



Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



ÁGAZATI ALAPVIZSGA FELADATLAP

az

Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

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

Feladat sorozatjele: **ÁAÉ/II.**

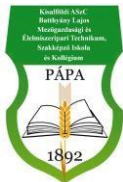
Ágazati alapvizsga időtartama: **240 perc**

Elérhető maximális pontszám: **100 pont**

Feladatok száma: **2 feladat**

Felhasználható: 9. évfolyam, tanév lezárását követő napon

Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem



Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.

Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



Kisalföldi
Agrárszakképzési
Centrum

vizsgáló neve

Értékelés:

pont	%	osztályzat
<input type="text"/>	= <input type="text"/>	<input type="text"/>

.....

vizsgabizottság elnöke

.....

javító tanár

Ágazati alapvizsga feladatlap II.

Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez

Írásbeli vizsga

Érvényes: 2020. szeptember 1-től, a szakképzésről szóló 2021. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet képzése és kimeneti követelmények alapján indított szakképesítésre.

A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari alapismeretek**

A vizsgatevékenység leírása:

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

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.

Vizsganap: év..... hónap nap

Időtartam: 60 perc

1. Csoportosítsd a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írd a betűjelét a megfelelő csoportba!

a) zeller b) egres c) karfiol d) mangó e) zab

zöldségek	
gyümölcsök	
gabonafélék	

10 pont	
---------	--

2. Hová sorolható az uborka? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

a) gyökérzöldség b) káposztafélék c) kabakosok d) levélzöldség

4 pont	
--------	--

3. Írd le a komplettálás fogalmát!

--



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

4 pont

--

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

Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

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

4 pont

--

5. Párosítsd a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!

- | | |
|---------------|---------------------|
| a) kapszantin | sütőtök |
| b) antociánok | hús |
| c) mioglobín | vörösbor |
| d) karotin | érett piros paprika |



8 pont

6. Az élelmiszerek alkotórészei közül melyik nem a járulékos anyagok csoportjába tartozik?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) ízesítő és illatanyagok b) színező anyagok
c) serkentő anyagok d) ásványi anyagok

4 pont

7. Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a fehérjékre?

A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- a) Fizikai, vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak.
b) A szerkezetet energiával látják el.
c) Biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul.
d) Polipeptid láncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek.
e) Az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai.
f) Proteineknek is hívják őket.
g) Sejtépítésben fontos szerepük van

8 pont



8. Mi a keményítő? Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

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

4 pont	
--------	--

**9. A felsorolt élelmiszerek közül melyik tartalmazza a legtöbb fehérjét?
A helyes válasz betűjelét karikázd be!**

- a) lencse
b) sertéshús
c) tojás
d) trappista sajt

4 pont	
--------	--

**10. Melyek a személyi higiénia tárgyi követelményei?
Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!**

- a) zuhanyzó
b) fedett dohányzóhely kialakítása
c) védőkesztyű
d) étkezéshez asztalterítő biztosítása
e) kézmosáshoz körömkefe biztosítása
f) munkaruha



- g) öltöző
- h) WC helyiségbe szag elszívó felszerelése
- i) folyékony kézmosószer

8 pont

11. Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálattal?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) Abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát.
- b) Abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata.
- c) Csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton.
- d) Nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül.

3 pont

12. A felsorolásból válaszd ki azokat az állításokat, melyek nem igazak a védőruhákra! Karikázd be a helytelen megállapítások betűjelét!

- a) Tisztításáról, javításáról is a munkáltató gondoskodik.
- b) Általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét.



- c) Sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel.
- d) A védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó.
- e) Ha a technológia kívánja meg a dolgozó testének izolálását, ebben az esetben is meghatározó a védő funkció.
- f) Alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól.
- g) Ha megsérül attól még használható.
- h) A kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat.
- i) Védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is.

8 pont

13. Ha a munkahelyi zajterhelés meghaladja a 87 dB (A)-t (zajexpozíciós határérték), milyen védelmet kell biztosítani a dolgozóknak?

Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

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

3 pont

14. Ismertesd a műszaki higiénia feladatát, területeit!



**Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.

Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

4 pont

15. Mely esetben érte a munkavállalót munkabaleset?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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

4 pont



16. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítanod?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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

4 pont

17. Melyek a tisztítószerrel szemben támasztott követelmények?

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) Engedély nélkül is forgalmazható legyen.
- b) Ne legyen mérgező.
- c) Jó zsíroldó képességgel rendelkezzen.
- d) Kellemes illatot adjon át az élelmiszernek.
- e) Az eszközök anyagát ne károsítsa.
- f) Vízen jól oldódjon.

4 pont



18. Hogyan használjuk a porral oltó tűzoltó készüléket?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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

4 pont

Összesen:

100 pont

/

0 – 30 pont	0 % – 30 %	elégtelen	1
31 – 45 pont	31 % – 45 %	elégséges	2



Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.

Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



Kisalföldi
Agrárszakképzési
Centrum

46 – 69 pont	46 % – 69 %	közepes	3
70 – 79 pont	70 % – 79 %	jó	4
80 -100 pont	80 % – 100 %	jeles	5

vizsgáló neve

Élelmiszeripari ágazati alapgyakorlat

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

Komplex gyakorlati vizsgafeladat

2. tétel

Készítsen piskótatekerceszt, mutassa be a vizgabizottságnak az elkészített termékeket!

Információtartalom vázlata:

- MUNKÁJA SORÁN ÜGYELJEN A MUNKAVÉDELMI ÉS
HIGIÉNAI SZABÁLYOK BETARTÁSÁRA!
- A hulladékok eltakarítását és a mosogatást a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően végezze el!
- Az elkészítéshez szükséges műveleteket a megadott sorrendben végezze el!

Tojás előkészítése:



**Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



Ellenőrizze le a lejárati dátumát, állapítsa meg, hogy felhasználható-e a tojás! Fertőtlenítsen le 6 db tojást, ügyeljen a helyes sorrendre! A munka folytatása előtt végezzen újra kézfertőtlenítést! Törje fel szabályosan a tojásokat!

Nyersanyagok mérése:

A piskóta tekercs készítéséhez a gyártmánylap előírásai szerint a következő anyagok szükségesek:

120 g cukor 150

g liszt

6 db tojás

250 g gyümölcsíz

Tárazza a méréshez használt tálal és végezze el pontosan a liszt és a cukor mérését, úgy hogy a mérleg és az asztal sem szennyeződhet a nyersanyagokkal!

Masszakészítés:

Az előkészített nyersanyagokból készítsen laza, homogén piskóta masszát, majd egyenletesen simítsa el sütőlemezen!

Nyersanyagszükséglet számítása, dokumentáció:

A mai délutáni mőszakban technikai okok miatt csak olyan mérleget tudnak használni, ami dkg vagy kg mértékegységben mér. Készítse el a piskótatekercs nyersanyag kiméréséhez szükséges dokumentációt a mőszak számára a mellékelt gyártási utasításon!

Töltés:

Végezze el a töltés, szeletelés, díszítés, tálalás műveleteit! Mutassa be a vizsgabizottságnak az elkészített terméket! A lekvár kenésénél ügyeljen a higiéniai szabályokra! A munka befejezése után takarítsa le a munkaasztalt, rakja az asztalra tálalán a tisztára mosott edényeket és eszközöket és mutassa be a vizsgabizottságnak!



**Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu

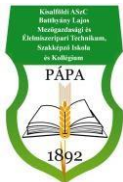


Mértékegységek átváltása:

Gyártási utasítás

A mai napon a mérlegek hitelesítési munkái miatt a délutános műszak a tartalék mérlegeket használja. Ezért 1 db piskótatekercs elkészítéséhez a következő mennyiségek kimérése szükséges:

Mérleg jele: M 15 Mértékegység: dkg



Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.

Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



Kisalföldi
Agrárszakképzési
Centrum

Nyersanyag neve	Előírt mennyiség

Mérleg jele: M 23 Mértékegység: kg

Nyersanyag neve	Előírt mennyiség

Dátum:

_____ aláírás

ÁGAZATI ALAPVIZSGA FELADAT ÉRTÉKELÉSE II.

az

Élelmiszeripari
ágazathoz tartozó szakképesítésekhez



**Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.

Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



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

Feladat sorozatjele: **ÁAÉ/II.**

Ágazati alapvizsga időtartama: **240 perc**

Elérhető maximális pontszám: **100 pont**

Feladatok száma: **2 feladat**

Felhasználható: 9. évfolyam, tanév lezárását követő napon

Feladatok helyszíne: tanműhely, tanüzem

Ágazati alapvizsga feladatlap II.

MEGOLDÓKULCS

Élelmiszeripari

ágazathoz tartozó szakképesítésekhez



Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.

Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



Írásbeli vizsga

Érvényes: 2020. szeptember 1-től, a szakképzésről szóló 2021. évi LXXX. törvény és a szakképzésről szóló 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet képzése és kimeneti követelmények alapján indított szakképesítésre.

A vizsgatevékenység megnevezése: **Élelmiszeripari alapismeretek**

A vizsgatevékenység leírása:

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

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.

Vizsganap: év..... hónap nap

Időtartam: 60 perc

1. Csoportosítsd a felsorolt növényi nyersanyagokat! Írd a betűjelét megfelelő csoportba!

a) zeller b) egres c) karfiol d) mangó e) zab

zöldségek	a, c,
gyümölcsök	b, d,



Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



gabonafélék	e
-------------	---

10 pont

2. Hová sorolható az uborka? A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) gyökérzöldség b) káposztafélék c) **kabakosok** d) levélzöldség

4 pont

3. Írd le a komplettálás fogalmát!

A megfelelő fehérje ellátás biztosítására a táplálkozás során ételmiszereink, 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.

4 pont

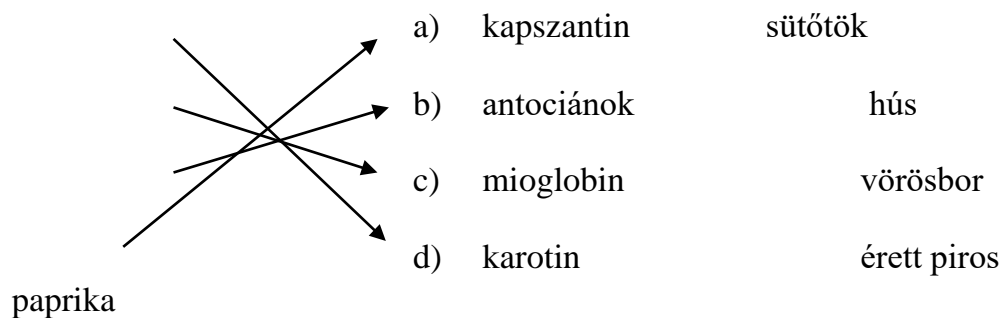
4. Mi a közös a következő gyümölcsökben: *csipkebogyó, ribizli, egres*?
Karikázd be a helyes válasz betűjelét!



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

4 pont

5. **Párosítsd a felsorolt színező anyagokat azokkal az élelmiszerekkel, amelyekben megtalálhatók!**



8 pont

6. **Az élelmiszerek alkotórészei közül melyik nem a járulékos anyagok csoportjába tartozik?**

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) ízesítő és illatanyagok
- b) színező anyagok
- c) serkentő anyagok
- d) ásványi anyagok



4 pont

7. Az alábbi állítások közül melyek jellemzőek a fehérjékre?

A helyes válaszok betűjelét karikázd be!

- a) **Fizikai, vagy kémiai hatásokra szerkezetük átalakul, biológiai aktivitásuk megszűnik, denaturálódnak.**
- b) A szerkezetet energiával látják el.
- c) Biológiai oxidációjuk során felszabaduló energia hővé alakul.
- d) **Polipeptid láncból felépülő, nagy molekulatömegű, térbeli, kolloid állapotú vegyületek, amelyek hidrolízisével aminosavak keletkeznek.**
- e) Az anyagcsere nélkülözhetetlen alapanyagai.
- f) **Proteineknek is hívják őket.**
- g) **Sejtépítésben fontos szerepük van**

8 pont

8. Mi a keményítő? Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

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



4 pont

9. A felsorolt élelmiszerek közül melyik tartalmazza a legtöbb fehérjét?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) **lencse**
- b) sertéshús
- c) tojás
- e) trappista sajt

4 pont

10. Melyek a személyi higiénia tárgyi követelményei?

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) **zuhanyzó**
- b) fedett dohányzóhely kialakítása
- c) **védőkesztyű**
- d) étkezéshez asztalterítő biztosítása
- e) kézmosáshoz körömkefe biztosítása



- f) munkaruha
- g) öltöző
- h) WC helyiségbe szag elszívó felszerelése
- i) folyékony kézmosószer

10 pont

11. Mely esetben kezdhető meg a munka az első munkába állás alkalmával, ha a dolgozó nem rendelkezik foglalkozás-egészségügyi vizsgálattal?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

- a) Abban az esetben, ha a munkavállaló írásos nyilatkozatban egészségesnek vallja magát
- b) Abban az esetben, ha előző munkahelyéről még érvényes a foglalkozás-egészségügyi vizsgálata
- c) Csak akkor, ha egy héten belül részt vesz foglalkozás-egészségügyi vizsgálaton
- d) **Nem kezdhető meg a munka a foglalkozás-egészségügyi vizsgálat nélkül**

3 pont

12. A felsorolásból válaszd ki azokat az állításokat, melyek **nem igazak** a védőruhákra!
Karikázd be a helytelen megállapítások betűjelét!



- a) **Tisztításáról, javításáról is a munkavállaló gondoskodik**
- b) Általában valamilyen külső, károsító hatástól védi viselőjét
- c) **Sok esetben a munkavállaló vásárolja meg és elszámol a költségekkel**
- d) A védőruhának kihordási ideje van, leteltével újat kap a dolgozó
- e) Ha a technológia kívánja meg a dolgozó testének izolálását, ebben az esetben is meghatározó a védő funkció
- f) Alkalmas legyen arra, hogy a dolgozót – vagy éppen a munkakörnyezetet megvédje a károsító hatásoktól
- g) **Ha megsérül attól még használható**
- h) A kemencézésnél használt hőálló kesztyű védőruházat
- i) **Védőruha biztosítását tekinthetjük egyfajta szociális juttatásnak is**

8 pont

13. **Ha a munkahelyi zajterhelés meghaladja a 87 dB (A)-t (zajexpozíciós határérték), milyen védelmet kell biztosítani a dolgozóknak?**

Karikázd be a helyes válasz betűjelét!

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



**Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



- d) Nem szükséges semmilyen védelem, ha a dolgozó írásban nyilatkozik, hogy vállalja a munkavégzést

3 pont

14. Ismertesd 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

6 pont



15. Mely esetben érte a munkavállalót munkabaleset?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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

4 pont

16. Szabad-e a munkahelyen egy elektromos meghibásodást kijavítanod?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

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

4 pont

17. Melyek a tisztítószerrel szemben támasztott követelmények?

Karikázd be a helyes válaszok betűjelét!

- a) Engedély nélkül is forgalmazható legyen
- b) **Ne legyen mérgező**
- c) **Jó zsíroldó képességgel rendelkezzen**



d) Kellemes illatot adjon át az élelmiszernek

e) **Az eszközök anyagát ne károsítsa**

f) **Vízben jól oldódjon** **8 pont**

18. Hogyan használjuk a porral oltó tűzoltó készüléket?

A helyes válasz betűjelét karikázd be!

a) Miután eltávolítottuk a biztosítószeget, irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd fújjuk az oltóport a tűz közepébe.

b) A biztosítószeg eltávolítását követően irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd a továbbterjedés meggátolása érdekében fedjük be a tűz környezetét az oltóporral.

c) **A biztosítószeg eltávolítása után irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd juttassuk az oltóport a lángok közé, de ne közvetlenül az égő anyag felületére.**

d) Miután eltávolítottuk a biztosítószeget, irányítsuk a tömlőt a tűz felé, majd fújjuk az oltóport közvetlenül az égő anyag felületére.

4 pont

Összesen elérhető pontszám: 100 pont

0 – 30 pont	0 % – 30 %	elégtelen	1
31 – 45 pont	31 % – 45 %	elégséges	2
46 – 69 pont	46 % – 69 %	közepes	3
70 – 79 pont	70 % – 79 %	jó	4



Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



Kisalföldi
Agrárszakképzési
Centrum

80 -100 pont	80 % – 100 %	jeles	5
--------------	--------------	-------	---

Gyakorlati vizsga feladat értékelése: **ÁÁÉ/II.**

A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai és súlyozásuk:

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

Megoldókulcs

Mértékegységek átváltása:

átváltás dkg-ra:

liszt: $150 \text{ g} : 10 = 15 \text{ dkg}$ cukor:

$120 \text{ g} : 10 = 12 \text{ dkg}$

gyümölcsíz $250 \text{ g} : 10 = 25 \text{ dkg}$

átváltás kg-ra: liszt: $150 \text{ dkg} :$

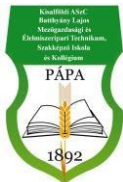
$1000 = 0,15 \text{ kg}$ cukor: $120 \text{ dkg} :$

$1000 = 0,12 \text{ kg}$ gyümölcsíz $250 \text{ dkg} :$

$1000 = 0,25 \text{ kg}$

Gyártási utasítás

A mai napon a mérlegek hitelesítési munkái miatt a délutános műszak a tartalék mérlegeket használja. Ezért 1 db piskótatekerics elkészítéséhez a következő mennyiségek kimérése szükséges:



Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



Mérleg jele: M 15 Mértékegység: dkg

Nyersanyag neve	Előírt mennyiség
liszt	15 dkg
cukor	12 dkg
gyümölcsíz	25 dkg

Mérleg jele: M 23 Mértékegység: kg

Nyersanyag neve	Előírt mennyiség
liszt	0,15 kg
cukor	0,12 kg
gyümölcsíz	0,25 kg

Dátum: év..... hónap nap

aláírás

A vizsgázó neve:

Értékelő lap

<p>2. tétel Készítsen piskótatekerceset, mutassa be a vizsgabizottságnak az elkészített termékeket!</p> <p><u>Információtartalom vázlata:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- MUNKÁJA SORÁN ÜGYELJEN A MUNKAVÉDELMI ÉS HIGIÉNIAI SZABÁLYOK BETARTÁSÁRA!- A hulladékok eltakarítását és a mosogatást a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően végezze el!- Az elkészítéshez szükséges műveleteket a megadott sorrendben végezze el!	Adható pontszám	Elért pontszám
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	---------------------------



**Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.

Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



**Kisalföldi
Agrárszakképzési
Centrum**

A nyersanyag mérésének pontossága	10	
A tojás előkészítés művelete	8	
Tészta, massa készítés művelete	10	
Töltés művelete	12	
<i>Nyersanyag szükséglet számítása</i>	<i>10</i>	
Eszközök helyes használata	30	
Esztétika, tálalás, díszítés	10	
Higiénia, tűzvédelem, munkavédelem	10	
Gyakorlati pontszám összesen:	100	

Pápa, év..... hónap nap

.....

aláírás

Értékelési tábla:

86-100 pont	jeles (5)
71-85 pont	jó (4)
61-70 pont	közepes (3)
51-60 pont	elégséges (2)
0 - 50 pont	elégtelen (1)



**Kisalföldi ASzC Batthyány Lajos Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**
OM: 030728

8500 Pápa, Külső-Veszprémi út 2.
Tel/fax: 89/313-155; 89/313-406,

e-mail: info@mezopapa.hu, webmail: www.mezopapa.hu



Az ágazati alapvizsga teljesítményének értékelése és súlyozása:

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

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