



PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	XXX	
Datum narození:	XXX	
Kontaktní adresa:	XXX	
Telefon:	XXX	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/	NERELEVANTNÍ	
Omezení /vypište/:	---	
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	1,4h	Individuální poradenství
	9h	Skupinové poradenství
b) Rekvalifikace		



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:	R.Charde s.r.o.
Adresa pracoviště:	Mostárenská 1148/45, 703 00 Ostrava
Vedoucí pracoviště:	XXX
Kontakt na vedoucího pracoviště:	XXX
Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – MENTOR	
Jméno a příjmení:	XXX
Kontakt:	XXX
Pracovní pozice/Funkce Mentora	Vedoucí pekárny
Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/	Plánování pekárenské výroby, směn pekařů, objednávání zásob, inventury. Pečení slaneého i sladkého pečiva.



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Pekař	
Místo výkonu odborné praxe:	Mostárenská 1148/45, 703 00 Ostrava	
Smluvený rozsah odborné praxe:	40 h. / týden	
Kvalifikační požadavky na absolventa:	-	
Specifické požadavky na absolventa:	-	
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Příprava provozovny na pečení slaneého i sladkého pečiva, pečení slaneého i sladkého pečiva, úklid.	
	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>	Seznámení s chodem firmy, plánování směn, zapisování docházky, nainstalování a orientace v interním komunikátoru Basecamp, seznámení s BOZP. Příprava těst na různé druhy pečiva, techniky hnětení, obsluha hnětače, technika rozvalování těst. Metodika kynutí těst, podmínky pro dobré kynutí a jejich zajištění. Obsluha pece, pečení různých druhů pečiva. Skladování a distribuce výrobků, logistika závozů, příprava výrobků k distribuci. Vyplňování dodacích listů.	
STRATEGICKÉ CÍLE: <i>/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/</i>	Získání nových praktických dovedností v přípravě, procesu i finálního skladování a distribuce pekárenských výrobků. Osvojení si teoretických znalostí z oblasti pekařiny, zákonitostí a pravidel pečení, kynutí, příprav i skladování. Zlepšení schopnosti plánování času a úkolů.	
VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE: <i>/doložte přílohou/</i>	Název přílohy:	Datum vydání přílohy:
	Příloha č. 2 Průběžné hodnocení absolventa	Měsíčně
	Příloha č. 3 Závěrečné hodnocení absolventa	Při skončení odborné praxe
	Příloha č. 4 Osvědčení o absolvování odborné praxe	Po absolvování sjednané délky odborné praxe
	Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	



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
Prosinec 2021	Seznámení se s chodem firmy, plánování směn, zapisování docházky, nainstalování a orientace v interním komunikátoru Basecamp, seznámení s BOZP. Pomocné práce v pekárně – sušenky, úklid.	40 hod/týden	5 hod/týden
Leden 2022	Příprava těst na různé druhy pečiva mimo kynuté, techniky hnětení, obsluha hnětače, úklid.	40 hod/týden	5 hod/týden
Únor 2022	Příprava těst na kynuté pečivo mimo chlebů, techniky hnětení.	40 hod/týden	5 hod/týden
Březen 2022	Pečení pšeničných a žitných chlebů, příprava těst, kynutí, sledování kynutí, pečení.	40 hod/týden	5 hod/týden
Duben 2022	Samostatná práce na přípravě těst, přípravě i pečení pečiva mimo kynutého pečiva.	40 hod/týden	
Květen 2022	Samostatná práce na přípravě těst, přípravě i pečení pečiva kynutého pečiva včetně chlebů.	40 hod/týden	
Červen 2022	Schopnost samostatné obsluhy pekárny.	40 hod/týden	
Červenec 2022	Schopnost samostatné obsluhy pekárny.	40 hod/týden	
srpen 2022	Schopnost samostatné obsluhy pekárny.	40 hod/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): XXX.....dne 25.11.2021



EVROPSKÁ UNIE
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost



Příloha č. 2
Příloha č. 1 Směrnice GR č. 17/2015

(jméno, příjmení, podpis)