

# **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

## SZAKÁCS

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
			<b>Összefüggő szakmai (nyári) gyakorlat a 10. évfolyam után (140 óra)</b>			
			<b>10048-12 Ételkészítés alapjai</b>			
140			<b>Ételkészítési üzemi alapgyakorlat</b>			
42			<b>Meleg mártások, meleg előételek, halakból, hidegvérűekből készíthető ételek</b>			
		7	Meleg mártások: Egyszerű meleg mártások. Gyümölcsmártások. Világos alpmártások. Barnamártások. Pecsenyelevek.			
		7	Meleg előételek: Zöldség- és főzelékfélékből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, töltött előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények).. Tésztából készíthető meleg előételek (vajastésztából készíthető meleg előételek, sós omlós tésztából készíthető meleg előételek, főtt tésztából készíthető meleg előételek, palacsintából készíthető meleg előételek, fánk, tekercecsek).			
		7	Rizottók. Sajtból készíthető meleg előételek (bundázott sajtok, ropogósok, felfújtak, egyéb készítmények). Tojásból készíthető meleg előételek (főtt tojások, bevert tojások, habart tojások, tojáslepények, tükörtójas, tálon sült tojás, rántott tojás, töltött tojás).			
		7	Húsból és belsőségekből készíthető meleg előételek (bundázott előételek, ropogósok, felfújtak, csőben sülték, egyéb készítmények). Meleg vegyes ízelítő.			
		7	Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek: Édesvízi fehér húsú halakból készíthető ételek. Édesvízi barna húsú halakból készíthető ételek. Hidegvérű állatokból készíthető ételek.			
		7	Halakból, hidegvérűekből készíthető ételek: Tengeri fehér húsú halakból készíthető ételek. Tengeri barna húsú halakból készíthető ételek. Vándorhalakból készíthető ételek.			
28			<b>Házi szárnyasokból készíthető ételek</b>			
		7	Egészben sütéssel, töltéssel készíthető háziszárnyas ételek.			
		7	Frissen sütéssel készíthető háziszárnyas ételek.			
		7	Párolással készíthető háziszárnyas ételek.			
		7	Főzéssel készíthető háziszárnyas ételek.			
35			<b>Vágóállatokból, vadakból készíthető ételek</b>			
		7	Marhahúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek. Frissen sütéssel készíthető ételek. Párolással készíthető ételek. Apróhúsból készíthető marhahús ételek.			
		7	Borjúhúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek. Frissen sütéssel készíthető ételek. Párolással készíthető ételek.			

# HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Sertéshúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető ételek. Frissen sütéssel készíthető ételek. Párolással készíthető ételek. Főzéssel készíthető ételek.			
		7	Belsősegekből készíthető ételek. Bárány és ürühúsból készíthető ételek: Egészben sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Frissen sütéssel készíthető bárány és ürühús ételek. Párolással készíthető bárány és ürühús ételek.			
		7	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).			
<b>35</b>			<b>Éttermi meleg-tészták, sós tésztaételek</b>			
		7	Gyúrt tészták: Főtt tészták (egyszerű, burgonyás, túrós, gesztenyés). Főtt-sült tészták (édes, sós).			
		7	Kevert tészták: Palacsinták. Galuskák. Morzsafélék. Egyéb kevert tészták.			
		7	Omlós tészták. Rétesek.			
		7	Felvert tészták. Vajastészták.			
		7	Égetett tészták. Felfújtak, pudingok.			
			<b>Szakmai gyakorlat a 11. évfolyamon</b>			
			<b>10075-12 Ételkészítés</b>			
			<b>Ételkészítési üzemi gyakorlat</b>			
			<b>Az ételkészítés sajátos területei I.(hidegkonyhai készítmények, különleges és összetett levesek)</b>			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek: Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek: Összetett saláták, töltött zöldség- és főzelékfélék.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Gyümölcsökből készíthető hideg előételek.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).			



# HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Tojásból készíthető hideg előételek (töltött tojások, kocsonyázott tojások).			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Pástétomok (kocsonyázott, párolt, tésztában párolt).			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Galantinok.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Kocsonyák.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Hideg halételek.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Hideg húskételek, felvágottak.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Hideg húskételek, felvágottak.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Vegyes ízelítők.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Dísztalak.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Dísztalak.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Szendvicsek (nyitott, zárt, rakott).			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Különleges és összetett levesek.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Különleges és összetett levesek. Levesbetétek.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Levesbetétek.			
		7	Hidegkonyhai készítmények: Hideg előételek: Levesbetétek.			
		<b>140</b>	<b>Az ételkészítés sajátos területei II.(hideg édességek, tányérdesszertek, a hazai és nemzetközi konyha jellegzetes ételei)</b>			
		7	Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. A tányér desszertek alapvető alkotóelemei: - éttermi tészták - hideg édességek - felfújtak, pudingok - cukrászsütemények			

# HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. A tányér desszertek alapvető alkotóelemei: - éttermi tészták - hideg édességek - felfújtak, pudingok - cukrászsütemények			
		7	Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. A tányér desszertek alapvető alkotóelemei: - rétesfélék - zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.) - parfék, fagyaltok - öntetek, mártások, habok - dekorációk			
		7	Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. A tányér desszertek alapvető alkotóelemei: - rétesfélék - zselék (gyümölcs, bor, joghurt, stb.) - parfék, fagyaltok - öntetek, mártások, habok - dekorációk			
		7	Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. Öntetek, egyéb kiegészítők: - Szószok - Mártások - Sabayon-ok - Redukciók			
		7	Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. Öntetek, egyéb kiegészítők: - Szószok - Mártások - Sabayon-ok - Redukciók			
		7	Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. Dekorációk: - Touille-ok („ropogósok”) - Ostyák - Csokoládék - Cukrok - Piskóták - Gyümölcsök			
		7	Hideg édességek: hideg gyümölcs készítmények, fagyaltserlegek, tányérdesszertek. Dekorációk: - Touille-ok („ropogósok”) - Ostyák - Csokoládék - Cukrok - Piskóták - Gyümölcsök			
		7	Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről			
		7	Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről			
		7	Hazánk tájjellegű ételkülönlegességeiről			
		7	Hazánkkal szomszédos nemzetek konyháinak ételeiről			



# HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Vendég asztalánál végzett műveletek: Tálalás a vendég asztalánál			
<b>140</b>			<b>Büfé- és rendezvény ételek készítése új konyhatechnológia eljárásokkal</b>	/		
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Hőkezelés légritkított térben (Sous-vide)			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Alacsony hőmérsékleten történő hőkezelés			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Konfitálás			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Sokkolás (cook and chill)			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Sokkolás (cook and chill)			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Mikrohullámú hőkezelés			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Mikrohullámú hőkezelés			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Hidegen sütés technológia			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Hidegen sütés technológia			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során A mindenkor jelentkező új irányzatok követése			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során A mindenkor jelentkező új irányzatok követése			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.			
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.			

# HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Különleges és új konyhatechnológiák bemutatása: Különleges és új konyhatechnológiák alkalmazása az ételkészítés során Különféle tálalási módok, díszítési műveletek.			
<b>14</b>			<b>Büfé és rendezvény ételek kalkulációja számítógépen</b>	<b>14</b>		
		7	A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése. A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata. Napi, heti és havi anyagfelhasználás nyomon követése. Leltározás előkészítése, bonyolítása, kiértékelése. Napi menük összeállítása.			
		7	A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok felépítése. A vendéglátásban alkalmazott adminisztrációs számítógépes programok különböző menüpontjainak használata. Rendezvények ajánlatának elkészítése. Kalkulációkészítés. Tápanyagszámítás.			