

Pályaalkalmassági és motivációs teszt minta feladatsor

Élelmiszermérnöki alapképzési szak és Biomérnöki alapképzési szak

1. Mekkora a szárított gyümölcsök nedvességtartalma?

- a) 10%, vagy annál kisebb
- b) 10–20%
- c) 0–30%
- d) több, mint 50%

2. Mi a tömeg?

- a) az anyag térfogata szorozva a sűrűségével
- b) a tömeg ugyanaz, mint a súly
- c) sok van valamiből

3. Melyik a legnagyobb élőlény a Földön?

- a) mamutfenyő
- b) kékbálna
- c) elefánt
- d) gyűrűs tuskógomba

4. Mitől savanyú a kovászos uborka?

- a) az ecetsavtól
- b) a tejsavtól
- c) a sósavtól
- d) a borkósavtól

5. Mi a szacharóz?

- a) répacukor
- b) nádcukor
- c) mindkettő
- d) a fentiek közül egyik sem

6. Mi a magyarázata a csokoládé kiszürkülésének?

- a) penészesedés
- b) a kakaóvaj kiválik a felszínre
- c) kifakul a csokoládé színe
- d) a gyártás során beszennyeződött a termék

7. Mi a teendő egy üres bonbon formával, mielőtt beleöntենék a csokoládét?

- a) Ki kell kenni olajjal.
- b) Vizet kell rá spriccelni.
- c) Olvasztott vajjal kell kikenni
- d) Semmi, a tiszta, üres formába nyugodtan bele lehet önteni a csokoládét.

8. A kenyérfeldolgozás melyik lépésének célja a tészta nyers jellegének megváltoztatása, emberi fogyasztásra alkalmassá tétele?

- a) dagasztás
- b) kelesztés
- c) sütés
- d) fagyasztás

9. Miből áll a kovász? Az itt található összetevők mellett élesztőt is tartalmazhat.

- a) lisztből és tejből
- b) lisztből és sóból
- c) lisztből és vajból
- d) lisztből és vízből

10. A felsoroltak közül hol keletkezik a legtöbb hulladék?

- a) a termesztésben és az állattenyésztésben
- b) a gyártásban
- c) a kereskedelemben
- d) a háztartásokban

11. Vannak-e már emberi fogyasztásra engedélyezett rovarok az Európai Unióban?

- a) Nem, nincs engedélye egyetlen fajnak sem.
- b) Nem, mert nem lesz rá szükség.
- c) Igen, vannak már engedélyezett fajok: lisztbogár lárva, házi tücsök, keleti vándorsáska.
- d) Igen, bármely fellelhető rovarfaj és lárvája ehető az EU-ban.

12. A gyümölcsleves dobozok hány százaléka papír?

- a) 75%
- b) 50%
- c) 30%
- d) 10%

13. Milyen húst esznek a világon a legtöbbet?

- a) sertés
- b) baromfi
- c) szarvasmarha
- d) hal

14. Melyik tápanyagból tartalmaznak a legnagyobb mennyiséget a soványhúsok (pl. a csirkemell)?

- a) fehérje
- b) szénhidrát
- c) zsírok
- d) D-vitamin

15. Mennyi a friss tej zsírtartalma Magyarországon?

- a) 3,5–3,6%
- b) 0,1–0,2%
- c) 10–12%
- d) 0,5–1%

17. Meg kell-e mosni a tojást fogyasztás előtt?

- a) Nem.
- b) Igen, amint megvettük a boltban, azonnal meg kell mosni.
- c) Igen, közvetlenül feltörés és fogyasztás előtt kell megmosni.
- d) Nem, mert már a boltba kerülés előtt megmossák a tojást.

18. Milyen hőmérsékleten tároljuk az UHT tejet felbontás előtt?

- a) Le kell fagyasztanunk.
- b) A hűtőszekrény hőmérsékletén kell tárolnunk.
- c) A lakás legmelegebb pontjára kell tennünk, pl. télen a meleg radiátorra tegyük.
- d) Szobahőmérsékleten tárolhatjuk.

19. Melyik NEM egy hagyományos magyar hústermék?

- a) Chorizo kolbász
- b) Gyulai kolbász
- c) Téli szalámi
- d) Csabai kolbász

20. Mi az a kakaómassza?

- a) gyengébb minőségű „csokoládé”
- b) a pörkölt kakaóbab őrleménye
- c) kakaós tészta

21. Honnan nyerünk kollagént?

- a) növényekből
- b) csontmaradványokból
- c) a talajból

22. A kárminvörös festéket honnan nyerik?

- a) növény leveléből
- b) bíbortetűből
- c) áfonya héjából

23. Mi a tritikálé?

- a) káliumos permetlé
- b) zabkása
- c) gabonanövény

24. Mit kell tenni, ha a csokoládé kibontásakor azt látjuk, hogy a felülete szürke?

- a) Le kell kaparni a szürke részt és be kell küldeni laboratóriumi vizsgálatra.
- b) Nem szabad megenni, mert penészes.
- c) Nem kell vele foglalkozni, ugyanis ez csak esztétikai probléma.

25. Mik azok a mikotoxinok?

- a) élelmiszer okozta légúti panaszok gyűjtőneve
- b) penészgombák által termelt vegyületek
- c) egy drogféle

26. Miért barna a barnacukor?

- a) koszos volt a cukorrépa/cukornád, amiből készítették
- b) a hosszan tárolt cukor megbarnul
- c) nincs teljesen finomítva a cukor
- d) megégett a gyártás során

27. Tartalmaz mesterséges színezéket a HARIBO gumicukor?

- a) igen
- b) nem

28. Miért tiltották be az egyszer használatos szívószálakat?

- a) környezetvédelmi okokból
- b) a fogyasztók jobban szeretik a papír szívószálakat
- c) az egyszer használatos szívószál készítő berendezések elavultak

29. Létezik-e olyan okos csomagolás, ami jelzi pl. hűtött élelmiszerek esetében, ha a hőmérséklet az előírt fölé emelkedik?

- a) igen
- b) nem

30. Lehet-e az olajban sütött burgonya chipsek egészségesebb alternatívája a batátából, illetve a céklából készített chips?

- a) igen
- b) nem

31. Az Európai Unió országaiban a 100%-os gyümölcslevekhöz adható-e cukor?

- a) igen
- b) nem

32. Igaz-e, hogy az üveg csomagolóanyagból semmilyen anyag nem oldódik be az élelmiszerbe, még nagy hőmérsékleten, illetve hosszú tárolási idő alatt sem?

- a) igaz
- b) hamis

33. Igaz-e, hogy a PET palack egyszerhasználatos, a kulacsokat pedig többször is lehet használni?

- a) igaz
- b) hamis

34. Igaz-e, hogy a meggybefőtt a hőkezelés miatt tartós, és nem kell hozzá tartósítószer adni?

- a) igaz
- b) hamis

35. Igaz-e, hogy a fekete bodzából, a céklából és a paradicsomból piros élelmiszerszínezékeket lehet előállítani?

- a) igaz
- b) hamis

36. Igaz-e, hogy a konzervek és a gyümölcslevek minőségmegőrzési ideje csak a bontatlan csomagolásra vonatkozik?

- a) igaz
- b) hamis

37. Az élelmiszercsomagolások hány százaléka újrahasznosítható?

- a) kevesebb, mint 30%
- b) 30–60%
- c) több, mint 80%

38. Igaz-e, hogy a „tartós élelmiszerek” jelentős része nem tartalmaz tartósítószer az innovatív technológiai megoldások és csomagolások miatt?

- a) igaz
- b) hamis

39. Igaz-e, hogy a sajtban a lyukak gáztermelő baktériumok tevékenysége révén keletkeznek?

- a) igaz
- b) hamis

40. Létezik-e olyan háromszög, amelynek az oldalai 10, 6 és 3 egység hosszúak?

- a) igaz
- b) hamis

41. Hogyan kell elhelyezni a hűtőszekrény polcain a leveles salátát és a nyers húst?

- a) Egymástól távol, külön polcon kell elhelyezni, lehetőleg becsomagolva.
- b) Ugyanazon a polcon, de lehetőleg becsomagolva.
- c) Nem számít, a hűtőben nem szennyezhetik egymást.

42. Igaz-e, hogy a felpuffadt konzervet nem szabad elfogyasztani, mert a konzerv felpuffadását kórokozó baktériumok is okozhatják?

- a) igaz
- b) hamis

43. Mit jelent 2,8% a tejesdobozon?

- a) tömeget
- b) a tej fehérjetartalmát
- c) a tej zsírtartalmát

44. Mi a laktóz?

- a) allergén tejfehérje
- b) tejcukor
- c) hashajtó hatású tejfehérje

45. A felnőtt emberi test hány %-át alkotja víz?

- a) 35–40
- b) 45–50
- c) 55–60
- d) 65–70

46. Mutasson be 2-3 mondatban egy olyan élményt az életéből, amely segített a döntésében, hogy ezt a szakot válassza!