



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___ tanév

Sütőipari és gyorspékségi munkás

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 21 541 02

Évfolyam: 10. évfolyam SNI

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 I.	<p style="text-align: center;">Tészta készítés</p> <p>Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások</p> <p>Pékségben elvárt magatartási szabályok</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;">Tészta készítés</p> <p>Tészta anyagainak összemérése</p> <p>Dagasztás</p> <p>Csészecsere</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;">Tészta készítés</p> <p>Tészta nyersanyagainak összemérése</p> <p>Dagasztás</p> <p>Csészecsere</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;">Tészta készítés</p> <p>Tészta anyagainak összemérése</p> <p>Dagasztás</p> <p>Csészecsere</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;">Tészta készítés</p> <p>Tészta anyagainak összemérése</p> <p>Dagasztás</p> <p>Csészecsere</p>		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Tészta készítés Tészta anyagainak összemérése Dagasztás Csészecsere</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Tészta készítés Tészta anyagainak összemérése Dagasztás Csészecsere</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Tészta készítés Tészta anyagainak összemérése Dagasztás Csészecsere</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Tészta készítés Dagasztógép kezelése, dagasztási idő beállítása</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Tészta készítés Dagasztógép kezelése, dagasztási idő beállítása</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Tészta készítés Dagasztógép kezelése, dagasztási idő beállítása</p>		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Dagasztógép kezelése, dagasztási idő beállítása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Dagasztógép kezelése, dagasztási idő beállítása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Kézi dagasztás Tészta jellemzői		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Kézi dagasztás Tészta jellemzői		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Kézi dagasztás Tészta jellemzői		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Kézi dagasztás Tészta jellemzői		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Kézi dagasztás Tészta jellemzői		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Kézi dagasztás Tészta jellemzői		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Kézi dagasztás Tészta jellemzői		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kiflisodrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kiflisodrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Briósfélék fonása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Briósfélék fonása		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Briósfélék fonása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Osztógépek és kiflisodrók kezelése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Osztógépek és kiflisodrók kezelése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Kelesztés Kelesztő eszközök megismerése, előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Kelesztés Kelesztő eszközök megismerése, előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Kelesztés Kelesztő eszközök megismerése, előkészítése		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Kelesztés Kelesztő eszközök megismerése, előkészítése</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Kelesztés Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Kelesztés Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Kelesztés Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Kelesztés Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Kelesztés Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Kelesztés Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme</p>		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Kelesztés Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénája, munkavédelme</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Sütés Sütés szerepe a pékségben Tészták előkészítése vetésre</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Sütés Sütés szerepe a pékségben Tészták előkészítése vetésre</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Sütés Sütés szerepe a pékségben Tészták előkészítése vetésre</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Sütés Vetési műveletek</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p>Sütés Vetési műveletek</p>		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Vetési műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Vetési műveletek Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Vetési műveletek Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Vetési műveletek Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Vetési műveletek Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Vetési műveletek Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Vetési műveletek Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése Termékek hűtése és tárolása Csomagolás, csomagolóanyagok fajtái		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése Termékek hűtése és tárolása Csomagolás, csomagolóanyagok fajtái		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése Termékek csomagolása, zárás Jelölés Szállításra előkészítés, szabályos elhelyezés a szállítóeszközön		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése Termékek csomagolása, zárás Jelölés Szállításra előkészítés, szabályos elhelyezés a szállítóeszközön		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése Termékek csomagolása, zárás Jelölés Szállításra előkészítés, szabályos elhelyezés a szállítóeszközön		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése Termékek csomagolása, zárás Jelölés Szállításra előkészítés, szabályos elhelyezés a szállítóeszközön		

		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 Szabályos mintavétel Különböző anyagok tömegének mérése Nedvességtartalom meghatározása		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Térfogatmérési alapvizsgálatok Térfogatmérő eszközök Térfogatmérés, jelre állítás, hitelesítés		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Térfogatmérési alapvizsgálatok Szakmára jellemző térfogatmérések		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Titrimetriás vizsgálatok célja, indikátorok szerepe, fajtái, térfogatos elemzés lényege Savak, lúgok titrálása		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Szakmára jellemző anyag, termék titrálásos vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Érzékszervi vizsgálatok Érzékszervi vizsgálat, minősítés Érzékszervi vizsgálatok értékelése		
		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	Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata Refraktometriás vizsgálatok, sűrűségmérés Oldatok készítése, sűrűségük meghatározása		

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