



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání			ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	xxx			
Datum narození:	xxx			
Kontaktní adresa:	xxx			
Telefon:	xxx			
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:		xxx		
V evidenci ÚP ČR od:	xxx			
Vzdělání:	xxx			
Znalosti a dovednosti:	xxx			
Pracovní zkušenosti:	xxx			
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh
a) Poradenství	15 hodin			Skupinové poradenství – poradenský program
	1 hodina			Individuální poradenství
b) Rekvalifikace				



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	Pivovar Prachatice a.s.
Adresa pracoviště:	Horní 174, Prachatice I, 383 01
Vedoucí pracoviště:	xxx
Kontakt na vedoucího pracoviště:	xxx
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	xxx
Kontakt:	xxx
Pracovní pozice/Funkce Mentora:	xxx
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	xxx



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	sládek
Místo výkonu odborné praxe:	Horní 174, Prachatice 383 01
Smluvený rozsah odborné praxe:	40 hodin týdně/12 měsíců
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Odborné středoškolské – technologie potravin
Specifické požadavky na absolventa:	Samostatnost, flexibilita, pořádek a hygiena pracoviště, komunikativnost, řidič sk. B, pečlivost
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Obsluha pivovarnické technologie, vaření piva, objednávání surovin, pravidelná sanitace zařízení, vedení příslušné agendy- <i>varné listy, evidence vaření, sledování novinek v oboru</i>

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

(např. orientace ve firmě, seznámení s provozem, seznámení s BOZP, konkrétní činnosti jednotlivých pracovních pozic)

Seznámení s BOZP při obsluze zařízení, seznámení s fungováním (obsluhou) jednotlivých zařízení, vyplňování varných listů, objednávání surovin

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

*(např. zvýšení kvalifikace, **osvojení si odborných kompetencí daného oboru** a nové praktické dovednosti, získání vědomostí)*

Praktické osvojování studijních znalostí, osvojení si obsluhy technologie v souvislosti s důsledným dodržováním varných postupů, zvládnutí kompletní sanitace zařízení, dodržování varných norem, samostatné fungování, odpovědnost za kvalitu výroby piva



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



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:

**Souhrnně 1x za 3
měsíce** – s
vyúčtováním za říjen
2021, leden, duben a
červenec 2022

Při ukončení praxe –
doložit k poslednímu
vyúčtování

Při ukončení praxe –
doložit k poslednímu
vyúčtování

Při ukončení praxe –
doložit k poslednímu
vyúčtování

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
Srpen /2021	<ul style="list-style-type: none"> - Seznámení s prostředím provozu pivovaru - Ukázat vybavení pivovarnické varny - Výstup: základní orientace v používané technologii a zařízení varny 	40h/týden	ANO Seznámení s technologií ukázka základní agendy
Září/2021	<ul style="list-style-type: none"> - základní seznámení s fungováním jednotlivých částí varny - základní údržba - Výstup: první dílčí obsluha pod dohledem 	40h/týden	ANO Vysvětlení funkčnosti jednotlivých zařízení varny



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Úřad práce ČR

Říjen/2021	<ul style="list-style-type: none"> - teoretické seznamování s návody k obsluze zařízení - základní orientace v ovládacím panelu - zásady bezpečnosti (BOZP) při práci na zařízeních - Výstup: základní obsluha technologie 	40h/týden	ANO Základní vysvětlení fungování technologie jako celku vysvětlení základních zásad bezpečnosti
Listopad/2021	<ul style="list-style-type: none"> - praktické ověřování studijních znalostí v praxi při jednotlivých fázích výroby piva, - fáze přípravy sladu, vystírky - rmutování – výroba sladiny - Výstup: výroba sladiny v pod dohledem 	40h/týden	ANO Dohled nad přípravou sladu a provedením vystírky
Prosinec/2021	<ul style="list-style-type: none"> - ověření fungování biochemických procesů při jednotlivých teplotách - základy výroby mladiny - Výstup: výroba mladiny pod dohledem 	40h/týden	ANO Vysvětlení základních biochem. procesů - vliv teplot při jednotlivých fázích
Leden/2022	<ul style="list-style-type: none"> - výroba mladiny - chmelovar - vedení varných listů - měření hodnot cukru v mladině - Výstup: výroba piva – fáze sladiny a mladiny 	40h/týdně	ANO Vysvětlení biochemických dějů při výrobě mladiny, administrativa spojená s výrobou piva
Únor/2022	<ul style="list-style-type: none"> - činnosti spojené s prvotním kvašením - zachlazení mladiny - příprava kvasnic - Výstup: přečerpání mladiny do kvasných nádob, práce s kvasnicemi 	40h/týdně	ANO Vysvětlení průběhu kvašení, nastavení teplot



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Březen/2022	<ul style="list-style-type: none"> - provádění kompletní sanitace varny – všech nádob a potrubí - příprava roztoků <p>Výstup: samostatné zvládnutí sanitace</p>	40h/týdně	ANO Ukázka provádění sanitace zařízení dohled nad prováděním
Duben/2022	<ul style="list-style-type: none"> - měření hodnot v průběhu kvašení, sledování - příprava sesudování do ležákových tanků – druhotné kvašení - sanitace kvasných nádob - Výstup: samostatná práce při výrobě piva po druhotné kvašení, kompletní sanitace pod dohledem 	40h/týdně	ANO Ukázka sanitace kvasných nádob, vysvětlení zásad hygieny
Květen/2022	<ul style="list-style-type: none"> - kompletní varný proces – všechny fáze spojené v celek - vliv sladů na druhy vařených piv <p>Výstup: zvládnutí kompletního varného procesu včetně kvasných fází, vliv surovin</p>	40h/týdně	ANO Dohled nad průběhem varného procesu Vysvětlení účinku sladů při výrobě piv
Červen/2022	<ul style="list-style-type: none"> - objednávka surovin k výrobě piva, komunikace s dodavateli - ověření kvality surovin – slad, chmel <p>Výstup: samostatné zajištění surovin, ověřování kvality</p>	40h/týdně	ANO předání kontaktů na dodavatele vysvětlení kvality surovin
Červenec/2022	<ul style="list-style-type: none"> - samostatné kompletní vaření - vyhodnocení kvasných procesů - kompletní sanitace celé 	40h/týdně	ANO dohled nad všemi fázemi



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



technologie a zařízení - vedení agendy dle požadavku CÚ Výstup: samostatné zvládnutí varných procesů a sanitace celku.	varných procesů a sanitace
---	----------------------------------

** 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):.....dne.....
(jméno, příjmení, podpis)