



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___ tanév

Húsipari termékgyártó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 03

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	Higiénia gyakorlati alkalmazása	<p>Személyi-, eszköz- és üzemi higiénia betartása Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai, környezetvédelmi előírások, egyéni védőfelszerelések Fekete-fehér öltözök használata Személyi higiénia követelményei</p>		
		7	Higiénia gyakorlati alkalmazása	<p>Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása a vágási és gyártási folyamatok során Kések fertőtlenítése Munkaművelet higiénikus elvégzésének szabályai Hűtők tisztaságának biztosítása Üzemi higiénia biztosítása Dokumentáció vezetése</p>		
		7	Higiénia gyakorlati alkalmazása	<p>Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési utasítás Takarítás, tisztítás eszközei, tisztító és fertőtlenítőszer megválasztása, tisztítás és fertőtlenítés paraméterei, védőfelszerelés Dokumentálás</p>		
		7	Higiénia gyakorlati alkalmazása	<p>Takarítást, tisztítást, fertőtlenítést végez Takarítási, tisztítási, fertőtlenítési utasítás Takarítás, tisztítás eszközei, tisztító és fertőtlenítőszer megválasztása, tisztítás és fertőtlenítés paraméterei, védőfelszerelés Dokumentálás</p>		

		7	Higiénia gyakorlati alkalmazása	Betartja a környezethigiéniás szabályokat Szennyes és tiszta övezet Levegőtisztaság Hulladékok kezelése Zárt tárolás szabályai		
		7	Technológiai gyakorlat	Vágóállatok kábítása, szúrása és elvéreztetése Sertés kábítása Bőr elővágása Szúrás Elvéreztetés (ipari módon)		
		7	Technológiai gyakorlat	Vágóállatok kábítása, szúrása és elvéreztetése Sertés kábítása Bőr elővágása Szúrás Elvéreztetés (ipari módon)		
		7	Technológiai gyakorlat	Testek forrázása, utótisztítása Forrázás előtti testmosás Forrázó gépek kezelése Forrázási hőmérséklet ellenőrzése		
		7	Technológiai gyakorlat	Testek forrázása, utótisztítása Forrázás előtti testmosás Forrázó gépek kezelése Forrázási hőmérséklet ellenőrzése		

		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Kuláré körbevágása késsel, illetve géppel		
		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Kuláré körbevágása késsel, illetve géppel		
		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Szegyhasítás kézzel vagy géppel		
		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Szegyhasítás kézzel vagy géppel		
		7	Technológiai gyakorlat	Testüregek bontása, belszervszedés Medence, has és mellkas felvágása		

		7	Technológiai gyakorlat	Testüregék bontása, belszervszedés Medence, has és mellkas felvágása		
		7	Technológiai gyakorlat	Testek hasítása Gerincoszlop kettéhasítása kereskedelmi célra		
		7	Technológiai gyakorlat	Testek hasítása Gerincoszlop kettéhasítása ipari célra		
		7	Technológiai gyakorlat	Fehéráru elővágása, eltávolítása Fehéráru elővágása tokánál, karajnál, hasnál		
		7	Technológiai gyakorlat	Fehéráru elővágása, eltávolítása Fehéráru elővágása tokánál, karajnál, hasnál		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</p> <p>Szalonnatábla testtájak szerinti darabolása</p> <p>Oldalszalonnáról bordák bordaközi izmokkal történő eltávolítása, kolozsvári szalonna formázása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</p> <p>Császárszalonnából a bordák eltávolítása késsel vagy bordakihúzóval, császárszalonna formázása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</p> <p>Nyak és vékony hátszalonna formázása kenyérszalonnának</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</p> <p>Farszalonna összevágása étkezési tepertőnek</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</p> <p>Has és tokaszalonna bőrkézése géppel készítménygyártáshoz</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása</p> <p>Félsertések bontása késsel vagy daraboló fűrészszel testtájakra, húsrészekre</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása</p> <p>Félsertések bontása késsel vagy daraboló fűrészszel testtájakra, húsrészekre</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása</p> <p>Húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k, S-70, S-70k, S-60k</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása</p> <p>Húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k, S-70, S-70k, S-60k</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása</p> <p>Húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k, S-70, S-70k, S-60k</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása</p> <p>Húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k, S-70, S-70k, S-60k</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek bebontása, csontozása, osztályozása</p> <p>Húsok osztályozása színhústartalom alapján: S-90, S-80, S-80k, S-70, S-70k, S-60k</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bebontása, csontozása</p> <p>Félsertések bontása késsel testtájakra, húsrészekre</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bebontása, csontozása</p> <p>Félsertések bontása késsel testtájakra, húsrészekre</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bebontása, csontozása</p> <p>Oldalas formázása Dagadó előkészítése, szétválasztása</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bebontása, csontozása Bőrös, szalonnás félsertés kereskedelmi bontása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bebontása, csontozása Bőrös comb, bőrös lapocka, bőrös karaj, bőrös tarja, bőrös császárszalonna előállítás, formázása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása Csontozás húskészítmény gyártáshoz</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása Nem megengedett kötőszöveti elemek eltávolítása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása</p> <p>Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása</p> <p>Marhahúsok osztályozása: színhústartalom, faggyútartalom és látható kötőszövet alapján M-90, M-80, M-80k, M-70, M-70k, M-60k</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása</p> <p>Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, marhafarok</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása</p> <p>Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, marhafarok</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása</p> <p>Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, marhafarok</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása Comb csontozása, szétbontása: gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, felsál-dekli, csípőfartó, fekete pecsenye, fehér pecsenye</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása Comb csontozása, szétbontása: gömbölyűfelsál, hosszúfelsál, felsál-dekli, csípőfartó, fekete pecsenye, fehér pecsenye</p>		
		7	Élelmiszer-vizsgálat gyakorlat	<p>Laboratóriumi alapismeretek Balesetvédelmi ismeretek, veszélyességi jelek, vegyszerek szabályos kezelése Eszközismeret Jegyzőkönyv készítésének előírásai Tömegmérés mértékegységei Tömegmérés</p>		
		7	Élelmiszer-vizsgálat gyakorlat	<p>Laboratóriumi alapismeretek Térfogatmérés eszközei Térfogatmérés Sűrűségmérés eszközei Sűrűségmérés Páclé készítése</p>		
		7	Élelmiszer-vizsgálat gyakorlat	<p>Élelmiszervizsgálati eljárások Mintavétel Alapanyag vizsgálata, minősítése, dokumentálás Gyártásközi vizsgálatok Késztermék vizsgálata, minősítése, dokumentálás</p>		

		7	Élelmiszer- vizsgálat gyakorlat	<p>Élelmiszervizsgálati eljárások Mintavétel Alapanyag vizsgálata, minősítése, dokumentálás Gyártásközi vizsgálatok Késztermék vizsgálata, minősítése, dokumentálás</p>		
		7	Élelmiszer- vizsgálat gyakorlat	<p>Élelmiszervizsgálati eljárások Érzékszervi vizsgálatok (vörösáru, mozaikos készítmény) jegyzőkönyv készítése</p>		
		7	Élelmiszer- vizsgálat gyakorlat	<p>Élelmiszervizsgálati eljárások Érzékszervi vizsgálatok (kolbászfélék, szalámifélék) jegyzőkönyv készítése</p>		
		7	Élelmiszer- vizsgálat gyakorlat	<p>Élelmiszervizsgálati eljárások Érzékszervi vizsgálatok (hússajtok, hurkák, kenőmajasok, pástétomok) jegyzőkönyv készítése</p>		
		7	Élelmiszer- vizsgálat gyakorlat	<p>Élelmiszervizsgálati eljárások Érzékszervi vizsgálatok (Pácolt, füstölt és füstölt-főtt darabos készítmények, húskonzervek) jegyzőkönyv készítése</p>		

		7	Élelmiszer- vizsgálat gyakorlat	<p>Szakmai számítások Páclé készítése Keverési arány számítása Tömegeltérés Főzési veszteség</p>		
		7	Élelmiszer- vizsgálat gyakorlat	<p>Szakmai számítások Sütési veszteség Nedvességtartalom meghatározása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása Fehérszalonnák sózása és keresztkötésben máglyába pakolása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása Páclé készítése Töménység ellenőrzése Gyengítő vagy erősítő páclé készítése</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Húsipari tartósítási műveletek alkalmazása, gyakorlása Többtűs pácoló és tumbler pácoló Darabos húsok pácolása kádban</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés Húsalapanyagok kitérőlése, mérése, aprítása Előfőzött alapanyagok főzés utáni aprítása Rizs előfőzése, zöldségfélék előkészítése</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés Húsalapanyagok kitérőlése, mérése, aprítása Előfőzött alapanyagok főzés utáni aprítása Rizs előfőzése, zöldségfélék előkészítése</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Alapanyagok és segédanyagok előkészítése, aprítás, keverés Húsalapanyagok kitérőlése, mérése, aprítása Előfőzött alapanyagok főzés utáni aprítása Rizs előfőzése, zöldségfélék előkészítése</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelék készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelék készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása</p> <p>Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása</p> <p>Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása</p> <p>Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása</p> <p>Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása</p> <p>Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása</p> <p>Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása</p> <p>Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hőkezelt töltelékes készítmények gyártása, töltés, formázás gyakorlása</p> <p>Töltési paraméterek beállítása burkolóanyag előkészítése, klipszelés előkészítése, töltés</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Darabos, pácolt húskészítmények gyártása</p> <p>Húsrészek formázása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Darabos, pácolt húskészítmények gyártása</p> <p>Csontos húsok fedőpácolása</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Csontos húsok fedőpácolása		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Csont nélküli húsok többtűs pácoló berendezéssel történő pácolása, fedőpácolása		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Csont nélküli húsok többtűs pácoló berendezéssel történő pácolása, fedőpácolása		
		7	Technológiai gyakorlat	Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Pácolásutáni lemosás, utóformázás		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Húshoroggal történő felfüggesztés, zsineggel történő felfűzés, füstölő botokra szedés, keretre rakás</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Darabos, pácolt húskészítmények gyártása Hidegfüstölés Főző-füstölés</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Húsipari termékek csomagolása Csomagolóanyag megválasztása, előkészítése Csomagológép kezelése Egyedi és gyűjtőcsomagolási egység kialakítása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Húsipari termékek csomagolása Csomagolóanyag megválasztása, előkészítése Csomagológép kezelése Egyedi és gyűjtőcsomagolási egység kialakítása</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p>Húsipari termékek csomagolása Csomagolóanyag megválasztása, előkészítése Csomagológép kezelése Egyedi és gyűjtőcsomagolási egység kialakítása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hűskészítmények raktározása Készáruraktár tisztaságának, hőmérsékletének és páratartalmának ellenőrzése Hűskészítmények betárolása Dokumentálás Megrendelés összeállítása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hűskészítmények raktározása Készáruraktár tisztaságának, hőmérsékletének és páratartalmának ellenőrzése Hűskészítmények betárolása Dokumentálás Megrendelés összeállítása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hűskészítmények raktározása Készáruraktár tisztaságának, hőmérsékletének és páratartalmának ellenőrzése Hűskészítmények betárolása Dokumentálás Megrendelés összeállítása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p>Hűskészítmények raktározása Készáruraktár tisztaságának, hőmérsékletének és páratartalmának ellenőrzése Hűskészítmények betárolása Dokumentálás Megrendelés összeállítása</p>		

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, környezetvédelmi ismeretek és alkalmazásuk a gyakorlatban Egyéni védőeszközök használata Vágási főtermék előállítás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vágási főtermék előállítás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vágási főtermék előállítás		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vágási főtermék előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vágási főtermék előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vágási melléktermékek kezelése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vágási melléktermékek kezelése		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vágási termékek hűtése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kereskedelmi húsrészek előállítása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kereskedelmi húsrészek előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Húsrészek ipari csontozása, osztályozása (MÉ szerint)		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Húsipari tartósítási módszerek		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Töltelékes húskészítmények gyártása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Töltelékes húskészítmények gyártása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Töltelékes húskészítmények gyártása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Darabos húskészítmények gyártása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Húsipari termékek csomagolása		

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:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
2		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
3		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
4		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
5		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
6		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
7		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
8		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
9		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
10		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
11		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
12		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
13		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
14		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
15		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	
16		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:		Érk:	
		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:		Táv:	

*gyakorlati napok számának megfelelően bővítendő