



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___ tanév

Pék

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 05

Évfolyam: 2. évfolyam (közismereti oktatás nélkül)

Gazdálkodó szervezet neve: _____

Képzőhely neve, címe: _____

Gyakorlati képzésért felelős neve: _____

Aláírás: _____

Gyakorlati képzés kezdete:

Gyakorlati képzés vége:

Összesített tanulói névsor

sor	A tanuló neve	Az elméleti képzést végző iskola neve
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		

Anyakönyvi rész

A tanulók adatai

1.

Tanuló neve:							Születési hely, idő:								
Lakcím:							Telefon:								
Törvényes képviselő neve, címe:							Telefon:								
Képző intézmény neve, címe:							Kapcsolattartó neve, elérhetősége:								
Tanuló értékelése:															
Érdemjegyek															
HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	Év vége	VII.	VIII.	Összefüggő nyári gyak.
Tantárgy\JEGY															
Megjegyzések:															

Anyakönyvi rész

A tanulók adatai*

2.

Tanuló neve:							Születési hely, idő:								
Lakcím:							Telefon:								
Törvényes képviselő neve, címe:							Telefon:								
Képző intézmény neve, címe:							Kapcsolattartó neve, elérhetősége:								
Tanuló értékelése:															
Érdemjegyek															
HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	Év vége	VII.	VIII.	Összefüggő nyári gyak.
Tantárgy\JEGY															
Megjegyzések:															

*(A tanulók létszámának megfelelően bővíthető)

HALADÁSI RÉSZ

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		7	Szakmai gyakorlat II.	<p>Kenyérfélék gyártása Munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi, higiéniai, minőségbiztosítási előírások Feldolgozó gépek alkalmazása</p>		
		7	Szakmai gyakorlat II.	<p>Kenyérfélék gyártása Kelesztés, kelési folyamat ellenőrzése Termék felületének kezelése</p>		
		7	Szakmai gyakorlat II.	<p>Kenyérfélék gyártása Kelesztés, kelési folyamat ellenőrzése Termék felületének kezelése</p>		
		7	Szakmai gyakorlat II.	<p>Kenyérfélék gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása</p>		
		7	Szakmai gyakorlat II.	<p>Kenyérfélék gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása</p>		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kisült termék kezelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Tésztafeldolgozás megtervezése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Tésztafeldolgozás megtervezése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Feldolgozógépek alkalmazása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Feldolgozógépek alkalmazása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Feldolgozógépek alkalmazása		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vetés Sütés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vetés Sütés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vetés Sütés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vetés Sütés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vetés Sütés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Kisült termék kezelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Kisült termék kezelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Késztermék minőségének ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Késztermék minőségének ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Késztermék minőségének ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Egyéb sütőipari termékek gyártása Fagyasztott termékek gyártása		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Egyéb sütőipari termékek gyártása Rozsban gazdag diétás termék gyártása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Egyéb sütőipari termékek gyártása Szénhidrátszegény diétás termék gyártása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Egyéb sütőipari termékek gyártása Nátriumszegény diétás termék gyártása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Egyéb sütőipari termékek gyártása Gluténmentes termék gyártása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Egyéb sütőipari termékek gyártása Tartós kenyérfélék, kétszersültek gyártása Zsemlemorzsa készítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Egyéb sütőipari termékek gyártása Késztermék érzékszervi ellenőrzése, dokumentálás		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Laboratóriumi alapok Biztonságos laboratóriumi munkavégzés szabályai, tűzvédelmi, higiéniai előírások, laboratóriumi eszközök, berendezések, vegyszerek kezelése, jegyzőkönyv		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Tömegmérési alapvizsgálatok Tömegmérés eszközei, mértékegységei, érzékenység, terhelhetőség fogalma, tömegmérés szabálya, tömegmérés a gyakorlatban, lemérés, bemérés		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Térfogatmérési alapvizsgálatok Térfogatmérés, jelre állítás, hitelesítés		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Titrimetriás vizsgálatok célja, indikátorok szerepe, fajtái, térfogatos elemzés lényege		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Savak, lúgok titrálása Szakmára jellemző anyag, termék titrálós vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Érzékszervi vizsgálatok Érzékszervi vizsgálat és értékelés		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Üzemi minőség-ellenőrzés Nyersanyagok vizsgálata, eredmények értékelése, dokumentálás Gyártásközi ellenőrzés, eredmények értékelése, dokumentálás		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Üzemi minőség-ellenőrzés Késztermék ellenőrzése, eredmények értékelése, dokumentálás		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata Refraktometriás vizsgálatok, sűrűségmérés Oldatok készítése, sűrűségük meghatározása		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézeskalács készítés eszközei Mézeskalács készítés eszközei, használatuk		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes termékek nyersanyagai Mézes tészta nyersanyagainak tárolása, előkészítése Mérés, szitálás, oldás, szirupfőzés, melegítés		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes termékek nyersanyagai Mézes tészta nyersanyagainak tárolása, előkészítése Mérés, szitálás, oldás, szirupfőzés, melegítés		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes tészta készítése és érlelése Különböző mézes tésztafélék készítése Gyúrás kézzel, géppel Tészta érlelése		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes tészta készítése és érlelése Különböző mézes tésztafélék készítése Gyúrás kézzel, géppel Tészta érlelése		

		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes tészta készítése és érlelése Különböző mézes tésztafélék készítése Gyúrás kézzel, géppel Tészta érlelése		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes tészta feldolgozása és sütése Mérés, nyújtás, kiszúrás, alakítás Vert mézes készítése Díszítés Sütés		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes tészta feldolgozása és sütése Mérés, nyújtás, kiszúrás, alakítás Vert mézes készítése Díszítés Sütés		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes tészta feldolgozása és sütése Mérés, nyújtás, kiszúrás, alakítás Vert mézes készítése Díszítés Sütés		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes tészta feldolgozása és sütése Mérés, nyújtás, kiszúrás, alakítás Vert mézes készítése Díszítés Sütés		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes tészta feldolgozása és sütése Mérés, nyújtás, kiszúrás, alakítás Vert mézes készítése Díszítés Sütés		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése Fecskendezés Szórás Bevonás Egyéb műveletek Érzékszervi minősítés Tömeg ellenőrzése		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése Fecskendezés Szórás Bevonás Egyéb műveletek Érzékszervi minősítés Tömeg ellenőrzése		

		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése Fecskendezés Szórás Bevonás Egyéb műveletek Érzékszervi minősítés Tömeg ellenőrzése		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése Fecskendezés Szórás Bevonás Egyéb műveletek Érzékszervi minősítés Tömeg ellenőrzése		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése Fecskendezés Szórás Bevonás Egyéb műveletek Érzékszervi minősítés Tömeg ellenőrzése		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése Csomagolóanyag kiválasztása Csomagolás Jelölés Dokumentálás		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése Csomagolóanyag kiválasztása Csomagolás Jelölés Dokumentálás		
		7	Mézeskalács készítés gyakorlat	Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése Csomagolóanyag kiválasztása Csomagolás Jelölés Dokumentálás		

HALADÁSI RÉSZ*
(szabadsávós időkeret)**

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfordí- tott idő (óra)				

**(bővíthető)*

*** (az elméleti képzést biztosító szakképző intézménnyel egyeztetve)*

JELENLÉTI ÍV*

Ssz.	Tanuló neve	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása	Dátum (hónap/nap)	Tanuló aláírása
1		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
2		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
3		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
4		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
5		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
6		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
7		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
8		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
9		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
10		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
11		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
12		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
13		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
14		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
15		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
16		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	

*gyakorlati napok számának megfelelően bővíthető