

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakképesítés:

34 811 01 Cukrász

SZVK rendelet száma:

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet

Komplex írásbeli:

- Cukrászati termékek technológiája
- Termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások
- Élelmiszerismeret, élelmiszerbiztonság

Elérhető pontszám: 300 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 180 perc

2021.

Javító neve	
Aláírása	

Elért pontszám	
----------------	--

Fontos tudnivalók!

Kedves Versenyző!

A feladatok megoldásánál ügyeljen a következők betartására:

1. A feladatok megoldásához az íróeszközön és nem programozható számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény, stb.) nem használhat.
2. A számítások elvégzésénél ügyeljen az alábbiakra:

Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie a

- számított adat vagy mutató megnevezését,
- a számítás módját (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva).
- a kapott eredményt mértékegységével együtt.

Amennyiben ezeket a kijelöléseket nem végzi el, a feladat még akkor sem fogadható el, ha a megoldás egyébként helyes!

A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékok, adókulcsok) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!

3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el.
4. A feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldást hagyta meg! Ellenkező esetben a feladat nem értékelhető.
5. A tesztfeladatoknál javítani tilos!

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Jó munkát, sikeres versenyzést kívánunk!

A. FELADATSOR**1. Feladat****Munkahelyzet**

Ön egy cukrászüzem munkatársa. Mai feladata, hogy uzsonnasüteményeket készítsen.

Feladatutасítás

Válassza ki a négy lehetséges válasz közül azt, amelyik ön szerint a helyes megoldást adja a feltett kérdésre! Választását aláhúzással jelölje!

..... / 14 pont

A)

Az uzsonnasütemények készülhetnek forrázott tésztából?

- a) Igen.
- b) Nem, mert forrázott tésztát kikészített sós és édes süteményeknél használunk.
- c) Nem, mert az uzsonnasütemények többsége élesztős tésztából készül.
- d) Egyik válasz sem helyes.

B)

A dán kifli kevert élesztős tésztából készül?

- a) Igen.
- b) Nem, mert a dán kifli a kikészített sütemények csoportjába tartozik.
- c) Nem, mert a dán kifli nem élesztős tésztából készül.
- d) Egyik válasz sem helyes.

C)

A francia briós annyiban tér csak el a fonott brióstól, hogy formában készül?

- a) Igen.
- b) Nem, mert a tészta kialakításánál még dugót is teszünk a közepébe.
- c) Nem, mert a tészta összetételében is eltér, pl. magasabb mennyiségű vajjal készül.
- d) Egyik válasz sem helyes.

D)

A hagyományos flódni tésztája libazsírt is tartalmazhat?

- a) Igen.
- b) Nem, csak sertézsírt tartalmaz.
- c) Bármilyen eredetű zsiradékot tartalmazhat.
- d) Egyik válasz sem helyes.

E)

A pálmalevelet és az őznyelvet porcukron nyújtjuk ki?

- a) Igen.
- b) Használhatunk csak lisztet is a készítés során.
- c) Igen, de csak az utolsó nyújtást és hajtogatást végezzük porcukor segítségével.
- d) Egyik válasz sem helyes.

F)

A rotschild piskóta meleg úton készített felvert?

- a) Igen.
- b) Nem, a rotschild piskóta felvert vajos tésztából készül.
- c) Minden esetben hideg úton készített könnyű felvert tésztája van, amely zsiradékot nem tartalmaz.
- d) Egyik válasz sem helyes.

G)

Gyümölcs papucs készítésénél csak sütés után rakható fel a gyümölcs?

- a) Mindig sütés után rakjuk fel, hogy ne fonnyadjanak meg a gyümölcsök.
- b) Csak sütés előtt rakjuk fel, hogy összeérjenek az ízek.
- c) Csak konzerv vagy befőtt gyümölcsöt használhatunk, így mindegy mikor kerül rá a gyümölcs.
- d) Egyik válasz sem helyes.

2. Feladat

Munkahelyzet

Ön egy cukrászműhely cukrász munkatársa. Egyik üzleti partnerük legyező tortát, túrókrém tortát, puncsminyont, és bonbonfréket rendelt meg önöktől.

Feladatutasítás

Válaszoljon az alábbi feladatokra!

..... / 12 pont

Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy készítse el a megrendelt sütemények elkészítéséhez szükséges, sütéssel készült félkész-termékeket és a betöltéshez szükséges krémeket. Milyen tésztákat és krémeket készítene a felsorolt készítmények gyártásához?

Legyező torta:

Tészta:

Töltéshez szükséges krém:

Túrókrém torta:

Tészta:

Töltéshez szükséges krém:

Bonbonfré:

Tészta:

Ízesítő anyaga (min.3 fajta pontos névvel):

3. Feladat

A puncsminyont elkészítésében egy diák segít önnek.

Mutassa be neki, hogy önök hogyan készítik a puncs minyont, az alábbi szempontok szerint!

..... / 38 pont

A puncs minyon sand felvertből készül kapszliban!

Tészta elkészítésének módja: (Az előkészítő műveleteket nem kell leírnia!)

..... / 8 pont

A tészta formázása:

..... / 2 pont

A tészta sütési paraméterei:

..... / 2 pont

Töltelék megnevezése:

..... / 2 pont

Töltelék elkészítése: (Az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie!)

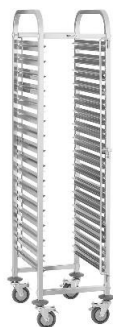
..... / 8 pont

A puncs minyon betöltése és kikészítése:

..... / 16 pont

4. Feladat

A megrendelt termékek készítéséhez (többek között) a képeken látható eszközöket használta. Írja a képek alá az egyes eszközök nevét! / 8 pont





5. Feladat

Döntse el, hogy igazak vagy hamisak a süteményekkel kapcsolatos állítások!

Az Ön által igaznak vélt állítást jelölje *I*-vel, a hamis állításokat jelölje *H*-val!

A hamis állítás(oka)t tegye igazá! / 12 pont

(Figyelem a hibás állítások kiválasztása csak abban esetben értékelhető, ha annak javítása is megfelelő!)

	Állítás	I / H
a)	A maróni tekercs egy tészta nélkül készített, nemeshulladékból készített tekercsfajta, gesztenyés vajkrémmel töltve.	
b)	A csemegék tölteléke párizsikrém esetleg csokoládés vajkrém.	
c)	Az Esterházy torta tésztája csak tojásfehérjéből készül liszt, darált dió és cukor felhasználásával.	
d)	A habroló tésztája vajás tészta.	

Hibás állítások javítása:

6. Feladat

Munkahelyzet

Ön egy kávéház cukrásza. Napi munkája során, készítenie kell vajos tésztából készíthető uzsonnasüteményeket.

Feladatutastás

Válaszoljon az alábbi feladatokra!

A képen látható termékek közül, válassza ki a kép alá tett X-szel a bürkiflit! Soroljon fel két szempontot, amiben különbözik a bürkifli tésztája a svájci kifli tésztájától!

(kiválasztás 2p, szempontok 2-2p)

..... / 6 pont



7. Feladat

Munkahelyzet

A fagylaltműhelyben a fagylaltkeverék összeállítása zajlik.

Feladatutastás

Számozza meg megfelelő sorrendbe a fagylaltgyártás folyamatának menetét!

..... / 10 pont

Sorszám	Fagylaltkeverék készítése
1.	nyersanyagok előkészítése
	pihentetés, fagyasztás szakaszos üzemeltetésű fagylaltgépben
	hűtés
	fagylaltkeverék készítése, hőkezelése
	után fagyasztás (-18°C-on)
	szűrés (tejes és tejszínes fagylaltoknál homogenizálás 60°C-on)

B. FELADATSOR**1. Feladat****Munkahelyzet**

Ön egy cukrászüzem munkatársa. Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy felmérje az elkövetkező napok nyersanyag rendelését.

..... / **20 pont**

Feladatutastítás

A megadott adatok segítségével számolja ki a szombati és a vasárnapi tejszín rendelést. Nyitókészlet tejszínből 5 L, szombaton 50 adag somlói galuskát és 128 szelet oroszkrém tortát kell készítenie. Vasárnapra 140 szelet gyümölcsös joghurt tortát, 20 adag tiramisu pohárkrém és 45 adag gesztenyepürét rendeltek. A hétfői napra 10 L tejszín kell tartalékolnia.

A szállításnál csak 5 literes kiszerelesben/ kerekítésben tudják a tejszín rendelését felvenni, így a kerekítést ennek megfelelően kell elvégezni! Mellékszámításokat egy tizedesjegyre kerekítse!

A kalkulációs lapon szereplő mennyiségek a megadott adagszámhoz:

Darabszám	Megnevezés	Szükséges tejszín mennyiség ml
10 adag	somlói galuska	1000
16 szelet	oroszkrém torta	700
20 szelet	gyümölcsös joghurt torta	850
1 adag	tiramisu pohárkrém	300
1 adag	gesztenyepüré	250

Szükséges mennyiség:

Versenyzői kód:

/ **39** /

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet
34 811 01 Cukrász

2. Feladat

Munkahelyzet

Ön egy cukrászüzem munkatársa. Felettesétől azt az utasítást kapta, hogy a megadott adatok segítségével számítsa ki a tényidőszak adatait!

..... / **10 pont**

Feladatutasítás

Egy üzlet bázis időszaki nettó árbevétele 18 000 E Ft, amelynek 45 %-a anyagfelhasználás volt. Az anyagfelhasználás tényleges növekedése 6 %-os volt, a nettó bevételé pedig 10 %-os.

Számítsa ki a tényidőszak haszonkulcsát!

A számításokat egy tizedesjegyre kerekítse!

3. Feladat**Munkahelyzet**

Ön egy cukrászat munkatársa. Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy állapítsa meg az üzemben tisztított gyümölcsök tömegveszteségeit!

..... / **24 pont**

Feladatutastás

Töltse ki az alábbi táblázat hiányzó adatait!

Az eredményeket egy tizedesjegyre kerekítse!

Sütemény megnevezése, készítése	Bruttó tömeg		Veszteség		Nettó tömeg	
	kg	%	kg	%	kg	%
Alma	16	100		12		
Dió	140	100			128	
Meggy		100		10	34	
Mandula		100	6	15		

4. Feladat**Munkahelyzet**

A kalkulált mákos lepény jól sikerült így főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy számolja ki az eladási árát, ha az üzletben szeretnék értékesíteni.

..... / **28 pont**

Feladatutastás

A megadott táblázat segítségével számolja ki a mákos lepény eladási árát, ha az üzlet árrés szintje 65 % és az Áfa tartalom 18%. Számolja ki egy szelet sütemény nettó tömegét!

A mennyiségi adatokat egész számra, a Ft adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

Az ár kialakításánál az 5 Ft-os kerekítési szabálynak megfelelően járjon el!

Mákos lepény 20 db

Felhasznált nyersanyag	Mennyiség g	Nettó egységár Ft/kg	Érték Ft
liszt	300	144	
vaj	200	2100	
tojássárgája	40	1326	
porcukor	100	210	
vanillincukor	12	1200	
citromhéj	10	1300	
mák	1000	2500	
kristálycukor	700	185	
Összesen		-	3 194,1 Ft
Veszteség	362	-	-
Nettó tömeg		-	-

5. Feladat**Munkahelyzet**

Az üzem területén lévő anyagok leltározásával bízták meg Önt. Mérje fel a termelés során bekövetkezett mennyiségi változásokat! Számolja ki értékben, mennyi áru maradt a konyhán!

..... / **18 pont**

Feladatutasítás

Töltse ki a táblázat hiányzó adatait! A mellékszámításokat a táblázatba írja!

Az eredményeket egy tizedesjegyre kerekítse!

Megnevezés	Nyitó mennyiség (g)	Vételezés (g)	Fogyás (g)	Záró mennyiség (g)	Ár Ft/ kg	Érték Ft
Mogyoró	2 548	1 254	1 487		2 400	
Fondán	11 000	5 000		3 500	1 050	
Tojás db		150	650	80	42 Ft/ db	
Marcipán	3 080		10 520	5 400	1 800	
Összesen	-	-	-	-	-	

C. FELADATSOR**Munkahelyzet**

Ön egy szálloda cukrászatának munkatársa. Munkája során ismernie kell a termékkészítéshez alkalmazott nyersanyagok jellemzőit, élelmiszerbiztonsági követelményeit, az élelmiszerek felhasználási lehetőségeit.

Feladatutасítás

Válaszoljon az alábbi feladatokra!

1. Feladat

Döntse el, hogy igazak vagy hamisak az állítások! A hamis állításokat tegye igazzá!

..... / 16 pont

Állítás	Igaz	Hamis
1) A laktóz diszacharid, természetben csak a tejben fordul elő.		
2) Az inulin egyszerű szénhidrát.		
3) A gyorsfagyasztás egy kémiai tartósító eljárás.		
4) Az agar-agar egy tengeri algából készített kocsonyásító anyag.		
5) A cukrozott sűritett tej tejszínből készül.		

Hamis állítások javítása:

2. Feladat

Határozza meg az alábbi tejtermékek zsírtartalmát a megadott zsírtartalmak felhasználásával!

..... / 10 pont

Növényi habalap:..... / 2 pont
Tejföl:..... / 2 pont
Habtejszín:..... / 2 pont
Kávétejszín..... / 2 pont
Tej..... / 2 pont

20-25 %	18 %	35%	min.30 %	1,5- 4,5%
12-20 %	28-30 %	1,5-3,5 %	min. 40 %	9-16 %

3. Feladat

Égészítse ki az alábbi mondatokat a kakaóbabbal kapcsolatban!

..... / 10 pont

A kakaót egy trópusiterméséből állítják elő. A termésben 40-60található. Jelenleg a legnagyobb termőterületektalálhatóak. A kakaóbab legnagyobb mennyiségben (52-55%) tartalmaz és kisebb mennyiségben fehérjét és keményítőt. Hatóanyaga a, amely a kávéhoz hasonlóan élénkítő hatású, de gyengébb hatású a koffeinnél ezért gyerekek is fogyaszthatják.

4. Feladat

Állítsa megfelelő sorrendbe számokkal a tojásfertőtlenítés műveleteit!

..... / 12 pont

..... A tojás bevitele a cukrászműhelybe.	2 pont
..... Folyóvízzel öblítés.	2 pont
..... Mosás.	2 pont
..... A tojás bevitele az előkészítőbe.	2 pont
..... Fertőtlenítés, fertőtlenítő (2%-os Hypos) oldatban 8-10 percig.	2 pont
..... Csepegtetés, szárítás	2 pont

5. Feladat

Párosítsa össze a tojással kapcsolatos összetartozó meghatározásokat a két oszlopból!

A helyes megoldást írja a legelső táblázatba!

..... / 10 pont

A	Jégzsínór		1	Az össztömeg 60%- a, legnagyobb része víz.
B	Tojásfehérje		2	A meszes héj és a fehérje között elhelyezkedő (védő) réteg.
C	Tojássárgája		3	Pórusos szerkezetű anyag, kívül vékony fehérjebevonat, a kutikula fedi.
D	Meszes héj		4	Összecsavarodott fehérjeszálak alkotják, liozim enzim található benne.
E	Kettős héjhártya		5	A tojás legértékesebb része, zsírtartalma magas, (30-34%) amelynek egyharmada lecitin.

Megoldás:

A	
B	
C	
D	
E	

6. Feladat

Mindegyik meghatározáshoz vagy fogalomhoz három válasz tartozik, de csak az egyik helyes.

Aláhúzással válassza ki a helyes választ!

..... / 12 pont

Sikérfehérje

miozin

gliadin és glutenin

kapszaicin

Lipáz

zsirbontó enzim

tejcukor

összetett szénhidrát

Nitrogéntartalmú szerves vegyületek

szénhidrátok

zsiradékok

fehérjék

Sarjadzással szaporodó mikroorganizmusok

fehérjék

élesztők

penészek

Esszenciális aminosav

vitaminok

nélkülözhetetlen aminosav

nélkülözhető aminosav

Kandírozás

telített cukoroldatban tartósítás

fagyasztva szárítás

mélyhűtés, sokkolás

7. Feladat

Csoportosítsa az alábbi zsiradékokat származásuk alapján!

A főcsoport betűjelét írja az élelmiszer neve mellé!

..... / **20 pont**

A) Növényi eredetű	B) Állati eredetű
---------------------------	--------------------------

vaj.....(2 pont)

extra szűz olivaolaj.....(2 pont)

háj.....(2 pont)

halolaj.....(2 pont)

faggyú.....(2 pont)

keményzsír.....(2 pont)

margarin.....(2 pont)

kakaóvaj.....(2 pont)

tepertő.....(2 pont)

vajzsír.....(2 pont)

8. Feladat

..... / **10 pont**

Soroljon fel 5 olyan fűszert, amelyeket mézes sütemények készítésénél használna!

.....
.....

Versenyzői kód:

/ **39** /

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet
34 811 01 Cukrász

Elérhető összes pontszám	300
„A” Feladatlap elért pontszáma	
„B” Feladatlap elért pontszáma	
„C” Feladatlap elért pontszáma	
Összes elért pontszám	