Foglalkozási napló

a 20___ /20___. tanévre

Húsipari termékgyártó 10. évfolyam

(OKJ száma: 34 541 03)

szakma gyakorlati oktatásához

A napló vezetéséért felelős: _____

A napló megnyitásának dátuma: _____
A napló lezárásának dátuma: _____

Tanulók adatai és értékelése

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Tanulók adatai és értékelése

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Tanulók adatai és értékelése

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Tanulók adatai és értékelése

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Tanulók adatai és értékelése

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Tanuló neve:		Szül. hely, idő:	
Lakcím:		Telefon:	
Képző intézmény neve:		Képző intézmény címe:	
Gondviselő neve:		Telefon:	
Lakcím:			
Megjegyzések:			

HÓ	IX.	X.	XI.	XII.	I.	Félév	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	Javasolt záró érdemjegy
JEGY														

Tanulói mulasztások

nap / Hó	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	Iga-zolt	Igazo-latlan	Aláírás
IX.																																		
X.																																		
XI.																																		
XII.																																		
I.																																		
II.																																		
III.																																		
IV.																																		
V.																																		
VI.																																		
VII.																																		

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		112	**10927-12 Vágóhídi munka**			
		112	**Technológia gyakorlat**			
		100	**Elsődleges feldolgozás műveletei**			
		7	Élő állatot átvesz. Vágásra előkészít			
		7	Élő állatot átvesz. Vágásra előkészít			
		7	Kábítást végez. Vág, vagy szúr, elvéreztet, vért kezel			
		7	Kábítást végez. Vág, vagy szúr, elvéreztet, vért kezel			
		7	Testtisztítást végez szőrtelenítéssel, kopasztással, perzseléssel. Testtisztítást végez bőrfejtéssel			
		7	Testtisztítást végez szőrtelenítéssel, kopasztással, perzseléssel. Testtisztítást végez bőrfejtéssel			
		7	Testet bont, zsigerel, tisztít. Testet hasít, tisztít			
		7	Testet bont, zsigerel, tisztít. Testet hasít, tisztít			
		7	Testet bont, zsigerel, tisztít. Testet hasít, tisztít			
		7	Lehúzott sertéstestet állít elő (leszalonnáz, szalonna alapanyagot előkészít). Előhűtést végez			
		7	Lehúzott sertéstestet állít elő (leszalonnáz, szalonna alapanyagot előkészít). Előhűtést végez			
		7	Felméri, előkészíti a szükséges anyagokat, eszközöket			
		7	Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			
		7	Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			
		2	Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket.			
		12	**Géptani gyakorlat**			
		12	**Gépeket, eszközöket használ**			
		7	Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat. Gépeket, eszközöket használ			
		5	Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat. Gépeket, eszközöket használ			
		162	**10928-12 Darabolás, csontozás**			
		162	**Technológia gyakorlat**			
		150	**Állati test darabolása, csontozása**			
		7	Átveszi a munkaterületet. Előkészíti a szükséges anyagokat			
		7	Átveszi a munkaterületet. Előkészíti a szükséges anyagokat			

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Átveszi a munkaterületet. Előkészíti a szükséges anyagokat			
		7	Féltest testtáji darabolását végzi. Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág. Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása.			
		7	Féltest testtáji darabolását végzi. Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág			
		7	Féltest testtáji darabolását végzi. Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág			
		7	Féltest testtáji darabolását végzi. Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág			
		7	Féltest testtáji darabolását végzi. Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez. Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Húsokat osztályoz. Húsokat csomagol és hűtőraktároz. Adminisztrációs munkát végez			
		7	Eszközöket használ, gépeket kezel. Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat. Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása.			
		7	Eszközöket használ, gépeket kezel. Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat. Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása.			
		6	Eszközöket használ, gépeket kezel. Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat. Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása.			
		12	**Géptani gyakorlat**			
		12	**Gépeket, eszközöket használ**			
		7	Eszközöket használ, gépeket kezel. Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			
		5	Eszközöket használ, gépeket kezel. Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat			

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		216	**10929-12 Másodlagos húsipari feldolgozás**			
		216	**Technológia gyakorlat**			
		204	**Húsipari termékek gyártása**			
		7	Húsipari tartósítási módszerek. Töltelékes húskészítmények gyártása. Darabos húskészítmények gyártása. Húsipari termékek csomagolása			
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít. Tartósító eljárást alkalmaz: Hűt, fagyaszt. Sóz, pácol. Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez). Füstölést végez			
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít. Tartósító eljárást alkalmaz: Hűt, fagyaszt. Sóz, pácol. Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez). Füstölést végez			
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít. Tartósító eljárást alkalmaz: Hűt, fagyaszt. Sóz, pácol. Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez). Füstölést végez			
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít. Tartósító eljárást alkalmaz: Hűt, fagyaszt. Sóz, pácol. Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez). Füstölést végez			
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít. Tartósító eljárást alkalmaz: Hűt, fagyaszt. Sóz, pácol. Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez). Füstölést végez			
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít. Tartósító eljárást alkalmaz: Hűt, fagyaszt. Sóz, pácol. Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez). Füstölést végez			
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít. Tartósító eljárást alkalmaz: Hűt, fagyaszt. Sóz, pácol. Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez). Füstölést végez			
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít. Tartósító eljárást alkalmaz: Hűt, fagyaszt. Sóz, pácol. Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, sterilez). Füstölést végez			
		7	Alap-, adalék-, összetevő anyagot előkészít. Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít			
		7	Alap-, adalék-, összetevő anyagot előkészít. Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít. Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít. Nyers, töltelékes húskészítményt gyárt			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít. Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít. Nyers, töltelékes húskészítményt gyárt			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít. Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít. Nyers, töltelékes húskészítményt gyárt			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít. Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít. Nyers, töltelékes húskészítményt gyárt			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít. Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít. Nyers, töltelékes húskészítményt gyárt			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít. Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít. Nyers, töltelékes húskészítményt gyárt			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít. Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít. Nyers, töltelékes húskészítményt gyárt			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít. Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít. Nyers, töltelékes húskészítményt gyárt			
		7	Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt			
		7	Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt			

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt			
		7	Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt			
		7	Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt			
		7	Darabolt, formázott, pácolt, füstölt, főtt, lángolt, érlelt készítményt gyárt			
		7	Étkezési szalonnát gyárt. Sertészsírt, tepertőt állít elő. Csomagolást végez			
		7	Étkezési szalonnát gyárt. Sertészsírt, tepertőt állít elő. Csomagolást végez			
		7	Étkezési szalonnát gyárt. Sertészsírt, tepertőt állít elő. Csomagolást végez			
		7	Étkezési szalonnát gyárt. Sertészsírt, tepertőt állít elő. Csomagolást végez			
		1	Étkezési szalonnát gyárt. Sertészsírt, tepertőt állít elő. Csomagolást végez			
		12	**Géptani gyakorlat**			
		12	**Gépeket, eszközöket használ**			
		7	Másodlagos feldolgozás gépei, berendezéseinek használata. Húsipari gépek, berendezések rajzának értelmezése			
		5	Másodlagos feldolgozás gépei, berendezéseinek használata. Húsipari gépek, berendezések rajzának értelmezése			
		50	**10930-12 Húsipari értékesítés**			
		50	**Technológia gyakorlat**			
		50	**Húsbolti eladás**			
		7	Alapanyagokat átvesz, raktároz. Sertés, marha, juh, baromfi húsrészeket darabol, csontoz, darál			
		7	Alapanyagokat átvesz, raktároz. Sertés, marha, juh, baromfi húsrészeket darabol, csontoz, darál			
		7	Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését elvégzi. Kereskedelemben húst, húskészítményt értékesít, kiszolgál Kereskedelmi egység higiéniai előírásait betartja			
		7	Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését elvégzi. Kereskedelemben húst, húskészítményt értékesít, kiszolgál Kereskedelmi egység higiéniai előírásait betartja			
		7	Termékek jelölésével kapcsolatos előírásokat alkalmaz. Kést, darálót, szeletelőgépet, egyéb eszközöket biztonságosan, higiénikusan működtet Vevőket segít kiszolgálni, tájékoztat, informál			
		7	Termékek jelölésével kapcsolatos előírásokat alkalmaz. Kést, darálót, szeletelőgépet, egyéb eszközöket biztonságosan, higiénikusan működtet Vevőket segít kiszolgálni, tájékoztat, informál			
		7	Árukezelést, raktározást, leltározást, pénzügyi elszámolást végez			
		1	Árukezelést, raktározást, leltározást, pénzügyi elszámolást végez			

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		140	**Összefüggő szakmai gyakorlat**			
		30	**10927-12 Vágóhídi munka**			
		30	**Technológia gyakorlat**			
		30	**Elsődleges feldolgozás műveletei**			
		7	Vágási főtermék előállítása. Vágási melléktermékek kezelése. Vágási termékek hűtése			
		7	Vágási főtermék előállítása. Vágási melléktermékek kezelése. Vágási termékek hűtése			
		7	Vágási főtermék előállítása. Vágási melléktermékek kezelése. Vágási termékek hűtése			
		7	Vágási főtermék előállítása. Vágási melléktermékek kezelése. Vágási termékek hűtése			
		2	Vágási főtermék előállítása. Vágási melléktermékek kezelése. Vágási termékek hűtése			
		50	**10928-12 Darabolás, csontozás**			
		50	**Technológia gyakorlat**			
		50	**Állati test darabolása, csontozása**			
		7	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása. Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint			
		7	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása. Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint			
		7	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása. Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint			
		7	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása. Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint			
		7	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása. Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint			
		7	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása. Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint			
		7	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása. Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint			

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		1	Állati test ipari és kereskedelmi célú darabolása. Kereskedelmi húsrészek előállítása. Húsrészek ipari csontozása, osztályozása a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint			
		30	**10929-12 Másodlagos húsipari feldolgozás**			
		30	**Technológia gyakorlat**			
		30	**Húsipari termékek gyártása**			
		7	Húsipari tartósítási módszerek. Töltelékes húskészítmények gyártása. Darabos húskészítmények gyártása. Húsipari termékek csomagolása			
		7	Húsipari tartósítási módszerek. Töltelékes húskészítmények gyártása. Darabos húskészítmények gyártása. Húsipari termékek csomagolása			
		7	Húsipari tartósítási módszerek. Töltelékes húskészítmények gyártása. Darabos húskészítmények gyártása. Húsipari termékek csomagolása			
		7	Húsipari tartósítási módszerek. Töltelékes húskészítmények gyártása. Darabos húskészítmények gyártása. Húsipari termékek csomagolása			
		2	Húsipari tartósítási módszerek. Töltelékes húskészítmények gyártása. Darabos húskészítmények gyártása. Húsipari termékek csomagolása			
		30	**10930-12 Húsipari értékesítés**			
		30	**Technológia gyakorlat**			
		30	**Húsbolti eladás**			
		7	Nyershúsok, belsőségek, egyéb alapanyagok értékesítése. Húskészítmények értékesítése. Húskészítménygyártáshoz szükséges egyéb anyagok értékesítése			
		7	Nyershúsok, belsőségek, egyéb alapanyagok értékesítése. Húskészítmények értékesítése. Húskészítménygyártáshoz szükséges egyéb anyagok értékesítése			
		7	Nyershúsok, belsőségek, egyéb alapanyagok értékesítése. Húskészítmények értékesítése. Húskészítménygyártáshoz szükséges egyéb anyagok értékesítése			
		7	Nyershúsok, belsőségek, egyéb alapanyagok értékesítése. Húskészítmények értékesítése. Húskészítménygyártáshoz szükséges egyéb anyagok értékesítése			
		2	Nyershúsok, belsőségek, egyéb alapanyagok értékesítése. Húskészítmények értékesítése. Húskészítménygyártáshoz szükséges egyéb anyagok értékesítése			