# **Foglalkozási napló**

a 20\_\_\_ /20\_\_\_. tanévre

**Fogadós**

**10. 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** |
|  | | **558** | **10048-12**  **Ételkészítés alapjai** |  | | |
|  | | 558 | Ételkészítési üzemi alapgyakorlat |  | | |
|  | | 120 | Saláták, öntetek, köretek, főzelékek |  | | |
|  |  | 7 | Saláták:  Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták. Salátaöntetek (dresszingek), ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Saláták:  Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták. Salátaöntetek (dresszingek), ecet-olaj öntetek, tejtermék alapú öntetek. |  |  |  |
|  |  | 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 | Köretek készítése:  Zöldségekből készíthető köretek főzéssel, gőzöléssel készíthető zöldségköretek, sütéssel készíthető zöldségköretek, párolással készíthető zöldségköretek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Burgonyából készíthető köretek:  Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Burgonyából készíthető köretek:  Főtt burgonya – köretek, sültburgonya-köretek, főtt-sült burgonyaköretek pároltburgonya – köretek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Gabonafélékből készíthető köretek:  Főzéssel készíthető gabonaköretek, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek. |  |  |  |
|  |  | 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 | 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. |  |  |  |
|  |  | 7 | Főzelékek:  Sűrített főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sűrített főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Angolos főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Franciás főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Lengyeles főzelékek.  Különleges főzelékek. |  |  |  |
|  |  | 1 | Különleges főzelékek. |  |  |  |
|  | | 124 | Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek |  | | |
|  |  | 6 | Levesek, levesbetétek.  Levesek.  Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves). |  |  |  |
|  |  | 7 | Híglevesek (magyaros hígleves, erőleves). |  |  |  |
|  |  | 7 | Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek). |  |  |  |
|  |  | 7 | Sűrített levesek (egyszerű, pürélevesek, krémlevesek, gyümölcslevesek, nyáklevesek).  Levesbetétek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Mártások, pecsenyelevek.  Meleg mártások:  Egyszerű meleg mártások.  Gyümölcsmártások. |  |  |  |
|  |  | 7 | Világos alapmártások.  Barnamártások.  Pecsenyelevek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Meleg előételek:  Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények). |  |  |  |
|  |  | 7 | Meleg előételek:  Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, 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, fánkok, tekercsek). |  |  |  |
|  |  | 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, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás). |  |  |  |
|  |  | 7 | Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények).  Meleg vegyes ízelítő. |  |  |  |
|  |  | 7 | Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:  Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:  Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:  Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.  Vándorhalakból készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 6 | Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:  Hidegvérű állatokból készíthető ételek. |  |  |  |
|  | | 84 | Házi szárnyasokból készíthető ételek |  | | |
|  |  | 1 | Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas 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. |  |  |  |
|  |  | 6 | Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek. |  |  |  |
|  | | 120 | Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek |  | | |
|  |  | 1 | Marhahúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Apróhúsból készíthető marhahús ételek.. |  |  |  |
|  |  | 7 | Marhahúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Apróhúsból készíthető marhahús ételek.. |  |  |  |
|  |  | 7 | Marhahúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Apróhúsból készíthető marhahús ételek.. |  |  |  |
|  |  | 7 | Marhahúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Apróhúsból készíthető marhahús ételek.. |  |  |  |
|  |  | 7 | Marhahúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Apróhúsból készíthető marhahús ételek.. |  |  |  |
|  |  | 7 | Borjúhúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Borjúhúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Borjúhúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sertéshúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Főzéssel készíthető ételek.  Belsőségekből készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sertéshúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Főzéssel készíthető ételek.  Belsőségekből készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sertéshúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Főzéssel készíthető ételek.  Belsőségekből készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sertéshúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Főzéssel készíthető ételek.  Belsőségekből készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Bárány és ürühúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.  Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.  Párolással készíthető bárány és ürühús ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Bárány és ürühúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús 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).  Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). |  |  |  |
|  |  | 7 | Vadhúsokból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). |  |  |  |
|  |  | 7 | Vadhúsokból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). |  |  |  |
|  |  | 7 | Vadhúsokból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). |  |  |  |
|  | | 110 | Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek |  | | |
|  |  | 7 | Éttermi meleg tészták és sós tésztaételek.  Gyúrt tészták. |  |  |  |
|  |  | 7 | Gyúrt tészták. |  |  |  |
|  |  | 7 | Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés). |  |  |  |
|  |  | 7 | Főtt-sült tészták (édes, sós). |  |  |  |
|  |  | 7 | Főtt-sült tészták (édes, sós). |  |  |  |
|  |  | 7 | Kevert tészták:  Palacsinták.  Galuskák.  Morzsafélék. |  |  |  |
|  |  | 7 | Kevert tészták:  Palacsinták.  Galuskák.  Morzsafélék. |  |  |  |
|  |  | 7 | Kevert tészták:  Palacsinták.  Galuskák.  Morzsafélék. |  |  |  |
|  |  | 7 | Egyéb kevert tészták. |  |  |  |
|  |  | 7 | Omlós tészták. |  |  |  |
|  |  | 7 | Rétesek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Rétesek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Felvert tészták. |  |  |  |
|  |  | 7 | Vajastészták. |  |  |  |
|  |  | 7 | Égetett tészták. |  |  |  |
|  |  | 5 | Felfújtak, pudingok. |  |  |  |
|  | | **36** | **11794-16**  **Fogadós napi tevékenységek** |  | | |
|  | | 36 | Üzemeltetési alapismeretek gyakorlat |  | | |
|  | | 36 | Balesetvédelem és elsősegélynyújtás |  | | |
|  |  | 2 | Az elsősegély jelentősége. A munkavédelem és minimum követelményei a munkavégzés során. A segítségnyújtás alapelve. |  |  |  |
|  |  | 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. Eszméletlen betegek ellátása. |  |  |  |
|  |  | 7 | A bajba jutott személy észlelése, elsődleges kikérdezése. Az alapszintű eszköz nélküli újraélesztés felnőtt- és gyermekkorban. Eszméletlen betegek ellátása. Sérülések ellátása. Fontosabb belgyógyászati rosszullétek és ellátásuk. A légúti elzáródás és ellátása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sérülések ellátása. Fontosabb belgyógyászati rosszullétek és ellátásuk. A légúti elzáródás és ellátása. |  |  |  |
|  |  | 6 | 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. |  |  |  |
|  | | **72** | **11793-16**  **Fogadós szakmai tevékenységek** |  | | |
|  | | 72 | Szakmai idegen nyelv |  | | |
|  | | 12 | Szakmai kifejezések |  | | |
|  |  | 1 | Gasztronómia nyersanyagai.  Cukrászkészítmények megnevezései.  Ételek megnevezései.  Italok megnevezései.  Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik.  Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 7 | Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések.  Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. |  |  |  |
|  |  | 4 | Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések. |  |  |  |
|  | | 30 | Szakmai technológiák |  | | |
|  |  | 3 | Cukrászati technológiák. |  |  |  |
|  |  | 7 | Cukrászati technológiák.  Ételkészítési technológiák. |  |  |  |
|  |  | 7 | Ételkészítési technológiák. |  |  |  |
|  |  | 7 | Italok készítése, felszolgálás folyamatai. |  |  |  |
|  |  | 6 | Italok készítése, felszolgálás folyamatai. |  |  |  |
|  | | 30 | Szakmai szituációk |  | | |
|  |  | 1 | Kommunikáció a munkatársakkal. |  |  |  |
|  |  | 7 | Etikett, protokoll alkalmazása.  Kommunikáció a vendégekkel.  Vendégek fogadása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Etikett, protokoll alkalmazása.  Kommunikáció a vendégekkel.  Vendégek fogadása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Ajánlás idegen nyelven.  Rendelésfelvétel idegen nyelven. |  |  |  |
|  |  | 7 | Ajánlás idegen nyelven.  Rendelésfelvétel idegen nyelven. |  |  |  |
|  |  | 1 | Panaszkezelés. |  |  |  |
|  | | **140** | **Összefüggő szakmai gyakorlat**  **(nyári gyakorlat)** |  | | |
|  | | **140** | **10048-12**  **Ételkészítés alapjai** |  | | |
|  | | 140 | Ételkészítési üzemi alapgyakorlat |  | | |
|  | | 35 | Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek |  | | |
|  |  | 7 | Mártások, pecsenyelevek.  Meleg mártások:  Egyszerű meleg mártások.  Gyümölcsmártások.  Világos alapmártások.  Barnamártások.  Pecsenyelevek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Meleg előételek:  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 | 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. |  |  |  |
|  |  | 7 | Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:  Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek.  Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.  Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek.  Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek:  Vándorhalakból készíthető ételek.  Hidegvérű állatokból készíthető ételek. |  |  |  |
|  | | 28 | Házi szárnyasokból készíthető ételek |  | | |
|  |  | 7 | Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.  Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.  Párolással készíthető háziszárnyas ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Párolással készíthető háziszárnyas ételek.  Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek. |  |  |  |
|  | | 42 | Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek |  | | |
|  |  | 7 | Marhahúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  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:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Főzéssel készíthető ételek.  Belsőségekből készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sertéshúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető ételek.  Frissen sütéssel készíthető ételek.  Párolással készíthető ételek.  Főzéssel készíthető ételek.  Belsőségekből készíthető ételek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Bárány és ürühúsból készíthető ételek:  Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús 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).  Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).  Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból). |  |  |  |
|  | | 35 | Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek |  | | |
|  |  | 7 | Gyúrt tészták:  Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).  Főtt-sült tészták (édes, sós). |  |  |  |
|  |  | 7 | Kevert tészták:  Palacsinták.  Galuskák.  Morzsafélék.  Egyéb kevert tészták. |  |  |  |
|  |  | 7 | Omlós tészták.  Rétesek. |  |  |  |
|  |  | 7 | Felvert tészták.  Vajastészták. |  |  |  |
|  |  | 7 | Égetett tészták.  Felfújtak, pudingok. |  |  |  |