



verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20____/20____tanév

Pék

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 05

Évfolyam: 2/10. 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	Ráfordított idő (óra)				
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gépek és berendezések, üzemelés előtti ellenőrzése Napi karbantartás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gépek és berendezések, üzemelés előtti ellenőrzése Napi karbantartás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gépek és berendezések, üzemelés előtti ellenőrzése Napi karbantartás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gépek és berendezések, üzemelés előtti ellenőrzése Napi karbantartás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok érzékszervi vizsgálata Liszt hőmérsékletének beállítása, szitálása, mérése Dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása Segéd és járulékos anyagok		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok érzékszervi vizsgálata Liszt hőmérsékletének beállítása, szitálása, mérése Dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása Segéd és járulékos anyagok		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok érzékszervi vizsgálata Liszt hőmérsékletének beállítása, szitálása, mérése Dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása Segéd és járulékos anyagok		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kovászok készítése Kovászmag felhasználása Kovász érettségi állapotának meghatározása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kovászok készítése Kovászmag felhasználása Kovász érettségi állapotának meghatározása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Dagasztás géppel		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Dagasztás géppel		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Dagasztás géppel		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása Élesztőaktivitás Érett tésztára dagasztás Kovászpótló eljárások Szakmai számítások		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása Élesztőaktivitás Érett tésztára dagasztás Kovászpótló eljárások Szakmai számítások		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kelesztés eszközei, berendezései Kelesztő paramétereinek beállítása Termék felületének kezelése Kelesztés		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kelesztés eszközei, berendezései Kelesztő paramétereinek beállítása Termék felületének kezelése Kelesztés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kemence előkészítése sütésre Kemence hőmérsékletének, gőzviszonyainak szabályozása Vetés különböző módokon (lapátos, vetőszerkezet)		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kemence előkészítése sütésre Kemence hőmérsékletének, gőzviszonyainak szabályozása Vetés különböző módokon (lapátos, vetőszerkezet)		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kemence előkészítése sütésre Kemence hőmérsékletének, gőzviszonyainak szabályozása Vetés különböző módokon (lapátos, vetőszerkezet)		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Késztermék csomagolása, tárolása, tárolási paraméterek ellenőrzése, dokumentálása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Késztermék csomagolása, tárolása, tárolási paraméterek ellenőrzése, dokumentálása		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Késztermék csomagolása, tárolása, tárolási paraméterek ellenőrzése, dokumentálása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Nyersanyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Nyersanyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetett úton		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetlen úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetlen úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetlen úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetlen úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetlen úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Rozskenyerek tésztájának készítése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Rozskenyerek tésztájának készítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Különböző kenyérformák kialakítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Különböző kenyérformák kialakítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Nyersanyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Nyersanyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Laboratóriumi alapok Biztonságos laboratóriumi munkavégzés szabályai, tűzvédelmi, higiéniai előírások, laboratóriumi eszközök, berendezések, vegyszerek kezelése, jegyzőkönyv		
		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 Térfogatmérési 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, térfogatos elemzés lényege		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Savak, lúgok titrálása		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Szakmára jellemző anyag, termék titrálós vizsgálat		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Érzékszervi vizsgálatok Érzékszervi vizsgálat és értékelés		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Üzemi minőség-ellenőrzés Nyersanyagok vizsgálata, eredmények értékelése, dokumentálás Gyártásközi ellenőrzés, eredmények értékelése, dokumentálás		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Üzemi minőség-ellenőrzés Késztermék ellenőrzése, eredmények értékelése, dokumentálás		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Technológiai tulajdonság vizsgálata Nyersanyagok, félkész, késztermékek vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata Refraktometriás vizsgálatok, sűrűségmérés Oldatok készítése, sűrűségük meghatározása		

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	Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások Anyagok átvétele, tárolása, előkészítése Berendezések, gépek üzemelés előtti ellenőrzése Működés közbeni felügyelete Részvétel a napi karbantartási feladatokban Nyersanyagok érzékszervi vizsgálata Anyagszükséglet kiszámítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Liszt hőmérsékletének beállítása, keverése, szitálása, mérése Dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása, mérése Sóoldat készítése, koncentrációjának ellenőrzése Élesztő, tejpor szuszpendálása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Cukor, aszkorbinsav oldása Tojás előkészítése Margarin temperálása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kovászok készítése Kovász érettségi állapotának meghatározása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Dagasztás dagasztógéppel Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása Kovászpótló eljárások Szakmai számítás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta alakításának műveletei: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás Kelesztő paramétereinek beállítása Termék felületének kezelése Kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta alakításának műveletei: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás Kelesztő paramétereinek beállítása Termék felületének kezelése Kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kemence előkészítése sütésre Hőmérséklet és gőzviszonyok szabályozása Lapátos vetés, vetés vetőszerkezettel		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértésztá készítése közvetett úton		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértésztá készítése közvetlen eljárással Rozskenyerek tésztájának készítése Szakmai számítás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértésztá feldolgozása: osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértésztá kézi osztása (csípés), mérése Különböző kenyérformák kialakítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kelesztés eszközeinek, berendezéseinek megválasztása Kelesztő paramétereinek beállítása Termék felületének kezelése Kelési folyamat ellenőrzése Dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kemence előkészítése sütésre Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása Kisült termék kezelése Késztermék minőségének ellenőrzése		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Szakmai számítás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Fagyasztott termékek gyártása Rozsban gazdag, szénhidrátszegény, nátriumszegény, diétás termékek, gluténmentes, tartós sütőipari termékek Zsemlemorzsa készítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Fagyasztott termékek gyártása Rozsban gazdag, szénhidrátszegény, nátriumszegény, diétás termékek, gluténmentes, tartós sütőipari termékek Zsemlemorzsa készítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék érzékszervi ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék érzékszervi ellenőrzése, dokumentálás		

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