



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský sociální fond  
Operační program Zaměstnanost



## PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání			ABSOLVENT		
Jméno a příjmení: <b>XXX</b>					
Datum narození: <b>XXX</b>					
Kontaktní adresa: <b>XXX</b>					
Telefon: <b>XXX</b>					
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/		XXX		XXX	
Omezení /vypište/: XXX					
V evidenci ÚP ČR od: <b>XXX</b>					
Vzdělání: <b>XXX</b>					
Znalosti a dovednosti: XXX					
Pracovní zkušenosti: XXX					
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh	
a) Poradenství		3x1 hodina		Úvod do porad. aktivit, tvorba životopisu, individuální poradenství	
		8 hodin		Motivační klub	
b) Rekvalifikace					

## II. ZAMĚSTNAVATEL



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský sociální fond  
Operační program Zaměstnanost



Název organizace:	AGRODRUŽSTVO ROŠTĚNÍ, družstvo
Adresa pracoviště:	XXX
Vedoucí pracoviště:	XXX
Kontakt na vedoucího pracoviště: Tel:	XXX
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – <b>MENTOR</b>	
Jméno a příjmení:	XXX
Kontakt:	XXX
Pracovní pozice/Funkce Mentora:	XXX
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	XXX

### III. ODBORNÁ PRAXE



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský sociální fond  
Operační program Zaměstnanost



Název pracovní pozice absolventa: **XXX**

Místo výkonu odborné praxe: **XXX**

Smluvený rozsah odborné praxe:  
**40 hod. týdně/12 měsíců**

Kvalifikační požadavky na absolventa: **XXX**

Specifické požadavky na absolventa: **XXX**

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa : Pečení polotovarů, plnění a dokončování cukrářských výrobků, expedice výrobků

#### PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

**Zadání konkrétních úkolů činnosti**  
*/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/*

Seznámení s BOZP, seznámení s předmětem činnosti, **XXX**

#### STRATEGICKÉ CÍLE:

*/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/*

Zvýšení kvalifikace absolventa, osvojení odborných znalostí a praktických dovedností. Pracovní místo bude pro jeho vývoj odborných dovedností nezbytný.

#### VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

*/doložte přílohou/*

**Název přílohy:**  
**Příloha č. 2** Průběžné hodnocení absolventa

**Datum vydání přílohy:**  
měsíčně do konce následujícího měsíce

**Příloha č. 3** Závěrečné hodnocení absolventa

po ukončení odborné praxe; do konce následujícího měsíce

**Příloha č. 4** Osvědčení o absolvování odborné praxe

po ukončení odborné praxe; do konce následujícího měsíce

**Příloha:** Reference pro budoucího zaměstnavatele\*

po ukončení odborné praxe; do konce následujícího měsíce

## HARMONOGRAM ODBORNÉ PRAXE



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský sociální fond  
Operační program Zaměstnanost



*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/*

### **Listopad 2020**

**40 hodin/týdně**

Seznámení se s provozovnou cukrárny. Pečení cukrářských plátů. Pečení korpusů laskonek, čokoládových rohlíčků, věnečků, buflerů na indiánky. Míchání krémů.

### **Prosinec 2020**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Pečení korpusů laskonek, čokoládových rohlíčků, věnečků, buflerů na indiánky. Míchání krémů. Plnění výrobků.

### **Leden 2021**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Pečení korpusů laskonek, čokoládových rohlíčků, věnečků, buflerů na indiánky. Míchání krémů. Plnění výrobků.

### **Únor 2021**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Pečení korpusů laskonek, čokoládových rohlíčků, věnečků, buflerů na indiánky. Míchání krémů. Plnění výrobků.

### **Březen 2021**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Míchání krémů. Plnění výrobků. Finální dokončování cukrářských výrobků, tj. zdobení, potahování čokoládou a fondánem.

### **Duben 2021**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Míchání krémů. Plnění výrobků. Finální dokončování cukrářských výrobků, tj. zdobení, potahování čokoládou a fondánem.

### **Květen 2021**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Míchání krémů. Výroba dortů a jejich finální zdobení. Výroba cukrářských ozdob a figurek na dorty.

### **Červen 2021**

**40 hodin/týdně**



EVROPSKÁ UNIE  
Evropský sociální fond  
Operační program Zaměstnanost



Pečení cukrářských plátů. Míchání krémů. Výroba dortů a jejich finální zdobení. Výroba cukrářských ozdob a figurek na dorty.

### **Červenec 2021**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Pečení korpusů laskonek, čokoládových rohlíčků, věnečků, buflerů na indiánky. Míchání krémů. Plnění výrobků. Finální dokončování cukrářských výrobků, tj. zdobení, potahování čokoládou a fondánem.

### **Srpen 2021**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Pečení korpusů laskonek, čokoládových rohlíčků, věnečků, buflerů na indiánky. Míchání krémů. Plnění výrobků. Finální dokončování cukrářských výrobků, tj. zdobení, potahování čokoládou a fondánem.

### **Září 2021**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Pečení korpusů laskonek, čokoládových rohlíčků, věnečků, buflerů na indiánky. Míchání krémů. Plnění výrobků. Finální dokončování cukrářských výrobků, tj. zdobení, potahování čokoládou a fondánem. Expedice výrobků.

### **Říjen 2021**

**40 hodin/týdně**

Pečení cukrářských plátů. Pečení korpusů laskonek, čokoládových rohlíčků, věnečků, buflerů na indiánky. Míchání krémů. Plnění výrobků. Finální dokončování cukrářských výrobků, tj. zdobení, potahování čokoládou a fondánem. Expedice výrobků.

*\* 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...  
(jméno, příjmení, podpis)