Szakképzési projektterv

Élelmiszeripar ágazat

Élelmiszer ágazati alapoktatás

1. számú melléklet

Online kérdőív a gyümölcsökről

**Online kérdőív a gyümölcsökről**

**Feladat:** A tanulók előzetes tudásának felmérése érdekében a projektmunka elején online tesztet töltenek ki a gyümölcsökről. Az oktató elküldi a közös felületre a tanulóknak. A kitöltött tesztfeladatért a tanulók pontot kapnak. (maximálisan 10 pontot.)

**1. Mit nevezünk gyümölcsnek?**

1. A növények magas biológia értékű, nedvdús, húsos terméseit vagy olajtartalmú magvait.
2. Azokat a táplálkozásra alkalmas növényi részeket, amelyeket nyersen vagy sütve-főzve fogyaszthatunk.
3. Olyan alapélelmiszereket, amelyeket táplálkozás céljára felhasználható magvaik miatt termesztenek.

**2. Milyen eredetű élelmiszernek minősülnek a gyümölcsök?**

1. állati eredetű
2. növényi eredetű
3. ásványi eredetű

**3. Milyen gyakran érdemes gyümölcsöt fogyasztani?**

1. naponta többször
2. hetente
3. havonta

**4. Az alábbi gyümölcsök közül melyek tartoznak a bogyótermésűekhez?**

1. dió, tökmag, gesztenye
2. meggy, cseresznye, szilva
3. málna, bodza, szamóca

**5. Melyik gyümölcscsoportba tartozik a körte?**

1. déligyümölcsök
2. almatermésűek
3. száraztermésűek

**6. Milyen vitaminokat tartalmaznak a gyümölcsök?**

1. C- és B-vitaminokat
2. K- és D-vitaminokat
3. E- és K-vitaminokat

**7. Melyik gyümölcseik a borkészítés alapjai?**

1. körte, bodza
2. szamóca, mák
3. szőlő, ribizli

**8. Az alábbi élelmiszeripari ágazatok közül melyik használja leginkább a gyümölcsöket?**

1. konzervipar, cukrászat
2. malomipar, édesipar
3. húsipar, tejipar

**9. Milyen nyersanyagok szükségesek egy gyümölcstorta készítéséhez?**

1. liszt, víz, margarin, gyümölcs
2. liszt, gyümölcs, tojás, cukor
3. tojás, gyümölcs, cukor, tej

**10. Melyik gyümölcsünk a marcipánkészítés alapja?**

1. mák
2. mogyoró
3. mandula