

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___tanév

Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 08

Évfolyam: 1/9. 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	Ráfördí tott idő (óra)				
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Anyagok, eszközök előkészítése, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Hűtés, fagyasztás, besűrités, aszalás, szárítás műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Hűtés, fagyasztás, besűrités, aszalás, szárítás műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Előfőzés, főzés, párolás, pörkölés műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Előfőzés, főzés, párolás, pörkölés műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Előfőzés, főzés, párolás, pörkölés műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása Kémiai tartósítás Anyagok, eszközök előkészítése Munkavédelmi előírások betartása Sózás, pácolás, füstölés műveleteinek végrehajtása Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.		

		7	Tartósítás gyakorlat	Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.		
		7	Tartósítás gyakorlat	Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.		
		7	Tartósítás gyakorlat	Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.		
		7	Tartósítás gyakorlat	Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.		
		7	Tartósítás gyakorlat	Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.		

		7	Tartósítás gyakorlat	Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb. Érzékszervi bírálat Érzékszervi bírálat menete, Alapanyagok, félkész- és késztermékek érzékszervi minősítése		
		7	Tartósítás gyakorlat	Érzékszervi bírálat Érzékszervi bírálat menete, Alapanyagok, félkész- és késztermékek érzékszervi minősítése Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalék számítások		
		7	Tartósítás gyakorlat Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalék számítások Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás Zöldségkészítmények Zöldségpürék, Krémek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	Zöldségkészítmények Zöldségpürék, Krémek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	Zöldségkészítmények Levek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	Zöldségkészítmények Befőttek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	Zöldségkészítmények Szárítmányok		

		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Zöldségkészítmények Szárítmányok Gyümölcskészítmények Lekvárok		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Lekvárok		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Ízek, pulpok		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Befőttek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Levek, pürék		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Szárítmányok, Aszalványok, Kandírozott termékek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Szárítmányok, Aszalványok, Kandírozott termékek Savanyúságok Hőkezeléssel tartósított termékek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Savanyúságok Hőkezeléssel tartósított termékek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Savanyúságok Biológiai savanyítással előállított termékek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Savanyúságok Mesterséges savanyítással előállított termékek Házi receptek, újdonságok Hagyományos receptek Receptek családi gyűjteményből Újdonságok, újítások Saját elképzelések szerint pl. társított alapanyagokból készített készítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Házi receptek, újdonságok Hagyományos receptek Receptek családi gyűjteményből Újdonságok, újítások Saját elképzelések szerint pl. társított alapanyagokból készített készítmények		

		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Házi receptek, újdonságok Hagyományos receptek Receptek családi gyűjteményből Újdonságok, újítások Saját elképzelések szerint pl. társított alapanyagokból készített készítmények Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalék számítások		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalék számítások Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Szakmai számítás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás Tejkészítmények előállítása Előkészítő műveletek		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Előkészítő műveletek		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Tejkészítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Tejkészítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Vaj és vajkészítmények kistermelői előállítás		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Vaj és vajkészítmények kistermelői előállítás		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Befejező műveletek, Tárolás, jelölés, kiserelés		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Előkészítő műveletek		

		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Sajt és sajtkészítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Sajt és sajtkészítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Sajt és sajtkészítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Túró és túrókészítmények kistermelői előállítás		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Befejező műveletek, Tárolás, jelölés, kiszerezés Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalék számítások, Nyilvántartások vezetése		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalék számítások, Nyilvántartások vezetése Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás		
		1	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Szakmai számítás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás		

Összefüggő szakmai gyakorlat

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Zöldségkészítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Zöldségkészítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Zöldségkészítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Savanyúságok		

		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Savanyúságok		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Házi receptek, újdonságok		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Házi receptek, újdonságok		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása		
		7	Húsipari gyakorlat	Elsődleges feldolgozás		
		7	Húsipari gyakorlat	Másodlagos feldolgozás		

		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység		

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