

**ÉRETTSÉGI VIZSGA • 2020. október 26.**

# VENDÉGLÁTÓIPARI ISMERETEK

## KÖZÉPSZINTŰ ÍRÁSBELI VIZSGA

**2020. október 26. 8:00**

Időtartam: 120 perc

Pótlapok száma	
Tisztázati	
Piszkozati	

**EMBERI ERŐFORRÁSOK MINISZTERIUMA**

---

## Fontos tudnivalók

### Kedves Vizsgáló!

Az írásbeli feladatsorban elméleti és számítási feladatokat talál. Javasoljuk, hogy először olvassa végig a feladatokat és a megoldást az Ön számára egyszerűbb kérdések megválaszolásával kezdje!

A feladatok megoldásához íróeszközön és szöveges adatok tárolására és megjelenítésre nem alkalmas számológépen kívül semmilyen más segédeszközt (pl. tankönyv, feladatgyűjtemény stb.) nem használhat.

Bizonyos feladatoknál példákat, jellemzőket kérünk, amelyeknél többletpontszám akkor sem adható, ha az elvártnál többet sorol fel.

A feladatoknál végzett javítás esetén pontosan jelenjen meg, hogy melyik megoldás érvényes!

A számítások elvégzésénél ügyeljen a következőkre:

- A részszámításoknál írja le a kiszámított adat vagy mutató megnevezését, a számítás módját (a matematikai műveletet a rendelkezésre álló adatokkal felírva), valamint a kapott eredményt a mértékegységével együtt!
- A kerekítést mindig az adott feladatnál megadottak szerint végezze!
- A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (pl. adókulcs) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!

Ügyeljen, hogy áttekinthető, jól olvasható legyen a munkája!

- A kerekítést mindig az adott feladatnál megadottak szerint végezze!
- A számításokhoz szükséges kiegészítő adatokat (pl. adókulcs) a feladatoknál megtalálja, ezekkel dolgozzon!

Ügyeljen, hogy áttekinthető, jól olvasható legyen a munkája!

**Sikeres megoldást és jó munkát kívánunk!**

**I. feladatsor: Vendéglátó gazdálkodás elmélete és gyakorlata**

**35 pont**

**1. feladat**

**4 pont**

Egészítse ki az alábbi mondatokat a hiányzó szakkifejezésekkel!

A/az ..... az eladásra szánt áruk és szolgáltatások összessége, amelyet meghatározott helyen és időben, meghatározott áron megvételre, vagy igénybevételre ajánlanak.

A/az ..... céltudatos emberi tevékenység, amely során a dolgozó az ismereteit, tudását, tapasztalatait és képességét áruba bocsátja. / Az ember (és/vagy gép) által energia (erőfeszítés) kifejtése révén hasznos, rendszerint ellenszolgáltatásért elvégzett különböző tartalmú tevékenységek összessége.

Lappangónak, más néven látensnek nevezzük azt a/az ....., amely jelen van ugyan a piacon, de még nem tudatosult a potenciális vendégben. Először fel kell deríteni, majd ezután válhat kielégíthetővé.

A/az ..... olyan piaci szerkezetet jelöl, amikor egy adott termékből egy eladó van a piacon, nincs versenytársa, uralja a piacot és kialakítja az árakat.

**2. feladat**

**5 pont**

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak!

A megfelelő oszlopba tegyen **X** jelet!

Állítások	Igaz	Hamis
A vendéglátó üzletekben kizárólag helyben fogyasztott ételek és italok értékesítésével foglalkoznak.		
Az áruk minőségi átvétele méréssel és számolással történik. Meg kell állapítani, hogy a beszállított mennyiség megegyezik-e a bizonylaton (szállítólevél, számla) szereplő értékekkel.		
A vendéglátó üzletben található gépek, berendezések elhelyezésénél a munkaműveletek térbeli és időbeli sorrendjét is figyelembe kell venni.		
Kereskedelmi (nyílt értékesítésű) vendéglátóhelyek esetén előre foglalásnál mindig tudható a vendégkör összetétele, jellemzői, hiszen ezeket az adatokat hivatalosan, kérés nélkül is be kell jelenteni.		
Adótartozás alatt az esedékességkor meg nem fizetett adót és a jogosulatlanul igénybe vett költségvetési támogatást értjük.		

**3. feladat**

**4 pont**

Párosítsa össze a megadott vállalkozási formákkal kapcsolatban álló kifejezéseket! Írja a táblázat alsó sorába a sorszámhoz tartozó megfelelő betűjelet!

1.	közkereseti társaság	a)	törzsbetét(ek)
2.	korlátolt felelősségű társaság	b)	minden tag felelőssége korlátlan és egyetemleges
3.	betéti társaság	c)	tulajdonosai a részvényesek
4.	részvénytársaság	d)	a kültag felelőssége korlátolt

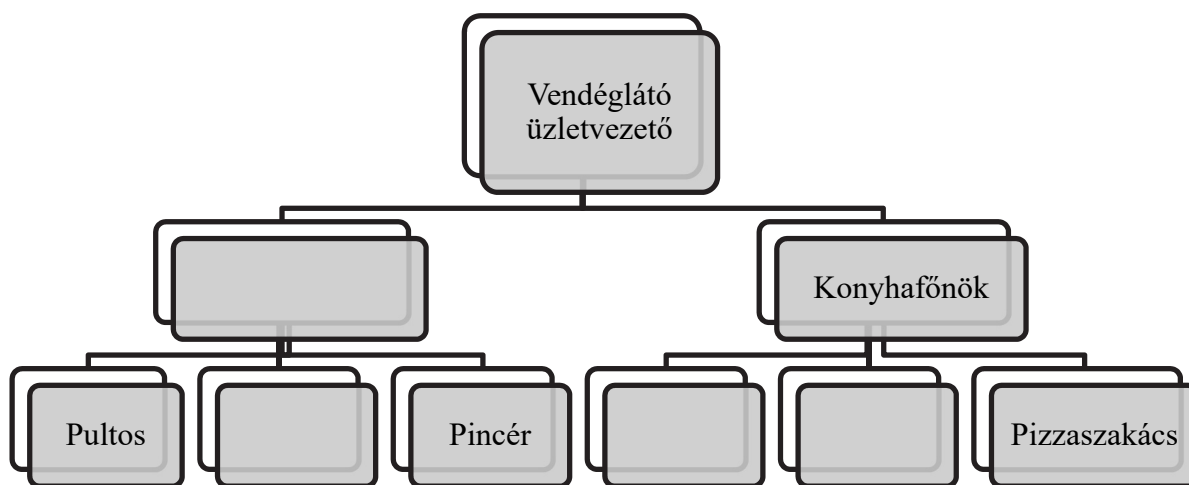
1.	2.	3.	4.

**4. feladat**

**4 pont**

A vendéglátáshoz kapcsolódó alábbi szervezeti felépítés üres celláiba írja be a felsorolt munkakörök betűjelét! Néhányat segítségképpen megadtunk. Nem kell minden munkakört besorolnia!

- a) Részlegvezető szakács                      b) Könyvelő                      c) Sommelier  
d) Zenész    e) Teremfőnök                      f) Konyhai kisegítő  
g) Villanyszerelő



**5. feladat**

**3 pont**

Az étterem a napi menüben friss zellerből készít zeller krémlevest. A zeller tisztítása után a tiszta tömeg 77,5%. Mekkora a veszteség 17 kg friss zeller tisztításakor %-ban és kg-ban?

A következő hónapban csökkent a menüszolgáltatás igénybevétele, ezért csak 9 kg friss zellert használtak fel a zeller krémleves elkészítéséhez. A 9 kg zeller tisztítását követően mennyi lesz a zeller tiszta tömege?

*Kerekítés: Az adatokat egy tizedesjegyre kerekítse!*

Tisztítási veszteség (%) =

Tisztítási veszteség (kg-ban) =

Tiszta tömeg (N° tömeg) =

**6. feladat**

**4 pont**

A vendéglátó üzletbe 20 kg burgonya, 5 kg uborka és 15 kg hagyma érkezett. Ez az összes beérkezett zöldség 80%-át jelenti. A zöldségfélék tömege a göngyöleg tömege nélkül értendő. Számítsa ki, hány kg zöldség (nettó tömeg) érkezett összesen az üzletbe! Mennyi az összesen beérkezett szállítmány bruttó tömege, ha annak 9,5%-át teszi ki a tára tömege?

Kerekítés: Az adatokat két tizedesjegyre kerekítse!

Beérkezett zöldségek nettó tömege =

Összes beérkezett zöldség nettó tömege =

Tára tömeg =

Bruttó tömeg =

**7. feladat**

**4 pont**

A vendéglőbe egy 20 fős diákcsoport érkezett. Előre megrendelt, kétfogásos menüt fogyasztottak 2 dl házi limonádéval. Távozáskor 50 000 Ft-ot fizettek. Mennyi az 1 főre jutó bruttó fogyasztás? Határozza meg a fogyasztás nettó nyersanyagértékét 1 főre, ha az átlagos haszonkulcs 190%! Számítsa ki az árrés értékét is 1 főre vonatkoztatva! ÁFA-kulcs = 5%.

Kerekítés: Az adatokat egész számra kerekítse!

Egy főre jutó bruttó fogyasztás =

Egy főre jutó nettó eladási ár =

1 főre jutó nettó nyersanyagérték =

Árrés (1 főre) =

**8. feladat**

**5 pont**

Számítsa ki a büfé készletgazdálkodási mutatóit és a beszerzés értékét, ha az alábbi készletadatokat állnak rendelkezésre nettó beszerzési áron:

- nyitókészlet (január 01.): 440 E Ft
- zárókészlet (június 30.): 480 E Ft

Az üzleti bevétel ebben az időszakban nettó 39 480 E Ft volt, az ELÁBÉ-szint 46%.

Kerekítés: Az adatokat egész számra kerekítse!

Átlagkészlet =

ELÁBÉ =

F<sub>sf</sub> =

F<sub>sn</sub> =

Beszerzés =

**9. feladat**

**2 pont**

Egy szezonális vendéglátó üzlet elmúlt évi forgalma 103 000 E Ft volt, míg az azt megelőző évben 108 500 E Ft. Számítsa ki, hogyan változott az üzlet forgalma az előző évhez képest, majd értékelje a kapott eredményt!

*Kerekítés: A százalékos értéket egész számra kerekítve adja meg!*

$V_d =$

A kapott eredmény értékelése:

.....

**II. feladatsor: Felszolgálási alapok és felszolgáló szakmai ismeretek**

**35 pont**

**10. feladat**

**10 pont**

Írja le az éttermi terítés műveleteinek sorszámát „A műveletek sorrendje” oszlop megfelelő celláiba! A terítés műveleteinek felsorolásából hiányzik a „kisleltár felhelyezése”. A táblázat alatti kipontozott vonalra írja le, hogy Ön melyik terítési műveletet követően helyezné fel a kisleltárt!

A táblázat kitöltésekor ügyeljen arra, hogy csak a megfelelő sorszám egyértelmű beírásáért jár pont! Azonos sorszám több cellába történő beírása nem fogadható el!

A műveletek sorszáma	A terítés műveletei	A műveletek sorrendje
1.	A szervizasztal (tálalóasztal) felkészítése	
2.	Az asztalkendő (szalvéta) felrakása	
3.	A tányérok feltevése	
4.	Az abroszok felhelyezése	
5.	Az asztalok egy vonalba állítása	
6.	A székek beállítása	
7.	Háttér munka, konyhai bekészítés	
8.	A poharak feltevése	
9.	Az evőeszközök felrakása	

A kisleltár felhelyezésére a(z): .....  
műveletet követően kerülhet sor.

Forrás: : <http://schnittaegyesulet.hu/teritesi-trendek>

**11. feladat**

**6 pont**

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak vagy hamisak!

A megfelelő oszlopba tegyen **X** jelet!

Állítások	Igaz	Hamis
A zsidó vallásban tisztátalanok az egész talpukon járók: a ló, a szamár, az öszvér és az olyan állatok, amelyek kérődznek, de nem hasított körműek. Ide tartozik még a nyúl és a teve is. E vallás azonban kivételt tesz a sertéssel, amelynek fogyasztása megengedett.		
A spárga és a földieper az őszi időszak idényjellegű alapanyagai.		
Az iszlám vallás hívei körében megengedett a birkahús fogyasztása.		
A keresztény vallásban nagypéntek szigorú böjt. Halat, tojást, olajos savanyú káposztát, aszalt gyümölcsöket, pattogatott kukoricát, tehát jellegzetes böjti ételeket fogyasztottak. Nagyszombat már a húsvéti örömnévp kezdete. Forrás: <a href="http://mek.niif.hu/00100/00129/html/4fejezet.htm">http://mek.niif.hu/00100/00129/html/4fejezet.htm</a>		
A vegetarianizmus olyan táplálkozási irányzat, amelynek képviselői úgy biztosítják a szervezetük számára szükséges alap- és védőtápanyagokat, hogy részben tartózkodnak az állati eredetű élelmiszerek fogyasztásától.		
Az étrend ajánlásakor figyelembe kell venni a vendégek életkorát is.		

**12. feladat**

**6 pont**

Írja be a táblázatba a különböző szakmai kifejezések jelentését!

Szakmai kifejezés	A kifejezések jelentése
étlap	
étlap és itallap tábla	
À la carte	
carte du jour	
étrend	
aperitif	

**13. feladat**

**4 pont**

Írja a levesek alatti cellákba a hozzájuk illő levesbetétek betűjelét!

- a) Csipetke    b) Finommetélt (cérnametélt)    c) Pirított zsemlekocka    d) Tojás kocsonya

A leves megnevezése	Erőleves Royal módra	Bográcsgulyás	Újházi-tyúkhúsleves	Spárga krémleves
A levesbetét sorszáma				

**14. feladat**

**4 pont**

A fogyasztási alkalom oszlop megfelelő cellájába írja be, hogy milyen fogyasztási alkalmakra (pl. szilveszter, karácsony, húsvét, Márton-nap, stb.) ajánlaná az alábbiakban felsorolt ételeket!

Az étel megnevezése	Fogyasztási alkalom
Tejszínes tárkonyos bárányragu leves	
Bőrös ropogós malacsült lencsefőzeléssel	
Libasült hagymás tört burgonyával, párolt káposztával	
Gesztenyével töltött pulykamell sült almával	

**15. feladat**

**5 pont**

Döntse el, hogy az alábbi műveletet a vendég melyik oldaláról végezzük! A helyesnek ítélt válasz oszlopába tegyen X jelet!

A végzett művelet leírása	Bal oldalról végezzük	Jobb oldalról végezzük
a kenyér, vagy más pékáruk bekínálása		
az ásványvíz betöltése		
az aperitif ital felhelyezése az asztalra		
a borok bemutatása		
a csonttányér leszedése		



**III. feladatsor: Élelmiszerismeret**

**35 pont**

**16. feladat**

**6 pont**

Párosítsa az alábbi ásványi anyagokat élettani jelentőségük szerint Írja be az ásványi anyag nevét a megfelelő helyre!

vas	klór	fluor	jód	kalcium	foszfor
-----	------	-------	-----	---------	---------

Ásványi anyag	Élettani jelentősége
	a fogzománc egyik alkotóeleme
	a pajzsmirigy hormon része
	a csontok és a fogak egyik építőeleme
	az idegsejtek és a csontok alkotórésze
	a hemoglobin alkotórésze
	a gyomorsav-képzést segíti

**17. feladat**

**5 pont**

Válassza ki az **egyetlen hibás** választ és jelölje **X** jellel!

a) Melyik vitamin nem zsírban oldódó?

<input type="checkbox"/>	retinol	<input type="checkbox"/>	tiamin
<input type="checkbox"/>	kalciferol	<input type="checkbox"/>	tokoferol

b) Melyik íz nem sorolandó az alapízek közé?

<input type="checkbox"/>	csípős	<input type="checkbox"/>	savanyú
<input type="checkbox"/>	sós	<input type="checkbox"/>	keserű

c) Melyik gomba nem fogyasztható?

<input type="checkbox"/>	csiperkegomba	<input type="checkbox"/>	kucsmagomba
<input type="checkbox"/>	laskagomba	<input type="checkbox"/>	papsapkagomba

d) Melyik sajt nem lágy sajt?

<input type="checkbox"/>	mascarpone	<input type="checkbox"/>	camenbert
<input type="checkbox"/>	feta	<input type="checkbox"/>	edami

e) Melyik zöldség nem gyökérzöldség?

<input type="checkbox"/>	paszternák	<input type="checkbox"/>	reték
<input type="checkbox"/>	cikória	<input type="checkbox"/>	cékla

**18. feladat**

**4 pont**

Döntse el az alábbi állításokról, hogy igazak-e vagy hamisak!

A megfelelő oszlopba tegyen X jelet!

Fogalom	Igaz	Hamis
A vaj nem köpüléssel készül.		
Margarin készítésekor az étolajat hidrogénnel keményítik.		
A méz a virágok nektárjából előállított természetes édesítőszer.		
A mesterséges édesítőszer is emelik a vércukorszintet.		

**19. feladat**

**5 pont**

Helyettesítse be az alábbi mondatokba a hiányzó kifejezéseket!

- A tojás egy megnagyobbodott ....., amelyből új utód fejlődik, ezért tartalmazza az új élőlény számára szükséges összes tápanyagot.
- A húsok legértékesebb alaptápanyagai a teljes értékű .....
- A/az ..... színű húsok színét a miooglobinban található vasionok adják.
- A vágómarha legértékesebb és legdrágább húsrésze a/az .....
- A liba/kacsa legértékesebb belsősége a/az .....

**IV. feladatsor: Élelmiszerbiztonság**

**10 pont**

**20. feladat**

**4 pont**

Válaszoljon röviden a következő kérdésekre!

- a) A vendéglátásban melyik mikroorganizmusok által okozott ételmérgezések a leggyakoribbak?
  - ..... megbetegedés.
- b) Mennyi a normál hűtőtér megengedett hőmérséklete?
  - .....°C
- c) Mennyi ideig érvényes az orvosi alkalmassági vizsgálat negatív eredménye az egészségügyi kiskönyvben?
  - .....
- d) Napi hány adag étel felett kell ételmintát elrakni a közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetésnél?
  - .....

**21. feladat**

**3 pont**

Húzza alá a **három igaz** állítást!

- a) Az ózonkezelt tojást fertőtleníteni kell!
- b) A tojás fertőtlenítéséhez 2%-os hipó (nátrium-hipoklorit) oldatot használunk.
- c) Az ecetsav baktériumok az élelmiszerek cukortartalmát ételecetté bontják.
- d) A CCP-k meghatározása a HACCP 7 alapelvének egyik pontja.
- e) Az aszkorbinsav (C-vitamin) antioxidáns.
- f) A szolanin a baktériumok által termelt mérgező anyag.

**22. feladat**

**3 pont**

Írja le a HACCP rendszer három alappillérének teljes magyar elnevezését!

GHP: .....

GMP: .....

GCP: .....

	a feladat sorszám	pontszám			
		maximális	elért	maximális	elért
Vendéglátó gazdálkodás	1.	4		35	
	2.	5			
	3.	4			
	4.	4			
	5.	3			
	6.	4			
	7.	4			
	8.	5			
	9.	2			
Felszolgálati alapok, felszolgáló szakmai ismeretek	10.	10		35	
	11.	6			
	12.	6			
	13.	4			
	14.	4			
Általános élelmiszerismeret, élelmiszerek a gyakorlatban	16.	6		20	
	17.	5			
	18.	4			
	19.	5			
Élelmiszerbiztonság alapjai, vendéglátás higiéniája	20.	4		10	
	21.	3			
	22.	3			
<b>Az írásbeli vizsgarész pontszáma</b>				<b>100</b>	

\_\_\_\_\_ dátum

\_\_\_\_\_ javító tanár

Feladatlap	pontszáma egész számra kerekítve	
	elért	programba beírt

\_\_\_\_\_ dátum

\_\_\_\_\_ dátum

\_\_\_\_\_ javító tanár

\_\_\_\_\_ jegyző