

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 - 2. 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 zaostataka 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

Program praktične nastave za zanimanje konobar - 2. godina

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.

- Posluživanje bezalkoholnih pića - vrste, karakteristike, namjena, inventar, temperatura, dodaci, posebnosti u posluživanju
- Posluživanje piva - poznate vrste i tipovi piva, karakteristike, namjena, inventar, temperatura, posebnosti u posluživanju točenog, i piva iz boce
- Posluživanje stolnih (rinfuznih, otvorenih) bijelih i crnih vina - karakteristike i načela posluživanja, inventar, tehnika
- Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih bijelih vina - ambalaža, tipovi, namjena, inventar, temperatura, protokol i tehnika posluživanja
- Posluživanje kvalitetnih i vrhunskih crnih vina - ambalaža, tipovi, namjena, inventar, temperatura, protokol i tehnika posluživanja
- Posluživanje specijalnih vina - podjela, karakteristike, namjena, inventar, temperatura, posebnosti u posluživanju
- Posluživanje pjenušavih vina - karakteristike, vrste, ambalaža, tipovi, namjena, inventar, temperatura, protokol i tehnika posluživanja
- Pića sa aperitivnom namjenom - posluživanje vinskih i destiliranih aperitiva, aperitivnih mješavina i ostalih aperitiva; vrste, karakteristike, inventar, temperatura, dodaci i pratitelji, posebnosti u posluživanju
- Pića sa digestivnom namjenom - posluživanje vinskih rakija i slatkih likera i digestivnih cocktaila ; vrste, karakteristike, inventar, temperatura, dodaci i pratitelji, posebnosti u posluživanju
- Posluživanje vrućih pića i napitaka - vrste, karakteristike, namjena, načini pripremanja, dodaci, posebnosti u posluživanju
- Jela po grupama u jelovniku - upoznavanje karakteristika i posebnosti pri posluživanju *hladnih predjela, juha i toplih predjela, jela od riba, rakova, mekušaca, žaba i puževa, gotovih jela i jela po narudžbi, nacionalnih jela, priloga i salata, slatkih jela, sireva i voća*
- Upoznavanje sa instrumentima ponude hrane u ugostiteljskim objektima ; *jelovnik* - karakteristike, vrste, sastavnice, odrednice funkcionalnosti, primjena ; *menu-karta* - karakteristike, vrste, sastavnice, klasična konstrukcija, načela sastavljanja, odrednice funkcionalnosti, primjena
- Upoznavanje sa instrumentima ponude pića u ugostiteljskim objektima ; *cjenik pića, vinska karta, barska karta* - karakteristike, sastavnice, načela sastavljanja, odrednice funkcionalnosti, primjena
- Posluživanje obroka u ugostiteljstvu - posebnosti u posluživanju obroka klasičnim načinima i putem buffet stola – tehnika rada, organizacija posluživanja, raspoređivanje usluga, inventara i ukrasa na buffet stol
- Posluživanje obroka u ugostiteljstvu - posebnosti u organizaciji i posluživanju jednostavnih prigodnih obroka u ugostiteljstvu
- Posebnosti u posluživanju obroka u hotelskim sobama i prostori(ja)ma sa međuetražnim razlikama i na otvorenim prostorima (terase, vrtovi)
- Posebnosti u posluživanju u kavanama - inventar, usluge, tehnika rada