



verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___ tanév

Pék-cukrász

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 11

Évfolyam: 3/11. 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	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai Munkavédelmi, balesetelhárítási, higiéniai, minőségbiztosítási és tűzvédelmi előírások átisméltése A kemence előkészítése a sütésre		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, gyártástechnológia szakaszai 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 különböző módszerekkel, tárolás, a tárolási paraméterek ellenőrzése		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kemence, termékek előkészítése a sütésre Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kemence, termékek előkészítése a sütésre Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kemence, termékek előkészítése a sütésre Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása Kemence, termékek előkészítése a sütésre 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, termékek előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence, termékek előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence, termékek előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence, termékek előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence, termékek előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence, termékek előkészítése Sütési paraméterek beállítása Vetés Sütési folyamat ellenőrzése Átsültség megállapítása		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Kemence, termékek 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 Szakmai számítások		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Szakmai számítások		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Fagyasztott termékek 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, uzsonna sütemények Élesztős tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonna sütemények Felvert tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonna sütemények Omlós tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonna sütemények Hengerelt tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonna sütemények Vajas tésztájú uzsonnasütemények készítése a szükséges eszközök, berendezések balesetmentes alkalmazásával		
		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények A különböző sütőberendezések, a forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes alkalmazása		

		7	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények A különböző sütőberendezések, a forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes alkalmazása		
		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	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	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	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	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		

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