

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

UČENJE TEMELJENO NA RADU

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

UČENIK: _____

NADNEVAK: _____

UPUTIO JE: _____

M.P.

UGOSTITELJSKI OBJEKT:

NAPUTAK:

- učenik je obavezan 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 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.

Nastavna cjelina	Okvirni sadržaj	Ishodi učenja
Hladna predjela	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje raznih salata Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje hladnih predjela od jaja, povrća i voća Pripravljanje, prigrutavljanje, 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, prigrutavljanje i posluživanje krepkih i pojačanih krepkih juha Pripravljanje, prigrutavljanje 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 – guste juhe	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje sluzavih, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje sluzavih, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha
Topla predjela	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća i gljiva Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje toplih predjela od tjestenine i mesa	Navesti primjere toplih predjela. Objasniti razlike u postupcima pripreme. Pripremiti i poslužiti odabrano toplo predjelo. Usporediti prikladnost različitih toplih predjela za određene menije.
Jela od riba, rakova, školjki i mekušaca	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje jela od poširane, pržene, pečene, pirjane i drugih raznih jela od ribe Pripravljanje, prigrutavljanje 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, prigrutavljanje 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, prigrutavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog govedeg-junećeg mesa	Navesti osnovne vrste jela od govedine. Objasniti primjenu pojedinih tehnika pripreme. Pripremiti odabrano jelo od govedine. Analizirati prikladne priloge uz goveda jela.
Jela od teletine	Pripravljanje, prigrutavljanje 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, prigrutavljanje 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, prigrutavljanje 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 usklađenost okusa i priloga.

[illegible]

Nastavna cjelina	Okvirni sadržaj	Ishodi učenja
Hladna predjela	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje raznih salata Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje hladnih predjela od jaja, povrća i voća Pripravljanje, prigrutavljanje, 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, prigrutavljanje i posluživanje krepkih i pojačanih krepkih juha Pripravljanje, prigrutavljanje 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 – guste juhe	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje sluzavih, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje sluzavih, krem, kašastih, narodnih i hladnih juha
Topla predjela	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje toplih predjela od jaja, povrća i gljiva Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje toplih predjela od tjestenine i mesa	Navesti primjere toplih predjela. Objasniti razlike u postupcima pripreme. Pripremiti i poslužiti odabrano toplo predjelo. Usporediti prikladnost različitih toplih predjela za određene menije.
Jela od riba, rakova, školjki i mekušaca	Pripravljanje, prigrutavljanje i posluživanje jela od poširane, pržene, pečene, pirjane i drugih raznih jela od ribe Pripravljanje, prigrutavljanje 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, prigrutavljanje 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, prigrutavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog govedeg-junećeg mesa	Navesti osnovne vrste jela od govedine. Objasniti primjenu pojedinih tehnika pripreme. Pripremiti odabrano jelo od govedine. Analizirati prikladne priloge uz goveđa jela.
Jela od teletine	Pripravljanje, prigrutavljanje 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, prigrutavljanje 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, prigrutavljanje i posluživanje jela od pirjanog, sotiranog i pečenog janječeg (ovčjeg) mesa	Prepoznati vrste jela od janjetine i ovčetine. Objasniti tradicionalne načine pripreme. Pripremiti jelo od janjetine ili ovčetine. Procijeniti usklađenost okusa i priloga.

[illegible]

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 ocaklina Pripravljanje, prigotavljanje i uporaba karamela, raznih preljeva i fondana	Navesti vrste šećernih priprema. 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.

[illegible]