# **Foglalkozási napló**

a 20\_\_\_ /20\_\_\_. tanévre

**Fogadós**

**9. évfolyam**

szakma gyakorlati oktatásához

(OKJ száma: 34 811 06)

## A napló vezetéséért felelős: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A napló megnyitásának dátuma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

A napló lezárásának dátuma: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

### Tanulók adatai és értékelése

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félévi érdemjegy | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tanuló neve:** |  | Szül. hely, idő: |  |
| Lakcím: |  | Telefon: |  |
| Képző intézmény neve: |  | Képző intézmény címe: |  |
| Gondviselő neve: |  | Telefon: |  |
| Lakcím: |  |
| Megjegyzések: |  |
| HÓ | IX. | X. | XI. | XII. | I. | Félév | II. | III. | IV. | V. | VI. | VII. | VIII | Javasolt záró érdemjegy |
| JEGY |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Tanulói mulasztások** |
| Hó nap | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | Iga-zolt | Igazo-latlan | Aláírás |
| IX. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| X. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| XII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| II. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| III. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| IV. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| V. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VI. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| VIII. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### HALADÁSI NAPLÓ

| **Foglalkozás** | **Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma** | **Jelen van (fő)** | **Hiány-****zik****(fő)** | **Aláírás** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Hét** | **Dátum** | **Óra** |
|  | **54** | **10049-12****Konyhai kisegítés** |  |
|  | 54 | Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat |  |
|  | 4 | Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP |  |
|  |  | 4 | Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.Tűzvédelmi előírások. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság. |  |  |  |
|  | 10 | Technológiai alapismeretek |  |
|  |  | 3 | A tankonyha és -üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.Konyhákon használt edények és kéziszerszámok. |  |  |  |
|  |  | 7 | Az élelmiszerek kiválasztása.Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai.Az élelmiszerek előkészítésének formái, lehetőségei, előkészítés a gyakorlatban.A zöldség és gyümölcsfélék előkészítése.Malomipari termékek előkészítése.Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.Az elkészítés műveletei.Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés különböző alapanyagokkal.Az elkészítés kiegészítő műveletei.Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés gyakorlása.Befejező műveletek gyakorlása.Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés gyakorlása. |  |  |  |
|  | 15 | Saláták, öntetek, köretek |  |
|  |  | 7 | Saláták:Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek.Köretek készítése:Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek.Burgonyából készíthető köretek:Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Gabonafélékből készíthető köretek:Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek.Tésztaköretek:Főzéssel, sütéssel, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek.Gyümölcsökből készíthető köretek:Főzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek. |  |  |  |
|  |  | 1 | Vegyes köretek. |  |  |  |
|  | 25 | Főzelékek, levesek, levesbetétek |  |
|  |  | 6 | Levesek, levesbetétek.Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves). |  |  |  |
|  |  | 7 | Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).Levesbetétek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Főzelékek.Sűrített főzelékek.Angolos főzelékek.Franciás főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 5 | Lengyeles főzelékek.Különleges főzelékek. |  |  |  |
|  | **108** | **10048-12****Ételkészítés alapjai** |  |
|  | 108 | Ételkészítési alapgyakorlat |  |
|  | 30 | Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből, házi szárnyasokból készíthető ételek |  |
|  |  | 2 | Mártások, pecsenyelevek begyakorlása.Meleg mártások begyakorlása: egyszerű meleg mártások.Gyümölcsmártások. |  |  |  |
|  |  | 7 | Világos alapmártások.Barnamártások.Pecsenyelevek.Meleg előételek elkészítése:Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek).Rizottók. |  |  |  |
|  |  | 7 | Meleg előételek elkészítése:Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények).Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).Meleg vegyes ízelítő összeállítása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek elkészítése:Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.Vándorhalakból készíthető ételek.Hidegvérű állatokból készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Házi szárnyasokból készíthető ételek gyakorlása:Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.Párolással készíthető háziszárnyas ételek.Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek. |  |  |  |
|  | 45 | Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek |  |
|  |  | 7 | Marhahúsból készíthető ételek elkészítése:Egészben sütéssel készíthető ételek.Frissen sütéssel készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Párolással készíthető ételek.Apróhúsból készíthető marhahús ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Borjúhúsból készíthető ételek:Egészben sütéssel készíthető ételek.Frissen sütéssel készíthető ételek.Párolással készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sertéshúsból készíthető ételek gyakorlása:Egészben sütéssel készíthető ételek.Frissen sütéssel készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Párolással készíthető ételek.Főzéssel készíthető ételek.Belsőségekből készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Bárány és ürühúsból készíthető ételek elkészítése:Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.Vadhúsokból készíthető ételek gyakorlása:Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). |  |  |  |
|  |  | 3 | Vadhúsokból készíthető ételek gyakorlása:Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). |  |  |  |
|  | 30 | Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek |  |
|  |  | 4 | Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek gyakorlása:Gyúrt tészták:Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés). |  |  |  |
|  |  | 7 | Főtt-sült tészták (édes, sós). |  |  |  |
|  |  | 7 | Kevert tészták:Palacsinták.Galuskák.Morzsafélék. |  |  |  |
|  |  | 7 | Egyéb kevert tészták.Omlós tészták.Rétesek.Felvert tészták. |  |  |  |
|  |  | 5 | Vajastészták.Égetett tészták.Felfújtak, pudingok. |  |  |  |
|  | 3 | Napi menü technológiai sorrendjének megfelelő munkatervek készítése |  |
|  |  | 2 | Egyszerű menü összeállításának szabályai és az összeállított menükhöz szükséges gépek, berendezések, eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése.Munkaterv készítése 3 adagra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése).Munkaterv készítése nagy létszámra (a szükséges gépek, berendezések eszközök, idő- és munkaerőigény hozzárendelése számítógép használattal).A konyhai munkafelosztás (reszort).A konyhai személyzet hierarchiája. |  |  |  |
|  |  | 1 | Az étlap feladata, szerepe.Az étlap rendszere, tartalma.Nyugat-európai rendszerű ételcsoportosítás.Közép-európai rendszerű ételcsoportosítás.Az étlap összeállításának szempontjai.Étrend. |  |  |  |
|  | **72** | **11794-16****Fogadós napi tevékenységek** |  |
|  | 72 | Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat |  |
|  | 10 | Balesetvédelem és elsősegélynyújtás |  |
|  |  | 6 | Az elsősegély jelentősége. A munkavédelem és minimum követelményei a munkavégzés során. A segítségnyújtás alapelve. A vendéglátás veszélyei, a vendéglátás veszélyforrásainak szakszerű kezelése.A bajba jutott személy észlelése, elsődleges kikérdezése. Az alapszintű eszköz nélküli újraélesztés felnőtt- és gyermek korban. Eszméletlen betegek ellátása. |  |  |  |
|  |  | 4 | Sérülések ellátása. Fontosabb belgyógyászati rosszullétek és ellátásuk. A légúti elzáródás és ellátása. A mérgezések és ellátásuk.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. |  |  |  |
|  | 4 | Környezetvédelem és hulladékgyűjtés |  |
|  |  | 3 | Környezetvédelem – a környezeti elemek, az ember tevékenységéből származó káros következmények és kiküszöbölése a szálláshelyeken. Környezetvédelmi alapelvek.Hulladékok keletkezésének megelőzési lehetőségei. Prioritáslista a hulladékgazdálkozási döntésekhez.  |  |  |  |
|  |  | 1 | Hulladékcsökkentés és a gyakorlati lehetőségek. |  |  |  |
|  | 12 | Karbantartási előírások |  |
|  |  | 6 | Célgépek üzemeltetési szabályai. Karbantartási előírások és a gépek akkumulátorainak feltöltése. A kiválasztott gépek, tartozékok és eszközök előkészítése. Az előkészített gépek, tartozékok és eszközök karbantartása. |  |  |  |
|  |  | 6 | A kiválasztott gépek, tartozékok és eszközök előkészítése. Az előkészített gépek, tartozékok és eszközök karbantartása.A karbantartási napló vezetése, egyéb dokumentációk. |  |  |  |
|  | 10 | Védőeszközök és foglalkozási betegségek |  |
|  |  | 1 | Egyéni és kollektív védőeszközök. |  |  |  |
|  |  | 7 | Egyéni és kollektív védőeszközök.Foglalkozási betegségek. |  |  |  |
|  |  | 2 | Foglalkozási betegségek. |  |  |  |
|  | 20 | Takarítási eljárások és dokumentáció |  |
|  |  | 5 | Felületek, berendezési tárgyak, eszközök és területek felmérése. Kockázatelemzés. A technológia gyakorlati megvalósításának szintjei. Takarítási technológiák törvényszerűségei. |  |  |  |
|  |  | 7 | Klasszikus alapeljárások és technológiák. Egészségügyi intézmény, iroda és közintézmény takarítása, épületen kívüli területek, járművek takarítása. Ipari és kereskedelmi létesítmény takarítása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Szálloda, panzió, lakás takarítása. Kapcsolattartás az intézmény dolgozóival és a megbízóval.A vasalás eszközei, vasalási technikák.Munkavédelmi adatlapok és azok tájékoztató információinak értelmezése. |  |  |  |
|  |  | 1 | Takarítószer vételezés dokumentációja. Elvégzett feladatok dokumentációja. Rendellenségek feljegyzése. |  |  |  |
|  | 16 | Vegyszerek és azok kezelése |  |
|  |  | 6 | Vegyi-, mechanikus-, hőhatás és reakcióidő. Burkolatok, területek és felületek. Hulladékok és szennyeződések.Enzimek, savak, lúgok. Abrazív anyagok, szerves oldószerek. Illatanyagok. Adalék- és hordozóanyagok. |  |  |  |
|  |  | 7 | Felületvédelem.Alapanyag szerinti osztályozás.A pH-rendszer szerinti osztályozás.Hatások és funkciók szerinti osztályozás.Hatóanyag szerinti osztályozás. |  |  |  |
|  |  | 3 | Tisztítószerek szállítása. Tűzveszélyes anyagok tárolása és szállítása. Oldószerek hatása a környezetre. |  |  |  |
|  | **72** | **11793-16****Fogadós szakmai tevékenységei** |  |
|  | 72 | Szakmai idegen nyelv |  |
|  | 40 | Szakmai kifejezések |  |
|  |  | 4 | Gasztronómia nyersanyagai. |  |  |  |
|  |  | 7 | Cukrászkészítmények megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 7 | Ételek megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 7 | Ételek megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 7 | Italok megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 7 | Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 1 | Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. |  |  |  |
|  | 20 | Szakmai technológiák |  |
|  |  | 6 | Cukrászati technológiák. |  |  |  |
|  |  | 7 | Ételkészítési technológiák. |  |  |  |
|  |  | 7 | Italok készítése, felszolgálás folyamatai. |  |  |  |
|  | 12 | Szakmai szituációk |  |
|  |  | 7 | Kommunikáció a munkatársakkal.Etikett, protokoll alkalmazása.Kommunikáció a vendégekkel. |  |  |  |
|  |  | 5 | Vendégek fogadása.Ajánlás idegen nyelven.Rendelésfelvétel idegen nyelven.Panaszkezelés. |  |  |  |
|  | **140** | **Összefüggő szakmai gyakorlat****(nyári gyakorlat)** |  |
|  | **140** | **10049-12****Konyhai kisegítés** |  |
|  | 140 | Előkészítési és ételkészítési alapozó gyakorlat |  |
|  | 7 | Munkavédelem, tűzvédelem, szakmai elvárások, HACCP |  |
|  |  | 7 | Munkavédelmi előírások a gyakorlatban.Balesetvédelmi előírások a gyakorlatban.Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. A tűzvédelmi terv egyes dolgozóra vonatkozó elvárásainak begyakorlása.Gépek, berendezések, munkaeszközök előírás szerinti használata.Személyi higiénia, higiéniai előírások, azok betartása, munkaruha használata.Szakmai követelmények, elvárások a szakács szakmában.HACCP szakács szakmára vonatkozó előírásai.A HACCP dokumentáció elemeinek kitöltése a tartalmi, formai előírások betartásával.Szelektív hulladékgyűjtés, energiatakarékosság. |  |  |  |
|  | 28 | Technológiai alapismeretek |  |
|  |  | 7 | A tankonyha és -üzem kapcsolódó helyiségei (raktárak, előkészítők, mosogatók) kialakításának szabályai, eszközei, berendezései, felszerelései.Konyhákon használt edények és kéziszerszámok.Az élelmiszerek kiválasztása.Az élelmiszerek kiválasztásának szempontjai. |  |  |  |
|  |  | 7 | Az élelmiszerek előkészítése.A zöldség és gyümölcsfélék összetétele és szezonális áttekintése.A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.Malomipari termékek előkészítése.Állati eredetű élelmiszerek előkészítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Az elkészítés műveletei. Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.Az elkészítés kiegészítő műveletei. Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési eljárások, dúsítási eljárások, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, pecsenyelevek, fűszerezés, ízesítés.Befejező műveletek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Az ételek készen tartása (hidegen, melegen), adagolás, tálalás, díszítés. |  |  |  |
|  | 42 | Saláták, öntetek, köretek |  |
|  |  | 7 | Saláták:Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Köretek készítése:Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Burgonyából készíthető köretek:Főttburgonya-köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek, pároltburgonya-köretek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Gabonafélékből készíthető köretek:Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Tésztaköretek:Főzéssel készíthető tésztaköretek, sütéssel készíthető tésztaköretek, párolással készíthető tésztaköretek, gőzöléssel készíthető tésztaköretek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Gyümölcsökből készíthető köretek:Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.Vegyes köretek. |  |  |  |
|  | 63 | Főzelékek, levesek, levesbetétek |  |
|  |  | 7 | Levesek.Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves). |  |  |  |
|  |  | 7 | Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek). |  |  |  |
|  |  | 7 | Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).Levesbetétek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Főzelékek.Sűrített főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sűrített főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Angolos főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Franciás főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Lengyeles főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Különleges főzelékek. |  |  |  |