



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: 9. 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	Ráfördí- tott idő (óra)				
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;"><b>Pékség működése</b> <b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b></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;"><b>Pékség működése</b></p> <p>A pékség helyiségeinek rendeltetése</p> <p>Gyártott termékek</p> <p>Gépek elhelyezése, technológiai sorrend</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;"><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b></p> <p>Anyagok tárolása, szakosított tárolás</p> <p>Anyagok szabályos elhelyezése</p> <p>Anyagok szabályos mozgatása</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;"><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b></p> <p>Anyagok tárolása, szakosított tárolás</p> <p>Anyagok szabályos elhelyezése</p> <p>Anyagok szabályos mozgatása</p>		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b></p> <p>Anyagok tárolása, szakosított tárolás</p> <p>Anyagok szabályos elhelyezése</p> <p>Anyagok szabályos mozgatása</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b></p> <p>Anyagok tárolása, szakosított tárolás</p> <p>Anyagok szabályos elhelyezése</p> <p>Anyagok szabályos mozgatása</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b></p> <p>Anyagok tárolása, szakosított tárolás</p> <p>Anyagok szabályos elhelyezése</p> <p>Anyagok szabályos mozgatása</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b></p> <p>Hűtés ellenőrzése</p> <p>Tömeg, térfogat mérése különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b></p> <p>Hűtés ellenőrzése</p> <p>Tömeg, térfogat mérése különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben</p>		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b>  Hűtés ellenőrzése  Tömeg, térfogat mérése különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b>  Hűtés ellenőrzése  Tömeg, térfogat mérése különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b>  Hűtés ellenőrzése  Tömeg, térfogat mérése különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b>  Hűtés ellenőrzése  Tömeg, térfogat mérése különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b>  Hűtés ellenőrzése  Tömeg, térfogat mérése különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben</p>		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b>  Hűtés ellenőrzése  Tömeg, térfogat mérése különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Nyersanyagok tárolása és előkészítése</b>  Hűtés ellenőrzése  Tömeg, térfogat mérése különböző anyagoknál, különböző nagyságrendekben</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Tészta készítés</b>  Tészta anyagainak összemérése  Dagasztás  Csészecsere</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Tészta készítés</b>  Tészta nyersanyagainak összemérése  Dagasztás  Csészecsere</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Tészta készítés</b>  Tészta anyagainak összemérése  Dagasztás  Csészecsere</p>		

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



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

		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kiflisodrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kiflisodrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kiflisodrás		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Briósfélék fonása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Briósfélék fonása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Briósfélék fonása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Briósfélék fonása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kalácsfonás több százból		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kalácsfonás több százból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kalácsfonás több százból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kalácsfonás több százból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kalácsfonás több százból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Kalácsfonás több százból		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Osztógépek és kiflisodrók kezelése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Tésztafeldolgozás</b> Osztógépek és kiflisodrók kezelése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Kelesztés</b> Kelesztő eszközök megismerése, előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Kelesztés</b> Kelesztő eszközök megismerése, előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Kelesztés</b> Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;"><b>Kelesztés</b></p> <p>Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;"><b>Kelesztés</b></p> <p>Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;"><b>Kelesztés</b></p> <p>Kelesztő kamrák, paramétereinek értelmezése Kamrák kiszolgálása, higiénijája, munkavédelme</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;"><b>Sütés</b></p> <p>Sütés szerepe a pékségben Tészták előkészítése vetésre</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p style="text-align: center;"><b>Sütés</b></p> <p>Sütés szerepe a pékségben Tészták előkészítése vetésre</p>		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Sütés</b> Sütés szerepe a pékségben Tészták előkészítése vetésre		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Sütés</b> Vetési műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Sütés</b> Vetési műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Sütés</b> Vetési műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<b>Sütés</b> Vetési műveletek Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		

		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Sütés</b>  Vetési műveletek  Kemence paraméterek értelmezése  Sütés  Felületkezelés</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Sütés</b>  Vetési műveletek  Kemence paraméterek értelmezése  Sütés  Felületkezelés</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Sütés</b>  Vetési műveletek  Kemence paraméterek értelmezése  Sütés  Felületkezelés</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Sütés</b>  Vetési műveletek  Kemence paraméterek értelmezése  Sütés  Felületkezelés</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Sütés</b>  Vetési műveletek  Kemence paraméterek értelmezése  Sütés  Felületkezelés</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése</b>  Termékek hűtése és tárolása  Csomagolás, csomagolóanyagok fajtái</p>		



		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése</b> Termékek hűtése és tárolása Csomagolás, csomagolóanyagok fajtái</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése</b> Termékek csomagolása, zárás Jelölés Szállításra előkészítés, szabályos elhelyezés a szállítóeszközön</p>		
		7	Szakmai gyakorlat I.	<p><b>Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése</b> Termékek csomagolása, zárás Jelölés Szállításra előkészítés, szabályos elhelyezés a szállítóeszközön</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	Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások Pékség helyiségei, rendeltetésük, gépek elhelyezése, technológiai sorrendje		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Nyersanyagok tárolása, szakosított tárolás, anyagok szabályos elhelyezése Anyagok szabályos mozgatása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Mérési feladatok (tömeg, térfogat) Anyagok összemérése Gépi dagasztás, dagasztógép kezelése Dagasztási idő beállítása Csészecseré		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi dagasztás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kiflisodrás Briósfélék fonása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kalácsfonás több százból		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Osztógép kezelése Kelesztő eszközök előkészítése Kelesztő kamrák értékeinek értelmezése Kelesztő kamrák kiszolgálása Higiéniai előírások Munkavédelmi szabályok		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészták előkészítése vetésre Vetés Sütés Sütési paraméterek értelmezése Felületkezelés Termékek hűtése Termékek csomagolása Jelölés Előkészítés szállításra		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	<p>Tészták előkészítése vetésre</p> <p>Vetés</p> <p>Sütés</p> <p>Sütési paraméterek értelmezése</p> <p>Felületkezelés</p> <p>Termékek hűtése</p> <p>Termékek csomagolása</p> <p>Jelölés</p> <p>Előkészítés szállításra</p>		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	<p>Tészták előkészítése vetésre</p> <p>Vetés</p> <p>Sütés</p> <p>Sütési paraméterek értelmezése</p> <p>Felületkezelés</p> <p>Termékek hűtése</p> <p>Termékek csomagolása</p> <p>Jelölés</p> <p>Előkészítés szállításra</p>		

**HALADÁSI RÉSZ\***  
**(szabadsávós időkeret)\*\***

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfördí 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