

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___tanév

Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 08

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	Ráfördí- tott idő (óra)				
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Kenyerek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Kenyerek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Péksütemények		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Péksütemények		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Péksütemények		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Péksütemények		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Hagyományörző termékek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Hagyományörző termékek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Különleges sütőipari termékek		

		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Különleges sütőipari termékek Cukrászipari termékek készítése Cukrászati félkész termékek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Cukrászati félkész termékek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Cukrászati félkész termékek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Uzsonnasütemények		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Uzsonnasütemények		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Uzsonnasütemények		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Torták		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Torták		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Torták		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Tekercsek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Tekercsek		

		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Tekercsek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Szeletek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Szeletek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Szeletek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése Szeletek Édesipari termékek készítése Teasütemények		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Édesipari termékek készítése Teasütemények		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Édesipari termékek készítése Krékerek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Édesipari termékek készítése Linzerek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Édesipari termékek készítése Kekszek		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Édesipari termékek készítése Mézes jellegű készítmények Bonbonok, nyalókák		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Édesipari termékek készítése Bonbonok, nyalókák Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása Adalékanyag szükséglet meghatározása Oldatkészítés kiszámítása Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások		

		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása Adalékanyag szükséglet meghatározása Oldatkészítés kiszámítása Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása Adalékanyag szükséglet meghatározása Oldatkészítés kiszámítása Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Szakmai számítás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás Nyilvántartások vezetése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Szakmai számítás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás Nyilvántartások vezetése		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Előkészítő műveletek		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Előkészítő műveletek		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Kézműves sörkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Kézműves sörkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Kézműves sörkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Kézműves sörkészítés lépései		

		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Kézműves sörkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Kézműves sörkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Kézműves sörkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Befejező műveletek		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése Befejező műveletek Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Előkészítő műveletek		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Előkészítő műveletek		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Előkészítő műveletek		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Előkészítő műveletek		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Italkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Italkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Italkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Italkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Italkészítés lépései		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Italkészítés lépései		

		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Befejező műveletek		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likórkészítés Befejező műveletek Szakmai számítás, dokumentálás Nyersanyagszükséglet meghatározása Adalékanyag szükséglet meghatározása Oldatkészítés kiszámítása Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Szakmai számítás, dokumentálás Nyersanyagszükséglet meghatározása Adalékanyag szükséglet meghatározása Oldatkészítés kiszámítása Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás Nyilvántartások vezetése		
		7	Erjedésipari gyakorlat Falusi vendégfogadás gyakorlat	Szakmai számítás, dokumentálás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás Nyilvántartások vezetése Vendéglátás általános gyakorlata Vendégvárás előkészítése: a vendéglátóhely és környékének rendbetétele, a szobák, fürdőszobák felszerelésének, tisztaságának ellenőrzése, a hiányosságok pótlása Szálláshely és egyéb szolgáltatások árának képzése		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata Vendégvárás előkészítése: a vendéglátóhely és környékének rendbetétele, a szobák, fürdőszobák felszerelésének, tisztaságának ellenőrzése, a hiányosságok pótlása Szálláshely és egyéb szolgáltatások árának képzése		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata Recepció feladatok végzése		

		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata Telefon, fax, számítógép, internet, pénztárgép, kártyaleolvasó kezelése, Levelezés (szakhatóságokkal, beszállítókkal, vendégekkel stb.) postai úton és e-mailen		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata Kommunikáció magyarul és idegen nyelven		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata Közreműködés a vendégek étkeztetésében		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata Kapcsolattartás a vendéggel, elégedettség mérése, kapcsolatépítés a kulturált viselkedés és vendégfogadás szabályainak betartásával		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata Beszerzésekkel, értékesítésekkel, vendégforgalommal kapcsolatos pénzügyi-, számviteli műveletek, jelentések, bevallások szabályos készítése nyomtatványon vagy számítógépes programon		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata Baleset esetén elsősegélynyújtás, a szükséges intézkedések megtétele		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata Feladatok ellátása a személyi és környezeti higiénia, valamint a munkavédelmi szabályok betartásával, Tervkészítés a vendéglátásra alkalmas lakás kialakítására, átalakítására, korszerűsítésére, berendezésének kiegészítésére		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai Piackutatás végzése, a helyi igények, lehetőségek, környezeti feltételek, tágabb és szűkebb környezet hagyományainak, a hagyományörzés lehetőségeinek feltárása		

		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai Arculattervezés (logo, névjegykártya, levélpapír, szórólap), On-line marketing, honlap használat, Részvétel kiállításokon, kapcsolatkeresés a vendéggel		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai Vendéglátóhely indításának feltételei, a falusi vendégfogadás sajátosságai, követelményei		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai Vendéglátóhely berendezése, helyi hagyományos eszközök, tárgyak beszerzése, felhasználása a lakás, a vendégszoba, környezet díszítésében, Tisztálkodási feltételek tisztaság, rend, higiénia előírások biztosítása		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai Virágoskert, veteményes, fűszer- és gyógynövény ágyások, pázsit, pihenőkert, udvar, a ház körüli állatok (haszon- és hobbiállatok) gondozása, időszerű gazdasági munkák végzése		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai Saját termelésű termékeket felhasználva igény szerinti részleges vagy teljes ellátás biztosítása (az étlap, étrend ennek megfelelő összeállítása, az ételeket elkészítése, terítés, felszolgálat)		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai Szabadban történő sütés-főzés, étkezés (tájjellegű ételkészítés, hús-, kolbász-, szalonnasütés, bográcsózás) szervezése, előkészítése, bemutatása a vendégeknek		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai Ünnepi előkészületek, ünnepi menük készítése a hagyományos, helyi étkezési szokásoknak megfelelően		

		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai Helyi hagyományokon alapuló tárgyak értékesítése, Népi kismesterségek bemutatása, Alapvető virágkötészeti munkák végzése, Termésekből, virágokból dekoráció, ajándék készítése Programok, gyermekprogramok szervezése Szabadidős tevékenységek tervezése, javaslatok a kapcsolódásra, Vendégek igénye szerinti programok előkészítése, megszervezése, a szükséges eszközök biztosítása, kölcsönzése, Utazás előkészítése, lebonyolítása		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Programok, gyermekprogramok szervezése Szabadidős tevékenységek tervezése, javaslatok a kapcsolódásra, Vendégek igénye szerinti programok előkészítése, megszervezése, a szükséges eszközök biztosítása, kölcsönzése, Utazás előkészítése, lebonyolítása		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Programok, gyermekprogramok szervezése Saját gazdaságban, megvalósítható programok, helyi program lehetőségek, szolgáltatások felmérése, Saját gazdaságban a virágoskert, a konyhakert növényeinek, fűszer- és gyógynövényeknek a megismertetése, haszon- és hobbiállatok bemutatása a vendégeknek		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Programok, gyermekprogramok szervezése Egyházi, családi ünnepek (eljegyzés, esküvő stb.) beépítése a programokba, Népi játékok, mondókák, népzene, népdalok ismeretében közös programok szervezése a vendéggel, Népviselet, népszokások bemutatása, Néptánc bemutatók, alaplépések ismertetése, táncház szervezése		

		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Programok, gyermekprogramok szervezése Programok a vendéglátó területén kívül: falunap, kiállítás, fesztivál, búcsú, népművészeti vásár, szüret, termelési bemutató, főzőverseny, a település, tájegység hagyományőrző és hagyományteremtő rendezvényein történő részvétel, Programok a lakóhelyen kívül: kirándulás, kerékpár, vízi sportok, egyéb versenyek		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Programok, gyermekprogramok szervezése Gyermekprogramok szervezése Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása Az intézmény, a hallgatók lakóhelye környékén működő családi, mezőgazdasági vállalkozások megtekintése, ahol egyértelműen, példaszerűen működik a falusi vendéglátási tevékenység		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása Az intézmény, a hallgatók lakóhelye környékén működő családi, mezőgazdasági vállalkozások megtekintése, ahol egyértelműen, példaszerűen működik a falusi vendéglátási tevékenység		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása Az intézmény, a hallgatók lakóhelye környékén működő családi, mezőgazdasági vállalkozások megtekintése, ahol egyértelműen, példaszerűen működik a falusi vendéglátási tevékenység		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása Az intézmény, a hallgatók lakóhelye környékén működő családi, mezőgazdasági vállalkozások megtekintése, ahol egyértelműen, példaszerűen működik a falusi vendéglátási tevékenység		

		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása Az intézmény, a hallgatók lakóhelye környékén működő családi, mezőgazdasági vállalkozások megtekintése, ahol egyértelműen, példászerűen működik a falusi vendéglátási tevékenység		
		5	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása Az intézmény, a hallgatók lakóhelye környékén működő családi, mezőgazdasági vállalkozások megtekintése, ahol egyértelműen, példászerűen működik a falusi vendéglátási tevékenység		

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