



ZÁRUKY PRO MLADÉ VE ZLÍNSKÉM KRAJI

CZ.03.1.48/0.0/0.0/15_004/0000011

PLÁN REALIZACE ODBORNÉ PRAXE

I. Uchazeč o zaměstnání		ABSOLVENT	
Jméno a příjmení:	XXXX		
Datum narození:	XXXX		
Kontaktní adresa:	XXXX		
Telefon:			
Zdravotní stav dobrý: /zaškrtněte/ Omezení /vypište/:		XXXX	XXXX
V evidenci ÚP ČR od:	XXXX		
Vzdělání:	XXXX		
Znalosti a dovednosti:			
Pracovní zkušenosti:			
Absolvent se účastnil před nástupem na odbornou praxi v rámci aktivit projektu:		rozsah	druh
a) Poradenství		11h	IP+SP
b) Rekvalifikace			

II. ZAMĚSTNAVATEL

Název organizace:

Kroměřížská nemocnice a.s.

Adresa pracoviště:

Havlíčková 660/69, 76701 Kroměříž

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/

III. ODBORNÁ PRAXE

Název pracovní pozice absolventa:	kuchař
Místo výkonu odborné praxe:	Havlíčková 660/69, 767 01 Kroměříž
Smluvený rozsah odborné praxe:	12 měsíců
Kvalifikační požadavky na absolventa:	výuční list kuchař SŠ
Specifické požadavky na absolventa:	zdravotní průkaz
Druh práce - rámec pracovní náplně absolventa	po zapracování samostatná příprava technologicky náročných jídel teplé a studené kuchyně vč. přípravy diet

KONKRETIZUJTE STANOVENÍ CÍLŮ ODBORNÉ PRAXE A ZPŮSOB JEJICH DOSAŽENÍ:

PRŮBĚŽNÉ CÍLE:

Zadání konkrétních úkolů činnosti

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Orientace v nemocnici, na vlastním pracovišti stravovacího provozu a výdejny jídla, práce s kalkulacemi potravin, příprava technologicky jednoduchých i náročných jídel teplé a studené kuchyně, osvojení si znalosti specifikace patientské stravy (dětská strava, dietní strava) a společného stravování pro zaměstnance, osvojení zásad HCCAP.

STRATEGICKÉ CÍLE:

/v případě potřeby doplňte řádky nebo doložte přílohou/

Osvojení si odborných kompetencí daného oboru a získání nových praktických dovedností; aplikace vědomostí získaných studiem do praxe. Způsob dosažení cíle: výkonem praktických činností pod dohledem odborného pracovníka.

VÝSTUPY ODBORNÉ PRAXE:

/doložte přílohou/

Název přílohy:

Příloha č. 2 Průběžné hodnocení absolventa

Příloha č. 3 Závěrečné hodnocení absolventa

Datum vydání přílohy:

S měsíčním vyúčtováním

Se závěrečným vyúčtováním

Příloha č. 4 Osvědčení o
absolvování odborné praxe
Příloha: Reference pro
budoucího zaměstnavatele*

Po 12 měsících

Po 12 měsících

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
Prosinec 2016	1. Seznámení s všeobecnými právy a povinnostmi pracovníka strav.provozu, interními předpisy PO, BOZP, HACCP, seznámení s obsluhou a údržbou strojů	80 hod.	
	2. Příprava jednoduchých teplých jídel pro zaměstnance dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	80 hod.	
	3. Seznámení se systémem tabletování stravy a vydávání stravy	16 hod.	
Leden 2017	1. Prostudování dietních norem	16 hod.	
	2. Příprava technologicky náročných jídel pro zaměstnance dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	80 hod.	
	3. Tabletování patientské stravy a obsluha mycího stroje	80 hod.	
Únor 2017	1. Příprava technologicky náročných teplých jídel pro pacienty i zaměstnance dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	80 hod.	

	2. Přejímka zboží ze skladu a rozdělování surovin na jednotlivé úseky	40 hod.
	3. Tabletování patientské stravy	40 hod.
Březen 2017	1. Příprava technologicky náročných diet pro pacienty dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	184 hod.
Duben 2017	1. Příprava technologicky náročných diet pro pacienty dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	160 hod.
Květen 2017	1. Příprava technologicky náročných teplých i studených jídel pro zaměstnance dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP, včetně výdeje obědů v zaměstnanecké jídelně	184 hod.
Červen 2017	1. Zpracování masa pro kuchyňskou úpravu	20 hod.
	2. Příprava technologicky náročných teplých jídel pro pacienty i zaměstnance dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	156 hod.
Červenec 2017	1. Zpracování masa pro kuchyňskou úpravu	20 hod.
	2. Příprava technologicky náročných teplých jídel pro pacienty dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	80 hod.
	3. Tabletování patientské stravy a obsluha mycího stroje	68 hod.

Srpen 2017	1. Zpracování masa pro kuchyňskou úpravu	20 hod.
	2. Příprava technologicky náročných teplých jídel pro pacienty dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	84 hod.
	3. Tabletování patientské stravy a obsluha mycího stroje	80 hod.
Září 2017	1. Příprava technologicky náročných teplých i studených jídel pro zaměstnance dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP, včetně výdeje obědů v zaměstnanecké jídelně	168 hod.
Říjen 2017	1. Příprava technologicky náročných teplých jídel pro pacienty dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	96 hod.
	2. Tabletování patientské stravy a obsluha mycího stroje	80 hod.
Listopad 2017	1. Zpracování masa pro kuchyňskou úpravu	20 hod.
	2. Příprava technologicky náročných teplých i studených jídel pro pacienty dle stanovených norem v souladu se systémem HACCP	100 hod.
	3. Tabletování patientské stravy a obsluha mycího stroje	56 hod.

* 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):XXXX..... dne.....
(jméno, příjmení, podpis)

Tento projekt je financován z prostředků Evropského sociálního fondu prostřednictvím Operačního programu Zaměstnanost a ze státního rozpočtu České republiky.