



verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___ tanév

Kistermelői élelmiszerelőállító, falusi vendéglátó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 08

Évfolyam: 1. évfolyam (közismereti oktatás nélkül)

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	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Anyagok, eszközök előkészítése, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Hűtés, fagyasztás, besűrités, aszalás, szárítás műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Hűtés, fagyasztás, besűrités, aszalás, szárítás műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Hűtés, fagyasztás, besűrités, aszalás, szárítás műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Hűtés, fagyasztás, besűrités, aszalás, szárítás műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Előfőzés, főzés, párolás, pörkölés műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Előfőzés, főzés, párolás, pörkölés műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		
		7	Tartósítás gyakorlat	Fizikai tartósítás Előfőzés, főzés, párolás, pörkölés műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása		

		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Fizikai tartósítás Előfőzés, főzés, párolás, pörkölés műveleteinek végrehajtása, Munkavédelmi előírások betartása</p> <p>Kémiai tartósítás Anyagok, eszközök előkészítése Munkavédelmi előírások betartása Sózás, pácolás, füstölés műveleteinek végrehajtása</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Kémiai tartósítás Anyagok, eszközök előkészítése Munkavédelmi előírások betartása Sózás, pácolás, füstölés műveleteinek végrehajtása</p> <p>Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.</p>		

		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Vizsgálatok Egyszerű laboratóriumi vizsgálatok: pl. savfok, sótartalom, pH mérés, szárazanyagtartalom meghatározás kézi refraktométerrel, alkoholtartalom mérés, sűrűségmérés, maghőmérséklet mérés, térfogatmérés, stb.</p> <p>Érzékszervi bírálat Érzékszervi bírálat menete, Alapanyagok, félkész- és késztermékek érzékszervi minősítése</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Érzékszervi bírálat Érzékszervi bírálat menete, Alapanyagok, félkész- és késztermékek érzékszervi minősítése</p>		

		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Érzékszervi bírálat Érzékszervi bírálat menete, Alapanyagok, félkész- és késztermékek érzékszervi minősítése</p> <p>Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat	<p>Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások</p>		
		7	Tartósítás gyakorlat Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	<p>Szakmai számítás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás</p> <p>Zöldségkészítmények Zöldségpürék, Krémek</p>		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	<p>Zöldségkészítmények Zöldségpürék, Krémek</p>		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	<p>Zöldségkészítmények Levek</p>		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	<p>Zöldségkészítmények Befőttek</p>		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	<p>Zöldségkészítmények Szárítmányok Gyümölcskészítmények Lekvárok</p>		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	<p>Gyümölcskészítmények Lekvárok</p>		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol gozás gyakorlat	<p>Gyümölcskészítmények Ízek, pulpok</p>		

		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Befőttek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Levek, pürék		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Szárítmányok, Aszalványok, Kandírozott termékek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények Szárítmányok, Aszalványok, Kandírozott termékek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Savanyúságok Hőkezeléssel tartósított termékek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Savanyúságok Biológiai savanyítással előállított termékek		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Savanyúságok Mesterséges savanyítással előállított termékek Házi receptek, újdonságok Hagyományos receptek Receptek családi gyűjteményből Újdonságok, újítások Saját elképzelések szerint pl. társított alapanyagokból készített készítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldol- gozás gyakorlat	Házi receptek, újdonságok Hagyományos receptek Receptek családi gyűjteményből Újdonságok, újítások Saját elképzelések szerint pl. társított alapanyagokból készített készítmények		

		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	<p>Házi receptek, újdonságok Hagyományos receptek Receptek családi gyűjteményből Újdonságok, újítások Saját elképzelések szerint pl. társított alapanyagokból készített készítmények</p> <p>Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalék számítások</p>		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	<p>Szakmai számítás Nyersanyagszükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalék számítások</p>		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	<p>Szakmai számítás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás</p>		
		7	Húsipari gyakorlat	<p>Elsődleges feldolgozás Előkészítő műveletek, Kábitás, Szűrés, véreztetés, Szórtelenítés, Testmosás, forrázás, Lelángolás, perzselés, Bőrfejtés, Bontás, Húsvizsgálat, Hűtés</p>		
		7	Húsipari gyakorlat	<p>Elsődleges feldolgozás Előkészítő műveletek, Kábitás, Szűrés, véreztetés, Szórtelenítés, Testmosás, forrázás, Lelángolás, perzselés, Bőrfejtés, Bontás, Húsvizsgálat, Hűtés</p>		
		7	Húsipari gyakorlat	<p>Elsődleges feldolgozás Előkészítő műveletek, Kábitás, Szűrés, véreztetés, Szórtelenítés, Testmosás, forrázás, Lelángolás, perzselés, Bőrfejtés, Bontás, Húsvizsgálat, Hűtés</p> <p>Másodlagos feldolgozás Füstölt-főtt kolbászfélék, Nyers, érlelt kolbászok, Hagyományos szárításos érleléssel készült kolbászok</p>		

		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, sajt-félék, 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 Nyersanyag szükséglet meghatározása Adalékanyag szükséglet meghatározása Oldatkészítés kiszámítása Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások		
		7	Húsipari gyakorlat	Szakmai számítás, dokumentálás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás Nyilvántartások vezetése		
		7	Húsipari gyakorlat Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Szakmai számítás, dokumentálás Nyersanyag szükséglet meghatározása Adalékanyag szükséglet meghatározása Oldatkészítés kiszámítása Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások Tejkészítmények előállítása Előkészítő műveletek		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Előkészítő műveletek		

		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Előkészítő műveletek		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Tejkészítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Tejkészítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Tejkészítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Tejkészítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Vaj és vajkészítmények kistermelői előállítás		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Vaj és vajkészítmények kistermelői előállítás		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Befejező műveletek, Tárolás, jelölés, kiszereles		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása Befejező műveletek, Tárolás, jelölés, kiszereles Sajt, túró és készítményeik előállítása Előkészítő műveletek		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Előkészítő műveletek		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Előkészítő műveletek		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Sajt és sajt készítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Sajt és sajt készítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Sajt és sajt készítmények kistermelői előállítása		

		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Sajt és sajt készítmények kistermelői előállítása		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Túró és túró készítmények kistermelői előállítás		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Túró és túró készítmények kistermelői előállítás		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Befejező műveletek, Tárolás, jelölés, kiszereles		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása Befejező műveletek, Tárolás, jelölés, kiszereles Szakmai számítás Nyersanyag szükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások, Nyilvántartások vezetése		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Szakmai számítás Nyersanyag szükséglet meghatározása, Adalékanyag szükséglet meghatározása, Oldatkészítés kiszámítása, Tömegszázalék, térfogatszázalék, vegyes százalékszámítások, Nyilvántartások vezetése		
		7	Tejtermékek, sajt készítés gyakorlat	Szakmai számítás Átváltások, mértékegységek, százalékszámítás		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendégfogadási feladatok Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás Recepció feladatok		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendégfogadási feladatok Vendég érkezése előtti feladatok, vendégvárás Recepció feladatok		

		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendégfogadási feladatok Vendégek fogadása, a szállás bemutatása Speciális igényű vendégek kezelése Vendégek kikérdezése az elképzeléseikről, igényeikről		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendégfogadási feladatok Tájékoztatás a szolgáltatásokról, a házirendről, programlehetőségekről, vagyontárgyak biztonságos elhelyezéséről, mosási, vasalási lehetőségről, Egyéb információk átadása, Kommunikáció magyarul és idegen nyelven		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendégfogadási feladatok Tájékoztatás a szolgáltatásokról, a házirendről, programlehetőségekről, vagyontárgyak biztonságos elhelyezéséről, mosási, vasalási lehetőségről, Egyéb információk átadása, Kommunikáció magyarul és idegen nyelven Vendéglátási tevékenység Különböző reggelifajták ismertetése		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Különböző reggelifajták ismertetése		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Reggeli, vagy/és vacsora biztosítása		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Távozás körülményeinek biztosítása, Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Távozás körülményeinek biztosítása, Kapcsolattartás, együttműködés a vendéglátásban		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban		

		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység Nyomtatványok, dokumentációk a vendéglátásban Programok szervezése Vendégek igénye szerint a programok előkészítési, szervezési feladatai		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Programok szervezése Vendégek igénye szerint a programok előkészítési, szervezési feladatai		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Programok szervezése Eszközök biztosítása, kölcsönzése, Utazás előkészítése, lebonyolítása		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Kommunikáció Kommunikációs helyzetgyakorlatok, Konfliktus- feldolgozási készség fejlesztésének feladatok		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Kommunikáció Kommunikációs helyzetgyakorlatok, Konfliktus- feldolgozási készség fejlesztésének feladatok		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Kommunikáció Kritikus helyzetek megoldása, váratlan események kezelése Kommunikáció és viselkedés a vendégfogadásnál		
		3	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Kommunikáció Kritikus helyzetek megoldása, váratlan események kezelése Kommunikáció és viselkedés a vendégfogadásnál		

Összefüggő szakmai gyakorlat

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Zöldségkészítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Gyümölcskészítmények		
		7	Zöldség-, gyümölcsfeldolgozás gyakorlat	Házi receptek, újdonságok		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Tejkészítmények előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása		
		7	Tejtermékek, sajtkészítés gyakorlat	Sajt, túró és készítményeik előállítása		

		7	Húsipari gyakorlat	Elsődleges feldolgozás		
		7	Húsipari gyakorlat	Másodlagos feldolgozás		
		7	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek		
		6	Húsipari gyakorlat	Konyhatechnikai műveletek		
		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	Édesipari termékek készítése		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Kézműves sörök készítése		
		7	Erjedésipari gyakorlat	Gyümölcsbor-, párlat-, likőrkészítés		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendégfogadási feladatok		
		7	Vendéglátás, idegenforgalom gyakorlat	Vendéglátási tevékenység		
		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)*

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 bővíthető