

KAKO IZRADITI ZAVRŠNI RAD

Za trogodišnji program – UGOSTITELJE – **KUHAR / KONOBAR / SLASTIČAR**

redosljed ulaganja elemenata:

I. NASLOVNA STRANA

II. **Sadržaj** (s naznakom stranica) i **Prilozi** (popis slika, tabela, skica)

III. UVOD

IV. SADRŽAJ – OBRADENA TEMA RADA (PRAKTIČNI RAD)

V. ZAKLJUČAK

VI. POPIS LITERATURE/ posjete internetskim stranicama

VII. Konzultacijski list

UVOD sadrži upoznavanje onoga tko će čitati Završni rad o temi (kratka uputa o sadržaju rada), odnosno razrada TEME

Na stranici gdje su **Uvod i Zaključak** ne nastavljamo s drugim tekstom i ne numeriramo ih (nema br stranice!) dok u SADRŽAJU (tijelu teksta završnog rada) vodimo brigu o tome da se stranice popunjavaju (ne da je, recimo, 1 stranica – jedna mala tabela ili nekoliko redaka teksta, a pola stranice ostane prazno).

RAZRADA TEME – redanje naslova i podnaslova s tekstom, slikama, tabelama

ZAKLJUČAK je kratak osvrt na izvršen praktičan rad, izražavanje dojma, izriječ o tome što si naučio (-la), u kojoj mjeri je napredak u tvom zanatu ovo iskustvo, želje i dojmovi i sl.

Ovdje možete izraziti i zahvalu mentoru, ustanovi, ugostiteljskoj radnji prakse i suradnicima koji su vam pomagali u izradi rada i prakse.

Uvod i Zaključak sastavljamo kada smo potpuno gotovi sa sadržajem i pisanjem Završnog rada.

Sadržaj (s naznakom stranica) – stranice numeriramo (označavamo brojevima počevši od prve nakon Uvoda do Zaključka); u **Sadržaju** naznačimo naslove i podnaslove i broj stranice gdje je taj naslov.

Npr. 2. RIPREMNI RADOVI (str) 11

2.1 Uređenje dvorane (sale).....12

Prilozi (popis slika, tabela, skica isl) – ako unutar teksta imamo priloge, moramo ih označiti i dati im naslov (sliku označimo ispod nje, a tabelu, grafikon i skicu iznad)

Npr. Skica 1: Raspored stolova 8

Tabela 1: krvne čile na potkoljenici5

Tabela 2: mjerenja kod bolesnika 13

POPIS LITERATURE

Uvijek se služimo u referatima, seminarskim radovima, istraživačkim radovima i sl. nekim prijašnjim rezultatima, djelima znanstvenika, poznatim mislima što moramo poštovati i *priznati*. U skladu s tim, popis LITERATURE je **obavezan!** Popis LITERATURE se navodi abecednim redom prema prezimenu autora djela koje je korišteno ili naslovu korištene knjige / udžbenika.

P.S **Molimo da uvažite ove upute kako bi Završni radovi bili ujednačeni u svom estetskom izgledu što tkd. određuje dojam pri ocjenjivanju rada. Osobito nastojte prema primjeru oblikovati naslovnu stranicu (znači da će se razlikovati imena, naslov teme), zatim Uvod, Zaključak i popis LITERATURE. Poštujte redosljed umetanja stranica u kompoziciji Završnog rada.**

Sadržajne stručne upute uputite mentoru i dopustite da vas vodi jer je to garancija da će rad biti uspješan.

Formatiranje teksta:

- Piše se fondom Times New Roman CE, 12 točaka; prored 1,5.
- Sve rubnice imaju 2,5 cm); Stavimo obostrano poravnanje
- Naslovnica, Sadržaj (popis priloga, slika i naslova) i Popis literature stavimo pri izradi u posebni dokument jer ih ne numeriramo
- Stranice numeriramo (Umetni – broj stranice) – dolje u sredini, desno (ili podnožju)
- Možemo umetnuti Zaglavlje gdje upišemo naslov rada (temu) i/ili ime učenika / predmet iz kojeg je tema i sl.
- Prije uveza slažemo stranice – listove ovim redom: naslovnica, sadržaj (kazalo), uvod, glavni dio s naslovima, podnaslovima (numerirano) i svim priložima; zatim Popis literature i „list konzultacija“ (daje mentor)
- Završni rad treba predati u 2 primjerka; od početka pisanja do printanja svog ZR morati biti u kontaktu s mentorom/-com i dogovarati, odnosno dobivati povratne informacije i potvrdu da dobro izrađujete Završni rad

KAKO IZRADITI DODATKE I PRILOGE

Tablica 2: Namirnice po danu



Namirnice za jedan dan prehrane u gramima				
	BJ	UH	M	kalorije
sardela ili druga riba 125 g, ili 100 g pilećih prsa	20	0	2	98
+ kruh 150 g + 40 g riže, ili tjestenine, ili jelo od brašna	14	107	1	493
+ povrće za salate, juhe i pirjanje 400-500 g	4	20	0	96
+ krumpir 100 g	2	20	0	88
+ jogurt ili kiselo mlijeko 250 g	7	10	7	131
+ zobene pahuljice 25 g	3	20	1	101
+ svježi kravji sir 50 g	4	1	2	38
+ maslinovo ulje 20 g (2 žlice)	0	0	20	180
+ voće (jabuke, kivi, naranče i dr.) 300 g	1	45	0	184
+ orasi 20 - 30 g (6-10 oraha)	5	3	17	195
+ med 30 g	0	24	0	96
Ukupno namirnica 1485 g (= 1,48 kg)	60	250	50	1700

Sl. 1: svečan stol

- Sliku možete izraditi ili prenijeti s interneta; Priloge kao što su meniji, recepti i sl. možete izraditi u wordu ili u Publisheru; tablice možete izraditi u wordu ili u Excelu.

Popis literature:

Svaki izvor kojeg koristimo, odmah zabilježimo (u svoj blok, bilježnicu), kako bismo kasnije složili popis! (rječnik, leksikon, web stranicu, adresu e- slike, članak u časopisu ili internetu; odlomak u knjizi - udžbeniku)

- Osnovni princip bilježenja literature je:

Prezime, Ime autora: Naslov izvora/ knjige: podnaslov (udžbenik, zbornik radova, časopis za turizam i ugostiteljstvo); Izdavač (/nakladnik - naziv), Mjesto izdavanja, godina izdanja.

SREDNJA ŠKOLA PREGRADA

Stjepana Škreblina 2a, PREGRADA

Razred/ smjer: 3.ko, ugostiteljstvo – konobar/-ica

Školska godina 2017. / 2018.

Predmet: ugostiteljsko posluživanje

Dogotavljanje jela kod stola gosta

ZAVRŠNI RAD

Mentor/-ica:

Marin Kolenica, stručni nastavnik

Učenik/-ca:

Martin Osinjak

Pregrada, svibanj 2018.

SADRŽAJ

UVOD

1. BAR – općenito	1
2. VRSTE BAROVA	2
2.1 Aperativ bar	4
2.2 Restoranski bar	5
2.3 Disco bar	7
2.4 Cabaret bar	9
2.5 Mliječni bar.....	11
2.5.1 Sadržaj mliječnog bara.....	12
2.6. Grill bar	13
2.6.1 Dijelovi grill bara	14
2.6.2 Ponuda grill bara	15
3. OSOBLJE U BARU	16
4. POSLUŽIVANJE I POSLOVANJE U BARU	18
4.1 Načini posluživanja	18
4.2 Voditelj bara	19
5. PIĆA I NAMIRNICE U BARU	20
5.1 Duga miješana pića	20
5.2 Kratka miješana pića	21
6. BARSKI INVENTAR	22

ZAKLJUČAK

LITERATURA

U V O D

Kuhinja mi je bila privlačna još u djetinjstvu. U Hrvatskoj je po regijama toliko različitosti u izboru namirnica, pripravicima jela, odnosno jelovnicima i navikama. Za temu svog rada odabrala sam dalmatinsku kuhinju zato što je ona prvenstveno zdrava, hrana je lagana, no ja je i volim.

Meni se sviđa eksperimentirati začinima i začinskim biljem ukrašavati jela. Mislim da bi trebalo puno više pažnje posvetiti jelovnicima i menijima nacionalne kuhinje te primjenjivati i iskoristiti bogatstvo različitosti hrvatskih pokrajina i tradicionalne kuhinje.

Tijekom svog strukovnog obrazovanja obavljala sam praksu u..... gdje mi je omogućen uvid u bogatiji raspon kulinarskih usluga, kao i kreativnost u posluživanju jela.

(...)

Pri odabiru teme vodila sam se i

U završnom radu bit će riječi o karakteristikama dalmatinske kuhinje, prednostima i utjecaju na zdravlje. Opisat ćemo i predložiti osnovne menije dalmatinske kuhinje te predstaviti nekoliko recepata za glavno jelo i priloge.

- ✓ **Pišemo ga kad završimo sastavljanje i komponiranje ZR**
- ✓ **Predstaviti svoju temu**
- ✓ **Objasniti zašto sam i kako odabrala svoju temu**
- ✓ **Opisati svoj odnos prema predmetu završnog rada**
- ✓ **Pribilježiti svoju primjedu, viđenje, kritiku, savjet u vezi teme**
- ✓ **Prepričati ključne dijelove (što će rad sadržavati)**
- ✓ **Navesti svoja školska i iskustva u praksi (vježbe) vezano uz ZR**

ZAKLJUČAK

Pripremajući se za svoj završni rad, naišla sam na obilje podataka koje nisam prije poznavala u vezi s prehranom u Dalmaciji. Istraživala sam neke recepture pripremajući neka jela, osobito priloge uz plodove mora, za svoju obitelj (...)

Pri razmatranju teme moja mentorica... (...) dopunjavala je i korigirala moja viđenja u vezi namirnica koje se koriste u dalmatinskoj kuhinji.

Naučio/-la sam kako (...) i vjerujem da će mi to iskustvo (...)

Tijekom mog obavljanja prakse, osoblje restorana je bilo (...)

Stručni nastavnici, kao i upućivanje u literaturu pružilo mi je mnogo korisnih informacija u vezi s mojim zadatkom, a posebno zahvaljujem ..., koja (...).

Zahvaljujem svestrano i svojoj mentorici, nastavnici Vidi Zagorec za njeno (...)

- ✓ **Pišemo ga kad završimo sastavljanje i komponiranje ZR**
- ✓ **Opisujemo što smo i kako radili u praksi da bismo izradili ZR**
- ✓ **Zaključimo što smo naučili novo i korisno prilikom izrade i pripreme svoje teme ZR**
- ✓ **Komentiramo suradnju s mentorom/icom i osobljem na praktičnoj nastavi**
- ✓ **Izričemo eventualne zahvale.....**

P R I L O Z I

Slika 1: Izgled cafe bara	2
Slika 2: Ružmarin	5
Slika 3: Pribor za jelo	8
Slika 4: Svečano postavljen stol za 4 osobe	12
Tablica 1: Dnevni unos hrane u organizam	3
Tablica 2: Izračun namirnica za 1 meni	7

POPIS LITERATURE

1. Anić, Vladimir: Veliki rječnik hrvatskog jezika : PC CD ROM, Novi Liber, Zagreb, 2004.
2. Bode, Thilo: Krivotvoritelji hrane: što nam prehrambeni koncerni serviraju na tanjur, Mozaik knjiga, Zagreb, 2011.
3. Dunne, Lavon J.: Sve o zdravoj prehrani, MATE. Zagreb, 1996.
4. Hrvatska jela na suvremeni način (ur. Ivanka Biluš i dr.), Golden Marketing, Zagreb, 1995.
5. Hrvatski opći leksikon A/Ž (gl. ur. August Kovačec), LZ „M. Krleža“, Zagreb, 1996.
6. Hrvatski pravopis, Institut za HJ i jezikoslovlje: <http://pravopis.hr/pravila/> (veljača 2016.)
7. „Marketing“, u Poslovni savjetnik : mjesečnik za managere i poduzetnike, br. 23 , Centar za management i savjetovanje d.o.o., Zagreb, 2006.
8. Marošević, Ivan: Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu: udžbenik, HoReBa, 1. izd. Pula, 2003.
9. Matasović, Danko: Poznavanje robe i prehrana 1: udžb za ugostiteljske i turističke škole, Profil, Zagreb, 2004.
10. McVicar, Jekka: Ljekovito i začinsko bilje, Naklada Uliks, Rijeka, 2006.
11. Najbolja jela i slastice, Biblioteka Posebna izd. Knj 32, (ur. Ž. Namesnik), Tonimir, Varaždinske Toplice / Ludbreg, 2006.

12. pića enciklopedija JLZ, svr 4, Iz-Kzy, Zagreb, 1978.
13. Pribor za jelo (slika), <https://www.google.hr/search?q=o+hrvatskoj+kuhinji> (25.2.2016.)
14. Renko, Nataša: Strategija marketinga, Naklada Ljevak, 2005.
15. Turist plus : revija za turizam, gospodarstvo i kulturu življenja; god 6, br. 56/59, M-Trgovina, Zagreb, studeni / novembar 2003.
16. Vlahov, Lovre: Leksikon kuharstva= Lexique culinaire, Arca, Nova Gradiška, 2003.
17. Walton, Stuart: Kokteli i pića: kako stvoriti čudesna pića od žesta, likera, vina, piva i dodataka, Leo Commerce, Rijeka, 2006.
18. <http://www.hrvatskakuhinja.com/> (ožujak, 2016.)
19. www.ugostitelj.hr/mala-skola-ugostiteljstva-koje-su-vrste-barova/ (slika - siječanj, 2016.)

KAKO IZRADITI ZAVRŠNI RAD

- Za trogodišnji program – UGOSTITELJE – **KUHAR / KONOBAR**

redoslijed ulaganja elemenata:

VIII. NASLOVNA STRANA

IX. Sadržaj (s naznakom stranica) i **Prilozi** (popis slika, tabela, skica isl)

X. UVOD

XI. SAŽETAK O PROVEDENOM PRAKTIČNOM RADU – SADRŽAJ ZAVRŠNOG RADA

XII. ZAKLJUČAK

XIII. (Bilješke i) POPIS LITERATURE

UVOD sadrži upoznavanje onoga tko će čitati Završni rad o temi (kratak opis odabranog rada), odnosno opis IZVOĐENJA RADNJI (izvršenog) praktičnog dijela ; *mjesto i vrijeme izvođenja prakse.*

Na stranici gdje su Uvod i Zaključak ne nastavljamo s drugim tekstom dok u SADRŽAJU (ELABORATU) vodimo brigu o tome da se stranice popunjavaju (ne da je, recimo, 1 stranica – jedna mala tabela ili nekoliko redaka teksta).

ZAKLJUČAK je kratak osvrt na obavljanu praksu, izražavanje dojma, izriječ o tome što si naučio (-la), u kojoj mjeri je napredak u tvom zanatu ovo iskustvo i sl.

Ovdje možete izraziti i zahvalu mentoru, ustanovi, ugostiteljskoj radnji prakse i suradnicima koji su vam pomagali u izradi rada i prakse.

Uvod i Zaključak sastavljamo kada smo potpuno gotovi s izvođenjem i pisanjem Završnog rada.

Sadržaj (s naznakom stranica) – stranice numeriramo (označavamo brojevima počevši od prve nakon Uvoda do Zaključka); u **Sadržaju** naznačimo naslove i podnaslove i broj stranice gdje je taj naslov.

Npr. 2. RIPREMNI RADOVI	(str) 11
2.2 Uređenje dvorane (sale).....	12

Prilozi (popis slika, tabela, skica isl) – ako unutar teksta imamo priloge, moramo ih označiti i dati im naslov (sliku označimo ispod nje, a tabelu i skicu iznad)

Npr. Skica 1: Raspored stolova	8
Tabela 1: krvne čile na potkoljenici	5
Tabela 2: mjerenja kod bolesnika	13

(Bilješke i) POPIS LITERATURE – primjeri za vođenje bilježaka i način popisa literature jesu na posebnom papiru – prilogu. *Bilješku* – fus notu obavezno je bilježiti (barem) kada točno nekoga citiramo! Preporučujemo da u Završnom radu bilješke rednim brojem ili naznakom na kojoj se stranici javlja popišete na kraju, tj. na stranici na kojoj će biti i popis LITERATURE.

Uvijek se služimo u referatima, seminarskim radovima, maturlnim i sl. nekim prijašnjim rezultatima, djelima znanstvenika, poznatim mislima što moramo poštovati i *priznati*. U skladu s tim, popis LITERATURE je **obavezan!** Popis LITERATURE se navodi abecednim redom prema prezimenu autora djela koje je korišteno ili naslovu korištene knjige / udžbenika.

P.S Molimo da uvažite ove upute kako bi Završni radovi bili ujednačeni u svom estetskom izgledu što tkd. određuje dojam pri ocjenjivanju rada. Osobito nastojte prema primjeru oblikovati *naslovnu stranicu* (znači da će se razlikovati imena, naslov teme), zatim Uvod, Zaključak i popis LITERATURE. Poštujte redoslijed umetanja stranica u kompoziciji Završnog rada.

Sadržajne stručne upute uputite mentoru i dopustite da vas vodi jer je to garancija da će rad biti uspješan.