

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 I ŽIG OBJEKTA	M.P.	

UGOSTITELJSKO- TURISTIČKA ŠKOLA
OSIJEK

M. Gupca 61.
Tel. 031/211-095



DNEVNIK RADA

LJETNO UČENJE TEMELJENO NA RADU

ZANIMANJE - KUCHAR
DRUGI (II) RAZRED

UČENIK: _____

NADNEVAK: _____

UPUTIO JE: _____

M.P.

UGOSTITELJSKI OBJEKT: _____

NAPUTAK:

- učenik je obavezan odraditi 182 sata učenja temeljenog na radu tijekom ljeta
- odrađeno učenje temeljeno na radu uvjet je za upis u sljedeći razred
- 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

OSOBN A HIGIJENA

Prije dolaska na mjesto obavljanja učenja temeljenog na radu važno je povesti računa o sljedećem:

- **Osobna higijena** - učenici su obvezni pridržavati se visokih standarda osobne higijene (čiste ruke i nokti, uredna kosa, bez jakih mirisa parfema i dezodoransa).
- **Nokti** - trebaju biti kratko podrezani i bez laka.
- **Nakiti i modni dodaci** - nije dopušteno nošenje nakita (prstenja, narukvica, naušnica, satova) niti umjetnih noktiju, jer predstavljaju opasnost za sigurnost i higijenu hrane.
- **Frizura** - kosa mora biti uredna i potpuno pokrivena kapom ili mrežicom.

RADNA ODJEĆA

Budući da se učenje temeljeno na radu provodi u specijaliziranim prostorima namijenjenim pripremi hrane važno je da se učenici pridržavaju sanitarno higijenskih uvjeta koji podrazumijevaju odgovarajuću radnu odjeću koja se sastoji od

- Radne papuče- otporne na klizanje
- Radne hlače preporuka je da budu bijele
- Kuharska bluza preporuka je da bude bijela
- Kuharska kapa preporuka ja da bude bijela
- Kecelja/ pregača preporuka je da bude bijela

Radna odjeća treba biti uredna što podrazumijeva da je čista i izglaçana.

Kako bi se osigurao rad na siguran način učenici trebaju nositi potpunu radnu odjeću. Neodgovarajuće majice i civilna obuća nisu poželjni tokom obavljanja učenja temeljenog na radu. U slučaju da učenik nema propisanu, kompletnu radnu odjeću, neće biti u mogućnosti pohađati učenje temeljeno na radu.

SANITARNA ISKAZNICA

Prilikom dolaska na učenje temeljeno na radu, učenici su obvezni imati važeću sanitarnu iskaznica. Sanitarna iskaznica izdaje se u Zavodu za javno zdravstvo R.H. na način da se obavi liječnički pregled i laboratorijski nalaz stolice. Sanitarna iskaznica vrijedi jednu godinu, a nakon isteka, potrebno ju je obnoviti.

Sanitarnom se iskaznicom utvrđuje zdravstvena sposoban učenika za rad u pripremi i rukovanju hranom. Pozitivnim zdravstvenim stanjem učenika:

- Osigurava se zaštita zdravlja učenika i svih osoba koje će konzumirati pripremljenu hranu,
- sprječava se širenje zaraznih bolesti,
- održavaju se visoki sanitarno-higijenski standardi u ugostiteljskim objektima,
- njeguje se profesionalna odgovornost i svijest o važnosti higijene u ugostiteljskoj struci.

Nakon što učenik izradi ili produlji sanitarnu iskaznicu, donosi ju u školu kako bi ju nastavnik evidentirao u e-dnevnik. Učenici su sami dužni brinuti o isteku sanitarne te su je dužni produžiti nakon isteka. U slučaju da učenik nema važeću sanitarnu iskaznicu, neće biti u mogućnosti pohađati učenje temeljeno na radu. Učenik je dužan važeću iskaznicu nositi sa sobom u školu i učenje temeljeno na radu u objekt.

VRIJEME ODRAĐIVANJA UČENJA TEMELJENOG NA RADU

Učenici koji obavljaju učenje temeljeno na radu kod poslodavaca dužni su isto izvršavati u terminima predviđenim školskim rasporedom, osim u situacijama kada se drugačije dogovore s mentorom.

Učenici **nisu obvezni dolaziti na učenje temeljeno na radu u dane koji nisu predviđeni školskim rasporedom**. Eventualne izmjene dana dolaska moguće su isključivo uz dogovor i suglasnost obiju strana – učenika i mentora.

Vrijeme dolaska na učenje temeljeno na radu, odnosno smjena u kojoj će učenik raditi, određuje se prema potrebama ugostiteljske kuhinje i u dogovoru s mentorom.

Trajanje učenja temeljenog na radu ne smije prelaziti **8 sati dnevno**.

Učenje temeljeno na radu može se organizirati isključivo u vremenskom razdoblju od **07:00 do 21:00 sati**. U slučaju nemogućnosti dolaska na mjesto učenja temeljenog na radu, učenik je dužan o tome obavijestiti mentora.

Naziv elementa ocjenjivanja	Kriteriji vrednovanja
Odnos prema radu i zalaganje	5 (Izvršno): Uvijek dolazi na praktičnu nastavu prema rasporedu, nikad ne kasni; uvijek u potpunoj i urednoj radnoj odjeći; pokazuje visok stupanj motivacije i inicijative u radu. 4 (Vrlo dobro): Redovito dolazi, rijetko kasni; radna odjeća uglavnom uredna; motiviran i savjestan. 3 (Dobro): Dolasci povremeno neredoviti ili povremena kašnjenja; radna odjeća neuredna s manjim propustima; zalaganje prosječno. 2 (Dovoljno): Česta kašnjenja ili neopravdani izostanci; radna odjeća često nekompletna; nezainteresiran, zadatke obavlja samo uz nadzor. 1 (Nedovoljno): Vrlo neredovit, bez opravdanja; pojavljuje se bez propisane radne odjeće; odbija rad i ne pokazuje interes.
Stručnost	5 (Izvršno): Odlično primjenjuje kulinarске tehnike i pravila; potpuno samostalan; preuzima i uspješno obavlja složenije i odgovorne poslove (gotovljenje jela, serviranje); pridržava se svih higijenskih standarda (osobna higijena i čistoća radnog prostora besprijekorne). 4 (Vrlo dobro): Dobro primjenjuje tehnike, povremeno treba manju pomoć; sposoban za jednostavnije poslove gotovljenja ili serviranja; higijena uglavnom uredna, manji propusti. 3 (Dobro): Poznaје osnovne postupke, treba česte upute; preuzima jednostavne poslove, ali ne i odgovorne; povremeno zapušta higijenu. 2 (Dovoljno): Slabo primjenjuje tehnike, česte greške; ne može obavljati poslove s većom odgovornošću; često zanemaruje higijenu. 1 (Nedovoljno): Ne poznaје osnovne postupke; ne može samostalno obavljati zadatke; ne poštuje pravila higijene, radni prostor neuredan i nesiguran.
Snalažljivost u radnim situacijama	5 (Izvršno): Brzo reagira na nove situacije, samostalno pronalazi rješenja; uspješno primjenjuje ranije stečena znanja i vještine u novim uvjetima; pokazuje visoku razinu prilagodljivosti. 4 (Vrlo dobro): Dobro se prilagođava novim situacijama, uz manju pomoć; koristi prethodna stečena znanja u većini slučajeva. 3 (Dobro): Snalazi se samo uz detaljne upute; ponekad primjenjuje ranija znanja, ali nesigurno. 2 (Dovoljno): Slabo reagira na promjene, zbunjen; rijetko prepoznaje gdje bi ranija znanja mogla pomoći. 1 (Nedovoljno): Ne snalazi se ni uz pomoć; ne koristi ranija znanja u novim situacijama.
Suradnja i odnos prama starijima i pretpostavljenima	5 (Izvršno): Uvijek surađuje, pokazuje poštovanje prema svim članovima tima; samoinicijativno traži nove zadatke; ne ulazi u sukobe i pridonosi pozitivnoj atmosferi. 4 (Vrlo dobro): Dobro surađuje, uglavnom poštuje pravila; ponekad pokazuje inicijativu; ne stvara konflikte. 3 (Dobro): Suradnja prosječna, upute prihvaća uz podsjetnike; rijetko inicijativan; uglavnom izbjegava sukobe. 2 (Dovoljno): Suradnja slaba, često ne reagira na upute; ne pokazuje inicijativu, ponekad sudjeluje u konfliktima. 1 (Nedovoljno): Odbija suradnju, ne poštuje autoritet; nikad ne pokazuje inicijativu, često u sukobima s drugima.
Odnos prema inventaru, namirnicama i ostalim materijalima	5 (Izvršno): Uvijek pažljivo i ekonomično koristi inventar i namirnice; redovito odlaže inventar na odgovarajuće mjesto; radni prostor ostavlja urednim i sigurnim. 4 (Vrlo dobro): Uglavnom pažljiv i ekonomičan; uglavnom odlaže inventar na pravo mjesto, rijetki propusti. 3 (Dobro): Povremeno nepažljiv u rukovanju; inventar ponekad ostavlja neodložen ili na pogrešnom mjestu. 2 (Dovoljno): Često nepažljiv; rijetko odlaže inventar na odgovarajuće mjesto, stvara nered. 1 (Nedovoljno): Vrlo neodgovoran, inventar oštećuje ili gubi; ne odlaže inventar; stvara nesigurne uvjete rada.

ODABIR UGOSTITELJSKOG OBJEKTA ZA PROVEDBU UČENJA TEMELJENOG NA RADU

- ✓ Na mrežnim stranicama škole pogledati popis objekata za učenje temeljeno na radu (ZA UČENIKE, UČENJE TEMELJENO NA RADU, popis objekata za učenje temeljeno na radu)
- ✓ Provjeriti raspoloživost slobodnih mjesta u odabranom objektu.
- ✓ Ugovori za provođenje učenja temeljenog na radu ispunjavaju se u 3 (tri) primjerka i potpisuju od strane roditelja/staratelja/skrbnika, objekta i škole.
- ✓ Ugovori se nalaze na mrežnoj stranici škole (ZA UČENIKE, UČENJE TEMELJENO NA RADU) te ih je potrebno ispisati u tri primjera.
- ✓ Potrebno je ispuniti prvu stranicu ugovora sa osobnim podacima učenika te se potpisati roditelji/staratelji/skrbnici na zato predviđeno mjesto na poleđini ugovora (na sva tri (3) ugovora).
- ✓ Zatim je ugovore potrebno odnijeti u ugostiteljski objekt gdje će učenik pohađati učenje temeljeno na radu te se odgovorna osoba potpiše na sva tri ugovora na zato predviđeno mjesto na poleđini ugovora i stave pečat objekta.
- ✓ Ovako popunjena sva tri ugovora, potrebno je donijeti nastavniku Kuharstva u školu gdje će ih preuzeti voditelj učenja temeljenog na radu te će on odnijeti ravnatelju škole na potpis i staviti pečat škole.
- ✓ Nakon što su ugovor potpisale sve tri strane (roditelj/staratelj, ugostiteljski objekt i škola) ugovor postaje važeći te se dva primjerka ugovora vraća učeniku. Jedan primjerak potrebno je odnijeti u ugostiteljski objekt gdje učenik obavlja učenje temeljeno na radu, odnosno u objekt s kojim je sklopljen ugovor, a drugi primjerak ostaje učeniku/roditelju/skrbniku. Jedan primjerak ugovora zadržava se u dosjeu učenja temeljenog na radu koji se evidentiraju u školskoj bazi podataka.
- ✓ Nakon ovako potpisanih ugovora, učenik može početi pohađati učenje temeljeno na radu uz važeću sanitarnu iskaznicu, položen ispit zaštite na radu i pribavljene kompletne radne odjeće.

PROMJENA MJESTA OBAVLJANJA UČENJA TEMELJENOG NA RADU

- ✓ U slučaju da učenik želi promijeniti mjesto obavljanja učenja temeljenog na radu, potrebno je raskinuti ugovor s objektom. Raskid ugovora nalazi se na mrežnoj stranici škole (ZA UČENIKE, UČENJE TEMELJENO NA RADU) te ga je potrebno ispisati u tri primjera.
- ✓ Raskid ugovora ispunjava i potpisuje roditelj/skrbnik i mentor kod poslodavca te se donose u školu i predaje nastavniku koji ih predaje voditelju učenja temeljenog na radu. Raskid potpisuje ravnatelj škole te se stavi pečat škole te se raskid smatra važećim. Dva primjerka raskida vraća se učeniku. Jedan je potrebno odnijeti u objekt gdje je učenik pohađao učenje temeljeno na radu, a drugi ostaje učeniku/roditelju/skrbniku. Jedan primjerak raskida zadržava se u dosjeu učenja temeljenog na radu koji se evidentiraju u školskoj bazi podataka.
- ✓ Prije raskidanja ugovora potrebno je da učenik zatraži ocjene koje će nastavnik evidentirati u e-dnevnik.
- ✓ Nakon raskida ugovora s određenim objektom, potrebno je potpisati nove ugovore s drugim objektom prema gore navedenim uputama.

VOĐENJE EVIDENCIJE UČENJA TEMELJENOG NA RADU**Dnevnik rada učenika**

Dnevnik rada učenja temeljenog na radu učenici dobivaju na početku školske godine, nakon što polože ispit zaštite na radu i izrade sanitarnu knjižicu.

Vođenje dnevnika rada-učenik je obavezan redovito unositi u dnevnik rada:

- ✓ Datum i vrijeme provedeno u ugostiteljskom objektu
- ✓ Kratak opis poslova i zadataka koje je toga dana obavljao
- ✓ Nakon što učenik ispuni dnevnik rada, mentor je dužan ovjeriti zapis svojim potpisom te staviti pečat ustanove ili objekta preko potpisa.

Obveze učenika

- Učenik je dužan dnevnik rada nositi u školu i na učenje temeljeno na radu.
- Dnevnik rada treba biti uredno i ažurno popunjavan.

Učenik je dužan redovito predavati dnevnik rada nastavniku na pregled

PROGRAM UČENJA TEMELJENOG NA RADU IZ KUHARSTVA KUHAR, 2. RAZRED (UČENIK ODRAĐUJE 182 SATA LJETNOG UČENJA TEMELJENOG NA RADU)		
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 -- bistre juhe, - podjela bistrih juha prema hranjivosti i načinu gotovljenja, - krepke juhe, - pojačanje krepke juhe, - specijalne pojačane juhe, - prilozi za bistre juhe, - guste juhe, - podjela gustih juha prema načinu gotovljenja i prema vrstama živežnih namirnica, - sluzave juhe, - ragu juhe, - krem juhe, - kašaste juhe,- narodne juhe - hladne juhe	16
4.	Topla predjela - podjela toplih predjela prema vrstama živežnih namirnica od kojih se gotove, - topla predjela od jaja, - topla predjela od povrća i gljiva,- topla predjela od tjestenina, - topla predjela od riže, - topla predjela od (raznih) mesa, - topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca	16
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)	8
6.	Jela od žaba i puževa - - temeljne značajke jela od žaba i puževa, - jela od žaba, - jela od puževa	8
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	30
8.	Jela po narudžbi - temeljne značajke jela po narudžbi, - podjela jela po narudžbi prema živežnim namirnicama od kojih se gotove i prema tehnološkom procesu gotovljenja jela, - jela od prženog mesa, - jela od poprženog mesa, - jela od pohanog mesa, - jela od pečenog mesa (na žaru)	16
9.	Jela vegetarijanske kuhinje - temeljne značajke jela vegetarijanske kuhinje, - jela (jednostavnija) vegetarijanske 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	16
12.	Sredstva ponude jela - temeljne značajke sredstava ponude jela, - meni (povijest, pojam, sastavljanje, upute za sastavljanje), - vrste menija, - jelovnik (pojam, sastavljanje), - vrste jelovnika	8

[illegible][illegible]

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