



verzió szám: 1.0

# FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20\_\_\_/20\_\_\_ tanév

## Pék-cukrász

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 11

Évfolyam: 2/10. 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
Hó-nap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások átisméltése Az előkészítés gépeinek, berendezéseinek alkalmazása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Kovászok készítése Kovászmag felhasználása Kovász érettségi állapotának meghatározása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Kovászok készítése Kovászmag felhasználása Kovász érettségi állapotának meghatározása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Dagasztás géppel		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b> Dagasztás géppel		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p><b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b></p> <p>Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása</p> <p>Élesztőaktivitás</p> <p>Érett tésztára dagasztás</p> <p>Kovászpótló eljárások</p> <p>Szakmai számítások</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p><b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b></p> <p>Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása</p> <p>Élesztőaktivitás</p> <p>Érett tésztára dagasztás</p> <p>Kovászpótló eljárások</p> <p>Szakmai számítások</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p><b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b></p> <p>Tésztaalakítás: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p><b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b></p> <p>Tésztaalakítás: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p><b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b></p> <p>Kelesztés eszközei, berendezései</p> <p>Kelesztő paramétereinek beállítása</p>		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<p><b>Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai</b></p> <p>Termék felületének kezelése</p> <p>Kelesztés</p> <p>A kelési folyamat ellenőrzése</p>		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Kenyértészta készítése közvetlen eljárással		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Rozskenyerek tésztájának készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Szakmai számítások		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Különböző kenyérformák kialakítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Különböző kenyérformák kialakítása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> Kelesztés		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kenyérfélék gyártása</b> A kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Szakmai számítások (préstömeg, prések száma)		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Feldolgozógépek alkalmazása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Péksütemények, finom pékáruk gyártása</b> Kelesztés, paraméterek beállítása, termék felületének kezelése, kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Cukrászati tészták, uzsonna sütemények</b> Élesztős tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Cukrászati tészták, uzsonna sütemények</b> Felvert tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		



		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Cukrászati tészták, uzsonna sütemények</b> Omlós tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Cukrászati tészták, uzsonna sütemények</b> Hengerelt tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Cukrászati tészták, uzsonna sütemények</b> Vajas tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kikészített sütemények</b> Szeletek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Szeletek készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kikészített sütemények</b> Tekercsek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Tekercsek készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kikészített sütemények</b> Minyonok nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Minyonok készítése		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kikészített sütemények</b> Desszertek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Desszertek készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kikészített sütemények</b> Csemegék nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Csemegék készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kikészített sütemények</b> Krémesek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Krémesek készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kikészített sütemények</b> Krémesek nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Krémesek készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kikészített sütemények</b> Tejszínhabos sütemények nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Tejszínhabos sütemények készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Kikészített sütemények</b> Marcipános sütemények nyersanyagainak, félkésztermékeinek előkészítése Marcipános sütemények készítése		

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

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Teasütemények</b> Sós teasütemények készítése omlós tésztából		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Teasütemények</b> Sós teasütemények készítése vajjas (egyéb zsiradékkal készült leveles) tésztából		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Teasütemények</b> Sós teasütemények készítése forrázott tésztából		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Teasütemények</b> Töltött és töltetlen édes teasütemények készítése.		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Teasütemények</b> Töltött és töltetlen sós teasütemények készítése.		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Fagylaltok, parfék, pohárkrémek</b> Fagylalt nyersanyagainak előkészítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Fagylaltok, parfék, pohárkrémek</b> Tejes fagylaltok készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Fagylaltok, parfék, pohárkrémek</b> Tejszínes fagylaltok készítése		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Fagylaltok, parfék, pohárkrémek</b> Gyümölcs fagylaltok készítése		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	<b>Díszítés</b> Díszítő anyagok, burkoló anyagok		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Laboratóriumi alapok</b> Laboratóriumi rendszabályok ismertetése Vegyszerek kezelése, felhasználásuk szabályai Eszközök ismertetése, szakszerű használata Laboratóriumi mérések jegyzőkönyvezésének szabályai		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Tömegmérési alapvizsgálatok</b> Tömegmérés eszközei, mértékegységei Érzékenység, terhelhetőség fogalma Tömegmérés szabályai Mérés fogalma, mennyiség jelentése Tömegmérési feladatok Lemérés, bemérés		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Tömegmérési alapvizsgálatok</b> Szakmára jellemző tömegmérési vizsgálatok Szabályos mintavétel Nyersanyag, félkész és késztermék tömegének mérése Termék valamely fizikai alkotójának mérése (töltelék, bevonat) Nedvességtartalom mérés		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Térfogatmérési alvizsgálatok</b> Térfogatmérő eszközök ismertetése Jelre állítás, hitelesítés Térfogatmérési feladatok		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Térfogatmérési alvizsgálatok</b> Szakmára jellemző térfogatmérések		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok</b> Titrimetriás vizsgálatok célja Térfogatos elemzés lényege Indikátorok szerepe Savak, lúgok titrálása Szakmára jellemző nyersanyagok vagy késztermékek titrálásos vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Szakmaspecifikus titrimetriás vizsgálatok</b> Szakmára jellemző nyersanyagok vagy késztermékek titrálásos vizsgálata		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Érzékszervi vizsgálatok</b> Nyersanyagok, késztermékek érezékszervi tulajdonságainak vizsgálata, szabvány szerinti minősítése Érzékszervi vizsgálatok értékelése		
		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Technológiai tulajdonság vizsgálata</b> Szakmára jellemző félkész- és késztermékek vizsgálata vonatkozó szabványok alapján		

		7	Minőség-ellenőrzés gyakorlat	<b>Szárazanyag, koncentráció, sűrűség vizsgálata</b> Refraktometriás vizsgálatok Sűrűségmérés Különböző koncentrációjú oldatok meghatározása, készítése		
--	--	---	---------------------------------	--	--	--

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások Anyag átvétel, tárolás, előkészítés Berendezések, gépek ellenőrzése és működés közbeni felügyelete Napi karbantartási feladatok Nyersanyagok érzékszervi vizsgálata Anyagszükséglet számítása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Előkészítő műveletek: liszt, dagasztóvíz, só, élesztő, tejszó, cukor, aszkorbinsav, tojás margarin előkészítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kovácsok készítése Kovács érettségi állapotának meghatározása Dagasztás dagasztógéppel Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása Kovácspótló eljárások Szakmai számítás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás Kelesztő paramétereinek beállítása Termék felületének kezelése Kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kemence előkészítése sütésre Lapátos vetés, vetés vetőszerkezettel Sütési sorrend megállapítása Késztermék csomagolása, tárolása, a tárolási paraméterek ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértészta készítése közvetett úton és közvetlen eljárással Rozskenyerek tésztájának készítése Szakmai számítás		



		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás Kenyértésztá kézi osztása (csípés), mérése Különböző kenyérformák kialakítása Kelesztés Termék felületének kezelése Kelési folyamat ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kemence előkészítése sütésre Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása Kisült termék kezelése Késztermék minőségének ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése Szakmai számítás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Fagyasztott termékek gyártása Rozsban gazdag, szénhidrátszegény, nátriumszegény, diétás termékek, gluténmentes, tartós sütőipari termékek Zsemlemorzsa készítése Késztermék érzékszervi ellenőrzése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Torták, szeletek, tekercek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése, sütemények előállítása Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	A tészták feldolgozása, alakítása, sütése A különböző sütőberendezések, balesetmentes alkalmazása A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Édes teasütemények készítése omlós, felvert, hengerelt, egyéb tészták alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Sós teasütemények készítése omlós, vajas (egyéb zsiradékkal készült leveles), forrázott tészták alkalmazásával		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Töltött és töltetlen édes és sós teasütemények készítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.		

**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