

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20____/20____tanév

Édesipari termékgyártó

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 01

Évfolyam: 1/9. évfolyam (közismereti oktatással)

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	Szakmai gyakorlat I.	Munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi ismeretek és alkalmazásuk a gyakorlatban		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari alapanyagok átvétele, mintavétel		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari segédanyagok, járulékos anyagok, adalékanyagok átvétele, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari alap-, segéd-, járulékos-, és adalékanyagainak tárolása, tárolás paramétereinek beállítása, ellenőrzése		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari alapanyagok alap-, segéd-, járulékos-, és adalékanyagainak érzékszervi ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Mérőberendezések használata, mérések végzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Anyagismeret Édesipari tartóssütemények készítéséhez szükséges anyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Édesipari tartóssütemények készítésének előkészítő műveletei, anyagok mérése, szitálása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Édesipari tartóssütemények készítésének előkészítő műveletei, anyagok keverése, oldat, emulzió, „szuszpenzió” készítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Édesipari tartóssütemények készítésének előkészítő műveletei, szűrés, temperálás		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Édesipari tartóssütemények készítésének előkészítő műveletei, gépek, berendezések előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Tészta massa készítése, formázás, kiszúrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Tészta massa készítése, formázás, kiszúrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Tészta massa készítése, formázás, kiszúrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Sütők előmelegítése Formázott anyag sütése, sütőberendezés kezelése, paraméterek beállítása, kondicionált hűtés		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Sütők előmelegítése Formázott anyag sütése, sütőberendezés kezelése, paraméterek beállítása, kondicionált hűtés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Sütők előmelegítése Formázott anyag sütése, sütőberendezés kezelése, paraméterek beállítása, kondicionált hűtés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Sütők előmelegítése Formázott anyag sütése, sütőberendezés kezelése, paraméterek beállítása, kondicionált hűtés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Töltelékkészítés, díszítő műveletek		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Késztermék kezelési műveletek, késztermék ellenőrzése, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Késztermék kezelési műveletek, késztermék ellenőrzése, dokumentálás		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Csomagolás, előkészítés szállításra, késztermék tárolása, paraméterek beállítása, dokumentálás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Technológia műveletei Csomagolás, előkészítés szállításra, késztermék tárolása, paraméterek beállítása, dokumentálás		

Összefüggő szakmai gyakorlat

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó-nap	Nap	Ráfordított idő (óra)				
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Munkavédelmi, tűzvédelmi, környezetvédelmi ismeretek és alkalmazásuk a gyakorlatban A lisztes áru alap-, segéd-, járulékos- és adalékanyagainak átvétele, tárolása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	A lisztes áru alap-, segéd-, járulékos- és adalékanyagainak átvétele, tárolása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	A lisztes áruhoz felhasználásra kerülő anyagok érzékszervi vizsgálata, mérése, előkészítése		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	A lisztes áruhoz felhasználásra kerülő anyagok érzékszervi vizsgálata, mérése, előkészítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	A lisztes áruhoz felhasználásra kerülő anyagok érzékszervi vizsgálata, mérése, előkészítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Lisztes áru gyártásához gépek, berendezések, eszközök előkészítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta/massza készítése, formázás, felületi díszítés, sütés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta/massza készítése, formázás, felületi díszítés, sütés		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta/massza készítése, formázás, felületi díszítés, sütés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta/massza készítése, formázás, felületi díszítés, sütés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta/massza készítése, formázás, felületi díszítés, sütés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta/massza készítése, formázás, felületi díszítés, sütés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Tészta/massza készítése, formázás, felületi díszítés, sütés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék kezelése: hűtés, töltés, szeletelés, mártás, díszítés		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék kezelése: hűtés, töltés, szeletelés, mártás, díszítés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék kezelése: hűtés, töltés, szeletelés, mártás, díszítés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék kezelése: hűtés, töltés, szeletelés, mártás, díszítés		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék ellenőrzése, csomagolása, előkészítése kiszállításra		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék ellenőrzése, csomagolása, előkészítése kiszállításra		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék ellenőrzése, csomagolása, előkészítése kiszállításra		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék ellenőrzése, csomagolása, előkészítése kiszállításra		

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: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
2		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
3		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
4		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
5		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
6		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
7		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
8		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
9		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
10		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
11		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
12		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
13		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
14		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
15		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	
16		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:		Érk: Távk:	

*gyakorlati napok számának megfelelően bővíthető