

ÁGAZATI ALAPVIZSGA FELADATLAP

az

Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2020. szeptember 1-től, a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet képzési és kimeneti követelmények alapján indított szakképesítésre.

Feladat sorozatjele: **ÁAÉ/III.**

Ágazati alapvizsga időtartama:	240 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	2 feladat

Felhasználható: 9. évfolyam, tanév lezárását követő napon

Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem

1. A felsorolt élelmiszerek a megadott csoportok szerint melyikhez tartoznak? Írd az élelmiszerek előtt álló betűjelet a megfelelő csoportok utáni vonalra! 8/... pont

a) - száraztészta b) - tej c) - tepertő d) - libazsír

Szabad víz: _____

Kötött víz: _____

2. Írd le a fehérjék fogalmát és azt, hogy mi alapján történik a csoportosításuk! 6/... pont

.....

.....

.....

.....

.....

3. Melyik a kakukktójas? Az alábbi zöldségek közül, melyik nem a káposztafélék családjába tartozik? A helyes válasz betűjelét karikázd be! 4/... pont

a) - fejes-, vörös-, kelkáposzta b) - karalábé c) - karfiol d) - kelbimbó
 e) - csicsóka f) - brokkoli g) - kínai kel

4. Párosítsd a fehérjéket az előfordulási helyükkel! Írd a fehérjék előtt álló számot, a megfelelő helyre! 8/... pont

1. kollagén, 2. kazein, 3. miozin, 4. glutenin

Búza	Tej	Kötőszövet	Hús

5. Melyik csoportba sorolható a görögdinnye? Karikázd be a helyes válasz betűjelét! 4/... pont

a) - káposztafélék
 b) - burgonyafélék
 c) - kabakosok
 d) – gyökérzöldségek

6. Írd le az élelmiszer fogalmát! 6/... pont

.....

.....

.....

7. Hova sorolható az uborka? A helyes válasz betűjelét karikázd be! **4/... pont**

- a) - hüvelyesek b) - hagymafélék c) - kabakosok d) - gyökérzöldségek

**8. Az alábbi állítások közül melyek nem a fehérjékre jellemzőek?
A helyes válaszok betűjelét karikázd be!** **6/... pont**

- a) - fizikai, vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak.
- b) - a szerkezetet energiával látják el.
- c) - biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul.
- d) - polipeptidláncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek.
- e) - az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai.
- f) - proteineknek is hívják őket.
- g) - sejtépítésben fontos szerepük van

9. Mi a közös bennük: hús, tej, tojás? A helyes választ karikázd be! **4/... pont**

- a) - növényi eredetű nyersanyagok
- b) - állati eredetű nyersanyagok
- c) - ásványi eredetű nyersanyagok
- d) - nincs bennük közös

10. Ismertesd mi a fertőtlenítés célja! **3/... pont**

.....

.....

.....

.....

.....

**11. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítanod?
A helyes válasz betűjelét karikázd be!** **4/... pont**

- a) - igen, bárki megteheti, ha nincs bedugva a hálózati csatlakozóba a készülék
- b) - ha van kapcsolási rajz, akkor bárki elháríthatja a hibát
- c) - nem, hiszen csak villamossági végzettségű szakember teheti ezt meg
- d) - csak ha konkrét utasítást kapok a javításra

**12. Mi a teendő, ha egy egyéni védőeszköz használhatatlanná válik?
A helyes válasz betűjelét karikázd be!** **4/... pont**

- a) - a kihordási idő leteltével kicserélendő
- b) - újat kap a munkavállaló, ha az eszköz árának 50%-át megfizeti
- c) - újat kap a munkavállaló, mert a védőeszköz elvesztette védelmi képességét
- d) - a munkaidő végén a raktárosnak vissza kell adni

13. Végezhetsz-e önállóan munkát, ha nem részesültél előzetesen munkavédelmi oktatásban?

4/... pont

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) - nem, csak az oktatást követően
- b) - nem, csak ha veszélytelen munkát bíznak rám
- c) - igen, mert azt később is pótolhatom
- d) - nem kötelező munkavédelmi oktatáson részt vennem

14. Sorold fel a munkahelyi magatartás általános szabályait!

8/... pont

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

15. Válaszd ki a védőruhákra vonatkozó helyes állításokat!

10/... pont

Karikázd be a helyes megállapítások betűjelét!

- a) - tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
- b) - általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét
- c) - sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel
- d) - a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó
- e) - munkakörre, munkafolyamatra előírt védőruha nélkül munkát végezni tilos
- f) - a védőruházat forgalomba hozatalára, használatbavételére nincsenek szabályok
- g) - alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet – megvédje a károsító hatásoktól
- h) - ha megsérül attól még használható
- i) - a kemenczésnél használt hőálló kesztyű védőruházat

16. Mi a veszélye a szén-dioxiddal történő tűzoltásnak?

4/... pont

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) - levegő oxigénjét kiszorítja, fulladást okozhat
- b) - az értékes berendezéseket, tárgyakat tönkreteszi
- c) - robbanásveszélyt idézhet elő
- d) - használata után az acélok megrozsdásodnak

17. Melyek a HACCP előnyei? Karikázd be a helyes megállapítások betűjelét!

9/... pont

- a) - alkalmazását minden termékre el kell végezni
- b) - más minőségbiztosítási rendszerekkel kombinálható
- c) - sok időt és szakembert igényel
- d) - a teljes élelmiszerláncra alkalmazható
- e) - rendszeres felülvizsgálatot igényel
- f) - utólagos ellenőrzés helyett a megelőzést alkalmazza

**18. Megtagadható-e a munkavégzés, ha azzal saját egészségedet veszélyeztetnéd?
Karikázd be a helyes megállapítások betűjelét!**

4/... pont

- a) - igen, ha azzal a munkaadóm is egyetért
- b) - igen, de csak ha extrém veszélyt jelent rám nézve
- c) - nem, mert akkor elveszíthetem a munkámat
- d) - igen, minden esetben

Összes idő: 60 perc
Összes pont:

100/..... pont

Gyakorlati vizsga feladat: ÁAÉ/III.

NÉV:

Készítsen 10 db linzer karikát a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, tojással dúsított tésztából!

A feladat elvégzése során:

- Számolja ki a nyersanyagszükségletet a kapott anyagösszetétel alapján!

50 db linzer karika anyaghányada:

BL-55-ös liszt 1,5 kg

Margarin 1 kg

Porcukor 0,5 kg

Vaníliás cukor 0,1 kg

Tojássárgája 5 db

Barackíz 1,5 kg

Porcukor a felületre

- Mérje ki a szükséges nyersanyagokat!

- Készítse el a tésztát!

- Dolgozza fel a tésztát!

- Technikai segítséssel süsse meg a termékeket!

- Töltse össze a kihűlt tésztát!

- Végezze el a szükséges felületkezelést!

- A kisült termékeket mutassa be a vizsgabizottságnak!

A feladatot elvégzése során tartsa be a vonatkozó élelmiszer-higiéniái, munka- és balesetvédelmi előírásokat!

Összes idő: 180 perc

Összes pont: 100 pont

ÁGAZATI ALAPVIZSGA FELADAT ÉRTÉKELÉSE

az

Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

Érvényes: 2020. szeptember 1-től, a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról szóló 12/2020 (II. 7.) Korm. rendelet képzési és kimeneti követelmények alapján indított szakképesítésre.

Feladat sorozatjele: **ÁAÉ/III.**

Ágazati alapvizsga időtartama:	240 perc
Elérhető maximális pontszám:	100 pont
Feladatok száma:	2 feladat

Felhasználható: 9. évfolyam, tanév lezárását követő napon

Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem

Írásbeli vizsga feladat értékelése: ÁÁÉ/III.

1. A felsorolt élelmiszerek a megadott csoportok szerint melyikhez tartoznak? ! (8 pont)
Írd az élelmiszerek előtt álló betűjelet a megfelelő csoportok utáni vonalra!

a) - száraztészta b) - tej c) - tepertő d) - libazsír

Szabad víz: b, c, d,

Kötött víz: a,

2. Írd le a fehérjék fogalmát és, hogy mi alapján történik a csoportosításuk? (6 pont)

Polipeptidláncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek.

Kémiai összetétel, élettani jelentőség, biológiai tevékenység és oldhatóság szerint történik a fehérjék csoportosítása.

3. Melyik a kakuktktojás? Az alábbi zöldségek közül, melyik nem a káposztafélék családjába tartozik? A helyes válasz betűjelét karikázd be! (4 pont)

a) - fejes-, vörös-, kelkáposzta b) - karalábé c) - karfiol d) - kelbimbó
e) - csicsóka f) - brokkoli g) - kínai kel

4. Párosítsd a fehérjéket az előfordulási helyükkel! (8 pont)
Írja a fehérjék előtt álló számot a megfelelő helyre!

1. kollagén, 2. kazein, 3. miozin, 4. glutenin

Búza	Tej	Kötőszövet	Hús
4	2	1	3

5. Melyik csoportba sorolható a görögdinnye? (4 pont)
Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

a) - káposztafélék
b) - burgonyafélék
c) - *kabakosok*
d) – gyökérzöldségek

6. Írd le az élelmiszer fogalmát! (6 pont)

Minden olyan növényi, állati - beleértve a mikroorganizmusokat is- vagy ásványi eredetű anyag, amely változatlan, előkészített, vagy feldolgozott állapotban emberi fogyasztásra alkalmas.

7. Hova sorolható az uborka? A helyes válasz betűjelét karikázd be! (4 pont)

- a) - hüvelyesek b) - hagymafélék c) - *kabakosok* d) - gyökérzöldségek

8. Az alábbi állítások közül melyek nem a fehérjékre jellemzőek? (6 pont)

A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- a) - fizikai, vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak.
b) - *a szerkezetet energiával látják el.*
c) - *biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul.*
d) - polipeptidláncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek.
e) - *az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai.*
f) - proteineknek is hívják őket.
g) - sejtépítésben fontos szerepük van

9. Mi a közös bennük: hús, tej, tojás? A helyes választ karikázd be! (4 pont)

- a) - növényi eredetű nyersanyagok
b) - *állati eredetű nyersanyagok*
c) - ásványi eredetű nyersanyagok
d) - nincs bennük közös

10. Ismertesd mi a fertőtlenítés célja? (3 pont)

A kórokozó mikróbák elpusztítása, és a nem kórokozó mikróbák számának olyan mértékű csökkentése, hogy az ételmszerben ne okozzon minőségi károsodást.

11. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítanod? (4 pont)

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) - igen, bárki megteheti, ha nincs bedugva a hálózati csatlakozóba a készülék
b) - ha van kapcsolási rajz, akkor bárki elháríthatja a hibát
c) - *nem, hiszen csak villamossági végzettségű szakember teheti ezt meg*
d) - csak ha konkrét utasítást kapok a javításra

12. Mi a teendő, ha egy egyéni védőeszköz használhatatlanná válik? (4 pont)

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) - a kihordási idő leteltével kicserélendő
b) - újat kap a munkavállaló, ha az eszköz árának 50%-át megfizeti
c) - *újat kap a munkavállaló, mert a védőeszköz elvesztette védelmi képességét*
d) - a munkaidő végén a raktárosnak vissza kell adni

13. Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesültél előzetesen munkavédelmi oktatásban?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

(4 pont)

- a) - *nem, csak az oktatást követően*
b) - nem, csak ha veszélytelen munkát bízhatnak rám
c) - igen, mert azt később is pótolható
d) - nem kötelező munkavédelmi oktatáson részt vennem

14. Sorold fel a munkahelyi magatartás általános szabályait!

(8 pont)

- *dolgozó csak a kijelölt helyen a kiadott munkát végezheti, melynek elvégzésére megbízták, kioktatták*
- *munkaeszközöket rendeltetésszerűen kell használni*
- *tilos alkohol és drog fogyasztása, azok hatása alatti munka végzése*
- *munkaterületen a rend, fegyelem biztosítása kötelező, tilos mások zavarása, játék, stb.*

15. Válaszd ki a védőruhákra vonatkozó helyes állításokat!

(10 pont)

Karikázd be a helyes megállapítások betűjelét!

- a) - *tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik*
- b) - *általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét*
- c) - *sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel*
- d) - *a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó*
- e) - *munkakörre, munkafolyamatra előírt védőruha nélkül munkát végezni tilos*
- f) - *a védőruházat forgalomba hozatalára, használatbavételére nincsenek szabályok*
- g) - *alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet – megvédje a károsító hatásoktól*
- h) - *ha megsérül attól még használható*
- i) - *a kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat*

16. Mi a veszélye a szén-dioxiddal történő tűzoltásnak?

(4 pont)

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) - *levegő oxigénjét kiszorítja, fulladást okozhat*
- b) - *az értékes berendezéseket, tárgyakat tönkretesz*
- c) - *robbanásveszélyt idézhet elő*
- d) - *használata után az acélok megrozsdásodnak*

17. Melyek a HACCP előnyei? Karikázd be a helyes megállapítások betűjelét!

(9 pont)

- a) - *alkalmazását minden termékre el kell végezni*
- b) - *más minőségbiztosítási rendszerekkel kombinálható*
- c) - *sok időt és szakembert igényel*
- d) - *a teljes élelmiszerláncra alkalmazható*
- e) - *rendszeres felülvizsgálatot igényel*
- f) - *utólagos ellenőrzés helyett a megelőzést alkalmazza*

18. Megtagadható-e a munkavégzés, ha azzal saját egészségedet veszélyeztetnéd?

(4 pont)

Karikázd be a helyes megállapítások betűjelét!

- a) - *igen, ha azzal a munkaadóm is egyetért*
- b) - *igen, de csak ha extrém veszélyt jelent rám nézve*
- c) - *nem, mert akkor elveszíthetem a munkámat*
- d) - *igen, minden esetben*

Elérhető pontszám:

100 pont

Pontszámok:

- 0-30 pont elégtelen (1)**
- 31-45 pont elégséges (2)**
- 46-70 pont közepes (3)**
- 71-85 pont jó (4)**
- 85-100 pont jeles (5)**

Gyakorlati vizsga feladat értékelése: ÁAÉ/III.

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai és súlyozásuk:

- a megadott művelet szakszerű elvégzése	30%
- a munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata	30%
- a megadott műveleti sorrend betartása	10%
- a mérés pontossága	10%
- a munkavégzés esztétikája	10%
- a munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása	10%

Vizsgázó neve:

Feladatkompetenciák/szakmai ismeretek a képzési és kimeneti követelmények szerint	Pontszámok	
	Max	Elért
A megadott művelet szakszerű elvégzése 30 %		
Nyersanyagszükséglet számolása	10	
Nyersanyagok előkészítése	10	
Késztermék	10	
A munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30 %		
A tésztakészítés eszközei, gépei	15	
A téztafeldolgozás eszközei, gépei	15	
A megadott műveleti sorrend betartása 10%	10	
A mérés pontossága 10 %	10	
A munkavégzés esztétikája 10 %	10	
A munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%	10	
Mindösszesen	100	

Szombathely, év. hó nap

.....
aláírás

Elérhető pontszám: 100 pont

Pontszámok:

0-50 pont elégtelen (1)

51-60 pont elégséges (2)

61-70 pont közepes (3)

71-85 pont jó (4)

85-100 pont jeles (5)

Az ágazati alapvizsga teljesítményének értékelése és súlyozása:

Az írásbeli vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül 20 %.

A gyakorlati vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül 80 %.

Pontszámok:

0-39 pont elégtelen (1)

40-49 pont elégséges (2)

50-59 pont közepes (3)

60-79 pont jó (4)

80-100 pont jeles (5)