



verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___ tanév

Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 08

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	Húsipari gyakorlat	Elsődleges feldolgozás Előkészítő műveletek, Kábitás, Szúrás, véreztetés, Szórtelenítés, Testmosás, forrázás, Lelángolás, perzselés, Bőrfejtés, Bontás, Húsvizsgálat, Hűtés		
		7	Húsipari gyakorlat	Elsődleges feldolgozás Előkészítő műveletek, Kábitás, Szúrás, véreztetés, Szórtelenítés, Testmosás, forrázás, Lelángolás, perzselés, Bőrfejtés, Bontás, Húsvizsgálat, Hűtés		
		7	Húsipari gyakorlat	Elsődleges feldolgozás Előkészítő műveletek, Kábitás, Szúrás, véreztetés, Szórtelenítés, Testmosás, forrázás, Lelángolás, perzselés, Bőrfejtés, Bontás, Húsvizsgálat, Hűtés Másodlagos feldolgozás Füstölt-főtt kolbászfélék, Nyers, érlelt kolbászok, Hagyományos szárításos érleléssel készült kolbászok		
		7	Húsipari gyakorlat	Másodlagos feldolgozás Füstölt-főtt kolbászfélék, Nyers, érlelt kolbászok, Hagyományos szárításos érleléssel készült kolbászok		
		7	Húsipari gyakorlat	Másodlagos feldolgozás Belsősegből készült húskészítmények: hurkafélék, sajtfélék, kenhető termékek		
		7	Húsipari gyakorlat	Másodlagos feldolgozás Szalámifélék, Étkezési szalonnafélék		
		7	Húsipari gyakorlat	Másodlagos feldolgozás Pácolt-füstölt termékek		
		7	Húsipari gyakorlat	Másodlagos feldolgozás Egyéb készítmények (pástétomok, étkezési tepertő stb.)		

		7	Húsipari gyakorlat	Másodlagos feldolgozás Egyéb készítmények (pástétomok, étkezési tepertő stb.) Konyhatechnikai műveletek Rántani való húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Rántani való húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Rántani való húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Sütni való húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Sütni való húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Kocsonya húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Pecsenye húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Leves húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Gulyás és pörkölt húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Gulyás és pörkölt húsok		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek Szelet húsok Hulladékkezelés Keletkező hulladékok fajtái Veszélyes hulladékok kezelése Szelektív hulladék kezelés		

		7	Húsipari gyakorlat	Szakmai számítás, dokumentálás Nyersanyagszükséglet meghatározása Adalékanyag szükséglet meghatározása Oldatkészítés kiszámítása Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások		
		7	Húsipari gyakorlat	Szakmai számítás, dokumentálás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás Nyilvántartások vezetése		
		7	Húsipari gyakorlat Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Szakmai számítás, dokumentálás Nyersanyagszükséglet meghatározása Adalékanyag szükséglet meghatározása Oldatkészítés kiszámítása Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások Sütőipari termékek készítése Kenyerek		
		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 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 Hagyományörző termékek		

		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése Hagyományőrző 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 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		

		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	Sütő- cukrász, édes gyakorlat Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Szakmai számítás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás Nyilvántartások vezetése Vendégfogadási feladatok Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás Recepció feladatok Vendégek fogadása, a szállás bemutatása Speciális igényű vendégek kezelése Vendégek kikerdezése az elképzeléseikről, igényeikről		

		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Vendégfogadási feladatok Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás Recepció feladatok Vendégek fogadása, a szállás bemutatása Speciális igényű vendégek kezelése Vendégek kikérdezése az elképzeléseikről, igényeiről</p>		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Vendégfogadási feladatok Tájékoztatás a szolgáltatásokról, a házirendről, programlehetőségekről, vagyon tárgyak biztonságos elhelyezéséről, mosási, vasalási lehetőségről, Egyéb információk átadása, Kommunikáció magyarul és idegen nyelven Vendéglátási tevékenység Különböző reggelifajták ismertetése</p>		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Vendéglátási tevékenység Különböző reggelifajták ismertetése</p>		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Vendéglátási tevékenység Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása</p>		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Vendéglátási tevékenység Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása</p>		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Vendéglátási tevékenység Távozás körülményeinek biztosítása, Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban</p>		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Vendéglátási tevékenység Távozás körülményeinek biztosítása, Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban</p>		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Vendéglátási tevékenység Nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban</p>		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Programok szervezése Vendégek igénye szerint a programok előkészítési, szervezési feladatai</p>		

		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Programok szervezése Eszközök biztosítása, kölcsönzése, Utazás előkészítése, lebonyolítása</p> <p>Kommunikáció Kommunikációs helyzetgyakorlatok, Konfliktus- feldolgozási készség fejlesztésének feladatok</p>		
		6	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	<p>Kommunikáció Kritikus helyzetek megoldása, váratlan események kezelése Kommunikáció és viselkedés a vendégfogadásnál</p>		

Összefüggő szakmai gyakorlat

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		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Sütőipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése		

		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Cukrászipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Édesipari termékek készítése		
		7	Sütő- cukrász, édes gyakorlat	Édesipari termékek készítése		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likőrkészítés		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Vendéglátás általános gyakorlata		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Falusi vendégfogadás sajátosságai		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Programok, gyermekprogramok szervezése		
		7	Falusi vendégfogadás gyakorlat	Családi gazdaság, vendégfogadás, falusi turizmus tanulmányozása		

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)*

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

*gyakorlati napok számának megfelelően bővítendő