

# Foglalkozási napló

a 20\_\_\_ /20\_\_\_ . tanévre

## Húsipari termékgyártó

(OKJ száma: 34 541 03)

szakma gyakorlati oktatásához

11. évfolyam

A napló vezetéséért felelős: \_\_\_\_\_

A napló megnyitásának dátuma: \_\_\_\_\_

A napló lezárásának dátuma: \_\_\_\_\_







# HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
<b>10927-12 Vágóhídi munka</b>						
<b>80</b>			<b>Technológia gyakorlat</b>			
<b>80</b>			<b>Elsődleges feldolgozás műveletei</b>			
		7	Élő állatot átvesz.			
		7	Vágásra előkészít.			
		7	Kábítást végez.			
		7	Vág, vagy szúr, elvéreztet, vért kezel.			
		7	Testtisztítást végez szórtelenítéssel, kopasztással, perzseléssel.			
		7	Testtisztítást végez bőrféjtéssel.			
		7	Testet bont, zsigerel, tisztít.			
		7	Testet hasít, tisztít.			
		7	Lehúzott sertéstestet állít elő (leszalonnáz, szalonna alapanyagot előkészít).ü			
		7	Előhűtést végez.			
		7	Felméri, előkészíti a szükséges anyagokat, eszközöket.			
		3	Alkalmazza a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat. Elkészíti az előírt összesítőket, jelentéseket.			
<b>24</b>			<b>Géptani gyakorlat</b>			
<b>24</b>			<b>Gépek, eszközök használata</b>			
		7	Gépeket, eszközöket használ. Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat.			
		7	Gépeket, eszközöket használ. Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat.			

		7	Gépeket, eszközöket használ. Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat.			
		3	Gépeket, eszközöket használ. Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat.			
			<b>10928-12 Darabolás, csontozás</b>			
		<b>140</b>	<b>Technológia gyakorlat</b>			
		<b>140</b>	<b>Állati test darabolása, csontozása</b>			
		7	Átveszi a munkaterületet. Előkészíti a szükséges anyagokat.			
		7	Átveszi a munkaterületet. Előkészíti a szükséges anyagokat.			
		7	Féltest testtáji darabolását végzi.			
		7	Féltest testtáji darabolását végzi.			
		7	Féltest testtáji darabolását végzi.			
		7	Féltest testtáji darabolását végzi.			
		7	Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág.			
		7	Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág.			
		7	Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág.			
		7	Testet húsrészekre bont, csontoz, formáz, kivág.			
		7	Húsokat osztályoz.			
		7	Húsokat osztályoz.			
		7	Húsokat osztályoz.			
		7	Húsokat osztályoz.			
		7	Húsokat csomagol és hűtőraktároz.			
		7	Húsokat csomagol és hűtőraktároz.			

		7	Húsokat csomagol és hűtőraktároz.			
		7	Húsokat csomagol és hűtőraktároz.			
		7	Adminisztrációs munkát végez. Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat.			
		7	Adminisztrációs munkát végez. Betartja a tevékenységre vonatkozó technológiai előírásokat.			
		<b>16</b>	<b>Géptani gyakorlat</b>	/		
		<b>16</b>	<b>Gépek, eszközök használata</b>	/		
		7	Eszközöket használ, gépeket kezel. Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat			
		7	Eszközöket használ, gépeket kezel. Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat			
		2	Eszközöket használ, gépeket kezel. Betartja a munka-, tűz-, környezetvédelmi, higiéniai és minőségbiztosítási előírásokat			
		<b>10929-12 Másodlagos húsipari feldolgozás</b>			/	
		<b>200</b>	<b>Technológia gyakorlat</b>	/		
		<b>200</b>	<b>Húsipari termékek gyártása</b>	/		
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít.			
		7	Húst és húskészítményt feldolgoz, tartósít.			
		7	Tartósító eljárást alkalmaz.			
		7	Tartósító eljárást alkalmaz.			
		7	Hűt, fagyaszt.			
		7	Hűt, fagyaszt.			
		7	Sóz, pácol.			
		7	Sóz, pácol.			
		7	Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, steriliz).			
		7	Hőkezelési eljárást végez (süt, főz, pasztőröz, steriliz).			

		7	Füstölést végez.			
		7	Füstölést végez.			
		7	Alap-, adalék-, összetevő anyagot előkészít.			
		7	Alap-, adalék-, összetevő anyagot előkészít.			
		7	Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít.			
		7	Burkolóanyagot, csomagolóanyagot előkészít.			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít.			
		7	Húskészítménygyártáshoz alapanyagot előkészít.			
		7	Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít.			
		7	Hőkezelt töltelékes húskészítményt készít.			
		7	Nyers, töltelékes húskészítményt gyárt.			
		7	Nyers, töltelékes húskészítményt 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 Sertézsírt, tepertőt állít elő.			
		7	Étkezési szalonnát gyárt Sertézsírt, tepertőt állít elő.			
		7	Csomagolást végez.			
		4	Csomagolást végez.			
		<b>24</b>	<b>Géptani gyakorlat</b>			
		<b>24</b>	<b>Gépek, eszközök használata</b>			
		7	Másodlagos feldolgozás gépeinek, berendezéseinek használata			



		7	Másodlagos feldolgozás gépeinek, berendezéseinek használata			
		7	Másodlagos feldolgozás gépeinek, berendezéseinek használata			
		3	Másodlagos feldolgozás gépeinek, berendezéseinek használata			
			<b>10930-12 Húsipari értékesítés</b>			
		<b>28</b>	<b>Technológia gyakorlat</b>			
		<b>28</b>	<b>Húsbolti eladás</b>			
		7	Alapanyagokat átvesz, raktároz. Sertés, marha, juh, baromfi húsrészeket darabol, csontoz, darál.			
		7	Hús, húskészítmény pultra történő előkészítését elvégzi. Kereskedelemben húst, húskészítményt értékesít, kiszolgál.			
		7	Kést, darálót, szeletelőgépet, egyéb eszközöket biztonságosan, higiénikusan működtet. Vevőket segít kiszolgálni, tájékoztat, informál.			
		7	Termékek jelölésével kapcsolatos előírásokat alkalmaz. Árukezelést, raktározást, leltározást, pénzügyi elszámolást végez.			