

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
Etapa națională - 19.04.2016

Profil: Resurse naturale și protecția mediului

Domeniul/Calificarea: Industrie Alimentară/Tehnician în industria alimentară

Clasa: a XII-a

- ◆ **Az összes tétel kötelező. Hivatalból 10 pont.**
- ◆ **Munkaidő 3 óra.**

I. Tétel

TOTAL: 20 pont

I.1. Irjátok a vizsgalpra a helyes válasznak megfelelő betűt:

10 pont

1. A szervezet minőségbiztosítási politikája alatt értjük:

- a. általános irányelvek és szándékok;
- b. minőségbiztosítás;
- c. előrelátó elemzés ;
- d. a minőségterv kidolgozása

2. Méret szerinti válogatás (kalibrálás) jellemző a:

- a. olajos magvak feldolgozására;
- b. kockacukor gyártására;
- c. cukorrépa feldolgozására;
- d. cseresznyekompót gyártására

3. A reklám mint tömegkommunikációs eszköz, a következő funkciókat egyesíti :

- a. informálást és a közvetítést;
- b. informálást és a szervezést;
- c. informálást és a meggyőzést;
- d. meggyőzést és a közvetítést.

4. A zöldségek és a gyümölcsök mosásának a célja:

- a. a szennyeződések eltávolítása
- b. a növényvédőszer mennyiségének csökkentése
- c. a szennyeződések eltávolítása , a növényvédőszer mennyiségének és a felületi mikróflóra csökkentése
- d. felületi mikróflóra eltávolítása

5. Az olaj viasztalanításának a célja hogy eltávolítsuk

- a. nyálkás anyagokat, foszfatidokat és a albuminoid anyagokat
- b. az idegen anyagokat amelyek jellegzetes szagot és ízet kölcsönöznek az olajnak
- c. viaszokat és a telített glicerideket
- d. a természetes és másodlagos színezékeket , amelyek a technológia során keltkeznek

6. A cukorlé előtisztításához és tisztításhoz használt vegyületek:

- a. CO₂
- b. SO₂
- c. H₂O
- d. Ca(OH)₂

7. Mit jelent a cukorgyártás technológiájában a „Sutiraj”

- a. cukor veszteség a cefrével
- b. a diffuzios lé sebessége a készülékben
- c. a keletkezett diffuzios lé mennyisége
- d. a berendezés répa laskával való töltöttsége

8. A gyár jóhírét és a kedvező környezetet fenntartják a:

- a. hírdetések
- b. személyes eladás
- c. reklám
- d. közönség kapcsolatok

9. A minőség tervezése által meghatározzuk a:

- a. A termeléshez szükséges alap és adalék anyagokat
- b. A célokat és a forrásokat
- c. A szervezési felépítést
- d. A nemmegfelelőség megerősítése

10. Az olajgyártás alapanyagjai:

- a. a grizek;
- b. a zöldségek;
- c. az olajos növények;
- d. a gabonák .

I.2 Irjuk át a vizsgalpra a feladat száma mellé az I betűt ha úgy értékeljük hogy a kijelentés igaz és a H betűt ha az állítás hamis. 5p

A F 1. A napraforgó mag minőségi átvételénél a nedveségtartalom maximum 15% lehet .

A F 2. A cukorrépa darabolásának célja az érintkezési felület megnövelése a kioldó vízzel .

A F 3. A minőség management azoknak a tevékenységeknek az összessége amelyek által irányítják és kontroll alatt tartják a szervezetet minőség területén.

A F 4. A függőleges autókláv egy olyan gép amelyet az edények(tartályak) pasztörözésére használnak.

A F 5. A munkaterület ellemzése megvalósítható a munka direkt megfigyelése által.

I.3. Az A oszlopban technológiai műveletek, a B oszlopban pedig a cukorgyártás műveletei során nyert termékek vannak felsorolva. Irjátok a vizsgalpra az A oszlop számainak megfelelő betűt a B oszlopból.

5p

A.Operații	B. Produse
1.préselés	a.borhot és
2.párologtatás	difuziós oldat
3.centrifugálás	b.cukorban
4. difuzió	szegény répalaska
5.darabolás	c. Vastag lé
	d. Cukor kristályok
	e.mésztej
	f. répalaska

II. Tétel

TOTAL: 30 pont

II. 1. Nevezetek meg a napraforgó mag minőségi átvételénél szükséges három elemzési módszert . (6p)

II.2. Irjátok a hiányzó helyekre a számoknak megfelelő szavakat: (14p)

- a) A sterilizáció egy(1).....(2)....., amely(3).....°C felett történik.
- b) Az olaj finomítása azoknak a műveleteknek az összessége amelyekkel eltávolítják(4).... anyagokat amelyek rontják az olaj(5)...., a jellemzők javítása céljából.
- c)(6)..... kapcsolatok fenntartják a cég hírnevét és a kedvező légkört .
- d) A napraforgó magvak utótisztítása során eltávolítjuk a...(7)....4%-ig.

II.3.

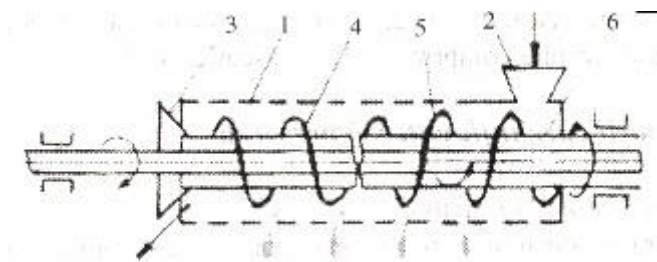
1. Határozzátok meg a cukorrépa vágási módját és indokoljátok meg a választ. 5p.

2. Nevezetek meg a management öt funkcióját. 5 p

III. Tétel

TOTAL: 40 pont

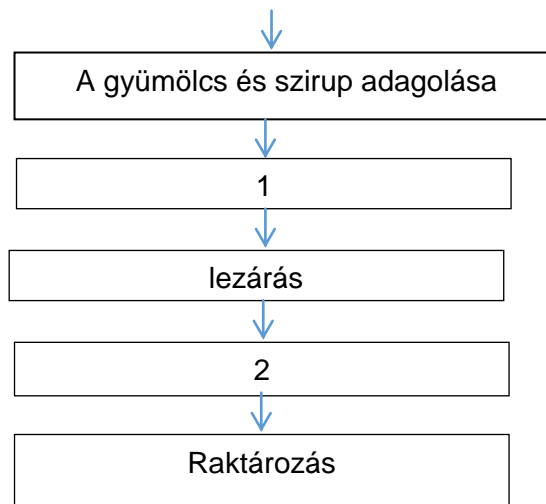
III.1. Az alábbi ábrán egy olajipari gép vázlata van feltüntetve



- a) Nevezétek meg a gépet és magyarázzátok meg a művelet célját amit ezzel a géppel végeznek
- b) nevezétek meg az 1,2,3,4,5 alkotó részeket
- c) milyen szerepe van a 4-es alkotórésznek.

15p

III.2. Az alábbi folyamatábrán a meggykompót elkészítésének egyes műveletei vannak feltüntetve: (25p)



Irjátok a munkalapra a következő követelményeknek megfelelő válaszokat:

- a) A hiányzó műveletek nevét;
- b) Irjátok le az 1-es számú művelet meghatározását, célját és legalább 3 elvégzési módját ;
- c) Mutassátok be a 2 számú művelet célját , a műveletet befolyásoló tényezőket és a „Megykompót” gyártására jellemző gépet