# **Foglalkozási napló**

a 20\_\_\_ /20\_\_\_. tanévre

**Szakács**

**9. évfolyam**

szakma gyakorlati oktatásához

(OKJ száma: 34 811 04)

## 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** |
|  | **180** | **12094-16****Ételkészítési ismeretek alapjai** |  |
|  | 180 | Ételkészítési ismeretek alapjai gyakorlat I. |  |
|  | 10 | A szakács szakma alapozó ismeretei |  |
|  |  | 7 | Munkavédelmi-, tűzvédelmi-, higiéniai- élelmiszerbiztonsági- és környezetvédelmi alapismeretek.A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások a gyakorlatban:Munkavédelmi előírások a konyhai gyakorlatban.Balesetvédelmi előírások a konyhai gyakorlatban.Tűzvédelmi előírások érvényesítése a konyhai gyakorlatban.Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája).Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában.Az élelmiszerbiztonsággal összefüggő gyakorlati tennivalók.Szelektív hulladékgyűjtéssel és moslékkezeléssel összefüggő gyakorlati feladatok. |  |  |  |
|  |  | 3 | A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei:Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.Üzleti alaprajzok, helyiségkialakítások, eszközök gyakorlati megismerése. |  |  |  |
|  |  | 15 | Technológiai ismeretek |  |  |  |
|  |  | 4 | Az ételkészítés munkafolyamata, értelmezése a gyakorlatban.Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz.A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.Gombák előkészítése.Malomipari termékek előkészítése.Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban.Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban. |  |  |  |
|  |  | 7 | Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban.Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz.A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.Gombák előkészítése.Malomipari termékek előkészítése.Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban.Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban. |  |  |  |
|  |  | 4 | Az ételkészítés munkafolyamata értelmezése a gyakorlatban.Vételezés, anyagkimérés a gyakorlati foglalkozásokhoz.A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.Gombák előkészítése.Malomipari termékek előkészítése.Állati eredetű élelmiszerek előkészítése.Az elkészítés műveletei a gyakorlatban: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés a gyakorlatban.Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés a gyakorlatban. |  |  |  |
|  |  | 35 | Étel kiegészítők (saláták, salátaöntetek, köretek, főzelékek, mártások) |  |  |  |
|  |  | 3 | Saláták, salátaöntetek:Nyers és főzéssel készített saláták készítése.Salátaöntetek (dresszingek) ecet-olaj öntetek, tejtermék-, paradicsom-, majonéz-, vajmártás-, gyümölcs alapú öntetek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Saláták, salátaöntetek: a csírák készítése és alkalmazása.Köretek:Zöldségekből főzéssel, gőzöléssel, sütéssel és párolással készíthető zöldségköretek készítése.Főzéssel-, sütéssel-, pirítással-, főzéssel-sütéssel, párolással készíthető burgonyaköretek készítése.Főzéssel, pirítással és párolással készíthető gabonaköretek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Köretek:Főzéssel, gőzöléssel, sütéssel, pirítással, párolással és gőzöléssel készíthető tésztaköretek készítéseFőzéssel, sütéssel, párolással készíthető gyümölcsköretek készítése.Vegyes köretek összeállítása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Köretek:Vegyes köretek összeállítása.Hagyományos és alternatív módon sűrített főzelékek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Mártások, pecsenyelevek.Meleg mártások:Egyszerű meleg mártások készítése.Gyümölcsmártások készítése.Fehér mártások (tej- és bársonyos alap- és alapú mártások) készítése.Vajmártások (felvert mártások) készítése.Barnamártások készítése.Pecsenyelevek készítése.Csatnik készítése. |  |  |  |
|  |  | 4 | Hideg mártások:Majonéz alapú mártások készítése.Vinaigretta alapú mártások készítése.Egyéb hideg mártások készítése.Zománc mártások készítése. |  |  |  |
|  |  | 25 | Levesek, levesbetétek |  |  |  |
|  |  | 3 | Híglevesek:Hús és csontlevesek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Híglevesek:Magyaros híglevesek készítése.Összetett híglevesek készítése.Egyéb híglevesek készítése.Betétek készítése híglevesekhez. |  |  |  |
|  |  | 7 | Híglevesek:Egyéb híglevesek készítése.Betétek készítése híglevesekhez.Sűrített levesek:Egyszerű sűrített levesek készítése.Pürélevesek készítése.Krémlevesek készítése.Gyümölcslevesek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Nyáklevesek készítése.Összetett sűrített levesek készítése.Betétek készítése sűrített levesekhez. |  |  |  |
|  |  | 1 | Betétek készítése sűrített levesekhez. |  |  |  |
|  |  | 15 | Meleg előételek |  |  |  |
|  |  | 6 | Zöldség- és főzelékféléből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények) készítése.Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtojás, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás) készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Tésztákból készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztákból készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánkok, tekercsek, rétesek) készítése.Rizottók készítése.Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények) készítése.Húsokból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sültek, egyéb készítmények) készítése. |  |  |  |
|  |  | 2 | Rizottók készítése. |  |  |  |
|  |  | 10 | Sós tésztaételek |  |  |  |
|  |  | 5 | Egyszerű gyúrt és száraz tésztákból készíthető sós tésztaételek készítése.Kevert tésztából készíthető tésztaételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 5 | Kevert tésztából készíthető sós tésztaételek készítése.Élesztős tésztából készíthető sós tésztaételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 50 | Vágóállatokból (sertéshúsból, borjúhúsból, marhahúsból, bárány-, birka-, és ürühúsból), egyéb háziállatok húsából (kecske, nyúl) készíthető ételek |  |  |  |
|  |  | 2 | Sertéshúsból készíthető ételek:Egészben sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Sertéshúsból készíthető ételek:Frissen sütéssel készíthető sertéshús ételek készítése.Párolással készíthető sertéshús ételek készítése. |  |  |  |  | 18 |  |
|  |  | 7 | Sertéshúsból készíthető ételek:Főzéssel készíthető sertéshús ételek készítése.Disznótoros ételek készítése. |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 7 | Belsőségekből készíthető sertéshús ételek készítése.Borjúhúsból készíthető ételek:Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése.Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése.Párolással készíthető borjúhús ételek készítése.Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése.Belsőségekből készíthető borjúhús ételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Borjúhúsból készíthető ételek:Egészben sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése.Frissen sütéssel készíthető borjúhús ételek készítése.Párolással készíthető borjúhús ételek készítése.Főzéssel készíthető borjúhús ételek készítése.Belsőségekből készíthető borjúhús ételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Marhahúsból készíthető ételek:Egészben sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése.Frissen sütéssel készíthető bélszín és hátszín ételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Marhahúsból készíthető ételek:Párolással készíthető marhahús ételek készítése.Főzéssel készíthető marhahús ételek készítése.Belsőségekből készíthető marhahús ételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 6 | Bárány-, birka- és ürühúsból készíthető ételek:Egészben és frissen sütéssel készíthető bárány-, és ürühús ételek készítése.Párolással készíthető bárány-, birka-, és ürühús ételek készítése.Főzéssel készíthető bárány-, és ürühús készítése. |  |  |  |
|  |  | 20 | Háziszárnyasokból készíthető ételek |  |  |  |
|  |  | 1 | Házi szárnyasok húsából készíthető ételek:Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Házi szárnyasok húsából készíthető ételek:Csirkéből és jércéből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése.Pulykából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Házi szárnyasok húsából készíthető ételek:Kacsából sütéssel és párolással készíthető ételek készítése.Libából sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése. |  |  |  |
|  |  | 5 | Házi szárnyasok húsából készíthető ételek:Galambból és gyöngyösből sütéssel, párolással és főzéssel készíthető ételek készítése. |  |  |  |
|  |  | **140** | **Összefüggő szakmai gyakorlat****(nyári gyakorlat)** |  |  |  |
|  |  | 7 | A szakács szakma alapozó ismeretei.Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai, élelmiszerbiztonsági és környezetvédelmi alapismeretek.A szakáccsal és a tevékenyégével kapcsolatos alapvető elvárások.Munkavédelmi előírások a szakács szakmában.Balesetvédelmi előírások szakács szakmában.Tűzvédelmi előírások a vendéglátásban. |  |  |  |
|  |  | 7 | Higiéniai előírások (a személy, az öltözék, a helyiségek, a gépek, a berendezések és a használati tárgyak higiéniája).Környezetvédelem a szakács szakma gyakorlatában.Az élelmiszerbiztonság alapjai. |  |  |  |
|  |  | 7 | A konyhák és a kapcsolódó helyiségek kialakítása, gépei, berendezési, felszerelései és azok alkalmazási területei.Gazdasági bejárat, átvevő helyiségek, raktárak, előkészítő helyiségek, konyhák, kiegészítő helyiségek.Ismerkedés az üzlet helyiségeivel, azok funkcióival, az azokban használatos gépekkel, eszközökkel, berendezésekkel, és használatukkal, alkalmasukkal. |  |  |  |
|  |  | 7 | Technológiai alapismeretek.Az ételkészítés munkafolyamata. |  |  |  |
|  |  | 7 | A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása.A zöldség és gyümölcsfélék fajtáinak szezonális áttekintése, rendszerezése.A zöldség és gyümölcsfélék előkésztése.Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés. |  |  |  |
|  |  | 7 | A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása.Gombák rendszerezése és előkészítésük.Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés. |  |  |  |
|  |  | 7 | A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása.Malomipari termékek és előkészítésük.Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés. |  |  |  |
|  |  | 7 | A nyers és feldolgozott élelmiszerek rendszerezése, kiválasztása.Állati eredetű élelmiszerek rendszerezése és előkészítése.Az elkészítés műveletei: főzés, gőzölés, sütés, pirítás, párolás, mikrohullámú hőkezelés, füstölés.Elkészítést kiegészítő műveletek: sűrítési-, dúsítási-, bundázási eljárások, alaplevek, kivonatok, fűszerezés, ízesítés.Befejező műveletek: hőn tartás, adagolás, tálalás, díszítés. |  |  |  |
|  |  | 7 | Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek.Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek.Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Saláták, öntetek, köretek, főzelékek, mártások, pecsenyelevek.Nyers és hőkezelt saláták, salátaöntetek készítése. Csírák alkalmazása. |  |  |  |
|  |  | 7 | Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése.. |  |  |  |
|  |  | 7 | Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Zöldségfélékből, gombákból, burgonyákból, gabonákból, házi és gyári tésztafélékből és gyümölcsökből különböző sütési eljárásokkal, pirítással, párolással, főzéssel, gőzöléssel és korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal készített köretek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Hagyományos és új trendeket követő főzelékek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése. |  |  |  |
|  |  | 7 | Francia alapmártások (fehér mártások, barna mártás és vajmártások), egyszerű meleg mártások és hideg alapmártások, valamint az azok felhasználásával készíthető egyéb mártások, csatnik és pecsenyelevek készítése. |  |  |  |