

A 27/2012 (VIII. 27.) NGM-rendelet (29/2016 (VIII.26) 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 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 mellékszámítást ki kell jelölnie

- a számított adat vagy mutató megnevezését,
- a számítás módját (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva)
- a kapott eredményt mértékegységgel együtt!

A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékok, adókulcsok) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!

**Érkelési 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.**

**Összesen: 100 pont**

100% = 100 pont

**EBBEN A VIZSGARÉSZBEN A VIZSGAFELADAT ARÁNYA 20 %.**

## I. feladatsor

### 1. feladat

**Összesen: 23 pont**

**Munkahelyzet: Ön egy cukrászüzem munkatársa. Felettese azzal bizza meg, hogy a műhelyben készített új sütemény árkalkulációját végezze el!**

**Feladatutastítás: Készítse el a pozsonyi kifli kalkulációját, és számítsa ki 1 darab sütemény fogyasztói árát! Az üzletben alkalmazott haszonkulcs 250 %. A felhasznált anyagok mennyiségét és nettó egységárát a táblázat tartalmazza!**

Mákos pozsonyi kifli (késztermék)

A mellékszámításban a Ft és gramm adatokat **egész számra** kerekítse! A fogyasztói árát az 5 Ft-os kerekítési szabályt figyelembe véve alakítsa ki! (Áfa 18 %)

Egy darab pozsonyi kifli készítéséhez 30 g tésztát és 25 g tölteléket használ fel.

Tészta			
Felhasznált nyersanyag	Mennyiség (g)	Nettó egységár (Ft/kg)	Számítás menete és Érték (Ft)
liszt (BL-55)	1 000	120	
vaj	400	3 100	
tojássárgája	40	1 150	
porcukor	100	185	
élesztő	20	120	
só	20	2 500	
tej	300	3 100	
vanillincukor	20	1 200	
citromhéj	10	1 300	
Összesen	1 910	-	
Veszteség	50	-	-
Nettó tömeg		-	-

Nyersanyagérték összesen (tészta) =

Nettó tömeg (tészta) =

Töltelék			
Felhasznált nyersanyag	Mennyiség (g)	Nettó egységár (Ft/kg)	Számítás menete és Érték (Ft)
Mák	800	1 650	
Cukor	630	145	
Citromhéj	20	1 300	
Vaníliás cukor	20	1 200	
Víz	100	0	-
összesen	1 570	-	
vesztesség	20	-	-
Nettó tömeg		-	-

Nyersanyagérték összesen (töltelék) =

Nettó tömeg (töltelék) =

Nyersanyagérték mindösszesen =

Árrés (teljes mennyiség) =

N° eladási ár (teljes mennyiség) =

Pozsonyi kifli darabszáma =

1 db Mákos pozsonyi kifli N° eladási ára =

1 db Mákos pozsonyi kifli B° eladási ára =

## 2. feladat

**Összesen: 4 pont**

**Munkahelyzet:** Az üzem vezetője azzal a feladattal bízta meg, hogy ellenőrizze le a leltárkészletet a leltározás során megkapott adatokkal.

**Feladatutastítás:** Az alábbi adatok alapján határozza meg a leltáreredményt!

Az üzem nyitókészlete	14 200 E Ft
Vételezés a raktárból	5 600 E Ft
Visszárú a raktárnak	1200 E Ft
Selejt	942 E Ft
Zárókészlet	2 000 E Ft

(Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek!)

A cukrászüzem a vizsgált időszakban csak süteményt értékesített, melyből bruttó 45 917 E Ft bevételt realizált. Az üzemben alkalmazott haszonkulcs 150%.

*Az elszámoltatást nettó beszerzési áron végezze! Az adatokat egész számra kerekítse! Az üzem bevétele csak elvitelre történő értékesítésből származik az adott időszakban, így a számításokban 18%-os Áfa-kulccsal számoljon!*

**3. feladat****Összesen: 6 pont**

**Munkahelyzet:** Ön egy cukrászda munkatársa, ahol azt a feladatot kapta, hogy ellenőrizze le a különböző készletgazdálkodási mutatókat.

**Feladatutasítás:**

**A.) Számítsa ki:**

- Milyen éves átlagos készlettel kell rendelkeznie annak a cukrászdnak, amelynek anyagfelhasználása 22 400 E Ft és a 14 napos forgási napot tartani szeretné?
- Az átlagkészletet ebben az időszakban hányszor értékesítették?

Az eredményeket két tizedes jegyre kerekítse!

**B.) Számolja ki, mennyi lenne a forgási sebesség napokban, ha az átlagkészletet 170 E Ft-tal csökkentenénk az anyagfelhasználás változatlanul hagyása mellett!**

**4. feladat****Összesen: 9 pont**

**Munkahelyzet:** Az ön munkahelyén az alapanyagok drágulása miatt meg kell emelni egyes termékek árát. Az alábbi táblázatban találja az érintett termékek listáját.

**Feladatutasítás:** Végezze el a kijelölt %-os áremelést! A termékek áfa kulcsát a táblázat tartalmazza, annak megfelelően alakítsa ki az eladási árat! A számítás menetét a táblázat egyes soraiban tüntesse fel! A mellékszámításban a Ft adatokat egy tizedes jegyre kerekítse! A fogyasztói árat az 5 Ft-os kerekítési szabályt figyelembe véve alakítsa ki!

Termék megnevezése	Emelés előtti nettó eladási ár	Emelés mértéke %	Emelés utáni nettó eladási ár	Áfa %	Kerekítés nélküli bruttó eladási ár	Eladási ár
Sajttorta	350 Ft / szelet	8		18		
Almatorta	490 Ft / szelet	6		18		
Trüffel bonbon	5480 Ft / kg	6		27		

**5. feladat****Összesen: 4 pont**

**Munkahelyzet:** A cukrászüzembe gyümölcsszállítmány érkezett. Számítsa ki a beérkezett szállítmány fajtánként eloszlását az alábbi adatokból!

**Feladatutastítás:** Számítsa ki, hogy mennyi gyümölcs érkezett a cukrászüzembe és ebből mennyi volt a gyümölcsök megoszlása, ha az alábbi adatokat ismerjük: a szállítmány összes tömege 258 kg, a göngyöleg 7%. A gyümölcsök 35%-a, őszibarack a többi eper.

*(A kg adatokat és a %-os mutatókat egy tizedes jegyre kerekítse!)*

Szállítóanyag tömege =

Gyümölcs összes tömege (Nettó tömeg) =

Őszibarack tömege =

Eper tömege =

**6. feladat****Összesen: 4 pont**

**Munkahelyzet:** Ön egy cukrászda munkatársa. A mai nap folyamán több előkészítő műveletet kell elvégeznie. Ezeknél az előkészítéseknel tisztítási veszteséggel kell számolnia.

**Feladatutastítás:** A mogyoró tisztításakor 8% tisztítási veszteség keletkezik.

*A kg adatokat két tizedes jegyre kerekítse!*

**A.) Számolja ki 87 kg mogyoró előkészítése során a tisztítási veszteséget kg-ban!**

**B.) Mennyi tisztított mogyoró lesz 87 kg mogyoró tisztítása során?**

## II. feladatsor

### 1. feladat

**Összesen: 7 pont**

**Az alábbi mondatok kiegészítésével mutassa be a gyúrt élesztős tészta készítésénél használt kovász készítését!**

A kovász készítése meggyorsítja a tészta laza szerkezetének kialakítását, a tészta készítését. A kovász készítéshez....., langyos....., cukrot és .....használunk fel.

A .....először az ..... keverjük el csomómentesen, majd egy kevés cukor hozzáadása után hozzákeverjük a ....., és olyan állagot állítunk be, hogy tejföl sűrűségű legyen. A kovász érlelése..... °C-on történik.

### 2. feladat

**Összesen: 8 pont**

**Állítsa megfelelő sorrendbe a kevert élesztős tészta készítésének menetét!**

Sorrend	Készítés menete
	Tésztakészítés
	Kovászkészítés
	Tészta formázása
	Alap-és járulékos anyagok előkészítése
	Kenés, sütés 180-200 °C-on
	Kovász érlelése
	Tészta kelesztése, pihentetése
	Formázott tészta érlelése

### 3. feladat

**Összesen: 12 pont**

**Az alábbi uzsonnasüteményeket készíti az üzem. Írja a sütemények nevét a megfelelő tészta csoport oszlopába!**

kuglóf, pozsonyi diós kifli, briós, kakaós csiga, kürtőskalács, túrós táskák, pálmalevél, karlsbadi túrós, búrkifli, diós csiga, francia briós, svájci kifli

Gyúrt élesztős tészta	Omlós élesztős tészta	Kevert élesztős tészta	Hajtogatott élesztős tészta	Vajastészta

**4. feladat****Összesen: 8 pont****Ismertesse a kikészített sütemények összetételét a megadott szempontok alapján!**Marcipán szelet

- Tészta:
- Töltelék:
- Bevonó anyaga:
- Dísztése:

Gesztenyés kúpminyon

- Tészta:
- Töltelék:
- Bevonó:
- Dísztés:

**5. feladat****Összesen: 5 pont****Döntse el az alábbi állítások közül, hogy igaz (I) vagy hamis (H) állítás majd írja mellé!****A hamis állításokat tegye igazgá! A pont csak a hamis állítás megfelelő javítása után adható!**

	Állítás	Igaz/ Hamis
a ,	A moszkauer tésztája nem tartalmaz lisztet.	
b ,	A makroncsók különböző olajos magvakból készült, félgömb alakú teasütemények összefoglaló neve.	
c ,	A sajtos csiga tésztáját paprikás sajttal töltjük, illetve tekerjük fel.	
d ,	Florentin-nek nevezzük az apró, töltött pogácsákat.	
e ,	A könnyű töltött teasütemények közé tartoznak a sajtos és a körözöttes fánkocskák.	

Javítás:

**6. feladat****Összesen: 4 pont****Mutassa be a bonbon készítésénél használatos csokoládé temperálási hőfokokat! Válaszoljon az alábbi kérdésekre!**

Temperálás során a csokoládét felmelegítjük .....°C-ra, majd folyamatos mozgítás közben visszahűtjük

- étcsokoládénál: .....°C-ra
- tejsokoládénál: ..... °C-ra
- fehércsokoládénál: ..... °C-ra

**7. feladat****Összesen: 3 pont**

**Munkahelyzet:** Az üzem területén bonbonkészítéssel is foglalkoznak.

**Feladatutastás:** A csokoládé temperálásánál csokoládétemperáló gépet használ. Soroljon fel három olyan biztonsági követelményt, amelyet be kell tartani gépek használata közben!

1.

2.

3.

**8. feladat**

**Összesen: 3 pont**

**Munkahelyzet:** Az üzemben fagylaltot készítenek és tégelyben tárolják.

**Feladatutastás:** Soroljon fel három olyan díszítő anyagot, amellyel a fagylaltot díszítheti a fagylalttégelyben!

1.

2.

3.



## ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐLAP

Szakmai ismeretek alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
		Maximum	Elért
Kalkuláció	Nyersanyag és ár-kalkuláció	23	
Leltározás	Üzem elszámoltatása	4	
Készletgazdálkodás	Átlagkészlet és forgási mutatók meghatározása	6	
Cukrászati termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások	Áremeléssel kapcsolatos gazdasági számítások	9	
	Göngyöleg és megoszlási viszonyszám	4	
Súly-veszteségszámítások	Mogyoró veszteségszámítása	4	
<b>Termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások</b>		<b>50</b>	
Félkész termékek	Kovászkészítés	7	
Félkész termékek	Kevert élesztős tészta készítése	8	
Uzsonnasütemények	Félkész termékek, tészták csoportosítása	12	
Kikészített sütemények	Félkész termékek meghatározása, kikészített sütemények összetétele	8	
Teasütemények	Teasütemények igaz-hamis állítások	5	
Bonbonok	Csokoládé temperálása	4	
Munka és balesetvédelem	Temperológép használata	3	
Fagylalt	Fagylaltdíszítés	3	
<b>Cukrászati termékek technológiája</b>		<b>50</b>	
<b>Mindösszesen</b>		<b>100</b>	