

INNOVÁCIÓS ÉS TECHNOLÓGIAI MINISZTERIUM

Minősítés szintje: „KORLÁTOZOTT TERJESZTÉSŰ!”
Érvényességi idő: 2021. 05. 21. óra, perc a vizsgabefejezés szerint.
Minősítő neve, beosztása: dr. Magyar Zita s.k. NSZFH elnök
Készítő szerv: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal
Készítő szerv iktatószáma: 00164/2/2021/ITM IR Interaktív
Kiadmányozás dátuma: 2021. 05. 06.
Példányszám: 1 eredeti példány
Példánysorszám: 1.
Terjedelem: 8 lap
Az 1. eredeti példány címzettje: Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Hivatal
Másolati példányok készítése: nyomdai úton, a minősítő külön utasítása szerinti példányszámban
Másolati példányok elosztása: külön iraton
Irattári tételszám: 801

Interaktív szakmai vizsga Központi interaktív vizsgatevékenység, jóváhagyott feladatainak megoldásai alapján javítási-értékelési útmutató

A szakma azonosítószáma és megnevezése:
4 1013 23 05 Szakács

A vizsgafeladat megnevezése:
Kombinált online vizsga

Jóváhagyta:



dr. Magyar Zita
elnök

2021

NEMZETI SZAKKÉPZÉSI ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI HIVATAL

A feladatsor a turizmus/vendéglátás ágazat szakács szakma/szakmairány részére a Szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvényben és a Szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020. (II. 7.) Korm. rendeletben foglaltak alapján, a Képzési és Kimeneti Követelményekben meghatározottak szerint elkészített, és 2021. április 29-ig jóváhagyott feladatok felhasználásával, véletlenszerű kiválasztással jött létre.

Szakma azonosítószáma és megnevezése:

4 1013 23 05	Szakács
--------------	---------

Értékelési skála:

80 – 100%	jeles (5)
60 – 79%	jó (4)
50 – 59%	közepes (3)
40 – 49%	elégséges (2)
0 – 39%	elégtelen (1)

A vizsgafeladat értékelési súlyaránya: 20%.

1. feladat

Összesen: $10 \times 1 = 10$ pont

Feladatutasítás:

Jelölje X beírásával a tavaszi, nyári szezonra jellemző zöldség- és gyümölcsféléket!
Összesen 10 zöldséget és/vagy gyümölcsöt jelölhet. Amennyiben több jelölésre kerül sor, az pont 1-1 levonásával jár.

☐	Sütőtök
☒	Cseresznye
☐	Kököny
☒	Földieper
☒	Őszibarack
☒	Hónapos retek
☒	Málna

☐	Fekete retek
☐	Birsalma
☒	Ribizli
☒	Sárgabarack
☐	Naspolya
☒	Meggy
☐	Áfonya

☐	Gesztenye
☒	Cukkini
☐	Csipkebogyó
☒	Karalábé
☐	Cékla

2. feladat

Összesen: $5 \times 2 = 10$ pont

Feladatutasítás:

Az alábbi ételféleségek alapján egészítse ki az étrendbe állítás szabályai szerint a megkezdett mondatokat!

Spárgakrémleves szírványos pizstrángchips-szel;

Roppanós Eszterházy-desszertvariáció;

Füstölt fogaskocsonya kaporhabbal;

Vaslapon sült tokhalkolbász, konfitált paradicsomos, hagymás sült burgonyával;

Tanyasi csirkejavak rókaagombával, zsenge kerti zöldségekkel

A füstölt fogaskocsonya kaporhabbal az étrendben **a hideg előétel.**

A spárgakrémleves szírványos pizstrángchips-szel **a leves (vagy második fogás).**

A vaslapon sült tokhalkolbász, konfitált paradicsomos, hagymás sült burgonyával **a meleg előétel.**

A tanyasi csirkejavak rókaagombával, zsenge kerti zöldségekkel **a főétel (vagy főfogás).**

A roppanós Eszterházy-desszertvariáció **a befejező fogás.**

3. feladat

Összesen: $5 \times 2 = 10$ pont

Feladatutastás:

Egészítse ki az alábbi mondatokat! A hét mely napjaira vonatkoznak az állítások? Hányféle húst adnak ezen a héten?

Hétfő (140 fő)	Kedd (130 fő)	Szerda (180 fő)	Csütörtök (200 fő)	Péntek (120 fő)
Mexikói tokány Párolt rizs Vaníliás pohárkrém	Hideg meggy leves Csőben sült csirkemell párolt vegyes zöldségekkel	Húsleves Tonhal rántva Majonézes burgonyasaláta	Tojásleves Gombás pulykavagdalt sárgarépapürével	Tárkonyos bárányleves Ízes palacsinta

A héten **pénteken** adnak a menüben összetett sűrített levest.

A héten **csütörtökön** adnak a heti menüben szárnyas apróhúsból készített ételt.

A héten **ötféle** húst (vágóállat és szárnyas) használnak az ételek elkészítéséhez.

A héten **csütörtökön** adnak egyszerű sűrített levest.

A héten **szerdán** adnak híg levest.

4. feladat

Összesen: $5 \times 2 = 10$ pont

Feladatutastás:

Egészítse ki a szöveget! Írja be, hogy egy büféasztal kínálatának összeállításakor milyen szempontokat kell figyelembe vennie!

Kinek, milyen alkalomból készül a kínálat, azaz mi az esemény **jellege**?

Milyen a rendelkezésünkre álló gép- és **eszközpark**?

Mekkora a termelőhelyiségek **mérete** a vendéglátó egységen belül?

Milyen az alkalmazásban álló szakemberek **gyakorlata**?

Mekkora **hely** használható fel a büféasztal felállításához értékesítőhelyiségen belül?

Mindegyik feladatnál egy helyes választ értékelünk, 2 ponttal.

A mondatok értelmét meg nem változtató, esetleg azokat kiegészítő megoldásokat is el kell fogadni.

5. feladat

Összesen: 10 x 1 = 10 pont

Feladatutastás:

Írja be az árucsoportok előtt található betűjelet az árukezelési feladatok táblázatba!
Több helyen is szerepelhet ugyanaz a betűjel.

A.	Vágóállatok nyers húsrészei
B	Friss halak
C.	Szárazáru
D	Friss salátazöldség
E.	Friss, magas víztartalmú gyümölcs (eper)
F.	Mirelitáru
G.	Pékáru

Árukezelési feladatok		
Az áruszállító jármű hőfokát mérnünk kell a szállítás időpontjában.	Az árut az átvétel után hűteni kell.	Az árut az átvétel után nem szükséges hűteni, raktározni kell.
<i>A</i> ✓	<i>A</i> ✓	<i>C</i>
<i>B</i> ✓	<i>B</i> ✓	<i>G</i>
<i>F</i> ✓	<i>D</i>	
	<i>E</i> ✓	
	<i>F</i>	

6. feladat

Összesen: $10 \times 1 = 10$ pont

Feladatutasítás:

Raktárainkban a következő heti, a 3. feladatban részletezett ételekhez az alábbi húsmennyiségek állnak rendelkezésre:

Borjúlápocka: 40 kg

Csirkemellfilé: 35 kg

Pulykamellfilé: 21 kg

Báránylápocka: 10 kg

Marhafelsál: 30 kg

Állapítsa meg az alább megadott nyersanyaghányadok alapján, hogy elegendő lesz-e a húskészlet a megrendelt adagszámokhoz! Számolja ki a szükséges mennyiségeket és egészítse ki a táblázatot: „elég lesz”, vagy „nem lesz elég” szöveggel!

Hús fajtája	Nyersanyaghányada 10 személyre	Megrendelt adagszám	Szükséges mennyiség kg	Válasz
Borjúlápocka	1,6 kg	140	$1,6 \times 140 / 10 = 22,4$	elég lesz
Csirkemellfilé	1,8 kg	130	$1,8 \times 130 / 10 = 23,4$	elég lesz
Pulykamellfilé	1,0 kg	200	$1,0 \times 200 / 10 = 20,0$	elég lesz
Báránylápocka	0,8 kg	120	$0,8 \times 120 / 10 = 9,6$	elég lesz
Marhafelsál	1,4 kg	180	$1,4 \times 180 / 10 = 25,2$	elég lesz

7. feladat

Összesen: $10 \times 1 = 10$ pont

Feladatutastítás:

Éttermükbe gyermekcsoport érkezik, amelynek az előzetes egyeztetések szerint fél adagban adják majd a megrendelt ételeket. Számolja ki a 10 főre készült *egész adagos* nyersanyaghányad alapján, hogy mennyi nyersanyagra lesz szükség, ha 130 fővel érkezik a csoport! Számításainál két tizedesjegyre kerekítsen!

Tárkonyos-pulykaragu leves		
Nyersanyag	Mennyiség (kg) 10 főre	130 fős gyermekcsoporthoz szükséges mennyiség (kg)
Pulyka felsőcombfilé	0,75	$130 / 10 \times 0,75 / 2 = 4,88$
Étolaj (l)	0,08	$130 / 10 \times 0,08 / 2 = 0,52$
Vöröshagyma	0,2	$130 / 10 \times 0,2 / 2 = 1,30$
Tejszín (l)	0,12	$130 / 10 \times 0,12 / 2 = 0,78$
Sárgarépa	0,4	$130 / 10 \times 0,4 / 2 = 2,60$
Petrezselyemgyökér	0,2	$130 / 10 \times 0,2 / 2 = 1,30$
Só	0,01	$130 / 10 \times 0,01 / 2 = 0,07$
Gomba	0,2	$130 / 10 \times 0,2 / 2 = 1,30$
Zöldborsó	0,3	$130 / 10 \times 0,3 / 2 = 1,95$
Karfiol	0,3	$130 / 10 \times 0,3 / 2 = 1,95$
Bors	0,003	0,02
Citrom	0,05	0,33
Tárkony	0,003	0,02
Liszt	0,05	0,33

8. feladat

Összesen: $10 \times 1 = 10$ pont

Feladatutastítás:

Az Önök éttermébe 45 fős csoport érkezik, cigánypecsenyét kapnak vegyes körettel (sült burgonya, párolt rizs) és káposztasalátával.

Számítsa ki, mennyi tarját, burgonyát és rizst kell vételeznie, ha a tarja sütési vesztesége 12%, a burgonya tisztítási vesztesége 8%, sütési vesztesége 15% és a rizs kétszeres mennyiségű vizet vesz fel a párolás során! Valamint számítsa ki a vételezendő fejes káposzta mennyiségét, ha a fejes káposzta tisztítási vesztesége 5% és a salátakészítés technológiai vesztesége 10%!

Egy adag elkészült étel 0,16 kg cigánypecsenyét, 0,15 kg sült burgonyát, 0,12 kg párolt rizst és 0,15 kg káposztasalátát tartalmaz. Számításainál két tizedesjegyre kerekítsen!

45 adag cigánypecsenye készen: $45 \times 0,16 = 7,2$ kg

1 pont

Vételezendő tarja: $7,2 / (1 - 0,12) = 8,18$ kg

1 pont

vagy: 1 adaghoz szükséges vételezni: $0,16 / (1 - 0,12) = 0,18$ kg45 adaghoz szükséges vételezni: $45 \times 0,18 = 8,18$ kgSült burgonya tömege: $45 \times 0,15 = 6,75$ kg

1 pont

Tisztított burgonya tömege: $6,75 / (1 - 0,15) = 7,94$ kg

1 pont

Vételezendő tisztítatlan burgonya: $7,94 / (1 - 0,08) = 8,6$ kg

1 pont

vagy 1 adaghoz szükséges vételezni: $0,15 / 0,85 / 0,92 = 0,19 \text{ kg}$

45 adaghoz szükséges vételezni: $45 \times 0,19 = 8,6 \text{ kg}$

Párolt rizs tömege: $45 \times 0,12 = 5,4 \text{ kg}$

1 pont

Vételezendő nyers rizs: $5,4 / (1 + 2) = 1,8 \text{ kg}$

1 pont

vagy 1 adaghoz szükséges vételezni: $0,12 / (1 + 2) = 0,04 \text{ kg}$

45 adaghoz szükséges vételezni: $45 \times 0,04 = 1,8 \text{ kg}$

Káposztasaláta tömege: $45 \times 0,15 = 6,75 \text{ kg}$

1 pont

Tisztított káposzta tömege: $6,75 / (1 - 0,1) = 7,5 \text{ kg}$

1 pont

Vételezendő tisztítatlan káposzta tömege: $7,5 / (1 - 0,05) = 7,89 \text{ kg}$

1 pont

vagy 1 adaghoz szükséges vételezni: $0,15 / 0,9 / 0,95 = 0,175 \text{ kg}$

45 adaghoz szükséges vételezni: $45 \times 0,175 = 7,86 \text{ kg}$

9. feladat

Összesen: $10 \times 1 = 10$ pont

Feladatutasítás:

Jelölje meg azt a 10 élelmiszert, amely szárazáru raktárban tárolható!

Amennyiben több jelölésre kerül sor, az 1-1 pont levonásával jár.

☐	Sütőtök	☒	Tengeri só	☒	Egész bors
☒	Finomliszt	☒	Gabonapehely	☐	Zala felvágott
☒	Búzadara	☒	Gyümölcskonzerv	☒	Halkonzerv
☐	Földieper	☐	Sárgabarack	☐	füstölt
☐	Őszibarack	☒	Fűszerpaprika	☐	Csipkebogyó
☐	Hónapos retek	☐	Meggy	☒	Száraztészta
☒	Étolaj	☐	Áfonya	☐	Cékla

10. feladat

Összesen: $5 \times 2 = 10$ pont

Feladatutasítás:

A rozmaringos báránsült 10 főre meghatározott nyersanyaghányadának értéke: 8491,40 Ft. Üzletükben az ételek árát 180%-os haszonkulccsal számolják ki.

Számolja ki az eladási árat, ha elvitelre rendelték meg az ételt 2020. november 12-én! (Áfa = 27%)

A részszámítások során két tizedesjegyre kerekítsen! Az árak kiszámítása során a forint-kerekítés szabályai szerint járjon el!

Tíz adag árrese: $8\,491,40 \times 1,80 = 15\,284,52 \text{ Ft}$

2 pont

Tíz adag nettó fogyasztói ára: $8\,491,40 + 15\,284,52 = 23\,775,92 \text{ Ft}$

2 pont

(vagy $8\,491,40 \times (1 + 1,8) = 23\,775,92 \text{ Ft}$ 4 pont)

Tíz adag bruttó fogyasztói ára: $23\,775,92 \times 1,27 = 30\,195,42 \text{ Ft}$

2 pont

(vagy áfa: $23\,775,92 \times 0,27 = 6\,419,50 \text{ Ft}$ 1 pont)

Tíz adag bruttó fogyasztói ára: $23\,775,92 + 6\,419,5 = 30\,195,42 \text{ Ft}$ 1 pont)

Egy adag bruttó fogyasztói ára kerekítés nélkül: $30\,195,42 / 10 = 3\,019,54 \text{ Ft}$

2 pont

Egy adag bruttó fogyasztói ára kerekítve: $3\,020 \text{ Ft}$

2 pont