|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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**

**TREĆI (III) 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, 3. RAZRED  (UČENIK ODRAĐUJE 105 SATI NASTAVE) | | |
| 1. | **UMACI:** sastavljeni i osnovni, svijetli i tamni, topli i hladni | 8  sati |
| 2. | **HLADNA PREDJELA:** od raznih salata, jaja, povrća, voća, mesa, riba, rakova, školjki, mekušaca, i pikantni zalogaji | 12  sata |
| 3. | **JUHE I DODACI JUHAMA:** krepke, pojačane krepke, guste, sluzave, ragu, kašaste, krem, narodne i hladne | 8  sati |
| 4. | **TOPLA PREDJELA:** od jaja, povrća, voća, gljiva, tjestenine, mesa, riže, iznutrica | 8  sati |
| 5. | **JELA OD RIBA, RAKOVA, ŠKOLJKI I MEKUŠACA TE ŽABA I PUŽEVA:** kuhana i ogrušana, pirjana, pržena, pohana, pečena u pećnici, na roštilju i pržena | 8  sati |
| 6. | **GOTOVA MESNA JELA:** od govedine, teletine, svinjetine, janjetine, ovčetine, peradi, mljevenih mesa, gotovljena na razne načine, različitim termičkim postupcima, sječena u razne oblike | 12  sati |
| 7. | **JELA PO NARUDŽBI:** postupkom prženja, pečenja na žaru, sotiranja, pirjanja, pohanja, popženja, zapečenja od raznih vrsta mesa i u raznim oblicima  **MLJEVENO MESO** | 12  sata |
| 8. | **VARIVA I PRILOZI:** od kuhanog, prženog, pečenog, pirjanog, sotiranog te pohanog povrća, riže, tjestenine, smjesa, krumpira i dr. | 8  sati |
| 9. | **JELA VEGETARIJANSKE KUHINJE:** za vegane, ovovegetarijance i ovolaktovegetarijance | 8  sati |
| 10. | **DESERTNA JELA:** od biskvitnih smjesa, lisnatog, dizanog, tekućeg, prhkog, hrustavog i vučenog tijesta, kreme, sladoledi i voćne salate | 21  sati |