



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/:		ANO		NE
V evidenci ÚP ČR od:	xxx			
Vzdělání:		ÚSO s maturitou		
Znalosti a dovednosti:		Práce na PC		
Pracovní zkušenosti:	xxx			
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah		druh
a) Poradenství	15 hodin			Motivační kurz
b) Rekvalifikace				

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace: Tritia s.r.o.

Adresa pracoviště: Truhlářská 1725/7, Cheb 350 02

Vedoucí pracoviště: xxx

Kontakt na vedoucího pracoviště: xxx

Zaměstnanec pověřený vedením
odborné praxe – **MENTOR**

Jméno a příjmení: xxx

Kontakt: xxx

Pracovní pozice/Funkce Mentora Manager quality

Druh práce Mentora /rámec pracovní
náplně/ Zajišťuje požadavky FSSC 22000 – bezpečnost potravin a
HACCP ve firmě, vede laboratoř – provádí rozborů potravin,
kontroluje HaS v provozech firmy, vede po odborné stránce
cukrářskou a lahůdkářskou výrobu firmy.

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	Asistent manažera quality
Místo výkonu odborné praxe:	Cheb, Truhlářská 1725/7
Smluvený rozsah odborné praxe:	2.1.2017 – 31.10.2018
Kvalifikační požadavky na absolventa:	Ukončení SŠ s maturitou
Specifické požadavky na absolventa:	Obecné znalosti ovládání PC OS Win, pokročilejší znalosti ovládání MS Office (excel + word)
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	Laboratorní rozborů potravin, surovin a kotelní vody, kontrola HaS v provozu, udržování systému HACCP, legislativa bezpečnosti potravin

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Seznámení s provozem, proškolení HACCP, FSSC22000, BOZP, seznámení s prováděnými rozborů potravin, surovin a kotelní vody, seznámení s operačním programem firmy

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Zvýšení kvalifikace – odborné školení z legislativy bezpečnosti potravin, osvojení si a provádění rozborů v laboratoři, implementace HACCP v provozu, kontrola HaS v provozu, provádění inspekcí provozu a příprava na audity.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Příloha č. 8 Průběžné hodnocení absolventa

Datum vydání přílohy:

Čl. III, odst. 5 Dohody č. CHA-SO-28/2017 - Doložit vždy za jednotlivé měsíce.

Příloha č. 9 Závěrečné hodnocení absolventa

30.11.2018 (odevzdání)

Příloha č. 10 Osvědčení o absolvování odborné praxe

30.11.2018 (odevzdání)

Příloha: Reference pro budoucího zaměstnavatele*

30.11.2018 (odevzdání)

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 na společensky účelné pracovní místo 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
01/2018	1. seznámení s provozem 2. seznámení a provádění laboratorních rozborů 3. seznámení se systémem bezpečnosti potravin FSSC 22000 a HACCP	40 hod/týd.	Ano 01-07/2018
02-10/2018	1. kontrola HaS v provozu 2. provádění inspekcí provozu 3. kontrola dodržování požadavků HACCP 4. příprava na interní audit 5. příprava na recertifikační audit 6. aktualizace specifikací surovin a schvalování dodavatelů		

** 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)