

MUNKANAPLÓ

2023-1-HU01-KA121-VET-000131191

A 2024. június 30.-július 27. közötti
krakkói szakmai gyakorlatról

Szakács

A tanuló neve: Virág Boglárka

A szakma megnevezése: Szakács

A szakmai gyakorlat helye: Pasta bar

Címe: Sławkowska 13, 31-016 Kraków, Lengyelország

Fő tevékenysége: Vendéglátás

A szakmai vezető(k)/mentor neve: Beata Seweryn

Kísérő tanárok: Czibulya Márk, Herédi Sándor, Jánoska Lászlóné, Seres Ilona

Szemponatok a munkanapló vezetéséhez

- Milyen konkrét szakmai munkát végeztél? Húsok előkészítése, zöldségek előkészítése
- Milyen új szakkifejezést tanultál?
to wrap-csomagolni, slicing machine-szeletelő gép, grinding machine, daráló gép
- Mi volt az újdonság számodra? Utazás, nyelv
- Milyen munkaeszközöket használtál, kezeltél, ismertél meg? hús szeletelő, daráló gép
- Milyen új szavakat ismertél meg?
Tak-igen, Dobry-jó, Dzień dobry-jó napot
- Milyen nehézségeid adódtak? Nyelvi
- Kértél-e, kaptál-e segítséget a feladatok végrehajtásához? Igen

Dátum	Elvégzett feladatok, megtanult új ismeretek	Megismert szavak, új kifejezések
2024.06.30	<p>Elindultunk Erasmus + programmal Lengyelországba, azon belül Krakkóba. Az úti célunk először Balassagyarmaton indult, onnan indultunk Budapestre. Az út során átutaztunk Szlovákiai településeken. Érkezéskor megismerhettük a krakkói közlekedést, és betekintést tehettünk a városba is Annának, a helyi segítőnknek köszönhetően</p> <p>Mai nap folyamán át is tudtuk venni a bérleteket utazás könnyebbítésre. Ezek után elfoglaltuk a szálláshelyeket, ami rendezett és tiszta. Ezek után alaposan átbeszéltük a holnapi napot.</p>	<p><i>Good afertoon-jó napot</i> <i>bake-sütni</i> <i>to boil-forralni</i> <i>cerely-Zeller</i> <i>parsley-petrezselyem</i></p>
2024.07.01	<p>9 órára ott kellett lennem a munkahelyemen. Elsősorban bemutatkoztunk, körül vezettek az étteremben és bevezetettek az adott munkaörökbe. Az ott dolgozók kedvesek és segítőkészen fogadtak. Eleinte nehéz volt angolul megszólalnom, de idővel könnyebbé vált. Feladataim mai nap során húsok előkészítése, vegán fasírtok gyártása Megismertem a munkaköri leírást és a balesetvédelmet.</p>	<p><i>Can I help you?-Segíthetek valamibe</i> <i>to grate-reszelni</i> <i>tomato puree-paradicsom pürét</i> <i>potato-krumpli</i> <i>onion-hagyma</i></p>
2024.07.02	<p>Mai nap a gyakorlati helyemen megismerhettem a ravioli készítés folyamatát. Miután alaposan elmagyarázták, megmutatták, rám bízták, hogy állítsam össze. Eleinte nehéz volt, de belejöttem idővel. Munka alatt megismerhettem új tészta készítő gépet, amivel gyorsabban elkészülnek a tésztaételek. A vége felé megtapasztalhattam, hogy készítik az olaszos tésztákat.</p>	<p><i>to fil-tölteni</i> <i>to find-találni</i> <i>sandwich-szendvics</i> <i>Mozzarella-Mozzarella</i> <i>glass-üveg</i></p>
2024.07.03	<p>Ezen a napon megismertették velem a garnéla rák előkészítési folyamatát. Emellett megmutatták, hogy tárolják az előkészített tésztákat. Megismertették velem, hogy náluk hogyan készítik elő és hogyan csinálják a csirkemellet.</p>	<p><i>garnish-garnéla</i> <i>tomato paradicsom</i> <i>knife-kés</i> <i>salad-saláta</i> <i>spoon-kanál</i></p>
2024.07.04	<p>Mai nap úgy kezdődött, hogy megtanultam, hogy készítik a híres limonádéjukat, melynek nagyon ízletes gyümölcs íze volt. Az volt az érdekessége, hogy gyümölcs mellett gyömbért használnak ízesítőként. Majd rám bízták a krumplik darálását, egy újabb darológéppel is megismerkedtem, amit még azelőtt nem láttam. Utána húsokat elraktam, majd a lazacokat is szeletenként csomagoltam.</p>	<p><i>lemonade-limonádé</i> <i>Mushroom-gomba</i> <i>Onion-gomba</i> <i>Lemon-Citrom</i> <i>chicken breast-csirkemell</i></p>
2024.07.05	<p>A mai napot bacon szeleteléssel kezdtem, ami számomra ismeretlen gépezettel történt, de megtanulhattam, hogyan működik. Majd utána peperonival szeleteltem ugyanazzal a technikával. Majd pedig csirkét lazacot raktam el a szokásos módon.</p> <p>Utolsó munkafolyamat tészta előkészítése volt, ahogy megtanítottak.</p>	<p><i>Pasta-tészta</i> <i>salmon-lazac</i> <i>slicing machine-szeletelő gép</i> <i>water-víz</i> <i>box-doboz</i></p>

2024.07.06	Mai nap délelőtt folyamán meglátogattuk a zsidó negyedet. Kirándulás során többféle ételt figyelhettem meg. Megtanulhattam, hogyan készítik a tacot. Utána pedig elsétáltunk a zsinagógához és közben hagyományos zsidó zene szólt. Délután megnézhattuk a Barbakánt. Majd ott különféle programokon vehettem részt, például lándzsadobolás, íjászkodás, sisakok felpróbálásra kardok megtekintése. Este egy hagyományos középkori lengyel zenével zártuk a napot.	<i>Jewish district-zsidó negyed market-piac tradition-hagyomány ensemble-,együttes Music-zene</i>
2024.07.07.	Ma délelőtt elindultunk a Wawel várhoz. Először a sárkány nevezetű szobrot és annak legendáját ismerhettük meg. Majd felértünk a várhoz és ott jobban megpillanthattuk a Visztulát, Krakkó folyóját. Utána pedig megebédeltük és ott megismerhettem különböző hagyományos lengyel ételeket. Délután a főtéren különböző előadásokkal fogadták az arra látogatókat Megfigyelhettük egy kötéláncos előadását. Hazasétálva megcsodálhattuk a város szépségeit.	<i>Castle-vár main square-főtér Dragon-sárkány Restaurant-étterem statue-szobor</i>
2024.07.08	Mai napot krumpli darálással kezdtem, utána folytattam az uborkával a szokásos módon. Megismertem hogyan készítik elő a garnéla rákot. Majd megtanultam, hogyan kell készíteni a pizzát. Utána pedig ravioli töltelékeket formáztam. Majd a hátra maradt időben tojásokat választottam szét.	<i>Vegetable oil-olaj lunch-ebéd order-rendelés Egg-tojás Milk-tej</i>
2024.07.09	A mai napot ravioli töltelék készítésével kezdtem. Utána a megtanultak alapján összeállítottam az ételt. Később garnélát pucoltam, ami már sokkal jobban ment. A napom utolsó részében krumplit készítettem elő a nemzeti ételükhöz, a piroghoz, amelynek több változatát is megismertem és megkóstoltam.	<i>Garlic-fokhagyma slicing-szeletelés wooden spoon-fakanál Oven-sütő Salt-só</i>
2024.07.10	Mai napot ismételten krumpli darálással kezdtem. Majd a következő munka folyamat a gombák reszelése volt. Ezek után megtanulhattam a spagetti tészta elkészítésének a folyamatát a tésztakészítő géppel, ezután a szósz készítésében is részt vettem. A hátra maradt időben bacon csíkokat vágtam egy gép segítségével.	<i>lactose-free milk-laktózmentes tej dosage-adagolás frying in plenty of fat-bő zsírban sütjük flour butter-lisztes Vaj penetration-beforalás</i>
2024.07.11	Ezen a napon paprika előkészítési folyamattal kezdtem. Megmutatták és elmagyarázták, hogyan kell csinálni. Utána folytattam minden napi munkámat tészták elrakásával, gombák szeletelésével. Ma önállóan elkészíthettem a tegnapi tanult szószt is.	<i>stock repair-állományjavítás chopping-darabolás closed air baking-zárt levegős sütés mounting-montírozás infrared cooking-infra sütés</i>
2024.07.12	Mai nap átlagosan telt, garnéla rákokat készítettem elő. Utána krumplit daráltam és tésztákat csomagoltam és tettem a helyére. Ma a raktárba is bemehettem, megmutatták, hogyan rendszerezik az árut, milyen dokumentumokat használnak.	<i>break-through-áttörés daze-abálás slapping-klofolás cutting forms-darabolási formák relax-lazítás</i>
2024.07.13	Kikapcsolódásként ellátogattunk Európa második legnagyobb akvapartjára. Kellemes volt az időtöltés, a medencék jók voltak és kellemes volt a víz. Délután felfedeztük a várost, megfigyeltük a lengyelek öltözködését.	<i>pool-medence relaxation-kikapcsolódás water park-vizipark vacation-nyaralás</i>

		<i>explore- felfedez</i>
2024.07.14	Auschwitzbe látogattuk ma. Igazán izgalmasak és érdekesek voltak programok. A magyar idegenvezetőnk Anna érthetően elmesélte mi is történt 40-ben. Sokat tanultunk az ország történelméről.	<i>gas chamber-gázkamra hanging tree-akasztó fa work camp-munka tábor cave-,barlang tunnel-alagút trip-kirándulás</i>
2024.07.15	Mai reggelt zöldségek darálásával, előkészítésével kezdtem. Elsősorban a burgonyával foglalkoztam, majd a cukkinival folytattam, ezt követte a fokhagyma és a vöröshagyma. Majd garnélát pucoltam a tanultak alapján. A hátra maradt időben tenger gyümölcseivel ravioli tölteléket formáltam közepes golyókra.	<i>Seafood-tenger gyümölcsei English fur coat-angolos bundázás Microwave-mikrohullámú sütő baking in a tube-csőben sütés white jerky-fehér tántás</i>
2024.07.16	Reggel krumpli darálással kezdtem szokásos módon, utána folytattam a csípős paprikával. Majd a kockára vágott csirkemelleket becsomagoltam zacskókba, és elraktam a helyükre. Folytattam a munkámat azzal, hogy ravioli töltelékeket készítettem vegetáriánusok számára. Egyre önállóbban és gyorsabban tudom a rám bízott feladatokat elvégezni.	<i>spicy oil marinade- fűszeres olajos pác vegetarian food-vegetáriánus étel closed air baking-zárt levegős sütés Hot Pepper-erős paprika wrapping-csomagolás</i>
2024.07.17	Mai napon sok mindent tanultam. Reggel egy új gépezetet ismertem meg, amivel sajtot lehet darálni. Először nem értettem, hogy működik, de sokat segítettek a szakácsok. Folytattam munkámat csirkemellek csomagolásával, helyre pakolásával. Utána tésztákat is elraktam ugyanígy. Majd gombákat reszeltem. A munkám végén egy újabb gépet ismertem meg, amivel húsféléket lehet szeletelni. Ennek is a használata nehézkes volt, de végére belejöttem. Újabb sikeres napot zártam.	<i>Czy mogę ci pomóc?- Segíthetek valamiben? Tarka do sera-sajt reszelőgép Oczywiście, że tak-igen persze dzięki za pomoc-köszönöm a segítséget dobry dzień-jó napot kívánok</i>
2024.07.18	Szokásosan reggel tésztákat csomagolásával kezdtem. A további időmet új féle nudli készítési módját tanulhattam meg. Az alapja burgonyás tészta, megbolondítva zöld zöldségekkel. Ennek munkálatával foglalkoztam ki szaggattam és mély hűtőbe tettem.	<i>potato-based pasta-burgonya alapú tészta pasta cutter-tészta vágó Usiądz-foglaljon helyet jak ci mija dzień?-Milyen napod van? Dziękuję za dzisiejszą pracę- Köszönjük a mai munkáját</i>
2024.07.19	Mai napon tésztákat csomagoltam. Ezek után garnéla rákot pucoltam. A további időmet gombák reszelésével folytattam. Kicsit monoton volt, de meg kell szokni, hogy a munkában sokszor kell ugyanazt a munkafolyamatot végezni.	<i>Milego weekendu-Kellemes hétvégét Widzimy się w poniedziałek- Hétfőn találkozunk Witam Cie-Üdvözöllek oczywiście, że tak természetesen Dzień dobry-jó reggelt kívánok</i>
2024.07.20	Mai napon kikapcsolásként ellátogattuk egy szabadtéri strandra. Megismertem bánya tónál található programokat mint például búvárkodás, csónakázás, úszás. Kellemes idő töltés 1 hét munka után. Egyre jobb csapatot alkotunk a többiekkel, sok jó embert ismertem meg az iskolákból.	<i>plaża na świeżym powietrzu- szabad téri strand pop-lody-jégkrém Góra-hegy Wodne życie-vízi elő világ</i>

		<i>moje jezioro-bánya tó</i>
2024.07.21	Ezen a napon itthon a háztartással foglalkoztam. Alapos takarítás mindenhol, mosás, mosogatás. Ez a nap eléggé hasznos volt, mert megtanulhattam magamról gondoskodni. A házimunka nem újdonság számomra, de gyakorlat teszi a mestert. Ezek után felkészültem a másnapra.	<i>czyszczenie-takarítás mycie-mosás myć naczynia-mosogatás zamaszysty-söprés pakowanie się-össze pakolás</i>
2024.07.22	Elkezdődött az utolsó hetem első napja. Munkámat először is tészták csomagolásával kezdtem, utána folytattam a csirkemellekkel. Ezek után cukkiniket tisztítottam, vágtam szét és ledaráltam. A nap hátra lévő részét garnéla pucolással töltöttem.	<i>maszyna do mielenia-darál deska do krojenia-vágó deszka śmigać-habverő filizanka kawy-kávés pohár zmywarka-mosogatógép</i>
2024.07.23	Tészták csomagolásával, lerakásával kezdtem a mai napot. Közbe megfigyelhettem hogyan készítik elő a tintahalat is. Mivel minden héten egyszer raviolit készítenek, így én is részt vettem a gyártásában, a tölteléket formáztam golyókra. Utána krumpli darálással folytattam a munkámat. Sok feladatot önállóan is el tudok már végezni.	<i>przygotowanie kalmarów- tintahal elkészítése charge something-tölteni valamit to dispense something-kiadni valamit perłowy wrzód-gyöngyöző forralás blacha do pieczenia-tepsi</i>
2024.07.24	Mai napot krumplidarálással kezdtem, utána folytattam zellerrel. Utána garnéla rákot pucoltam. Az idő hátra lévő részében ravioli tölteléket készítettem egzotikus zöldségekből. A mai napon a ravioli formázásában is részt vettem, ami nem könnyű feladat, időigényes és türelmesnek kell lenni.	<i>egzotyczny-egzotikus spekulacje-spékelés pieczenie na rożnie-grillezés wywar warzywny-zöldség alaplé dźgnąć coś-fel szúrni</i>
2024.07.25	Mai nap volt az utolsó munkanapom. Tésztákat csomagoltam és csirkemelleket készítettem elő, majd azokat is csomagoltam. Utána paradicsomot tisztítottam, majd kockáztam. Majd megtanultam egy új módszert tojások szétválasztására, ami azt takarta, hogy ujjaimat használtam, hogy ne folyjon szét a tojás sárgája. Ezek után gombákat tisztítottam majd reszeltem le. Ezek után elköszöntem a munkáltatótól, megköszöntem az ott töltött időt, a sok tapasztalatot, az új ismereteket. Egy kis aprósággal is készültem hálám jeléül. Közös képet is készítettünk.	<i>podroby-belsőségek barszcz-cékla leves korkociąg-dugóhúzó gotowanie pod ciśnieniem- nyomás alatti főzés wstępne gotowanie-előfőzés</i>
2024.07.26	Mai nap kulturális tevékenységgel kezdtük. Meglátogattuk a helyi történelmi múzeumot, ahol sok mindent tanultam Krakkó történetéről. Majd utána elmentünk vásárolni ajándékokat család tagjainak. Ezt követően találkoztunk kapcsolattartónkkal, akitől átvettük az Europass bizonyítványt, értékeltük a programot és elmondtuk, hogy milyen tapasztalatokat szereztünk, mit tanultunk.	<i>warzywa-zöldségek milej podróży-jó utat dziękuję za dotychczasową pracę-köszönöm az eddigi munkádat ostatni dzień pracy-utolsó munkanap</i>
2024.07.27.	Eljött ez a pillanat is. Egy hónap után haza utaztunk Magyarországra. Előző nap összepakoltunk a bőröndökbe. Kitakarítottuk a szállásunkat alaposan. Az út fárasztó volt, de az út során szép tájakat láttam. Visszaérkeztünk Magyarországra, és ott várt minket az iskola saját kisbusza Balassagyarmatra, ahol ott várt a családom. Örömmel töltött el újra látni őket. Nagyon hasznosnak találom ezt a	<i>podróż do domu-haza utazás Życzę bezpiecznej podróży- Biztonságos utazást kívánok uszczelka-be pakolás bezpieczna podróż-biztonságos utazás pożegnanie-búcsú</i>

programot, mert nagyon sokat tanultam magamról, más kultúrákról, és a szakmámról.