

Versenyző kódja:

 /5/

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

34 811 01 - 2017

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Elődöntő

ÍRÁSBELI FELADAT MEGOLDÁSA

Szakképesítés:

34 811 01 Cukrász

SZVK rendelet száma: 27/2012. (VIII.27.) NGM rendelet

Komplex írásbeli:

Cukrászati gazdasági és élelmiszerbiztonsági követelmények

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 120 perc

2017.

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,
- számítás módját (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva),
- 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!

I. FELADATSOR

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

Feladat utasítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a vendéglátó tevékenység közegészségügyi vizsgálati területeit, a vanília fagylalthoz és az Eszterházy tortához szükséges nyersanyagokat, valamint az előkészítés és termékkészítés élelmiszerbiztonsági előírásait!

1. Feladat

A cukrászatban közegészségügyi ellenőrzést végeznek.

Írjon le, 6 fő vizsgálati területet, amelyet a közegészségügyi ellenőrzés során vizsgálnak a vendéglátó üzletben!

A vendéglátó üzletben a közegészségügyi ellenőrzés során vizsgálják:

- **az üzlet higiénés állapotát, állagát,**
- **a felhasznált alapanyagokat**
- **az árutárolás módját,**
- **a technológiát,**
- **a dolgozók egészségügyi alkalmasságát,**
- **a személyi higiénéit.**

....pont / 6 pont

2. Feladat

Írjon le 5 tényezőt, amelyek meghatározzák a tojás minőségét!

- **a tojás frissessége**
- **a tojás tömege**
- **a héj épsége**
- **a héj tisztasága**
- **a tojás beltartalma**

....pont / 5 pont

3. Feladat

A fagyaltkészítés kritikus pontjai közé tartozik a hőkezelés, a lé fagyalt tárolása és a kifagyasztott fagyalt tárolása.

A megadott feladatok alapján mutassa be a fagyaltkészítés kritikus pontjait!

Egészítse ki a különböző hőmérsékleten történő fagyaltkeverék pasztörizálásról szóló szöveg hiányzó adatait! 7 pont

- A fagyaltkeveréket **65°C** –on **30** percig pasztörizáljuk.
- A fagyaltkeveréket **70°C** –on **10** percig pasztörizáljuk.
- A fagyaltkeveréket **85°C** –on **30** másodpercig pasztörizáljuk.
- A pasztörizált fagyalt levet **1** órán belül **8 °C** alá kell hűteni.

Húzzon alá a felsorolt nyersanyagokról szóló állításokból 2 igaz állítást! 2 pont

A lehűtött fagyaltkeveréket +8 és +15 °C között tárolhatjuk.

A lehűtött fagyaltkeveréket 0 és +8 °C között tárolhatjuk.

A lehűtött fagyaltkeveréket -5 és -10 °C között tárolhatjuk.

A kifagyasztott fagyaltot az adagolópultba helyezés után 72 órán át lehet értékesíteni.

A kifagyasztott fagyaltot az adagolópultba helyezés után csak 1 napig lehet értékesíteni.

A kifagyasztott fagyaltot az adagolópultba helyezés után 1 hétig lehet értékesíteni.

...pont / 9 pont

4. Feladat

A kiegyensúlyozott fagyalt 62-68 % vízből és 32-38 % szárazanyagból áll.

Írja le milyen összetevő csoportokból áll az élelmiszerek szárazanyag tartalma!

- **tápanyagok**
- **járulékos anyagok**
- **ballasztanyagok**

Írja le milyen összetevő csoportokból állnak az alaptápanyagok!

- **fehérjék**
- **szénhidrátok**
- **zsírok**

...pont / 6 pont

5. Feladat

A tejfagylaltokhoz gyakran tejpört is keverünk.

Válaszoljon az alábbi kérdésekre!

Hogyan állítják elő a tejből a tejpört?

1 pont

- **Porlasztásos vízelvonással**

A cukrászati termékekhez zsírtartalmuk alapján, milyen tejporfajtákat használunk?

2 pont

- **sovány és**
- **zsíros tejpороkat**

....pont / 3 pont

6. Feladat

A vaníliafagylaltot és az Eszterházy krémet vaníliarúddal ízesítjük.

Egészítse ki a vaníliarúd feldolgozásáról szóló szöveg, hiányzó szavait!

A vaníliánövény termését szüretelik, **erjesztik**. Ekkor alakul ki a jellegzetes **barnás-fekete** színe, és a jellemző kellemes **illata**. Hatóanyaga a **vanillin**.

Felhasználáskor hosszában felhasítják és a belsejét **kikaparják**.

....pont / 5 pont

7. Feladat

Az Eszterházy krémhez tejet és vajat is felhasznál.

Döntse el igazak-e vagy hamisak a tej és a vaj jellemzését ismertető állítások! Jelölje X-szel a helyes választ! A hamis állításokra adott választ meg kell indokolni! A válasz csak akkor fogadható el, ha az indoklást is helyesen töltötte ki! Ellenkező esetben a válasz nem értékelhető!

állítás	igaz	hamis
a.) A tej az emlős állatok tejmirigyében képződik.	X	
b.) Az albumin, globulin, kazein a tejcukor alkotórészei.		X
c.) A tejszír könnyen emészthető.	X	
d.) A vaj keményített növényi olajból készül.		X
e.) A vaj köpülése közben a zsiradék golyócskák folyékonyá válnak.		X
f.) A vajban, apró cseppekben víz található.	X	

Hibás állítások javítása:

b.) Az albumin, globulin, kazein a tej fehérjei.

d.) A vaj tejszínből készül.

e.) A vaj köpülése közben a zsiradék golyócskák vajrögökké állnak össze.

....pont / 9 pont

8. Feladat

A vanília fagylaltnak cukrot, dextrózt, tojássárgáját, az Eszterházy tortához tojásfehérjét és diót is felhasznál.

Húzza alá a cukor, a tojássárgája, a tojásfehérje és a dió tulajdonságairól szóló **igaz** állításokat.

A cukor csökkenti a fagylalt keverékben lévő víz fagyáspontját.

A cukor növeli a fagylalt keverékben lévő víz fagyáspontját.

A cukortartalom befolyásolja a fagylalt szárazanyagtartalmát.

A cukor csökkenti a fagylalt szénhidrát tartalmát.

A dextróz a cukrokhoz tartozik.

A dextróz teljes értékű fehérje.

A tojássárgájában lévő karotin befolyásolja a fagylalt állagát, krémességét.

A tojássárgájában lévő lecitin befolyásolja a fagylalt állagát, krémességét.

A tojássárgájában lévő karotintól lesz a vanília fagylalt sárga színű.

A tojássárgájában lévő lecitintől lesz a vanília fagylalt sárga színű.

A tojásfehérje térfogata azért nő habverés közben, mert cukrot adunk hozzá.

A tojásfehérje térfogata azért nő habverés közben, mert a fehérje levegőt vesz fel.

A pörkölés kiemeli a dió ízét.

A pörköléstől megszűnik a dió avas íze.

....pont / 7 pont

II. FELADATSOR

Munkahelyzet: Ön egy egyéni vállalkozás cukrásza. Munkája során ismernie kell a termeléshez és árugazdálkodáshoz kapcsolódó, gazdasági számításokat.

Feladat utasítás: A megadott feladatok alapján mutassa be a cukrászatban alkalmazott anyaghányad-, veszteségszámításokat, kalkuláció és leltározási feladatokat!

1. Feladat

A cukrászüzemben a termékkészítés előtt, rendszeresen végez anyaghányad számítást.

A.) Az üzem egy megrendelésre fagyaltot készít. A rendelés 150 adag 3 gombócos vanília fagyaltkehelyre szól. Az adagoló kanállal 40 grammos gombócokat lehet adagolni.

Számítsa ki, mennyi vanília fagyaltot kell főznie!

Vanília fagyalt mennyisége = 3 x 40 x 150 = 18 000 gramm.

1 pont

B.) Feladata továbbá, hogy határozza meg, a kiszámított mennyiségre a megadott recept alapján mennyi anyagot kell vételeznie a fagyalt elkészítéséhez!

Dolgozzon a megadott táblázatban!

Írja be részletesen az elvégzendő művelet oszlopába a számítás műveletét (pl. $5 \times 2 =$), majd rögzítse a vételezendő mennyiséget a következő oszlopban!

A számításokat egész számra kerekítve végezze!

Termék neve: Vanília fagyalt 1 500 gramm		Termék neve: Vanília fagyalt 18 000 gramm	
Felhasználandó nyersanyag	Mennyiség (g)	Elvégzendő művelet	Vételezendő mennyiség (g)
Vanília fagyalt			
Tej	1 000	1 000 x 12 =	12 000
Sovány tejpör	70	70 x 12 =	840
Tejszín	120	120 x 12 =	1 440
Tojássárgája	200	200 x 12 =	2 400
Cukor	250	250 x 12 =	3 000
Dextróz	35	35 x 12 =	420
Vanília rúd (db)	1	1 x 12 =	12
Összesen:	1 675	---	---
Techn. veszteség	175	---	----
Nettó tömeg:	1 500	----	----

7 x 1 = 7 pont

Szorószám = 18 000 / 1 500 = 12

1 pont

....pont / 9 pont

2. Feladat

Az anyaghányad nyilvántartásához veszteségszámításokat is végeznie kell.

A fagyaltkelyhet málnával és málnaöntettel díszíti. Az üzem ehhez 5 láda málnát rendel.

A.) A főnöke arra kéri, hogy vegye át az üzembe érkező 5 láda málnát. Egy láda teljes tömege 1,3 kg. A szállítmány tiszta súlya a teljes tömeg 77 %-a.

Mennyi a málna tiszta súlya?

Kerekítési pontosság: az értékeket 2 tizedes pontossággal számítsa!

A málna tiszta súlya = $5 \times 1,3 \times 0,77 = 5 \text{ kg}$ *2 pont*

B.) A málnát a feldolgozás során válogatják, tisztítják. A tisztítási veszteség 25 %. Számítsa ki a tisztított málna tömegét és a tisztítási veszteséget!

Tisztított málna = $5 \times (1 - 0,25) = 3,75 \text{ kg}$ *2 pont*

Tisztítási veszteség = $5 - 3,75 = 1,25 \text{ kg}$. *2 pont*

C.) A málna öntet készítéséhez 1,5 kg málnát használ fel. A technológiai veszteség 60 %. Mennyi málnapürét használhat az öntet készítésénél?

A felhasználható málnapüré súlya = $1,5 \times (1 - 0,6) = 0,6 \text{ kg}$. *2 pont*

....pont / 8 pont

3. Feladat

A tulajdonos azzal bízta meg, hogy készítse el, az Eszterházy-torta árkalkulációját!

A megadott feladatutasítások szerint kalkulálja ki a torta árát!

A.) Határozza meg a 16 szeletes torta fogyasztói árát, ha az üzemben 62 %-os árrés-szinttel és 18 %-os áfa-kulccsal kalkulálnak! A számításokat a táblázat adatai alapján végezze el!

Dolgozzon a táblázatban! Írja be részletesen az érték oszlopába a számítás műveletét, valamint az eredményt (pl. $10 \times 2 = 20$)!

A mellékszámításban a Ft adatokat 2 tizedesre kerekítve számolja! A fogyasztói árat az 5 Ft-ra kerekítés szabályait figyelembe véve alakítsa ki!

Eszterházy torta (16 szelet)			
Felhasznált nyersanyag:	Mennyiség (kg)	Nettó egységár (Ft/kg/db)	Érték Ft-ban
Eszterházy lap	0,7	2 145	0,7 x 2 145 = 1 501,5
Krém:			
Tej	0,315	116	0,315 x 116 = 36,54
Vanília rúd	0,001	7 560	0,001 x 7 560 = 7,56
Cukor	0,15	190	0,15 x 190 = 28,5
Tojássárgája	0,125	550	0,125 x 550 = 68,75
Dió	0,06	3 500	0,06 x 3 500 = 210
Vaj	0,375	1 340	0,375 x 1 340 = 502,5
Triple-sec	0,06	3 500	0,06 x 3 500 = 210
Krém összesen:			1 063,85
Bevonat:			
Sárgabarackíz	0,03	220	0,03 x 220 = 6,6
Fondán	0,1	1 295	0,1 x 1 295 = 129,5
Étcsokoládé	0,015	2 333	0,015 x 2 333 = 35
Bevonat összesen:			171,1
Dió durvára darált panírozáshoz	0,07	3 500	0,07 x 3 500 = 245
Összesen:	2,001		2 981,45
Töltési, hűtési veszteség	0,081		---
Nettó tömeg:	1,92		---
16 szeletes Eszterházy torta nyersanyag értéke = 1 501,5 + 1 063,85 + 171,1 + 245 = 2 981,45 Ft			
16 szeletes Eszterházy torta nettó eladási ára = 2 981,45 / (1 - 0,62) = 7 845,92 Ft			
16 szeletes Eszterházy torta fogyasztói ára = 7 845,92 x 1,18 = 9 258,19 Ft ~ 9 260 Ft			

15 x 1 = 15 pont

B.) Az üzlet rendelés alapján 80 szelet Eszterházy tortát értékesít. Az üzem vezetője arra kéri, hogy határozza meg, mennyi bevétele származik az üzemnek a rendelésből, számítsa ki az értékesítés áfáját, határozza meg a nettó bevételt és a realizált árrés tömegét!

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

1 szelet torta fogyasztói ára = 9 260 / 16 = 578,75 ~ 580 Ft 1 pont

Bruttó bevétel = 80 x 580 = 46 400 Ft 1 pont

Nettó bevétel = 46 400 / 1,18 = 39 322 Ft 1 pont

Értékesítés Áfája = 46 400 – 39 322 = 7 078 Ft 1 pont

Realizált árrés tömeg = 39 322 x 0,62 = 24 380 Ft. 1 pont

5 x 1 = 5 pont

Versenyző kódja: / **5** /

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet
Komplex írásbeli
Cukrász

C.) Az üzem vezetője a cukrászda zárása előtt 1 órával engedményt ad a termékek fogyasztói árából. Számítsa ki, mennyi lesz 1 szelet Eszterházy torta engedményes ára, ha az engedmény mértéke 15 %!

Határozza meg, mennyi nettó bevétele származott az üzletnek, ha az engedményes áron 12 szelet tortát értékesített! Számítsa ki az értékesítés Áfáját is!

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

Az engedmény mértéke = $100 - 15 = 85\%$. *1 pont*

1 szelet Eszterházy torta engedményes áron = $580 \times 0,85 = 493 \text{ Ft} \sim 495 \text{ Ft}$. *1 pont*

1 szelet Eszterházy torta nettó engedményes ára = $495 / 1,18 = 419 \text{ Ft}$ *1 pont*

12 szelet Eszterházy torta nettó bevétele = $12 \times 419 = 5\,028 \text{ Ft}$,

vagy:

12 szelet Eszterházy torta bruttó bevétele = $12 \times 495 = 5\,940 \text{ Ft}$,

12 szelet Eszterházy torta nettó bevétele = $5\,940 / 1,18 = 5\,034 \text{ Ft}$. *1 pont*

Értékesítés áfája = $12 \times (495 - 419) = 912 \text{ Ft}$,

vagy:

Értékesítés áfája = $5\,940 - 5\,034 = 906 \text{ Ft}$.

1 pont
5 x 1 = 5 pont

....pont / 25 pont

4. Feladat

A cukrászüzem vezetőjétől megkapta azokat az adatokat, amelyek alapján el tudja számoltatni a termelésben dolgozókat a vizsgált időszak alatt.

Számítsa ki a cukrászműhely leltáreredményét, ha az alábbi adatokat ismeri!

- Az üzem nyitókészlete 645 E Ft
- Vételezés a raktárakból 1460 E Ft
- Visszaru a raktáraknak 100 E Ft
- Selejt 33 E Ft
- Zárókészlet 441 E Ft

Az adott időszakban a termékek értékesítéséből nettó 4 548 E Ft bevételt ért el. Az árképzés során 200%-os haszonkulccsal kalkulálták az árakat! Az engedélyezett hiány (a megengedett elábé %-ában) 0,8 %.

Az elszámoltatást nettó beszerzési áron végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

Tényleges Elábé = $645 + 1\,460 - 100 - 33 - 441 = 1\,531 \text{ E Ft}$ *2 pont*

Megengedett Elábé = $4\,548 : 3 = 1\,516 \text{ E Ft}$ *2 pont*

Nyers hiány = $1531 - 1516 = 15 \text{ E Ft}$ *1 pont*

Engedélyezett hiány = $1\,516 \times 0,008 = 12 \text{ E Ft}$ *2 pont*

Leltáreredmény (hiány) = $15 - 12 = 3 \text{ E Ft}$ *1 pont*

....pont / 8 pont

Értékelés: a megoldásban megadott pontszámok alapján, értelem szerint. A megoldási útmutatótól eltérő más jó megoldást is el kell fogadni!