

Versenyzői kód:

	/	<b>40</b>	/	
--	---	-----------	---	--

2019. évi LXXX. törvény 11. § (2)  
Cukrász 4 1013 23 01

# MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

## Szakma Kiváló Tanulója Verseny

### Területi előválogató

### KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR

Szakma:

4 1013 23 01 Cukrász

KKK rendelet száma:

2019. évi LXXX. törvény 11.§ (2) bekezdés szerint

Komplex írásbeli feladat:

Cukrászati anyagok technológiai szerepének bemutatása, anyaghányad számítások különböző termékmennyiségek esetén, cukrászati félkész és kész termékek kalkulációja, leltáreredmény meghatározása

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 60 perc

**2024.**

Javító neve	
Aláírása	

Elért pontszám	
----------------	--

## Fontos tudnivalók

Kedves Versenyző!

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 a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!
3. Ceruzával írt dolgozat nem fogadható el!
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**

**A cukrászatban használt egyik leggyakoribb alapanyag a gabona. Döntse el az alábbi állításokról, hogy melyik állítás igaz, melyik hamis, a gabonákkal kapcsolatban! Válaszát jelölje X-el!**

.... pont / 5 pont

Állítás	Igaz	Hamis
1. Minden gabona tartalmaz gliadint és glutenint.		
2. A siker egy vázképző fehérje.		
3. A maghéj külső rétege az aeulonréteg.		
4. A gabonaszem magbelsője tartalmazza a gabona zsírtartalmát.		
5. A gabonában keményítő formájában van jelen a szénhidrát.		

**2. Feladat**

**Csoportosítsa az alábbi szempontok szerint a felsorolt gabonákat!**

**hajdina, búza, rozs, kukorica, rizs, tönkölybúza, lenmag, köles, durum búza, cirok**

.... pont / 10 pont

Gabona	
Glutént tartalmaz	Glutént nem tartalmaz

**3. Feladat**

Válassza ki az alábbi listából az igaz állításokat és jelölje azokat egy X-el!

.... pont / 5 pont

Állítás	Igaz
1. A mikroorganizmusoknak enyhén savas pH érték az ideális életfeltétel.	
2. Az élesztős tészták vázszerkezetének kialakításában segít a Nátrium – klorid	
3. A cladosporium celláre egy nemespenész.	
4. Az élesztőgomba szaporodását meggyorsíthatjuk 40 °C-on.	
5. A mikroorganizmusok közé nem soroljuk a vírusokat.	

**4. Feladat**

A gyümölcsök tartósításához többféle technológiát használunk. Az alábbi listából válassza ki melyek lehetnek ezek!

.... pont / 5 pont

Tartósítási eljárás	Jelölés
Liofilizálás	
Pasztörözés	
Cukorral tartósítás	
Sózás	
Füstölés	
Kénezés	
Hidrogénezés	
Pácolás	
Kandírozás	

### 5. Feladat

**Párosítsa a kérdéseket a helyes válaszokkal!**

**.... pont / 5 pont**

Kérdések	Válaszok
1. Mi a kakaóbab hatóanyaga?	
2. Milyen hatóanyag található a kávéban?	
3. Mi a tejfehérje neve?	
4. Hogy hívjuk a tejcukrot?	
5. Mi a malátacukor neve?	

**maltóz, kazein, teobromin, laktóz, koffein**

### 6. Feladat

**Számolja ki a feladat helyes eredményeit! Válaszát írja be a megfelelő sorszám mellé! Az eredményt két tizedes jegyig kerekítse!**

**.... pont / 10 pont**

Kérdések
1. Számítsa ki, hogy mennyi sárgabarack érkezett a cukrászüzembe, ha a szállítmány összes tömege 640 kg, a csomagolás tömege pedig az összes tömeg 8 %-a volt!
2. Mennyi almát kell vételeznie, ha 1,20 kg almatöltelék szeretne elkészíteni, a tisztítási veszteség 12 %, a készítés közben a párolási veszteség 18%?
3. Hány kg tészta lesz sütés után, ha 30 kg tészta sütésénél 16% sütési veszteséggel kell számolnunk?
4. Állapítsa meg, mennyi dkg rizst kell vételeznie 25 adag gyümölcsrizs elkészítéséhez, ha egy adag gyümölcsrizshez 5 dkg főtt rizst használunk fel, a tömeggyarapodás a párolás során 200%
5. Mennyi veszteséggel dolgozik az az üzem, ahol átlagosan a sütemények szeleteléskor 35 kg szelet szeletelésénél 2,10 kg sütemény hulladék keletkezik?

Válaszok
1.
2.
3.
4.
5.

**7. Feladat**

Egészítse ki az alábbi sajtos pogácsára vonatkozó anyaghányadokat tartalmazó kalkulációs lap hiányzó részeit! Az eredményeket egész számra kerekítse!

.... pont / 10 pont

Nyersanyag	1 adag dkg	8 adag dkg	12 adag dkg
Liszt			600
Tejföl	30		
Vaj		200	
Sajt			180
Tojás	2		

**8. Feladat**

Számolja ki a megadott kérdésekre a megfelelő választ, majd jelölje be karikázással a helyesnek vélt eredményt!

.... pont / 10 pont

Kérdések	Válaszok		
1. 5 adag tiramisu elkészítéséhez 8 ml szirupot fog elhasználni. Mennyi szirupot kell készítenie, ha 18 adag tiramisut szeretne feltálalni?	25 ml	28,8 ml	30,0 ml
2. Ha a tészta 3:2:1 arányban tartalmazza a lisztet: vajat: cukrot akkor az összes tésztának hány százalékos lesz a cukortartalma?	60,66 %	10 %	16,67 %
3. Ha 0,7 l folyadék sűrítéséhez 0,10 kg krémport használunk, akkor mennyi krépporral sűrítjük be az 1 l folyadékot?	14,28 kg	70 dkg	0,1428 kg
4. Hány tortakarikát kell elkészítenie, ha egy tortából 22 szelet készül és összesen 202 szeletet rendeltek?	9 db	10 db	9,5 db
5. A vajás tészta készítésénél az első szimpla réteg hajtásánál hány réteg keletkezik?	7	9	12

Versenyzői kód:

// **40** //

2019. évi LXXX. törvény 11. § (2)  
Cukrász 4 1013 23 01

### 9. Feladat

Számítsa ki a hiányzó részeket a fokhagymás leveles pogácsa kalkulációs lapján! Az eredményeket egész számra kerekítse!

.... pont / 10 pont

#### Fokhagymás leveles pogácsa nyersanyagai

Felhasznált nyersanyag	Mennyiség g	Nettó egységár Ft/kg	Érték Ft
liszt	400	144	
rétesliszt		180	54
sertészsír	250	1400	
tojás	100		80,0
porcukor	10	210	
élesztő	50	1200	
tej		190	95
tejföl	400	1500	
fokhagyma	30	1600	
<b>Összesen</b>		-	<b>1 346 Ft</b>

**10. Feladat**

**Számítsa ki egy 22 szeletes csokoládétorta eladási árát az alábbi táblázat segítségével!  
Számolás során egész számokra kerekítsen!**

.... pont / 10 pont

Megnevezés	Ft	%
Nettó nyersanyag érték	6500	
Haszonkulcs	-	350
Árrés		-
Nettó eladási ár		-
Áfa		27
Bruttó eladási ár		-
1 szelet eladási ára az 5 forintos kerekítési szabályoknak megfelelően		-

**11. Feladat**

**Döntse el, hogy igazak vagy hamisak a következő állítások!**

**Válaszát írja a táblázatba!**

.... pont / 10 pont

Állítás	Igaz/Hamis
1. A hiány azt jelenti, hogy a megengedett anyagfelhasználás kisebb, mint a tényleges anyagfelhasználás.	
2. A nyitókészlet az előző időszak zárókészlete.	
3. Az elszámoltatást az áruforgalmi mérleg sor segítségével végezzük el.	
4. A termelés elszámoltatásánál az eredményt leltározással állapítjuk meg.	
5. Többlet esetén jól dolgoztunk.	



**12. Feladat**

**Tanulmányozza a táblázatot, majd számolja ki a hiányzó mennyiségeket! Válassza ki a megfelelő értéket és írja a táblázat hiányzó helyére!**

**.... pont / 10 pont**

Megnevezés	Nyitó mennyiség (g)	Vételezés ( g )	Fogyás ( g )	Záró mennyiség ( g )	Ár Ft/ kg	Érték Ft
liszt	20	30	45		350	17500
cukor	4	16		8	380	
tojás		115	85	125		8375

Megnevezés	válasz	válasz	válasz
Liszt záró mennyiség	55	5	20
Cukor fogyasztás	12	20	28
Cukor érték	10640	4560	3040
tojás nyitó	210	95	30
tojás ár	67	5695	98