

Foglalkozási napló

a 20 ____ /20 ____ . tanévre

Sütő- és cukrászipari szaktechnikus

13. évfolyam

(OKJ száma: 55 541 06)

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				
		608	10917-12 Sütőipari és cukrászati termékgyártás			
		608	Sütő- és cukrászipari gyártástechnológia gyakorlat			
		30	Anyagismeret, tárolás, előkészítés			
		8	A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének kiszámítása			
		8	A gyártáshoz szükséges anyagok átvétele, tárolása, előkészítése			
		8	A gyártáshoz szükséges anyagok mennyiségének és minőségének ellenőrzése. A gyártáshoz szükséges anyagok előkészítéséhez általánosan használt gépek és berendezések üzemelés előtti ellenőrzése, működés közbeni felügyelete			
		6	Részvétel a napi karbantartási feladatokban			
		80	Gyártástechnológia szakaszai			
		2	A sütőipar nyersanyagainak érzékszervi vizsgálata			
		8	Az anyagszükséglet kiszámítása			
		8	A liszt hőmérsékletének beállítása, keverése, szitálása, mérése. A dagasztóvíz hőmérsékletének beállítása, mérése. Sóoldat készítése, töménységének ellenőrzése			
		8	Élesztő, tejpor szuszpendálása. Cukor, aszkorbinsav oldása. A tojás mosása, fertőtlenítése, kétedényes feltörés, egyneműsítés, szűrés			
		8	A margarin temperálása, mérése. Az előkészítés gépeinek, berendezéseinek alkalmazása			
		8	Különböző sűrűségű, érési idejű kovászok készítése. Szakaszos kovász készítése, kovásmag felhasználása. A kovász tulajdonságai, érettségi állapotának meghatározása			
		8	Dagasztás különböző fordulatszámú dagasztógépekkel. A tészta technológiai paramétereinek beállítása, érettségének megállapítása. Élesztőaktiválás, érett tésztára dagasztás, kováspótló eljárások			
		8	Szakmai számítások			
		8	A tészta alakításának műveletei: gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás. A kelesztés eszközének, berendezésének megválasztása, alkalmazása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése			
		8	A kemence előkészítése a sütésre. A kemence hőmérsékletének-, gőzviszonyainak szabályozása. Lapátos vetés, vetés vetőszerkezettel. Sütési sorrend megállapítása több termék gyártása esetén			
		6	Késztermék csomagolása különböző módszerekkel, tárolás, a tárolási paraméterek ellenőrzése			
		80	Kenyérfélék gyártása			
		2	A kenyértészta készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Kenyértészta készítése közvetett úton: a technológiai mutatók megválasztása, a kovász elkészítése, érlelése, a tészta technológiai mutatóinak megválasztása, a tészta elkészítése dagasztással, a tészta érlelése			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	A kenyértészta készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. 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	A kenyértészta készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Kenyértészta készítése közvetlen eljárással: a kovászpótló anyag és a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése			
		8	Rozskenyerek tésztájának elkészítése			
		8	Szakmai számítások			
		8	A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás). Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése. Különböző kenyérformák kialakítása. A feldolgozó gépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése			
		8	A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás). Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése. Különböző kenyérformák kialakítása. A feldolgozó gépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése			
		8	A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás). Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése. Különböző kenyérformák kialakítása. A feldolgozó gépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése			
		8	A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás). Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése. Különböző kenyérformák kialakítása. A feldolgozó gépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás). Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése. Különböző kenyérformák kialakítása. A feldolgozó gépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése			
		6	A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás). Kenyértészta kézi osztása (csípés), mérése. Különböző kenyérformák kialakítása. A feldolgozó gépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése			
94			Péksütemények gyártása			
		2	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			
		8	A péksütemények, finom pékáruk készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Vizes, tejes, dúsított, tojással dúsított, omlós, leveles tészta készítése közvetlen (közvetett) eljárással, a technológiai mutatók megválasztása, a nyersanyagok egyneműsítése dagasztással, a tészta érlelése. A termékek alakítási műveletei (gömbölyítés, hosszformázás, sodrás, fonás). A tésztafeldolgozás megtervezése: préstömeg, prések számának kiszámítása. A feldolgozógépek alkalmazása. A kelesztés eszközeinek, berendezésének megválasztása. A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben. A kelési folyamat ellenőrzése. 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. A kisült termék kezelése. A késztermék minőségének ellenőrzése.			
		8	Szakmai számítások.			
		4	Szakmai számítások.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
20			Egyéb sütőipari termékek	/		
		4	Fagyasztott termékek gyártása.			
		8	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 késztermék minőségének ellenőrzése.			
		8	A gluténmentes termékek nyersanyagai, termékeinek gyártástechnológiája. A tartós sütőipari termékek tartósításának elvei, megoldásai. Tartós kenyérfélék, kétszersütek gyártása. Zsemlemorzsa előállításának technológiája. A késztermék minőségének ellenőrzése.			
30			Cukrászati nyersanyagok, előkészítő műveletek	/		
		8	A cukrászipar nyersanyagainak csoportosítása. A természetes édesítőszer jellemzése. A mesterséges édesítőszer felhasználásának területei, hatóanyagai, jellemzőik.			
		8	A cukrászatban felhasznált lisztek jellemzése. A cukrászatban felhasznált étkezési zsiradékok csoportosítása, jellemzése. A cukrászatban felhasznált tejipari termékek csoportosítása, jellemzése.			
		8	A tojás jellemzése, tartósított formái, minőségi követelményei. A cukrászatban felhasznált gyümölcsök csoportosítása, jellemzése, a gyümölcsök tartósítása. A cukrászatban felhasznált magvak jellemzése.			
		6	A cukrászipar járulékos anyagainak jellemzése. A cukrászipar nyersanyagainak előkészítése.			
30			Cukrászati félkész termékek	/		
		2	A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. Főzött cukorkészítmények előállítása, alkalmazása (hígító cukoroldat, fondán, karamell). Olvasztott cukorkészítmények előállítása (doboscukor, grillázs, cukorfesték). Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása. Főzőberendezések, fondángép balesetmentes alkalmazása.			
		8	A cukorkészítményekhez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. Főzött cukorkészítmények előállítása, alkalmazása (hígító cukoroldat, fondán, karamell). Olvasztott cukorkészítmények előállítása (doboscukor, grillázs, cukorfesték). Cukorhőmérő, kézipróba balesetmentes alkalmazása. Főzőberendezések, fondángép balesetmentes alkalmazása.			
		8	A bevonóanyagokhoz alkalmazott nyersanyagok előkészítése. Csokoládé temperálása, fondán, bevonómasszák melegítése, hígítása. Zseléfajtak-, egyéb bevonóanyagok készítése. Melegítő berendezések szakszerű, balesetmentes használata.			
		8	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, vajkréms, tejszínes krémek, sós töltelékek, egyéb töltelékek). Főzőberendezések, habverő, keverő-, habfúvó-, hengergép balesetmentes alkalmazása.			
		4	A tartós gyümölcscsészítmények előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A gyümölcstartósítási módszerek alkalmazása.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
70			Cukrászati tészták, uzsonnasütemények			
		4	Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		8	Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		8	A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. 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. Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása.			
		8	A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. 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. Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása.			
		8	A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. 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. Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása.			
		8	A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. 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. Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása.			
		8	A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. 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. Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítása.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. 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. Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítás.			
		8	A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. 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. Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítás.			
		2	A tésztakészítéshez alkalmazott nyersanyagok előkészítése. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas, forrázott tészta esetében.. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. 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. Élesztős, felvert, omlós, hengerelt, vajas tésztából készíthető uzsonnasütemények előállítás.			
100			Kikészített sütemények, díszítés			
		6	Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével			
		8	Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével			
		8	Torták előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	Torták előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			
		8	Szeletek előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			
		8	Tekercsek előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			
		8	Minyonok előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		8	Desszertek előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			
		8	Csemegék előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			
		8	Krémesek előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			
		8	Tejszínhabos sütemények előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		6	Marcipános sütemények előállítása. Az előállításához szükséges nyersanyagok előkészítése. A kikészített sütemények készítéséhez szükséges félkész termékek (töltelékek, bevonóanyagok, cukorkészítmények) előállítása, előkészítése a felhasználásra. A tésztakészítő műveletek helyes technológia szerinti alkalmazása. A tészták készítése során elkövethető hibák megelőzése, kijavítása. A tészták feldolgozása, alakítása, sütése. A különböző sütőberendezések balesetmentes alkalmazása. A forró sütőlemezek, sütőkocsik balesetmentes, védőfelszerelés segítségével történő kezelése. Befejező, kikészítő műveletek, egyszerű díszítés alkalmazása. Gyúró-, habverő-, keverő-, hengergép, nyújtógép, habfúvó, melegítő berendezés, kéziszerszámok balesetmentes használata.			
		44	Teasütemények			
		2	Édes teasütemények készítése omlós, felvert, hengerelt, egyéb tészták alkalmazásával. Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.			
		8	Édes teasütemények készítése omlós, felvert, hengerelt, egyéb tészták alkalmazásával. Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.			
		8	Sós teasütemények készítése omlós, vajas (egyéb zsiradékkal készült leveles), forrázott tészták alkalmazásával. Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.			
		8	Töltött és töltetlen édes teasütemények készítése. Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.			
		8	Töltött és töltetlen sós teasütemények készítése. Keverő-, habverő-, gyúró-, nyújtógép, sütőberendezések, kéziszerszámok balesetmentes alkalmazása.			
		8	Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		2	Anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		30	Fagylaltok, parfék, pohárkrémek			
		6	Fagylalt nyersanyagainak előkészítése Fagylalttípusok készítése (tejes, tejszínes, gyümölcs). Fagylaltkészítés műveleteinek alkalmazása. Fagylaltkelyhek készítése, díszítése. A főző-, homogenizáló-, hűtőberendezések balesetmentes alkalmazása.			
		8	Fagylalt nyersanyagainak előkészítése Fagylalttípusok készítése (tejes, tejszínes, gyümölcs). Fagylaltkészítés műveleteinek alkalmazása. Fagylaltkelyhek készítése, díszítése. A főző-, homogenizáló-, hűtőberendezések balesetmentes alkalmazása.			
		8	Parfé készítése, díszítése. A főző-, homogenizáló-, hűtőberendezések balesetmentes alkalmazása.			
		8	Hideg pohárkrémek készítése, díszítése. A főző-, homogenizáló-, hűtőberendezések balesetmentes alkalmazása.			