

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___tanév

Édesipari termékgyártó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 01

Évfolyam: 1. 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	Ráfördített idő (óra)				
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi ismeretek és alkalmazásuk a gyakorlatban		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari alapanyagok átvétele, mintavétel		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari segédanyagok, járulékos anyagok, adalékanyagok átvétele, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari alap-, segéd-, járulékos-, és adalékanyagainak tárolása, tárolás paramétereinek beállítása, ellenőrzése		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari alapanyagok alap-, segéd-, járulékos-, és adalékanyagainak érzékszervi ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Mérőberendezések használata, mérések végzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Édesipari tartóssütemények készítésének előkészítő műveletei, anyagok mérése, szitálása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Édesipari tartóssütemények készítésének előkészítő műveletei, anyagok keverése, oldat, emulzió, „szuszpenzió” készítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Édesipari tartóssütemények készítésének előkészítő műveletei, szűrés, temperálás		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Édesipari tartóssütemények készítésének előkészítő műveletei, gépek, berendezések előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Tészta massa készítése, formázás, kiszúrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Tészta massa készítése, formázás, kiszúrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Tészta massa készítése, formázás, kiszúrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Tészta massa készítése, formázás, kiszúrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Sütők előmelegítése Formázott anyag sütése, sütőberendezés kezelése, paraméterek beállítása, kondicionált hűtés		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Sütők előmelegítése Formázott anyag sütése, sütőberendezés kezelése, paraméterek beállítása, kondicionált hűtés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Sütők előmelegítése Formázott anyag sütése, sütőberendezés kezelése, paraméterek beállítása, kondicionált hűtés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Sütők előmelegítése Formázott anyag sütése, sütőberendezés kezelése, paraméterek beállítása, kondicionált hűtés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Késztermék kezelési műveletek, késztermék ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Késztermék kezelési műveletek, késztermék ellenőrzése, dokumentálás		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Csomagolás, előkészítés szállításra, késztermék tárolása, paraméterek beállítása, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Csomagolás, előkészítés szállításra, késztermék tárolása, paraméterek beállítása, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi ismeretek és alkalmazásuk a gyakorlatban 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 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 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		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Félkésztermék gyártása Gépek, berendezések, eszközök előkészítése, összeszerelése, megfelelő sorrendbe állítása		
		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 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 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 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 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.	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 A termékhez szükséges anyagok kimérése, homogenizálása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Anyagok begyűrése, homogenizálása, habosítása		
		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 Krém töltelék készítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Krém töltelék készítése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Csokoládétermék gyártás Krémtöltelék 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 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 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 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.	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		

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 Gépek, berendezések, eszközök munkabiztonsági, higiéniai állapotának ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Lisztés áru gyártás előkészítő műveletei, ellenőrzés, dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Lisztés áru gyártás előkészítő műveletei, ellenőrzés, dokumentálás		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Lisztes áru gyártás előkészítő műveletei, ellenőrzés, dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Lisztes áru gyártás előkészítő műveletei, ellenőrzés, dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta/massza készítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Formázás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Formázás		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Felület díszítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Sütés, paraméterek ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Sütés, paraméterek ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék kezelése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék kezelése		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csomagolás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tömegmérés, érzékszervi minősítés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Termék gyártásközi minőségellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csokoládétermék gyártása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csokoládétermék gyártása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csokoládétermék gyártása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csokoládétermék gyártása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csokoládétermék gyártása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csokoládétermék gyártása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Csokoládétermék ellenőrzése, dokumentálás		

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: 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