

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 - 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 <u>ételkészítés alapjai</u> témakörben (feladatrészben) elért pontszáma:	pont

1. feladat

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

Írjon a táblázatba a „Jellemző” oszlopba egy- megállapítást, amely mindkét levesre igaz! 1-1 jellemző csak egy sorban szerepelhet, a jellemzők ismétlése nem elfogadható!

Jellemző	Leves I.	Leves II.
	Tejszínes zalai csirkeleves	Erőleves Julienne
	Gulyásleves	Jókai bableves
	Újházi tyúkhúsleves	Minestrone
	Hideg meggyleves	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!

- Sertésflekken
- Sertésbordák debreceni módra
- Sertésbordák bakonyi módra

mert

3. feladat

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

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

A átszitáljuk és a súlyához viszonyított kétszeres mennyiségű forralunk. és olajat adunk hozzá, majd a lévő vízhez a kukoricadarát. forraljuk besűrűsödésig, habverővel 4-5 percen át. Vajba mártogatott tálaljuk. Az erdélyi tokány jellegzetes körete.

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. Cumberland-mártás	E. Ravigot mártás
B. Remoulade mártás	F. Fokhagymamártás
C. Paradicsommártás	G. Koktélmártás
D. Almás tormamártás	H. Bakonyi gombamártás

Egyszerű meleg mártások	Vinaigrette alapú mártások	Majonézalapú mártások	Egyéb hideg mártások

5. feladat

5 p

A főzéssel készíthető tésztaköreteket jellemzően párolással készített, mártásos ételek, pörköltök, tokányok mellé kínáljuk. Párosítsa össze a főételeket és köreteket, amelyeknek neveit nem, hanem készítési technológiájának egy részletét adjuk meg! A megoldásban írja a betűjel mellé a hozzátartozó sorszámot (pl. F8)!

Betűjel	Főétel	Sorszám	Köret jellemzője	Megoldás
A	Sertéssült párolt káposztával	1.	A vajat a tojásságával habosra keverjük, majd hozzáadjuk a tojások fehérjéjéből vert habot.	
B	Vadas marhasült	2.	Először sós vizet forralunk, majd összeállítjuk a tésztát.	
C	Csáky rostélyos	3.	A kukoricadarát átszítaljuk és súlyához viszonyítva dupla mennyiségű vizet forralunk.	
D	Erdélyi tokány	4.	A szikkadt zsemleket apró kockákra daraboljuk, keverőtálba tesszük és hozzászítaljuk a lisztet.	
E	Csirkepaprikás	5.	A szikkadt zsemleket 5-6 mm élhosszúságú kockákra vágjuk, sütőben szárazon vagy serpenyőben kevés zsiradékon aranyárgára pírítjuk.	

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 nemzeti ételeit az alsó táblázatban megadott szempontok sz
 Írja az ételek számát a jellemző megállapítások mellé!
 (Egy megállapításhoz több étel is tartozhat!)

1. Minestrone	2. Húsos ravioli	3. Profiterol	4. Sajtkrém leves
5. Macaron	6. Tiroli parasztfánk	7. Császárgulyás	8. Burgundi marhatokány
9. Sertésborda Dubarry módra	10. Sacher torta		

Megállapítás	Amelyik sorszámú ételre vonatkozik
Az olasz konyha levese:	
Az olasz konyha tésztája és desszertje:	
A francia konyha levese:	
A francia konyha húskétele:	
A francia konyha desszertje:	
Az osztrák konyha levese:	
Az osztrák konyha desszertje:	

2. feladat

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

Írja be az éttermi tészták sorszámát a megfelelő alaptészta melletti oszlopba!

1.) Túrós táska, 2.) Diós beigli, 3.) Csokoládé fánk, 4.) Aranygaluska

Alaptészta	Készítmény sorszáma
Omlós-élesztős tészta	
Kevert élesztős tészta	
Égetett tésztából készíthető	
Hajtogatott élesztős tészta	

3. feladat3 p

Nevezzen meg három, vadhúsból készíthető ételt úgy, hogy abból egy vadszárnyasból készíthető leves, kettő pedig nagyvadból készíthető főétel legyen! Figyeljen! A következő feladatban az egyik ételnek le kell írnia a készítés módját!

4. feladat3 p

Írja le minimum három mondatban a 3. feladat valamelyik 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. feladat5 p

Számítsa ki, hány kg fagyasztott hasáburgonyát kell vételezni 45 adag sült burgonya készítéséhez, ha egy adag kisütött hasáburgonya 15 dkg! A burgonya hőkezelési vesztesége 12%. Számításai során egy tizedes jegyre kerekítsen!

2. feladat**8 p**

Számítsa ki egy 0,15 kg-os adag hasábburgonya fogyasztói árát 60%-os árrésszint és 5% ÁFA kulcs alkalmazásával, ha a fagyasztott hasábburgonya bruttó beszerzési ára 250 Ft/kg, melynek az ÁFA kulcsa 27%!

A számításokat kg-ban végezze! Számításai során egy tizedes jegyre kerekítsen! A sült burgonya fogyasztói árának kialakításakor a forint kerekítés szabálya szerint járjon el!

3. feladat**6 p**

Az alábbi táblázat néhány nyersanyag készletadatait tartalmazza E Ft-ban.

Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait! A számításokat E Ft-ban végezze!

Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

Nyersanyag megnevezése	nyitó-készlet	selejt	visszaru a raktárnak	vételezés a raktárból	ELÁBÉ	záró-készlet
burgonya	17,1	1,5	0,0	20,0	25,2	
alma	13,1		4,5	6,5	8,2	5,6
kelkáposzta	12,7	3,4	3,2	7,3		4,2

4. feladat**6 p****Jelölje X-szel a helyes választ a táblázat megfelelő négyzetében!**

	Kérdés	Válasz
a)	A Vásárlók Könyvébe történő bejegyzéspéldánya a vásárlóé.	3.
		2.
b)	Az ellenőrzés során feltárt hibákról, hiányosságokról..... készül.	feljelentés
		jegyzőkönyv
c)	A..... az üzleti vagyon teljes körű felmérése.	lecsapó leltár
		vagyonmegállapító leltár
d)	A(z) szigorú számadású bizonylat.	szállítólevél
		üzleti levél
e)	Ha a ... vagyona kisebb a tartozásainál, akkor a beltalagok a magánvagyonukat nem veszíthetik el.	Korlátolt Felelősségű Társaság
		Betéti Társaság
f)	A a munkáltató és a munkavállaló között létrejött megegyezés	munkaszerződés
		munkaköri leírás

5. feladat**6 p****Párosítsa össze a fogalmakat és a hozzá tartozó meghatározásokat!**

Sorszám	Meghatározás	Betűjel
1.	A vállalkozások eredményéhez (nyereségéhez) kapcsolódó közvetlen adó.	
2.	Adó mértéke, amit százalékos formában szoktak megadni.	
3.	Az a pénzösszeg, amit az adóalanynak be kell fizetni.	
4.	Magánszemélyek jövedelmük adóztatása általi hozzájárulása a közterhekhez.	
5.	Az állam által kivetett és beszedett adófajta.	
6.	Önkormányzat illetékességi területén végzett vállalkozási tevékenységre kivetett adója.	

Betűjel	Fogalom
A.	Társasági adó
B.	Központi adó
C.	Adókulcs
D.	Személyi jövedelemadó
E.	Iparüzési adó
F.	Adó mértéke

6. feladat**4 p****Hány napra elegendő az átlagkészlet, ha az év folyamán az árubeszerzés 6 500 E Ft, a nyitókészlet 274 E Ft és az átlagkészlet 246 E Ft volt?****Számításai során egy tizedes jegyig számoljon!**

Élelmiszerismeret

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

1. feladat

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

Az alábbi meghatározások az élelmianyagokat felépítő tápanyagok csoportjait jellemzik. A meghatározásokat követő pontozott részre írja azok megnevezését!

Írja a megoldás végére, hogy az az ember számára, az adott alaptápanyagból hány %-os az optimálisan felvett energia? Megoldásait az alábbi két táblázatból válassza ki!

Zsiradékok	Fehérjék	Szénhidrátok
------------	----------	--------------

12	25-45	40-60
----	-------	-------

1. Állati és növényi szervezetben képződő, nagy energiaértékű, vízben nem oldódó magas szénatomszámú szerves savak glicerinnel alkotott észterei:%;%

2.) Létfontosságú és nem létfontosságú aminosavakból felépülő, óriásmolekulájú szerves anyagok:%;%

3.) Fotoszintézis útján szén-dioxidból és vízből keletkező, szénből, oxigénből és hidrogénből álló szerves vegyületek:%;%

2. feladat

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

Aláhúzással jelölje a zöldségek felsorolásában a burgonyaféléket/fajtákat!

paprika, uborka, paradicsom, padlizsán, csicsóka, édesburgonya,
brokkoli, kelvirág, Desiree, komló, kelkáposzta

3. feladat

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

Az alábbiakban a fogyasztási tejjel kapcsolatban teszünk fel néhány kérdést. Írja válaszait a táblázat megfelelő helyére!

Kérdés	Válasz
Mi adja a tej édeskés ízét?	
Milyen magas a tej víztartalma	
Írjon egy tejben megtalálható vitamint!	
Írjon egy tejben megtalálható ásványi anyagot!	

4. feladat

3 p

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

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

Étel	Fűszer	Növény része
	lestyán	
	kömény	
	majoránna	

5. feladat

4 p

Tegye a cukorgyártás folyamatát a helyes sorrendbe! Írja be a megfelelő sorszámokat!

<input type="text"/>	Kémiai tisztítás
<input type="text"/>	Ülepítés
<input type="text"/>	Centrifugálás, finomítás
<input type="text"/>	Kristályosítás
<input type="text"/>	A répa mosása
<input type="text"/>	Bepárlás
<input type="text"/>	Lényerés
<input type="text"/>	Szeletelés

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

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

1. feladat

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

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

ÁLLÍTÁS		IGAZ	HAMIS
1	A mikroorganizmusok kémiai szennyeződések okoznak.		
2	A zöldségelőkészítőbe a nyersanyagok csak megtisztított állapotban kerülhetnek be.		
3	A zsiradék hőfoka nem emelkedhet 160 - 180 °C fölé.		
4	Az egészségügyi nyilatkozat aláírásának időpontja a munkába lépés napja.		
5	A felengedett élelmiszer 6 órán belül újra fagyasztható.		
6	Friss halat az olvadó jég hőmérsékletén tárolhatunk.		
7	Darált húst a darálást követő 72 órán belül fel kell használni.		
8	A hűtőterek ellenőrzését tervezetten, előre meghatározott módon kell végezni.		
9	Áru átvételekor ha a tökehús <u>felülete</u> +5 °C-os, akkor aznapi felhasználásra még biztonságosan átvehető.		
10	Mosogatás után az edényeket törölgetni nem szabad.		