

OLIMPIADA NAȚIONALĂ ARIA CURRICULARĂ „TEHNOLOGII ”
EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE
2024 aprilis 27

Írásbeli tétel

Tantárgy: technológiai nevelés és gyakorlati alkalmazások
Osztály: V.

- Minden tétel kötelező. Hivatalból 10 pont jár.
- Munkaidő 3 óra.

I TÉTEL **(20 pont)**

A. Az 1-től 10-ig számozott állítások esetében írjátok a helyes válasz betűjelét a vizsgalapra.
(10 pont)

1. A dugványokat a talajba helyezzük a következő munkálattal :
 - a. ültetéssel;
 - b. vetéssel;
 - c. trágyázással;
 - d. öntözéssel.
2. A kacsozás olyan speciális jellegű munka, amely a következő növényekre vonatkozik:
 - a. uborka;
 - b. padlizsán/vinete;
 - c. paprika;
 - d. paradicsom.
3. A teheneket a következő helyen tartják:
 - a. szájván/karám;
 - b. istálló;
 - c. box/rekesz;
 - d. ketrec.
4. A szarvasmarhafajtához tartozik a:
 - a. Karakül;
 - b. Erdélyi Pinzgau;
 - c. Leghorn;
 - d. Landrace.
5. Az élelmiszerek pasztörözése az élelmiszerek tartósítási eljárása:
 - a. Az élelmiszerek forráspont alatti melegítése;
 - b. A víztartalom csökkentése;
 - c. Tartósítás sózással vagy cukor hozzáadásával;
 - d. Alacsony hőmérséklet alkalmazásával.
6. Az ökológiai gazdaságokban nevelt tyúkok tojásain a termelői kód előtt a szám:
 - a. 0;
 - b. 1;
 - c. 2;
 - d. 3.

7. A pék a következő termékeket készíti:
- aprósüteményeket;
 - cukrász termékek;
 - kenyértermékek;
 - hentestermékek.
8. Az édességhez használt kést az alábbi módon helyezkedik el:
- a nyelével balra;
 - tányér bal oldalán;
 - a nyelével balra;
 - a támogató tányéron.
9. A technikusoknak a következő végzettség szükséges:
- szakközépiskola vagy posztliceum;
 - szakiskola;
 - mezőgazdasági felsőoktatásban;
 - gimnáziumi .
10. Az élelmiszerek hidegen való elkészítésének mechanikai módja a:
- erjesztés;
 - dehidratálás;
 - szárítás;
 - morzsolás.

B. Olvassátok el figyelmesen az alábbi kijelentéseket. A vizsgalapra írjátok a kijelentés száma mellé egy I betűt ha a kijelentés igaz és H betűt ha a kijelentés hamis.

(5 pont)

- Az ételkészítés higiéniai szabályai a kések és más pengés eszközök speciális tartókban vagy fiókokban történő tárolására vonatkoznak.
- A fogyasztói tej homogén, fehér, sárgás árnyalatú, édes ízű és enyhe szagú folyadék.
- A kiegyensúlyozott táplálkozás megköveteli a félig elkészített, gyorséttermi típusú, magas só- és zsírtartalmú élelmiszerek fogyasztását.
- A szállítás és tárolás során az élelmiszerekre ható környezeti tényezők: hőmérséklet, páratartalom, fény, mikroorganizmusok, por, rovarok, rágcsálók.
- Az a takarmánymennyiség amely kielégíti a napi szükséglet takarmányfejadagnak nevezzük.

C. Írjátok fel a feladatlagra a helyes összefüggéseket az A oszlopban található számok, és a B oszlopban található, tárgyak között.

(5 pont)

A	B
1. eszközök	a. dugóhúzó
2. szerkezetek	b. vágódeszka
3. étkészlet	c. serpenyők
4. edények	d. tálak,
5. evőeszközök	e. kések
	f. kávéfőző

II. TÉTEL

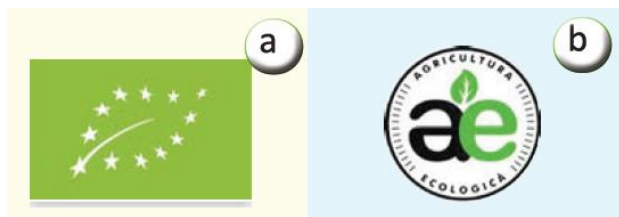
(30 pont)

A. Írjátok a vizsgalapra a pontozott helyekre beírt számokat és minden számhoz írjátok oda a szót, amely kiegészíti a kijelentést úgy, hogy az tudományos szempontból helyes legyen. (10 pont)

1. Az anyanövényről levágott és a földbe ültetett hajtás, gyökér vagy levélrész, hogy új növényt hozzon létre, ...(1)...-nak nevezik.
2. A ...(2)... ..speciális gondozási munka, célja, hogy eltávolítsa a növény oldalsó hajtásait, hogy elősegítse a terméshozást és felgyorsítsa az érés folyamatát (paradicsom, szőlő).
3. Az ...(3)... olajokat a növények magjainak és magas zsírtartalmú terméseinak préselésével nyerik.
4. A sterilizálás egy(4).....módszer, amely során a terméket(5).... °C feletti hőmérsékleten forralják, miután az ételt tökéletesen zárt edényekbe zárták.

B. Válaszoljatok a vizsgalapon a következőkre: (20 pont)

1. Nevezzétek meg két előnyét ha az élelmiszerek csomagolására környezetbarát csomagolóanyagot használunk.
2. Nevezz meg két az ételkészítés során betartandó higiéniai szabályt.
3. Azonosítsd az alábbi képeken látható szimbólumokat, melyeket a öko-termékek címkézésére használnak.



4. Soroljon fel két specifikus munkavédelmi és egészségügyi előírást az élelmiszerkészítés területén.
5. Soroljon fel két tevékenységet, foglalkozást, szakmát a növénytermesztés területén.

III. TÉTEL

(40 pont)

A. (30 pont)

Ioana szülei három tehén és öt juh tartanak a gazdaságban. Egy tehéntől Ioana anyja naponta 20 liter tejet fejt, míg minden juhtól egy liter tejet.

1. Határozza meg mit nevezünk takarmányfejadagnak.
2. Számítsd ki a heti tejtermelést egy tehéntől.
3. Számítsd ki a heti tejtermelést egy juhtól.
4. A juhokat egy négyzet alakú területen engedik szabadon, ahol az oldalak hossza 10 méter. Számítsd ki a területet körbevevő kerítés területét.

B. (10 pont)

A háziállatok esetében, hogy biztosítsuk a megfelelő növekedést és fejlődést, fontos betartani az állati higiéniai és állatgondozási szabályokat.

1. Soroljon fel két higiéniai szabályt, amelyet be kell tartani a tehenek fejésekor.
2. Nevezzen meg három tejterméket.