

# FELADATGYŰJTEMÉNY

Ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységhez

Élelmiszeripar ágazatban oktató szakemberek számára

# FELADATGYŰJTEMÉNY

## Ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységhez

Összeállította az IKK Élelmiszeripar ágazati munkacsoportja

Papné Szabó Ibolya (Déli ASzC Kinizsi Pál Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola)

Zakariásné Kiskó Bernadett (Déli ASzC Kinizsi Pál Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola)

Kriston-Pócsik Józsefné (Heves Megyei SzC József Attila Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium)

Szalai Tamás György (Kisalföldi ASzC Szombathelyi Élelmiszeripari és Földmérési Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium)

Budapest 2024

A feladatgyűjtemény az IKK Nonprofit Zrt. gondozásában készült.

Összeállította: Papné Szabó Ibolya, Zakariásné Kiskó Bernadett, Kriston-Pócsik Józsefné, Szalai Tamás György

A szakmai tevékenységet támogatta: RétaIérné dr. Görbe Éva, Fodor Júlia Ágnes

**IKK Nonprofit Zrt.**

H-1033 Budapest, Szőlőkert utca 9.

H-1243 Budapest, Pf.: 669

ikk.hu | iroda@ikk.hu

## TARTALOM

---

TARTALOM.....	4
I. AZ ÉLELMISZERIPARI NYERSANYAGOK CSOPORTOSÍTÁSA ÉS JELLEMZÉSE .....	5
TESZTFELADATOK.....	7
TESZTFELADATOK – MEGOLDÁSOK .....	20
FELELETVÁLASZTÓ FELADATOK .....	34
FELELETVÁLASZTÓ FELADATOK – MEGOLDÁSOK.....	43
RÖVIDVÁLASZOS FELADATOK .....	54
RÖVIDVÁLASZOS FELADATOK – MEGOLDÁSOK.....	58
II. MUNKAVÉDELMI, TŰZVÉDELMI, HIGIÉNIAI ALAPISMERETEK.....	63
TESZTFELADATOK.....	63
TESZTFELADATOK – MEGOLDÁSOK .....	74
RÖVIDVÁLASZOS FELADATOK .....	85
RÖVIDVÁLASZOS FELADATOK – MEGOLDÁSOK.....	88
FELELETVÁLASZTÓ FELADATOK .....	92
FELELETVÁLASZTÓ – MEGOLDÁSOK .....	103
III. ÁGAZATI ALAPVIZSGA .....	114
ÁGAZATI ALAPVIZSGA ÍRÁSBELI VIZSGA: ÉÁA/I. – FELADATOK .....	114
ÁGAZATI ALAPVIZSGA ÍRÁSBELI VIZSGA: ÉÁA/I. – MEGOLDÁSOK .....	119
ÁGAZATI ALAPVIZSGA ÍRÁSBELI VIZSGA: ÉÁA/II. – FELADATOK .....	123
ÁGAZATI ALAPVIZSGA ÍRÁSBELI VIZSGA: ÉÁA/II. – MEGOLDÁSOK .....	128

---

## ELŐSZÓ

---

Kedves Kolléga!

Ezt a feladatgyűjteményt az élelmiszeripar ágazat ágazati alapvizsgájának írásbeli vizsgarészéhez ajánljuk. A gyűjteményben a Képzési és Kimeneti Követelmények által rögzített élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése, valamint munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek témakörökben talál feladatokat, továbbá kész feladatsorokat is. A feladatokat a megadott kérdéstípusok szerint csoportosítottuk. Ez a feladatgyűjtemény szolgáljon segédeszközü az alapvizsgára történő gyakorláshoz.

Sikeres felkészítést, jó gyakorlást kívánunk!

Az Élelmiszeripar ágazat munkacsoportja

# I. AZ ÉLELMISZERIPARI NYERSANYAGOK CSOPORTOSÍTÁSA ÉS JELLEMZÉSE

---

## Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

## Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- **Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése** 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

## TESZTFELADATOK

---

### Feladatbank (kérdések)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése

**Tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)**

- 1. Mely gyümölcsöket csoportosítjuk a termés alapján?**
  - a) utóérők
  - b) hazai termesztett gyümölcsök
  - c) déligyümölcsök
  - d) almatermésűek
- 2. Melyik gyümölcs tartozik a csonthéjasok közé?**
  - a) dió
  - b) alma
  - c) meggy
  - d) málna
- 3. Melyik gyümölcs tartozik a bogyótermésűek közé?**
  - a) szamóca
  - b) mogyoró
  - c) ringlő
  - d) birsalma
- 4. Mely zöldség tartozik a kabakosok csoportjába?**
  - a) burgonya
  - b) káposzta
  - c) uborka
  - d) vöröshagyma
- 5. Mely zöldség tartozik a gyökérzöldségek csoportjába?**
  - a) cukkini
  - b) burgonya
  - c) zeller
  - d) paradicsom
- 6. Mire utal a BL 80 jelzés?**
  - a) Rozsláng, hamutartalma 80%
  - b) Finomliszt, rozs őrlménye, hamutartalma 0,08%
  - c) Fehér kenyérliszt, búzaliszt őrlménye, hamutartalma 0,8%
  - d) Félfehér kenyérliszt, búzaliszt őrlménye, hamutartalma 8%

**7. Milyen érzékszervi tulajdonságai vannak a jó minőségű préselt sütőélesztőnek?**

- a) Sacharomyces Cerevisie
- b) Felhajtóereje van
- c) Kagylós törésű, drapp színű, jellegzetes élesztőre jellemző ízű, illatú
- d) Krémes állagú, erősen savanyú szagú és ízű

**8. Milyen tulajdonságai vannak az étkezési sónak?**

- a) Higroszkópos, tömény oldata 25%-os, sűrűsége  $1,1888 \text{ kg/dm}^3$
- b) A kősót tengervíz bepárlásával állítják elő
- c) A főtt sót bányásszák, majd finomítják
- d) A sok sótól a tészta színesebb lesz sütés után

**9. Szabad az élesztőre só adagolni a tészta készítésekor?**

- a) Igen, mert finomabb lesz az íze
- b) Nem, mert a só elpusztítja az élesztő sejteket
- c) Nem, mert a sótól megkeseredik
- d) Igen, mert jobban elkeveredik a tésztában

**10. Melyik állítás igaz a tejre?**

- a) A tej helyett lehet porlasztva szárított tejport is használni a pékségben
- b) A tejnek nincs más hatása, csak ízesíti a tésztát
- c) A tej fogyasztása előnyös a tejcukorérzékenyek számára
- d) A tej zsiradékartalma csökkenti a tészta rugalmasságát

**11. Milyen anyag a margarin?**

- a) Állati eredetű, kisütéssel nyerik az állandó teshőmérsékletű állatok izomszövetéből
- b) Növényi eredetű, préseléssel nyerik ki az olajos magvakból
- c) Növényi eredetű mesterségesen előállított zsiradék
- d) Növényi eredetű, extrahálással nyerik ki az olajtartalmú magvakból, termésekből

**12. Karikázza be, melyik poliszacharid az alábbiak közül!**

- a) keményítő
- b) répacukor
- c) gyümölcscukor
- d) szőlőcukor

**13. Válassza ki, miből épülnek fel a fehérjék!**

- a) egyszerű cukrokból
- b) aminosavakból
- c) zsírsavakból
- d) diszacharidokból



**14. Válassza ki a helyes állítást!**

- a) A rozs tartalmaz sikefehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
- b) A búza tartalmaz sikefehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
- c) Az árpa tartalmaz sikefehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
- d) A zab tartalmaz sikefehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle

**15. Melyik a helyes válasz? (Egy jó válasz jelölhető)**

**Alapanyagok:**

- a) Többnyire közvetlenül nem fogyasztható anyagok összessége, amelyekből kiindulva és átalakítva az ipar készterméket állít elő
- b) A termelés alapját jelentő, a termék legnagyobb hányadát kitevő, nélkülözhetetlen nyersanyag(ok), melyek nem elhagyhatók
- c) Önmagában nem fogyasztott, de a termelés során kisebb mennyiségben használt nyersanyagok, amelyek valamilyen cél elérését segítik
- d) Önmagában élelmiszerként nem fogyasztott, de a termelés során kisebb mennyiségben adagolva használt nyersanyagok, amelyek hozzájárulnak az élelmiszer valamilyen tulajdonságának javításához, kialakításához

**16. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A nyersanyagokban előforduló tápanyagok közül a legkönnyebben mozgósítható, felszabadítható energiát

- a) a fehérjék adják
- b) a vitaminok adják
- c) a szénhidrátok adják
- d) a víztartalom adja

**17. A felsorolt gabonafélék közül húzza alá azt, amelyik a kenyérgabonák csoportjába tartozik!**

- a) köles
- b) árpa
- c) rozs
- d) zab

**18. Karikázza be a csonthéjasok csoportjába tartozó gyümölcs betűjelét!**

- a) dinnye
- b) őszibarack
- c) eper
- d) banán

**19. Karikázza be a hús táplálkozás-élettani szempontból legértékesebb összetevőjének betűjelét!**

- a) víz
- b) zsír
- c) fehérje
- d) ízanyag

**20. Húzza alá azt az egy állítást, amelyik nem igaz!**

- a) A vadhús színe általában sötétvörös vagy barnás
- b) A hím állatok húsának sajátos szaga és mellékíze van
- c) A húсок az alaptápanyagok közül a legnagyobb mennyiségben szénhidrátokat tartalmaznak
- d) A tojás fehérjéi teljes értékű fehérjék, tartalmazzák a létfontosságú aminosavakat

**21. Húzza alá azt a szót, amelyik a kipontozott helyre írva igazzá teszi az állítást!**

Az a hús az értékeesebb, amelyiknek magasabb a(z) ..... tartalma

- a) ín
- b) izomfehérje
- c) zsír
- d) víz

**22. Melyik tartozik a kemény sajtok csoportjába?**

- a) mozzarella
- b) parenyica
- c) trappista
- d) parmezán

**23. Melyik tartozik a kabakosok csoportjába?**

- a) paszternák
- b) sütőtök
- c) cikória
- d) citrom

**24. Mennyi a rozskenyér minimális rozsliszt tartalma?**

- a) 50%
- b) 40%
- c) 70%
- d) 100%

**25. Melyik növény likopintartalma jelentős?**

- a) cékla
- b) fekete szeder
- c) paradicsom
- d) szilva

**26. Melyikre jellemző, hogy az élelmianyag csípősségét a kapszaicin adja?**

- a) feketebors
- b) fűszerpaprika
- c) szerecsendió
- d) fahéj

**27. Melyik a búza finomliszt jelölése?**

- a) GL
- b) BFF
- c) BL
- d) RL

**28. Melyik a tojáshéj legfőbb alkotóeleme?**

- a) kálium
- b) foszfor
- c) mész
- d) cink

**29. Melyik tartozik a gyökérfélék csoportjába?**

- a) zeller
- b) spenót
- c) karfiol
- d) uborka

**30. Melyik tartozik a bogvótermésű gyümölcsök csoportjába?**

- a) körte
- b) málna
- c) szilva
- d) dió

**31. Melyik hidegvérű állat?**

- a) víziszárnyas
- b) szarvas
- c) fácán
- d) hal

**32. Melyik az a tápanyagcsoport, amely a szervezetünk számára a sejtépítéshez szükséges?**

- a) szénhidrátok
- b) zsírok
- c) fehérjék
- d) vitaminok

**33. Milyen vitamin található nagy mennyiségben a képen látható zöldségfélében?**

- a) D-vitamin
- b) C-vitamin
- c) B-vitamin
- d) A-vitamin



**34. Hány gramm átlagosan egy darab tojás?**

- a) 75–80 gramm
- b) 20–30 gramm
- c) 50–55 gramm
- d) 100 gramm

**35. A gabonaszem hány százaléka keményítő?**

- a) 12%
- b) 67%
- c) 2%
- d) 30%

**36. Melyik tartósító eljárásról van szó?**

„Az élelmiszerromlást okozó mikroorganizmusok élettevékenységének gátlásához az élelmiszerekhez nem adnak semmi idegen anyagot.”

- a) Fizikai tartósítás
- b) Kémiai tartósítás
- c) Biológiai tartósítás
- d) Fizikai-kémiai tartósítás

**37. Melyik lisztet jelölik azonosítás céljából a feltüntetett példával? Példa: BL 80 jelzés. Karikázza be a jó válasz betűjelét!**

- a) Finomliszt
- b) Étkezési búzadara
- c) Fehér kenyérliszt
- d) Teljes kiőrlésű búzaliszt

**38. Milyen a tej kémiai összetétele? Húzza alá a jó választ!**

- a) Víz 47%, fehérje 22% zsír: 13% tejcukor 11%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 7%
- b) Víz 87,4%, fehérje 3,3% zsír: 3,8% tejcukor 4,6 %, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 0,9%
- c) Víz 90%, fehérje 3% zsír: 3% tejcukor 2%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 2%
- d) Víz 57,5%, fehérje 22,5% zsír: 7,3% tejcukor 11%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 1,7%

**39. Mi a tojás? Húzza alá a jó választ!**

- a) Egy megnagyobbodott petesejt, amelyből az új utód fejlődik, ezért tartalmazza az új élőlény számára szükséges tápanyagokat
- b) Megkövesedett petesejt, amelyből ételeket készítünk
- c) A tojásfa tavaszi termése, melyet a tészták összeállításához használunk
- d) Tojásporból és vízből álló állati ürülék

**40. Melyik húskészítmények használhatók a sütőiparban? Húzza alá a jó választ!**

- a) Zsír, sertésbőr, tőkehús
- b) Bacon, virsli, májkrém
- c) Nyers hús, kocsonyahús, aprított háj
- d) Zsírshalonna, nyers belsőségek, aprólékok

**41. Honnan származik a só? Húzza alá a jó választ!**

- a) Állati eredetű, kisütéssel nyerik
- b) Növényi eredetű, préseléssel és őrléssel nyerik ki az olajos magvakból
- c) A természetben, sóbányákban és a tengervízben található kémiai vegyület
- d) Kőbányában és tavakban található nemesfém

**42. Húzza alá a helyes választ!**

Melyik nem zsírban oldódó vitamin?

- a) A-vitamin
- b) E-vitamin
- c) D-vitamin
- d) B<sub>2</sub>-vitamin

**43. Melyek sikérfehérjék?**

- a) albumin és globulin
- b) gliadin és globulin
- c) gliadin és glutenin
- d) albumin és glutenin

**44. Hova sorolható a spenót?**

- a) levélzöldségek
- b) káposztafélék
- c) kabakosok
- d) hagymafélék

**45. Melyik nem diszacharid?**

- a) szacharóz
- b) malátacukor
- c) keményítő
- d) laktóz

**46. Mi keletkezik a glükózból alkoholos erjedés során?**

- a) etil-alkohol + metil-alkohol
- b) etil-alkohol + CO<sub>2</sub> + hő
- c) metil-alkohol + CO<sub>2</sub>
- d) etil-alkohol + oxigén

**47. Fejezze be a megkezdett mondatot! A helyes választ húzza alá!**

Anyagcsere azoknak a szervezetben lejátszódó folyamatoknak az összessége, ...

- a) melyek során a szervezet felveszi a létéhez szükséges anyagokat, azokat lebontja, a sejtekhez juttatja, ahol építésre, vagy energianyerésre használja; a fölösleges anyagokat kiválasztja, salakanyagként kiüríti
- b) melyek biztosítják a szervezetbe kerülő élelmiszerek lebontását
- c) melyek során a szervezet felveszi a szükséges anyagokat és azokat lebontja
- d) melyek során a szervezet számára felesleges anyagok kiválasztódnak

**48. Húzza alá, melyek az élelmiszerekben található tápanyagok!**

- a) testépítő anyagok, ízesítő- és színező anyagok, ballasztanyagok
- b) alaptápanyagok és védőtápanyagok
- c) alaptápanyagok és ballasztanyagok
- d) védőtápanyagok és vitaminok

**49. Melyek sorolhatók az alaptápanyagok közé? A helyes választ húzza alá!**

- a) A vitaminok, nyomelemek és ballasztanyagok
- b) Az ásványi anyagok, a fehérjék és a szénhidrátok
- c) A fehérjék, a szénhidrátok és a zsiradékok
- d) A fehérjék, a vitaminok és az ásványi anyagok

**50. Válassza ki a cukorgyártás technológiai műveleteit! A helyes választ húzza alá!**

- a) mosás, szeletelés, lényerés, létisztítás, besűrítés, kristályosítás
- b) mosás, szeletelés, besűrítés, kristályosítás
- c) szeletelés, lényerés, kristályosítás
- d) mosás, szeletelés, létisztítás, besűrítés

**51. Húzza alá, mi a technológia jelentése!**

- a) Műveletek, eljárások, folyamatok és módszerek összessége, amellyel egy termék elkészíthető
- b) Egy termék előállításához szükséges műveletek összessége
- c) Egy termék előállításához szükséges folyamatok összessége
- d) Egy termék elkészítéséhez szükséges nyersanyagok összessége

**52. Húzza alá, milyen táplálkozási jelentőséggel bírnak a gyümölcsök!**

- a) A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó szénhidrát tartalmuk, vitamintartalmuk és rostanyagaik
- b) A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó fehérjék és szénhidrátjaik, vitamintartalmuk, ásványi anyagaik és rostanyagaik
- c) A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó fehérjéi, vitamintartalmuk és rostanyagaik
- d) A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó szénhidrát tartalmuk és zsiradékaik, vitamintartalmuk és ásványi anyagaik

**53. Mire utal a BL 55 jelzés?**

- a) Gabonaőrlemény, amelynek a nedvességtartalma 55,00 m/m%
- b) Rozs őrleménye, amelynek hamutartalma 0,55 m/m%
- c) Búza őrleménye, amelynek hamutartalma 0,55 m/m%
- d) Búza őrleménye, amelynek hamutartalma 55,0 m/m%

**54. Milyen fő tápanyagok alkotják az élelmiszereket?**

- a) rostok, ballasztanyagok
- b) esszenciális anyagok
- c) felszívódó anyagok
- d) alap- és védőtápanyagok

**55. A felsorolt élelmiszerek közül fehérjedús a**

- a) túró, amely sok kazeint és egyszerű fehérjét tartalmaz
- b) száraztészta, amelyben sok a sikefehérje
- c) csokoládé, amely sok egyszerű fehérjét tartalmaz
- d) zeller, amely sok összetett fehérjét tartalmaz

**56. A tökfélék...**

- a) a levélzöldségek csoportjába tartoznak
- b) a kabakosok csoportjába tartoznak
- c) a gyökérzöldségek csoportjába tartoznak
- d) a hagymafélék csoportjába tartoznak

**57. Miben oldódnak jól az A-, D-, E-, K-vitaminok?**

- a) Vízben, ezért a felesleg kiürül a szervezetből
- b) Zsírokban, ezért képesek raktározódni
- c) Sóoldatban, ezért fontos, hogy elegendő sót fogyasszunk
- d) Nem oldódnak fel a szervezetben

**58. A tojást vízzel telt edénybe tesszük. Mi jellemző a friss tojásra? Húzza alá a helyes választ!**

- a) Középtájon lebeg a vízben
- b) A felszínen úszik
- c) Lemerül az edény aljára
- d) Nem lehet belőle megállapítani

**59. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Csak növényi eredetű alapanyagokat feldolgozó iparág:

- a) konzervipar
- b) malomipar
- c) hűtőipar
- d) tejipar

**60. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A felsoroltak közül a legtöbb energiát adó tápanyagok:

- a) zsiradékok
- b) ásványi anyagok
- c) fehérjék
- d) vitaminok

**61. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A nyersanyagokban előforduló tápanyagok közül a legkönnyebben mozgósítható, felszabadítható energiát:

- a) a fehérjék adják
- b) a vitaminok adják
- c) a szénhidrátok adják
- d) a víztartalom adja

**62. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Az az ásványi anyag, melynek a csontok felépítésében van szerepe, és főleg tejben, tejtermékekben fordul elő:

- a) a vas
- b) a jód
- c) a fluor
- d) a kalcium

**63. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Az élelmiszerek emészthetetlen vegyületei, melyek végighaladnak a tápcsatorrán és kiürülnek:

- a) járulékos anyagok
- b) ballasztanyagok
- c) alaptápanyagok
- d) védőtápanyagok

**64. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Azok a növényi részek (gyökerek, gumók, szárak, levelek, virágok, termékek), amelyek nyersen vagy feldolgozás után emberi fogyasztásra alkalmasak:

- a) a gyümölcsök
- b) a zöldségek
- c) az ipari növények
- d) a száraz termésű gyümölcsök

**65. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A gyümölcsök körülbelüli víztartalma:

- a) kb. 15–30%
- b) kb. 25–40%
- c) kb. 45–50%
- d) kb. 75–90%

**66. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A gabonafélék jellemző tápanyagtartalma:

- a) a zsír
- b) a korpa
- c) a keményítő
- d) a rostok

**67. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Magas olajtartalmuk miatt sok energiát biztosítanak a szervezetnek:

- a) gabonafélék
- b) száraz termésű gyümölcsök
- c) lédús gyümölcsök
- d) zöldségfélék



**68. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Élvezeti növénynek nevezik:

- a) narancs
- b) paprika
- c) dohány
- d) napraforgó

**69. Melyik zöldségnek jelentős a vastartalma?**

- a) célka
- b) spenót
- c) fejes káposzta
- d) petrezselyem

**70. Melyik tápanyagban gazdag a túró?**

- a) zsiradék
- b) fehérje
- c) szénhidrát
- d) vitamin

**71. Melyik tápanyagban gazdag a lencse?**

- a) zsiradék
- b) fehérje
- c) szénhidrát
- d) vitamin

**72. Az élelmiszerek alkotórészei közül melyik nem az alaptápanyagok csoportjába tartozik?**

- a) szénhidrátok
- b) vitaminok
- c) fehérjék
- d) zsiradékok

**73. Mi a közös a következő gyümölcsökben: csipkebogyó, ribizli, egres?**

- a) magas a C-vitamin-tartalmuk
- b) magas a cukortartalmuk
- c) egyforma az ízük
- d) az almatermésűek csoportjába tartoznak

**74. Mi a keményítő?**

- a) fehérje
- b) zsiradék
- c) szénhidrát
- d) ásványi anyag

**75. Melyik nem a burgonyafélék családjába tartozik?**

- a) paradicsom
- b) paprika
- c) burgonya
- d) uborka
- e) padlizsán

**76. Melyik csoportba tartozik a sötötök?**

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

**77. Melyik a kakukktójas? Az alábbi zöldségek közül melyik nem a káposztafélék családjába tartozik?**

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

**78. A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!**

A kristálycukor a természetes édesítőszer-csoportjába tartozik.

- a) Igen, mert természetes az alapanyag, pl. cukorrépából készítik
- b) Igen, mert a szőlőben is megtalálható egyszerű cukor
- c) Nem, mert gépekkel állítják elő
- d) Egyik előző válasz sem fogadható el

**79. A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!**

A C-vitamin a zsírban oldódó vitaminok csoportjába tartozik.

- a) Hamis, mert a C-vitamin vízben oldódó vitamin
- b) Hamis, mert a C-vitamin nem oldódik fel a szervezetben
- c) Igaz, mert a C-vitamin zsírban oldódó vitamin
- d) Igaz, mert a C-vitamint a DEKA vitaminok közé soroljuk

**80. A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!**

A fűszerek olyan növényi részek, amelyek ételünk, italaink ízét, zamatát adják.

- a) Hamis, nincs jelentőségük a gasztronómiában
- b) Igaz, de alapvetően csak ízfokozás a feladatuk
- c) Igaz, de a tápértékük miatt fogyasztjuk őket
- d) Hamis, a fűszerek energiaadó vegyületek

**81. Mit jelent a liofilizálás?**

- a) fagyasztva szárítás
- b) aszalás
- c) hőkezelés
- d) UV-fénnyel való besugárzás

## TESZTFELADATOK – MEGOLDÁSOK

---

### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- |   |            |
|---|------------|
| • <b>Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése</b> | <b>50%</b> |
| • Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek                   | 50%        |

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%).

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

### Feladatbank (megoldások)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése

**Tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)**

az élelmiszeripar ágazat ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése

**Tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)**

**1. Mely gyümölcsöket csoportosítjuk a termés alapján?**

- a) utóérők
- b) hazai termesztett gyümölcsök
- c) déligyümölcsök
- d) almatermésűek

**2. Melyik gyümölcs tartozik a csonthéjasok közé?**

- a) dió
- b) alma
- c) meggy
- d) málna

**3. Melyik gyümölcs tartozik a bogyótermésűek közé?**

- a) szamóca
- b) mogyoró
- c) ringlő
- d) birsalma

**4. Mely zöldség tartozik a kabakosok csoportjába?**

- a) burgonya
- b) káposzta
- c) uborka
- d) vöröshagyma

**5. Mely zöldség tartozik a gyökérzöldségek csoportjába?**

- a) cukkini
- b) burgonya
- c) zeller
- d) paradicsom

**6. Mire utal a BL 80 jelzés?**

- a) Rozsláng, hamutartalma 80%
- b) Finomliszt, rozs őrleménye, hamutartalma 0,08%
- c) **Fehér kenyérliszt, búzaliszt őrleménye, hamutartalma 0,8%**
- d) Félfehér kenyérliszt, búzaliszt őrleménye, hamutartalma 8%

**7. Milyen érzékszervi tulajdonságai vannak a jó minőségű préselt sütőélesztőnek?**

- a) Sacharomyces Cerevisie
- b) Felhajtóereje van
- c) **Kagylós törésű, drapp színű, jellegzetes élesztőre jellemző ízű, illatú**
- d) Krémes állagú, erősen savanyú szagú és ízű

**8. Milyen tulajdonságai vannak az étkezési sónak?**

- a) **Higroszkópos, tömény oldata 25 %-os, sűrűsége 1,1888 kg/dm<sup>3</sup>**
- b) A kősót tengervíz bepárlásával állítják elő
- c) A főtt sót bányásszák, majd finomítják
- d) A sok sótól a tészta színesebb lesz sütés után

**9. Szabad az élesztőre sót adagolni a tészta készítésekor?**

- a) Igen, mert finomabb lesz az íze
- b) **Nem, mert a só elpusztítja az élesztő sejteket**
- c) Nem, mert a sótól megkeseredik
- d) Igen, mert jobban elkeveredik a tésztában

**10. Melyik állítás igaz a tejre?**

- a) **A tej helyett lehet porlasztva szárított tejport is használni a pékségben**
- b) A tejnek nincs más hatása, csak ízesíti a tésztát
- c) A tej fogyasztása előnyös a tejcukor érzékenyek számára
- d) A tej zsiradék tartalma csökkenti a tészta rugalmasságát

**11. Milyen anyag a margarin?**

- a) Állati eredetű, kisütéssel nyerik az állandó testhőmérsékletű állatok izomszövetéből
- b) Növényi eredetű, préseléssel nyerik ki az olajos magvakból
- c) **Növényi eredetű mesterségesen előállított zsiradék**
- d) Növényi eredetű, extrahálással nyerik ki az olajtartalmú magvakból, termésekből

**12. Karikázza be, melyik poliszacharid az alábbiak közül**

- a) **keményítő**
- b) répacukor
- c) gyümölcscukor
- d) szőlőcukor

**13. Válassza ki, miből épülnek fel a fehérjék!**

- a) egyszerű cukrokból
- b) **aminosavakból**
- c) zsírsavakból
- d) diszacharidokból

**14. Válassza ki a helyes állítást!**

- a) A rozs tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
- b) **A búza tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle**
- c) Az árpa tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
- d) A zab tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle

**15. Melyik a helyes válasz? (Egy jó válasz jelölhető)**

**Alapanyagok:**

- a) Többnyire közvetlenül nem fogyasztható anyagok összessége, amelyekből kiindulva és átalakítva az ipar készterméket állít elő
- b) **A termelés alapját jelentő, a termék legnagyobb hányadát kitevő, nélkülözhetetlen nyersanyag(ok), melyek nem elhagyhatók**
- c) Önmagában nem fogyasztott, de a termelés során kisebb mennyiségben használt nyersanyagok, amelyek valamilyen cél elérését segítik
- d) Önmagában élelmiszerként nem fogyasztott, de a termelés során kisebb mennyiségben adagolva használt nyersanyagok, amelyek hozzájárulnak az élelmiszer valamilyen tulajdonságának javításához, kialakításához

**16. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A nyersanyagokban előforduló tápanyagok közül a legkönnyebben mozgósítható, felszabadítható energiát

- a) a fehérjék adják
- b) a vitaminok adják
- c) **a szénhidrátok adják**
- d) a víztartalom adja

**17. A felsorolt gabonafélék közül húzza alá azt, amelyik a kenyérgabonák csoportjába tartozik!**

- a) köles
- b) árpa
- c) **rozs**
- d) zab

**18. Karikázza be a csonthéjasok csoportjába tartozó gyümölcs betűjelét!**

- a) dinnye
- b) **őszibarack**
- c) eper
- d) banán

19. Karikázza be a hús táplálkozás-élettani szempontból legértékesebb összetevőjének betűjelét!

- a) víz
- b) zsír
- c) **fehérje**
- d) ízanyag

20. Húzza alá azt az állítást, amelyik nem igaz!

- a) A vadhús színe általában sötétvörös vagy barnás
- b) A hím állatok húsának sajátos szaga és mellékíze van
- c) **A húсок az alaptápanyagok közül a legnagyobb mennyiségben szénhidrátokat tartalmaznak**
- d) A tojás fehérjéi teljes értékű fehérjék, tartalmazzák a létfontosságú aminosavakat

21. Húzza alá azt a szót, amelyik a kipontozott helyre írva igazzá teszi az állítást!

Az a hús az értékesebb, amelyiknek magasabb a(z) ..... tartalma

- a) ín
- b) **izomfehérje**
- c) zsír
- d) víz

22. Melyik tartozik a kemény sajtok csoportjába?

- a) mozzarella
- b) paranyica
- c) trappista
- d) **parmezán**

23. Melyik tartozik a kabakosok csoportjába?

- a) paszternák
- b) **sütőtök**
- c) cikória
- d) citrom

24. Mennyi a rozskenyér minimális rozslisztartalma?

- a) 50%
- b) **40%**
- c) 70%
- d) 100%

25. Melyik növény likopintartalma jelentős?

- a) cékla
- b) fekete szeder
- c) **paradicsom**
- d) szilva



26. Melyikre jellemző, hogy az élelmianyag csípősségét a kapszaicin adja?

- a) feketebors
- b) fűszerpaprika
- c) szerecsendió
- d) fahéj

27. Melyik a búza finomliszt jelölése?

- a) GL
- b) BFF
- c) **BL**
- d) RL

28. Melyik a tojásbéj legfőbb alkotóeleme?

- a) kálium
- b) foszfor
- c) mész
- d) cink

29. Melyik tartozik a gyökérfélék csoportjába?

- a) zeller
- b) spenót
- c) karfiol
- d) uborka

30. Melyik tartozik a bogvőtermésű gyümölcsök csoportjába?

- a) körte
- b) málna
- c) szilva
- d) dió

31. Melyik hidegvérű állat?

- a) víziszárnyas
- b) szarvas
- c) fácán
- d) hal

32. Melyik az a tápanyagcsoport, amely a szervezetünk számára a sejtépítéshez szükséges?

- a) szénhidrátok
- b) zsírok
- c) fehérjék
- d) vitaminok

33. Milyen vitamin található nagy mennyiségben a képen látható zöldségfélében?

- a) D-vitamin
- b) C-vitamin
- c) B-vitamin
- d) A-vitamin



34. Hány gramm átlagosan egy darab tojás?

- a) 75–80 gramm
- b) 20–30 gramm
- c) **50–55 gramm**
- d) 100 gramm

35. A gabonaszem hány százaléka keményítő?

- a) 12%
- b) **67%**
- c) 2%
- d) 30%

36. Melyik tartósító eljárásról van szó?

„Az élelmiszerromlást okozó mikroorganizmusok élettevékenységének gátlásához az élelmiszerekhez nem adnak semmi idegen anyagot.”

- a) **Fizikai tartósítás**
- b) Kémiai tartósítás
- c) Biológiai tartósítás
- d) Fizikai-kémiai tartósítás

37. Melyik lisztet jelölik azonosítás céljából a feltüntetett példával? Példa: BL 80 jelzés. Karikázza be a jó válasz betűjelét!

- a) Finomliszt
- b) Étkezési búzadara
- c) **Fehér kenyérliszt**
- d) Teljes kiőrlésű búzaliszt

38. Milyen a tej kémiai összetétele? Húzza alá a jó választ!

- a) Víz 47%, fehérje 22%, zsír 13%, tejcukor 11%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 7%
- b) **Víz 87,4%, fehérje 3,3%, zsír 3,8%, tejcukor 4,6%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 0,9%**
- c) Víz 90%, fehérje 3%, zsír 3%, tejcukor 2%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 2%
- d) Víz 57,5%, fehérje 22,5%, zsír 7,3%, tejcukor 11%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 1,7%

39. Mi a tojás? Húzza alá a jó választ!

- a) **Egy megnagyobbodott petesejt, amelyből az új utód fejlődik, ezért tartalmazza az új élőlény számára szükséges tápanyagokat**
- b) Megkövesedett petesejt, amelyből ételeket készítünk
- c) A tojásfa tavaszi termése melyet a tészták összeállításához használunk
- d) Tojásporból és vízből álló állati ürülék

40. Melyik húskészítmények használhatóak a sütőiparban? Húzza alá a jó választ!

- a) Zsír, sertésbőr, tökehús
- b) **Bacon, virsli, májkrém**
- c) Nyers hús, kocsonyahús, aprított háj
- d) Zsírshalonna, nyers belsőségek, aprólékok

**41. Honnan származik a só? Húzza alá a jó választ!**

- a) Állati eredetű, kisütéssel nyerik
- b) Növényi eredetű, préseléssel és őrléssel nyerik ki az olajos magvakból
- c) **A természetben, sóbányákban és a tengervízben található kémiai vegyület**
- d) Kőbányában és tavakban található nemes fém

**42. Húzza alá a helyes választ!**

Melyik nem zsírban oldódó vitamin?

- a) A-vitamin
- b) E-vitamin
- c) D-vitamin
- d) **B<sub>2</sub>-vitamin**

**43. Melyek sikérfehérjék?**

- a) albumin és globulin
- b) gliadin és globulin
- c) **gliadin és glutenin**
- d) albumin és glutenin

**44. Hova sorolható a spenót?**

- a) **levélzöldségek**
- b) káposztafélék
- c) kabakosok
- d) hagymafélék

**45. Melyik nem diszacharid?**

- a) szacharóz
- b) malátacukor
- c) **keményítő**
- d) laktóz

**46. Mi keletkezik a glükózból alkoholos erjedés során?**

- a) etil-alkohol + metil-alkohol
- b) **etil-alkohol + CO<sub>2</sub> + hő**
- c) metil-alkohol + CO<sub>2</sub>
- d) etil-alkohol + oxigén

**47. Fejezze be a megkezdett mondatot! A helyes választ húzza alá!**

Anyagcsere azoknak a szervezetben lejátszódó folyamatoknak az összessége, .....

- a) **melyek során a szervezet felveszi a létezéshez szükséges anyagokat, azokat lebontja, a sejtekhez juttatja, ahol építésre vagy energianyerésre használja; a fölösleges anyagokat kiválasztja, salakanyagként kiüríti**
- b) melyek biztosítják a szervezetbe kerülő élelmiszerek lebontását
- c) melyek során a szervezet felveszi a szükséges anyagokat és azokat lebontja
- d) melyek során a szervezet számára felesleges anyagok kiválasztódnak

48. Válassza ki, melyek az élelmiszerekben található tápanyagok! A helyes választ húzza alá!

- a) Testépítő anyagok, ízesítő- és színező anyagok, ballasztanyagok
- b) Alaptápanyagok és védőtápanyagok
- c) Alaptápanyagok és ballasztanyagok
- d) Védőtápanyagok és vitaminok

49. Melyek sorolhatók az alaptápanyagok közé? A helyes választ húzza alá!

- a) A vitaminok, nyomelemek és ballasztanyagok
- b) Az ásványi anyagok, a fehérjék és a szénhidrátok
- c) A fehérjék, a szénhidrátok és a zsiradékok
- d) A fehérjék, a vitaminok és az ásványi anyagok

50. Válassza ki a cukorgyártás technológiai műveleteit! A helyes választ húzza alá!

- a) mosás, szeletelés, lényerés, létisztítás, besűrités, kristályosítás
- b) mosás, szeletelés, besűrités, kristályosítás
- c) szeletelés, lényerés, kristályosítás
- d) mosás, szeletelés, létisztítás, besűrités

51. Húzza alá, mi a technológia jelentése!

- a) Műveletek, eljárások, folyamatok és módszerek összessége, amellyel egy termék elkészíthető
- b) Egy termék előállításához szükséges műveletek összessége
- c) Egy termék előállításához szükséges folyamatok összessége
- d) Egy termék elkészítéséhez szükséges nyersanyagok összessége

52. Húzza alá, milyen táplálkozási jelentőséggel bírnak a gyümölcsök!

- a) A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó szénhidráttartalmuk, vitamintartalmuk és rostanyagaik
- b) A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó fehérjéik és szénhidrátjaik, vitamintartalmuk, ásványi anyagaik és rostanyagaik
- c) A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó fehérjéi, vitamintartalmuk és rostanyagaik
- d) A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó szénhidráttartalmuk és zsiradékaik, vitamintartalmuk és ásványi anyagaik

53. Mire utal a BL 55 jelzés?

- a) Gabonaőrlemény, amelynek a nedvességtartalma 55,00 m/m%
- b) Rozs őrleménye, amelynek hamutartalma 0,55 m/m%
- c) Búza őrleménye, amelynek hamutartalma 0,55 m/m%
- d) Búza őrleménye, amelynek hamutartalma 55,0 m/m%

54. Milyen fő tápanyag alkotják az élelmiszereket?

- a) rostok, ballasztanyagok
- b) esszenciális anyagok
- c) felszívódó anyagok
- d) alap- és védőtápanyagok

55. A felsorolt élelmiszerek közül fehérjedús a

- a) túró, amely sok kazeint és egyszerű fehérjét tartalmaz
- b) száraztészta, amelyben sok a sikefehérje
- c) csokoládé, amely sok egyszerű fehérjét tartalmaz
- d) zeller, amely sok összetett fehérjét tartalmaz

56. A tökfélék

- a) a levélzölkségek csoportjába tartoznak
- b) a kabakosok csoportjába tartoznak
- c) a gyökérzölkségek csoportjába tartoznak
- d) a hagymafélék csoportjába tartoznak

57. Miben oldódnak jól az A-, D-, E-, K-vitaminok?

- a) Vízben, ezért a felesleg kiürül a szervezetből
- b) Zsírokban, ezért képesek raktározódni
- c) Sóoldatban, ezért fontos, hogy elegendő sót fogyasszunk
- d) Nem oldódnak fel a szervezetben

58. A tojást vízzel telt edénybe tesszük. Mi jellemző a friss tojásra? Húzza alá a helyes választ!

- a) Középtájon lebeg a vízben
- b) A felszínen úszik
- c) Lemerül az edény aljára
- d) Nem lehet belőle megállapítani

59. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)

Csak növényi eredetű alapanyagokat feldolgozó iparág:

- a) konzervipar
- b) malomipar
- c) hűtőipar
- d) tejipar

60. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)

A felsoroltak közül a legtöbb energiát adó tápanyagok:

- a) zsiradékok
- b) ásványi anyagok
- c) fehérjék
- d) vitaminok

61. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)

A nyersanyagokban előforduló tápanyagok közül a legkönnyebben mozgósítható, felszabadítható energiát:

- a) a fehérjék adják
- b) a vitaminok adják
- c) a szénhidrátok adják
- d) a víztartalom adja

**62. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Az az ásványi anyag, melynek a csontok felépítésében van szerepe és főleg tejben, tejtermékekben fordul elő:

- a) a vas
- b) a jód
- c) a fluor
- d) **a kalcium**

**63. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Az élelmiszerek emészthetetlen vegyületei, melyek végig haladnak a tápcsatornán és kiürülnek:

- a) járulékos anyagok
- b) **ballasztanyagok**
- c) alaptápanyagok
- d) védőtápanyagok

**64. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Azok a növényi részek (gyökerek, gumók, szárak, levelek, virágok, termékek), amelyek nyersen vagy feldolgozás után emberi fogyasztásra alkalmasak:

- a) a gyümölcsök
- b) **a zöldségek**
- c) az ipari növények
- d) a száraz termésű gyümölcsök

**65. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A gyümölcsök körülbelüli víztartalma:

- a) kb. 15–30%
- b) kb. 25–40%
- c) kb. 45–50%
- d) **kb. 75–90%**

**66. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A gabonafélék jellemző tápanyagtartalma:

- a) a zsír
- b) a korpa
- c) **a keményítő**
- d) a rostok

**67. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Magas olajtartalmuk miatt sok energiát biztosítanak a szervezetnek:

- a) gabonafélék
- b) **száraz termésű gyümölcsök**
- c) lédús gyümölcsök
- d) zöldségfélék

68. Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)

Élvezeti növénynek nevezik:

- a) narancs
- b) paprika
- c) dohány
- d) napraforgó

69. Melyik zöldségnek jelentős a vastartalma?

- a) célka
- b) spenót
- c) fejes káposzta
- d) petrezselyem

70. Melyik tápanyagban gazdag a túró?

- a) zsiradék
- b) fehérje
- c) szénhidrát
- d) vitamin

71. Melyik tápanyagban gazdag a lencse?

- a) zsiradék
- b) fehérje
- c) szénhidrát
- d) vitamin

72. Az élelmiszerek alkotórészei közül melyik nem az alaptápanyagok csoportjába tartozik?

- a) szénhidrátok
- b) vitaminok
- c) fehérjék
- d) zsiradékok

73. Mi a közös a következő gyümölcsökben: csipkebogyó, ribizli, egres?

- a) magas a C-vitamin-tartalmuk
- b) magas a cukortartalmuk
- c) egyforma az ízük
- d) az almatermésűek csoportjába tartoznak

74. Mi a keményítő?

- a) fehérje
- b) zsiradék
- c) szénhidrát
- d) ásványi anyag

75. Melyik nem a burgonyafélék családjába tartozik?

- a) paradicsom
- b) paprika
- c) burgonya
- d) **uborka**
- e) padlizsán

76. Melyik csoportba tartozik a sütőtök?

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

77. Melyik a kakukktójas? Az alábbi zöldségek közül, melyik nem a káposztafélék családjába tartozik?

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

78. A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!

A kristálycukor a természetes édesítőszer-csoportjába tartozik.

- a) **Igen, mert természetes az alapanyag pl.: cukorrépából készítik**
- b) Igen, mert a szőlőben is megtalálható egyszerű cukor
- c) Nem, mert gépekkel állítják elő
- d) Egyik előző válasz sem fogadható el

79. A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!

A C-vitamin a zsírban oldódó vitaminok csoportjába tartozik.

- a) **Hamis, mert a C-vitamin vízben oldódó vitamin**
- b) Hamis, mert a C-vitamin nem oldódik fel a szervezetben
- c) Igaz, mert a C-vitamin zsírban oldódó vitamin
- d) Igaz, mert a C-vitamint a DEKA vitaminok közé soroljuk

80. A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!

A fűszerek olyan növényi részek, amelyek ételünk, italaink ízét, zamatát adják.

- a) Hamis, nincs jelentőségük a gasztronómiában
- b) **Igaz, de alapvetően csak ízfokozás a feladatuk**
- c) Igaz, de a tápértékük miatt fogyasztjuk őket
- d) Hamis, a fűszerek energiaadó vegyületek



**81. Mit jelent a liofilizálás?**

- a) fagyasztva szárítás
- b) aszalás
- c) hőkezelés
- d) UV-fénnyel való besugárzás

## FELELETVÁLASZTÓ FELADATOK

---

### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

#### A vizsgatevékenység leírása:

- |   |            |
|---|------------|
| • <b>Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése</b> | <b>50%</b> |
| • Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek                   | 50%        |

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

### Feladatbank (kérdések)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése

**Feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)**

**1. A felsorolt állítások közül melyik igaz a tejcukorra? (Több jó válasz is lehetséges!)**

- a) édeskés ízt ad a tejnek
- b) kellemetlen tüneteket okozhat az arra érzékeny emberekben (laktózintolerancia)
- c) enzimek hatására etil-alkohollá és szén-dioxiddá bomlik, ennek a folyamatnak köszönhető pl. a kefir és a natúr sajtok pikáns íze
- d) aminosavakból épül fel
- e) vízben nem oldódik

**2. Igaz vagy hamis, hogy a vitaminokból csak nagyon keveset kell fogyasztani naponta?**

- a) igaz
- b) hamis

**3. Válassza ki a két szövegbe illő szót, majd egészítse ki velük a mondatot!**

állati,	alaptápanyagok,	védőtápanyagok,	járulékos anyagok,	szerves,
szervetlen,	ballaszt anyagok,	növényi		

Az ásványi anyagok olyan ..... anyagok, amelyek a ..... közé tartoznak.

**4. Válassza ki, hogy az élelmiszeriparban milyen célokra használhatnak úgynevezett technológiai vizet! (Több jó válasz jelölhető)**

- a) Helyiségek takarítására
- b) Gépek tisztítására, tisztálkodásra
- c) Alapanyagként
- d) Anyagok oldására, nyersanyagok mosására, osztályozására, gőzölésére

**5. Egészítse ki a megfelelő válaszokkal a szöveget!**

Az ásványi anyagok ..... közé tartoznak, ..... vegyületeket alkotnak. Hiányuk ..... és idegrendszeri zavarokat okoz.

Lehetséges válaszok: 1. állati, 2. alaptápanyagok, 3. Járulékos anyagok, 4. szerves, 4. védőtápanyagok, 6. szervetlen, 7. ballaszt anyagok, 8. anyagcsere

**6. Az uborka a legnagyobb víztartalmú zöldség.**

- a) igaz
- b) hamis

**7. A vitaminok az élő szervezetek számára nélkülözhetetlen szerves anyagok.**

- a) igaz
- b) hamis

**8. A kalcium a makroelemek közé tartozik.**

- a) igaz
- b) hamis

**9. A felsorolt fűszerek közül melyek a cukrászatok elterjedt fűszerei?**

- a) bazsalikom
- b) fahéj
- c) vanília
- d) babérlevél
- e) sáfrány

**10. Melyek a búzaliszt fehérjéi?**

- a) gliadin
- b) globulin
- c) glutenin
- d) albumin

**11. Milyen tésztacsoportból készülhetnek a péksütemények?**

- a) omlós
- b) tejes
- c) leveles
- d) dúsított
- e) tojással dúsított
- f) vizes

**12. A méhek a mézet lépben tárolják a méhkasban.**

- a) igaz
- b) hamis

**13. Egészítse ki a mondatokat! A helyes válasz sorszámát írja a pontozott vonalra!**

A vajat ..... állítják elő. A ..... koncentrált formában tartalmazza. Az állati zsírok közül a vaj a ..... emészthetők közé tartozik.

1. tejből, 2. tojásból, 3. nehezebben, 4. könnyebben, 5. tejszírt, 6. vitaminokat

**14. Miért szeretik a cukrot használni a sütőiparban?**

- a) nincs mellékíze
- b) édes illata van
- c) természetes íze van
- d) jó utóíze van, a mézre hasonlít

**15. Döntse el a következő állításról, hogy igaz vagy hamis! Válaszát írja a vonalra!**

A liszt fehérjéi közül a süképképzők jól duzzadnak vízben. \_\_\_\_\_

**16. Döntse el a következő állításról, hogy igaz vagy hamis! Válaszát írja a vonalra!**

Az aleuronréteg a mag legnagyobb tömegét kitevő táplálékraktározó szöve. \_\_\_\_\_

**17. Döntse el a következő állításról, hogy igaz vagy hamis! Válaszát írja a vonalra!**

A zöldségfélék kedvezően hatnak a sav-bázis egyensúlyra. \_\_\_\_\_

**18. Jelölje X-szel a hőkezelési tartósítási eljárásokat!**

- ..... sütés
- ..... főzés
- ..... cukrozás
- ..... párolás
- ..... sózás

**19. Jelölje X-szel, melyek az élelmiszerek értékmérő tulajdonságai!**

- ..... rostanyagtartalom
- ..... emészthetőség-telítődérték
- ..... vitamintartalom
- ..... élvezeti érték
- ..... biológiai érték

**20. Mely állítás igaz a zöldségfélékre? (Több jó válasz jelölhető)**

- a) víztartalmuk alacsony
- b) zsírtartalmuk elenyésző
- c) rosttartalmuk elenyésző
- d) jelentős vitaminforrások
- e) íz- és illatanyagaik serkentik az emésztőnedvek termelődését

**21. Mely növényekre igazak a következő állítások? (Több jó válasz jelölhető)**

Sem nem gyümölcsök, sem nem zöldségek, hanem úgynevezett ipari növények

- a) cukorrépa
- b) sárgarépa
- c) dohány
- d) szamóca
- e) napraforgó

**22. Mely állítás igaz a tojásra? (Több jó válasz jelölhető)**

- a) A tyúktojás átlagos tömege 15-16 gramm
- b) A tojásfehérje és sárgája kb. az összsúly 85-90%-a, míg a héj és a kettős hártya kb. 10-15 %-a
- c) A tojás héján nagyszámú pórus van, melyeken keresztül a tojás öregedésével víz jut be, így megpuhul
- d) A tojásfehérjében lévő lizozim baktériumölő hatású, megvédi a tojást a mikrobás fertőzésektől, és biztosítja az eltarthatóságát
- e) A tojássárgája 30-35 mm átmérőjű golyó, melynek fő összetevői a zsír, az olaj, a víz
- f) Fontos C-vitamin-forrás

**23. Melyek azok az élelmiszeripari ágazatok, amelyek a növényi és állati eredetű nyersanyagokat is feldolgozó iparágak közé tartoznak? (Több jó válasz jelölhető)**

- a) konzervipar
- b) malomipar
- c) hűtőipar
- d) tejipar

**24. A felsoroltak közül melyek tartoznak az alaptápanyagok közé? (Több jó válasz jelölhető)**

- a) ásványi anyagok
- b) fehérjék
- c) szénhidrátok
- d) vitaminok
- e) zsírok

**25. A felsoroltak közül melyek tartoznak a zsírban oldódó vitaminok közé? (Több jó válasz jelölhető)**

- a) A-vitamin
- b) B1-vitamin
- c) C-vitamin
- d) D-vitamin
- e) E-vitamin

**26. Mely műveletek tartoznak az élelmiszeripar általános ágazati műveletei közé? (Több válasz is jó!)**

- a) keverés
- b) oldás
- c) termikus műveletek
- d) prézelés
- e) aprítás
- f) finomítás

**27. Mely növények tartoznak az kabakosok közé? (Több válasz is jó!)**

- a) sütőtök
- b) spenót
- c) cékla
- d) patisszon
- e) cukkini
- f) spárga

**28. Mely gyümölcsök tartoznak a héjas (száraz) termésű gyümölcsökhöz? (Több válasz is jó!)**

- a) meggy
- b) szilva
- c)ogyoró
- d) málna
- e) dió
- f) mandula

**29. Miért fontos a zöldségek és a gyümölcsök fogyasztása? (Több válasz is jó!)**

- a) mert zsírban gazdagok, ezért sok energját adnak
- b) mert rostban gazdagok, ezért javítják az emésztésünket
- c) mert magas a víztartalmuk, ezért üdítő hatásúak
- d) mert ásványi anyagokban gazdagok, ezért aktívan részt vesznek az izomzat építésében
- e) mert vitaminokban gazdagok, ezért javítják szervezetünk zavartalan működését
- f) mert fehérjében gazdagok, ezért elősegítik sejtjeink megújulását

**30. Az élelmiszerek kötött víztartalma teszi lehetővé a mikrobák számára, hogy élettevékenységet folytassanak. Karikázza be a jó válasz betűjelét!**

- a) igaz
- b) hamis

**31. Az élelmiszerek nedvességtartalmát főként a víz teszi ki.**

- a) igaz
- b) hamis

**32. A zsírban oldódó vitaminok nem képesek raktározódni, ezért hiánybetegség alakul ki, ha egyáltalán nem fogyasztjuk őket.**

- a) igaz
- b) hamis

**33. A kapszaicin a paradicsomban megtalálható színanyag.**

- a) igaz
- b) hamis

**34. A serkentőanyagok csak a nyáleválasztást fokozzák.**

- a) igaz
- b) hamis

**35. Az ásványianyagok szervesen sók formájában található meg az élelmiszerekben.**

- a) igaz
- b) hamis

**36. Az élelmiszer víztartalma nem hat az eltarthatóságra.**

- a) igaz
- b) hamis

**37. Ha a hűtővíz nem érintkezik az élelmiszerrel, akkor nem szükséges ivóvízminőségű vizet használni a hűtéshez.**

- a) igaz
- b) hamis

**38. A teljes vitaminhiány következményeként alakulnak ki a hiánybetegségek.**

- a) igaz
- b) hamis

39. A serkentőanyagok feladata a jóllakottság érzés kialakítása.
- a) igaz
  - b) hamis
40. A növényi illatanyagok főként fehérjék.
- a) igaz
  - b) hamis
41. A D-vitamin hiánybetegségét angolkórnak hívják.
- a) igaz
  - b) hamis
42. A laktóz olyan fehérje, amely a tejben is megtalálható.
- a) igaz
  - b) hamis
43. A keményítő a fehérjékhez tartozó tartaléktápanyag.
- a) igaz
  - b) hamis
44. Az élelmiszer legnagyobb hányadát kitevő anyagot nyersanyagnak nevezzük.
- a) igaz
  - b) hamis
45. Az oligoszacharidok a 2-7-10 egyszerű szénhidrátból álló összetett szénhidrátok.
- a) igaz
  - b) hamis
46. A vas az ásványi anyagokhoz, köztük a mikroelemekhez tartozó elem.
- a) igaz
  - b) hamis
47. Az összes enzim a szénhidrátokhoz tartozik.
- a) igaz
  - b) hamis
48. A nyersanyagok azok az anyagok, amelyek az élelmiszerbe kerülnek.
- a) igaz
  - b) hamis
49. A klorofill egy zöld színű természetes színezék.
- a) igaz
  - b) hamis
50. Az ásványi anyagok szénből, hidrogénből és oxigénből álló szerves vegyületek.
- a) igaz
  - b) hamis
51. A friss tojás a víz tetején helyezkedik el.
- a) igaz
  - b) hamis



**52. A szárnyasok húsa sötétebb, mint a szavasmarháé.**

- a) igaz
- b) hamis

**53. A vajat tejszínből köpüléssel és gyúrással állítják elő.**

- a) igaz
- b) hamis

**54. Az illóolajok tipikus növényi illatanyagok.**

- a) igaz
- b) hamis

**55. A jóllakottság érzetet a fehérjék alakítják ki.**

- a) igaz
- b) hamis

**56. Írja be a gyümölcsök számát a megfelelő csoportba!**

1. dió   2. szamóca   3. őszibarack   4. ribizli   5. körte

Almatermésűek	Csonthéjas magvúak	Bogyótermésűek	Héjas (száraz) termésűek

**57. Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a szénhidrátokra? A helyes válaszokat húzza alá!**

- a) fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak
- b) a szervezetet energiával látják el
- c) az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai
- d) proteineknek is hívják őket
- e) molekuláik szénből, hidrogénből és oxigénből állnak

**58. Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a fehérjékre? A helyes válaszokat húzza alá!**

- 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, koloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek
- e) az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai
- f) proteineknek is hívják őket
- g) a sejtépítésben fontos szerepük van

59. Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!

- |               |                        |
|---------------|------------------------|
| A) kapszantin | 1) érett piros paprika |
| B) antociánok | 2) hús                 |
| C) mioglobín  | 3) vörösbor            |

60. Csoportosítsa a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írja a számokat a megfelelő csoportba!

1. cukkini    2. bodza    3. szamóca    4. padlizsán    5. zab

Zöldségek	
Gyümölcsök	
Gabonafélék	

61. A felsorolt élelmiszerek a megadott csoportok szerint melyikhez tartoznak? Írja az élelmiszerek előtt álló betűjelet a megfelelő csoportok utáni vonalra!

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

Szabad víz:

Kötött víz:

62. Párosítsa a fehérjéket az előfordulási helyükkel! Írja a fehérjék előtt álló számot a megfelelő helyre!

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

Búza	Tej	Kötőszövet	Hús

63. Az alábbi állítások közül melyek nem a fehérjékre jellemzőek? A helyes válaszokat húzza alá!

- 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) a sejtépítésben fontos szerepük van

64. Csoportosítsa a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írd a számokat a megfelelő csoportba!

1. petrezselyem 2. egres 3. karfiol 4. köszméte 5. árpa

Zöldségek	
Gyümölcsök	
Gabonafélék	

65. Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!

- |               |                        |
|---------------|------------------------|
| a) kapszantin | A) sütőtök             |
| b) antociánok | B) hús                 |
| c) mioglobin  | C) vörösbor            |
| d) karotin    | D) érett piros paprika |
-

## FELELETVÁLASZTÓ FELADATOK – MEGOLDÁSOK

---

### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

#### A vizsgatevékenység leírása:

- |   |            |
|---|------------|
| • <b>Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése</b> | <b>50%</b> |
| • Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek                   | 50%        |

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

### Feladatbank (megoldások)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése

**Feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)**

1. A felsorolt állítások közül melyik igaz a tejcukorra? (Több jó válasz is lehetséges!)

- a) édeskés ízt ad a tejnek
- b) kellemetlen tüneteket okozhat az arra érzékeny embereknél (laktózintolerancia)
- c) enzimek hatására etil-alkohollá és szén-dioxiddá bomlik, ennek a folyamatnak köszönhető pl. a kefir és a natúr sajtok pikáns íze
- d) aminosavakból épül fel
- e) vízben nem oldódik

2. Igaz vagy hamis, hogy a vitaminokból csak nagyon keveset kell fogyasztani naponta?

- a) igaz
- b) hamis

3. Válassza ki a két szövegbe illő szót, majd egészítse ki velük a mondatot!

állati,	alaptápanyagok,	<u>védőtápanyagok.</u>	járulékos anyagok,	szerves,
<u>szervetlen.</u>	ballaszt anyagok,	növényi		

Az ásványi anyagok olyan szervetlen anyagok, amelyek a védőtápanyagok közé tartoznak.

4. Válassza ki, hogy az élelmiszeriparban milyen célokra használhatnak úgynevezett technológiai vizet!

(Több jó válasz jelölhető)

- a) Helyiségek takarítására
- b) Gépek tisztítására, tisztálkodásra
- c) Alapanyagként
- d) Anyagok oldására, nyersanyagok mosására, osztályozására, gőzölésére

5. Egészítse ki a megfelelő válaszokkal a szöveget!

Az ásványi anyagok .....**5**..... közé tartoznak, .....**6**..... vegyületeket alkotnak. Hiányuk .....**8**..... és idegrendszeri zavarokat okoz.

Lehetséges válaszok: 1. állati 2. alaptápanyagok 3. járulékos anyagok 4. szerves

5. védőtápanyagok 6. szervetlen 7. ballaszt anyagok 8. anyagcsere

6. Az uborka a legnagyobb víztartalmú zöldség.

- a) igaz
- b) hamis

7. A vitaminok az élő szervezetek számára nélkülözhetetlen szerves anyagok.

- a) igaz
- b) hamis

8. A kalcium a makroelemek közé tartozik.

- a) igaz
- b) hamis

9. A felsorolt fűszerek közül melyek a cukrászatok elterjedt fűszerei?

- a) bazsalikom
- b) fahéj
- c) vanília
- d) babérlevél
- e) sáfrány

10. Melyek a búzaliszt fehérjéi?

- a) gliadin
- b) globulin
- c) glutenin
- d) albumin

11. Milyen tészta csoportból készülhetnek a péksütemények?

- a) omlós
- b) tejes
- c) leveles
- d) dúsított
- e) tojással dúsított
- f) vizes

12. A méhek a mézet lépben tárolják a méhkasban. Húzza alá a jó választ!

- a) igaz
- b) hamis

13. Egészítse ki a mondatokat! A helyes válasz sorszámát írja a pontozott vonalra!

A vajat ...**1**... állítják elő. A ...**5**... koncentrált formában tartalmazza. Az állati zsírok közül a vaj a ...**4**... emészthetők közé tartozik.

1. tejből, 2. tojásból, 3. nehezebben, 4. könnyebben, 5. tejsírt, 6. vitaminokat

14. Miért szeretik a cukrot használni a sütőiparban? A helyes válasz betűjelét írja a pontozott vonalra!

.....**A**.....**C**.....

- a) Nincs mellékíze
- b) Édes illata van
- c) Természetes íze van
- d) Jó utóíze van, a mézre hasonlít

15. Döntse el az alábbi állításról, hogy igaz vagy hamis! Válaszát írja a vonalra!

A liszt fehérjéi közül a süképképzők jól duzzadnak vízben. **Igaz**

16. Döntse el az alábbi állításról, hogy igaz vagy hamis! Válaszát írja a vonalra!

Az aleuronréteg a mag legnagyobb tömegét kitevő táplálékraktározó szövete. **Hamis**

17. Döntse el az alábbi állításról, hogy igaz vagy hamis! Válaszát írja a vonalra!

A zöldségfélék kedvezően hatnak a sav-bázis egyensúlyra. **Igaz**

18. Jelölje X-szel a hőkezelési tartósítási eljárásokat!

- .....X..... sütés
- .....X..... főzés
- ..... cukrozás
- .....X..... párolása
- ..... sózás

19. Jelölje X-szel, melyek az élelmiszerek értékmérő tulajdonságai!

- ..... rostanyagtartalom
- .....X..... emészthetőség-telítőérték
- ..... vitamintartalom
- .....X..... élvezeti érték
- .....X..... biológiai érték

20. Mely állítás igaz a zöldségfélékre? (Több jó válasz jelölhető)

- a) víztartalmuk alacsony
- b) **zsírtartalmuk elenyésző**
- c) rosttartalmuk elenyésző
- d) **jelentős vitaminforrások**
- e) **íz- és illatanyagaik serkentik az emésztőnedvek termelődését**

21. Mely növényekre igazak a következő állítások? (Több jó válasz jelölhető)

Sem nem gyümölcsök, sem nem zöldségek, hanem úgynevezett ipari növények:

- a) **cukorrépa**
- b) sárgarépa
- c) **dohány**
- d) szamóca
- e) **napraforgó**

22. Mely állítás igaz a tojásra? (Több jó válasz jelölhető)

- a) A tyúktojás átlagos tömege 15-16 gramm
- b) **A tojásfehérje és sárgája kb. az összsúly 85-90%-a, míg a héj és a kettős hártya kb. 10-15%-a**
- c) A tojás héján nagyszámú pórus van, melyeken keresztül a tojás öregedésével víz jut be, így megpuhul
- d) **A tojásfehérjében lévő lizozim baktériumölő hatású, megvédi a tojást a mikrobás fertőzésektől, és biztosítja az eltarthatóságát**
- e) **A tojássárgája 30-35 mm átmérőjű golyó, melynek fő összetevői a zsír, az olaj, a víz**
- f) Fontos C-vitamin-forrás

23. Melyek azok az élelmiszeripari ágazatok, amelyek a növényi és állati eredetű nyersanyagokat is feldolgozó iparágak közé tartoznak? (Több jó válasz jelölhető)

- a) konzervipar
- b) malomipar
- c) hűtőipar
- d) tejipar

24. A felsoroltak közül melyek tartoznak az alaptápanyagok közé? (Több jó válasz jelölhető)

- a) ásványi anyagok
- b) fehérjék
- c) szénhidrátok
- d) vitaminok
- e) zsírok

25. A felsoroltak közül melyek tartoznak a zsírban oldódó vitaminok közé? (Több jó válasz jelölhető)

- a) A-vitamin
- b) B1-vitamin
- c) C-vitamin
- d) D-vitamin
- e) E-vitamin

26. Mely műveletek tartoznak az élelmiszeripar általános ágazati műveletei közé? (Több válasz is jó!)

- a) keverés
- b) oldás
- c) termikus műveletek
- d) prézelés
- e) aprítás
- f) finomítás

27. Mely növények tartoznak az kabakosok közé? (Több válasz is jó!)

- a) sütőtök
- b) spenót
- c) cékla
- d) patisszon
- e) cukkini
- f) spárga

28. Mely gyümölcsök tartoznak a héjas (száraz) termésű gyümölcsökhöz? (Több válasz is jó!)

- a) meggy
- b) szilva
- c) mogyoró
- d) málna
- e) dió
- f) mandula



29. Miért fontos a zöldségek és a gyümölcsök fogyasztása? (Több válasz is jó!)

- a) mert zsírban gazdagok, ezért sok energját adnak
- b) mert rostban gazdagok, ezért javítják az emésztésünket
- c) mert magas a víztartalmuk, ezért üdítő hatásúak
- d) mert ásványi anyagokban gazdagok, ezért aktívan részt vesznek az izomzat építésében
- e) mert vitaminokban gazdagok, ezért javítják szervezetünk zavartalan működését
- f) mert fehérjében gazdagok, ezért elősegítik sejtjeink megújulását

30. Az élelmiszerek kötött víztartalma teszi lehetővé a mikrobák számára, hogy élettevékenységet folytassanak. Karikázza be a jó válasz betűjelét!

- a) igaz
- b) hamis

31. Az élelmiszerek nedvességtartalmát főként a víz teszi ki.

- c) igaz
- d) hamis

32. A zsírban oldódó vitaminok nem képesek raktározódni, ezért hiánybetegség alakul ki, ha egyáltalán nem fogyasztjuk őket.

- a) igaz
- b) hamis

33. A kapszaicin a paradicsomban megtalálható színanyag.

- a) igaz
- b) hamis

34. A serkentőanyagok csak a nyáleválasztást fokozzák.

- a) igaz
- b) hamis

35. Az ásványianyagok szervesen sók formájában található meg az élelmiszerekben.

- a) igaz
- b) hamis

36. Az élelmiszer víztartalma nem hat az eltarthatóságra.

- a) igaz
- b) hamis

37. Ha a hűtővíz nem érintkezik az élelmiszerekkel, akkor nem szükséges ivóvízminőségű vizet használni a hűtéshez.

- a) igaz
- b) hamis

38. A teljes vitaminhiány következményeként alakulnak ki a hiánybetegségek.

- a) igaz
- b) hamis

39. A serkentőanyagok feladata a jóllakottság érzés kialakítása.

- a) igaz
- b) hamis

40. A növényi illatanyagok főként fehérjék.

- a) igaz
- b) hamis

41. A D-vitamin hiánybetegségét angolkórnak hívják.

- a) igaz
- b) hamis

42. A laktóz olyan fehérje, amely a tejben is megtalálható.

- a) igaz
- b) hamis

43. A keményítő a fehérjékhez tartozó tartaléktápanyag.

- a) igaz
- b) hamis

44. Az élelmiszer legnagyobb hányadát kitevő anyagot nyersanyagnak nevezzük.

- a) igaz
- b) hamis

45. Az oligoszacharidok a 2-7-10 egyszerű szénhidrátból álló összetett szénhidrátok.

- a) igaz
- b) hamis

46. A vas az ásványianyagokhoz, köztük a mikroelemekhez tartozó elem.

- a) igaz
- b) hamis

47. Az összes enzim a szénhidrátokhoz tartozik.

- a) igaz
- b) hamis

48. A nyersanyagok azok az anyagok, amelyek az élelmiszerbe kerülnek.

- a) igaz
- b) hamis

49. A klorofill egy zöld színű természetes színezék.

- a) igaz
- b) hamis

50. Az ásványi anyagok szénből, hidrogénből és oxigénből álló szerves vegyületek.

- a) igaz
- b) hamis

51. A friss tojás a víz tetején helyezkedik el.

- a) igaz
- b) hamis

52. A szárnyasok húsa sötétebb, mint a szavasmarháé.

- a) igaz  
 b) **hamis**

53. A vajat tejszínből köpüléssel és gyúrással állítják elő.

- a) **igaz**  
 b) hamis

54. Az illóolajok tipikus növényi illatanyagok.

- a) **igaz**  
 b) hamis

55. A jóllakottság érzetet a fehérjék alakítják ki.

- a) igaz  
 b) **hamis**

56. Írja be a gyümölcsök számát a megfelelő csoportba!

1. dió 2. szamóca 3. őszibarack 4. ribizli 5. körte

Almatermésűek	Csonthéjas magvúak	Bogyótermésűek	Héjas (száraz) termésűek
5	3	2, 4	1

57. Az alábbi állítások közül melyek jellemzők a szénhidrátokra? A helyes válaszokat húzza alá!

- a) fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak  
 b) **a szervezetet energiával látják el**  
 c) **az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai**  
 d) proteineknek is hívják őket  
 e) **molekuláik szénből, hidrogénből és oxigénből állnak**

58. Az alábbi állítások közül melyek jellemzők a fehérjékre? A helyes válaszokat húzza alá!

- 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) **a sejtépítésben fontos szerepük van**

59. Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!

- |               |                        |
|---------------|------------------------|
| A) kapszantin | 1) érett piros paprika |
| B) antociánok | 2) hús                 |
| C) mioglobín  | 3) vörösbőr            |

                    A-1      B-3      C-2                    

60. Csoportosítsa a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írja a számokat a megfelelő csoportba!

1. cukkini    2. bodza    3. szamóca    4. padlizsán    5. zab

Zöldségek	1, 4
Gyümölcsök	2, 3
Gabonafélék	5

61. A felsorolt élelmiszerek a megadott csoportok szerint melyikhez tartoznak? Írja 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*

62. Párosítsa a fehérjéket az előfordulási helyükkel! 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

63. Az alábbi állítások közül melyek nem a fehérjékre jellemzők? A helyes válaszokat húzza alá!

- 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) a sejtépítésben fontos szerepük van

64. Csoportosítsa a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írd a számokat a megfelelő csoportba!

1. petrezselyem    2. egres    3. karfiol    4. köszméte    5. árpa

Zöldségek	1, 3
Gyümölcsök	2, 4
Gabonafélék	5

65. Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!

- |               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| a) kapszantin | A) <i>sütőtök</i>             |
| b) antociánok | B) <i>hús</i>                 |
| c) mioglobin  | C) <i>vörösbor</i>            |
| d) karotin    | D) <i>érett piros paprika</i> |

\_\_\_\_\_ a-D, b-C, c-B, d-A

## RÖVIDVÁLASZOS FELADATOK

---

### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- |   |            |
|---|------------|
| • <b>Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése</b> | <b>50%</b> |
| • Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek                   | 50%        |

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%).

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

### Feladatbank (kérdések)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése

Rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

1. Soroljon fel három növényi alapanyagot feldolgozó iparágat!
2. Sorolja fel a húsipar nagyvágóállatait!
3. Okozhat-e az élelmiszermérgezés járványt? Miért?
4. A penészeknek több hasznos és káros mellékhatásuk lehet.  
Írjon legalább két-két példát minkettőre (rövid válaszban mutassa be a mellékhatást!)
5. Melyik növényi részét fogyasztjuk a következő zöldségeknek?
  - a) karfiol
  - b) vöröshagyma
  - c) zeller
  - d) fejes saláta
  - e) bab
6. Milyen előnyei vannak a tojás használatának a sütő és cukrász tevékenységében? Írjon három tulajdonságot!
7. Röviden írja le, mi a lényeges különbség az élelmiszer-mérgezés és az élelmiszer-fertőzés között! Írjon egy-egy példát mindkét esetre!
8. Milyen minőségű víz használható fel élelmiszerekhez, mosogatóshoz, takarításhoz?
9. Mi az UHT jelentése?
10. Röviden válaszolja meg, hogy mely anyagok tartoznak a védőtápanyagok közé, és miért kapták a nevüket (mitől védenek).
11. Röviden válaszolja meg, hogy mit nevezünk ballasztanyagoknak, és mi a szerepük a szervezetben.
12. Röviden válaszolja meg, hogy mely gabonákat nevezzük kenyérgabonának, és ezeknek mely tápanyagtartalma magas.

**13. Röviden válaszolja meg, hogy szűkebb értelemben az állat mely részét nevezzük húsnak, illetve tágabb értelemben még miket értünk bele. (Az utóbbihoz legalább négyet soroljon fel!)**

**14. Az állításban kiemelt két szó közül az egyik hibás. Karikázza be a hibát, és a hibás szó fölé írja a helyes megoldást!**

A **magas** szabad víztartalmú élelmiszerek **nehezebben** romlanak, mert a mikroorganizmusok számára az kedvező.

**15. Fogalmazza meg röviden, mi a céljuk a tartósítási műveleteknek!**

**16. A következő mondatok hamis állításokat tartalmaznak. Arra, hogy helyessé tegye őket, két megoldás is van. Karikázza be a hibát a következő helytelen állításokban, majd írja a helytelen szó alá vagy fölé azt a kifejezést, amely az állítást igazá teszi!**

- a. A poliszacharidok több ezer aminosavakból felépülő óriásmolekulák.
- a. A poliszacharidok több ezer aminosavakból felépülő óriásmolekulák.
- b. A makroelemek a szervezetünkben ezekből az ásványi anyagokból a test tömegének 5%-énél kisebb mennyiségben fordulnak elő.
- b. A makroelemek a szervezetünkben ezekből az ásványi anyagokból a test tömegének 5%-énél kisebb mennyiségben fordulnak elő.
- c. A zsírban oldódó vitaminokhoz a C-vitamin és a B-vitaminok tartoznak.
- c. A zsírban oldódó vitaminokhoz a C-vitamin és a B-vitaminok tartoznak.
- d. Az alkaloidák édes ízű vegyületek.
- d. Az alkaloidák édes ízű vegyületek.
- e. A skorbut a B<sub>3</sub>-vitamin hiánybetegsége.
- e. A skorbut a B<sub>3</sub>-vitamin hiánybetegsége.



f. A cink a makroelemekhez tartozó védőtápanyag.

f. A cink a makroelemekhez tartozó védőtápanyag.

**17. Írja le, mit jelent a komplettálás fogalma!**

**18. Magyarázza meg, mit jelent a hipovitaminózis fogalma, melyek az okai és a következményei!**

**19. Írja le, mit jelent az avitaminózis és a hipovitaminózis fogalma!**

**20. Írja le, miket nevezünk esszenciális zsírsavaknak, és hol fordulnak elő!**

**21. Írja le a fehérjék fogalmát, és hogy mi alapján történik a csoportosításuk!**

**22. Írja le az ételkészítés fogalmát!**

## RÖVIDVÁLASZOS FELADATOK – MEGOLDÁSOK

---

### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- |   |            |
|---|------------|
| • <b>Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése</b> | <b>50%</b> |
| • Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek                   | 50%        |

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%).

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

### Feladatbank (megoldások)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése

Rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

1. Soroljon fel három növényi alapanyagot feldolgozó iparágat!

- malomipar
- sütőipar
- édesipar

(Más jó megoldás is elfogadható. pl. cukoripar, tésztaipar)

2. Sorolja fel a húsipar nagyvágóállatait!

- szarvasmarha
- sertés
- juh
- ló

3. Okozhat-e az élelmiszermérgezés járványt? Miért?

- Nem, mert emberről emberre nem terjed.

4. A penészeknek több hasznos és káros mellékhatásuk lehet.

Írjon legalább két-két példát minkettőre (rövid válaszban mutassa be a mellékhatást)!

- Különböző felületeken (főleg szerves anyagon) változatos színű bevonatot képeznek.
- Egyes penészek károsak az egészségre, nagy tömegben termelt spóráikkal légzőszervi allergiás tüneteket idézhetnek elő, kiválasztott toxinjaikkal megmérgezik az élelmiszert.
- Az élelmiszeripar felhasználja a penészeket: Európában főleg sajtok és szalámi készítésére, míg a keleti konyhában alapvető fontosságúak a szójaszószt és a szaké előállításában.
- A gyógyszeriparban antibiotikumok, gyógyszerek, enzimek forrásai lehetnek.

5. Melyik növényi részét fogyasztjuk a következő zöldségeknek?

- a) karfiol = virág
- b) vöröshagyma = szár
- c) zeller = gyökér
- d) fejes saláta = levél
- e) bab = termés

6. Milyen előnyei vannak a tojás használatának a sütő és cukrász tevékenységében? Írjon három tulajdonságot!

- színt ad, emulgeál, felületet fényesíti, ízesít, kötőanyag

7. Röviden írja le, mi a lényeges különbség az élelmiszer-mérgezés és az élelmiszer-fertőzés között! Írjon egy-egy példát mindkét esetre!

Élelmiszer-mérgezés:

- Nem az élő baktériumok, hanem az általuk termelt toxinok okozzák a megbetegedést.
- Csak az ételt fogyasztó betegszik meg.
- Pl. Kolbásmérgezés, fagyalt mérgezés

Élelmiszer-fertőzés:

- Élő baktériumokat tartalmazó élelmiszer fogyasztását követően alakul ki.
- Járvány alakulhat ki.
- Pl. szalmonella, dysenteria (vérhas)

8. Milyen minőségű víz használható fel élelmiszerekhez, mosogatáshoz, takarításhoz?

- Csak ivóvíz minőségű víz használható.

9. Mi az UHT jelentése?

- Ultramagas hőmérsékleten kezelt. A tejet rövid időre (1–10 másodperc) 135–143 °C közötti hőmérsékleten melegítik.

10. Röviden válaszolja meg, hogy mely anyagok tartoznak a védőtápanyagok közé, és miért kapták a nevüket (mitől védenek).

- Vitaminok, ásványi anyagok. Betegségektől védenek.  
(Más válasz is elfogadható, pl. segítik a szervezet zavartalan, egészséges működését)

11. Röviden válaszolja meg, hogy mit nevezünk ballasztanyagoknak, és mi a szerepük a szervezetben. Az élelmiszerek emészthetetlen vegyületei.

Mégis hasznosak, mert:

- A gyomorban fokozzák a jóllakottság érzését
- Valamint serkentik a bélműködést  
(Más válasz is elfogadható, pl. hogy segítik az emésztőnedvek termelődését/segítik az emésztést).

12. Röviden válaszolja meg, hogy mely gabonákat nevezzük kenyérgabonának, és ezeknek mely tápanyag-tartalma magas.

- A búza és a rozs. A keményítőtartalmuk magas.

13. Röviden válaszolja meg, hogy szűkebb értelemben az állat mely részét nevezzük húsnak, illetve tágabb értelemben még miket értünk bele. (Az utóbbihoz legalább négyet soroljon fel!)

- Szűkebb értelemben az állat izomzata.
- Tágabb értelemben beletartoznak:  
pl. zsír-, ideg- és kötőszövetek, csontok, inak, erek, vér, belsőségek

14. Az állításban kiemelt két szó közül az egyik hibás. Karikázza be a hibát, és a hibás szó fölé írja a helyes megoldást!

**könnyebben**

A **magas** szabad víztartalmú élelmiszerek **nehezebben** romlanak, mert a mikroorganizmusok számára az kedvező.

15. Fogalmazza meg röviden, mi a céljuk a tartósítási műveleteknek!

- A tartósítás során a termékek romlásának megakadályozása a cél.

16. A következő mondatok hamis állításokat tartalmaznak. Arra, hogy helyessé tegye őket, két megoldás is van. Karikázza be a hibát a következő helytelen állításokban, majd írja a helytelen szó alá vagy fölé azt a kifejezést, amely az állítást igazá teszi!

**fehérjék**

- a. A **poliszacharidok** több ezer aminosavakból felépülő óriásmolekulák.

**monoszacharidokból  
vagy egyszerű cukrokból**

- a. A poliszacharidok több ezer **aminosavakból** felépülő óriásmolekulák.

**mikroelemek**

- b. A **makroelemek** a szervezetünkben ezekből az ásványi anyagokból a test tömegének 5%-énél kisebb mennyiségben fordulnak elő.
- b. A makroelemek a szervezetünkben ezekből az ásványi anyagokból a test tömegének 5%-énél **kisebb** mennyiségben fordulnak elő.

**nagyobb**

**vízben**

- c. **Zsírban** oldódó vitaminokhoz a C-vitamin és a B-vitaminok tartoznak.
- c. A zsírban oldódó vitaminokhoz a **C-vitamin és a B-vitaminok** tartoznak.

**A, D, E, K**

**késesű**

- d. Az alkaloidák **édes** ízű vegyületek.

**édesítőszer**

- d. Az **alkaloidák** édes ízű vegyület.

**C**

- e. A skorbut a **B<sub>3</sub>** vitamin hiánybetegsége.

**pellagra**

- e. A **skorbut** a B<sub>3</sub>-vitamin hiánybetegsége.

f. A cink a mikroelemekhez tartozó védőtápanyag.

Na v. K. Mg. v. Ca stb.

f. A cink a makroelemekhez tartozó védőtápanyag.

**17. Írja le, mit jelent a komplettálás fogalma!**

- A megfelelő fehérje ellátás biztosítására a táplálkozás során élelmiszereink, ételeink hiányos fehérjéit más teljes értékű fehérjékkel kell kiegészíteni, szakszóval komplettálni. Így a gabonafélékből származó táplálékunkat jól kiegészíti a hús, tej és tejtermékek, valamint a tojás.

**18. Magyarázza meg, mit jelent a hipovitaminózis fogalma, melyek az okai és a következményei!**

- Részleges vitaminhiány. Ha a szervezet tartósan nélkülözi a szükséges vitamin mennyiséget.
- Okai: helytelen táplálkozás, lázas, beteg állapot, fokozott fizikai terhelés
- Következménye: csökken a szervezet ellenálló képessége

**19. Írja le, mit jelent az avitaminózis és a hipovitaminózis fogalma!**

- Avitaminózis: Teljes vitaminhiány. Ha a szervezet hosszabb ideig még a minimális vitaminmennyiséget sem kapja meg.
- Hipovitaminózis: Részleges vitaminhiány. Ha a szervezet tartósan nélkülözi a szükséges vitaminmennyiséget.

**20. Írja le, miket nevezünk esszenciális zsírsavaknak, és hol fordulnak elő!**

- A többszörösen telített zsírsavakat (pl. linolsav, linolénsav) a szervezetünk nem képes előállítani, de az életműködéshez nélkülözhetetlenek ún. esszenciális zsírsavak. Ezeket táplálékkal kell a szervezetbe juttatni. Az esszenciális zsírsavak előfordulása: növényi olajok, tengeri halak.

**21. Írja le a fehérjék fogalmát és hogy mi alapján történik a csoportosításuk?**

- 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.

**22. Írja le az élelmiszer fogalmát!**

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

## II. MUNKAVÉDELMI, TŰZVÉDELMI, HIGIÉNIAI ALAPISMERETEK

### TESZTFELADATOK

---

#### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

#### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

#### A vizsgatevékenység leírása:

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- **Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek** 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

### Feladatbank (kérdések)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek

**Tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)**

#### 1. Milyen eszközök láthatók a képen?

- a) munkaeszközök
- b) munkavédelmi eszközök
- c) napi használati eszközök
- d) higiéniai eszközök



#### 2. Melyik munkabaleset?

- a) Kemenczés során elégeted a kezedet
- b) Munkába jövet elüt az autó
- c) Elcsúszol otthon, sütés vagy főzés közben
- d) Megsérülsz sportolás során

#### 3. Mihez köthető a képen látható szám?

- a) A mentők telefonszáma
- b) Általános segélyhívó szám
- c) A rendőrség telefonszáma
- d) A katasztrófavédelem telefonszáma



#### 4. Mi jellemző a foglalkozási ártalomra?

- a) hosszú időn át kifejtett károsító hatású
- b) rövid időn át kifejtett károsító hatású
- c) az időtényező nem számít
- d) nem megelőzhető

#### 5. Tűzriadó esetén hogyan kell figyelmeztetni a munkahelyen tartózkodó dolgozókat?

- a) egy hosszú hangjelzéssel
- b) három rövid hangjelzéssel
- c) folyamatos hangjelzéssel
- d) nem kell hangjelzés, csak szólni a többieknek

#### 6. Húzza alá a munkavédelem célját!

- a) Megfelelő minőségű termékek gyártása
- b) Védeni a munkahelyeket
- c) Munkahelyteremtés
- d) Egészség és munkavégző képesség megóvása, valamint a megfelelő munkakörülmények biztosítása a munkahelyi balesetek és megbetegedések megelőzése érdekében



**7. Mit tesz Ön, ha veszélyt jelentő rendellenességet, üzemzavart észlel? Húzza alá!**

- a) Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatom
- b) A munkáltatót azonnal tájékoztatom, majd ha tudom, megszüntetem, vagy ehhez segítséget kérek a felettesemtől
- c) Hívom a rendőrséget
- d) Lefényképezem, hogy később legyen róla bizonyítékom

**8. Az égésnek hány feltétele van? Húzza alá!**

- a) három - éghető anyag, gyulladási hőmérséklet és oxigén egyidejű jelenléte
- b) egy - legyen éghető anyag
- c) kettő - éghető anyag és oxigén
- d) nincs feltétele az égésnek

**9. Mikor javasolt stabil oldalfeketéssel légutat biztosítani az alábbi sérülések közül? Húzza alá!**

- a) eszméletlen nyílt hasi sérült
- b) eszméletlen ittas
- c) eszméletlen gerincsérült
- d) eszméletlen medencetörött

**10. Baleseti táppénz esetén a táppénz mértéke az átlagkereset...**

- a) 70%-a
- b) 60%-a
- c) 50%-a
- d) 100%-a

**11. Mit jelez az E tűzveszélyességi kategória?**

- a) tűzveszélyes
- b) tűz- és robbanásveszély
- c) nem tűzveszélyes
- d) fokozott tűz- és robbanásveszély

**12. Jelölje a helyes állítást!**

- a) A fokozottan tűz- és robbanásveszélyes helynek kell csak tűzvédelmi tervvel rendelkeznie
- b) A tűzveszélyes munkahelynek kell csak tűzvédelmi tervvel rendelkeznie
- c) Minden munkahelynek kell rendelkeznie tűzvédelmi tervvel
- d) Csak az éghető anyagot előállító munkahelynek kell rendelkeznie tűzvédelmi tervvel

**13. Az új belépő dolgozónak meg kell jelennie orvosi alkalmassági vizsgálaton.**

- a) Igen
- b) Nem
- c) Csak ha év elején lép be
- d) Ha van régi vizsgálata, akkor nem kell

- 14. A munkavállaló jogosult megtagadni a munkavégzést, ha azzal súlyosan, károsítja egészségét vagy testi épségét, és közvetlenül veszélyezteti a saját vagy mások életét.**
- a) Nem
  - b) Igen
  - c) Maga dönti el, hogy megtagadja-e
  - d) Egyik sem
- 15. A munkavégzés során használt eszközök karbantartását rendszeresen el kell végezni.**
- a) Csak ha elromlik
  - b) Nem
  - c) Igen
  - d) Egyik sem
- 16. Az elhasználódott munkagépet selejtezni szükséges, helyette új eszközt kell biztosítani.**
- a) Egyik sem
  - b) Igen
  - c) Nem
  - d) Ha még használható, de óvatosan lehet használni
- 17. Ha munkavégzés közben tüzet észlel, köteles értesíteni a 105-ös vagy a 112-es telefonszámon a tűzoltóságot.**
- a) Nem
  - b) Igen
  - c) Csak ha nagyon nagy a tűz
  - d) Egyik sem
- 18. Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban?**
- 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 oktatásban részt venni
- 19. Ki vezethet targoncát?**
- a) Bárki, akinek van jogosítványa személygépkocsihoz
  - b) Mindenki, aki tudja vezetni
  - c) Csak olyan személy, aki targoncavezetői engedéllyel rendelkezik
  - d) A karbantartó csoport vezetője
- 20. Végezhető-e olyan munka, ami más testi épségét veszélyezteti?**
- a) Igen, ha a másik beleegyezik, és vállalja a kockázatot
  - b) Igen, hogyha az csak nagyon rövid ideig tart
  - c) Csak abban az esetben, ha ebből még nem volt probléma
  - d) Nem, sőt meg is kell tagadnom a munkavégzést

**21. A következők közül melyik eset számít munkabalesetnek?**

- a) Munkába menet a BKV járművén történt sérülés
- b) Munkaidő alatt az üzem területén történő sérülés
- c) Pihenőnapon a munkavállaló otthonában történt sérülés
- d) A munkavégzés következtében kialakuló derékfájás

**22. Mit tesz, ha valamelyik munkagép tápvezetékén sérülést észlel? Húzza alá a jó választ!**

- a) Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatomban
- b) A berendezést kikapcsolom, kihúzom a csatlakozót az áramforrásból és a berendezést felirattal látom el, hogy senki ne használja; értesítem a felelős vezetőt
- c) Telefonommal lefényképezem, hogy megmutassam mindenkinek
- d) Szigetelőszalaggal betekerem, hogy szigeteljem, míg nem jön a szerelő

**23. Milyennek kell lennie egy sütőipari üzemben a védőruházatnak? Húzza alá a jó választ!**

- a) Tiszta, fehér, pamut
- b) Az üzem HACCP rendszerében előírtnak megfelelő; általában hosszú nadrág, a póló ujjai legalább könyékig érjen, tisztított, fertőtlenített, a sapka vagy hajháló a haját teljesen elfedje
- c) Ha kevés haja van, vagy ha kopaszodó az ember, és nem hullik a haja, nem szükséges sapkát, hajhálót viselnie, csak a ruházatot
- d) Ha a hőmérséklet meghaladja 32 Celsius-fokot, szabad rövidnadrágot és papucsot viselni

**24. Ha otthon kiütések jelennek meg a bőrfelszínen, mi a teendő? Húzza alá a jó választ!**

- a) Elmegyek dolgozni, ha a védőruha eltakarja
- b) Ha nem viszket és nem gennyes, elmegyek dolgozni
- c) Telefonálok a munkahelyemre, jelzem a problémát, és bejelentkezem az orvoshoz; gyógyulás után orvosi igazolás ellenében megyek dolgozni
- d) Elmegyek dolgozni, és a munkaidő lejárta után elmegyek orvoshoz

**25. Az Európai Unió területén az élelmiszeriparban működő üzemnek melyik higiéniai előírást kötelező egyénre igazítva alkalmazni? Húzza alá a jó választ!**

- a) CCCP
- b) USA
- c) HACCP
- d) DPD

**26. Mi a dolgozó kötelessége?**

- a) Meg kell győződnie arról, hogy a munkaeszköze biztonságos-e
- b) Bármilyen ruhában dolgozhat
- c) Kikapcsolhatja a biztonsági berendezéseket
- d) Kialvatlanul is mehet dolgozni

**27. Melyik fogalom magyarázatát látja?**

A felületeken (padlón, asztalon, csempén) található mechanikai szennyeződések (pl. leesett tészta, kiszóródott liszt) eltávolítását végezzük, amely elősegíti a felületi mikrobaszám csökkentését (pl. felsöpörjük a padlót, lemossuk az asztalt).

- a) tisztítás
- b) fertőtlenítés
- c) söprés
- d) felmosás

**28. Mi jellemző a személyi higiénéjára?**

- a) Nem akadályozza meg, hogy a dolgozóról kórokozó kerüljön az élelmiszerbe
- b) Megelőzhető, hogy kórokozók vagy szennyező anyagok kerüljenek a dolgozók kezéről, testfelületéről, ruhájáról az élelmiszerbe
- c) A kézmosás nem ide tartozik
- d) Nem akadályozza meg, hogy az élelmiszer esetleg megfertőzze a dolgozót

**29. Hogyan látjuk el a gyengén vérző sebet?**

- a) A sérültet stabil oldalfekvésbe helyezzük
- b) A sebet fertőtlenítjük (először a seb környékét, utána a sebet), steril gézlapot teszünk a sebre
- c) Rögzítjük a sérült végtagot
- d) Nyomókötést készítünk

**30. Az alább felsorolt védőeszközök közül válassza ki azt az egyet, amelyiket kötelező használni a csontozó üzemszében késsel végzett munka közben! Húzza alá a helyes választ!**

- a) füldugó
- b) lánckötény
- c) védősisak
- d) védőszemüveg

**31. Az alábbi állítások közül válassza ki azt az egyet, amelyik nem jellemző a munkabalesetre!**

Húzza alá a helyes választ!

- a) Hosszú idő alatt alakul ki
- b) Akaratunktól függetlenül következik be
- c) A foglalkozási körében végzett munka közben éri a dolgozót
- d) A bekövetkezésének oka valamilyen veszélyforrás

**32. Mi az első teendő áramütés esetén? Húzza alá a helyes választ!**

- a) Tilos a sérültet mozgatni, azonnal hívjunk mentőt
- b) Az áramkörből ki kell szabadítani a sérültet, áramtalanítani kell a kapcsolónál, főkapcsolónál
- c) A sérültet félig ülő helyzetbe kell hozni, a fejét támasszuk meg, és helyezzünk rá vizes borogatást
- d) A sérült lábait emeljük meg, ruháját lazítsuk meg, hideg vizet fröcsköljünk az arcára, vagy szúrós szagú anyagot szagoltassunk vele

- 33. Aki tüzet vagy annak veszélyét észleli (arról tudomást szerez), köteles-e a tűzoltóságnak késelem nélkül jelezni? Csak egy helyes válasz lehetséges. Húzza alá a helyes választ!**
- a) Csak ha emberélet van veszélyben
  - b) Nem
  - c) Igen
  - d) Csak ha saját javai vannak veszélyben
- 34. Az alábbiak közül válassza ki a porral oltó készülék színjelét és betűjelét! Húzza alá a helyes választ!**
- a) Színjel: égbéka, betűjel: v
  - b) Színjel: bauxitbarna, betűjel: h
  - c) Színjel: borsózöld, betűjel: p
  - d) Színjel: galambszürke, betűjel: CO<sub>2</sub>
- 35. Mit tesz, ha veszélyt jelentő rendellenességet, üzemzavart észlel valamelyik gép működésében?**
- a) Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatom
  - b) A munkáltatót azonnal tájékoztatom, a rendellenes gépet lekapcsolom, áramtalanítom, megjelölöm, hogy senki ne használja
  - c) Lefényképezem, hogy legyen róla bizonyítékom
  - d) Nekiállok kijavítani a rendelkezésre álló eszközökkel
- 36. Milyenek kell lennie a pék védőruhájának?**
- a) Tiszta, fertőtlenített, amit otthonról hoz
  - b) Hosszú nadrág, a póló ujjá legalább könyékhajlatig érjen, tisztított, fertőtlenített a sapka vagy hajháló haját teljesen elfedje
  - c) Ha kevés haja van, vagy nem hullik, nem szükséges sapkát, hajhálót viselnie
  - d) Ha meleg helyen dolgozik, használhat rövidnadrágot, trikót és papucsot
- 37. Fertőző betegségre utaló tünetekkel szabad munkát végezni?**
- a) Igen, ha a dolgozó bírja
  - b) Igen, ha a dolgozónak nincs láza
  - c) Nem, abba kell hagyni a munkát, orvoshoz kell fordulni
  - d) Nem, más munkát kell kérnie a munkahelyi felettesétől
- 38. Telepíthető pékség bűzös tevékenységet folytató üzem környezetében?**
- a) Igen, mert a szag nem kerül bele az élelmiszerbe
  - b) Nem, mert a termék átveszi a szagokat, valamint a bűzös üzem vonzza a rovarokat
  - c) Igen, a szag nem befolyásolja a termék minőségét
  - d) Nem, mert a vendégeket zavarná a szag

**39. Válassza ki a lehetőségek közül, melyik alkalmas egyéni védőeszköznek!**

- a) védőburkolat
- b) hegesztőpajzs
- c) védőföldelés
- d) védőkorlát

**40. Baleseti sérült észlelése esetén melyik a helyes cselekvési sorrend?**

Cselekvések: 1. A helyszín biztosítása, 2. Elsősegélynyújtás, 3. Közvetlen életveszély elhárítása,  
4. Mentők értesítése

- a) 2-1-3-4
- b) 3-1-2-4
- c) 3-4-2-1
- d) 4-2-3-1

**41. Miről ismerhető fel a csonttörés?**

- a) A sérült feltűnő magatartásváltozásáról, nyugtalanságáról
- b) A sérült eszméletlen, szívműködése és légzése van, de felgyorsult
- c) A sérült felület duzzadt, végtag rövidülhet, a sérültnek fájdalmai vannak
- d) A sérülés helyén erős bőrpír, fáradság, fejfájás

**42. Az élelmiszer-előállításnál melyik anyagot nem használhatják az élelmiszerrel való közvetlen érintkezés esetén?**

- a) Jóváhagyott, engedélyezett műanyag
- b) Rozsdamentes acél
- c) Üveg
- d) 5%-nál nagyobb ólom tartalmú ötvözet

**43. A szalmonellafertőzést jelenteni kell a munkáltatónak és a szakhatóságoknak?**

- a) Igen mert fertőzésről van szó, és akár emberi élet is veszélybe kerülhet
- b) Ha nem súlyos, csak pár tünet jelentkezik, akkor nem
- c) Csak a munkáltatónak kell jelezni, mert így a dolgozónak táppénzre kell mennie
- d) Egyik sem, nem kell vele foglalkozni

**44. A vendéglátóhelyen kell tűzvédelmi menekülési útvonalat kijelölni?**

- a) Elég, ha kirakjuk a kijárat feliratot tűz esetére
- b) Igen, kötelező, és szakhatósággal is engedélyeztetni kell
- c) Nem kötelező
- d) Nem kell, elég, ha az irodában rendelkezésre áll a terv

**45. Ha munkaidő alatt megsérül a dolgozó, akkor...**

- a) Jegyzőkönyvet kell készíteni
- b) Nincs teendő, ha emberi élet nincs veszélyben
- c) Mennél gyorsabban el kell mennie a háziorvosához
- d) Egyik sem

- 46. Milyen csíkozásúra kell festeni a munkatérbe benyúló géprészeket? Húzza alá a helyes választ!**
- a) kék-fekete
  - b) fehér-fekete
  - c) sárga-fekete
  - d) piros-fehér
- 47. Hogyan emeljük fel a terhet segédeszköz nélkül? A helyes választ húzza alá!**
- a) Egyenes lábbal, hajlított derékkal
  - b) Hajlított derékkal, hajlított lábbal
  - c) Egyenes derékkal, hajlított lábbal
  - d) Hajlított lábbal, nyújtott kézzel
- 48. Miért veszélyes mérgező vegyi anyagot kólásüvegben tartani? Húzza alá a helyes választ!**
- a) Az üveg törékeny
  - b) Nem lehet az üveget megfelelően kimosni
  - c) Üdítőitalnak gondolják, és megihatják
  - d) Az utána beletöltött folyadék elszíneződik
- 49. Milyen jellegű egyéni védőeszköz adható kölcsön a munkatársnak? Húzza alá a helyes választ!**
- a) Az egyéni védőeszközök egymás között cserélhetők és kölcsönadhatók
  - b) Az egyéni védőeszközök közül, ha a munkavállaló éppen nem használja, a ruha jellegű védőeszközök kölcsönadhatók
  - c) Az egyéni védőeszközök személyre és munkakörre szabottak, ezért kölcsön nem adhatók
  - d) Az egyéni védőeszközök akkor adhatók kölcsön, ha a méretük jó a másik dolgozónak
- 50. Mi nem jellemző a tűzoltó készülékekre? Húzza alá a helyes választ!**
- a) Csak engedéllyel használhatók
  - b) Könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
  - c) Hatásuk öt-hat méterről a legjobb
  - d) Előírt időközönként ellenőriztetni kell
- 51. Mikor kell a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat betartani? A helyes választ húzza alá!**
- a) A törvények és rendeletek végrehajtása csak akkor kötelező, ha baleset érte valamelyik munkavállalót
  - b) A munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha azok nem akadályozzák a termékek lehető legolcsóbb előállítását és a dolgozók könnyebb és folyamatos munkavégzését
  - c) A munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha az a vállalkozások gazdasági érdekeit nem sérti
  - d) A törvények és rendeletek jogszabályok kötelezőek, végrehajtásuk nem lehet gazdasági érdektől függő

- 52. Milyen munkahelyi balesetet kell a munkahelyi felettesnek jelenteni? Húzza alá a helyes választ!**
- a) Melynek a sérültje ebbe beleegyezik
  - b) Ha a sérülés előreláthatólag munkakiesést okoz
  - c) A legkisebb sérüléssel járó balesetet is jelenteni kell
  - d) Ha a dolgozó a munkáját sérülés miatt nem folytathatja
- 53. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítani? A helyes választ húzza alá!**
- 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
- 54. Mi a teendő, ha egy egyéni védőeszköz használhatatlanná válik? A helyes választ húzza alá!**
- 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
- 55. Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban? A helyes választ húzza alá!**
- a) Nem, csak az oktatást követően
  - b) Nem, csak ha veszélytelen munkát bízhatnak rá
  - c) Igen, mert azt később is pótolható
  - d) Nem kötelező munkavédelmi oktatáson részt vennem
- 56. Mi a veszélye a szén-dioxiddal történő tűzoltásnak? A helyes választ húzza alá!**
- a) A levegő oxigénjét kiszorítja, fulladást okozhat
  - b) Az értékes berendezéseket, tárgyakat tönkretesz
  - c) Robbanásveszélyt idézhet elő
  - d) Használata után az acélok megrozsdásodnak
- 57. Megtagadható-e a munkavégzés, ha azzal saját egészségét veszélyeztetné? Húzza alá a helyes megállapítást!**
- 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
- 58. Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálatl? A helyes választ húzza alá!**
- a) Abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát
  - b) Abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata
  - c) Csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton
  - d) Nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül



**59. Ha a munkahelyi zajterhelés meghaladja a 87 dB (A)-t (zajexpozíciós határérték), milyen védelmet kell biztosítani a dolgozóknak? Húzza alá a helyes választ!**

- a) Nem szükséges semmilyen védelem, mivel a napi életben ettől magasabb zajterhelés ér bennünket
- b) Alkalmassági vizsgálatra kell küldeni a dolgozót, hogy a szükséges intézkedésre javaslatot kapjon a munkáltató
- c) Azonnali munkáltatói intézkedés szükséges! Amennyiben a műszaki intézkedés nem elegendő, akkor egyéni zajvédő védőeszközök használata is szükséges
- d) Nem szükséges semmilyen védelem, ha a dolgozó írásban nyilatkozik, hogy vállalja a munkavégzést

**60. Mely esetben érte a munkavállalót munkabaleset? A helyes választ húzza alá!**

- a) A védőburkolat reteszelésének kiiktatása miatt megsérül
- b) Hosszú ideig magas zajszint mellett dolgozik, és halláskárosodást szenved
- c) Magas vérnyomása következtében a munkahelyen rosszul lesz
- d) A munkavállaló munkából hazafelé menet kerékpárral balesetet szenved

**61. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítani? A helyes választ húzza alá!**

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

**62. Hogyan használjuk a porral oltó tűzoltó készüléket? A helyes választ húzza alá!**

- a) Miután eltávolítottuk a biztosítószeget, irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd fújjuk az oltóport a tűz közepébe
- b) A biztosítószeg eltávolítását követően irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd a továbbterjedés meggátolása érdekében fedjük be a tűz környezetét az oltóporral
- c) A biztosítószeg eltávolítása után irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd juttassuk az oltóport a lángok közé, de ne közvetlenül az égő anyag felületére
- d) Miután eltávolítottuk a biztosítószeget, irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd fújjuk az oltóport közvetlenül az égő anyag felületére

## TESZTFELADATOK – MEGOLDÁSOK

---

### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

#### A vizsgatevékenység leírása:

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- **Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek** 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

## Feladatbank (megoldások)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek

**Testzfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a testzfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)**

### 1. Milyen eszközök láthatók a képen?

- a) munkaeszközök
- b) munkavédelmi eszközök
- c) napi használati eszközök
- d) higiéniai eszközök



### 2. Melyik munkabaleset?

- a) Kemenczés során elégeted a kezedet
- b) Munkába jövet elüt az autó
- c) Elcsúszol otthon, sütés vagy főzés közben
- d) Megsérülsz sportolás során

### 3. Mihez köthető a képen látható szám?

- a) A mentők telefonszáma
- b) Általános segélyhívó szám
- c) A rendőrség telefonszáma
- d) A katasztrófa védelem telefonszáma



### 4. Mi jellemző a foglalkozási ártalomra?

- a) Hosszú időn át kifejtett károsító hatású
- b) Rövid időn át kifejtett károsító hatású
- c) Az időtényező nem számít
- d) Nem megelőzhető

### 5. Tűzriadó esetén hogyan kell figyelmeztetni a munkahelyen tartózkodó dolgozókat?

- a) egy hosszú hangjelzéssel
- b) három rövid hangjelzéssel
- c) folyamatos hangjelzéssel
- d) nem kell hangjelzés, csak szólni a többieknek

### 6. Húzza alá a munkavédelem célját!

- a) Megfelelő minőségű termékek gyártása
- b) Védeni a munkahelyeket
- c) Munkahelyteremtés
- d) Egészség és munkavégző képesség megóvása, valamint a megfelelő munkakörülmények biztosítása a munkahelyi balesetek és megbetegedések megelőzése érdekében

7. Mit tesz Ön, ha veszélyt jelentő rendellenességet, üzemzavart észlel? Húzza alá!

- a) Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatom
- b) A munkáltatót azonnal tájékoztatom, majd, ha tudom, megszüntetem, vagy ehhez segítséget kérek a felettesemtől
- c) Hívom a rendőrséget
- d) Lefényképezem, hogy később legyen róla bizonyítékom

8. Az égésnek hány feltétele van? Húzza alá!

- a) három - éghető anyag, gyulladási hőmérséklet és oxigén egyidejű jelenléte
- b) egy - legyen éghető anya
- c) kettő - éghető anyag és oxigén
- d) nincs feltétele az égésnek

9. Mikor javasolt stabil oldalfeketéssel légutat biztosítani az alábbi sérülések közül? Húzza alá!

- a) eszméletlen nyílt hasi sérült
- b) eszméletlen ittas
- c) eszméletlen gerincsérült
- d) eszméletlen medencetörött

10. Baleseti táppénz esetén a táppénz mértéke az átlagkereset

- a) 70%-a
- b) 60%-a
- c) 50%-a
- d) 100%-a

11. Mit jelez az E tűzveszélyességi kategória?

- a) tűzveszélyes
- b) tűz- és robbanásveszély
- c) nem tűzveszélyes
- d) fokozott tűz- és robbanásveszély

12. Jelölje a helyes állítást!

- e) A fokozottan tűz- és robbanásveszélyes helynek kell csak tűzvédelmi tervvel rendelkeznie
- f) A tűzveszélyes munkahelynek kell csak tűzvédelmi tervvel rendelkeznie
- g) Minden munkahelynek kell rendelkeznie tűzvédelmi tervvel
- a) Csak az éghető anyagot előállító munkahelynek kell rendelkeznie tűzvédelmi tervvel

13. Az új belépő dolgozónak meg kell jelennie orvosi alkalmassági vizsgálaton.

- a) Igen
- b) Nem
- c) Csak ha év elején lép be
- d) Ha van régi vizsgálata, akkor nem kell

14. A munkavállaló jogosult megtagadni a munkavégzést, ha azzal súlyosan károsítja egészségét vagy testi épségét, és közvetlenül veszélyezteti a saját vagy mások életét.
- a) Nem
  - b) **Igen**
  - c) Maga dönti el, hogy megtagadja-e
  - d) Egyik sem
15. A munkavégzés során használt eszközök karbantartását rendszeresen el kell végezni.
- a) Csak ha elromlik
  - b) Nem
  - c) **Igen**
  - d) Egyik sem
16. Az elhasználdott munkagépet selejtezni szükséges, helyette új eszközt kell biztosítani.
- a) Egyik sem
  - b) **Igen**
  - c) Nem
  - d) Ha még használható, de óvatosan lehet használni
17. Ha munkavégzés közben tüzet észlel, köteles értesíteni a 105-ös vagy a 112-es telefonszámon a tűzoltóságot.
- a) Nem
  - b) **Igen**
  - c) Csak ha nagyon nagy a tűz
  - d) Egyik sem
18. Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban?
- 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 oktatásban részt venni
19. Ki vezethet targoncát?
- a) Bárki, akinek van jogosítványa személygépkocsinhoz
  - b) Mindenki, aki tudja vezetni
  - c) **Csak olyan személy, aki targoncavezetői engedéllyel rendelkezik**
  - d) A karbantartó csoport vezetője
20. Végezhető-e olyan munka, ami más testi épségét veszélyezteti?
- a) Igen, ha a másik beleegyezik, és vállalja a kockázatot
  - b) Igen, hogyha az csak nagyon rövid ideig tart
  - c) Csak abban az esetben, ha ebből még nem volt probléma
  - d) **Nem, sőt meg is kell tagadnom a munkavégzést**

21. A következők közül melyik eset számít munkabalesetnek?
- a) Munkába menet a BKV járművén történt sérülés
  - b) **Munkaidő alatt az üzem területén történő sérülés**
  - c) Pihenőnapon a munkavállaló otthonában történt sérülés
  - d) A munkavégzés következtében kialakuló derékfájás
22. Mit tesz, ha valamelyik munkagép tápvezetékén sérülést észlel? Húzza alá a jó választ!
- a) Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatomban
  - b) **A berendezést kikapcsolom, kihúzom a csatlakozót az áramforrásból, és a berendezést felirattal látom el, hogy senki ne használja; értesítem a felelős vezetőt**
  - c) Telefonommal lefényképezem, hogy megmutassam mindenkinek
  - d) Szigetelőszalaggal betekerem, hogy szigeteljem, míg nem jön a szerelő
23. Milyennek kell lennie egy sütőipari üzemben a védőruházatnak? Húzza alá a jó választ!
- a) Tiszta, fehér, pamut
  - b) **Az üzem HACCP rendszerében előírtnak megfelelő; általában hosszú nadrág, a póló ujja legalább könyékhatárig érjen, tisztított, fertőtlenített, a sapka vagy hajháló a haját teljesen elfedje**
  - c) Ha kevés haja van, vagy ha kopaszodó az ember, és nem hullik a haja, nem szükséges sapkát, hajhálót viselnie csak a ruházatot
  - d) Ha a hőmérséklet meghaladja 32 Celsius-fokot szabad rövidnadrágot és papucsot viselni
24. Ha otthon kiütések jelennek meg a bőrfelszínen, mi a teendő? Húzza alá a jó választ!
- a) Elmegyek dolgozni, ha a védőruha eltakarja
  - b) Ha nem viszket és nem gennyes, elmegyek dolgozni
  - c) **Telefonálok a munkahelyemre, jelzem a problémát, és bejelentkezem az orvoshoz; gyógyulás után orvosi igazolás ellenében megyek dolgozni**
  - d) Elmegyek dolgozni, és a munkaidő lejártá után elmegyek orvoshoz.
25. Az Európai Unió területén az élelmiszeriparban működő üzemnek melyik higiéniai előírást kötelező egyénre igazítva alkalmazni? Húzza alá a jó választ!
- a) CCCP
  - b) USA
  - c) **HACCP**
  - d) DPD
26. Mi a dolgozó kötelessége?
- a) **Meg kell győződnie arról, hogy a munkaeszközök biztonságosak-e**
  - b) Bármilyen ruhában dolgozhat
  - c) Kikapcsolhatja a biztonsági berendezéseket
  - d) Kialvatlanul is mehet dolgozni

**27. Melyik fogalom magyarázatát látja?**

A felületeken (padlón, asztalon, csempén) található mechanikai szennyeződések (pl. leesett tészta, kiszóródott liszt) eltávolítását végezzük, amely elősegíti a felületi mikrobaszám csökkentését (pl. felsöpörjük a padlót, lemossuk az asztalt).

- a) **tisztítás**
- b) fertőtlenítés
- c) söprés
- d) felmosás

**28. Mi jellemző a személyi higiéniaára?**

- a) Nem akadályozza meg, hogy a dolgozóról kórokozó kerüljön az élelmiszerbe
- b) **Megelőzhető, hogy kórokozók vagy szennyező anyagok kerüljenek a dolgozók kezéről, testfelületéről, ruhájáról az élelmiszerbe**
- c) A kézmosás nem ide tartozik
- d) Nem akadályozza meg, hogy az élelmiszer esetleg megfertőzze a dolgozót

**29. Hogyan látjuk el a gyengén vérző sebet?**

- a) A sérültet stabil oldalfekvésbe helyezzük
- b) **A sebet fertőtlenítjük (először a seb környékét, utána a sebet); steril gézlapot teszünk a sebre**
- c) Rögzítjük a sérült végtagot
- d) Nyomókötést készítünk

**30. Az alább felsorolt védőeszközök közül válassza ki azt az egyet, amelyiket kötelező használni a csontozó üzembrészben késsel végzett munka közben! Húzza alá a helyes választ!**

- a) füldugó
- b) **lánckötény**
- c) védősisak
- d) védőszemüveg

**31. Az alábbi állítások közül válassza ki azt az egyet, amelyik nem jellemző a munkabalesetre! Húzza alá a helyes választ!**

- a) **Hosszú idő alatt alakul ki**
- b) Akaratunktól függetlenül következik be
- c) A foglalkozási körében végzett munka közben éri a dolgozót
- d) A bekövetkezésének oka valamilyen veszélyforrás

**32. Mi az első teendő áramütés esetén? Húzza alá a helyes választ!**

- a) Tilos a sérültet mozgatni, azonnal hívjunk mentőt
- b) **Az áramkörből ki kell szabadítani a sérültet, áramtalanítani kell a kapcsolónál, főkapcsolónál**
- c) A sérültet félig ülő helyzetbe kell hozni; a fejét támasszuk meg, és helyezzünk rá vizes borogatást
- d) A sérült lábait emeljük meg, ruháját lazítsuk meg, hideg vizet fröcsköljünk az arcára, vagy szúrós szagú anyagot szagoltassunk vele

33. Aki tüzet vagy annak veszélyét észleli (arról tudomást szerez), köteles-e a tűzoltóságnak késelem nélkül jelezni? Csak egy helyes válasz lehetséges. Húzza alá a helyes választ!
- Csak ha emberélet van veszélyben
  - Nem
  - Igen**
  - Csak ha saját javai vannak veszélyben
34. Az alábbiak közül válassza ki a porral oltó készülék színjelét és betűjelét! (Húzza alá a helyes választ!)
- Színjel: égbék, betűjel: V
  - Színjel: bauxitbarna, betűjel: H
  - Színjel: borsózöld, betűjel: P**
  - Színjel: galambszürke, betűjel: CO<sub>2</sub>
35. Mit teszel, ha veszélyt jelentő rendellenességet, üzemzavart észlelsz valamelyik gép működésében?
- Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatomban
  - A munkáltatót azonnal tájékoztatom, a rendellenes gépet lekapcsolom, áramtalanítom, megjelölöm, hogy senki ne használja**
  - Lefényképezem, hogy legyen róla bizonyítékom
  - Nekiállok kijavítani a rendelkezésre álló eszközökkel
36. Milyenek kell lennie a pék védőruhájának?
- Tiszta, fertőtlenített, amit otthonról hoz
  - Hosszú nadrág, a póló ujjá legalább könyékhajlatig érjen, tisztított, fertőtlenített, a sapka vagy hajháló a haját teljesen elfedje**
  - Ha kevés haja van, vagy nem hullik, nem szükséges sapkát, hajhálót viselnie
  - Ha meleg helyen dolgozik, használhat rövidnadrágot, trikót és papucsot
37. Fertőző betegségre utaló tünetekkel szabad munkát végezni?
- Igen, ha a dolgozó bírja
  - Igen, ha a dolgozónak nincs láza
  - Nem, abba kell hagyni a munkát, orvoshoz kell fordulni**
  - Nem, más munkát kell kérnie a munkahelyi felettesétől
38. Telepíthető pékség bűzös tevékenységet folytató üzem környezetében?
- Igen, mert a szag nem kerül bele az élelmiszerbe
  - Nem, mert a termék átveszi a szagokat, valamint a bűzös üzem vonzza a rovarokat**
  - Igen, a szag nem befolyásolja a termék minőségét
  - Nem, mert a vendégeket zavarná a szag
39. Válassza ki a lehetőségek közül melyik alkalmas egyéni védőeszköznek?
- védőburkolat
  - hegesztőpajzs**
  - védőföldelés
  - védőkorklát



**40. Baleseti sérült észlelése esetén melyik a helyes cselekvési sorrend?**

Cselekvések: 1. A helyszín biztosítása, 2. Elsősegélynyújtás, 3. Közvetlen életveszély elhárítása, 4. Mentők értesítése

- a) 2-1-3-4
- b) 3-1-2-4
- c) **3-4-2-1**
- d) 4-2-3-1

**41. Miről ismerhető fel a csonttörés?**

- a) A sérült feltűnő magatartásváltozásáról, nyugtalanságáról
- b) A sérült eszméletlen, szívműködése és légzése van, de felgyorsult
- c) **A sérült felület duzzadt, végtag rövidülhet, a sérültnek fájdalmai vannak**
- d) A sérülés helyén erős bőrpír, fáradtság, fejfájás

**42. Az élelmiszer-előállításnál melyik anyagot nem használhatják az élelmiszerrel való közvetlen érintkezés esetén?**

- a) Jóváhagyott, engedélyezett műanyag
- b) Rozsdamentes acél
- c) Üveg
- d) **5%-nál nagyobb ólomtartalmú ötvözet**

**43. A szalmonellafertőzést jelenteni kell a munkáltatónak és a szakhatóságoknak!**

- a) **Igen mert fertőzésről van szó, és akár emberi élet is veszélybe kerülhet**
- b) Ha nem súlyos, csak pár tünet jelentkezik, akkor nem
- c) Csak a munkáltatónak kell jelezni, mert így a dolgozónak táppénzre kell mennie
- d) Egyik sem, nem kell vele foglalkozni

**44. A vendéglátóhelyen kell tűzvédelmi menekülési útvonalat kijelölni.**

- a) Elég, ha kirakjuk a kijárat feliratot tűz esetére
- b) **Igen, kötelező, és szakhatósággal is engedélyeztetni kell**
- c) Nem kötelező
- d) Nem kell, elég, ha az irodában rendelkezésre áll a terv

**45. Ha munkaidő alatt megsérül a dolgozó, akkor...**

- a) **jegyzőkönyvet kell készíteni**
- b) nincs teendő, ha emberi élet nincs veszélyben
- a) mennél gyorsabban el kell mennie a házi orvosához
- b) egyik sem

**46. Milyen csíkozásúra kell festeni a munkatérbe benyúló géprészeket? Húzza alá a helyes választ!**

- a) kék-fekete
- b) fehér-fekete
- c) **sárga-fekete**
- d) piros-fehér

47. **Hogyan emeljük fel a terhet segédeszköz nélkül? A helyes választ húzza alá!**
- a) Egyenes lábbal, hajlított derékkal
  - b) Hajlított derékkal, hajlított lábbal
  - c) **Egyenes derékkal, hajlított lábbal**
  - d) Hajlított lábbal, nyújtott kézzel
48. **Miért veszélyes mérgező vegyi anyagot kólásüvegben tartani? Húzza alá helyes választ!**
- a) Az üveg törékeny
  - b) Nem lehet az üveget megfelelően kimosni
  - c) **Údítótálnak gondolják, és megihatják**
  - d) Az utána beletöltött folyadék elszíneződik
49. **Milyen jellegű egyéni védőeszköz adható kölcsön a munkatársnak? Húzza alá a helyes választ!**
- a) Az egyéni védőeszközök egymás között cserélhetők, és kölcsönadhatók
  - b) Az egyéni védőeszközök közül, ha a munkavállaló éppen nem használja, a ruhajellegű védőeszközök kölcsönadhatók
  - c) **Az egyéni védőeszközök személyre és munkakörre szabottak, ezért kölcsön nem adhatók**
  - d) Az egyéni védőeszközök akkor adhatók kölcsön, ha a méretük jó a másik dolgozónak
50. **Mi nem jellemző a tűzoltó készülékekre? Húzza alá a helyes választ!**
- a) **Csak engedéllyel használhatók**
  - b) Könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
  - c) Hatásuk 5-6 méterről a legjobb
  - d) Előírt időközönként ellenőriztetni kell
51. **Mikor kell a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat betartani? A helyes választ húzza alá!**
- a) A törvények és rendeletek végrehajtása csak akkor kötelező, ha baleset érte valamelyik munkavállalót
  - b) A munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha azok nem akadályozzák a termékek lehető legolcsóbb előállítását és a dolgozók könnyebb és folyamatos munkavégzését
  - c) A munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha az a vállalkozások gazdasági érdekeit nem sérti
  - d) **A törvények és rendeletek, jogszabályok kötelezőek, végrehajtásuk nem lehet gazdasági érdekektől függő**
52. **Milyen munkahelyi balesetet kell a munkahelyi felettesnek jelenteni? Húzza alá a helyes választ!**
- a) Melynek a sérültje ebbe beleegyezik
  - b) Ha a sérülés előreláthatólag munkakiesést okoz
  - c) **A legkisebb sérüléssel járó balesetet is jelenteni kell**
  - d) Ha a dolgozó a munkáját sérülés miatt nem folytathatja

53. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítani? A helyes választ húzza alá!
- 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
54. Mi a teendő, ha egy egyéni védőeszköz használhatatlanná válik? A helyes választ húzza alá!
- 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
55. Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban? A helyes választ húzza alá!
- a) **Nem, csak az oktatást követően**
  - b) Nem, csak ha veszélytelen munkát bízna rám
  - c) Igen, mert az később is pótolható
  - d) Nem kötelező munkavédelmi oktatáson részt vennem
56. Mi a veszélye a szén-dioxiddal történő tűzoltásnak? A helyes választ húzza alá!
- a) **A levegő oxigénjét kiszorítja, fulladást okozhat**
  - b) Az értékes berendezéseket, tárgyakat tönkreteszi
  - c) Robbanásveszélyt idézhet elő
  - d) Használata után az acélok megrozsdásodnak
57. Megtagadható-e a munkavégzés, ha azzal saját egészségét veszélyeztetné? Húzza alá a helyes megállapításokat!
- 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**
58. Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálattal? A helyes választ húzza alá!
- a) Abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát
  - b) Abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata
  - c) Csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton
  - d) **Nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül**

**59. Ha a munkahelyi zajterhelés meghaladja a 87 dB (A)-t (zajexpozíciós határérték), milyen védelmet kell biztosítani a dolgozóknak? Húzza alá a helyes választ!**

- a) Nem szükséges semmilyen védelem, mivel a napi életben ettől magasabb zajterhelés ér bennünket
- b) Alkalmassági vizsgálatra kell küldeni a dolgozót, hogy a szükséges intézkedésre javaslatot kapjon a munkáltató
- c) **Azonnali munkáltatói intézkedés szükséges! Amennyiben a műszaki intézkedés nem elegendő, akkor egyéni zajvédő eszközök használata is szükséges**
- d) Nem szükséges semmilyen védelem, ha a dolgozó írásban nyilatkozik, hogy vállalja a munkavégzést

**60. Mely esetben érte a munkavállalót munkabaleset? A helyes választ húzza alá!**

- a) **A védőburkolat reteszelésének kiiktatása miatt megsérül**
- b) Hosszú ideig magas zajszint mellett dolgozik, és halláskárosodást szenved
- c) Magas vérnyomása következtében a munkahelyen rosszul lesz
- d) A munkavállaló munkából hazafelé menet kerékpárral balesetet szenved

**61. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítani? A helyes választ húzza alá!**

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

**62. Hogyan használjuk a porral oltó tűzoltó készüléket? A helyes választ húzza alá!**

- a) Miután eltávolítottuk a biztosítószeget, irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd fújjuk az oltóport a tűz közepébe
- b) A biztosítószeg eltávolítását követően irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd a tovább terjedés meggátolása érdekében fedjük be a tűz környezetét az oltóporral
- c) **A biztosítószeg eltávolítása után irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd juttassuk az oltóport a lángok közé, de ne közvetlenül az égő anyag felületére**
- d) Miután eltávolítottuk a biztosítószeget, irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd fújjuk az oltóport közvetlenül az égő anyag felületére

## RÖVIDVÁLASZOS FELADATOK

---

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- **Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek** 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

### Feladatbank (kérdések)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek

Rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

1. Minek felel meg a HACCP rövidítés?
2. Melyik fogalom magyarázatát látja?  
.....: Az élelmiszer előállításának, forgalomba hozatalának a fogyaszthatóságra való alkalmassággal összefüggő követelmény rendszere, az élelmiszer útján terjedő fertőzés és egyéb ártalom megelőzése és elhárítása.
3. Soroljon fel legalább négyet az elsősegélynyújtás általános szabályai közül!
4. Határozza meg, milyen típusú veszélyeket különböztetünk meg a HACCP rendszerben! (példákat is írjon mindegyikhez)
5. Mit jelent az ételmérgezés?
6. Mit jelent az ételfertőzés?
7. Okozhat-e az élelmiszer-mérgezés járványt? Miért?
8. Milyen állapotban szabad a munkát megkezdeni?
9. Mit nevezünk elsősegélynyújtásnak?
10. Írja le röviden, miért van szükség élelmiszeripari üzemekben a szennyes és tiszta övezetek elkülönítésére?
11. Fogalmazza meg röviden, mi a fertőtlenítés célja!
12. Sorolja fel a munkavállalók munkavédelmi jogait és kötelességeit!
13. Ismertesse a csomagolás célját és a csomagolás higiéniai követelményeit!

**14. Sorolja fel, milyen esetekben kell munkavédelmi oktatáson részt vennie a munkavállalóknak!**

**15. Ismertesse, mi a fertőtlenítés célja?**

**16. Sorolja fel a munkahelyi magatartás általános szabályait!**

**17. Ismertesse a műszaki higiénia feladatát, területeit!**

## RÖVIDVÁLASZOS FELADATOK – MEGOLDÁSOK

---

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapkutatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- **Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek** 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.



## Feladatbank (megoldások)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek

Rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

### 1. Minek felel meg a HACCP rövidítés?

- Hazard Analysis Critical Control Points
- Veszély elemzés kritikus szabályozási pontokon

### 2. Melyik fogalom magyarázatát látja?

**Élelmiszerhigiénia:** Az élelmiszer előállításának, forgalomba hozatalának a fogyaszthatóságra való alkalmassággal összefüggő követelményrendszere, az élelmiszer útján terjedő fertőzés és egyéb ártalom megelőzése és elhárítása.

### 3. Soroljon fel legalább négyet az elsősegélynyújtás általános szabályai közül!

- Őrizzük meg a nyugalunkat, fellépésünk legyen határozott, de sietség nélkül nyújtunk segítséget!
- Intézkedjünk segélykérésről (hívjunk orvost vagy mentőt)!
- Tudjuk meg, mi történt, anélkül, hogy önmagunkat veszélyeztetnénk!
- Cselekedjünk gyorsan, a sérültet óvjuk a további veszélyektől!
- Biztosítsuk a sérült számára a biztonságos testhelyzetet és a friss levegőt!
- Csak a legszükségesebb beavatkozást nyújtjuk!
- Lehetőleg a mentőláda tartalmát használjuk!
- Ügyeljünk a sok minden jelére!
- Bánjunk emberségesen a sérülttel!
- A baleset helyszínét ne változtassuk meg!
- Mindig készítsünk feljegyzést az elsősegélynyújtásról!

### 4. Határozza meg, milyen típusú veszélyeket különböztetünk meg a HACCP rendszerben! (példákat is írjon mindegyikhez)

- **Biológiai jellegű veszélyek:** az élelmiszerben megtalálható apró, szabad szemmel nem látható élőlények, melyek a fogyasztó szervezetébe jutva fertőzést vagy mérgezést okozhatnak. Ezek lehetnek baktériumok, vírusok, egyszeljtűek, bélférgek, élősködők, egyszóval mikrobák.
- **Kémiai veszélyek:** az élelmiszerbe bekerülő vagy ott termelődő egészségre ártalmas vegyi anyagok. Ezek a vegyi anyagok azonnal mérgezést okozhatnak, de lassan, lappangva, évek alatt is okozhatnak megbetegedéseket.
- **Fizikai veszélyek:** olyan idegen anyagok, melyek az élelmiszerbe kerülve a fogyasztónál sérülést vagy undort keltenek. Általában szemrevételezéssel láthatók vagy láthatóvá tehetőek.

5. Mit jelent az ételmérgezés?

- Minden olyan megbetegedés, melyet az elfogyasztott élelmiszerben elszaporodó, káros baktériumok, vírusok által termelt mérgező anyagcseretermékek (toxinek) okoznak, vagy egyéb mérgező anyagok, mint pl. a nehézfémek.

6. Mit jelent az ételfertőzés?

- Az élelmiszerben elszaporodó nagy mennyiségű káros mikroorganizmus okozza. Az élelmiszer fogyasztását követően hosszabb-rövidebb lappangási idő után alakul ki. Pl. Salmonella okozza.

7. Okozhat-e az élelmiszermérgezés járványt? Miért?

- Nem, mert emberről emberre nem terjed.

8. Milyen állapotban szabad a munkát megkezdeni?

- Munkára alkalmas állapotban

9. Mit nevezünk elsősegélynyújtásnak?

- Az elsősegélynyújtás olyan első beavatkozás, amelyet a baleset vagy hirtelen egészségkárosodás közvetlen káros következményeinek elhárítása és az állapot további romlásának megakadályozása érdekében bárki végezhet az orvosi szakellátás előtt.

10. Írja le röviden, miért van szükség élelmiszeripari üzemekben a szennyes és tiszta övezetek elkülönítésére?

- Így lehet biztosítani, hogy ne kerüljenek szennyező anyagok a szennyes övezetekből tiszta övezetbe.

11. Fogalmazza meg röviden, mi a fertőtlenítés célja!

- A mikroorganizmusok (mikrobák) elpusztítása vagy szaporodásának gátlása.

12. Sorolja fel a munkavállalók munkavédelmi jogait és kötelességeit!

- a törvények, rendeletek, szabályzatok betartása a biztonságos munkavégzés érdekében
- jogosult és köteles a feladatokat a munkavédelmi szabályok szerint ellátni
- jogosult és köteles megkövetelni a védőfelszereléseket, védőeszközöket, védőitelt, tisztálkodó szereket
- szakmai ismeretek megszerzése és alkalmazása
- orvosi vizsgálaton részt venni
- biztonságos munkavégzésre alkalmas állapotban munkát végezni
- gépet munkakezdés előtt az előírások szerint megvizsgálni, használni,
- karbantartást elvégezni, a védőeszközt rendeltetésszerűen használni

13. Ismertesse a csomagolás célját és a csomagolás higiéniai követelményeit!

- A csomagolás célja a termék megóvása a szennyeződéstől, fertőzéstől, valamint az esztétikai, gazdaságossági, azonosítási követelmények biztosítása.

A csomagolás követelményei:

- csak ép, tiszta, egészségre nem ártalmas csomagolóanyagot szabad felhasználni
- ismételten felhasznált csomagolóanyagot előzetesen tisztítani, fertőtleníteni kell
- tiszta és szennyezett csomagolóanyagot nem szabad egy helyiségben tárolni

14. Sorolja fel, milyen esetekben kell munkavédelmi oktatáson részt vennie a munkavállalóknak!

- munkába álláskor
- munkakör megváltozásakor
- hosszabb munkaszünet (hiányzás, betegség (6 hó) után
- ismétlődő oktatáson a munkavédelmi szabályzat szerint legalább évente meg kell szervezni a dolgozók továbbképzés jellegű oktatását
- rendkívüli oktatást kell szervezni súlyos baleset bekövetkezése után, vagy rendkívüli esemény bekövetkezése, illetve súlyos szabálytalanság észlelése esetén
- a munkavédelmi oktatás *elméleti és gyakorlati részből* áll

15. Ismertesse, mi a fertőtlenítés célja!

- A kórokozó mikrobák elpusztítása, és a nem kórokozó mikrobák számának olyan mértékű csökkentése, hogy az élelmiszerben ne okozzon minőségi károsodást, továbbá a fogyasztó egészségét ne veszélyeztesse az élelmiszer.

16. Sorolja fel a munkahelyi magatartás általános szabályait!

- 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. tevékenység végzése

17. Ismertesse a műszaki higiénia feladatát, területeit!

- a technológiai folyamatok környezeti feltételeinek biztosítását szolgálja
- üzem telepítése, külső és belső kialakítása (épületek, helyiségek, világítás, szellőztetés, fűtés, hűtés, gépek kialakítása)
- dolgozók, termékek egészségügyi védelme (szociális létesítmények)
- ivóvíz biztosítása, szennyvízkezelés, hulladéktárolás, eltávolítás

## FELELETVÁLASZTÓ FELADATOK

---

### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- **Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek** 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

1. tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
2. feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
3. rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%).

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

### Feladatbank (kérdések)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek

**Feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)**

**1. Melyik munkavédelmi eszközök csökkenthetik a fertőzésveszélyt?**

- a) védőszemüveg
- b) gumikesztyű
- c) arcmaszka
- d) fülvédő
- e) nem kerülhető el

**2. Melyek az élelmiszer-higiénia területei?**

- a) technológiai higiénia
- b) csomagolási higiénia
- c) személyi higiénia
- d) műszaki higiénia
- e) raktározási higiénia

**3. Melyik fizikai veszély?**

- a) hajsza kerül az élelmiszerbe
- b) mosogatószer kerül az élelmiszerbe
- c) tojáshéj kerül az élelmiszerbe
- d) mikroorganizmus kerül az élelmiszerbe

**4. Egészítse ki a következő hiányos mondatot!**

A védőruha viselésének célja, hogy megvédje a dolgozót munkája során, a technológiából eredő kockázatot olyan mértékűre csökkentse, mely már nem veszélyezteti a dolgozót ..... . A munkaruha viselésének célja a dolgozó ..... kímélése.

**5. Jelölje X-szel a munkavédelmi eszközöket!**

- ..... munkavédelmi sisak
- ..... fehér munkaköpeny
- ..... védőszemüveg
- ..... fejkendő
- ..... hegesztőpajzs
- ..... kötény

**6. Jelölje X-szel, mely állítások igazak a baktériumokkal kapcsolatban!**

- ..... A legfontosabb külső hatások a baktériumok szaporodásához:  
táplálkozás, oxigén, nedvesség és pH-érték
- ..... A baktériumok csak gömbalakúak lehetnek.
- ..... A baktériumokat rugalmas sejtfal veszi körül
- ..... A baktériumok szabad szemmel látható élőlények
- ..... A baktériumok lehetnek aerob és anaerob baktériumok az oxigénigényük alapján
- ..... Az aerob baktériumoknak szabad oxigénre nincs szükségük

**7. Mit nem tilos viselni a péknek munka közben? A felsorolt válaszlehetőségekből válassza ki a helyes válasz sorszámát, és írja a pontozott vonalra!**

- .....
1. jeggyűrűt, 2. látást segítő szemüveget, 3. hajgumit, 4. körömlakkot

**8. A bejárati ajtót magas hőmérséklet esetén ki lehet-e nyitni szellőztetés céljából, ha nincs rajta szúnyogháló. Húzza alá a jó válasz betűjelét!**

- a) Igen  
b) Nem

**9. Szabad-e rágózni munkavégzés közben? Húzza alá a jó válasz betűjelét!**

- a) Igen  
b) Nem

**10. Válassza ki a négy szövegbe illő szót, majd egészítse ki a mondatokat!**

munkafelület, biztonságos, padozat, elektromos vezetékei, biztonsági

A dolgozónak munkakezdés előtt meg kell győződnie arról, hogy a ..... száraz, tiszta-e. A gépek ..... sértetlenek-e. A gépek ..... berendezései működőképesek-e. A gépek, berendezések megfelelnek-e a ..... munkavégzés feltételeinek. A legkisebb hibát is jelenteni kell.

**11. Írjon I betűt az igaz, H betűt a hamis állítások elé!**

- \_\_\_ Élelmiszeripari üzemben való foglalkoztatás előtt egészségügyi alkalmassági vizsgálaton kell részt venni
- \_\_\_ Az utcai és a munkaruhát külön kell tárolni
- \_\_\_ A dolgozó a személyes holmiját magával viheti a termelőüzembe
- \_\_\_ Munkakezdés előtt mindig, munkavégzés közben szükség szerint kezet kell mosni
- \_\_\_ Hajháló vagy sapka viselése ajánlott, de nem kötelező

**12. Az alább felsorolt üzemrészek közül húzza alá azokat, amelyek a szennyes övezetbe tartoznak! (Több jó válasz is lehetséges!)**

- a) Szennyezett nyersanyag átvétele, raktározása
- b) Hulladéktárolás
- c) Késztermék raktárak
- d) Szociális és irodaépületek
- e) WC-k

**13. Az alábbi felsorolásból válassza ki és húzza alá azokat a tulajdonságokat, amelyeket követelményként írnak elő a hulladéktároló edénnyel szemben! (Több jó válasz is lehetséges!)**

- a) legyen zárható
- b) legyen résmentes kialakítású
- c) tárolása kártevőktől mentes helyen történjen
- d) legyen kézzel nyitható
- e) legyen könnyen tisztítható, fertőtleníthető

**14. Mit tilos viselni a péknek munka közben? .....**

Lehetséges válaszok: 1. ékszer, karórát 2. alsóneműt, 3. hajgumit 4. műkörmöt, műszempillát

**15. Kinyithatja azt az ablakot az élelmiszer-előállító helyiségben, amelyiken nincs szűnyogháló?**

- a) Igen
- b) Nem

**16. Étkezhet a pék a gyártó csarnokban, beviheti a saját ételét? Húzza alá!**

- a) Igen
- b) Nem

**17. Válassza ki, hogy melyik oltóanyaggal olthatunk elektromos tüzet! (Több jó válasz jelölhető)**

- a) Halonnal oltó berendezés
- b) Víz
- c) Szén-dioxiddal (CO<sub>2</sub>) oltó berendezés
- d) Habbal oltó berendezés

**18. A tűzvédelem részére három fő feladatot írnak elő: a tűzkárok megelőzése, a tűz oltása, a tűz okának kivizsgálása. Válassza, ki melyik feladat tartozik a megelőző tűzvédelem hatáskörébe! (Több jó válasz jelölhető)**

- a) A tűz által veszélyeztetett emberek és állatok megmentése
- b) A tüzeset gyors jelzési és oltási feltételeinek biztosítása
- c) A tűzvédelmi szabályok ismertetése és tudatosítása az állampolgároknak
- d) A tűz keletkezésére vonatkozó felelősség megállapítása

**19. Válassza ki a lehetőségek közül a balesetre jellemző állításokat! (Több jó válasz jelölhető)**

A baleset:

- a) hirtelen vagy rövid idő alatt következik be
- b) a szervezetet ért egyszeri belső hatás
- c) a baleset akár órákon át fejthet ki hatást a szervezetünkre
- d) a baleset nem minden esetben okoz sérülést

**20. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**A munkavédelem fogalma, célja, feladata, területei**

károsodás, egészségügyi, ártalom, munkaköri, munkabiztonság, sérülés, műszaki, egészségének, munkabiztonság, ellenőrzi, munkaegészségügy, munkahigiénia, testi, épségének, jogi

A munkavédelem feladata a munkavállalók 1..... 2..... védelme, és 3 ..... megóvása.

A dolgozókat munkavégzés során 4..... érheti. Ez lehet 5....., pl. égés, és lehet 6....., pl. halláskárosodás.

Ezektől a hatásoktól a dolgozót a 7..... segítségével védik meg, így a dolgozó testi épsége megmarad.

A dolgozók megvédése a munka során történhet 8..... eszközökkel, pl. védősisak, védőszemüveg; 9..... eszközökkel, pl. védőoltások; 10..... eszközökkel, ez a munkavédelmi törvény.

A munkavédelem területei közé tartozik a 11....., amely szabályokat határoz meg amelyek a biztonságos munkavégzésre vonatkoznak, valamint ezek betartását 12.....

A másik területe a 13....., melynek feladata a dolgozók egészségének megóvása a 14..... és a foglalkozás-egészségügy révén. Ez utóbbi feladata a 15..... alkalmassági vizsgálat.



## 21. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.

### A munkáltató és a munkavállaló jogai és kötelességei

nem, munkavégzésben, balesetet, rendet, munkaképes, védőeszközöket, szabad, orvosi, munkavédelmi, sérülést, biztonsági, fegyelmet

A munkavállalónak a munkahelyén 1..... állapotban kell megjelennie. A biztonsági berendezéseket 2..... 3..... kikapcsolnia. Olyan ruházatot kell viselnie, amely a 4.....

nem zavarja. Használnia kell a 5..... (pl. védőszemüveg). Meg kell győződnie a munkaeszköz 6..... állapotáról. A munkaterületen 7..... és 8..... kell tartania. Részt kell vennie az előírt 9..... vizsgálaton. Jelentenie kell a 10..... és 11..... . 12..... oktatáson kell részt vennie.

nyilvántartja, védőeszközökről, szociális, szakképzett, körülményeit, szabályok, egészségügyi, kivizsgálja

A munkáltató rendszeresen ellenőrzi a munka 1..... Megfelelő 2..... gondoskodik (pl. munkavédelmi sisak). 3..... dolgozókat alkalmaz (pl. kőművesmunkára kőműveseket). Rendszeresen ellenőrzi a 4.....betartását. A baleseteket 5..... és 6..... Tájékoztatja a dolgozókat a 7..... és 8..... lehetőségekről.

## 22. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.

### A biztonságos munkakezdés feltételei. A védőeszközök

elektromos, legkisebb, padozat, biztonságos, vezetékai, biztonsági

A dolgozónak munkakezdés előtt meg kell győződnie arról, hogy a 1..... száraz, tiszta-e. A gépek 2..... 3..... sértetlenek-e. A gépek 4..... berendezései működőképese-e. A gépek, berendezések megfelelnek-e a 5..... munkavégzés feltételeinek. A 6..... hibát is jelenteni kell.

fültok, kézsérülés, ártalmas, sapka, oxigént, bakancs, védőszemüveg, füldugó, mechanikai, szemsérülések, leeső, halláscsökkentő

A fejet elsősorban a 1..... tárgyak ellen kell védeni. A kisebb szennyeződésekkel szemben véd a 2..... A 3..... sérülések ellen véd a munkavédelmi sisak.

Az apró szemcsék, porok, forgácsok okozta 4..... ellen véd a 5.....

Az egyéni védőeszközök használatával a zaj 6..... hatása csökkenthető. Zajvédő eszközök: 7....., 8.....

A légzésvédő eszközök az 9..... anyagok szervezetbe jutását akadályozzák meg. Ezek szennyezett térben 10..... biztosítanak.

A foglalkozási balesetek többsége 11..... Ezek ellen véd a védőkesztyű.

A lábat a leesett tárgyak ellen a 12..... védi.

**23. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**Baleset, munkabaleset**

egészségkárosodást, legrövidebb, szerszámot, akaratunktól, munkavégzés, ittas, rendbontás, engedély, mérgezést, szándékosan külső, halált

A baleset olyan egyszeri 1..... hatás, ami hirtelen, 2..... függetlenül következik be, és sérülést, 3....., 4..... vagy akár 5..... is okozhat. A 6..... a dolgozót a munkavégzés során vagy azzal összefüggésben éri.

Nem számít munkahelyi balesetnek, ha a következők miatt történik:

- a.) a dolgozó 7..... volt,
- b.) 8..... nélkül végezte a munkáját,
- c.) olyan gépet, 9..... használt, amelyre nem kapott utasítást,
- d.) 10..... miatt,
- e.) nem a 11..... úton ment munkába,
- f.) 12 ..... okozott magának sérüléseket.

**24. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**Elsősegélynyújtás**

fedőkötéssel, 2-3, gyakorlatunk, 5 perc, nyomókötést, mentőt, idő

A vérzések lehetnek kisebbek és nagyobbak. Elkülönítésük az alapján történhet, hogy a vérzés mennyi 1..... alatt áll el.

Ha a vérzés 2..... perc alatt csillapodik, akkor kisebb, ha 3..... után sem, erősebb vérzéssel állunk szemben.

A kisebb vérzéseket 4..... látjuk el. A nagyobb vérzések esetén, ha van benne 5....., 6..... helyezünk fel, és minden esetben 7..... hívunk.

**25. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**Érintésvédelem**

áram, lelógó, lépünk rá, vizes, feszültség, elektromos, szigetelés

Kezünkkel vagy testünkkel ne érjünk hozzá 1..... nélküli vezetékhez vagy tárgyhoz, ha 2..... alatt van. Ha a padlón heverő vezeték épnek tűnik, akkor sem 3....., mert a szigetelése sérült lehet. A háztetőről vagy villanyoszlopról 4..... vezetékét nem szabad megérinteni, mert 5..... alatt lehet. Villamos berendezést nem érintünk meg 6..... kézzel. Fürdőszobában nem használunk 7..... berendezéseket.

**26. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.****Tűzvédelem**

nem, oxigént, gőzzé, visszaszorul, éghetlenné, oltógázt, hűtőhatás, nagyobb, elektromos, károkat, éghető

Oltóvíz. Oltóhatása elsődlegesen 1..... révén valósul meg. Az égés helyére juttatott víz 2..... alakul, elvonja a hőt az égés környezetétől. Ezáltal a keletkező vízgőz az éghető anyagot elborítja, betakarja. Ennek következménye, hogy az 3..... tartalmazó levegő nem jut az égés helyére, így a láng 4..... A víz szinte minden szilárd anyag (fa, papír, műanyag) oltásakor felhasználható. A folyadékok közül vízzel csak azok olthatók, amelyek sűrűsége 5..... a vízénél (például petróleum). A víz vezeti az elektromos áramot, és így az 6..... tüzekhez nem használható.

Oltóhabok. A hab szétterül a felületen és így elzárja az oxigént az égés helyétől. Az oltóhabokat az 7..... folyadékokhoz (például benzinhoz, olajhoz) használják. A habok sűrűsége kisebb, mint az égő folyadékoké. Gyakran használják olyan helyeken is, ahol az oltóvíz (a víz sugár erőhatása) 8..... okoz. A habok vezetik az elektromos áramot, így az elektromos tüzekhez 9..... használhatók.

Oltógázok. Az égő anyagot körülvevő gáztömeg kiszorítja az oxigént a tűz fészkeből. Az oltógáz keveredik az égő anyagból felszabaduló gázokkal, amelyeket 10..... tesz. A gázok alkalmasak elektromos tüzek oltására is, így főleg nagyfeszültségű berendezésekben keletkező tüzek oltására használatosak.

Oltóporok. Oltóhatásuk lényege, hogy hő hatására elbomlanak és 11..... fejlesztenek. Széleskörűen használhatók tüzek oltására, így alkalmasak elektromos berendezések, szilárd anyagok, égő gázok oltására is.

**27. Mely területek tartoznak a személyi higiénia alá? (Több válasz is jó)**

- a) mosdóhasználat
- b) fekete-fehér öltöző használata
- c) gépek, berendezések higiéniaja
- d) egészségügyi alkalmasság
- e) helyiségek kialakítása
- f) ékszerviselés

**28. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! A helyes választ húzza alá!**

- a) a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
- b) a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
- c) sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
- d) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
- e) tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
- f) a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**29. Milyen a jó fertőtlenítőszer? Húzza alá a helyes válaszokat!**

- a) csak néhány veszélyes mikrobára hat
- b) emberre ártalmatlan
- c) hatása csak órák múlva érvényesül
- d) a berendezések anyagát nem károsítja
- e) a padlóra folyva megmarja és nyomot hagy

**30. Húzza alá a helyes állításokat!**

- a) a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
- b) a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközöt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni
- c) az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze
- d) a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
- e) az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
- f) a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat

**31. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! Húzza alá a helyes válaszokat!**

- a) a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
- b) a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
- c) sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
- d) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
- e) tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
- f) a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**32. Húzza alá a hamis állításokat!**

- a) a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
- b) a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni - sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel
- c) az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze
- d) a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
- e) az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
- f) a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat

**33. Húzza alá az igaz állításokat!**

- a) a tiszta övezetben használt takarítóeszközök a szennyezett övezetben is használhatók
- b) az élelmiszeripari üzemekben a takarítást a takarítási utasításban előírtak szerint végzik
- c) a dolgozónak magának kell gondoskodni a takarításhoz szükséges személyi védőfelszerelésről
- d) a takarítási utasításban meg kell nevezni a felelős dolgozó személyét
- e) élelmiszeripari üzemben a takarításhoz csak ivóvíz minőségű vizet szabad felhasználni

**34. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó helyes állításokat! Húzza alá a helyes megállapításokat!**

- 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

**35. Melyek a HACCP előnyei? Húzza alá a helyes megállapításokat!**

- 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

**36. A felsorolásból válassza ki azokat az állításokat, melyek nem igazak a védőruhákra! Húzza alá a helytelen megállapításokat!**

- 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) ha a technológia kívánja meg a dolgozó testének izolálását, ebben az esetben is meghatározó a védő funkció
- f) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet – megvédje a károsító hatásoktól
- g) ha megsérül attól még használható
- h) a kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat
- i) a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is

**37. Melyek a tisztítószerrel szemben támasztott követelmények? Húzza alá a helyes válaszokat!**

- a) engedély nélkül is forgalmazható legyen
- b) ne legyen mérgező
- c) jó zsíroldó képességgel rendelkezzen
- d) kellemes illatot adjon át az élelmiszernek
- e) az eszközök anyagát ne károsítsa
- f) vízben jól oldódjon

## FELELETVÁLASZTÓ – MEGOLDÁSOK

---

### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének általános szabályai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest 20%).

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.

### Feladatbank (megoldások)

az élelmiszeripar ágazat, ágazati alapvizsga írásbeli vizsgatevékenységéhez

Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek

**Feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)**

**1. Melyik munkavédelmi eszközök csökkenthetik a fertőzés veszélyt?**

- a) védőszemüveg
- b) gumikesztyű
- c) arcmaszka
- d) fülvédő
- e) nem kerülhető el

**2. Melyek az élelmiszer-higiénia területei?**

- a) technológiai higiénia
- b) csomagolási higiénia
- c) személyi higiénia
- d) műszaki higiénia
- e) raktározási higiénia

**3. Melyik fizikai veszély?**

- a) hajsza kerül az élelmiszerbe
- b) mosogatószer kerül az élelmiszerbe
- c) tojáshéj kerül az élelmiszerbe
- d) mikroorganizmus kerül az élelmiszerbe

**4. Egészítse ki a következő hiányos mondatot!**

A védőruha viselésének célja, hogy megvédje a dolgozót munkája során, a technológiából eredő kockázatot olyan mértékűre csökkentse, mely már nem veszélyezteti a dolgozót.....**egészségét**.....

A munkaruha viselésének célja a dolgozó .....**saját ruházatának**..... kímélése.

**5. Jelölje X-szel a munkavédelmi eszközöket!**

- ...X... munkavédelmi sisak
- ..... fehér munkaköpeny
- ...X... védőszemüveg
- ..... fejkendő
- ...X... hegesztőpajzs
- ..... kötény



**6. Jelölje X-szel, mely állítások igazak a baktériumokkal kapcsolatban!**

- ...X... A legfontosabb külső hatások a baktériumok szaporodásához:  
táplálkozás, oxigén, nedvesség és pH-érték
- ..... A baktériumok csak gömbalakúak lehetnek
- ...X... A baktériumokat rugalmas sejtfal veszi körül
- ..... A baktériumok szabad szemmel látható élőlények
- ...X... A baktériumok lehetnek aerob és anaerob baktériumok az oxigénigényük alapján
- ..... Az aerob baktériumoknak szabad oxigénre nincs szükségük

**7. Mit nem tilos viselni a péknek munka közben? A felsorolt válaszlehetőségekből válassza ki a helyes válasz sorszámát, és írja a pontozott vonalra!**

.....2.....      .....3.....

1. jegygyűrűt, 2. látás segítő szemüveget, 3. hajgumit, 4. körömlakkot

**8. A bejárati ajtót magas hőmérséklet esetén ki lehet-e nyitni szellőztetés céljából, ha nincs rajta szúnyogháló? Húzza alá a jó válasz betűjelét!**

- a) Igen
- b) Nem

**9. Szabad-e rágózni munkavégzés közben? Húzza alá a jó válasz betűjelét!**

- a) Igen
- b) Nem

**10. Válassza ki a négy szövegbe illő szót, majd egészítse ki a mondatokat!**

munkafelület, biztonságos, padozat, elektromos vezetékei, biztonsági

A dolgozónak munkakezdés előtt meg kell győződnie arról, hogy a **padozat** száraz, tiszta-e. A gépek **elektromos vezetékei** sértetlenek-e. A gépek **biztonsági** berendezései működképesek-e. A gépek, berendezések megfelelnek-e a **biztonságos** munkavégzés feltételeinek. A legkisebb hibát is jelenteni kell.

**11. Írjon I betűt az igaz, H betűt a hamis állítások elé!**

- I Élelmiszeripari üzemben való foglalkoztatás előtt egészségügyi alkalmassági vizsgálaton kell részt venni
- I Az utcai és a munkaruhát külön kell tárolni
- H A dolgozó a személyes holmiját magával viheti a termelőüzembe
- I Munkakezdés előtt mindig, munkavégzés közben szükség szerint kezet kell mosni
- H Hajháló vagy sapka viselése ajánlott, de nem kötelező

12. Az alább felsorolt üzemrészek közül húzza alá azokat, amelyek a szennyes övezethez tartoznak! (Több jó válasz is lehetséges!)

- a) Szennyezett nyersanyag átvétele, raktározása
- b) Hulladéktárolás
- c) Késztermék raktárak
- d) Szociális és irodaépületek
- e) WC-k

13. Az alábbi felsorolásból válassza ki és húzza alá azokat a tulajdonságokat, amelyeket követelményként írnak elő a hulladéktároló edénnyel szemben! (Több jó válasz is lehetséges!)

- a) legyen zárható
- b) legyen résmentes kialakítású
- c) tárolása kártevőktől mentes helyen történjen
- d) legyen kézzel nyitható
- e) legyen könnyen tisztítható, fertőtleníthető

14. Mit tilos viselni a péknek munka közben? 1, 4

Lehetséges válaszok: 1. ékszer, karórát 2. alsóneműt, 3. hajgumit 4. műkörmöt, műszempillát

15. Kinyithatja-e azt az ablakot az élelmiszer-előállító helyiségben, amelyiken nincs szűnyogháló?

- a) Igen
- b) Nem

16. Étkezhet a pék a gyártó csarnokban, beviheti a saját ételét? Húzza alá!

- a) Igen
- b) Nem

17. Válassza ki, hogy melyik oltóanyaggal olthatunk elektromos tüzet! (Több jó válasz jelölhető)

- a) Halonnal oltó berendezés
- b) Víz
- c) Szén-dioxiddal (CO<sub>2</sub>) oltó berendezés
- d) Habbal oltó berendezés

18. A tűzvédelem részére három fő feladatot írnak elő: a tűzkárok megelőzése, a tűz oltása, a tűz okának kivizsgálása. Válassza, ki melyik feladat tartozik a megelőző tűzvédelem hatáskörébe! (Több jó válasz jelölhető)

- a) A tűz által veszélyeztetett emberek és állatok megmentése
- b) A tüzeset gyors jelzési és oltási feltételeinek biztosítása
- c) A tűzvédelmi szabályok ismertetése és tudatosítása az állampolgároknak
- d) A tűz keletkezésére vonatkozó felelősség megállapítása

19. Válassza ki a lehetőségek közül azokat a kifejezéseket, amelyek a balesetre jellemző állítások! (Több jó válasz jelölhető)

A baleset:

- a) hirtelen vagy rövid idő alatt következik be
- b) a szervezetet ért egyszeri belső hatás
- c) a baleset akár órákon át fejthet ki hatást a szervezetünkre
- d) a baleset nem minden esetben okoz sérülést

20. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.

A munkavédelem fogalma, célja, feladata, területei

károsodás, egészségügyi, ártalom, munkaköri, munkabiztonság, sérülés, műszaki, egészségének, munkabiztonság, ellenőrzi, munkaegészségügy, munkahigiénia, testi, épségének, jogi

A munkavédelem feladata a munkavállalók **1. testi 2. épségének** védelme, és **3. egészségének** megóvása.

A dolgozókat munkavégzés során **4. károsodás** érheti. Ez lehet **5. sérülés**, pl. égés, és lehet **6. ártalom**, pl. halláskárosodás.

Ezektől a hatásoktól a dolgozót a **7. munkabiztonság** segítségével védik meg, így a dolgozó testi épsége megmarad.

A dolgozók megvédése a munka során történhet **8. műszaki** eszközökkel, pl. védősisak, védőszemüveg; **9. egészségügyi** eszközökkel, pl. védőoltások; **10. jogi** eszközökkel, ez a munkavédelmi törvény.

A munkavédelem területei közé tartozik a **11. munkabiztonság**, amely szabályokat határoz meg amelyek a biztonságos munkavégzésre vonatkoznak, valamint ezek betartását **12. ellenőrzi**.

A másik területe a **13. munkaegészségügy**, melynek feladata a dolgozók egészségének megóvása a **14. munkahigiénia** és a foglalkozás-egészségügy révén. Ez utóbbi feladata a **15. munkaköri** alkalmassági vizsgálat.

## 21. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.

### A munkáltató és a munkavállaló jogai és kötelességei

nem, munkavégzésben, balesetet, rendet, munkaképes, védőeszközöket, szabad, orvosi, munkavédelmi, sérülést, biztonsági, fegyelmet

A munkavállalónak a munkahelyén **1. munkaképes** állapotban kell megjelennie. A biztonsági berendezéseket **2. nem 3. szabad** kikapcsolnia. Olyan ruházatot kell viselnie, amely a **4. munkavégzést** nem zavarja. Használnia kell a **5. védőeszközöket** (pl. védőszemüveg). Meg kell győződnie a munkaeszköz **6. biztonsági** állapotáról. A munkaterületen **7. rendet** és **8. fegyelmet** kell tartania. Részt kell vennie az előírt **9. orvosi** vizsgálaton. Jelentenie kell a **10. balesetet** és a **11. sérülést**. **12. Munkavédelmi** oktatáson kell részt vennie.

nyilvántartja, védőeszközökről, szociális, szakképzett, körülményeit, szabályok, egészségügyi,

A munkáltató rendszeresen ellenőrzi a munka **1. körülményeit**. Megfelelő **2. védőeszközről** gondoskodik (pl. munkavédelmi sisak). **3. Szakképzett** dolgozókat alkalmaz (pl. kőművesmunkára kőműveseket). Rendszeresen ellenőrzi a **4. szabályok** betartását. A baleseteket **5. kivizsgálja** és **6. nyilvántartja**. Tájékoztatja a dolgozókat a **7. szociális** és **8. egészségügyi** lehetőségekről.

## 22. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.

### A biztonságos munkakezdés feltételei. A védőeszközök

elektromos, legkisebb, padozat, biztonságos, vezetékai, biztonsági

A dolgozónak munkakezdés előtt meg kell győződnie arról, hogy a **1. padozat** száraz, tiszta-e. A gépek **2. elektromos 3. vezetékai** sértetlenek-e. A gépek **4. biztonsági** berendezései működképesek-e. A gépek, berendezések megfelelnek-e a **5. biztonságos** munkavégzés feltételeinek. A **6. legkisebb** hibát is jelenteni kell.

fültok, kézsérülés, ártalmas, sapka, oxigént, bakancs, védőszemüveg, füldugó, mechanikai, szemsérülések, leeső, halláscsökkentő

A fejet elsősorban a **1. leeső** tárgyak ellen kell védeni. A kisebb szennyeződésekkel szemben véd a **2. sapka**. A **3. mechanikai** sérülések ellen véd a munkavédelmi sisak.

Az apró szemcsék, porok, forgácsok okozta **4. szemsérülések** ellen véd a **5. védőszemüveg**.

Az egyéni védőeszközök használatával a zaj **6. halláscsökkentő** hatása csökkenthető. Zajvédő eszközök: **7. füldugó, 8. fültok**.

A légzésvédő eszközök az **9. ártalmas** anyagok szervezetbe jutását akadályozzák meg. Ezek szennyezett térben **10. oxigént** biztosítanak.

A foglalkozási balesetek többsége **11. kézsérülés**. Ezek ellen véd a védőkesztyű.

A lábat a leesett tárgyak ellen a **12. bakancs** védi.

**23. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**Baleset, munkabaleset**

egészségkárosodást, legrövidebb, szerszámot, akaratunktól, munkavégzés, ittas, rendbontás, engedély, mérgezést, szándékosan külső, halált

A baleset olyan egyszeri **1. külső** hatás, ami hirtelen, **2 akaratunktól** függetlenül következik be, és sérülést, **3 mérgezést**, **4 egészségkárosodást**, vagy akár **5 halált** is okozhat. A **6 munkabaleset** a dolgozót a munkavégzés során, vagy azzal összefüggésben éri.

Nem számít munkahelyi balesetnek, ha a következők miatt történik:

- a) a dolgozó **7 ittas** volt,
- b) **8 engedély** nélkül végezte a munkáját,
- c) olyan gépet, **9 szerszámot** használt, amelyre nem kapott utasítást,
- d) **10 rendbontás** miatt,
- e) nem a **11 legrövidebb** úton ment munkába,
- f) **12 szándékosan** okozott magának sérüléseket.

**24. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**Elsősegélynyújtás**

fedőkötéssel, 2-3, gyakorlatunk, 5 perc, nyomókötést, mentőt, idő

A vérzések lehetnek kisebbek és nagyobbak. Elkülönítésük az alapján történhet, hogy a vérzés mennyi **1. idő** alatt áll el.

Ha a vérzés **2. 2-3** perc alatt csillapodik, akkor kisebb, ha **3. 5 perc** után sem, erősebb vérzéssel állunk szemben.

A kisebb vérzéseket **4. fedőkötéssel** látjuk el. A nagyobb vérzések esetén, ha van benne **5. gyakorlatunk**, **6. nyomókötést** helyezünk fel, és minden esetben **7. mentőt** hívunk.

**25. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**Érintésvédelem**

áram, lelógó, lépünk rá, vizes, feszültség, elektromos, szigetelés

Kezünkkel vagy testünkkel ne érjünk hozzá **1. szigetelés** nélküli vezetékhez, vagy tárgyhoz, ha **2. áram** alatt van. Ha a padlón heverő vezeték épnek tűnik, akkor sem **3. lépünk rá**, mert a szigetelése sérült lehet. A háztetőről vagy villanyoszlopról **4. lelógó** vezetéket nem szabad megérinteni, mert **5. feszültség** alatt lehet. Villamos berendezést nem érintünk meg **6. vizes** kézzel. Fürdőszobában nem használunk **7. elektromos** berendezéseket.

## 26. Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.

### Tűzvédelem

nem, oxigént, gőzzé, visszaszorul, éghetetlenné, oltógázt, hűtőhatás, nagyobb, elektromos, károkat, éghető

Oltóvíz. Oltóhatása elsődlegesen **1. hűtőhatása** révén valósul meg. Az égés helyére juttatott víz **2. gőzzé** alakul, elvonja a hőt az égés környezetétől. Ezáltal a keletkező vízgőz az éghető anyagot elborítja, betakarja. Ennek következménye, hogy az **3. oxigént** tartalmazó levegő nem jut az égés helyére, így a láng **4. visszaszorul**. A víz szinte minden szilárd anyag (fa, papír, műanyag) oltásakor felhasználható. A folyadékok közül vízzel csak azok olthatók, amelyek sűrűsége **5. nagyobb** a vízénél (például petróleum). A víz vezeti az elektromos áramot, és így az **6. elektromos** tüzekhez nem használható.

Oltóhabok. A hab szétterül a felületen, és így elzárja az oxigént az égés helyétől. Az oltóhabokat az **7. éghető** folyadékokhoz (például benzinhez, olajhoz) használják. A habok sűrűsége kisebb, mint az égő folyadékoké. Gyakran használják olyan helyeken is, ahol az oltóvíz (a vízsugár erőhatása) **8. károkat** okoz. A habok vezetik az elektromos áramot, így az elektromos tüzekhez **9. nem** használhatók.

Oltógázok. Az égő anyagot körülvevő gáztömeg kiszorítja az oxigént a tűz fészkeből. Az oltógáz keveredik az égő anyagból felszabaduló gázokkal, amelyeket **10. éghetetlenné** tesz. A gázok alkalmasak elektromos tüzek oltására is, így főleg nagyfeszültségű berendezésekben keletkező tüzek oltására használatosak.

Oltóporok. Oltóhatásuk lényege, hogy hő hatására elbomlanak és **11 oltógázt** fejlesztenek. Széleskörűen használhatók tüzek oltására, így alkalmasak elektromos berendezések, szilárd anyagok, égő gázok oltására is.

## 27. Mely területek tartoznak a személyi higiénia alá? (Több válasz is jó)

- a) mosdóhasználat
- b) fekete-fehér öltöző használat
- c) egészségügyi alkalmasság
- d) helyiségek kialakítása
- e) ékszerviselés

## 28. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! A helyes válaszokat húzza alá!

- a) a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
- b) a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
- c) sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
- d) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
- e) tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
- f) a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

29. Milyen a jó fertőtlenítőszer? Húzza alá a helyes válaszokat!

- a) csak néhány veszélyes mikrobára hat
- b) emberre ártalmatlan
- c) hatása csak órák múlva érvényesül
- d) a berendezések anyagát nem károsítja
- e) a padlóra folyva megmarja és nyomot hagy

30. Húzza alá a helyes állításokat!

- a) a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
- b) a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni
- c) az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze
- d) a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
- e) az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
- f) a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat

31. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! Húzza alá a helyes válaszokat!

- a) a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
- b) a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
- c) sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel
- d) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
- e) tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
- f) védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**32. Húzza alá a hamis állításokat!**

- a) a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
- b) a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni – sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel
- c) az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze
- d) a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
- e) az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
- f) a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat

**33. Húzza alá az igaz állításokat!**

- a) a tiszta övezetben használt takarítóeszközök a szennyezett övezetben is használhatók
- b) az élelmiszeripari üzemekben a takarítást a takarítási utasításban előírtak szerint végzik
- c) a dolgozónak magának kell gondoskodni a takarításhoz szükséges személyi védőfelszerelésről
- d) a takarítási utasításban meg kell nevezni a felelős dolgozó személyét
- e) élelmiszeripari üzemben a takarításhoz csak ivóvíz minőségű vizet szabad felhasználni

**34. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó helyes állításokat! Húzza alá a helyes megállapításokat!**

- 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

**35. Melyek a HACCP előnyei? Húzza alá a helyes megállapításokat!**

- 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



**36. A felsorolásból válassza ki azokat az állításokat, melyek nem igazak a védőruhákra! Húzza alá a helytelen megállapításokat!**

- 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) ha a technológia kívánja meg a dolgozó testének izolálását, ebben az esetben is meghatározó a védő funkció
- f) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet – megvédje a károsító hatásoktól
- g) ha megsérül, attól még használható
- h) a kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat
- i) védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is

**37. Melyek a tisztítószerrel szemben támasztott követelmények? Húzza alá a helyes válaszokat!**

- a) engedély nélkül is forgalmazható legyen
- b) ne legyen mérgező
- c) jó zsíroló képességgel rendelkezzen
- d) kellemes illatot adjon át az élelmiszernek
- e) az eszközök anyagát ne károsítsa
- f) vízben jól oldódjon

### III. ÁGAZATI ALAPVIZSGA

## ÁGAZATI ALAPVIZSGA ÍRÁSBELI VIZSGA: ÉÁA/I. – FELADATOK

---

### ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATI ALAPVIZSGA I. FELADAT

#### Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapkutatásban való részvétele alapján bocsátható

#### Írásbeli vizsga

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

**Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:**

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.**

**Írásbeli vizsga: ÉÁÁ/I. – feladatok**

**1. Az élelmiszerek alkotórészei közül melyek nem az alaptápanyagok csoportjába tartoznak? A helyes választ húzza alá!**

- a) szénhidrátok    b) vitaminok    c) fehérjék    d) zsiradékok

**2. Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a szénhidrátokra. A helyes válaszokat húzza alá!**

- a) fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak  
b) a szervezetet energiával látják el  
c) az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai  
d) proteineknek is hívják őket  
e) molekuláik szénből, hidrogénből és oxigénből állnak

**3. Mi a közös a következő gyümölcsökben: csipkebogyó, ribizli, egres? A helyes választ húzza alá!**

- a) magas a C-vitamin-tartalmuk  
b) magas a cukortartalmuk  
c) egyforma az ízük  
d) az almatermésűek csoportjába tartoznak

**4. Mi a keményítő? Karikázza be a helyes válasz betűjelét!**

- a) fehérje    b) zsiradék    c) szénhidrát    d) ásványi anyag

**5. Írja le, mit jelent a komplettálás fogalma!**

.....  
  
.....  
  
.....  
  
.....

**6. Melyik nem a burgonyafélék családjába tartozik? A helyes választ húzza alá!**

- a) paradicsom    b) paprika    c) burgonya    d) uborka    e) padlizsán

**7. A felsorolt élelmiszerek a megadott csoportok szerint melyikhez tartoznak? Írja az élelmiszerek előtt álló betűjelet a megfelelő csoportok utáni vonalra!**

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

Szabad víz:

Kötött víz:

**8. Írja be a gyümölcsök számát a megfelelő csoportba!**

1. dió    2. szamóca    3. őszibarack    4. ribizli    5. körte

Almatermésűek	Csonthéjas magvúak	Bogyótermésűek	Héjas (száraz) termésűek

**9. Melyik csoportba tartozik a sütőtök? A helyes válasz betűjelét karikázza be!**

a) kabakosok    b) gyökérzöldségek    c) hüvelyesek    d) levélzöldségek

**10. Magyarázza meg, mit jelent a hipovitaminózis fogalma, melyek az okai és a következményei!**

.....  
 .....  
 .....  
 .....

**11. Milyen csíkozásúra kell festeni a munkatérbe benyúló géprészeket? A helyes választ húzza alá!**

- a) kék-fekete
- b) fehér-fekete
- c) sárga-fekete
- d) piros-fehér

**12. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! A helyes válaszokat húzza alá!**

- a) a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
- b) a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
- c) sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
- d) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
- e) tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
- f) a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**13. Hogyan emeljük fel a terhet segédeszköz nélkül? A helyes választ húzza alá!**

- a) egyenes lábbal, hajlított derékkal
- b) hajlított derékkal, hajlított lábbal
- c) egyenes derékkal, hajlított lábbal
- d) hajlított lábbal, nyújtott kézzel

**14. Sorolja fel a munkavállalók munkavédelmi jogait és kötelességeit!**

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

**15. Mi nem jellemző a tűzoltó készülékekre? A helyes választ húzza alá!**

- a) csak engedéllyel használhatók
- b) könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállítható
- c) hatásuk 5-6 méterről a legjobb
- d) előírt időközönként ellenőriztetni kell

**16. Miért veszélyes mérgező vegyi anyagot kólásüvegben tartani? A helyes választ húzza alá!**

- a) az üveg törékeny
- b) nem lehet az üveget megfelelően kimosni
- c) üdítőitalnak gondolják, és megihatják
- d) az utána beletöltött folyadék elszíneződik

**17. Milyen a jó fertőtlenítőszer? A helyes válaszokat húzza alá!**

- a) csak néhány veszélyes mikrobára hat
- b) emberre ártalmatlan
- c) hatása csak órák múlva érvényesül
- d) a berendezések anyagát nem károsítja
- e) a padlóra folyva megmarja és nyomot hagy

**18. Húzza alá a helyes állításokat!**

- a) a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
- b) a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni – sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
- c) az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze; a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
- d) az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
- e) a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat

**19. Ismertesse a csomagolás célját és a higiéniai követelményeit!**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**20. Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban? A helyes választ húzza alá!**

- 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

# ÁGAZATI ALAPVIZSGA ÍRÁSBELI VIZSGA: ÉÁA/I. – MEGOLDÁSOK

---

## ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATI ALAPVIZSGA I. MEGOLDÁS

**Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható

**Írásbeli vizsga**

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

**Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:**

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.**

Írásbeli vizsga megoldás: ÉÁA/I.

1. Az élelmiszerek alkotórészei közül melyek nem az alaptápanyagok csoportjába tartoznak? A helyes választ húzza alá!

- a) szénhidrátok    **b) vitaminok**    c) fehérjék    d) zsiradékok

2. Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a szénhidrátokra? A helyes válaszokat húzza alá!

- a) fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak  
 b) **a szervezetet energiával látják el**  
 c) **az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai**  
 d) proteineknek is hívják őket  
 e) **molekuláik szénből, hidrogénből és oxigénből állnak**

3. Mi a közös a következő gyümölcsökben: csipkebogyó, ribizli, egres? A helyes választ húzza alá!

- a) **magas a C-vitamin-tartalmuk**  
 b) magas a cukortartalmuk  
 c) egyforma az ízük  
 d) az almatermésűek csoportjába tartoznak

4. Mi a keményítő? Karikázza be a helyes válasz betűjelét!

- a) fehérje    b) zsiradék    **c) szénhidrát**    d) ásványi anyag

5. Írja le, mit jelent a komplettálás fogalma!

- A megfelelő fehérje ellátás biztosítására a táplálkozás során élelmiszereink, ételünk hiányos fehérjéit más teljes értékű fehérjékkel kell kiegészíteni, szakszóval komplettálni. Így a gabonafélékből származó táplálékunkat jól kiegészíti a hús, tej és tejtermékek, valamint a tojás.

6. Melyik nem a burgonyafélék családjába tartozik? A helyes választ húzza alá!

- a) paradicsom    b) paprika    c) burgonya    **d) uborka**    e) padlizsán

7. A felsorolt élelmiszerek a megadott csoportok szerint melyikhez tartoznak? Írja 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**

8. Írja be a gyümölcsök számát a megfelelő csoportba!

1. dió    2. szamóca    3. őszibarack    4. ribizli    5. körte

Almatermésűek	Csonthéjas magvúak	Bogyótermésűek	Héjas (száraz) termésűek
5	3	2, 4	1

9. Melyik csoportba tartozik a sütőtök? A helyes választ húzza alá!

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



10. Magyarázza meg, mit jelent a hipovitaminózis fogalma, melyek az okai és a következménye!

- Részleges vitaminhiány. Ha a szervezet tartósan nélkülözi a szükséges vitaminmennyiséget.
- Okai: lázas, beteg állapot, fokozott fizikai terhelés
- Következménye: csökken a szervezet ellenálló képessége

11. Milyen csíkozásúra kell festeni a munkatérbe benyúló géprészeket? A helyes választ húzza alá!

- a) kék-fekete
- b) fehér-fekete
- c) sárga-fekete
- d) piros-fehér

12. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! A helyes válaszokat húzza alá!

- a) a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
- b) a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
- c) sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
- d) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
- e) tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
- f) a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

13. Hogyan emeljük fel a terhet segédeszköz nélkül? A helyes választ húzza alá!

- a) egyenes lábbal, hajlított derékkal
- b) hajlított derékkal, hajlított lábbal
- c) egyenes derékkal, hajlított lábbal
- d) hajlított lábbal, nyújtott kézzel

14. Sorolja fel a munkavállalók munkavédelmi jogait és kötelességeit!

A törvények, rendeletek, szabályzatok betartása, a biztonságos munkavégzés érdekében.

- jogosult és köteles a feladatokat a munkavédelmi szabályok szerint ellátni
- jogosult és köteles megkövetelni a védőfelszereléseket, védőeszközöket, védőitalt, tisztálkodó szereket
- szakmai ismeretek megszerzése és alkalmazása
- orvosi vizsgálaton részt venni
- biztonságos munkavégzésre alkalmas állapotban munkát végezni
- gépet munkakezdés előtt az előírások szerint megvizsgálni, használni, karbantartást elvégezni
- védőeszközt rendeltetésszerűen használni

15. Mi nem jellemző a tűzoltó készülékekre? A helyes választ húzza alá!

- a) csak engedéllyel használhatók
- b) könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
- c) hatásuk 5-6 méterről a legjobb
- d) előírt időközönként ellenőriztetni kell

16. Miért veszélyes mérgező vegyi anyagot kólásüvegben tartani? A helyes választ húzza alá!

- a) az üveg törékeny
- b) nem lehet az üveget megfelelően kimosni
- c) üdítőitalnak gondolják, és megihatják
- d) az utána beletöltött folyadék elszíneződik

17. Milyen a jó fertőtlenítőszer? A helyes válaszokat húzza alá!

- a) csak néhány veszélyes mikrobára hat
- b) emberre ártalmatlan
- c) hatása csak órák múlva érvényesül
- d) a berendezések anyagát nem károsítja
- e) a padlóra folyva megmarja és nyomot hagy

18. Húzza alá a helyes állításokat!

- a) a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
- b) a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni
- c) az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze
- d) a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
- e) az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
- f) a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat

19. Ismertesse a csomagolás célját és a csomagolás higiéniai követelményeit!

- Csomagolás célja:  
a termék megóvása a szennyeződéstől, fertőzéstől, valamint az esztétikai, gazdaságossági, azonosítási követelmények biztosítása
- Csomagolás követelményei:  
csak ép, tiszta, egészségre nem ártalmas csomagolóanyagot szabad felhasználni ismételtelen felhasznált csomagolóanyagot előzetesen tisztítani, fertőtleníteni kell tiszta és szennyezett csomagolóanyagot nem szabad egy helyiségben tárolni

20. Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban? A helyes választ húzza alá!

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

## ÁGAZATI ALAPVIZSGA ÍRÁSBELI VIZSGA: ÉÁA/II. – FELADATOK

---

### ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATI ALAPVIZSGA II. FELADAT

**Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható.

**Írásbeli vizsga**

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

**Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:**

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.**

**Írásbeli vizsga feladat: ÉÁA/II.**

**1. Az élelmiszerek alkotórészei közül melyek nem a járulékos anyagok csoportjába tartoznak? A helyes választ húzza alá!**

- a) ízesítő és illatanyagok
- b) színező anyagok
- c) serkentő anyagok
- d) ásványi anyagok

**2. Az alábbi állítások közül melyek jellemzők a fehérjékre? A helyes válaszokat húzza alá!**

- 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) a sejtépítésben fontos szerepük van

**3. A felsorolt állítások közül melyik nem a vitaminokra vonatkozik? A helyes választ húzza alá!**

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

**4. Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!**

- |               |                     |
|---------------|---------------------|
| a) kapszantin | érett piros paprika |
| b) antociánok | hús                 |
| c) mioglobín  | vörösbor            |

**5. A felsorolt élelmiszerek közül melyik tartalmazza a legtöbb fehérjét? A helyes választ húzza alá!**

- a) lencse    b) sertéshús    c) tojás    d) trappista sajt

**6. Írja le, mit jelent az avitaminózis és a hipovitaminózis fogalma!**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**7. Melyik nem a káposztafélék családjába tartozik? A helyes választ húzza alá!**

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

**8. Írja le, miket nevezünk esszenciális zsírsavaknak, és hol fordulnak elő!**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**9. Az alábbiak közül melyik nem zsírban oldódó vitamin? A helyes választ húzza alá!**

- a) C-vitamin    b) A-vitamin    c) D-vitamin    d) E-vitamin    e) K-vitamin

**10. Csoportosítsa a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írja a számokat a megfelelő csoportba!**

- 1. cukkini    2. bodza    3. szamóca    4. padlizsán    5. zab

Zöldségek	
Gyümölcsök	
Gabonafélék	

**11. Milyen színű a veszélyre figyelmeztető alakjel? A helyes választ húzza alá!**

- 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

**12. Milyen jellegű egyéni védőeszköz adható kölcsön a munkatársnak? A helyes választ húzza alá!**

- a) az egyéni védőeszközök egymás között cserélhetők, és kölcsönadhatók
- b) az egyéni védőeszközök közül, ha a munkavállaló éppen nem használja, a ruhajellegű védőeszközök kölcsönadhatók
- c) az egyéni védőeszközök személyre és munkakörre szabottak, ezért kölcsön nem adhatók
- d) az egyéni védőeszközök akkor adhatók kölcsön, ha a méretük jó a másik dolgozónak

**13. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! A helyes válaszokat húzza alá!**

- a) a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
- b) a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
- c) sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
- d) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
- e) tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
- f) a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**14. Mi nem jellemző a tűzoltó készülékekre? A helyes választ húzza alá!**

- a) csak engedéllyel használhatók
- b) könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
- c) hatásuk 5-6 méterről a legjobb
- d) előírt időközönként ellenőriztetni kell

**15. Mikor kell a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat betartani? A helyes választ húzza alá!**

- a) a törvények és rendeletek végrehajtása csak akkor kötelező, ha baleset érte valamelyik munkavállalót
- b) a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha azok nem akadályozzák a termékek lehető legolcsóbb előállítását és a dolgozók könnyebb és folyamatos munkavégzését
- c) a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha az a vállalkozások gazdasági érdekeit nem sérti
- d) a törvények és rendeletek, jogszabályok kötelezőek, végrehajtásuk nem lehet gazdasági érdekektől függő

**16. Húzza alá a hamis állítások betűjelét!**

- a) a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
- b) a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni - sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel
- c) az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze; a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség aló
- d) az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
- e) a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat

**17. Milyen munkahelyi balesetet kell a munkahelyi felettesnek jelenteni? A helyes választ húzza alá!**

- a) melynek a sérültje ebbe beleegyezik
- b) ha a sérülés előreláthatólag munkakiesést okoz
- c) a legkisebb sérüléssel járó balesetet is jelenteni kell
- d) ha a dolgozó a munkáját sérülés miatt nem folytathatja

**18. Sorolja fel, milyen esetekben kell munkavédelmi oktatáson részt vennie a munkavállalóknak!**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**19. Húzza alá az igaz állítások betűjelét!**

- a) a tiszta övezetben használt takarítóeszközök a szennyezett övezetben is használhatók
- b) élelmiszeripari üzemben a takarításhoz nem kell takarítási utasítás, mert mindenki tudja a feladatát
- c) a dolgozónak magának kell gondoskodni a takarításhoz szükséges személyi védőfelszerelésről a takarítási utasításban meg kell nevezni a felelős dolgozó személyét
- d) élelmiszeripari üzemben a takarításhoz csak ivóvíz minőségű vizet szabad felhasználni

**20. Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálattal? A helyes választ húzza alá!**

- a) abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát
- b) abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata
- c) csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton
- d) nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül

# ÁGAZATI ALAPVIZSGA ÍRÁSBELI VIZSGA: ÉÁA/II. – MEGOLDÁSOK

---

## ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATI ALAPVIZSGA II. MEGOLDÁS

**Ágazati alapvizsga leírása, mérésének, értékelésének szempontjai**

**Az ágazati alapvizsgára bocsátás feltétele:** a tanuló, illetve a képzésben részt vevő személy ágazati alapvizsgára az ágazati alapoktatásban való részvétele alapján bocsátható

**Írásbeli vizsga**

**A vizsgatevékenység megnevezése:** Élelmiszeripari alapismeretek

**A vizsgatevékenység leírása:**

- Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése 50%
- Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek 50%

A feladatsornak legalább 20 feladatot kell tartalmaznia.

**Az írásbeli feladatokat az alábbi formában kell összeállítani:**

- tesztfeladatok, ahol csak egy jó válasz lehetséges, és legalább négy válaszlehetőséget kell megadni (a tesztfeladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 50%)
- feleletválasztó feladatok a lehetséges válaszok felsorolásával (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 30%)
- rövidválaszos feladatok (a feladatok aránya az összes feladathoz képest legfeljebb 20%)

**A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam:** 60 perc

**A vizsgatevékenység aránya a teljes ágazati alapvizsgán belül:** 20%

**A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:** értékelési útmutató alapján

Az értékelés százalékos formában történik.

**A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a tanuló a megszerezhető összes pontszám legalább 31%-át elérte.**



Írásbeli vizsga megoldás: ÉÁA/II.

1. Az élelmiszerek alkotórészei közül melyek nem a járulékos anyagok csoportjába tartoznak? A helyes választ húzza alá!

- a) ízesítő és illatanyagok
- b) színező anyagok
- c) serkentő anyagok
- d) ásványi anyagok

2. Az alábbi állítások közül melyek jellemzők a fehérjékre? A helyes válaszokat húzza alá!

- 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) a sejtépítésben fontos szerepük van

3. A felsorolt állítások közül melyik nem a vitaminokra vonatkozik? A helyes választ húzza alá!

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

4. Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!

- |               |                         |
|---------------|-------------------------|
| a) kapszantin | érett piros paprika –a) |
| b) antociánok | hús –c)                 |
| c) mioglobín  | vörösbor –b)            |

5. A felsorolt élelmiszerek közül melyik tartalmazza a legtöbb fehérjét? A helyes választ húzza alá!

- a) lencse    b) sertéshús    c) tojás    d) trappista sajt

6. Írja le, mit jelent az avitaminózis és a hipovitaminózis fogalma!

- Avitaminózis: Teljes vitaminhiány. Ha a szervezet hosszabb ideig még a minimális vitaminmennyiséget sem kapja meg.
- Hipovitaminózis: Részleges vitaminhiány. Ha a szervezet tartósan nélkülözi a szükséges vitaminmennyiséget.

7. Melyik nem a káposztafélék családjába tartozik? A helyes választ húzza alá!

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

8. Írja le, miket nevezünk esszenciális zsírsavaknak, és hol fordulnak elő!

- A többszörösen telített zsírsavakat (pl. linolsav, linolénsav) a szervezetünk nem képes előállítani, de az életműködéshez nélkülözhetetlenek ún. esszenciális zsírsavak. Ezeket táplálékkal kell a szervezetbe juttatni. Az esszenciális zsírsavak előfordulása: növényi olajok, tengeri halak.

9. Az alábbiak közül melyik nem zsírban oldódó vitamin? A helyes választ húzza alá!

- a) C-vitamin
- b) A-vitamin
- c) D-vitamin
- d) E-vitamin
- e) K-vitamin

10. Csoportosítsa a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írja a számokat a megfelelő csoportba!

1. cukkini    2. bodza    3. szamóca    4. padlizsán    5. zab

Zöldségek	1, 4
Gyümölcsök	2, 3
Gabonafélék	5

11. Milyen színű a veszélyre figyelmeztető alakjel? A helyes választ húzza alá!

- 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

12. Milyen jellegű egyéni védőeszköz adható kölcsön a munkatársnak? A helyes választ húzza alá!

- a) az egyéni védőeszközök egymás között cserélhetők, és kölcsönadhatók
- b) az egyéni védőeszközök közül, ha a munkavállaló éppen nem használja, a ruhajellegű védőeszközök kölcsönadhatók
- c) az egyéni védőeszközök személyre és munkakörre szabottak, ezért kölcsön nem adhatók
- d) az egyéni védőeszközök akkor adhatók kölcsön, ha a méretük jó a másik dolgozónak

13. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! A helyes válaszokat húzza alá!

- a) a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
- b) a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
- c) sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
- d) alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
- e) tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
- f) a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

14. Mi nem jellemző a tűzoltó készülékekre? A helyes választ húzza alá!

- a) csak engedéllyel használhatók
- b) könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
- c) hatásuk 5-6 méterről a legjobb
- d) előírt időközönként ellenőriztetni kell

15. Mikor kell a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat betartani? A helyes választ húzza alá!

- a) a törvények és rendeletek végrehajtása csak akkor kötelező, ha baleset érte valamelyik munkavállalót
- b) a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha azok nem akadályozzák a termékek lehető legolcsóbb előállítását és a dolgozók könnyebb és folyamatos munkavégzését
- c) a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha az a vállalkozások gazdasági érdekeit nem sérti
- d) a törvények és rendeletek, jogszabályok kötelezőek, végrehajtásuk nem lehet gazdasági érdekektől függő

16. Húzza alá a hamis állítások betűjelét!

- a) a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
- b) a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközöt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni – sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
- c) az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
- d) az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
- e) a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat

17. Milyen munkahelyi balesetet kell a munkahelyi felettesnek jelenteni? A helyes választ húzza alá!

- a) melynek a sérültje ebbe beleegyezik
- b) ha a sérülés előreláthatólag munkakiesést okoz
- c) a legkisebb sérüléssel járó balesetet is jelenteni kell
- d) ha a dolgozó a munkáját sérülés miatt nem folytathatja

18. Sorolja fel, milyen esetekben kell munkavédelmi oktatáson részt vennie a munkavállalóknak!

- munkába álláskor
- munkakör megváltozásakor
- hosszabb munkaszünet (hiányzás, betegség [6 hó] után)
- ismétlődő oktatáson a munkavédelmi szabályzat szerint legalább évente meg kell szervezni a dolgozók továbbképzés jellegű oktatását
- rendkívüli oktatást kell szervezni súlyos baleset bekövetkezése után, vagy rendkívüli esemény bekövetkezése, illetve súlyos szabálytalanság észlelése esetén
- a munkavédelmi oktatás elméleti és gyakorlati részből áll

19. Húzza alá az igaz állítások betűjelét!

- a) a tiszta övezetben használt takarítóeszközök a szennyezett övezetben is használhatók
- b) élelmiszeripari üzemben a takarításhoz nem kell takarítási utasítás, mert mindenki tudja a feladatát
- c) a dolgozónak magának kell gondoskodni a takarításhoz szükséges személyi védőfelszerelésről
- d) a takarítási utasításban meg kell nevezni a felelős dolgozó személyét
- e) élelmiszeripari üzemben a takarításhoz csak ivóvíz minőségű vizet szabad felhasználni

20. Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálattal? A helyes választ húzza alá!

- a) abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát
- b) abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata
- c) csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton
- d) nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül




INNOVATÍV KÉPZÉSTÁMOGATÓ KÖZPONT



 [ikk.hu](http://ikk.hu)

 [IKK](https://www.facebook.com/IKK)

 [@ikk\\_szakkepzes](https://www.instagram.com/ikk_szakkepzes)

 [@ikk\\_szakkepzes](https://www.tiktok.com/@ikk_szakkepzes)

 [@ikk\\_szakkepzes](https://www.youtube.com/@ikk_szakkepzes)