

**ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ (Δ.ΥΠ.Α.)
Δ' ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ, ΜΕΘΟΔΩΝ
ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ & ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗΣ (Δ2)**

ΤΡΑΠΕΖΑ ΘΕΜΑΤΩΝ

Ειδικότητα: Αρτοποιίας-
Ζαχαροπλαστικής

Κωδικός: 501

ΕΠΑ.Σ- ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ Δ.ΥΠ.Α.

**Ημερομηνία Σύνταξης
Δεκέμβριος 2023**

**Συγγραφή Τράπεζας Θεμάτων στην Ειδικότητα:
«Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής»**

Συγγραφική ομάδα

Λούκρη Αναστασία

**Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης
εκπαιδευτικού εγχειριδίου**

&

**τράπεζας θεμάτων
Ιωάννης Μουρτζίνος**

Το περιεχόμενο της Τράπεζας Θεμάτων της ειδικότητας διαμορφώθηκε με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα με σκοπό την πιστοποίηση των μαθητών και μαθητριών των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α.

Περιεχόμενα

Πρόλογος	4
Εισαγωγή	6
ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑ.Σ) - Δ.ΥΠ.Α "Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής"	7
1. Θεσμικό πλαίσιο	8
2. Διάρκεια του Θεωρητικού και του Πρακτικού των εξετάσεων.	8
3. Θεωρητικό μέρος – Γραπτές εξετάσεις.....	8
3.1 Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής	9
3.2 Απαντήσεις ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής.....	52
4. Πρακτικό Μέρος των εξετάσεων.....	57
4.1 Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής	57
4.2 Απαντήσεις ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής.....	72
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	74
Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα.....	74
Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Τραπεζών Θεμάτων	74
Σχετική Εθνική Νομοθεσία	74

Πρόλογος

Η Τράπεζα Θεμάτων της ειδικότητας «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής» είναι έργο το οποίο αποτελεί μία ολοκληρωμένη παρέμβαση για τη βελτίωση και ενίσχυση του θεσμού των Επαγγελματικών Σχολών Δ.ΥΠ.Α σε μια περίοδο κατά την οποία, περισσότερο από ποτέ, το αίτημα της διασύνδεσης του με την αγορά εργασίας είναι επιτακτικό και επίκαιρο. Το συγκεκριμένο έργο αποτελεί μία συστηματική προσπάθεια αντιμετώπισης χρόνιων αδυναμιών του πεδίου, αναβάθμισης του επιπέδου των παρεχόμενων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων και βελτίωσης των μαθησιακών αποτελεσμάτων που απορρέουν από την επαγγελματική εκπαίδευση σε συγκεκριμένες ειδικότητες.

Ειδικότερα, στο πλαίσιο του έργου:

- Αναπτύχθηκαν:
 - Επικαιροποιημένοι «οδηγοί κατάρτισης»
 - Συναφείς τράπεζες θεμάτων για κάθε ειδικότητα.
 - Το σύνολο των παραπάνω στηρίχθηκε σε ένα ενιαίο μεθοδολογικό πλαίσιο, μέσω του οποίου επιδιώχθηκε η σύνδεση της κοινωνικής εμπειρίας της εργασίας, της εκπαίδευσης και της πιστοποίησής της, λαμβάνοντας υπόψη το ισχύον θεσμικό πλαίσιο.
 - Τέλος, με γνώμονα την ενίσχυση της θετικής επενέργειας του έργου σε θεσμικό επίπεδο αναπτύχθηκε, μια μεθοδολογία ευέλικτης τακτικής περιοδικής επανεξέτασης και επικαιροποίησης των περιεχομένων των Οδηγών Κατάρτισης, των Εγχειριδίων και των Τραπεζών θεμάτων, έτσι ώστε αυτά να βρίσκονται - κατά το δυνατόν - σε αντιστοιχία με τα νέα τεχνολογικά, οργανωσιακά, εργασιακά, περιβαλλοντικά, κοινωνικά και οικονομικά δεδομένα και τις ανάγκες της αγοράς εργασίας και των εκπαιδευομένων.

Αναπτύχθηκε στο πλαίσιο του Νόμου 4763/2020 (ΦΕΚ Α' 254), με θέμα Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις. Κεφάλαιο Ζ' Οδηγοί Κατάρτισης και Πιστοποίησης Αποφοίτων, Άρθρο 42 Πιστοποίηση αποφοίτων εδάφιο 2 και το άρθρο 2 του ιδίου .

Αποτελεί ένα χρήσιμο εργαλείο για την προετοιμασία των ενδιαφερομένων αποφοίτων των ΕΠΑ.Σ Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. της συγκεκριμένης ειδικότητας στις εξετάσεις πιστοποίησης της Εκπαιδευτικής τους Επάρκειας, όπου οι επιτυχόντες λαμβάνουν Πτυχίο Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου τρία (3), εγγράφονται στο μητρώο πιστοποιημένων προσώπων της περ.ζ' της παρ.1 του άρθρου 21 του ν.4115/2013 (Α' 24), που τηρείται στον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. και αποκτούν την αντίστοιχη άδεια ασκήσεως επαγγέλματος, που προβλέπεται για το συγκεκριμένο

επίπεδο προσόντων και δίνεται η δυνατότητα στους πιστοποιημένους απόφοιτους των ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας Δ.Υ.Π.Α. να εγγράφονται στη Β΄ τάξη των ΕΠΑ.Λ., σε αντίστοιχο με την ειδικότητά τους τομέα .

Το έργο αυτό συμβάλλει:

α) στη διασφάλιση της ποιότητας των διαδικασιών επικύρωσης των αποτελεσμάτων μάθησης που αποκτώνται μέσω των προγραμμάτων μάθησης στην ΕΠΑ.Σ. και μέσω των προγραμμάτων μάθησης στον εργασιακό χώρο, κατά τα οριζόμενα στην υπό στοιχεία 102791/2021 κοινή απόφαση των Υπουργών Παιδείας και Θρησκευμάτων και Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ», υπουργική απόφαση (Β΄ 5832).

β) Στην ενίσχυση της διαφάνειας των διαδικασιών αναγνώρισης των αντίστοιχων προσόντων και στην ουσιαστική αναβάθμιση των προσόντων των αποφοίτων των ΕΠΑ.Σ και Π.ΕΠΑ.Σ Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. οι οποίοι δραστηριοποιούνται ή πρόκειται να δραστηριοποιηθούν στο εν λόγω πεδίο.

Εισαγωγή

Στο παρόν εγχειρίδιο περιλαμβάνεται ο Κατάλογος Θεμάτων για τις εξετάσεις Πιστοποίησης των αποφοίτων των Επαγγελματικών Σχολών της Δ.ΥΠ.Α και συγκεκριμένα της ειδικότητας «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής».

Αποτελείται από δύο μέρη, τον κατάλογο Θεωρητικής κατεύθυνσης και τον Κατάλογο Πρακτικής κατεύθυνσης. Συντάσσεται από ειδικούς επιστήμονες λαμβάνοντας υπόψη τα ισχύοντα προγράμματα σπουδών ή οδηγούς κατάρτισης και εγκρίνεται από το Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π μετά από εισήγηση της Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ. και περιλαμβάνει εκατόν πενήντα (150) ερωτήσεις θεωρητικής κατεύθυνσης κλειστού τύπου και πενήντα (50) ερωτήσεις πρακτικής κατεύθυνσης κλειστού τύπου.

Εκ του ανωτέρω καταλόγου Θεμάτων θεωρητικής κατεύθυνσης των εξετάσεων πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. αντιστοιχεί στο πενήντα τοις εκατό (50%) της εξεταστικής διαδικασίας και περιλαμβάνει τριάντα (30) ερωτήσεις. Ο εξεταζόμενος απαιτείται να επιλέξει τη σωστή ή τις σωστές απαντήσεις από περιορισμένο αριθμό προτεινόμενων απαντήσεων.

Εκ του καταλόγου Θεμάτων πρακτικής κατεύθυνσης των εξετάσεων πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. αντιστοιχεί στο πενήντα τοις εκατό (50%) της εξεταστικής διαδικασίας και περιλαμβάνει δέκα (10) πρακτικές ερωτήσεις. Ο εξεταζόμενος απαιτείται να επιλέξει τη σωστή απάντηση ή τις σωστές απαντήσεις από περιορισμένο αριθμό προτεινόμενων απαντήσεων.

Αναπτύχθηκε προκειμένου να υποστηριχθεί το έργο του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. και των λοιπών συντελεστών των εξετάσεων πιστοποίησης των Αποφοίτων των Επαγγελματικών Σχολών της Δ.ΥΠ.Α.

Απευθύνεται, επίσης, στους/στις μαθητές/τριες αλλά και στους/στις εκπαιδευτικούς των προγραμμάτων των Επαγγελματικών Σχολών Δ.ΥΠ.Α.

Ειδικότερα, η Τράπεζα Θεμάτων αποτελείται από τέσσερις ενότητες.

- *Η Ενότητα 1 παρέχει συνοπτικά τις πληροφορίες που αφορούν το ισχύον θεσμικό πλαίσιο των εξετάσεων Πιστοποίησης των Επαγγελματικών Σχολών της Δ.ΥΠ.Α.*
- *Η Ενότητα 2 παρέχει τις πληροφορίες που αφορούν τη διάρκεια της εξέτασης του θεωρητικού και του πρακτικού τμήματος των εξετάσεων πιστοποίησης.*
- *Η Ενότητα 3 εμπεριέχει τα θέματα εξέτασης του θεωρητικού τμήματος των εξετάσεων Πιστοποίησης και τις απαντήσεις τους.*
- *Η Ενότητα 4 περιλαμβάνει ενδεικτικό Θεματολόγιο καταστάσεων/προβλημάτων για την εξέταση του πρακτικού μέρους της ειδικότητας.*

**ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ
(ΕΠΑ.Σ) - Δ.ΥΠ.Α "Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής"**

1. Θεσμικό πλαίσιο

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης των Επαγγελματικών Σχολών ή/και Πειραματικών Επαγγελματικών Σχολών – Δ.ΥΠ.Α, της ειδικότητας «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής» διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα του ΦΕΚ 1/2024/Τ.Β'/51/Κ6/02.01.2024 «Σύστημα Πιστοποίησης αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)». Το εξεταστικό σύστημα καθώς και η τράπεζα θεμάτων υιοθετούν τις αρχές του διεθνούς προτύπου EN ISO/IEC 17024 ως προς την εγκυρότητα, την αξιοπιστία και την αντικειμενικότητα.

2. Διάρκεια του Θεωρητικού και του Πρακτικού των εξετάσεων.

Η διάρκεια εξέτασης του θεωρητικού και του πρακτικού μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης των Επαγγελματικών Σχολών Δ.ΥΠ.Α, της ειδικότητας «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής» καθορίζονται από το εκάστοτε ισχύον θεσμικό/ρυθμιστικό πλαίσιο.

3. Θεωρητικό μέρος – Γραπτές εξετάσεις

Η Ενότητα 3 περιλαμβάνει τα θέματα εξέτασης του θεωρητικού μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης και τις απαντήσεις τους.

Το σύνολο των ερωτήσεων που μπορούν να αξιοποιηθούν στο πλαίσιο των γραπτών εξετάσεων πιστοποίησης της ειδικότητας «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής» είναι εκατόν πενήντα (150) ερωτήσεις.

Εκ του ανωτέρω καταλόγου Θεμάτων του θεωρητικού μέρους των εξετάσεων πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. αντιστοιχεί στο πενήντα τοις εκατό (50%) της εξεταστικής διαδικασίας και περιλαμβάνει τριάντα (30) ερωτήσεις. Ο εξεταζόμενος απαιτείται να επιλέξει τη σωστή ή τις σωστές απαντήσεις από τον περιορισμένο αριθμό προτεινόμενων απαντήσεων.

Οι ερωτήσεις διακρίνονται σε πολλαπλής επιλογής, οι οποίες διαφοροποιούνται ταυτόχρονα ως προς το είδος και ως προς τον βαθμό δυσκολίας.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ- ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ

ΟΜΑΔΑ Α. Πολλαπλής Επιλογής

Ανέρχονται σε 90 και αντιστοιχούν κατά προσέγγιση στο 60% του συνόλου των ερωτήσεων.

ΟΜΑΔΑ Β. Ερωτήσεις Σωστού/Λάθους-Ναι/Όχι

Ανέρχονται σε 38 και αντιστοιχούν κατά προσέγγιση στο 25% του συνόλου των ερωτήσεων.

ΟΜΑΔΑ Γ. Ερωτήσεις αντιστοίχισης

Ανέρχονται σε 22 και αντιστοιχούν κατά προσέγγιση στο 15% του συνόλου των ερωτήσεων

Τα θέματα αντλούνται και από τις τρεις ομάδες ερωτήσεων και επιλέγονται με ηλεκτρονική κλήρωση

3.1 Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής

Παρατίθεται ο κατάλογος των ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής που μπορούν να αξιοποιηθούν στο πλαίσιο των γραπτών εξετάσεων πιστοποίησης της ειδικότητας.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

Α/Α Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
--------------	-----------	----------------------	----------------------------------

1	<i>Στις βασικές αλλοιώσεις του ψωμιού δεν περιλαμβάνεται;</i>	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α. Προσβολή από πεντατομίτη		
	β. Μικροβιολογική αλλοίωση και συγκεκριμένα ιξώδης		
	γ. Σχοινίαση		
	δ. Εμφάνιση μούχλας, που οφείλεται σε μύκητα		

2	<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η διατροφή με προϊόντα που περιέχουν _____ οδηγεί σε ασθένειες, οι οποίες ονομάζονται τροφικές δηλητηριάσεις.</i>	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α. ιχνοστοιχεία		
	β. παθογόνους μικροοργανισμούς		
	γ. λιπαρά		
	δ. λακτόζη		

3	<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> _____ <i>χαρακτηρίζονται ως ωφέλιμοι μικροοργανισμοί και χρησιμεύουν στην προετοιμασία ζυμούμενων τροφίμων.</i>	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α. Τα βακτήρια		
	β. Οι μικροοργανισμοί <i>Bacillus mesentericus</i>		
	γ. Οι ζυμομύκητες		

--	--	--	--

4	<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i>		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓ ΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	<i>Η _____ των διατροφικών προϊόντων καταπολεμά τις τροφικές δηλητηριάσεις.</i>			
	α.	οξείδωση		
	β.	αναγωγή		
	γ.	συμπύκνωση του υγρού τμήματος		
	δ.	θερμική επεξεργασία		

5	<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i>		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓ ΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	<i>Οι παθογόνοι μικροοργανισμοί πολλαπλασιάζονται ταχύτατα σε θερμοκρασίες εύρους _____</i>			
	α.	5 - 60 °C		
	β.	0 - 10 °C		
	γ.	35 – 45 °C		
	δ.	70 - 85 °C		

6	<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i>		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓ ΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	<i>Η _____ του αμύλου είναι μία διαδικασία που οδηγεί στο μπαγιάτεμα του ψωμιού.</i>			
	α.	απομάκρυνση		
	β.	επαναδιάταξη		
	γ.	ενυδάτωση		
	δ.	εκτενής ελαστικότητα		

--	--	--	--

7		<i>Από τι επηρεάζεται η ανάπτυξη των μικροβίων στα είδη διατροφής</i>	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	οξέα-βάσεις, ιχνοστοιχεία και μέταλλα, οργανικά συστατικά		
	β.	υγιεινή των χεριών και αντισηψία		
	γ.	τιμή του pH, παρουσία-απουσία οξυγόνου και υγρασίας, θρεπτικά συστατικά, θερμοκρασία		
	δ.	υγιεινή των χεριών και αντισηψία		

8		<i>Κατά την αρτοποιήση, η δράση των ενζύμων α και β αμυλάσης ξεκινά από τη πρώτη στιγμή της ανάμειξης των συστατικών της ζύμης και σταματά μόνο κατά τη διαδικασία του ψησίματος</i>	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

9		<i>Η διαδικασία της κατάψυξης οδηγεί σε πλήρη καταστροφή των μικροοργανισμών.</i>	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

10		<i>Στα προϊόντα αρτοποιίας, φαίνεται ότι οι μυκοτοξίνες μπορεί να δημιουργηθούν από αλεύρι που έχει προήλθε από μουχλιασμένο σιτάρι.</i>	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

11		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1		

	α.	Καθαρισμός	1.	Θανάτωση των ζωντανών κύτταρων και των σπορίων.		
	β.	Απολύμανση	2.	Απομάκρυνση της βρωμιάς σε οποιαδήποτε μορφή.		
	γ.	Αποστείρωση	3.	Μείωση του αριθμού των μικροοργανισμών.		
	δ.	Παστερίωση	4.	Θανάτωση μόνο των παθογόνων μικροοργανισμών κι όχι των σπορίων τους.		

		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
12	α.	Ξηρόφιλοι μικροοργανισμοί -	1.	Μικροοργανισμοί που χρειάζονται ιόντα νατρίου για την ανάπτυξή τους.	
	β.	Αλόφιλοι μικροοργανισμοί	2.	Μικροοργανισμοί που αναπτύσσονται σε μεγάλες συγκεντρώσεις άλατος.	
	γ.	Αλοανθεκτικοί μικροοργανισμοί	3.	Μύκητες που μπορούν να αλλοιώσουν αποξηραμένα και παστά τρόφιμα.	

		Σε τι οδηγεί η αύξηση της ζάχαρης στα τσουρέκια;		ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
13	α.	Καθυστέρηση της διόγκωσης			
	β.	Επιτάχυνση της διόγκωσης			
	γ.	Αύξηση των θρεπτικών συστατικών			

14		Πως επιτυγχάνεται το γυάλισμα των τσουρεκιών;	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ -	1 λεπτό
-----------	--	--	-------------------------------------	----------------

	α.	Με επάλειψή τους με αυγό μετά το ψήσιμο	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	
	β.	Με επάλειψή τους με αυγό πριν το ψήσιμο		
	γ.	Με τη χρήση baking powder		
	δ.	Με την προσθήκη άχνης ζάχαρης		

		<i>Σε τι διαφέρει η κουβερτούρα από την απλή σοκολάτα;</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
15	α.	Η κουβερτούρα λιώνει μόνο πάνω από τους 250 °C		
	β.	Η κουβερτούρα έχει μικρότερη περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο		
	γ.	Η κουβερτούρα έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε βούτυρο κακάο		

		<i>Πως γίνεται το λειώσιμο της σοκολάτας;</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
16	α.	Με τη χρήση μπεν μαρί		
	β.	Μέσα σε καυτό νερό		
	γ.	Απευθείας σε λευκή φλόγα		
	δ.	Σε χλιαρό λάδι		

		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
17		<i>Τα προζυμμένα ψωμιά διατηρούνται _____ από αυτά που γίνονται με μαγιά</i>		
	α.	λιγότερο		
	β.	περισσότερο		
	γ.	το ίδιο		




18		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Για να παρασκευαστεί σαντιγί, η κρέμα γάλακτος πρέπει να είναι _____.</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	χλιαρή		
	β.	ζεστή		
	γ.	κρύα		
δ.	φυτική			

19		<i>Από που προέρχεται το αλεύρι κατηγορίας «Π»;</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Από μαλακά σιτάρια		
	β.	Από σκληρά σιτάρια		
	γ.	Από μείγμα μαλακών και σκληρών σιτάρων		
δ.	Από μαγιά και νερό			





20		<i>Η χρήση του αλατιού φαίνεται να ενισχύει τις ρεολογικές ιδιότητες του ζυμαριού.</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

21		<i>Το βούτυρο που φτιάχνεται με αγελαδινό γάλα έχει άσπρο χρώμα, ενώ το βούτυρο από πρόβειο γάλα έχει κίτρινο χρώμα.</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

22		<i>Ο χρωματισμός της επιφάνειας των ειδών άρτου ενώ αυτά ψήνονται συμβαίνει εξαιτίας της καραμελοποίησης των σακχάρων και της αντίδραση Maillard</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

23		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.		1. Φτερό		
	β.		2. Γάντζος		
	γ.		3. Σύρμα		

24		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		

α.		1.	Μπασίνα		
β.		2.	Φουέ		
γ.		3.	Κουπ-πατ		
δ.		4.	Κορνέ		

25		<i>Τα εργατικά ατυχήματα εντός ενός εργαστηρίου αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής δεν γίνεται να οφείλονται σε;</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	επαρκή φωτισμό		
	β.	ολισθηρές επιφάνειες		
	γ.	παρεμπόδιση διέλευσης των εξόδων σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης		
	δ.	ανεπαρκή τοποθέτηση αντικειμένων μεγάλου βάρους		

26		<i>Τι δεν προσδιορίζει η Εθνική Σύμβαση Εργασίας;</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	το εύρος του βασικού μισθού		
	β.	την επιδότηση ενοικίου		
	γ.	τις πιθανές μισθολογικές αλλαγές λόγω προϋπηρεσίας		
	δ.	τις ημέρες άδειας εντός έτους		

27		Όταν παραλαμβάνεται ένα προϊόν, ο έλεγχος ποιότητας δεν εμπεριέχει;	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	έλεγχο νωπών, επεξεργασμένων προϊόντων σε μακροσκοπικό επίπεδο		
	β.	αξιολόγηση των προδιαγραφών που αφορούν τη συντήρηση των προϊόντων		
	γ.	ενδεδειγμένο έλεγχο των τιμών στα τιμολόγια		
	δ.	προσεκτικό έλεγχο της ημερομηνίας λήξης		

28		Που γίνεται η αποθήκευση ενός αλευριού που μόλις παρελήφθη;	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	ράφι κοντά στον κλίβανο		
	β.	είσοδο κάποιας αποθήκης του χώρου παραγωγής		
	γ.	οποιοδήποτε πάτωμα (συνήθως στον αεριζόμενο προαύλιο χώρο)		
	δ.	παλέτες τοποθετημένες στην αποθήκη υλικών		

29		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Για να αποφευχθεί η λήξη κάποιας πρώτης ύλης, η ανακύκλωση των προϊόντων γίνεται με _____.	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	την τεχνική διαχείρισης «fifo», «first in first out»		
	β.	τοποθέτηση των προϊόντων που λήγουν αργότερα μπροστά		
	γ.	αποθήκευση των προϊόντων σύμφωνα με ειδική επισήμανση		
	δ.	έγκυρη υλοποίηση των παραγγελιών		

30		Τι δεν πρέπει να γίνει κατά την προετοιμασία λουκουμάδων εάν προκληθεί φωτιά στο λάδι;	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	να κλείσει η εστία		
	β.	να πέσει απευθείας νερό στη φωτιά για να τη σβήσει		

	γ.	να σκεπαστεί η φωτιά με μία βρεγμένη πετσέτα		
	δ.	να τοποθετηθεί μεταλλικό καπάκι στο τηγάνι		

31		<i>Ποιο είναι το εύρος επιτρεπτής θερμοκρασίας κατά την ξηρά αποθήκευση προϊόντων;</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	25-26,5 °C		
	β.	5-8 °C		
	γ.	10-21 °C		
	δ.	18 -28 °C		





32		<i>Από τι προκαλείται η δυσάρεστη γεύση τάγγισης των καρυδιών, σε περίπτωση λανθασμένης αποθήκευσης</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	την αύξηση της L-αργινίνης.		
	β.	τη μείωση των αμινοξέων τους.		
	γ.	την αύξηση των ενζύμων που περιέχουν.		
	δ.	την οξείδωση και την τάγγιση των ελαίων που περιέχουν.		

33		<i>Το βιβλιάριο υγείας πιστοποιεί ότι ο εργαζόμενος δεν πάσχει από μεταδοτικά νοσήματα, τα οποία μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα.</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

34		<i>Οι εκκρίσεις από τη μύτη, το στόμα και τα αυτιά δεν αποτελούν αιτία μόλυνσης των τροφίμων.</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

			ΙΚΗΣ-ΗΑССР	
--	--	--	------------	--

35	<i>Τα βαμμένα νύχια και οι ψεύτικες βλεφαρίδες μπορούν να αποκολληθούν και έτσι να μολύνουν τα τρόφιμα.</i>		ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

36	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1				ΣΤΗΛΗ 2
	α.	Εύφλεκτο μακριά από κάθε εστία φωτιάς	1.		
	β.	Εκρηκτικό	2.		
	γ.	Τοξικό	3.		
δ.	Επιβλαβές ή Ερεθιστικό	4.			

37	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ-ΗΑССР	1 λεπτό
	ΣΤΗΛΗ 1			

	α.	Φυσικός κίνδυνος	1.	Σαλμονέλα		
	β.	Χημικός κίνδυνος	2.	Γράσο		
	γ.	Μικροβιολογικός κίνδυνος	3.	Ακτίνες γ		
	δ.	Ραδιενεργός κίνδυνος	4.	Θραύσματα γυαλιού		

38		<i>Κατά την παρασκευή ενός αρτοσκευάσματος ποιο είδος αλεύρων προσδίδει μεγαλύτερη σταθερότητα;</i>			ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	Ζαχαροπλαστικής				
	β.	100% μαλακό				
	γ.	Αμερικής				
	δ.	Ολικής άλεσης				

39		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει:</i>			ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
		<i>Σε ένα φαρινογράφημα, παρατηρείται _____ καθώς και προσρόφηση ύδατος σε ένα αλεύρι ζαχαροπλαστικής σε σύγκριση με ένα 70% δυνατό.</i>				
	α.	μεγαλύτερη σταθερότητα				
	β.	μεγαλύτερος χρόνος άφιξης				
	γ.	αμελητέα διαφορά στη σταθερότητα				
δ.	μικρότερη σταθερότητα					

40		<i>Ποιοι παράγοντες εξετάζονται σε ένα αμυλογράφημα;</i>			ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	Το μέγιστο ιξώδες και τη θερμοκρασία, στην οποία αυτό επιτεύχθηκε				
	β.	Το ελάχιστο ιξώδες				
	γ.	Τη θερμοκρασία του αιωρήματος				

	δ.	Τη θερμοκρασία του ελάχιστου ιξώδους		
--	-----------	--------------------------------------	--	--

41		<i>Τι υποδεικνύουν οι διαφορές στην τιμή οξύτητας εκφρασμένες σε θειικό οξύ αντίστοιχα σε δύο άλευρα της ίδιας κατηγορίας (π.χ. 0,03% και 0,06% αντίστοιχα);</i>	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	Δεν υπάρχει διαφορά μεταξύ των δύο		
	β.	Το αλεύρι με τη μικρότερη οξύτητα είναι φρέσκο		
	γ.	Το αλεύρι με τη μεγαλύτερη οξύτητα είναι λευκό		
	δ.	Το αλεύρι με τη μικρότερη οξύτητα είναι για ζαχαροπλαστική		

42		<i>Πόσο είναι το μέγιστο ποσοστιαίο όριο τέφρας που έχει ένα αλεύρι 70%;</i>	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	1,5%		
	β.	2,5%		
	γ.	0,55%		
	δ.	1,0%		

43		<i>Τι γίνεται όσο αυξάνεται το ποσοστό της τέφρας σε ένα άλευρο</i>	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	Καμία αλλαγή		
	β.	Μικραίνει και ο βαθμός άλεσής του		
	γ.	Αυξάνει και ο βαθμός άλεσής του		

44		<i>Για ποιο λόγο πραγματοποιείται στο εμπειρικό τεστ παραθύρου;</i>	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	Προσδιοριστεί ο χρόνος ζυμώματος και ανάπτυξης της γλουτένης		

	β.	Προσδιορισθεί το ποσοστό της τέφρας στο άλευρο		
	γ.	Εκτιμηθεί η δράση της βύνης		
	δ.	Μετρηθεί το ποσοστό της οξύτητας		

45		<i>Ποιο είναι το ανώτερο όριο (σε ποσοστό) της υγρασίας που περιέχεται σε ένα αλεύρι;</i>	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	8,5%		
	β.	13%		
	γ.	18%		
	δ.	11%		

46		<i>Στο φαρινογράφημα η απορρόφηση νερού εκφράζεται ως το ποσοστό που είναι αναγκαίο για να σχηματιστεί ζύμη συνεκτικότητας 500 φαρινογραφικών μονάδων (Φ.Μ.).</i>	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

47		<i>Οι τιμές τέφρας πάνω από ποσοστό 0,55 % σε αλεύρι 70% αποδεικνύουν καλή αρτοποιητική ικανότητα</i>	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

48		<i>Η έντονη μόλυνση του ζυμαριού με σπόρους βακίλου ευνοούν την ιξώδη αλλοίωση του ψωμιού</i>	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

49	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Μαλακό σιτάρι	1.	<i>Secake cereale L.</i>		
	β.	Σκληρό σιτάρι	2.	<i>Triticum aestivum L</i>		
	γ.	Σίκαλη	3.	<i>Triticum durum Desf.</i>		

50	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1 (μέρη κόκκου σιταριού)		ΣΤΗΛΗ 2 (Πρωτεΐνη)			
	α.	Ενδόσπερμο	1.	10		
	β.	Στρώμα Αλευρόνης	2.	70		
	γ.	Πίτυρο	3.	5		
δ.	Φύτρο	4.	15			

51	Η συνεκτικότητα της ζύμης οφείλεται σε αύξηση της περιεκτικότητας σε;			ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Αλάτι			
	β.	Γαλακτοκομικούς παράγοντες			
	γ.	Υγρά συστατικά			
	δ.	Ασπράδια			

52	Συμπλήρωσε τη λέξη που λείπει.			ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	Η _____ της ελαστικότητας μίας ζύμης, οφείλεται στη χρήση πολύ σκληρού νερού κατά τις αρτοποιασκευές,				

		γι' αυτό και αποφεύγεται.		
	α.	διατήρηση		
	β.	μείωση		
	γ.	χαλάρωση		
	δ.	αύξηση		

		Συμπλήρωσε τη φράση που λείπει.		
		Το ψωμί που παρουσιάζει πιο _____, έχει παρασκευαστεί με αλεύρι που εμφανίζει πολύ υψηλή κορυφή στην καμπύλη του αμυλογραφήματος.		
53	α.	αφράτη κόρα	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	β.	σκληρή ψίχα		
	γ.	ξηρή ψίχα		
	δ.	σκουρόχρωμη κόρα		

		Συμπλήρωσε τη λέξη που λείπει.		
		Η _____ ψίχα ενός ψωμιού είναι αναμενόμενη όταν το αλεύρι εμφανίζει πολύ χαμηλή κορυφή στην καμπύλη του αμυλογραφήματος.		
54	α.	αφράτη	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	β.	μαλακή		
	γ.	ογκώδης		
	δ.	κολλώδης		

		Ποιος είναι ο λόγος που χρησιμοποιείται η βύνη στα αρτοσκευάσματα;		
55	α.	Να ενδυναμώσει το χρώμα και το άρωμα	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	β.	Να μειώσει το ποσό της γλουτένης		
	γ.	Να ενισχυθεί η συνεκτικότητα του αλεύρου		

	δ.	Να μειωθεί το προσροφημένο νερό		
--	-----------	---------------------------------	--	--

56		<i>Συμπλήρωσε τη λέξη/φράση που λείπει.</i> <i>Η _____ ενός αλεύρου εξαρτάται από την αντοχή της γλουτένης.</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	αμυλασική δραστηριότητα		
	β.	αρτοποιητική ικανότητα		
	γ.	ενζυματική δράση		
	δ.	υγρασία		

57		<i>Από τι δεν επηρεάζεται η ικανότητα σχηματισμού μίας πηκτής κατά την προετοιμασία μιας μαρμελάδας;</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	τα οξέα		
	β.	τη σακχαρόζη		
	γ.	το άμυλο		
	δ.	την τάξη της πηκτίνης		

58		<i>Συμπλήρωσε τη φράση που λείπει.</i> <i>_____, το άρωμα και η γεύση ενός ψωμιού επηρεάζεται από την αντίδραση Maillard</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Η ελαστικότητα		
	β.	Τα θρεπτικά στοιχεία		
	γ.	Το ψήσιμο		
	δ.	Το χρώμα της κόρας		

59		<i>Η λεκιθίνη στα είδη αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής δρα ως γαλακτωματοποιητής.</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

60		<i>Η διαδικασία ζελατινοποίησης στο άμυλο επιτυγχάνεται στους 13-30 °C.</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

61		<i>Το baking powder δρα ως διογκωτικός παράγοντας.</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

62		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό		
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2				
	α.	¼ κουτάλι γλυκού	1.			2,5 mL	
	β.	½ κουτάλι γλυκού	2.			7,5 mL	
	γ.	3 κουτάλια γλυκού	3.			1,5 mL	
δ.	½ κουτάλι σούπας	4.	15 mL				

63		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
----	--	---	---	---------

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		ΙΚΗΣ	
α.	Βανίλια	1.	Προέρχεται από το φυτό <i>Vanilla planifolia</i>		
β.	Βανιλίνη	2.	Παράγεται από αρωματικούς φλοιούς διαφόρων ειδών του γένους <i>Cinnamomum</i>		
γ.	Γαρύφαλλα	3.	Παράγεται από το φυτό <i>Syzygium aromaticum</i>		
δ.	Κανέλλα	4.	Παράγεται χημικά		

64		Τι δεν επηρεάζει η αλκοολική ζύμωση στα αρτοσκευάσματα;	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Το χρώμα της κόρας		
	β.	Τη γεύση τους		
	γ.	Τη διόγκωσή τους		
	δ.	Τη μυρωδιά τους		

65		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Η αντικατάσταση της νωπής μαγιάς με την ξηρή γίνεται με προσθήκη _____.	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	ίσης ποσότητας ξηρής μαγιάς		
	β.	του ενός τρίτου της ποσότητας της νωπής μαγιάς		
	γ.	τουλάχιστον του διπλάσιου ποσού σε σχέση με το αρχικό της νωπής μαγιάς		
	δ.	μισής ποσότητα από την αντίστοιχη της νωπής		

66		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει Η πυκνότητα το προξυμιού εξαρτάται από την αναλογία αλευριού και _____	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
----	--	--	-----------	---------

	α.	ζάχαρης		
	β.	αέρα		
	γ.	νερού		
	δ.	βουτύρου		

		<i>Ποιο από τα παρακάτω περιέχει γλουτένη;</i>		
67	α.	Αλεύρι φαγόπυρου	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	Αλεύρι ρυζιού		
	γ.	Αλεύρι καλαμποκιού		
	δ.	Αλεύρι βρώμης		

		<i>Ποιο είναι το σύνηθες ποσοστό αλατιού που περιέχεται στα προϊόντα άρτου;</i>		
68	α.	1,8 - 2,0%, επί του αλεύρου	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	0,5- 1,2%, επί του αλεύρου		
	γ.	2,5-5,0%, συνολικά		
	δ.	4,5 -5,2%, συνολικά		

		<i>Πόση είναι η μαγιά σε σχέση με το αλεύρι κατά την παρασκευή άρτου χωρίς προζύμι;</i>		
69	α.	το 5 % συνολικά	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	το 2% επί του αλευριού		
	γ.	το 12 %		
	δ.	το 80 % συνολικά.		

70	<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i>		ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	<i>Στη διάρκεια του ζυμώματος, δεν συνίσταται η άμεση επαφή _____.</i>			
	α.	αλατιού με νερό		
	β.	μαγιάς με ποσότητα νερού		
γ.	μαγιάς με αλάτι			
δ.	σακχαρόζης με αλάτι			

71	<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i>		ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	<i>Η προσθήκη όλων των λιπαρών συγχρόνως με τα υπόλοιπα υλικά είναι η γνωστή ως _____, για την παραγωγή σφολιάτας.</i>			
	α.	αμερικανική μέθοδος		
	β.	ιταλική μέθοδος		
γ.	σκωτσέζικη μέθοδος ή μέθοδος κουρού			
δ.	ιαπωνική μέθοδος			

72	<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i>		ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	<i>Η σφολιάτα φουσκώνει ενώ ψήνεται λόγω του περιεχομένου της σε _____.</i>			
	α.	αυγά, αλεύρι και νερό		
	β.	αλεύρι, νερό και αλάτι		
γ.	αλάτι και νερό			
δ.	λιπαρά και νερό			

73	<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i>		ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
<i>Κατά την παρασκευή ψωμιού, στα πρώτα λεπτά του ψησίματος, παρατηρείται αιφνίδια αύξηση του όγκου του εξαιτίας _____;</i>				

	α.	της εξάτμισης της αλκοόλης, του νερού και των αερίων		
	β.	του αέρα εντός του θαλάμου		
	γ.	της παραγωγής οξυγόνου		
	δ.	της μαγιάς		

		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i>		
		<u> </u> αποτελεί αποτέλεσμα της επαναδιάταξης (retrogradation) του αμύλου.		
74	α.	Η σκληρή υφή της ψίχας του ψωμιού	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	Το μπαγιάτεμα του ψωμιού		
	γ.	Το άμεσο φούσκωμα της ζύμης		
	δ.	Η ελαστική υφή της ψίχας του ψωμιού		

		<i>Τι χαρακτηρίζεται ως Αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου;</i>		
75	α.	Η ικανότητά του να σχηματίζει ζυμάρια με μικρούς όγκους	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	Η ικανότητά του να απορροφά μόρια νερού και έτσι να σχηματίζεται ζυμάρι και τελικά ψωμί		
	γ.	Η ικανότητά του να δημιουργεί ψωμιά με τραγανή υφή		

		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i>		
		<i>Στην αρτοποιία, η μαγιά αποτελεί _____.</i>		
76	α.	τεχνητό παρασκεύασμα βακτηρίων	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	ένα σύνολο ενζύμων που ενεργοποιείται με την επαφή του με το νερό		
	γ.	είδος μύκητα με την ονομασία <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>		

77		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Στην αρτοποιία, η γλουτένη αποτελεί _____.	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	πρωτεΐνη, η οποία περιλαμβάνει δύο πρωτεϊνικά τμήματα, τη γλουτενίνη και τη γλοιαδίνη		
	β.	σημαντικό τμήμα του λιπαρού μέρους της ζύμης		
	γ.	ένζυμο, το οποίο απορροφά νερό για το σχηματισμό ζυμαριού		

78		Τι αφορά η έκφραση «δύναμή» του αλευριού;	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	την αντοχή του στην απορρόφηση νερού		
	β.	την ιδιότητα του που σχετίζεται άμεσα τόσο με την ποιότητα και όσο και την ποσότητα της γλουτένης		
	γ.	την ιδιότητα του να απορροφά βιταμίνες		

79		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Οι άρτοι ολικής άλεσης περιέχουν _____ ώστε να διογκωθεί το τελικό μίγμα.	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	νερό		
	β.	σόδα		
	γ.	μαγιά		

80		Τι απαιτείται για την προετοιμασία ενός άρτου πολυτελείας;	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Αλεύρι τ. 55% - Αλάτι - Ζάχαρη - Μαγιά - Λιπαρά - Νερό		
	β.	Αλεύρι-Μαγιά- Αλάτι - Ζάχαρη - Νερό		
	γ.	Αυγά – Γάλα – Αλεύρι ολικής – Νερό		

81		<i>Το αλεύρι ρυζιού δεν περιέχει γλουτένη</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

82		<i>Το κριθαράλευρο δεν περιέχει γλουτένη.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

83		<i>Το αλεύρι καλαμποκιού δεν περιέχει γλουτένη</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

84		<i>Το αλεύρι σίκαλης δεν περιέχει γλουτένη.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

85		<i>Η ποιότητα του σιταριού καθώς και οι συνθήκες άλεσης προσδιορίζουν την ποιότητα και τον τύπο του</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

86		<i>Μαλακό αλεύρι ονομάζεται αυτό που παράγεται από την άλεση του σίτου <i>Triticum Durum</i>.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		


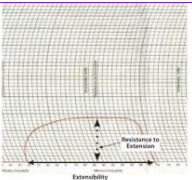
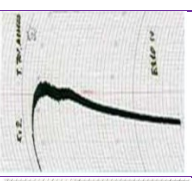
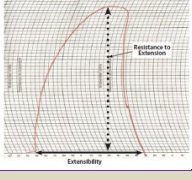
--	--	--	--

87		<i>Το σμιγδάλι προέρχεται από το σκληρό σιτάρι.</i>		ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό			
	β.	Λάθος			

88		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Διαστατική βύνη	1.	Περιέχει προϊόντα με αδρανοποιημένα ένζυμα		
	β.	Αδιάστατη βύνη	2.	Αποτελείται από αμυλολυτικά (α-αμυλάση, β-αμυλάση) και πρωτεολυτικά ένζυμα		
	γ.	Νερό	3.	Ενεργοποιείται στη ζύμη από τους 10-50 οC		
δ.	Πιεστή μαγιά	4.	Διαλύει το αλάτι και τη μαγιά			

89		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Αρτοσκευάσματα με μαγιά	1.	Κουλούρια, λαγάνες, τσουρέκια		
	β.	Αρτοσκευάσματα χωρίς μαγιά	2.	Κρουασάν, τυρόπιτες		
γ.	Ειδικά αρτοσκευάσματα – σφολιατοειδή	3.	Κουραμπιέδες, μελομακάρονα, βουτήματα			

90	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	<i>Aspergillus fumigatus</i>	1.	Πράσινη μούχλα		
	β.	<i>Rhizopus nigricans</i>	2.	Μαύρη μούχλα		
	γ.	<i>Penicillium stdniferum</i>	3.	Άσπρη μούχλα		

91	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Φαρινογράφημα αδύνατου αλεύρου	1.			
	β.	Εξτενσιογράφημα αδύνατου αλεύρου	2.			
	γ.	Φαρινογράφημα δυνατού αλεύρου	3.			
δ.	Εξτενσιογράφημα δυνατού αλεύρου	4.				

92	Συμπληρώστε τις λέξεις που λείπουν			ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό
	Η προσθήκη της καραμέλας στον κιγιέ γίνεται σε θερμοκρασία _____ και _____ στην περίπτωση				

		<i>της ιταλικής μαρέγκας αντίστοιχα.</i>		
	α.	145 °C / 120 °C		
	β.	60 °C / 80 °C		
	γ.	130 °C / 140 °C		
	δ.	100 °C / 80 °C		

		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> <i>Κατά την παρασκευή μικρών κομματιών σοκολάτας, είναι απαραίτητο να στρωθεί η σοκολάτα έτσι ώστε _____.</i>		
93	α.	να στερεοποιηθεί σύντομα το σοκολατάκι	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	β.	το τελικό προϊόν να έχει γυαλάδα, σωστό σπάσιμο και να διατηρείται		
	γ.	να έχουν καλύτερη γεύση και σκληρή υφή		
	δ.	το βούτυρο κακάο να βγει στην επιφάνεια		

		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> <i>Η σοκολάτα εμφανίζει συχνά λευκά σημεία, εξαιτίας _____.</i>		
94	α.	της ανομοιογένειας της σακχαρόζης	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	β.	της ανεπαρκούς ποσότητας κακάο		
	γ.	της διαδικασίας fat blooming ή sugar blooming		
	δ.	της μεταφοράς βουτύρου στο εξωτερικό		

		<i>Γιατί συμβαίνει η κρυστάλλωση του ανεπεξέργαστου μελιού;</i>		
95	α.	Εξαιτίας της ενυδάτωσης του.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	β.	Εξαιτίας της προσθήκης σακχαρόζης σε περίπτωση νοθείας.		
	γ.	Εξαιτίας της αλλοίωσης των θρεπτικών συστατικών.		

	δ.	Εξαιτίας της φυσικής του περιεκτικότητας σε γλυκόζη σε συνδυασμό με την υγρασία.		
--	-----------	--	--	--

96		<i>Ποιο υλικό χρησιμοποιείται στην παρασκευή της πανακότας για πήξει το γλυκό;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	φύλλα ζελατίνης		
	β.	αλεύρι ολικής άλεσης		
	γ.	μαγιά		
	δ.	λευκό αλεύρι		

97		<i>Ποιες αρωματικές ουσίες χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τσουρεκιού;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Μοσχοκάρυδο και κανέλα		
	β.	Μαστίχα, βανίλια, μαχλέπι		
	γ.	Κύμινο και γαρύφαλλο		
	δ.	Βανίλια, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο		

98		<i>Ποια είναι τα κύρια υλικά στο σιρόπι;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Νερό, μέλι, ζάχαρη		
	β.	Κρασί, ζάχαρη, μέλι		
	γ.	Ζάχαρη, νερό, γλυκόζη		
	δ.	Ζάχαρη, μέλι, γλυκόζη, νερό		

99		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
		<i>Η διαδικασία του σιροπιάσματος στον μπακλαβά δεν πραγματοποιείται με _____.</i>		

	α.	ζεστά και τα δύο υλικά (σιρόπι-μπακλαβάς)		
	β.	ζεστό μόνο το σιρόπι (κρύος μπακλαβάς)		
	γ.	ζεστός μόνο ο μπακλαβάς (κρύο σιρόπι)		
	δ.	κρύο σιρόπι – κρύος μπακλαβάς		

100		<i>Ποια κανέλλα έχει αρκετά στρώματα λεπτού φλοιού και να σπάει εύκολα</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	κανέλλα Κεϋλάνης		
	β.	κανέλλα Ευρώπης		
	γ.	κανέλλα Ασίας		
	δ.	κανέλλα Ιαπωνίας		

101		<i>Πως ονομάζεται το τελικό προϊόν από το χτύπημα των ασπραδιών στο μίξερ μέχρι να αποκτήσουν σφιχτή υφή;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	πανακότα		
	β.	μαρέγκα		
	γ.	μους αυγών		
	δ.	σαντιγί		

102		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> <i>Στις τεχνητές γλυκαντικές ύλες περιλαμβάνονται</i> <u>_____</u> .	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	στέβια, γαλακτόζη, λακτόζη, μελάσσα,		
	β.	μέλι, μαλτόζη, φρουκτόζη		
	γ.	ασπαρτάμη, ζαχαρίνη, σουκραλόζη		
	δ.	μελάσα, μαλτόζη, μαλιτιτόλη, σιρόπι σφενδάμου		

103		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> _____βοηθά στην απορρόφηση της υγρασίας και στην αποφυγή σβολιάσματος της άχνης ζάχαρης.	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Το άμυλο		
	β.	Η μαλτόζη		
	γ.	Το μπέκιν πάουντερ		

104		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> _____ αποτελεί αρωματικό, του οποίου η χρήση απαιτεί άνοιγμα του λοβού κατά μήκος και ξύσιμο του εσωτερικού μέρους στο οποίο περιέχονται τα σποράκια	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Η μαστίχα Χίου		
	β.	Η βανίλια Μαδαγασκάρης		
	γ.	Το λεμόνι		

105		<i>Πως ονομάζεται το αρωματισμένο νερό, του οποίου το άρωμα προέρχεται από την απόσταξη των ανθών εσπεριδοειδών;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Ροδόνηρο		
	β.	Νέκταρ		
	γ.	Ανθόνερο		

106		<i>Από τι αποτελείται η κρέμα στο γαλακτομούρεκο;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Γάλα, αυγά, σμιγδάλι ψιλό, βούτυρο, ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού		
	β.	Γάλα, αλεύρι, μαστίχα, σιρόπι, μαγιά		
	γ.	Κρέμα γάλακτος, βούτυρο, μαστίχα		

107		<i>Τι είναι το πτι-φουρ στη ζαχαροπλαστική;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Κέικ με άχνη ζάχαρη		
	β.	Μπισκότα μαρμελάδας		
	γ.	Γλάσο σοκολάτας		

108		<i>Ποιο από τα επόμενα αποτελεί είδος άρτου γαλλικής προέλευσης με διακριτό μήκος και τραγανή;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Πίτσα		
	β.	Πανετόνε		
	γ.	Μπαγκέτα		

109		<i>Η "απομίμηση σοκολάτας" δεν περιέχει το βούτυρο του κακάο.</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

110		<i>Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, η αληθινή σοκολάτα παρασκευάζεται από ζάχαρη και γάλα και δεν περιέχει άλλα συστατικά, όπως βούτυρο κακάο και κακαόμαζα</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

111		<i>Η “απομίμηση σοκολάτας” επεξεργάζεται αμέσως αποφεύγοντας τη διαδικασία στρωσίματος</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

112		<i>Η σοκολάτα εμφανίζει μεγάλη σταθερότητα στη θέρμανση.</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

113		<i>Το βούτυρο του κακάο προσδίδει έντονη γεύση στη λευκή σοκολάτα.</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

114		<i>Το χρώμα που έχει η λευκή σοκολάτα οφείλεται στην βανίλια.</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

115		<i>Η σοκολάτα υγείας ονομάζεται και μαύρη σοκολάτα.</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

116		<i>Η λευκή σοκολάτα περιέχει κακαόμαζα και βούτυρο του κακάο.</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

117		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2 (:</i>		ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό	
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Ιταλική μαρέγκα	1.			είναι λίγο πιο ρευστή και με πιο εύθραυστη υφή από τις άλλες μαρέγκες
	β.	Γαλλική μαρέγκα	2.			Η καραμέλα που προσθέτουμε έχει θερμοκρασία 145 °C
	γ.	Ελβετική μαρέγκα	3.			Το μίγμα πριν μπει στο μίξερ, τοποθετείται σε μπεν-μαρί μέχρι τους 45 °C
	δ.	Κιγιές	4.			Η καραμέλα, που ενσωματώνεται, έχει θερμοκρασία 120 ⁰ C

118		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό	
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Κρέμα ζαχαροπλαστικής	1.			Η πήξη της οφείλεται στη ζελατινοποίηση του αμύλου
	β.	Βουτυρόκρεμα	2.			Ψήνεται στους 82 °C και έχει ως βάση το γάλα, τους κρόκους και τη ζάχαρη
	γ.	Κρέμα Ανγκλαίζ	3.			Κύριο συστατικό της σοκολάτα
	δ.	Γκανάζ	4.			Έχει ως βάση το βούτυρο, τη ζάχαρη και τα αυγά

119	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Ιταλική μαρέγκα	1.	Ντεκόρ lemonpie		
	β.	Γαλλική μαρέγκα	2.	Παρφέ παγωτό		
	γ.	Ελβετική μαρέγκα	3.	Βάση για παύλοβα		
δ.	Κιγιέ	4.	Μους σοκολά			

120	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Αγελαδινό γάλα	1.	Στερεά μέχρι 22 %		
	β.	Πρόβειο γάλα	2.	Στερεά μέχρι 12,5 %		
	γ.	Γίδινο γάλα	3.	Στερεά μέχρι 14,5 %		
δ.	Βουβαλίσιο γάλα	4.	Στερεά μέχρι 18 %			

121	<i>Σε ποιες τιμές pH η μαγιά αποδίδει σωστά κατά την παραγωγή ζυμαριού;</i>			ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	4,0 - 6,0			
	β.	1,0 – 2,0			
	γ.	2,0 - 3,5			
	δ.	7,0 - 9,0			

122		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει:</i> <i>Το σημαντικά χαμηλό ύψος στην περίπτωση των αμυλογραφικών καμπυλών οφείλεται στην ύπαρξη _____ στο αλεύρι από την προσδοκώμενη ποσότητα</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	λιγότερων ενζύμων		
	β.	περισσότερων αμυλασών		
	γ.	περισσότερων ενζύμων		
δ.	λιγότερων αμυλασών			

123		<i>Πως ονομάζεται η απορρόφηση νερού από τον αμυλόκοκκο που ξεκινά σε θερμοκρασία 60 °C και σχηματίζει πηκτή</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Διόγκωση		
	β.	Τήγμα		
	γ.	Πήξη		
δ.	Ζελατινοποίηση			

124		<i>Τι περιλαμβάνει το ενζυμικό περιεχόμενο της διαστατικής βύνης</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Ζελατίνη		
	β.	Καταλάσες		
	γ.	Αμυλάσες		
δ.	Νερό			

125		<i>Ποια από τις παρακάτω ουσίες δεν είναι χαρακτηρίζεται ως πηκτωματογόνο;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Πηκτίνη		
	β.	Άμυλο		

	γ.	Ζελατίνη		
	δ.	Νερό		

126		<i>Στον άνθρωπο, η ενέργεια παρέχεται από:</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	τους υδατάνθρακες		
	β.	τα ένζυμα		
	γ.	τις πρωτεΐνες		
	δ.	τα ιχνοστοιχεία		

127		<i>Τι περιλαμβάνει το σιτάρι;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Ρετινόλη		
	β.	Βιταμίνες του συμπλέγματος Β		
	γ.	Ασκορβικό οξύ		
	δ.	Καμία βιταμίνη		

128		<i>Ποιο αλεύρι εμφανίζει πληθώρα βιταμινών;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Γερμανικό		
	β.	Μαλακό		
	γ.	Ολικής άλεσης		
	δ.	Σκληρό		

129		<i>Ποιο είναι το ποσοστό σε λίπη που περιέχεται στο λιωμένο βούτυρο</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ	1 λεπτό
------------	--	---	--	----------------

	α.	55%	ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
	β.	33%		
	γ.	66%		
	δ.	99,9 %		

130		<i>Τι αφορά η αντίδραση Maillard;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Ανάγοντα μόρια σακχάρων και αντίστοιχα πρωτεϊνών		
	β.	Υδατάνθρακες και πρωτεΐνες		
	γ.	Νερό και λιπαρά οξέα		
	δ.	Ιχνοστοιχεία και βιταμίνες		

131		<i>Από τι αποτελούνται οι πρωτεΐνες;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Βιταμίνες		
	β.	Αμινοξέα		
	γ.	Μόρια νερού		
	δ.	Ιχνοστοιχεία		

132		<i>Συμπλήρωσε τη φράση που λείπει</i> <i>Η μαγιά χρησιμοποιεί ως άμεση τροφή _____.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	το νερό.		
	β.	τα λίπη.		
	γ.	τη γλυκόζη.		

133		<i>Σε τι διαφέρουν οι μακαρές και οι σκληρές μαργαρίνες;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Βαθμό υδρογόνωσης		
	β.	Ποσοστό περιεκτικότητας ιχνοστοιχείων		
	γ.	Περιεχόμενο σε θρεπτικά συστατικά		

134		<i>Συμπλήρωσε τη φράση που λείπει</i> _____ προέρχεται από είδη θαλάσσιων φυκιών και σχηματίζει φυτική ζελατίνη.	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Το άγαρ-άγαρ		
	β.	Το Baking Powder		
	γ.	Ο Κρόκος Κοζάνης		

135		<i>Ποια υλικά περιλαμβάνονται στα γλυκαντικά όγκου;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Η στέβια και η φρουκτόζη		
	β.	Η μαλιτιτόλη και η μαννιτόλη		
	γ.	Το μέλι και η γλυκόζη		

136		<i>Που οφείλεται η «τάγγιση» των λιπαρών συστατικών και η μείωση της ποιότητάς τους;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	στις βιταμίνες		
	β.	στους παθογόνους μικροοργανισμούς		
	γ.	στο οξυγόνο, στην υψηλή θερμοκρασία, στο φως και στα μέταλλα		

137		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Τα σκληρά τυριά έχουν _____ ποσοστό υγρασίας από τα μαλακά τυριά.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	μικρότερο		
	β.	μεγαλύτερο		
	γ.	ίδιο		

138		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η φρουκτόζη είναι ένα _____ σάκχαρο.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	άγλυκο		
	β.	φυσικό		
	γ.	τεχνητό		

139		<i>Η περιεκτικότητα σε γλουτένη και η ποιότητα αυτής, επιδρά στην αρτοποιητική ικανότητα του προϊόντος</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

140		<i>Υδατικοί παράγοντες διαλύουν την γλουτένη.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

141		<i>Τα διογκωτικά αέρια εντός μίας ζύμης συγκρατούνται από τα μόρια της γλουτένης, έχοντας δημιουργήσει ένα τρισδιάστατο πλέγμα απορρόφησης ύδατος.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--	--

142		<i>Η γλουτένη δεν επιδρά στην αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

143		<i>Τα αντιοξειδωτικά (E₃₀₀-E₃₉₉) είναι υλικά που καθυστερούν την οξείδωση των λιπαρών υλών.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

144		<i>Οι γαλακτοματοποιητές - σταθεροποιητές (E₄₀₀-E₄₉₉) αναστέλλουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

145		<i>Η θερμιδική αξία των διαιτητικών προϊόντων φτάνει το 50% των αντίστοιχων μη διαιτητικών προϊόντων.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

146		<i>Τα συντηρητικά (E₂₀₀-E₂₉₉) δεν αναστέλλουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ –	1 λεπτό

	α. Σωστό	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
	β. Λάθος		

147	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1				ΣΤΗΛΗ 2
	α.	Βιταμίνη Α	1.	συμβάλλει στην ανάπτυξη και την αναπαραγωγή	
	β.	Βιταμίνη Ε	2.	η ανεπάρκεια της οδηγεί σε σκορβούτο	
	γ.	Βιταμίνη C	3.	απαραίτητη για τα δόντια και τα οστά	
δ.	Βιταμίνη D	4.	αναγκαία για υγιές δέρμα και για όραση στο σκοτάδι		

148	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1				ΣΤΗΛΗ 2
	α.	Αμυλάσες	1.	Διασπούν το άμυλο προς μαλτόζη και γλυκόζη	
	β.	Γαλακτοματοποιητές	2.	Συμβάλλουν στην αύξηση του όγκου του αρτοσκευάσματος	
	γ.	Ασκορβικό οξύ	3.	Συμβάλλουν στην ανάμιξη 2 συστατικών που δεν αναμειγνύονται μεταξύ τους	
δ.	Διογκωτικές ύλες	4.	Επιδρά οξειδωτικά στο αλεύρι κι όχι σαν βιταμίνη		

149	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	ΣΤΗΛΗ 1			
	α.	Προπιονικό οξύ και τα	1.	υπάρχει σε ζύμες χωρίς

	άλατά του		μαγιά, όπως το φύλλο κρούστας		
β.	Αντιοξειδωτικά	2.	καθυστερούν την αλλοίωση των τροφίμων λόγω οξείδωσης		
γ.	Προπιονικό ασβέστιο	3.	δεν προστίθεται σε προϊόντα που διογκώνονται με μπέικιν, γιατί αλλάζει τη δράση του		
δ.	Σορβικό οξύ και τα άλατά του	4.	συντηρητικά στο ψωμί του τοστ		

150	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Κρόκος αυγού	1.	η πρωτεΐνη κολλαγόνο		
	β.	Ζελατίνη	2.	περιέχει λεκιθίνη, ένα φυσικό γαλακτοματοποιητή		
	γ.	Αλβουμίνη	3.	μη φυσικό προϊόν που υποκαθιστά το βούτυρο		
δ.	Μαργαρίνη	4.	το ασπράδι του αυγού			

3.2 Απαντήσεις ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής

Παρατίθεται ο κατάλογος των απαντήσεων στις ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής που μπορούν να αξιοποιηθούν στο πλαίσιο των γραπτών εξετάσεων πιστοποίησης της ειδικότητας.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	
A/A Ερώτησης	Σωστή απάντηση
1	α
2	β
3	γ
4	δ
5	α
6	β
7	γ
8	α
9	β
10	α
11	α-2/β-1/γ-3/δ-4
12	α-3/β-1/γ-2
13	α
14	β
15	γ
16	α
17	β
18	γ
19	α
20	α
21	β
22	α
23	α-2/β-1/γ-3
24	α-3/β-2/γ-1/δ-4
25	α
26	β
27	γ
28	δ
29	α
30	β

31	γ
32	δ
33	α
34	β
35	α
36	$\alpha-1/\beta-3/\gamma-2/\delta-4$
37	$\alpha-4/\beta-2/\gamma-1/\delta-3$
38	γ
39	δ
40	α
41	β
42	γ
43	γ
44	α
45	β
46	α
47	β
48	α
49	$\alpha-2/\beta-3/\gamma-1$
50	$\alpha-2/\beta-4/\gamma-3/\delta-1$
51	α
52	β
53	γ
54	δ
55	α
56	β
57	γ
58	δ
59	α
60	β
61	α
62	$\alpha-3/\beta-1/\gamma-4/\delta-2$
63	$\alpha-1/\beta-4/\gamma-3/\delta-2$
64	α
65	β
66	γ
67	δ
68	α
69	β

70	γ
71	γ
72	δ
73	α
74	β
75	β
76	γ
77	α
78	β
79	γ
80	α
81	α
82	β
83	α
84	β
85	α
86	β
87	α
88	$\alpha-2/\beta-1/\gamma-4/\delta-3$
89	$\alpha-1/\beta-3/\gamma-2$
90	$\alpha-3/\beta-2/\gamma-1$
91	$\alpha-1/\beta-2/\gamma-3/\delta-4$
92	α
93	β
94	γ
95	δ
96	α
97	β
98	γ
99	δ
100	α
101	β
102	γ
103	α
104	β
105	α
106	α
107	β
108	γ

109	α
110	β
111	α
112	β
113	α
114	β
115	α
116	β
117	$\alpha-4/\beta-1/\gamma-3/\delta-2$
118	$\alpha-1/\beta-4/\gamma-2/\delta-3$
119	$\alpha-2/\beta-3/\gamma-4/\delta-1$
120	$\alpha-2/\beta-1/\gamma-3/\delta-4$
121	α
122	β
123	δ
124	γ
125	δ
126	α
127	β
128	γ
129	δ
130	α
131	β
132	γ
133	α
134	α
135	β
136	γ
137	α
138	β
139	α
140	β
141	α
142	β
143	α
144	β
145	α
146	β
147	$\alpha-4/\beta-1/\gamma-2/\delta-3$

148	$\alpha-1/\beta-3/\gamma-4/\delta-2$
149	$\alpha-4/\beta-2/\gamma-3/\delta-1$
150	$\alpha-2/\beta-1/\gamma-4/\delta-3$

4. Πρακτικό Μέρος των εξετάσεων

Η Ενότητα 4 περιλαμβάνει τα θέματα εξέτασης του πρακτικού μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης και τις απαντήσεις τους.

Το σύνολο των ερωτήσεων που μπορούν να αξιοποιηθούν στο πλαίσιο των γραπτών εξετάσεων πιστοποίησης της ειδικότητας «Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής» είναι πενήντα (50) ερωτήσεις πρακτικής κατεύθυνσης κλειστού τύπου

Εκ του ανωτέρω καταλόγου Θεμάτων πρακτικής κατεύθυνσης των εξετάσεων πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α. αντιστοιχεί στο πενήντα τοις εκατό (50%) της εξεταστικής διαδικασίας και περιλαμβάνει δέκα (10) ερωτήσεις. Ο εξεταζόμενος απαιτείται να επιλέξει τη σωστή ή τις σωστές απαντήσεις από περιορισμένο αριθμό προτεινόμενων απαντήσεων.

Οι ερωτήσεις διακρίνονται σε πολλαπλής επιλογής, οι οποίες διαφοροποιούνται ταυτόχρονα ως προς το είδος και ως προς τον βαθμό δυσκολίας.

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ- ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ

ΟΜΑΔΑ Α. Πολλαπλής Επιλογής

Ανέρχονται σε 33 και αντιστοιχούν κατά προσέγγιση στο 60% του συνόλου των ερωτήσεων.

ΟΜΑΔΑ Β. Ερωτήσεις Σωστού/Λάθους-Ναι/Όχι

Ανέρχονται σε 13 και αντιστοιχούν κατά προσέγγιση στο 25% του συνόλου των ερωτήσεων.

ΟΜΑΔΑ Γ. Ερωτήσεις αντιστοίχισης

Ανέρχονται σε 4 και αντιστοιχούν κατά προσέγγιση στο 15% του συνόλου των ερωτήσεων

Τα θέματα αντλούνται και από τις τρεις ομάδες ερωτήσεων και επιλέγονται με ηλεκτρονική κλήρωση.

4.1 Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής

Παρατίθεται ο κατάλογος των ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής που μπορούν να αξιοποιηθούν στο πλαίσιο των γραπτών εξετάσεων πιστοποίησης της ειδικότητας.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

Απαιτούμενος χρόνος απάντησης	Μαθησιακή Ενότητα	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Α/Α Ερωτ.
-------------------------------	-------------------	-----------	-----------

1		<i>Τα είδη άρτου πολυτελείας που περιέχουν μαγιά, για πόσο πρέπει να τοποθετηθούν στη στόφα;</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	για 30-35 λεπτά		
	β.	για 15-18 λεπτά		
	γ.	για 3-5 λεπτά		
	δ.	για 150-180 λεπτά		

2		<i>Ποια είναι η ιδανική θερμοκρασία της ζύμης του ψωμιού;</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	42 °C		
	β.	26 - 28 °C		
	γ.	13-15°C		
	δ.	36 °C		

3		<i>Ποιο είναι το πρώτο βήμα στην παρασκευή μιας τάρτας φρούτου;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Φτιάχνονται τα «σου»		
	β.	Προστίθεται η παριτερί με τη σαντιγί		
	γ.	Φτιάχνεται η ζύμη τύπου «πάστα φλόρα»		

4		<i>Τι έχουν ως βάση του το μπέικιν πάουντερ και η σόδα;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Ψευδάργυρο		
	β.	Άλατα του πυριτίου		
	γ.	Ενώσεις σιλικόνης		
	δ.	Τα ανθρακικά άλατα του νατρίου		

5		<i>Με τη συγκρίνουμε τη γλυκύτητα των γλυκαντικών;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Τη ζάχαρη		
	β.	Το μέλι		
	γ.	Το νερό		
	δ.	Το αλεύρι		

6		<i>Τι δεν περιλαμβάνεται στα οργανοληπτικά ποιοτικά χαρακτηριστικά ενός τροφίμου;</i>	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	1 λεπτό
	α.	Το άρωμα		
	β.	Η θρεπτική αξία		
	γ.	Η γεύση και η υφή		
	δ.	Η μυρωδιά		

7		<i>Πως παστεριώνεται το γάλα</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	55 °C για δύο ώρες		
	β.	40 °C για 5 λεπτά		
	γ.	65 °C για μισή ώρα		
	δ.	35 °C για 15 λεπτά		

--	--	--	--

--	--	--	--

8		<i>Πως ρυθμίζεται η θερμοκρασία στα ζυμάρια;</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Με τη βοήθεια της ζάχαρης		
	β.	Με τη βοήθεια της γλουτένης		
	γ.	Με τη βοήθεια του αλευριού		
	δ.	Με τη βοήθεια του νερού		

--	--	--	--

9		<i>Τι είναι ως υλικό το κορν φλάουρ;</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	άμυλο, το οποίο παραλαμβάνεται από την άλεση του σπόρου του καλαμποκιού		
	β.	ένζυμο που βοηθά στην ενεργοποίηση της μαγιάς		
	γ.	μορφή αλευριού ολικής άλεσης		
	δ.	είδος μαγιάς		

--	--	--	--

10		<i>Τι σχηματίζεται κατά τη μεταφορά της κρύας σοκολάτας (από το ψυγείο) σε μεγαλύτερες θερμοκρασίες περιβάλλοντος;</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	εστίες μύκητα στο εσωτερικό αυτής		
	β.	λευκά στίγματα στην επιφάνεια αυτής		
	γ.	επιφάνειες πράσινου χρώματος		
	δ.	λαμπερές κηλίδες στην επιφάνεια της		

--	--	--	--

11		<i>Τι πρέπει να ενσωματωθεί στη συνταγή για να γίνει η αντικατάσταση του μπέικιν πάουντες με μαγειρική σόδα;</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	βανίλια Μαγαδασκάρης		

	β.	ελαιόλαδο αντί για βούτυρο αγελάδος		
	γ.	κάποιο όξινο συστατικό		
	δ.	περισσότερο αλάτι		

		<i>Ποια μηχανήματα αποτελούν τα βασικά σε ένα εργαστήριο Αρτοποιίας;</i>		
12	α.	Κατάψυξη, Μίξερ, Παγωτομηχανή	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	Ψυγείο, Φούρνος μικροκυμάτων, Μίξερ		
	γ.	Κλίβανος (φούρνος), Στρογγυλοποιητής (κώνος), Ζυγοκοπτικό, Ζυμωτήριο, Κοπτοδιαιρέτης ζύμης		

		<i>Ποια μηχανήματα αποτελούν τα βασικά σε ένα εργαστήριο Ζαχαροπλαστικής;</i>		
13	α.	Σακκούλες με κορνέ, Κουτάλες, Φόρμες κέικ, Κατάψυξη, Ταψάκια	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό
	β.	Ζυμωτήριο, Κατάψυξη, Μαρίζ		
	γ.	Κατάψυξη, Εστίες, Φούρνος ψησίματος		

		<i>Από τι εξαρτάται η αποφυγή επιμόλυνσης του προζυμιού;</i>		
14	α.	Από την επιλογή του τύπου του αλευριού	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	Από την καθαρότητα του χώρου		
	γ.	Από την ποσότητα του νερού		

		<i>Για ποιο πράγμα είναι υπεύθυνα τα βακτήρια στο προζύμι;</i>		
15	α.	Για το χρόνο ψησίματος	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό

	β.	Για τη υφή της κόρας του άρτου		
	γ.	Για την παραγωγή των οξέων και των αρωμάτων		

		<i>Τι είναι απαραίτητο να προηγηθεί κατά την παραγωγή του άρτου με προζύμι;</i>		
16	α.	Η διαδικασία του 'αναπιάσματος'	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	Η προετοιμασία της σφολιάτας		
	γ.	Η δημιουργία της ζύμης τύπου «σου»		

		<i>Τι ισχύει για τα προζυμμένα ψωμιά σε σχέση με αυτά που γίνονται με μαγιά;</i>		
17	α.	Διατηρούνται λιγότερο	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	Διατηρούνται περισσότερο		
	γ.	Διατηρούνται το ίδιο		

		<i>Τι θα πρέπει να ισχύει για να παρασκευαστεί σαντιγί.</i>		
18	α.	Η κρέμα γάλακτος πρέπει να είναι χλιαρή	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό
	β.	Η κρέμα γάλακτος πρέπει να είναι καυτή		
	γ.	Η κρέμα γάλακτος πρέπει να είναι κρύα		

		<i>Ποιους αφορά η χρήση του αλευριού χωρίς γλουτένη;</i>		
19	α.	ψωμιά ολικής άλεσης	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	ζύμες για πίτσα		
	γ.	άτομα που βρίσκονται σε δίαιτα		

	δ.	άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη		
--	-----------	---------------------------------	--	--

		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i> <i>Τέφρα ονομάζεται το στερεό υπόλειμμα μετά την πλήρη καύση του αλεύρου σε θερμοκρασία _____.</i>		
20	α.	900 °C	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	550 °C		
	γ.	100 °C		
	δ.	60 °C		

		<i>Κατά την αρτοποιία με ποιο συστατικό δεν πρέπει να έρθει σε επαφή το αλάτι;</i>		
21	α.	Αλεύρι	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	Μαγιά		
	γ.	Νερό		
	δ.	Ζάχαρη		

		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Το αλάτι στις ζύμες αρτοποιίας _____ τις ρεολογικές ιδιότητες των ζυμαριών</i>		
22	α.	επιδεινώνει	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	δεν αλλάζει		
	γ.	βελτιώνει		

23		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η ωσμώφιλη μαγιά χρησιμοποιείται σε γλυκά ζυμάρια που έχουν ζάχαρη σε περιεκτικότητα μεγαλύτερη από _____.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	1 %		
	β.	2 %		
	γ.	4 %		
	δ.	8 %		

24		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i> <i>Για να χαρακτηριστεί η μαγιά ως ακατάλληλη για αρτοποιία, πρέπει να έχει _____ τη ζυμωτική της δύναμη</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	χάσει		
	β.	κερδίσει		
	γ.	διπλασιάσει		
	δ.	τριπλασιάσει		

25		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> <i>_____ δεν προκαλείται από την προσθήκη λιπαρών υλών στα προϊόντα άρτου</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Η επιμήκυνση του χρόνου διατήρησης		
	β.	Η δημιουργία του χρώματος της κόρας		
	γ.	Το μαλάκωμα της υφής των ζυμαριών		
	δ.	Η παρεμπόδιση της πλήρους ανάπτυξης της γλουτένης		

26		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> <i>Η προσθήκη βελτιωτικών στα αλεύρα αρτοποιίας _____</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
----	--	---	-----------	---------

		τις ρεολογικές ιδιότητες		
	α.	επιδεινώνει		
	β.	βελτιώνει		
	γ.	δεν αλλάζει		

		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Το ασκορβικό οξύ, το κιτρικό οξύ και η γλουτένη αποτελούν βελτιωτικά _____ αρτοποιίας		
27	α.	κρουασάν	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	β.	κρέμας		
	γ.	αλεύρων		

		Τι είναι το γλάσο ζαχαροπλαστικής;		
28	α.	Είδος βουτύρου που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό
	β.	Άχνη ζάχαρη που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα		
	γ.	Κρέμα με βάση τα αυγά και το γάλα		
	δ.	Γυαλιστερή και λεία επικάλυψη που μπαίνει πάνω σε γλυκίσματα		

		Τι ονομάζεται κέικ μαρμπρέ;		
29	α.	Ένας τύπος κέικ με σχηματισμούς από στρώσεις βανίλιας – σοκολάτας	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό
	β.	Είδος κέικ με σοκολάτα γάλακτος		
	γ.	Ένας τύπος κέικ με δημητριακά		
	δ.	Ένα νηστήσιμο κέικ σοκολάτας		

--	--	--	--

30		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> <i>Στην ιταλική κουζίνα, το _____ αποτελεί εορταστικό γλυκό ψωμί με αποξηραμένα φρούτα.</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	κέικ		
	β.	πανετόνε		
	γ.	κέικ με σταφίδες		
	δ.	μπριός		

31		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i> <i>Η χρήση ωμών ή μη παστεριωμένα αυγών σε διάφορα προϊόντα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής ελλοχεύει κίνδυνο πρόκλησης _____.</i>	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	φυματίωσης		
	β.	ανεμοβλογιάς		
	γ.	σαλμονέλλωσης		
	δ.	covid-19		

32		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i> <i>Για να πήξει μία κρέμα με χρήση αμύλου, πρέπει αρχικά αυτό να λιώσει σε _____ νερό.</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	ζεστό		
	β.	χλιαρό		
	γ.	καυτό		
	δ.	κρύο		

33		<i>Που χρησιμοποιείται η κρέμα κιγιέ;</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Στην προετοιμασία του παγωτού παρφέ		
	β.	Στην προετοιμασία του μπακλαβά		
	γ.	Στην προετοιμασία του κρουασάν		
δ.	Στην προετοιμασία της γρανίτας			

34		<i>Κατά το φούρνισμα, στην περίπτωση των άρτων πολυτελείας πρέπει να γίνεται "ατμός".</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

35		<i>Η παρασκευή της ζύμης τύπου «σου» δεν είναι μέρος της παρασκευής του προφιτερόλ</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

36		<i>Στην παρασκευή μιας τούρτας αμυγδάλου χρησιμοποιείται σιρόπι.</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤ ΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

37		<i>Για να μπει σουσάμι στα κουλούρια Θεσσαλονίκης, αυτά πρέπει να είναι εντελώς στεγνά.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--

--	--	--	--

38		<i>Στην παρασκευή ενός cheesecake χρησιμοποιείται κρέμα με τυρί - άχνη και κρέμα γάλακτος.</i>	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--

--	--	--	--

39		<i>Τα κριτσίνια, που περιέχουν κρασί, πρέπει να παραμένουν στη στόφα για 30'-35'.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--

--	--	--	--

40		<i>Τα γλυκά παξιμαδάκια γλυκανίσου χρειάζονται ψήσιμο δύο φορές.</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--

--	--	--	--

41		<i>Προκειμένου να είναι πιο χοντρή η κόρα του χωριάτικου άρτου, χρησιμοποιείται λίγος ατμός στη στόφα.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--

--	--	--	--

42		<i>Για την παραγωγή ενός κουλουριού Θεσσαλονίκης η παρασκευασμένη ζύμη τοποθετείται σε ίσες αποστάσεις</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ	1 λεπτό
----	--	--	-----------------	---------

		<i>πάνω στις λαμαρίνες και έπειτα στη στόφα 30-35 λεπτά με χρήση ατμού.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

43		<i>Για τη διαδικασία προετοιμασίας ζύμης σφολιάτας μετά το πρώτο πέρασμα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τη ζύμη σφολιάτας για να παρασκευάσουμε διάφορα προϊόντα.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

44		<i>Κατά την προετοιμασία του χωριάτικου ψωμιού, το καλύτερο αποτέλεσμα έρχεται όταν η ζύμη ξεκουράζεται για να πλάθεται καλύτερα.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

45		<i>Η ζύμη που παρασκευάζεται με ολικής άλεσης απορροφά το ίδιο ποσό νερού με ένα αλεύρι Τ70%.</i>	ΑΡΤΟΠΟΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

46		<i>Κατά την προετοιμασία των κουλουριών Λαδιού πρώτα μπαίνουν όλα τα υλικά μαζί και έπειτα το μείγμα ζυμώνεται λίγο μέχρι να απορροφηθεί το αλεύρι.</i>	ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		



47	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2 (βαθμοί πυκνότητας)			
	α.	Γαλακτομπούρεκο	1.	32 γράδα		
	β.	Ραβανί	2.	30 γράδα		
	γ.	Κανταΐφι	3.	28 γράδα		
δ.	Καρυδόπιτα	4.	35 γράδα			

48	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			ΣΥΝΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Τυρί φέτα	1.	φτιάχνεται από αιγοπρόβειο γάλα		
	β.	Γιαούρτι	2.	παρασκευάζεται από γάλα με φυσικές μεθόδους και περιέχει λιπαρά σε ποσοστό τουλάχιστον 80%		
	γ.	Νωπό βούτυρο	3.	προέρχεται από αγελαδινό γάλα και είναι όμοιο με άλλο τυρί, δεν είναι όμως ΠΟΠ		
δ.	Τυρί τελεμές	4.	παρασκευάζεται από γάλα με την επίδραση ειδικής οξυγαλακτικής καλλιέργειας			

49	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Χωριάτικο Ψωμί	1.	Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής	
β.	Κεικ	2.	Αλεύρι τ.Μ κίτρινο		

γ.	Τσουρέκι	3.	Αλεύρι Σούπερ		
δ.	Άρτος Πολυτελείας	4.	Αλεύρι τ.55%		

50	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Αλεύρι δυνατό	1.	Χρησιμοποιείται για παρασκευές που έχουν μαγιά δηλαδή ψωμιά, μπριος αλλά και κρουασάν		
	β.	Αλεύρι μέτριο	2.	Χρησιμοποιείται για την κατασκευή μπισκότων, βουτημάτων, cookies		
	γ.	Αλεύρι μαλακό	3.	Είναι το «αλεύρι για όλες τις χρήσεις»		

4.2 Απαντήσεις ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής

Παρατίθεται ο κατάλογος των απαντήσεων στις ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής που μπορούν να αξιοποιηθούν στο πλαίσιο των γραπτών εξετάσεων πιστοποίησης της ειδικότητας.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	
A/A Ερώτησης	Σωστή απάντηση
1	α
2	β
3	γ
4	δ
5	α
6	β
7	γ
8	δ
9	α
10	β
11	γ
12	γ
13	α
14	β
15	γ
16	α
17	β
18	γ
19	δ
20	α
21	β
22	γ
23	δ
24	α
25	β
26	β
27	γ
28	δ
29	α
30	β

31	γ
32	δ
33	α
34	α
35	β
36	α
37	β
38	α
39	β
40	α
41	β
42	α
43	β
44	α
45	β
46	α
47	$\alpha-4/\beta-3/\gamma-1/\delta-2$
48	$\alpha-1/\beta-4/\gamma-2/\delta-3$
49	$\alpha-2/\beta-1/\gamma-3/\delta-4$
50	$\alpha-1/\beta-3/\gamma-2$

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

«Τεχνολογία Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής (πρώτος τόμος)» Σίλντ Έ., 2008.
ΕΚΔΟΔΕΙΣ ΙΩΝ.

«Τεχνολογία Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής (δεύτερος τόμος)» Σίλντ Έ., 2008.
ΕΚΔΟΔΕΙΣ ΙΩΝ.

Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Τραπεζών Θεμάτων

Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γουλάς, Χ., Λιντζέρης, Π., (2021). Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων. Αθήνα: ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Meθodologia_EP_Ebook.pdf

Σχετική Εθνική Νομοθεσία

ΦΕΚ 254/Α/21-12-2020.Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020. *Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.*

ΦΕΚ 1/2024/Τ.Β'/51/Κ6/02.01.2024 «Σύστημα Πιστοποίησης αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.).»

ΦΕΚ 5478/τ.Β'/ΦΒ6/100778/Κ3/15.09.2023 «Έκδοση Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α.»

Νόμος. 4115/2013 «Οργάνωση και λειτουργία Ιδρύματος Νεολαίας και Δια Βίου Μάθησης και Εθνικού Οργανισμού Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού

Προσανατολισμού και άλλες διατάξεις» (Α' 24) και ειδικότερα των άρθρων 13, 14, 16, 18, 25 και 26.

Νόμος 4921/2022 «Δουλειές Ξανά: Αναδιοργάνωση Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης και ψηφιοποίηση των υπηρεσιών της, αναβάθμιση δεξιοτήτων εργατικού δυναμικού και διάγνωσης των αναγκών εργασίας και άλλες διατάξεις» (Α' 75).

Την υπό στοιχεία 49718/2021 κοινή απόφαση των Υπουργών Παιδείας και Θρησκευμάτων και Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Μετατροπή των Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ του ν. 3475/2006 (Α' 146) σε Επαγγελματικές Σχολές (ΕΠΑ.Σ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ του ν. 4763/2020» (Β' 3078).

Την υπό στοιχεία 102791/2021 κοινή απόφαση των Υπουργών Παιδείας και Θρησκευμάτων και Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Κατάρτιση Κανονισμού Λειτουργίας Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας του ΟΑΕΔ» (Β' 5832).

Την υπό στοιχεία ΦΒ7/108652/Κ3/2021 κοινή απόφαση των Υπουργών Οικονομικών, Ανάπτυξης και Επενδύσεων, Παιδείας και Θρησκευμάτων, Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας» (Β' 4146)