

ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2015
Β΄ ΦΑΣΗ

E_3.ΥΑΤΛ3Ε(ε)

ΤΑΞΗ: 3^η ΤΑΞΗ ΕΠΑ.Λ. (Α΄ – Β΄ ΟΜΑΔΑ)
ΜΑΘΗΜΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ / ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

Ημερομηνία: Κυριακή 19 Απριλίου 2015

Διάρκεια Εξέτασης: 3 ώρες

ΕΚΦΩΝΗΣΕΙΣ

ΘΕΜΑ Α

A1 Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας, δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.

- α. Για να διασφαλίσουμε την καταλληλότητα των τροφίμων θα πρέπει να τηρούμε αυστηρά τους κανόνες υγιεινής.
- β. Οι χλωριωμένοι υδρογονάνθρακες είναι ενώσεις με μικρό χρόνο ζωής.
- γ. Η χρήση ακατάλληλων πρώτων υλών δεν επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος.
- δ. Η δράση των μικροκυμάτων εξαρτάται από την παρουσία μορίων νερού.
- ε. Η απολύμανση χωρίς καθαρισμό δεν είναι αποτελεσματική.

Μονάδες 15

A2. Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε**, στ της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. Υγιεινή	α. Ζωϊκοί εχθροί
2. Κρίσιμο σημείο ελέγχου	β. Σωστή χρήση προϊόντος στο χρόνο ζωής του.
3. Φορείς μικροβίων	γ. Πρόληψη
4. FIFO	δ. 10-15°C
5. Αποθήκευση	ε. Δένδρο αποφάσεων

Μονάδες 10

ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2015
Β' ΦΑΣΗ

E_3.ΥΑΤΛ3Ε(ε)

ΘΕΜΑ Β

- B1.** Τι καλείται Υγιεινή Παραγωγής και ποιοι οι στόχοι της; **Μονάδες 12**
- B2.** Ποια είναι τα μέτρα πρόληψης των χημικών κινδύνων; **Μονάδες 6**
- B3.** Ποιες γραμμές άμυνας για την πρόληψη των σαλμονελλώσεων γνωρίζετε; **Μονάδες 9**

ΘΕΜΑ Γ

- Γ1.** Ποια είναι τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του νερού και γιατί χλωριώνεται; **Μονάδες 10**
- Γ2.** Ποιος είναι ο σκοπός και ποια τα είδη της συσκευασίας τροφίμων; **Μονάδες 12**

ΘΕΜΑ Δ

- Δ1.** Ποια η χρησιμότητα του βιολογικού καθαρισμού στις βιομηχανίες τροφίμων; **Μονάδες 10**
- Δ2.** Ως Τεχνολόγος Τροφίμων για ποιους λόγους θα προτείνατε σε μια βιομηχανία τροφίμων να εφαρμόσει το σύστημα HACCP. **Μονάδες 16**