

# 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: 00215/2015/NGM IK Komplex  
 Kiadmányozás dátuma: 2015. 04. 30.  
 Példányszám: 1 eredeti példány  
 Példánysorszám: 1.  
 Terjedelem: 9 lap  
 Az 1. eredeti példány címettje: Nemzeti Szakképzési és  
 Felnőttképzési Hivatal  
 Másolati példányok készítése: nyomdai úton, a minősítő  
 külön utasítása szerinti példányszámban  
 Másolati példányok elosztása: külön iraton  
 Irratári tételszám: 801

.....  
**vizsgáló neve**

.....  
**éremjegy**

.....  
**Vizsgabizottság elnöke**

.....  
**javító tanár**

## Komplex szakmai vizsga Központi írásbeli vizsgatevékenység

**A szakképesítés azonosító száma és megnevezése:**  
 34 811 04 Szakács - német

**A vizsgafeladat megnevezése:**  
 Termeléssel összefüggő dokumentációs feladatok

**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, illetve a 25/2014 (VIII. 26.) NGM rendelet által módosított} szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

34 811 04	Szakács
-----------	---------

## Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgázó!

Az írásbeli feladatsorban a feladatok között néhány esetben kapcsolat lehet. Javasoljuk, hogy először olvassa végig a feladatokat, a megoldást az Ön számára egyszerűbb kérdések megválaszolásával kezdje!

A feladatok megoldásánál ügyeljen a következők betartására:

- a) A feladatokat **kék vagy fekete színű tollal** oldja meg! Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
- b) A feladatok megoldásához az **íróeszközön és nem programozható számológépen** kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény stb.) nem használhat. Meg nem engedett segédeszköz használata a vizsgából való kizárást vonja maga után.
- c) A feladatoknál végzett **javítás** esetén **pontosan** jelenjen meg, hogy **melyik megoldást hagyta meg!** Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
- d) A **számítások** elvégzésénél ügyeljen a következőkre:
  - A részszámításoknál írja le a kiszámított adat vagy mutató **megnevezését**, a számítás **módját** (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva), a kapott **eredményt mértékegységével** együtt!
  - A **kerekítést** mindig az **adott feladatnál** megadottak szerint végezze!
  - A számításokhoz szükséges **kiegészítő adatokat** (járulékokat, adókulcsokat) a **feladatoknál** megtalálja, ezekkel dolgozzon!
- e) Ügyeljen arra, hogy **áttekinthetően** és szép, **olvasható külalakkal** dolgozzon!

**Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!**

Értékelési skála:

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

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

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: **30%**.

1. feladat

Összesen: 10 pont

Nevezze meg, hogy az alábbi ételek melyik ételfőcsoportba tartoznak!

	Étel	Ételfőcsoport
a)	Camembert sajt rántva, aszalt szilvás forró áfonyával, karamellizált őszibarackba töltött burgonyapürével	
b)	Mandulás pizstráng roston vajás hordóburgonyával	
c)	Tzatziki	
d)	Cézár saláta chilis csirkemell csíkokkal	
e)	Sajtvariáció	
f)	Hortobágyi húsos palacsinta	
g)	Ropogós kacsacomb hagymás törtburgonyával és párolt káposztával	
h)	Fogas húsból készült pikáns halleves	
i)	Sonkával töltött bélszíntekercs roston	
j)	Madártej	

2. feladat

Összesen: 10 pont

Egy középiskola végzős osztálya a tanév végén az Önök éttermében tartja bankettjét és a vacsorára tanáraikat is meghívják. Az osztály egyik fele fűszeres, tartalmas ételeket szeretne, a másik része pedig a könnyű ételeket kedveli. A bankettre nagyjából 50 főt várnak. Készítsen mindkét csoport számára egy-egy négyfogásos menüajánlatot!

Fűszeres, tartalmas ételeket tartalmazó menü:

.....  
.....  
.....  
.....

Könnyed ételeket tartalmazó menü:

.....  
.....  
.....  
.....

## 3. feladat

Összesen: 10 pont

Számítsa ki üzletének zárókészletét, ha az adott időszakban a bruttó bevétel 2 680 E Ft, az átlagos árrésszint 52%, a forgási sebesség 6,2 fordulat/hó, és az előző havi zárókészlet 152 E Ft volt. Az áfakulcs 27%.

A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

## 4. feladat

Összesen: 10 pont

Számítsa ki az alábbi táblázat hiányzó adatait!

A számításokat kg-ban végezze! Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

	paradicsom	paprika	lilahagyma	zeller	karalábé
nyitókészlet (kg)		18	20	9	11
napi fogyás (kg)	16	14	5	8	
tartalék (kg)	24		18	12	20
rendelés (kg)	28	26	3		23
utánpótlási idő (nap)	1	2		1	2

## 5. feladat

Összesen: 10 pont

Üzletük konyhakész alapanyagok értékesítésével is foglalkozik. Töltse ki az alábbi számlát a megadott adatok felhasználásával! Az elvégzett számításokat írja le! Az áfakulcs 27%.

A számításokat Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

## Adatok:

- Munkahelyének adatai: Konyhakész Kft., 1018 Budapest, Krumpfli utca 4., banksz.sz.: 11135641-5762223-34357581, adószám: 82536736-5-73
- A megrendelő adatai: Pipacs Étterem, 1019 Budapest, Burgonya utca 76., banksz.sz.: 34235641-5635223-36666581, adószám: 82333336-5-73
- Az árut a mai napon (2015. június 3.) szállítják ki.
- A fizetés az áru átvételekor történik, készpénzben.
- A számlát a szállítás napján állítja ki (neve: Nagy János, pecsétjükön a cég neve szerepel).
- Megrendelt alapanyagok:
  - 80 kg vöröshagyma kocka, nettó egységár: 206 Ft/kg, besorolási száma: 0120
  - 50 kg karalábé julienne, nettó egységár: 756 Ft/kg, besorolási száma: 0156

SZÁMLA		A számla száma: F 3562 34/1/21					
A számlakibocsájtó neve, címe, bankszámlaszáma, adószáma:		A vevő neve, címe, bankszámlaszáma, adószáma:				A fizetés módja:	
						A teljesítés időpontja:	
						A számla kelte:	
						A fizetés határideje:	
A termék/szolgáltatás megnevezése, besorolási száma és egyéb jellemzői	M.e.	Mennyiség	Áfa nélküli egységár	Áfa nélküli számlaérték	Áfa-kulcs	Áfa összege	Számlaérték áfával
P.H.	A számlán szereplő áfa részletezése:			%	---	%	---
	Áfa nélküli számlaérték:				---		---
	Áthárított áfa:				---		---
	Végösszeg áfával:				---		---
átvétel igazolása	A számla végösszege betűvel:						
Számlanyomda Kft.							Eredeti példány: 1

Számítások:

## 6. feladat

Összesen: 10 pont

Keresse meg és javítsa ki az alábbi anyaghányad-táblázat hibáit! A hibákat és azok javítását a hibák táblázatban adja meg, melyben jelölje, hogy a hibát melyik oszlop (A-D) hányadik sorban (1-13) találta, mi a hibás, és mi lenne a helyes, javított adat!

Az adatokat két tizedesjegyre, az őrölt köménymagot és a fokhagymát három tizedesjegyre kerekítse!

Sertésbordák debreceni módra, 10 adag

	A	B	C	D
	Felhasznált nyersanyag	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Mennyiség 70 adag
1.	sertéskaraj	kg	2,00	28,00
2.	só	kg	0,03	0,21
3.	finomliszt	kg	0,14	1,05
4.	sertészsír	kg	0,20	1,40
5.	vöröshagyma	kg	0,15	1,05
6.	fűszerpaprika	kg	0,03	0,21
7.	őrölt köménymag	kg	0,002	0,014
8.	fokhagyma	kg	0,005	0,035
9.	csiperkegomba	kg	2,00	14,00
10.	füstölt szalonna	kg	0,10	0,70
11.	virslis	kg	0,30	2,10
12.	zöldpaprika	kg	0,20	1,40
13.	paradicsom	db	0,10	0,70

Hibák:

	oszlop	sor	hibás adat	javított adat
1. hiba				
2. hiba				
3. hiba				
4. hiba				
5. hiba				

**7. feladat****Összesen: 10 pont**

Számítsa ki, elegendő-e 5 kg sertésflekkent vételeznie 35 adag étel elkészítéséhez, ha egy adagban 15 dkg sült húst találunk, és a hús sütési vesztesége 16%!

A számításokat kg-ban végezze! Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

**8. feladat****Összesen: 10 pont**

Üzletükben 10 adag rántott sertéskaraj hasáburgonyával nettó beszerzési ára 4 080 Ft, melyre az üzlet 96%-os haszonkulcsot alkalmaz. Egy család a fenti ételből 2 normál és 3 gyerekadagot (fél adag) rendelt. Az üzlet a gyerekadagot 70%-os áron értékesíti. Számítsa ki, hány százalékos haszonkulcsot alkalmaz az üzlet a gyerekadagra, és hogy mennyit fizet a család! Az áfakulcs 27%.

A számításokat Ft-ban végezze! A részadatokat egész számra kerekítse, a fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályai szerint határozza meg!

## 9. feladat

Összesen: 10 pont

Töltse ki az alábbi sütőzsiradék-felhasználás ellenőrzési lapot a megadott információk felhasználásával!

## Információk:

- Június 23-ai munkanapján Ön (Nagy János) kezdte meg az olajsütő használatát.
- A sütőzsiradék-felhasználás ellenőrzési lap 4. oldalán rögzítette a zsiradékkal kapcsolatos adatokat.
- A sütőt 8 liter olajjal töltötte meg, melyben három órán keresztül sütött, és a sütés végére az olaj mennyisége fél literrel volt kevesebb, érzékszervi eltérést nem tapasztalt.
- Amennyiben a fenti információk ismeretében szükségesnek tartja Oxifrit vagy egyéb teszt elvégzését, tetszőleges eredménnyel töltse ki a szükséges cellát, ellenkező esetben húzza ki!
- A beírt adatoknak megfelelően döntsön a zsiradék további felhasználásáról a megfelelő cella kitöltésével!

	SÜTŐZSIRADÉK-FELHASZNÁLÁS ELLENŐRZÉSI LAP		Oldalszám:
--	--	--	------------

Dátum	Sütéshez felhasznált zsiradék		Sütés során a zsiradék érzékszervi tulajdonságai	Sütési idő (óra)	A sütés végén visszamaradt zsiradék mennyisége	Vizsgáló teszt-eredménye	Zsiradék felhasználása/ selejtezése	Aláírás
	mennyisége (liter)	állapota						
2015.		friss használt	megfelelő nem megfelelő					



**10. feladat****Összesen: 10 pont****A) Fordítsa le német nyelvre az alábbi receptet!****Vajas galuska**

**Puha vaját tojássárgájával habosra keverünk, megsózzuk, és annyi lisztet dolgozunk bele, hogy sűrű tésztát kapjunk. Ezután a kemény habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk, majd kiskanállal forró vízbe, apró galuskákat szaggatunk belőle. Kifőzzük.**

**B) Fordítsa le magyar nyelvre az alábbi receptet!****Reisfleisch**

**Eine große Zwiebel fein hacken und in 50 g Fett goldgelb braten. Dazu kommen 3 zerdrückte Knoblauchzehen. 800 g mageres Schweinefleisch in 1,5 cm große Würfel schneiden und zum Zwiebel geben. Mit einem Teelöffel Paprika würzen und 400 g gehackte Tomaten dazugeben. Salzen und auf kleiner Flamme dünsten. Zum Schluss 250 g Reis dazugeben. Mit Wasser bis zum Fleisch auffüllen. Abdecken und 20 Minuten backen.**