

# ÁGAZATI ALAPVIZSGA FELADATLAP

az

## Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

**Érvényes:** 2023. november 21-től, a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 11.§ (4) bekezdése alapján 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 szakképző és 10. évfolyam technikus

**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) - szárzészta    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 kakukktójs? 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. A felsorolt állítások közül melyik nem a vitaminokra vonatkozik?**

**A helyes válasz betűjelét karikázd be!**

**2/... pont**

- a) - befolyásolják az anyagcsere folyamatokat  
b) - csoportjai a makro és a mikroelemek.  
c) - fokozza a szervezet ellenálló képességét  
d) - segíti az idegrendszer kiegyensúlyozott működését

**9. 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

**10. Mi a közös bennük: hús, tej, tojás? A helyes választ karikázd be!**

**2/... pont**

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

**11. Ismertesd mi a fertőtlenítés célja!**

**3/... pont**

.....

.....

.....

.....

.....

**12. 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

**13. 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

**14. Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban?**  
**A helyes válasz betűjelét karikázd be!**

**4/... pont**

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

**15. Sorold fel a munkahelyi magatartás általános szabályait!**

**8/... pont**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**16. Válaszd ki a védőruhákra vonatkozó helyes állításokat!**  
**Karikázd be a helyes megállapítások betűjelét!**

**10/... pont**

- 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

**17. Mi a veszélye a szén-dioxiddal történő tűzoltásnak?  
A helyes válasz betűjelét karikázd be!**

**4/... pont**

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

**18. 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

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

**2/... 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

**20. Milyen színű a veszélyre figyelmeztető alakjel?  
A helyes válasz betűjelét karikázd be!**

**2/... pont**

- a) - keret fekete, mező sárga, ábra fekete
- b) - keret fekete, mező fehér, ábra fekete
- c) - keret vörös, mező fehér, ábra fekete
- d) - keret kék, mező fehér, ábra fekete

**Összes idő: 60 perc  
Összes pont:**

**100/..... pont**

**Gyakorlati vizsga feladat: ÁAÉ/III.**

**NÉV:**

**Készítsen 10 db linzer karikát a rendelkezésére bocsátott anyagösszetétel alapján, gyúrt omlós 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-higiéniai, munka- és balesetvédelmi előírásokat!

**Összes idő: 180 perc**

**Összes pont: 100 pont**

# ÁGAZATI ALAPVIZSGA FELADAT ÉRTÉKELÉSE

az

## Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

**Érvényes:** 2023. november 21-től, a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 11.§ (4) bekezdése alapján 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 szakképző és 10. évfolyam technikus

**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) - szárzészta    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? (4 pont)  
A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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. A felsorolt állítások közül melyik **nem** a vitaminokra vonatkozik?  
A helyes válasz betűjelét karikázd be! (2 pont)

- e) - befolyásolják az anyagcsere folyamatokat  
f) - ***csoportjai a makro és a mikroelemek.***  
g) - fokozza a szervezet ellenálló képességét  
h) - segíti az idegrendszer kiegyensúlyozott működését

9. 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 szervezetet 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

10. Mi a közös bennük: hús, tej, tojás? A helyes választ karikázd be! (2 pont)

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

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

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

12. 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

13. 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

14. Végezhetsz-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 bízna rám*
- c) - *igen, mert azt később is pótolható*
- d) - *nem kötelező munkavédelmi oktatáson részt vennem*

15. 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.*

16. 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*

17. 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*

18. 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*

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

(2 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*

**20. Milyen színű a veszélyre figyelmeztető alakjel? A helyes válasz betűjelét karikázd be! (2 pont)**

- a) - keret fekete, mező sárga, ábra fekete
- b) - keret fekete, mező fehér, ábra fekete
- c) - **keret vörös, mező fehér, ábra fekete**
- d) - keret kék, mező fehér, ábra fekete

**Elérhető pontszám:**

**100 pont**

**Pontszámok:**

**0-30 pont elégtelen (1)**

**31-48 pont elégséges (2)**

**49-66 pont közepes (3)**

**67-84 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 |
| <b>A megadott művelet szakszerű elvégzése 30 %</b>                                |            |       |
| Nyersanyagszükséglet számolása                                                    | <b>10</b>  |       |
| Nyersanyagok előkészítése                                                         | <b>10</b>  |       |
| Késztermék                                                                        | <b>10</b>  |       |
| <b>A munkavégzéshez szükséges eszközök, gépek szakszerű használata 30 %</b>       |            |       |
| A tésztakészítés eszközei, gépei                                                  | <b>15</b>  |       |
| A tésztafeldolgozás eszközei, gépei                                               | <b>15</b>  |       |
| <b>A megadott műveleti sorrend betartása 10%</b>                                  | <b>10</b>  |       |
| <b>A mérés pontossága 10 %</b>                                                    | <b>10</b>  |       |
| <b>A munkavégzés esztétikája 10 %</b>                                             | <b>10</b>  |       |
| <b>A munka-, tűzvédelmi és higiéniai szabályok betartása 10%</b>                  | <b>10</b>  |       |
| <b>Mindösszesen</b>                                                               | <b>100</b> |       |

Szombathely,

.....

aláírás

**Elérhető pontszám: 100 pont**

**Pontszámok:**

- 0-60 pont elégtelen (1)**
- 61-70 pont elégséges (2)**
- 71-80 pont közepes (3)**
- 81-90 pont jó (4)**
- 91-100 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)**

