

2° ΕΠΑ.Λ. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Σχ. Έτος: 2019-2020

Μάθημα: **ΥΓΙΕΙΝΗ**

Τμήμα : Βαθμός:

4° ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ (5.2 κεφ.)**ΗΜΕΡ/ΝΙΑ:****ΟΝΟΜ/ΜΟ:****ΘΕΜΑ 1°**

- (α) Τι είναι τα τρόφιμα και σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται; **(9 μονάδες)**
- (β) Τι είναι η αλλοίωση τροφίμων; **(6 μονάδες)**
- (γ) Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται τα τρόφιμα ανάλογα με το ρυθμό αλλοίωσής τους; **(10 μονάδες)**

ΘΕΜΑ 2°

- (α) Να αναφέρετε ονομαστικά τους 6 παράγοντες που πρέπει να υπάρχουν ώστε να συμβεί αλλοίωση των τροφίμων. **(6 μονάδες)**
- (β) Ποιοι μικροοργανισμοί όταν αναπτύσσονται αλλοιώνουν τα τρόφιμα, βλάπτοντας την υγεία του ανθρώπου. **(10 μονάδες)**
- (γ) Τι προκαλεί το οξυγόνο και ευνοεί την αλλοίωση των τροφίμων; **(4 μονάδες)**
- (δ) Ποια είναι η σχέση της θερμοκρασίας με τα τρόφιμα; **(5 μονάδες)**

ΘΕΜΑ 3°**A. Επιλέξτε αν η πρόταση είναι σωστή ή λάθος:****(5x2=10 μονάδες)**

- (α) Μαγειρεμένο φαγητό μπορεί να παραμείνει εκτός ψυγείου μέχρι 4-5 ώρες. **Σ Λ**
- (β) Αν υπάρχει οποιαδήποτε αμφιβολία για το νερό πριν τη χρήση του το βράζουμε. **Σ Λ**
- (γ) Τα τρόφιμα αναθερμαίνονται αποτελεσματικά σε χαμηλές θερμοκρασίες. **Σ Λ**
- (δ) Τα τρόφιμα συντηρούνται σε θερμοκρασίες 40° C – 60° C. **Σ Λ**
- (ε) Αποφεύγουμε επαφή των ωμών με τα μαγειρεμένα τρόφιμα. **Σ Λ**

B. Επιλέξτε τη σωστή απάντηση:**(3x5=15 μονάδες)****1. Τα ένζυμα στα τρόφιμα**

- α. Εξακολουθούν να υπάρχουν και μετά τη συγκομιδή των φρούτων
- β. Είναι χρήσιμα μετά τη συγκομιδή
- γ. Αν παραμείνουν για μεγάλο χρονικό διάστημα, τα φρούτα υπερωριμάζουν και αλλοιώνονται.
- δ. Όλα τα παραπάνω είναι σωστά.

2. Η συνηθισμένη θερμοκρασία διατήρησης των τροφίμων στο ψυγείο είναι:

- α. 0° - 4° C
- β. 8° - 15° C
- γ. -4° - -8° C
- δ. 10° - 15° C

3. Τα τρωκτικά και τα έντομα

- α. βοηθούν στην ωρίμανση των τροφίμων φυτικής προέλευσης
- β. καταναλώνουν αποθηκευμένα τρόφιμα
- γ. μολύνουν αποθηκευμένα τρόφιμα και προκαλούν προβλήματα στην υγεία του ανθρώπου.
- δ. Τα β και γ είναι σωστά

4. Μέτρα προστασίας τροφίμων αποτελούν:

- α. Η υγεία αυτών που ασχολούνται με τα τρόφιμα
- β. Η σχολαστική καθαριότητα στις επιφάνειες εργασίας
- γ. Η ασφαλής παραγωγή τροφίμων
- δ. Όλα τα παραπάνω είναι σωστά

5. Η συντήρηση και διατήρηση των τροφίμων γίνεται με:

- α. Απλή ψύξη, κατάψυξη, παστερίωση
- β. Αποστείρωση, ξήρανση, ακτινοβολία
- γ. Αναθέρμανση, υγροποίηση, τεμαχισμό
- δ. Απομόνωση, βρασμό, ψήσιμο.

ΘΕΜΑ 4^ο

- α. Αποφασίζετε με την οικογένειά σας να ανοίξετε ένα εστιατόριο. Ποια 5 υγειονομικά μέτρα προστασίας τροφίμων θα προτείνατε ώστε να μην παρατηρηθούν προβλήματα υγείας κατά το χρόνο λειτουργίας του εστιατορίου; **(15 μονάδες)**
- β. Εργάζεστε σε μια εταιρεία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Ποιους 4 κανόνες του Π.Ο.Υ πρέπει να ακολουθείτε για την ασφαλή προετοιμασία των γαλακτοκομικών προϊόντων; **(6 μονάδες)**
- γ. Ποια είναι η γνώμη σας για τη συντήρηση και την κατανάλωση τροφίμων φυτικής προέλευσης, όπως ντομάτες, αγγουράκια, φρούτα. Υπάρχει περίπτωση να μολύνονται από το έδαφος; **(4 μονάδες)**

Οδηγίες

Διαβάστε προσεκτικά και απαντήστε σε όλα τα θέματα. Μεταφέρετε τις απαντήσεις στην κόλλα που θα σας δοθεί. Να μην αντιγράψετε τα θέματα στην κόλλα.

Καλή επιτυχία!!!