

NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Minősítés szintje: „KORLÁTOZOTT TERJESZTÉSŰ!”
 Érvényességi idő: 2015. 05. 15. 10 óra 00 perc a vizsgakezdés szerint.
 Minősítő neve, beosztása: Palotás József s.k.
 Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal főigazgató-helyettes
 Készítő szerv: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal
 Készítő szerv iktatószáma: 00060/2015/NGM IR Komplex
 Kiadmányozás dátuma: 2015. 04. 09.
 Pédányorszám: 1 eredeti példány
 Pédányorsorszám: 1.
 Terjedelem: 9 lap
 Az 1. eredeti példány címzettje: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal
 Másolati példányok készítése: nyomdai úton, a minősítő külön utasítása szerinti példányszámban
 Másolati példányok elosztása: külön iraton
 Irattári tételszám: 801

.....
vizsgáló neve

.....
éremjegy

.....
Vizsgabizottság elnöke

.....
javító tanár

Komplex szakmai vizsga Központi írásbeli vizsgatevékenység,

A szakképesítés azonosító száma és megnevezése:
34 811 01 Cukrász

A vizsgafeladat megnevezése:
Cukrászati gazdasági és élelmiszerbiztonsági követelmények

Jóváhagyta:

**Dr. Odrobina László
 helyettes államtitkár**

Időtartam: 120 perc

2015

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

A vizsgaszervező tölti ki.
 A feladatlapon túl beadott lapok száma: lap.

.....
 felügyelő aláírása

A 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet (12/2013. (III.28.) NGM rendelet által módosított) szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése:

34 811 01	Cukrász
-----------	---------

Tájékoztató

A feladatlap megoldására felhasználható időkeret 120 perc.

A vizsgázó az első lapra írja fel a nevét!

Ha a vizsgafeladat kidolgozásához több lapot használ fel, a nevét valamennyi lapon fel kell tüntetnie, és a lapokat sorszámmal el kell látnia.

A feladatokat tetszőleges sorrendben oldhatja meg.

Először figyelmesen olvassa el a feladatokban megfogalmazott kérdéseket, majd gondolja át válaszát, és azt tintával (tollal) írja be a megfelelő helyre! Ha szükséges, a megoldást javíthatja, de a nem egyértelmű áthúzás, javítás, valamint ceruzával történő beírás esetén az adott feladatrésze pontot nem kaphat.

A feladatok megoldásához az íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény stb.) nem használhat.

Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie

- a számított adat vagy mutató megnevezését,
- a számítás módját (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
- a kapott eredményt mértékegységével együtt.

A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékok, adókulcsok) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!

Értékelési skála:

81 – 100 pont	5 (jeles)
71 – 80 pont	4 (jó)
61 – 70 pont	3 (közepes)
51 – 60 pont	2 (elégéses)
0 – 50 pont	1 (elégtelen)

A javítási-értékelési útmutatótól eltérő helyes megoldásokat is el kell fogadni.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 30%.

I. Feladatsor

Munkahelyzet: Ön egy cukrászat munkatársa. Munkája során ismernie kell a termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzőit, élelmiszerbiztonsági követelményeit, az élelmiszerek felhasználási lehetőségeit.

Feladatutastítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a Sacher-tortához, és tepertős pogácsához szükséges nyersanyagokat valamint az előkészítés és termékkészítés élelmiszerbiztonsági előírásait!

1. feladat**Összesen: 10 pont**

A cukrászatban a Sacher-torta töltelékéhez házi készítésű sárgabarack lekvárt használnak fel.

A megadott feladatutastítások alapján, mutassa be a sárgabarack előkészítő műveleteit és a lekvárkészítéshez alkalmazott tartósítási eljárásokat!

A.)Sorolja fel a lekvárkészítéshez a sárgabarack előkészítő műveleteit!

B.) A lekvárkészítésnél tartósító műveleteket végez.

Egészítse ki a bepárlásról és cukrozásról szóló szöveg, hiányzó szavait!

A besűritésnél, a megőrzése mellett az élelmiszerben lévő csökkentjük.

A cukorral történő tartósítási eljárás gátolja a

A cukornak a lekvár kialakításában is fontos szerepe van.

2. feladat**Összesen: 10 pont**

A Sacher-torta felvertjéhez tojást, cukrot, kakaóport, vaját, lisztet, és sütőport is felhasznál.

Húzza alá a nyersanyagokat bemutató igaz állításokat!

A tojás keverés közben levegőt köt meg, térfogata megnő.

A tojás keverés közben elfolyósodik.

A cukrászati készítményekhez kacska és liba tojás is felhasználható.

A cukrászati készítményekhez tyúktojás használható fel.

A cukor megerősíti a hab szerkezetét.

A cukor megnöveli a tészta szénhidrát tartalmát.

A cukor megnöveli a tészta fehérjetartalmát.

- A vajat tejszírből állítják elő.
- A vajat növényi zsiradékokból állítják elő.
- A Sacher tortához réteslisztet használunk.
- A Sacher tortához sima lisztet használunk.
- A kakaópor őrölt csokoládépor.
- A kakaóport a kakaómasszából állítják elő.
- A kakaópor sűrítő hatású.
- A sütőpor biológiai lazítószer.
- A sütőport mindig a tojáshoz kell keverni.
- A sütőpor kémiai lazítószer.
- A sütőport mindig a liszthez kell keverni.

3. feladat**Összesen: 11 pont****A Sacher tortát csokoládéval vonjuk be.**

Döntse el igazak-e, a csokoládé jellemzését ismertető állítások! Jelölje X-szel a helyes választ! A hamis állításokra adott választ meg kell indokolni! A válasz csak akkor fogadható el, ha az indoklást is helyesen töltötte ki! Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető!

állítás	igaz	hamis
a.) A csokoládé alacsony energiatartalmú élelmiszer.		
b.) A csokoládé zsiradéktartalma a kakaóvaj.		
c.) A kakaóvaj tartalmú csokoládét nem kell temperálni.		
d.) Az étcsokoládé tejet, tejszínt is tartalmaz.		
e.) A fehércsokoládé kakaómasszát tartalmaz.		
f.) A csokoládét vízzel hígítjuk.		

Hibás állítások javítása:

4. feladat

Összesen: 8 pont

A tepertős pogácsához állati eredetű zsiradékot használ.

Egészítse ki a sertészsír, sertés háj, tepertő bemutatásáról és cukrászati alkalmazásáról szóló szöveg hiányzó szavait!

A sertészsír az állat zsírban gazdag kötőszöveveiből termék.

Szobahőmérsékleten állományú.

Felhasználása a cukrászatban:

.....

.....

..... tésztákhoz.

A sertéshajat a házias készítésű tésztákhoz használjuk.

A tepertő a kisütése majd után maradt ropogós, magas zsiradéktartalmú anyag.

5. feladat

Összesen: 6 pont

A cukrászatok működését több alkalommal ellenőrzik.

Válaszoljon az alábbi kérdésekre!

Írja le, hogy a közegészségügyi vizsgálatok során mit ellenőriznek a cukrászatokban?

6. feladat

Összesen: 5 pont

Írjon le legalább öt kritikus pontot, amelyre a Sacher-torta és a tepertős pogácsa készítésekor oda kell figyelnie!

II. Feladatsor

Munkahelyzet: Ön egy cukrász üzem munkatársa. Munkája során ismernie kell a termeléshez és árugazdálkodáshoz kapcsolódó, gazdasági számításokat.

Feladatutastítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a cukrászatban alkalmazott anyaghányad-, veszteségszámításokat, kalkuláció és leltározási feladatokat!

1. feladat

Összesen: 10 pont

A cukrászüzemben a termékkészítés előtt, rendszeresen végez anyaghányad számítást.

A hétvégére 30 db Sacher torta rendelése van, ezért főnöke arra kéri, számítsa ki, a megadott adatok alapján, mennyi anyagot kell vételezni a 30 db torta elkészítéséhez!

Dolgozzon a megadott táblázatban!

Írja be részletesen az elvégzendő művelet oszlopába a számítás műveletét (pl. $5 \times 2 =$), majd rögzítse a vételezendő mennyiséget a következő oszlopban!

A számításokat egész számra kerekítve végezze!

Termék neve: Sacher torta 1 db		Termék neve: Sacher torta 30 db	
Felhasználandó nyersanyag	Mennyiség g	Elvégzendő művelet	Vételezendő mennyiség g.
Egész tojás	300		
Tojás sárgája	150		
Cukor	200		
Víz	30		
Olvasztott vaj	10		
Liszt	180		
Sütőpor	8		
Kakaópor	10		
Sárgabarack íz	650		
Csokoládé	200		

2. feladat

Összesen: 4 pont

Az anyaghányad nyilvántartásához veszteségszámításokat is végeznie kell.

A.) A Sacher tortához sárgabarack lekvárt használ.

Az üzembe a lekvár készítéséhez 28,5 kg sárgabarack érkezett. A sárgabarack lekvár előkészítése 23%-os veszteséggel járt. Az üzem vezetője arra kéri, számítsa ki a tisztítási veszteséget, és a tisztított sárgabarack tömegét!

Kerekítési pontosság: az értékadatokat 3 tizedes pontossággal számítsa!

B.) A kész lekvár sárgabarack tartalma 19,5 kg.

Számítsa ki a tartósítási veszteséget és a veszteség %-át!

Kerekítési pontosság: az értékeket 3 tizedes pontossággal, a %-os mutatót 1 tizedes pontossággal számítsa!

3. feladat

Összesen: 24 pont

A tulajdonos azzal bízta meg, hogy készítse el, a Sacher torta árkalkulációját!

A megadott feladatutatisítások szerint készítse el a Sacher torta kalkulációját!

A.) Számítsa ki, 1 db Sacher torta nyersanyagértékét!

Határozza meg a 16 szeletes torta fogyasztói árát, ha az üzemben 115 %-os haszonkulcsot alkalmaznak, az áfakulcs 27 %!

Számítsa ki, 1 szelet torta fogyasztói árát!

A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el! Dolgozzon a táblázatban!

Írja be részletesen az érték oszlopába a számítás műveletét, valamint az eredményt (pl. $5 \times 2 = 10$)!

A mellékszámításban a Ft adatokat 2 tizedesre kerekítve számolja! A fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

Sacher torta (16 szelet)			
Felhasznált nyersanyag:	Mennyiség kg	Nettó egységár Ft/kg	Érték Ft-ban
Sacher karika			
Egész tojás	0,3	680	
Tojás sárgája	0,15	680	
Cukor	0,2	279	
Víz	0,03	---	
Olvasztott vaj	0,01	2 900	
Liszt	0,18	105	
Sütőpor	0,008	929	
Kakaópor	0,01	4 550	
Töltés, díszítés			
Sárgabarack íz	0,65	438	
Csokoládé	0,2	2 610	
1 db Sacher torta nyersanyagértéke =			
1db Sacher torta nettó eladási ára =			
1 db Sacher torta fogyasztói ára =			
1 szelet Sacher torta fogyasztói ára =			

B.) Az üzem vezetője nagyobb mennyiség vásárlása esetén engedményt ad a termékek fogyasztói árából. Számítsa ki, mennyi lesz 5 db Sacher torta engedményes ára, ha az engedmény mértéke 15 %!

A mellékszámításban a Ft adatokat 2 tizedesre kerekítve számolja! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

C.) Az üzem egy rendezvényre 30 db Sacher tortát értékesített 3 600 Ft-os áron. Számítsa ki mekkora nettó bevétele származott az üzemnek az értékesítésből!

A mellékszámításban a Ft adatokat 2 tizedesre kerekítve számolja!

4. feladat

Összesen: 12 pont

Feladatul kapja, hogy a napi kávéforgalom alakulását ellenőrizze.

Az előző napi záráskor 1,5 kg volt a készlet, a mai napi záráskor 1,7 kg. A nap folyamán 2 kg pörkölt kávét hozott a beszállító. Egy adag kávé eladási ára 400 Ft, a mai napi kávébevétele 122 800 Ft. Egy adag kávéhoz 6 gramm kávéőrleményt használnak fel.

Állapítsa meg forintban és adagszámban, hogy többlet vagy hiány keletkezett-e a kávéból!

A leltáreredményt forintban bruttó eladási áron határozza meg!

ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐLAP

Típus	Szakmai ismeretek feladatprofilok, alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
A C	Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, előkészítési követelményei. Élelmiszerek tartósítása	Sárgabarack előkészítő műveletei, Besűrités, cukrozás jellemzése	10	
B	Tojás Zsiradékok Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészták Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok	Sacher torta anyagainak jellemzése	10	
B	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek	Csokoládé jellemzése	11	
B	Zsiradékok	Állati zsiradékok jellemzése	8	
A	Vendéglátó műhely, konyha, eladótér higiénája, kritikus pontok ellenőrzése	Közegészségügyi vizsgálatok a cukrászatokban	6	
A	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	Sacher-torta és tepertős pogácsa készítésének kritikus pontjai	5	
A	A vendéglátás gazdasági számításai Anyaghányadot, kalkulációt készít	Alapanyagok vételezési mennyiségének meghatározása	10	
	Veszteségszámításokat végez	Tiszta súly és veszteség meghatározása	4	
A	Árképzés	Sacher torta árának kalkulációja	24	
B	Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	Kávé bevétel elszámoltatása	12	
Összesen			100	