

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:

| | |
|----------------------|----------------------|
| 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.

Feladatutastítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a mézes tésztához és az ökörszemhez szükséges nyersanyagokat, valamint az előkészítés és termékkészítés élelmiszerbiztonsági előírásait!

1. feladat

Összesen: 12 pont

A tésztákhoz különböző lazítószereket használ.

A megadott feladatutastítás alapján mutassa be a lazítószereket!

Döntse el, igazak-e a tésztalazító szerekről szóló állítások! Jelölje X-szel a helyes választ! A hamis állításokra adott választ meg kell indokolni.

A válasz csak akkor fogadható el, ha az indoklás is helyes. Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető.

| állítás | igaz | hamis |
|---|------|-------|
| a.) Az élesztő biológiai lazítószer. | | |
| b.) Az élesztő gomba szaporodása közben vízgáz keletkezik, és ez lazítja a tésztát. | | |
| c.) Az élesztő gomba tevékenységét segíti a tészta magas zsír- és cukortartalma. | | |
| d.) A szódabikarbóna biológiai lazítószer. | | |
| e.) A szódabikarbónát zsírmentes tészták lazításához használjuk. | | |
| f.) A sütőport mindig a tojássárgájához kell keverni. | | |
| g.) A kémiai lazítószerek használatakor hő hatására szén-dioxid is keletkezik, és ez lazítja a tésztát. | | |
| h.) A szalalkálival készült tészta sütés közben kellemetlen ammónia szagú. | | |

Hibás állítások javítása:

2. feladat**Összesen: 11 pont**

A mézes tésztához virágmézet használ.

Mutassa be a megadott feladatutasítások alapján, hogyan állítják el a mézet!**A.) Pótolja a mézr l szóló szöveg hiányzó szavait!**

A méz természetes A méhek a virágok nektárját a felszívják, ahol a nektár szacharóztartalma , egyszer cukrokra és bomlik. A méhek a mézet tárolják.

B.) Csoportosítsa a mézet eredete szerint!**C.) Csoportosítsa a mézet kinyerés szerint!****3. feladat****Összesen: 3 pont**

A mézes tésztába a leggyakrabban rölt fahéjat és szegf szeget gyúrnak.

Válaszoljon az alábbi kérdésekre!**Milyen növényrész b l készül a fahéj?****Milyen növényrész b l készül a szegf szeg?****Milyen hatóanyagot tartalmaz a fahéj és a szegf szeg?****4. feladat****Összesen: 11 pont**

A tészták alapanyaga a liszt.

A megadott feladatutasítások alapján mutassa be a liszt tárolását, élelmiszerbiztonsági el írásait és el készítm veleteit!**A.) Húzza alá a liszt helyes tárolásával kapcsolatos hamis állításokat!**

A lisztet zárt, meleg raktárban kell tárolni.

A lisztet jól szell z , 15-20 °C-os raktárban kell tárolni.

A liszteszsákokat a faltól 15 cm távolságra kell elhelyezni.

A liszteszsákot szorosan a falhoz támasztva tároljuk.

A liszteszsákokat száraz, jól tisztítható padlóburkolaton kell tárolni.

A liszteszsákokat raklapon kell tárolni.

A zsákokat egymás felett, párhuzamosan kell elhelyezni.

A zsákokat egymás felett és mellett, kötésben kell elhelyezni.

A beérkez lisztet a régebben érkezett zsákok tetejére kell elhelyezni.

B.) Írja le, hogy élelmiszerbiztonsági szempontból milyen lisztet tilos felhasználni!

C.) Írja le a liszt el készít m veleteit!

5. feladat

Összesen: 13 pont

Az ökörszemet sütés el tt túróteléssel töltjük.

A megadott feladatutatisítások alapján mutassa be a túró el állítását, vizsgálatát, a búzadara jellemzését, a citromhéj el készít m veleteit!

A.) Pótolja a túróról szóló szöveg hiányzó szavait!

A megfelelő zsírtartalmú tejet színtenyézzel oltják be, az így kapott alvadékat, a savót eltávolítják.

B.) Írja le, hogy felhasználás el tt a túrónál milyen tulajdonságokat kell ellen riznie érzékszervi vizsgálattal!

C.) Pótolja a búzadaráról szóló szöveg hiányzó szavait!

A darák készülnek, szemcsenagyságuk a lisztekénél.

D.) Írja le 5 lépésben, milyen el készít m veletekkel készít a cukrászat részére reszelt citromhéjat!

II. feladatsor

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

Feladatutasítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a cukrászatban alkalmazott anyaghányad-, veszteségszámításokat, kalkulációs és leltározási feladatokat!

1. feladat

Összesen: 11 pont

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

A mézes tészta félkész termék 1 600 gramm készítéséhez szükséges anyaghányad áll a rendelkezésére.

Számítsa ki a megadott adatok alapján, mennyi anyagot kell vételezni 5 000 gramm termék elkészítéséhez!

Dolgozzon a megadott táblázatban! Írja be részletesen az elvégzend m velet oszlopába a számítás m veletét (pl. $10 \times 2 =$), majd rögzítse a vételezend mennyiséget a következ oszlopban!

A számításokat három tizedesjegyre kerekítve végezze!

| Termék neve: Mézes tészta 1 600 g | | Termék neve: Mézes tészta 5 000 g | |
|--------------------------------------|----------------|--------------------------------------|---------------------------|
| Felhasználható nyersanyag | Mennyiség g | Elvégzend m velet | Vételezend mennyiség g |
| Liszt | 1000 | | |
| Cukor | 250 | | |
| Méz | 200 | | |
| Víz | 100 | | |
| Tej | 200 | | |
| Olaj | 150 | | |
| Tojás egész | 50 | | |
| Szalakáli | 15 | | |
| Süt por | 10 | | |
| Fahéj | 5 | | |

Az anyaghányad szorzószáma:

2. feladat**Összesen: 4 pont**

A mézes tészta anyaghányad-nyilvántartásához veszteségszámításokat végez.

A próbamérések alapján:

- sütés előtt a mézes tészta bruttó tömege **6,19 kg**,
- sütés, kihűlés után a mézes tészta nettó tömege **5,0 kg**.

Számolja ki a mérési adatok alapján a mézes tészta sütési veszteségét mennyiségben és %-ban!

Kerekítési pontosság: az értékadatokat és a %-os mutatókat is 2 tizedesjegy pontossággal számítsa!

3. feladat**Összesen: 30 pont**

Az üzemvezető azzal bízta meg, hogy számítsa ki a briós tészta nyersanyagértékét.

A számításához 1,5 kg anyaghányada áll a rendelkezésére.

A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el! Dolgozzon a táblázatban!

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

A mellékszámításban a Ft-adatokat három tizedesjegyre kerekítve számolja!

| Briós tészta (félkész termék) 1,5 kg | | | |
|---|--------------|----------------------|-----------|
| Felhasznált nyersanyag | Mennyiség kg | Nettó egységár Ft/kg | Érték, Ft |
| Liszt | 0,835 | 95,- | |
| Só | 0,008 | 68,- | |
| Cukor | 0,083 | 290,- | |
| Vaj | 0,083 | 1 800,- | |
| Éleszt | 0,042 | 877,- | |
| Tej | 0,42 | 160,- | |
| Tojássárgája | 0,07 | 700,- | |
| Citromhéj | 0,008 | 5 470,- | |
| Vaníliás cukor | 0,008 | 981,- | |
| Összesen | 1,557 | ----- | ----- |
| Sütési veszteség | 0,057 | ----- | ----- |
| Nettó tömeg | 1,5 | ----- | ----- |
| 1,5 kg briós tészta nyersanyagértéke = | | | |
| 1 kg briós tészta nyersanyagértéke = | | | |

Az üzemvezető azzal is megbízza, hogy készítse el a 0,5 kg-os kalács, a briós és az ökörszem uzsonnasütemények ár kalkulációját.

a.) Számítsa ki a 0,5 kg-os kalács nyersanyagértékét, nettó eladási árát és fogyasztói árát, ha az üzletben 40%-os elábésszinttel számolnak, valamint a cukrászati termékekre alkalmazott áfakulcs 27%!

A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el! Dolgozzon a táblázatban!

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

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

| Kalács (késztermék) 0,5 kg | | | |
|-----------------------------------|--------------|----------------------|-----------|
| Felhasznált nyersanyag | Mennyiség kg | Nettó egységár Ft/kg | Érték, Ft |
| Briós tészta | 0,56 | 305,- | |
| Tojás | 0,025 | 700,- | |
| Összesen | 0,585 | ----- | |
| Sütési veszteség | 0,085 | ----- | |
| Nettó tömeg | 0,5 | | |
| Kalács nyersanyagértéke = | | | |
| Kalács nettó eladási ára = | | | |
| Kalács fogyasztói ára = | | | |

b.) Számítsa ki a briós uzsonnasütemény nyersanyagértékét, nettó eladási árát és fogyasztói árát, ha az üzletben 60%-os árrésszinttel számolnak, valamint a cukrászati termékekre alkalmazott áfakulcs 27%!

A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el! Dolgozzon a táblázatban!

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

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

| Briós (késztermék) 10 db | | | |
|--|--------------|----------------------|-----------|
| Felhasznált nyersanyag | Mennyiség kg | Nettó egységár Ft/kg | Érték, Ft |
| Briós tészta | 0,6 | 305,- | |
| Tojás | 0,05 | 700,- | |
| Összesen | 0,65 | ----- | ----- |
| Sütési veszteség | 0,1 | ----- | ----- |
| Nettó tömeg | 0,55 | ----- | ----- |
| 10 db briós tészta nyersanyagértéke = | | | |
| 10 db briós nettó eladási ára = | | | |
| 10 db briós fogyasztói ára = | | | |
| 1 db briós fogyasztói ára = | | | |

c.) Számítsa ki az ökörszem uzsonnasütemény nyersanyagértékét, nettó eladási árát és fogyasztói árát, ha az üzletben 150%-os haszonkulccsal számolnak, valamint a cukrászati termékekre alkalmazott áfakulcs 27%!

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 két tizedesjegyre kerekítve számolja! A fogyasztói árát az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

| Ökörszem (késztermék) 5 db | | | |
|--|--------------|----------------------|-----------|
| Felhasznált nyersanyag | Mennyiség kg | Nettó egységár Ft/kg | Érték, Ft |
| Briós tészta | 0,3 | 305,- | |
| Túrótöltelék | 0,15 | 721 | |
| Mazsola | 0,01 | 1 184,- | |
| Tojás | 0,025 | 700 | |
| Összesen | 0,485 | ----- | ----- |
| Sütési veszteség | 0,06 | ----- | ----- |
| Nettó tömeg | 0,425 | ----- | ----- |
| 5 db ökörszem nyersanyagértéke = | | | |
| 5 db ökörszem nettó eladási ára = | | | |
| 5 db ökörszem fogyasztói ára = | | | |
| 1 db ökörszem fogyasztói ára = | | | |

4. feladat

Összesen: 5 pont

A cukrászüzemben részt vesz a raktár elszámoltatásában.

Az üzem számítógépes adatnyilvántartásából az adott id szakra az alábbi adatokat kapta, nettó beszerzési áron.

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| A raktár nyitókészlete | 2 925 ezer Ft |
| Beszerzés értéke | 4 450 ezer Ft |
| Árukiadás a cukrászüzemnek | 4 500 ezer Ft |
| Visszárú a szállítónak | 35 ezer Ft |
| Selejtezett áru értéke | 22 ezer Ft |
| Leltár szerinti zárókészlet | 2 780 ezer Ft |
| Normalizált hiány (árukiadás %-ában) | 0,90% |

Számítsa ki és értelmezze a raktár leltáreredményét!

Az adatokat egész számra kerekítse!

ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐ LAP

| Típus | Szakmai ismeretek, feladatprofilok, alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint | Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázlatára alapján | Pontszámok | |
|-----------------|--|--|------------|-------|
| | | | Maximum | Elért |
| B | F szerek, ízesít anyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok | Lazítószer jellemzése | 12 | |
| B | Természetes édesít szerek, mesterséges édesít szerek | Méz jellemzése | 11 | |
| B | F szerek, ízesít anyagok, adalékanyagok, kényelmi anyagok | Fahéj, szegf szeg jellemzése | 3 | |
| A | Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, el készítési követelményei | Liszt tárolása, élelmiszerbiztonsági követelményei, el készítési m veletei | 11 | |
| B A | Tej, tejtermékek Malomipari termékek, süt ipari termékek, tészták Zöldségek, gyümölcsök Nyersanyagok beszerzési, átvételi, tárolási, el készítési követelményei | Túrótöltelék anyagainak jellemzése, érzékszervi vizsgálata, el készítése | 13 | |
| A | A vendéglátás gazdasági számításai Anyaghányadot számol | Mézes tészta vételezési mennyiségének meghatározása | 11 | |
| | Veszteségszámításokat végez | Mézes tészta sütési veszteségének kiszámítása | 4 | |
| A | Árképzés | Briós kalács, briós és az ökörszem uzsonnasütemény árkalkulációja | 30 | |
| B | Raktári készletek kezelése, ellen rzése | Raktár elszámoltatása | 5 | |
| Összesen | | | 100 | |