Foglalkozási napló

a 20___ /20___. tanévre

Vendéglátásszervező-vendéglős

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

nap / Hó	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.																																		

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

nap / Hó	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.																																		

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

nap / Hó	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.																																		

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

nap / Hó	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.																																		

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

nap / Hó	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.																																		

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

nap / Hó	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.																																		

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

nap / Hó	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.																																		

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

nap / Hó	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.																																		

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

nap / Hó	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.																																		

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

nap / Hó	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.																																		

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
			10051-12 Vendéglátó marketing és kommunikáció			
		64	**Ügyvitel**			
		15	**Iratkezelés**			
		8	Iratkezelés jogszabályi háttere. A vendéglátásban használt iratok csoportosítása, rendezési szempontjai. Iratok, dokumentumok selejtezése.			
		7	Iratkezelés jogszabályi háttere. A vendéglátásban használt iratok csoportosítása, rendezési szempontjai. Iratok, dokumentumok selejtezése.			
		5	**Jegyzőkönyv készítése**			
		1	Formai követelményei. A vendéglátás tevékenységeihez kapcsolódó jegyzőkönyvek. Jegyzőkönyv felvételének folyamata.			
		4	Formai követelményei. A vendéglátás tevékenységeihez kapcsolódó jegyzőkönyvek. Jegyzőkönyv felvételének folyamata.			
		44	**Jelentések kimutatások, szerződéstípusok**			
		4	Általános ügyvitel. Ügyvitel elmélete és feladatai.			
		8	Jelentések, kimutatások fajtái, készítésének szabályai. Jelentésekhez kimutatásokhoz használt szoftverek.			
		8	A vendéglátásban alkalmazott szerződéstípusok.			
		8	Forgatókönyv fogalma, készítése, fajtái.			
		8	Az üzleti levelezés szabályait, formai és tartalmi követelményei.			
		8	A bizonylatolás fogalma, a bizonylatok fajtáit, kiállításuk szabályait. Bizonylatok kiállítására és kezelésére vonatkozó szabályok, ennek gyakorlata.			
		64	**Marketing és kommunikáció a gyakorlatban**			
		64	**A marketingkommunikáció a vendéglátásban**			
		8	Reklám (külső, belső, DM,).			
		8	Reklám (külső, belső, DM,).			
		8	PR (külső, belső és az arculati elemek).			
		8	PR (külső, belső és az arculati elemek).			
		8	Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban.			
		8	Eladásösztönzés lehetőségei a vendéglátásban.			
		8	Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	Személyes eladás lehetőségei a vendéglátásban.			
		64	**Alkalmazott számítástechnika**			
		64	**Kimutatások, statisztikák, levelek készítése**			
		8	Statisztikák készítése.			
		8	Beszámolók készítése.			
		8	Üzleti levél készítése.			
		8	Étlapok készítése.			
		8	Étlapok készítése.			
		8	Menükártyák készítése.			
		8	Szórólapok készítése.			
		8	Szórólapok készítése.			
			10054-12 Vendéglátó üzleti idegen nyelv			
		64	**Üzleti idegen nyelv**			
		32	**Üzleti idegen nyelvi kommunikáció**			
		8	A gasztronómia nyersanyagai. Cukrászkészítmények megnevezései. Ételek megnevezései. Italok megnevezései.			
		8	Vendéglátóipari egységek és helyiségeik megnevezései. A vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései.			
		8	Beszerzési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések. Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt szakkifejezések.			
		8	Üzleti levelezés kifejezései. Cukrászati technológiák. Ételkészítési technológiák. Italok készítése, felszolgálása, értékesítésének folyamatai.			
		32	**Szakmai szituációk**			
		8	Kommunikáció a munkatársakkal. Etikett, protokoll alkalmazása.			
		8	Kommunikáció a vendégekkel. Kommunikáció üzleti partnerekkel.			
		8	Vendégek fogadása. Ajánlás idegen nyelven.			
		8	Rendelésfelvétel idegen nyelven. Panaszkezelés idegen nyelven.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
			10052-12 Vendéglató termelés			
		192	**Termelés gyakorlata**			
		192	**Alapkészítmények előállítása II.**			
		8	Előételek készítése.			
		8	Előételek készítése.			
		8	Előételek készítése.			
		8	Előételek készítése.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Vágóállatok húsrészeiből ételeket készít és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal.			
		8	Házi szárnyasokból ételeket készít és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készít és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készít és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készít és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készít és tálal.			
		8	Vadhúsokból ételeket készít és tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal.			
		8	Hideg és meleg befejező fogásokat készít, adagol, tálal.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
			10050-12 Vendéglátó értékesítés			
		160	**Értékesítés gyakorlata**			
		160	**Ételek, italok értékesítése**			
		8	Fogadja a vendéget, betartja az értékesítéshez kapcsolódó etikett és protokoll szabályokat.			
		8	Felméri a vendég igényeit, ételeket, italokat és egyéb készítményeket, szolgáltatásokat ajánl a vendégnek.			
		8	Ismerteti a választékot, napi ajánlatot, akciókat, specialitásokat a vendég kérése szerint és tájékoztatja a vendéget az ételek, italok és egyéb áruk készítéséről, tulajdonságairól.			
		8	Figyelemmel kíséri a vendég kívánságait, kezeli a vendégpanaszokat.			
		8	Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.			
		8	Cukrászdai és kávéházi pult-, gyorséttermi- és büfé kiszolgálást végez.			
		8	Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.			
		8	Kávét, teát, reggeli italokat, kevert italokat készít.			
		8	Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.			
		8	Alkoholmentes és alkoholos italokat kimér, csapol, kiszolgál.			
		8	Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.			
		8	Éttermi, cukrászdai és kávéházi felszolgálást végez, felszolgálja az ételeket és italokat különböző felszolgálási módban.			
		8	Árcímkéket, árlapokat elkészíti és elhelyezi a vitrinben, a pultban és a vendégtérben.			
		8	Menüt, ételsort állít össze.			
		8	Menüt, ételsort állít össze.			
		8	Elvégzi a terítési műveleteket.			
		8	Elvégzi a terítési műveleteket.			
		8	Pénztárgépet, éttermi számítógépes programot kezel, nyugtát, készpénzfizetési/átutalási számlát állít ki, fizetteti a vendéget a különböző fizetési módokkal.			
		8	Szükség szerint standol, elszámol a napi bevétellel.			
		8	Munkaterületét előírás szerint rendezi zárás után.			