

Foglalkozási napló

a 20___ /20___ . tanévre

Vendéglátó eladó

szakma gyakorlati oktatásához

OKJ száma: 34 811 05

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				
10056-12 Gyorsétkeztetés, ételadás						
		630	Termelési és eladói üzemi gyakorlatok			
		210	Reggeli és uzsonna ételek készítése, eladása			
		7	Személyi higiénia, higiéniai előírások, szakmai követelmények betartása. Munkaruha használata. A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.			
		7	A HACCP feltételeinek biztosítása, a feladatból következő kötelezettségek betartása, ellenőrzése.			
		7	Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.			
		7	Konyhatechnológiai munkaműveletek végzése.			
		7	A vendéglátó eladó termelő tevékenysége.			
		7	Péksütemények, reggeli sütemények.			
		7	Péksütemények, reggeli sütemények.			
		7	Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.			
		7	Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.			
		7	Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.			
		7	Felvágottak, szalámi, kolbászfélék felhasználásával hidegtálak, saláták egyéb hidegkonyhai, valamint reggeli, uzsonna készítmények elkészítése.			
		7	Egyszerű meleg ételek készítése.			
		7	Egyszerű meleg ételek készítése.			
		7	Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.			
		7	Tejben rizs, tejben dara, madártej, pudingok készítése.			
		7	Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húсок, sült kolbász, hurka, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.			
		7	Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húсок, sült kolbász, hurka, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.			
		7	Omlett, rántotta, tükörtojás, ham and eggs, bacon and eggs, főtt- és lágy tojás, meleg szendvicsek, hot-dog, hamburger, grill húсок, sült kolbász, hurka, egytálételek és egyéb egyszerű meleg ételek elkészítése, kiszolgálása.			
		7	Befejező műveletek, csomagolás.			
		7	Befejező műveletek, csomagolás.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/ Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.			
		7	Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.			
		7	Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.			
		7	Tálalás, díszítés, készen-tartás, melegen-tartás, kiszolgálás.			
		7	Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.			
		7	Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.			
		7	Csomagolás különböző csomagolóeszközök felhasználásával: hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek szendvicsek, palackos italok szakszerű csomagolása.			
		7	Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.			
		7	Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.			
		7	Tea, kávé, kávékülönlegességek, meleg reggeli italok, alkoholmentes kevert italok készítése.			
210		Hidegkonyhai termékek készítése, eladása				
		7	A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.			
		7	A gyorsétkező helyek jellemző berendezéseinek működtetése.			
		7	Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.			
		7	Sütő-főzőberendezések szakszerű kezelése.			
		7	A gyorséttermi és ételadó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.			
		7	A gyorséttermi és ételadó illetve a vendéglátó-eladó által elkészített és értékesítésre kerülő, vagy tovább értékesített hidegkonyhai termékek elkészítése.			
		7	Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.			
		7	Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.			
		7	Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.			
		7	Nyitott és zárt szendvicsek, étvágyfalatok, sör és borkorcsolyák, aszpikos készítmények.			
		7	Töltött tojásételek készítése.			
		7	Töltött tojásételek készítése.			
		7	Töltött tojásételek készítése.			
		7	Töltött tojásételek készítése.			
		7	Felvágott-tál, vegyes ízelítők, díztálak összeállítása.			
		7	Felvágott-tál, vegyes ízelítők, díztálak összeállítása.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/ Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Felvágott-tál, vegyes ízelítők, díszítalak összeállítása.			
		7	Felvágott-tál, vegyes ízelítők, díszítalak összeállítása.			
		7	Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.			
		7	Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.			
		7	Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.			
		7	Saláták készítése: nyers saláták, főtt, összetett saláták, és tartósított saláták.			
		7	Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.			
		7	Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.			
		7	Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.			
		7	Salátaöntetek (dresszingek) készítése: ecetolajos öntetek, tejtermék alapú, majonéz alapú, hideg hollandi mártás alapú öntetek, gyümölcsöntetek.			
		7	A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.			
		7	A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.			
		7	A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.			
		7	A hidegkonyhai ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.			
210		Meleg ételek készítése, eladása				
		7	Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húсок, bundázott ételek.			
		7	Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húсок, bundázott ételek.			
		7	Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húсок, bundázott ételek.			
		7	Gyorséttermi ételek készítése: meleg szendvicsek, hamburgerek, hot-dog, sült hurka, kolbász, pecsenyék, egyben sült, szeletben sült és grillezett húсок, bundázott ételek.			
		7	Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.			
		7	Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.			
		7	Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.			
		7	Egyszerű híg levesek, sűrített levesek gyümölcslevesek, összetett levesek csoportjainak legjellemzőbb fajtái, a gyorsétkezésben is keresett levesek és levesbetétek készítése.			
		7	Zöldség- és főzelékféléből-, tésztából-, sajtból-, tojásból-, húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítás.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/ Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Zöldség- és főzelékfélékből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsoból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítás.			
		7	Zöldség- és főzelékfélékből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsoból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítás.			
		7	Zöldség- és főzelékfélékből-, tésztákból-, sajtból-, tojásból-, húsoból és belsőségekből készíthető meleg előételek előállítás.			
		7	A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.			
		7	A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.			
		7	A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.			
		7	A gyorsétkezésben használatos mártások, alaplevek készítése.			
		7	A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.			
		7	A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.			
		7	A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.			
		7	A leggyakoribb köretek elkészítése burgonyából, gabonafélékből, tésztafélékből.			
		7	Vegyes és gyümölcs köretek készítése.			
		7	Vegyes és gyümölcs köretek készítése.			
		7	Vegyes és gyümölcs köretek készítése.			
		7	Vegyes és gyümölcs köretek készítése.			
		7	Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.			
		7	Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.			
		7	Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.			
		7	Sós tésztafélék készítése: olasz főtt tészták, magyaros sós tészta: főtt, sült, főtt-sült tészták, sós kelt-tészták, lángosok, palacsinták, pizzák, és egyéb speciális gyors éttermi tészták.			
		7	A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.			
		7	A meleg ételek készen tartása, tálalása és kiszolgálása.			