

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___tanév

Édesipari termékgyártó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 01

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

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Paraméterek beállítása, ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Anyagok helyettesíthetősége		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Késztermék vizsgálata, eredmények kiértékelése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Késztermék vizsgálata, eredmények kiértékelése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Terméket csomag, tárol, dokumentációt vezet		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Terméket csomag, tárol, dokumentációt vezet		
		3	Szakmai gyakorlat II.	Kávetermék gyártás Terméket csomag, tárol, dokumentációt vezet		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi, higiéniai, minőségbiztosítási előírások Mintavétel különböző anyagokból		
		7	Szakmai gyakorlat III..	Cukorkagyártás gyakorlata Mintavétel különböző anyagokból		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Anyagok vizsgálata, a kapott eredmények kiértékelése, dokumentálás		

		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Anyagok vizsgálata, a kapott eredmények kiértékelése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Anyagok vizsgálata, a kapott eredmények kiértékelése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Különböző töménységű oldatok készítése, szűrése, besűrítése, gyártásközi vizsgálatok		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Különböző töménységű oldatok készítése, szűrése, besűrítése, gyártásközi vizsgálatok		
		7	Szakmai gyakorlat III..	Cukorkagyártás gyakorlata Különböző töménységű oldatok készítése, szűrése, besűrítése, gyártásközi vizsgálatok		

		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Különböző töménységű oldatok készítése, szűrése, besűrítése, gyártásközi vizsgálatok		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Cukorkagyártás gyakorlata Különböző töménységű oldatok készítése, szűrése, besűrítése, gyártásközi vizsgálatok		
		7	Szakmai gyakorlat III..	Cukorkagyártás gyakorlata Különböző töménységű oldatok készítése, szűrése, besűrítése, gyártásközi vizsgálatok		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Különböző töménységű oldatok készítése, szűrése, besűrítése, gyártásközi vizsgálatok		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Zseléoldatok készítése, előírt paraméterek beállítása, gyártásközi ellenőrzés		

		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Zseléoldatok készítése, ízesítése, színezése, Előírt paraméterek beállítása Gyártásközi ellenőrzés		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Zseléoldatok készítése, ízesítése, színezése, Előírt paraméterek beállítása Gyártásközi ellenőrzés		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Zseléoldatok készítése, ízesítése, színezése, Előírt paraméterek beállítása Gyártásközi ellenőrzés		
		7	Szakmai gyakorlat III..	Cukorkagyártás gyakorlata Zseléoldatok készítése, ízesítése, színezése, Előírt paraméterek beállítása Gyártásközi ellenőrzés		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Zseléoldatok készítése, ízesítése, színezése, Előírt paraméterek beállítása Gyártásközi ellenőrzés		

		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Zseléoldatok készítése, ízesítése, színezése, Előírt paraméterek beállítása Gyártásközi ellenőrzés		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Tablírozás, pihentetés		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Tablírozás, pihentetés		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Anyagok temperálása, paraméterek beállítása, ellenőrzése		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Anyagok temperálása, paraméterek beállítása, ellenőrzése		

		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza extrudálása Anyagok begyúrása, homogenizálása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza extrudálása Anyagok begyúrása, homogenizálása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza extrudálása Anyagok begyúrása, homogenizálása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza extrudálása Anyagok begyúrása, homogenizálása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza extrudálása Anyagok begyúrása, homogenizálása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza tárolása, pihentetése, formázása, hűtése		

		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza tárolása, pihentetése, formázása, hűtése		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza tárolása, pihentetése, formázása, hűtése		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza tárolása, pihentetése, formázása, hűtése		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza tárolása, pihentetése, formázása, hűtése		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Massza tárolása, pihentetése, formázása, hűtése		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Selymesítés, laminálás Felületi védőréteg kialakítása		

		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Selymesítés, laminálás Felületi védőréteg kialakítása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Selymesítés, laminálás Felületi védőréteg kialakítása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Selymesítés, laminálás Felületi védőréteg kialakítása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Korpuszok bevonása mártómasszával		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Korpuszok bevonása mártómasszával		

		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Korpuszok bevonása mártómasszával		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Korpuszok bevonása mártómasszával		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Termék csomagolása, tárolása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Termék csomagolása, tárolása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Technológiai folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése folyamatos vonalon		

		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Technológiai folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése folyamatos vonalon		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Technológiai folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése folyamatos vonalon		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Késztermék ellenőrzése, eredmények kiértékelése, dokumentálása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Késztermék ellenőrzése, eredmények kiértékelése, dokumentálása		
		7	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Késztermék ellenőrzése, eredmények kiértékelése, dokumentálása		

		5	Szakmai gyakorlat III.	Cukorkagyártás gyakorlata Késztermék ellenőrzése, eredmények kiértékelése, dokumentálása		
		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 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, térfogatoss elemzés lényege		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Savak, lúgok titrálása Édesipari 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		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Üzemi minőség-ellenőrzés Gyártásközi ellenőrzés, eredmények értékelése, dokumentálás 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	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata Refraktometriás vizsgálatok, sűrűségmérés		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata Oldatok készítése, sűrűségük meghatározása		

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