

Az Országos Képzési Jegyzékről és az Országos Képzési Jegyzékbe történő felvétel és törlés eljárási rendjéről szóló 133/2010. (IV. 22.) Korm. rendelet alapján.

Szakképesítés, szakképesítés-elágazás, rész-szakképesítés, szakképesítés-ráépülés azonosító száma és megnevezése, valamint a kapcsolódó szakképesítés megnevezése:

33 811 03 1000 00 00	Szakács	Szakács
----------------------	---------	---------

Tájékoztató

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.

Értékelés

Összesen: 100 pont

100% = 100 pont

A VIZSGAFELADAT MEGOLDÁSÁRA JAVASOLT %-OS EREDMÉNY:

EBBEN A VIZSGARÉSZBEN A VIZSGAFELADAT ARÁNYA 20%.

Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgázó!

A feladatot számítógépen Excel-táblázatban kell elkészítenie a tanult programok segítségével.

- a)** Olvassa el figyelmesen a feladatot, és csak utána kezdjen a feladat megoldásához!
- b)** Munkája során vegye figyelembe a kerekítési utasítást és a mértékegységekre való utalásokat is!
- c)** Munkája közben ügyeljen a megfelelő térkihasználásra (layout)!
- d)** Az elkészült táblázatot/táblázatokat mentse el a feladatban meghatározott módon, majd nyomtassa ki!
- e)** Ügyeljen arra, hogy a rendelkezésre álló időt jól használja ki!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

1. feladat**Összesen: 100 pont**

Az étteremben, ahol szakácsként dolgozik napi menüt is értékesítenek. A várható vendégszám az előzetesen leadott rendelés alapján 110 fő. Az Ön feladata kiszámítani a menüben szereplő ételhez szükséges nyersanyagok mennyiségét.

Számításaihoz használja fel a mellékelt táblázatok adatait!

- a) Hozzon létre egy mappát a vizsgaszervező által megadott meghajtón! A mappa neve *sajatnev_6281-11/1-2* legyen!
- b) Számításait Excel-táblázatban végezze, a tanult szabályok szerint!
- c) A táblázatnál ügyeljen a következőkre:

Helyes oszlopszélesség a Nyersanyag megnevezése oszlopnál		19,1
Helyes oszlopszélesség a többi oszlopnál		10,2
Helyes sormagasságok a fejlécnél		32,4
Helyes sormagasságok a többi sorban		16,2
Helyes igazítások a minta szerint (balra, középre, jobbra) Mennyiség 110 adaghoz jobbra szerkesztve		5 oszlopban
Fejlécek helyes középre igazítása (vízszintesen és függőlegesen is)		5 oszlop
Hibátlan szöveggépelés		helyesírás
Mennyiség 110 adaghoz helyes kerekítése		2 tizedesjegyre
A minta szerinti cellaformázás		dupla vonal
Az étel megnevezése a táblázat felett	félkövér, 12-es méret	Az étel megnevezése a táblázat felett

- d) Munkája befejezéseként a táblázatot tartalmazó dokumentumot mentse el az előzőleg megadott mappába! A file neve *sajatnev_anyaghanyag_leves* legyen, majd nyomtassa ki a dokumentumot A4-es méretű oldalon!

A kg-, literadatokat 2 tizedesjegyre kerekítse!

Vizsgázó neve: Dátum:

Jókai bableves anyaghányada 110 adag

Nyersanyag megnevezése	Mennyiségi egység	Mennyiség 10 adag	Adagszám 110 adag	Mennyiség 110 adaghoz
Szárzabab	kg	0,4	110	
Füstölt csülök	kg	1	110	
Sárgarépa	kg	0,15	110	
Petrezselyemgyökér	kg	0,15	110	
Zeller	kg	0,1	110	
Sertészsír	kg	0,06	110	
Finomliszt	kg	0,06	110	
Vöröshagyma	kg	0,05	110	
Fokhagyma	kg	0,01	110	
Fűszerpaprika	kg	0,01	110	
Só	kg	0,02	110	
Debreceni	kg	0,6	110	
Tejföl	liter	0,15	110	