

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: _____

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

CUKRÁSZ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
Összefüggő szakmai (nyári) gyakorlat a 10. évfolyam után (140 óra)						
10043-12 Cukrászati termékkészítés						
140 Cukrászat gyakorlat						
35 Kikészített sütemények II.						
		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	Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.			
		7	Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás. Omlós tésztából készült desszertek előállítás.			
		7	Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegek töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítése vagy szeletelése. Torta alakú csemegek, vágott, kiszúrt csemegek, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.			
35 Kikészített sütemények III.						
		7	Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítése, sárgakrém főzése, töltése, hintése.			
		7	Tejszínes sütemények készítése. Felvert tésztákból 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. 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 készítés, töltés, szeletelés) gyakorlása.			
		7	Kikészített sütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével. Univerzális konyhagép, tésztanyújtó, tűzhelyek, sütők, habfúvók balesetmentes alkalmazása.			
35 Díszítés						
		7	Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása.			
		7	Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.			
		7	Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé-, marcipán-, zselatinmassza-, karamell-, grillázsdíszek készítése.			
		7	Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.			
		7	Alkalmi díszmunkák készítése.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
21			Teasütemények			
		7	Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.			
		7	Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása.			
		7	Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése. Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
14			Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek			
		7	Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok készítése. Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása: alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása.			
		7	Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása. Fagylaltkészítés higiéniájának betartása. Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése. Parfék készítése. Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása. Pohárkrémek készítése. Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítása.			
Szakmai gyakorlat a 11. évfolyamon						
10043-12 Cukrászati termékkészítés						
560			Cukrászat üzemi gyakorlat			
35			Uzsonnasütemények I.			
		7	Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, érlelése, tészta alakítása, lekenése, kelesztése, sütése. Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Kuglóf tészta készítése, formába töltése, kelesztése, sütése, bevonása, díszítése. Fánk tészta nyújtása, szűrése, 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. Hagyományőrző, magyar omlós élesztős uzsonnasütemények készítése eredeti receptúra alapján. Sós, omlós élesztős pogácsa tészták készítése, tészta nyújtása, szűrése, lekenése, szórása, kelesztése, sütése.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztából készült, hagyományőrző, magyar uzsonnasütemények készítése.			
		7	Sárgalinzer tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Sárgalinzer tészta készítése, nyújtása, töltése, sütése, szeletelése eredeti receptúra alapján. Omlós tésztából készült, hagyományőrző, magyar uzsonnasütemények készítése.			
35			Uzsonnasütemények II.			
		7	Vajas vagy leveles tésztából készült, töltött és töltetlen, édes és sós uzsonnasütemények készítése. 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. Felvert tészták alakítása, formába töltése, sütése, bevonása, díszítése.			
		7	Hengerelt tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Hengerelt tészták alakítása, sütése.			
		7	Uzsonnasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, kelesztő berendezések, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.			
46			Kikészített sütemények I.			
		7	Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelékkezelés, töltés, dermesztés, bevonás (csokoládéval, fondánnal, zselével), díszítés gyakorlása.			
		7	Tortakészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés vagy töltelékkezelés, 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	Szeletkészítés műveletei, tészta előkészítése, krémkeverés, töltés, dermesztés, bevonás (különböző bevonó anyagokkal), díszítés gyakorlása.			
		7	Felvert, mézes, tésztákból készült szeletek készítése.			
		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.			
46			Kikészített sütemények II.			
		3	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	Hagyományőrző, magyar mignonok készítése eredeti receptúra alapján.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Desszertek készítése. Felvert tésztából (fondánnal, zselével, krémmel, marcipánnal bevont desszertek) desszertek előállítás.			
		7	Desszertek készítése. Omlós tésztából készült desszertek előállítás.			
		7	Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítés gyakorlása. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.			
		7	Csemegekészítés műveletei, tészta előkészítés, krémkeverés, csemegék töltése, dermesztése, csokoládéba mártása, díszítés gyakorlása. Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.			
		1	Torta alakú csemegék, vágott, kiszúrt csemegék, csemegebombák, csemegecsúcsok készítése.			
48			Kikészített sütemények III.			
		6	Krémes sütemények készítése. Vajas vagy leveles tésztából krémlap készítése, tojáskrémek főzése, krémesek töltése, szeletelése, hintése.			
		7	Krémes sütemények készítése. Forrázott tésztából tésztahüvely készítése, előkészítés, sárgakrém főzése, töltése, hintése.			
		7	Tejszínes sütemények készítése. Felvert tésztából készült tejszínes torták, szeletek, desszertek előállítási műveleteinek (tészta előkészítése, tejszínkrém készítés, töltés, dermesztés, bevonás, díszítés) gyakorlása.			
		7	Tejszínes sütemények készítése. Hagyományőrző, magyar tejszínes sütemények készítése eredeti receptúra alapján.			
		7	Tejszínes sütemények készítése. Forrázott tésztából készült tejszínes sütemények készítése, tésztahüvely előkészítése, sárgakrém főzése, tésztahüvely töltése, habkészítés, díszítés.			
		7	Tejszínes sütemények készítése. 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.			
21			Díszítés			
		7	Egyszerű és különleges díszítés műveleteinek (bevonás, burkolás, beszórás, felrakás, fecskendezés, formázás) gyakorlása. Cukrászati késztermékcsoportok egyszerű díszítéseinek gyakorlása.			
		7	Különleges díszítési módszerek gyakorlása, csokoládé, marcipán, zselatinmassza, karamell és grillázs díszek készítése. Feliratok, szegélydíszítések, sablonok készítése, tortadíszítések tervezése.			
		7	Alkalmi díszmunkák készítése.			
140			Teasütemények			
		7	Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.			
		7	Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.			
		7	Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.			
		7	Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.			
		7	Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.			
		7	Édes és sós teasütemények. Édes teasütemények, omlós, felvert, hengerelt és egyéb tésztából készült töltetlen és töltött teasütemények készítése, tészták előállítása, alakítása, sütése, töltése, bevonása, díszítése.			
		7	Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása.			
		7	Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása.			
		7	Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása.			
		7	Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása.			
		7	Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása.			
		7	Édes és sós teasütemények. Sós teasütemények, omlós, vajas tésztából készült töltetlen és töltött sós teasütemények, forrázott tésztából készült töltött sós teasütemények előállítása. Tészták, sós töltelékek előállítása.			
		7	Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése.			
		7	Sütés előtt és után töltött sós teasütemények készítése.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Teasütemények anyaghányad számítása receptúra alapján a veszteségek figyelembevételével.			
		7	Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.			
		7	Előkészítő gépek, tésztanyújtók, dagasztógépek, hengergépek, univerzális konyhagépek, hűtőberendezések, sütő és főzőberendezések balesetmentes alkalmazása.			
84			Fagylaltok, adagolt fagylaltkészítmények, parfék, pohárkrémek			
		7	Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése.			
		7	Fagylaltok készítése. Tejfagylaltok, tejszínes fagylaltok, gyümölcsfagylaltok, citrusfagylaltok, tejes gyümölcsfagylaltok, joghurt és túrófagylaltok, készítése.			
		7	Fagylalt készítés műveleteinek gyakorlása, alap- és járulékos anyagok előkészítése, fagylaltkeverék készítése, hőkezelése, szűrése, homogénezése, hűtése, pihentetése, érlelése, fagyasztása, kifagyott fagylalt díszítése, adagolása.			
		7	Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása. Fagylaltkészítés higiéniájának betartása.			
		7	Fagylaltgépek, emulgeátorok összeszerelése, balesetmentes alkalmazása, tisztítása. Fagylaltkészítés higiéniájának betartása.			
		7	Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése.			
		7	Adagolt fagylaltkészítmények, állandó és változó összetételű fagylaltkelyhek készítése.			
		7	Parfék készítése. Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása.			
		7	Parfék készítése. Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása.			
		7	Parfék készítése. Alapanyagok előkészítése, a parfé formába töltése, fagyasztása, a forma eltávolítása, a parfé díszítése, tálalása.			
		7	Pohárkrémek készítése. Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítás.			
		7	Pohárkrémek készítése. Főzött krémből készült pohárkrémek, ízesített tejszínhabkrémből készült pohárkrémek, vegyes összetételű pohárkrémek előállítás.			
77			Bonbonkészítés, tányérdesszertek			
		7	Bonbonok. Csokoládé temperálás gyakorlása.			
		7	Bonbonok. Csokoládé temperálás gyakorlása.			

FOGLALKOZÁSI NAPLÓ

Foglalkozás			Modul/Tantárgy megnevezése, tartalma	Jelen van (fő)	Hiány-zik (fő)	Aláírás
Hét	Dátum	Óra				
		7	Bonbonok. Csokoládé temperálás gyakorlása.			
		7	Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése.			
		7	Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése.			
		7	Gyümölcsbonbonok, hagyományőrző magyar gyümölcsbonbonok, marcipánbonbonok, nugátbonbonok, grillázsbonbonok, krémbonbonok, csokoládébonbonok készítése.			
		7	Tányérdesszertek. Nemzetközi cukrászati trendek bemutatása, nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, bevonó anyagok készítése, alkalmazása.			
		7	Tányérdesszertek. Nemzetközi cukrászati trendek bemutatása, nemzetközi cukrászatban alkalmazott tészták, töltelékek, bevonó anyagok készítése, alkalmazása.			
		7	Hideg és meleg desszertek, kiegészítő anyagok, díszítőelemek készítése.			
		7	Hideg és meleg desszertek, kiegészítő anyagok, díszítőelemek készítése. Tányérdesszertek tálalása.			
		7	Tányérdesszertek tálalása.			
14			Munkaszervezési feladatok ellátása			
		7	Munkaszervezés. Cukrászati munkafolyamatok megtervezése. Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése.			
		7	Munkaszervezés. Cukrászati munkafolyamatok megtervezése. Termékkészítés előkészítése, félkész és késztermékek munka folyamatainak szervezése.			
14			Cukrászati termékek minőségi és tárolási követelményei			
		7	Cukrászati készítmények minőségének megtartása. Cukrászati készítmények tápértékének, élvezeti értékének, tetszetősségének eltarthatóságának kialakítása.			
		7	Minőséget meghatározó tényezők, nyersanyagok, gyártásmenetek, tárolás, árukezelés ellenőrzése, cukrászati készítmények tömegének ellenőrzése. Cukrászati készítmények forgalomba hozatala (expediálás, tárolás, csomagolás, üzleti árukezelés gyakorlása).			