

Foglalkozási napló

a 20____ /20____. tanévre

Fogadás

(OKJ száma: 34 811 06)

szakma gyakorlati oktatásához

10. évfolyam

A napló vezetéséért felelős: _____

A napló megnyitásának dátuma: _____

A napló lezárásának dátuma: _____

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
10048-12 Étélkészítés alapjai						
558			Étélkészítési üzemi alapgyakorlat			
120			Saláták, öntetek, köretek, főzelékek.			
		7	Saláták készítése. Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták. Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.			
		7	Saláták készítése. Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták. Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.			
		7	Köretek készítése zöldségekből. Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.			
		7	Köretek készítése zöldségekből. Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek.			
		7	Köretek készítése burgonyából. Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.			
		7	Köretek készítése burgonyából. Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek.			
		7	Köretek készítése gabonafélékből. Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.			
		7	Tésztaköretek készítése. Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.			
		7	Tésztaköretek készítése. Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek.			
		7	Köretek készítése gyümölcsökből. Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.			
		7	Vegyes köretek készítése.			
		7	Sűrített főzelékek készítése.			
		7	Angolos főzelékek készítése.			
		7	Angolos főzelékek készítése.			
		7	Franciás főzelékek készítése.			
		7	Lengyeles főzelékek készítése.			

		7	Különleges főzelékek készítése.			
		1	Különleges főzelékek készítése.			
		124	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	/		
		7	Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).			
		7	Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevesek, nyáklevesek). Levesbetétek.			
		7	Egyszerű meleg mártások.			
		7	Gyümölcsmártások.			
		7	Világos alapmártások.			
		7	Barnamártások.			
		7	Pecsenyelevek.			
		7	Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).			
		7	Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercesek).			
		7	Rizottók.			
		7	Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).			
		7	Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtójas, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).			
		7	Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).			
		7	Meleg vegyes ízelítő.			
		7	Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek. Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.			
		7	Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek. Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.			
		7	Vándorhalakból készíthető ételek.			
		5	Hidegvérű állatokból készíthető ételek.			

84		Házi szárnyasokból készíthető ételek	
	7	Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Párolással készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Párolással készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Párolással készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.	
	7	Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.	
120		Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek	
	7	Marhahúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek.	
	7	Marhahúsból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető ételek.	
	7	Marhahúsból készíthető ételek: Párolással készíthető ételek.	
	7	Marhahúsból készíthető ételek: Apróhúsból készíthető marhahús ételek.	
	7	Borjűhúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek.	
	7	Borjűhúsból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető ételek.	
	7	Borjűhúsból készíthető ételek: Párolással készíthető ételek.	
	7	Sertéshúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek.	

		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető ételek.			
		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Párolással készíthető ételek.			
		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Főzéssel készíthető ételek.			
		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Belsősegekből készíthető ételek.			
		7	Bárány és ürühúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.			
		7	Bárány és ürühúsból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.			
		7	Vadhúsokból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).			
		7	Vadhúsokból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).			
		7	Vadhúsokból készíthető ételek: Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).			
		1	Vadhúsokból készíthető ételek: Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).			
		110	Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek			
		7	Gyúrt tészták.			
		7	Gyúrt tészták.			
		7	Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).			
		7	Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).			
		7	Főtt-sült tészták (édes, sós).			
		7	Kevert tészták.			
		7	Palacsinták.			
		7	Galuskák.			
		7	Morzsafélék.			
		7	Egyéb kevert tészták.			
		7	Omlós tészták.			

		7	Rétesek.			
		7	Felvert tészták.			
		7	Vajastészták.			
		7	Égetett tészták.			
		5	Felfújtak, pudingok.			
		11793-16 Fogadós napi tevékenységei				
		36	Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat			
		36	Balesetvédelem és elsősegélynyújtás			
		7	A munkavédelem és minimum követelményei a munkavégzés során. A segítségnyújtás alapelve.			
		7	A vendéglátás veszélyei, a vendéglátás veszélyforrásainak szakszerű kezelése.			
		7	A vendéglátás veszélyei, a vendéglátás veszélyforrásainak szakszerű kezelése.			
		7	A bajba jutott személy észlelése, elsődleges kikérdezése. Az alapszintű eszköz nélküli újraélesztés felnőtt és gyermekkorban. Esméletlen betegek ellátása. Sérülések ellátása. Fontosabb belgyógyászati rosszullétek és ellátásuk. A légúti elzáródás és ellátása. A mérgezések és ellátásuk.			
		7	Az elsősegélynyújtó viselkedését meghatározó tényezők, a segítő kommunikáció feltételei. Kommunikációs helyzetek, partnerek és feladatok egy munkahelyi elsősegélynyújtási szituációban. Kommunikáció a sérülttel/sérültekkel. A munkahelyi elsősegélynyújtás dokumentációja.			
		1	A munkahelyi elsősegélynyújtás dokumentációja.			
		11794-16 Fogadós szakmai tevékenységei				
		72	Szakmai idegen nyelv			
		12	Szakmai kifejezések			
		7	Beszerezési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.			
		5	Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.			
		30	Szakmai technológiák			

		7	Cukrászati technológiák.			
		7	Ételkészítési technológiák.			
		7	Italok készítése.			
		7	Felhasználás folyamatai.			
		2	Felhasználás folyamatai.			
		30	Szakmai szituációk			
		7	Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása.			
		7	Kommunikáció a vendégekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. Rendelésfelvétel idegen nyelven.			
		7	Kommunikáció a vendégekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. Rendelésfelvétel idegen nyelven.			
		7	Kommunikáció a vendégekkel. Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven. Rendelésfelvétel idegen nyelven.			
		2	Panaszkezelés.			