



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

verzió szám: 1.0

# FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20\_\_\_/20\_\_\_ tanév

Húsipari termékgyártó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 03

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	Ráfordított idő (óra)				
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Kések köszörülése, fenése</b>  Munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi ismeretek és alkalmazásuk a gyakorlatban  Egyéni védőeszközök használata  Kések biztonságos tartása, késtartó</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Kések köszörülése, fenése</b>  Csontozó kések  Fenőacélok, polírozók  Köszörűgép működtetése</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Kések köszörülése, fenése</b>  Kések köszörülése géppel</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Kések köszörülése, fenése</b>  Kések fenése, polírozása kézzel</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</b></p> <p>Szalonnatábla testtájak szerinti darabolása</p> <p>Hátszalonna formázása</p> <p>Puhasziradék és húsdarabok eltávolítása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</b></p> <p>Szalonnatábla testtájak szerinti darabolása</p> <p>Hátszalonna formázása</p> <p>Puhasziradék és húsdarabok eltávolítása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</b></p> <p>Tokaszalonnáról a mirigyek és véres részek eltávolítása, formázás</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</b></p> <p>Tokaszalonnáról a mirigyek és véres részek eltávolítása, formázás</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</b></p> <p>Hasa szalonnáról a tejmirigyek és húsdarabok eltávolítása, formázás</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Szalonnafélék megmunkálása, előkészítése</b>  Hasa szalonnáról a tejmirigyek és húsdarabok eltávolítása, formázás</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b>  Félsertések bontása késsel vagy daraboló fűrészszel testtájakra, húsrészekre</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b>  Félsertések bontása késsel vagy daraboló fűrészszel testtájakra, húsrészekre</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b>  Félsertések bontása késsel vagy daraboló fűrészszel testtájakra, húsrészekre</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b>  Félsertések bontása késsel vagy daraboló fűrészszel testtájakra, húsrészekre</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b> Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása		
		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b> Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása		
		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b> Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása		
		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b> Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása		
		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b> Comb, lapocka, karaj, tarja, oldalas, csülök teljes ipari csontozása		

		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b> A húsokról a puha zsiradék és véres részek, mirigyek kivágása		
		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek bontása, csontozása, osztályozása</b> A húsokról a puha zsiradék és véres részek, mirigyek kivágása		
		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása</b> Félsertések bontása késsel testtájakra, húsrészekre		
		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása</b> Félsertések bontása késsel testtájakra, húsrészekre		
		7	Technológiai gyakorlat	<b>Lehúzott sertés féltestek kereskedelmi bontása, csontozása</b> Félsertések bontása késsel testtájakra, húsrészekre		



		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Lehúzott sertés féltetek kereskedelmi bontása, csontozása</b> Félsertések bontása késsel testtájakra, húsrészekre</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Lehúzott sertés féltetek kereskedelmi bontása, csontozása</b> Comb és lapocka csontozása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Lehúzott sertés féltetek kereskedelmi bontása, csontozása</b> Comb és lapocka csontozása</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Lehúzott sertés féltetek kereskedelmi bontása, csontozása</b> Karaj, tarja előállítása csontosan, megformázva</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Lehúzott sertés féltetek kereskedelmi bontása, csontozása</b> Karaj, tarja előállítása csont nélkül, megformázva</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása</b></p> <p>Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas és szegy</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása</b></p> <p>Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas és szegy</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása</b></p> <p>Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas és szegy</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása</b></p> <p>Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, medencehús és marhafarok</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása</b></p> <p>Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, medencehús és marhafarok</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása</b></p> <p>Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, medencehús és marhafarok</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed teljes csontozása, kivágása, osztályozása</b></p> <p>Előhűtött marha hátulsó negyed bontása, darabolása: hátszín, comb, vesepecsenye, lengőbordák, hátulsó lábszár, medencehús és marhafarok</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása</b></p> <p>Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas és szegy</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása</b></p> <p>Előhűtött marha elülső negyed bontása, darabolása: nyak, lapocka, elülső lábszár, tarja, rostélyos, csontos oldalas és szegy</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása</b></p> <p>Első negyed csontozása, szétbontása Lapocka: oldallapocka, stefánia, vastaglapocka</p>		

		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása</b>  Első negyed csontozása, szétbontása  Lapocka: oldallapocka, stefánia, vastaglapocka</p>		
		7	Technológiai gyakorlat	<p><b>Marha első- és hátulsó negyed kereskedelmi bontása</b>  Tarja, lábszár, nyak csontozása</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  Állati test darabolása, csontozása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test darabolása, csontozása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test darabolása, csontozása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test darabolása, csontozása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test darabolása, csontozása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test darabolása, csontozása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test darabolása, csontozása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Állati test darabolása, csontozása		
		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	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kereskedelmi húsok előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kereskedelmi húsok előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kereskedelmi húsok előállítása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kereskedelmi húsok előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint		



**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