

# NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM

Minősítés szintje: „KORLÁTOZOTT TERJESZTÉSŰ!”  
 Érvényességi idő: 2015. 06. 19. 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: 00212/2015/NGM IK Komplex  
 Kiadmányozás dátuma: 2015. 04. 30.  
 Példányszám: 1 eredeti példány  
 Példánysorszám: 1.  
 Terjedelem: 10 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**

.....  
**érdemjegy**

.....  
**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:**

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

**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.

**Feladatutásítás:** A megadott feladatok alapján mutassa be a túró- és burgonyás pogácsához, a kastélytortához szükséges nyersanyagokat, valamint az előkészítés és termékkészítés élelmiszerbiztonsági előírásait!

**1. feladat****Összesen: 10 pont**

**A pogácsa tésztájába túró gyúr. Pótolja a túró előállítását bemutató szöveg hiányzó szavait!**

A tehéntúró előállítása kétféleképpen történhet.

Az egyik eljárás során a megfelelő zsírtartalmú tejet .....  
színtenyésztettel oltják be, az így kapott alvadékot.....,  
....., a savót eltávolítják.

Az étkezési tehéntúró zsírtartalma szerint megkülönböztetünk:

- .....
- ..... és
- .....tehéntúrót.

A másik eljárás szerint a tejet ..... is beoltják.

A cukrászat a tehéntúróon kívül ..... és  
..... is felhasznál.

A jó minőségű túró kellemesen ..... ízű és illatú, fehér  
vagy csontszínű, laza állományú készítmény.

**2. feladat****Összesen: 2 pont**

**A túró tárolásához használt hűtő meghibásodott és a túró megromlott.**

**Írja le, milyen szín-, íz- és illatváltozásokból állapítja meg a túró romlását!**

## 3. feladat

Összesen: 10 pont

A pogácsákhoz vajat, burgonyát és sót is felhasznál.

**Döntse el, igazak-e a vaj, burgonya és só 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 indoklás is helyes. Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető.**

Állítás	Igaz	Hamis
a.) A vaj zsírban oldódó vitaminokat tartalmaz.		
b.) A vajat a tejszír kikeverésével állítják elő.		
c.) A vaj nem avasodik, ezért meleg helyen is tárolhatjuk.		
d.) A burgonya táplálkozási értékét esősorban a magas víztartalma adja.		
e.) A burgonya nehezen emészthető.		
f.) A sót bányásszák, vagy tengervízből lepárolják.		

Hibás állítások javítása:

## 4. feladat

Összesen: 4 pont

A kastélytortához karamell ízű krémet készít.

**A cukor befolyásolja a cukrászati termék karamellizálódását.**

**Írja le, milyen technológiai változások mennek végbe a karamellizálódás közben!**

**Írjon legalább két cukrászati példát a technológiai folyamat bemutatásához!**

Karamellizálódás:

Termékpéldák:

**5. feladat****Összesen: 12 pont**

A cukrászati termékek tésztájához lisztet használ.

**Írjon le a liszt minőségét meghatározó tényezőkhöz legalább négy tulajdonságot!**

**A liszt érzékszervi tulajdonságai:**

**A liszt hamutartalmának meghatározása és befolyásoló tényezői:**

**A liszt sütőipari értékét a belőle készült tészta tulajdonságai határozzák meg:**

**6. feladat****Összesen: 12 pont**

A cukrászatban fel kell mérni, hogy a tevékenységük során, milyen, a fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek lehetnek, amelyek a termékkészítés során bekerülhetnek a cukrászati készítményekbe.

**Csoportosítsa a fizikai, kémiai és biológiai veszélyforrásokat!**

**Írja be a megfelelő helyre a veszélyforrás sorszámát! 1. fizikai veszély, 2. kémiai veszély, 3. biológiai veszély**

**Írja be a megfelelő helyre a veszély megelőzését!**

<b>A fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek</b>	<b>A veszélyforrás sorszám</b>	<b>A veszély megelőzése</b>
A tojás szállításakor, a kartonból egér került az üzembe		
Savanyú tejszín érkezett az üzembe		
A kastélytorta felvertjébe dióhéj került		
A tojáslébe fertőtlenítőszer került		
A liszttel teli zsákot a nedves földön tároljuk, és dohos, penészes lesz		
Túl sok tortát készítettünk, és egy hete a hűtőben van a tejszínes torta		

**II. feladatsor**

**Munkahelyzet:** Ön egy cukrászüzem munkatársa. Munkája során ismernie kell a termeléshez és árugazdálkodáshoz kapcsolódó gazdasági számításokat.

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

**1. feladat****Összesen: 19 pont**

A cukrászüzemben a termékkészítés előtt rendszeresen végez anyaghányad-számítást.

Egy állófogadásra az üzemtől 7 kg burgonyás pogácsát és 5 kg túrópogácsát rendeltek. Főnöke arra kéri, számítsa ki a megadott adatok alapján, mennyi alapanyagot kell vételezni a 7 kg burgonyás pogácsa és az 5 kg túrópogácsa 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 három tizedesjegyre kerekítve végezze!*

Termék neve: burgonyás pogácsa 2 kg		Termék neve: burgonyás pogácsa 7 kg		Termék neve: túró-pogácsa 2 kg		Termék neve: túró-pogácsa 5 kg	
Felhasználandó nyersanyag	Mennyiség g	Elvégzendő művelet	Vételezendő mennyiség g.	Felhasználandó nyersanyag	Mennyiség g	Elvégzendő művelet	Vételezendő mennyiség g.
Liszt	1 000			Liszt	800		
Porcukor	50			Túró	800		
Vaj	600			Vaj	800		
Főtt burgonya	600			Só	40		
Só	40			Élesztő	50		
Tej	140			Szezámag	40		
Élesztő	50			Tojás kenéshez	100		
Tojás kenéshez	100			Liszt szóráshoz	20		
Liszt szóráshoz	20						
Összesen:	2 600			Összesen:	2 650		
Sütési veszteség	600			Sütési veszteség	650		
Nettó tömeg	2 000			Nettó tömeg	2 000		

Az anyaghányad szorzószáma:

## 2. feladat

Összesen: 6 pont

A.) Az alapanyagok biztosításához rendelést kell készítenie.

Az üzem vezetője arra kéri, hogy a hétfégi rendeléshez határozza meg mennyi burgonyát és túrót kell beszereznie, ha a raktárban jelenleg 1 kg burgonya és 2 kg túró van. A felhasználás értéke burgonyából 2,5 kg, túróból 6 kg.

Mindkét termékből 1-1 kg-ot szeretnének tartalékolni.

**Számítsa ki a beszerezendő mennyiséget!**

*Kerekítési pontosság: az értékeket 1 tizedesjegy pontossággal számítsa!*

Burgonya

**Beszerezés =**

Túró

**Beszerezés =**

Az anyaghiányad nyilvántartásához veszteségszámításokat is végeznie kell.

B.) A 7 kg burgonyás pogácsa készítéséhez 2,5 kg burgonyát vételeznek. A tisztítási veszteség 12 %, a főzési veszteség 4,5%.

**Számítsa ki a tisztított burgonya súlyát, majd a főtt burgonya tömegét!**

*Kerekítési pontosság: az értékeket 1 tizedesjegy pontossággal számítsa!*

## 3. feladat

Összesen: 7 pont

Az üzlet vezetője arra kéri Önt, hogy az alábbi adatok ismeretében számítsa ki a cukrászüzem leltáreredményét.

**Állapítsa meg nettó beszerzési áron, hogy hiány vagy többlet keletkezett-e az üzemben!**

**(Áfakulcs 27%.)**

*A számításoknál az adatokat egész számra kerekítse!*

Nyitókészlet	1 150 ezer Ft
Vételezés a raktárból	8 563 ezer Ft
Selejt	63 ezer Ft
Visszárú a raktárnak	53 ezer Ft
Leltár szerinti zárókészlet	997 ezer Ft
Bruttó ételbevétel	28 518 ezer Ft
Anyagfelhasználási szint %-ban	38
Készletartási veszteség (a megengedett elábé %-ában)	1,5

## 4. feladat

Összesen: 11 pont

A tulajdonos azzal bízta meg, hogy készítse el a kastélytorta ár kalkulációját.

A megadott feladatutatisítások szerint készítse el a kastélytorta kalkulációját!

A.) Számítsa ki 1 db kastélytorta nyersanyagértékét! Határozza meg a 16 szeletes torta fogyasztói árát, ha az üzemben 53%-os árrésszintet alkalmaznak, az áfakulcs 18%! Számítsa ki 1 szelet torta 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 3 tizedesjegyre kerekítve számolja! A fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

Kastélytorta (16 szelet)			
Felhasznált nyersanyag:	Mennyiség kg	Nettó egységár Ft/kg/db	Érték Ft-ban
Kastély felvert lapok	0,73	1 911	
Cukor	0,2	249	
Tejszín	0,25	650	
Tejszínhab	0,78	800	
Zselatin	0,016	2 913	
Víz	0,08	---	
Tortadara	0,05	2 150	
Csokoládédísz	0,05	2 950	
Összesen:	2,156		
Töltési, hűtési veszteség	0,156		
Nettó tömeg:	2,00		
16 szeletes kastélytorta nyersanyag értéke =			
16 szeletes kastélytorta nettó eladási ára =			
16 szeletes kastélytorta fogyasztói ára =			
1 szelet kastélytorta fogyasztói ára =			



## 5. feladat

Összesen: 7 pont

Az állófogadásra a 7 kg burgonyás pogácsa és az 5 kg túrópogácsa mellé 8 db kastélytortát is rendeltek.

A.) Főnöke arra kéri, számítsa ki, mennyi bruttó bevétele származik a kiszállításkor, ha a burgonyás pogácsa nettó eladási ára 2 220 Ft/kg, a túrópogácsa nettó eladási ára 2 720 Ft/kg, a kastélytorta bruttó eladási ára 6 200 Ft. Áfakulcs = 18%.

B.) Számítsa ki a rendezvényre szállított termékek után fizetendő áfát, ha a felhasznált nyersanyagok után fizetett áfa 6 015 Ft!

## ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐLAP

Típus	Szakmai ismeretek feladatprofilok, alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Tej, tejtermékek	Túrófajták jellemzése	10	
C	Élelmiszer vizsgálat	A megromlott túró érzékszervi tulajdonságai	2	
B	Zsiradékok, Zöldségek, gyümölcsök, Fűszerek, ízesítőanyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok	A vaj, burgonya, só jellemzése	10	
B	Természetes édesítőszer, mesterséges édesítőszer	A cukor karamellizálódásának jellemzése	4	
B	Malomipari termékek, sütőipari termékek, tészta	A liszt minőségét meghatározó tulajdonságok	12	
A	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	Fizikai, kémiai, biológiai veszélyek a cukrászatban és megelőzésük	12	
A	A vendéglátás gazdasági számításai Anyaghányadot, kalkulációt készít	Túrópogácsa és burgonyás pogácsa anyaghányad szükségletének meghatározása	19	
	Veszteségszámításokat végez	A beszerzés és veszteség meghatározása	6	
B	Raktári készletek kezelése, ellenőrzése	Termelőüzem elszámoltatása	7	
A	Árképzés	Kastélytorta fogyasztói árának meghatározása,	11	
A	Árképzés	Bevétel és áfa meghatározása	7	
<b>Összesen</b>			<b>100</b>	