A képen kék, Acélkék, képernyőkép, Grafika látható

Automatikusan generált leírás****A képen Grafika, Grafikus tervezés, képernyőkép, Betűtípus látható

Automatikusan generált leírás**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: Rétallérné 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](#_Toc172717876)

[**I. Az élelmiszeripari nyersanyagok csoportosítása és jellemzése** 5](#_Toc172717877)

[**Tesztfeladatok** 7](#_Toc172717878)

[**Tesztfeladatok – Megoldások** 20](#_Toc172717879)

[**Feleletválasztó feladatok** 34](#_Toc172717880)

[**Feleletválasztó feladatok – Megoldások** 43](#_Toc172717881)

[**Rövidválaszos feladatok** 54](#_Toc172717882)

[**Rövidválaszos feladatok – Megoldások** 58](#_Toc172717883)

[**II. Munkavédelmi, tűzvédelmi, higiéniai alapismeretek** 63](#_Toc172717884)

[**Tesztfeladatok** 63](#_Toc172717885)

[**Tesztfeladatok – Megoldások** 74](#_Toc172717886)

[**Rövidválaszos feladatok** 85](#_Toc172717887)

[**Rövidválaszos feladatok – Megoldások** 88](#_Toc172717888)

[**Feleletválasztó feladatok** 92](#_Toc172717889)

[**Feleletválasztó – Megoldások** 103](#_Toc172717890)

[**III. Ágazati alapvizsga** 114](#_Toc172717891)

[**Ágazati alapvizsga írásbeli vizsga: ÉÁA/I. – Feladatok** 114](#_Toc172717892)

[**Ágazati alapvizsga írásbeli vizsga: ÉÁA/I. – Megoldások** 119](#_Toc172717893)

[**Ágazati alapvizsga írásbeli vizsga: ÉÁA/II. – Feladatok** 123](#_Toc172717894)

[**Ágazati alapvizsga írásbeli vizsga: ÉÁA/II. – Megoldások** 128](#_Toc172717895)

**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 segédeszközül az alapvizsgára történő gyakorláshoz.

Sikeres felkészítést, jó gyakorlást kívánunk!

Az Élelmiszeripar ágazat munkacsoportja

**I.** A**z 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?**
2. utóérők
3. hazai termesztett gyümölcsök
4. déligyümölcsök
5. almatermésűek
6. **Melyik gyümölcs tartozik a csonthéjasok közé?**
7. dió
8. alma
9. meggy
10. málna
11. **Melyik gyümölcs tartozik a bogyótermésűek közé?**
12. szamóca
13. mogyoró
14. ringló
15. birsalma
16. **Mely zöldség tartozik a kabakosok csoportjába?**
17. burgonya
18. káposzta
19. uborka
20. vöröshagyma
21. **Mely zöldség tartozik a gyökérzöldségek csoportjába?**
22. cukkini
23. burgonya
24. zeller
25. paradicsom
26. **Mire utal a BL 80 jelzés?**
    1. Rozsláng, hamutartalma 80%
    2. Finomliszt, rozs őrleménye, hamutartalma 0,08%
    3. Fehér kenyérliszt, búzaliszt őrleménye, hamutartalma 0,8%
    4. Félfehér kenyérliszt, búzaliszt őrleménye, hamutartalma 8%
27. **Milyen érzékszervi tulajdonságai vannak a jó minőségű préselt sütőélesztőnek?**
28. Sacharomyces Cerevisie
29. Felhajtóereje van
30. Kagylós törésű, drapp színű, jellegzetes élesztőre jellemző ízű, illatú
31. Krémes állagú, erősen savanyú szagú és ízű
32. **Milyen tulajdonságai vannak az étkezési sónak?**
33. Higroszkópos, tömény oldata 25%-os, sűrűsége 1,1888 kg/dm3
34. A kősót tengervíz bepárlásával állítják elő
35. A főtt sót bányásszák, majd finomítják
36. A sok sótól a tészta színesebb lesz sütés után
37. **Szabad az élesztőre sót adagolni a tészta készítésekor?**
38. Igen, mert finomabb lesz az íze
39. Nem, mert a só elpusztítja az élesztő sejteket
40. Nem, mert a sótól megkeseredik
41. Igen, mert jobban elkeveredik a tésztában
42. **Melyik állítás igaz a tejre?** 
    1. A tej helyett lehet porlasztva szárított tejport is használni a pékségben
    2. A tejnek nincs más hatása, csak ízesíti a tésztát
    3. A tej fogyasztása előnyös a tejcukorérzékenyek számára
    4. A tej zsiradéktartalma csökkenti a tészta rugalmasságát
43. **Milyen anyag a margarin?**
44. Állati eredetű, kisütéssel nyerik az állandó testhőmérsékletű állatok izomszöveteiből
45. Növényi eredetű, préseléssel nyerik ki az olajos magvakból
46. Növényi eredetű mesterségesen előállított zsiradék
47. Növényi eredetű, extrahálással nyerik ki az olajtartalmú magvakból, termésekből
48. **Karikázza be, melyik poliszacharid az alábbiak közül!**
49. keményítő
50. répacukor
51. gyümölcscukor
52. szőlőcukor
53. **Válassza ki, miből épülnek fel a fehérjék!**
54. egyszerű cukrokból
55. aminosavakból
56. zsírsavakból
57. diszacharidokból
58. **Válassza ki a helyes állítást!**
59. A rozs tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
60. A búza tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
61. Az árpa tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
62. A zab tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
63. **Melyik a helyes válasz? (Egy jó válasz jelölhető)**

**Alapanyagok:**

1. Többnyire közvetlenül nem fogyasztható anyagok összessége, amelyekből kiindulva és átalakítva az ipar készterméket állít elő
2. A termelés alapját jelentő, a termék legnagyobb hányadát kitevő, nélkülözhetetlen nyersanyag(ok), melyek nem elhagyhatók
3. Önmagában nem fogyasztott, de a termelés során kisebb mennyiségben használt nyersanyagok, amelyek valamilyen cél elérését segítik
4. Önmagában élelmiszerként nem fogyasztott, de a termelés során kisebb mennyiségben adagolva használt nyersanyagok, amelyek hozzájárulnak az élelmiszer valamilyen tulajdonságának javításához, kialakításához
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A nyersanyagokban előforduló tápanyagok közül a legkönnyebben mozgósítható,

felszabadítható energiát

1. a fehérjék adják
2. a vitaminok adják
3. a szénhidrátok adják
4. a víztartalom adja
5. **A felsorolt gabonafélék közül húzza alá azt, amelyik a kenyérgabonák csoportjába tartozik!**
6. köles
7. árpa
8. rozs
9. zab
10. **Karikázza be a csonthéjasok csoportjába tartozó gyümölcs betűjelét!**
11. dinnye
12. őszibarack
13. eper
14. banán
15. **Karikázza be a hús táplálkozás-élettani szempontból legértékesebb összetevőjének betűjelét!**
16. víz
17. zsír
18. fehérje
19. ízanyag
20. **Húzza alá azt az egy állítást, amelyik nem igaz!**
21. A vadhús színe általában sötétvörös vagy barnás
22. A hím állatok húsának sajátos szaga és mellékíze van
23. A húsok az alaptápanyagok közül a legnagyobb mennyiségben szénhidrátokat tartalmaznak
24. A tojás fehérjéi teljes értékű fehérjék, tartalmazzák a létfontosságú aminosavakat
25. **Húzza alá azt a szót, amelyik a kipontozott helyre írva igazzá teszi az állítást!**

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

1. ín
2. izomfehérje
3. zsír
4. víz
5. **Melyik tartozik a kemény sajtok csoportjába?**
6. mozzarella
7. parenyica
8. trappista
9. parmezán
10. **Melyik tartozik a kabakosok csoportjába?**
11. paszternák
12. sütőtök
13. cikória
14. citrom
15. **Mennyi a rozskenyér minimális rozsliszttartalma?**
16. 50%
17. 40%
18. 70%
19. 100%
20. **Melyik növény likopintartalma jelentős?**
21. cékla
22. fekete szeder
23. paradicsom
24. szilva
25. **Melyikre jellemző, hogy az élelmianyag csípősségét a kapszaicin adja?**
26. feketebors
27. fűszerpaprika
28. szerecsendió
29. fahéj
30. **Melyik a búza finomliszt jelölése?**
31. GL
32. BFF
33. BL
34. RL
35. **Melyik a tojáshéj legfőbb alkotóeleme?**
36. kálium
37. foszfor
38. mész
39. cink
40. **Melyik tartozik a gyökérfélék csoportjába?**
41. zeller
42. spenót
43. karfiol
44. uborka
45. **Melyik tartozik a bogyótermésű gyümölcsök csoportjába?**
46. körte
47. málna
48. szilva
49. dió
50. **Melyik hidegvérű állat?**
51. víziszárnyas
52. szarvas
53. fácán
54. hal
55. **Melyik az a tápanyagcsoport, amely a szervezetünk számára a sejtépítéshez szükséges?**
56. szénhidrátok
57. zsírok
58. fehérjék
59. vitaminok
60. **A képen zöldség, répa, termény, gyökérzöldség látható

    Automatikusan generált leírásMilyen vitamin található nagy mennyiségben a képen látható zöldségfélében?**
61. D-vitamin
62. C–vitamin
63. B-vitamin
64. A-vitamin
65. **Hány gramm átlagosan egy darab tojás?**
66. 75–80 gramm
67. 20–30 gramm
68. 50–55 gramm
69. 100 gramm
70. **A gabonaszem hány százaléka keményítő?**
71. 12%
72. 67%
73. 2%
74. 30%
75. **Melyik tartósító eljárásról van szó?**

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

1. Fizikai tartósítás
2. Kémiai tartósítás
3. Biológiai tartósítás
4. Fizikai-kémiai tartósítás
5. **Melyik lisztet jelölik azonosítás céljából a feltüntetett példával? Példa: BL 80 jelzés. Karikázza be a jó válasz betűjelét!**
6. Finomliszt
7. Étkezési búzadara
8. Fehér kenyérliszt
9. Teljes kiőrlésű búzaliszt
10. **Milyen a tej kémiai összetétele? Húzza alá a jó választ!**
11. Víz 47%, fehérje 22% zsír: 13% tejcukor 11%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 7%
12. Víz 87,4%, fehérje 3,3% zsír: 3,8% tejcukor 4,6 %, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 0,9%
13. Víz 90%, fehérje 3% zsír: 3% tejcukor 2%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 2%
14. Víz 57,5%, fehérje 22,5% zsír: 7,3% tejcukor 11%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 1,7%
15. **Mi a tojás? Húzza alá a jó választ!**
16. Egy megnagyobbodott petesejt, amelyből az új utód fejlődik, ezért tartalmazza az új élőlény számára szükséges tápanyagokat
17. Megkövesedett petesejt, amelyből ételeket készítünk
18. A tojásfa tavaszi termése, melyet a tészták összeállításához használunk
19. Tojásporból és vízből álló állati ürülék
20. **Melyik húskészítmények használhatók a sütőiparban? Húzza alá a jó választ!**
21. Zsír, sertésbőr, tőkehús
22. Bacon, virsli, májkrém
23. Nyers hús, kocsonyahús, aprított háj
24. Zsírszalonna, nyers belsőségek, aprólékok
25. **Honnan származik a só? Húzza alá a jó választ!**
26. Állati eredetű, kisütéssel nyerik
27. Növényi eredetű, préseléssel és őrléssel nyerik ki az olajos magvakból
28. A természetben, sóbányákban és a tengervízben található kémiai vegyület
29. Kőbányában és tavakban található nemesfém
30. **Húzza alá a helyes választ!**

Melyik nem zsírban oldódó vitamin?

1. A-vitamin
2. E-vitamin
3. D-vitamin
4. B2-vitamin
5. **Melyek sikérfehérjék?**
6. albumin és globulin
7. gliadin és globulin
8. gliadin és glutenin
9. albumin és glutenin
10. **Hova sorolható a spenót?**
11. levélzöldségek
12. káposztafélék
13. kabakosok
14. hagymafélék
15. **Melyik nem diszacharid?**
16. szacharóz
17. malátacukor
18. keményítő
19. laktóz
20. **Mi keletkezik a glükózból alkoholos erjedés során?**
21. etil-alkohol + metil-alkohol
22. etil-alkohol + CO2 + hő
23. metil-alkohol + CO2
24. etil-alkohol + oxigén
25. **Fejezze be a megkezdett mondatot! A helyes választ húzza alá!**

Anyagcsere azoknak a szervezetben lejátszódó folyamatoknak az összessége, …

1. 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
2. melyek biztosítják a szervezetbe kerülő élelmiszerek lebontását
3. melyek során a szervezet felveszi a szükséges anyagokat és azokat lebontja
4. melyek során a szervezet számára felesleges anyagok kiválasztódnak
5. **Húzza alá, melyek az élelmiszerekben található tápanyagok!**
6. testépítő anyagok, ízesítő- és színező anyagok, ballasztanyagok
7. alaptápanyagok és védőtápanyagok
8. alaptápanyagok és ballasztanyagok
9. védőtápanyagok és vitaminok
10. **Melyek sorolhatók az alaptápanyagok közé? A helyes választ húzza alá!**
11. A vitaminok, nyomelemek és ballasztanyagok
12. Az ásványi anyagok, a fehérjék és a szénhidrátok
13. A fehérjék, a szénhidrátok és a zsiradékok
14. A fehérjék, a vitaminok és az ásványi anyagok
15. **Válassza ki a cukorgyártás technológiai műveleteit! A helyes választ húzza alá!**
16. mosás, szeletelés, lényerés, létisztítás, besűrítés, kristályosítás
17. mosás, szeletelés, besűrítés, kristályosítás
18. szeletelés, lényerés, kristályosítás
19. mosás, szeletelés, létisztítás, besűrítés
20. **Húzza alá, mi a technológia jelentése!**
21. Műveletek, eljárások, folyamatok és módszerek összessége, amellyel egy termék elkészíthető
22. Egy termék előállításához szükséges műveletek összessége
23. Egy termék előállításához szükséges folyamatok összessége
24. Egy termék elkészítéséhez szükséges nyersanyagok összessége
25. **Húzza alá, milyen táplálkozási jelentőséggel bírnak a gyümölcsök!**
26. A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó szénhidráttartalmuk, vitamintartalmuk és rostanyagaik
27. A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó fehérjéik és szénhidrátjaik, vitamintartalmuk, ásványi anyagaik és rostanyagaik
28. A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó fehérjéi, vitamintartalmuk és rostanyagaik
29. A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó szénhidráttartalmuk és zsiradékaik, vitamintartalmuk és ásványi anyagaik
30. **Mire utal a BL 55 jelzés?**
31. Gabonaőrlemény, amelynek a nedvességtartalma 55,00 m/m%
32. Rozs őrleménye, amelynek hamutartalma 0,55 m/m%
33. Búza őrleménye, amelynek hamutartalma 0,55 m/m%
34. Búza őrleménye, amelynek hamutartalma 55,0 m/m%
35. **Milyen fő tápanyagok alkotják az élelmiszereket?**
36. rostok, ballasztanyagok
37. esszenciális anyagok
38. felszívódó anyagok
39. alap- és védőtápanyagok
40. **A felsorolt élelmiszerek közül fehérjedús a**
41. túró, amely sok kazeint és egyszerű fehérjét tartalmaz
42. száraztészta, amelyben sok a sikérfehérje
43. csokoládé, amely sok egyszerű fehérjét tartalmaz
44. zeller, amely sok összetett fehérjét tartalmaz
45. **A tökfélék…**
46. a levélzöldségek csoportjába tartoznak
47. a kabakosok csoportjába tartoznak
48. a gyökérzöldségek csoportjába tartoznak
49. a hagymafélék csoportjába tartoznak
50. **Miben oldódnak jól az A-, D-, E-, K-vitaminok?**
51. Vízben, ezért a felesleg kiürül a szervezetből
52. Zsírokban, ezért képesek raktározódni
53. Sóoldatban, ezért fontos, hogy elegendő sót fogyasszunk
54. Nem oldódnak fel a szervezetben
55. **A tojást vízzel telt edénybe tesszük. Mi jellemző a friss tojásra? Húzza alá a helyes választ!**
56. Középtájon lebeg a vízben
57. A felszínen úszik
58. Lemerül az edény aljára
59. Nem lehet belőle megállapítani
60. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Csak növényi eredetű alapanyagokat feldolgozó iparág:

1. konzervipar
2. malomipar
3. hűtőipar
4. tejipar
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A felsoroltak közül a legtöbb energiát adó tápanyagok:

1. zsiradékok
2. ásványi anyagok
3. fehérjék
4. vitaminok
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

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

1. a fehérjék adják
2. a vitaminok adják
3. a szénhidrátok adják
4. a víztartalom adja
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

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

1. a vas
2. a jód
3. a fluor
4. a kalcium
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

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

1. járulékos anyagok
2. ballasztanyagok
3. alaptápanyagok
4. védőtápanyagok
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

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

1. a gyümölcsök
2. a zöldségek
3. az ipari növények
4. a száraz termésű gyümölcsök
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A gyümölcsök körülbelüli víztartalma:

1. kb. 15–30%
2. kb. 25–40%
3. kb. 45–50%
4. kb. 75–90%
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A gabonafélék jellemző tápanyagtartalma:

1. a zsír
2. a korpa
3. a keményítő
4. a rostok
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Magas olajtartalmuk miatt sok energiát biztosítanak a szervezetnek:

1. gabonafélék
2. száraz termésű gyümölcsök
3. lédús gyümölcsök
4. zöldségfélék
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Élvezeti növénynek nevezik:

1. narancs
2. paprika
3. dohány
4. napraforgó
5. **Melyik zöldségnek jelentős a vastartalma?**
6. célka
7. spenót
8. fejes káposzta
9. petrezselyem
10. **Melyik tápanyagban gazdag a túró?**
11. zsiradék
12. fehérje
13. szénhidrát
14. vitamin
15. **Melyik tápanyagban gazdag a lencse?**
16. zsiradék
17. fehérje
18. szénhidrát
19. vitamin
20. **Az élelmiszerek alkotórészei közül melyik nem az alaptápanyagok csoportjába tartozik?**
21. szénhidrátok
22. vitaminok
23. fehérjék
24. zsiradékok
25. **Mi a közös a következő gyümölcsökben: csipkebogyó, ribizli, egres?**
26. magas a C-vitamin-tartalmuk
27. magas a cukortartalmuk
28. egyforma az ízük
29. az almatermésűek csoportjába tartoznak
30. **Mi a keményítő?**
31. fehérje
32. zsiradék
33. szénhidrát
34. ásványi anyag
35. **Melyik nem a burgonyafélék családjába tartozik?**
36. paradicsom
37. paprika
38. burgonya
39. uborka
40. padlizsán
41. **Melyik csoportba tartozik a sütőtök?**
42. kabakosok
43. gyökérzöldségek
44. hüvelyesek
45. levélzöldségek
46. **Melyik a kakukktojás? Az alábbi zöldségek közül melyik nem a káposztafélék családjába tartozik?**
47. fejes-, vöröskáposzta
48. karalábé
49. karfiol
50. kelbimbó
51. csicsóka
52. brokkoli
53. kínai kel
54. **A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!**

A kristálycukor a természetes édesítőszerek csoportjába tartozik.

1. Igen, mert természetes az alapanyag, pl. cukorrépából készítik
2. Igen, mert a szőlőben is megtalálható egyszerű cukor
3. Nem, mert gépekkel állítják elő
4. Egyik előző válasz sem fogadható el
5. **A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!**

A C-vitamin a zsírban oldódó vitaminok csoportjába tartozik.

1. Hamis, mert a C-vitamin vízben oldódó vitamin
2. Hamis, mert a C-vitamin nem oldódik fel a szervezetben
3. Igaz, mert a C-vitamin zsírban oldódó vitamin
4. Igaz, mert a C-vitamint a DEKA vitaminok közé soroljuk
5. **A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!**

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

1. Hamis, nincs jelentőségük a gasztronómiában
2. Igaz, de alapvetően csak ízfokozás a feladatuk
3. Igaz, de a tápértékük miatt fogyasztjuk őket
4. Hamis, a fűszerek energiaadó vegyületek
5. **Mit jelent a liofilizálás?**
6. fagyasztva szárítás
7. aszalás
8. hőkezelés
9. 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:**

* **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

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?**
2. utóérők
3. hazai termesztett gyümölcsök
4. déligyümölcsök
5. **almatermésűek**
6. **Melyik gyümölcs tartozik a csonthéjasok közé?**
7. dió
8. alma
9. **meggy**
10. málna
11. **Melyik gyümölcs tartozik a bogyótermésűek közé?**
12. **szamóca**
13. mogyoró
14. ringló
15. birsalma
16. **Mely zöldség tartozik a kabakosok csoportjába?**
17. burgonya
18. káposzta
19. **uborka**
20. vöröshagyma
21. **Mely zöldség tartozik a gyökérzöldségek csoportjába?**
22. cukkini
23. burgonya
24. **zeller**
25. paradicsom
26. **Mire utal a BL 80 jelzés?**
    1. Rozsláng, hamutartalma 80%
    2. Finomliszt, rozs őrleménye, hamutartalma 0,08%
    3. **Fehér kenyérliszt, búzaliszt őrleménye, hamutartalma 0,8%**
    4. Félfehér kenyérliszt, búzaliszt őrleménye, hamutartalma 8%
27. **Milyen érzékszervi tulajdonságai vannak a jó minőségű préselt sütőélesztőnek?**
28. Sacharomyces Cerevisie
29. Felhajtóereje van
30. **Kagylós törésű, drapp színű, jellegzetes élesztőre jellemző ízű, illatú**
31. Krémes állagú, erősen savanyú szagú és ízű
32. **Milyen tulajdonságai vannak az étkezési sónak?**
33. **Higroszkópos, tömény oldata 25 %-os, sűrűsége 1,1888 kg/dm3**
34. A kősót tengervíz bepárlásával állítják elő
35. A főtt sót bányásszák, majd finomítják
36. A sok sótól a tészta színesebb lesz sütés után
37. **Szabad az élesztőre sót adagolni a tészta készítésekor?**
38. Igen, mert finomabb lesz az íze
39. **Nem, mert a só elpusztítja az élesztő sejteket**
40. Nem, mert a sótól megkeseredik
41. Igen, mert jobban elkeveredik a tésztában
42. **Melyik állítás igaz a tejre?** 
    1. **A tej helyett lehet porlasztva szárított tejport is használni a pékségben**
    2. A tejnek nincs más hatása, csak ízesíti a tésztát
    3. A tej fogyasztása előnyös a tejcukor érzékenyek számára
    4. A tej zsiradék tartalma csökkenti a tészta rugalmasságát
43. **Milyen anyag a margarin?**
44. Állati eredetű, kisütéssel nyerik az állandó testhőmérsékletű állatok izomszöveteiből
45. Növényi eredetű, préseléssel nyerik ki az olajos magvakból
46. **Növényi eredetű mesterségesen előállított zsiradék**
47. Növényi eredetű, extrahálással nyerik ki az olajtartalmú magvakból, termésekből
48. **Karikázza be, melyik poliszacharid az alábbiak közül!**
49. **keményítő**
50. répacukor
51. gyümölcscukor
52. szőlőcukor
53. **Válassza ki, miből épülnek fel a fehérjék!**
54. egyszerű cukrokból
55. **aminosavakból**
56. zsírsavakból
57. diszacharidokból
58. **Válassza ki a helyes állítást!**
59. A rozs tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
60. **A búza tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle**
61. Az árpa tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
62. A zab tartalmaz sikérfehérjét, így laza, könnyen emészthető tészta készíthető belőle
63. **Melyik a helyes válasz? (Egy jó válasz jelölhető)**

**Alapanyagok:**

1. Többnyire közvetlenül nem fogyasztható anyagok összessége, amelyekből kiindulva és átalakítva az ipar készterméket állít elő
2. **A termelés alapját jelentő, a termék legnagyobb hányadát kitevő, nélkülözhetetlen nyersanyag(ok), melyek nem elhagyhatók**
3. Önmagában nem fogyasztott, de a termelés során kisebb mennyiségben használt nyersanyagok, amelyek valamilyen cél elérését segítik
4. Önmagában élelmiszerként nem fogyasztott, de a termelés során kisebb mennyiségben adagolva használt nyersanyagok, amelyek hozzájárulnak az élelmiszer valamilyen tulajdonságának javításához, kialakításához
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A nyersanyagokban előforduló tápanyagok közül a legkönnyebben mozgósítható, felszabadítható energiát

1. a fehérjék adják
2. a vitaminok adják
3. **a szénhidrátok adják**
4. a víztartalom adja
5. **A felsorolt gabonafélék közül húzza alá azt, amelyik a kenyérgabonák csoportjába tartozik!**
6. köles
7. árpa
8. **rozs**
9. zab
10. **Karikázza be a csonthéjasok csoportjába tartozó gyümölcs betűjelét!**
11. dinnye
12. **őszibarack**
13. eper
14. banán
15. **Karikázza be a hús táplálkozás-élettani szempontból legértékesebb összetevőjének betűjelét!**
16. víz
17. zsír
18. **fehérje**
19. ízanyag
20. **Húzza alá azt az egy állítást, amelyik nem igaz!**
21. A vadhús színe általában sötétvörös vagy barnás
22. A hím állatok húsának sajátos szaga és mellékíze van
23. **A húsok az alaptápanyagok közül a legnagyobb mennyiségben szénhidrátokat tartalmaznak**
24. A tojás fehérjéi teljes értékű fehérjék, tartalmazzák a létfontosságú aminosavakat
25. **Húzza alá azt a szót, amelyik a kipontozott helyre írva igazzá teszi az állítást!**

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

1. ín
2. **izomfehérje**
3. zsír
4. víz
5. **Melyik tartozik a kemény sajtok csoportjába?**
6. mozzarella
7. parenyica
8. trappista
9. **parmezán**
10. **Melyik tartozik a kabakosok csoportjába?**
11. paszternák
12. **sütőtök**
13. cikória
14. citrom
15. **Mennyi a rozskenyér minimális rozsliszttartalma?**
16. 50%
17. **40%**
18. 70%
19. 100%
20. **Melyik növény likopintartalma jelentős?**
21. cékla
22. fekete szeder
23. **paradicsom**
24. szilva
25. **Melyikre jellemző, hogy az élelmianyag csípősségét a kapszaicin adja?**
26. feketebors
27. **fűszerpaprika**
28. szerecsendió
29. fahéj
30. **Melyik a búza finomliszt jelölése?**
31. GL
32. BFF
33. **BL**
34. RL
35. **Melyik a tojáshéj legfőbb alkotóeleme?**
36. kálium
37. foszfor
38. **mész**
39. cink
40. **Melyik tartozik a gyökérfélék csoportjába?**
41. **zeller**
42. spenót
43. karfiol
44. uborka
45. **Melyik tartozik a bogyótermésű gyümölcsök csoportjába?**
46. körte
47. **málna**
48. szilva
49. dió
50. **Melyik hidegvérű állat?**
51. víziszárnyas
52. szarvas
53. fácán
54. **hal**
55. **Melyik az a tápanyagcsoport, amely a szervezetünk számára a sejtépítéshez szükséges?**
56. szénhidrátok
57. zsírok
58. **fehérjék**
59. vitaminok
60. A képen zöldség, répa, termény, gyökérzöldség látható

    Automatikusan generált leírás**Milyen vitamin található nagy mennyiségben a képen látható zöldségfélében?**
61. D-vitamin
62. C–vitamin
63. B-vitamin
64. **A-vitamin**
65. **Hány gramm átlagosan egy darab tojás?**
66. 75–80 gramm
67. 20–30 gramm
68. **50–55 gramm**
69. 100 gramm
70. **A gabonaszem hány százaléka keményítő?**
71. 12%
72. **67%**
73. 2%
74. 30%
75. **Melyik tartósító eljárásról van szó?**

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

1. **Fizikai tartósítás**
2. Kémiai tartósítás
3. Biológiai tartósítás
4. Fizikai-kémiai tartósítás
5. **Melyik lisztet jelölik azonosítás céljából a feltüntetett példával? Példa: BL 80 jelzés. Karikázza be a jó válasz betűjelét!**
6. Finomliszt
7. Étkezési búzadara
8. **Fehér kenyérliszt**
9. Teljes kiőrlésű búzaliszt
10. **Milyen a tej kémiai összetétele? Húzza alá a jó választ!**
11. Víz 47%, fehérje 22%, zsír 13%, tejcukor 11%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 7%
12. **Víz 87,4%, fehérje 3,3%, zsír 3,8%, tejcukor 4,6%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 0,9%**
13. Víz 90%, fehérje 3%, zsír 3%, tejcukor 2%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 2%
14. Víz 57,5%, fehérje 22,5%, zsír 7,3%, tejcukor 11%, ásványi sók, vitaminok, egyéb anyagok 1,7%
15. **Mi a tojás? Húzza alá a jó választ!**
16. **Egy megnagyobbodott petesejt, amelyből az új utód fejlődik, ezért tartalmazza az új élőlény számára szükséges tápanyagokat**
17. Megkövesedett petesejt, amelyből ételeket készítünk
18. A tojásfa tavaszi termése melyet a tészták összeállításához használunk
19. Tojásporból és vízből álló állati ürülék
20. **Melyik húskészítmények használhatóak a sütőiparban? Húzza alá a jó választ!**
21. Zsír, sertésbőr, tőkehús
22. **Bacon, virsli, májkrém**
23. Nyers hús, kocsonyahús, aprított háj
24. Zsírszalonna, nyers belsőségek, aprólékok
25. **Honnan származik a só? Húzza alá a jó választ!**
26. Állati eredetű, kisütéssel nyerik
27. Növényi eredetű, préseléssel és őrléssel nyerik ki az olajos magvakból
28. **A természetben, sóbányákban és a tengervízben található kémiai vegyület**
29. Kőbányában és tavakban található nemes fém
30. **Húzza alá a helyes választ!**

Melyik nem zsírban oldódó vitamin?

1. A-vitamin
2. E-vitamin
3. D-vitamin
4. **B2-vitamin**
5. **Melyek sikérfehérjék?**
6. albumin és globulin
7. gliadin és globulin
8. **gliadin és glutenin**
9. albumin és glutenin
10. **Hova sorolható a spenót?**
11. **levélzöldségek**
12. káposztafélék
13. kabakosok
14. hagymafélék
15. **Melyik nem diszacharid?**
16. szacharóz
17. malátacukor
18. **keményítő**
19. laktóz
20. **Mi keletkezik a glükózból alkoholos erjedés során?**
21. etil-alkohol + metil-alkohol
22. **etil-alkohol + CO2 + hő**
23. metil-alkohol + CO2
24. etil-alkohol + oxigén
25. **Fejezze be a megkezdett mondatot! A helyes választ húzza alá!**

Anyagcsere azoknak a szervezetben lejátszódó folyamatoknak az összessége, ……

1. **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**
2. melyek biztosítják a szervezetbe kerülő élelmiszerek lebontását
3. melyek során a szervezet felveszi a szükséges anyagokat és azokat lebontja
4. melyek során a szervezet számára felesleges anyagok kiválasztódnak
5. **Válassza ki, melyek az élelmiszerekben található tápanyagok!** **A helyes választ húzza alá!**
6. Testépítő anyagok, ízesítő- és színező anyagok, ballasztanyagok
7. **Alaptápanyagok és védőtápanyagok**
8. Alaptápanyagok és ballasztanyagok
9. Védőtápanyagok és vitaminok
10. **Melyek sorolhatók az alaptápanyagok közé? A helyes választ húzza alá!**
11. A vitaminok, nyomelemek és ballasztanyagok
12. Az ásványi anyagok, a fehérjék és a szénhidrátok
13. **A fehérjék, a szénhidrátok és a zsiradékok**
14. A fehérjék, a vitaminok és az ásványi anyagok
15. **Válassza ki a cukorgyártás technológiai műveleteit! A helyes választ húzza alá!**
16. **mosás, szeletelés, lényerés, létisztítás, besűrítés, kristályosítás**
17. mosás, szeletelés, besűrítés, kristályosítás
18. szeletelés, lényerés, kristályosítás
19. mosás, szeletelés, létisztítás, besűrítés
20. **Húzza alá, mi a technológia jelentése!**
21. **Műveletek, eljárások, folyamatok és módszerek összessége, amellyel egy termék elkészíthető**
22. Egy termék előállításához szükséges műveletek összessége
23. Egy termék előállításához szükséges folyamatok összessége
24. Egy termék elkészítéséhez szükséges nyersanyagok összessége
25. **Húzza alá, milyen táplálkozási jelentőséggel bírnak a gyümölcsök!**
26. **A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó szénhidráttartalmuk, vitamintartalmuk és rostanyagaik**
27. A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó fehérjéik és szénhidrátjaik, vitamintartalmuk, ásványi anyagaik és rostanyagaik
28. A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó fehérjéi, vitamintartalmuk és rostanyagaik
29. A szervezetünkben gyorsan lebomló és felszívódó szénhidráttartalmuk és zsiradékaik, vitamintartalmuk és ásványi anyagaik
30. **Mire utal a BL 55 jelzés?**
31. Gabonaőrlemény, amelynek a nedvességtartalma 55,00 m/m%
32. Rozs őrleménye, amelynek hamutartalma 0,55 m/m%
33. **Búza őrleménye, amelynek hamutartalma 0,55 m/m%**
34. Búza őrleménye, amelynek hamutartalma 55,0 m/m%
35. **Milyen fő tápanyag alkotják az élelmiszereket?**
36. rostok, ballasztanyagok
37. esszenciális anyagok
38. felszívódó anyagok
39. **alap- és védőtápanyagok**
40. **A felsorolt élelmiszerek közül fehérjedús a**
41. **túró, amely sok kazeint és egyszerű fehérjét tartalmaz**
42. száraztészta, amelyben sok a sikérfehérje
43. csokoládé, amely sok egyszerű fehérjét tartalmaz
44. zeller, amely sok összetett fehérjét tartalmaz
45. **A tökfélék**
46. a levélzöldségek csoportjába tartoznak
47. **a kabakosok csoportjába tartoznak**
48. a gyökérzöldségek csoportjába tartoznak
49. a hagymafélék csoportjába tartoznak
50. **Miben oldódnak jól az A-, D-, E-, K-vitaminok?**
51. Vízben, ezért a felesleg kiürül a szervezetből
52. **Zsírokban, ezért képesek raktározódni**
53. Sóoldatban, ezért fontos, hogy elegendő sót fogyasszunk
54. Nem oldódnak fel a szervezetben
55. **A tojást vízzel telt edénybe tesszük. Mi jellemző a friss tojásra? Húzza alá a helyes választ!**
56. Középtájon lebeg a vízben
57. A felszínen úszik
58. **Lemerül az edény aljára**
59. Nem lehet belőle megállapítani
60. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Csak növényi eredetű alapanyagokat feldolgozó iparág:

1. konzervipar
2. **malomipar**
3. hűtőipar
4. tejipar
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A felsoroltak közül a legtöbb energiát adó tápanyagok:

1. **zsiradékok**
2. ásványi anyagok
3. fehérjék
4. vitaminok
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

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

1. a fehérjék adják
2. a vitaminok adják
3. **a szénhidrátok adják**
4. a víztartalom adja
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

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

1. a vas
2. a jód
3. a fluor
4. **a kalcium**
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

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

1. járulékos anyagok
2. **ballasztanyagok**
3. alaptápanyagok
4. védőtápanyagok
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

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

1. a gyümölcsök
2. **a zöldségek**
3. az ipari növények
4. a száraz termésű gyümölcsök
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A gyümölcsök körülbelüli víztartalma:

1. kb. 15–30%
2. kb. 25–40%
3. kb. 45–50%
4. **kb. 75–90%**
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

A gabonafélék jellemző tápanyagtartalma:

1. a zsír
2. a korpa
3. **a keményítő**
4. a rostok
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Magas olajtartalmuk miatt sok energiát biztosítanak a szervezetnek:

1. gabonafélék
2. **száraz termésű gyümölcsök**
3. lédús gyümölcsök
4. zöldségfélék
5. **Melyik a helyes állítás? (Egy jó válasz jelölhető)**

Élvezeti növénynek nevezik:

1. narancs
2. paprika
3. **dohány**
4. napraforgó
5. **Melyik zöldségnek jelentős a vastartalma?**
6. célka
7. **spenót**
8. fejes káposzta
9. petrezselyem
10. **Melyik tápanyagban gazdag a túró?**
11. zsiradék
12. **fehérje**
13. szénhidrát
14. vitamin
15. **Melyik tápanyagban gazdag a lencse?**
16. zsiradék
17. **fehérje**
18. szénhidrát
19. vitamin
20. **Az élelmiszerek alkotórészei közül melyik nem az alaptápanyagok csoportjába tartozik?**
21. szénhidrátok
22. **vitaminok**
23. fehérjék
24. zsiradékok
25. **Mi a közös a következő gyümölcsökben: csipkebogyó, ribizli, egres?**
26. **magas a C-vitamin-tartalmuk**
27. magas a cukortartalmuk
28. egyforma az ízük
29. az almatermésűek csoportjába tartoznak
30. **Mi a keményítő?**
31. fehérje
32. zsiradék
33. **szénhidrát**
34. ásványi anyag
35. **Melyik nem a burgonyafélék családjába tartozik?**
36. paradicsom
37. paprika
38. burgonya
39. **uborka**
40. padlizsán
41. **Melyik csoportba tartozik a sütőtök?**
42. **kabakosok**
43. gyökérzöldségek
44. hüvelyesek
45. levélzöldségek
46. **Melyik a kakukktojás? Az alábbi zöldségek közül, melyik nem a káposztafélék családjába tartozik?**
47. fejes-, vöröskáposzta
48. karalábé
49. karfiol
50. kelbimbó
51. **csicsóka**
52. brokkoli
53. kínai kel
54. **A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!**

A kristálycukor a természetes édesítőszerek csoportjába tartozik.

1. **Igen, mert természetes az alapanyag pl.: cukorrépából készítik**
2. Igen, mert a szőlőben is megtalálható egyszerű cukor
3. Nem, mert gépekkel állítják elő
4. Egyik előző válasz sem fogadható el
5. **A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!**

A C-vitamin a zsírban oldódó vitaminok csoportjába tartozik.

1. **Hamis, mert a C-vitamin vízben oldódó vitamin**
2. Hamis, mert a C-vitamin nem oldódik fel a szervezetben
3. Igaz, mert a C-vitamin zsírban oldódó vitamin
4. Igaz, mert a C-vitamint a DEKA vitaminok közé soroljuk
5. **A következő mondatra vonatkozó állítások közül húzza alá a helyeset!**

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

1. Hamis, nincs jelentőségük a gasztronómiában
2. **Igaz, de alapvetően csak ízfokozás a feladatuk**
3. Igaz, de a tápértékük miatt fogyasztjuk őket
4. Hamis, a fűszerek energiaadó vegyületek
5. **Mit jelent a liofilizálás?**
6. **fagyasztva szárítás**
7. aszalás
8. hőkezelés
9. 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:**

* **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 (kérdések)**

azélelmiszeripar 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!)** 
   1. édeskés ízt ad a tejnek
   2. kellemetlen tüneteket okozhat az arra érzékeny emberekben (laktózintolerancia)
   3. enzimek hatására etil-alkohollá és szén-dioxiddá bomlik, ennek a folyamatnak köszönhető pl. a kefir és a natúr sajtok pikáns íze
   4. aminosavakból épül fel
   5. vízben nem oldódik
2. **Igaz vagy hamis, hogy a vitaminokból csak nagyon keveset kell fogyasztani naponta?**
3. igaz
4. hamis
5. **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)**

1. Helyiségek takarítására
2. Gépek tisztítására, tisztálkodásra
3. Alapanyagként
4. 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,

1. védőtápanyagok, 6. szervetlen, 7. ballaszt anyagok, 8. anyagcsere
2. **Az uborka a legnagyobb víztartalmú zöldség.**
3. igaz
4. hamis
5. **A vitaminok az élő szervezetek számára nélkülözhetetlen szerves anyagok.**
6. igaz
7. hamis
8. **A kalcium a** **makroelemek közé tartozik.**
9. igaz
10. hamis
11. **A felsorolt fűszerek közül melyek a cukrászatok elterjedt fűszerei?**
12. bazsalikom
13. fahéj
14. vanília
15. babérlevél
16. sáfrány
17. **Melyek a búzaliszt fehérjéi?**
18. gliadin
19. globulin
20. glutenin
21. albumin
22. **Milyen tésztacsoportból készülhetnek a péksütemények?**
23. omlós
24. tejes
25. leveles
26. dúsított
27. tojással dúsított
28. vizes
29. **A méhek a mézet lépben tárolják a méhkasban.**
30. igaz
31. 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 ............... emészthetőek közé tartozik.1. tejből, 2. tojásból, 3. nehezebben, 4. könnyebben, 5. tejzsírt, 6. vitaminokat

1. **Miért szeretik a cukrot használni a sütőiparban?**
   1. nincs mellékíze
   2. édes illata van
   3. természetes íze van
   4. jó utóíze van, a mézre hasonlít
2. **Döntse el a következő állításról, hogy igaz vagy hamis! Válaszát írja a vonalra!**

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

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

Az aleuronréteg a mag legnagyobb tömegét kitevő táplálékraktározó szövete.

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

A zöldségfélék kedvezően hatnak a sav-bázis egyensúlyra.

1. **Jelölje X-szel a hőkezeléses tartósítási eljárásokat!**

………… sütés

………… főzés

………… cukrozás

………… párolás

………… sózás

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

………... rostanyagtartalom

………… emészthetőség-telítőérték

………… vitamintartalom

………… élvezeti érték

………… biológiai érték

1. **Mely állítás igaz a zöldségfélékre? (Több jó válasz jelölhető)**
2. víztartalmuk alacsony
3. zsírtartalmuk elenyésző
4. rosttartalmuk elenyésző
5. jelentős vitaminforrások
6. íz- és illatanyagaik serkentik az emésztőnedvek termelődését
7. **Mely növényekre igazak a következő állítások? (Több jó válasz jelölhető)**

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

1. cukorrépa
2. sárgarépa
3. dohány
4. szamóca
5. napraforgó
6. **Mely állítás igaz a tojásra? (Több jó válasz jelölhető)**
7. A tyúktojás átlagos tömege 15-16 gramm
8. A tojásfehérje és sárgája kb. az összsúly 85-90%-a, míg a héj és a kettős hártya kb. 10-15 %-a
9. A tojás héján nagyszámú pórus van, melyeken keresztül a tojás öregedésével víz jut be, így megpuhul
10. A tojásfehérjében lévő lizozim baktériumölő hatású, megvédi a tojást a mikrobás fertőzésektől, és biztosítja az eltarthatóságát
11. A tojássárgája 30-35 mm átmérőjű golyó, melynek fő összetevői a zsír, az olaj, a víz
12. Fontos C-vitamin-forrás
13. **Melyek azok az élelmiszeripari ágazatok, amelyek a növényi és állati eredetű nyersanyagokat is feldolgozó iparágak közé tartoznak? (Több jó válasz jelölhető)**
14. konzervipar
15. malomipar
16. hűtőipar
17. tejipar
18. **A felsoroltak közül melyek tartoznak az alaptápanyagok közé? (Több jó válasz jelölhető)**
19. ásványi anyagok
20. fehérjék
21. szénhidrátok
22. vitaminok
23. zsírok
24. **A felsoroltak közül melyek tartoznak a zsírban oldódó vitaminok közé? (Több jó válasz jelölhető)**
25. A-vitamin
26. B1-vitamin
27. C-vitamin
28. D-vitamin
29. E-vitamin
30. **Mely műveletek tartoznak az élelmiszeripar általános ágazati műveletei közé? (Több válasz is jó!)**
    1. keverés
    2. oldás
    3. termikus műveletek
    4. préselés
    5. aprítás
    6. finomítás
31. **Mely növények tartoznak az kabakosok közé? (Több válasz is jó!)**
32. sütőtök
33. spenót
34. cékla
35. patisszon
36. cukkini
37. spárga
38. **Mely gyümölcsök tartoznak a héjas (száraz) termésű gyümölcsökhöz? (Több válasz is jó!)**
39. meggy
40. szilva
41. mogyoró
42. málna
43. dió
44. mandula
45. **Miért fontos a zöldségek és a gyümölcsök fogyasztása? (Több válasz is jó!)**
46. mert zsírban gazdagok, ezért sok energiát adnak
47. mert rostban gazdagok, ezért javítják az emésztésünket
48. mert magas a víztartalmuk, ezért üdítő hatásúak
49. mert ásványi anyagokban gazdagok, ezért aktívan részt vesznek az izomzat építésében
50. mert vitaminokban gazdagok, ezért javítják szervezetünk zavartalan működését
51. mert fehérjében gazdagok, ezért elősegítik sejtjeink megújulását
52. **Az élelmiszerek kötött víztartalma teszi lehetővé a mikrobák számára, hogy élettevékenységet folytassanak. Karikázza be a jó válasz betűjelét!**
53. igaz
54. hamis
55. **Az élelmiszerek nedvességtartalmát főként a víz teszi ki.** 
    1. igaz
    2. hamis
56. **A zsírban oldódó vitaminok nem képesek raktározódni, ezért hiánybetegség alakul ki, ha egyáltalán nem fogyasztjuk őket.** 
    1. igaz
    2. hamis
57. **A kapszaicin a paradicsomban megtalálható színanyag.**
58. igaz
59. hamis
60. **A serkentőanyagok csak a nyálelválasztást fokozzák.**
    1. igaz
    2. hamis
61. **Az ásványianyagok szervetlen sók formájában találhatók meg az élelmiszerekben.** 
    1. igaz
    2. hamis
62. **Az élelmiszer víztartalma nem hat az eltarthatóságra.**
    1. igaz
    2. hamis
63. **Ha a hűtővíz nem érintkezik az élelmiszerrel, akkor nem szükséges ivóvízminőségű vizet használni a hűtéshez.** 
    1. igaz
    2. hamis
64. **A teljes vitaminhiány következményeként alakulnak ki a hiánybetegségek.** 
    1. igaz
    2. hamis
65. **A serkentőanyagok feladata a jóllakottság érzés kialakítása.** 
    1. igaz
    2. hamis
66. **A növényi illatanyagok főként fehérjék.** 
    1. igaz
    2. hamis
67. **A D-vitamin hiánybetegségét angolkórnak hívják.** 
    1. igaz
    2. hamis
68. **A laktóz olyan fehérje, amely a tejben is megtalálható.** 
    1. igaz
    2. hamis
69. **A keményítő a fehérjékhez tartozó tartaléktápanyag.** 
    1. igaz
    2. hamis
70. **Az élelmiszer legnagyobb hányadát kitevő anyagot nyersanyagnak nevezzük.** 
    1. igaz
    2. hamis
71. **Az oligoszacharidok a 2-7-10 egyszerű szénhidrátból álló összetett szénhidrátok.** 
    1. igaz
    2. hamis
72. **A vas az ásványi anyagokhoz, köztük a mikroelemekhez tartozó elem.** 
    1. igaz
    2. hamis
73. **Az összes enzim a szénhidrátokhoz tartozik.** 
    1. igaz
    2. hamis
74. **A nyersanyagok azok az anyagok, amelyek az élelmiszerbe kerülnek.** 
    1. igaz
    2. hamis
75. **A klorofill egy zöld színű természetes színezék.** 
    1. igaz
    2. hamis
76. **Az ásványi anyagok szénből, hidrogénből és oxigénből álló szerves vegyületek.** 
    1. igaz
    2. hamis
77. **A friss tojás a víz tetején helyezkedik el.** 
    1. igaz
    2. hamis
78. **A szárnyasok húsa sötétebb, mint a szavasmarháé.** 
    1. igaz
    2. hamis
79. **A vajat tejszínből köpüléssel és gyúrással állítják elő.** 
    1. igaz
    2. hamis
80. **Az illóolajok tipikus növényi illatanyagok.** 
    1. igaz
    2. hamis
81. **A jóllakottság érzetet a fehérjék alakítják ki.** 
    1. igaz
    2. hamis
82. **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** |
|  |  |  |  |

1. **Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a szénhidrátokra? A helyes válaszokat húzza alá!**
2. fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak
3. a szervezetet energiával látják el
4. az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai
5. proteineknek is hívják őket
6. molekuláik szénből, hidrogénből és oxigénből állnak
7. **Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a fehérjékre? A helyes válaszokat húzza alá!**
8. fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak
9. a szervezetet energiával látják el
10. biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul
11. polipeptidláncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek
12. az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai
13. proteineknek is hívják őket
14. a sejtépítésben fontos szerepük van
15. **Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!**
    * 1. kapszantin 1) *érett piros paprika*
      2. antociánok 2) *hús*
      3. mioglobin 3) *vörösbor*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Csoportosítsa a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írja a számokat a megfelelő csoportba!**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Zöldségek** |  |
| **Gyümölcsök** |  |
| **Gabonafélék** |  |

1. **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:

1. **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** |
|  |  |  |  |

1. **Az alábbi állítások közül melyek nem a fehérjékre jellemzőek? A helyes válaszokat húzza alá!**
2. fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk

megszűnik, denaturálódnak

1. a szervezetet energiával látják el
2. biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul
3. polipeptidláncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú

vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek

1. az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai
2. proteineknek is hívják őket
3. a sejtépítésben fontos szerepük van
4. **Csoportosítsa a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írd a számokat a megfelelő csoportba!**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Zöldségek** |  |
| **Gyümölcsök** |  |
| **Gabonafélék** |  |

1. **Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!**
2. kapszantin A) *sütőtök*
3. antociánok B) *hús*
4. mioglobin C) *vörösbor*
5. 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:**

* **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)**

azélelmiszeripar 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!)** 
   1. **édeskés ízt ad a tejnek**
   2. **kellemetlen tüneteket okozhat az arra érzékeny emberekben (laktózintolerancia)**
   3. **enzimek hatására etil-alkohollá és szén-dioxiddá bomlik, ennek a folyamatnak köszönhető pl. a kefir és a natúr sajtok pikáns íze**
   4. aminosavakból épül fel
   5. vízben nem oldódik
2. **Igaz vagy hamis, hogy a vitaminokból csak nagyon keveset kell fogyasztani naponta?**
3. igaz
4. **hamis**
5. **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 **szervetlen** anyagok, amelyek a **védőtápanyagok** közé tartoznak.

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

1. Helyiségek takarítására
2. Gépek tisztítására, tisztálkodásra
3. **Alapanyagként**
4. **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

1. **Az uborka a legnagyobb víztartalmú zöldség.**
2. **igaz**
3. hamis
4. **A vitaminok az élő szervezetek számára nélkülözhetetlen szerves anyagok.**
5. igaz
6. **hamis**
7. **A kalcium a makroelemek közé tartozik.**
8. **igaz**
9. hamis
10. **A felsorolt fűszerek közül melyek a cukrászatok elterjedt fűszerei?**
11. bazsalikom
12. **fahéj**
13. **vanília**
14. babérlevél
15. sáfrány
16. **Melyek a búzaliszt fehérjéi?**
17. **gliadin**
18. globulin
19. **glutenin**
20. albumin
21. **Milyen tésztacsoportból készülhetnek a péksütemények?**
22. omlós
23. **tejes**
24. leveles
25. **dúsított**
26. tojással dúsított
27. **vizes**
28. **A méhek a mézet lépben tárolják a méhkasban. Húzza alá a jó választ!**
29. **igaz**
30. hamis
31. **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. tejzsírt, 6. vitaminokat
32. **Miért szeretik a cukrot használni a sütőiparban?** **A helyes válasz betűjelét írja a pontozott vonalra!**

……………**A**………**C**…………….

1. Nincs mellékíze
2. Édes illata van
3. Természetes íze van
4. Jó utóíze van, a mézre hasonlít
5. **Döntse el az alábbi állításról, hogy igaz vagy hamis! Válaszát írja a vonalra!**

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

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

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

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

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

1. **Jelölje X-szel a hőkezeléses tartósítási eljárásokat!**

……**X**…… sütés

……**X**…… főzés

………….. cukrozás

……**X**…… párolása

………….. sózás

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

………..... rostanyagtartalom

……**X**…… emészthetőség-telítőérték

……….…. vitamintartalom

……**X**…… élvezeti érték

……**X**…… biológiai érték

1. **Mely állítás igaz a zöldségfélékre? (Több jó válasz jelölhető)**
2. víztartalmuk alacsony
3. **zsírtartalmuk elenyésző**
4. rosttartalmuk elenyésző
5. **jelentős vitaminforrások**
6. **íz- és illatanyagaik serkentik az emésztőnedvek termelődését**
7. **Mely növényekre igazak a következő állítások? (Több jó válasz jelölhető)**

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

1. **cukorrépa**
2. sárgarépa
3. **dohány**
4. szamóca
5. **napraforgó**
6. **Mely állítás igaz a tojásra? (Több jó válasz jelölhető)**
7. A tyúktojás átlagos tömege 15-16 gramm
8. **A tojásfehérje és sárgája kb. az összsúly 85-90%-a, míg a héj és a kettős hártya kb. 10-15%-a**
9. A tojás héján nagyszámú pórus van, melyeken keresztül a tojás öregedésével víz jut be, így megpuhul
10. **A tojásfehérjében lévő lizozim baktériumölő hatású, megvédi a tojást a mikrobás fertőzésektől, és biztosítja az eltarthatóságát**
11. **A tojássárgája 30-35 mm átmérőjű golyó, melynek fő összetevői a zsír, az olaj, a víz**
12. Fontos C-vitamin-forrás
13. **Melyek azok az élelmiszeripari ágazatok, amelyek a növényi és állati eredetű nyersanyagokat is feldolgozó iparágak közé tartoznak? (Több jó válasz jelölhető)**
14. **konzervipar**
15. malomipar
16. **hűtőipar**
17. tejipar
18. **A felsoroltak közül melyek tartoznak az alaptápanyagok közé? (Több jó válasz jelölhető)**
19. ásványi anyagok
20. **fehérjék**
21. **szénhidrátok**
22. vitaminok
23. **zsírok**
24. **A felsoroltak közül melyek tartoznak a zsírban oldódó vitaminok közé? (Több jó válasz jelölhető)**
25. **A-vitamin**
26. B1-vitamin
27. C-vitamin
28. **D-vitamin**
29. **E-vitamin**
30. **Mely műveletek tartoznak az élelmiszeripar általános ágazati műveletei közé? (Több válasz is jó!)**
31. **keverés**
32. oldás
33. **termikus műveletek**
34. préselés
35. **aprítás**
36. finomítás
37. **Mely növények tartoznak az kabakosok közé? (Több válasz is jó!)**
38. **sütőtök**
39. spenót
40. cékla
41. **patisszon**
42. **cukkini**
43. spárga
44. **Mely gyümölcsök tartoznak a héjas (száraz) termésű gyümölcsökhöz? (Több válasz is jó!)**
45. meggy
46. szilva
47. **mogyoró**
48. málna
49. **dió**
50. **mandula**
51. **Miért fontos a zöldségek és a gyümölcsök fogyasztása? (Több válasz is jó!)**
52. mert zsírban gazdagok, ezért sok energiát adnak
53. **mert rostban gazdagok, ezért javítják az emésztésünket**
54. **mert magas a víztartalmuk, ezért üdítő hatásúak**
55. mert ásványi anyagokban gazdagok, ezért aktívan részt vesznek az izomzat építésében
56. **mert vitaminokban gazdagok, ezért javítják szervezetünk zavartalan működését**
57. mert fehérjében gazdagok, ezért elősegítik sejtjeink megújulását
58. **Az élelmiszerek kötött víztartalma teszi lehetővé a mikrobák számára, hogy élettevékenységet folytassanak. Karikázza be a jó válasz betűjelét!**
59. igaz
60. **hamis**
61. **Az élelmiszerek nedvességtartalmát főként a víz teszi ki.**
62. **igaz**
63. hamis
64. **A zsírban oldódó vitaminok nem képesek raktározódni, ezért hiánybetegség alakul ki, ha egyáltalán nem fogyasztjuk őket.**
65. igaz
66. **hamis**
67. **A kapszaicin a paradicsomban megtalálható színanyag.**
68. igaz
69. **hamis**
70. **A serkentőanyagok csak a nyálelválasztást fokozzák.**
71. igaz
72. **hamis**
73. **Az ásványianyagok szervetlen sók formájában találhatók meg az élelmiszerekben.**
74. **igaz**
75. hamis
76. **Az élelmiszer víztartalma nem hat az eltarthatóságra.**
77. igaz
78. **hamis**
79. **Ha a hűtővíz nem érintkezik az élelmiszerrel, akkor nem szükséges ivóvízminőségű vizet használni a hűtéshez.**
80. **igaz**
81. hamis
82. **A teljes vitaminhiány következményeként alakulnak ki a hiánybetegségek.**
83. **igaz**
84. hamis
85. **A serkentőanyagok feladata a jóllakottság érzés kialakítása.**
86. igaz
87. **hamis**
88. **A növényi illatanyagok főként fehérjék.**
89. igaz
90. **hamis**
91. **A D-vitamin hiánybetegségét angolkórnak hívják.**
92. igaz
93. **hamis**
94. **A laktóz olyan fehérje, amely a tejben is megtalálható.**
95. igaz
96. **hamis**
97. **A keményítő a fehérjékhez tartozó tartaléktápanyag.**
98. igaz
99. **hamis**
100. **Az élelmiszer legnagyobb hányadát kitevő anyagot nyersanyagnak nevezzük.**
101. igaz
102. **hamis**
103. **Az oligoszacharidok a 2-7-10 egyszerű szénhidrátból álló összetett szénhidrátok.**
104. **igaz**
105. hamis
106. **A vas az ásványianyagokhoz, köztük a mikroelemekhez tartozó elem.**
107. **igaz**
108. hamis
109. **Az összes enzim a szénhidrátokhoz tartozik.**
110. igaz
111. **hamis**
112. **A nyersanyagok azok az anyagok, amelyek az élelmiszerbe kerülnek.**
113. **igaz**
114. hamis
115. **A klorofill egy zöld színű természetes színezék.**
116. **igaz**
117. hamis
118. **Az ásványi anyagok szénből, hidrogénből és oxigénből álló szerves vegyületek.**
119. igaz
120. **hamis**
121. **A friss tojás a víz tetején helyezkedik el.**
122. igaz
123. **hamis**
124. **A szárnyasok húsa sötétebb, mint a szavasmarháé.**
125. igaz
126. **hamis**
127. **A vajat tejszínből köpüléssel és gyúrással állítják elő.**
128. **igaz**
129. hamis
130. **Az illóolajok tipikus növényi illatanyagok.**
131. **igaz**
132. hamis
133. **A jóllakottság érzetet a fehérjék alakítják ki.**
134. igaz
135. **hamis**
136. **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*** |

1. **Az alábbi állítások közül melyek jellemzők a szénhidrátokra? A helyes válaszokat húzza alá!**
2. fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak
3. **a szervezetet energiával látják el**
4. **az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai**
5. proteineknek is hívják őket
6. **molekuláik szénből, hidrogénből és oxigénből állnak**
7. **Az alábbi állítások közül melyek jellemzők a fehérjékre? A helyes válaszokat húzza alá!**
8. **fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak**
9. a szervezetet energiával látják el
10. biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul
11. **polipeptidláncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek**
12. az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai
13. **proteineknek is hívják őket**
14. **a sejtépítésben fontos szerepük van**
15. **Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!**
    * 1. kapszantin 1) érett piros paprika
      2. antociánok 2) *hús*
      3. mioglobin 3) *vörösbor*

**A-1 B-3 C-2**

1. **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*** |

1. **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***

1. **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*** |

1. **Az alábbi állítások közül melyek nem a fehérjékre jellemzők? A helyes válaszokat húzza alá!**
2. fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak
3. **a szervezetet energiával látják el**
4. **biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul**
5. polipeptidláncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek
6. **az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai**
7. proteineknek is hívják őket
8. a sejtépítésben fontos szerepük van
9. **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** |  |

1. **Párosítsa a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!**
2. kapszantin A) ***sütőtök***
3. antociánok B) ***hús***
4. mioglobin C) ***vörösbor***
5. karotin D) ***érett piros paprika***

**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:**

* **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 (kérdések)**

azélelmiszeripar 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?**

1. **A penészeknek több hasznos és káros mellékhatásuk lehet.**

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

1. **Melyik növényi részét fogyasztjuk a következő zöldségeknek?**
2. karfiol
3. vöröshagyma
4. zeller
5. fejes saláta
6. bab
7. **Milyen előnyei vannak a tojás használatának a sütő és cukrász tevékenységében? Írjon három tulajdonságot!**
8. **Röviden írja le, mi a lényeges különbség az élelmiszer-mérgezés és az élelmiszer-fertőzés között! Írjon egy-egy példát mindkét esetre!**
9. **Milyen minőségű víz használható fel élelmiszerekhez, mosogatáshoz, takarításhoz?**
10. **Mi az UHT jelentése?**
11. **Röviden válaszolja meg, hogy mely anyagok tartoznak a védőtápanyagok közé, és miért kapták a nevüket (mitől védenek).**
12. **Röviden válaszolja meg, hogy mit nevezünk ballasztanyagoknak, és mi a szerepük a szervezetben.**
13. **Röviden válaszolja meg, hogy mely gabonákat nevezzük kenyérgabonának, és ezeknek mely tápanyag-tartalma magas.**

1. **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!)**
2. **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.

* 1. **Fogalmazza meg röviden, mi a céljuk a tartósítási műveleteknek!**
  2. **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 igazzá teszi!**
  3. A poliszacharidok több ezer aminosavakból felépülő óriásmolekulák.

1. A poliszacharidok több ezer aminosavakból felépülő óriásmolekulák.
2. A makroelemek a szervezetünkben ezekből az ásványi anyagokból a test tömegének 5‰-énél kisebb mennyiségben fordulnak elő.
3. A makroelemek a szervezetünkben ezekből az ásványi anyagokból a test tömegének 5‰-énél kisebb mennyiségben fordulnak elő.
4. A zsírban oldódó vitaminokhoz a C-vitamin és a B-vitaminok tartoznak.
5. A zsírban oldódó vitaminokhoz a C-vitamin és a B-vitaminok tartoznak.
6. Az alkaloidák édes ízű vegyületek.
7. Az alkaloidák édes ízű vegyületek.
8. A skorbut a B3-vitamin hiánybetegsége.
9. A skorbut a B3-vitamin hiánybetegsége.
10. A cink a makroelemekhez tartozó védőtápanyag.
11. A cink a makroelemekhez tartozó védőtápanyag.
    1. **Írja le, mit jelent a komplettálás fogalma!**
    2. **Magyarázza meg, mit jelent a hipovitaminózis fogalma, melyek az okai és a következménye!**
    3. **Írja le, mit jelent az avitaminózis és a hipovitaminózis fogalma!**
    4. **Írja le, miket nevezünk esszenciális zsírsavaknak, és hol fordulnak elő!**
    5. **Írja le a fehérjék fogalmát, és hogy mi alapján történik a csoportosításuk!**
    6. **Írja le az élelmiszer 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:**

* **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)**

azélelmiszeripar 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)

1. **Sorolja fel a húsipar nagyvágóállatait!**

* **szarvasmarha**
* **sertés**
* **juh**
* **ló**

1. **Okozhat-e az élelmiszermérgezés járványt? Miért?**

* **Nem, mert emberről emberre nem terjed.**

1. **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 megmérgezhetik az élelmiszert.**
* **Az élelmiszeripar felhasználja a penészeket: Európában főleg sajtok és szalámi készítésére, míg a keleti konyhában alapvető fontosságúak a szójaszósz és a szaké előállításában.**
* **A gyógyszeriparban antibiotikumok, gyógyszerek, enzimek forrásai lehetnek.**

1. **Melyik növényi részét fogyasztjuk a következő zöldségeknek?**
2. karfiol **= virág**
3. vöröshagyma **= szár**
4. zeller **= gyökér**
5. fejes saláta **= levél**
6. bab **= termés**
7. **Milyen előnyei vannak a tojás használatának a sütő és cukrász tevékenységében? Írjon három tulajdonságot!**
   * + **színt ad, emulgeál, felületet fényesíti, ízesít, kötőanyag**
8. **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. Kolbászmérgezés, fagylalt mérgezés**

**Élelmiszer-fertőzés:**

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

1. **Milyen minőségű víz használható fel élelmiszerekhez, mosogatáshoz, takarításhoz?**
   * + **Csak ivóvíz minőségű víz használható.**
2. **Mi az UHT jelentése?**

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

1. **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)**

1. **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).**

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

* **A búza és a rozs. A keményítőtartalmuk magas.**

1. **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**

1. **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.

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

* **A tartósítás során a termékek romlásának megakadályozása a cél.**

1. **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 igazzá teszi!**

**fehérjék**

* 1. A poliszacharidok több ezer aminosavakból felépülő óriásmolekulák.

**monoszacharidokból**

**vagy egyszerű cukrokból**

1. A poliszacharidok több ezer aminosavakból felépülő óriásmolekulák.

**mikroelemek**

1. A makroelemek a szervezetünkben ezekből az ásványi anyagokból a test tömegének 5‰-énél kisebb mennyiségben fordulnak elő.
2. A makroelemek a szervezetünkben ezekből az ásványi anyagokból a test tömegének 5‰-énél kisebb mennyiségben fordulnak elő.

**nagyobb**

**vízben**

* 1. Zsírban oldódó vitaminokhoz a C-vitamin és a B-vitaminok tartoznak.

1. A zsírban oldódó vitaminokhoz a C-vitamin és a B-vitaminok tartoznak.

**keserű**

**A, D, E, K**

1. Az alkaloidák édes ízű vegyületek.

**édesítőszerek**

1. Az alkaloidák édes ízű vegyület.

**C**

1. A skorbut a B3-vitamin hiánybetegsége.

**pellagra**

1. A skorbut a B3-vitamin hiánybetegsége.
2. A cink a makroelemekhez tartozó védőtápanyag.

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

**mikroelemekhez**

1. A cink a makroelemekhez tartozó védőtápanyag.
2. **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.**

1. **Magyarázza meg, mit jelent a hipovitaminózis fogalma, melyek az okai és a következménye!**

* **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**

1. **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.**

1. **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.**

1. **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.**

1. **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?**
2. A képen csizma, lábbelik, játék látható

   Automatikusan generált leírásmunkaeszközök
3. munkavédelmi eszközök
4. napi használati eszközök
5. higiéniai eszközök
6. **Melyik munkabaleset?**
7. Kemencézés során elégeted a kezedet
8. Munkába jövet elüt az autó
9. Elcsúszol otthon, sütés vagy főzés közben
10. Megsérülsz sportolás során
11. **Mihez köthető a képen látható szám?**
12. A képen Betűtípus, Grafika, embléma, szimbólum látható

    Automatikusan generált leírásA mentők telefonszáma
13. Általános segélyhívó szám
14. A rendőrség telefonszáma
15. A katasztrófavédelem telefonszáma
16. **Mi jellemző a foglalkozási ártalomra?**
17. hosszú időn át kifejtett károsító hatású
18. rövid időn át kifejtett károsító hatású
19. az időtényező nem számít
20. nem megelőzhető
21. **Tűzriadó esetén hogyan kell figyelmeztetni a munkahelyen tartózkodó dolgozókat?**
22. egy hosszú hangjelzéssel
23. három rövid hangjelzéssel
24. folyamatos hangjelzéssel
25. nem kell hangjelzés, csak szólni a többieknek
26. **Húzza alá a munkavédelem célját!**
27. Megfelelő minőségű termékek gyártása
28. Védeni a munkahelyeket
29. Munkahelyteremtés
30. Egészség és munkavégző képesség megóvása, valamint a megfelelő

munkakörülmények biztosítása a munkahelyi balesetek és megbetegedések

megelőzése érdekében

1. **Mit tesz Ön, ha veszélyt jelentő rendellenességet, üzemzavart észlel? Húzza alá!**
2. Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatom
3. A munkáltatót azonnal tájékoztatom, majd ha tudom, megszüntetem, vagy ehhez segítséget kérek a felettesemtől
4. Hívom a rendőrséget
5. Lefényképezem, hogy később legyen róla bizonyítékom
6. **Az égésnek hány feltétele van? Húzza alá!**
7. három - éghető anyag, gyulladási hőmérséklet és oxigén egyidejű jelenléte
8. egy - legyen éghető anyag
9. kettő - éghető anyag és oxigén
10. nincs feltétele az égésnek
11. **Mikor javasolt stabil oldalfektetéssel légutat biztosítani az alábbi sérülések közül? Húzza alá!**
12. eszméletlen nyílt hasi sérült
13. eszméletlen ittas
14. eszméletlen gerincsérült
15. eszméletlen medencetörött
16. **Baleseti táppénz esetén a táppénz mértéke az átlagkereset…**
17. 70%-a
18. 60%-a
19. 50%-a
20. 100%-a
21. **Mit jelez az E tűzveszélyességi kategória?**
22. tűzveszélyes
23. tűz- és robbanásveszély
24. nem tűzveszélyes
25. fokozott tűz- és robbanásveszély
26. **Jelölje a helyes állítást!**
27. A fokozottan tűz- és robbanásveszélyes helynek kell csak tűzvédelmi tervvel rendelkeznie
28. A tűzveszélyes munkahelynek kell csak tűzvédelmi tervvel rendelkeznie
29. Minden munkahelynek kell rendelkeznie tűzvédelmi tervvel
30. Csak az éghető anyagot előállító munkahelynek kell rendelkeznie tűzvédelmi tervvel
31. **Az új belépő dolgozónak meg kell jelennie orvosi alkalmassági vizsgálaton.**
32. Igen
33. Nem
34. Csak ha év elején lép be
35. Ha van régi vizsgálata, akkor nem kell
36. **A munkavállaló jogosult megtagadni a munkavégzést, ha azzal súlyosan, károsítja egészségét vagy testi épségét, és közvetlenül veszélyezteti a saját vagy mások életét.**
37. Nem
38. Igen
39. Maga dönti el, hogy megtagadja-e
40. Egyik sem
41. **A munkavégzés során használt eszközök karbantartását rendszeresen el kell végezni.**
42. Csak ha elromlik
43. Nem
44. Igen
45. Egyik sem
46. **Az elhasználódott munkagépet selejtezni szükséges, helyette új eszközt kell biztosítani.**
47. Egyik sem
48. Igen
49. Nem
50. Ha még használható, de óvatosan lehet használni
51. **Ha munkavégzés közben tüzet észlel, köteles értesíteni a 105-ös vagy a 112-es telefonszámon a tűzoltóságot.**
52. Nem
53. Igen
54. Csak ha nagyon nagy a tűz
55. Egyik sem
56. **Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban?**
57. Nem, csak az oktatást követően
58. Nem, csak ha veszélytelen munkát bíznak rám
59. Igen, mert azt később is pótolhatom
60. Nem kötelező munkavédelmi oktatásban részt venni
61. **Ki vezethet targoncát?**
62. Bárki, akinek van jogosítványa személygépkocsihoz
63. Mindenki, aki tudja vezetni
64. Csak olyan személy, aki targoncavezetői engedéllyel rendelkezik
65. A karbantartó csoport vezetője
66. **Végezhető-e olyan munka, ami más testi épségét veszélyezteti?**
67. Igen, ha a másik beleegyezik, és vállalja a kockázatot
68. Igen, hogyha az csak nagyon rövid ideig tart
69. Csak abban az esetben, ha ebből még nem volt probléma
70. Nem, sőt meg is kell tagadnom a munkavégzést
71. **A következők közül melyik eset számít munkabalesetnek?**
72. Munkába menet a BKV járművén történt sérülés
73. Munkaidő alatt az üzem területén történő sérülés
74. Pihenőnapon a munkavállaló otthonában történt sérülés
75. A munkavégzés következtében kialakuló derékfájás
76. **Mit tesz, ha valamelyik munkagép tápvezetékén sérülést észlel? Húzza alá a jó választ!**
77. Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatom
78. A berendezést kikapcsolom, kihúzom a csatlakozót az áramforrásból és a berendezést felirattal látom el, hogy senki ne használja; értesítem a felelős vezetőt
79. Telefonommal lefényképezem, hogy megmutassam mindenkinek
80. Szigetelőszalaggal betekerem, hogy szigeteljem, míg nem jön a szerelő
81. **Milyennek kell lennie egy sütőipari üzemben a védőruházatnak? Húzza alá a jó választ!**
82. Tiszta, fehér, pamut
83. Az üzem HACCP rendszerében előírtnak megfelelő; általában hosszú nadrág, a póló ujja legalább könyékhajlatig érjen, tisztított, fertőtlenített, a sapka vagy hajháló a hajat teljesen elfedje
84. Ha kevés haja van, vagy ha kopaszodó az ember, és nem hullik a haja, nem szükséges sapkát, hajhálót viselnie, csak a ruházatot
85. Ha a hőmérséklet meghaladja 32 Celsius-fokot, szabad rövidnadrágot és papucsot viselni
86. **Ha otthon kiütések jelennek meg a bőrfelszínen, mi a teendő? Húzza alá a jó választ!**
87. Elmegyek dolgozni, ha a védőruha eltakarja
88. Ha nem viszket és nem gennyes, elmegyek dolgozni
89. Telefonálok a munkahelyemre, jelzem a problémát, és bejelentkezem az orvoshoz; gyógyulás után orvosi igazolás ellenében megyek dolgozni
90. Elmegyek dolgozni, és a munkaidő lejárta után elmegyek orvoshoz
91. **Az Európai Unió területén az élelmiszeriparban működő üzemnek melyik higiéniai előírást**

**kötelező egyénre igazítva alkalmazni? Húzza alá a jó választ!**

1. CCCP
2. USA
3. HACCP
4. DPD
5. **Mi a dolgozó kötelessége?**
6. Meg kell győződnie arról, hogy a munkaeszköze biztonságos-e
7. Bármilyen ruhában dolgozhat
8. Kikapcsolhatja a biztonsági berendezéseket
9. Kialvatlanul is mehet dolgozni
10. **Melyik fogalom magyarázatát látja?**

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

1. tisztítás
2. fertőtlenítés
3. söprés
4. felmosás
5. **Mi jellemző a személyi higiéniára?**
6. Nem akadályozza meg, hogy a dolgozóról kórokozó kerüljön az élelmiszerbe
7. Megelőzhető, hogy kórokozók vagy szennyező anyagok kerüljenek a dolgozók kezéről, testfelületéről, ruhájáról az élelmiszerbe
8. A kézmosás nem ide tartozik
9. Nem akadályozza meg, hogy az élelmiszer esetleg megfertőzze a dolgozót
10. **Hogyan látjuk el a gyengén vérző sebet?**
11. A sérültet stabil oldalfekvésbe helyezzük
12. A sebet fertőtlenítjük (először a seb környékét, utána a sebet), steril gézlapot teszünk a sebre
13. Rögzítjük a sérült végtagot
14. Nyomókötést készítünk
15. **Az alább felsorolt védőeszközök közül válassza ki azt az egyet, amelyiket kötelező használni a csontozó üzemrészben késsel végzett munka közben! Húzza alá a helyes választ!**
16. füldugó
17. lánckötény
18. védősisak
19. védőszemüveg
20. **Az alábbi állítások közül válassza ki azt az egyet, amelyik nem jellemző a munkabalesetre!**

**Húzza alá a helyes választ!**

1. Hosszú idő alatt alakul ki
2. Akaratunktól függetlenül következik be
3. A foglalkozási körében végzett munka közben éri a dolgozót
4. A bekövetkezésének oka valamilyen veszélyforrás
5. **Mi az első teendő áramütés esetén? Húzza alá a helyes választ!**
6. Tilos a sérültet mozgatni, azonnal hívjunk mentőt
7. Az áramkörből ki kell szabadítani a sérültet, áramtalanítani kell a kapcsolónál, főkapcsolónál
8. A sérültet félig ülő helyzetbe kell hozni, a fejét támasszuk meg, és helyezzünk rá vizes borogatást
9. A sérült lábait emeljük meg, ruháját lazítsuk meg, hideg vizet fröcsköljünk az arcára, vagy szúrós szagú anyagot szagoltassunk vele
10. **Aki tüzet vagy annak veszélyét észleli (arról tudomást szerez), köteles-e a tűzoltóságnak**

**késedelem nélkül jelezni? Csak egy helyes válasz lehetséges. Húzza alá a helyes választ!**

1. Csak ha emberélet van veszélyben
2. Nem
3. Igen
4. Csak ha saját javai vannak veszélyben
5. **Az alábbiak közül válassza ki a porral oltó készülék színjelét és betűjelét! Húzza alá a**

**helyes választ!**

1. Színjel: égkék, betűjel: v
2. Színjel: bauxitbarna, betűjel: h
3. Színjel: borsózöld, betűjel: p
4. Színjel: galambszürke, betűjel: co2
5. **Mit tesz, ha veszélyt jelentő rendellenességet, üzemzavart észlel valamelyik gép**

**működésében?**

1. Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatom
2. A munkáltatót azonnal tájékoztatom, a rendellenes gépet lekapcsolom, áramtalanítom, megjelölöm, hogy senki ne használja
3. Lefényképezem, hogy legyen róla bizonyítékom
4. Nekiállok kijavítani a rendelkezésre álló eszközökkel
5. **Milyennek kell lennie a pék védőruhájának?**
6. Tiszta, fertőtlenített, amit otthonról hoz
7. Hosszú nadrág, a póló ujja legalább könyékhajlatig érjen, tisztított, fertőtlenített a sapka vagy hajháló hajat teljesen elfedje
8. Ha kevés haja van, vagy nem hullik, nem szükséges sapkát, hajhálót viselnie
9. Ha meleg helyen dolgozik, használhat rövidnadrágot, trikót és papucsot
10. **Fertőző betegségre utaló tünetekkel szabad munkát végezni?**
    1. Igen, ha a dolgozó bírja
    2. Igen, ha a dolgozónak nincs láza
    3. Nem, abba kell hagyni a munkát, orvoshoz kell fordulni
    4. Nem, más munkát kell kérnie a munkahelyi felettesétől
11. **Telepíthető pékség bűzös tevékenységet folytató üzem környezetében?**
12. Igen, mert a szag nem kerül bele az élelmiszerbe
13. Nem, mert a termék átveszi a szagokat, valamint a bűzös üzem vonzza a rovarokat
14. Igen, a szag nem befolyásolja a termék minőségét
15. Nem, mert a vendégeket zavarná a szag
16. **Válassza ki a lehetőségek közül, melyik alkalmas egyéni védőeszköznek!**
17. védőburkolat
18. hegesztőpajzs
19. védőföldelés
20. védőkorlát
21. **Baleseti sérült észlelése esetén melyik a helyes cselekvési sorrend?**

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

4. Mentők értesítése

1. 2-1-3-4
2. 3-1-2-4
3. 3-4-2-1
4. 4-2-3-1
5. **Miről ismerhető fel a csonttörés?**
6. A sérült feltűnő magatartásváltozásáról, nyugtalanságáról
7. A sérült eszméletlen, szívműködése és légzése van, de felgyorsult
8. A sérült felület duzzadt, végtag rövidülhet, a sérültnek fájdalmai vannak
9. A sérülés helyén erős bőrpír, fáradtság, fejfájás
10. **Az élelmiszer-előállításnál melyik anyagot nem használhatják az élelmiszerrel való**

**közvetlen érintkezés esetén?**

1. Jóváhagyott, engedélyezett műanyag
2. Rozsdamentes acél
3. Üveg
4. 5%-nál nagyobb ólom tartalmú ötvözet
5. **A szalmonellafertőzést jelenteni kell a munkáltatónak és a szakhatóságoknak?**
6. Igen mert fertőzésről van szó, és akár emberi élet is veszélybe kerülhet
7. Ha nem súlyos, csak pár tünet jelentkezik, akkor nem
8. Csak a munkáltatónak kell jelezni, mert így a dolgozónak táppénzre kell mennie
9. Egyik sem, nem kell vele foglalkozni
10. **A vendéglátóhelyen kell tűzvédelmi menekülési útvonalat kijelölni?**
11. Elég, ha kirakjuk a kijárat feliratot tűz esetére
12. Igen, kötelező, és szakhatósággal is engedélyeztetni kell
13. Nem kötelező
14. Nem kell, elég, ha az irodában rendelkezésre áll a terv
15. **Ha munkaidő alatt megsérül a dolgozó, akkor…**
16. Jegyzőkönyvet kell készíteni
17. Nincs teendő, ha emberi élet nincs veszélyben
18. Mennél gyorsabban el kell mennie a háziorvosához
19. Egyik sem
20. **Milyen csíkozásúra kell festeni a munkatérbe benyúló géprészeket? Húzza alá a helyes választ!**
21. kék-fekete
22. fehér-fekete
23. sárga-fekete
24. piros-fehér
25. **Hogyan emeljük fel a terhet segédeszköz nélkül? A helyes választ húzza alá!**
26. Egyenes lábbal, hajlított derékkal
27. Hajlított derékkal, hajlított lábbal
28. Egyenes derékkal, hajlított lábbal
29. Hajlított lábbal, nyújtott kézzel
30. **Miért veszélyes mérgező vegyi anyagot kólásüvegben tartani? Húzza alá a helyes választ!**
31. Az üveg törékeny
32. Nem lehet az üveget megfelelően kimosni
33. Üdítőitalnak gondolják, és megihatják
34. Az utána beletöltött folyadék elszíneződik
35. **Milyen jellegű egyéni védőeszköz adható kölcsön a munkatársnak? Húzza alá a helyes választ!**
36. Az egyéni védőeszközök egymás között cserélhetők és kölcsönadhatók
37. Az egyéni védőeszközök közül, ha a munkavállaló éppen nem használja, a ruha jellegű védőeszközök kölcsönadhatók
38. Az egyéni védőeszközök személyre és munkakörre szabottak, ezért kölcsön nem adhatók
39. Az egyéni védőeszközök akkor adhatók kölcsön, ha a méretük jó a másik dolgozónak
40. **Mi nem jellemző a tűzoltó készülékekre? Húzza alá a helyes választ!**
41. Csak engedéllyel használhatók
42. Könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
43. Hatásuk öt-hat méterről a legjobb
44. Előírt időközönként ellenőriztetni kell
45. **Mikor kell a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat betartani? A helyes választ húzza alá!**
46. A törvények és rendeletek végrehajtása csak akkor kötelező, ha baleset érte valamelyik munkavállalót
47. A munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha azok nem akadályozzák a termékek lehető legolcsóbb előállítását és a dolgozók könnyebb és folyamatos munkavégzését
48. A munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha az a vállalkozások gazdasági érdekeit nem sérti
49. A törvények és rendeletek jogszabályok kötelezőek, végrehajtásuk nem lehet gazdasági érdektől függő
50. **Milyen munkahelyi balesetet kell a munkahelyi felettesnek jelenteni? Húzza alá a helyes választ!**
51. Melynek a sérültje ebbe beleegyezik
52. Ha a sérülés előreláthatólag munkakiesést okoz
53. A legkisebb sérüléssel járó balesetet is jelenteni kell
54. Ha a dolgozó a munkáját sérülés miatt nem folytathatja
55. **Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítania? A helyes választ húzza alá!**
56. Igen, bárki megteheti, ha nincs bedugva a hálózati csatlakozóba a készülék
57. Ha van kapcsolási rajz, akkor bárki elháríthatja a hibát
58. Nem, hiszen csak villamossági végzettségű szakember teheti ezt meg
59. Csak ha konkrét utasítást kapok a javításra
60. **Mi a teendő, ha egy egyéni védőeszköz használhatatlanná válik? A helyes választ húzza alá!**
61. A kihordási idő leteltével kicserélendő
62. Újat kap a munkavállaló, ha az eszköz árának 50%-át megfizeti
63. Újat kap a munkavállaló, mert a védőeszköz elvesztette védelmi képességét
64. A munkaidő végén a raktárosnak vissza kell adni
65. **Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban? A helyes választ húzza alá!**
66. Nem, csak az oktatást követően
67. Nem, csak ha veszélytelen munkát bíznak rám
68. Igen, mert azt később is pótolható
69. Nem kötelező munkavédelmi oktatáson részt vennem
70. **Mi a veszélye a szén-dioxiddal történő tűzoltásnak? A helyes választ húzza alá!**
71. A levegő oxigénjét kiszorítja, fulladást okozhat
72. Az értékes berendezéseket, tárgyakat tönkreteszi
73. Robbanásveszélyt idézhet elő
74. Használata után az acélok megrozsdásodnak
75. **Megtagadható-e a munkavégzés, ha azzal saját egészségedet veszélyeztetnéd? Húzza alá a helyes megállapítást!** 
    1. Igen, ha azzal a munkaadóm is egyetért
    2. Igen, de csak ha extrém veszélyt jelent rám nézve
    3. Nem, mert akkor elveszíthetem a munkámat
    4. Igen, minden esetben
76. **Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálattal? A helyes választ húzza alá!**
77. Abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát
78. Abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata
79. Csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton
80. Nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül
81. **Ha a munkahelyi zajterhelés meghaladja a 87 dB (A)-t (zajexpozíciós határérték), milyen védelmet kell biztosítani a dolgozóknak? Húzza alá a helyes választ!**
82. Nem szükséges semmilyen védelem, mivel a napi életben ettől magasabb zajterhelés ér bennünket
83. Alkalmassági vizsgálatra kell küldeni a dolgozót, hogy a szükséges intézkedésre javaslatot kapjon a munkáltató
84. Azonnali munkáltatói intézkedés szükséges! Amennyiben a műszaki intézkedés nem elegendő, akkor egyéni zajvédő védőeszközök használata is szükséges
85. Nem szükséges semmilyen védelem, ha a dolgozó írásban nyilatkozik, hogy vállalja a munkavégzést
86. **Mely esetben érte a munkavállalót munkabaleset? A helyes választ húzza alá!**
87. A védőburkolat reteszelésének kiiktatása miatt megsérül
88. Hosszú ideig magas zajszint mellett dolgozik, és halláskárosodást szenved
89. Magas vérnyomása következtében a munkahelyen rosszul lesz
90. A munkavállaló munkából hazafelé menet kerékpárral balesetet szenved
91. **Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítania? A helyes választ húzza alá!**
92. Ha van kapcsolási rajz, akkor bárki elháríthatja a hibát
93. Nem, hiszen csak villamossági végzettségű szakember teheti ezt meg
94. Igen, bárki megteheti, ha nincs bedugva a hálózati csatlakozóba a készülék
95. Csak ha konkrét utasítást kapok a javításra
96. **Hogyan használjuk a porral oltó tűzoltó készüléket? A helyes választ húzza alá!**
97. Miután eltávolítottuk a biztosítószeget, irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd fújjuk az oltóport a tűz közepébe
98. A biztosítószeg eltávolítását követően irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd a továbbterjedés meggátolása érdekében fedjük be a tűz környezetét az oltóporral
99. A biztosítószeg eltávolítása után irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd juttassuk az oltóport a lángok közé, de ne közvetlenül az égő anyag felületére
100. 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

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

1. A képen csizma, lábbelik, játék látható

   Automatikusan generált leírás**Milyen eszközök láthatók a képen?**
2. munkaeszközök
3. **munkavédelmi eszközök**
4. napi használati eszközök
5. higiéniai eszközök
6. **Melyik munkabaleset?**
7. **Kemencézés során elégeted a kezedet**
8. Munkába jövet elüt az autó
9. Elcsúszol otthon, sütés vagy főzés közben
10. Megsérülsz sportolás során
11. **Mihez köthető a képen látható szám?**
12. A képen Betűtípus, Grafika, embléma, szimbólum látható

    Automatikusan generált leírásA mentők telefonszáma
13. **Általános segélyhívó szám**
14. A rendőrség telefonszáma
15. A katasztrófa védelem telefonszáma
16. **Mi jellemző a foglalkozási ártalomra?**
17. **Hosszú időn át kifejtett károsító hatású**
18. Rövid időn át kifejtett károsító hatású
19. Az időtényező nem számít
20. Nem megelőzhető
21. **Tűzriadó esetén hogyan kell figyelmeztetni a munkahelyen tartózkodó dolgozókat?**
22. egy hosszú hangjelzéssel
23. három rövid hangjelzéssel
24. **folyamatos hangjelzéssel**
25. nem kell hangjelzés, csak szólni a többieknek
26. **Húzza alá a munkavédelem célját!**
27. Megfelelő minőségű termékek gyártása
28. Védeni a munkahelyeket
29. Munkahelyteremtés
30. **Egészség és munkavégző képesség megóvása, valamint a megfelelő munkakörülmények biztosítása a munkahelyi balesetek és megbetegedések megelőzése érdekében**
31. **Mit tesz Ön, ha veszélyt jelentő rendellenességet, üzemzavart észlel? Húzza alá!**
32. Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatom
33. **A munkáltatót azonnal tájékoztatom, majd, ha tudom, megszüntetem, vagy ehhez segítséget kérek a felettesemtől**
34. Hívom a rendőrséget
35. Lefényképezem, hogy később legyen róla bizonyítékom
36. **Az égésnek hány feltétele van? Húzza alá!**
37. **három - éghető anyag, gyulladási hőmérséklet és oxigén egyidejű jelenléte**
38. egy - legyen éghető anya
39. kettő - éghető anyag és oxigén
40. nincs feltétele az égésnek
41. **Mikor javasolt stabil oldalfektetéssel légutat biztosítani az alábbi sérülések közül? Húzza alá!**
42. eszméletlen nyílt hasi sérült
43. **eszméletlen ittas**
44. eszméletlen gerincsérült
45. eszméletlen medencetörött
46. **Baleseti táppénz esetén a táppénz mértéke az átlagkereset**
47. 70%-a
48. 60%-a
49. 50%-a
50. **100%-a**
51. **Mit jelez az E tűzveszélyességi kategória?**
52. tűzveszélyes
53. tűz- és robbanásveszély
54. **nem tűzveszélyes**
55. fokozott tűz- és robbanásveszély
56. **Jelölje a helyes állítást!**
57. A fokozottan tűz- és robbanásveszélyes helynek kell csak tűzvédelmi tervvel rendelkeznie
58. A tűzveszélyes munkahelynek kell csak tűzvédelmi tervvel rendelkeznie
59. **Minden munkahelynek kell rendelkeznie tűzvédelmi tervvel**
60. Csak az éghető anyagot előállító munkahelynek kell rendelkeznie tűzvédelmi tervvel
61. **Az új belépő dolgozónak meg kell jelennie orvosi alkalmassági vizsgálaton.**
62. **Igen**
63. Nem
64. Csak ha év elején lép be
65. Ha van régi vizsgálata, akkor nem kell
66. **A munkavállaló jogosult megtagadni a munkavégzést, ha azzal súlyosan károsítja egészségét vagy testi épségét, és közvetlenül veszélyezteti a saját vagy mások életét.**
67. Nem
68. **Igen**
69. Maga dönti el, hogy megtagadja-e
70. Egyik sem
71. **A munkavégzés során használt eszközök karbantartását rendszeresen el kell végezni.**
72. Csak ha elromlik
73. Nem
74. **Igen**
75. Egyik sem
76. **Az elhasználódott munkagépet selejtezni szükséges, helyette új eszközt kell biztosítani.**
77. Egyik sem
78. **Igen**
79. Nem
80. Ha még használható, de óvatosan lehet használni
81. **Ha munkavégzés közben tüzet észlel, köteles értesíteni a 105-ös vagy a 112-es telefonszámon a tűzoltóságot.**
82. Nem
83. **Igen**
84. Csak ha nagyon nagy a tűz
85. Egyik sem
86. **Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban?**
87. **Nem, csak az oktatást követően**
88. Nem, csak ha veszélytelen munkát bíznak rám
89. Igen, mert azt később is pótolhatom
90. Nem kötelező munkavédelmi oktatásban részt venni
91. **Ki vezethet targoncát?**
92. Bárki, akinek van jogosítványa személygépkocsihoz
93. Mindenki, aki tudja vezetni
94. **Csak olyan személy, aki targoncavezetői engedéllyel rendelkezik**
95. A karbantartó csoport vezetője
96. **Végezhető-e olyan munka, ami más testi épségét veszélyezteti?**
97. Igen, ha a másik beleegyezik, és vállalja a kockázatot
98. Igen, hogyha az csak nagyon rövid ideig tart
99. Csak abban az esetben, ha ebből még nem volt probléma
100. **Nem, sőt meg is kell tagadnom a munkavégzést**
101. **A következők közül melyik eset számít munkabalesetnek?**
102. Munkába menet a BKV járművén történt sérülés
103. **Munkaidő alatt az üzem területén történő sérülés**
104. Pihenőnapon a munkavállaló otthonában történt sérülés
105. A munkavégzés következtében kialakuló derékfájás
106. **Mit tesz, ha valamelyik munkagép tápvezetékén sérülést észlel? Húzza alá a jó választ!**
107. Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatom
108. **A berendezést kikapcsolom, kihúzom a csatlakozót az áramforrásból, és a berendezést felirattal látom el, hogy senki ne használja; értesítem a felelős vezetőt**
109. Telefonommal lefényképezem, hogy megmutassam mindenkinek
110. Szigetelőszalaggal betekerem, hogy szigeteljem, míg nem jön a szerelő
111. **Milyennek kell lennie egy sütőipari üzemben a védőruházatnak? Húzza alá a jó választ!**
112. Tiszta, fehér, pamut
113. **Az üzem HACCP rendszerében előírtnak megfelelő; általában hosszú nadrág, a póló ujja legalább könyékhajlatig érjen, tisztított, fertőtlenített, a sapka vagy hajháló a hajat teljesen elfedje**
114. Ha kevés haja van, vagy ha kopaszodó az ember, és nem hullik a haja, nem szükséges sapkát, hajhálót viselnie csak a ruházatot
115. Ha a hőmérséklet meghaladja 32 Celsius-fokot szabad rövidnadrágot és papucsot viselni
116. **Ha otthon kiütések jelennek meg a bőrfelszínen, mi a teendő? Húzza alá a jó választ!**
117. Elmegyek dolgozni, ha a védőruha eltakarja
118. Ha nem viszket és nem gennyes, elmegyek dolgozni
119. **Telefonálok a munkahelyemre, jelzem a problémát, és bejelentkezem az orvoshoz; gyógyulás után orvosi igazolás ellenében megyek dolgozni**
120. Elmegyek dolgozni, és a munkaidő lejárta után elmegyek orvoshoz.
121. **Az Európai Unió területén az élelmiszeriparban működő üzemnek melyik higiéniai előírást kötelező egyénre igazítva alkalmazni? Húzza alá a jó választ!**
122. CCCP
123. USA
124. **HACCP**
125. DPD
126. **Mi a dolgozó kötelessége**?
127. **Meg kell győződnie arról, hogy a munkaeszköze biztonságos-e**
128. Bármilyen ruhában dolgozhat
129. Kikapcsolhatja a biztonsági berendezéseket
130. Kialvatlanul is mehet dolgozni
131. **Melyik fogalom magyarázatát látja?**

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

1. **tisztítás**
2. fertőtlenítés
3. söprés
4. felmosás
5. **Mi jellemző a személyi higiéniára?**
6. Nem akadályozza meg, hogy a dolgozóról kórokozó kerüljön az élelmiszerbe
7. **Megelőzhető, hogy kórokozók vagy szennyező anyagok kerüljenek a dolgozók kezéről, testfelületéről, ruhájáról az élelmiszerbe**
8. A kézmosás nem ide tartozik
9. Nem akadályozza meg, hogy az élelmiszer esetleg megfertőzze a dolgozót
10. **Hogyan látjuk el a gyengén vérző sebet?**
11. A sérültet stabil oldalfekvésbe helyezzük
12. **A sebet fertőtlenítjük (először a seb környékét, utána a sebet); steril gézlapot teszünk a sebre**
13. Rögzítjük a sérült végtagot
14. Nyomókötést készítünk
15. **Az alább felsorolt védőeszközök közül válassza ki azt az egyet, amelyiket kötelező használni a csontozó üzemrészben késsel végzett munka közben! Húzza alá a helyes választ!**
16. füldugó
17. **lánckötény**
18. védősisak
19. védőszemüveg
20. **Az alábbi állítások közül válassza ki azt az egyet, amelyik nem jellemző a munkabalesetre! Húzza alá a helyes választ!**
21. **Hosszú idő alatt alakul ki**
22. Akaratunktól függetlenül következik be
23. A foglalkozási körében végzett munka közben éri a dolgozót
24. A bekövetkezésének oka valamilyen veszélyforrás
25. **Mi az első teendő áramütés esetén? Húzza alá a helyes választ!**
26. Tilos a sérültet mozgatni, azonnal hívjunk mentőt
27. **Az áramkörből ki kell szabadítani a sérültet, áramtalanítani kell a kapcsolónál, főkapcsolónál**
28. A sérültet félig ülő helyzetbe kell hozni; a fejét támasszuk meg, és helyezzünk rá vizes borogatást
29. A sérült lábait emeljük meg, ruháját lazítsuk meg, hideg vizet fröcsköljünk az arcára, vagy szúrós szagú anyagot szagoltassunk vele
30. **Aki tüzet vagy annak veszélyét észleli (arról tudomást szerez), köteles-e a tűzoltóságnak késedelem nélkül jelezni? Csak egy helyes válasz lehetséges. Húzza alá a helyes választ!**
31. Csak ha emberélet van veszélyben
32. Nem
33. **Igen**
34. Csak ha saját javai vannak veszélyben
35. **Az alábbiak közül válassza ki a porral oltó készülék színjelét és betűjelét! (Húzza alá a helyes választ!)**
36. Színjel: égkék, betűjel: V
37. Színjel: bauxitbarna, betűjel: H
38. **Színjel: borsózöld, betűjel: P**
39. Színjel: galambszürke, betűjel: CO2
40. **Mit teszel, ha veszélyt jelentő rendellenességet, üzemzavart észlelsz valamelyik gép működésében?**
41. Nincs teendőm, mert ez nem az én feladatom
42. **A munkáltatót azonnal tájékoztatom, a rendellenes gépet lekapcsolom, áramtalanítom, megjelölöm, hogy senki ne használja**
43. Lefényképezem, hogy legyen róla bizonyítékom
44. Nekiállok kijavítani a rendelkezésre álló eszközökkel
45. **Milyennek kell lennie a pék védőruhájának?**
46. Tiszta, fertőtlenített, amit otthonról hoz
47. **Hosszú nadrág, a póló ujja legalább könyékhajlatig érjen, tisztított, fertőtlenített, a sapka vagy hajháló a hajat teljesen elfedje**
48. Ha kevés haja van, vagy nem hullik, nem szükséges sapkát, hajhálót viselnie
49. Ha meleg helyen dolgozik, használhat rövidnadrágot, trikót és papucsot
50. **Fertőző betegségre utaló tünetekkel szabad munkát végezni?**
51. Igen, ha a dolgozó bírja
52. Igen, ha a dolgozónak nincs láza
53. **Nem, abba kell hagyni a munkát, orvoshoz kell fordulni**
54. Nem, más munkát kell kérnie a munkahelyi felettesétől
55. **Telepíthető pékség bűzös tevékenységet folytató üzem környezetében?**
56. Igen, mert a szag nem kerül bele az élelmiszerbe
57. **Nem, mert a termék átveszi a szagokat, valamint a bűzös üzem vonzza a rovarokat**
58. Igen, a szag nem befolyásolja a termék minőségét
59. Nem, mert a vendégeket zavarná a szag
60. **Válassza ki a lehetőségek közül melyik alkalmas egyéni védőeszköznek?**
61. védőburkolat
62. **hegesztőpajzs**
63. védőföldelés
64. védőkorlát
65. **Baleseti sérült észlelése esetén melyik a helyes cselekvési sorrend?**

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

1. 2-1-3-4
2. 3-1-2-4
3. **3-4-2-1**
4. 4-2-3-1
5. **Miről ismerhető fel a csonttörés?**
6. A sérült feltűnő magatartásváltozásáról, nyugtalanságáról
7. A sérült eszméletlen, szívműködése és légzése van, de felgyorsult
8. **A sérült felület duzzadt, végtag rövidülhet, a sérültnek fájdalmai vannak**
9. A sérülés helyén erős bőrpír, fáradtság, fejfájás
10. **Az élelmiszer-előállításnál melyik anyagot nem használhatják az élelmiszerrel való közvetlen érintkezés esetén?**
11. Jóváhagyott, engedélyezett műanyag
12. Rozsdamentes acél
13. Üveg
14. **5%-nál nagyobb ólomtartalmú ötvözet**
15. **A szalmonellafertőzést jelenteni kell a munkáltatónak és a szakhatóságoknak!**
16. **Igen mert fertőzésről van szó, és akár emberi élet is veszélybe kerülhet**
17. Ha nem súlyos, csak pár tünet jelentkezik, akkor nem
18. Csak a munkáltatónak kell jelezni, mert így a dolgozónak táppénzre kell mennie
19. Egyik sem, nem kell vele foglalkozni
20. **A vendéglátóhelyen kell tűzvédelmi menekülési útvonalat kijelölni.**
21. Elég, ha kirakjuk a kijárat feliratot tűz esetére
22. **Igen, kötelező, és szakhatósággal is engedélyeztetni kell**
23. Nem kötelező
24. Nem kell, elég, ha az irodában rendelkezésre áll a terv
25. **Ha munkaidő alatt megsérül a dolgozó, akkor…**
26. **jegyzőkönyvet kell készíteni**
27. nincs teendő, ha emberi élet nincs veszélyben
28. mennél gyorsabban el kell mennie a háziorvosához
29. egyik sem
30. **Milyen csíkozásúra kell festeni a munkatérbe benyúló géprészeket? Húzza alá a helyes választ!**
31. kék-fekete
32. fehér-fekete
33. **sárga-fekete**
34. piros-fehér
35. **Hogyan emeljük fel a terhet segédeszköz nélkül? A helyes választ húzza alá!**
36. Egyenes lábbal, hajlított derékkal
37. Hajlított derékkal, hajlított lábbal
38. **Egyenes derékkal, hajlított lábbal**
39. Hajlított lábbal, nyújtott kézzel
40. **Miért veszélyes mérgező vegyi anyagot kólásüvegben tartani? Húzza alá helyes választ!**
41. Az üveg törékeny
42. Nem lehet az üveget megfelelően kimosni
43. **Üdítőitalnak gondolják, és megihatják**
44. Az utána beletöltött folyadék elszíneződik
45. **Milyen jellegű egyéni védőeszköz adható kölcsön a munkatársnak? Húzza alá a helyes választ!**
46. Az egyéni védőeszközök egymás között cserélhetők, és kölcsönadhatók
47. Az egyéni védőeszközök közül, ha a munkavállaló éppen nem használja, a ruhajellegű védőeszközök kölcsönadhatók
48. **Az egyéni védőeszközök személyre és munkakörre szabottak, ezért kölcsön nem adhatók**
49. 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!**
51. **Csak engedéllyel használhatók**
52. Könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
53. Hatásuk 5-6 méterről a legjobb
54. Előírt időközönként ellenőriztetni kell
55. **Mikor kell a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat betartani? A helyes választ húzza alá!**
56. A törvények és rendeletek végrehajtása csak akkor kötelező, ha baleset érte valamelyik munkavállalót
57. A munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha azok nem akadályozzák a termékek lehető legolcsóbb előállítását és a dolgozók könnyebb és folyamatos munkavégzését
58. A munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha az a vállalkozások gazdasági érdekeit nem sérti
59. **A törvények és rendeletek, jogszabályok kötelezőek, végrehajtásuk nem lehet gazdasági érdekektől függő**
60. **Milyen munkahelyi balesetet kell a munkahelyi felettesnek jelenteni? Húzza alá a helyes választ!**
61. Melynek a sérültje ebbe beleegyezik
62. Ha a sérülés előreláthatólag munkakiesést okoz
63. **A legkisebb sérüléssel járó balesetet is jelenteni kell**
64. Ha a dolgozó a munkáját sérülés miatt nem folytathatja

1. **Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítania? A helyes választ húzza alá!**
2. Igen, bárki megteheti, ha nincs bedugva a hálózati csatlakozóba a készülék
3. Ha van kapcsolási rajz, akkor bárki elháríthatja a hibát
4. **Nem, hiszen csak villamossági végzettségű szakember teheti ezt meg**
5. Csak ha konkrét utasítást kapok a javításra
6. **Mi a teendő, ha egy egyéni védőeszköz használhatatlanná válik? A helyes választ húzza alá!**
7. A kihordási idő leteltével kicserélendő
8. Újat kap a munkavállaló, ha az eszköz árának 50%-át megfizeti
9. **Újat kap a munkavállaló, mert a védőeszköz elvesztette védelmi képességét**
10. A munkaidő végén a raktárosnak vissza kell adni
11. **Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban? A helyes választ húzza alá!**
12. **Nem, csak az oktatást követően**
13. Nem, csak ha veszélytelen munkát bíznak rám
14. Igen, mert az később is pótolható
15. Nem kötelező munkavédelmi oktatáson részt vennem
16. **Mi a veszélye a szén-dioxiddal történő tűzoltásnak? A helyes választ húzza alá!**
17. **A levegő oxigénjét kiszorítja, fulladást okozhat**
18. Az értékes berendezéseket, tárgyakat tönkreteszi
19. Robbanásveszélyt idézhet elő
20. Használata után az acélok megrozsdásodnak
21. **Megtagadható-e a munkavégzés, ha azzal saját egészségét veszélyeztetné? Húzza alá a helyes megállapításokat!**
22. Igen, ha azzal a munkaadóm is egyetért
23. Igen, de csak ha extrém veszélyt jelent rám nézve
24. Nem, mert akkor elveszíthetem a munkámat
25. **Igen, minden esetben**
26. **Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálattal? A helyes választ húzza alá!**
27. Abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát
28. Abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata
29. Csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton
30. **Nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül**
31. **Ha a munkahelyi zajterhelés meghaladja a 87 dB (A)-t (zajexpozíciós határérték), milyen védelmet kell biztosítani a dolgozóknak? Húzza alá a helyes választ!**
32. Nem szükséges semmilyen védelem, mivel a napi életben ettől magasabb zajterhelés ér bennünket
33. Alkalmassági vizsgálatra kell küldeni a dolgozót, hogy a szükséges intézkedésre javaslatot kapjon a munkáltató
34. **Azonnali munkáltatói intézkedés szükséges! Amennyiben a műszaki intézkedés nem elegendő, akkor egyéni zajvédő eszközök használata is szükséges**
35. Nem szükséges semmilyen védelem, ha a dolgozó írásban nyilatkozik, hogy vállalja a munkavégzést
36. **Mely esetben érte a munkavállalót munkabaleset? A helyes választ húzza alá!**
37. **A védőburkolat reteszelésének kiiktatása miatt megsérül**
38. Hosszú ideig magas zajszint mellett dolgozik, és halláskárosodást szenved
39. Magas vérnyomása következtében a munkahelyen rosszul lesz
40. A munkavállaló munkából hazafelé menet kerékpárral balesetet szenved
41. **Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítania? A helyes választ húzza alá!**
42. Ha van kapcsolási rajz, akkor bárki elháríthatja a hibát
43. **Nem, hiszen csak villamossági végzettségű szakember teheti ezt meg**
44. Igen, bárki megteheti, ha nincs bedugva a hálózati csatlakozóba a készülék
45. Csak ha konkrét utasítást kapok a javításra
46. **Hogyan használjuk a porral oltó tűzoltó készüléket? A helyes választ húzza alá!**
47. Miután eltávolítottuk a biztosítószeget, irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd fújjuk az oltóport a tűz közepébe
48. A biztosítószeg eltávolítását követően irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd a tovább terjedés meggátolása érdekében fedjük be a tűz környezetét az oltóporral
49. **A biztosítószeg eltávolítása után irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd juttassuk az oltóport a lángok közé, de ne közvetlenül az égő anyag felületére**
50. 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 alkalmasággal összefüggő követelmény rendszere, az élelmiszer útján terjedő fertőzés és egyéb ártalom megelőzése és elhárítása.

1. **Soroljon fel legalább négyet az elsősegélynyújtás általános szabályai közül!**
2. **Határozza meg, milyen típusú veszélyeket különböztetünk meg a HACCP rendszerben!** (példákat is **írjon** mindegyikhez)
3. **Mit jelent az ételmérgezés?**
4. **Mit jelent az ételfertőzés?**
5. **Okozhat-e az élelmiszer-mérgezés járványt? Miért?**
6. **Milyen állapotban szabad a munkát megkezdeni?**
7. **Mit nevezünk elsősegélynyújtásnak?**
8. **Írja le röviden, miért van szükség élelmiszeripari üzemekben a szennyes és tiszta övezetek elkülönítésére?**
9. **Fogalmazza meg röviden, mi a fertőtlenítés célja!**
10. **Sorolja fel a munkavállalók munkavédelmi jogait és kötelességeit!**
11. **Ismertesse a csomagolás célját és a csomagolás higiéniai követelményeit!**
12. **Sorolja fel, milyen esetekben kell munkavédelmi oktatáson részt vennie a munkavállalóknak!**
13. **Ismertesse, mi a fertőtlenítés célja?**
14. **Sorolja fel a munkahelyi magatartás általános szabályait!**
15. **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 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 (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**

1. **Melyik fogalom magyarázatát látja?**

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

1. **Soroljon fel legalább négyet az elsősegélynyújtás általános szabályai közül!**

* **Őrizzük meg a nyugalmunkat, fellépésünk legyen határozott, de sietség nélkül nyújtsunk 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 nyújtsuk!**
* **Lehetőleg a mentőláda tartalmát használjuk!**
* **Ügyeljünk a sokk minden jelére!**
* **Bánjunk emberségesen a sérülttel!**
* **A baleset helyszínét ne változtassuk meg!**
* **Mindig készítsünk feljegyzést az elsősegélynyújtásról!**

1. **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, egysejtűek, 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 tehetők.**

1. **Mit jelent az ételmérgezés?**

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

1. **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.**

1. **Okozhat-e az élelmiszermérgezés járványt? Miért?**

* **Nem, mert emberről emberre nem terjed.**

1. **Milyen állapotban szabad a munkát megkezdeni?**

* **Munkára alkalmas állapotban**

1. **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.**

1. **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.**

1. **Fogalmazza meg röviden, mi a fertőtlenítés célja!**

* **A mikroorganizmusok (mikrobák) elpusztítása vagy szaporodásának gátlása.**

1. **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, a védőeszközt rendeltetésszerűen használni**

1. **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**

1. **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**

1. **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.**

1. **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**

1. **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?**
2. védőszemüveg
3. gumikesztyű
4. arcmaszk
5. fülvédő
6. nem kerülhető el
7. **Melyek az élelmiszer-higiénia területei?**
8. technológiai higiénia
9. csomagolási higiénia
10. személyi higiénia
11. műszaki higiénia
12. raktározási higiénia
13. **Melyik fizikai veszély?**
14. hajszál kerül az élelmiszerbe
15. mosogatószer kerül az élelmiszerbe
16. tojáshéj kerül az élelmiszerbe
17. mikroorganizmus kerül az élelmiszerbe
18. **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 dolgozó ……………… . A munkaruha viselésének célja a dolgozó ……………... kímélése.

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

………………. munkavédelmi sisak

……...……… fehér munkaköpeny

…………..…. védőszemüveg

………...……. fejkendő

………...……. hegesztőpajzs

………..…….. kötény

1. **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

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

............ .............

* + - 1. jegygyűrűt, 2. látást segítő szemüveget, 3. hajgumit, 4. körömlakkot

1. **A bejárati ajtót magas hőmérséklet esetén ki lehet-e nyitni szellőztetés céljából, ha nincs rajta szúnyogháló. Húzza alá a jó válasz betűjelét!**
2. Igen
3. Nem
4. **Szabad-e rágózni munkavégzés közben? Húzza alá a jó válasz betűjelét!**
5. Igen
6. Nem
7. **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.

1. **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

1. **Az alább felsorolt üzemrészek közül húzza alá azokat, amelyek a szennyes övezethez tartoznak! (Több jó válasz is lehetséges!)**
2. Szennyezett nyersanyag átvétele, raktározása
3. Hulladéktárolás
4. Késztermék raktárak
5. Szociális és irodaépületek
6. WC-k
7. **Az alábbi felsorolásból válassza ki és húzza alá azokat a tulajdonságokat, amelyeket követelményként írnak elő a hulladéktároló edénnyel szemben! (Több jó válasz is lehetséges!)** 
   1. legyen zárható
   2. legyen résmentes kialakítású
   3. tárolása kártevőktől mentes helyen történjen
   4. legyen kézzel nyitható
   5. legyen könnyen tisztítható, fertőtleníthető

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

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

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

1. Igen
2. Nem

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

1. Igen
2. Nem

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

a) Halonnal oltó berendezés

b) Víz

c) Szén-dioxiddal (CO2) 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 tűzeset gyors jelzési és oltási feltételeinek biztosítása

c) A tűzvédelmi szabályok ismertetése és tudatosítása az állampolgárokban

d) A tűz keletkezésére vonatkozó felelősség megállapítása

**19. Válassza ki a lehetőségek közül a balesetre jellemző állításokat! (Több jó válasz jelölhető)**

A baleset:

1. hirtelen vagy rövid idő alatt következik be
2. a szervezetet ért egyszeri belső hatás
3. a baleset akár órákon át fejthet ki hatást a szervezetünkre
4. 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.

1. **Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**A biztonságos munkakezdés feltételei. A védőeszközök**

elektromos, legkisebb, padozat, biztonságos, vezetékei, 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 működőképesek-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.

1. **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:

1. a dolgozó 7……………………. volt,
2. 8……………………. nélkül végezte a munkáját,
3. olyan gépet, 9……………………. használt, amelyre nem kapott utasítást,
4. 10……………………….. miatt,
5. nem a 11…………………….. úton ment munkába,
6. 12 ………………………… okozott magának sérüléseket.
7. **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.

1. **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…………………… vezetéket nem szabad megérinteni, mert 5……………… alatt lehet. Villamos berendezést nem érintünk meg 6……………… kézzel. Fürdőszobában nem használunk 7………………… berendezéseket.

1. **Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**Tűzvédelem**

nem, oxigént, gőzzé, visszaszorul, éghetetlenné, 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 benzinhez, olajhoz) használják. A habok sűrűsége kisebb, mint az égő folyadékoké. Gyakran használják olyan helyeken is, ahol az oltóvíz (a vízsugár 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 fészkéből. 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)**

* 1. mosdóhasználat
  2. fekete-fehér öltöző használata
  3. gépek, berendezések higiéniája
  4. egészségügyi alkalmasság
  5. helyiségek kialakítása
  6. ékszerviselés

**28. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! A helyes választ húzza alá!**

1. a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
2. a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
3. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
4. alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
5. tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
6. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**29. Milyen a jó fertőtlenítőszer? Húzza alá a helyes válaszokat!**

1. csak néhány veszélyes mikrobára hat
2. emberre ártalmatlan
3. hatása csak órák múlva érvényesül
4. a berendezések anyagát nem károsítja
5. a padlóra folyva megmarja és nyomot hagy

**30. Húzza alá a helyes állításokat!**

1. a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
2. a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni
3. az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze
4. a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
5. az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
6. 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!**

1. a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
2. a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
3. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
4. alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
5. tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
6. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**32. Húzza alá a hamis állításokat!**

1. a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
2. 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
3. az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze
4. a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
5. az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
6. a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat

**33. Húzza alá az igaz állításokat!**

1. a tiszta övezetben használt takarítóeszközök a szennyezett övezetben is használhatók
2. az élelmiszeripari üzemekben a takarítást a takarítási utasításban előírtak szerint végzik
3. a dolgozónak magának kell gondoskodni a takarításhoz szükséges személyi védőfelszerelésről
4. a takarítási utasításban meg kell nevezni a felelős dolgozó személyét
5. élelmiszeripari üzemben a takarításhoz csak ivóvíz minőségű vizet szabad felhasználni

**34. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó helyes állításokat! Húzza alá a helyes megállapításokat!**

1. tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
2. általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét
3. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
4. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó
5. munkakörre, munkafolyamatra előírt védőruha nélkül munkát végezni tilos
6. a védőruházat forgalomba hozatalára, használatbavételére nincsenek szabályok
7. alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet – megvédje a károsító hatásoktól
8. ha megsérül, attól még használható
9. a kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat

**35. Melyek a HACCP előnyei? Húzza alá a helyes megállapításokat!**

1. alkalmazását minden termékre el kell végezni
2. más minőségbiztosítási rendszerekkel kombinálható
3. sok időt és szakembert igényel
4. a teljes élelmiszerláncra alkalmazható
5. rendszeres felülvizsgálatot igényel
6. utólagos ellenőrzés helyett a megelőzést alkalmazza

**36. A felsorolásból válassza ki azokat az állításokat, melyek nem igazak a védőruhákra! Húzza alá a helytelen megállapításokat!**

1. tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
2. általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét
3. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
4. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó
5. ha a technológia kívánja meg a dolgozó testének izolálását, ebben az esetben is meghatározó a védő funkció
6. alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet – megvédje a károsító hatásoktól
7. ha megsérül attól még használható
8. a kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat
9. a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is

**37. Melyek a tisztítószerekkel szemben támasztott követelmények? Húzza alá a helyes válaszokat!**

1. engedély nélkül is forgalmazható legyen
2. ne legyen mérgező
3. jó zsíroldó képességgel rendelkezzen
4. kellemes illatot adjon át az élelmiszernek
5. az eszközök anyagát ne károsítsa
6. 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?**
2. védőszemüveg
3. **gumikesztyű**
4. **arcmaszk**
5. fülvédő
6. nem kerülhető el
7. **Melyek az élelmiszer-higiénia területei?**
8. **technológiai higiénia**
9. csomagolási higiénia
10. **személyi higiénia**
11. **műszaki higiénia**
12. raktározási higiénia
13. **Melyik fizikai veszély?**
14. **hajszál kerül az élelmiszerbe**
15. mosogatószer kerül az élelmiszerbe
16. **tojáshéj kerül az élelmiszerbe**
17. mikroorganizmus kerül az élelmiszerbe
18. **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 dolgozó……**egészségét**…………….

A munkaruha viselésének célja a dolgozó ……**saját ruházatának**……... kímélése.

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

…**X**…. munkavédelmi sisak

……… fehér munkaköpeny

…**X**.... védőszemüveg

...……. fejkendő

…**X**…. hegesztőpajzs

……… kötény

1. **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

1. **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

1. **A bejárati ajtót magas hőmérséklet esetén ki lehet-e nyitni szellőztetés céljából, ha nincs rajta**

**szúnyogháló? Húzza alá a jó válasz betűjelét!**

1. Igen
2. **Nem**
3. **Szabad-e rágózni munkavégzés közben? Húzza alá a jó válasz betűjelét!**
4. Igen
5. **Nem**
6. **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 működőképesek-e. A gépek, berendezések megfelelnek-e a **biztonságos** munkavégzés feltételeinek. A legkisebb hibát is jelenteni kell.

1. **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

1. **Az alább felsorolt üzemrészek közül húzza alá azokat, amelyek a szennyes övezethez tartoznak! (Több jó válasz is lehetséges!)**
2. **Szennyezett nyersanyag átvétele, raktározása**
3. **Hulladéktárolás**
4. Késztermék raktárak
5. Szociális és irodaépületek
6. **WC-k**
7. **Az alábbi felsorolásból válassza ki és húzza alá azokat a tulajdonságokat, amelyeket követelményként írnak elő a hulladéktároló edénnyel szemben! (Több jó válasz is lehetséges!)** 
   1. **legyen zárható**
   2. **legyen résmentes kialakítású**
   3. **tárolása kártevőktől mentes helyen történjen**
   4. legyen kézzel nyitható
   5. **legyen könnyen tisztítható, fertőtleníthető**
8. **Mit tilos viselni a péknek munka közben?** **1, 4**

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

1. **Kinyithatja-e azt az ablakot az élelmiszer-előállító helyiségben, amelyiken nincs szúnyogháló?**
2. Igen
3. **Nem**
4. **Étkezhet a pék a gyártó csarnokban, beviheti a saját ételét? Húzza alá!**
5. Igen
6. **Nem**
7. **Válassza ki, hogy melyik oltóanyaggal olthatunk elektromos tüzet! (Több jó válasz jelölhető)**
8. **Halonnal oltó berendezés**
9. Víz
10. **Szén-dioxiddal (CO2) oltó berendezés**
11. Habbal oltó berendezés
12. **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)** 
    1. A tűz által veszélyeztetett emberek és állatok megmentése
    2. **A tűzeset gyors jelzési és oltási feltételeinek biztosítása**
    3. **A tűzvédelmi szabályok ismertetése és tudatosítása az állampolgárokban**
    4. A tűz keletkezésére vonatkozó felelősség megállapítása
13. **Válassza ki a lehetőségek közül azokat a kifejezéseket, amelyek a balesetre jellemző állítások! (Több jó válasz jelölhető)**

A baleset:

1. **hirtelen vagy rövid idő alatt következik be**
2. a szervezetet ért egyszeri belső hatás
3. a baleset akár órákon át fejthet ki hatást a szervezetünkre
4. **a baleset nem minden esetben okoz sérülést**
5. **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.

1. **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, kivizsgálja

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.

1. **Egészítse ki a mondatokat a megfelelő kifejezéssel.**

**A biztonságos munkakezdés feltételei. A védőeszközök**

elektromos, legkisebb, padozat, biztonságos, vezetékei, biztonsági

A dolgozónak munkakezdés előtt meg kell győződnie arról, hogy a **1. padozat** száraz, tiszta-e. A gépek **2. elektromos 3. vezetékei** sértetlenek-e. A gépek **4. biztonsági** berendezései működőképesek-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.

1. **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:

1. a dolgozó **7 ittas** volt,
2. **8 engedély** nélkül végezte a munkáját,
3. olyan gépet, **9 szerszámot** használt, amelyre nem kapott utasítást,
4. **10 rendbontás** miatt,
5. nem a **11 legrövidebb** úton ment munkába,
6. **12 szándékosan** okozott magának sérüléseket.
7. **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.

1. **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.

1. **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 fészkéből. 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.

1. **Mely területek tartoznak a személyi higiénia alá? (Több válasz is jó)**
   1. **mosdóhasználat**
   2. fekete-fehér öltöző használat
   3. **egészségügyi alkalmasság**
   4. helyiségek kialakítása
   5. **ékszerviselés**
2. **Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! A helyes válaszokat húzza alá!**
3. a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
4. **a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát**
5. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
6. **alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól**
7. **tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik**
8. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó
9. **Milyen a jó fertőtlenítőszer? Húzza alá a helyes válaszokat!**
10. csak néhány veszélyes mikrobára hat
11. **emberre ártalmatlan**
12. hatása csak órák múlva érvényesül
13. **a berendezések anyagát nem károsítja**
14. a padlóra folyva megmarja és nyomot hagy
15. **Húzza alá a helyes állításokat!**
16. a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
17. **a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni**
18. az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze
19. a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
20. **az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest**
21. **a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat**
22. **Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! Húzza alá a helyes válaszokat!**
23. a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
24. **a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát**
25. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel
26. **alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól**
27. **tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik**
28. védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó
29. **Húzza alá a hamis állításokat!**
30. **a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását**
31. 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
32. **az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze**
33. **a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól**
34. az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
35. a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat
36. **Húzza alá az igaz állításokat!**
37. a tiszta övezetben használt takarítóeszközök a szennyezett övezetben is használhatók
38. **az élelmiszeripari üzemekben a takarítást a takarítási utasításban előírtak szerint végzik**
39. a dolgozónak magának kell gondoskodni a takarításhoz szükséges személyi védőfelszerelésről
40. **a takarítási utasításban meg kell nevezni a felelős dolgozó személyét**
41. **élelmiszeripari üzemben a takarításhoz csak ivóvíz minőségű vizet szabad felhasználni**
42. **Válassza ki a védőruhákra vonatkozó helyes állításokat! Húzza alá a helyes megállapításokat!** 
    1. **tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik**
    2. **általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét**
    3. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
    4. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó
    5. **munkakörre, munkafolyamatra előírt védőruha nélkül munkát végezni tilos**
    6. a védőruházat forgalomba hozatalára, használatbavételére nincsenek szabályok
    7. **alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet – megvédje a károsító hatásoktól**
    8. ha megsérül, attól még használható
    9. **a kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat**
43. **Melyek a HACCP előnyei? Húzza alá a helyes megállapításokat!** 
    1. alkalmazását minden termékre el kell végezni
    2. **más minőségbiztosítási rendszerekkel kombinálható**
    3. sok időt és szakembert igényel
    4. **a teljes élelmiszerláncra alkalmazható**
    5. rendszeres felülvizsgálatot igényel
    6. **utólagos ellenőrzés helyett a megelőzést alkalmazza**
44. **A felsorolásból válassza ki azokat az állításokat, melyek nem igazak a védőruhákra! Húzza alá a helytelen megállapításokat!**
45. tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
46. általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét
47. **sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel**
48. **a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó**
49. ha a technológia kívánja meg a dolgozó testének izolálását, ebben az esetben is meghatározó a védő funkció
50. alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet – megvédje a károsító hatásoktól
51. **ha megsérül, attól még használható**
52. a kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat
53. **védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is**
54. **Melyek a tisztítószerekkel szemben támasztott követelmények? Húzza alá a helyes válaszokat!**
55. engedély nélkül is forgalmazható legyen
56. **ne legyen mérgező**
57. **jó zsíroldó képességgel rendelkezzen**
58. kellemes illatot adjon át az élelmiszernek
59. **az eszközök anyagát ne károsítsa**
60. **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 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: ÉÁA/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

1. **Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a szénhidrátokra. A helyes válaszokat húzza alá!** 
   1. fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak
   2. a szervezetet energiával látják el
   3. az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai
   4. proteineknek is hívják őket
   5. molekuláik szénből, hidrogénből és oxigénből állnak
2. **Mi a közös a következő gyümölcsökben: csipkebogyó, ribizli, egres? A helyes választ húzza alá!** 
   * + - 1. magas a C-vitamin-tartalmuk
         2. magas a cukortartalmuk
         3. egyforma az ízük
         4. az almatermésűek csoportjába tartoznak
3. **Mi a keményítő? Karikázza be a helyes válasz betűjelét!**

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

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

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

1. **Melyik nem a burgonyafélék családjába tartozik?** **A helyes választ húzza alá!**

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

1. **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:

1. **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 |
|  |  |  |  |

1. **Melyik csoportba tartozik a sütőtök? A helyes válasz betűjelét karikázza be!**

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

1. **Magyarázza meg, mit jelent a hipovitaminózis fogalma, melyek az okai és a következménye!**

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………….

1. **Milyen csíkozásúra kell festeni a munkatérbe benyúló géprészeket? A helyes választ húzza alá!**
   1. kék-fekete
   2. fehér-fekete
   3. sárga-fekete
   4. piros-fehér
2. **Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat!** **A helyes válaszokat húzza alá!**
3. a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
4. a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
5. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
6. alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
7. tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
8. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**13. Hogyan emeljük fel a terhet segédeszköz nélkül?** **A helyes választ húzza alá!**

* 1. egyenes lábbal, hajlított derékkal
  2. hajlított derékkal, hajlított lábbal
  3. egyenes derékkal, hajlított lábbal
  4. 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!**

* 1. csak engedéllyel használhatók
  2. könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállítható
  3. hatásuk 5-6 méterről a legjobb
  4. előírt időközönként ellenőriztetni kell

**16. Miért veszélyes mérgező vegyi anyagot kólásüvegben tartani?** **A helyes választ húzza alá!**

* 1. az üveg törékeny
  2. nem lehet az üveget megfelelően kimosni
  3. üdítőitalnak gondolják, és megihatják
  4. az utána beletöltött folyadék elszíneződik

1. **Milyen a jó fertőtlenítőszer? A helyes válaszokat húzza alá!** 
   1. csak néhány veszélyes mikrobára hat
   2. emberre ártalmatlan
   3. hatása csak órák múlva érvényesül
   4. a berendezések anyagát nem károsítja
   5. a padlóra folyva megmarja és nyomot hagy
2. **Húzza alá a helyes állításokat!** 
   1. a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
   2. 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
   3. az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze; a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
   4. az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
   5. a munkáltató köteles minőségileg, illetve szükség esetén mennyiségileg értékelni a munkavállalók egészségét és biztonságát veszélyeztető kockázatokat
3. **Ismertesse a csomagolás célját és a higiéniai követelményeit!**

…………………………………………………………………………………………………

………*…………………………………………………………………………*………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………

**20. Végezhet-e önállóan munkát, ha nem részesült előzetesen munkavédelmi oktatásban?** **A helyes választ húzza alá!**

* 1. nem, csak az oktatást követően
  2. nem, csak ha veszélytelen munkát bíznak rám
  3. igen, mert azt később is pótolhatom
  4. 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!**

1. fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak
2. **a szervezetet energiával látják el**
3. **az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai**
4. proteineknek is hívják őket
5. **molekuláik szénből, hidrogénből és oxigénből állnak**

**3. Mi a közös a következő gyümölcsökben: csipkebogyó, ribizli, egres? A helyes választ húzza alá!**

1. **magas a C-vitamin-tartalmuk**
2. magas a cukortartalmuk
3. egyforma az ízük
4. 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, 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.**

**6. Melyik nem a burgonyafélék családjába tartozik?** **A helyes választ húzza alá!**

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

1. **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!**

1. kék-fekete
2. fehér-fekete
3. **sárga-fekete**
4. piros-fehér

**12. Válassza ki a védőruhákra vonatkozó állításokat! A helyes válaszokat húzza alá!**

1. a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
2. **a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát**
3. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
4. **alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól**
5. **tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik**
6. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**13. Hogyan emeljük fel a terhet segédeszköz nélkül? A helyes választ húzza alá!**

1. egyenes lábbal, hajlított derékkal
2. hajlított derékkal, hajlított lábbal
3. **egyenes derékkal, hajlított lábbal**
4. 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!**

1. **csak engedéllyel használhatók**
2. könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
3. hatásuk 5-6 méterről a legjobb
4. előírt időközönként ellenőriztetni kell

**16. Miért veszélyes mérgező vegyi anyagot kólásüvegben tartani? A helyes választ húzza alá!**

1. az üveg törékeny
2. nem lehet az üveget megfelelően kimosni
3. **üdítőitalnak gondolják, és megihatják**
4. az utána beletöltött folyadék elszíneződik

**17. Milyen a jó fertőtlenítőszer? A helyes válaszokat húzza alá!**

1. csak néhány veszélyes mikrobára hat
2. **emberre ártalmatlan**
3. hatása csak órák múlva érvényesül
4. **a berendezések anyagát nem károsítja**
5. a padlóra folyva megmarja és nyomot hagy

**18. Húzza alá a helyes állításokat!**

1. a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
2. **a munkavállaló köteles az egyéni védőeszközt rendeltetésének megfelelően használni és a tőle elvárható tisztításáról gondoskodni**
3. az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze
4. a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól
5. **az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest**
6. **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 ismételten 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!**

1. **nem, csak az oktatást követően**
2. nem, csak ha veszélytelen munkát bíznak rám
3. igen, mert azt később is pótolhatom
4. 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!**

1. ízesítő és illatanyagok
2. színező anyagok
3. serkentő anyagok
4. ásványi anyagok

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

1. fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak
2. a szervezetet energiával látják el
3. biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul
4. polipeptidláncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek
5. az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai
6. proteineknek is hívják őket
7. a sejtépítésben fontos szerepük van

**3. A felsorolt állítások közül melyik nem a vitaminokra vonatkozik? A helyes választ húzza alá!**

1. befolyásolják az anyagcsere-folyamatokat
2. csoportjai a makro- és a mikroelemek
3. fokozza a szervezet ellenálló képességét
4. segíti az idegrendszer kiegyensúlyozott működését

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

1. kapszantin érett piros paprika
2. antociánok hús
3. mioglobin 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!**

1. fejes-, vörös-, kelkáposzta
2. karalábé
3. karfiol
4. kelbimbó
5. brokkoli
6. kínai kel
7. 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!**

1. keret fekete, mező sárga, ábra fekete
2. keret fekete, mező fehér, ábra fekete
3. keret vörös, mező fehér, ábra fekete
4. keret kék, mező fehér, ábra fekete

**12. Milyen jellegű egyéni védőeszköz adható kölcsön a munkatársnak? A helyes választ húzza alá!**

1. az egyéni védőeszközök egymás között cserélhetők, és kölcsönadhatók
2. az egyéni védőeszközök közül, ha a munkavállaló éppen nem használja, a ruhajellegű védőeszközök kölcsönadhatók
3. az egyéni védőeszközök személyre és munkakörre szabottak, ezért kölcsön nem adhatók
4. 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!**

1. a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
2. a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát
3. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
4. alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
5. tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik
6. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**14. Mi nem jellemző a tűzoltó készülékekre? A helyes választ húzza alá!**

1. csak engedéllyel használhatók
2. könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
3. hatásuk 5-6 méterről a legjobb
4. előírt időközönként ellenőriztetni kell

**15. Mikor kell a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat betartani? A helyes választ húzza alá!**

1. a törvények és rendeletek végrehajtása csak akkor kötelező, ha baleset érte valamelyik munkavállalót
2. a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha azok nem akadályozzák a termékek lehető legolcsóbb előállítását és a dolgozók könnyebb és folyamatos munkavégzését
3. a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha az a vállalkozások gazdasági érdekeit nem sérti
4. a törvények és rendeletek, jogszabályok kötelezőek, végrehajtásuk nem lehet gazdasági érdekektől függő

**16. Húzza alá a hamis állítások betűjelét!**

1. a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását
2. 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
3. az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze; a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség aló
4. az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest
5. 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!**

1. melynek a sérültje ebbe beleegyezik
2. ha a sérülés előreláthatólag munkakiesést okoz
3. a legkisebb sérüléssel járó balesetet is jelenteni kell
4. 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!**

1. a tiszta övezetben használt takarítóeszközök a szennyezett övezetben is használhatók
2. élelmiszeripari üzemben a takarításhoz nem kell takarítási utasítás, mert mindenki tudja a feladatát
3. a dolgozónak magának kell gondoskodni a takarításhoz szükséges személyi védőfelszerelésről a takarítási utasításban meg kell nevezni a felelős dolgozó személyét
4. 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!**

1. abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát
2. abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata
3. csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton
4. 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!**

1. ízesítő és illatanyagok
2. színező anyagok
3. serkentő anyagok
4. **ásványi anyagok**

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

1. **fizikai vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak**
2. a szervezetet energiával látják el
3. biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul
4. **polipeptidláncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek**
5. az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai
6. **proteineknek is hívják őket**
7. **a sejtépítésben fontos szerepük van**

**3. A felsorolt állítások közül melyik nem a vitaminokra vonatkozik? A helyes választ húzza alá!**

1. befolyásolják az anyagcsere-folyamatokat
2. **csoportjai a makro- és a mikroelemek.**
3. fokozza a szervezet ellenálló képességét
4. segíti az idegrendszer kiegyensúlyozott működését

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

1. kapszantin érett piros paprika –**a)**
2. antociánok hús –**c)**
3. mioglobin 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!**

1. fejes-, vörös-, kelkáposzta
2. karalábé
3. karfiol
4. kelbimbó
5. brokkoli
6. kínai kel
7. **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!**

1. keret fekete, mező sárga, ábra fekete
2. keret fekete, mező fehér, ábra fekete
3. **keret vörös, mező fehér, ábra fekete**
4. keret kék, mező fehér, ábra fekete

**12. Milyen jellegű egyéni védőeszköz adható kölcsön a munkatársnak? A helyes választ húzza alá!**

1. az egyéni védőeszközök egymás között cserélhetők, és kölcsönadhatók
2. az egyéni védőeszközök közül, ha a munkavállaló éppen nem használja, a ruhajellegű védőeszközök kölcsönadhatók
3. **az egyéni védőeszközök személyre és munkakörre szabottak, ezért kölcsön nem adhatók**
4. 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!**

1. a védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is
2. **a munkáltató feladata biztosítani a védőruhát**
3. sok esetben a munkavállaló vásárolja meg, és elszámol a költségekkel
4. **alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót vagy a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól**
5. **tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik**
6. a védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó

**14. Mi nem jellemző a tűzoltó készülékekre? A helyes választ húzza alá!**

1. **csak engedéllyel használhatók**
2. könnyen kezelhetők, tárolhatók, szállíthatók
3. hatásuk 5-6 méterről a legjobb
4. előírt időközönként ellenőriztetni kell

**15. Mikor kell a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat betartani? A helyes választ húzza alá!**

1. a törvények és rendeletek végrehajtása csak akkor kötelező, ha baleset érte valamelyik munkavállalót
2. a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha azok nem akadályozzák a termékek lehető legolcsóbb előállítását és a dolgozók könnyebb és folyamatos munkavégzését
3. a munkavédelemmel kapcsolatos jogszabályokat csak akkor kell betartani, ha az a vállalkozások gazdasági érdekeit nem sérti
4. **a törvények és rendeletek, jogszabályok kötelezőek, végrehajtásuk nem lehet gazdasági érdekektől függő**

**16. Húzza alá a hamis állítások betűjelét!**

1. **a munkáltató nem köteles biztosítani a védőeszközök rendeltetésszerű használhatóságát, védőképességét, a kielégítő higiénés állapotát, a szükséges tisztítását, karbantartását (javítását), pótlását**
2. 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
3. **az ellenőrzés a megelőzés kizárólagos eszköze a rendszeres ellenőrzés mentesíti a munkáltatót a felelősség alól**
4. **az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés megvalósításakor általános követelményként köteles a munkáltató figyelembe venni a kollektív műszaki védelem elsőbbségét az egyéni védelemhez képest**
5. 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!**

1. melynek a sérültje ebbe beleegyezik
2. ha a sérülés előreláthatólag munkakiesést okoz
3. **a legkisebb sérüléssel járó balesetet is jelenteni kell**
4. 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!**

1. a tiszta övezetben használt takarítóeszközök a szennyezett övezetben is használhatók
2. **élelmiszeripari üzemben a takarításhoz nem kell takarítási utasítás, mert mindenki tudja a feladatát**
3. a dolgozónak magának kell gondoskodni a takarításhoz szükséges személyi védőfelszerelésről
4. **a takarítási utasításban meg kell nevezni a felelős dolgozó személyét**
5. **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!**

1. abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát
2. abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata
3. csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton
4. **nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül**

A képen kék, Acélkék, képernyőkép, Grafika látható

Automatikusan generált leírásA képen kör, fekete, fekete-fehér, lámpa látható

Automatikusan generált leírásA képen minta, tér, Szimmetria, Téglalap látható

Automatikusan generált leírásA képen szimbólum, fekete, sor, Betűtípus látható

Automatikusan generált leírásA képen kör, szimbólum, Szimmetria, fekete látható

Automatikusan generált leírás![A képen szimbólum látható

Automatikusan generált leírás]()A képen embléma, szimbólum, Betűtípus, Grafika látható

Automatikusan generált leírás**A képen Betűtípus, Grafika, Grafikus tervezés, képernyőkép látható

Automatikusan generált leírás**

ikk.hu

IKK

@ikk\_szakkepzes

@ikk\_szakkepzes

@ikk\_szakkepzes