



verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___ tanév

Pék-cukrász

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 11

Évfolyam: 1. évfolyam (közismereti oktatás nélkül)

(5/2018. (VII. 9.) ITM rendeletben kiadott kerettanterv szerint)

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	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások ismertetése Elvárt magatartás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Anyagszükséglet számítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok átvétele, tárolása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai A gyártáshoz szükséges anyagok előkészítése, gépei		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Sütőipari nyersanyagok érzékszervi vizsgálata		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Sütőipari nyersanyagok érzékszervi vizsgálata		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Liszt, víz előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Só, cukor, aszkorbinsav oldása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Élesztő, tejpor szuszpendálása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai A tojás kezelése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai A margarin temperálása, mérése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Az előkészítés gépeinek, berendezéseinek alkalmazása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Kovászok készítése Kovászmag felhasználása Kovász érettségi állapotának meghatározása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Kovászok készítése Kovászmag felhasználása Kovász érettségi állapotának meghatározása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Dagasztás géppel		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Dagasztás géppel		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</p> <p>Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása Élesztőaktivitás Érett tésztára dagasztás Kováspótló eljárások Szakmai számítások</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</p> <p>Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása Élesztőaktivitás Érett tésztára dagasztás Kováspótló eljárások Szakmai számítások</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kenyérfélék gyártása</p> <p>Nyersanyagok előkészítése</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kenyérfélék gyártása</p> <p>Kenyértészta készítése közvetett úton</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kenyérfélék gyártása</p> <p>Kenyértészta készítése közvetlen úton</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kenyérfélék gyártása</p> <p>Rozskenyerek tésztájának készítése</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kenyérfélék gyártása</p> <p>Szakmai számítások</p>		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Különböző kenyérformák kialakítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Különböző kenyérformák kialakítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kelesztés		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékárak gyártása Nyersanyagok előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékárak gyártása Tésztakészítés közvetlen (közvetett) eljárással		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Dagasztás, a tészta érlelése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Szakmai számítások (préstömeg, prések száma)		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Feldolgozógépek alkalmazása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kemence előkészítése a sütésre		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Fagyasztott termékek gyártása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Fagyasztott termékek gyártása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek Cukrászipari nyersanyagok csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményei		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek Cukrászipari nyersanyagok csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményei		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati félkész termékek Cukorkészítmények, bevonóanyagok és töltelékek nyersanyagainak előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati félkész termékek Cukorkészítmények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati félkész termékek Bevonóanyagok készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati félkész termékek Töltelékek készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati félkész termékek Töltelékek készítése Gyümölcstartósítási módszerek		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Tésztakészítés hibáinak megelőzése, javítása Anyaghányad számítás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Élesztős tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Élesztős tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Felvert tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Felvert tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Omlós tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Omlós tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Hengerelt tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Vajas tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Forrázott tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Élesztős tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Felvert tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Omlós tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Szeletek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Szeletek készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Tekercsek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése tekercsek készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Minyonok nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Minyonok készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Desszertek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Desszertek készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Desszertek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Desszertek készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Krémesek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Krémesek készítése		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Tejszínhabos, marcipános sütemények nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése</p> <p>Tejszínhabos, marcipános sütemények készítése</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Tejszínhabos, marcipános sütemények nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése</p> <p>Tejszínhabos, marcipános sütemények készítése</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Torták nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése</p> <p>Torták készítése</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Torták nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése</p> <p>Torták készítése</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Teasütemények Édes teasütemények készítése omlós tésztából</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Teasütemények Édes teasütemények készítése felvert tésztából</p>		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Édes teasütemények készítése hengerelt tésztából		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Édes teasütemények készítése egyéb tésztából		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Sós teasütemények készítése omlós tésztából		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Sós teasütemények készítése vajas (egyéb zsiradékkal készült leveles) tésztából		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Sós teasütemények készítése forrázott tésztából		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Töltött és töltetlen édes teasütemények készítése.		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Fagylalt nyersanyagainak előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Tejes fagylaltok készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Tejszínes fagylaltok készítése		

		6	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Gyümölcs fagylaltok készítése		
		6	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Díszítés Díszítő anyagok, burkoló anyagok		
		6	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Díszítés Díszítő anyagok, burkoló anyagok		

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		6	Összefüggő szakmai gyakorlat	Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások, pékségben elvárt magatartás Pékség helyiségeinek rendeltetése Gépek elhelyezése, technológiai sorrendje Nyersanyagok tárolása, szakosított tárolás Anyagmozgatás Hűtés ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Mérési feladatok Anyagok összemérése Gépi dagasztás Csészecsere Kézi dagasztás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tészta osztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás Kiflisodrás Briósfélék fonása Kalácsfonás több szálból Osztógép kezelése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kelesztő eszközök Kelesztő kamrák Kelesztési paraméterek Kelesztés higiénája, munkavédelme		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vetés Sütés Paraméterek értelmezése Felületkezelés Hűtés Csomagolás Jelölés Előkészítés szállításra		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértésztá készítése közvetett úton és közvetlen eljárással Rozskenyerek tésztájának elkészítése Szakmai számítások		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértésztá feldolgozása Kenyértésztá kézi osztása, mérése Különböző kenyérformák kialakítása Kelesztés Felületkezelés Kelési folyamat ellenőrzése Sütés Termékkezelés Késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértésztá feldolgozása Kenyértésztá kézi osztása, mérése Különböző kenyérformák kialakítása Kelesztés Felületkezelés Kelési folyamat ellenőrzése Sütés Termékkezelés Késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk nyersanyagainak előkészítése Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása, paramétereinek beállítása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	A cukrászipar nyersanyagainak csoportosítása, jellemzése, technológiai felhasználásuk Cukorkészítmények, bevonóanyagok és töltelékek nyersanyagainak előkészítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Cukorkészítmények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Bevonóanyagok, töltelékek készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tartós gyümölcskészítmények előállításához és téstakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése Hibák megelőzése, javítása Anyaghányad számítás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Élesztős tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával Élesztős tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Felvert tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával Felvert tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Omlós tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával Omlós tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Hengerelt tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával Hengerelt tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vajas tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával Vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Forrázott tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények előállítása		

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