

Foglalkozási napló

a 20___ /20___ . tanévre

Szakács

szakma gyakorlati oktatásához

OKJ száma: 34 811 04

A napló vezetéséért felelős: _____

A napló megnyitásának dátuma: _____

A napló lezárásának dátuma: _____

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
10048-12 Ételkészítés alapjai						
630			Ételkészítési üzemi alagyakorlat			
140			Saláták, öntetek, köretek, főzelékek			
		7	Saláták: Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.			
		7	Saláták: Nyers saláták, főzve készült saláták, tartósított saláták.			
		7	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.			
		7	Gyümölcsökből készíthető köretek: Főzéssel készíthető gyümölcsköretek, sütéssel készíthető gyümölcsköretek, párolással készíthető gyümölcsköretek.			
		7	Vegyes köretek.			
		7	Főzelékek: Sűrített főzelékek. Angolos főzelékek. Franciás főzelékek. Lengyeles főzelékek. Különleges főzelékek.			
		7	Főzelékek: Sűrített főzelékek. Angolos főzelékek. Franciás főzelékek. Lengyeles főzelékek. Különleges főzelékek.			
		7	Főzelékek: Sűrített főzelékek. Angolos főzelékek. Franciás főzelékek. Lengyeles főzelékek. Különleges főzelékek.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Főzelékek: Sűrített főzelékek. Angolos főzelékek. Franciás főzelékek. Lengyeles főzelékek. Különleges főzelékek.			
		7	Főzelékek: Sűrített főzelékek. Angolos főzelékek. Franciás főzelékek. Lengyeles főzelékek. Különleges főzelékek.			
		7	Főzelékek: Sűrített főzelékek. Angolos főzelékek. Franciás főzelékek. Lengyeles főzelékek. Különleges főzelékek.			
/		140	Levesek, levesbetétek, meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek	/		
		7	Levesek, levesbetétek.			
		7	Híglevések (magyaros híglevés, erőlevés).			
		7	Sűrített levesek (egyszerű, pürélevések, krémlevések, gyümölcslevések, nyáklevések).			
		7	Mártások, pecsenyelevék.			
		7	Meleg mártások: Egyszerű meleg mártások.			
		7	Gyümölcsmártások.			
		7	Világos alapmártások.			
		7	Barnamártások.			
		7	Meleg előételek: Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).			
		7	Tésztából 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 belsejékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).			
		7	Meleg vegyes ízelítő.			
		7	Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek: Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek. Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek.			
		7	Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek: Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek. Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek: Vándorhalakból készíthető ételek.			
		7	Hidegvérű állatokból készíthető ételek.			
		7	Hidegvérű állatokból készíthető ételek.			
90			Házi szárnyasokból készíthető ételek			
		7	Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.			
		7	Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.			
		7	Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.			
		7	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.			
140			Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek			
		1	Marhahúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek.			
		7	Marhahúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek.			
		7	Marhahúsból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető ételek.			
		7	Marhahúsból készíthető ételek: Párolással készíthető ételek.			
		7	Marhahúsból készíthető ételek: Apróhúsból készíthető marhahús ételek.			
		7	Borjúhúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek.			
		7	Borjúhúsból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető ételek.			
		7	Borjúhúsból készíthető ételek: Párolással készíthető ételek.			
		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek.			
		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető ételek.			
		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Párolással készíthető ételek.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Főzéssel készíthető ételek.			
		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Belsőseégekből készíthető ételek.			
		7	Bárány és ürühúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.			
		7	Bárány és ürühúsból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek.			
		7	Bárány és ürühúsból készíthető ételek: Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.			
		7	Vadhúsokból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).			
		7	Vadhúsokból készíthető ételek: Frissen sütéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).			
		7	Vadhúsokból készíthető ételek: Párolással készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).			
		7	Vadhúsokból készíthető ételek: Főzéssel készíthető vadhúsételek (nagyvadakból és apróvadakból).			
		6	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).			
120		Éttermi meleg-tészták, sós tesztaételek				
		1	Éttermi meleg tészták és sós tesztaételek.			
		7	Gyúrt tészták.			
		7	Gyúrt tészták.			
		7	Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).			
		7	Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés).			
		7	Főtt-sült tészták (édes, sós).			
		7	Főtt-sült tészták (édes, sós).			
		7	Kevert tészták: Palacsinták.			
		7	Kevert tészták: Galuskák.			
		7	Kevert tészták: Morzsafélék.			
		7	Kevert tészták: Egyéb kevert tészták.			
		7	Omlós tészták.			
		7	Omlós tészták.			
		7	Rétesek.			
		7	Felvert tészták.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Vajastészták.			
		7	Égetett tészták.			
		7	Felfújtak, pudingok.			