Crna Gora
Ministarstvo prosvjete i nauke

DNEVNIK PROFESIONALNE PRAKSE ZA OBRAZOVNI PROFIL TEHNIČAR KULINARSTVA

CENTAR ZA STRUČNO OBRAZOVANJE

gtz Job promotion by VET

Ime i prezime učenika/ce:

Naziv škole:

Oblast rada:

Period školovanja:

SADRŽAJ

Uvod	5
Uputstva za vođenje dnevnika	6
Cilj	6
Primjena	6
Šta treba da naučiš	6
Kompetencije za prvu godinu profesionalne prakse	9
Primjer pisanja dnevnika	10
Sedmični izvještaj 1	17
Sedmični izvještaj 2	24
Sedmični izvještaj 3	31
Sedmični izvještaj 4	38
Sedmični izvještaj 5	45
Izvještaj za prvu godinu profesionalne prakse	46
Kompetencije za drugu godinu profesionalne prakse	49
Sedmični izvještaj 1	65
Sedmični izvještaj 2	63
Sedmični izvještaj 3	70
Sedmični izvještaj 4	77
Sedmični izvještaj 5	84
Izvještaj za drugu godinu profesionalne prakse	85
Kompetencije za treću godinu profesionalne prakse	88
Sedmični izvještaj 1	95
Sedmični izvještaj 2	102
Sedmični izvještaj 3	109
Sedmični izvještaj 4	116
Sedmični izvještaj 5	123
Izvještaj za treću godinu profesionalne prakse	124

Uvod

Dragi učenici/Drage učenice,
Ovaj dnevnik treba da vam pomogne u obavljanju profesionalne prakse tokom školovanja.

Dnevnik služi da zabilježite iskustva, utiske i ideje koje ćete steći tokom obavljanja profesionalne prakse kod poslodavca, a kasnije će vam služiti kao podsjetnik. U svakom poglavlju ovog dnevnika, koji predstavlja profesionalnu praksu u trajanju od trideset dana, naći ćete kompetencije koje bi trebalo da razvijate tokom svog školovanja i boravka u preduzeću. Dnevnik služi i kao uputstvo za vašeg poslodavca jer mu možete ukazati na kompetencije koje treba da dostignete nakon svake faze vašeg obrazovanja.

Ovom prilikom želimo da vas podsjetimo da u toku profesionalne prakse budete spremni da date sve od sebe kako bi uspjeh bio što bolji, da budete pažljivi, željni znanja, spremni za rad, sposobni da radite u timu, tačni, uredni i savjesni. Zauzvrat možete očekivati da će vas poslodavac mnogo toga naučiti i omogućiti vam da otkrijete kako stvari funkcionišu u svijetu rada.

Dnevnik profesionalne prakse treba da vas uvjeri u ispravnost odabira vašeg zanimanja i da vam da šansu da teoriju koju ste savladali u školi sprovedete u praksi i steknete iskustvo neophodno za nastavak vaše karijere.

Mnogo uspjeha i napretka u radu žele vam,

CENTAR ZA STRUČNO OBRAZOVANJE	**NJEMAČKO DRUŠTVO ZA TEHNIČKU SARADNJU GTZ VET**
Duško Rajković, direktor	**Dr Žanet Burmester, vođa GTZ VET Projekta**

Uputstva za vođenje dnevnika

Cilj

Ovaj dnevnik treba da pomogne tebi i tvom nastavniku/instruktoru praktične nastave da se tvoj potencijal ostvari ali i da bude prepoznat, da se zabilježi iskustvo koje si stekao za vrijeme prakse, a to iskustvo da bude pretočeno u znanje. Dnevnik služi kao uputstvo za tebe, da znaš koje stručne kompetencije treba da naučiš i da primijeniš i kao tvoj podsjetnik nakon završenog školovanja.

Primjena

Dnevnik je tvoj svakodnevni pratilac za vrijeme obavljanja profesionalne prakse. Napiši nakon svakog radnog dana šta si doživio/la i naučio/la. Zalijepi jelovnike, nacrtaj dekoraciju i raspored u prostorijama. Svake sedmice treba da detaljno opišeš jedno iskustvo, doživljaj, recept, najbolje bi bilo uz vjerno dočarani crtež. Upravo, u prvoj godini prakse u ovim sedmičnim izvještajima većinom će biti riječi o određenim utiscima. Na kraju svakog bloka profesionalne prakse dat je pregled kompetencija koje treba distići uz mogućnost da napišeš tvoj komentar koliko je od toga ostvareno.

Sigurno da će tvoj budući poslodavac pokazati interesovanje za ovaj dnevnik. Stoga, pažljivo i precizno zapisuj kako to ne bi bio samo podsjetnik za tebe već i zapis koji treba da ostavi dobar utisak na nekoga!

Šta treba da naučiš...

Tri godine profesionalne prakse koje se izvode u toku ljetnjeg raspusta treba da ti omoguće da stekneš uvid u svijet rada. U realnim uslovima rada ćeš saznati kako stvari funkcionišu u zanimanju koje si odabrao/la. Osim toga profesionalna praksa pruža mogućnost da znanje koje si stekao/la u školi primijeniš u praksi.

Opšte kompetencije koje treba postići po završetku obrazovanja:

- Svestran razvoj pojedinca i socijalna integracija.
- Produbljivanje i proširivanje opšteg obrazovanja u funkciji struke i usvajanje stručno-teorijskog i praktičnog znanja za samostalno obavljanje zanimanja.
- Priprema za permanentno obrazovanje i doživotno učenje.
- Razvijanje sposobnosti za timski rad.
- Osposobljavanje za planiranje, pripremu, izvođenje, kontrolu i vrednovanje rada u zanimanju.
- Osposobljavanje za samostalno i kvalitetno pripremanje i spremanje jela.
- Obezbjeđivanje znanja i osposobljenosti za pripremu i spremanje jela na osnovu poznavanja biološke i energetske vrijednosti hrane, njenih karakteristika i načina upotrebe.
- Razvijanje ekološke svijesti i savjesti o poštovanju mjera zaštite na radu i njihovoj dosljednoj primjeni.

PRVA GODINA PROFESIONALNE PRAKSE

Ime i prezime učenika/ce: _____

Ime preduzeća: _____

Odjeljenje: _____

Odgovorna osoba (preduzeće): _____

Odgovorna osoba (škola): _____

Vrijeme obavljanja profesionalne prakse: _____

KOMPETENCIJE ZA PRVU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	
	Primjena stručne terminologije
	Razumije i koristi stručnu terminologiju u kominikaciji
	Snalažanje u kuhinjskom bloku
	Zna odjeljenja kuhinjskog bloka
	Koristi i održava kuhinjsku opremu, uređaje, alat, inventar i posuđe
	Zna podjelu rada u kuhinjskom bloku
	Pravilno održavanje lične i radne higijene
	Pravilno koristi radnu odjeću i obuću
	Primjenjuje higijensko-tehničke mjere zaštite na radu
	Procedura trebovanja i obrade namirnica
	Vrši trebovanje namirnica
	Vrši termičku obradu namirnica putem kuvanja, prženja, dinstanja, sotiranja i gratiniranja
	Sastavljanje jelovnika, menija i karte doručka
	Planira i piše dnevni i standardni jelovnik
	Planira i piše jednostavne i svečane menije po gangovima
	Planire i piše kartu doručka
	Upotreba začina u kuvarstvu
	Raspoznaje različite vrste začina
	Upotreba različitih vrsta mesa, riba, rakova, školjki i mekušaca
	Razlikuje različite vrste životinjskog mesa
	Razlikuje dlakavu i pernatu divljač
	Razlikuje vrste morskih i slatkovodih riba
	Razlikuje vrste rakova, školjki i mekušaca
	Upotreba biljnih namirnica u kuvarstvu
	Razlikuje vrste biljnih namirnica i vrši njihovo čišćenje, pranje, sječenje, oblikovanje i čuvanje
	Izrada jela od povrća i pirea
	Izrađuje jela od kuvanog, oblikovanog, pečenog, gratiniranog, prženog, restovanog, grilovanog, vezanog povrća i pirea
	Izrada salata
	Izrađuje jednostavne salate od svježeg, kuvanog, pečenog i miješanog povrća
	Priprema zimnice
	Pravi turšiju, barene paprike, ajvar i dr.

Primjer: 2. jul 2010

Radno vrijeme: *09:00-16:00*

Odjeljenje: *Restoran „La Gondola“, prijem*

Instruktor/mentor: *Gospodin Kuvar, šef kuhinje*

Naučeno/doživljeno:

Predstavljanje osoblju kuhinje, uvođenje u preduzeće.

Menadžer/ka za razvoj kadrova mi je dao/la uniformu i pokazao/la hotel. Hotel je veoma velik, ima 120 soba i 2 restorana. Restorani se nazivaju „La Gondola“ (italijanski restoran) i „Bistro“. Hotel ima 3 zvjezdice i 87 zaposlenih. U hotelu se nalazi još jedan učenik/ca na praksi i on/a radi u restoranu.
Šef kuhinje je moj mentor, zove se gospodin Kuvar i proveo me je po kroz kuhinjski blok. Njemu se mogu obratiti ukoliko imam probleme ili neka pitanja.
Danas sam učestvovao/la u trebovanju i pripremi namirnica...

1. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

2. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

3. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

4. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

5. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

6. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 1

7. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

8. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

9. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

10. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

11. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

12. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 2

13. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

14. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

15. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

16. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

17. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

18. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 3

19. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

20. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

21. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

22. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

23. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

24. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 4

25. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

26. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

27. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

28. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

29. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

30. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 5

IZVJEŠTAJ ZA PRVU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	**Primjena stručne terminologije**
	Razumije i koristi stručnu terminologiju u kominikaciji
	Snalažanje u kuhinjskom bloku
	Zna odjeljenja kuhinjskog bloka
	Koristi i održava kuhinjsku opremu, uređaje, alat, inventar i posuđe
	Zna podjelu rada u kuhinjskom bloku
	Pravilno održavanje lične i radne higijene
	Pravilno koristi radnu odjeću i obuću
	Primjenjuje higijensko-tehničke mjere zaštite na radu
	Procedura trebovanja i obrade namirnica
	Vrši trebovanje namirnica
	Vrši termičku obradu namirnica putem kuvanja, prženja, dinstanja, sotiranja i gratiniranja
	Sastavljanje jelovnika, menija i karte doručka
	Planira i piše dnevni i standardni jelovnik
	Planira i piše jednostavne i svečane menije po gangovima
	Planire i piše kartu doručka
	Upotreba začina u kuvarstvu
	Raspoznaje različite vrste začina
	Upotreba različitih vrsta mesa, riba, rakova, školjki i mekušaca
	Razlikuje različite vrste životinjskog mesa
	Razlikuje dlakavu i pernatu divljač
	Razlikuje vrste morskih i slatkovodih riba
	Razlikuje vrste rakova, školjki i mekušaca
	Upotreba biljnih namirnica u kuvarstvu
	Razlikuje vrste biljnih namirnica i vrši njihovo čišćenje, pranje, sječenje, oblikovanje i čuvanje
	Izrada jela od povrća i pirea
	Izrađuje jela od kuvanog, oblikovanog, pečenog, gratiniranog, prženog, restovanog, grilovanog, vezanog povrća i pirea
	Izrada salata
	Izrađuje jednostavne salate od svježeg, kuvanog, pečenog i miješanog povrća
	Priprema zimnice
	Pravi turšiju, barene paprike, ajvar i dr.

DRUGA GODINA PROFESIONALNE PRAKSE

Ime i prezime učenika/ce: _____

Ime preduzeća: _____

Odjeljenje: _____

Odgovorna osoba (preduzeće): _____

Odgovorna osoba (škola): _____

Vrijeme obavljanja profesionalne prakse: _____

KOMPETENCIJE ZA DRUGU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	
	Izrada fondova
	Priprema fondove za nalivanje jela, fondove temeljce, svijetle fondove, crvene-ružičaste fondove, specijalne pjenaste fondove i fondove hladne kuhinje
	Izrada supa
	Priprema, servira i dekoriše bistre supe i uloške za bistre supe
	Izrada konsomea
	Priprema i servira konsomee i uloške (pečene, kuvano-kombino-vane)
	Izrada velutea i potaža
	Priprema, servira i dekoriše velute i potaže
	Izrada čorbi
	Priprema, dekoriše i servira ragu i nacionalne čorbe
	Izrada hladnih predjela
	Priprema, dekoriše i servira hladna predjela od povrća, voća, jaja, pečurki i dr.
	Šemizira i šofroadira hladna jela i predjela
	Priprema, servira i dekoriše zakuske
	Siječe, oblikuje, servira i dekoriše hladna predjela od mliječnih proizvoda, punjenog i plemenitog povrća, ribe i ribljih konzervi, vegetarijanska i dijetalna hladna predjela
	Izrada toplih predjela
	Priprema, servira i dekoriše topla predjela od jaja, tijesta i masa, špageta, pirinča, pečurki, povrća, mesa i ribe
	Priprema, servira i dekoriše krokete od ribe i mesa

1. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

2. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

3. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

4. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

5. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

6. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 1

7. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

8. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

9. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

10. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

11. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

12. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 2

13. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

14. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

15. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

16. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

17. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

18. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 3

19. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

20. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

21. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

22. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

23. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

24. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 4

25. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

26. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

27. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

28. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

29. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

30. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 5

IZVJEŠTAJ ZA DRUGU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	
	Izrada fondova
	Priprema fondove za nalivanje jela, fondove temeljce, svijetle fondove, crvene-ružičaste fondove, specijalne pjenaste fondove i fondove hladne kuhinje
	Izrada supa
	Priprema, servira i dekoriše bistre supe i uloške za bistre supe
	Izrada konsomea
	Priprema i servira konsomee i uloške (pečene, kuvano-kombino-vane)
	Izrada velutea i potaža
	Priprema, servira i dekoriše velute i potaže
	Izrada čorbi
	Priprema, dekoriše i servira ragu i nacionalne čorbe
	Izrada hladnih predjela
	Priprema, dekoriše i servira hladna predjela od povrća, voća, jaja, pečurki i dr.
	Šemizira i šofroadira hladna jela i predjela
	Priprema, servira i dekoriše zakuske
	Siječe, oblikuje, servira i dekoriše hladna predjela od mliječnih proizvoda, punjenog i plemenitog povrća, ribe i ribljih konzervi, vegetarijanska i dijetalna hladna predjela
	Izrada toplih predjela
	Priprema, servira i dekoriše topla predjela od jaja, tijesta i masa, špageta, pirinča, pečurki, povrća, mesa i ribe
	Priprema, servira i dekoriše krokete od ribe i mesa

TREĆA GODINA PROFESIONALNE PRAKSE

Ime i prezime učenika/ce: _____

Ime preduzeća: _____

Odjeljenje: _____

Odgovorna osoba (preduzeće): _____

Odgovorna osoba (škola): _____

Vrijeme obavljanja profesionalne prakse: _____

KOMPETENCIJE ZA TREĆU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	Izrada jela od ribe, mekušaca, rakova i školjki
	Priprema jela od ribe, mekušaca, rakova i školjki
	Izrada gotovih jela
	Priprema, servira i dekoriše gotova jela od goveđeg, svinjskog, pilećeg i jagnjećeg mesa (kuvana jela, dinstana i špikovana jela, kuvana složena jela, jela do mljevenog mesa, iznutrica i mozga)
	Priprema priloga i jela od divljači
	Priprema priloge i jela od divljači
	Priprema pečenja
	Priprema servira i dekoriše pečenja od telećeg, svinjskog, jegnjećeg, jarećeg i živinskog mesa

1. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

2. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

3. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

4. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

5. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

6. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 1

7. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

8. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

9. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

10. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

11. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

12. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 2

13. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

14. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

15. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

16. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

17. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

18. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 3

19. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

20. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

21. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

22. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

23. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

24. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 4

25. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

26. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

27. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

28. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

29. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

30. dan (datum):

Radno vrijeme:

Odjeljenje:

Instruktor/mentor:

Naučeno/doživljeno:

SEDMIČNI IZVJEŠTAJ 5

IZVJEŠTAJ ZA TREĆU GODINU PROFESIONALNE PRAKSE

KOMPETENCIJE	Izrada jela od ribe, mekušaca, rakova i školjki
	Priprema jela od ribe, mekušaca, rakova i školjki
	Izrada gotovih jela
	Priprema, servira i dekoriše gotova jela od goveđeg, svinjskog, pilećeg i jagnjećeg mesa (kuvana jela, dinstana i špikovana jela, kuvana složena jela, jela do mljevenog mesa, iznutrica i mozga)
	Priprema priloga i jela od divljači
	Priprema priloge i jela od divljači
	Priprema pečenja
	Priprema servira i dekoriše pečenja od telećeg, svinjskog, jegnjećeg, jarećeg i živinskog mesa