



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	XXXX	
Datum narození:	XXXX	
Kontaktní adresa:	XXXX	
Telefon:	XXXX	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:	XXXX	
V evidenci ÚP ČR od:	8.1.2020	
Vzdělání:	vyučen - kuchař	
Znalosti a dovednosti:	Baristický kurz	
Pracovní zkušenosti:		
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) <u>Poradenství</u>	8 hodin	skupinové poradenství – KA03
	4 hodiny	individuální poradenství – KA03
b) <u>Motivační kurz</u>	32 hodin	motivační kurz – KA04



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Krušovická pekárna a cukrárna s.r.o.

Adresa pracoviště: Rabasova 213, 270 53 Krušovice

Vedoucí pracoviště: XXXX

Kontakt na vedoucího pracoviště: XXXX

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

NENÍ

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: Pomocný pekař

Místo výkonu odborné praxe: Rabasova 213, 270 53 Krušovice

Smluvený rozsah odborné praxe: 37,5 hodin

Kvalifikační požadavky na absolventa: *ne*

Specifické požadavky na absolventa: *ne*

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa: Pekař - pomocné práce při výrobě pekařského zboží

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

Seznámení se s provozem pekárny, absolvování BOZP a PO. Po řádném zaškolení samostatná výroba pekařského zboží.
Výsledná samostatná činnost pekaře ve směnném provozu.

STRATEGICKÉ CÍLE:
/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Pracovník začíná především jako pomocný pekař a po zvládnutí povinností pekaře, následuje samostatná činnost.
Rozvíjení zkušeností a praktických dovedností. Načerpání odborných zkušeností a uplatnění se na trhu práce.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:
/doložte přílohou/

Název přílohy:
Příloha č. 2 Průběžné hodnocení absolventa
Příloha č. 3 Závěrečné hodnocení absolventa
Příloha č. 4 Osvědčení o absolvování odborné praxe
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*

Datum vydání přílohy:
měsíčně – souběžně s Vyúčtováním mzd.nákladů.
Nejpozději do 30.11.2021
Do 30.11.2021
Do 30.11.2021



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



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 (měsíců)	Zapojení Mentora
		8	NE
březen/2021	Bezpečnost práce a požární ochrana, seznámení se s provozem pekárny, zapracování se na pozici pomocného kuchaře, vykonávání přípravných pekařských činností, úklid úseku pracoviště.	37,5h/týden	
duben/2021	Průprava a zdokonalování získaných pracovních dovedností na pozici pomocného pekaře. Načerpání nových pracovních postupů při výrobě pečiva. Vykonávání přípravných pekařských činností od vážení surovin; zadělávání, prodělání těsta a jeho krájení; po pečení a balení hotových výrobků. Úklid úseku pracovišť.	37,5h/týden	
květen/2021	Průprava a zdokonalování získaných pracovních dovedností na pozici pomocného pekaře. Načerpání nových pracovních postupů při výrobě pečiva. Vykonávání přípravných pekařských činností od vážení surovin; zadělávání, prodělání těsta a jeho krájení; po pečení a balení hotových výrobků. Úklid úseku pracovišť.	37,5h/týden	
červen/2021	Zdokonalování získaných pracovních dovedností a postupů na pozici pomocného pekaře. Načerpání nových pracovních postupů při výrobě pečiva. Vykonávání přípravných pekařských činností od vážení surovin; zadělávání, prodělání těsta a jeho krájení; po pečení a balení hotových výrobků. Úklid úseku pracovišť.	37,5h/týden	



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



červenec/2021	Zdokonalování získaných pracovních dovedností a postupů na pozici pomocného pekaře. Rozvoj a osvojení pracovních postupů při výrobě pečiva. Vykonyávání přípravných pekařských činností od vážení surovin; zadělávání, prodělání těsta a jeho krájení; po pečení a balení hotových výrobků. Úklid úseku pracovišť.	37,5h/týden
srpen/2021	Zdokonalování získaných pracovních dovedností a postupů na pozici pomocného pekaře. Rozvoj a osvojení pracovních postupů při výrobě pečiva. Vykonyávání přípravných pekařských činností od vážení surovin; zadělávání, prodělání těsta a jeho krájení; po pečení a balení hotových výrobků. Úklid úseku pracovišť.	37,5h/týden
září/2021	Osamostatnění se při výkonu určitých pracovních činností. Neustálé rozvíjení v získaných pracovních postupech a dovednostech na pozici pomocného pekaře. Opakování výrobních postupů a procesů. Vykonyávání přípravných pekařských činností od vážení surovin; zadělávání, prodělání těsta a jeho krájení; po pečení a balení hotových výrobků. Úklid úseku pracovišť.	37,5h/týden
říjen/2021	Plná samostatnost při konkrétních pracovních činnostech. Neustálé rozvíjení v získaných pracovních postupech a dovednostech na pozici pomocného pekaře. Opakování výrobních postupů a procesů. Vykonyávání přípravných pekařských činností od vážení surovin; zadělávání, prodělání těsta a jeho krájení; po pečení a balení hotových výrobků. Úklid úseku pracovišť.	37,5h/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):.....XXXX.....dne.....7.1.2021.....
(jméno, příjmení, podpis)