

**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 - 3. godina

**Nadnevak :** \_\_\_\_\_ **20\_\_.** godine

**Uputio :** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ naziv ugostiteljske organizacije

M. P.

**NAPUTAK :**

- učenik je obavezan odraditi 256 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

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	256

#### DATUMI OVJERE SANITARNE ISKAZNICE

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

#### Program praktične nastave za zanimanje konobar - 3. godina

- Pripremanje i posluživanje barskih mješavina
- Pripremanje i posluživanje vrućih pića i napitaka
- Pripremni radovi za posluživanje jednostavne i proširene *cocktail-zabave*
- Organizacija posluživanja i posluživanje jednostavne i proširene *cocktail-zabave*
- Pripremni radovi za posluživanje svečanog buffeta u konobarskoj pripremnici, blagovaonici i točionici
- Organizacija posluživanja svečanog hladnog *buffeta*, posluživanje i završni radovi u objektu nakon posluživanja
- Pripremni radovi za posluživanje svečanog hladno-toplog *buffeta* u konobarskoj pripremnici, blagovaonici i točionici pića
- Posluživanje svečanog hladno-toplog *buffeta* i završni radovi u objektu nakon posluživanja
- Pripremni radovi za posluživanje svečanog hladnog *buffeta* ruskog tipa u konobarskoj pripremnici, blagovaonici i točionici pića
- Organizacija posluživanja svečanog hladnog *buffeta* ruskog tipa ; asistiranje u rasijecanju i posluživanju jelom
- Posluživanje aperitiva i ostalih pića na svečanom *buffetu* ruskog tipa
- Pripremni radovi za posluživanje svećanih *banqueta* u konobarskoj pripremnici, blagovaonici i točionici pića
- Organizacija posluživanja svećanih *banqueta* – podjela zadataka
- Posluživanje usluga hrane i pića na svećanim *banquetim*, završni radovi u objektu nakon posluženog *banqueta*
- Pripremni radovi za dogotovljavanje jela za stolom gosta – upoznavanje inventara – posebnosti i održavanje
- Pripremni radovi za postupak filiranja ribe za stolom gosta – odabir i priprema sitnog inventara
- Asistiranje pri operacijama *filiranja* ribe pred stolom gosta
- Pripremni radovi za postupak *flambiranja* za stolom gosta – odabir i priprema sitnog inventara, odabir i priprema pića i namirnica