

MAGYAR KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA

Szakma Kiváló Tanulója Verseny

Elődöntő

ÍRÁSBELI FELADAT MEGOLDÁSA

Szakképesítés:

31 341 01 0010 31 02 Élelmiszer-és vegyiáru-eladó

Az élelmiszerek és vegyiárak jellemzőire, valamint forgalmazására vonatkozó ismeretek

Elérhető pontszám: 100 pont

Az írásbeli verseny időtartama: 60 perc

2012.

Elért pontszám	
----------------	--

modul: Az élelmiszerek és vegyiáruk jellemzőire, valamint forgalmazására vonatkozó ismeretek

1. Feladat

Töltse ki a táblázat hiányzó adatait!

A legfőbb kódrendszerek

Rövidített megnevezés	Teljes név	Termékkód számjegyeinek száma
EAN	EURÓPAI ÁRUAZONOSÍTÓ KÓDRENDSZER	13
ETK	EGYSÉGES TERMÉK KÓD	9
BTO	Belföldi Termék Osztályozás	10
VTSZ	KERESKEDELMI VÁMTARIFA SZÁM	10

7 pont

2. Feladat

Milyen fogalmakat tartalmaznak a következő megállapítások?

A kipontozott helyre írja be a helyes választ!

- A MINŐSÉG az áru használat szempontjából lényeges tulajdonságainak összessége.
- A VÉDJEGY jogi védelmet élvező megkülönböztető jelzés.
- A FOGYASZTÓI ÉRDEKVÉDELEM feladata, hogy megvédje a fogyasztók érdekeit a gyártók és kereskedők erőfölényével szemben.

3 pont

3. Feladat

Sorolja fel a védőtápanyagokat!

- VITAMINOK
- ÁSVÁNYI ANYAGOK
- JÁRULÉKOS ANYAGOK

3 pont

4. Feladat

Válassza ki és karikázza be a betűjelét az élelmiszer-tartósítás fizikai-kémiai módszereinek!

- a) sózás
- b) szárítás
- c) hőelvonás
- d) pácolás
- e) füstölés
- f) csíráltatás
- g) cukor hozzáadása
- h) zsiradék hozzáadása

5 pont

5. Feladat

Mondja el a vevőjének, hogy mit jelent a BL 80-as jelzés a liszt csomagolásán!

BÚZÁBÓL KÉSZÜLT FINOMLISZT
100 g LISZT HAMUTARTALMA 0,80 g

2 pont

6. Feladat

Sorolja fel a szárasztészták gyártásának alapanyagait!

LISZT
VÍZ
SÓ

Az alapanyagokon kívül milyen járulékos anyagot adhatnak hozzá?

TOJÁS
SZINEZŐANYAG (paraj, eper, kakaó)
TÁPÉRTÉKET NÖVELŐ (szója, tojásfehérje)

6 pont

7. Feladat**A száraztészták átvétele során minőségileg mit vizsgálna?**

- SZÍN
- FELÜLET-SZERKEZET
- SZAG
- ALAK
- ÉPSÉG

3 pont**8. Feladat****Milyen fajta kenyér ajánlásakor mondhatja el a következőket?**

Összetételük alapján rostban gazdag, szénhidrátszegény, nátriumszegény és gliadinmentes termék.

DIÉTÁS JELLEGŰ KENYEREK: GRAHAM- ÉS A LEVEGŐKENYÉR

2 pont**9. Feladat****Válassza ki a mesterséges édesítőszereket és jelölje X-szel!**

- | | |
|-----------------|---|
| - édeske | X |
| - krisztallóz | X |
| - aszpartam | X |
| - keményítősörp | |
| - corvital | X |
| - izosörp | |
| - Poli Sweet | X |

5 pont**10. Feladat****Egészítse ki a következő meghatározásokat!**

- A KOMPLETTÁLÁS az egyes tápanyagok olyan módon való párosítása, hogy a létrejött keverék aminosav tartalma hasonló legyen a tej vagy tojás aminosav tartalmához.
- Jellemzően milyen vitamin található a következő termékekben?
Növényi olajok, csírák, szója, héjas gyümölcsök.
E vitamin. (csak egy vitamint nevezzen meg!)
- A DARÁK a gabonából több fokozatú aprítással előállított, nagyobb szemméretű termékek.
- A KARAMELLÁK pörkölt szacharóz és keményítősörp vizes oldatából 8-20% zsiradékkal készült termékek.
- A HAGYMAFÉLÉK- hez tartozó termékeknek általában a megvastagodott húsos burokleveléből álló, föld alatti szárát fogyasztjuk.

10 pont

11. Feladat

Milyen keménycukorka fajtákat tudna ajánlani vásárlójának?

- TÖLTETLEN (DROPS)
- TÖLTÖTT
- SELYEM
- PEHELY

4 pont

12. Feladat

Magyarázza meg, hogy miért drága a valódi (nemes) nugát!

PÖRKÖLT, VAGY NATUR MOGYORÓ, MANDULA ÉS CUKOR HENGERLÉSES EGYNEMŰSÍTÉSÉVEL KÉSZÜL. LEGFELJEBB KAKÓVAJAT VAGY KAKÓPORT ADHATNAK HOZZÁ. „NEMES” ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜL.

4 pont

13. Feladat

Szabad-e a gyümölcsláda aljára és tetejére papírt tenni? A helyest választ húzza alá és indokolja!

Igen NEM

Indoklás: A GYÜMÖLCS EKKOR KÖNNYEN BEFÜLLED.

3 pont

14. Feladat

Zöldségáru érkezett a boltba.

Önnek kell kihelyezni az állványra, amelynek egyik előírása, hogy a levélzöldségeket egy helyre kell pakolni. A felsoroltakból melyeket helyezné a kijelölt helyre? Válaszát X-szel jelölje!

- | | | | |
|-----------------|---|----------------|---|
| - Fejes saláta | X | - Spenót | X |
| - Póréhagyma | | - Rebarbara | X |
| - Edivia saláta | X | - Zellergyökér | |
| - Galambbegy | X | - Kínai kel | |
| - Patisszon | | - Sóska | X |

3 pont

15. Feladat

Befőttek érkeztek az üzletbe.

Önnek kell az árut érzékszervi módon átvennie. Sorolja fel, hogy mit vizsgálna!

SZÍN	ALAK	MÉRET	LÉMINŐSÉG
ÁLLOMÁNY		ILLAT	GYÁRTÁSI HIBÁK

4 pont

16. Feladat

Milyen érveket sorolna fel vevőjének, hogy az ajánlott krémsajtot megvásárolja?

HIDEG ÉS MELEGSZENDVICSEK, SAJTKRÉMEK KÉSZÍTÉSÉRE, FRISS FOGYASZTÁSRA AJÁNLOTT. TEJBŐL ÉS TEJTERMÉKBŐL KÉSZÍTIK. KRÉMES ÁLLOMÁNYÚ, MAGAS ZSÍRTARTALMÚ.

4 pont

17. Feladat

Milyen étkezési szalonnák tartoznak a füstölt szalonnák csoportjába? A helyes válaszokat X-szel jelölje!

- | | |
|-------------------------|---|
| - paprikás teaszalonna | |
| - erdélyi szalonna | X |
| - sózott teaszalonna | |
| - kenyérszalonna | X |
| - csemege angolszalonna | X |
| - brassói szalonna | |
| - kolozsvári szalonna | X |

4 pont

18. Feladat

Egészítse ki!

SZÖRPÖKNEK nevezik a hazai és egzotikus gyümölcsfélékből, aromákból, vagy különleges növényi anyagokból előállított, legalább 66,5% szárazanyagot tartalmazó italokat.

2 pont

19. Feladat

Egészítse ki a következő meghatározást!

A FŰSZERKEVERÉKEK hazai és importfűszerek őrlésével, meghatározott arányú keverésével előállított, különleges ízhatású készítmények.

2 pont

20. Feladat

A feladatban állítások szerepelnek. Az állítások **IGAZAK**, vagy **HAMISAK** lehetnek.

Írjon „I” betűt a kipontozott helyre, ha az állítás igaz, és „H” betűt, ha az állítás hamis!

- I Az állati eredetű zsiradékból készült szappanok kemények, hideg vízben lassabban oldódnak, habjuk tartós, sűrű.
- I Irritáló anyagot a babaszappan nem tartalmazhat.
- H Az áztató- és előmosószeres a textílián lévő szennyeződést csak meleg vízben lazítják fel.
- H A folyékony mosogatószeres kémhatása általában lúgos.
- I A folteltisztító szerek sokfélék, mert nincs olyan univerzális folteltisztító, amely minden foltot mindenféle textíliából képes úgy eltávolítani, hogy a textília ezalatt nem károsodik.

5 pont

21. Feladat

Miért ajánlaná emulzió használatát napozás után?

MERT AZ ENYHÉN LEÉGETT BŐR HŰSÍTÉSÉRE, NYUGTATÁSÁRA, A FOKOZOTT VÍZVESZTESÉG NAGYMÉRETŰ PÓTLÁSÁRA ALKALMAS.

3 pont

22. Feladat

Sorolja fel az egészségügyi norimbergi árukat! (legalább 6 félélt)

FOGKEFE	FOGSELYEM	MOSDÓKESZTYŰK
SZIVACSKOK	GUMIKESZTYŰ	VÉDŐKESZTYŰ
PAPÍR ZSEBKENDŐ	TÖRLŐKENDŐ	TOALETTPAPÍR
TAMPONOK	EGÉSZSÉGÜGYI BETÉTEK	

6 pont

23. Feladat

Párosítsa az alábbi élelmiszer-és vegyiáru ismerettel kapcsolatos meghatározásokat és szakkifejezéseket!

A szakkifejezés sorszámát írja be az áruismerettel kapcsolatos meghatározás mellé, a „Kapcsolódó szakkifejezések” rovatba!

Szakkifejezés		Áruismerettel kapcsolatos meghatározás	Kapcsolódó szakkifejezés száma
S.szám	Megnevezés		
Pl 0	henna	-	11
1	terpének	A zsírokhoz hasonló, de a zsírsavakon és a glicerinen kívül egyéb anyagot is tartalmaznak	4
2	kollagén	A bor alkoholtartalmának növelése borpárlat vagy finomszesz hozzáadásával	9
3	citopan	Főként illatanyagként alkalmazzák az illatszer és testápoló iparban	1
4	lipoidok	zsírok, olajok bomlása, elváltozása a fény a levegő esetleg mikrobák hatására.	10
5	agar-agar	tejsavból, lisztből és élesztőből előállított sárgásfehér por	3
6	graham liszt	100 °C alatti hőkezeléssel készült, +10 °C alatt rövid ideig tárolható élelmiszer	8
7	blansirozás	hosszú szálú fonalkolloid szerkezetű fehérje, amelyek a bőr hámrétegében porcokban található	2
8	félkonzerv	az élelmiszerek rövid ideig tartó előfőzése	7
9	aniválás	durvára aprított, héjrészt is tartalmazó értékes örlemény	6
10	avasodás	melegtengeri algából készített kocsonyásító anyag	5
Pl: 11	-	a lawsonia alba cserje szárított levelei, festékanyagai a hajat narancsvörösről a rókaavörös árnyalatig színezik	-

10 pont

A modul elérhető részpontszáma: 100 pont