

A 27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet (29/2016. (VIII. 26.) NGM rendelet által módosított) szakmai és vizsgakövetelménye alapján.

Szakképesítés azonosítószáma 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 válaszát, 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 feladatrészre pontot nem kaphat.

A feladatok megoldásához 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: Cukrászati termékek technológiája

Munkahelyzet: Ön egy cukrászat munkatársa. Munkája során ismernie kell a cukrászati félkész- és késztermékek technológiáját.

Feladatutasítás: A megadott feladatok alapján mutassa be az omlós élesztős tésztából készült cukrászati termékek és a bohémcsemege készítését!

1. feladat**Összesen: 4 pont**

A bejgli készítéséhez omlós élesztős tésztát készít.

Írja le 4 lépésben a pozsonyi tészta előállítását!

2. feladat**Összesen: 11 pont**

Diós bejglit készít.

Pótolja a bejgli technológiai leírásának hiányzó szavait!

A pozsonyi tésztát 280 g-os darabokra osztjuk, henger alakúra formázzuk, ellapítjuk, pihentetjük, majd alakúra nyújtjuk.

..... diótöltelékkel egyenletesen szétnyomkodunk a felületén.

A két szélét 1-2 cm vastagságban a töltelékre, benyomkodjuk, majd rúd alakúra a tésztát.

Ezután sütőlemezre helyezük, lekenjük tojássárgájával, és langyos helyen

Ha a tojássárgája és megszáradt, lekenjük

....., és helyre tesszük,, 200 °C-on sütjük.

3. feladat**Összesen: 7 pont**

A zserbószelet omlós élesztős tésztából készül.

Írja le 7 lépésben a zserbószelet készítését! A tésztakészítést nem kell leírni.

4. feladat

Összesen: 10 pont

Édes és sós omlós élesztős tésztából többféle uzsonnasüteményt készíthetünk.

Döntse el, igazak-e az édes és sós omlós élesztős tésztából készülő uzsonnasüteményekről szóló állítások! Jelölje X-szel a helyes választ! A hamis állításokra adott választ meg kell indokolni. A válasz csak akkor fogadható el, ha az indoklás is helyes. Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető.

Állítás	Igaz	Hamis
a.) A flódniszelet egyféle töltelékkel, száraz diótöltelékkel készül.		
b.) A pozsonyi kifli tölteléke dióhabtöltelék.		
c.) A pozsonyi kiflihez a kinyújtott tésztát háromszög alakúra vágjuk.		
d.) A tepertős pogácsatészta zsiradéka kizárólag a tepertő.		
e.) A burgonyás pogácsatészta nyers reszelt burgonyát gyúrunk.		

Hibás állítások javítása:

5. feladat

Összesen: 5 pont

Bohémfelvertet készít.

Írja le öt lépésben a bohémfelvert lap készítését!

6. feladat

Összesen: 7 pont

Számozza meg a helyes sorrend szerint a bohémcsemege készítésének műveleteit!

	Felületére "Bohém" feliratot fecskendezünk.
	Dermesztjük.
	Három bohémfelvert lapot sütünk.
	Téglalap alakúra szeleteljük.
	A lapokat a krémmel összetöltjük.
	Egyenként temperált csokoládéba mártjuk.
	A trüffelkrémet mogyorópralinéval ízesítjük.

7. feladat

Összesen: 6 pont

A bohémcsemeget étcsokoládéba mártjuk. A bevonás előtt a csokoládét temperálni kell.

Válaszoljon az étcsokoládé temperálásával kapcsolatos kérdésekre!

- **Hány fokon olvasztjuk meg az étcsokoládét?**
- **A szétterítéssel temperálás esetén hányad részét táblázzuk az olvasztott csokoládénak?**
- **Az oltásos temperálási módszernél mit keverünk az olvasztott csokoládéba?**
- **Temperálás előtt vagy temperálás után hígítjuk a csokoládét kakaóvajjal?**
- **Milyen lesz a megdermedt csokoládé, ha rosszul temperáljuk?**
- **Mi a jellemzője a jól temperált csokoládénak?**

II. feladatsor: Termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások

Munkahelyzet: Ön egy cukrászati kft. vezető műhelyfőnöke. Munkája során ismernie kell a termeléshez és gazdálkodáshoz kapcsolódó számításokat.

Feladatutasítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a cukrászatban alkalmazott anyaghányad-, veszteségszámításokat, kalkulációs és leltározási számításokat!

1. feladat

Összesen: 10 pont

A cukrászüzemben a termékkészítés előtt rendszeresen végez anyaghányad-számítást.

Feladata: számolja ki a megadott anyaghányadok alapján, hogy 20 db diós beigli tésztájához és töltelékéhez mennyi anyagot kell vételeznie!

A.) A pozsonyi tészta készítéséhez 1 000 g-ra szóló recept áll rendelkezésére. 20 db diós beiglihez 5 600 g pozsonyi tészta szükséges. **A megadott recept alapján számítsa ki a diós beigli készítéséhez vételezendő anyagmennyiséget!**

Dolgozzon a következő oldalon megadott táblázatban!

Írja be részletesen az elvégzendő művelet oszlopába a számítás műveletét (pl. $10 \times 2 =$), majd rögzítse a vételezendő mennyiséget a következő oszlopban!

A számításokat 1 tizedesjegyre kerekítve végezze!

Termék neve: pozsonyi tészta 1 000 g		Termék neve: pozsonyi tészta 5 600 g	
Felhasználandó nyersanyag	Mennyiség (g)	Elvégzendő művelet	Vételezendő mennyiség (g)
Liszt	500		
Só	5		
Porcukor	30		
Vaj	280		
Tojássárgája	50		
Tej	150		
Élesztő	15		

Szorozószám =

B.) 20 db diós beigli készítéséhez 5 600 g forrázott diótöltelékre van szükség.

A forrázott diótöltelék készítéséhez 500 g-ra szóló recept áll a rendelkezésére. **A megadott recept alapján számítsa ki 5 600 g forrázott diótöltelék vételezendő anyagmennyiségét!**

Dolgozzon a megadott táblázatban!

Írja be részletesen az elvégzendő művelet oszlopába a számítás műveletét (pl. $10 \times 2 =$), majd rögzítse a vételezendő mennyiséget a következő oszlopban!

A számításokat 1 tizedesjegyre kerekítve végezze!

Termék neve: forrázott diótöltelék 500 g		Termék neve: forrázott diótöltelék 5 600 g	
Felhasználható nyersanyag	Mennyiség (g)	Elvégzendő művelet	Vételezendő mennyiség (g)
Dió	400		
Édesmorzsa	40		
Tej	80		
Cukor	80		
Méz	40		
Mazsola	40		
Narancshéj	30		
Citromhéj	5		
Vaníliás cukor	10		
Fahéj	5		

Szorószám =

2. feladat

Összesen: 6 pont

A nyersanyagok biztosításához be kell szereznie a termékek alapanyagait. A cukrászat étcsokoládét 4 különböző kiserelésben szerzett be az alábbi mennyiségekben és árakon.

Megnevezés:	Beszerzett mennyiség (csomag)	Bruttó beszerzési ár (Ft/kg)
-------------	-------------------------------	------------------------------

1 kg-os kiszerelésben	4	4 560
2,5 kg-os kiszerelésben	4	3 880
5 kg-os kiszerelésben	5	2 700
10 kg-os kiszerelésben	2	1 500

Végezze el az alábbi számításokat!

a.) Számítsa ki, hány kg étcsokoládét szereztek be!

b.) Mennyit kellett fizetni a beszerzett étcsokoládéért összesen?

c.) Határozza meg 1 kg étcsokoládé átlagos nettó beszerzési árát, ha az áfakulcs 27%!

Kerekítési pontosság: egész számra kerekítsen!

3. feladat

Összesen: 22 pont

A tulajdonos azzal bízta meg, hogy készítse el a bohémcsemege ár kalkulációját!

A megadott feladatutasítások szerint kalkulálja ki a termék árát!

a.) Határozza meg 1 kg bohémfelvert nyersanyagértékét!

A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el! Dolgozzon a táblázatban a nyersanyag-érték kiszámításánál! Írja be részletesen az érték oszlopba a számítás műveletét, valamint az eredményt (pl. $10 \times 2 = 20$)! *A mellékszámításban a Ft-adatokat 2 tizedesjegyre kerekítve számolja!*

Bohém felvert nyersanyagértéke			
Felhasznált nyersanyag:	Mennyiség (kg)	Nettó egységár (Ft/kg)	Számítás menete és Érték Ft-ban
Tojásfehérje	0,75	585	
Cukor	0,45	160	
Liszt	0,15	100	
Dió (darált)	0,15	3 060	
Kakaópor	0,05	2 645	
Csokoládéreszelék	0,05	1 490	
Sütőpor	0,005	900	
Összesen:	1,605	---	---
Sütési veszteség	0,305	---	---
Nettó tömeg	1,300	---	---
1,3 kg bohémfelvert nyersanyagértéke =			
1 kg bohémfelvert nyersanyagértéke =			

b.) Határozza meg 1 db bohémcsemege fogyasztói árát, ha az üzemben 36%-os elábé-szinttel kalkulálják az árakat, és 18%-os áfakulcsot alkalmaznak!

A mellékszámításban a Ft-adatokat egész számra kerekítve számolja! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

Bohémcsemege 100 db			
Felhasznált nyersanyag:	Mennyiség (kg)	Nettó egységár (Ft/kg)	Számítás menete és Érték Ft-ban
Bohémfelvert	2,40	920	
Trüffelkrém	1,80	2 250	
Mogyorópraliné	0,50	4 770	
Csokoládé	1,20	4 550	
Kakaóvaj	0,12	5 025	
Összesen	6,02	---	---
Veszteség	0,02	---	---
Tiszta súly	6,00	---	---
100 db bohémcsemege nyersanyagértéke =			
100 db bohémcsemege nettó eladási ára =			
100 db bohémcsemege fogyasztói ára =			
1 db bohémcsemege fogyasztói ára =			

c.) Az üzem vezetője nagyobb mennyiség vásárlása esetén engedményt ad a termékek fogyasztói árából. A megrendelés 45 db bohémcsemege vásárlására szól.

Számítsa ki, mennyi lesz a 45 db bohémcsemege engedményes ára, ha az engedmény mértéke 12%!

A mellékszámításban a Ft-adatokat 2 tizedesjegyre kerekítve számolja!

d.) Számítsa ki, mennyi a megrendelő megtakarítása!

4. feladat**7 pont**

Az anyaghányad nyilvántartásához veszteségszámításokat is végeznie kell.

a.) A forrázott diótöltelék nettó tömege 500 gramm, a veszteség 5,66%.

Számítsa ki a forrázott diótöltelék bruttó tömegét és a veszteség súlyát!

Kerekítési pontosság: az értékeket egész számra, a %-os mutatót 2 tizedesjegy pontossággal számítsa!

b.) A bohémfelvert összes tömege 1 605 gramm, a sütési veszteség 305 gramm.

Számítsa ki a bohémfelvert nettó tömegét és a sütési veszteség %-át!

Kerekítési pontosság: az értékeket és a %-os mutatót egész számra kerekítse!

c.) 100 db bohémcsemege bruttó tömege 6 020 gramm, a nettó tömege 6 000 gramm.

Számítsa ki a technológiai veszteség súlyát és %-át!

Kerekítési pontosság: az értékeket egész számra, a %-os mutatót 2 tizedesjegy pontossággal számítsa!

5. feladat**Összesen: 5 pont**

A cukrászüzemben részt vesz a **raktár** elszámoltatásában. Az üzem számítógépes adatnyilvántartásából az adott időszakra az alábbi adatokat kapta, nettó beszerzési áron!

A raktár nyitókészlete	12 925 ezer Ft
Beszerzés értéke	14 750 ezer Ft
Árukiadás a cukrászüzemnek	14 500 ezer Ft
Visszaru a szállítónak	175 ezer Ft
Selejtezett áru értéke	182 ezer Ft
Leltár szerinti zárókészlet	12 580 ezer Ft
Normalizált hiány (az árukiadás %-ában)	1,2%

Számítsa ki és értelmezze a raktár leltáreredményét! Az adatokat egész számra kerekítse!

ÍRÁSBELI VIZSGAFELADAT ÉRTÉKELŐLAP

Szakmai ismeretek feladatprofilok, alkalmazása a szakmai és vizsgakövetelmény szerint	Hozzárendelt kompetenciák az információtartalom vázлата alapján	Pontszámok	
		Maximum	Elért
Tészták, sütési eljárással készült félkész-termékek előállítása	Pozsonyi tészta készítése	4	
Uzsonnasütemények	Diós bejgli készítése	11	
Uzsonnasütemények Szeletek	Zserbószelet készítése	7	
Uzsonnasütemények	Édes és sós uzsonnasütemények készítése omlós élesztős tésztából	10	
Tészták, sütési eljárással készült félkész-termékek előállítása	Bohémfelvert lap tészta készítése, sütése	5	
Minyonok, desszertek, tartós cukrászati készítmények	Bohémcsemege készítésének sorrendje	7	
Cukorkészítmények, töltelékek, bevonóanyagok	Étcsokoládé temperálása	6	
Cukrászati termékek technológiája	Összesen	50	
Anyaghányadot számol	Pozsonyi tészta, forrázott dió-töltelék anyaghányadának meghatározása	10	
Árut vesz át	A csokoládébeszerzés értékének kiszámítása	6	
Árképzés Kalkulációt készít	Bohémcsemege fogyasztói árának meghatározása	22	
Veszteségszámításokat végez	Forrázott diótöltelék és a bohémcsemege technológiai veszteségének számítása	7	
Leltározási feladatokat végez	Raktár elszámoltatása	5	
Termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások	Összesen	50	
Komplex írásbeli vizsgatevékenység mindösszesen		100	