

Versenyzői kód:

	/	41	/	
--	---	-----------	---	--

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

34 811 04 Szakács

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakképesítés:

34 811 04 Szakács

SZVK rendelet száma:

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

Komplex írásbeli feladat:

A szakács szakma ismeretei

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 180 perc

2021.

Javító neve	
Aláírása	

Elért pontszám	
----------------	--

Fontos tudnivalók

Kedves Versenyző!

Az írásbeli feladatsorban a feladatok között néhány esetben kapcsolat lehet! Javasoljuk, hogy először olvassa végig a feladatokat, a megoldást az Ön számára egyszerűbb kérdések megválaszolásával kezdje.

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 a következőkre:
 - a) Számológépet használhat, de minden mellékszámításnál ki kell jelölnie a következőket:
 - a számított adat vagy mutató megnevezését,
 - a számítás módját (a matematikai művelet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
 - a kapott eredményt mértékegységével együtt.
 - b) Amennyiben ezeket a kijelöléseket nem végzi el, a feladat még akkor sem fogadható el teljes mértékben, ha a megoldás egyébként helyes!
 - c) Kerekítési pontosság: az adott feladatoknál található. Általánosságban részeredményeknél legalább négy tizedes jegy, végeredmény esetén két tizedes jegy, az árnál a kerekítés szabályai alapján.
 - d) A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (járulékokat, adókulcsokat) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el (kivétel a szerkesztett rajzos feladatrész)!
4. A számításos feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldást hagyta meg. Ellenkező esetben a feladat nem ér pontot!
5. Meg nem engedett segédeszköz használata a versenyből való kizárást vonja maga után!
6. A teszt jellegű feladatoknál javítani tilos!

Ügyeljen arra, hogy áttekinthetően és szép külalakkal dolgozzon!

Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!

Ételkészítés alapjai

Ételkészítés alapjai témakörben elérhető pontszám:	20 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	9 pont
A versenyző ételkészítés alapjai témakörben elért pontszáma:	pont

1. Feladat

..... pont / 3 pont

A táblázatban ételneveket lát. Írja a jobboldali oszlopba, hogy az ételkészítéshez milyen hagymafajtát használ?

Étel neve	A hagyma fajtája
Remulád mártás	
Cigánypecsenye	
Pirított csirke Jóasszony módra	

2. Feladat

..... pont / 3 pont

Válassza ki és jelölje egyértelmű aláhúzással azt az ételt, amely véleménye szerint készítésének **technológiája** miatt, nem illik a logikai sorrendbe. Választását indokolja is meg!

Szalonnás zöldbab
Paradicsomos káposzta
Párolt káposzta

Megoldás 1:

Megoldás 2:

3. Feladat

..... pont / 4 pont

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

A kukoricadarát átszitáljuk és a súlyához viszonyított mennyiségű vizet forralunk. Sót és adunk hozzá, majd a forrásban lévő vízhez keverjük a kukoricadarát. Lassan forraljuk, habverővel kevergetve 4-5 percen át. Vajba mártogatott kanállal tálaljuk. Az..... tokány jellegzetes körete.

4. Feladat**..... pont / 4 pont**

Írja a táblázat „Étel” oszlopába a technológia oszlopban szereplő meghatározással készülő ételt!

Az alább felsorolt ételeket helyezze el a táblázatban!

Herány tokány, Kolozsvári töltött káposzta, Hagymás rostélyos, Borjúpaprikás, Csemege sertéskaraj, Wellington bélszín, Eszterházy rostélyos, Sertésbordák hentes módra;

Étel készítési módja szerinti csoport	Étel
Egészen sütéssel készített sertéshús étel	
Szeletben párolással készíthető sertéshús étel	
Apróhúsból, főzéssel készíthető sertéshús étel	
Apróhúsból, párolással készíthető borjúhús étel	
Szeletben párolással készíthető marhahús étel	
Burkolással, egészen sütéssel készíthető marhahús étel	
Szeletben, frissen sütéssel készíthető marhahús étel	
Marha és sertés apróhúsból készült párolt étel	

5. Feladat**..... pont / 6 pont**

Írja a táblázat jobb oldali oszlopába az „Étel” oszlopban szereplő étel megfelelő alapanyagát!

Étel	Vágóállatok bontási része
Sertéspörkölt	
Cigánypecsenye	
Orjaleves	
Brassói aprópecsenye	
Tatár beefsteak	
Borsos tokány	

Ételkészítési ismeretek

Ételkészítési ismeretek témakörben elérhető pontszám:	15 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	7 pont
A versenyző ételkészítési ismeretek témakörben elért pontszáma:	pont

1. Feladat

..... pont / 4 pont

Írja be a felső táblázat hidegkonyhai készítményeinek a számát az alsó táblázat megállapításai mellé! Minden megállapítás mellé csak egy szám írható!

1. Borjúgalantin	2. Gombaterrin
3. Hideg libamáj zsírjában	4. Kocsonyázott bevert tojás spárgával

Megállapítás	Amelyik sorszámú ételre vonatkozik
Smízírozott formában, hűtött aszpikkal feltöltve, dermesztéssel készül	
Általában 5 adagos, formában párolt pástétomok egyik fajtája	
Formázott, alaplében megfőzött, préselt, zománcmártással bevont, szeletelt étel	
A jelleget adó anyagot az előkészítés során 6 órán át tejszáróban pácolják.	

2. Feladat

..... pont / 4 pont

Döntse el az állításokról, hogy igazak-e vagy hamisak! Tegyen X-et a megfelelő helyre!

Állítás	Igaz	Hamis
A cseh fánk és a farsangi fánk kelesztése, formázása, sütése teljesen megegyezik.		
Az égetett tésztaféléket bő zsiradékban vagy sütőben süthetjük, de tejszáróban nem főzhetjük ki.		
A somlói galuska alapja felvert tészta.		
A stíriai metélt alaptésztájának összetétele megegyezik a túrónudli tésztájának az összetételével.		

3. Feladat**..... pont / 5 pont**

Összeállítottunk egy 5 fogásos vegetariánus étrendet, ám az ételcsoportok felcserélődtek az ajánlatban. Tegye a megfelelő sorrendbe az ételeket!

Káposztás minipalacsinta rántva fokhagymás mártással
Zöldségerőleves
Gesztenyeparfé
Kecskesajttal sült paradicsom brokkolis hajdinakásával
Kocsonyázott bevert tojás spárgával

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

4. Feladat**..... pont / 2 pont**

Írja a megoldást a kijelölt helyre!
Melyik nemzet konyhájának jellegzetes étele a...

- a) Macaron:.....
- b) Paella:

Élelmiszerismeret

Élelmiszerismeret témakörben elérhető pontszám:	20 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	9 pont
A versenyző élelmiszerismeret témakörben elért pontszáma:	pont

1. Feladat

..... pont / 10 pont

Fejtse meg, és írja be a keresztrejtvény vízszintes soraira vonatkozó meghatározásokat!

1.				S						
2.				Z						
3.				É						
4.				N						
5.				H						
6.				I						
7.				D						
8.				R						
9.				Á						
10.				T						

Meghatározások:

1.	Ásványi anyag/mikroelem. Szükséges mennyisége (mg/nap):10-15. Hiánytünetei: fáradtság, immunitás csökkenése; Fontosabb élelmiszer forrásai: zöld növényrészek, méz, mák, húsok, belsőségek;
2.	Ásványi anyag/mikroelem. Szükséges mennyisége (mg/nap):0,005-0,08. Hiánytünetei: izomgyengeség, sérült vörösvértetek; Fontosabb élelmiszer forrásai: tenger gyümölcsei, belsőségek, húsok, teljes kiőrlésű lisztek;
3.	Alaptápanyag. Létfontosságú és nem létfontosságú aminosavakból felépülő, óriásmolekulájú szerves anyagok. A napi táplálékbevitel 12%-át kellene, hogy kiadja.
4.	Ásványi anyag/makroelem. Napi szükséglete grammban fejezhető ki: 1,5; A konyhasó jellegzetes összetevője;
5.	A víz kémiai képlete;
6.	Alaptápanyag. Állati és növényi szervezetben képződő, nagy energiaértékű, vízben nem oldódó vegyületek. A napi táplálékbevitel 25-45%-át kellene, hogy kiadja.
7.	Védőtápanyag/vitamin. Zsírban oldódik. Elterjed kémiai neve: Kalciferol. Szükséges mennyisége (mg/nap): 0,001-0,005. Élettani szerepe elsősorban a csontfejlődés segítésében van. Fontosabb élelmiszer forrásai: élesztő, gabonák;
8.	Ásványi anyag/mikroelem. Szükséges mennyisége (mg/nap):01-1,5. Hiánytünetei: fogszuvasodás. Fontosabb élelmiszer forrásai: méz, rozs, zab, árpa;
9.	Ásványi anyag/mikroelem. Szükséges mennyisége (mg/nap):2,5-4,0. Hiánytünetei: elégtelen növekedés, szaporodási zavarok; Fontosabb élelmiszer forrásai: gabonacsírák, olajos magvak;
10.	A növényi eredetű fehérjék állati eredetű fehérjékkel történő kiegészítése, párosítása az ételkészítés során, a szervezet számára legoptimálisabb fehérje bevitel érdekében.

2. Feladat**..... pont / 5 pont**

Írja be a megadott elkészítési módok alapján a felsorolásban szereplő finom pékáruk nevét a táblázatba!

Vajas kifli, Beigli, Zsemle vekni, Sajtos rúd, Császárszemle

Sütőipari termékcsoport	Péksütemény
Vizes tésztából készült	
Tejes tésztából készült	
Leveles, vajas tésztából készült	
Dúsított tésztából készült	
Gyúrt omlós tésztából készült	

3. Feladat**..... pont / 3 pont**

Írjon 3 olyan gyökérzöldséget, amelyek levelei is felhasználhatók az ételkészítésben, ízesítésben!

4. Feladat**..... pont / 2 pont**

A zsírok és olajok árrendszerében járunk. Totózzon!

Állítás	1	2	X	Tipp
A margarinzsiradék.	növényi eredetű	mesterségesen előállított	állati eredetű, természetes tejszír	
A napraforgó olaj zsiradék.	természetes	mesterségesen előállított	a növény szárából készülő	

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek

Élelmiszerbiztonsági alapismeretek témakörben elérhető pontszám:	10 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	5 pont
A versenyző élelmiszerbiztonsági alapismeretek témakörben elért pontszáma:	pont

1. Feladat

..... pont / 10 pont

Húzza alá a helyes megoldást!

Minden sorban csak egy megoldást lehet kiválasztani!

Milyen hőmérsékleten tárolhatjuk a friss halat?	+2°C-+5°C	olvadó jég
Melyik szárnyas tojását tilos a vendéglátásban felhasználni?	kacsa	tyúk
Melyik kémiai veszélyforrás?	szalmonella	hypo
Egy munkanapon (nincsen műszakváltás) hány alkalommal kötelező a hűtőterek ellenőrzése?	2	3
Mely esetben tilos munkába állni a konyhán?	lázasan	álmosan
Mi a fagyasztva tárolás ideális hőmérséklete?	-18°C	-12°C
A tartósító eljárások közül milyen a tejsavas erjedés?	biológiai	fizikai
A nedves környezet felgyorsíthatja a vizet kedvelő kórokozók szaporodását.	igen	nem
Mi a HACCP rendszer lényege?	a hibázók megbüntetése	a megelőzés
Melyik az a hőmérsékleti küszöb, ahol a baktériumok jelentős része elpusztul?	35-40°C	65-70°C

Gazdálkodási ismeretek

Gazdálkodási ismeretek témakörben elérhető pontszám:	35 pont
Felmentés lehetőségéhez szükséges minimális pontszám:	15 pont
A versenyző gazdálkodási ismeretek témakörben elért pontszáma:	pont

1. Feladat

..... pont / 11 pont

Igazak-e vagy hamisak az alábbi állítások? Jelölje X-szel a helyesnek tartott választ!

Állítás	igaz	hamis
A dolgozók anyagi felelősségének mértékét jövedelmük határozza meg.		
A vendéglátásban felhasznált áruk vásárlására fordított költségek nettó értéke az anyagfelhasználás.		
A munkaszerződés csak közös megegyezéssel módosítható.		
A kollektív szerződés tartalma nem térhet el a Munka Törvénykönyvében foglaltaktól.		
Nem lehet egyéni vállalkozó, aki gazdasági társaság korlátlanul felelős tagja.		
Az egyéni vállalkozó székhelye és telephelye megegyezik.		
Az iparüzési adó az önkormányzat illetékességi területén végzett vállalkozási tevékenységre kivetett adónem.		
Nem lehet betéti társaság belfagya az egyéni vállalkozó.		
A tűz keletkezésének körülményeiről kötelezően készített dokumentum másodlagos bizonylat.		
A számla csak előre meghatározott esetekben tartalmazza az áru megnevezését, mennyiségét és értékét.		
A munkavégzés során bekövetkezett baleseteket munkabaleseti feljegyzésben kell rögzíteni.		

2. Feladat**..... pont / 5 pont**

Párosítsa össze a fogalmakat és a hozzá tartozó meghatározásokat!

Sorszám	Meghatározás	Betűjel
1.	Leltárfajta, mely az üzleti beszámoló/mérleg alapja, a december 31.-én meglévő értéket mutatja.	
2.	Leltárfajta, melyet anyagilag felelős személyében bekövetkező változás esetén végzünk.	
3.	Az a tevékenység, amely a műszak/nap végén megmaradó áruk felmérését, a dolgozó eseti elszámoltatását jelenti.	
4.	Leltárfajta, melynek célja a számlafegyelem betartásának ellenőrzése.	
5.	Leltárfajta, melynek célja az anyagi felelős dolgozók tevékenységének ellenőrzése.	

Betűjel	Fogalom
A.	Vagyonmegállapító
B.	Elszámoltató
C.	Átadó-átvevő
D.	Rendkívüli
E.	Standolás

3. Feladat**..... pont / 6 pont**

Az alábbi táblázat néhány nyersanyag készlettel kapcsolatos adatait tartalmazza E Ft-ban, melyeket üzletük a termelés során felhasználnak. Számítsa ki a táblázat hiányzó adatait és írja be a táblázatba!

A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!

	nyitó- készlet	selejt	visszáru a raktárnak	vételezés a raktárból	ELÁBÉ	záró- készlet
Sertéstarja	19,1	0,8	1,5	15,1	26,2	
Csirkemáj	14,1		3,0	5,0	13,1	3,0
Kacsamell	14,7	1,4	2,2	9,3		5,2

Áruforgalmi mérleg sor:

$NYK + KN (\text{vételezés a raktárból}) = KCS (\text{ELÁBÉ, visszáru a raktárnak, selejt}) + ZK$

Sertéstarja zárókészlet =

Csirkemáj selejt =

Kacsamell ELÁBÉ =

Versenyzői kód:

	/	41	/	
--	---	-----------	---	--

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet
34 811 04 Szakács

4. Feladat

..... pont / 6 pont

Számítsa ki, hány kg tökehúst kell rendelnie fajtánként!

Az áru-utánpótlási idő 3 nap.

A beszerzés mennyiségét úgy kell meghatározni, hogy minden fajtából 2-2 kg tartalék is legyen! Az adatokat egész számra kerekítse!

Raktárkészlet:

Bélszín: 5 kg

Sertéstarja: 10 kg

Hátszín: 9 kg

A napi fogyás fajtánként:

Bélszín: 9 kg

Sertéstarja: 12 kg

Hátszín: 10 kg

Rendelendő mennyiségek:

Bélszín:

Sertéstarja:

Hátszín:

5. Feladat

..... pont / 7 pont

Számítsa ki egy 0,20 kg-os adag hasábburgonya fogyasztói árát 70%-os árrésszint és 5% ÁFA kulcs alkalmazásával, ha a fagyasztott hasábburgonya bruttó beszerzési ára 650 Ft/kg (a beszerzési 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!

Egy kg nettó beszerzési ára:

10 adag nettó beszerzési ára:

ELÁBÉ%:

10 adag nettó eladási ára:

10 adag bruttó eladási ára:

1 adag számított fogyasztói ára:

1 adag étlap szerinti ára: