těsta. Výroba salátů, pomazánek a kompletace chlebičků.	160 hodin	ano
prosinec 2025 – květen 2026	Samostatná práce v lahůdkářské výrobě – výroba salátů, pomazánek a kompletace chlebičků. Kompletace zákusků, dortů a řezů. Práce pod dozorem mentora.	1040 hodin	ano
červen 2026	Samostatná práce v lahůdkářské výrobě. Samostatná práce při přípravě studené kuchyně. Spolupráce s prodejnou v návaznosti na objednávky, na aktuální poptávku zákazníků. Zhodnocení Odborné praxe.	176 hodin	ano

Schválila: Bc. Eva Recová, DiS. dne 25. 6. 2025.....
(jméno, příjmení, podpis)