

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
LJETNOJ PRAKTIČNOJ NASTAVI
TURISTIČKO-HOTELIJERSKI KOMERCIJALIST
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: lipanj 2022., 2021./2022. školska godina

UPUTIO JE: Ivan Gašpić, mag.cult. ,strukovni nastavnik kuharstva
MAIL: ivan.gaspic2@gmail.com

M.P.

UGOSTITELJSKI OBJEKT:

NAPUTAK:

- odrađena ljetna praktična nastava uvjet je za upis u sljedeći razred
- učenik je obavezan 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	OPIS SADRŽAJA RADA I PRIMJEDBA UČENIKA	PRIMJEDBA MENTORA I POTPIS
VRIJEME		

PROGRAM PRAKTIČNE NASTAVE KUHARSTVA SA SLASTIČARSTVOM TURISTIČKO-HOTELIJSKI KOMERCIJALIST, 3. RAZRED (UČENIK ODRABUJE 182 SATA LJETNE PRAKTIČNE 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 JUHAMAMA: 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	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

