

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
LJETNOJ PRAKTIČNOJ NASTAVI
TURISTIČKO-HOTELIERSKI KOMERCIJALIST
PRVI (I) RAZRED

UČENIK: _____

NADNEVAK: _____

UPUTIO JE: _____

M.P.

UGOSTITELJSKI OBJEKT:

NAPUTAK:

- odrađena ljetna praktična nastava uvjet je za upis u sljedeći razred
- učenik je obvezan odraditi 182 sata ljetne 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	PRIMJEDBA
----------	-----------

VRIJEME	OPIS SADRŽAJA RADA I PRIMJEDBA UČENIKA	MENTORA I POTPIS	PROGRAM PRAKTIČNE NASTAVE KUHARSTVA THK, 1. RAZRED (UČENIK ODRAĐUJE 182 SATA LJETNE PRAKTIČNE NASTAVE)	
			1. Ugostiteljsko kuharstvo - uvod u praktičnu nastavu. Uloga i značaj praktične nastave. Upoznavanje sa radnim mjestima u kuhinji. Upoznati zaštitu na radu. Radna odjela.	8
			2. Povijesni razvoj kuharstva- uočiti značajke pojedinih svjetskih kuhinja. Prepoznati osobitosti regionalnih jela Hrvatske kuhinje.	8
			3. Ugostiteljska kuhinja- upoznavanje s kuhinjskim glavnim i sporednim prostorijama u svim kuhinjskim odjelima. Funkcionalno održavanje, rukovanje, čišćenje i iskorištavanje strojeva i tehničkih uređaja. Održavanje , rukovanje i pospremanje uređaja za hlađenje, smrzavanje, kuhinjskog namještaja, posuđa i alata.	14
			4. Organizacija rada u kuhinji- upoznavanje s načinom rada u različitim ugostiteljskim kuhinjama. Organizacija i tijek procesa rada u ugostiteljskoj kuhinji. Steći potrebitno znanje za izdavanje jela za zajutrak.	8
			5. Tehnološki postupci prigotavljanja živežnih namirnica- blanširanje u vodi i masnoći raznih namirnica. Ogrušavanje (poširanje) raznih namirnica. Kuhanje u vodi (tekućinama) raznim namirnicama. Kuhanje u pari raznih vrsta namirnica. Prženje raznih vrsta namirnica. Popržiti (sotiranje) raznih vrsta namirnica. Pečenje na roštilju raznih vrsta namirnica. Zapeći jelo (gratiniranje) raznih vrsta namirnica. Pečenje u klasičnoj peći i u konvektomatima raznih vrsta namirnica. Pečenje na roštilju raznih vrsta namirnica. Pirjanje raznih vrsta namirnica. Glaziranje raznih vrsta namirnica. Stručni nazivi i njihova primjena u praksi.	16
			6. Živežne namirnice- osnovna podjela, vrste i prepoznavanje živežnih namirnica	16
			7. Živežne namirnice biljnog podrijetla- - pripravljanje (vaganje, guljenje, čišćenje, sjećenje oblikovanje) plodastog, lisnatog, cvjetastog i stabljičastog povrća. Pripravljanje (vaganje, guljenje, čišćenje, sjećenje, usitnjavanje i oblikovanje) lukovičastog, korjenastog, mahunastog i gomoljastog povrća	16
			8. Začini i mirodije- prepoznavanje, razvrstavanje, čišćenje, mljevenje i usitnjavanje začina i mirodija	8
			9. Živežne namirnice životinjskog podrijetla- prepoznavanje, tranširanje, odvajanje dijelova mesa i kosti, sjećenje i mljevenje goveđeg (junećeg) i telećeg mesa. Prepoznavanje, tranširanje, odvajanje dijelova mesa i kosti, sjećenje i mljevenje svinjskog i ovčjeg mesa, mesa peradi i divljači. Prepoznavanje, čišćenje, struganje, guljenje i vađenje utrobe morskim i slatkodvornim ribama. Prepoznavanje i čišćenje raka i školjki. Prepoznavanje i čišćenje žaba i puževa. Pripremanje i pravilna upotreba smržnutih namirnica i poluproizvoda.	16
			10. Osnove jela (kuharstva)- pripremanje, pričekivanje i upotreba ekstrakta, marinada, smjesa, nadjeva, sredstva za zgušnjavanje i mješavina s maslacem. Pripravljanje, pričekivanje i upotreba raznih svijetlih i tamnih temeljaca. Pripravljanje, pričekivanje i upotreba raznih vrsta temeljnih i izvedenih umaka	16
			11. Zajutrak- pričekivanje i posluživanje raznih vrsta toplih napitaka. Pričekivanje i posluživanje raznih jednostavnih jela za zajutrak. Sastavljanje i posluživanje raznih vrsta zajutraka. Tehnika i načini nuđenja zajutraka na razine načine prema potrebama i prigodama.	8
			12. Hladna predjela- značajke hladnih predjela. Pričekivanje, pričekivanje i posluživanje jednostavnih salata kao hladna predjela. Pričekivanje , pričekivanje i posluživanje hladnih predjela od jaja. Pričekivanje, pričekivanje i posluživanje hladnih predjela od povrća. Pričekivanje i posluživanje namaza za razne sendviče i sendviča.	8
			13. Juhe- biste juhe- značaj juha, pričekivanje, pričekivanje i posluživanje običnih bistrih juha. Pričekivanje, pričekivanje i posluživanje jednostavnih priloga za biste juhe. Pričekivanje, pričekivanje i posluživanje jednostavnih gustih juha od povrća i žitarica	8
			14. Topla predjela- značajke toplih predjela. Pričekivanje, pričekivanje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća, tjestenine i riže.	8
			15. Prilozi i variva- značajke priloga i variva. Pričekivanje, pričekivanje i posluživanje jela od povrća na razne načine, od kuhanog, pirjanog i prženog povrća, od tjestenine i riže te raznih variva od pojedinih dijelova povrća.	8
			16. Salate- značajke salata. Tehnika i načini začinjavanja salata. Pričekivanje, sastavljanje, miješanje i začinjavanje salata od sirovog povrća, salata od kuhanog povrća te složenih i miješanih salata.	8
			17. Desertna jela- značajke desertnih jela. Pričekivanje, pričekivanje i posluživanje slatkih jela od tvorničkih tjestenina, od tekućeg tjestena. Pričekivanje, pričekivanje i posluživanje slatkih jela od tekućeg tjestena i raznog pohanog voća. Pričekivanje, pričekivanje i posluživanje raznih gotovih tvorničkih slastica. Posluživanje sladoleda na razne načine. Pričekivanje i posluživanje sireva	8

