



verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___tanév

Édesipari termékgyártó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 01

Évfolyam: 2/10. 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	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi, higiéniai, minőségbiztosítási előírások		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Nyersanyag tisztítása, tisztítóberendezések előkészítése, üzemeltetése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Nyersanyag tisztítása, tisztítóberendezések előkészítése, üzemeltetése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Nyersanyag tisztítása, tisztítóberendezések előkészítése, üzemeltetése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Gépek, berendezések, eszközök előkészítése, összeszerelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Gépek, berendezések, eszközök előkészítése, összeszerelése, megfelelő sorrendbe állítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Anyagok szárítása, pörkölése, paraméterek beállítása, ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Anyagok szárítása, pörkölése, paraméterek beállítása, ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Anyagok szárítása, pörkölése, paraméterek beállítása, ellenőrzése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Hántolás, hűtés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Hántolás, hűtés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Pörkölt magok aprítása, aprítás ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Pörkölt magok aprítása, aprítás ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Anyagok kimérése, adagolása, massza feltárása, nemesítése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Anyagok kimérése, adagolása, massza feltárása, nemesítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Massza préselése, préselmény porítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Massza préselése, préselmény porítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Kakaóvaj kezelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Nyersanyagok előoldása		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Gyártásközi ellenőrzés végzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Gyártásközi ellenőrzés végzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás A termékhez szükséges anyagok kimérése, homogenizálása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás A termékhez szükséges anyagok kimérése, homogenizálása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Anyagok begyűrése, homogenizálása, habosítása		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Anyagok begyúrása, homogenizálása, habosítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Anyagok hőmérsékletének beállítása, temperálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Anyagok hőmérsékletének beállítása, temperálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Krémfeltöltés készítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Krémfeltöltés készítése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Csokoládémassza, nugátmassza előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Csokoládémassza, nugátmassza előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Masszák temperálása, formázása, paraméterek beállítása, ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Masszák temperálása, formázása, paraméterek beállítása, ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Korpusz készítése, hűtése, pihentetése, paraméterek beállítása, ellenőrzése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Korpusz készítése, hűtése, pihentetése, paraméterek beállítása, ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Korpusz masszával való mártása, korpuszok drazsírozása, gyártásközi ellenőrzés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Korpusz masszával való mártása, korpuszok drazsírozása, gyártásközi ellenőrzés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Korpusz masszával való mártása, korpuszok drazsírozása, gyártásközi ellenőrzés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Korpusz masszával való mártása, korpuszok drazsírozása, gyártásközi ellenőrzés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Késztermékek vizsgálata, eredmények dokumentálása, kiértékelése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Késztermékek vizsgálata, eredmények dokumentálása, kiértékelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Termékek csomagolása, tárolása, dokumentáció vezetése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Termékek csomagolása, tárolása, dokumentáció vezetése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Anyagok előkészítése, ellenőrzése, mérése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Anyagok előkészítése, ellenőrzése, mérése, dokumentálás		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Anyagok előkészítése, ellenőrzése, mérése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Anyagok előkészítése, ellenőrzése, mérése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Anyagok előkészítése, ellenőrzése, mérése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Anyagok előkészítése, ellenőrzése, mérése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Anyagok előkészítése, ellenőrzése, mérése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Gépek, berendezések előkészítése, anyagok keverése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Gépek, berendezések előkészítése, anyagok keverése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Gépek, berendezések előkészítése, anyagok keverése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Gépek, berendezések előkészítése, anyagok keverése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Gépek, berendezések előkészítése, anyagok keverése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Gépek, berendezések előkészítése, anyagok keverése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Paraméterek beállítása, ellenőrzése, dokumentálás		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Paraméterek beállítása, ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Paraméterek beállítása, ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Anyagok helyettesíthetősége		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Késztermék vizsgálata, eredmények kiértékelése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Késztermék vizsgálata, eredmények kiértékelése, dokumentálás		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Terméket csomag, tárol, dokumentációt vezet		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Terméket csomag, tárol, dokumentációt vezet		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávétermék gyártás Terméket csomag, tárol, dokumentációt vezet		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Laboratóriumi alapok Biztonságos laboratóriumi munkavégzés szabályai, tűzvédelmi, higiéniai előírások, laboratóriumi eszközök, berendezések, vegyszerek kezelése, jegyzőkönyv készítésének szabályai		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Tömegmérési alapvizsgálatok Tömegmérés eszközei, mértékegységei, érzékenység, terhelhetőség fogalma, tömegmérés szabálya, tömegmérés a gyakorlatban, lemérés, bemérés		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Tömegmérési alapvizsgálatok Térfogatmérési alapvizsgálatok Mintavétel Különböző anyagok tömegének mérése Nedvességtartalom meghatározása Térfogatmérő eszközök		
		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		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Édesipari termék titrálási 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 Édesipari nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Édesipari nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Édesipari nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Édesipari nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata Refraktometriás vizsgálatok, sűrűségmérés Oldatok készítése, sűrűségük meghatározása		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata Oldatok készítése, sűrűségük meghatározása		

Összefüggő szakmai gyakorlat

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi, higiéniai, minőségbiztosítási előírások		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Gépek, berendezések, eszközök munkabiztonsági, higiéniai állapotának ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Mérőeszközök használata, anyagok kimérése, keverése, dokumentálás		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Mérőeszközök használata, anyagok kimérése, keverése, dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Gépek, berendezések előkészítése, használatra (összeszerelés, formák előmelegítése, gépek megfelelő sorrendbe állítása)		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Gépek, berendezések előkészítése, használatra (összeszerelés, formák előmelegítése, gépek megfelelő sorrendbe állítása)		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Gépek, berendezések előkészítése, használatra (összeszerelés, formák előmelegítése, gépek megfelelő sorrendbe állítása)		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Gépek, berendezések előkészítése, használatra (összeszerelés, formák előmelegítése, gépek megfelelő sorrendbe állítása)		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Előkészítő műveletek végzése, paraméterek beállítása, ellenőrzése, gyártásközi vizsgálatok végzése, dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Előkészítő műveletek végzése, paraméterek beállítása, ellenőrzése, gyártásközi vizsgálatok végzése, dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Előkészítő műveletek végzése, paraméterek beállítása, ellenőrzése, gyártásközi vizsgálatok végzése, dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Előkészítő műveletek végzése, paraméterek beállítása, ellenőrzése, gyártásközi vizsgálatok végzése, dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csokoládétermék gyártásának előkészítése, anyagok kimérése, homogenizálása, temperálása, hőmérsékletének beállítása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csokoládétermék gyártásának előkészítése, anyagok kimérése, homogenizálása, temperálása, hőmérsékletének beállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Korpuszok előkészítése, hűtése, pihentetése, formázási műveletek végzése, hűtés, pihentetés, töltés, mártás.		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Korpuszok előkészítése, hűtése, pihentetése, formázási műveletek végzése, hűtés, pihentetés, töltés, mártás.		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Korpuszok előkészítése, hűtése, pihentetése, formázási műveletek végzése, hűtés, pihentetés, töltés, mártás.		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Termék csomagolása, tárolása, dokumentáció vezetése		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kávétermék gyártása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kávétermék gyártása		

HALADÁSI RÉSZ*
(szabadsávós időkeret)**

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfordított 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: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
2		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
3		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
4		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
5		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
6		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
7		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
8		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
9		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
10		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
11		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
12		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
13		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
14		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
15		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	
16		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:		Érk: Táv:	

*gyakorlati napok számának megfelelően bővítendő