

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΑ ΕΝΔΟΦΡΟΝΤΙΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΠΡΟΣΟΜΟΙΩΣΗΣ

Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΗΜΕΡΗΣΙΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΛΥΚΕΙΟΥ

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ

ΚΥΡΙΑΚΗ 7 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2024

ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΠΕΝΤΕ (5)

ΘΕΜΑ Α

A1. Να κυκλώσετε το γράμμα που αντιστοιχεί στη φράση η οποία ολοκληρώνει σωστά την κάθε πρόταση.

1. Με τη χημική εξέταση του νερού προσδιορίζεται/-ονται

- α. τα νιτρώδη άλατα, τα νιτρικά άλατα, η αμμωνία
- β. η σκληρότητα
- γ. οι χημικές ουσίες
- δ. όσα αναφέρονται στα (α), (β), (γ)

2. Η κακή οξυγόνωση του νερού :

- α. Δυσάρεστη οσμή στο νερό
- β. Δυσάρεστη γεύση στο νερό
- γ. χρόνιες δηλητηριάσεις
- δ. όλα τα παραπάνω

3. Μερικά από τα μέτρα υγειονομικής προστασίας των τροφίμων είναι

- α. σωστή διατήρηση και συντήρηση των τροφίμων
- β. ασφαλής παραγωγή τροφίμων, κατάλληλοι χώροι αποθήκευσης, καθαριότητα
- γ. υγιές προσωπικό, φύλαξη απορριμμάτων σε ειδικούς κάδους
- δ. όλα τα παραπάνω

4. Τρόφιμο/-α ζωικής προέλευσης είναι

- α. τα όσπρια
- β. το λάδι
- γ. το κρέας, το αυγό, το ψάρι, το γάλα
- δ. η υπέρυθρη

5. Οι ασθένειες που μεταδίδονται με τα τρόφιμα μπορεί να οφείλονται σε

- α. μικροοργανισμούς
- β. τοξίνες μικροοργανισμών
- γ. δηλητηριώδεις ουσίες
- δ. τα (α), (β), (γ)

ΜΟΝΑΔΕΣ 25

ΤΕΛΟΣ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

A2. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις ως Σωστές (Σ) ή Λανθασμένες (Λ). Στην περίπτωση του Λάθους να αιτιολογήσετε.

- α. Όλα τα τρόφιμα αλλοιώνονται με τον ίδιο ρυθμό.
- β. Η θερμοκρασία διατήρησης των τροφίμων στο ψυγείο είναι 0-4 ° C.
- γ. Τα τρόφιμα είναι καλό να διατηρούνται σε περιβάλλον με υγρασία
- δ. Το οξυγόνο προκαλεί οξείδωση(καταστροφή) των βιταμινών στα τρόφιμα.
- ε. Μετά τη συγκομιδή των φρούτων τα ένζυμα σταματούν να υπάρχουν, δηλαδή τελειώνει η δράση τους.
- στ. Ο προσδιορισμός των χλωριούχων αλάτων στο πόσιμο νερό γίνεται με χημικές εξετάσεις.
- ζ. Το νερό που μεταφέρεται για επεξεργασία στο υδραγωγείο, προέρχεται κυρίως από τη θάλασσα.

ΜΟΝΑΔΕΣ 7

A3. Να ορίσετε τις παρακάτω έννοιες:

- α. Τρόφιμα
- β. Αλλοίωση τροφίμων
- γ. Τρόφιμα φυτικής παραγωγής
- δ. Τρόφιμα ζωικής παραγωγής

ΜΟΝΑΔΕΣ 4

A4. Να αντιστοιχήσετε τις φράσεις της ΣΤΗΛΗΣ Α με τις έννοιες της ΣΤΗΛΗΣ Β.

Στήλη Α	Στήλη Β
1. Πίδακες εκτόξευσης	Α. Κατακράτηση ουσιών
2. Δεξαμενή καθίζησης	Β. Κατακράτηση μικροσκοπικών ουσιών και μικροβίων
3. Αμμοδιυλιστήρια	Γ. Καταστροφή παθογόνων μικροοργανισμών
4. Χλωρίωση	Δ. Οξυγόνωση και απαλλαγή από δυσάρεστες οσμές

ΜΟΝΑΔΕΣ 10

ΘΕΜΑ Β

B1. Να συμπληρώσετε τα κενά στις παρακάτω προτάσεις με κάποια από τις λέξεις που σας δίνονται. Δύο (2) από τις λέξεις δεν αντιστοιχούν σε κάποια πρόταση.

A. χρόνιες δηλητηριάσεις **B.** δεικτών **Γ.** ζωικής **Δ.** αργό **Ε.** παθογόνοι μικροοργανισμοί **ΣΤ.** φυτικής **Ζ.** γρήγορο

1 Ως τρόφιμα δεύτερης κατηγορίας χαρακτηρίζονται τα τρόφιμα των οποίων η σύσταση αλλοιώνεται με _____ ρυθμό.

2. Τα προϊόντα που λαμβάνουμε από τα ζώα, όπως το γάλα, τα αυγά, του βούτυρο ανήκουν στα τρόφιμα _____ προέλευσης.

3. Η μικροβιολογική εξέταση του νερού γίνεται με την ανάλυση _____.

4. Όταν η συγκέντρωση του μολύβδου στο πόσιμο νερό είναι υψηλή, αυτό μπορεί να προκαλέσει στον άνθρωπο _____.

5. Οι παθογόνοι μικροοργανισμοί που προσδιορίζονται με τη μικροβιολογική εξέταση του νερού μπορεί να είναι είτε _____, όπως το δονάκιο της χολέρας και η σαλμονέλλα, είτε παράσιτα όπως οι αμοιβάδες.

ΜΟΝΑΔΕΣ 10

B2. Να γράψετε ονομαστικά τους παράγοντες αλλοίωσης τροφίμων.

ΜΟΝΑΔΕΣ 8 (5+1+2)

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Να γράψετε πέντε (5) από τους δέκα χρυσούς κανόνες του Π.Ο.Υ για την ασφαλή προετοιμασία των τροφίμων.

ΜΟΝΑΔΕΣ 8

Γ2. . Ποιες είναι οι κατηγορίες ασθενειών που μεταδίδονται με τα τρόφιμα;

ΜΟΝΑΔΕΣ 8

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Να γράψετε τα στάδια της απολύμανσης του νερού (τι συμβαίνει στο κάθε ένα).

ΜΟΝΑΔΕΣ 8

Δ2.α. Με ποιόν τρόπο μπορούν να αλλοιώσουν οι παθογόνοι μικροοργανισμοί τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και με ποιόν τρόπο τα τρόφιμα φυτικής προέλευσης; (μον. 5);

β. Οι εργαζόμενοι σε μεγάλο εστιατόριο είναι υπεύθυνοι για την προετοιμασία των γευμάτων. Επειδή υπάρχει μεγάλος φόρτος εργασίας πρέπει να ετοιμάζουν τα φαγητά αρκετά νωρίτερα από το άνοιγμα του εστιατορίου.

α) Μέχρι πόσες ώρες μπορούν να παραμείνουν τα μαγειρεμένα τρόφιμα εκτός του ψυγείου (μον. 3);

β) Σε ποιες θερμοκρασίες είναι προτιμότερο να συντηρούνται τα μαγειρεμένα τρόφιμα (μον. 2);

γ) Τι σημαίνει αποτελεσματική αναθέρμανση τροφίμου (μον. 2);

ΜΟΝΑΔΕΣ 12 (5+3+2+2)

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνο τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, κατεύθυνση, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων, αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Καμιά άλλη σημείωση δεν επιτρέπεται να γράψετε.** Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας σε όλα** τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας μόνο με μπλε ή μόνο με μαύρο στυλό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μολύβι μόνο για σχέδια, διαγράμματα και πίνακες.
5. Κάθε απάντηση επιστημονικά τεκμηριωμένη είναι αποδεκτή.
6. Διάρκεια εξέτασης: ΔΥΟ (2) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
7. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: μια (1) ώρα και δεκαπέντε (15) λεπτά μετά τη διανομή των θεμάτων.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ
ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ