

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Α΄ ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ ΣΧΟΛΙΚΗΣ ΧΡΟΝΙΑΣ 2021-2022
Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΛΥΚΕΙΟΥ

ΟΔΗΓΟΣ ΔΙΟΡΘΩΣΗΣ

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΟΙΚΙΑΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ (Α΄ ΣΕΙΡΑ)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: 26 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2022

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Γ042

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ: 90΄ λεπτά

Ο ΟΔΗΓΟΣ ΔΙΟΡΘΩΣΗΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΠΕΝΤΕ (15) ΣΕΛΙΔΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ

(για τους διορθωτές)

1. Δεν αναγράφεται οτιδήποτε στο τετράδιο απαντήσεων του μαθητή.
2. Στο εξώφυλλο του τετραδίου απαντήσεων του μαθητή, **αναγράφεται ο συνολικός βαθμός της κάθε ερώτησης** στο αντίστοιχο κουτί. Δηλαδή θα βαθμολογηθούν δεκατέσσερις (14) ερωτήσεις.

ΜΕΡΟΣ Α΄: Αποτελείται από **δέκα (10)** ερωτήσεις.

Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με **έξι (6)** μονάδες.

Ερώτηση 1

(α) Τρεις λόγοι (3) στους οποίους πιθανόν να οφείλεται η συνεχόμενη αύξηση του όγκου των αποβλήτων είναι:

- αύξηση του παγκόσμιου πληθυσμού και στην αυξανόμενη συγκέντρωσή του στα μεγάλα αστικά κέντρα.
- αλλαγή των καταναλωτικών συνηθειών λόγω της οικονομικής ανάπτυξης.
- αγορά και χρήση όλο και περισσότερων συσκευασμένων προϊόντων, εξαιτίας της διαφήμισης, της τυποποίησης, κ.ά.
- συνεχής αύξηση του τουριστικού ρεύματος.
- ανάπτυξη της τεχνολογίας, η οποία είχε ως αποτέλεσμα την παραγωγή ποικιλίας και αφθονίας αγαθών, την επιλογή αγαθών «μίας χρήσεως», κ.ά.

(σελ. 13)
Μονάδες 3
(3X1=3)

(β) Τρία (3) χαρακτηριστικά των **προϊόντων** που επιλέγει ο «πράσινος καταναλωτής» είναι:

- προϊόντα με μικρή ή καθόλου συσκευασία
- προϊόντα που παρασκευάζονται από φυσικά υλικά
- προϊόντα που παρασκευάζονται χωρίς την πρόκληση ρύπανσης
- προϊόντα που είναι περιβαλλοντικά φιλικά

(σελ. 10)
Μονάδες 3
(3X1=3)
(Σύνολο μονάδων 6)

Ερώτηση 2

(α) Τέσσερα (4) επιχειρήματα που να δικαιολογούν την αύξηση κατανάλωσης βιολογικών προϊόντων είναι:

- Είναι, συνήθως, πιο εύγευστα.
- Δεν περιέχουν φυτοφάρμακα ή ορμόνες, τα οποία πολλές φορές είναι επιβλαβή για την υγεία του ανθρώπου.
- Περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα θρεπτικών συστατικών, όπως μέταλλα και βιταμίνες (π.χ. βιταμίνη C, σίδηρος, μαγνήσιο, φώσφορος) καθώς και αντιοξειδωτικών ουσιών.
- Δεν περιέχουν οποιοδήποτε πρόσθετο συντηρητικό, ούτε έχουν εμπλουτιστεί με γλυκαντικά, χρωστικές και ενισχυτικά γεύσης.
- Η βιολογική καλλιέργεια δεν είναι επιβλαβής για το περιβάλλον, την άγρια ζωή και τη φύση.
- Η οργανική κτηνοτροφία παρέχει καλύτερες συνθήκες διαβίωσης στα ζώα, πιο φυσική ζωή και πιο φυσική διατροφή.

(σελ. 57 – 58)

Μονάδες 4

(4X1=4)

(β) Δύο (2) πρακτικές που ακολουθούνται στην εκτροφή των ζώων βιολογικής κτηνοτροφίας είναι:

- Η διαχείριση των ζώων γίνεται στο φυσικό τους περιβάλλον (κατάλληλα βοσκοτόπια).
- Δεν γίνονται επεμβάσεις στον τρόπο αναπαραγωγής τους.
- Ο χώρος εκτροφής των ζώων έχει καλά αεριζόμενα στέγαστρα.
- Τα ζώα τρέφονται με βιολογικά παραγόμενες φυτικές τροφές (καλαμπόκι, σόγια, σανό, κριθάρι).
- Σε περίπτωση που αρρωστήσει κάποιο ζώο, χορηγούνται μόνο φυτοθεραπευτικά ή ομοιοπαθητικά σκευάσματα.

(σελ. 57

Μονάδες 2

(2X1=2)

(Σύνολο μονάδων 6)

Ερώτηση 3

(α) Χαρακτηρισμός δηλώσεων με Ορθό ή Λάθος

- i. Ορθό
- ii. Λάθος
- iii. Ορθό
- iv. Ορθό

(σελ. 24 – 25)

Μονάδες 4

(4X1=4)

(β) Δύο (2) είδη απορριμμάτων που μπορούν να κομποστοποιηθούν είναι:

- Ωμά φρούτα και φυτικά κατάλοιπα
- Ψωμί
- Δημητριακά
- Υπολείμματα βοτάνων από ροφήματα (φακελάκια τσαγιού), κατακάθια καφέ.
- Κηπευτικά απορρίμματα κοπής και φυτικά υπολείμματα (φύλλα, κλαδιά και άνθη, ξερά φύλλα)
- Οργανικά λιπάσματα κοπριές, καστανόχωμα, φυλλοχώματα
- Άχυρο ή πριονίδι
- Τσόφλια αυγών (κοπανισμένα κατά προτίμηση)
- Χαρτιά (που να μην έχουν λερωθεί με λάδια)

(σελ. 24)

Μονάδες 2

(2X1=2)

(Σύνολο μονάδων 6)

Ερώτηση 4

(α) Τέσσερα (4) πλεονεκτήματα που προκύπτουν από τη συντήρηση των τροφίμων είναι:

- Η αύξηση του χρόνου διατήρησής τους, γεγονός που επιτρέπει τη διάθεση και εμπορία τους σε πολύ απομακρυσμένες περιοχές.
- Η βελτίωση του γεωργικού εισοδήματος.
- Ο εφοδιασμός με τρόφιμα των αστικών περιοχών και των μεγάλων πόλεων, όπου δεν υπάρχει παραγωγή τους.
- Η διάθεση τροφίμων σε όλη τη διάρκεια του χρόνου, παρά την εποχιακή παραγωγή σε ορισμένα από αυτά.
- Η δυνατότητα διατήρησης αποθεμάτων σε τρόφιμα για την αντιμετώπιση έκτακτων καταστάσεων.

(σελ. 83)

Μονάδες 4

(4X1=4)

(β) Ακτινοβόληση

(σελ. 87)

Μονάδες 2

(1X2=2)

(Σύνολο μονάδων 6)

Ερώτηση 5

(α) **Τέσσερις (4)** βασικοί λόγοι που συντελούν στον πολλαπλασιασμό και την εξέλιξη των οικονομικών αναγκών είναι:

- Η τεχνολογία
- Η μίμηση
- Η συνήθεια
- Η διαφήμιση

(σελ. 99)
Μονάδες 4
(4X1=4)

(β) Άλλη **μία (1)** ιδιότητα των οικονομικών αναγκών είναι:

- **Ο προσωρινός κορεσμός** ο οποίος αναφέρεται στην προσωρινή ικανοποίηση των αναγκών και η οποία επέρχεται βαθμιαία. Όσο η ανάγκη ικανοποιείται τόσο η έντασή της μειώνεται. Έτσι, σε κάποιο σημείο θα επέλθει ο κορεσμός, δηλαδή η πλήρης ικανοποίησή της.

(Για παράδειγμα, η ανάγκη για νερό από ένα διψασμένο άτομο μετά την κατανάλωση ορισμένης ποσότητας νερού παύει να υφίσταται προσωρινά. Όμως, η ικανοποίηση (κορεσμός) της ανάγκης είναι προσωρινή και θα παρουσιαστεί πάλι μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ανάλογα με το είδος της).

(σελ. 98 - 99)
Μονάδες 2

(1 μονάδα για την ονομασία ιδιότητας + 1 μονάδα για την επεξήγηση/γίνεται δεκτό και το παράδειγμα)
(Σύνολο μονάδων 6)

Ερώτηση 6

(α)

i. **Τρία (3)** διαφορετικά είδη καρτών που μπορεί ο καταναλωτής να χρησιμοποιήσει για να αγοράσει ένα προϊόν ή μία υπηρεσία είναι:

- Χρεωστική
- Πιστωτική
- Προπληρωμένη

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η αναφορά σε Revolute, Paypal, κάρτα web/διαδικτύου παίρνει 0.5 μονάδα, στην περίπτωση που ο/η μαθητής/μαθήτρια δεν αναφέρει την προπληρωμένη κάρτα.

(σελ. 101 - 102)
Μονάδες 3
(3X1=3)

ii. Ένα (1) πλεονέκτημα που παρουσιάζει η χρήση οποιουδήποτε είδους κάρτας, ως τρόπου πληρωμής, έναντι των μετρητών είναι:

Πιστωτική Κάρτα:

- Ευκολία στη συναλλαγή
- Δυνατότητα πίστωσης
- Δυνατότητα αγορών μέσω διαδικτύου
- Δυνατότητα ανάληψης μετρητών
- Διεθνής αποδοχή.
- Παρέχει υπηρεσίες, όπως πακέτα ασφαλιστικών καλύψεων (π.χ. ταξιδιωτική ασφάλιση), σχέδια εκπτώσεων/προνομιακών τιμών από επιλεγμένα καταστήματα, συμμετοχή σε κληρώσεις, σχέδια βαθμών
- Παρέχονται προσφορές από ορισμένα καταστήματα, κατά τις οποίες η εξόφληση των άμεσων αγορών που πραγματοποιούνται γίνεται ύστερα από την παρέλευση αρκετών μηνών ή με άτοκες μηνιαίες δόσεις.

Χρεωστική Κάρτα:

- Δεν υπάρχει κανένα επιπλέον κόστος κατά την χρήση της.
- Ευκολία στη συναλλαγή
- Δυνατότητα αγορών μέσω διαδικτύου
- Δεν παρασύρει σε κατανάλωση πέρα από τις δυνατότητες του καταναλωτή

Προπληρωμένη Κάρτα:

- Δεν υπάρχει η πιθανότητα πρόσβασης σε συνδεδεμένο λογαριασμό τράπεζας από τρίτους.
- Ευκολία στη συναλλαγή.
- Δυνατότητα αγορών μέσω διαδικτύου
- Δεν παρασύρει σε κατανάλωση πέρα από τις δυνατότητες του καταναλωτή

(σελ. 101 – 102)

Μονάδα 1

(1X1=1)

iii. Ο κάτοχος μίας κάρτας σε περίπτωση κλοπής της πρέπει **άμεσα να ενημερώσει την τράπεζα** του για την κλοπή και να ακυρώσει την κάρτα.

(σελ. 103)

Μονάδα 1

(1X1=1)

(β) Ένας (1) τρόπος πληρωμής τον οποίο μπορούν να χρησιμοποιούν οι καταναλωτές για να εκτελούν τις συναλλαγές τους, εκτός από τις κάρτες και τα μετρητά είναι η **επιταγή**.

(σελ. 102)

Μονάδα 1

(1X1=1)

(Σύνολο μονάδων 6)

Ερώτηση 7

Τρία (3) πλεονεκτήματα και **τρία (3)** μειονεκτήματα που πιθανόν να προκύπτουν από την παραγωγή ή και την κατανάλωση των τροφίμων που περιέχουν, αποτελούνται ή παράγονται από γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς είναι:

Πλεονεκτήματα:

- Αποφεύγεται η χρήση εντομοκτόνων, τα οποία είναι βλαβερά για τον άνθρωπο. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί, αν προστεθεί στο DNA των φυτών το γονίδιο μίας τοξίνης, η οποία προκαλεί τον θάνατο στα έντομα.
- Αναπτύσσονται καλλιέργειες ανθεκτικές σε ζιζανιοκτόνα, με αποτέλεσμα να περιορίζεται η ανάπτυξη ορισμένων παρασίτων σε αυτές και να μην καταστρέφονται.
- Δημιουργούνται φυτά ανθεκτικά σε ασθένειες.
- Αναπτύσσονται φυτά ανθεκτικά σε δυσμενείς κλιματολογικές συνθήκες (ξηρό κλίμα, πλημμύρες, παγετούς).
- Αυξάνεται η γεωργική παραγωγή και το ποσοστό επιβίωσης των ζώων.
- Μειώνεται το κόστος παραγωγής.
- Παράγονται περισσότερα τρόφιμα για να καλυφθούν οι αυξανόμενες ανάγκες του πληθυσμού της γης. Γίνεται αντιμετώπιση του προβλήματος της πείνας και του υποσιτισμού, που μαστίζουν σήμερα έναν πολύ μεγάλο αριθμό χωρών παγκοσμίως.
- Βελτιώνεται η ποιότητα και η γεύση των τροφίμων και εμπλουτίζονται με θρεπτικά συστατικά.

(σελ. 49)

Μονάδες 3

(3X1=3)

Μειονεκτήματα:

- Πιθανότητα ανάπτυξης νέων ζιζανίων, τα οποία θα είναι δύσκολο να ελεγχθούν.
- Πιθανή ανάπτυξη εντόμων ανθεκτικών σε εντομοκτόνα.
- Εξαφάνιση ορισμένων φυσικών ποικιλιών, αφού οι τροποποιημένες ποικιλίες είναι πιο ανθεκτικές ή πιο αποτελεσματικές και θα καλλιεργούνται αποκλειστικά.
- Πιθανότητα πρόκλησης βλάβης σε ωφέλιμους οργανισμούς (π.χ. ωφέλιμα έντομα).
- Απώλεια του πλούτου της βιολογικής διαφοροποίησης στο φυτικό και ζωικό βασίλειο.
- Ανάπτυξη αντίστασης σε θεραπευτικά για τον άνθρωπο αντιβιοτικά, λόγω της χρήσης γονιδίων αντίστασης σε αντιβιοτικά κατά τη διαδικασία της γενετικής τροποποίησης.
- Αύξηση των αλλεργικών αντιδράσεων σε τρόφιμα.
- Πιθανή δημιουργία ουσιών στα τρόφιμα των οποίων η τοξικότητα είναι άγνωστη στον άνθρωπο.
- Τα τρόφιμα μπορεί να γίνουν πιο ευπαθή σε μολύνσεις από μικροοργανισμούς.
- Η παραγωγή γενετικά τροποποιημένων τροφίμων κρύβει εξαιρετικά μεγάλους κινδύνους για την παγκόσμια οικονομία, διότι στοχεύει στην αποκλειστική εξάρτηση της παγκόσμιας αγοράς σπόρων από πολυεθνικές εταιρείες.
- Ορισμένοι από τους «νέους» σπόρους που παράγονται από συγκεκριμένα εργαστήρια στερούνται της ικανότητας να φυτρώνουν όταν τους σπείρει εκ νέου ο παραγωγός. Αυτό έχει ως συνέπεια οι παραγωγοί να είναι υποχρεωμένοι κάθε χρόνο να αγοράζουν αποκλειστικά από την πολυεθνική αυτή εταιρεία σπόρους. Οι παραγωγοί θα είναι, επίσης, υποχρεωμένοι να αγοράζουν και τα ανάλογα φυτοφάρμακα της ίδιας εταιρείας, διότι μόνο σε αυτά είναι ανθεκτικές οι αναπτυσσόμενες καλλιέργειες. Αυτό δίνει το κύρος στις συγκεκριμένες πολυεθνικές εταιρείες να ελέγχουν κάποια στιγμή την παγκόσμια παραγωγή τροφίμων και έτσι να ασκούν ανεπίτρεπτους εκβιασμούς σε ολόκληρους λαούς ή κυβερνήσεις.

(σελ. 50)
Μονάδες 3
(3X1=3)
(Σύνολο μονάδων 6)

Ερώτηση 8

(α) Δύο (2) είδη μικροοργανισμών που μπορεί να αναπτυχθούν στα τρόφιμα είναι:

- Μύκητες
- Ζύμες
- Βακτήρια

(σελ. 69-70)
Μονάδες 2
(2X1=2)

(β) Τέσσερα (4) προληπτικά μέτρα που απαιτείται να λαμβάνονται κατά τον χειρισμό των τροφίμων, έτσι ώστε να περιοριστεί η πιθανότητα πρόκλησης τροφικής δηλητηρίασης είναι:

- Να διατηρούνται καθαρά όλα τα σκεύη, συσκευές και εργαλεία της κουζίνας.
- Τα σκεύη της κουζίνας που χρησιμοποιούνται για ωμά φαγητά να μην χρησιμοποιούνται για ψημένα, εκτός και αν καθαριστούν πολύ προσεκτικά (ζεστό νερό και σαπούνι).
- Να μην χρησιμοποιούνται κατεστραμμένες επιφάνειες, γιατί είναι δύσκολο να καθαριστούν ικανοποιητικά.
- Οι φούρνοι μικροκυμάτων να χρησιμοποιούνται ορθά, ώστε να εξασφαλίζεται το ομοιόμορφο και κανονικό ψήσιμο του τροφίμου σε όλη τη μάζα του, μέσα και έξω. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιούνται μόνο για ζέσταμα ήδη ψημένου φαγητού.
- Να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από έντομα, τρωκτικά και άλλα ζώα.
- Να πλένονται τακτικά τα χέρια κατά τον χειρισμό των τροφίμων
- Να τηρούνται όλοι οι κανόνες υγιεινής.
- Να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση τροφίμων (επαφή ωμών τροφών με μαγειρεμένα ή με άλλα τρόφιμα που τρώγονται ωμά, χρήση μαγειρικών σκευών που χρησιμοποιήθηκαν προηγουμένως για ωμό κρέας, κ.ά.).
- Η θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα να είναι τουλάχιστον 82° C σε όλα τα σημεία του τροφίμου.
- Να γίνεται χρήση ελεγμένου πόσιμου νερού. Δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στο νερό για φαγητά που προορίζονται για παιδιά.
- Αν δεν είναι δυνατή η άμεση κατανάλωση όλου του τροφίμου αμέσως, τότε η φύλαξη των μαγειρεμένων φαγητών να γίνεται σε θερμοκρασίες >60°C ή <10°C.
- Να γίνεται τακτικός έλεγχος της θερμοκρασίας του ψυγείου η οποία πρέπει να είναι είναι κάτω από 7°C.
- Το ψυγείο να διατηρείται σχολαστικά καθαρό.
- Τα ωμά φαγητά πρέπει να φυλάσσονται σε χωριστά ράφια μέσα στο ψυγείο, από τα ψημένα. Πιο συγκεκριμένα, τα ωμά να είναι πάντα από κάτω.
- Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στα κοτόπουλα και γενικώς στα κατεψυγμένα κρέατα κατά τη διάρκεια ξεπαγώματος λόγω του ότι τα υγρά που στάζουν μπορεί να επιμολύνουν ψημένα τρόφιμα ή αυτά που τρώγονται ωμά.

(σελ. 75)

Μονάδες 4

(4X1=4)

(Σύνολο μονάδων 6)

Ερώτηση 9

(α)

i. **Αλλοιωμένο τρόφιμο** είναι το τρόφιμο το οποίο έχει υποστεί μεταβολές, οι οποίες το καθιστούν:

- ακατάλληλο για κατανάλωση ή επεξεργασία, γεγονός που προκαλεί τεράστιες οικονομικές συνέπειες,
- πιθανόν επικίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου.

(σελ. 69)
Μονάδες 2
(2X1=2)

ii. **Δύο (2)** παραδείγματα αλλοιωμένων τροφίμων είναι:

- μουχλιασμένο ψωμί
- φουσκωμένη κονσέρβα
- κρέας στο οποίο αναπτύχθηκε «γλίτσα» ή/και δυσάρεστη οσμή.
- κ.ά.

(σελ. 69)
Μονάδες 2
(2X1=2)

(β) **Δύο (2)** είδη τροφίμων στα οποία η μη ενζυματική κασάνωση είναι επιθυμητή:

- Μπισκότα
- Κέικ και άλλα γλυκά
- Φρυγανιές
- Κόρα του ψωμιού
- Καβουρδισμένος καφές

(σελ. 70)
Μονάδες 2
(2X1=2)
(Σύνολο μονάδων 6)

Ερώτηση 10

- Ψύξη ή Κατάψυξη
- Αφυδάτωση ή Συμπύκνωση
- Προσθήκη σακχάρων και αλατιού ή Κάπνισμα ή προσθήκη πρόσθετων
- Αλκοολική ζύμωση ή Οξική ζύμωση ή Γαλακτική ζύμωση

(σελ. 84, 93)
Μονάδες 6
(4X1.5=6)

ΜΕΡΟΣ Β΄: Αποτελείται από **τέσσερις (4)** ερωτήσεις.

Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με **δέκα (10)** μονάδες.

Ερώτηση 1

(α)

➤ **Δύο (2)** παραδείγματα ευαλλοίωτων τροφίμων είναι:

- Κρέας
- Πουλερικά
- Αβγά
- Γαλακτοκομικά
- Ψάρια
- Οστρακοειδή

(σελ. 72)
Μονάδες 2
(2X1=2)

➤ Τα συγκεκριμένα τρόφιμα θεωρούνται ευαλλοίωτα επειδή **περιέχουν μεγάλο ποσοστό πρωτεϊνών και υγρασίας** και αυτό συμβάλλει στη **γρήγορη ανάπτυξη των μικροοργανισμών**.

(σελ. 72)
Μονάδες 3
(3X1=3)

(β) Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα διατηρούνται σε θερμοκρασία **ψύξης ή κατάψυξης**.

- Ψύξη: (1 έως 5 °C) επιβραδύνει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.
- Κατάψυξη: οι πολύ χαμηλές θερμοκρασίες (-18 °C), αν και δεν καταστρέφουν τα βακτήρια, σταματούν την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό τους.

(σελ. 72)
Μονάδες 2
(2X1=2)

(1 μονάδα για την αναφορά της θερμοκρασίας + 1 μονάδα για την επεξήγηση)

(γ)

➤ Ένα (1) σύστημα ελέγχου και ποιότητας τροφίμων, το οποίο θα μπορούσε να εξασφαλίσει το εστιατόριο είναι:

- H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points - Ανάλυση Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) ή
- ISO (International Organization for Standardization, Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης)

(σελ. 68)
Μονάδα 1.5
(1X1.5=1.5)

➤ Επεξήγηση ρόλου

- H.A.C.C.P Είναι μία προληπτική μέθοδος, η οποία έχει ως σκοπό την εξασφάλιση της ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων και ποτών που παράγει μία επιχείρηση σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης ή αποτελεί ένα σύστημα διαχείρισης, μέσω του οποίου εντοπίζονται και ελέγχονται τα σημεία εκείνα της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων στα οποία караδοκούν κίνδυνοι.
- ISO Το ISO είναι ένας διεθνής οργανισμός, ο οποίος τυποποιεί τον τρόπο που οι επιχειρήσεις και οι οργανισμοί λειτουργούν, παράγουν και εμπορεύονται τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους.

(σελ. 68)
Μονάδα 1
(1X1.5=1.5)

(Σύνολο μονάδων 10)

Ερώτηση 2

(α)

- i. Ένα (1) σταθερό και ένα (1) έκτακτο έξοδο που πιθανόν να περιληφθεί στον προϋπολογισμό της οικογένειας είναι:

ΣΤΑΘΕΡΟ: δόση δανείου, ενοίκιο, ασφάλειες, τρόφιμα, συνδρομή γυμναστηρίου, καθαριότητα σπιτιού, φροντιστήρια παιδιών, κ.ά.

(σελ. 116)
Μονάδα 1
(1X1=1)

ΕΚΤΑΚΤΟ: Ένδυση, επισκευή σπιτιού/αυτοκινήτου, πρόβλημα υγείας, κ.ά.

(σελ. 116)
Μονάδα 1
(1X1=1)

ii. Τα **πέντε (5)** βήματα που χρειάζεται να ακολουθήσει το πιο πάνω ζευγάρι, ώστε να καταρτίσει ένα επιτυχημένο οικογενειακό προϋπολογισμό είναι:

1. Καθορισμός των στόχων και των αναγκών της οικογένειας
2. Υπολογισμός των εσόδων για τη συγκεκριμένη περίοδο
3. Κατάρτιση καταλόγου εξόδων
4. Σύγκριση εσόδων – εξόδων
5. Αξιολόγηση

(σελ. 116)
Μονάδες 5
(5X1=5)

(β) Τρία (3) πλεονεκτήματα που μπορεί να προσφέρει ο οικογενειακός προϋπολογισμός στη διαχείριση των οικονομικών της συγκεκριμένης οικογένειας είναι:

- Κρατά ένα ισοζύγιο στα έσοδα και έξοδα του νοικοκυριού, με στόχο την αποφυγή άσκοπων δαπανών και την ορθολογική διαχείριση των χρημάτων.
- Βοηθά στην οργάνωση των αγοραστικών αναγκών του νοικοκυριού σε εβδομαδιαία, μηνιαία ή ετήσια βάση.
- Συμβάλλει στην αποφυγή υπερκατανάλωσης αγαθών και υπηρεσιών (π.χ. νερού, ηλεκτρικού ρεύματος, προϊόντων).
- Θέτει και πραγματοποιεί βραχυπρόθεσμες και μακροπρόθεσμες καταναλωτικές αποφάσεις, π.χ. διακοπές, αγορά/κτίσιμο σπιτιού, αγορά αυτοκινήτου, σπουδές παιδιών.
- Μπορεί να βοηθήσει στην αποταμίευση χρημάτων για την αντιμετώπιση έκτακτων περιστατικών, π.χ. προβλήματα υγείας.

(σελ. 114)
Μονάδες 3
(3X1=3)

(Σύνολο μονάδων 10)

Ερώτηση 3

(α) Δύο (2) λόγοι για τους οποίους χρησιμοποιούνται τα συντηρητικά στα τρόφιμα είναι:

- Παρεμποδίζουν την αλλοίωση των τροφίμων.
- Αυξάνουν τον χρόνο ζωής των τροφίμων.
- Έχουν αντιμικροβιακή δράση.

(σελ. 91)
Μονάδες 2
(2X1=2)

(β) Τέσσερις (4) άλλες κατηγορίες προσθέτων που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα είναι:

- i. Αντιοξειδωτικά
- ii. Γαλακτωματοποιητές
- iii. Γλυκαντικές ύλες
- iv. Χρωστικές ουσίες

(σελ. 91)
Μονάδες 4
(4X1=4)

(γ) Η μέθοδος συντήρησης των πιο κάτω τροφίμων είναι:

- i. Αφυδάτωση
- ii. Παστερίωση
- iii. Αποστείρωση
- iv. Προσθήκη αλατιού

(σελ. 85-89)
Μονάδες 4
(4X1=4)

(Σύνολο μονάδων 10)

Ερώτηση 4

(α) Δύο (2) από τις αρχές της Ευρωπαϊκής Ένωσης, οι οποίες αφορούν στο ζήτημα διαχείρισης αποβλήτων είναι:

- **Η αρχή της πρόληψης**

Σύμφωνα με την οποία θεωρείται προτιμότερη η καταπολέμηση ενός περιβαλλοντικού προβλήματος στην πηγή του, πριν την ύπαρξη των αρνητικών συνεπειών.

Διασφαλίζεται υψηλό επίπεδο προστασίας του περιβάλλοντος μέσω προληπτικής λήψης αποφάσεων για την υγεία των ανθρώπων, των ζώων και των φυτών ή γενικότερα για το περιβάλλον.

- **Η αρχή «ο ρυπαίνων πληρώνει»**

Σύμφωνα με την οποία προβλέπεται η επιβολή προστίμων χρηματικής και ποινικής φύσεως για τη ρύπανση του περιβάλλοντος. Για παράδειγμα, όταν μια εταιρεία προκαλεί μία περιβαλλοντική ζημία πρέπει να λάβει τα αναγκαία μέτρα πρόληψης ή αποκατάστασης και να επωμιστεί όλες τις σχετικές δαπάνες.

- **Η αρχή της προφύλαξης**

Σύμφωνα με την οποία τα προστατευτικά μέτρα του περιβάλλοντος πρέπει να λαμβάνονται ακόμη και όταν δεν υπάρχει πλήρης επιστημονική βεβαιότητα και απόδειξη για τις δυσμενείς περιβαλλοντικές συνέπειες μιας δραστηριότητας. Αρκεί να υπάρχουν σοβαρές ενδείξεις για πιθανές περιβαλλοντικές βλάβες.

- **Η «Αρχή της Διευρυμένης Ευθύνης του Παραγωγού»**

Σύμφωνα με την οποία οι εισαγωγείς και οι κατασκευαστές επιλεγμένων προϊόντων αναλαμβάνουν την ευθύνη για χρηματοδότηση και λειτουργία υποδομών που να επιτρέπουν στον καταναλωτή να επιστρέψει το προϊόν όταν αυτό καταστεί απόβλητο, προκειμένου αυτό να διαχειριστεί ορθά.

(σελ. 29)

Μονάδες 4

(1 μονάδα για την ονομασία της κάθε αρχής) (2X1=2)

(2 μονάδες για την επεξήγηση μίας αρχής) (1X2=2)

(β)

- i. Επαναχρησιμοποίηση
- ii. Ανάκτηση ή καύση
- iii. Διάθεση ή υγειονομική ταφή

(σελ. 30)

Μονάδες 3

(3X1=3)

(γ) Τρεις (3) πρακτικές που μπορεί να υιοθετεί στην καθημερινότητά του ο καταναλωτής, για την πρόληψη, ως επιλογή διαχείρισης αποβλήτων είναι:

- Αγορά προϊόντων με μειωμένο αριθμό συσκευασιών
- Αποφυγή λήψης ανεπιθύμητης αλληλογραφίας
- Επιλογή λήψης λογαριασμών σε ηλεκτρονική μορφή.
- Χρήση μεταλλικών μαχαιροπήρουνων αντί των πλαστικών.
- χρήση υφασμάτινης, χάρτινης, ή πολλαπλών χρήσεων τσάντας αντί πλαστικής για τη μεταφορά των αγορών, κ.ά.

(σελ.31)

Μονάδες 3

(3X1=3)

(Σύνολο μονάδων 10)

.....**ΤΕΛΟΣ**.....