



ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ: 2017-2018

**ΓΡΑΠΤΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΜΑΪΟΥ 2018**  
**ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΜΑΘΗΤΗ/ΤΡΙΑΣ:

.....

ΒΑΘΜΟΣ : ...../100, ...../20 ΥΠΟΓΡΑΦΗ: .....

Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2 ώρες (120 λεπτά)

**Μάθημα:** ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Τάξη:** Α\_ΘΞΜ

**Ημερομηνία Εξέτασης:** 25/05/2018

**Ώρα Εξέτασης:** 8:00 – 10:00

**Αριθμός μαθητών :** 10

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΑ (3) ΜΕΡΗ Α,Β,Γ  
ΣΕ ΕΠΤΑ (7) ΣΕΛΙΔΕΣ**

**ΟΔΗΓΙΕΣ**

1. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΕΞΟΔΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΑΞΗ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΑΡΕΛΕΥΣΗ 30 ΛΕΠΤΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ
2. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΟΥ Η ΑΛΛΟΥ ΥΓΡΟΥ
3. ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΤΟ ΓΡΑΠΤΟ
4. ΤΟ ΚΙΝΗΤΟ ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΕΙΝΑΙ ΔΟΛΙΕΥΣΗ
5. ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ
6. ΜΕΡΟΣ Α΄: ΔΩΔΕΚΑ (12) ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ  
Η ΚΑΘΕ ΕΡΩΤΗΣΗ ΜΕΡΟΥΣ Α΄ ΒΑΘΜΟΛΟΓΕΙΤΑΙ ΜΕ 4 ΜΟΝΑΔΕΣ
7. ΜΕΡΟΣ Β΄: ΤΕΣΣΕΡΙΣ (4) ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ  
Η ΚΑΘΕ ΕΡΩΤΗΣΗ ΤΟΥ ΜΕΡΟΥΣ Β΄ ΒΑΘΜΟΛΟΓΕΙΤΑΙ ΜΕ 8 ΜΟΝΑΔΕΣ
8. ΜΕΡΟΣ Γ΄: ΔΥΟ (2) ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ  
Η ΚΑΘΕ ΕΡΩΤΗΣΗ ΤΟΥ ΜΕΡΟΥΣ Γ΄ ΒΑΘΜΟΛΟΓΕΙΤΑΙ ΜΕ 10 ΜΟΝΑΔΕΣ

## ΜΕΡΟΣ Α'

Να υπογραμμίσετε το **Σωστό/Λάθος** ανάλογα στις πιο κάτω προτάσεις:

1. α) Ιδανικότερη θερμοκρασία ανάπτυξης των βακτηριδίων είναι 17°  
κελσίου. Σωστό/Λάθος  
  
β) Τα βακτηρίδια πολλαπλασιάζονται με διαίρεση κάθε 30 με 60 λεπτά  
Σωστό/Λάθος
  
2. α) Οι τοξίνες χρειάζονται βράσιμο πάνω από 30 λεπτά για να  
καταστραφούν. Σωστό/Λάθος  
  
β) Τροφική δηλητηρίαση είναι η δηλητηρίαση που προκαλείται από την  
κατανάλωση μολυσμένης τροφής. Σωστό/Λάθος
  
3. α) Υγιεινή είναι η επιστήμη που μελετά τις συνθήκες και τα αίτια που  
επηρεάζουν την υγεία του ατόμου. Σωστό/Λάθος  
  
β) Σκοπός της Υγιεινής των τροφίμων είναι η ευαισθητοποίηση των  
χειριστών τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης. Σωστό/Λάθος
  
4. α) Κάτω από κατάλληλες συνθήκες τα μικρόβια πολλαπλασιάζονται και  
μπορούν να μεταφερθούν από ένα άτομο σε άλλο. Σωστό/Λάθος  
  
β) Κάποια βακτήρια είναι αβλαβή και κάποια είναι βλαβερά.  
Σωστό/Λάθος
  
5. Να αναφέρετε τέσσερις (4) κατηγορίες ατυχημάτων που μπορούν να  
συμβούν σε κάποια κουζίνα ξενοδοχείου  
  - .....
  - .....
  - .....
  - .....

6. α) Να γράψετε δυο (2) λόγους για τους οποίους δεν πρέπει να φοράμε κοσμήματα στην κουζίνα.

- .....
- .....

β) Να αναφέρετε δυο (2) τρόπους που μπορεί να γίνει το στέγνωμα των χεριών μετά το πλύσιμο στην κουζίνα.

- .....
- .....

7. α) Να κατονομάσετε δύο (2) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της κατάλληλης στολής του μάγειρα.

.....  
.....  
.....

β) Να αναφέρετε δύο (2) κακές συνήθειες που πρέπει να αποφεύγονται σε ώρα εργασίας και αφορούν τη προσωπική υγιεινή

.....  
.....  
.....

8. Να κατονομάσετε τέσσερα (4) συμπτώματα της τροφικής δηλητηρίασης από σαλμονέλα.

- .....
- .....
- .....
- .....

9. α) Στον πιο κάτω πίνακα να ονομάσετε δύο (2) βακτήρια/μικρόβια και δύο (2) παράσιτα που είναι υπεύθυνα για τις τροφικές δηλητηριάσεις.

Βακτηριακή μόλυνση (Βακτήρια/μικρόβια)	Παρασιτική μόλυνση (Παράσιτα)

10. Να αναφέρετε τέσσερα (4) μέτρα ασφάλειας που πρέπει να λαμβάνετε όταν εργάζεστε σε μια κουζίνα έτσι ώστε να αποφεύγονται τα ατυχήματα.

.....  
.....  
.....  
.....

11. Να συσχετίσετε τη στήλη Α' (κατηγορία πυρκαγιάς) με τη στήλη Β' (καιγόμενα είδη)

στήλη Α' ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ	στήλη Β' ΚΑΙΓΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ
A	
B	
C	
D	

12. Να ονομάσετε δύο (2) τύπους πυροσβεστήρων

- .....
- .....



## **ΜΕΡΟΣ Β΄**

**13.** Στον πιο κάτω πίνακα να ταξινομήσετε τις τροφές υψηλού ή χαμηλού κινδύνου σε σχέση με τις τροφικές δηλητηριάσεις

(κρέατα, μαρμελάδες, πουλερικά, αυγά, κονσέρβες, ξιδάτα, φρέσκια κρέμα, γάλα)

<b>τροφές υψηλού κινδύνου</b>	<b>τροφές χαμηλού κινδύνου</b>

**14.** Να αναφέρετε δυο προδιαγραφές που πρέπει να έχει:

Το πάτωμα κουζίνας

- .....
- .....

Οι τοίχοι κουζίνας

- .....
- .....

Η οροφή κουζίνας

- .....
- .....

Οι πόρτες και τα παράθυρα κουζίνας

- .....
- .....

**15.** Να καταγράψετε με ποιους τρόπους μπορεί να γίνει η μετάδοση μικροβίων από το προσωπικό που εργάζεται στη κουζίνα ή το εστιατόριο κάποιου ξενοδοχείου.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

16.α) Να ετοιμάσετε μια λίστα με τέσσερα (4) σημεία ιδιαίτερης προσοχής για την αποθήκευση τροφίμων στο ψυγείο

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

β) Να καταγράψετε τέσσερα (4) σημεία ιδιαίτερης προσοχής κατά την προετοιμασία και το μαγείρεμα των τροφών για αποφυγή τροφικής δηλητηρίασης.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**ΜΕΡΟΣ Γ΄**

17. Στην κουζίνα του ξενοδοχείου που εργάζεστε κάποιος μάγειρας έχει πάθει ένα ατύχημα κόβοντας το δάκτυλο του, ενώ προσπαθούσε να ετοιμάσει ένα γλυκό στο μίξερ.

Να εξηγήσετε με λίγα λόγια:

- α) τις οικονομικές επιπτώσεις για την επιχείρηση
- β) τις επιπτώσεις για το υπόλοιπο προσωπικό (φυσική και ψυχολογική κατάσταση)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

18. Υποθέστε ότι εργάζεστε σε κουζίνα ξενοδοχείου και ξαφνικά παρατηρείτε ότι ο φούρνος έχει πάρει φωτιά.

Να καταγράψετε τι ενέργειες που θα κάνατε.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

ΟΙ ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ  
Σωκράτης Χαραλάμπους

Ο ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ Β.Δ  
Γιαννάκης Ιωάννου

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ  
Θεόδωρος Ηλία

.....  
Μάριος Ξενοφώντος

.....

.....

.....

