



verzió szám: 1.0

# FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20\_\_\_/20\_\_\_tanév

Pék

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 05

Évfolyam: 3/11. 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-<br>nap                | Nap | Ráfordított idő<br>(óra) |                       |                                                                                                                                                         |                    |                 |
|                           |     | 7                        | Szakmai gyakorlat II. | <b>Kenyérfélék gyártása</b><br>Munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi, higiéniai, minőségbiztosítási előírások<br>Feldolgozó gépek alkalmazása    |                    |                 |
|                           |     | 7                        | Szakmai gyakorlat II. | <b>Kenyérfélék gyártása</b><br>Kelesztés, kelési folyamat ellenőrzése<br>Termék felületének kezelése                                                    |                    |                 |
|                           |     | 7                        | Szakmai gyakorlat II. | <b>Kenyérfélék gyártása</b><br>Kelesztés, kelési folyamat ellenőrzése<br>Termék felületének kezelése                                                    |                    |                 |
|                           |     | 7                        | Szakmai gyakorlat II. | <b>Kenyérfélék gyártása</b><br>Kemence előkészítése<br>Sütési paraméterek beállítása<br>Vetés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |                    |                 |
|                           |     | 7                        | Szakmai gyakorlat II. | <b>Kenyérfélék gyártása</b><br>Kemence előkészítése<br>Sütési paraméterek beállítása<br>Vetés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |                    |                 |

|  |  |   |                          |                                                                                                                                                         |  |  |
|--|--|---|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Kenyérfélék gyártása</b><br>Kemence előkészítése<br>Sütési paraméterek beállítása<br>Vetés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Kenyérfélék gyártása</b><br>Kemence előkészítése<br>Sütési paraméterek beállítása<br>Vetés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Kenyérfélék gyártása</b><br>Kisült termék kezelése                                                                                                   |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Kenyérfélék gyártása</b><br>Késztermék minőségének<br>ellenőrzése                                                                                    |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Gömbölyítés, hosszformázás,<br>sodrás, fonás                                                      |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Gömbölyítés, hosszformázás,<br>sodrás, fonás                                                      |  |  |

|  |  |   |                          |                                                                                                    |  |  |
|--|--|---|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Gömbölyítés, hosszformázás,<br>sodrás, fonás |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Gömbölyítés, hosszformázás,<br>sodrás, fonás |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Gömbölyítés, hosszformázás,<br>sodrás, fonás |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Gömbölyítés, hosszformázás,<br>sodrás, fonás |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Gömbölyítés, hosszformázás,<br>sodrás, fonás |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Gömbölyítés, hosszformázás,<br>sodrás, fonás |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Gömbölyítés, hosszformázás,<br>sodrás, fonás |  |  |

|  |  |   |                          |                                                                                                                                                         |  |  |
|--|--|---|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Tésztafeldolgozás megtervezése                                                                    |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Tésztafeldolgozás megtervezése                                                                    |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Feldolgozógépek alkalmazása                                                                       |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Feldolgozógépek alkalmazása                                                                       |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Feldolgozógépek alkalmazása                                                                       |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Kelesztés, paraméterek beállítása,<br>termék felületének kezelése, kelési<br>folyamat ellenőrzése |  |  |

|  |  |   |                       |                                                                                                                                               |  |  |
|--|--|---|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Szakmai gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk gyártása</b><br>Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk gyártása</b><br>Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk gyártása</b><br>Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk gyártása</b><br>Kemence előkészítése                                                                        |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk gyártása</b><br>Kemence előkészítése                                                                        |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk gyártása</b><br>Kemence előkészítése                                                                        |  |  |

|  |  |   |                          |                                                                                                                                |  |  |
|--|--|---|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Vetés<br>Sütés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Vetés<br>Sütés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Vetés<br>Sütés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Vetés<br>Sütés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Vetés<br>Sütés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Vetés<br>Sütés<br>Sütési folyamat ellenőrzése<br>Átsültség megállapítása |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Kisült termék kezelése                                                   |  |  |

|  |  |   |                          |                                                                                                           |  |  |
|--|--|---|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Kisült termék kezelése                              |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Késztermék minőségének<br>ellenőrzése, dokumentálás |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Péksütemények és finom pékáruk<br/>gyártása</b><br>Késztermék minőségének<br>ellenőrzése, dokumentálás |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Egyéb sütőipari termékek<br/>gyártása</b><br>Fagyasztott termékek gyártása                             |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Egyéb sütőipari termékek<br/>gyártása</b><br>Rozsban gazdag diétás termék<br>gyártása                  |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II. | <b>Egyéb sütőipari termékek<br/>gyártása</b><br>Szénhidrátszegény diétás termék<br>gyártása               |  |  |

|  |  |   |                                      |                                                                                                                                                   |  |  |
|--|--|---|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II.             | <b>Egyéb sütőipari termékek<br/>gyártása</b><br>Nátriumszegény diétás termék<br>gyártása                                                          |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II.             | <b>Egyéb sütőipari termékek<br/>gyártása</b><br>Gluténmentes termék gyártása                                                                      |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II.             | <b>Egyéb sütőipari termékek<br/>gyártása</b><br>Tartós kenyérfélék, kétszersültek<br>gyártása                                                     |  |  |
|  |  | 7 | Szakmai<br>gyakorlat II.             | <b>Egyéb sütőipari termékek<br/>gyártása</b><br>Zsemlemorzsa készítése                                                                            |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács<br>készítés<br>gyakorlat | <b>Mézeskalács készítés eszközei</b><br>Mézeskalács készítés eszközei,<br>használatuk                                                             |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács<br>készítés<br>gyakorlat | <b>Mézes termékek nyersanyagai</b><br>Mézes tészta nyersanyagainak<br>tárolása, előkészítése<br>Mérés, szitálás, oldás, szirupfőzés,<br>melegítés |  |  |

|  |  |   |                                |                                                                                                                                             |  |  |
|--|--|---|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes termékek nyersanyagai</b><br>Mézes tészta nyersanyagainak tárolása, előkészítése<br>Mérés, szitálás, oldás, szirupfőzés, melegítés |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes tészta készítése és érlelése</b><br>Különböző mézes tésztafélék készítése<br>Gyúrás kézzel, géppel<br>Tészta érlelése              |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes tészta készítése és érlelése</b><br>Különböző mézes tésztafélék készítése<br>Gyúrás kézzel, géppel<br>Tészta érlelése              |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes tészta készítése és érlelése</b><br>Különböző mézes tésztafélék készítése<br>Gyúrás kézzel, géppel<br>Tészta érlelése              |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes tészta feldolgozása és sütése</b><br>Mérés, nyújtás, kiszúrás, alakítás<br>Vert mézes készítése<br>Díszítés<br>Sütés               |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes tészta feldolgozása és sütése</b><br>Mérés, nyújtás, kiszúrás, alakítás<br>Vert mézes készítése<br>Díszítés<br>Sütés               |  |  |

|  |  |   |                                |                                                                                                                                                            |  |  |
|--|--|---|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes tészta feldolgozása és sütése</b><br>Mérés, nyújtás, kiszúrás, alakítás<br>Vert mézes készítése<br>Díszítés<br>Sütés                              |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes tészta feldolgozása és sütése</b><br>Mérés, nyújtás, kiszúrás, alakítás<br>Vert mézes készítése<br>Díszítés<br>Sütés                              |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése</b><br>Fecskendezés<br>Szórás<br>Bevonás<br>Egyéb műveletek<br>Érzékszervi minősítés<br>Tömeg ellenőrzése |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése</b><br>Fecskendezés<br>Szórás<br>Bevonás<br>Egyéb műveletek<br>Érzékszervi minősítés<br>Tömeg ellenőrzése |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése</b><br>Fecskendezés<br>Szórás<br>Bevonás<br>Egyéb műveletek<br>Érzékszervi minősítés<br>Tömeg ellenőrzése |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése</b><br>Fecskendezés<br>Szórás<br>Bevonás<br>Egyéb műveletek<br>Érzékszervi minősítés<br>Tömeg ellenőrzése |  |  |

|  |  |   |                                |                                                                                                                                                            |  |  |
|--|--|---|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése</b><br>Fecskendezés<br>Szórás<br>Bevonás<br>Egyéb műveletek<br>Érzékszervi minősítés<br>Tömeg ellenőrzése |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése</b><br>Csomagolóanyag kiválasztása<br>Csomagolás<br>Jelölés<br>Dokumentálás                               |  |  |
|  |  | 7 | Mézeskalács készítés gyakorlat | <b>Mézes kalács díszítése, csomagolása, jelölése</b><br>Csomagolóanyag kiválasztása<br>Csomagolás<br>Jelölés<br>Dokumentálás                               |  |  |

**HALADÁSI RÉSZ\***  
**(szabadsávós időkeret)\*\***

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

\*gyakorlati napok számának megfelelően bővíthető