

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.	
<b>ZAKLJUČNA OCJENA</b>	
<b>POTPIS MENTORA</b>	

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



## DNEVNIK RADA

UČENJE TEMELJENO NA RADU

**ZANIMANJE – KUHAR  
TREĆI (III) RAZRED**

UČENIK: \_\_\_\_\_

NADNEVAK: \_\_\_\_\_

UPUTIO JE: \_\_\_\_\_

M.P.

UGOSTITELJSKI OBJEKT:  
\_\_\_\_\_

NAPUTAK:

- učenik je obvezan odraditi 256 sati učenja temeljenog na radu
- 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

## 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 izglađena.

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, kompletну 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 iskaznicu. 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 zdravila 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 objektu.

## 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 obje strane – 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	<p><b>5 (Izvrsno):</b> Uvijek dolazi na praktičnu nastavu prema rasporedu, nikad ne kasni; uvijek u potpunoj i urednoj radnoj odjeći; pokazuje visok stupanj motivacije i inicijativu radu.</p> <p><b>4 (Vrlo dobro):</b> Redovito dolazi, rijetko kasni; radna odjeća uglavnom uredna; motiviran i savjestan.</p> <p><b>3 (Dobro):</b> Dolasci povremeno nerедoviti ili povremena kašnjenja; radna odjeća neuređena s manjim propustima; zalaganje prosječno.</p> <p><b>2 (Dovoljno):</b> Česta kašnjenja ili neopravdani izostanci; radna odjeća često nekompletna; nezainteresiran, zadatke obavlja samo uz nadzor.</p> <p><b>1 (Nedovoljno):</b> Vrlo nereditiv, bez opravdanja; pojavljuje se bez propisane radne odjeće; odbija rad i ne pokazuje interes.</p>
Stručnost	<p><b>5 (Izvrsno):</b> 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).</p> <p><b>4 (Vrlo dobro):</b> Dobro primjenjuje tehnike, povremeno treba manju pomoć; sposoban za jednostavnije poslove gotovljenja ili serviranja; higijena uglavnom uredna, manji propusti.</p> <p><b>3 (Dobro):</b> Poznaje osnovne postupke, treba česte upute; preuzima jednostavne poslove, ali ne i odgovorne; povremeno zapušta higijenu.</p> <p><b>2 (Dovoljno):</b> Slabo primjenjuje tehnike, česte greške; ne može obavljati poslove s većom odgovornošću; često zanemaruje higijenu.</p> <p><b>1 (Nedovoljno):</b> Ne poznaje osnovne postupke; ne može samostalno obavljati zadatke; ne poštjuje pravila higijene, radni prostor neuređan i nesiguran.</p>
Snalažljivost u radnim situacijama	<p><b>5 (Izvrsno):</b> Brzo reagira na nove situacije, samostalno pronalazi rješenja; <b>uspješno primjenjuje ranije stečena znanja i vještine u novim uvjetima;</b> pokazuje visoku razinu prilagodljivosti.</p> <p><b>4 (Vrlo dobro):</b> Dobro se prilagođava novim situacijama, uz manju pomoć; <b>koristi prethodna stečena znanja u većini slučajeva.</b></p> <p><b>3 (Dobro):</b> Snalazi se samo uz detaljne upute; <b>ponekad primjenjuje ranija znanja, ali nesigurno.</b></p> <p><b>2 (Dovoljno):</b> Slabo reagira na promjene, zbumen; <b>rijetko prepoznaće gdje bi ranija znanja mogla pomoći.</b></p> <p><b>1 (Nedovoljno):</b> Ne snalazi se ni uz pomoć; <b>ne koristi ranija znanja u novim situacijama.</b></p>
Suradnja i odnos prama starijima i prepostavljenima	<p><b>5 (Izvrsno):</b> Uvijek suraduje, pokazuje poštovanje prema svim članovima tima; <b>samoinicijativno traži nove zadatke;</b> ne ulazi u sukobe i pridonosi pozitivnoj atmosferi.</p> <p><b>4 (Vrlo dobro):</b> Dobro suraduje, uglavnom poštuje pravila; ponekad pokazuje inicijativu; ne stvara konflikte.</p> <p><b>3 (Dobro):</b> Suradnja prosječna, upute prihvata uz podsjetnike; rijetko inicijativan; uglavnom izbjegava sukobe.</p> <p><b>2 (Dovoljno):</b> Suradnja slaba, često ne reagira na upute; <b>ne pokazuje inicijativu, ponekad sudjeluje u konfliktima.</b></p> <p><b>1 (Nedovoljno):</b> Odbija suradnju, ne poštije autoritet; <b>nikad ne pokazuje inicijativu, često u sukobima s drugima.</b></p>
Odnos prema inventaru, namircicama i ostalim materijalima	<p><b>5 (Izvrsno):</b> Uvijek pažljivo i ekonomično koristi inventar i namirnice; <b>redovito odlaže inventar na odgovarajuće mjesto;</b> radni prostor ostavlja urednim i sigurnim.</p> <p><b>4 (Vrlo dobro):</b> Uglavnom pažljiv i ekonomičan; <b>uglavnom odlaže inventar na pravo mjesto, rijetki propusti.</b></p> <p><b>3 (Dobro):</b> Povremeno nepažljiv u rukovanju; inventar ponekad ostavlja neodložen ili na pogrešnom mjestu.</p> <p><b>2 (Dovoljno):</b> Često nepažljiv; <b>rijetko odlaže inventar na odgovarajuće mjesto, stvara nered.</b></p> <p><b>1 (Nedovoljno):</b> Vrlo neodgovoran, inventar oštećuje ili gubi; <b>ne odlaže inventar; stvara nesigurne uvjete rada.</b></p>

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) primjera 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 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 primjera 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 UCENIKE, UCENJE 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 knjiziću.

**Vodenje dnevnika rada-učenik je obvezan 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 ispunji dnevnik rada, mentor je dužan ovjeriti zapis svojim potpisom te staviti pečat ustanove ili objekta preko potpisa

Obvyz 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
Hladna predjela	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih salata Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje hladnih predjela od jaja, povrća i voća Pripravljanje, prigotavljanje, i posluživanje hladnih predjela od mesa, riba, rakova, školjki i mekušaca Pripravljanje i posluživanje pikantnih zalogaja	Prepoznati vrste hladnih predjela. Objasniti načela higijenske pripreme hladnih jela. Pripremiti i aranžirati hladna predjela prema zadanim uputama. Usporediti estetske i nutritivne vrijednosti različitih predjela.
Juhe - bistre juhe	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje krepkih i pojačanih krepkih juha Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje priloga za krepke i pojačano krepke juhe	Navesti osnovne sastojke za pripremu temeljca. Objasniti postupak bistrenja juha. Pripremiti bistu juhu koristeći odgovarajuću tehniku. Procijeniti kvalitetu pripremljene juhe.
Juhe – gусте juhe	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje sluzavih, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje sluzavih, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha
Topla predjela	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća i gljiva Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje toplih predjela od tjestenine i mesa	Navesti primjere toplih predjela. Objasniti razlike u postupcima pripreme. Pripremiti i poslužiti odabranou toplo predjelo. Usporediti prikladnost različitih toplih predjela za određene menije.
Jela od riba, rakova, školjki i mekušaca	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od poširane, pržene, pečene, pirjane i drugih raznih jela od ribe Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od riba, rakova, školjki i mekušaca	Razlikovati vrste riba i morskih plodova. Objasniti načela čišćenja i pripreme ribe. Pripremiti jelo od ribe prema recepturi. Analizirati nutritivne vrijednosti jela od ribe. Procijeniti kvalitetu posluženog ribljeg jela.
Jela od žaba i puževa	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od žaba i puževa	Prepoznati specifične sirovine. Objasniti tradicionalne načine pripreme. Pripremiti jelo od žaba ili puževa. Procijeniti prikladnost serviranja u različitim gastronomskim prilikama.
Gotova mesna jela od govedine	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog govedeg-junećeg mesa	Navesti osnovne vrste jela od govedine. Objasniti primjenu pojedinih tehnika pripreme. Pripremiti odabranou jelo od govedine. Analizirati prikladne priloge uz goveđa jela.
Jela od teletine	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog telećeg mesa	Razlikovati dijelove teletine prema načinu pripreme. Objasniti postupke obrade mesa. Pripremiti jelo od teletine. Procijeniti kvalitetu posluženog jela.
Jela od svinjetine	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog svinjskog mesa	Navesti različite načine pripreme svinjetine. Objasniti postupke začinjavanja i obrade mesa. Pripremiti jelo od svinjetine. Analizirati razlike u tradicionalnim i modernim jelima.
Jela od janjetine – ovčetine	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog janjećeg (ovčjeg) mesa	Prepoznati vrste jela od janjetine i ovčetine. Objasniti tradicionalne načine pripreme. Pripremiti jelo od janjetine ili ovčetine. Procijeniti uskladenost okusa i priloga.

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

Nastavna cjelina	Okvirni sadržaj	Ishodi učenja
Jela od peradi	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog i pečenog mesa peradi	Navesti vrste peradi i njihovu primjenu u kuhinji. Objasniti postupke obrade peradi. Pripremiti jelo od peradi. Usporediti različite načine pripreme istog jela.
Jela od mljevenih mesa	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih jela od mljevenog mesa	Prepoznati jela od mljevenog mesa. Objasniti postupke oblikovanja i pripreme. Pripremiti jelo od mljevenog mesa. Analizirati prikladne umake i priloge.
Jela po narudžbi	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od prženog, pohanog, sotiranog, pečenog (na roštilju) i zapečenog mesa	Objasniti važnost organizacije rada prema narudžbi. Planirati redoslijed pripreme jela. Pripremiti jelo po narudžbi. Procijeniti usklađenost pripreme i posluživanja s narudžbom.
Prilozi, variva i garniture	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih jela od punjenog povrća Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje priloga od raznih tjestenina i smjesa	Navesti vrste priloga i variva. Objasniti nutritivne vrijednosti pojedinih priloga. Pripremiti i poslužiti priloženo jelo. Usporediti prikladnost priloga za različita glavna jela.
Desertna jela – smjese, biskviti	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih torti od različitih biskvitnih smjesa	Navesti osnovne vrste slastičarskih smjesa. Objasniti pravila izrade i pečenja biskvita. Pripremiti i ispeći biskvit. Procijeniti izgled i strukturu gotovog proizvoda.
Desertna jela – kreme	Pripravljanje, prigotavljanje i uporaba krema od maslaca za torte i kreme za nadijevanje Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih voćnih, pjenastih i tučenih krema	Pripravljanje, prigotavljanje i uporaba krema od maslaca za torte i kreme za nadijevanje Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih voćnih, pjenastih i tučenih krema
Desertna jela – šećerne otopine, ocakline, prelijevi, fondan	Kuhanje i upotreba raznih vrsta šećernih otopina i ocakline Pripravljanje, prigotavljanje i uporaba karamela, raznih preljeva i fondana	Navesti vrste šećernih pripravaka. Objasniti postupak pripreme šećerne otopine i fondana. Izraditi i primijeniti šećerne ukrase. Procijeniti estetski izgled gotovog deserta.
Desertna jela – sladoledi i jela sa sladoledom	Pripravljanje, prigotavljanje, slaganje i posluživanje sladoleda i raznih slatkih jela sa sladoledom	Navesti vrste sladoleda. Objasniti način pripreme osnovne smjese za sladoled. Pripremiti sladoled i desert sa sladoledom. Analizirati kombinacije okusa i dekoracije.



Nastavna cjelina	Okvirni sadržaj	Ishodi učenja
Hladna predjela	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih salata Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje hladnih predjela od jaja, povrća i voća Pripravljanje, prigotavljanje, i posluživanje hladnih predjela od mesa, riba, rakova, školjki i mukšaca Pripravljanje i posluživanje pikantnih zaloga	Prepoznati vrste hladnih predjela. Objasniti načela higijenske pripreme hladnih jela. Pripremiti i aranžirati hladna predjela prema zadanim uputama. Usporediti estetske i nutritivne vrijednosti različitih predjela.
Juhe – bistre juhe	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje krepkih i pojačanih krepkih juha Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje priloga za krepke i pojačano krepke juhe	Navesti osnovne sastojke za pripremu temeljca. Objasniti postupak bistrenja juha. Pripremiti bistu juhu koristeći odgovarajuću tehniku. Procijeniti kvalitetu pripremljene juhe.
Juhe – gусте juhe	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje služavih, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje služavih, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha
Topla predjela	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća i gljiva Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje toplih predjela od tjestenine i mesa	Navesti primjere toplih predjela. Objasniti razlike u postupcima pripreme. Pripremiti i poslužiti odabranou toplo predjelo. Usporediti prikladnost različitih toplih predjela za određene menije.
Jela od riba, rakova, školjki i mukšaca	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od poširane, pržene, pečene, pirjane i drugih raznih jela od ribe Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od riba, rakova, školjki i mukšaca	Razlikovati vrste riba i morskih plodova. Objasniti načela čišćenja i pripreme ribe. Pripremiti jelo od ribe prema recepturi. Analizirati nutritivne vrijednosti jela od ribe. Procijeniti kvalitetu posluženog ribljeg jela.
Jela od žaba i puževa	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od žaba i puževa	Prepoznati specifične sirovine. Objasniti tradicionalne načine pripreme. Pripremiti jelo od žaba ili puževa. Procijeniti prikladnost serviranja u različitim gastronomskim prilikama.
Gotova mesna jela od govedine	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog govedeg junećeg mesa	Navesti osnovne vrste jela od govedine. Objasniti primjenu pojedinih tehnika pripreme. Pripremiti odabranou jelo od govedine. Analizirati prikladne priloge uz goveda jela.
Jela od teletine	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog telećeg mesa	Razlikovati dijelove teletine prema načinu pripreme. Objasniti postupke obrade mesa. Pripremiti jelo od teletine. Procijeniti kvalitetu posluženog jela.
Jela od svinjetine	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog svinjskog mesa	Navesti različite načine pripreme svinjetine. Objasniti postupke začinjavanja i obrade mesa. Pripremiti jelo od svinjetine. Analizirati razlike u tradicionalnim i modernim jelima.
Jela od janjetine – ovčetine	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog janjećeg (ovčjeg) mesa	Prepoznati vrste jela od janjetine i ovčetine. Objasniti tradicionalne načine pripreme. Pripremiti jelo od janjetine ili ovčetine. Procijeniti usklađenosnost okusa i priloga.

Nastavna cjelina	Okvirni sadržaj	Ishodi učenja
Jela od peradi	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od pirjanog i pečenog mesa peradi	Navesti vrste peradi i njihovu primjenu u kuhinji. Objasniti postupke obrade peradi. Prepremiti jelo od peradi. Usporediti različite načine pripreme istog jela.
Jela od mljevenih mesa	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih jela od mljevenog mesa	Prepoznati jela od mljevenog mesa. Objasniti postupke oblikovanja i pripreme. Prepremiti jelo od mljevenog mesa. Analizirati prikladne umake i priloge.
Jela po narudžbi	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje jela od prženog, pohanog, sotiranog, pečenog (na roštilju) i zapečenog mesa	Objasniti važnost organizacije rada prema narudžbi. Planirati redoslijed pripreme jela. Prepremiti jelo po narudžbi. Procijeniti usklađenost pripreme i posluživanja s narudžbom.
Prilozi, variva i garniture	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih jela od punjenog povrća Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje priloga od raznih tjestenina i smjesa	Navesti vrste priloga i variva. Objasniti nutritivne vrijednosti pojedinih priloga. Prepremiti i poslužiti priloženo jelo. Usporediti prikladnost priloga za različita glavna jela.
Desertna jela – smjese, biskviti	Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih torti od različitih biskvitnih smjesa	Navesti osnovne vrste slastičarskih smjesa. Objasniti pravila izrade i pečenja biskvita. Prepremiti i ispeći biskvit. Procijeniti izgled i strukturu gotovog proizvoda.
Desertna jela – kreme	Pripravljanje, prigotavljanje i uporaba krema od maslaca za torte i kreme za nadijevanje Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih voćnih, pjenastih i tučenih krema	Pripravljanje, prigotavljanje i uporaba krema od maslaca za torte i kreme za nadijevanje Pripravljanje, prigotavljanje i posluživanje raznih voćnih, pjenastih i tučenih krema
Desertna jela – šećerne otopine, oacakline, prelijevi, fondan	Kuhanje i upotreba raznih vrsta šećernih otopina i oacakline Pripravljanje, prigotavljanje i uporaba karamela, raznih preljeva i fondana	Navesti vrste šećernih pripravaka. Objasniti postupak pripreme šećerne otopine i fondana. Izraditi i primijeniti šećerne ukrase. Procijeniti estetski izgled gotovog deserta.
Desertna jela – sladoledi i jela sa sladoledom	Pripravljanje, prigotavljanje, slaganje i posluživanje sladoleda i raznih slatkih jela sa sladoledom	Navesti vrste sladoleda. Objasniti način pripreme osnovne smjese za sladoled. Prepremiti sladoled i desert sa sladoledom. Analizirati kombinacije okusa i dekoracije.