

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 ÉRDEMJEGEK MEGÁLLAPÍTÁSA	
PONTHATÁROK	ÉRDEMJEGEK
0 - 40	1 (elégtelen)
41 - 55	2 (elégséges)
56 - 70	3 (közepes)
71 - 85	4 (jó)
86 - 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

4 p	
------------	--

Írjon a táblázatba a Leves II. oszlopba még egy példát!

Jellemző	Leves I.	Leves II.
A sárgarépát, a petrezselymet és a zellert metéltre vágva tesszük a levesbe.	Erőleves Julienne	
Csipetke a levesbetétje	Jókai bableves	
Összetett híg leves	Minestrone	
Hűtve tálaljuk	Kovászos uborkaleves	

2. feladat

3 p	
------------	--

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

Hízott libasült
Székely libacomb
Ludaskása

mert

3. feladat

4 p	
------------	--

Az alábbiakban egy meghatározott vegyes körítés meleg zöldség előétel készítményének a leírását látja, amelyből kimaradt néhány fontos részlet. Pótolja a hiányzó szavakat, kifejezéseket! Válaszoljon a feltett kérdésekre!

A kelvirágot megmossuk, és enyhén sós, forrásban lévő vízbe téve megfőzzük. Főzés után szűrőkanállal kiszedjük, és szitán hagyjuk lecsorogni. Adagonként sütjük készre. Tűzálló lapos edény kivajazunk és az aljára mártást öntünk. Erre tesszük a főtt kelvirágot és bevonjuk a többi mártással. A tetejét megszórjuk és zsemlemorzzával. vajjal meglocsoljuk és sütőben szép pirosra sütjük. Sütés után tálaljuk.

Mi a neve annak mártásnak, amely gratin mártáshoz adott reszelt sajttal készül?

Melyik vegyes köret alkotó eleme lehet a fentebb leírt meleg előétel?

4. feladat

4 p

Csoportosítsa az alább felsorolt mártásokat a táblázatban szereplő készítési módok szerint! Írja az egyes ételek betűjelét a táblázat megfelelő oszlopába!

Minden étel csak egy csoportba sorolható be! Amennyiben egy étel több csoportban is szerepel, azért a megoldásért csak az egyik csoportban adható pont.

A. Madeira mártás	E. Gratin mártás
B. Bakonyi gombamártás	F. Rákmártás
C. Csibemártás	G. Kapormártás
D. Finomfű mártás	H. Supreme mártás

Egyszerű meleg mártások	Tejmártás alpból készíthető mártások	Bársonyos mártás alpból készíthető mártások	Barna mártás alpból készíthető mártások

5. feladat

5 p

Töltse ki a táblázatot! Írja az étel oszlopba soronként egy-egy olyan étel nevét, amely a megadott technológiával készül és a megadott köret a klasszikus körete!

Köret	Ételcsoport (technológia szerint)	Étel
hasábburgonya	frissen sütéssel készíthető ételek	
pirított burgonya	frissen sütéssel készíthető ételek	
galuska	párolással készíthető ételek	
zsemlegombóc	főzéssel készíthető ételek	
tarhonya	párolással készíthető ételek	

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

5 p	
------------	--

Csoportosítsa a felső táblázat hideg előételeit az alsó táblázatban megadott szempontok szerint! Írja az ételek számát a jellemző megállapítások mellé! Egy ételhez több megállapítás is tartozhat!

1. Bevert tojás Munkácsy módra	2. Libamájterrin	3. Sertéskocsonya
4. Kocsonyázott májhab	5. Hideg libamáj zsírjában	6. Jércegalantin
7. Sonkatekerces	8. Töltött tojás oroszosan	

Megállapítás	Amelyik sorszámú ételre vonatkozik
Formában, smizírozással készül	
Formában készül, de nem smizírozzák a formát	
Préseléssel készül, összetett salátákkal, gyümölcsökkel tálalják	
Tejes pácolással készül	
Lassú forralással készül	
Összetett salátára tálaljuk	
Francia saláta alapra tálaljuk	

2. feladat

5 p	
------------	--

Tegye a készítés sorrendjébe a daramorzsza készítésének a receptjét! Írja be a megfelelő sorszámokat!

	A pihentetés alatt felferjük a tojásfehérjét a maradék cukorral, ezt a habot több lépésben keverjük a hűtőből kivett tésztához.
	Előkészítjük a tojásokat, a mazsolát, a citromhajat és a búzadarát.
	Magas peremű serpenyőben felforrósítjuk az olajat és beleöntjük a tésztát. Amikor a tészta kezd morzsalékossá válni, hozzáadjuk a beáztatott mazsolát.
	A tojások sárgáját a cukor kétharmadával, később hozzáadva a vajjal habosra keverjük.
	Hozzáadjuk a búzadarát és a tejet, simára keverjük és 15-20 percre a hűtőbe tesszük.

3. feladat

2 p

Nevezzen meg kettő hagyományosan magyaros meleg ételt! Figyeljen! A következő feladatban az egyik ételnek le kell írnia a készítési módját!

- 1.
- 2.

4. feladat

3 p

Írja le minimum három mondatban a 3. feladat valamelyik magyaros meleg ételének készítési módját!

Gazdálkodási ismeretek
(Szakmai számítások, gazdálkodási ismeretek)

Elérhető maximális pontszám összesen:	35 pont
Elégséges osztályzat eléréséhez szükséges minimális pontszám:	15 pont
A vizsgázó <u>gazdálkodási ismeretek</u> témakörben (feladatrészben) elért pontszám:	pont

1. feladat

5 p

Számoltassa el a konyhát a következő adatok alapján:

Nyitókészlet: 182,2 E Ft

Vételezés a raktárból: 1 735,6 E Ft

Selejtezése: 14 E Ft

Visszárú a raktárnak: 22 E Ft

Leltár szerinti zárókészlete: 185,8 E Ft

Árrésszint: 75 %

Bruttó ételbevétel pénztárgép alapján: 7 142,7 E Ft

ÁFA: 5%

Számításai során egy tizedesjegyre kerekítsen!

2. feladat

4 p	
-----	--

A leggyakrabban használt 3 húsféléből a következő mennyiségekkel rendelkezik:

Sertéscomb 4 kg

Bélszín 1 kg

Csirkemell filé 5 kg

A napi fogyás fajtánként:

Sertéscomb 8 kg

Bélszín 3 kg

Csirkemell filé 8 kg

Az áru-utánpótlási idő 3 nap.

Határozza meg a beszerzés mennyiségét úgy, hogy minden húsféléből 2 kg tartalék legyen!

Számítsa ki, hány kg húst kell rendelnie fajtánként és összesen!

Rendelendő mennyiségek:

Sertéscomb:

Bélszín:

Csirkemell filé:

Összes rendelési mennyiség:

3. feladat

8 p	
-----	--

Egy étel 10 főre meghatározott nyersanyagértéke 6 450 Ft.

Az ételek árának kalkulációjakor 65%-os árrésszintet alkalmaznak. Fél adag rendelése esetén az eladási ár 60%-át kell fizetnie a vendégnek, 19 óra után viszont 25%-os felárat kérnek. Az alkalmazott ÁFA kulcs 5%. Számolja ki a fogyasztói árakat!

A számítások során egy tizedesjegyre kerekítsen, a fogyasztói ár kiszámításakor a forint kerekítés szabályai szerint járjon el!

Egy adag bruttó fogyasztói ára:

Fél adag bruttó fogyasztói ára:

Éjszakai feláras bruttó fogyasztói ár:

4. feladat**6 p**

Igazak-e vagy hamisak az alábbi állítások? Jelölje I-vel a helyesnek tartott választ és H-val a hamisat!

	Állítás	Válasz
a)	A Vásárlók Könyvébe történő bejegyzés első példánya a vásárlóé.	
b)	Az ellenőrzés során feltárt hibákról jegyzőkönyv készül.	
c)	Átadó-átvevő leltárt kell készíteni, ha a felelős személyében változás következik be.	
d)	Az üzleti levél szigorú számadású bizonylat	
e)	Ha a Betéti Társaság vagyona nagyobb a tartozásainál, akkor a beltagok a magánvagyonukat nem veszítik el.	
f)	A munkaszerződés a munkáltató és a munkavállaló között létrejött megegyezés	

5. feladat**8 p**

Írja be a jövedelmezőségi táblázat hiányzó elemeit!

Megnevezés
- Áfa
= Nettó bevétel
-
= Árres
-
= Adózás előtti eredmény
-
= Adózott eredmény

6. feladat**4p**

Az alábbi felsorolásból válassza ki és írja be a megfelelő kipontozott helyre az odailő szavakat!

egy, munkaidő nyilvántartás, anyaghányad, tíz, jelenléti ív,
leltárfelvételi, vételezési, energia tartalom

Figyelem! A felsorolásban több szó van, mint amennyi hiányzó szó a szövegben! Csak az odailő szavakat kell elhelyeznie!

Az nyilvántartás arra szolgál, hogy megtudjuk, az adott ételleket milyen alapanyagokból és azok mekkora mennyiségéből kell elkészíteni. adag ételhez készül.

A ív tartalmazza az egy bizonyos időszakra (általában egy napra) elkészítendő ételek megnevezését és az azokhoz szükséges nyersanyagok megnevezését és mennyiségét.

A nyilvántartás munkaidő és készenlét kezdő és befejező időpontjának bizonylata.

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. feladat

5 p	<input type="text"/>
------------	----------------------

**Az alábbi meghatározások az élelmianyagokat felépítő tápanyagok csoportjait írják le. A meghatározásokat követő pontozott részre írja azok megnevezését!
Megoldásait az alábbi táblázatból válassza ki!**

Védőtápanyagok	Zsiradékok	Fehérjék	Vitaminok	Alaptápanyagok
----------------	------------	----------	-----------	----------------

- 1.) A szervezetbe jutva az emésztést és a felszívódást követően lebomlanak és biztosítják az élethez szükséges energiát és a sejtépítéshez szükséges anyagokat:
- 2.) Állati és növényi szervezetben képződő, nagy energiaértékű, vízben nem oldódó magas szénatomszámú szerves savak glicerinnel alkotott észterei:
- 3.) Aminosavakból felépülő, óriásmolekulájú szerves anyagok:
- 4.) A szervezet működéséhez nélkülözhetetlen anyagok:.....
- 5) Olyan nagy hatóképességű, létfontosságú szerves vegyületek, melyek az emberi szervezet egészséges működéséhez nélkülözhetetlenek:

2. feladat

4 p	<input type="text"/>
------------	----------------------

Aláhúzással jelölje az alábbi növények közül a gabonafajtákat!

zab, lucerna, tritikálé, köles, kukorica, cukornád, rozs, rizs, komló, kukorica, árpa

3. feladat

5 p	<input type="text"/>
------------	----------------------

**Az alábbiakban a hidegkonyhai készítmények néhány műveletére kérdezzük rá!
Mit jelentek a szavak? Írja a megoldását a jellemzők oszlopba!**

Műveletek	Jellemzők
Áthúzott	
Dermesztett	
Dresszírozott	
Fényezett	
Spékelt	

4. feladat**3 p**

Megadtuk 3 fűszer nevét. Írja a táblázat „Növény része” oszlopába, hogy fűszerként az alpnövénynek mely részét használjuk (pl.: a levelét)!

Írjon egy ételpéldát a táblázat „Étel” oszlopába, amelyet a megadott fűszerrel készítünk!

Étel	Fűszer	Növény része
	fahéj	
	vanília	
	szegfűszeg	

5. feladat**3 p**

Tegye a tea (fekete) feldolgozás műveleteit a készítésnek megfelelő sorrendbe!

Sodrás; Fermentálás; Csomagolás; Szedés; Fonnyasztás; Szárítás

- | | |
|----|----|
| 1. | 4. |
| 2. | 5. |
| 3. | 6. |

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

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

1. feladat**4 p**

Az alábbi mondatokban válassza ki és húzza alá a helyes adatokat!

Biztonságos hőkezeléshez a maghőmérséklet legalább 2/ 5 percen át 63 °C / 72 °C legyen.

A megfőzött meleg ételt 1/ 3 órán belül el kell fogyasztani.

Tálalókonyhák esetében az étel hőfoka a tálalás teljes időtartama alatt 60 °C /70 °C felett legyen.

2. feladat**6 p**

Igazak-e vagy hamisak az alábbi baktériumokra vonatkozó állítások?

Jelölje X-szel a helyesnek tartott választ!

Állítás	igaz	hamis
Az emberre veszélyes kórokozók +25 °C és +45 °C közötti hőmérsékleten szaporodnak a legerőteljesebben.		
A legtöbb baktérium a közömbös vegyhatású (ph=7) környezetet kedveli.		
A száraz környezet felgyorsítja a kórokozók szaporodását.		
A magas só- vagy cukorkoncentráció csökkenti a baktériumok szaporodását.		
Friss ételeket készítő és árusító üzletekben kémiai tartósítószeret tilos használni.		
Az oxigénmentes környezet minden esetben lassítja a baktériumok szaporodását.		