

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 idő keret 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 válaszáat, 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 (elégséges)</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.

**Feladat utasítás:** A megadott feladatok alapján mutassa be a krémeshez és franciakerémeshez szükséges nyersanyagokat valamint az elkészítés és termékkészítés élelmiszerbiztonsági előírásait!

**1. feladat** **Összesen: 8 pont**  
**A krémlap tésztájához vaját vagy margarint is felhasználhat. Válassza ki a vaj, és a margarin jellemzőit! Írja be a megfelelő helyre a zsiradékok sorszámát!**

**1. vaj, 2. margarin**

A zsiradékok jellemzői	A zsiradékok sorszáma
zsírtartalma, legalább 80%	
növényi olajokból állítják elő	
tejszínből állítják elő	
hidrogénezéssel keményítik	
köppüléssel állítják elő	
a zsiradékot szobahőmérsékleten használjuk fel	

**2. feladat** **Összesen: 4 pont**  
**A hajtogatott tésztákhoz kizárólag jó minőségű lisztet kell felhasználnia. Írjon le négy tulajdonságot, amelyek a liszt sütőipari értékét és a tésztakészítést befolyásolják!**

**3. feladat** **Összesen: 6 pont**  
**A vajás tésztába só és ecetet is gyúr. Húzza alá a só és ecetet bemutató igaz állításokat!**

Az ecet a tészta nyújthatóságát segíti elő.

Az ecetet az íze miatt gyúrjuk a tésztába.

A só a tészta ízét befolyásolja.

Az ecet az ecetsav vizes oldata.

A só kémiai neve kalcium-klorid.

Az ecet 100% ecetsav.

Az étkezési só a vízben jól oldódik.

A só kémiai neve nátrium-klorid.

Az étkezési só kristályos szerkezetű.

Az étkezési só a vízben nehezen oldódik.

**4. feladat** **Összesen: 7 pont**  
**A tojáskrémeknél fokozottan ügyelni kell az ételmérgezés és romlás elkerülésére. Válaszoljon az alábbi kérdésekre!**

Mi okozhatja a krémesnél a szalmonellás ételmérgezést?

Hogyan védekezhetünk szalmonellás ételmérgezés ellen?

Milyen elváltozásokból ismeri fel az élelmiszerromlást?

**5. feladat**

**Összesen: 9 pont**

**Egészítse ki a tojás jellemzésér l szóló szöveg, hiányzó szavait!**

A tojás megnagyobbodott ..... A tojásfehérje hígabb és ..... fehérje részt is tartalmaz. A ..... a középpontban tartja a sárgáját. A sárgája zsírtartalmában .....és koleszterin is található. A sárgája A,D, B1, B2 ..... és sárga szín ..... tartalmaz. A cukrászatokban kizárólag, .....tojást lehet felhasználni. .... és .....ból tilos cukrászati terméket készíteni.

**6. feladat**

**Összesen: 2 pont**

**A sárgakrém jellegzetes ízét, illatát a f szervanília adja. Írja le, hogyan készítjük el a vanília rudat felhasználás el tt!**

**7. feladat**

**Összesen:8 pont**

**A franciakeremeshez tejszínhabot is felhasznál. Döntse el igazak-e vagy hamisak a habtejszín jellemzését ismert 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! Ellenkez esetben a válasz nem értékelhet !**

állítás	igaz	hamis
a.) A tejszín növényi eredet .		
b.) A habtejszín zsírtartalma 20%.		
c.) A tejszín a tej fölözésével készül.		
d.) A tejszín térfogata habverés közben megn .		
e.) A tejszín melegen habbá verhet .		

Hibás állítások javítása:

**8. feladat**

**Összesen: 6 pont**

**A franciakeremes bevonásához édesipar által gyártott dobozos fondánt használ. A megadott feladatutasítások alapján mutassa be a fondánt!**

**Írja le a fondán legalább négy jellemz jét!**

**Írja le, mire kell ügyelni, ha a dobozból a fondán egy részét kiszedtük!**

## II. Feladatsor

Munkahelyzet: Ön egy egyéni vállalkozás cukrásza. Munkája során ismernie kell a termeléshez és áruváltáshoz kapcsolódó, gazdasági számításokat.

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

### 1. feladat

**Összesen: 12 pont**

A cukrászüzemben a termékkészítés el tt, rendszeresen végez anyaghányad számítást.

A krémes készítéséhez 2 500 g vajastésza anyaghányada áll a rendelkezésére.

Számítsa ki, a megadott adatok alapján, mennyi anyagot kell vételezni 2 000 g vajastésza elkészítéséhez!

Dolgozzon a megadott táblázatban! Írja be részletesen az elvégzend m velet oszlopába a számítás m veletét (pl.  $5 \times 2 =$ ), majd rögzítse a vételezend mennyiséget a következ oszlopban!

A számításokat 1 tizedes pontossággal végezze!

Termék neve: Vajastésza 2 500 g		Termék neve: Vajastésza 2 000 g	
Felhasználható nyersanyag	Mennyiség g	Elvégzend m velet	Vételezend mennyiség g.
Vajastésztához			
Liszt	1 000		
Vaj	1 000		
Só	20		
Víz	500		
Ecet	20		
Összesen:	2 540	---	---
Veszteség	40	---	---
Nettó tömeg	2 500	---	---

Az anyaghányad szorzószáma:

### 2. feladat

**Összesen: 6 pont**

Az anyaghányad nyilvántartásához veszteségszámításokat is végeznie kell. A krémlapok (2 db) sütésénél veszteség keletkezik. A veszteségszámításhoz a következ adatok állnak rendelkezésére.

A próbamérések alapján:

- sütés el tt a krémlapok (2db) bruttó tömege 2,2 kg
- sütés, kih lés után a krémlapok nettó tömege 1,7 kg

Számolja ki a mérési adatok alapján a krémlapok veszteség %-át!

Kerekítési pontosság: az értékadatokat és mutatókat 1 tizedes pontossággal számítsa!

**3. feladat****Összesen: 21 pont**

Az üzemvezető azzal bízta meg, hogy készítse el 1 tálca (96 db) krémes árkkalkulációját, ha az üzletben 210%-os haszonkulccsal számolnak. Az alkalmazott áfakulcs a cukrászati termékekre 27%.

A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el!

Írja be részletesen az érték oszlopába a számítás menetét, valamint az eredményt (pl.  $10 \times 2 = 20$ )!

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

<b>Krémes (késztermék) 96 db</b>			
<b>Felhasznált nyersanyag</b>	<b>Mennyiség kg</b>	<b>Nettó egységár Ft/kg</b>	<b>Érték, Ft</b>
Krémlap	1,7	778,-	
Sárgakrém	4,5	1 178,-	
Porcukor (hintéshez)	0,2	282,-	
Összesen:	--	--	
<b>96 db Krémes nyersanyagértéke =</b>			
<b>96 db Krémes nettó eladási ára =</b>			
<b>96 db Krémes fogyasztói áron =</b>			
<b>1 db Krémes fogyasztói áron =</b>			

**4. feladat****Összesen: 11 pont**

A cukrászüzemben részt vesz az elszámoltatásban. Az üzem számítógépes adatnyilvántartásából az adott időszakra az alábbi adatokat kapta, nettó beszerzési áron. Számítsa ki és értelmezze a raktár leltáreredményét!

Az adatokat egész számra kerekítse!

A raktár nyitókészlete	1 925 ezer Ft
Beszerzés értéke	5 460 ezer Ft
Árukiadás a cukrászüzemnek	5 555 ezer Ft
Visszárú a szállítónak	15 ezer Ft
Selejtezett áru értéke	12 ezer Ft
Leltár szerinti zárókészlet	1 750 ezer Ft
Normalizált hiány (árukiadás %-ában)	0,90%

**ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKEL LAP**

Típus	Szakmai ismeretek feladatprofilok, alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
<b>B</b>	Zsiradékok	Vaj és margarin jellemzése	<b>8</b>	
<b>B</b>	Malomipari termékek, süt ipari termékek, tészták	Liszt süt ipari értékét és a termékkészítést befolyásoló liszt tulajdonságok	<b>4</b>	
<b>B</b>	F szerek, ízesít anyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok	Só és ecet jellemzése	<b>6</b>	
<b>A</b>	Vendéglátó termékkészítés, tárolás, szállítás, kiszolgálás kritikus pontjainak meghatározása	Szalmonellás ételmérgezés és az élelmiszerromlás jellemzése	<b>7</b>	
<b>B</b>	Tojás	A tojás jellemzése	<b>9</b>	
<b>B</b>	F szerek, ízesít anyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok	Vanília rúd el készítése	<b>2</b>	
<b>B</b>	Tej, tejtermékek	Habtejszín jellemzése	<b>8</b>	
<b>B</b>	Édesipari termékek, koffein tartalmú élelmiszerek	A fondán jellemzése	<b>6</b>	
<b>A</b>	A vendéglátás gazdasági számításai, Anyaghányadot, kalkulációt készít	Alapanyagok vételezési mennyiségének meghatározása	<b>12</b>	
<b>B</b>	Veszteségszámításokat végez	Sütési veszteség meghatározása	<b>6</b>	
<b>A</b>	A vendéglátás gazdasági számításai, Árképzés	A krémes fogyasztói árának meghatározása	<b>21</b>	
<b>B</b>	Raktári készletek kezelése, ellen rzése	Raktár elszámoltatása, leltáreredmény megállapítása	<b>11</b>	
<b>Összesen</b>			<b>100</b>	