

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΕΝΙΑΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

20 23 - 20 24

Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 22 Μαΐου 2024

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ
ΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : thoa302

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90΄ ΛΕΠΤΑ

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΕΙΣ (3) ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α΄, Β΄ ΚΑΙ Γ΄).

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
2. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
3. Να απαντήσετε σε όλα τα θέματα μόνο με πένα χρώματος μπλε ανεξίτηλης μελάνης. Μολύβι επιτρέπεται, μόνο αν το ζητάει η εκφώνηση, και μόνο για σχήματα, πίνακες, διαγράμματα κλπ.
4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
5. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων)

1. Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ

ΜΕΡΟΣ Α: Αποτελείται από 6 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 8 μονάδες.
Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να αναφέρετε οκτώ γηγενείς ποικιλίες της Κύπρου
2. Να δώσετε τον ορισμό του Ποιοτικού και Οργανοληπτικού ελέγχου των οίνων
3. Α'. Πρωτογενή αρώματα σε ένα κρασί εννοούμε τα αρώματα τα οποία προέρχονται από την ζύμωση
Σ / Λ
Β'. Η ωρίμανση των λευκών οίνων σε δρύινο βαρέλι δεν προσδίδει χρώμα.
Σ / Λ
4. Να αναφέρετε τέσσερις ελλατωματικές οσμές του κρασιού και να καταγράψετε τις τέσσερις κύριες υποδοχές της γεύσης.
5. Που οφείλεται η αναγωγή, ποιά αρώματα προσδίδει και τι εννοούμε με τον όρο «κλειστό κρασί»;
6. Να αναφέρετε τέσσερα χαρακτηριστικά τα οποία έχουν τα κρασιά του Παλαιού κόσμου;

ΜΕΡΟΣ Β: Αποτελείται από 4 ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 10 μονάδες.

7. Ποια είναι τα κύρια καθήκοντα ενός οινοχόου σε μια επισιτιστική επιχείρηση
8. Ποιοι είναι οι κύριοι παράμετροι στις οποίες τα κρασιά είναι φιλικά προς το πάντρεμα με το φαγητό;
9. Τι ακριβώς συμβαίνει όταν λέμε ότι ένα κρασί έχει οξειδωθεί;
10. Να απαντήσετε στα πιο κάτω
 - A. Τι εννοούμε με τον όρο πρωτογενή αρώματα και να ονομάσετε τρεις οικογένειές αρωμάτων
 - B. Να αναφέρεται τέσσερα αρώματα/χαρακτηριστικά τα οποία αποκτούν οι οίνοι με την μακρά παλαίωση

ΜΕΡΟΣ Γ: Αποτελείται από 1 ερώτηση. Η ερώτηση βαθμολογείται με 12 μονάδες.

11. Σε μια γευσίγνωσία οίνου ένας έμπειρος γευσιγνώστης πρέπει να έχει την δυνατότητα να ξεχωρίσει τους οίνους από που προέρχονται. Υπάρχουν δύο κόσμοι ο Παλαιός Κόσμος που είναι οι χώρες της Ευρώπης και ο Νέος Κόσμος χώρες εκτός Ευρώπης.

A. Να αναφέρετε τρεις χώρες του Παλαιού Κόσμου και τρεις χώρες του Νέου Κόσμου

B. Να αναφέρετε τις κύριες διαφορές τους ως προς το οργανοληπτικό πεδίο

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ