

## **Cukrász gyakorló feladat**

### **SZVK szerinti követelmény**

#### **1. feladatsor**

##### **Központi írásbeli vizsgatevékenység**

A vizsgafeladat megnevezése: Cukrászati termékek technológiája, termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások

A vizsgafeladat ismertetése:

Cukrászati félkész és késztermékek készítésének technológiája, a termékek előállításához alkalmazott gépek, berendezések munkavédelmi előírása.

A cukrászati termeléshez kapcsolódó gazdasági és cukrász üzemi árugazdálkodással kapcsolatos számítások (anyaghányad, veszteségszámítás, kalkuláció, leltározási feladatok)

**1. feladat****28 pont**

Az üzemben a termékkészítés előtt, rendszeresen végez anyaghányad-számítást.

A cukrászüzem a következő rendezvényre 6 darab 20 szeletes, csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta készítésére kapott megrendelést. Az a feladata, hogy számítsa ki a megadott adatok alapján, mennyi anyagot kell vételezni a 120 szelet 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: csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta 20 szelet		Termék neve: csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta 120 szelet	
Felhasználandó nyersanyag	Mennyiség g	Elvégzendő művelet	Vételezendő mennyiség g.
Almás felvert			
Tojásfehérje	60		
Xilit	80		
Reszelt alma	120		
Tojássárgája	40		
Teljes kiőrlésű tönköly búzaliszt	100		
Mandulaliszt	30		
Sütőpor	5		
Málnás joghurttorta			
Málnapüré	250		
Xilit	35		
Natúr joghurt	200		
Zselatin	12		
Tejszínhab	200		
Málnás joghurttorta			
Zselépor	12		
Málna a díszítéshez	100		

Az anyaghányad szorzószáma:

## 2. feladat

20 pont

A cukrászatban többfajta tartósított nyersanyaggal dolgozik. A megadott feladatok alapján mutassa be a tartósítási eljárásokat!

- a) Írja le a pasztörizálás elsődleges célját!
- b) Írjon le legalább kétféle pasztörizált nyersanyagot, amelyet a cukrászatban használunk!
- c) Írja le, hogyan sterilizik (csírátlanítják) a konzerveket!
- d) Írja le, milyen hőfokon történik a málna gyorsfagyasztása és fagyasztva tárolása!
- e) Írjon le három vízelvonással történő tartósítási eljárást, és írjon mindegyik mellé egy cukrászati nyersanyagot, amelyet a megnevezett vízelvonásos módszerrel tartósítottak!
- f) Az orosz krémtortához kandírozott gyümölcsöt is felhasznál.  
Írja le, hogy a kandírozásnál milyen anyag hozzáadása gátolja a mikroorganizmusok tevékenységét!

**3. feladat****10 pont**

A cukrászüzemben részt vesz az elszámoltatásában. Az üzem számítógépes adatnyilvántartásából az adott időszakra az alábbi adatokat kapta nettó beszerzési áron.

Nyitókészlet	24 384 ezer Ft
Vételezés a raktárból	26 415 ezer Ft
Áruátadás más üzemnek	812 ezer Ft
Áruátvétel más üzemnek	620 ezer Ft
Selejt	236 ezer Ft
Visszaru a raktárnak	88 ezer Ft
Leltár szerinti zárókészlet	20 367 ezer Ft
Bruttó ételbevétel	101 266 ezer Ft
Árrésszinvonal %-ban	62
Készletartási veszteség (a megengedett elábé %-ában)	0,5

Az üzlet vezetője arra kéri Önt, hogy az 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!*

**4. feladat****7 pont****Húzza alá az igaz állításokat!**

Az oroszkrémhez vaníliát, mazsolát és rumot is felhasznál.

Húzza alá a bemutatásukról szóló igaz állításokat!

A vanília egy trópusi növény termése.

A vanília szárítás után lesz kellemes illatú.

A vanília erjesztés után lesz kellemes illatú.

A vaníliát meg kell darálni és így keverjük a tejbe.

A vaníliát fel kell hasítani és a belsejét kikaparni.

A mazsola déligyümölcs.

A mazsola hazai gyümölcs.

A mazsola szárított gyümölcs.

A felhasználás előtt a mazsolát forró vízzel le kell öblíteni.

A rum alkoholmentes ital.

A rum alkoholtartalmú ital.

**5. feladat****10 pont**

A cukrászati termékekhez sokfajta gyümölcsöt és olajos magot használ. Írjon le gyümölcs-csoportonként legalább két gyümölcsfajtát!

- Almatermésűek:
- Csonthéjas magvúak:
- Bogyós termésűek:
- Kabakosok:
- Olajos magvak:

**6. feladat****7 pont**

Az élelmiszerekben a fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek lehetnek, amelyek a termékészítés 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

A fogyasztó egészségét fenyegető veszélyek	A veszély forrás sorszáma
A dió töltelékbe dióhéjdarab került.	
A tojáslének szaga van.	
A túró penészes.	
Égett olajban sütjük ki a fánkot.	
Nyálkás a sós töltelékhez használatos kolbász héja.	
Keverés közben a meghibásodott gépből gépolaj került az élelmiszerbe.	
A gyümölcsrizsbe apró kődarab került.	

## 7. feladat

18 pont

A tulajdonos azzal bízta meg, hogy készítse el a 20 szeletes csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta árkalkulációját. A megadott feladatutatisítások szerint kalkulálja ki a torta árát!

- Számítsa ki a 20 szeletes csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta nyersanyagértékét!
- Határozza meg a 20 szeletes torta fogyasztói árát, ha az üzemben 150%-os haszonkulcsot alkalmaznak. (Az áfakulcs 18%.)
- Állapítsa meg a 20 szeletes torta tömegét, 1 szelet súlyát és 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.  $10 \times 2 = 20$ )! A mellékszámításban a Ft adatokat 2 tizedesjegyre kerekítve számolja! A fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

Csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta 20 szelet			
Felhasznált nyersanyag:	Mennyiség kg	Nettó egységár Ft/kg/db	Érték Ft-ban
Csökkentett energiatartalmú almás felvert	0,35	1 322,50	1 pont
Csökkentett energiatartalmú málnás joghurtkrém			
Málnapüré	0,25	1 500	1 pont
Xilit	0,035	2 730	1 pont
Natúr joghurt	0,2	574	1 pont
Zselatin	0,012	2 913	1 pont
Víz	0,06	---	---
Tejszínhab	0,2	800	1 pont
Torta összeállításához			
Zselépor	0,012	4 000	1 pont
Víz	0,2	---	---
Málna a díszítéshez	0,1	1 500	1 pont
Összesen:	...	---	---
Technológiai veszteség	0,019	---	---
Nettó tömeg:	...	---	---
20 szelet csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta nettó nyersanyagértéke:			1 pont
20 szeletes csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta nettó eladási ára:			1 pont
20 szeletes csökkentett energiatartalmú málnás joghurttorta fogyasztói ára:			2 pont
20 szeletes torta nettó tömege:			2 pont
1 szelet torta súlya:			2 pont
1 szelet torta fogyasztói ára:			2 pont