

Versenyzői kód:

	/	40	/	
--	---	-----------	---	--

27/2012. (VIII. 27.) NGM rendelet
34 811 03 Pincér

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR MEGOLDÁSA

Szakképesítés:

34 811 03 Pincér

SZVK rendelet száma:

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

Komplex írásbeli:

A pincér szakmai feladatai

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 120 perc

2021.

Javító neve	
Aláírása	

Elért pontszám	
----------------	--

Fontos tudnivalók

Tisztelt Javító Kolléga!

1. Az elméleti feladatokhoz tartozó általános javítási- és értékelési útmutató a következő:

- Az alábbiakon kívül minden más, szakmailag helyes megoldás is elfogadható.

Az egyéb javítási- és értékelési útmutatót az egyes feladatoknál találja.

2. A számítási feladatokra vonatkozó általános javítási- és értékelési útmutató a következő:

- Az alábbiakon kívül minden más, szakmailag helyes megoldás is elfogadható.
- A hibátlan részsámításokért a javítási-értékelési útmutatóban megadott pontszám adható.
- A számításokért a teljes pontszám csak akkor jár, ha a Versenyző leírta, hogy mit számít ki, hogyan számítja ki, mennyi az eredmény és mi annak mértékegysége.
- Az egyes részsámításokért járó pontokat akkor is meg kell adni, ha a Versenyző összevont, vagy szétválasztott lépéseket, vagy a szaktanár által helyesnek ítélt más módon számolt.
- A Versenyző a részsámításokat más sorrendben is végezheti.
- Részben hibás vagy hiányos számítás esetén részpontszám adható.
- Korábban rontott számításból eredő számadat helyes használata esetén részpontszám adható.

Jó munkát kívánunk!

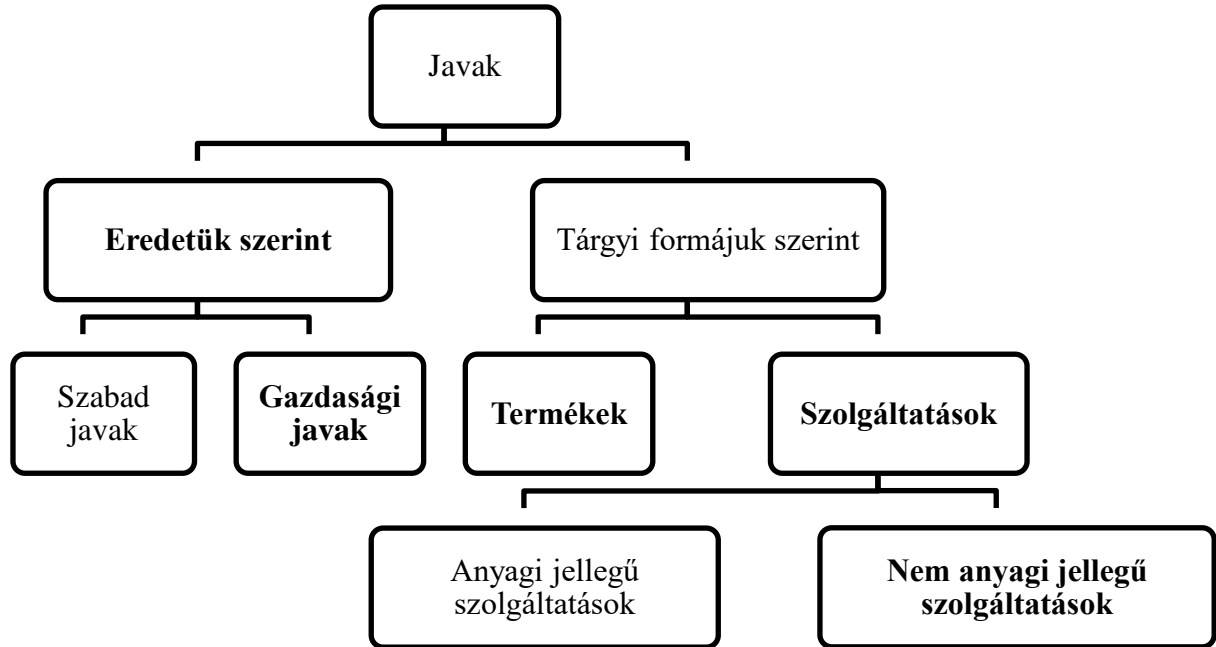
Gazdálkodás modul tárgykörei

35 pont

1. Feladat

5 pont

Égészítse ki az alábbi, a javak csoportosítását tartalmazó ábrát:



2. Feladat

12 pont

Csoportosítsa az alábbi, Maslow-féle piramisban szereplő elemeket azok szükséglet szintje szerint. Párosítsa össze az alábbi két táblázat értékeit a sorszámok beírásával a táblázatba! Mindegyik meghatározáshoz csak egy sorszám/fogalom számjegye írható be, ha több sorszám kerül beírásra a táblázatba, az adott sorért nem adható pont akkor sem, ha valamelyik érték megfelelő!

	Megoldás	
élelem, víz	5	1 pont
azzá válni, amivé képesek vagyunk	1	1 pont
alapvető fizikai és biológiai szükségletek	5	1 pont
munka	4	1 pont
társadalmi aktivitások	3	1 pont
személyes fejlődés	1	1 pont
ragaszkodás igénye	3	1 pont
alvás	5	1 pont
önbecsülés, presztizs	2	1 pont
jövedelem	4	1 pont
szeretet	3	1 pont
komfortérzés	4	1 pont

Sorszám	
1	Önmegvalósítás
2	Az elismerés igénye
3	Szociális szükségletek
4	Biztonság
5	Fiziológiai szükségletek
6	egyik sem

3. Feladat**4 pont**

A Véndiák étterem napi menüjének eredeti árát 11%-kal megemelték, így új, bruttó eladási ára 1 765 Ft lett. A szomszédos fodrász szalon vezetője az alkalmazottai számára árajánlatot kér Öntől napi rendszeres étkezésük biztosítására. Hosszú távú együttműködésük reményében az új árból 11%-os kedvezménnyel kalkulál az ajánlatadás során.

Állapítsa meg a napi menü eredeti és ajánlatban kiajánlott árát, a két ár közötti eltérést, valamint szövegesen értékelje a kiszámolt eltérést az eredeti és a kiajánlott ár között!

A számításokat Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

Eredeti ár: $1\,765 / 1,11 = 1\,590$ Ft 1 pont

Kiajánlott ár: $1\,765 \times 0,89 = 1\,570,85$ Ft $\approx 1\,571$ Ft
vagy étlapi kerekítés alapján 1 570 Ft 1 pont

Eltérés a két ár között: $1\,590 - 1\,571 = 19$ Ft
vagy étlapi kerekítés alapján $1\,590 - 1\,570 = 20$ Ft 1 pont

Értékelés: A kiajánlott ár az eredeti árhoz képest 19 (vagy 20) Ft-tal kevesebb. 1 pont

4. Feladat**2 pont**

Számítsa ki egy termék esetében az alkalmazott ELÁBÉ-szintet, ha az árrés 2 790 Ft, az ELÁBÉ-ja pedig 5 450 Ft.

A számításokat Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

Nettó eladási ár: $2\,790 + 5\,450 = 8\,240$ Ft 1 pont

ELÁBÉ-szint: $5\,450 / 8\,240 \times 100 = 66$ % 1 pont

5. Feladat**4 pont**

Számítsa ki az Adózás előtti eredményt, illetve a költségek mértékét, valamint adja meg, hogy az árrésnek az adózás előtti és adózás utáni eredmények mekkora részét tették ki, ha az Adózott eredmény 12 579 E Ft, és az Árrés 37 412 E Ft volt.

A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

Adózás előtti eredmény: $12\,579 / 0,91 = 13\,823$ E Ft 1 pont

Költségek: $37\,412 - 13\,823 = 23\,589$ E Ft 1 pont

Árrés-ből az Adózott eredmény aránya:
 $12\,579 / 37\,412 \times 100 = 33,62$ % ≈ 34 % 1 pont

Árrés-ből az Adózás előtti eredmény aránya:
 $13\,823 / 37\,412 \times 100 = 36,95$ % ≈ 37 % 1 pont

6. Feladat**4 pont**

Az alábbi adatok alapján számítsa ki egy üzlet második negyedéves időszaki készletgazdálkodási mutatóit!

Rendelkezésre álló adatok: Beszerzés: 6 135 E Ft, ELÁBÉ: 6 897 E Ft.

Készletadatok: 2020. január 01.: 1 357 E Ft, 2020. május 01.: 2 456 E Ft, 2020. június 01.: 1 206 E Ft, 2020. július 01.: 1 538 E Ft, 2020. augusztus 01.: 2 976 E Ft, 2020. szeptember 01.: 2 532 E Ft, 2020. december 31.: 2 246 E Ft.

A számításokat E Ft-ban végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

NyK / április 01: $6\,897 + 1\,536 - 6\,135 = 2\,298$ E Ft 1 pont

Átlagkészlet: $[(2\,298 / 2) + 2\,456 + 1\,206 + (1\,538 / 2)] / (4 - 1) =$
 $= [1\,149 + 2\,456 + 1\,206 + 769] / 3 = 5\,580 / 3 = 1\,860$ E Ft 1 pont

Fsn: $(1\,860 \times 90) / 6\,897 = 24,27 \approx 24$ nap 1 pont

Fsf: $6\,897 / 1\,860 = 3,71 \approx 4$ fordulat / negyedév

vagy

Fsf: $90 / 24 = 3,75 \approx 4$ fordulat / negyedév 1 pont

7. Feladat**4 pont**

Üzlete nettó árbevétele adott időszakban 520 025 E Ft volt, ebből az italbevétel 40%-kal, a trafikbevétel 52 015 E Ft-tal részesedett, a többi ételbevétel volt.

Számítsa ki az egyes csoportok nettó árbevételeit és azok megoszlási viszonyszámait!

A számításokat E Ft-ban végezze! A Ft adatokat egész számra, a % értékeket 2 tizedesjegyre kerekítse!

Nettó italbevétel: $520\,025 \times 0,40 = 208\,010$ E Ft 1 pont

Nettó ételbevétel: $520\,025 - 208\,010 - 52\,015 = 260\,000$ E Ft 1 pont

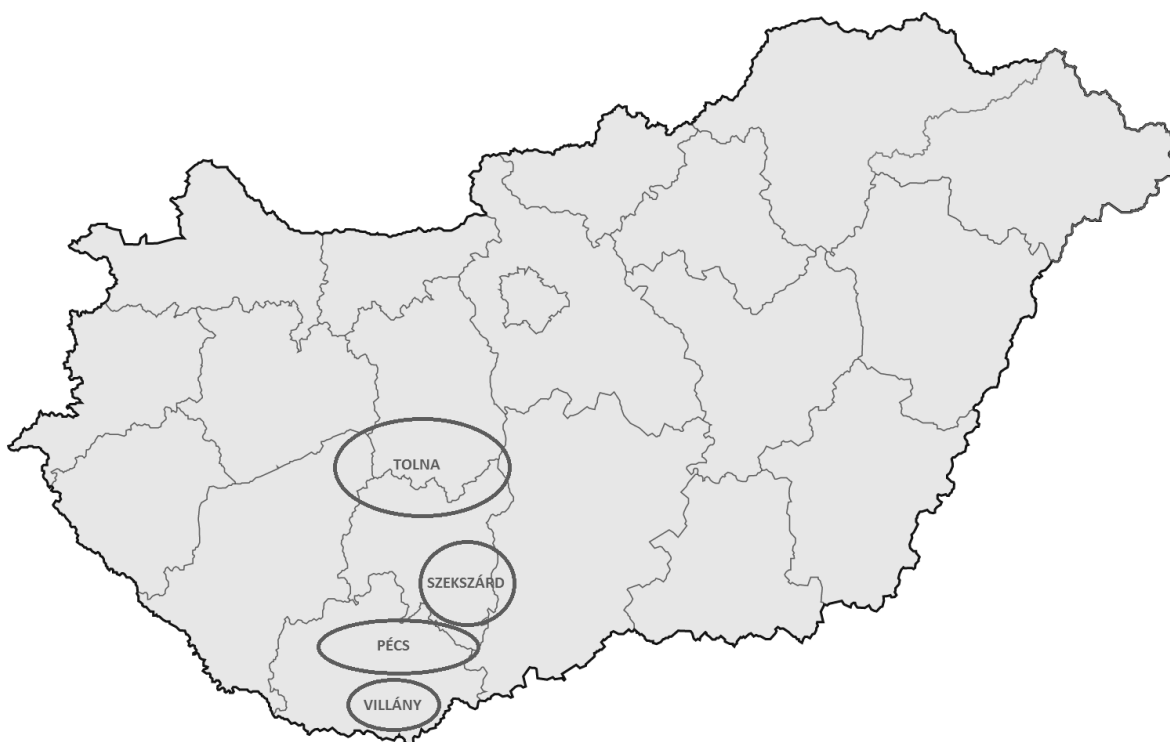
Vm% nettó ételbevétel: $260\,000 / 520\,025 \times 100 = 50,00$ % 1 pont

Vm% nettó trafikbevétel: $52\,015 / 520\,025 \times 100 = 10,00$ % 1 pont

Felszolgálás alapjai és Felszolgálás modulok tárgykörei**35 pont****8. Feladat****15 pont**

Nevezze meg a Pannon borrhéi borvidékeit, állítsa sorrendbe azokat méretük alapján (1-es számmal jelölje a legkisebbet, majd növekedés szerint számozza a többi), valamint jelölje be az alábbi vaktérképen a borvidékeket.

Borvidék	Sorrend	Jelölés	
Tolnai borvidék	4 (3 150 hektár)	helyesen jelölt a térképen	3 pont
Szekszárdi borvidék	3 (2 300 hektár)	helyesen jelölt a térképen	3 pont
Pécsi borvidék	1 (940 hektár)	helyesen jelölt a térképen	3 pont
Villányi borvidék	2 (1 890 hektár)	helyesen jelölt a térképen	3 pont
üresen hagyta	üresen hagyta	nem jelölt 5. borvidéket a térképen	3 pont



9. Feladat**4 pont**

Adja meg az alábbi Fröccsök keverési arányait!

Fröccsnév	Víz arány	Bor arány	
Háziúr	1	4	1 pont
Házmester	2	3	1 pont
Viceházmester	3	2	1 pont
Sportfröccs	4	1	1 pont

10. Feladat**8 pont**

Éttermükben (ahol felszolgálóként dolgozik) az egyik helyet foglaló vendég laktózintoleranciában szenved. Segítsen számára eldönteni, hogy az étlapon szereplő levesek közül mit fogyaszthat, és mit nem. A táblázat második oszlopába írja be, hogy az adott étel fogyasztása számára „JAVASOLT” vagy „NEM”!

Ételek	„JAVASOLT” vagy „NEM”	
Gulyásleves	JAVASOLT	1 pont
Lebbencsleves	JAVASOLT	1 pont
Zellerkrémleves	NEM	1 pont
Palócleves	NEM	1 pont
Orjaleves	JAVASOLT	1 pont
Tarhonyaleves	JAVASOLT	1 pont
Jókai bableves	NEM	1 pont
Zöldborsóleves vajjas galuskával	NEM	1 pont

11. Feladat**8 pont**

Az alábbi táblázatba állítsa sorrendbe a bélszín sütési fokozatait a szakmában használt magyar és angol nyelvű elnevezéseinek segítségével! A legkisebb számmal jelölje a legkevésbé hőkezelt fokozatot, és a legjobban hőkezelt fokozat felé haladva növekedjenek a sorszámok.

	Megnevezések		Sorrend	Megnevezés betűjele	
A	jól átsütve		1	G / raw	1 pont
B	kékre sütvé		2	B / kékre sütvé	1 pont
C	medium		3	H / véres	1 pont
D	medium rare		4	D / medium rare	1 pont
E	medium well		5	C / medium	1 pont
F	nagyon jól átsütve		6	E / medium well	1 pont
G	raw		7	A / jól átsütve	1 pont
H	véres		8	F / nagyon jól átsütve	1 pont

Élelmiszerismeret modul tárgykörei**20 pont****12. Feladat****13 pont**

Sorolja fel a Tartósító eljárások fő-, és ahol van alcsoportjait. Minden csoportba írjon 1-1 példát. Mindegyik fő-/alcsoporthoz maximum 1 helyes példa értékelhető, plusz pont több példáért nem adható.

Főcsoport(ok)	Alcsoport(ok)	Példa	
Fizikai	hőközlés	pasztörözés, ultrapasztörözés, sterilizálás	3 pont
	hőelvonás	hűtés, lassú fagyasztás, gyors fagyasztás	2 pont
	víz elvonás	besűrités, szárítás, liofilizálás	2 pont
Fizikai-Kémiai		sózás, pácolás, füstölés, cukrozás	2 pont
Kémiai		tartósítószeres, ecetsav, etil-alkohol	2 pont
Biológiai		tejsav, antibiotikum, fitoncidok	2 pont

13. Feladat**2 pont**

Sorolja fel a védőtápanyagok fő csoportjait!

vitaminok, ásványi anyagok

14. Feladat**5 pont**

Határozza meg, hogy egy élelmiszer mely részeit írják le az alábbi meghatározások.

Leírás	Meghatározás	
Pórusos szerkezetű, tömegének 10%-át teszi ki. Kívül a kutikula fedi.	Meszes héj	1 pont
Az első és a harmadik meghatározás között helyezkedik el. A tompábbik végénél kettéválik, és a légkamrát zárja magába.	Kettős hártya	1 pont
Az össztömeg 60%-a, hígabb és sűrűbb részt tartalmaz. Legnagyobb része víz (86-91%). Megtalálható benne kevés B-vitamin, szénhidrát, zsír és ásványi só.	Tojásfehérje	1 pont
Összezsavarodott fehérjeszálak alkotják. Megtalálható benne a lizozim enzim, ami csíraölő hatású.	Jégzsinór	1 pont
A legértékesebb rész, az össztömeg 30%-a. Tápanyagokban a leggazdagabb. Víz tartalma 45-50%, fehérjetartalma 14-17%, zsirtartalma magas, 30-34%, melynek egyharmada lecitin és koleszterin.	Tojássárgája	1 pont

Élelmiszerbiztonság modul tárgykörei**10 pont****15. Feladat****2 pont**

Írja le, mind magyar, mind angol nyelven mi, hogy a jelentése a szakmájában oly gyakran előforduló HACCP rövidítésnek!

HACCP magyarul: **Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok**

1 pont

HACCP angolul: **Hazard Analysis Critical Control Point**

1 pont

16. Feladat**8 pont**

Soroljon fel egészségre ártalmas anyagokat, az alábbi táblázatot kitöltve.

A megoldásban szereplő válaszokon kívül minden más, szakmailag helyes válasz is elfogadható!

Fizikai	Kémiai	Biológiai
fém, üvegszilánk	nyersanyagok szennyeződései	mikroorganizmusok a nyersanyagokon
haj, gomb, ékszer	takarító- és fertőtlenítő szerek	beteg alkalmazotról érkező szennyeződés
rovar, rágcsáló	X	szennyezett eszközök használata