



verzió szám: 1.0

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20____/20____tanév

Pék

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 34 541 05

Évfolyam: 1. évfolyam (közismereti oktatás nélkül)

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.	Pékség működése Nyersanyagok tárolása és előkészítése Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások Pékségben elvárt magatartási szabályok Anyagok tárolása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Nyersanyagok tárolása és előkészítése Anyagok tárolása Anyagmozgatás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Nyersanyagok tárolása és előkészítése Hűtés ellenőrzése Tömeg, térfogat mérése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Nyersanyagok tárolása és előkészítése Hűtés ellenőrzése Tömeg, térfogat mérése		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Tészta anyagainak összemérése Dagasztás Csészecsere		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Tészta anyagainak összemérése Dagasztás Csészecsere		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Tészta anyagainak összemérése Dagasztás Csészecsere		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Dagasztógép kezelése, dagasztási idő beállítása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tészta készítés Kézi dagasztás Tészta jellemzői		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kézi tésztaosztás, tészta mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kiflisodrás		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kiflisodrás		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Briósfélék fonása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Briósfélék fonása		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Kalácsfonás több szálból		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Tésztafeldolgozás Osztógépek és kiflisodrók kezelése		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Kelesztés Kelesztőeszközök Kelesztő kamrák, paraméterek Kamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Kelesztés Kelesztőeszközök Kelesztő kamrák, paraméterek Kamrák kiszolgálása, higiéniája, munkavédelme		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Tészták előkészítése Vetés Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Tészták előkészítése Vetés Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Tészták előkészítése Vetés Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Tészták előkészítése Vetés Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Tészták előkészítése Vetés Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Sütés Tészták előkészítése Vetés Kemence paraméterek értelmezése Sütés Felületkezelés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése Hűtés, tárolás Csomagolás, csomagolóanyagok fajtái Jelölés Szállításra előkészítés		

		7	Szakmai gyakorlat I.	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése Hűtés, tárolás Csomagolás, csomagolóanyagok fajtái Jelölés Szállításra előkészítés		
		7	Szakmai gyakorlat I.	Késztermékek kezelése, csomagolása, jelölése Hűtés, tárolás Csomagolás, csomagolóanyagok fajtái Jelölés Szállításra előkészítés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Anyagok átvétele, mennyiségi és minőségi ellenőrzése, tárolása, előkészítése Anyagszükséglet számítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gépek és berendezések, üzemelés előtti ellenőrzése Napi karbantartás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gépek és berendezések, üzemelés előtti ellenőrzése Napi karbantartás		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gépek és berendezések, üzemelés előtti ellenőrzése Napi karbantartás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gépek és berendezések, üzemelés előtti ellenőrzése Napi karbantartás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok érzékszervi vizsgálata Liszt hőmérsékletének beállítása, szitálása, mérése Dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása Segéd és járulékos anyagok előkészítése Előkészítés gépei		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok érzékszervi vizsgálata Liszt hőmérsékletének beállítása, szitálása, mérése Dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása Segéd és járulékos anyagok előkészítése Előkészítés gépei		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Nyersanyagok érzékszervi vizsgálata Liszt hőmérsékletének beállítása, szitálása, mérése Dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása Segéd és járulékos anyagok előkészítése Előkészítés gépei		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kovászok készítése Kovászmag felhasználása Kovász érettségi állapotának meghatározása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kovászok készítése Kovászmag felhasználása Kovász érettségi állapotának meghatározása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Dagasztás géppel		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Dagasztás géppel		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Dagasztás géppel		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása Élesztőaktivitás Érett tésztára dagasztás Kovászpótló eljárások Szakmai számítások		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása Élesztőaktivitás Érett tésztára dagasztás Kovászpótló eljárások Szakmai számítások		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kelesztés eszközei, berendezései Kelesztő paramétereinek beállítása Termék felületének kezelése Kelesztés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kelesztés eszközei, berendezései Kelesztő paramétereinek beállítása Termék felületének kezelése Kelesztés		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kemence előkészítése sütésre Kemence hőmérsékletének, gőzviszonyainak szabályozása Vetés különböző módokon (lapátos, vetőszerkezet)		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kemence előkészítése sütésre Kemence hőmérsékletének, gőzviszonyainak szabályozása Vetés különböző módokon (lapátos, vetőszerkezet)		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Kemence előkészítése sütésre Kemence hőmérsékletének, gőzviszonyainak szabályozása Vetés különböző módokon (lapátos, vetőszerkezet)		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Késztermék csomagolása, tárolása, tárolási paraméterek ellenőrzése, dokumentálása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Késztermék csomagolása, tárolása, tárolási paraméterek ellenőrzése, dokumentálása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Gyártástechnológia szakaszai Késztermék csomagolása, tárolása, tárolási paraméterek ellenőrzése, dokumentálása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Nyersanyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Nyersanyagok előkészítése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetlen úton		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetlen úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetlen úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta készítése közvetlen úton		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Rozskenyerek tésztájának készítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Rozskenyerek tésztájának készítése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Különböző kenyérformák kialakítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Kenyérfélék gyártása Különböző kenyérformák kialakítása		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Nyersanyagok előkészítése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Nyersanyagok előkészítése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		

		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen és/vagy közvetett eljárással Dagasztás, tészta érlelése		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		7	Szakmai gyakorlat II.	Péksütemények és finom pékáruk gyártása Gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		

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	Munkahely rendje, munkavédelmi, balesetelhárítási és tűzvédelmi előírások Pékség helyiségei, rendeltetésük, gépek elhelyezése, technológiai sorrendje		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Pékség helyiségei, rendeltetésük, gépek elhelyezése, technológiai sorrendje Mérési feladatok Nyersanyagok tárolása, anyagmozgatás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Anyagok összemérése Gépi dagasztás Csészecsere		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi dagasztás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tésztaosztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tésztaosztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tésztaosztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tésztaosztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kézi tésztaosztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kiflisodrás		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Briósfélék fonása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kalácsfonás több szálból		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kalácsfonás több szálból		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	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	Kenyértészta készítése közvetett úton		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértészta készítése közvetlen eljárással Rozskenyér tésztájának készítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Kenyértészta kézi osztással (csípés) Különféle kenyérformák kialakítása		

		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk nyersanyagainak előkészítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Feldolgozógépek alkalmazása		
		7	Összefüggő szakmai gyakorlat	Késztermék ellenőrzése, dokumentálás		

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

*gyakorlati napok számának megfelelően bővítendő