



příloha č. 6 dohody č.:	UOA-MN-13/2017		POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)	Vzdělávací zařízení:	xxx
Plán výuky			Lektor:	xxx	
Zaměstnavatel:	FOSTRADE s.r.o.	IČO:	3254194	Místo výuky:	
Název vzdělávací aktivity:	Vzdělávání k zajištění optimalizace výrobních procesů ve firmě FOSTRADÉ s.r.o.			Písečná 136	
	Datum*	Počet vyučovacích hodin	Od-do	Okruhy plánovaných témat	
1	10.8.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Základní teoretické informace týkající se současné legislativy zpracování, veterinárních požadavků	
2	15.8.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Procesy usmrcení jatečných zvířat s cílem vysvětlit a naučit využít maximálně možných dostupných prostředků k předcházení předsmrtnému stresu zvířat	
3	17.8.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Procesy práce s tepelně neopracovaným materiálem - třídění na základě kvality, mezisvalové tučnosti, pohlaví, množství bílkoviny, vody a dalších vlastností.	
4	22.8.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Optimalizace množství přidávaných stabilizátorů do výrobku s cílem zajištění trvanlivosti - vazba na probíhající chemicko-biologické procesy.	
5	24.8.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Anatomie jatečných zvířat s vazbou na různorodé namáhání partií a jejich vhodností zpracování	
6	29.8.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Procesy dělení masa v jatečných a bouchárenských provozech s ohledem na ekonomickou efektivitu	
7	31.8.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Procesy tepelného řetězce - správné zchlazení JUTU po porážce, ideální časové naplánování bourání pro optimální vaznost masa	
8	5.9.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Návrat k prátování, postup využití vstřebatelnosti masa, využití správného momentu zpracování s vazbou na teplotu suroviny	
9	12.9.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Hygiena zpracování masa na masné výrobky, jejich dopad na ekonomiku provozu	
10	14.9.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Infomrace o aktuálních změnách v legislativě	
11	19.9.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Moderní způsoby zpracování v podmínkách českých závodů	
12	21.9.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Výrobní technologie - zpracování masa při využití vazby masa - pro eliminaci zbytečného dávkování přídatných látek	
13	26.9.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Biologické a technologické procesy probíhající při zpracování masa	
14	3.10.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	HACCP v návaznosti na legislativu - vliv dodržování na kvalitu výrobku	
15	5.10.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Balení hotových výrobků ve vazbě na eliminaci křížové kontaminace - návaznost na zdraví zákazníka a ekonomiku	
16	10.10.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Distribuce, způsob nakládání s finálními produkty	
17	17.10.2017	8	6:00-11:30,12:00-14:30	Shrnutí nejdůležitějších poznatků, závěrečný test	
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

Vyplňte pouze bílá pole

* V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat v určitém termínu denně, vyplňte do prvního sloupce datum od-do (např. 1.8.2016-20.8.2016).

V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat nepravidelně nebo pouze v určitý den v týdnu, vyplňte jednotlivé dny do připravených sloupců.

Datum:	xx
Vyřizuje:	xx
Číslo telefonu:	xx
Email:	xx

jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby (razítko)	Milan Urbánek, jednatel
--	-------------------------