

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___tanév

Húsipari termékgyártó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 03

Évfolyam: 3/11. évfolyam (közismereti oktatással)

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	Technológiai gyakorlat	Vágóállatok kábítása, szúrása és elvéreztetése Munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi ismeretek és alkalmazásuk a gyakorlatban Egyéni védőeszközök használata Sertés kábítása Bőr elővágása Szúrás Elvéreztetés étkezési célra, alvadásgátló adagolása		
		7	Technológiai gyakorlat	Testek forrázása, utótisztítása Forrázás előtti testmosás Forrázó gépek kezelése Forrázási hőmérséklet ellenőrzése Kézi perzselő, kézi utótisztító eszközök használata		
		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Szegélyhasítás kézzel vagy géppel		

		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Szegzhasítás kézzel vagy géppel		
		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Medence, has és mellkas felvágása		
		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Medence, has és mellkas felvágása		
		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Gyomor és bélgarnitúra kivétele, belszervek eltávolítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Organoterápiás szervek kivétele, gyűjtése		

		7	Technológiai gyakorlat	Testek hasítása Gerincoszlop kettéhasítása kereskedelmi célra, ipari célra Hagyományos sertésvágásnál orjázás Fejhasítás		
		7	Technológiai gyakorlat	Fehéráru elővágása, eltávolítása Fehéráru elővágása tokánál, karajnál, hasnál Lehűtés után fehéráru hidegen történő eltávolítása Meleg féltestről a húsvizsgálat után a fehéráru eltávolítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Fehéráru elővágása, eltávolítása Fehéráru elővágása tokánál, karajnál, hasnál Lehűtés után fehéráru hidegen történő eltávolítása Meleg féltestről a húsvizsgálat után a fehéráru eltávolítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása Félsertések bontása késsel vagy daraboló fűrészszel testtájakra, húsrészekre Teljes csontozás Puhazsiradás, véres részek, mirigyek kivágása Húsok osztályozása színhústartalom alapján		

		7	Technológiai gyakorlat	Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása Félsertések bontása késsel vagy daraboló fűrészszel testtájakra, húsrészekre Teljes csontozás Puhazsiradás, véres részek, mirigyek kivágása Húsok osztályozása színhústartalom alapján		
		7	Technológiai gyakorlat	Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bebontása, csontozása Félsertések bontása késsel testtájakra, húsrészekre Csontozás, formázás Bőrös szalonnás félsertés kereskedelmi bontása, formázás		
		7	Technológiai gyakorlat	Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bebontása, csontozása Félsertések bontása késsel testtájakra, húsrészekre Csontozás, formázás Bőrös szalonnás félsertés kereskedelmi bontása, formázás		
		7	Technológiai gyakorlat	Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása Előhűtött marha előlő negyed bontása, darabolása Csontozás húskészítmény gyártáshoz Húsok kivágása Marhahúsok osztályozása		

		7	Technológiai gyakorlat	Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása Csontozás húskészítmény gyártáshoz Húsok kivágása Marhahúsok osztályozása		
		7	Technológiai gyakorlat	Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása Előhűtött marha elülső és hátulsó negyed bontása, darabolása Comb csontozása, szétbontása		
		7	Technológiai gyakorlat	Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása Előhűtött marha elülső és hátulsó negyed bontása, darabolása Comb csontozása, szétbontása		
		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása Fehérszalonnák sózása és kereszttekésben máglyába pakolása		
		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása Páclé készítése Töménység ellenőrzése Gyengítő vagy erősítő páclé készítése		

		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása Többtűs pácoló és tumbler pácoló Darabos húsok pácolása kádban		
		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása Füstölés, paraméterek beállítása, Forró füstölés Főzés Felületleszáritás Ellenőrzés, dokumentálás		
		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása Füstölés, paraméterek beállítása, Forró füstölés Főzés Felületleszáritás Ellenőrzés, dokumentálás		
		7	Technológiai gyakorlat	Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés Húsalapanyagok kitárolása, mérése, aprítása Előfőzött alapanyagok főzés utáni aprítása Rizs előfőzése, zöldségfélék előkészítése		
		7	Technológiai gyakorlat	Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés Húsalapanyagok kitárolása, mérése, aprítása Előfőzött alapanyagok főzés utáni aprítása Rizs előfőzése, zöldségfélék előkészítése		

		7	Technológiai gyakorlat	Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés Sertésmájjal emulzió készítése Börkepép, bőrkeemulzió készítése Fűszerkeverék, só kimérése Keverés		
		7	Technológiai gyakorlat	Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés Sertésmájjal emulzió készítése Börkepép, bőrkeemulzió készítése Fűszerkeverék, só kimérése Keverés		
		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés		
		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés		
		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés		

		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés		
		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés		
		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés		
		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltőgép kezelése Kolbászfélék pározása kézzel Nagy átmérőjű vörösáruk és mozaikos készítmények rúd kialakítása kötözéssel		
		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltőgép kezelése Kolbászfélék pározása kézzel Nagy átmérőjű vörösáruk és mozaikos készítmények rúd kialakítása kötözéssel		

		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltőgép kezelése Kolbászfélék pározása kézzel Nagy átmérőjű vörösáruk és mozaikos készítmények rúd kialakítása kötözéssel		
		7	Technológiai gyakorlat	Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltőgép kezelése Kolbászfélék pározása kézzel Nagy átmérőjű vörösáruk és mozaikos készítmények rúd kialakítása kötözéssel		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Húsrészek formázása		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Csontos húsok fedőpácolása		

		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Csontos húsok fedőpácolása		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Csont nélküli húsok többtűs pácoló berendezéssel történő pácolása, fedőpácolása		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Csont nélküli húsok többtűs pácoló berendezéssel történő pácolása, fedőpácolása		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Csont nélküli húsok többtűs pácoló berendezéssel történő pácolása, fedőpácolása		

		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Pácolás utáni lemosás, utóformázás		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Húshoroggal történő felfüggesztés, zsineggel történő felfűzés, füstölő botokra szedés, keretre rakás		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Húshoroggal történő felfüggesztés, zsineggel történő felfűzés, füstölő botokra szedés, keretre rakás		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Hidegfüstölés Főző-füstölés		

		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari termékek csomagolása Csomagolóanyag megválasztása, előkészítése Csomagológép kezelése Egyedi és gyűjtőcsomagolási egység kialakítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari termékek csomagolása Csomagolóanyag megválasztása, előkészítése Csomagológép kezelése Egyedi és gyűjtőcsomagolási egység kialakítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari termékek csomagolása Csomagolóanyag megválasztása, előkészítése Csomagológép kezelése Egyedi és gyűjtőcsomagolási egység kialakítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari termékek csomagolása Csomagolóanyag megválasztása, előkészítése Csomagológép kezelése Egyedi és gyűjtőcsomagolási egység kialakítása		

		7	Technológiai gyakorlat	Húsipari termékek csomagolása Csomagolóanyag megválasztása, előkészítése Csomagológép kezelése Egyedi és gyűjtőcsomagolási egység kialakítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Hűkészítmények raktározása Készáruraktár tisztaságának, hőmérsékletének és páratartalmának ellenőrzése Hűkészítmények betárolása Dokumentálás Megrendelés összeállítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Hűkészítmények raktározása Készáruraktár tisztaságának, hőmérsékletének és páratartalmának ellenőrzése Hűkészítmények betárolása Dokumentálás Megrendelés összeállítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Hűkészítmények raktározása Készáruraktár tisztaságának, hőmérsékletének és páratartalmának ellenőrzése Hűkészítmények betárolása Dokumentálás Megrendelés összeállítása		

		7	Technológiai gyakorlat	Hűskészítmények raktározása Készáruraktár tisztaságának, hőmérsékletének és páratartalmának ellenőrzése Hűskészítmények betárolása Dokumentálás Megrendelés összeállítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Hűskészítmények raktározása Készáruraktár tisztaságának, hőmérsékletének és páratartalmának ellenőrzése Hűskészítmények betárolása Dokumentálás Megrendelés összeállítása		
		7	Technológiai gyakorlat	Tőkehúsok és hűskészítmények (csemegeáruk) elhelyezése a hűtőpultokban Hűtőterek és fagyasztók hőmérsékletének ellenőrzése, dokumentálása Nyers húsok állatfajonkénti elkülönítése Bolti bontás, csontozás Húsrészenkénti csoportosítás Szerves hulladék kezelése		
		7	Technológiai gyakorlat	Fagyasztott húsok elhelyezése a fagyasztókban Fagyasztóládában, fagyasztó szekrényben történő hűstárolás Fagyasztva tárolás hőmérsékletének ellenőrzése, dokumentálása		

		7	Technológiai gyakorlat	Húskészítmények szeletelése, csomagolása és kiszolgálás a pultnál Húskészítmények szeletelése késsel vagy géppel Mérés Csomagolás Felülcímkézés		
		7	Technológiai gyakorlat	Nyershúsok darálása, dagadó felszúrása, köröm darabolása Nyugta vagy készpénzfizetési számla kitöltése Húsok darálása Dagadó felszúrása Körömök darabolása Nyugta vagy készpénzfizetési számla kitöltése		

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: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
2		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
3		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
4		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
5		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
6		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
7		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
8		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
9		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
10		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
11		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
12		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
13		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
14		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
15		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
16		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	

*gyakorlati napok számának megfelelően bővíthető