Versenyzői kód: ☐ / **40** / ☐

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Területi előválogató

KOMPLEX ÍRÁSBELI FELADATSOR MEGOLDÁSA

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 — 12 pont

Munkahelyzet

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

Feladatutasítás

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) <u>Ismerünk felvert tésztából és kevert élesztős tésztából készített kuglófot.</u>
d) Csak felvert tésztából készítünk.

1.6 Az indiáner piskóta meleg úton készített felvert?

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

2. Feladat **14 pont**

Munkahelyzet

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

Feladatutasítás:

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.	**X**	
b)	A tojássárgája lecitintartalma emulgeáló hatású.	**X**	
c)	A tejszín akkor verődik fel a legjobban, ha a zsírtartalma nem éri el a 30%-ot.		**X**
d)	A tejtermékek felhasználásakor nem kell az eredetmegjelölés semmi esetre sem.		**X**
e)	A só befolyásolja a tészták ízét, vízfelvevő képességét és sütéskor a pirulékonyságát.	**X**	
f)	A zselatinlapot felhasználás előtt forró vízben duzzasztjuk.		**X**
g)	Az amaretto egy jellegzetes mandula ízű likőr, melyet leggyakrabban a tiramisu ízesítésére használnak.	**X**	

Hibajavítás:

c) A tejszínt habbá verni csak 30% felett tudjuk. A kevesebb zsírtartalommal rendelkező tejszíneket pl. főzéshez, illetve kávéhoz használjuk/használhatjuk.

d) Ha a készítmény nem tehéntejet, hanem más állati vagy növényi tejet tartalmaz, abban az esetben megnevezzük, hogy a tejtermék honnan származik pl. kecsketej, juhsajt stb.

f) A zselatinlapot jéghideg vagy jeges vízben duzzasztjuk meg, hogy a langyos vagy meleg víz hatására fel ne olvadjon.

3. Feladat **16 pont**

Munkahelyzet

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

Feladatutasítás:

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

Helyes válaszonként 2 pont adható.

6	Sütés után, félig kihűlt állapotban, a zsírozott, lisztezett lemezen sült moszkauernek alávágunk.
2	Belekeverjük a lisztet, majd kihűtjük.
5	200 °C hőmérsékleten, enyhén gőzös sütőben megsütjük.
1	A finomra és gorombára őrölt diót, a narancshéjjal, a tejszínnel, a cukorral és a vajjal (70-80 °C-on) reszteljük.
4	Rumba mártott villával kerek formára elnyomkodjuk.
7	Kihűlést követően a lapocskák sima felét csokoládéval megkenjük.
3	Simacsöves nyomózsákból, zsírozott, lisztezett sütőlemezre (vagy szilikonpapírral fedett sütőlemezre) kis halmokat nyomunk.
8	Recés kártyával mintázzuk.

4. Feladat **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)

A vajat a porcukorral kihabosítjuk, hozzáadjuk az ízesítő anyagokat.

A tojássárgáját apránként a keverékhez keverjük.

A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük.

A vajas keveréket óvatosan a tojáshabbal elkeverjük és bekeverjük a lisztet (vagy a sütőporral elkevert lisztet).

(4x2 pont)

A tészta formázása:

Papírral fedett sütőlemezre, egyenletes vastagságban lapot kenünk. (2 pont)

A tészta sütési paraméterei:

Előmelegített, enyhén gőzös sütőben 200-220 °C-on sütjük. (2 pont)

Töltelék megnevezése:

Diópüré töltelék (2 pont)

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

A cukrot a tejjel vagy tejszínnel (esetleg vízzel) felfőzzük.

Az őrölt diót és a citromhéjat a felforrt keverékkel leforrázzuk.

A kihűlt masszát hengergépen átengedjük, majd rummal ízesítjük. (3x2 pont)

A diókocka töltése és kikészítése:

Két vajas lapot a diópüré töltelékkel összetöltünk.

A betöltést követően hűtőben dermesztjük.

Tetejét alapvajkrémmel megkenjük.

Rózsaszínű marcipánnal borítjuk, kristálycukorral megszórjuk és kissé belenyomkodjuk.

Kis kockákra felvágjuk és alulról a marcipán pereméig csokoládéba mártjuk. (5x2 pont)

5. Feladat **8 pont**

A cukrászsütemények készítéséhez (többek között) a képeken látható eszközöket használja.
Írja a képek mellé az egyes eszközök nevét!
Helyes válaszonként 2 pont adható.



Csillagcső/idomcső



Flambírozó /Fáklya



Hámozó kés



Asztali mérleg

6. Feladat **10 pont**

Munkahelyzet

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

Feladatutasítás

Válaszoljon az alábbi feladatra!

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





X

Írja le a Flódni szelet töltelékét/töltelékeit!

- **almatöltelék**
- **forrázott dió töltelék**
- **forrázott mák töltelék**
- **szilvalekvár**

(kiválasztás 2 pont, töltelék 2-2 pont)

7. Feladat **10 pont**

Munkahelyzet

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

Feladatutasítás

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	**gőzmentes**	kétütemű
gyúrt omlós	170-190	enyhén gőzös	**együtemű**
omlós élesztős	**190-210**	enyhén gőzös	kétütemű
forrázott	210-230	**gőzös**	**kétütemű**

B. FELADATSOR

1. Feladat — 20 pont

Munkahelyzet

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

Feladatutasítás

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

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:

Somlói galuska szorzószáma: 50/10 = **5** (2 pont)
Szükséges tojás mennyiség: 30 × 5 = **150 db** (2 pont)
Oroszkrém torta szorzószáma: 128 / 16 = **8** (2 pont)
Szükséges tojás mennyiség: 6 × 8 = **48 db** (2 pont)
Gyümölcsös joghurt torta szorzószáma: 140 / 20 = **7** (2 pont)
Szükséges tojás mennyiség: 7 × 7 = **49 db** (2 pont)
Szükséges tojás mennyiség vanília fagylalt: 3 x 24 = **72 db** (2 pont)
Szükséges tojás mennyiség néró teasütemény: 3 x 9 = **27 db** (2 pont)
Szükséges tojás mennyiség: 150 + 48 + 49 + 72 + 27 – 35 + 20 = **331 db** (2 pont)
Rendelésre leadott mennyiség: 331 / 30 = **11,0 tálca tehát 11 tálca tojás a rendelés** (2 pont)

2. Feladat 18 pont

Munkahelyzet

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

Feladatutasítás

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	**3,6**	12	**26,4**	**88**
Mogyoró	11	100	**1,5**	**13,6**	9,5	**86,4**
Szilva	**37**	100	**3**	8	34	**92**

Körte vesztesége kg: 30 × 0,12 = **3,6 kg** (2 pont)

Körte nettó tömege: 30 – 3,6 = **26,4 kg** (2 pont)

Körte nettó tömeg %: 100 – 12 = **88 %** (2 pont)

Mogyoró nettó tömege %: (9,5 / 11) x 100 = **86,4 %** (2 pont)

Mogyoróveszteség tömege: 11 – 9,5 = **1,5 kg** (2 pont)

Mogyoróveszteség %: 100 – 86,4 = 13,6 vagy (1,5 / 11) ×100 = **13,6 %** (2 pont)

Szilva nettó tömeg % = 100 - 8 = **92 %** (2 pont)

Szilva bruttó tömeg: (34 / 92) × 100 = **37 kg** (2 pont)

Szilva tömeg vesztesége kg: 37 – 34 = **3 kg** (2 pont)

3. Feladat **12 pont**

Munkahelyzet:
Az üzletben leltároznak. Határozza meg mennyiségben és értékben az üzlet területén lévő nyersanyagok mennyiségét!
Feladatutasítás:
Töltse ki a táblázatot!

Áru megnevezése	**Mennyiségi egység**	**Árukészlet mennyisége**			**Nettó beszerzési ár**	**Nettó érték**
		Raktár	**Cukrászüzem**	**Összesen**		
Dió	kg	50	6,3	**56,3**	1850,00 Ft	**104 155,00**
Mandula	kg	68	2,3	**70,3**	2100,00 Ft	**147 630, 00**
Mogyoró	kg	14	3,5	**17,5**	1700,00 Ft	**29 750,00**

Dió összesen: 50 + 6,3 = 56,3 kg (2 pont)

Dió nettó értéke: 56,3 x 1850 = 104 155,00 Ft (2 pont)

Mandula összesen: 68 + 2,3 = 70,3 kg (2 pont)

Mandula nettó értéke: 70,3 x 2100 = 147 630,00 Ft (2 pont)

Mogyoró összesen: 14 + 3,5 = 17,5 kg (2 pont)

Mogyoró nettó értéke: 17,5 x 1700 = 29 750,00 Ft (2 pont)

4. Feladat **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 **84 dkg cukor**	23 tojás 700 g liszt 700 g cukor	23 db tojás 460 g liszt 460 g cukor
23 tojás 0,69 dkg liszt 0,69 dkg cukor	23 tojás 460 dkg liszt 460 dkg cukor	20 db tojás 60 g liszt 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 **18 pont**

Munkahelyzet

Az üzem területén lévő anyagok leltározásával bízták meg Önt.

Feladatutasítás

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	**2 548 + 1 254 - 1 487 = 2 315**	3 400	**2,315 × 3 400 = 7 871**
Fondán	14 000	6 000	**14 000 + 6 000 – 3 500 = 16 500**	3 500	1 050	**3,5 × 1 050 = 3 675**
Tojás db	**650 + 80 - 150 = 580**	150	650	80	42 Ft/ db	**80 × 42 = 3 360**
Marcipán	3 080	**2 000 + 9420 – 3080 = 8 340**	9 420	2 000	1 800	**2 × 1 800 = 3 600**
Összesen	-	-	-	-	-	**7 871 + 3 675 + 3 360 + 3 600 = 18 506**

6. Feladat **14 pont**

Munkahelyzet

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

Feladatutasítás

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 x 550) = 132 Ft
tojássárgája	160	1150	(0,16 x 1 150) = 184 Ft
cukor	250	180	(0,25 x 180) = 45 Ft
liszt (BL-55)	250	120	(0,25 x 120) = 30 Ft
dió	150	2400	(0,15 x 2400) = 360 Ft
kakaópor	25	1800	(0,025 x 1800) = 45 Ft
sütőpor	10	1100	(0,01 x 1100) = 11 Ft
vanillincukor	20	1200	(0,02 x 1200) = 24 Ft
citromhéj	10	1500	(0,01 x 1500) = 15 Ft
sárgarépa	500	250	(0,5 x 250) = 125 Ft
étcsokoládé	110	1800	(0,11 x 1800) = 198 Ft
cukrozott narancshéj	80	1600	(0,08 x 1600) = 128Ft
porcukor	35	400	(0,035 x 400) = 14 Ft
Összesen	**1 840**	-	**1311 Ft**
Veszteség	160	-	-
Nettó tömeg	**1 680**	-	-

Nyersanyagérték összesen = 132 + 184 + 45 + 30 + 360 + 45 + 11 + 24 + 15 + 125 + 198 + 128 + 14 = **1 311 Ft** / 16 szelet (2 pont)

Árrés = 1 311 x 2,6 = 3 408,6 ≈ **3 409 Ft** / 16 szelet (2 pont)

Nettó eladási ár / 16 szelet = 1 311 + 3 409 = **4 720 Ft**/16 szelet (2 pont)

vagy 1 lépésben 2 pontért: 1 311 * 3,6 = 4 719,6 ≈ **4 720 Ft**/ 16 szelet

Egy szelet répatorta nettó eladási ára = 4 720 : 16 = **295 Ft** (2 pont)

Egy szelet répatorta bruttó eladási ára = 295 * 1,18 = 348,1 ≈ 348 Ft/db az ötforintos kerekítési szabály miatt: **350 Ft**/ szelet (2 pont)

(vagy 295 * 0,18 = 53,1 Ft 295 + 53,1 = 348,1 ≈ 348 Ft /szelet, az ötforintos kerekítési szabály miatt: 350 Ft/ szelet)

Nettó tömeg összesen: 240 + 160 + 250 + 250 + 150 + 25 + 10 + 20 + 10 + 500 + 110 + 80 + 35 = 1840 g (2 pont)

Nettó tömeg 16 szeletre = 1 840 g – 160 g = **1 680 g** /16 szelet (2 pont)

7. Feladat **8 pont**

Munkahelyzet:

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

Feladatutasítás:

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!

Tényleges Elábé = 8 + 128 – 4 – 6 = 126 E Ft (2 pont)

Számított bevétel = 126 × (1 + 1,5) = 315 E Ft (2 pont)

Számított Bruttó bevétel = 315 × 1,18 = 371,7 E Ft (2 pont)

Leltáreredmény: Számított bevétel = tényleges bevétel, tehát egyezőség van (2 pont)