

Versenyzői kód:

	/	38	/	
--	---	-----------	---	--

2019. évi LXXX. törvény 11. § (2)
4 1013 2301 Cukrász

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR MEGOLDÁSA

Szakma:

4 1013 2301 Cukrász

KKK rendelet száma:

2019. LXXX Szkt.11 (2) bekezdése szerint

Komplex írásbeli feladat:

feleletalkotó feladat (rövid válasz), számítás

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 60 perc

2023.

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 tizedesjegy, végeredmény esetén két tizedesjegy, a kerekítés szabályai alapján.
 - d) A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (adókulcsokat, haszonkulcsot) 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!

1. Feladat**10 pont**

Egészítse ki az alábbi hiányos mondatokat a megadott szavak valamelyikével! (Egy szót akár többször is felhasználhat és nem minden szónak lesz megfelelő helye!)

- a) A siker vázképző fehérje **gliadinból** és **gluteninből** áll.
- b) A vajas vagy leveles tésztákhoz **magas** sikértartalmú lisztet használunk.
- c) A tojás egy óriási petesejt, amelyet **meszes** héj véd.
- d) A tojás természetes védőrétege a **kutikula**.
- e) A **szacharin** egy mesterséges édesítőszer, ami vízben rosszul, alkoholban jobban oldódik.
- f) A tojássárgája **lecitin** tartalma miatt emulgeáló hatású.
- g) A birsalma magas **pektin** tartalmával kiemelkedik a gyümölcsök közül.
- h) A zsiradékokat eredetük alapján **állati** és **növényi** zsiradékként különböztetjük meg.

állati	szacharin	siker
gliadin	törékeny	magas
közepes	xilit	szacharóz
meszes	kutikula	hazai
jégzsinór	növényi	lecitin
pektin	glutenin	nemzetközi

2. Feladat**4 pont**

Aláhúzással válasszon ki a listából négy olyan természetes édesítőszert, melyet diabetikus cukrászati termék készítésekor a cukor pótlására használhat!

Aszpartam	Szukralóz	<u>Szorbit</u>	<u>Fruktóz</u>
<u>Tagatóz</u>	<u>Xilit</u>	Ciklamát	Szacharin

3. Feladat**10 pont**

Döntse el, hogy igazak vagy hamisak az alábbi állítások!

Az Ön által helyesnek vélt választ jelölje X-szel!

	Állítás	Igaz	Hamis
a)	A cukrot vízelvonó tulajdonsága miatt gyümölcskészítmények befőttek, gyümölcsíz, lekvárok, gyümölcslevek tartósításához is lehet alkalmazni.	X	
b)	A tojássárgáját tartalmazó krémek, töltelékek hőkezelése közben a tojássárgája vizet nem köt meg, ezért nem jó sűrítő anyag.		X
c)	A rozsliszt magas sikértartalmú, ezért célszerű más lisztekkel keverni.		X
d)	A kakaóvaj dermedés közben zsugorodik, ezért jön ki a temperált csokoládé a formából.	X	
e)	A darák olyan malomipari őrlemények, melyeket durvább szemcseméretűre aprítottak, ezáltal más célra használhatók, mint a lisztek.	X	
f)	A tejszín akkor verődik fel a legjobban, ha a zsírtartalma nem éri el a 30%-ot.		X
g)	A só befolyásolja a tészták ízét, vízfelvevő képességét és sütéskor a pirulékonyságát.	X	
h)	Az olajos magvak előkészítésénél fontos az avasodás megállapítása esetleg kesertelenítése, és a maghéj kiválogatása.	X	
i)	A túró nem kaphat eredet megjelölést pl. juhtúró, minden esetben csak túrónka hívjuk.		X
j)	A tej felhasználásánál nem vesszük figyelembe a zsírtartalmat.		X

4. Feladat**6 pont**

Párosítsa össze az alábbi alapanyagokat a megfelelő zsírtartalmukkal! Írja a zsírtartalom betűjelét az alapanyag mellé!

Kakaópor	C	Sertés zsír	D
Tej	B	Tejföl	A
Vaj	E	Tejszín	F

A -20%

B-3,6%

C- 20-22%

D- 100%

E-80-83%

F- 30-34%

5. Feladat**10 pont**

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, húzza alá a megfelelő mennyiséget!

5.1 A briós készítésénél 1000 g lisztet használ 28 db elkészítéséhez. Mekkora liszt mennyiséget kell kimérnie 70 db elkészítéséhez?

(A kapott mennyiségnél vegye figyelembe a kerekítést!)

2000 g

2500 g

1500 g

245 dkg

2,6 kg

2750 g

1 pont

Számítás:

$$70 / 28 = 2,5$$

$$1000 \times 2,5 = 2500 \text{ g}$$

1 pont

5.2 A Csokoládés mousse készítésénél 270 g csokoládéra van szükség 20 szelet elkészítéséhez. Mennyi csokoládét kell kimérni 85 szelet elkészítéséhez?

1215 g

1080 g

1147,5 g

1,15 kg

11,5 kg

1850 g

1 pont

Számítás:

$$270 / 20 = 13,5 \text{ g}$$

$$13,5 \times 85 = 1147,5 \text{ g}$$

1 pont

5.3 12 szelet Rákóczi túrós sütemény készítéséhez 450 g túró szükséges. Mennyi túró kerül így egy szelet süteménybe?

1 pont

35,7 g

37,5 dkg

33,5 dkg

37,7 g

3,75 dkg

35,7 dkg

Számítás:

$$450 / 12 = 37,5 \text{ g} = 3,75 \text{ dkg}$$

1 pont

5.4 1 darab lapzselatin súlya 2 g. Hány darab lapzselatint kell előkészítenie, ha 23,5 dkg zselatint kell a süteménybe rakni?

1 pont

117,5 db

117 db

55,5 db

35,5 db

1111,5 db

47 db

Számítás:

$$23,5 \text{ dkg} = 235 \text{ g}$$

$$235 / 2 = 117,5 \text{ db}$$

1 pont

5.5 70 muffin elkészítésénél 380 g áfonyát, 170 g cukrozott gyümölcsöt 470 g diót és 210 g mazsolát használnak fel. Mennyi gyümölcs kerül átlagban egy db muffinba?

1 pont

17 g

1,4 dkg

1,8 dkg

20 g

2,2 dkg

1,3 dkg

Számítás:

$$\text{gyümölcs összesen: } 380 + 170 + 470 + 210 = 1230 \text{ g}$$

$$1 \text{ db tartalmaz: } 1230 / 70 = 17,57 \text{ g} = 1,8 \text{ dkg}$$

1 pont

6. Feladat**11 pont**

Önnek egy Dobos torta anyagát kell vételeznie a raktárból. Számolja ki, mennyi nyersanyagot kell vételeznie egy 20 szeletes torta elkészítéséhez, ha egy 120 szeletes torta receptje van megadva!

Feladatutasítás:

Töltse ki a táblázat hiányzó részeit a megfelelő mennyiségekkel!

Dobos torta 120 szelet		Dobos torta 20 szelet	
Nyersanyag megnevezése	Mennyiség (gramm)	Raktárból vételezendő mennyiség (gramm)	
Dobos lap			
Liszt	660	660 / 6 = 110	
Tojás	1 800	1800 / 6 = 300	
Cukor	900	900 / 6 = 150	
Vaj	210	210 / 6 = 35	
Dobos krém			
Tojás	1 200	1200 / 6 = 200	
Porcukor	1 140	1140 / 6 = 190	
Vaj	1 080	1080 / 6 = 180	
Vanília rúd	60	60 / 6 = 10	
Kakaóvaj	210	210 / 6 = 35	
Kakaómassza	180	180 / 6 = 30	

Arányszám: 120 / 20 = 6

1 pont

7. Feladat**9 pont**

Egészítse ki az alábbi anyaghányadot tartalmazó lap hiányzó részeit!

A mellékszámításokat tüntesse fel a táblázat megfelelő rubrikájában!

Néro teasütemény anyaghányada			
Alapanyag megnevezése	1 adag g	25 adag g	120 adag g
Liszt	$50\ 400 / 120 =$ 420	$420 \times 25 =$ 10 500	50 400
Porcukor	260	6500	$260 \times 120 = 31\ 200$
Vaj	$8\ 500 / 25 =$ 340	8 500	$340 \times 120 = 40\ 800$
Tojássárgája	$6250 / 25 =$ 250	6250	$250 \times 120 = 30\ 000$
Vaníliás cukor	$1\ 200 / 120$ = 10	$25 \times 10 =$ 250	1200

8. Feladat**20 pont**

8.1. Készítse el a Sárgabarackos torta anyag és árkalkulációját az alábbi adatok ismeretében! Számolja ki egy szelet bruttó eladási árát, ha az üzlet árrésszintje 80%-os és a termék áfatartalma 27 %. Mekkora HK-al számol ebben az esetben az üzlet?

Az eredményt egy tizedes jegyre kerekítse! Az eladási árát az ötforintos kerekítési szabálynak megfelelően alakítsa ki! A torta anyagmennyiségeit a táblázat tartalmazza.

Sárgabarackos torta 14 szelet			
Nyersanyag megnevezése	Mennyiség g	Nyersanyagérték Ft/kg	Nettó beszerzési ár Ft
Pâte sucrée			
liszt	250	250	0,25 × 250 = 62,5
vaj	100	4500	0,1 × 4500 = 450,0
porcukor	100	280	0,1 × 280 = 28,0
tojás	100 (2 db)	60 Ft/db	2 × 60 = 120,0
Cukrászkrém			
tojássárgája	300 (6 db)	60 Ft/db	60 x 6 = 360
kristálycukor	125	275	0,125 x 275 = 34,4
liszt	40	250	0,04 x 250 = 10
tej	500	340	0,5 x 340 = 170,0
vaniliarúd	0,5 db	2000 Ft/ db	0,5 x 2000 = 1000,0
Konzerv sárgabarack	800	950	0,8 x 950 = 760,0
kristálycukor	80	275	0,08 x 275 = 22,0
Összes nettó beszerzési ár	-	-	3016,9

12 pont

Számítások:

Össz. nyersanyag érték: $62,5 + 450 + 28 + 120 + 360 + 34,4 + 10 + 170 + 1000 + 760 + 22 = 3016,9$ Ft

Elábé szint: $100 - 80 = 20$ %

1 pont

Nettó eladási ár: $3016,9 / 0,2 = 15\ 084,5$ Ft

1 pont

Bruttó eladási ár: $15\ 084,5 \times 1,27 = 19\ 157,3$ Ft

1 pont

1 szelet torta Bruttó eladási ára: $19\ 157,3 / 14 = 1368,4$ Ft kerekítve: 1370 Ft

1 pont

Haszonkulcs: $(80 / 20) 100 = 400$ %

1 pont

8.2 Mennyibe kerül ez a tortaszelet, ha az üzlet 180%-os HK-al számol és az ÁFA 18%?

Nettó eladási ár: $3016,9 \times 2,8 = 8447,3$ Ft 1 pont

Bruttó eladási ár: $8447,3 \times 1,18 = 9967,8$ Ft 1 pont

1 szelet eladási ára: $9967,8 / 14 = 712$ Ft, kerekítve 710 Ft.

1 pont

9. Feladat

10 pont

Egy üzletben az alábbi nyersanyagok találhatóak. Mérje fel, hogy leltározás alatt mennyi anyagot rögzítettek mennyiségben és értékben!

Töltse ki a táblázatot! A mellékszámításokat jelölje a táblázatba!

A mellékszámításban a Ft és mennyiségi adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

Áru megnevezése	Mennyiségi egység	Árukészlet mennyisége			Nettó beszerzési ár	Nettó érték Ft
		Raktár	Cukrászüzem	Összesen		
Mák	kg	30	2,4	$30 + 2,4 = 32,4$	750,00 Ft	$32,4 \times 750 = 24300$
Búzadara	kg	23	2,4	$23 + 2,4 = 25,4$	210,00 Ft	$25,4 \times 210 = 5334$
Liszt	kg	210	3,5	$210 + 3,5 = 213,5$	110,00 Ft	$213,5 \times 110 = 23485$
Tojás	kg	300	46	$300 + 46 = 346$	55 Ft/db	$346 \times 55 = 19030$
Díszítő cukor	kg	1,2	0,8	$1,2 + 0,8 = 2$	3 500,00 Ft	$2 \times 3500 = 7000$

10. Feladat**10 pont**

Számoltassa el a cukrászműhelyt az alábbi adatok segítségével!

Az üzem nyitókészlete	38 E Ft
Vételezés a raktárból	13 450 E Ft
Visszaru a raktárnak	3 E Ft
Selejt	1 E Ft
Zárókészlet	186 E Ft

(Az adatok nettó beszerzési áron szerepelnek!)

A cukrászüzem a vizsgált időszakban csak süteményt értékesített, melyből bruttó 41 000 E Ft forgalmat realizált. Az üzemben alkalmazott haszonkulcs 180 %

Hiány esetén állapítsa meg a hiány összegét beszerzési és eladási áron is!

Az elszámoltatást nettó beszerzési áron végezze! Az adatokat egész számra kerekítse! Az üzem bevétele csak elvitelre történő értékesítésből származik az adott időszakban, így a számításokban 18%-os Áfa-kulccsal számoljon!

Számítások:

Tényleges anyagfelhasználás: $38 + 13\,450 - 3 - 1 - 186 = 13\,298$ E Ft 2 pont

Nettó bevétel: $41\,000 / 1,18 = 34\,746$ E Ft 2 pont

Megengedett anyagfelhasználás: $34\,746 / 2,8 = 12\,409$ E Ft 2 pont

Hiány beszerzési áron: $13\,298 - 12\,409 = 889$ E Ft beszerzési áron 2 pont

Hiány eladási áron: $889 \times 2,8 = 2489$ x $1,18 = 2937$ E Ft 2 pont