

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 – KUCHAR
TREĆI (III) 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 256 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 KUCHARSTVA KUHAR, 3. RAZRED (UČENIK ODRADUJE 256 SATI NASTAVE)		
1.	Administrativno računski poslovi suvremene gastronomije: - potreba i uloga kuhinjske administracije u suvremenoj gastronomiji- dokumentaciji u gastronomiji koja prati cjelokupni proces rada i ulazi i najsitnije pore svih događaja- vrste dokumenata, njihovo pisanje i praćenje po fazama proizvodnog procesa- sastavljanje i pisanje trebovanja- pisanje i ispunjavanje «Prometa i zaključnog stanja»- sastavljanje i uporaba normativa- evidencija i obračun prodajnih jela- sastavljanje i uporaba normativa jela- izračunavanje prodajne cijene jela (kalkulacija)	16
2.	Marketing u gastronomiji: - definiranje pojma marketinga i njegova važnost u gastronomiji- koncepcija i strategija marketinga u gastronomiji- marketing u promidžbi gastronomiji	8
3.	Načini nuđenja i posluživanja jela:- općenito o pravilnom nuđenju i posluživanju jela- posluživanje jela na tanjuru- posluživanje jela na plitici- izlaganje i posluživanje jela na buffetu	16
4.	Prigodni obroci:- opće značajke prigodnih obroka- obični obroci (kasna večera, picnic, vrtno primanje, suha putna hrana)- svečani obroci (cocktail party, buffet, banket)	24
5.	Sredstva ponude jela: - primjeri sastavljanja jednostavnih menija bez izbora jela u raznim prigodama- primjeri sastavljanja jednostavnih menija s izborom jela u raznim prigodama- primjeri sastavljanja proširenih menija (s različitim brojem sljedova) u raznim prigodama- primjeri sastavljanja jelovnika (prema raznim potrebama i kategorijama hotela i ugostiteljskim objektima)	16
6.	Hladna predjela:- oblaganje kalupa hladetinom- hladna predjela od mesa (razne paštete i pjenice)- hladna predjela od ribe, rakova, školjki i glavonožaca- hladni izlošci (značajke, uloga i namjena)- dekoracija i garnitura (za hladne izloške od mesa, riba i morskih plodova- hladni izlošci od domaće stoke i peradi)- hladni izlošci od riba, rakova, školjki i glavonožaca	24
7.	Topla predjela:- topla (složena) predjela od tjestenine- vrste toplih predjela prema osnovnim tijestima od kojih se izrađuju i to predjela od: (tvorničkih tijesta, domaćeg tijesta, vučenog tijesta, tekućeg tijesta, hrustavog tijesta, lisnatog tijesta i prhkog tijesta)- topla predjela od raznih smjesa (varenci, nabujci i hrustavci)	16
8.	Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca: - jela od ribe (jela od: kuhane, ogrušane, pržene, pohane, pečene, pirjane i zapečene ribe)- jela od rakova, školjki i glavonožaca na razne tehnološke procese	16
9.	Gotova mesna jela: - gotova jela od govedine- gotova jela od teletine- gotova jela od svinjetine- gotova jela od janjetine- gotova jela od peradi- gotova jela od mljevenog mesa- gotova jela od divljači (<i>pernate i dlakave</i>)- hrvatska nacionalna jela (<i>jela: dalmatinske, istarske, međimursko-zagorske i slavonske kuhinje</i>)- hladna jela (<i>jela od mesa domaće stoke i jela od peradi</i>)	40
10.	Jela po narudžbi: - jela od prženog mesa- jela od poprženog mesa- jela od pohanog mesa- jela od zapečenog mesa- jela od pečenog mesa (<i>na žaru</i>)	24
11.	Dogotavljanje jela pred stolom gosta: - temeljne značajke dogotavljanja jela pred stolom gosta- dogotavljanje salata i hladnih predjela pred stolom gosta- rasijecanje pred stolom gosta- filiranje pred stolom gosta- kuhanje pred stolom gosta- pripremanje fondija od mesa na stolu gosta- flambiranje pred stolom gosta (jela od raznih mesa i jela od ribe, rakova, školjki i glavonožaca)	16
12.	Garniture: - podjela garnitura prema osnovnoj namjeni- garniture za mesna jela - garniture za riblja jela	16
13.	Desertna jela: - slatka jela od finog dizanog tijesta- slatka jela od prhkog tijesta- slatka jela od hrustavog tijesta- slatka jela od lisnatog tijesta- bistvitne smjese (podjela, osnovne vrste)- pripremanje biskvitnih smjesa (tučenje, pečenje, punjenje)- kreme za punjene biskvitnih smjesa i ostalih kolača- slatka jela od biskvitnih smjesa (razni omleti, biskvitni svici i razne torte)- ocakline, fondan, preljevi i umaci- kreme (razne voćne i druge kreme) - varenci i nabujci - flambirana jela (flambirana slatka jela, flambirana voćna jela)	24

