

Versenyzői kód:

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

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

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 feladat:

Cukrászati termékek technológiája és technológiai szerepük
Termeléshez kapcsolódó gazdasági számítások

Elérhető pontszám: 200 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 120 perc

2022.

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****... pont / 12 pont**

Munkahelyzet

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

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

Helyes válaszonként 2 pont adható.

1.1 Az alábbi lisztek közül melyik liszt használható gluténmentes sütemények készítésénél?

- a) Búza
- b) Rizs
- c) Rozs
- d) Árpa

1.2 Melyik tészták készítésénél használjuk a „*Saccharomyces cerevisiae*” tevékenységét?

- a) Élesztős tészták
- b) Mézes tészták
- c) Kevert omlós tészta
- d) Egyik válasz sem helyes

1.3 Fejezze be a mondatot!

A pozsonyi tészta átmenetet képez a/az ...

- a) ... élesztős tészták és hajtogatott tészták között.
- b) ... omlós tészták és a hengerelt tészták között.
- c) ... omlós tészták és az élesztős tészták között.
- d) ... gyúrt omlós tészták és gyúrt élesztős tészták között.

1.4 A teobromin a hatóanyaga.

- a) kakaó
- b) kávé
- c) tea
- d) egyik válasz sem helyes

1.5 A kuglóf készítéséhez milyen tésztát használunk?

- a) Csak kizárólag kevert élesztős tésztát.
- b) Készíthetünk élesztős és omlós tésztából is.
- c) Ismerünk felvert tésztából és kevert élesztős tésztából készített kuglófot.
- d) Csak felvert tésztából készítünk.

1.6 Az indiáner piskóta meleg úton készített felvert?

- a) Igen
- b) Nem, az indiáner felvert, vajas felvert.
- c) Minden esetben hideg úton készített könnyű felvert tésztája van, amely zsiradékot nem tartalmaz.
- d) Meleg úton készített könnyű felvert.

2. Feladat**... pont / 14 pont**

Munkahelyzet

Ön egy cukrászüzemben dolgozik és feladata, hogy a felhasznált alapanyagokkal kapcsolatos ismeretet felmérje és kijavítsa a tanulóknál.

Feladatutatisítás:**Döntse el, hogy Igazak vagy Hamisak az alábbi állítások!****Az Ön által helyesnek vélt választ jelölje X-szel! A hamis állításokat javítsa ki!**

Helyes válaszonként 2 pont adható.

(A hamis állítások csak akkor érnek pontot, ha a javítás megfelelő!)

Állítás		Igaz	Hamis
a)	A darák olyan malomipari őrlemények, melyeket durvább szemcseméretűre aprítottak, ezáltal más célra használhatók, mint a lisztek.		
b)	A tojássárgája lecitintartalma emulgeáló hatású.		
c)	A tejszín akkor verődik fel a legjobban, ha a zsírtartalma nem éri el a 30%-ot.		
d)	A tejtermékek felhasználásakor nem kell az eredetmegjelölés semmi esetre sem.		
e)	A só befolyásolja a tészták ízét, vízfelvevő képességét és sütéskor a pirulékonyságát.		
f)	A zselatinlapot felhasználás előtt forró vízben duzzasztjuk.		
g)	Az amaretto egy jellegzetes mandula ízű likőr, melyet leggyakrabban a tiramisu ízesítésére használnak.		

Hibajavítás:

3. Feladat**... pont / 16 pont**

Munkahelyzet

Ön egy szálloda cukrász munkatársa. Főnöke azzal a feladattal bízta meg, hogy készítsen moszkauer teasüteményt.

Feladatutásítás:

Állítsa a készítésnek megfelelő sorrendbe számozással az alábbi technológiai műveleteket, a moszkauer teasütemény gyártásánál!

Helyes válaszonként 2 pont adható.

	Sütés után, félig kihűlt állapotban, a zsírozott, lisztezett lemezen sült moszkauernek alávágunk.
	Belekeverjük a lisztet, majd kihűtjük.
	200 °C hőmérsékleten, enyhén gőzös sütőben megsütjük.
	A finomra és gorombára őrölt diót, a narancshéjjal, a tejszínnel, a cukorral és a vajjal (70-80 °C-on) reszeltjük.
	Rumba mártott villával kerek formára elnyomkodjuk.
	Kihűlést követően a lapocskák sima felét csokoládéval megkenjük.
	Simacsöves nyomózsákból, zsírozott, lisztezett sütőlemezre (vagy szilikonpapírral fedett sütőlemezre) kis halmokat nyomunk.
	Recés kártyával mintázzuk.

4. Feladat**... pont / 30 pont**

Munkahelyzet

A diókocka elkészítésében egy diák segít Önnek. Ő még nem készített ilyen süteményt.

Feladatutasítás:**Mutassa be a diókocka elkészítésének menetét az alábbi szempontok szerint!****Tészta fajtája: Felvert vajas lap**

Tészta elkészítésének módja: (az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie)

... pont / 8 pont

A tészta formázása:

... pont / 2 pont

A tészta sütési paraméterei:

... pont / 2 pont

Töltelék megnevezése:

... pont / 2 pont

Töltelékként használt krém elkészítése: (az előkészítő műveleteket nem kell részleteznie)

... pont / 6 pont

A diókocka töltése és kikészítése:

... pont / 10 pont

Versenyzői kód:

/ **40** /

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

5. Feladat

... pont / 8 pont

A cukrászsütemények készítéséhez (többek között) a képeken látható eszközöket használja.

Írja a képek alá az egyes eszközök nevét!

Helyes válaszonként 2 pont adható.









6. Feladat

... pont / 10 pont

Munkahelyzet

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

Feladatutastítás

Válaszoljon az alábbi feladatra!

Válassza ki a Flódni szeletet az alábbi képek közül és jelölje X-el a kép alatt!



.....

.....

.....

... pont / 2 pont

Írja le a Flódni szelet töltelékét/töltelégeit!

... pont / 8 pont

7. Feladat

... pont / 10 pont

Munkahelyzet

A cukrászdában, ahol dolgozik, az Ön segítségét kérik, hogy nézze át a sütemények sütési paramétereit.

Feladatutastítás

Egészítse ki a hiányzó adatokat a tészta sütésével kapcsolatban!

Helyes válaszonként 2 pont adható.

A cukrásztészták sütésének jellemző adatai			
Tésztafajták	a sütőtér		a sütés módja
	hőmérséklete (C °)	páratartalma	
könnyű felvert	150-170		kétütemű
gyúrt omlós	170-190	enyhén gőzös	
omlós élesztős		enyhén gőzös	kétütemű
forrázott	210-230		

B. FELADATSOR**1. Feladat****... pont / 20 pont**

Munkahelyzet

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

Feladatutastítás

A megadott adatok segítségével számolja ki a szombati és a vasárnapi tojásrendelést.

A nyitókészlet tojásból (35 db) szombaton 50 adag somlói galuskát és 128 szelet oroszkrém tortát kell készítenie. Vasárnapra 140 szelet gyümölcsös joghurttortát, 3 adag vanília fagylaltot és 3 adag néró teasüteményt rendeltek. A hétfői napra 20 db tojást kell tartalékolnia.

A szállításnál csak 30 db/tálca kerekítésben tudják a tojás rendelését felvenni, így a kerekítést ennek megfelelően kell elvégezni! A mellékszámításokat egész számra kerekítse!

A kalkulációs lapon szereplő mennyiségek a megadott adagszámhoz:

Darabszám	Megnevezés	Szükséges tojás mennyiség db
10 adag	somlói galuska	30
16 szelet	oroszkrém torta	6
20 szelet	gyümölcsös joghurt torta	7
1 adag	vanília fagylalt	24
1 adag	néró teasütemény	9

Szükséges mennyiség:

Versenyzői kód:

/ **40** /

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

2. Feladat

... pont / 18 pont

Munkahelyzet

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

Feladatutásítás

Töltse ki az alábbi táblázat hiányzó adatait!

Az eredményeket egy tizedesjegyre kerekítse!

Gyümölcs megnevezése	Bruttó tömeg		Veszteség		Nettó tömeg	
	kg	%	kg	%	kg	%
Körte	30	100		12		
Mogyoró	11	100			9,5	
Szilva		100		8	34	

Versenyzői kód:

/ **40** /

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

3. Feladat

... pont / 12 pont

Munkahelyzet:

Az üzletben leltározni. Határozza meg mennyiségben és értékben az üzlet területén lévő nyersanyagok mennyiségét!

Feladatutásítás:

Töltse ki a táblázatot!

Áru megnevezése	Mennyiségi egység	Árukészlet mennyisége			Nettó beszerzési ár	Nettó érték
		Raktár	Cukrászüzem	Összesen		
Dió	kg	50	6,3		1850,00 Ft	
Mandula	kg	68	2,3		2100,00 Ft	
Mogyoró	kg	14	3,5		1700,00 Ft	

4. Feladat**... pont / 10 pont**

Munkahelyzet

Süteménykészítésnél a receptúrák megadott formákra, illetve darabszámra készülnek. Az alábbi anyaghányadoknak megfelelően határozza meg, hogy azok hányszorosát, illetve hányad részét kell az anyagokból kimérnie!

Feladatutasítás:**A megadott számokból válassza ki és húzza alá a megfelelő mennyiséget!**

Helyes válaszonként 2 pont adható.

4.1 A briós készítésénél 500 g lisztet használ 14 db elkészítéséhez.**Mekkora lisztmennyiséget kell kimérnie 35 db elkészítéséhez?**

(A kapott mennyiségnél vegye figyelembe a kerekítést!)

1000 g	1250 g	1500 g
900 g	1350 g	1750 g

4.2 A Dobos szelet készítésénél 370 g csokoládéra van szükség 20 szelet elkészítéséhez.**Mennyi csokoládét kell kimérni 80 szelet elkészítéséhez?**

547,5 g	745,6 g	1480 g
740 g	3700 g	1850 g

4.3 60 szelet Rákóczi túrós sütemény készítéséhez 2250 g túró szükséges.**Mennyi túró kerül így egy szelet süteménybe?**

35,7 g	37,5 dkg	33,5 dkg
37,7 g	3,75 dkg	35,7 dkg

4.4 A babapiskóta készítésénél 1 darab tojáshoz 30 g liszt és 30 g cukor szükséges.**Válassza ki az alábbi mennyiségek közül, hogy melyikből készíthető el a babapiskóta!**

28 tojás 84 dkg liszt	23 tojás 700 g liszt	23 db tojás 460 g liszt
84 dkg cukor	700 g cukor	460 g cukor

23 tojás 0,69 dkg liszt	23 tojás 460 dkg liszt	20 db tojás 60 g liszt
0,69 dkg cukor	460 dkg cukor	60 g cukor

4.5 1 darab lapzselatin súlya 2 g.**Hány darab lapzselatint kell előkészítenie, ha 22 dkg zselatint kell a süteménybe rakni?**

50 db	5,5 db	55,5 db
51 db	110 db	0,5 db

5. Feladat**... pont / 18 pont**

Munkahelyzet

Az üzem területén lévő anyagok leltározásával bízták meg Önt.

Feladatutastítás**Mérje fel a termelés során bekövetkezett mennyiségi változásokat!****Számolja ki értékben, mennyi áru maradt a konyhán!****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
Dió	2 548	1 254	1 487		3 400	
Fondán	14 000	6 000		3 500	1 050	
Tojás db		150	650	80	42 Ft/ db	
Marcipán	3 080		9 420	2 000	1 800	
Összesen	-	-	-	-	-	

6. Feladat**... pont / 14 pont**

Munkahelyzet

Ön egy cukrászda cukrászatvezető munkatársa. A beszerzési árak változása miatt, szükségessé vált, hogy egyes termékek kalkulációs lapját újból elkészítsék.

Feladatutastítás

A készen megkapott kalkulációs lap segítségével számolja ki a répatorta eladási árát, ha az alkalmazott haszonkulcs 260 %, valamint számítsa ki 1 szelet torta tömegét!

Répatorta (késztermék) 16 szelet

A fogyasztói árat az 5 Ft-os kerekítési szabály figyelembevételével alakítsa ki! (Áfa 18%)

Felhasznált nyersanyag	Mennyiség g	Nettó egységár Ft/kg	Érték Ft
tojásfehérje	240	550	$(0,24 \times 550) = 132$ Ft
tojássárgája	160	1150	$(0,16 \times 1\,150) = 184$ Ft
cukor	250	180	$(0,25 \times 180) = 45$ Ft
liszt (BL-55)	250	120	$(0,25 \times 120) = 30$ Ft
dió	150	2400	$(0,15 \times 2400) = 360$ Ft
kakaópor	25	1800	$(0,025 \times 1800) = 45$ Ft
sütőpor	10	1100	$(0,01 \times 1100) = 11$ Ft
vanillincukor	20	1200	$(0,02 \times 1200) = 24$ Ft
citromhéj	10	1500	$(0,01 \times 1500) = 15$ Ft
sárgarépa	500	250	$(0,5 \times 250) = 125$ Ft
étcsokoládé	110	1800	$(0,11 \times 1800) = 198$ Ft
cukrozott narancshéj	80	1600	$(0,08 \times 1600) = 128$ Ft
porcukor	35	400	$(0,035 \times 400) = 14$ Ft
Összesen		-	
Veszteség	160	-	-
Nettó tömeg		-	-

Versenyzői kód:

/ **40** /

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

7. Feladat**... pont / 8 pont**

Munkahelyzet:

A cukrászüzemben, ahol ön dolgozik a vezető megkéri, hogy számoltassa el az értékesítés dolgozóit a vizsgált időszak adatai alapján.

Feladatutásítás:**Számítsa ki a cukrászda leltáreredményét az alábbi adatok ismeretében!**

Az üzlet nyitókészlete	8 E Ft
Készletnövekedés	128 E Ft
Értékesítésen kívüli készlet csökkenés	4 E Ft
Zárókészlet	6 E Ft

(Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek)

A cukrászüzem a vizsgált időszakban csak süteményt értékesített, melyből bruttó 371.7 E Ft bevételt realizált. Az üzemben alkalmazott haszonkulcs 150%, az Áfa 18%.

Az elszámoltatást Bruttó eladási áron végezze! Az adatokat egész számra kerekítse!

Elérhető összes pontszám	200
„A” Feladatlap elért pontszáma	
„B” Feladatlap elért pontszáma	
Összes elért pontszám	