

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

(segédlet)

20___/20___tanév

Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

szakma gyakorlati képzéséhez

OKJ szám: 55 541 06

Évfolyam: 1. évfolyam

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)				
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének kiszámítása. A gyártáshoz szükséges anyagok átvétele, tárolása, előkészítése. A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, tárolás, előkészítés Gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének kiszámítása. A gyártáshoz szükséges anyagok átvétele, tárolása, előkészítése. A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, tárolás, előkészítés A gyártáshoz szükséges anyagok előkészítéséhez általánosan használt gépek és berendezések üzemelés előtti ellenőrzése, működés közbeni felügyelete. Részvétel a napi karbantartási feladatokban.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Anyagismeret, tárolás, előkészítés A gyártáshoz szükséges anyagok előkészítéséhez általánosan használt gépek és berendezések üzemelés előtti ellenőrzése, működés közbeni felügyelete. Részvétel a napi karbantartási feladatokban		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Gyártástechnológia szakaszai A sütőipar nyersanyagainak érzékszervi vizsgálata. Az anyagszükséglet kiszámítása.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Gyártástechnológia szakaszai A liszt hőmérsékletének beállítása, keverése, szitálása, mérése A dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása, mérése Sóoldat készítése, töménységének ellenőrzése Élesztő, tejpor szuszpendálása Cukor, aszkorbinsav oldása		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Gyártástechnológia szakaszai A tojás mosása, fertőtlenítése, kétedényes feltörés, egyneműsítés, szűrés A margarin temperálása, mérése. Az előkészítés gépeinek, berendezéseinek alkalmazása		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Gyártástechnológia szakaszai Különböző sűrűségű, érési idejű kovászok készítése Szakaszos kovász készítése, kovászmag felhasználása A kovász tulajdonságai, érettségi állapotának meghatározása		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Gyártástechnológia szakaszai Dagasztás különböző fordulatszámú dagasztógépekkel A tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása Élesztőaktiválás, érett tésztára dagasztás, kovászpótló eljárások Szakmai számítások		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Gyártástechnológia szakaszai A tészta alakításának műveletei: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Gyártástechnológia szakaszai A tészta alakításának műveletei: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Gyártástechnológia szakaszai A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása, alkalmazása A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben A kelési folyamat ellenőrzése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Gyártástechnológia szakaszai A kemence előkészítése a sütésre A kemence hőmérsékletének-, gőzviszonyainak szabályozása Lapátos vetés, vetés vetőszerkezettel Sütési sorrend megállapítása több termék gyártása esetén Késztermék csomagolása különböző módszerekkel, tárolás, a tárolási paraméterek ellenőrzése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. A kenyértészta készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. Kenyértészta készítése közvetett úton: a technológiai mutatók megválasztása, a kovász elkészítése, érlelése, a tészta technológiai mutatóinak megválasztása, a tészta elkészítése dagasztással, a tészta érlelése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. Kenyértészta készítése közvetett úton: a technológiai mutatók megválasztása, a kovász elkészítése, érlelése, a tészta technológiai mutatóinak megválasztása, a tészta elkészítése dagasztással, a tészta érlelése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. Kenyértészta készítése közvetlen eljárással: a kovászpótló anyag és a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése Rozskenyerek tésztájának elkészítése Szakmai számítások		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás) Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése Különböző kenyérformák kialakítása A feldolgozó gépek alkalmazása		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás) Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése Különböző kenyérformák kialakítása A feldolgozó gépek alkalmazása		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben A kelési folyamat ellenőrzése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. A kemence előkészítése a sütésre A termékek előkészítése a sütésre, a sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése, az átsültség megállapítása, kisütés		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. A kemence előkészítése a sütésre A termékek előkészítése a sütésre, a sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése, az átsültség megállapítása, kisütés		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kenyérfélék gyártása. A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat.	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás).		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat.	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás).		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat.	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat.	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése.		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kemence előkészítése a sütésre. A termékek előkészítése a sütésre, a sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése, az átsültség megállapítása, kisütés.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kemence előkészítése a sütésre. A termékek előkészítése a sütésre, a sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése, az átsültség megállapítása, kisütés.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése. Szakmai számítások.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Péksütemények, finom pékáruk gyártása A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése. Szakmai számítások.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek Fagyasztott termékek gyártása.		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek A diétát kiegészítő sütőipari termékek általános jellemzése, csoportosítása. A rostban gazdag diétás termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. A szénhidrátszegény diétás termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája A nátriumszegény diétás termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. A gluténmentes termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Egyéb sütőipari termékek A tartós sütőipari termékek tartósításának elvei, megoldásai. Tartós kenyérfélék, kétszersültek gyártása. Zsemlemorzsa előállításának technológiája. A késztermék minőségének ellenőrzése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek A cukrászipar nyersanyagainak csoportosítása. A természetes édesítőszerek jellemzése. A mesterséges édesítőszerek felhasználásának területei, hatóanyagaik, jellemzőik.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek A cukrászatban felhasznált lisztek jellemzése. A cukrászatban felhasznált étkezési zsiradékok csoportosítása, jellemzése. A cukrászatban felhasznált tejipari termékek csoportosítása, jellemzése. A tojás jellemzése, tartósított formái, minőségi követelményei.		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek A cukrászatban felhasznált gyümölcsök csoportosítása, jellemzése, a gyümölcsök tartósítása. A cukrászatban felhasznált magvak jellemzése. A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése. A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati félkész termékek A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. Főzött cukorkészítmények előállítása, alkalmazása (hígító cukoroldat, fondán, karamell). Olvasztott cukorkészítmények előállítása (doboscukor, grillázs, cukorfesték). Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati félkész termékek Főzőberendezések, fondángép balesetmentes alkalmazása. A bevonóanyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése. Csokoládé temperálása, fondán, bevonómasszák melegítése, hígítása. Zseléfajták-, egyéb bevonóanyagok készítése. Melegítő berendezések szakszerű, balesetmentes használata.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati félkész termékek A késztermék ízét, élvezeti értékét meghatározó töltelékek előállítása. A töltelékekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A töltelékek előállítása, alkalmazása (gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémek, tejszínikrémek, sós töltelékek, egyéb töltelékek).		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati félkész termékek Főzőberendezések, habverő, keverő-, habfúvó-, hengergép balesetmentes alkalmazása. A tartós gyümölcskészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A gyümölcstartósítási módszerek alkalmazása.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Gyúró-, nyújtó-, habverő-, hengergép, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Gyúró-, nyújtó-, habverő-, hengergép, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Gyúró-, nyújtó-, habverő-, hengergép, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése.. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Cukrászati tészták, uzsonnasütemények Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés Torták, szeletek, tekercsek, minyonok, desszertek, csemegék, krémesek, tejszínhabos, marcipános sütemények előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Kikészített sütemények, díszítés Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Édes teasütemények készítése omlós, felvert, hengerelt, egyéb tészták alkalmazásával		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Édes teasütemények készítése omlós, felvert, hengerelt, egyéb tészták alkalmazásával		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Sós teasütemények készítése omlós, vajas (egyéb zsiradékkal készült leveles), forrázott tészták alkalmazásával		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Sós teasütemények készítése omlós, vajas (egyéb zsiradékkal készült leveles), forrázott tészták alkalmazásával		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Töltött és töltetlen édes és sós teasütemények készítése.		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat	Teasütemények Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása		

		8	Sütő és cukrászipari gyártástechno lógia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Fagylalt nyersanyagainak előkészítése Fagylalttípusok készítése (tejes, tejszínes, gyümölcs) Fagylaltkészítés műveleteinek alkalmazása		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechno lógia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Fagylaltkelyhek készítése, díszítése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechno lógia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Parfé készítése, díszítése		
		8	Sütő és cukrászipari gyártástechno lógia gyakorlat	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek Hideg pohárkrémek készítése, díszítése A főző-, homogenizáló-, hűtőberendezések balesetmentes alkalmazása		

HALADÁSI RÉSZ*
(szabadsávós időkeret)**

A gyakorlati napok dátuma			Tantárgy	Témakör részletezése	Hiányzó(k) neve(i)	Oktató aláírása
Hó- nap	Nap	Ráfördí 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 bővíthető