

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

UČENIKA NA
PRAKTIČNOJ NASTAVI

**ZANIMANJE - KUHAR
DRUGI (II) RAZRED**

UČENIK: _____

NADNEVAK: _____

UPUTIO JE: _____

M.P.

UGOSTITELJSKI OBJEKT:

NAPUTAK:

- učenik je obvezan 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

PROGRAM PRAKTIČNE NASTAVE KUHARSTVA

KUHAR, 2. RAZRED

(UČENIK ODRAĐUJE 280 SATA NASTAVE)

1.	Umaci-- temeljni (osnovni) svijetli umaci, - sastavljeni (izvedeni) svijetli umaci, - sastavljeni (izvedeni) tamni umaci, - holandski umak i sastavljeni (izvedeni) umaci s maslacem, - sastavljeni (izvedeni) hladni umaci od majoneze, octenog i drugi umaci, - hladni umaci od voća, - hladetina, - sastavljeni (izvedeni) umaci s hladetinom	16
2.	Hladna predjela- hladna predjela od raznih salata, - salate od povrća i voća (začinjene umacima od majoneze i octenim umacima), - salate od mesa (začinjene umacima od majoneze i octenim umacima), - salate od riba, rakova, školjki i glavonožaca (začinjene umacima od majoneze i octenim umacima), - hladna predjela od jaja, - hladna predjela od povrća i voća, - hladna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca, - hladna predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda, - pikantni zalogaji	16
3.	Juhe-- bistro juhe, - podjela bistroh juha prema hranjivosti i načinu gotovljenja, - krepke juhe, - pojačanje krepke juhe, - specijalne pojačane juhe, - prilozi za bistro juhe, - gусте juhe, - podjela gustih juha prema načinu gotovljenja i prema vrstama živežnih namirnica, - sluzave juhe, - ragu juhe, - krem juhe, - kašaste juhe, - narodne juhe - hladne juhe	24
4.	Topla predjela- podjela topnih predjela prema vrstama živežnih namirnica od kojih se gotove, - topna predjela od jaja, - topna predjela od povrća i gljiva, - topna predjela od tjestenina, - topna predjela od riže, - topna predjela od (raznih) mesa, - topna predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca	24
5.	Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca- - podjela jela od riba prema načinu gotovljenja, - jela (razna) od riba, - jela od rakova, školjki i glavonožaca (prema načinu gotovljenja)	16
6.	Jela od žaba i puževa- temeljne značajke jela od žaba i puževa, - jela od žaba, - jela od puževa	16
7.	Gotova mesna jela- temeljne značajke gotovih mesnih jela, - podjela gotovih mesnih jela prema živežnim namirnicama od kojih se gotove i prema tehnološkom procesu gotovljena jela, - gotova jela od govedine, - gotova jela od teletine, - gotova jela od svinjetine, - gotova jela od janjetine, - gotova jela od peradi, - gotova jela od iznutrica, - gotova jela od mljevenog mesa	56
8.	Jela po narudžbi - temeljne značajke jela po narudžbi, - podjela jela po narudžbi prema živežnim namirnicama od kojih se gotove i prema tehnološkom procesu gotovljena jela, - jela od prženog mesa, - jela od poprženog mesa, - jela od pohanog mesa, - jela od pečenog mesa (na žaru)	32
9.	Jela vegetrijanske kuhinje- temeljne značajke jela vegetrijanske kuhinje, - jela (jednostavnija) vegetrijanske kuhinje	8
10.	Prilozi, variva i garniture -jela od:(pirjanog, zapečenog, pečenog u pećnici i na žaru te punjenog) povrća, - jela od tjestenine, - jela od riže i žitarica, - jela od raznih smjesa, - variva (od raznog povrća), - garniture	24
11.	Desertna jela- temeljne značajke slatkih jela (kolača) - razna slatka jela (kolači) od: dizanog, vučenog, tekućeg, prhkog, hrustavog i lisnatog tijesta, - sladoledi (skupine i vrste), - pehari	40
12.	Sredstva ponude jela- temeljne značajke sredstava ponude jela, - meni (povijest, pojam, sastavljanje, upute za sastavljanje), - vrste menija, - jelovnik (pojam, sastavljanje), - vrste jelovnika	8

