

ELEMENTI PRAĆENJA**OCJENA**

Stručnost

Odnos prema radu i zalaganje.....

Snalažljivost u radnim situacijama.....

Suradnja i odnos prema starijima

Odnos prema inventaru, namirnicama i dr... ..

=====

ZAKLJUČNA OCJENA : _____

Potpis mentora i pečat poduzeća

PRIMJEDBE MENTORA :Ugostiteljsko-turistička škola, Osijek
M. Gupca 61
031/211-095**Praćenje rada učenika na praktičnoj nastavi u****šk. god. 20__./20__.****Učenik :** _____**Zanimanje :** Turističko-hotelijerski komercijalist - 2. god.**Nadnevak :** _____ **20__.** godine**Uputio :** __________
naziv ugostiteljske organizacije

M. P.

NAPUTAK :

- učenik je obvezan odraditi 105 sati praktične nastave kroz godinu
- učenik svakodnevno upisuje sadržaj obavljenog rada, a mentori ovjeravaju točnost upisa
- ukoliko učenik izostane sa praktične nastave, u dan odrade zaostatka upisuje koji je dan izostao i kada odrađuje zaostatak
- vrijeme rada precizno se upisuje u rubriku evidencije
- nakon završene realizacije praktične nastave, mentor ocjenjuje učenika odgovorno 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 | 105 |

DATUMI OVJERE SANITARNE ISKAZNICE

| | | |
|----|----|----|
| 1. | 2. | 3. |
| 4. | 5. | 6. |

Program praktične nastave za zanimanje turističko-hotelijski komercijalist

- Vrste ugostiteljskih objekata i njihove prostorije za posluživanje
-glavne: blagovaonica, barovi, banketne dvorane, kavana, buffet, taverna, saloni
-pomoćne: točionica pića, pripremnica, skladište, garderoba, sanitarne prostorije
- Upoznavanje sa inventarom poslužnog odjela i njegovo održavanje; namještaj, aparati i uređaji, rublje, metalno, porculansko i stakleno posuđe, pribor za jelo i posluživanje, mali stolni inventar
- Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici; odabir i podjela inventara prema namjeni, održavanje higijenske besprijekornosti inventara, priprema i preuzimanje narudžbi iz proizvodnog odjela
- Pripremni radovi u blagovaonici; stavljanje stolova i stolica na mjesto, postavljanje restauracijskog rublja na stolove, priprema konobarskog stola, priprema izložbenog stola i postavljanje postava
- Pripremni radovi u točionici pića; uporaba krupnog(kave-aparat, mlin za kavu, hladnjak, ledomat) i sitnog(stakleno i porculansko posuđe) inventara - održavanje inventara u točionici pića
- Organizacija i tehnologija poslužnog procesa
- Posluživanje obroka u ugostiteljstvu:
- Posluživanje u restauraciji prolaznog tipa-faze poslužnog procesa
- Posluživanje u restauraciji hotela pansionskog tipa
- Načini posluživanja – tehnika rada : samoposluživanje, posluživanje francuskim prvim i drugim načinom posluživanje bečkim načinom posluživanja
- Načini posluživanja – tehnika rada : engleski prvi i drugi način, ruski način posluživanja
- Posluživanje usluga pića i napitaka : posluživanje napitaka, bezalkoholnih i aperitivnih pića

