

Foglalkozási napló

a 20___ /20___ . tanévre

Cukrász

szakma gyakorlati oktatásához

OKJ száma: 34 811 01

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				
10043-12 Cukrászati termékkészítés						
		630	Cukrászat üzemi gyakorlat			
		14	Cukrászati nyersanyagok, előkészítő és alpműveletek			
		7	<p>Nyersanyagok fizikai jellemzőinek, előkészítésének, felhasználási módozatainak gyakorlati elsajátítása.</p> <p>Anyaghányad számítás, mérési folyamatok, mérlegek használata.</p> <p>Cukrász tanműhely, üzem, helyiségeinek bemutatása.</p> <p>Balesetvédelmi oktatás, jegyzőkönyv kitöltése, beleseti jegyzőkönyv, menekülési útvonal megismerése, berendezések, gépek, eszközök bemutatása, összeszerelése, tisztítása, munkavédelmi előírásai.</p> <p>Személyi higiénia, megjelenéssel kapcsolatos elvárások, munkaruhára vonatkozó előírások, egészségügyi szabályok, higiéniai követelmények a cukrász munkavégzése során.</p>			
		7	<p>Cukrászati termékcsoporthoz bemutatása cukrászüzemben, cukrászdában. Bevonó anyagok.</p> <p>Fondán melegítése, hígítása, felhasználása.</p> <p>Ét-, tej- és fehércsokoládé olvasztása, temperálása, felhasználása.</p> <p>Ét-, tej- és fehér bevonómassza olvasztása, hígítása, felhasználása.</p> <p>Zselé főzése, felhasználása.</p>			
		40	Cukrászati félkész termékek, cukorkészítmények			
		7	<p>Cukorkészítmények előállításának balesetvédelmi előírásai.</p> <p>Cukorkészítmények, alpműveletek alkalmazása.</p> <p>Alpműveletek, előkészítő műveletek, főzés, forrázás, resztelés, keverés habbá, verés alkalmazása.</p>			
		7	<p>Főzött cukorkészítmények, cukorfőzet készítés, hígító cukoroldat, fondán, tojáshabos készítmények cukorfőzete, karamell előállítása, hőmérsékletmérés, kézi próbák alkalmazása. Olvasztott cukorkészítmények, dobos cukor, grillázs (kemény és puha), cukorfesték előállítása.</p>			
		7	<p>Töltelékek. Töltelék-készítés műveleteinek, gépeinek balesetvédelmi előírásai.</p>			
		7	<p>Édes töltelékek, gyümölcstöltelékek, olajos magvakból készült töltelékek, tartós töltelékek, tojáskrémek, vajkrémekek, tejszínikrémekek, egyéb töltelékek készítése.</p>			
		7	<p>Sós töltelékek, kisült és nyers tésztába tölthető sós töltelékek készítése.</p>			
		5	<p>Gyümölcstartósítás.</p> <p>Gyümölcsök előkészítő műveletei, gyorsfagyasztás, vízelvonás, hőkezelés, vastagcukorban tartósítás, alkoholban tartósítás bemutatása.</p>			
		144	Cukrászati tészták			
		2	<p>Tészták, készítése és feldolgozott, kisült félkész termékei.</p>			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Élesztős tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, biológiai lazítás, közvetett tésztakészítés, közvetlen tésztakészítés, hideg tésztavezetés bemutatása.			
		7	Gyúrt, kevert élesztős tésztafajták készítése, felhasználása.			
		7	Hajtogatott, élesztős tésztafajták készítése, tészta alap begyúrása, érlelése, zsiradék alap készítése, a tészta mechanikai lazításának alkalmazása, csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés. Hajtogatott, élesztős tésztafajták felhasználása.			
		7	Omlós, élesztős tészta készítése, felhasználása. Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Omlós tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, zsiradékkal történő lazítás alkalmazása, készítése, felhasználása.			
		7	Gyúrt, omlós tészták, sárga, barna, kakaós, angol, fehér, sós linzer tészták készítése, tésztaalapok nyújtása, szúrása, sütése.			
		7	Kevert omlós tészták készítése, alakítása, lappá és formába kenése, sütése.			
		7	Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Vajas tészta, leveles tészta.			
		7	Alap- és járulékos anyagok előkészítése, tészta alap begyúrása, pihentetése, zsiradék alap készítése.			
		7	A tészta mechanikai lazításának alkalmazása: csomagolás, nyújtás, hajtogatás, pihentetés.			
		7	Vajas és leveles tészta felhasználása, krémlap nyújtása, sütése.			
		7	Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Forrázott tészta, alap- és járulékos anyagok előkészítése, tésztakészítés, tésztahibák javítási módjainak bemutatása.			
		7	Tésztahüvelyek alakítása, sütése, felhasználása.			
		7	Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Felverték, alap- és járulékos anyagok előkészítése, a habbal lazítás bemutatása.			
		7	Hideg úton készült könnyű felverték, hideg úton készült nehéz felverték, meleg úton készült könnyű felverték, meleg úton készült nehéz felverték készítése.			
		7	A felverték adagolása, kenése, alakítása, formába töltése, sütése, sütés utáni műveletek alkalmazása. Anyaghányad számítás receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Hengerelt tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, étkezési marcipánok bemutatása és/vagy készítése, sütőmarcipánok előállítás, makron alakítása, sütése.			
		7	Mézes tészták, alap- és járulékos anyagok előkészítése, kémiai lazítás bemutatása. Gyors érlelési eljárással készült mézes tészták készítése, mézes lapok nyújtása, sütése.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		2	Az előkészítő gépek, dagasztó, univerzális konyhagép, hengergép, gázszámoly, tűzhely, krémfőző, téstanyújtó, kelesztő, sütő alkalmazása, balesetvédelmi előírásai.			
72			Uzsonnasütemények I.	Uzsonnasütemények I.		
		5	Uzsonnasütemények. Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése.			
		7	Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése.			
		7	Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése.			
		7	Fánk tészta nyújtása, szúrása, kelesztése, olajban sütése.			
		7	Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Hajtogatott élesztős tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, kelesztése, sütése, díszítése.			
		7	Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, lekenése, sütése.			
		7	Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.			
		7	Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján.			
		7	Sós, omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szúrása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése.			
		7	Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján.			
		4	Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján.			
72			Uzsonnasütemények II.	Uzsonnasütemények II.		
		3	Vajas vagy leveles tésztából készült, töltött és töltetlen, édes és sós uzsonnasütemények készítése.			
		7	Tészta készítése, nyújtása, darabolása, töltése, lekenése, sütése, vagy sütés után töltése, díszítése.			
		7	Felverték készítése, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái, készítése.			
		7	Felverték készítése, hideg úton készült könnyű, hideg úton készült nehéz, meleg úton készült könnyű, meleg úton készült nehéz felvert uzsonnasütemények fajtái, készítése.			
		7	Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése.			
		7	Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése.			
		7	Hengerelt tészták alakítása, sütése.			
		7	Hengerelt tészták alakítása, sütése.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		6	Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.			
96			Kikészített sütemények I.			
		1	Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelék-készítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.			
		7	Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelék-készítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.			
		7	Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelék-készítés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.			
		7	Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző, magyar torták készítése.			
		7	Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző, magyar torták készítése.			
		7	Felvert tésztákból készült torták készítése, különleges technológiával készült torták készítése, eredeti receptúra alapján, hagyományőrző, magyar torták készítése.			
		7	Szeletkészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.			
		7	Szeletkészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.			
		7	Szeletkészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.			
		7	Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.			
		7	Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.			
		7	Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.			
		7	Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.			
		7	Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.			
		4	Tekercskészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, feltekerés dermesztés bevonás (sajátkrémmel, dobos cukorral), díszítés gyakorlása.			
96			Kikészített sütemények II.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		3	Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.			
		7	Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.			
		7	Mignon készítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, töltés, dermesztés, felvágás, kiszúrás, fondán melegítés, mártás, díszítés gyakorlása.			
		7	Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.			
		7	Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.			
		7	Felvert tésztából készült vágott, szúrt, egy és két tésztahüvelyből készült mignonok készítése.			
		7	Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.			
		7	Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.			
		7	Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítása.			
		7	Omlós tésztából készült desszertek előállítása.			
		7	Omlós tésztából készült desszertek előállítása.			
		7	Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegek töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítés gyakorlása.			
		7	Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegek töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítés gyakorlása.			
		7	Torta alakú csemegek, vágott, kiszúrt csemegek, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.			
		2	Torta alakú csemegek, vágott, kiszúrt csemegek, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.			
96			Kikészített sütemények III.			
		5	Krémes sütemények készítése.			
		7	Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése.			
		7	Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése.			
		7	Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítés, sárgakrém főzése, töltése, hintése.			
		7	Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítés, sárgakrém főzése, töltése, hintése.			
		7	Tejszínes sütemények készítése.			
		7	Tejszínes sütemények készítése.			

HALADÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiányzik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Felvert tésztából készült tejszínes torták, szeletek, desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása.			
		7	Hagyományőrző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján.			
		7	Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése, tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítés, díszítés.			
		7	Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése, tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítés, díszítés.			
		7	Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítése, töltés, szeletelés) gyakorlása. Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Vajas vagy leveles tésztából készült tejszínes sütemények előállítási műveleteinek (krémlap készítés, bevonás fondánnal, tojáskrémek készítése, töltés, szeletelés) gyakorlása. Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása.			