

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

UGOSTITELJSKO- TURISTIČKA ŠKOLA
OSIJEK
M. Gupca 61.
Tel. 031/211-095



DNEVNIK RADA
UČENIKA NA
PRAKTIČNOJ NASTAVI
ZANIMANJE - KUHAR
PRVI (1.) RAZRED

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		

UČENIK:

NADNEVAK:

UPUTIO JE:

M.P.

UGOSTITELJSKI OBJEKT:

NAPUTAK:

- učenik je obavezan odraditi 280 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 KUHAR, 1. RAZRED (UČENIK ODRAĐUJE 280 SATI NASTAVE)		
1.	UGOSTITELJSKO KUHARSTVO: uloga i značaj praktične nastave, radna mjesta u kuhinji, radna odora	8
2.	POVIJESNI RAZVOJ KUHARSTVA: karakteristike svjetskih kuhinja, regionalne Hrvatske kuhinje	8
3.	UGOSTITELJSKA KUHINJA: glavne i sporedne kuhinjske prostorije, čišćenje održavanje, rukovanje, strojevima i uređajima, rashladni, namještaj, posuđe i alat	16
4.	ORGANIZACIJA RADA: načini rada u različitim vrstama ugostiteljskih kuhinja i slastičarnica	16
5.	TEHNOLOŠKI POSTUPCI PRIGOTOVLJAVANJA NAMIRNICA: kuhanje, pirjanje, prženje, sotiranje, pečenje, ogrušavanje, poeliranje, gratiniranje i dr.	32
6.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE: biljnog i životinjskog podrijetla (vaganje, guljenje, čišćenje, mljevenje, usitnjavanje, oblikovanje i dr.	8
7.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE BILJNOG PODRJETLA – Podjela, pripravljanje i oblikovanje	16
8.	ŽIVEŽNE NAMIRNICE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA – Prepoznavanje, tranširanje i oblikovanje mesa, prepoznavanje, čišćenje i oblikovanje riba, rakova, školjaka, glavonožaca, žaba i puževa	16
9.	MIRODIJE I ZAČINI: pravilna upotreba, doziranje i odabir prema vrstama jela, sljubljivanje s umacima i sl.	8
10.	OSNOVE JELA: ekstrakti, marinade, temeljci, smjese, nadjevi, sredstva za zgušnjavanje, umaci,	32
11.	ZAJUTRAK: priprema toplih napitaka, raznih jela za zajutak, vrste zajutraka	16
12.	HLADNA PREDJELA: Značajke i podjela prema vrstama živežnih namirnica od kojih se gotove i tehnološkim postupcima	16
13.	JUHE: Značajke, pripravljanje, prigrutivanje i posluživanje bistrih juha i pratećih priloga;, pripravljanje, prigrutivanje i posluživanje jednostavnih gustih juha	8
14.	BISTRE JUHE :Pripravljanje, prigrutivanje i posluživanje bistrih juha i pratećih priloga;, pripravljanje, prigrutivanje i posluživanje jednostavnih gustih juha	8
15.	TOPLA PREDJELA: Značajke toplih predjela; prigrutivanje toplih predjela od različitih vrsta živežnih namirnica – jaja, povrće, tijesto, riža	24
16.	PRILOZI I VARIVA: značajke priloga i variva, gotovljenje različitim termičkim postupcima od raznih vrsta povrća, tjestenine, riže i dr.	16
17.	SALATE: od sirovog i kuhanog povrća, jednostavne, miješane i složene. Začini za salate.	16
18.	SLATKA JELA: od dizanog, vodenog, tekućeg, prhkog i industrijskog tijesta. Izdavanje svježeg voća, voćnih salata, kompota i drugih slastica.	16

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