

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 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 feladatrészre 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:

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%.

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 cukrászati termékekhez szükséges nyersanyagokat, valamint az előkészítés és termékkészítés élelmiszerbiztonsági előírásait!

1. feladat

Összesen: 10 pont

Cukorbetegeknek készül csökkentett energia tartalmú (diabetikus) cukrászati készítményekhez cukorpótlókat és mesterséges édesítőszeret használ.

A megadott feladatok alapján mutassa be a cukorpótlókat és a mesterséges édesítőszeret!

a) Egészítse ki a cukorpótlókról (cukorhelyettesítőkről) szóló szöveg, hiányzó szavait!

A cukorpótlószerek a természetben megtalálhatók, de is előállíthatók. Ide sorolható a szorbit, amely A szerkezet számára, de a szerkezetben, szívódik fel, mint a cukor.

b) A szorbiton kívül írjon le legalább két cukorpótlószert!

.....

c) Írja le a mesterséges édesítőszer négy legjellemzőbb tulajdonságát!

.....

2. feladat

Összesen: 4 pont

A diétás cukrászati termékek készítéséhez teljes kiőrlésű lisztet is felhasznál. Írja le a teljes kiőrlésű liszt négy legjellemzőbb tulajdonságát!

.....

3. feladat**Összesen: 12 pont**

A felvert tézstákhöz tojást is felhasznál. Döntse el, igazak-e a tojás bemutatásáról szóló 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 kutikula a tojás meszes héja.		
b) A tojásfehérje víztartalma magas.		
c) A tojásfehérje ver dését a zsiradék javítja.		
d) A tojásfehérje eszenciális aminosavakat tartalmaz.		
e) A lecitin a tojásfehérjében található.		
f) A lecitin a tézsta színét befolyásolja.		
g) A tojássárgájában lév karotin természetes emulgeálószer.		

Hibás állítások javítása:

4. feladat**Összesen: 5 pont**

Írjon le legalább öt higiéniai szabályt, amelyet a tojás felhasználása el tt be kell tartania!

.....

.....

.....

.....

.....

5. feladat**Összesen: 10 pont**

A töltelékekhez tejet, tejkészítményeket is felhasznál. Válassza ki és írja be a táblázatba a tej, tejpör, tejszín, joghurt, kefir jellemzéséhez tartozó mondat sorszámát!

1. Eml sállat tejmirigyében képz dik.
2. Savanyított tejkészítmény.
3. Porlasztásos vízelvonással készül.
4. Tejsavbaktérium szintenyészettel készül.
5. Széndioxid tartalma miatt üdít hatású.
6. Dúsított zsírtartalmú készítmény.
7. Csak h tve ver dik habbá.
8. Felhasználás el tt pasztörizálni kell.
9. Legalább 30% zsírtartalommal verhet habbá.

Tej és tejkészítmények neve	A tej és tejkészítmények jellemzéséhez tartozó mondat sorszáma
joghurt	
tej	
tejszín	
kefir	
tejpör	

6. feladat

Összesen: 4 pont

Tejszínes joghurt krém ízesítéséhez málnát használ. Írjon le legalább négy tulajdonságot, amely málnát jellemzi!

.....

.....

.....

.....

7. feladat

Összesen: 5 pont

A gyümölcstorták bevonására zselét készít. A megadott feladatok alapján mutassa be a kocsonyásító anyagokat!

a.) Írjon le, legalább három, kocsonyásító anyagot, amelyet a cukrászat felhasznál!

.....

.....

.....

b.) Írjon le legalább két tulajdonságot, amely a kocsonyásító anyagokat jellemzi!

.....

.....

II. Feladatsor

Munkahelyzet: Ön egy cukrászati kft. vezető helyfőnöke. Munkája során ismernie kell a termeléshez és áruigazgatáshoz kapcsolódó, gazdasági számításokat.

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

1. feladat

Összesen: 14 pont

Az üzemben a termékkészítés előtt, rendszeresen végez anyaghányad számítást.

A cukrászüzem a következő rendezvényre 6 darab 20 szeletes csökkentett energia tartalmú málnás joghurt torta 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 velet oszlopába a számítás m veletét (pl. 5 x 2 =), majd rögzítse a vételezendő mennyiséget a következő oszlopban!

A számításokat egész számra kerekítve végezze!

Termék neve: Csökkentett energia tartalmú málnás joghurt torta 20 szelet		Termék neve: Csökkentett energia tartalmú málnás joghurt torta 120 szelet	
Felhasználandó nyersanyag	Mennyiség g	Elvégzendő m velet	Vételezendő mennyiség g.
Almás felvert			
Tojásfehérje	60		
Xilit	80		
Reszelt alma	120		
Tojássárgája	40		
Teljes kiőrlés tönköly búzaliszt	100		
Mandulaliszt	30		
Sütőpor	5		
Málnás joghurt krém			
Málna püré	250		
Xilit	35		
Natur joghurt	200		
Zselatin	12		
Tejszínhab	200		
Málnás joghurt torta			
Zselépor	12		
Málna a díszítéshez	100		

Az anyaghányad szorzószáma =

2. feladat**Összesen: 8 pont**

Az anyaghányad nyilvántartásához veszteségszámításokat is végeznie kell.

a.) A főnöke arra kéri, hogy vegye át az üzembe érkező 5 láda málnát, melynek bruttó súlya 6,5 kg. A szállítmány tiszta súlya a bruttó tömeg 77%-a. Mennyi a málna tiszta súlya?

Kerekítési pontosság: az értékeket 2 tizedes pontossággal számítsa!

b.) A málnát a feldolgozás során válogatják, tisztítják. A tisztítási veszteség 25%.

Számítsa ki a tisztított málna tömegét és a tisztítási veszteséget!

c.) Az elkészítés után a málnát passzírozzák. A passzírozási veszteség 60%. Hány kiló málnát kell feldolgozni, hogy 1,5 kg málnapürét kapjon?

3. feladat**Összesen: 8 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
Visszárú a raktárnak	88 ezer Ft
Leltár szerinti zárókészlet	20 367 ezer Ft
Bruttó ételbevétel	101 266 ezer Ft
Árrés-színvonal %-ban	62
Készletvesztés (a megengedett Elábé %-ban)	0,5

Az üzlet vezetője arra kéri Önt, hogy az alábbi adatok ismeretében számítsa ki a cukrász üzem leltáreredményét!

Állapítsa meg nettó beszerzési áron, hogy hiány, vagy többlet keletkezett-e az üzemben! (árfakulcs 27%)

A számításoknál az adatokat egész számra kerekítse!

4. feladat**Összesen: 20 pont**

A tulajdonos azzal bízta meg, hogy készítse el, a 20 szeletes csökkentett energia tartalmú málnás joghurt torta árkalkulációját! A megadott feladatutasítások szerint kalkulálja ki a torta árát!

- a.) Számítsa ki, a 20 szeletes csökkentett energia tartalmú málnás joghurt torta nyersanyagértékét!
- b.) Határozza meg a 20 szeletes torta fogyasztói árát, ha az üzemben 150%-os haszonkulcsot alkalmaznak. (az áfakulcs 18%).
- c.) 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 m. veletét, valamint az eredményt (pl. $10 \times 2 = 20$)!

A mellékszámításban a Ft adatokat 2 tizedesre kerekítve számolja! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

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

Értékel lap

Típus	Szakmai ismeretek feladatprofilok, alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
			Maximum	Elért
B	Természetes édesít szerek, mesterséges édesít szerek	Cukorpótlók és mesterséges édesít szerek jellemzése	10	
B	Malomipari termékek, süt ipari termékek, tészták	Teljes ki rlés liszt jellemzése	4	
B	Tojás	Tojás jellemzése	12	
A	Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, el készítési követelményei	Tojás el készítése	5	
B	Tej, tejtermékek	Tej, tejpor, tejszín, joghurt, kefir jellemzése	10	
B	Zöldségek, gyümölcsök	Málna, jellemzése	4	
B	F szerek, ízesít anyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok	Kocsonyásító anyagok jellemzése	5	
A	A vendéglátás gazdasági számításai, Anyaghányad meghatározása	Alapanyagok vételezési mennyiségének meghatározása	14	
A	Veszteségszámításokat végez	Mennyiség, súly meghatározása, veszteség számítás	8	
B	Raktári készletek kezelése, ellen rzése	Termel üzem elszámoltatása, leltáreredmény megállapítása	8	
A	A vendéglátás gazdasági számításai, Árképzés	Málnás joghurt torta nyersanyagértékének és árának meghatározása	20	
Összesen			100	