|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NAZIV UGOSTITELJSKOG OBJEKTA | | ADRESA | | | TELEFON |
|  | |  | | |  |
| IME I PREZIME MENTORA | | | | | |
|  | | | | | |
| ZAŠTITA NA RADU | | | | | |
| OCJENA |  | | DATUM |  | |
| SANITARNA ISKAZNICA OVJERENA: | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |

KOD PRAKTIČNE NASTAVE OCJENJUJU SE SLJEDEĆI ELEMENTI:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ELEMENT | 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 |  | |

UGOSTITELJSKO- TURISTIČKA ŠKOLA

OSIJEK

M. Gupca 61.

Tel. 031/211-095

DNEVNIK RADA

PRAKTIČNE NASTAVE

**TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST**

**PRVI (1.) RAZRED**

UČENIK:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NADNEVAK:

UPUTIO JE:

M.P.

UGOSTITELJSKI OBJEKT:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NAPUTAK:

-učenik je obvezan odraditi 105 sati praktične nastave

-učenici svakodnevno upisuju sadržaj rada a mentori ovjeravaju točnost upisa

-ukoliko učenik izostane s nastave upisuje razlog

-vrijeme rada se precizno upisuje tako da se vidi svako zakašnjenje ili raniji odlazak

-učenik upisuje samo važnije operacije koje je radio, strojevi i uređaji koje je koristio

-kod ocjenjivanja mentor odgovorno razmatra i ocjenjuje svaki od predloženih elemenata

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NADNEVAK | OPIS SADRŽAJA RADA I PRIMJEDBA UČENIKA | PRIMJEDBA MENTORA I POTPIS |
| VRIJEME |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |
|  |  |  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PROGRAM PRAKTIČNE NASTAVE KUHARSTVA SA SLASTIČARSTVOM**  TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST, 1. RAZRED  (UČENIK ODRAĐUJE 105 SATI NASTAVE) | | |
| 1. | **UGOSTITELJSKO KUHARSTVO-**Uvod u praktičnu nastavu, uloga i značaj , upoznavanje s radnim mjestima u kuhinji, zaštita na radu, radna odjela. | 8  sati |
| 2. | **POVIJESNI RAZVOJ KUHARSTVA-**Značajke važnijih svjetskih kuhinja, osobitosti regionalnih jela Hrvatske kuhinje.  UGOSTITELJSKA KUHINJA-glavne i sporedne kuhinjske prostorije, održavanje i rukovanje strojevima i termičkim uređajima, održavanje, hladnjaka, zamrzivača, alata, radnih površina. | 12  sata |
| 3. | **ORGANIZACIJA RADA U KUHINJI I SLASTIČARNICI-**Upoznavanje s načinima rada u raznim kuhinjama, organizacija i tijek procesa rada, izdavanje jela za zajutrak. | 8  sati |
| 4. | **TEHNOLOŠKI POSTUPCI PRIGOTOVLJAVANJA ŽIVEŽNIH NAMIRNICA** | 8  sati |
| 5. | **ŽIVEŽNE NAMIRNICE-PODJELA I VRSTE** | 8  sati |
| 6. | **ŽIVEŽNE NAMIRNICE BILJNOG PODRIJETLA-** povrće, voće, žitarice | 12  sati |
| 7. | **ZAČINI I MIRODIJE**  **OSNOVE JELA:** sredstva za zgušnjavanje, temeljci, marinade, panade, povezivači s maslacem, ekstrakti, smjese, nadjevi, umaci. | 12  sata |
| 8. | **ZAJUTRAK-**prigotovljavanje i posluživanje, tehnika i načini nuđenja zajutraka. | 8  sati |
| 9. | **PRILOZI I VARIVA-**značajke, pripremanje, prigotovljavanje, posluživanje  **SALATE-** značajke, vrste, pripremanje, prigotovljavanje, posluživanje | 8  sati |
| 10. | **DESERTNA JELA: od raznih tijesta:** od biskvitnih smjesa, lisnatog, dizanog, tekućeg, prhkog, hrustavog i vučenog tijesta, kreme, sladoledi i voćne salate  DESERTNA JELA S VOĆEM-pripremanje, prigotovljavanje, posluživanje jela s voćem, | 21  sati |