



NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA

verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___ tanév

Pék-cukrász

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 11

Évfolyam: 2. 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 Munkavédelmi, tűzvédelmi és környezetvédelmi, higiéniai, minőségbiztosítási előírások Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Kelesztés eszközei, berendezései Kelesztő paramétereinek beállítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai A kemence előkészítése a sütésre A kemence hőmérsékletének, gőzviszonyainak szabályozása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai A kemence előkészítése a sütésre A kemence hőmérsékletének, gőzviszonyainak szabályozása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Lapátos vetés, vetés vetőszerkezettel Sütési sorrend megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Lapátos vetés, vetés vetőszerkezettel Sütési sorrend megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Késztermék csomagolása, tárolása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének A kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Szakmai számítások		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Szakmai számítások		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Rostban gazdag diétás termék gyártása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Rostban gazdag diétás termék gyártása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Szénhidrátszegény diétás termék gyártása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Nátriumszegény diétás termék gyártása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Gluténmentes termék gyártása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek A tartós sütőipari termékek tartósításának elvei, megoldásai		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Tartós kenyérfélék, kétszersültek gyártása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Zsemlemorzsa készítése		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek A késztermékek minőségének ellenőrzése		
		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	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Omlós tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Hengerelt tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Vajas tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Forrázott tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		6	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Torták nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Torták készítése		
		6	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Torták nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Torták készítése		
		6	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Torták nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Torták készítése		
		6	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p>Kikészített sütemények Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata</p>		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Fagylaltkelyhek készítése, díszítése a szükséges berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Fagylaltkelyhek készítése, díszítése a szükséges berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Fagylaltkelyhek készítése, díszítése a szükséges berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Parfé készítése, díszítése a szükséges berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Parfé készítése, díszítése a szükséges berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Parfé készítése, díszítése a szükséges berendezések balesetmentes alkalmazásával		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Hideg pohárkrémek készítése, díszítése a szükséges berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Hideg pohárkrémek készítése, díszítése a szükséges berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Hideg pohárkrémek készítése, díszítése a szükséges berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Díszítés Díszítési műveletek, alkalmi díszítések		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Díszítés Díszítési műveletek, alkalmi díszítések		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Díszítés Díszítési műveletek, alkalmi díszítések		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Laboratóriumi alapok Laboratóriumi rendszabályok ismertetése. Vegyszerek kezelése, felhasználásuk szabályai. Eszközök ismertetése, szakszerű használata. Laboratóriumi mérések jegyzőkönyvezésének szabályai		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Tömegmérési alapvizsgálatok Tömegmérési feladatok Lemérés, bemérés Szakmára jellemző tömegmérési vizsgálatok Szabályos mintavétel Nyersanyag, félkész és késztermék tömegének mérése		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Tömegmérési alapvizsgálatok Termék valamely fizikai alkotójának mérése (töltelék, bevonat) Nedvességtartalom mérés		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Térfogtmérési alapvizsgálatok Térfogtmérő eszközök ismertetése Jelre állítás, hitelesítés Térfogtmérési feladatok Szakmára jellemző térfogtmérések		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Titrimetriás vizsgálatok célja Térfogatos elemzés lényege Indikátorok szerepe Savak, lúgok titrálása Szakmára jellemző nyersanyagok vagy késztermékek titrálásos vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok Szakmára jellemző nyersanyagok vagy késztermékek titrálásos vizsgálata		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<p>Érzékszervi vizsgálatok Nyersanyagok, késztermékek érezkszervi tulajdonságainak vizsgálata, szabvány szerinti minősítése Érzékszervi vizsgálatok értékelése Szakmára jellemző nyersanyagok vizsgálata vonatkozó szabványok alapján</p>		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<p>Technológiai tulajdonság vizsgálata Szakmára jellemző félkész- és késztermékek vizsgálata vonatkozó szabványok alapján</p>		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<p>Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata Refraktometriás vizsgálatok Sűrűségmérés Különböző koncentrációjú oldatok meghatározása, készítése</p>		

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