

## Szakmai gyakorlat munkanapló Útmutató a munkanapló elkészítéséhez

A külföldi szakmai gyakorlaton résztvevő tanuló kötelezően munkanaplót vezet a kint töltött időszak alatt. A munkanaplót a mellékelt minta és az alábbi útmutató szerint, hagyományos formában vezeti.

Az első oldalon kitölti a kért adatokat.

A második oldalon bemutatja a gyakorlati helyet: Hol található, milyen tevékenységekkel foglalkozik, mennyi a dolgozók száma, milyen munkaterületei vannak, milyen a felszereltsége? A bemutatást egy fényképpel zárja, mely a gyakorlati helyről készül (pl. az épület homlokzati része).

A következő oldalakon tevékenységét hetenkénti bontásban írja le a következők szerint: - A szakmai gyakorlat ideje alatt: Az egyes napokon végzett munka leírása, az elsajátított új ismeretek bemutatása

- A szabadidő ideje alatt: Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról
- A hetenkénti beírás terjedelme minimum egy A/4-es oldal (12-es betűméret).
- Hetenkénti bontásban a megadott kérdésekre válaszolni - minimum egy A/4-es oldal (12-es betűméret).

Az utolsó oldalon egy összefoglaló résszel zárul a napló, benne leírva a legfontosabb (szakmai, személyes, kulturális) tapasztalatokat.

# Munkanapló

Tanuló neve: Szigetvári Kitti Rebeka

Osztálya: 11/ÉK

Tanult szakmája: Sütő- és cukrászipari Technikus

Gyakorlati hely neve, címe: Pastelaria e Padaria PASUCA, R. de São José, 4740-375 Fão

Gyakorlatot irányító személy neve, beosztása: Dona Rosa, főnök

Gyakorlat jellege (milyen szakmai gyakorlat): Pék-cukrász szakmai gyakorlat

A gyakorlati hely bemutatása – **MAGYAR NYELVEN**

Ez az üzem Apuliában található az óceán mellett. Az Apulia Praia Hotel cukrászati része, mely tágas, jól felszerelt. Három dolgozó van a z üzemben, a műszakvezető, az alkalmazott, és a mosogató. Nagyon kedvesek, segítőkészek, illetve kommunikálni is jól tudunk velük angolul. Miután beléptünk a cukrászdába, már üdvözöltek minket majd megmutatták az öltözőt, mind ezután elkezdődött a termelés. A munkafolyamat során észleltük, hogy a higiénia kissé eltér az otthonitól.

1. hét

A végzett munka leírása, az elsajátított új ismeretek bemutatása – **MAGYAR NYELVEN**

Első nap: Bemutatkoztunk a menedzserünknek, a dolgozóknak, megmutatták a helységeket (cukrászati üzem rész, bolti rész. Konyhai rész).



Második nap: Megkezdtuk a termelést, egy tiramisuhoz hasonló süteményt kezdtük el összeállítani, illetve egy sajtorta krémet készítettünk el.



Harmadik nap: Befejeztük a tegnapi sütemény termelését, kekszet csomagoltunk.



Negyedik nap: Doce hungar-ot, Éclair-t és Améndoa-t csináltunk, illetve a tegnapi termékekből készítettünk még párat.



Ötödik nap: Bola de Berlim, Nata Brasil süteményeket csináltunk, illetve vaníliás krémet egy tortához.





1. hét

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról –  
**MAGYAR NYELVEN**

-Életemben először ültem repülőgépen! Nagyon izgultam, mivel tériszonyom volt, melyet az utazás által le is győztem. Sok idő volt, mire Kaposvárról elértünk a Portoi repülőtérre, de mindent megért. Gyönyörű volt a kilátás, a hangulat! Nagyon jól éreztem magam!



-Észleltük első nap Barcelosban, hogy a portugál embereknek nagyon fontos, szimbolikus a kakas. Ennek történetét az alábbi sorokban fogalmazom meg; A legenda szerint egy Santiago de Compostelaba tartó zarándok itt pihent meg Barcelosban. Vendéglátója azonban tovább indulása előtt megvádolta az ezüst evőeszközök ellopásával. Hiába próbálta bizonygatni, hogy ő ugyan semmit nem követett el, mégis elítélték. Akasztásos halál volt az ítélet, melynek végrehajtása előtt az utolsó szó jogán azt kérte, had mondja el ártatlanságának tényét személyesen az őt elítélő bírónak. Vacsoraidő volt mikor a bíró elé vezették, így ő pont egy sült kakast készült vacsorára elfogyasztani. A zarándok a bírónak csak annyit mondott, hogy ártatlanságát ez a kakas fogja bizonyítani, mégpedig azzal, hogy fel fog kelni a tányérjából. A bíró persze nem hitte, s nevetett a fiún. Már javában készültek az ítélet végrehajtására, a kötél is a nyakán volt, amikor egyszer csak megtörtént a csoda. A zarándok így kegyelmet kapott, a kakast pedig azóta is nagy becsben tartják.



-Az első pár munkanapon, szünetben ellátogattam az Atlanti-Óceánhoz, és észrevettünk egy érdekes szobrot, mely megtudtuk, hogy mit is jelent;

Egyik nap ebédszünetben észleltem egy furá szobrot, majd miután utána néztem, nagyon meglepődtem, nem gondoltam volna, hogy ez a valódi jelentése.

Saegaceiro emlékműve:

A Nossa Senhora da Guia templom előtti téren találjuk ezt az emlékművet, amely a "sargaceiros" előtt tiszteleg. Ez egy bronzszobor, amely ezt a sajátos és ősi Pugliára jellemző mesterséget, a hínárgyűjtőket képviseli.

Az algák a strand melletti sziklákon szaporodnak, és kézzel gyűjtik össze egy "galhapão"-val (egy fából készült edény, amely egy nagy, kúp alakú fémhálózhoz van csatlakoztatva), és amelyet szintén ábrázolnak ebben a szoborban.

Az algákat összegyűjtésük után megszáritják és felhasználják műtrágyaként vidéken, valamint a gyógyszer- és kozmetikai iparban hasznosítják.

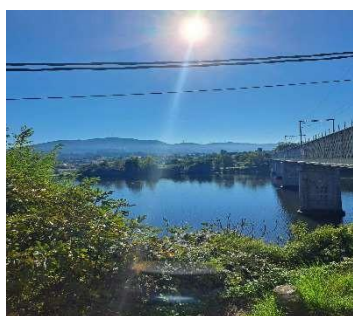


-Az utazások alatt megtapasztaltam, hogy sok fekvőrendőr található az utakon, a sebességbetartás érdekében.

-A Portugál emberek mentalitása: Kedvesek, barátságosak. Balesetmentesen közlekednek, a dudálás figyelemfelkeltés, elsőbbség adást jelent. Segítőkészek és türelmesek.

-A hétvégén elmentünk kirándulni;

Szombat reggel reggeli után el is indultunk Valencába, hol a Mino folyó feletti zarándokúton végig haladtunk, majd felmentünk egy várhoz, ahol sok portéka , étterem és kávézó volt. Mind ezek után elmenünk az óceán parthoz, és a Viana do castelo-hoz, mely egy templom, ahol éppen esküvő zajlott.



Vasárnap Portóba mentünk, ahol végig mentünk az Óvárosban, ahol ott volt az Igreja do Carmo templom is, mely oldalán bibliai jelenetek vannak festett csempével feltéve. Városnézés után elmentünk hajózni, a Douro folyón, mely kettéválasztja a várost. Mind ezek után elmentünk Porto Cruz -ba borkóstolásra, majd visszamentünk busszal a szállásunkra.





1. hét – válaszolj a kérdésekre - – **MAGYAR NYELVEN**

A héten ez tetszett a legjobban (oktatás): Az üzemben sok új dolgot megtanultam, mint például egy torta, sütemény burkolása, szebben megtanultam díszíteni, egy-két receptet meg tudtam szerezni, és sok szót megtanultam portugálul.

A héten ez tetszett a legjobban (szabadidő): Nagyon tetszett Valenca, Porto és Barcelos, a templomok gyönyörűek voltak. Nagyon tetszett, hogy jármű nélkül jártuk be a centrumokat. Sok új szimbólumot megismertem, mely fontos a városoknak és sok élménnyel tettek boldoggá ezek a helyek.

Ezeket az új angol szavakat tanultam (angol szó + magyar jelentése + Portugál szó jelentése) – minimum 20 db

Jó reggelt	Good morning	bom dia
Jó éjszakát	Good night	boa noite
Jó étvágyat	Enjoy the food	Desfrute de sua refeição
Egészségedre	Bless you!	saúde
Köszönöm	Thank you	Obrigado
Szívesen	willingly	denada
Hogy vagy?	How are you?	Como vai você?
Elnézést	sorry	desculpe
Szép	beautiful	lindo
csúnya	ugly	feio
hoz	to	para
szappan	soap	sabão
írás	writing	escrita
ágy	bed	cérebro
hús	meat	carne
tészta	pasta	massa
vaj	butter	manteiga
mogyoró	peanut	avelã
cukor	sugar	açúcar

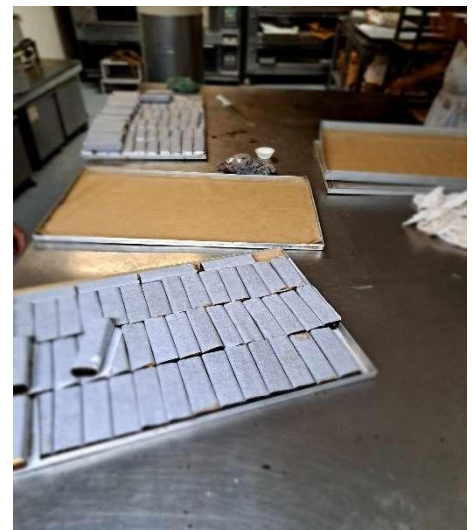
A héten tanultakról írv vázlatot **angolul !!!**

During the week we learned about many new cakes and how to make them. For example, Doce hungaro, Éclair, Aménoa, Bola de Berlim, Nata Brasil. On weekdays after lunch we went down to the oceanfront and then back to work at Pasuca. Then on the weekend we went to a very famous church, the Santuário do Sagrado, also known as the Sacred Heart of Jesus. On Sunday we went to Porto, saw and walked around the Old Town, then went wine tasting. All in all, it was a beautiful week, but also a tiring one.

2. hét

A végzett munka leírása, az elsajátított új ismeretek bemutatása – **MAGYAR NYELVEN**

Első nap: Kimosét csináltunk, csomagoltunk, díszítettünk, majd 27db csokitortát készítettünk, majd megszórtuk tortadarával. Mindemellett készítettünk egy kávés vajkrémet.



Második nap: 10db Ferrero tortát, 10db maracuja sajtortát, 10db málnás sajtortát, 10db Algarve-t, Dovo fagyit csináltunk.



Harmadik nap: Quindim-et, Delice de caramelo-t készítettünk, illetve csomagoltunk és pakoltunk késztermékeket.



Negyedik Nap: Munkaszüneti nap volt, ünnep miatt.

Ötödik nap: Nata kosarakat készítettünk, illetve Éclair fánkokat vágunk be és fagyasztóba tettünk.





## 2. hét

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról –  
**MAGYAR NYELVEN**

Október 5. (Csüt.): Ma reggel buszra ültünk és elmentünk Barcelosba, a centrumhoz, vásárba és butikokba mentünk el. Dél körül visszamentünk a szállásra, megebédeltünk majd egy kis pihenés után sportnapot tartottunk, a három iskola egymás ellen vetélkedett. Mind ezek után elmentünk vacsorázni.



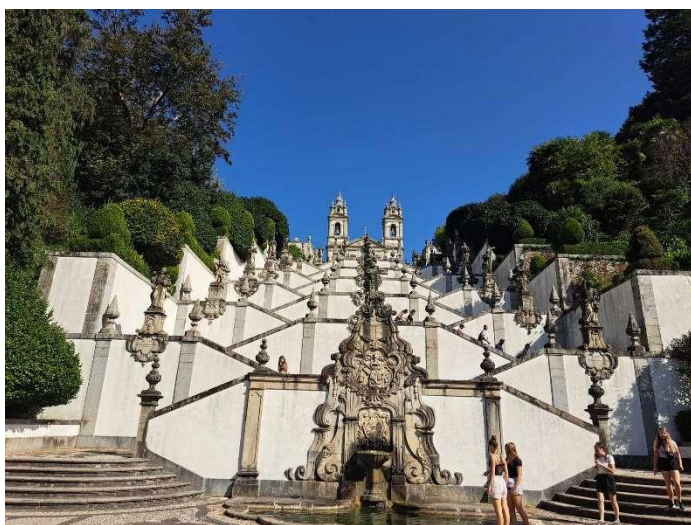
## Hétféje:

Szombat reggel, reggeli után nagy izgalommal buszba ültünk és elmentünk Ponte De Limaba, mely a Lima hídról kapta a nevét. Majd ellátogattunk a botanikus kertbe is, mely sok fával, rózsabokrokkal volt tele. Ezek után elmentünk Arcos De Valdevez folyópartjához, majd a mellette lévő Peneda-Geres Nemzeti Parkhoz látogattunk el, a hegyre. Mind ezek után megálltunk a Vez folyónál pihenni egy kicsit és visszamentünk a szállásra.





Vasárnap Guimaraes-be mentünk várost nézni, majd Braga-ba megebédeltünk. Ebéd után lementünk a braga-i centrumhoz megnézni a belvárost, majd a mellette lévő hegyre, a Bom Jesus templomba mentünk el, mely 375 lépcsőből állt, gondozott, nagy területe van, szép kerttel, sok szoborral, szökőkutakkal és egy-két barlang szerűséggel.



2. hét – válaszolj a kérdésekre – **MAGYAR NYELVEN**

A héten ez tetszett a legjobban (oktatás):

Sok új süteményt megismertem, megtanultam jobban odafigyelni a torták és sütek külalakjára.

A héten ez tetszett a legjobban (szabadidő):

Nagyon tetszettek a templomok, a terek, a tájak, Braga gyönyörű, nagy város. Nagyon tetszett a Peneda-Geres Nemzeti Park.

Ezeket az új angol szavakat tanultam (angol szó + magyar jelentése) – minimum 20 db

kés	knife	Faca
piros	red	vermelho
fahéj	cinnamon	canela
bordó	burgundy	borgonha
citrom	lemon	cidra/lemon
torta	cake	bolo
tojás	egg	ovo
habverő	whisk	batedor
zselatin	gelatine	gelatina
tészta	dough	massa
tejszín	cream	nata
tej	milk	leite
tepsi	baking tray	assadeira
liszt	flour	farinha
tortaforma	cake pan	forma de bolo
kifli	crescent	ele aparece
szatyor, táska	bag	bolsa
ágy	bed	cérebro
könyv	book	livro
toll	pen	caneta

A héten tanultakról írd vázlatot **angolul !!!**

The working days were difficult to start, but not bad, I would say tiring. I learned a lot of new things about cakes and pastries. I really enjoyed the excursions, I saw a lot of new things, it was very interesting.



## 3. hét

A végzett munka leírása, az elsajátított új ismeretek bemutatása – **MAGYAR NYELVEN**

Első nap: Megrendelésre 12db ferrero tortát, 12db Delicia caramelo redonda-t, 12db moka-t, 12db tiramisus sütit, 8db algarvia-t, 8db sublime laranja redondo-t és 6db meglepetés csokis sütit készítettünk.



Második nap: 12db sárgarépas tortát, 20db ferrero tortát, 6db limeos sajtortát, 6db maracujás sajtortát, 30db mokast, 16db tarte bolacha pasuca rectet, 8db delícia caramelo redondát, 8db sublime laranja redondót, 4db redondo profiterolest, 6db floresta negrat, 6db bolo tradicional nozt, 4db brigadeiro cocot, 70db vegyes karamellás pudingot, 25db brigadeirost és 12db málnás sajtortát készítettünk el a mai nap folyamán.





Utolsó munkanap: Fájó szívvel telt el a nap, csomagoltunk süteményeket a megrendelésekhez, tiramisu féle kekszes süteményt készítettünk. A nap végén készítettünk pár közös képet a kollégákkal és elbúcsúztunk.



3. hét

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról –  
**MAGYAR NYELVEN**

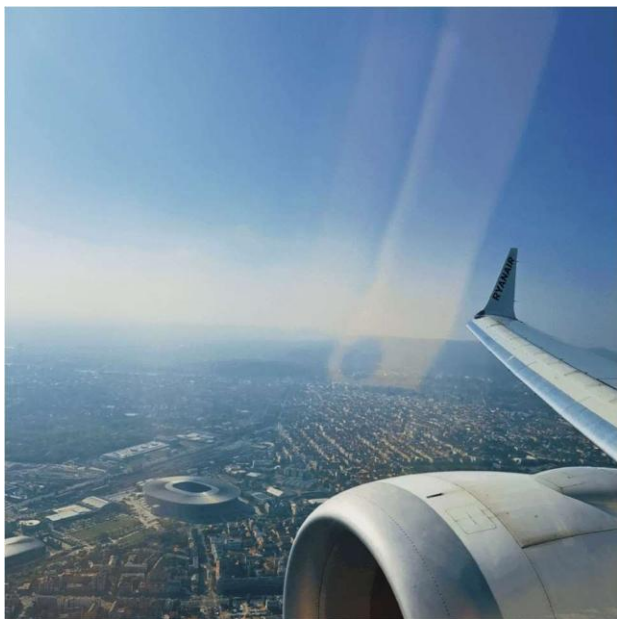
Csütörtök: Elmentünk a barcelosi piacra reggel, délután megbeszélések voltak, illetve megünnepeltünk egy születésnapot.



Péntek: Délelőtt elbúcsúztattak minket a szállásadók a campuson. Majd délután egy napokkal ezelőtti kihirdetett focimeccset tartottak a szálláson lévő portugál focicsapat, nevezünk mi is, vegyültünk egy csapat pár német diákkal. 15-5-re kikaptunk a Portugálok ellen, de jó élmény volt, nekem azért is volt izgalmas, mivel élőben most néztem először meccset. Mindezek után fájó szívvel elkezdünk pakolni, majd este kaptunk egy tortát a campustól vacsora után.



Szombat: Hazautazás.



3. hét – válaszolj a kérdésekre – **MAGYAR NYELVEN**

A héten ez tetszett a legjobban (oktatás): Nagyon sok féle, sok darabszámban csináltunk termékeket.

A héten ez tetszett a legjobban (szabadidő): Nagyon tetszett a foci meccs, az együtt töltött idő.

Ezeket az új angol szavakat tanultam (angol szó + magyar jelentése) – minimum 20 db

szem	eye	olho
testvér	brother/sibling	irmão
szeretet	love	amor
erő	power	força
üdítő	refreshing	refrescante
cél	target	alvo
kér	request	por favor
panasz	complaint	reclamação
buta	crazy	bobagem
lekvár	jam	geléia
kakas	rooster	galo
gyalogol	she/he walks	ele caminha
fut	run	corre
ügyes	skilful	esperto
drága	expensive	caro
Tudom	I know	Eu sei
rendel	order	ordem
keres	look for	procurar
pici	small	pequero
nagy	large	grande



A héten tanultakról írd vázlatot **angolul !!!**

This week I was thinking mostly about saying goodbye, about the fact that this journey will soon be over. I worked a lot, I was very tired. I went home sad, with tears in my eyes, but I had a lot of good memories and experiences, and I met some nice people.

**Összefoglalás:**

(Itt írd meg, hogy érezted magad, mit tanultál, mi volt a legjobb élményed, milyen volt más magyar és más nemzetközi diákokkal együtt lenni, miben fejlődted leginkább a szakmádban, mik a szakmáddal kapcsolatos jövőbeni terveid, stb.)

**Magyar:**

Életemben először repültem, szóval nekem az is nagyon nagy élmény volt. Sok új dolgot megtanultam a szakmámmal kapcsolatban, recepteket, technikákat. Sokkal nagyobb bátorsággal merek megszólalni idegen nyelven, idegenek előtt is. Rengeteg portugál szót és mondatot tanulhattam meg. A szállás nagyon tetszett, mivel szép, letisztult, zöld környezetben volt. Nagyon jól fel volt szerelve, ha valamire szükségünk volt, segítettek. Az ételek nagyon finomak voltak, sok volt a választék. Észrevettük, hogy szeretik az édes péksüteményeket a portugálok, illetve, hogy emellett viszont nagyon egészségesen is étkeznek, mivel minden étkezésnél (ebéd, vacsora) nem maradhatott ki saláta nélkül. Gyönyörű helyekre mentünk el kirándulni hétvégenként, illetve a szálláson lévő programok is nagyon jók voltak! Örültem, hogy sok embert megismerhettem, barátságok fűződtek össze, illetve sok külföldi emberrel is megismerkedtem, például franciákkal. Sok szép élményben volt részem, nagyon hálás vagyok, hogy létezik ez a program, hogy beválogattak. A jövőben, ha adatik rá alkalom sok ország gasztronómiáit szívesen megismerném, mert változatosak, illetve meglepetéseket is tud okozni. Portugália süteményei, sajátos ételei nagyon elragadtak, szóval amint lehetőségem lesz rá, vissza fogok menni, újabb recepteket, élményeket gyűjteni!

**English:**

It was the first time I had ever flown, so for me it was also a great experience. I learned a lot of new things about my profession, recipes, techniques. I feel much more confident to speak in a foreign language, in front of strangers. I learned a lot of Portuguese words and phrases. I really liked the accommodation as it was in a nice, clean, green environment. It was very well equipped, if we needed anything they helped us. The food was very tasty, with lots of choice. We noticed that the Portuguese like sweet pastries and that they also eat very healthy, as every meal (lunch, dinner) could not be without a salad. We went to beautiful places on weekends and the activities at the accommodation were very good! I was happy to meet many people, make friends and get to know many foreign people, such as French people. I had a lot of nice experiences and I am very grateful that this programme exists and that I was selected. In the future, if I have the opportunity, I would like to get to know the gastronomy of many countries, because it is varied and can surprise me. Portugal's cakes and specialities really fascinated me, so as soon as I get the chance, I will go back, to gather more recipes and experiences!

Pár recept, amit össze tudtam gyűjteni a szakmai gyakorlati időm alatt:  
A few recipes that I have been able to gather during my internship:

**Bola de Berlim**

1 cup of condensed milk  
4 egg yolks  
1 tablespoon of butter  
1 teaspoon of vanilla extract  
1 tablespoon of lemon juice  
For the dough:  
1 ounce of active dry yeast  
2 tablespoons of sugar  
1 and 1/2 cups of warm milk  
1 cup of butter  
2 egg yolks  
1 pinch of salt  
6 cups of flour  
1 cup powdered sugar for covering  
Vegetable oil for frying

**Bola de Berlim**

1 csésze sűrített tej  
4 tojássárgája  
1 evőkanál vaj  
1 teáskanál vaníliakivonat  
1 evőkanál citromlé  
A tészthez:  
1 uncia aktív száraz élesztő  
2 evőkanál cukor  
1 és fél csésze langyos tej  
1 csésze vaj  
2 tojássárgája  
1 csipet só  
6 csésze liszt  
1 csésze porcukor a bevonáshoz  
Növényi olaj a sütéshez

**Algarve**
**Összetevők**

2 csésze mandulaliszt  
1/2 csésze kristálycukor  
1/4 teáskanál só

2 tojásfehérje

1 teáskanál mandula kivonat

Szeletelt mandula a díszítéshez (nem kötelező)

**Algarve**
**Ingredients**

2 cups almond flour  
1/2 cup granulated sugar  
1/4 teaspoon salt  
2 egg whites  
1 teaspoon almond extract  
Sliced almonds for decoration (optional)

**Bowinish de chocolate**

Water : 3380 liters

Egg: 5260 liters

Oil 5liters

Chocolate flavour mix 15kgm

**Bowinish de chocolate**

Víz: 3380liter

Tojás: 5260liter

Olaj: 5liter

Csokis liszt keverék: 15kg

**Doce hungaro**

Liszt 500 g  
Kukorica 125 g  
Vaj 300 g  
Főtt tojássárgája 6  
Cukor 200 g  
Vaníliaesszencia 200 g  
Tojássárgája 2  
Tetejére  
Főzőcsokoládé 200 g  
Vaj 1 teáskanál  
Tej ízlés szerint

**Doce hungaro**

Flour 500 g  
Maize 125 g  
Butter 300 g  
Boiled egg yolks 6  
Sugar 200 g  
Vanilla essence 200 g  
Egg yolks 2  
Topping  
Cooking chocolate 200 g  
Butter 1 teaspoon  
Milk to taste

**Éclair**
**A fánkhoz:**

8 dkg vaj  
1.5 dl víz  
10 dkg finomliszt  
4 db tojás  
1 teáskanál cukor  
1 csipet só

**A töltelékhez:**

2 dl habtejszín  
2 ek porcukor  
A tetejére:  
10 dkg csokoládé (magas kakaótartalmú)  
50 ml víz  
1 dkg vaj

**Éclair**
**For the doughnut:**

8 dkg butter  
1.5 dl water  
10 dkg fine flour  
4 eggs  
1 teaspoon of sugar  
1 pinch of salt  
For the filling:  
2 dl whipping cream  
2 tbspc icing sugar  
For the top:  
10 dkg chocolate (high cocoa content)  
50 ml water  
1 dkg butter

**Pastel de nata**

Ingredients for 12 pieces  
30 dkg puff pastry  
26 dkg sugar  
6 egg yolks  
2 tablespoons of starch  
4 dl milk  
1 cinnamon stick  
1 vanilla pod  
1 pinch of salt

**Pastel de nata**

Hozzávalók 12 darabhoz  
30 dkg leveles tészta  
26 dkg cukor  
6 db tojássárga  
2 evőkanál keményítő  
4 dl tej  
1 rúd fahéj  
1 rúd vanília  
1 csipet só



Kiválogattam külön-külön 10 képet és készítettem egy kollázst a szabadidős és a munkahelyi szép pillanatokról:

I selected 10 pictures separately and made a collage of beautiful moments in my free time and at work:

