

Foglalkozási napló

a 20____/20____. tanévre

Édesipari termékgyártó 10. évfolyam

(OKJ száma: 34 541 01)

szakma gyakorlati oktatásához

A napló vezetéséért felelős: _____

A napló megnyitásának dátuma: _____

A napló lezárásának dátuma: _____

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		180	10885-12 Édesipari félkésztermék gyártás			
		180	Félkésztermék gyártás technológia gyakorlat			
		136	Félkésztermék gyártása			
		7	Az anyagok kimérése			
		7	Az anyagok oldása			
		7	Az anyagok keverése			
		7	A használatos eszközök, gépek, berendezések higiénijának ellenőrzése			
		7	A használatos eszközök, gépek, berendezések higiénijának ellenőrzése			
		7	A gépek, berendezések előkészítése használatra (összeszerelés)			
		7	A gépek, berendezések előkészítése használatra (összeszerelés)			
		7	A gépek, berendezések előkészítése használatra (sütők előmelegítése)			
		7	A gépek, berendezések előkészítése használatra (sütők előmelegítése)			
		7	A gépek, berendezések előkészítése használatra (gépek megfelelő sorrendbe állítása)			
		7	A gépek, berendezések előkészítése használatra (gépek megfelelő sorrendbe állítása)			
		7	Műveletek végzése a berendezéseken			
		7	Műveletek végzése a berendezéseken			
		7	Műveletek végzése a berendezéseken			
		7	Műveletek végzése a berendezéseken			
		7	A folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése			
		7	A folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése			
		7	A termék gyártásközi minőségellenőrzése			
		7	A termék gyártásközi minőségellenőrzése			
		3	A termék gyártásközi minőségellenőrzése			
		44	Félkésztermék minőség ellenőrzése			
		4	Anyagok és termékek minőségi jellemzőinek megállapítása			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Anyagok és termékek minőségi jellemzőinek megállapítása			
		7	A vizsgáló eszközök használata			
		7	A vizsgáló eszközök használata			
		7	Laborvizsgálatok gyakorlata			
		7	Laborvizsgálatok gyakorlata			
		5	A mért eredmények kiértékelése, dokumentálása			
		216	10886-12 Cukorkagyártás			
		216	Cukorkagyártás technológia gyakorlat			
		144	Cukorka termék gyártása			
		2	A cukorka gyártás előkészítése			
		7	Cukorkák előállítása szakaszos technológiával			
		7	Különböző töménységű oldatok készítése			
		7	Különböző töménységű oldatok készítése			
		7	Az oldatok szűrése, besűrítése			
		7	Az oldatok szűrése, besűrítése			
		7	Zseléoldatok készítése			
		7	Zseléoldatok készítése			
		7	Hűtés, színezés, ízesítés, formázás			
		7	Hűtés, színezés, ízesítés, formázás			
		7	Hűtés, színezés, ízesítés, formázás			
		7	Szerkezetkialakítási műveletek: selymesítés, laminálás			
		7	Szerkezetkialakítási műveletek: selymesítés, laminálás			
		7	Felületi védőréteg kialakítása			
		7	Felületi védőréteg kialakítása			
		7	Tárolás, csomagolás			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Alíráás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Tárolás, csomagolás			
		7	Technológiai folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása folytonos vonalon, ellenőrzések			
		7	Technológiai folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása folytonos vonalon, ellenőrzések			
		7	Technológiai folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása folytonos vonalon, ellenőrzések			
		7	A cukorka gyártásközi ellenőrzése			
		2	A cukorka gyártásközi ellenőrzése			
		72	Cukorka termékek minőség ellenőrzése			
		5	Anyagok és termékek minőségi jellemzőinek megállapítása			
		7	Az anyagok útjának nyomonkövetése a kiválasztástól a késztermék kiszállításáig.			
		7	Élelmiszer törvény, Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásainak ellenőrzése a gyakorlatban			
		7	A kritikus pontok kijelölése, ellenőrzése a gyártási folyamat során			
		7	Hibák észlelése a gyártásban, intézkedési módok, dokumentálás			
		7	A késztermékek érzékszervi minősítése			
		7	Tömegellenőrzés			
		7	A csomagolás jelölésének ellenőrzése			
		7	A vizsgáló eszközök használata			
		7	Laborvizsgálatok végzése, az eredmények kiértékelése, dokumentálása			
		4	Laborvizsgálatok végzése, az eredmények kiértékelése, dokumentálása			
		72	10887-12 Csokoládé-termék gyártás			
		72	Csokoládétermék gyártó gépek gyakorlat			
		24	Csokoládétermék gyártó gépek működtetése			
		3	A gép működő képességének feltételei, ezek ellenőrzési módszerei, előírásai.			
		7	Jellemző géphibák, rendellenességek, a megelőzés és a megszüntetés lehetőségei, módjai.			
		7	A gépek üzemeltetésének szabályai, előírásai. Az üzembe helyezés és az üzemeltetés gyakorlati feladatai.			
		7	A gép üresjáratú és terhelési módja. A géptisztítás, karbantartás feladatai, üzemelés közben és az üzemelés befejezése után.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Alíráás
Hét	Dátum	Óra				
24			Csokoládétermék gyártó gépek működésének szabályozása			
		7	A gép műszaki jellemzőinek a technológiai művelethez történő beállítása, ellenőrzése.			
		7	A gép hibátlan működését befolyásoló állapotok ismerete, vizsgálata.			
		7	A géprendszer működésének megfigyelése, a beavatkozás, szabályozás elvégzése.			
		3	A termék mennyiségi és minőségi összefüggésének gépbe állítási feladatai.			
24			Csokoládétermék gyártó gépek biztonságtechnikája			
		4	A gépek védő berendezései. A védelem szerepe, jelentősége. Kezelési utasítások			
		7	A munka- és balesetvédelem gépekre előírt szabályainak alkalmazása. A gépkezelés személyi és tárgyi feltételei.			
		7	A gépek biztonságtechnikai berendezéseinek szerepe, kényszerkapcsolata a gép működésével.			
		6	A gép minősítések kezelési utasítások tartalmának ismerete. A gépek szerepe a környezetvédelemben.			
140			Összefüggő szakmai gyakorlat (nyári gyakorlat)			
		7	A félkésztermék gyártás előkészítése. A folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése.			
		7	A vizsgáló eszközök használata. Laborvizsgálatok gyakorlata. Félkésztermék gyártó gépek szerkezeti felépítése.			
		7	A félkésztermék gyártó gépek működtetése. Terhelés, üresjárat. Tisztítás, karbantartás.			
		7	A félkésztermék gyártó gépek működésének szabályozása. Paraméterek beállítása, ellenőrzése. Alkatrészkopások hatása.			
		7	Cukorkatermék gyártása. A gyártás előkészítése. Technológiai folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása, ellenőrzése			
		7	Anyagok és termékek minőségi jellemzőinek megállapítása. A vizsgáló eszközök használata. Laborvizsgálatok végzése.			
		7	Cukorkagyártó gépek működtetése. Terhelés, üresjárat. A géptisztítás, karbantartás feladatai.			
		7	Cukorkagyártó gépek működésének szabályozása. Paraméterek beállítása, ellenőrzése. Az alkatrészkopások hatása.			
		7	Csokoládétermék-gyártása. A csokoládétermék-gyártás előkészítése. A csokoládétermék-gyártásközi ellenőrzése.			
		7	A csokoládétermék minőségellenőrzése. A vizsgáló eszközök használata. A laborvizsgálatok gyakorlata.			
		7	A csokoládétermék gyártó gép szerkezeti felépítése. A gép működése. A csokoládétermék gyártó gépek működtetése.			
		7	A gép terhelése, üresjárata. Gépek tisztítása, karbantartása. A csokoládétermék gyártó gépek működésének szabályozása.			
		7	Kávétermék gyártása. A gyártás előkészítése. A technológiai folyamatok, műveletek paramétereinek beállítása			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	A kávétermék minőségellenőrzése. A vizsgáló eszközök használata. A laborvizsgálatok gyakorlata.			
		7	A kávétermék gyártó gép szerkezeti felépítése. A gép működése. A kávétermék gyártó gépek működtetése			
		7	Terhelés, üresjárat. A géptisztítás, karbantartás feladatai. A kávétermék gyártó gépek működésének szabályozása.			
		7	Lisztes áru gyártás minőségi, higiéniai ismeretei. Lisztes áru termékgyártás. A gyártás előkészítése.			
		7	Lisztes áru termék minőségellenőrzése. A vizsgáló eszközök használata.			
		7	A lisztes áru gyártó gép szerkezeti felépítése. A gép működése. A lisztes áru gyártó gépek működtetése.			
		7	Terhelés, üresjárat. Géptisztítás, karbantartás. A lisztes áru gyártó gépek működésének szabályozása.			