



**ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ
ΜΕΤΑΛΥΚΕΙΑΚΟΥ ΕΤΟΥΣ- ΤΑΞΗ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ των
ΕΠΑ.Λ.**

της ειδικότητας

"ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ"

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αποφοίτων Μεταλυκειακού Έτους – Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.	3
2. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αποφοίτων Μεταλυκειακού Έτους – Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.	4
3. Πρακτικό Μέρος: Εργαστηριακές Ασκήσεις Εξετάσεων Πιστοποίησης Αποφοίτων Μεταλυκειακού Έτους – Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.	46

1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αποφοίτων Μεταλυκειακού Έτους – Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.

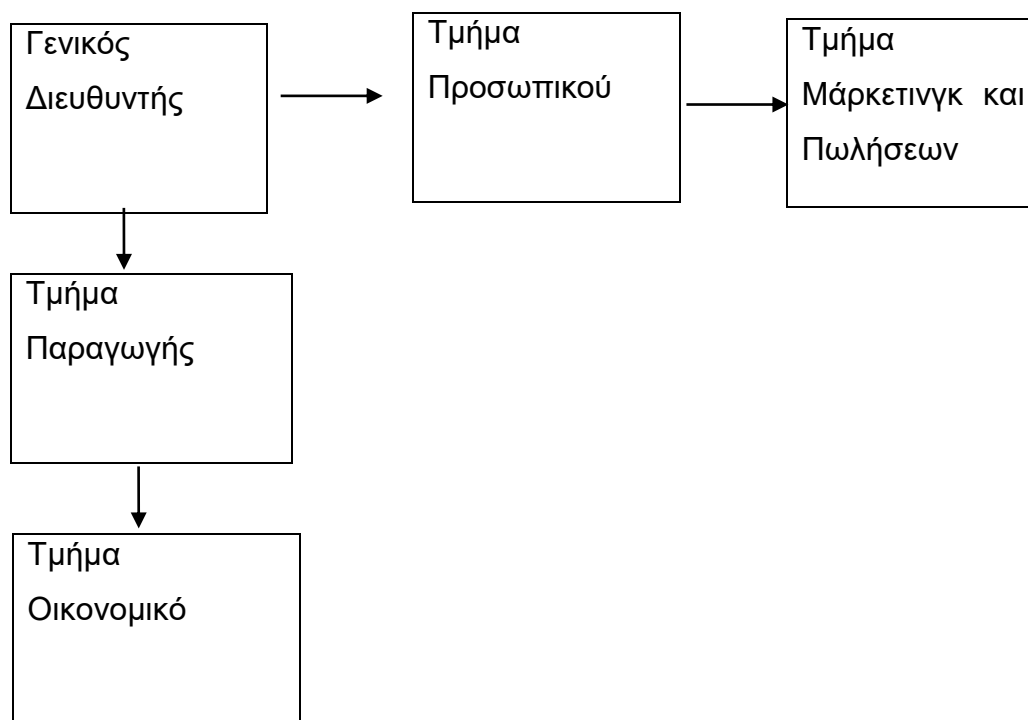
Οι εξετάσεις Πιστοποίησης των αποφοίτων του Μεταλυκειακού έτους- Τάξη Μαθητείας των ΕΠΑ.Λ. διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της αριθμ. 90050/2018 (Β΄ 2007) κοινής απόφασης «Σύστημα πιστοποίησης των αποφοίτων του Μεταλυκειακού Έτους - Τάξης Μαθητείας των Επαγγελματικών Λυκείων (ΕΠΑ.Λ.)», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, η οποία εκδόθηκε βάσει των διατάξεων του ν. 4186/2013 (Α΄ 193) «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις», και ιδίως του άρθρου 12, όπως τροποποιήθηκε με την παρ. 8 του άρθρου 66 του ν. 4386/2016 (Α΄ 83) και ισχύει.

2. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αποφοίτων Μεταλυκειακού Έτους – Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.

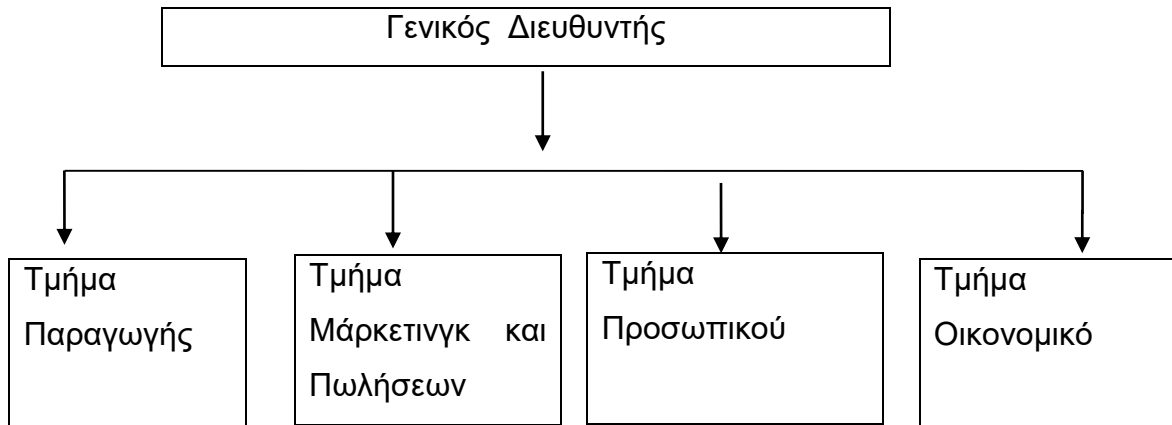
1. Ένας αγροτικός συνεταιρισμός διαθέτει μονάδα μεταποίησης για την παραγωγή φυσικών χυμών. Η μονάδα διευθύνεται από τον Γενικό Διευθυντή και διαθέτει τέσσερα (4) βασικά τμήματα οργάνωσης: Τμήμα Παραγωγής, Τμήμα Μάρκετινγκ και Πωλήσεων, Τμήμα Προσωπικού και Τμήμα Οικονομικό.

Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στο σωστό οργανόγραμμα της μονάδας με βάση τη λειτουργία της, επιλέγοντας ένα από τα παρακάτω οργανογράμματα.

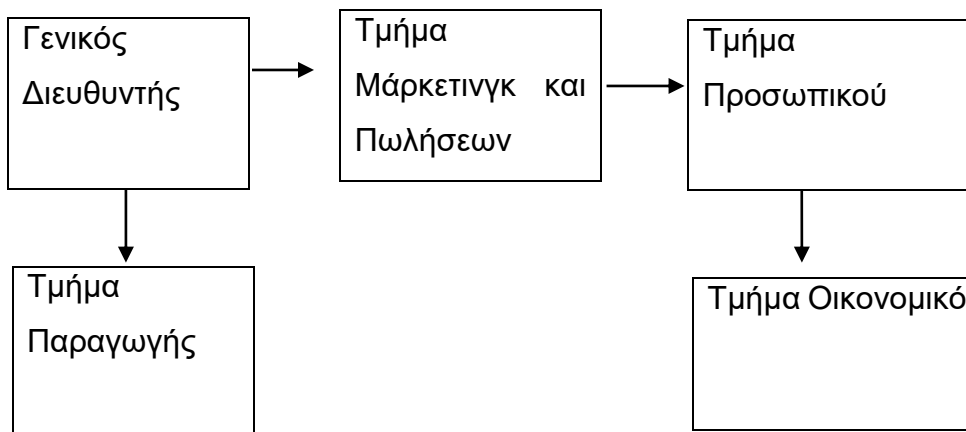
α)



β)



γ)



2. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Μια βιομηχανία τροφίμων/ποτών είναι προτιμότερο να λειτουργεί εντός ορίου πόλεως.

3. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η Διοίκηση Ανθρωπίνων Πόρων αφορά τις μεγάλες σε μέγεθος επιχειρήσεις τροφίμων/ποτών μόνο.

4. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Το επιχειρηματικό σχέδιο μιας γεωργικής επιχείρησης πρέπει να περιλαμβάνει, εκτός των άλλων, την απογραφή, την αποτίμηση και τη σύνθεση των ισχυρών και των αδύναμων σημείων της γεωργικής επιχείρησης.

5. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η αναγνώριση κάποιας ανάγκης της αγοράς μπορεί να οδηγήσει στη σύλληψη μιας επιχειρηματικής ιδέας.

6. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η αντιγραφή ιδεών από προϊόντα άλλων χωρών δεν αποτελεί τρόπο σύλληψης μιας επιχειρηματικής ιδέας.

7. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Στην αίτηση μιας γεωργικής επιχείρησης προς έναν δημόσιο φορέα:

- α) Διατυπώνεται συγκεκριμένο αίτημα που αφορά άμεσα τη γεωργική επιχείρηση.
- β) Αναφέρεται μια κατάσταση ή ζητείται η λήψη μέτρων που δεν αφορούν άμεσα τη γεωργική επιχείρηση.
- γ) Αναφέρεται υποχρεωτικά ο αριθμός των εργαζομένων.

8. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Το οργανόγραμμα κατανομής του προσωπικού μιας γεωργικής επιχείρησης απεικονίζει τον ιεραρχικό καταμερισμό της εργασίας μεταξύ του προσωπικού.

9. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Σε γεωργικές επιχειρήσεις μικρού μεγέθους χρησιμοποιείται συχνά το γεωγραφικό κριτήριο για τη διαίρεση του τμήματος πωλήσεων σε υποτμήματα.

10. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Το σημαντικότερο πλεονέκτημα που προσφέρει η χρήση των πολυστρωματικών κουτιών για ασηπτική συσκευασία τροφίμων, έναντι των γυάλινων και μεταλλικών δοχείων είναι το χαμηλότερο κόστος.

11. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Το κολλάρισμα χρησιμοποιείται για την διαύγαση του κρασιού.

12. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Η κονφιτούρα περιέχει

- α) χυμό φρούτου.
- β) ολόκληρο ή κομματιασμένο φρούτο.
- γ) πολτοποιημένο φρούτο.

13. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Ο ζελές φρούτου περιέχει

- α) χυμό φρούτου.
- β) ολόκληρο ή κομματιασμένο φρούτο.
- γ) πολτοποιημένο φρούτο.

14. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Τα άτομα που έχουν δυσανεξία στη λακτόζη πρέπει να αποφεύγουν στο διαιτολόγιό τους τρόφιμα που έχουν παρασκευασθεί με αλεύρι σίτου.

15. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Τα άτομα που πάσχουν από κοιλιοκάκη πρέπει να αποφεύγουν τα γαλακτοκομικά προϊόντα στο διαιτολόγιό τους.

16. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η γλουτένη είναι πρωτεΐνη που βρίσκεται στο καλαμποκάλευρο.

17. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η χρήση των νιτρωδών στην αλιπάσωση των κρεάτων γίνεται για τη σταθεροποίηση του χρώματος του κρέατος.

18. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α: Τυριά	ΣΤΗΛΗ Β
1) Φέτα	α) Μαλακά
2) Γραβιέρα	
3) Λαδοτύρι	
4) Κασέρι	β) Ημίσκληρα
5) Κεφαλοτύρι	
6) Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού	γ) Σκληρά

19. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Τα <<φρουϊ - γλασσέ>> παρασκευάζονται με επεξεργασία του ζελέ του χυμού του φρούτου με πυκνό σιρόπι ζάχαρης.

20. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Κατά την ασηπτική επεξεργασία, το τρόφιμο και το υλικό συσκευασίας αποστειρώνονται αφού ολοκληρωθεί το γέμισμα και το κλείσιμο.

21. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Στην περίπτωση της βραδείας κατάψυξης σχηματίζονται πολλοί και μικροί παγοκρύσταλλοι.

22. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) μαγείρεμα	α) Θερμική επεξεργασία πάνω από 100° C, που αποσκοπεί στην καταστροφή όλων των μικροοργανισμών.
2) παστερίωση	β) Τεχνική συντήρησης και θέρμανσης χωρίς την επίδραση υψηλών θερμοκρασιών.
3) αποστείρωση	γ) Τεχνική συντήρησης σε θερμοκρασίες κάτω από 15° C χωρίς το τρόφιμο να παγώσει.
4) ψύξη	δ) Τεχνική συντήρησης με χρήση θερμοκρασιών συνήθως πάνω από 100° C, που κάνει το τρόφιμο πιο εύγευστο.
5) ακτινοβόληση	ε) Θερμική επεξεργασία κάτω από 100° C, που αποσκοπεί στην καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών.

23. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Η πιο συνηθισμένη περιεκτικότητα μιας μαρμελάδας σε σάκχαρο είναι:

- α) 25%.
- β) 40%.
- γ) 50%.
- δ) 65%.

24. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τα στάδια παραγωγής κονσερβοποιημένων φρούτων.

- α) Απαέρωση
- β) Γέμισμα δοχείων
- γ) Εκπυρήνωση - αποφλοιώση
- δ) Θερμική επεξεργασία
- ε) Παραλαβή – καθαρισμός - διαλογή

25. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τα παρακάτω στάδια παραγωγής συμπυκνωμένου χυμού φρούτων σε βαρέλια 200 κιλών.

- α) Συσκευασία – επισήμανση – αποθήκευση υπό κατάψυξη
- β) Παραλαβή – πλύσιμο – διαλογή
- γ) Απαέρωση – παστερίωση
- δ) Φυγοκέντρωση
- ε) Συμπύκνωση
- στ) Εκχύμωση

26. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:

Οι κυριότερες μέθοδοι συντήρησης τροφίμων με χρήση υψηλών θερμοκρασιών είναι το μαγείρεμα,

η α) _____ και η β) _____.

27. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ)

Τα πρόσθετα μερικές φορές χρησιμοποιούνται για την υποβοήθηση παραγωγικών διαδικασιών.

28. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) εξάτμιση	α) Τεχνική συντήρησης που εφαρμόζεται κυρίως σε όξινα τρόφιμα.
2) συμπύκνωση	β) Τεχνική συντήρησης που βελτιώνει τη γεύση και γίνεται σε θερμό ή σε ψυχρό περιβάλλον.
3) αλιπάσωση	γ) Τεχνική συντήρησης με την οποία επιτυγχάνεται χαμηλή ενεργότητα νερού a_w .
4) κάπνισμα	δ) Τεχνική συντήρησης με προσθήκη διάφορων ουσιών.
5) προσθήκη βενζοϊκού οξέος	ε) Μέθοδος συμπύκνωσης κατά την οποία απομακρύνουμε μεγάλες ποσότητες νερού.

29. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) αλάτισμα	α) Θερμική επεξεργασία πάνω από 100° C, που αποσκοπεί στην καταστροφή όλων των μικροοργανισμών.
2) παστερίωση	β) Τεχνική συντήρησης και θέρμανσης χωρίς την επίδραση υψηλών θερμοκρασιών.
3) αποστείρωση	γ) Τεχνική συντήρησης σε θερμοκρασίες κάτω από 0° C.
4) κατάψυξη	δ) Τεχνική συντήρησης με χρήση ουσίας που δυσκολεύει την επιβίωση των μικροοργανισμών.
5) ακτινοβόληση	ε) Θερμική επεξεργασία κάτω από 100° C, που αποσκοπεί στην καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών.

30. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Ο βαθμός ωριμότητας είναι ένα από τα κριτήρια ποιότητας των φρούτων και λαχανικών που πρόκειται να επεξεργαστούν.

31. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η τροποποιημένη ατμόσφαιρα εφαρμόζεται σε προϊόντα που συσκευάζονται σε μικρές συσκευασίες.

32. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η κατάψυξη συνίσταται στη μείωση της θερμοκρασίας στους -18°C ή χαμηλότερα.

33. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Ο βαθμός Brix εκφράζει την περιεκτικότητα σε υγρασία.

34. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η διαδικασία του ζεστού γεμίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε είδος τροφίμου.

35. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η παραγωγή νωπού γάλακτος περιλαμβάνει θερμική κατεργασία.

36. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Το γάλα πρέπει να διατηρείται σε δροσερό μέρος τις πρώτες ώρες μετά την άμελξη.

37. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας περιέχονται στα τρόφιμα φυτικής προέλευσης.

38. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Στη συσκευασία ενός παστεριωμένου γάλακτος αναγράφεται η φράση: «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από ...».

39. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) ζύμες	α) μετατροπή μούστου σε κρασί
2) οξικά βακτήρια	β) παραγωγή γραβιέρας και έμενταλ
3) προπιονικά βακτήρια	γ) παραγωγή γιαουρτιού
4) σακχαρομύκητες	δ) αρτοποιία
5) γαλακτοβάκιλλοι	ε) μετατροπή κρασιού σε ξύδι

40. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η καλύτερη τιμή pH για την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό των περισσότερων μικροβίων είναι η περιοχή 1-3.

41. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) ενζυματική καστώνωση	α) λιπαρές ουσίες – ένζυμα λιποξειδάσες
2) υδρόλυση	β) τυριά – ένζυμα πρωτεάσες
3) οξείδωση	γ) λιπαρές ουσίες – ένζυμα λιπάσες
4) πίκρισμα	δ) φρούτα, λαχανικά – ένζυμα φαινολάσες

42. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Το ζεμάτισμα αποτελεί από μόνη της τεχνολογία που συμβάλλει στη συντήρηση των τροφίμων.

43. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η καραμελοποίηση είναι μία μη ενζυματική καστώνωση.

44. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η μέθοδος της βραδείας κατάψυξης είναι κατάλληλη για συσκευασμένα τεμάχια κρέατος.

45. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη Β θα περισσέψει.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Μεταποιημένα τεμάχια κρέατος	α) Σαλάμι αέρος, σουτζούκια
2) Προϊόντα από κρεατόμαζα	β) Βραστό ζαμπόν, ζαμπόν ωμοπλάτης
3) Κονσερβοποιημένα κρεατοσκευάσματα	γ) Φρέσκος μοσχαρίσιος κιμάς
	δ) Luncheon meat

46. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η θερμική επεξεργασία αυξάνει σημαντικά τη θρεπτική αξία του τροφίμου.

47. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Οι πρωτεΐνες περιλαμβάνονται στα κύρια συστατικά του γάλακτος.

48. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Το γάλα UHT διατηρείται για 30 ημέρες.

49. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη Β θα περισσέψει.

ΣΤΗΛΗ Α: Πρόσθετα τροφίμων	ΣΤΗΛΗ Β: Χρήση / Ρόλος
1) Διοξειδίο του θείου (θειώδη άλατα)	α) Κέτσαπ, μαγιονέζα, ελιές
2) Νιτρικά και νιτρώδη	β) Χυμοί, τουρσιά, έτοιμες σαλάτες
3) Βενζοϊκό οξύ	γ) Προϊόντα αρτοποιίας
4) Σορβικό οξύ	δ) Κρεατοσκευάσματα
5) Οξικό οξύ	ε) Περιορίζει την ενζυματική κασάνωση
	στ) Οινοποίηση

50. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Ο ρυθμός αναπνοής στα κλιμακτηρικά φρούτα είναι αυξανόμενος, μετά την αποκοπή τους από το φυτό.

51. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Οι μύκητες χρειάζονται οξυγόνο για να αναπτυχθούν.

52. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη Β θα περισσέψει.

ΣΤΗΛΗ Α: Ένζυμα	ΣΤΗΛΗ Β: Αποτελέσματα δράσης
1) Αμυλάση	α) Συμπύκνωση
2) Λιποξειδάση	β) Διαύγαση χυμών
3) Πηκτινολυτικά	γ) Οξειδωση λιπαρών ουσιών
4) Πρωτεάση	δ) Παραγωγή γλυκόζης
5) Πρωτεολυτικά	ε) Πίκρισμα τυριών
	στ) Τρυφεροποίηση κρέατος

53. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Κατά την οξείδωση, η απελευθέρωση των λιπαρών οξέων οδηγεί στην αύξηση της οξύτητας του ελαιόλαδου.

54. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η μέθοδος της ταχείας κατάψυξης προκαλεί εκτεταμένες βλάβες στους ιστούς και τα κύτταρα των υπό κατάψυξη τροφίμων.

55. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) μαϊντανός	α) Καταψύχονται ζεματισμένα
2) πράσινη πιπεριά	
3) σπανάκι	
4) σέλινο	β) Καταψύχονται χωρίς ζεμάτισμα
5) φασολάκια	

56. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Τα χαρακτηριστικά από τα οποία εξαρτάται η ποιότητα είναι πάντα εμφανή.

57. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Για να διαχωρίσουμε σκόνες διαφορετικού μεγέθους καλύτερη μέθοδος είναι η κοσκίνιση.

58. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Κατά τη διήθηση το χαρτί χρησιμοποιείται ως διηθητικό μέσο.

59. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Οι αντλίες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά υγρών από ένα σημείο σε ένα άλλο ή για την αύξηση της πίεσης του υγρού.

60. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Για το διαχωρισμό του λίπους (κρέμας) από το γάλα χρησιμοποιείται:

- α) διαχωριστήρας με ατέρμονα κοχλία.
- β) διαχωριστήρας κυλινδρικού δοχείου.
- γ) διαχωριστήρας με δίσκους.

61. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Οι εναλλακτήρες με πλάκες χρησιμοποιούνται

- α) στην παστερίωση γάλακτος και χυμών φρούτων.
- β) στην παστερίωση στερεών προϊόντων.
- γ) για τη θέρμανση ενός υγρού με συμπίκνωση ατμού.
- δ) για τη θέρμανση ή ψύξη ξηρών καρπών.

62. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στην κατάλληλη λέξη για κάθε κενό, επιλέγοντας από αυτές που δίνονται.

Υπάρχουν δύο μεγάλες κατηγορίες αντλιών: οι (1)_____ αντλίες και οι αντλίες (2)_____.

Η αντλία ομογενοποίησης είναι συνήθως (3) _____ για να μπορεί να αναπτύξει τις υψηλές πιέσεις που απαιτούνται για την ομογενοποίηση.

α) φυγοκεντρικές, β) εμβολοφόρος, γ) θετικής εκτόπισης

63. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στην κατάλληλη λέξη για κάθε κενό, επιλέγοντας από αυτές που δίνονται.

Κατά τη διήθηση ο καμβάς χρησιμοποιείται ως (1) _____ μέσο.

Οι ομογενοποιητές είναι εφοδιασμένοι με μανόμετρο για την ένδειξη της πίεσης, καθώς και με (2) _____ για λόγους ασφάλειας.

α) εκτονωτική βαλβίδα, β) διηθητικό

64. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Οι φυγοκεντρικές αντλίες χρησιμοποιούνται για άντληση υγρών που δεν έχουν μεγάλο ιξώδες.

65. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να έχουν παράθυρα.

66. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Στη βιομηχανία τροφίμων, όταν το υγρό που αντλείται έχει υψηλό ιξώδες (π.χ. μέλι), χρησιμοποιούνται:

α) φυγοκεντρικές αντλίες.

β) αντλίες υγρού δακτυλίου.

γ) αντλίες θετικής εκτόπισης.

δ) φυγοκεντρικές αντλίες με αυτόματη αναρρόφηση.

67. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Οι κυλινδρόμυλοι

- α) έχουν κόσκινο στην έξοδο.
- β) είναι οριζόντιοι και περιστρέφονται κατά την αντίθετη φορά.
- γ) έχουν τρύπες σε διάφορα μεγέθη.
- δ) έχουν ραβδώσεις και περιστρέφονται προς την ίδια φορά.

68. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η σταθερότητα ενός γαλακτώματος επηρεάζεται από το είδος του γαλακτωματοποιητή.

69. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Σημειώνεται ότι οι σωστές απαντήσεις είναι περισσότερες από μία.

Ποια από τα παρακάτω αποτελούν γαλακτώματα λίπους σε νερό;

- α) μαγιονέζα
- β) μαργαρίνη
- γ) παγωτό
- δ) γάλα

70. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Σημειώνεται ότι οι σωστές απαντήσεις είναι περισσότερες από μία.

Ποια από τα παρακάτω πρόσθετα χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα ως γαλακτωματοποιητές;

- α) μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων
- β) λεκιθίνη
- γ) πηκτίνη
- δ) ασκορβικό οξύ

71. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στην κατάλληλη λέξη για το κενό, επιλέγοντας από αυτές που δίνονται.

Τα γαλακτώματα είναι κολλοειδή συστήματα διασποράς, τα οποία συνήθως προκύπτουν από την ανάμειξη δύο _____ που δεν αναμιγνύονται.

α) στερεών, β) υγρών, γ) αερίων

72. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η υγρασία και η θερμοκρασία είναι παράγοντες που επηρεάζουν τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων.

73. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Κατά τη ζελατινοποίηση του αμύλου μειώνεται ο όγκος των αμυλόκοκκων.

74. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Σκοπός της υδρογόνωσης των λιπαρών ουσιών είναι η απαλλαγή τους από ανεπιθύμητες οσμές.

75. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η μαγιονέζα αποτελεί τη βάση για την παρασκευή μεγάλου αριθμού σαλτσών.

76. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Φυσική αλλοίωση	α) Μπορεί να συμβεί λόγω της δράσης ενζύμων.
2) Χημική αλλοίωση	β) Διαλογή, αποφλοίωση, τεμαχισμός κλπ.
3) Μικροβιακή αλλοίωση	γ) Προέρχεται συχνά από απρόσεκτη μεταφορά των τροφίμων.
4) Μηχανική επεξεργασία	δ) Έχει ως στόχο την καταστροφή μικροοργανισμών.
5) Θερμική επεξεργασία	ε) Μπορεί να προκαλέσει δηλητηρίαση.

77. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Γαλακτωματοποιητές	α) Κιτρικό οξύ, τρυγικό οξύ, γαλακτικό οξύ
2) Οξέα	β) Πηκτίνες, άμυλο
3) Πηκτικές ουσίες	γ) Διοξειδιο του θείου, νιτρώδη & νιτρικά άλατα, σορβικό οξύ
4) Συντηρητικά	δ) Κουρκουμίνη, β-καροτένιο
5) Χρωστικές ουσίες	ε) Λεκιθίνη σόγιας, κρόκος αυγού

78. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η σειρά ανάμειξης των συστατικών αφήνει ανεπηρέαστη τη σταθερότητα του γαλακτώματος.

79. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τις διαδικασίες που γίνονται σε ένα συσκευαστήριο πρώιμων εσπεριδοειδών.

- α) Αποπρασινισμός
- β) Τράπεζα προδιαλογής
- γ) Απολύμανση των καρπών
- δ) Παραλαβή πρώτης ύλης
- ε) Κέρωμα
- στ) Διαλογή – Πλύσιμο - Στέγνωμα
- ζ) Συσκευασία
- η) Ταξινόμηση κατά μέγεθος

80. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Το σίτεμα του κρέατος είναι

- α) η μείωση της σκληρότητάς του, που οφείλεται σε διάφορα βιοχημικά φαινόμενα.
- β) η νεκρική ακαμψία που συμβαίνει αμέσως μετά την σφαγή του ζώου.
- γ) η αποστείρωση του κρέατος μετά την σφαγή.
- δ) μέθοδος συντήρησης του κρέατος.

81. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τις διαδικασίες που γίνονται κατά την κατάψυξη λαχανικών.

- α) Συσκευασία
- β) Πλύσιμο - Διαλογή
- γ) Κατάψυξη
- δ) Καθάρισμα - Τεμαχισμός
- ε) Ζεμάτισμα
- στ) Ψύξη σε κρύο νερό - Στράγγισμα

82. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Κατά την διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης, οι ζύμες (μικροοργανισμοί) μετατρέπουν τα σάκχαρα του προϊόντος σε:

- α) οξεϊκό οξύ
- β) γαλακτικό οξύ
- γ) αιθυλική αλκοόλη

83. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Τα αντιοξειδωτικά που χρησιμοποιούνται στην τεχνολογία τροφίμων, προστίθενται για να:

- α) διευκολύνουν το σχηματισμό γαλακτωμάτων σε μίγματα τροφίμων.
- β) προλάβουν την οξείδωση των λιπαρών ουσιών στα τρόφιμα.
- γ) σκοτώσουν μικρόβια.
- δ) βελτιώσουν το χρώμα των τροφίμων.

84. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Οι χυμοί φρούτων προέρχονται από:

- α) την μηχανική εκχύμωση νωπών φρούτων.
- β) την συμπύκνωση απλών φυσικών χυμών.
- γ) την πολτοποίηση του εδώδιμου τμήματος νωπών φρούτων.
- δ) το νέκταρ των λουλουδιών από τα οποία προέρχονται τα αντίστοιχα φρούτα.

85. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) κρασί	α) οξείκη ζύμωση
2) μπύρα	
3) γιαούρτι	β) αλκοολική ζύμωση
4) ξύδι	
5) τουρσιά	γ) γαλακτική ζύμωση
6) επιτραπέζιες ελιές σε άλμη	

86. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α: Διαδικασίες που γίνονται κατά την επεξεργασία του γάλακτος	ΣΤΗΛΗ Β: Προϊόν που παραλαμβάνεται
1) ήπια θερμική επεξεργασία	α) συμπυκνωμένο
2) αποκορύφωση γάλακτος	β) παστεριωμένο
3) εμβολιασμός με καλλιέργεια μικροοργανισμών	γ) τυρί φέτα
4) προσθήκη πυτιάς	δ) βούτυρο
5) μερική αφυδάτωση του γάλακτος	ε) γιαούρτι

87. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Για την ωρίμανση (σίτεμα) του μοσχαρίσιου κρέατος χρειάζεται μία ημέρα παραμονή του σε θερμοκρασία +4°C.

88. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Τα λευκά κρασιά προέρχονται από την ζύμωση του μούστου παρουσία των στέμφυλων.

89. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η ακτινοβοληση απαγορεύεται ως μέθοδος συντήρησης των τροφίμων γιατί είναι καρκινογόνος.

90. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Το αιθυλένιο προκαλεί την αποδόμηση της χλωροφύλλης (αποπρασινισμός).

91. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Τα μήλα, τα κυδώνια και οι φλοιοί εσπεριδοειδών είναι πλούσιοι σε πηκτίνες.

92. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Το ασκορβικό οξύ είναι μία φυσική αντιοξειδωτική ουσία που χρησιμοποιείται στην τεχνολογία τροφίμων.

93. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Τα νιτρώδη άλατα που χρησιμοποιούνται ως συντηρητικά στα αλλαντικά εμποδίζουν την ανάπτυξη του *clostridiumbotulinum* που προκαλεί την αλλαντίαση.

94. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Τα κόκκινα κρασιά χρειάζονται λιγότερο χρόνο για παλαίωση από ότι τα λευκά.

95. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Όταν το αυγό δεν είναι φρέσκο, η λέκιθος γίνεται περισσότερο ερυθρή και ο αεροθάλαμος γίνεται μεγαλύτερος.

96. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Στην ετικέτα της συσκευασίας των ελαιόλαδων απαγορεύεται η αναγραφή μόνο της λέξης «ελαιόλαδο» ως ονομασία πώλησης.

97. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τα στάδια επεξεργασίας του ελαιοκάρπου σε ένα φυγοκεντρικό ελαιουργείο.

- α) εξαγωγή λαδιού
- β) τελικός καθαρισμός λαδιού
- γ) πλύσιμο ελαιοκάρπου
- δ) μάλαξη της ελαιόμαζας
- ε) άλεση ελαιοκάρπου

98. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τις επεμβάσεις, που είναι απαραίτητο να γίνουν στον μούστο (γλεύκος), για καλής ποιότητας κρασί.

- α) Θείωση
- β) Απολάσπωση
- γ) Προσθήκη καθαρών καλλιιεργειών ζυμών
- δ) Διόρθωση της οξύτητας και της περιεκτικότητας του μούστου σε ζάχαρα
- ε) Προσθήκη αζωτούχων ουσιών

99. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Σε ένα νωπό τρόφιμο με υγρασία μεγαλύτερη από 40%, η ενεργότητα νερού (a_w) είναι κοντά στο 0.

100. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Πλεονέκτημα του χαρτιού ως υλικό συσκευασίας είναι ότι είναι εύκολα μορφοποιήσιμο.

101. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Περισσότερο από 90% των παραγόμενων χαρτοκιβωτίων κατασκευάζονται από πεντάφυλλο χαρτόνι.

102. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Ένα χαρακτηριστικό του λευκοσίδηρου ως υλικό συσκευασίας είναι η ελαστικότητά του.

103. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Ο τοματοπολτός θεωρείται πολύ διαβρωτικό προϊόν για τα υλικά συσκευασίας.

104. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Πλεονέκτημα του αλουμινίου ως υλικό συσκευασίας είναι ότι είναι εύκολα ανακυκλώσιμο.

105. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Πλεονέκτημα του γυαλιού ως υλικού συσκευασίας είναι το μεγάλο του βάρος.

106. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Πλεονέκτημα του πλαστικού ως υλικού συσκευασίας είναι ότι είναι διαπερατό από αέρια και υδρατμούς.

107. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Οι πληροφορίες που πρέπει να εμφανίζονται σε μια συσκευασία επιβάλλονται και από τις ανάγκες προώθησης ενός προϊόντος.

108. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Στην ετικέτα μιας συσκευασίας τροφίμων πρέπει να αναγράφεται σε κάθε περίπτωση και η χρονολογία μέγιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.

109. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Τα τέσσερα πρώτα ψηφία του γραμμωτού κώδικα σε μια συσκευασία τροφίμων αποτελούν τον κωδικό της χώρας παραγωγής του προϊόντος.

110. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Η συντήρηση των προϊόντων με ψύξη επιτυγχάνεται γιατί με αυτή επιταχύνονται όλες οι μεταβολές που μπορεί να συμβούν στο τρόφιμο.

111. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Στόχος της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι η αύξηση του όγκου των απορριμάτων συσκευασίας.

112. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται υγιεινό και ασφαλές όταν έχει λίγα παθογόνα μικρόβια.

113. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Με τον εξαερισμό των εγκαταστάσεων στην βιομηχανία τροφίμων απομακρύνονται οι μυρωδιές, η υπερβολική υγρασία και η θερμότητα.

114. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Ο χώρος της παραγωγής σε βιομηχανία τροφίμων πρέπει να έχει την ίδια αποχέτευση με τις τουαλέτες και τους υπόλοιπους χώρους υγιεινής.

115. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Το επιθυμητό νερό στην βιομηχανία τροφίμων είναι το σκληρό νερό.

116. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Για το σωστό καθαρισμό των μηχανημάτων χρησιμοποιείται ζεστό νερό θερμοκρασίας 90 °C και σαπούνι ή απορρυπαντικό.

117. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Η απολύμανση των εγκαταστάσεων σε βιομηχανία τροφίμων γίνεται με τη χρήση ζεστού νερού θερμοκρασίας 100 °C.

118. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Οι ζωικοί εχθροί στις βιομηχανίες τροφίμων προκαλούν βλάβες στους διάφορους αγωγούς.

119. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Τα απόβλητα των βιομηχανιών τροφίμων πρέπει να απομακρύνονται από τις εγκαταστάσεις με τρόπο που να μην προκαλούν πρόβλημα ούτε στα τρόφιμα ούτε στο περιβάλλον.

120. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Συνηθισμένη μέθοδος βιολογικού καθαρισμού είναι η μέθοδος της ενεργού ιλύος.

121. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Οι βιομηχανίες τροφίμων δεν χρειάζεται να εκπαιδεύουν το προσωπικό σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων.

122. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Στη βιομηχανία τροφίμων επιτρέπεται η χρήση υφασμάτινων πετσετών για τον καθαρισμό των χεριών.

123. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Σε ορισμένους χώρους παραγωγής τροφίμων επιτρέπεται το κάπνισμα.

124. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Η προσωπική υγιεινή δεν είναι σημαντικός παράγοντας για την διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων.

125. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .**

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει να μεταφέρονται με ψυγεία στα οποία η θερμοκρασία είναι μικρότερη των 12 °C.

126. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .

Τα κατεψυγμένα προϊόντα πρέπει να μεταφέρονται με ψυγεία-καταψύκτες στα οποία η θερμοκρασία είναι μικρότερη των -12°C .

127. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ) .

Στην αποθήκευση τροφίμων πρέπει να τηρείται η διαδικασία FIFO που σημαίνει ότι το προϊόν που μπαίνει πρώτο για αποθήκευση πρέπει να βγαίνει τελευταίο.

128. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α: Προϊόν	ΣΤΗΛΗ Β: Υλικό συσκευασίας
1) αλεύρι	α) χαρτί
2) νερό	
3) κρασί	β) γυαλί
4) γάλα εβαπορέ	
5) κονσέρβες	γ) λευκοσίδηρος
6) ζάχαρη	

129. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α: Υλικό συσκευασίας	ΣΤΗΛΗ Β: Πλεονεκτήματα υλικού
1) χαρτί	α) καλή θερμική αγωγιμότητα
2) πλαστικό	β) αίσθηση πολυτέλειας
3) γυαλί	γ) ποικιλία σχημάτων
4) αλουμίνιο	δ) φθηνό

130. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α: Είδος τροφίμου	ΣΤΗΛΗ Β: Αέριο συντήρησης
-------------------------	---------------------------

1) κέικ	α) CO ₂
2) αλλαντικά	
3) μπισκότα	β) N ₂
4) καφές	

131. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α: Είδος τροφίμου	ΣΤΗΛΗ Β: Θερμοκρασία συντήρησης
1) ζυμαρικά	α) 5° C
2) τυριά	
3) λαχανικά	
4) κρέας	β) 10- 15° C
5) γάλα	
6) κονσέρβες	
7) φρούτα	γ) -18° C
8) κατεψυγμένα	

132. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:

Τα πλαστικά μέσα συσκευασίας διακρίνονται σε α) _____ και σε β) _____.

133. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:

Η επεξεργασία που εφαρμόζεται σε υγρά τρόφιμα κατά την οποία αφαιρούμε μέρος του νερού τους ονομάζεται _____.

134. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:

Η επεξεργασία που εφαρμόζεται σε υγρά τρόφιμα κατά την οποία αφαιρούμε σχεδόν όλο το νερό τους ονομάζεται _____.

135. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Η μέθοδος συσκευασίας τροφίμων κατά την οποία απομακρύνεται όλος ο αέρας χωρίς την αντικατάσταση από άλλο αέριο ονομάζεται συσκευασία σε _____.

136. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Η πρόληψη της δημιουργίας ελαττωματικών προϊόντων είναι ο στόχος του _____.

137. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Η ιδιότητα των τροφίμων να διατηρούν αναλλοίωτα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους σε συνάρτηση με τον χρόνο, ονομάζεται _____.

138. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Η μεταφορά συστατικών από το υλικό κατασκευής του περιέκτη μιας συσκευασίας τροφίμων στο περιεχόμενο, ονομάζεται _____.

139. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Το εξευγενισμένο ή ραφινέ ελαιόλαδο προέρχεται από την έκθλιψη ελαιοκάρπου αρίστης ποιότητας

140. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Το σύστημα με το οποίο μπορούμε να προβλέψουμε τους κινδύνους που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον καταναλωτή και να τους αποφύγουμε ονομάζεται σύστημα _____.

141. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Το στάδιο κατά το οποίο ένας κίνδυνος για την ασφάλεια του τροφίμου μπορεί να προληφθεί, ονομάζεται _____.

142. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Η μετατροπή των οργανικών ουσιών των αποβλήτων σε βιομάζα με την βοήθεια μικροοργανισμών ονομάζεται _____.

143. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Κάθε εγκατάσταση παραγωγής τροφίμων παράγει α)_____ και β)_____ απόβλητα.

144. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Ο αριθμός των μικροβιακών κυττάρων για να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ονομάζεται _____.

145. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Τα δύο βασικά μέσα συσκευασίας που κατασκευάζονται από το γυαλί είναι οι α)_____ και τα β)_____.

146. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τα βασικά στάδια σωστού και αποτελεσματικού καθαρισμού των μηχανημάτων σε μια βιομηχανία τροφίμων.**

- α) Πρώτο πλύσιμο με νερό-ξέπλυμα
- β) Καλό πλύσιμο με νερό
- γ) Πλύσιμο με απορρυπαντικό
- δ) Απομάκρυνση των ακαθαρσιών
- ε) Αποσυναρμολόγηση

147. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τις ενέργειες που ακολουθεί ένας εργαζόμενος στη βιομηχανία τροφίμων, πριν ξεκινήσει την εργασία του.**

- α) Φοράμε την στολή εργασίας.
- β) Πλένουμε τα χέρια μας.
- γ) Φοράμε καπέλο ή φιλέ μαλλιών ώστε όλα τα μαλλιά να είναι μέσα στο καπέλο.
- δ) Βγάζουμε όλα τα κοσμήματα.

148. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τις διαδικασίες που ακολουθούνται κατά την εμπορία βρώσιμων ελιών ποικιλίας Αμφίσσης.

- α) Αποθήκευση
- β) Διακίνηση - Διανομή
- γ) Διαλογή - Ταξινόμηση σε κατηγορίες με βάση το μέγεθος του ελαιοκάρπου
- δ) Επεξεργασία
- ε) Συγκομιδή
- στ) Συσσκευασία –επισήμανση

149. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τα κανάλια διανομής μέσω των οποίων το ελαιόλαδο φτάνει από τον παραγωγό στον καταναλωτή.

- α) Ιδιώτης τυποποιητής
- β) Καταναλωτής
- γ) Χονδρέμπορος
- δ) Supermarket
- ε) Γεωργική εκμετάλλευση
- στ) Ελαιοτριβείο συνεταιρισμού

150. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Η ύπαρξη γραπτής εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου αποτελεί νομοθετική υποχρέωση:

- α) του γιατρού εργασίας.
- β) του τεχνικού ασφάλειας.
- γ) της Επιτροπής Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας.
- δ) του εργοδότη.

151. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Η συντήρηση του μηχανολογικού εξοπλισμού πρέπει να γίνεται:

- α) από τον ίδιο τον χειριστή.
- β) από εξειδικευμένο τεχνικό, σε προκαθορισμένα χρονικά διαστήματα.
- γ) όταν ο χειριστής εντοπίζει προβλήματα στη λειτουργία του.
- Δ) όποτε το κρίνει απαραίτητο ο κάτοχός του.

152. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Σε περίπτωση εκδήλωσης πυρκαγιάς σε φλεγόμενο κτίριο:

- α) Χρησιμοποιείτε νερό για την κατάσβεσή της.
- β) Μπείτε στο φλεγόμενο κτίριο μαζί με τους άλλους εργαζόμενους για να σβήσετε τη φωτιά.
- γ) Καλέστε αμέσως την πυροσβεστική.
- δ) Μεταφέρετε τις φιάλες αερίου σε ασφαλή χώρο για να μη γίνει έκρηξη.

153. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη Β θα περισσέψει.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) 	α) Διαβρωτικές ύλες
2) 	β) Επιβλαβές, ερεθιστικό
3) 	γ) Επικίνδυνο για το περιβάλλον
4) 	δ) Καρκινογόνα ή μεταλλαξιογόνα χημική ουσία
5) 	ε) Ουσία με οξεία τοξικότητα
	στ) Υποχρεωτική προστασία των ποδιών

154. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:.**

Τα Πρωτόκολλα Ασφάλειας και Υγείας των εργαζομένων στο χώρο εργασίας τηρούνται και ενημερώνονται από τον _____ της γεωργικής επιχείρησης.

155. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Τα μηχανήματα πρέπει να διαθέτουν αυτοματισμούς ασφαλείας, έτσι ώστε να διακόπτεται η λειτουργία τους σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης.

156. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Η χρήση κράνους είναι απαραίτητη για την πρόληψη τραυματισμών από πτώση αντικειμένων.

157. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά ενεργειών των πρώτων βοηθειών σε περίπτωση ατυχήματος.**

- α) Προσεγγίστε τον πάσχοντα με ασφάλεια
- β) Καλέστε βοήθεια (ΕΚΑΒ-166 ή 112)
- γ) Μείνετε κοντά στον πάσχοντα μέχρι να έρθει βοήθεια.
- δ) Εκτιμήστε την κατάσταση του πάσχοντα.

158. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τη σωστή σειρά για τα παρακάτω στάδια της διαδικασίας εκτίμησης της επικινδυνότητας, που αφορά στην υγεία και ασφάλεια στο χώρο εργασίας.**

- α) Παρακολούθηση και επανεξέταση
- β) Ανάληψη δράσης
- γ) Προσδιορισμός προληπτικών και προστατευτικών μέτρων
- δ) Αξιολόγηση των κινδύνων για τον προσδιορισμό του βαθμού επικινδυνότητας
- ε) Προσδιορισμός και καταγραφή των κινδύνων

159. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Η συσκευασία τροφίμων συντελεί και στην προώθηση των πωλήσεων.

160. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Για τη βιομηχανία τοματοπολτού και την κονσερβοποιία, οι καρποί πρέπει να είναι στην αρχή της ωρίμανσης κατά τη συγκομιδή.

161. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Κατά την αποθήκευση της πατάτας, η θερμοκρασία ρυθμίζεται στους 5-8°C και η σχετική υγρασία στα 90% για να μη βλαστήσουν οι κόνδυλοι.

162. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Οι καρποί των εσπεριδοειδών συγκομίζονται πριν από την πλήρη ωριμότητα.

163. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Η κύρια χρήση του α) _____ σιταριού είναι η παραγωγή αλεύρου, ενώ από το β) _____ σιτάρι παράγονται διάφοροι τύποι σιμιγδαλιών.

164. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Η βιομηχανική ξήρανση των αρωματικών φυτών γίνεται σε _____.

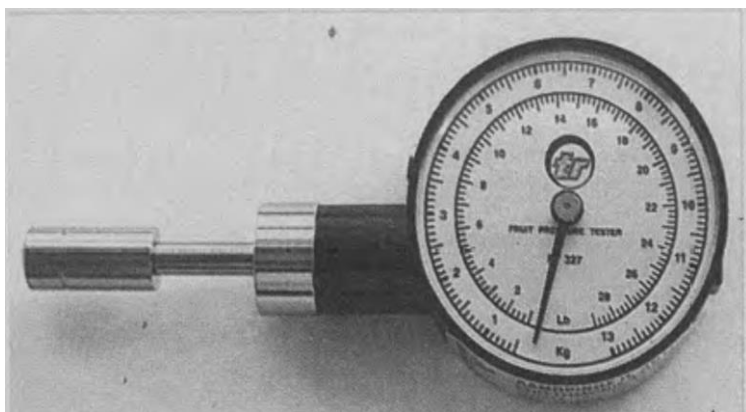
165. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Στις α) _____ ελιές η συγκομιδή γίνεται όταν ολοκληρωθεί η αύξηση του καρπού. Οι ελιές που προορίζονται για παραγωγή β) _____ συγκομίζονται όταν έχει ολοκληρωθεί ο σχηματισμός λαδιού.

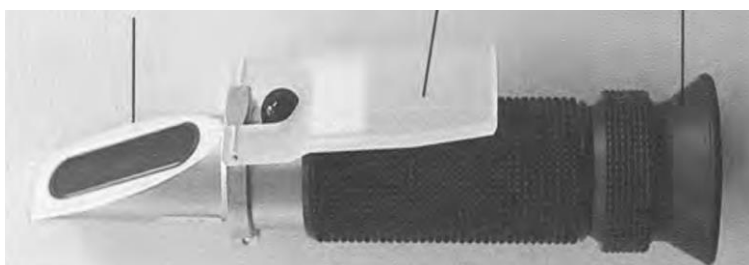
166. **Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:**

Κρίσιμες παράμετροι συνθηκών αποθήκευσης φρούτων και λαχανικών είναι η α) _____, η σχετική β) _____ και η σύσταση της ατμόσφαιρας.

167. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε όργανο μέτρησης καρπών που εικονίζεται.



α)



β)

168. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Μήλα	α) κλιμακτηρικοί καρποί
2) Ακτινίδια	
3) Κεράσια	
4) Μπανάνες	β) μη κλιμακτηρικοί καρποί
5) Πορτοκάλια	
6) Αχλάδια	

169. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Τυποποίηση	α) Ανακύκλωση
2) Συσκευασία	β) Εμπορικό σήμα
3) Μεταφορά	γ) Διαχωρισμός του προϊόντος σε ομοιογενείς ομάδες
4) Ταυτοποίηση	δ) Οινοποίηση
5) Μεταποίηση	ε) Πλοίο

170. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Ξύλο	α) Καθαρίζεται εύκολα
2) Αλουμίνιο	β) Φθινό
3) Γυαλί	γ) Ελαφρύ και μορφοποιείται εύκολα
4) Χαρτί	δ) Καθαρίζεται δύσκολα

171. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη Β θα περισσέψει.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Μελάσσα	α) Ουσία που πρασινίζει την πατάτα και σε μεγάλες συγκεντρώσεις είναι τοξική.
2) Σολανίνη	β) Συγκομιδή σταφυλιών.
3) Τρυγητός	γ) Υποπροϊόν της βιομηχανίας ζάχαρης.
4) Γλεύκος	δ) Συστατικό του μελιού.
	ε) Προέρχεται από την πολτοποίηση των σταφυλιών (μούστος).

172. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Για την καλή συντήρηση των σιτηρών σε αποθήκες ή σιλό, η περιεκτικότητα των καρπών

- α) σε υγρασία δεν πρέπει να ξεπερνά το 14%.
- β) σε υγρασία δεν πρέπει να ξεπερνά το 54%.
- γ) σε άμυλο δεν πρέπει να ξεπερνά το 14%.
- δ) σε πρωτεΐνη δεν πρέπει να ξεπερνά το 54%.

173. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τα γράμματα που αντιστοιχούν στις φράσεις με τις σωστές απαντήσεις.

Σημειώνεται ότι οι σωστές απαντήσεις είναι περισσότερες από μία.

Ποια από τα παρακάτω αποτελούν κριτήρια ωριμότητας για τη συγκομιδή των φρούτων;

- α) Κιτρίνισμα των φύλλων.
- β) Ευκολία απόσπασης από το φυτό.
- γ) Χρώμα φλοιού του καρπού.
- δ) Περιεκτικότητα σε σάκχαρα.
- ε) Μέγεθος του φυτού.
- στ) Συνεκτικότητα σάρκας.

174. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Οι αποθήκες δημητριακών καρπών είναι κατασκευές από τσιμέντο.

175. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η λειτουργία μιας Ομόρρυθμης Εταιρείας (Ο.Ε.) βασίζεται στις καλές προσωπικές σχέσεις μεταξύ των εταίρων.

176. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Η κοινωνική ευθύνη μιας γεωργικής επιχείρησης δεν περιλαμβάνει μέτρα που αφορούν στην ορθολογική χρήση των φυσικών πόρων και στην εφαρμογή συστημάτων ανακύκλωσης.

177. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Μέρος των πλεονασμάτων και των κερδών των αγροτικών συνεταιρισμών μπορεί να διατεθεί για την υποστήριξη δραστηριοτήτων κοινωνικού σκοπού και την εφαρμογή δράσεων βιώσιμης ανάπτυξης.

178. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Ένα κριτήριο για την παροχή οικονομικής στήριξης από το πρόγραμμα ΕΣΠΑ, είναι η συμμετοχή των αγροτών σε παραγωγή βιολογικών ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων.

179. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Το ανώτατο όργανο διοίκησης των αγροτικών συνεταιρισμών είναι το διοικητικό συμβούλιο.

180. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Το λογότυπο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη βιολογική γεωργία περιλαμβάνεται προαιρετικά στη ετικέτα των βιολογικών προϊόντων που παράγονται στη χώρα μας.

181. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Μια καινοτόμα επιχειρηματική ιδέα στον γεωργικό τομέα μπορεί να αφορά στην παραγωγή βιολογικών προϊόντων με υψηλή περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικές ουσίες (μύρτιλλο, ρόδι, βατόμουρο).

182. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Στην ατομική γεωργική εκμετάλλευση/επιχείρηση δεν απασχολούνται άλλα άτομα εκτός από τον ιδιοκτήτη.

183. **Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).**

Η Κοινωνική Ευθύνη των γεωργικών επιχειρήσεων μπορεί να περιλαμβάνει θέματα που αφορούν στην πιστοποίηση προϊόντων.

184. Να χαρακτηρίσετε την ακόλουθη πρόταση ως Σωστή (Σ) ή Λανθασμένη (Λ).

Ένας από τους λόγους αποθήκευσης των αγροτικών προϊόντων είναι η ωρίμανσή τους.

185. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:

Για τη σύσταση Αγροτικού Συνεταιρισμού απαιτείται η σύνταξη α) _____ και η υπογραφή του από β) _____ τουλάχιστον πρόσωπα, καθώς και η καταχώρισή του στο βιβλίο μητρώου Αγροτικών Συνεταιρισμών που τηρείται στο _____ Ειρηνοδικείο της έδρας του Αγροτικού Συνεταιρισμού.

186. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για το κενό:

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των γεωργικών προϊόντων είναι εμφανή χαρακτηριστικά, τα οποία μπορούν να εκτιμηθούν εύκολα με τις _____ και αποτελούν ένα βασικό κριτήριο ποιότητας.

187. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης την κατάλληλη λέξη για κάθε κενό:

α) _____ ποιότητας είναι όλες οι προγραμματισμένες και συστηματικές ενέργειες που απαιτούνται για να αναπτυχθεί επαρκής εμπιστοσύνη ότι το προϊόν ικανοποιεί συγκεκριμένες απαιτήσεις ποιότητας.

β) _____ διασφάλισης γ) _____ είναι η οργανωτική δομή, οι διαδικασίες, οι εργασίες και τα μέσα που απαιτούνται για την πραγματοποίηση της διαχείρισης της ποιότητας.

188. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Η πιστοποίηση βιολογικών προϊόντων γίνεται από:

α) το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

β) εγκεκριμένους φορείς ελέγχου και πιστοποίησης .

γ) τον Ελληνικό Γεωργικό Οργανισμό «Δήμητρα».

δ) την αρμόδια περιφερειακή Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής.

189. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Επιχειρήσεις που παράγουν ή/και μεταποιούν ή/και συσκευάζουν ή/και διακινούν με ιδιωτική ετικέτα γεωργικά προϊόντα ΠΟΠ ή ΠΓΕ πιστοποιούνται μετά από αίτησή τους από:

- α) τον Ελληνικό Γεωργικό Οργανισμό «Δήμητρα»
- β) το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
- γ) εγκεκριμένους φορείς ελέγχου και πιστοποίησης
- δ) την Ευρωπαϊκή Επιτροπή αξιολόγησης

190. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Για τη σύσταση Αγροτικού Συνεταιρισμού στον οποίο συμμετέχουν αποκλειστικά παραγωγοί βιολογικών προϊόντων απαιτείται ελάχιστος αριθμός:

- α) πέντε (5) προσώπων
- β) είκοσι (20) προσώπων
- γ) δέκα (10) προσώπων
- δ) τριάντα (30) προσώπων

191. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Στους φορείς κοινωνικής οικονομίας περιλαμβάνονται:

- α) οι Ετερόρρυθμες Εταιρείες (Ε.Ε.)
- β) οι Εταιρείες Κεφαλαίου
- γ) οι Ομόρρυθμες Εταιρείες (Ο.Ε.)
- δ) οι Αγροτικοί Συνεταιρισμοί

192. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Η συμμετοχή της γεωργικής επιχείρησης σε Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας έχει ως στόχο:

- α) τη μείωση του κόστους παραγωγής.
- β) την ανάπτυξη επαρκούς εμπιστοσύνης στην αγορά σε ό,τι αφορά την ποιότητα των προϊόντων.
- γ) τη μείωση της τιμής πώλησης.
- δ) την ανανέωση του μηχανολογικού εξοπλισμού της γεωργικής επιχείρησης.

193. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) 	α) Σύστημα διασφάλισης ποιότητας
2) 	β) Κοινοτικό λογότυπο προϊόντων βιολογικής γεωργίας
3) 	γ) Οργανισμός Ελέγχου και Πιστοποίησης προϊόντων βιολογικής γεωργίας
4) 	δ) Σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης στη φυτική παραγωγή. Εθνικό σήμα ποιότητας
5) 	ε) Σήμα του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ για την πιστοποίηση προϊόντος «Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης» (ΠΟΠ) ή «Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης» (Π.Γ.Ε.)
6) 	στ) Προϊόν «Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης» (Π.Ο.Π.)

194. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη Β θα περισσέψει.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) ΕΛ.Ο.Τ.	α) Οργανισμοί πιστοποίησης συστημάτων διασφάλισης ποιότητας ευρωπαϊκών χωρών
2) BVQI, TUV	β) Ελληνικός οργανισμός για την εφαρμογή και την πιστοποίηση της τυποποίησης
3) HACCP	γ) Ευρωπαϊκή αρχή ασφάλειας τροφίμων
4) ISO	δ) Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων
	ε) Σύστημα διασφάλισης ποιότητας για παραγωγικές διαδικασίες και για το περιβάλλον

195. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α: Τρόφιμα	ΣΤΗΛΗ Β: Λιπαρά που περιέχονται στα τρόφιμα
1) Κέικ	α) Κορεσμένα λιπαρά
2) Τυρί	
3) Πατατάκια	
4) Καρύδια	β) Trans λιπαρά
5) Γάλα	
6) Λιπαρά ψάρια	
7) Κρέας χοιρινό	γ) Ω3 - λιπαρά
8) Μπισκότα	
9) Λιναρόσπορος	

196. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Στην ανάλυση SWOT ενός επιχειρηματικού σχεδίου, η αξιοποίηση της χρηματοδότησης από το πρόγραμμα ΕΣΠΑ, αποτελεί για την επιχείρηση:

- α) Δύναμη
- β) Αδυναμία
- γ) Ευκαιρία
- δ) Απειλή

197. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Στην ανάλυση SWOT ενός επιχειρηματικού σχεδίου, η εγκατάσταση της γεωργικής μεταποιητικής επιχείρησης κοντά στον τόπο παραγωγής του προϊόντος, αποτελεί για την επιχείρηση:

- α) Δύναμη
- β) Αδυναμία
- γ) Ευκαιρία
- δ) Απειλή

198. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Σε κάποια παγωτά ειδικού τύπου προστίθενται ξηροί καρποί. Αν η παρτίδα που παραλαμβάνει η βιομηχανία παγωτού είναι μολυσμένη με αφλατοξίνες (ουσίες επικίνδυνες για τον άνθρωπο), ο εντοπισμός του προβλήματος συμφέρει περισσότερο οικονομικά:

- α) κατά τον ποιοτικό έλεγχο των παραλαμβανόμενων ξηρών καρπών.
- β) κατά τον τελικό ποιοτικό έλεγχο του έτοιμου παγωτού, πριν από τη διάθεσή στην αγορά.
- γ) κατά τον ποιοτικό έλεγχο του ημιέτοιμου μίγματος, πριν από την κατάψυξή του.
- δ) κατά τον τυχαίο έλεγχο από τις Αρχές μετά τη διάθεση στην αγορά.

199. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης τον αριθμό από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Γεωργικά φάρμακα	α) Αντιβιοτικά
2) Εντομοκτόνα	β) Μόλυβδος
3) Κτηνιατρικά φάρμακα	γ) Ξένο σώμα
4) Φυσικός κίνδυνος	δ) Ζιζανιοκτόνα
5) Χημική ουσία από οχήματα	ε) Πολυκυλικές αρωματικές ενώσεις
6) Χημική ουσία από καύση οργανικών υλικών	στ) Χλωριωμένοι υδρογονάνθρακες

200. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

Φυσικός κίνδυνος για τα τρόφιμα είναι:

- α) οι φυτικές τοξίνες.
- β) το DDT.
- γ) ο μόλυβδος.
- δ) τα μεταλλικά αντικείμενα.

201. Να γράψετε στο φύλλο εξέτασης το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση με τη σωστή απάντηση, επιλέγοντας μία από τις παρακάτω φράσεις.

«Μετανάστευση» είναι:

- α) η είσοδος εντόμων στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων.
- β) η επιμόλυνση του τροφίμου με επικίνδυνες ραδιενεργές ουσίες.
- γ) η μετακίνηση χημικής ουσίας από το υλικό συσκευασίας στο τρόφιμο.
- δ) η επιμόλυνση του τροφίμου λόγω μεταφοράς κάποιου ιού.

3. Πρακτικό Μέρος: Εργαστηριακές Ασκήσεις Εξετάσεων Πιστοποίησης Αποφοίτων Μεταλυκειακού Έτους – Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.

1. Κατάταξη τροφίμων σε ομάδες ανάλογα με τη διατηρησιμότητα

Εκτέλεση της άσκησης

Να συμπληρώσετε τον παρακάτω πίνακα για τα προϊόντα που σας δίνονται.

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΕΚΤΙΜΩΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ	ΕΙΔΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΥΠΟΣΤΕΙ	ΤΡΟΠΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΠΡΙΝ & ΜΕΤΑ ΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ

2. Έλεγχος χαρακτηριστικών ωριμότητας φρούτων

Εκτέλεση της άσκησης

Χρησιμοποιώντας τα υλικά και τα μέσα που έχετε στη διάθεσή σας και κάνοντας τους κατάλληλους και ασφαλείς χειρισμούς, να προσδιορίσετε α) τα διαλυτά στερεά (κυρίως σάκχαρα) σε °Brix και β) το pH των δύο δειγμάτων φρούτων. Στη συνέχεια, γ) να καταγράψετε ποιο από τα δύο δείγματα είναι πιο ώριμο και δ) να δικαιολογήσετε την απάντησή σας με βάση τις μετρήσεις που κάνατε.

Απαντήσεις

α) ΔΕΙΓΜΑ Α: °Brix _____ pH _____

β) ΔΕΙΓΜΑ Β: °Brix _____ pH _____

γ) Πιο ώριμο είναι το δείγμα _____.

δ) Δικαιολόγηση: _____

3. Προσδιορισμός γλουτένης σε αλεύρι

Εκτέλεση της άσκησης

Σε γουδί πορσελάνης ή μπολ να ζυγίσετε 25 g αλεύρι και να προσθέσετε 15-17 ml νερό.

Με το μίγμα αυτό να φτιάξετε ένα ζυμάρι και να το πλάσετε μέχρι να γίνει ομοιογενές.

Ακολουθώντας, χρησιμοποιώντας τα υλικά και τα μέσα που έχετε στη διάθεσή σας και κάνοντας τους κατάλληλους και ασφαλείς χειρισμούς, α) να προσδιορίσετε την επί τοις εκατό (%) περιεκτικότητα του αλεύρου σε **υγρή γλουτένη**.

Στη συνέχεια, β) με τη βοήθεια του παρακάτω πίνακα, να βρείτε ποιο μπορεί να είναι το είδος του αλεύρου του δείγματός σας.

Είδος αλεύρου	Όρια υγρής γλουτένης
Μαλακό	25-32%
Ημίσκληρο	28-36%
Σκληρό	32-42%

Απαντήσειςα) %) περιεκτικότητα του αλεύρου σε **υγρή γλουτένη** _____

β) Είδος αλεύρου _____

4. Μακροσκοπική εκτίμηση της ποιότητας σφάγιου πουλερικού**Εκτέλεση της άσκησης**

Να τοποθετήσετε το δείγμα στον πλαστικό δίσκο.

Να εξετάσετε την ποιοτική κατάσταση του δείγματος κάνοντας τους κατάλληλους και ασφαλείς χειρισμούς, με βάση τα κριτήρια ποιότητας που εμφανίζονται στην πρώτη στήλη του παρακάτω πίνακα.

Για κάθε κριτήριο ποιότητας, να σημειώσετε ένα $\sqrt{\quad}$ πάνω στο κενό, στη στήλη που περιγράφει ακριβέστερα το δείγμα σας («Ποιότητα Α» ή «Ποιότητα Β»).

Στη συνέχεια, αξιολογώντας συνολικά τα παραπάνω κριτήρια ποιότητας, να χαρακτηρίσετε το δείγμα σας ως «Ποιότητας Α» ή «Ποιότητας Β».

Απαντήσεις

ΚΡΙΤΗΡΙΟ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ «Α»	ΠΟΙΟΤΗΤΑ «Β»
1. Σωματική διάπλαση	Καλή, χωρίς παραμορφώσεις σε οστά _____	Καλή, με μικρή παραμόρφωση των οστών _____
2. Ποσότητα κρέατος	Καλή, με αρκετό κρέας στο στήθος και στους μηρούς _____	Ικανοποιητική, με μέτρια ποσότητα κρέατος στο στήθος και στους μηρούς _____
3. Παρουσία φτερών	Απουσία _____	Λίγα σε μερικά σημεία του σφάγιου _____
4. Δέρμα	Χωρίς σχισίματα ή οπές στο στήθος και στους μηρούς και λίγα στα υπόλοιπα μέρη _____	Μικρά και μεγάλα σχισίματα και οπές σε όλο το σώμα _____
5. Μώλωπες – αποχρωματισμοί	Απουσία στο στήθος και στους μηρούς _____	Παρουσία σε όλο το σώμα _____
6. Σπασμένα οστά	Απουσία _____	Ένα σε κάποιο σημείο _____

Το δείγμα είναι «Ποιότητας _____».

5. Δειγματοληψία σε διάφορα τρόφιμα**Εκτέλεση της άσκησης**

Χρησιμοποιώντας τα υλικά και τα μέσα που έχετε στη διάθεσή σας και κάνοντας τους κατάλληλους και ασφαλείς χειρισμούς, α) να κάνετε δειγματοληψία στα τρόφιμα / πρώτες ύλες που σας δίνονται, β) να τοποθετήσετε τα δείγματά σας σε κατάλληλα φιαλίδια δειγμάτων και γ) να κολλήσετε πάνω σε κάθε δείγμα μία ετικέτα όπου θα έχετε καταγράψει τα απαιτούμενα στοιχεία του δείγματος.

6. Σύνταξη φύλλων ποιοτικού ελέγχου οσπρίων**Εκτέλεση της άσκησης**

Χρησιμοποιώντας τα υλικά και τα μέσα που έχετε στη διάθεσή σας:

- α) Από κάθε δείγμα να διαχωρίσετε τα ξένα σώματα και τους σπόρους που είναι σπασμένοι ή ελαττωματικοί και να βρείτε το ποσοστό τους % στο σύνολο του δείγματος.
β) Να συντάξετε φύλλο ποιοτικού ελέγχου για κάθε δείγμα.

Απαντήσεις

α) % ποσοστό ξένων σωμάτων κι ελαττωματικών _____

β) Φύλλο ποιοτικού ελέγχου

7. Εκτίμηση της ποιότητας των αυγών με βάση το βάρος τους και την κατάσταση του εσωτερικού τους μετά από σπάσιμο**Εκτέλεση της άσκησης**

α) Να ζυγίσετε τα αυγά και να προσδιορίσετε την κατηγορία βάρους τους με βάση τον πίνακα που ακολουθεί.

Ποιότητα	Βάρος
Πρώτη	Μεγαλύτερο από 60 g
Δεύτερη	Από 55 έως 60 g
Τρίτη	Μικρότερο από 55 g

β) Χρησιμοποιώντας τα υλικά και τα μέσα που έχετε στη διάθεσή σας και κάνοντας τους κατάλληλους και ασφαλείς χειρισμούς, να προσδιορίσετε τη φρεσκότητα των αυγών και να δικαιολογήσετε την απάντησή σας.

Απαντήσεις

α) Προσδιορισμός ποιότητας με βάση την κατηγορία βάρους:

Δείγματα	Βάρος (g)	Ποιότητα
A	_____	_____
B	_____	_____
Γ	_____	_____

β) Προσδιορισμός φρεσκότητας – Δικαιολόγηση:

Δείγμα A _____

Δείγμα B _____

Δείγμα Γ _____

8. Προσδιορισμός κρίσιμων παραμέτρων κατά τον σχεδιασμό ενός συστήματος HACCP**Εκτέλεση της άσκησης**

α) Ορισμός κρίσιμων ορίων

Σε μια γαλακτοβιομηχανία η παστερίωση του γάλακτος έχει οριστεί ως Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου και γίνεται σε θερμοκρασία $73 \pm 1,5$ °C για 15 sec. Ο χρόνος εξαρτάται από τη διαδρομή του γάλακτος μέσα στις σωληνώσεις και τον θεωρούμε σταθερό. Να προσδιορίσετε την ελάχιστη και τη μέγιστη θερμοκρασία που αποτελούν τα κρίσιμα όρια της παστερίωσης.

β) Εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου

Να προσδιορίσετε το όργανο με το οποίο γίνεται η παρακολούθηση της θερμοκρασίας παστερίωσης και το σημείο της γραμμής παραγωγής όπου πρέπει να τοποθετηθεί το όργανο αυτό.

γ) Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών

Ποια διορθωτική ενέργεια προτείνετε, εάν η θερμοκρασία του γάλακτος στην έξοδο του παστεριωτήρα είναι 71 °C;

Απαντήσεις

α) Ελάχιστη θερμοκρασία παστερίωσης: ____ °C

Μέγιστη θερμοκρασία παστερίωσης: ____ °C

β) Όργανο παρακολούθησης θερμοκρασίας: _____

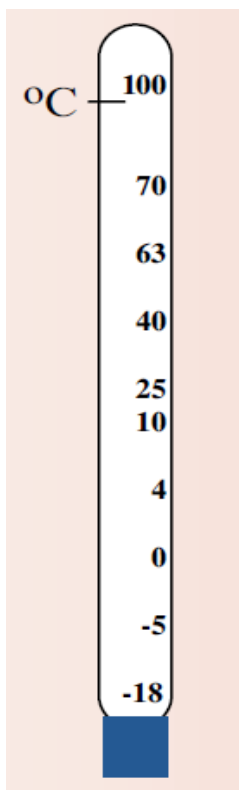
Σημείο τοποθέτησης: _____

γ) Προτεινόμενη διορθωτική ενέργεια: _____

9. Εκτίμηση της χρήσης σωστών θερμοκρασιών κατά το χειρισμό των τροφίμων**Εκτέλεση της άσκησης**

Να χωρίσετε το θερμόμετρο που εικονίζεται παρακάτω σε 4 περιοχές θερμοκρασιών και να αντιγράψετε δίπλα σε καθεμιά από τις περιοχές αυτές τη σωστή πρόταση από τις 4 προτάσεις που δίνονται.

1. Η κατάψυξη εμποδίζει την ανάπτυξη των μικροβίων στις θερμοκρασίες αυτές.
2. Η παστερίωση καταστρέφει τους μικροοργανισμούς στις θερμοκρασίες αυτές.
3. Τα περισσότερα μικρόβια πολλαπλασιάζονται εύκολα στις θερμοκρασίες αυτές.
4. Τα μικρόβια δεν αναπτύσσονται σε αυτές τις θερμοκρασίες, αλλά ούτε θανατώνονται.



10. Τοποθέτηση διαφορετικών τροφίμων σε ένα ψυγείο**Εκτέλεση της άσκησης**

Να τοποθετήσετε στο ψυγείο τα τρόφιμα που σας δίνονται.

11. Αναγνώριση μηχανολογικού εξοπλισμού**Εκτέλεση της άσκησης**

Στις φωτογραφίες που σας δίνονται, να αναγνωρίσετε τον μηχανολογικό εξοπλισμό και να αναφέρετε τη χρήση του.

12. Εντοπισμός κινδύνων περιβαλλοντικής ρύπανσης από δραστηριότητες γεωργικών επιχειρήσεων**Εκτέλεση της άσκησης**

Στις φωτογραφίες που σας δίνονται, να εντοπίσετε κινδύνους περιβαλλοντικής ρύπανσης και να προτείνετε τη λήψη προστατευτικών μέτρων.

13. Εντοπισμός τρόπων αξιοποίησης περιβαλλοντικά φιλικών μεθόδων και υλικών**Εκτέλεση της άσκησης**

Στις φωτογραφίες που σας δίνονται, να περιγράψετε τα περιβαλλοντικά οφέλη από τις εικονιζόμενες δραστηριότητες γεωργικών επιχειρήσεων.

14. Διαχωρισμός ορθών και λανθασμένων περιβαλλοντικών πρακτικών**Εκτέλεση της άσκησης**

Στις φωτογραφίες που σας δίνονται, να ταξινομήσετε τις δραστηριότητες που εικονίζονται σε φιλικές και επιβλαβείς για το περιβάλλον και να αιτιολογήσετε την ταξινόμηση που κάνατε.

15. Επισήμανση βιολογικών προϊόντων**Εκτέλεση της άσκησης**

Να καταγράψετε τα επιπλέον στοιχεία που είναι απαραίτητο να περιλαμβάνει η επισήμανση (ετικέτα) των προϊόντων που έχουν πιστοποιηθεί ως βιολογικά, σύμφωνα με τη νομοθεσία, ώστε να μπορεί να τα αναγνωρίσει εύκολα ο καταναλωτής.

16. Επισήμανση προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) ή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.)**Εκτέλεση της άσκησης**

Να καταγράψετε τα επιπλέον στοιχεία που είναι απαραίτητο να περιλαμβάνει η επισήμανση (ετικέτα) των προϊόντων που έχουν πιστοποιηθεί ως προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) ή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.), σύμφωνα με τη νομοθεσία, ώστε να μπορεί να τα αναγνωρίσει εύκολα ο καταναλωτής.

17. Διάγραμμα ροής παραγωγής παστεριωμένου γάλακτος σε γαλακτοβιομηχανία**Εκτέλεση της άσκησης**

Να σχεδιάσετε το διάγραμμα ροής για την παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος από την παραλαβή του νωπού γάλακτος σε μια γαλακτοβιομηχανία μέχρι την αποθήκευση του τελικού προϊόντος.

18. Έλεγχος χαρακτηριστικών σε κυματοειδές χαρτόνι**Εκτέλεση της άσκησης**

Χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά και μέσα που έχετε στην διάθεσή σας να κάνετε τις απαραίτητες ενέργειες ώστε να μετρήσετε α) το βάρος, β) το πάχος, γ) τον αριθμό κυματώσεων, δ) το ύψος κυματώσεων του κυματοειδούς χαρτονιού που σας δίνεται, το οποίο προορίζεται για την κατασκευή χαρτοκιβωτίου. Τέλος, ε) να εκτιμήσετε το είδος του.

Απαντήσεις

- α) Βάρος χαρτονιού: _____ g/m²
- β) Πάχος χαρτονιού: _____ cm
- γ) Αριθμός κυματώσεων/μέτρο: _____
- δ) Ύψος κυματώσεων: _____ mm
- ε) Είδος χαρτονιού: _____ φύλλο.

19. Σχεδιασμός ετικέτας συσκευασίας γάλακτος**Εκτέλεση της άσκησης**

Να καταγράψετε τα στοιχεία που είναι απαραίτητο να περιλαμβάνει η επισήμανση (ετικέτα) συσκευασίας φρέσκου γάλακτος όγκου 0,5 lt με περιεκτικότητα 1% σε λιπαρά, σύμφωνα με τη νομοθεσία, ώστε να μπορεί να το αναγνωρίσει εύκολα ο καταναλωτής.

20. Λεπτομερής έλεγχος χαρακτηριστικών διπλής ραφής κονσέρβας και επισήμανση ελαττωμάτων**Εκτέλεση της άσκησης**

Χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά και μέσα που έχετε στην διάθεσή σας να κάνετε τις απαραίτητες ενέργειες ώστε να προβείτε σε μακροσκοπικό και σε λεπτομερή έλεγχο, καθώς και σε μέτρηση διάφορων χαρακτηριστικών της διπλής ραφής (μέτρηση πάχους, ύψους, βάθους και ποδιάς) σε κονσέρβα και να επισημάνετε τα τυχόν ελαττώματα που παρατηρείτε στη ραφή.

Απαντήσεις

1. Μακροσκοπικός έλεγχος.

Ελαττώματα στην ραφή: _____

2. Μετρήσεις διπλής ραφής σε mm: α) πάχος _____, β) ύψος _____, γ) βάθος _____, δ) ποδιά _____

21. Υγιεινή εργαζομένων σε βιομηχανία τροφίμων**Εκτέλεση της άσκησης**

Στις φωτογραφίες που σας δίνονται, να εντοπίσετε τις λανθασμένες συμπεριφορές όσον αφορά την υγιεινή εργαζομένων σε βιομηχανία τροφίμων και να προτείνετε τους σωστούς κανόνες υγιεινής .

22. Εντοπισμός κινδύνων σωματικής ασφάλειας των εργαζομένων από δραστηριότητες γεωργικών επιχειρήσεων**Εκτέλεση της άσκησης**

Στις φωτογραφίες που σας δίνονται, να εντοπίσετε τις λανθασμένες πρακτικές όσον αφορά την ασφάλεια των εργαζομένων σε γεωργική επιχείρηση και να προτείνετε τους κανόνες ασφάλειας που πρέπει να τηρούνται.

23. Διάγραμμα ροής παραγωγής φέτας σε τυροκομείο**Εκτέλεση της άσκησης**

Να σχεδιάσετε το διάγραμμα ροής για την παραγωγή φέτας, από την παραλαβή του γάλακτος μέχρι την αποθήκευση του παραγόμενου προϊόντος.

24. Διάγραμμα ροής βραστού αλλαντικού σε αλλαντοβιομηχανία**Εκτέλεση της άσκησης**

Να σχεδιάσετε το διάγραμμα ροής για την παραγωγή βραστού αλλαντικού από την παραλαβή του κρέατος μέχρι την αποθήκευση του παραγόμενου προϊόντος.

25. Διάγραμμα ροής ερυθρού οίνου σε οινοποιείο**Εκτέλεση της άσκησης**

Να σχεδιάσετε το διάγραμμα ροής για την παραγωγή ερυθρού οίνου από τη συγκομιδή των σταφυλιών μέχρι την εμφιάλωση του προϊόντος.

26. Προσδιορισμός οξύτητας σε πορτοκαλοχυμό**Εκτέλεση της άσκησης**

- 1) Στην κωνική φιάλη των 250 ml να μεταφέρετε 10 ml πορτοκαλοχυμού.
- 2) Να μετρήσετε στον ογκομετρικό κύλινδρο 40 ml απιονισμένο νερό και να το προσθέσετε μέσα στην κωνική φιάλη με το δείγμα.
- 3) Να προσθέσετε 3-4 σταγόνες δείκτη φαινολοφθαλεΐνης.
- 4) Να ογκομετρήσετε το μείγμα με συνεχή ανάδευση, χρησιμοποιώντας το διάλυμα του καυστικού νατρίου (NaOH 0,1N) που βρίσκεται στην προχοΐδα, μέχρι να εμφανιστεί ρόδινο χρώμα, σταθερό για 20 sec.
- 5) Να υπολογίσετε την οξύτητα του πορτοκαλοχυμού εκφρασμένη (%) σε κιτρικό οξύ, χρησιμοποιώντας τον τύπο:

$$\text{Οξύτητα\%} = \frac{(\text{ml NaOH που καταναλώθηκαν}) \times 0,1 \times 0,064 \times 100}{(\text{ml δείγματος που χρησιμοποιήθηκαν})}$$

Απάντηση

Οξύτητα % = $\frac{\text{.....}}{\text{.....}}$ = %

27. Προετοιμασία παρασκευής παραδοσιακού γιαουρτιού με πέτσα**Εκτέλεση της άσκησης**

Χρησιμοποιώντας τα υλικά και τα μέσα που έχετε στη διάθεσή σας και κάνοντας τους κατάλληλους και ασφαλείς χειρισμούς, να εφαρμόσετε τα στάδια παρασκευής παραδοσιακού γιαουρτιού με πέτσα, μέχρι την είσοδό του στο θάλαμο επώασης στην κατάλληλη θερμοκρασία.

28. Μέτρηση pH μεταποιημένων λαχανικών σε άλμη**Εκτέλεση της άσκησης**

Χρησιμοποιώντας τα υλικά και τα μέσα που έχετε στη διάθεσή σας και κάνοντας τους κατάλληλους και ασφαλείς χειρισμούς, α) να μετρήσετε το pH μεταποιημένων λαχανικών σε άλμη και β) να βγάλετε τα κατάλληλα συμπεράσματα όσον αφορά τις συνθήκες συντήρησης των λαχανικών.

Απάντηση

α) pH _____, β) Συμπέρασμα: _____

29. Ετοιμασία δείγματος για προσδιορισμό υγρασίας σε αλεύρι**Εκτέλεση της άσκησης**

Χρησιμοποιώντας τα υλικά και τα μέσα που έχετε στη διάθεσή σας και κάνοντας τους κατάλληλους και ασφαλείς χειρισμούς, να ζυγίσετε την κατάλληλη ποσότητα δείγματος αλεύρου και να το τοποθετήσετε στον κλίβανο στην κατάλληλη θερμοκρασία. Στη συνέχεια, να περιγράψετε με ποιο τρόπο θα υπολογιστεί η περιεκτικότητα σε υγρασία (%) μετά την ολοκλήρωση της ξήρανσης.

Απάντηση

Η περιεκτικότητα σε υγρασία (%) θα υπολογιστεί ως εξής: _____

30. Αναγνώριση συμβόλων συσκευασίας τροφίμων**Εκτέλεση της άσκησης**

Στις φωτογραφίες που σας δίνονται, να αναγνωρίσετε τα σύμβολα τα οποία εικονίζονται σε συσκευασίες τροφίμων.