**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. 201931. 05. 201931. 08. 201930. 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*