

NAZIV UGOSTITELJSKOG OBJEKTA:		ADRESA:		TELEFON:	
IME I PREZIME MENTORA:					
ZAŠTITA NA RADU					
OCJENA				DATUM	
SANITARNA ISKAZNICA VRIJEDI DO:					
SANITARNA ISKAZNICA OVJERENA U ZAVODU ZA JAVNO ZDRAVSTVO					

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		
PEČAT	M.P.	

UGOSTITELJSKO- TURISTIČKA ŠKOLA
OSIJEK
M. Gupca 61.
Tel. 031/211-095



DNEVNIK RADA

UČENJE TEMELJENOM NA RADU
ZANIMANJE - KUHAR
DRUGI (II) RAZRED

UČENIK/CA: _____

ZANIMANJE: Kuhar

RAZRED:

ŠKOLSKA GODINA:

UPUTIO JE:

NADNEVAK: M.P.

UGOSTITELJSKI OBJEKT: _____

NAPUTAK:

Učenik je obavezan odraditi 280 sati učenja temeljenog na radu
Učenik svakodnevno upisuje sadržaj rada, a mentori ovjeravaju točnost upisa
Ukoliko učenik izostane s nastave upisuje razlog i obavještava nastavnika o tome
Vrijeme rada precizno se upisuje tako da se vidi svako zakašnjenje ili raniji odlazak
Učenik upisuje samo važnije operacije koje je radio, strojeve i uređaje koje je koristio
Nakon odradenih svih sati, mentor odgovorno razmatra i ocjenjuje svaki od predloženih elemenata, zaključuje ocjenu, potpiše se te stavlja pečat ugostiteljskog objekta na za to predviđeno mjesto
Učenik treba dnevnik rada predati strukovnom nastavniku krajem školske 2025./2026. godine kao dokaz da je odradio sve sate učenja temeljenog na radu.

OSOBNA 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 kulinarske 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): Poznaje 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 poznaje 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 podatcima učenika te se potpisati roditelji/staratelji/skrbnici na zato predviđeno mjesto na poledini 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 poledini 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 ravnatelj u 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.

Nastavna cjelina	Okvirni sadržaj	Ishodi učenja
Umaci	Sastavljeni (izvedeni) svijetli umaci Sastavljeni (izvedeni) tamni umaci	Objasniti pojam I značenje umaka Razlikovati razne skupine umaka Opisati karakteristike umaka Navesti namirnice potrebne za gotovljenje izvedenih umaka Navesti normative za pripremu jela
Umaci s maslacem	Sastavljeni (izvedeni) umaci s maslacem Hladetina Želirani umaci	Objasniti postupak gotovljenja izvedenih umaka Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja Primjeniti pravilnu mehaničku obradu namirnica Prigotoviti samostalno izvedene umake Analizirati sljubljanje izvedenih umaka s određenim jelima
Hladna predjela	Razne salate Hladna predjela od jaja Hladna predjela od povrća i voća	Objasniti pojam I značenje hladnih predjela Razlikovati razne skupine hladnih predjela Opisati karakteristike hladnih predjela Navesti namirnice potrebne za gotovljenje hladnih predjela Navesti normative za pripremu jela
Hladna predjela	Hladna predjela od mesa Hladna predjela od riba, rakova, školjki i mekušaca Pikantni zalogaji	Objasniti postupak gotovljenja hladnih predjela Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja Prigotoviti samostalno hladna predjela Primjeniti pravilnu mehaničku obradu namirnica Servirati različite skupine hladnih predjela
Bistre juhe	Krepke juhe Pojačane krepke juhe Prilozi za krepke i pojačane juhe	Objasniti pojam I značenje juha Razlikovati razne vrste juha Navesti namirnice potrebne za gotovljenje juha Navesti normative za pripremu jela
Guste juhe	Sluzave juhe Ragu juhe Krem juhe	Objasniti postupak gotovljenja juha Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja juha Prigotoviti samostalno juhe
Guste juhe	Kašaste juhe Narodne juhe Hladne juhe	Primjeniti pravilnu mehaničku obradu namirnica za pripremu juha Servirati različite juhe prema pravilu struke Prigotoviti priloge za razne bistre I juhe juhe Navesti poznate nacionalne i međunarodne juhe
Topla predjela	Topla predjela od jaja Topla predjela od povrća i gljiva	Objasniti pojam i značenje toplih predjela Razlikovati razne skupine toplih predjela Opisati karakteristike toplih predjela
Topla predjela	Topla predjela od tjestenine Topla predjela od mesa	Navesti namirnice potrebne za gotovljenje toplih predjela Objasniti postupak gotovljenja toplih predjela Navesti normative za pripremu jela
Topla predjela	Topla predjela od riba, rakova, školjki i glavonožaca Jela od riba rakova, školjki i mekušaca Jela od kuhane ribe Jela od pržene ribe Jela od pohane ribe	Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja toplih predjela Prigotoviti samostalno topla predjela Primjeniti pravilnu mehaničku obradu namirnica za pripremu toplih predjela Servirati različita topla predjela prema pravilu struke

Jela od riba rakova, školjki i mekušaca	Jela od pečene ribe Jela od pirjane ribe Jela od rakova Jela od školjki	Prepoznati razne vrste riba, rakova, školjki i mekušaca Očistiti pravilno mehanički ribe, rakove, školjke i mekušce Primjeniti pravilnu mehaničku obradu Oblikovati ribu, rakove, školjke ili mekušce za termičku pripremu jela Navesti normative za pripremu jela Navesti namirnice potrebne za gotovljenje Objasniti postupak gotovljenja Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja Prigotoviti samostalno jelo Servirati različita jela prema pravilu struke
Jela od žaba i puževa	Jela od puževa Jela od žaba	Prepoznati razne vrste jestivih žaba i puževa Očistiti pravilno mehanički žabe i puževe Primjeniti pravilnu mehaničku obradu Oblikovati puževe i žabe za termičku pripremu jela Navesti normative za pripremu jela Navesti namirnice potrebne za gotovljenje Objasniti postupak gotovljenja Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja Prigotoviti samostalno jelo Servirati različita jela prema pravilu struke
Mesna jela	Jela od govedine Jela od kuhanog goveđeg mesa Jela od pirjanog goveđeg mesa Jela od sotiranog goveđeg mesa	Razlikovati razne vrste mesa Objasniti razne tehnološke postupke u pripremi mesnih jela Primjeniti pravilnu mehaničku obradu mesa Oblikovati meso za termičku pripremu jela Navesti normative za pripremu jela Navesti namirnice potrebne za gotovljenje jela
Mesna jela	Jela od teletine Jela od kuhanog telećeg mesa Jela od pirjanog telećeg mesa Jela od sotiranog telećeg mesa Jela od pečenog telećeg mesa	Objasniti postupak gotovljenja jela Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja jela Prigotoviti samostalno jelo Pripremiti razne priloge za mesna jela prema pravilu struke Servirati različita jela prema pravilu struke
Mesna jela	Jela od svinjetine Jela od pirjanog svinjskog mesa Jela od sotiranog svinjskog mesa Jela od pečenog svinjskog mesa	
Mesna jela	Jela od janjetine i ovčetine Jela od kuhanog janječeg mesa Jela od pirjanog janječeg mesa Jela od pečenog janječeg mesa	

Mesna jela	Jela od peradi Jela od kuhanog mesa peradi Jela od pirjanog mesa peradi Jela od pečenog mesa peradi	
Mesna jela	Jela od mljevenih mesa Razna jela od mljevenih mesa	
Mesna jela	Jela od iznutrica Jela od raznih iznutrica domaće stoke i peradi	
Jela po narudžbi	Jela od prženog mesa	Objasniti karakteristike jela po narudžbi sa svim sastavnicam Razlikovati razne vrste mesa za prigotovljavanje jela po narudžbi Pravilno odabrati priloge za pripremu jela po narudžbi Objasniti razne tehnološke postupke u pripremi jela po narudžbi Primjeniti pravilnu mehaničku obradu mesa i povrća Oblikovati namirnice za termičku pripremu jela Navesti normative za pripremu jela Navesti namirnice potrebne za gotovljenje jela Objasniti postupak gotovljenja jela Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja jela Prigotoviti samostalno jelo Pripremiti razne priloge i garniture za jela po narudžbi prema pravilu struke Servirati različita jela po narudžbi prema pravilu struke
Jela po narudžbi	Jela od pohanog mesa	
Jela po narudžbi	Jela od sotiranog mesa	
Jela po narudžbi	Jela od pečenog mesa na roštilju	
Jela po narudžbi	Jela od zapečenog (gratiniranog mesa)	
Jela vegetarijanske kuhinje	Razna jela vegetarijanske kuhinje	Objasniti pojam i vrste vegetarijanse prehrane Nabrojati namirnice koje se koriste kao zamjena za meso, mlijeko, jaja, masnoću u veganstvu Razlikovati razne vrste namirnica za prigotovljavanje vegetarijanskih jela Pravilno odabrati priloge za pripremu vegetarijanskih jela Objasniti razne tehnološke postupke u pripremi vegetarijanskih jela Primjeniti pravilnu mehaničku obradu namirnica Oblikovati namirnice za termičku pripremu jela Navesti normative za pripremu jela Navesti namirnice potrebne za gotovljenje jela Objasniti postupak gotovljenja jela Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja jela Prigotoviti samostalno jelo Pripremiti razne priloge i garniture za vegetarijanska jela prema pravilu struke Servirati različita vegetarijanska prema pravilu struke
Prilozi, variva i garniture	Jela od pirjanog povrća Jela od zapečenog povrća	Objasniti pojam i vrste i značenje priloga, variva i garniture Odabrati pravilno priloge, variva i garniture za određena jela Kombinirati razne priloge, variva i garniture za određena jela Pravilno odabrati priloge za prigotovljavanje raznih jela

Prilozi variva i garniture	Jela od pečenog povrća u pečenci Jela od pečenog povrća na roštilju	Objasniti razne tehnološke postupke u prigotovljavanju priloga, variva i umaka Primjeniti pravilnu mehaničku obradu namirnica Oblikovati namirnice za termičku pripremu priloga, variva i umaka Navedi normative za priloge, variva i umake Navedi namirnice potrebne za gotovljenje jela Objasniti postupak gotovljenja jela
Prilozi, variva i garniture	Jela od punjenog povrća Jela od tjestenine	Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja jela Pripraviti samostalno jelo Servirati priloge, varila ili umake uz razna riblja ili mensa jela prema pravilu struke
Prilozi, variva i garniture	Jela od raznih smjesa i tijesta Jela od riže i žitarica Variva od raznog povrća	Objasniti pojam i značenje desertnih jela Navedi vrste desertnih jela Navedi vrste tijesta za pripremu desertnih jela Navedi vrste voća u pripremi desertnih jela Nabrojati razna desertna jela u nacionalnoj kuhinji Nabrojati poznate svjetske slastice Primjeniti pravilnu mehaničku obradu namirnica
Desertna jela	Slatka jela od raznih tijesta Dizana tijesta Slatka jela od dizanog tijesta Vodeno tijesto za razvlačenje	Oblikovati namirnice za termičku pripremu desertnih jela Objasniti važnost normativu u pripremi desertnih jela Navedi namirnice potrebne za gotovljenje desertnih jela Objasniti postupak gotovljenja desertnih jela Primjeniti razne tehnološke postupke gotovljenja desertnog jela Pripraviti samostalno desertno jelo Servirati desertna jela prema pravilu struke
Desertna jela	Slatka jela od tekućeg tijesta Hrustavo tijesto Slatka jela od hrustavog tijesta Prhko tijesto	
Desertna jela	Slatka jela od prhkog tijesta Lisnato tijesto Slatka jela od lisnatog tijesta	
Desertna jela	Sladoledi Slatka jela sa sladoledom	
Desertna jela	Kreme i umaci Kreme za nadijevanje Slatkih jela	
Sredstva ponude jela	Meni Jelovnik	Objasniti pojam i značenje menija i jelovnika Opisati karakteristike jelovnika Opisati karakteristike menija Navedi skupine jela koja se nalaze u jelovniku Objasniti razlike u meniju s obzirom na broj sljedova Nabrojati vrste menija i jelovnika Analizirati razne menije i jelovnike Osmisliti vlastite menije i jelovnike prema pravilu struke

[illegible]

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

BILJEŠKE I NAPOMENE MENTORA U OBJEKTU	BILJEŠKE I NAPOMENE NASTAVNIKA U ŠKOLI