



verzió szám: 1.0

# FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20\_\_\_/20\_\_\_ tanév

## Pék-cukrász

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 11

Évfolyam: 1/9. évfolyam (közismereti oktatással)

(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
Hónap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások ismertetése Üzemben elvárt magatartási szabályok		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Anyagszükséglet számítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Nyersanyagok átvétele, tárolása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Nyersanyagok előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Nyersanyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése		

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

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> A tojás kezelése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> A margarin temperálása, mérése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Nyersanyagok előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Nyersanyagok előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Tésztakészítés közvetlen eljárással		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek</b> Cukrászipar nyersanyagainak csoportosítása, jellemzése, minőségi követelményei		

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

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



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

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Cukrászati tészták, uzsonnasütemények</b> Hengerelt tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Cukrászati tészták, uzsonnasütemények</b> Vajas tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Cukrászati tészták, uzsonnasütemények</b> Forrázott tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Pékség helyiségei, rendeltetésük, gépek elhelyezése, technológiai sorrendje Nyersanyagok tárolása Mérési feladatok		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Anyagok összemérése Gépi dagasztás Csészecsere Kézi dagasztás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Anyagok összemérése Gépi dagasztás Csészecsere Kézi dagasztás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tésztaosztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás Kiflisodrás Briósfélék fonása Kalácsfonás több szálból Osztó gép kezelése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tésztaosztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás Kiflisodrás Briósfélék fonása Kalácsfonás több szálból Osztó gép kezelése		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tézstaosztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás Kiflisodrás Briósfélék fonása Kalácsfonás több szálból Osztógép kezelése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tézstaosztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás Kiflisodrás Briósfélék fonása Kalácsfonás több szálból Osztógép kezelése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kelesztő eszközök Előkészítésük Kelesztő kamrák		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vetés Sütés Paraméterek értelmezése Felületkezelés Hűtés Csomagolás Jelölés Előkészítés szállításra		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vetés Sütés Paraméterek értelmezése Felületkezelés Hűtés Csomagolás Jelölés Előkészítés szállításra		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Cukorkészítmények, bevonóanyagok és töltelékek nyersanyagainak előkészítése Cukorkészítmények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Bevonóanyagok és töltelékek készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése Hibák megelőzése, javítása Anyaghányad számítás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Élesztős és felvert tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Omlós tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Hengerelt és vajás tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Forrázott tészták készítése, feldolgozása, alakítása, sütése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Élesztős, felvert tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Omlós tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Hengerelt, vajás tésztából készíthető uzsonnasütemények 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
		Érk:	Táv:		Érk:	Táv:		Érk:	Táv:		Érk:	Táv:		Érk:	Táv:		Érk:	Táv:		Érk:	Táv:	
1		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
2		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
3		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
4		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
5		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
6		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
7		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
8		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
9		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
10		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
11		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
12		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
13		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
14		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
15		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		
16		Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:			Érk:		
		Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:			Táv:		

\*gyakorlati napok számának megfelelően bővítendő