

ELEMENTI PRAĆENJA**OCJENA**

	1. plg.	2. plg.
Stručnost
Odnos prema radu i zalaganje.....
Snalažljivost u radnim situacijama.....
Suradnja i odnos prema starijima
Odnos prema inventaru, namirnicama i dr...

=====

ZAKLJUČNA OCJENA*(na kraju nastavne godine)*

: _____

Potpis mentora

M.P.

PRIMJEDBE MENTORA :

Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
M. Gupca 61
031/211-095

Dnevnik rada učenika na praktičnoj nastavi u**šk. god. 20__./20__.****Učenik :** _____**Zanimanje :** Konobar - 1. godina**Nadnevak :** _____ **20__.** godine**Uputio :** __________
naziv ugostiteljske organizacije

M. P.

NAPUTAK :

- učenik je obavezan odraditi 280 sati praktične nastave kroz godinu
- učenik svakodnevno upisuje sadržaj obavljenog rada (važnije radnje i strojeve), a mentor ovjerava točnost upisa
- ukoliko učenik izostane sa praktične nastave, u dan odrade zaostatka upisuje razlog, koji je dan izostao i kada odrađuje zaostatak
- vrijeme rada precizno se upisuje u rubriku evidencije
- nakon završene realizacije praktične nastave, mentor odgovorno ocjenjuje učenika kroz zadane elemente

NAZIV UGOSTITELJSKOG PODUZEĆA:

Adresa : _____ tel.: _____

Ime, prezime i stručna sprema mentora :

NAZIV UGOSTITELJSKOG PODUZEĆA:

Adresa : _____ tel.: _____

Ime, prezime i stručna sprema mentora :

ZAŠTITA NA RADU

Ocjena	Potpis nastavnika

PLAN PRAKTIČNE NASTAVE

	Tjedno	Godišnje
Sati nastave	8	280

DATUMI OVJERE SANITARNE ISKAZNICE

1.	2.	3.
4.	5.	6.

Program praktične nastave za konobar

- Upoznavanje sa radnim mjestom i suradnicima, prostorima unutar objekta i sredstvima za rad
- Organizacija rada - sustavi poslovanja za pansionske i prolazne goste
- Organizacija rada - sustavi posluživanja
- Upoznavanje proizvodnog i tehnološkog procesa rada
- Upoznavanje inventara ugostiteljskih objekata
- Rukovanje, čuvanje i održavanje sredstava za rad
- Pripremni radovi poslužnog procesa u pomoćnim prostorijama
- Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici
 - odabir i priprema stolnog i pomoćnog rublja, odabir i priprema porculanskog posuđa
 - odabir i priprema metalnog posuđa i pribora za jelo, odabir i priprema malog stolnog inventara
- Pripremni radovi u blagovaonici
 - raspoređivanje stolova i stolica u prostoru, prostiranje stolnog rublja na stolove
 - postavljanje postava na stolove, pripremanje konobarskih radnih stolova
 - priprema i uređenje konobarskih radnih, i izložbenih stolova, postavljanje "postava" za unaprijed određene obroke
- Pripremni radovi u točionici pića
 - naručivanje potrebnih predmeta rada, prijem i uskladištenje
 - priprema krupnog i sitnog inventara
- Pripremni radovi za posluživanje zajutraka klasičnom poslužnom tehnologijom
 - ravnjanje stolova i prekrivanje rubljem, postavljanje "postava" za zajuttrak, postavljanje malog stolnog inventara, dekoracija stolova
- Posluživanje zajutraka klasičnom poslužnom tehnologijom
- Pripremni radovi za posluživanje zajutraka putem buffet ili integral stola
 - oblikovanje stola, prekrivanje rubljem, postavljanje inventara, usluga i dekoracije
- Posluživanje zajutraka putem buffet ili integral stola
- Posluživanje juha postavljanjem jušnika na stol, nuđenjem i dijeljenjem
- Posluživanje juha iz šalice za posluživanje i u šalici za konzumiranje
- Asistiranje pri posluživanju jela iz izbora ugostiteljskih objekata
- Samostalno posluživanje jednostavnih pića iz izbora ugostiteljskog objekta
- Samostalno posluživanje napitaka iz izbora ugostiteljskih objekata
- Posluživanje jednostavnijih jela uz primjenu odgovarajuće tehnike rada
- Asistiranje pri složenijim poslovima kod posluživanja usluga hrane i pića
- Deserviranje inventara nakon odlaska gostiju
- Završni radovi u pomoćnim prostorijama ugostiteljskih objekata
- Završni radovi u glavnim prostorijama ugostiteljskih objekata