**PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **Uchazeč o zaměstnání** | **ABSOLVENT** |  |
| Jméno a příjmení: | XXXX |  |
| Datum narození: | XXXX | |
| Kontaktní adresa: | XXXX | |
| Telefon: | XXXX |  |
| Zdravotní stav dobrý:  /zaškrtněte/ | ANO | ~~NE~~ |
| Omezení /vypište/: | — | |
|  |  | |
| V evidenci ÚP ČR od: | 31. 1. 2018 | |
| Vzdělání: | Základní škola | |
| Znalosti a dovednosti: | Řidičský průkaz skupiny „B“ | |
|  |  | |
| Pracovní zkušenosti: | Bez pracovních zkušeností | |
|  |  |  |
| Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu: | rozsah | druh |
| 1. Poradenství | 2 hod | Individuální |
|  | 5 hod | Skupinové |
| 1. Rekvalifikace | — | — |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ZAMĚSTNAVATEL** |  |
| Název organizace: | UNITA, spol. s r.o. |
| Adresa pracoviště: | Městys Bílá Voda 79, 790 69 Bílá Voda u Javorníka |
| Vedoucí pracoviště: | XXXX |
| Kontakt na vedoucího pracoviště: | XXXX |
|  |  |
| Zaměstnanec pověřený vedením odborné praxe – **MENTOR** |  |
| Jméno a příjmení: |  |
| Kontakt: |  |
| Pracovní pozice/Funkce Mentora |  |
| Druh práce Mentora /rámec pracovní náplně/ |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **ODBORNÁ PRAXE** |  | |
| Název pracovní pozice absolventa: | Dělník v potravinářské výrobě | |
| Místo výkonu odborné praxe: | Městys Bílá Voda 79, 790 69 Bílá Voda u Javorníka | |
| Smluvený rozsah odborné praxe: | 40 hodin/týdně | |
| Kvalifikační požadavky na absolventa: | Žádné | |
| Specifické požadavky na absolventa: | Zručnost, spolehlivost | |
| Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa | Dělník v potravinářské výrobě – kontrola a příprava surovin, těsta a náplní. Pečení, kontrola a balení oplatků. Obsluha používaných strojů. Následná příprava výrobků k expedici. | |
|  | **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 a postupem výroby oplatků, získání potřebných znalostí BOZP, osvojení si pracovních postupů při výrobě oplatků včetně přípravy krémů a posypů. | |
|  |  | |
| **STRATEGICKÉ CÍLE:**  */v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/* | Osvojení si nových dovedností a pracovních návyků, získání nových vědomostí a zkušeností, zlepšení komunikace v češtině. | |
|  |  | |
| **VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:**  /doložte přílohou/ | **Název přílohy:** | **Datum vydání přílohy:** |
| **Příloha č. 2** Průběžné hodnocení absolventa  **(odevzdejte nejpozději k datu…)** | 28. 02. 2019  31. 05. 2019  31. 08. 2019  30. 11. 2019 |
| **Příloha č. 3** Závěrečné hodnocení absolventa | 30. 11. 2019 |
| **Příloha č. 4** Osvědčení o absolvování odborné praxe | 30. 11. 2019 |
| **Příloha:** Reference pro budoucího zaměstnavatele\* | 30. 11. 2019 |

**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** |
| **Listopad 2018**  **Prosinec 2018**  **Leden 2019**  **Únor 2019**  **Březen 2019**  **Duben 2019**  **Květen 2019**  **Červen 2019**  **Červenec 2019**  **Srpen 2019**  **Září 2019**  **Říjen 2019** | Seznámení s provozem a technologií výroby hostií a oplatků, poučení o bezpečnosti práce.  Používané suroviny pro přípravu těst a náplní, receptury, metodiky a výrobní postupy.  Příprava těsta, pečení korpusů hostií, kontrola, práce ve vlhčírně.  Vykrajování hostií, kontrola a balení, evidence zakázek, příprava zásilek k expedici.  Příprava těsta a pečení lázeňských oplatků, druhy těst, kontrola a příprava k dalšímu zpracování.  Příprava posypů, posypávání a spékání oplatků, kontrola hmotnosti, vkládání do krabiček.  Příprava krémů a náplní, zácvik mazání, výroba trojhránků, kontrola a balení.  Kontrola kvality hotových oplatků, kontrola hmotnosti, balení oplatků.  Výstupní kontrola výrobků, balení do krabiček a fólie, příprava kartonových obalů, příprava k expedici.  Zdokonalování získaných dovedností při výrobě hostií od přípravy surovin přes pečení, kontrolu a přípravu k expedici.  Zdokonalování získaných dovedností při výrobě lázeňských oplatků včetně spékání a mazání až po přípravu k expedici.  Opakování všech získaných znalostí a dovedností v oblasti výroby a přípravy k expedici. | **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/týdně**  **40 h/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): Kateřina Pospíšilová dne 31.10.2018*