

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 ÉRDEMJEJEGYEK MEGÁLLAPÍTÁSA	
PONTHATÁROK	ÉRDEMJEJEGYEK
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 részsámításoknál 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 ételkészítés alapjai témakörben (feladatrészben) elért pontszáma:	pont

1. feladat

7 p	
------------	--

Jellemezze a következő hőkezelési eljárásokat!

Hőkezelés	Főbb jellemzői
Főzés	
Gőzölés	
Sütés	
Pirítás	
Párolás	
Mikrohullámú hőkezelés	
Füstölés	

2. feladat**7 p**

Írjon két-két példát az előző feladatban jellemzett hőkezelési eljárásokra!

Hőkezelés	Példák
Kíméletes forralás/beforralás	
Közvetlen /közvetett gőzölés	
Zárt térben/bő zsiradékban sütés	
Pirítás önálló/ befejező műveletként	
Párolás együtemű/ kétütemű	
Mikrohullámú hőkezelés	
Füstölés hideg/ meleg füsttel	

3. feladat**6 p**

Jelölje „X”-szel a táblázat állításairól, hogy igazak vagy hamisak!

Állítás	Igaz	Hamis
A burgonya előkészítését mindig mosással kezdjük.		
A bevert tojás készítési technológiája a posírozás.		
A demi glace magyar megfelelője a peccsenyelé.		
A gratin mártást tejmártásból készítjük.		
A Nyírségi gombóclevés az egyszerű sűrített levesek csoportjába tartozik.		
A Stroganoff bélszint a bélszín törzséből készítjük.		

Ételkészítési ismeretek

Elérhető maximális pontszám összesen:	15 pont
Elégséges osztályzat eléréséhez szükséges minimális pontszám:	6 pont
A vizsgázó ételkészítési ismeretek témakörben (feladatrészben) elért pontszáma:	pont

1. feladat

1 p	
------------	--

Melyik étel készülhet az alábbi alapanyagokból: ponty, vöröshagyma, zöldpaprika, paradicsom, só, fűszerpaprika, cseresznyepaprika, (víz)?

.....

2. feladat

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

Írja le a fenti étel receptjét!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. feladat

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

Jelölje „X”-szel a táblázat állításairól, hogy igazak vagy hamisak!

Állítás	Igaz	Hamis
A túrós csusza más néven sztrapacska.		
A csúsztatott palacsintához és a rakott palacsintához puncsmártást adunk.		
A meleg pudingok népi neve duzma.		
A csokoládéfánk kelt tésztából készül.		
A terrinek az éttermi meleg tészták közé tartoznak.		
Az aranygaluskát zárt térben sütjük.		

4. feladat

6 p	
------------	--

Állítson össze négyfogásos menüajánlatot májusi ballagási ebédre!

A menü összeállításánál az alábbi szempontokat vegye figyelembe:

- Az étkezés helyszíne városi étterem.
- A vendégek száma 20 fő.
- A vendégek összetétele: vegyes korosztály.
- A vendégek nem kérnek vörös húsból készült ételeket, de levest fogyasztanak.

.....

.....

.....

.....

Gazdálkodási ismeretek (Vendéglátó gazdálkodás)

Elérhető maximális pontszám összesen:	35 pont
Elégséges osztályzat eléréséhez szükséges minimális pontszám:	14 pont
A vizsgázó gazdálkodási ismeretek témakörben (feladatrészben) elért pontszám:	pont

1. feladat

10 p	
-------------	--

A „Főzelékfaló kifőzdében” a napi előfizetéses menüben lencsefőzeléket kínálnak sült oldalassal. Az előfizetők száma 193 fő, adagonként 16 dkg főzeléket és 12 dkg sült oldalast adnak egy menüben. Az oldalas sütési vesztesége 12 %, a lencse tömegnövekedése a főzés során 180 %, ugyanakkor a tisztítási vesztesége az előkészítés alatt 4 %.

Számítsa ki, hogy hány kilogramm lencse és sertésoldalast szükséges beszerezni a fenti étel elkészítéséhez az előfizetők számára!

Kerekítés: a kilogramm adatokat egészre, az egyéb adatokat, mutatókat egy tizedesre kerekítse!

Az elkészített oldalas mennyisége % =

Szükséges mennyiség oldalasból =

Beszerezés oldalasból =

Megtisztított lencse % =

Elkészített lencse % =

Tisztított lencse =

Szükséges mennyiség lencséből =

Beszerezés lencséből =

2. feladat

7 p	
------------	--

Számoltassa el a konyhát nettó beszerzési áron a következő adatok alapján!

A bizonylatolt árumozgás a következő volt:

nyitókészlet 42 000 Ft,

vételezés a raktárból 160 500 Ft,

értékesítésen kívüli készletcsökkenés 1800 Ft,

leltár szerinti zárókészlet 37 600 Ft.

Az alkalmazott haszonkulcs 180 %, a készletartási veszteség a megengedett anyagfelhasználás %-ában 0,7 %. Az üzlet bruttó ételbevétele 450 000 Ft volt. (ÁFA% = 5 %)

Kerekítés: a Ft adatokat egészre kerekítse!

3. feladat**12 p**

A „Patak-parti csárdában” az egyik legkedveltebb étel a vendégek között a pontyhalászlé. **Számítsa ki egy adag halászlé árlap szerinti árát!**

Az ár kialakításához szükséges adatokat a táblázat tartalmazza. Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek.

Az üzletben az átlagos ételhaszonkulcs 200%. (ÁFA% = 5 %)

Kerekítés: a Ft adatokat két tizedesre, a fogyasztói árat az 5 Ft-os kerekítési szabály szerint kerekítse!

10 adag		Pontyhalászlé	
Nyersanyagok	Mennyiségi egység	Mennyiség	Egységár (Ft)
Tisztított ponty	kg	4,00	1640,00
Só	kg	0,08	85,00
Fűszerpaprika	kg	0,06	3450,00
Vöröshagyma	kg	0,45	120,00
Zöldpaprika	kg	0,30	550,00
Paradicsom	kg	0,20	650,00

Tisztított ponty nyersanyagértéke =

Só nyersanyagértéke =

Fűszerpaprika nyersanyagértéke =

Vöröshagyma nyersanyagértéke =

Zöldpaprika nyersanyagértéke =

Paradicsom nyersanyagértéke =

Összes nyersanyagérték =

1 adag nyersanyagértéke =

1 adag árérése =

1 adag nettó eladási ára =

1 adag bruttó eladási ára =

1 adag fogyasztói ára kerekítve =

4. feladat

6 p	
------------	--

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igaz vagy hamis! Tegyen X-et a megfelelő helyre!

Sorszám	Meghatározás	Igaz	Hamis
1.	A kereslet fizetőképes vásárlási szándék.		
2.	A termelés a vendéglátás melléktevékenysége.		
3.	Az étterem melegkonyhás vendéglátóhely.		
4.	A betéti társaság beltágjának a felelőssége korlátolt.		
5.	A személyi jövedelemadó alanyai a vállalkozások.		
6.	A haszonkulcs megmutatja, hogy az árrés hány %-a nettó bevételnek.		

Élelmiszerismeret

Elérhető maximális pontszám összesen:	20 pont
Elégséges osztályzat eléréséhez szükséges minimális pontszám:	8 pont
A vizsgázó élelmiszerismeret témakörben (feladatrészben) elért pontszáma:	pont

1. feladat

7 p	
------------	--

Írja be a táblázat megfelelő helyére az alábbi élelmi anyagok sorszámait!

- | | | |
|-------------------|-----------------|-----------------|
| 1. Olivaolaj | 6. Cukor | 11. Halfilé |
| 2. Tojás | 7. Margarin | 12. Akácméz |
| 3. Pulykamell | 8. Vesepecsenye | 13. Búzaliszt |
| 4. Durum spagetti | 9. Kenyér | 14. Sovány sajt |
| 5. Vaj | 10. Tepertő | |

Legfőbb alkotóeleme: Fehérjék	Legfőbb alkotóeleme: Szénhidrátok	Legfőbb alkotóeleme: Zsírok

2. feladat

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

Töltse ki a hiányzó részeket!

A tejtartalma abaktériumok hatására tejsavvá alakul. A tejsav kicsapja a, melyből például túró készül.

3. feladat

6 p	
------------	--

Írjon egy-egy élelmi anyagot a táblázat alábbi két oszlopába!

Élelmiszer intolerancia	Tilos fogyasztani	Szabad fogyasztani
Glutén érzékenység		
Laktóz érzékenység		
Kazein érzékenység		

4. feladat

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

A következő vitaminok betűjelét írja a táblázat megfelelő helyére!

C E B₁ A B₆ D B₁₂ K

Zsírban oldódó vitaminok	Vízben oldódó vitaminok

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

10 p	
-------------	--

Jelölje „X”-szel a táblázat állításairól, hogy igazak vagy hamisak!

	Állítás	Igaz	Hamis
1.	A HACCP rendszer célja a vagyonsbiztonság.		
2.	A GHP magyar megfelelője a Jó Higiéniai Gyakorlat.		
3.	A GMP magyar megfelelője a Jó Vendéglátó Gyakorlat.		
4.	A GCP magyar megfelelője a Jó Gyártási Gyakorlat.		
5.	A HACCP rendszernek 7 alapelve van.		
6.	A 7. alapelv a dokumentáció létrehozása.		
7.	A mérgező gombák toxinjai a kémiai veszélyekhez tartoznak.		
8.	A nem fertőtlenített tojáshéj csak fizikai veszély.		
9.	Minden „E” szám kockázatot jelent.		
10.	A szolanin biológiai veszély.		
11.	A pácolás 0-5 °C-os hőmérsékleten történhet.		
12.	A páclé újabb pácolásra felhasználható.		
13.	A 70 °C –os tálalópult hőmérséklet megfelelő.		
14.	Optimális sütési hőmérséklet 120-140 °C.		
15.	Napi 5 órás sütés esetén az olajat hetente kétszer kell cserélni.		
16.	Az elhasználdott zsiradék állatok etetésére alkalmas.		
17.	A sütőolaj különböző szerekkel regenerálva étkezésre használható.		
18.	A zsiradékot hűvös helyen, fénytől védve kell tárolni.		
19.	A lebegő szennyeződések miatt naponta át kell szűrni a sütőzsiradékot.		
20.	Az elhasznált sütőolaj a csatornába önthető.		