

A 27/2012 (VIII. 27.) NGM rendelet (29/2016 (VIII.26) NGM rendelet által módosított) 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 %

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

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

Soroljon fel öt sűrítési eljárást, amelyekhez lisztet kell használni!

.....

.....

.....

2. feladat

8 p	
------------	--

Konyhatechnológiai eljárás szerint csoportosítsa az ételeket!

(Az ételek előtt szereplő számokat írja a táblázat megfelelő mezőibe!)

Híg levesek	Egyszerű sűrített levesek	Összetett sűrített levesek

- | | | |
|------------------------|---------------------|-------------------------------|
| 1 Kelvirágleves | 4 Palócleves | 7 Tejszínes zalai csirkeleves |
| 2 Nyírségi gombócleves | 5 Gulyásleves | 8 Húsleves daragaluskával |
| 3 Halleves | 6 Tejfölös bableves | |

3. feladat

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

Válaszoljon a következő kérdésekre!

- a.) Mi a csőben sütés közismert idegen szavú elnevezése?
- b.) Milyen készülékben készítjük?
- c.) Mi a leggyakoribb bevonó mártása?
- d.) Nevezzen meg egy ezzel a technológiával készített módozatot!
- e.) Írja le a megnevezett módozat elkészítését (alapanyagok, technológia, köret)!

.....

.....

.....

.....

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

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

Válaszolja meg, mi a különbség és mi a közös a terrinek és a galantinok között!

a) Különbözőség:

A terrinek.....

A galantinok.....

b.) Egyezőség:

.....

2. feladat

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

a) Egészítse ki a mondatokat!

Vajas tésztából készíthető például a

Élesztős gyúrt és kevert tésztából készíthető például a

b) Sorolja fel a választott vajas tészta készítmény legalább kettő jelleget adó anyagát!

.....

c) Milyen technológiai hiba miatt lehet a készítményünk „szalonnás”?

.....

3. feladat

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

Melyik országok speciális nemzeti ételei a következő ételek? Írja melléjük az országneveket!

Bouillabaisse
Paella
Borscs

Gazdálkodási ismeretek
(Szakmai számítás, gazdálkodási ismeretek)

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**14 p**

Számítsa ki egy adag Borjúpaprikás étlap szerinti árát!

Az ár kialakításához szükséges adatokat a táblázat tartalmazza. Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek. Egy adag étel árre 720,0 Ft. (ÁFA% = 5 %)

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

10 adag		Borjúpaprikás		
Nyersanyagok	Mennyiségi egység	Mennyiség	Egységár (Ft)	Érték (Ft)
Borjúapróhús	kg	1,40	1895,00	
Só	kg	0,04	85,00	
Zsír/Étolaj	kg/l	0,20	480,00	
Vöröshagyma	kg	0,20	120,00	
Fűszerpaprika	kg	0,02	3460,00	
Zöldpaprika	kg	0,25	420,00	
Paradicsom	kg	0,12	420,00	
Tejföl	l	0,60	790,00	
Liszt	kg	0,05	110,00	
Összes nyersanyagérték				

Borjúapróhús nyersanyagértéke

Só nyersanyagértéke =

Zsír/Étolaj nyersanyagértéke =

Vöröshagyma nyersanyagértéke =

Fűszerpaprika nyersanyagértéke =

Zöldpaprika nyersanyagértéke =

Paradicsom nyersanyagértéke =

Tejföl nyersanyagértéke =

Liszt nyersanyagértéke =

Összes nyersanyagérték =

1 adag nyersanyagértéke =

1 adag nettó eladási ára =

1 adag bruttó eladási ára =

1 adag étlap szerinti ára =

2. feladat**11 p**

a) Számítsa ki, hogy hány kilogramm húst kell rendelnie fajtánként a konyhafőnöknek az alábbi adatok alapján! Töltse ki a táblázat hiányzó részeit!

Megnevezés	Raktárkészlet (kg)	Napi fogyasztás (kg)	Tartalék (kg)	Áru utánpótlási idő (nap)	Rendelési mennyiség (kg)
Csirkemell	4	10	4	3	
Kacsacomb	1	4	2	3	
Pulykamell	2	8	4	3	

Csirkemell rendelési mennyisége =

Kacsacomb rendelési mennyisége =

Pulykamell rendelési mennyisége =

b) Hány kilogrammal több csirkemellet kell rendelni, ha egy 120 fős rendezvényen a vendégeknek roston sült csirkemellet szolgálunk fel? Egy adagba 16 dkg sült húst tálalunk, csirkemell sütési vesztesége 14%.

Kerekítés: a dekagramm adatokat egy tizedesre, a kilogramm adatokat a következő egész számra kerekítse!

Az elkészített csirkemell a nyers csirkemell %-ában =

Szükséges mennyiség csirkemellből =

Beszerezés csirkemellből a rendezvényre =

c) Összesen hány kilogramm csirkemellet kell rendelni?

Kerekítés: a dekagramm adatokat egy tizedesre, a kilogramm adatokat a következő egész számra kerekítse!

Összes rendelési mennyiség csirkemellből =

3. feladat**4 p**

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

A bizonylatolt árumozgás a következő volt:

Nyitókészlet 92 600 Ft,

Vételezés a raktárból 420 150 Ft,

Értékesítésen kívüli készletcsökkenés 9 200 Ft,

Leltár szerinti zárókészlet 72 850 Ft.

Alkalmazott haszonkulcs 180%,

Készletartási veszteség a megengedett anyagfelhasználás %-ában 0,8%.

Az üzlet nettó ételbevétele 1 208 780 Ft volt.

Kerekítés: a Ft adatokat egészre kerekítse!

Az elszámoltatás eredményének jellegét is nevezze meg (hiány/nyersanyagtúllépés, egyezés vagy többlet/nyersanyagmegtakarítás)!

5. feladat**6 p**

Párosítsa össze a fogalmakat és a hozzájuk tartozó meghatározásokat! Írja a fogalmakat a táblázat megfelelő sorába! A kimaradó fogalmat magyarázza meg!

Meghatározás	Fogalom
Az üzletben eladásra szánt áruk és szolgáltatások összessége.	
Olyan sajátos kereskedelmi tevékenység, melynek során ellátjuk a hazai lakosságot és a turizmusban résztvevőket étellel, itallal és egyéb szolgáltatásokkal.	
Különböző ételek, italok és szolgáltatások pénzzé tétele.	
Különböző nyersanyagok, áruk és eszközök folyamatos biztosítása.	

Fogalmak: vendéglátás, választék, beszerzés, értékesítés, termelés

Kimaradó fogalom:.....

Kimaradó fogalom meghatározása:

.....

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**3 p**

Egészítse ki a hiányzó mondatokat az odaillő fogalommal!

A fehérjék az enzimek hatására.....bomlanak le.

A szénhidrátok az enzimek hatásárabomlanak le.

A zsírok enzimek hatására..... és glicerinre bomlanak le.

2. feladat**7 p**

Írja be az alábbi élelmi anyagokról és azok összetevőiről szóló TOTÓ táblázat tipp oszlopába az Ön által helyesnek tartott válasz megfelelő jelét (1, 2 vagy X)!
Figyelem! Javítani nem szabad, még pótlapon sem!

	Kérdés/állítás	1	2	X	Tipp
1.	A káposztafélékhez tartozik:	articsóka	kínai kel	endívia	
2.	Oxálsavat tartalmazó zöldségféle:	paraj	sóska	cikória	
3.	Ikrája mérgező:	márna	csuka	kárász	
4.	Likopin tartalma jelentős:	cékla	fekete szeder	paradicsom	
5.	A hús festékanyaga:	hemoglobin	ergoszterin	mioglobin	
6.	Lágy sajt:	mozzarella	ementáli	edami	
7.	Purin bázisokban szegény:	halhús	marhahús	kacsa	

3. feladat**6 p**

Jelölje az alábbi táblázatban „X”-szel az Ön által helyesnek tartott válaszokat!
Figyelem! Javítani nem szabad, még pótlapon sem!

Állítás	Igaz	Hamis
1 gramm fehérje élettani égéshője 6,1 kcal /25,6 kJ.		
1 gramm szénhidrát élettani égéshője 4,1 kcal/ 17,2 kJ.		
1 gramm zsiradék élettani égéshője 9,3 kcal/ 38,9 kJ.		
Az amiláz enzim fehérjebontó.		
A proteáz enzim fehérjebontó.		
A lipáz enzim zsírbontó.		

4. feladat**4 p**

Sorolja fel az alábbi vágóállatok legalább egy-egy értékes bontási részét!

Vágóállatok	Értékes húsrészek
Kacsa	
Őz	
Marha	
Sertés	

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**4 p**

A munkahelyén közegészségügyi ellenőrzést végeznek. **Soroljon fel a 6 fő vizsgálati területből 4-et, amelyet a közegészségügyi ellenőrzés során vizsgálhatnak a vendéglátó üzletben!**

A vendéglátó üzletben a közegészségügyi ellenőrzés során vizsgálják:

.....

2. feladat**6 p**

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

	Állítás	Igaz	Hamis
1.	A pasztörözés hőmérséklete + 63,5 °C.		
2.	A GMP magyar megfelelője a Jó Vendéglátó Gyakorlat.		
3.	Az üzemedény mosogató lehet egy légtérben a főzőkonyhával.		
4.	A peszticidek másképpen növényvédőszer maradványok.		
5.	Az ételmintát 72 óráig kell tárolni.		
6.	Az ételeinkben rejtetten található allergén anyagokról 2016. április óta nem kell tájékoztatást adni a vendégeknek.		

AZ ÍRÁSBELI DOLGOZATOK PONTSZÁMAINAK ÖSSZESÍTÉSE

Témakör/Részfeladat	A részfeladatok 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 ÉRDEMJEJGY:	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 41 pontot (41%-ot).</u>

ÉRDEMJEJGYEK MEGÁLLÍPÍTÁSA	
PONTHATÁROK	ÉRDEMJEJGYEK
0 - 40	1 (elégtelen)
41 - 55	2 (elégséges)
56 - 70	3 (közepes)
71 - 85	4 (jó)
86 - 100	5 (jeles)