# **Foglalkozási napló**

a 20\_\_\_ /20\_\_\_. tanévre

**Vendéglátásszervező**

**14. évfolyam**

szakma gyakorlati oktatásához

(OKJ száma: 54 811 01)

## 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** |
|  | **31** | **11520-16****Vendéglátó kereskedelem** |  |
|  | 31 | Értékesítés gyakorlat |  |
|  | 15 | Ételek, italok értékesítése I. |  |
|  |  | 8 | Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez. Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít. Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál. Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban. |  |  |  |
|  |  | 7 | Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez. Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít. Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál. Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban. |  |  |  |
|  | 16 | Ételek, italok értékesítése II. |  |
|  |  | 1 | Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal. Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel. Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után. |  |  |  |
|  |  | 8 | Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal. Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel. Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után. |  |  |  |
|  |  | 7 | Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal. Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel. Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után. |  |  |  |
|  | **186** | **11538-16****Vendéglátás marketingje** |  |
|  | 62 | Marketing és kommunikáció a gyakorlatban |  |
|  | 31 | A piac elemzésének módszerei és az eredmények gyakorlati alkalmazásának lehetőségei a vendéglátásban |  |
|  |  | 1 | Piacszegmentálás üzlettípusokra. |  |  |  |
|  |  | 8 | Piacszegmentálás üzlettípusokra. |  |  |  |
|  |  | 8 | Szekunder adatgyűjtés, feldolgozás. Primer adatgyűjtés (megkérdezéses vizsgálatok) és feldolgozás. |  |  |  |
|  |  | 8 | SWOT analízis, STEEP analízis. |  |  |  |
|  |  | 6 | SWOT analízis, STEEP analízis. |  |  |  |
|  | 14 | A marketingmix meghatározása |  |
|  |  | 2 | Az elosztási csatornák meghatározása. |  |  |  |
|  |  | 8 | Az elosztási csatornák meghatározása. A marketingkommunikáció eszközei: reklám (feladata, célja formái, fogalma; a reklámüzenet; a reklámeszköz fogalma, csoportjai; a reklámhordozó fogalma, csoportjai; a vendéglátásban alkalmazott üzleten belüli és üzleten kívüli reklámeszközök és reklámhordozók); személyes eladás (fogalma, jellemzői); közönségkapcsolatok (fogalma, feladatai, fajtái); eladásösztönzés (fogalma, eszközei); egyéb piacbefolyásoló eszközök. |  |  |  |
|  |  | 4 | 3 P és a szolgáltatás marketing. |  |  |  |
|  | 8 | A marketingkommunikáció a vendéglátásban |  |
|  |  | 4 | Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban. |  |  |  |
|  |  | 4 | Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban. |  |  |  |
|  | 9 | Viselkedéskultúra és a kommunikáció alapjai |  |
|  |  | 4 | Írásbeli kommunikáció: névjegykártya; önéletrajz és kísérőlevél; hivatalos levél; e-mail, SMS, MMS; egyéb ügyiratok (általános, munkaviszonnyal kapcsolatos pl. munkaszerződés, belső ügyvitel pl. jegyzőkönyv). A kommunikációt segítő eszközök: a telefon és a mobil használatának szabályai; az üzenetrögzítő és a számítógép. |  |  |  |
|  |  | 5 | Írásbeli kommunikáció: névjegykártya; önéletrajz és kísérőlevél; hivatalos levél; e-mail, SMS, MMS; egyéb ügyiratok (általános, munkaviszonnyal kapcsolatos pl. munkaszerződés, belső ügyvitel pl. jegyzőkönyv). A kommunikációt segítő eszközök: a telefon és a mobil használatának szabályai; az üzenetrögzítő és a számítógép. |  |  |  |
|  | 93 | Alkalmazott számítástechnika |  |
|  | 72 | Informatika a vendéglátásban |  |
|  |  | 3 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 8 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  |  | 5 | Éttermi számítógépes programok. Internethasználat. Honlap tervezés, kezelés. |  |  |  |
|  | 11 | Kimutatások, statisztikák, levelek készítése |  |
|  |  | 3 | Étlapok készítése. Menükártyák készítése. Szórólapok készítése. |  |  |  |
|  |  | 8 | Étlapok készítése. Menükártyák készítése. Szórólapok készítése. |  |  |  |
|  | 10 | Az internetes marketing, a közösségi média szerepe |  |
|  |  | 8 | Internetes marketing. |  |  |  |
|  |  | 2 | Internetes marketing. |  |  |  |
|  | 31 | Ügyvitel |  |
|  | 10 | Iratkezelés |  |
|  |  | 6 | Általános ügyvitel. Ügyvitel elmélete és feladatai. Jelentések, kimutatások fajtái, készítésének szabályai. Jelentésekhez kimutatásokhoz használt szoftverek. A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok. |  |  |  |
|  |  | 4 | Forgatókönyv fogalma, készítése, fajtái. Az üzleti levelezés szabályai, formai és tartalmi követelményei. A bizonylatolás fogalma, a bizonylatok fajtái, kiállításuk szabályai. Bizonylatok kiállítására és kezelésére vonatkozó szabályok, ennek gyakorlata. |  |  |  |
|  | 10 | Jegyzőkönyv készítése |  |
|  |  | 4 | Iratkezelés jogszabályi háttere. A vendéglátásban használt iratok csoportosítása, rendezési szempontjai. |  |  |  |
|  |  | 6 | Iratok, dokumentumok selejtezése. Az elektronikus tartalmak kezelésének szabályai. |  |  |  |
|  | 11 | Jelentések, kimutatások, szerződéstípusok |  |
|  |  | 2 | Formai követelmények. |  |  |  |
|  |  | 8 | Formai követelmények. A vendéglátás tevékenységeihez kapcsolódó jegyzőkönyvek. Jegyzőkönyv felvételének folyamata. |  |  |  |
|  |  | 1 | Jegyzőkönyv felvételének folyamata. |  |  |  |
|  | **279** | **11539-16****Vendéglátó ételkészítés** |  |
|  | 279 | Termelés gyakorlata |  |
|  | 60 | Alapkészítmények gyakorlata I. |  |
|  |  | 7 | Mártásokat készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Mártásokat készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Leveseket és levesbetéteket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Leveseket és levesbetéteket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal. |  |  |  |
|  |  | 5 | Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal. |  |  |  |
|  | 110 | Alapkészítmények gyakorlata II. |  |
|  |  | 3 | Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- házinyúl,- tyúk,- kacsa,- liba,- pulyka. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- házinyúl,- tyúk,- kacsa,- liba,- pulyka. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- házinyúl,- tyúk,- kacsa,- liba,- pulyka. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- házinyúl,- tyúk,- kacsa,- liba,- pulyka. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- házinyúl,- tyúk,- kacsa,- liba,- pulyka. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- házinyúl,- tyúk,- kacsa,- liba,- pulyka. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- házinyúl,- tyúk,- kacsa,- liba,- pulyka. |  |  |  |
|  |  | 8 | Kisvágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal:- házinyúl,- tyúk,- kacsa,- liba,- pulyka. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj, vadkacsa, vadliba. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj, vadkacsa, vadliba. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj, vadkacsa, vadliba. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj, vadkacsa, vadliba. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj, vadkacsa, vadliba. |  |  |  |
|  |  | 8 | Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj, vadkacsa, vadliba. |  |  |  |
|  |  | 3 | Vadhúsokból ételeket készít és tálal: őz, szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fogoly, fürj, vadkacsa, vadliba. |  |  |  |
|  | 109 | Alapkészítmények gyakorlata III. |  |
|  |  | 5 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  |  | 8 | Hideg és meleg előételeket készít, adagol, tálal. Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal. |  |  |  |
|  | **62** | **11540-16****Idegen nyelv a vendéglátásban** |  |
|  | 62 | Vendéglátó üzleti idegen nyelv gyakorlata |  |
|  | 36 | Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata I. |  |
|  |  | 8 | Ételek megnevezései. Italok megnevezései. |  |  |  |
|  |  | 8 | Cukrászati technológiák. |  |  |  |
|  |  | 8 | Ételkészítési technológiák. |  |  |  |
|  |  | 8 | Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai. |  |  |  |
|  |  | 4 | Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai. |  |  |  |
|  | 11 | Üzleti idegen nyelvi kommunikáció gyakorlata II. |  |
|  |  | 4 | Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Üzleti levelezés kifejezései. |  |  |  |
|  |  | 7 | Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Üzleti levelezés kifejezései. |  |  |  |
|  | 15 | Szakmai szituációk gyakorlata |  |
|  |  | 1 | Rendelésfelvétel idegen nyelven. |  |  |  |
|  |  | 8 | Rendelésfelvétel idegen nyelven. Panaszkezelés idegen nyelven. |  |  |  |
|  |  | 6 | Panaszkezelés idegen nyelven. |  |  |  |
|  | **31** | **11541-16****Üzletvezetés a vendéglátásban** |  |
|  | 31 | Szervezés és irányítás a vendéglátásban |  |
|  | 10 | Humánerőforrás-gazdálkodás |  |
|  |  | 2 | Munkaidő-beosztás készítése. |  |  |  |
|  |  | 8 | A dolgozók elszámoltatása. Belső ellenőrzési feladatok. |  |  |  |
|  | 10 | Üzleti kapcsolatok |  |
|  |  | 8 | Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása. |  |  |  |
|  |  | 2 | Minőségirányítási rendszer kidolgozása, működtetése és betartása/betartatása. |  |  |  |
|  | 11 | Áruforgalmi folyamatok |  |
|  |  | 6 | Az üzlet választékának, árlapjának, árközlési eszközeinek elkészítése. Az üzleten belüli és kívüli rendezvények megszervezése és lebonyolítása. |  |  |  |
|  |  | 5 | Az üzlet szolgáltatási tevékenységének lebonyolítása. Adminisztráció az üzletben: számvitel, adatszolgáltatás, nyilvántartási kötelezettség. |  |  |  |