

A 29/2016 (VIII. 26.) NGM rendelet szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés, azonosító száma és megnevezése

| | |
|------------------|----------------|
| 34 811 04 | Szakács |
|------------------|----------------|

A vizsgafeladat megnevezése: A szakács szakma ismeretei

A vizsgafeladat ismertetése:

A központi írásbeli vizsgatevékenység magába foglalja az ételkészítés alapjai és ételkészítési ismeretek, a gazdálkodási ismeretek (ennek részeként a szakmai számításokat) az élelmiszer ismeret és az élelmiszerbiztonsági alapismeretek keretében tanultakat az alábbi arányok szerint:

- ételkészítés alapjai 20 %
- ételkészítési ismeretek 15 %
- gazdálkodási ismeretek 35 %
- élelmiszerismeret 20 %
- élelmiszerbiztonsági alapismeretek 10 %

A vizsgafeladat időtartama: 180 perc

| AZ ÉRDEMJEGYEK MEGÁLLAPÍTÁSA | |
|-------------------------------------|----------------------|
| PONTHATÁROK | ÉRDEMJEGYEK |
| 0 - 50 | 1 (elégtelen) |
| 51 - 60 | 2 (elégséges) |
| 61 - 70 | 3 (közepes) |
| 71 - 80 | 4 (jó) |
| 81 - 100 | 5 (jeles) |

A javítási-értékelési útmutatótól eltérő helyes megoldásokat is el kell fogadni.

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 25%.

Fontos tudnivalók

Kedves Vizsgáló!

- a) A vizsgadolgozat **első lapjára** írja fel a **nevét!**
- b) A **kidolgozást igénylő feladatok megoldását** a vizsgaszervező által biztosított **pótlapon** végezze! A pótlapokat **sorszámozza** és mindegyiken tüntesse fel **saját nevét**, majd jelölje a kidolgozott **feladat sorszámát!**
- c) A feladatokat **kék vagy fekete színű tollal** oldja meg! Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
- d) A feladatok megoldásához az **íróeszközön** és **nem programozható számológépen** kívül semmilyen más segédeszközt (pl.: tankönyv, feladatgyűjtemény, stb.) nem használhat. Meg nem engedett segédeszköz használata a vizsgából való kizárást vonja maga után.
- e) A feladatoknál végzett **javítás** esetén **pontosan** jelenjen meg, hogy **melyik megoldást hagyta meg!** Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot.
- f) A gazdálkodási ismeretekhez kapcsolódó szakmai **számítások** elvégzésénél ügyeljen a következőkre:
 - A részszámításoknál írja le a kiszámított adat vagy mutató **megnevezését**, a számítás **módját** (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva), a kapott **eredményt mértékegységével** együtt!
 - A **kerekítést** mindig az **adott feladatnál** megadottak szerint végezze!
 - A számításokhoz szükséges **kiegészítő adatokat** (pl.: adókulcs) a **feladatoknál** megtalálja, ezekkel dolgozzon!
- g) Ügyeljen arra, hogy **áttekinthetően** és szép, **olvasható külalakkal** dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

Ételkészítés alapjai

| | |
|--|----------------|
| Elérhető maximális pontszám összesen: | 20 pont |
| Elégséges osztályzat eléréséhez szükséges minimális pontszám: | 8 pont |
| A vizsgázó <u>ételkészítés alapjai</u> témakörben (feladatrészben) elért pontszáma: | pont |

1. feladat

| | |
|---------------------------|----------|
| Elérhető pontszám: | 4 |
|---------------------------|----------|

Válogassa ki az alább felsorolt ételek közül a lisztszórással, világos petrezselymes rántással, zsemleszínű rántással és a habarással sűrített leveseket, és írja a táblázat megfelelő helyére!

Minestrone, Paradicsomleves, Nyírségi gombóclevés, Zöldborsóleves, Meggyleves, Francia halles, Lebbencsleves, Marhahúsleves

| Sűrítési módozat | Levesfajta |
|-------------------------------|------------|
| Lisztszórás | |
| Világos, petrezselymes rántás | |
| Zsemleszínű rántás | |
| Habarás | |

2. feladat

| | |
|---------------------------|----------|
| Elérhető pontszám: | 3 |
|---------------------------|----------|

Válassza ki és jelölje egyértelmű aláhúzással azt az ételt, amelyik véleménye szerint nem illik a logikai sorrendbe! Választását indokolja is meg!

Paprikás sertésszelet
Tordai lacipecsenye
Bácskai rizseshús

Indoklás:

3. feladat

| | |
|---------------------------|----------|
| Elérhető pontszám: | 4 |
|---------------------------|----------|

A Dödölle készítésének leírásából kimaradt néhány fontos részlet. Pótolja a hiányzó szavakat, kifejezéseket!

A burgonyát, majd annyi sós vízbe tesszük fel, ami éppen Amikor megfőtt, a vizet rajta hagyva és lisztet keverünk hozzá, hogy jó kemény masszát kapjunk. Ezt kevergetve még tovább Zsírban a karikákra vágott vöröshagymát. Zsíros kanállal a burgonyát, amelyre az előkészített vöröshagymát rátesszük. Lehet még tejföllel gazdagítani, és sütőben meg is lehet pirítani.

4. feladat

Elérhető pontszám: 4

Csoportosítsa az alább felsorolt ételeket a táblázatban szereplő készítési módok szerint! Írja az egyes ételek betűjelét a táblázat megfelelő oszlopába! Minden étel csak egy csoportba sorolható be.

| | | | |
|----|-----------------------------|----|------------------------------|
| A. | Sólet füstölt marhaszeggyel | E. | Hagymás rostélyos |
| B. | Stefánia vagdalt bélszín | F. | Bélszínszeletek vadász módra |
| C. | Eszterházy rostélyos | G. | Bélszín Wellington módra |
| D. | Bográcsgulyás | H. | Borsos tokány |

| Egészen sütéssel | Frissen sütéssel | Párolással | Főzéssel |
|----------------------|------------------|------------|----------|
| készíthető húselekek | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

5. feladat

Elérhető pontszám: 5

A főzéssel készíthető tésztaköreteket jellemzően párolással készített mártásos ételek, pörkölteket, tokányok mellé kínáljuk. Írjon húseleket a köretek mellé, amelyeknél a köretfajta és a húsetel hagyományosan összetartozik!

| Köretfajta | Főétel |
|----------------|--------|
| Vajas galuska | |
| Galuska | |
| Puliszka | |
| Burgonyagombóc | |
| Zsemlegombóc | |

Ételkészítési ismeretek

| | |
|---|----------------|
| Elérhető maximális pontszám összesen: | 15 pont |
| Elégséges osztályzat eléréséhez szükséges minimális pontszám: | 6 pont |
| A vizsgázó <u>ételkészítési ismeretek</u> témakörben (feladatrészben) elért pontszáma: | pont |

1. feladat

| | |
|--------------------|----------|
| Elérhető pontszám: | 5 |
|--------------------|----------|

Az alábbi összetett saláták alapanyagaira és az elkészítésük során alkalmazott technológiai eljárásokra vonatkoznak a következő táblázat megállapításai. Írja a táblázat adott megállapításai mellé az oda tartozó étel(ek) sorszámát!
(Vannak olyan saláták, amelyek több helyre is beírhatók, de olyan is található a felsorolásban, amelyekre nem jellemző a megállapítás.)

| | | |
|-------------------|--------------------|------------------------|
| 1. Waldorf saláta | 2. Orosz hússaláta | 3. Jércesaláta |
| 4. Franciasaláta | 5. Gundel saláta | 6. Halasi tésztasaláta |

| Megállapítás | Amelyik sorszámú ételre vonatkozik |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Uborkasalátát készítünk. | |
| Főtt burgonya is az összetevője. | |
| Formázva tálaljuk. | |
| Nem kerül bele majonéz. | |

2. feladat

| | |
|--------------------|----------|
| Elérhető pontszám: | 5 |
|--------------------|----------|

Írjon be újabb négy éttermi tésztát a megfelelő alaptészta melletti oszlopba, valamint egészítse ki az alaptészta oszlopot ott, ahol hiányzik a tésztafélé neve!

| Alaptészta | Készítmény | Új készítmény példák |
|-----------------------------|----------------|----------------------|
| Omlós-élesztős tészta | Pozsonyi kifli | |
| Kevert élesztős tészta | Kuglóf | |
| | Ízes bukta | |
| Hajtogatott élesztős tészta | Diós csiga | |

3. feladat

Elérhető pontszám: 2

Nevezzen meg kettő zöldségből készíthető töltött meleg előételt!

4. feladat

Elérhető pontszám: 3

Írja le minimum három mondatban a 3. feladat valamelyik töltött zöldségének a készítési módját!

Gazdálkodási ismeretek
(Szakmai számítások, gazdálkodási ismeretek)

| | |
|--|---------|
| Elérhető maximális pontszám összesen: | 35 pont |
| Elégséges osztályzat eléréséhez szükséges minimális pontszám: | 14 pont |
| A vizsgázó <u>gazdálkodási ismeretek</u> témakörben (feladatrészben) elért pontszám: | pont |

1. feladat

Elérhető pontszám: 8

Egy étterem éves bruttó bevétele 48 560 E Ft volt. Számítsa ki, mennyi volt az árubeszerzés, ha az üzlet zárókészlete 840 E Ft, átlagos anyagfelhasználási szintje 35%, és az üzlet átlagos készletét 15-ször cserélte le! Az ÁFA kulcs 18%.

Minden számításnál jelölje, hogy mit és hogyan számít ki, valamint adja meg az eredmény mértékegységét! A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

2. feladat

Elérhető pontszám: 12

Üzletében a bevétel ételekből és italokból tevődik össze. Az italokból származó nettó bevétel 42 340 E Ft volt, az ételekből származó bevétel pedig a nettó bevétel 45%-a. Az ételekre alkalmazott haszonkulcs 180%, az italok árrésszintje 56%, az üzlet költségszintje pedig 22%. Számítsa ki az üzlet nettó bevételét, árrését, költségét, adózatlan eredményét, valamint az átlag haszonkulcsot!

Minden számításnál jelölje, hogy mit és hogyan számít ki, valamint adja meg az eredmény mértékegységét! A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

3. feladat

Elérhető pontszám: 5

Párosítsa össze az alábbi meghatározásokat a hozzájuk illő fogalmakkal! A kis táblázatban az egyes betűk mellé írja oda a hozzá illő fogalom sorszámát!

| Meghatározás | | Fogalom | |
|--------------|---|---------|-----------------|
| a) | Az előkészítő vagy termelő helyeken felhasználásra kerülő alapanyagok megnevezését, mennyiségét, az átvétel időpontját tartalmazó bizonylat. | 1 | Vásárlók könyve |
| b) | Szigorú számadású nyomtatvány, minimum 2 példányban készül, tételesen tartalmazza a megnevezést, mennyiséget, egységárat, értéket. | 2 | Szállítólevél |
| c) | Az árut kísérő dokumentáció, mely az áruátvétel nélkülözhetetlen kelléke, nem jár pénzmozgással. | 3 | Leltárív |
| d) | A/4-es méretű, nyomtatott füzet. Jól látható helyre kell kifüggeszteni, hozzá tartozó tollat is kötelező biztosítani. A vásárlók panaszai, észrevételei, javaslatai megtételének helye. | 4 | Jelenléti ív |
| e) | A jelenléteket rögzítő dokumentáció, az érkezés és a távozás időpontját rögzíti, vagyis többet, mint a munkaidő. | 5 | Vételezési jegy |

| | | | | | | | | | |
|----|--|----|--|----|--|----|--|----|--|
| a) | | b) | | c) | | d) | | e) | |
|----|--|----|--|----|--|----|--|----|--|

4. feladat

Elérhető pontszám: 5

Igazak-e vagy hamisak az alábbi állítások? Jelölje X-szel a helyesnek tartott választ!

| Állítás | igaz | hamis |
|---|------|-------|
| A vevő nevének csak meghatározott számlatípusoknál kell szerepelnie a számlán. | | |
| Készpénzfizetési számla esetén a teljesítés és a fizetés dátuma megegyezik. | | |
| A számlán szereplő tételek mennyisége, áfatartalma és bruttó értéke összesen adja ki a fizetendő végösszeget. | | |
| A hűtőautó mért hőmérsékletét hús szállítása esetén rá kell vezetni a számlára/szállítólevélre. | | |
| A számlán a bruttó végösszeget betűkkel is ki kell írni. | | |

5. feladat

| | |
|--------------------|---|
| Elérhető pontszám: | 5 |
|--------------------|---|

Állapítsa meg, hogy a nyilvántartás szerinti és a valós készletértékek mennyiben térnek egymástól! Töltse ki a táblázatot! A számítások során két tizedesjegyre kerekítsen!

| Megnevezés | Egység | Könyv szerinti mennyiség | Raktár készlet | Konyha hűhűtő | Rendezvény vételezése | Selejt | Mért mennyiség összesen | Eltérés |
|------------|--------|--------------------------|----------------|---------------|-----------------------|--------|-------------------------|---------|
| Rostélyos | kg | 17,00 | 8,60 | 4,00 | 2,10 | 0,50 | | |
| Libamell | kg | 4,30 | 2,40 | 1,90 | 1,00 | - | | |
| Sertésmáj | kg | 3,80 | 1,80 | 0,70 | - | 1,30 | | |
| Őzgerinc | kg | 3,50 | 1,20 | 1,3 | - | - | | |
| Vajhal | Kg | 7,00 | 2,50 | 1,50 | 2,00 | 0,50 | | |

Rostélyos:

Libamell:

Sertésmáj:

Őzgerinc:

Vajhal:

Élelmiszerismeret

| | |
|---|----------------|
| Elérhető maximális pontszám összesen: | 20 pont |
| Elégséges osztályzat eléréséhez szükséges minimális pontszám: | 8 pont |
| A vizsgázó <u>élelmiszerismeret</u> témakörben (feladatrészben) elért pontszáma: | pont |

1. Nevezze meg a táblázatban leírt tejtermék-jellemzők alapján a tejterméket és fordítva, a tejtermék alapján írja be annak termékjellemzőit!

| | |
|---------------------------|----------|
| Elérhető pontszám: | 4 |
|---------------------------|----------|

| Tejtermékek jellemzői | Megnevezése |
|---|-------------------|
| A tészta lyukazottsága szerint: erjedési lyukas, röglyukas és zárt tésztájú fajtáit különböztetjük meg. | |
| A tejsavas, esetleg savas és oltós olvasztásával készített kazein fehérjében dús termék. A sajtgyártás alapanyagának is tekinthető. | |
| | Ömlesztett sajtok |
| Származási helye Olaszország, bivalytejből készül, golyó vagy gömb alakú, hófehér. | |

2. Soroljon föl öt olyan olajat, amelyet leginkább saláták készítéséhez használ!

| | |
|---------------------------|----------|
| Elérhető pontszám: | 5 |
|---------------------------|----------|

3. Egészítse ki a vadak húsának összetételére, táplálkozás-élettani jelentőségére vonatkozó mondatokat!

| | |
|---------------------------|----------|
| Elérhető pontszám: | 4 |
|---------------------------|----------|

A vadállatok húsa jelentősen eltér a húsának színétől, összetételétől és szerkezetétől. A vadhúsok többnyire vagy színűek. A friss hús állománya szívós, kemény, sohasem A vadhúsok magasabb....., és mennyiségben tartalmaznak ásványi anyagokat, mint tenyésztett társaik. Az állat leölése után órával megkezdődik a folyamata.

4. Töltse ki a zöldségekről szóló táblázatban a hiányzó csoportok megnevezését (pl. levélzöldségek)!

| | |
|--------------------|---|
| Elérhető pontszám: | 5 |
|--------------------|---|

| A zöldség neve | Csoport neve |
|----------------|--------------|
| paradicsom | |
| fejes káposzta | |
| zelligyökér | |
| uborka | |
| zöldborsó | |

5. Tegye a készítés folyamatának megfelelő sorrendbe a kenyérgyártás részfolyamait!

| | |
|-------------------|---|
| Elérhető pontszám | 2 |
|-------------------|---|

- dagasztás
 sütés
 kelesztés
 kovászolás

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

| | |
|---|------------|
| Elérhető maximális pontszám összesen: | 10 pont |
| Elégséges osztályzat eléréséhez szükséges minimális pontszám: | 4 pont |
| Az élelmiszerbiztonsági alapismeretek témakörben (feladatrészben) elért pontszám: | pont |

1. feladat

| | |
|--------------------|---|
| Elérhető pontszám: | 4 |
|--------------------|---|

Az alábbi felsorolásból válassza ki és írja le azoknak a meghatározásoknak a betűjelét, melyek a HACCP rendszer bevezetéséhez szükségesek!

- az alapvető élelmiszer-higiéniai, technológiai ismeretek,
- a berendezések, eszközök cseréje,
- az egység átalakítása,
- a tevékenység és az értékesített élelmiszerek ismerete,
- költséges intézkedések bevezetése,
- a hatályos jogszabályban megfogalmazott követelmények betartása,
- az üzemeléssel kapcsolatos általános szabályozások (például takarítási-fertőtlenítési útmutató) elkészítése,
- külső tanácsadó cégek alkalmazása

A HACCP rendszer bevezetésének szükséges követelményei:

2. feladat**Elérhető pontszám: 3**

A táblázatban a HACCP rendszerben az egészségre ártalmas anyagok (veszélyek) jellegük szerinti csoportosítása olvasható. Írja a meghatározások elé a veszélyforrás jellegének nevét!

| Veszélyforrás jellege | Meghatározás |
|-----------------------|---|
| | Az élelmiszerben jelenlevő vagy abba bekerülő idegen anyagok, melyek a fogyasztónál sérülést vagy undort idézhetnek elő. |
| | Az élelmiszerbe bekerülő vagy ott termelődő egészségre ártalmas vegyi anyagok. |
| | Az élelmiszerben jelenlevő apró, szabad szemmel nem látható élőlények, melyek a fogyasztó szervezetében fertőzést vagy mérgezést okoznak. |

3. feladat**Elérhető pontszám: 3**

Igazak-e vagy hamisak az alábbi állítások? Jelölje X-szel a helyesnek tartott választ!

| Állítás | igaz | hamis |
|---|------|-------|
| A vendéglátó egységekben fontos a folyamatos hűtött tárolás, az előírt hőmérséklet betartása, a hűtőlánc biztosítása. | | |
| Azokat a pontokat, melyek az adott tevékenység biztonságához a legfontosabbak és rendszeres ellenőrzésük szükséges, kritikus kontroll pontnak (CCP) nevezzük. | | |
| A mikroorganizmusok elpusztításához elegendő, ha az étel minden pontja eléri a 65°C-ot. | | |

AZ ÍRÁSBELI DOLGOZATOK PONTSZÁMAINAK ÖSSZESÍTÉSE

| Témakör/Részfeladat | A rész-feladatok aránya %-ban | Elérhető pontszám | Az eredményes vizsgához kötelezően előírt minimális pontszám részfeladatonként | A vizsgázó által elért pontszám |
|------------------------------------|-------------------------------|-------------------|--|---------------------------------|
| Ételkészítés alapjai | 20 | 20 | 8 | |
| Ételkészítési ismeretek | 15 | 15 | 6 | |
| Gazdálkodási ismeretek | 35 | 35 | 14 | |
| Élelmiszerismeret | 20 | 20 | 8 | |
| Élelmiszerbiztonsági alapismeretek | 10 | 10 | 4 | |
| Összesen | 100 | 100 | | |

| | |
|---------------------------------|---|
| Elégtelen ÉRDEMJEGY: | 1.) Ha bármelyik részfeladatban szerzett pontok mennyisége <u>nem érte el a fenti táblázat szerinti pontszámot.</u> |
| | 2.) Ha a részfeladatok összesített pontszáma nem érte <u>el a lenti táblázat szerinti 51 pontot (51%-ot).</u> |

| ÉRDEMJEGYEK MEGÁLLAPÍTÁSA | |
|---------------------------|---------------|
| PONTHATÁROK | ÉRDEMJEGYEK |
| 0 - 50 | 1 (elégtelen) |
| 51 - 60 | 2 (elégséges) |
| 61 - 70 | 3 (közepes) |
| 71 - 80 | 4 (jó) |
| 81 - 100 | 5 (jeles) |