



Spolufinancováno
Evropskou unií



Příloha č. 1 Směrnice GR č. 17/2015

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání ABSOLVENT		
Jméno a příjmení:	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Datum narození:	XXXXXXXXXXXX	
Kontaktní adresa:	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	
Telefon:	XXXXXXXXXXXX	
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:	<u>ANO</u>	NE
V evidenci ÚP ČR od:	XXXXXXX	
Vzdělání:	XXXXXXXXXXXX	
Znalosti a dovednosti:	XXXXXXXXXXXX	
Pracovní zkušenosti:	XXXXXXXXXXXX	
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:	rozsah	druh
a) Poradenství		individuální 3hodiny
b) Rekvalifikace		



II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Velkolosinské pralinky s.r.o.

Adresa pracoviště: Zámecká 261, 788 15 Velké Losiny

Vedoucí pracoviště: Jana Kašparová

Kontakt na vedoucího pracoviště: xxxxxxxxxxxxxxxxx

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení:

Kontakt:

Pracovní pozice/Funkce Mentora:
majitel

Druh práce Mentora /rámec
pracovní náplně/



III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa: Pracovník v pekařské a cukrářské výrobě

Místo výkonu odborné praxe: Velkosinské pralinka s.r.o., Zámecká 261, 788 15 Velké Losiny

Smluvený rozsah odborné praxe: 40 hod/týdně

Kvalifikační požadavky na absolventa: žádné

Specifické požadavky na absolventa: žádné

Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa

Práce spojené s pekařskou a cukrářskou výrobou. Příprava surovin, jejich zpracování, kontrola pečení, příprava krémů, polev, náplní, po zpracování postupné zpracování konečného výrobku.

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

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

1. Seznámení se s výrobou, s technologickými postupy
2. Příprava surovin pro pekařské výrobky a jejich zpracování
3. Pomocné práce při zhotovování výrobků

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

Schopnost samostatné práce
Zvládnutí technologických postupů výroby
Příprava, výroba jednotlivých druhů výrobků
Estetické dotváření výrobků



Spolufinancováno
Evropskou unií



Úřad práce ČR

Příloha č. 1 Směrnice GR č. 17/2015

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Datum vydání přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné hodnocení absolventa	30.6.2024
Příloha č. 3 Závěrečné hodnocení absolventa	30.9.2024
Příloha č. 4 Osvědčení o absolvování odborné praxe	30.9.2024
Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*	30.9.2024

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
Březen	Seznámení s výrobou Seznámení se s technologickými postupy v pekařské výrobě, Pod dohledem příprava a výroba pekařských výrobků	40 hod/týdně	
Duben	Seznámení se s technologickými postupy: Cukrářské výrobky Pod dohledem příprava a výroba některých druhů cukrářských výrobků	40 hod/týdně	
Květen	Pod dohledem příprava a výroba dalších druhů cukrářských výrobků	40 hod/týdně	
Červen	Samostatně prováděné jednoduchých prací ve výrobě,	40 hod/týdně	
Červenec	Postupné zadávání složitějších úkolů- dorty, rolády a jejich výroba pod dohledem	40 hod/týdně	
Srpen	Samostatné práce při přípravě surovin, příprava těst, krémů a náplní, jednoduché pekařské a cukrářské úkony.	40 hod/týdně	

* 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): Ivana Haltmarová
(jméno, příjmení, podpis)

dne 26.2.2024