

**ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ (Δ.ΥΠ.Α.)  
Δ΄ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ, ΜΕΘΟΔΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑ-  
ΛΙΑΣ & ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗΣ (Δ2)**

**ΤΡΑΠΕΖΑ ΘΕΜΑΤΩΝ**

---

**Ειδικότητα: Μαγειρικής τέχνης**

---

**Κωδικός: 502**

**ΕΠΑΣ-ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ Δ.ΥΠ.Α.**

**Ημερομηνία Σύνταξης**

**Δεκέμβριος 2023**

**Συγγραφή Τράπεζας Θεμάτων στην Ειδικότητα:  
«Μαγειρικής τέχνης»**

**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
<b>ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ (ΕΠΑΣ) ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ- Δ.ΥΠ.Α “ Μαγειρικής τέχνης”</b> .....	7
1.Θεσμικό πλαίσιο.....	8
2.Διάρκεια του Θεωρητικού και του Πρακτικού μέρους των εξετάσεων .....	8
3.Θεωρητικό μέρος – Γραπτές εξετάσεις .....	8
3.1 Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής.....	9
3.2. Ερωτήσεις σωστού λάθους .....	32
3.3. Ερωτήσεις αντιστοίχισης.....	42
3.4. Απαντήσεις ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής .....	50
3.5. Απαντήσεις ερωτήσεων σωστού λάθους.....	53
3.6. Απαντήσεις ερωτήσεων αντιστοίχισης .....	55
4. Πρακτικό Μέρος των εξετάσεων.....	56
4.1 Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής.....	57
4.2 Ερωτήσεις σωστού λάθους .....	65
4.3 Ερωτήσεις αντιστοίχισης.....	69
4.4 Απαντήσεις ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής .....	72
4.5 Απαντήσεις ερωτήσεων σωστού λάθους.....	73
4.5 Απαντήσεις ερωτήσεων αντιστοίχισης .....	74
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....	75
Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα .....	75
Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Τραπεζών Θεμάτων.....	76
Σχετική Εθνική Νομοθεσία.....	77

## Πρόλογος

Η Τράπεζα Θεμάτων της ειδικότητας «Μαγειρικής τέχνης» 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 διασύνδεσής 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 επαγγελματιών (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 στην 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 περιλαμβάνονται τα θέματα εξέτασης του θεωρητικού και του πρακτικού τμήματος των εξετάσεων Πιστοποίησης Αποφοίτων των Επαγγελματικών Σχολών της Δ.ΥΠ.Α και συγκεκριμένα της ειδικότητας « Μαγειρικής τέχνης».

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 εκπαιδευτές/τριες 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  
(ΕΠΑΣ) ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ- Δ.ΥΠ.Α “ Μαγειρικής τέχνης ”**

## 1. Θεσμικό πλαίσιο

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης των Επαγγελματικών Σχολών ή/και Πειραματικών Επαγγελματικών Σχολών – Δ.ΥΠ.Α, της ειδικότητας «Μαγειρικής σχολής» διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στο 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 μέρους των εξετάσεων

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

## 3. Θεωρητικό μέρος – Γραπτές εξετάσεις

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

Το σύνολο των ερωτήσεων που μπορούν να αξιοποιηθούν στο πλαίσιο των γραπτών εξετάσεων πιστοποίησης της ειδικότητας «Μαγειρικής τέχνης» 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 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 βάσει του ΦΕΚ 1/2024/Τ.Β'/51/Κ6/02.01.2024. .

### 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				
A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
1		<i>Ποιοι μικροοργανισμοί συναντιόνται στα τρόφιμα;</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Βακτήρια		
	β.	Ιοί		
	γ.	Ζύμες		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
2		<i>Ποιος από τους παρακάτω παράγοντες δεν αντιστοιχεί στους φυσικούς κίνδυνους;</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Γυαλί		
	β.	Νιτρικά		
	γ.	Λιπάσματα		
	δ.	Μέταλλα		
A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης

3		<i>Ποιος από τους παρακάτω παράγοντες που αφορά την ανάπτυξη των μικροοργανισμών ανήκει στους ενδογενείς;</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	pH		
	β.	Θερμοκρασία της επεξεργασίας		
	γ.	Σχετική υγρασία		
	δ.	Σύσταση αερίων συσκευασίας		
4		<i>Η τροφική δηλητηρίαση προκαλείται από την κατανάλωση:</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Τροφίμων που περιέχουν ζωντανά παθογόνα μικρόβια		
	β.	Τροφίμων που περιέχουν τοξίνες.		
	γ.	Επιμολυσμένων τροφίμων με βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες		
	δ.	Κανέναν από το παραπάνω		
5		<i>Ποιος μικροοργανισμός προκαλεί τον βουτυλισμό;</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	<i>Clostridium botulinum</i>		
	β.	<i>Salmonella</i>		
	γ.	<i>Bacillus cereus</i>		
	δ.	<i>Staphylococcus</i>		
6		<i>Η παστερίωση σαν μέθοδος συντήρησης των τροφίμων αποσκοπεί:</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Στη μείωση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών		
	β.	Στην αδρανοποίηση παθογόνων		
	γ.	Στη καταστροφή τοξινών		
	δ.	Κανένα από τα παραπάνω		
A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης


7		<i>Ποιος από τους παρακάτω μικροοργανισμούς αποτελεί κύρια απειλή για τα λαχανικά;</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Μύκητες		
	β.	Βακτήρια		
	γ.	Ιοί		
	δ.	Παράσιτα		
8		<i>Οι κονσέρβες πρέπει να διατηρούνται στους :</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	-4 °C		
	β.	20 °C		
	γ.	0 °C		
	δ.	4 °C		
9		<i>Η αποστείρωση είναι :</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Θερμική επεξεργασία <100 °C		
	β.	Διαδικασία συντήρησης υπό ψύξης		
	γ.	Θερμοκρασία επεξεργασία >100 °C		
	δ.	Έκθεση σε ακτινοβολία		
10		<i>Τι ισχύει για τη διατήρηση λαχανικών;</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Ο χρόνος ζωής μπορεί να μειωθεί λόγω της ανάπτυξης μικροοργανισμών		
	β.	Μόλις συγκομισθούν δεν θέλουν καθάρισμα		
	γ.	Διατηρούνται σε υψηλές θερμοκρασίες		
	δ.	Διατηρούνται σε χώρο με πολύ υγρασία		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
11	<i>Ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται ασφαλές όταν:</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Φέρει παθογόνους		
	β. Φέρει σημαντικό αριθμό ανεπιθύμητων μικροοργανισμών		
	γ. Όταν φέρει ουσίες επιβλαβές για τον άνθρωπο		
	δ. Όταν είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς		
12	<i>Το <i>Vibrio cholerae</i> έχει ως πηγή:</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Θαλασσινά, οστρακοειδή, ωμά ψάρια		
	β. Μαλακά τυριά, παγωτό, πουλερικά, ψάρια, απαστερίωτο γάλα, λαχανικά		
	γ. Εντερικός σωλήνας ανθρώπων και ζώων, δημητριακά, νερό, ωμό κρέας και γάλα, τυριά, σαλάτες		
	δ. Κανένα από τα παραπάνω		
13	<i>Ποια από τα παρακάτω αποτελεί χημική επεξεργασία της σταφυλομάζας;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Αλκοολική ζύμωση		
	β. Μηλογαλακτική ζύμωση		
	γ. Θείωση		
14	<i>Το Ασύρτικο ανήκει στα:</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Ροζέ κρασιά		
	β. Λευκά κρασιά		
	γ. Κόκκινα κρασιά		
	δ. Αφρώδες		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
15	<i>Ποιο από τα παρακάτω θεωρείται χαρακτηριστικό συστατικό των αφρώδη οίνων;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Νερό		
	β. Διοξείδιο του άνθρακα		
	γ. Αλκοόλη		
	δ. Σάκχαρα		
16	<i>Η ωρίμαση των σταφυλιών σχετίζεται με :</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Την αλλαγή χρώματος		
	β. Την μείωση οξέων		
	γ. Την αύξηση οξέων		
	δ. Την μείωση σακχάρων		
17	<i>Ποιο από τα παρακάτω δεν είναι σταφύλι ερυθρής οινοποίησης;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Ξινόμαυρο		
	β. Μοσχάτο		
	γ. Μαυροδάφνη		
	δ. Αγιωρήτικο		
18	<i>Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας Ο.Π.Α.Π είναι:</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Πρόκειται για οίνους ανωτέρας ποιότητας, που προέρχονται από συγκεκριμένες τοποθεσίες, ποικιλίες σταφυλιών και τρόπο παραγωγής.		
	β. Τα σταφύλια προέρχονται από μία συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, η οποία έχει χαρακτηριστεί ως οινοπαραγωγική		
	γ. Δεν υπάρχουν περιορισμοί στις ποικιλίες και περιοχές προέλευσης των σταφυλιών		
	δ. Κανένα από τα παραπάνω		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
19	<i>Η μετάγγιση κατά την οινοποίηση γίνεται για:</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Προστασία από την οξείδωση		
	β. Απομάκρυνση τριγιάς		
	γ. Απομάκρυνση οινολάστης		
	δ. Διάλυση		
20	<i>Η ποιότητα του αμπελιού εξαρτάται:</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Από το κλίμα		
	β. Από το έδαφος		
	γ. Τρόπο καλλιέργειας		
	δ. Όλα τα παραπάνω		
21	<i>Ποια αίσθηση δεν έχει βασικό ρόλο στην οργανοληπτική αξιολόγηση του οίνου;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Αφή		
	β. Όραση		
	γ. Γεύση		
	δ. Οσμή		
22	<i>Ποιο από τα παρακάτω σχετίζεται με την παλαίωση;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Είναι σύντομη		
	β. Υποβαθμίζει τον οίνο		
	γ. Γίνεται σε λευκά και ερυθρά κρασιά		
	δ. Στα κόκκινα κρασιά προσδίδει χρώμα κρεμμυδιού		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
23	<i>Κατά την οργανοληπτική αξιολόγηση οίνου:</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Γίνεται απουσία άλλων οσμών		
	β. Χρησιμοποιείται ποτήρι με μικρό στόμιο		
	γ. Γίνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος		
	δ. Όλα τα παραπάνω		
24	<i>Ένας καλός δοκιμαστής χρειάζεται:</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Μνήμη		
	β. Καλό λεξιλόγιο		
	γ. Ικανότητα διάκρισης χαρακτηριστικών		
	δ. Όλα τα παραπάνω		
25	<i>Τα φαινολικά συστατικά του οίνου σχετίζονται με</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Πικράδα		
	β. Γλυκύτητα		
	γ. Στιφάδα		
	δ. Οξύτητα		
26	<i>Ποιο ανήκει στα φυσικά διογκωτικά;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. Μαγιά		
	β. Μπέικιν πάουντερ		
	γ. Αμμωνία		
	δ. Κανένα από τα παραπάνω		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
27	<b>Τα μελομακάρονα :</b>	<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
	<b>α.</b> Θέλουν μαργαρίνη μαλακή για τη παρασκευή τους		
	<b>β.</b> Για το σιρόπιασμα θέλουν κρύο μελομακάρονο		
	<b>γ.</b> Για το σιρόπιασμα θέλουν ζεστό μελομακάρονο κρύο σιρόπι		
	<b>δ.</b> Θέλουν αναμονή για να φουσκώσει η ζύμη		
28	<b>Τι είναι αυτό που απεικονίζεται στη φωτογραφία;</b> 	<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
	<b>α.</b> Μίξερ		
	<b>β.</b> Πλάστης		
	<b>γ.</b> Φούρνος		
	<b>δ.</b> Φλόγιστρο		
29	<b>Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί βασικό συστατικό της κρέμα πατισερί;</b>	<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
	<b>α.</b> Αλεύρι		
	<b>β.</b> Γάλα		
	<b>γ.</b> Αυγά		
	<b>δ.</b> Ζάχαρη		
30	<b>Τι ισχύει για τη κουβερτούρα;</b>	<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
	<b>α.</b> Έχει χαμηλό ποσοστό κακαομάζας		
	<b>β.</b> Έχει υψηλό ποσοστό κακαομάζας		
	<b>γ.</b> Στη παρασκευή της χρησιμοποιείται γάλα		
	<b>δ.</b> Δεν περιέχει καθόλου κακαομάζας		



A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
31	<i>Ποιο είναι το χαρακτηριστικό της ζάχαρης casto;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. Είναι ακατέργαστη		
	β. Φέρει λεπτότερους κόκκους από τη κρυσταλλική		
	γ. Εμπλουτίζεται με άμυλο		
	δ. Εμπλουτίζεται με άρωμα βανίλιας		
32	<i>Σε ποια γλυκά χρησιμοποιείται η μαλακή μαργαρίνη;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. Κέικ		
	β. Μπισκότα		
	γ. Ζύμες σφολιάτας		
	δ. Ζύμες κρουασάν		
33	<i>Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί υποβάθμιση του βουτύρου;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. Σχίνιασμα		
	β. Ξινή γεύση		
	γ. Μούχλα		
	δ. Δυσάρεστη οσμή		
34	<i>Ποιος από τους παρακάτω είναι πρώτος στην ιεραρχία ενός ζαχαροπλαστέιου;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. Σου σεφ		
	β. Μαθητευόμενος		
	γ. Σεφ		
	δ. Λαντζιέρηδες		

A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
35		<i>Στη λευκή σοκολάτα δεν περιέχεται:</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α.	Βούτυρο κακάο		
	β.	Ζάχαρη		
	γ.	Γάλα		
	δ.	Κακαομάζα		
36		<i>Ποια από τις παρακάτω ουσίες δεν είναι γλυκαντική;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α.	Ζάχαρη		
	β.	Φρουκτόζη		
	γ.	Μέλι		
	δ.	Κακάο		
37		<i>Τι ισχύει για τη μαγιά;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α.	Χρησιμοποιείται μόνο στο ψωμί		
	β.	Είναι ζύμη		
	γ.	Είναι μύκητας		
	δ.	Θέλει ζάχαρη για ενεργοποίηση		
38		<i>Τι ισχύει για το παντεσπάνι;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α.	Είναι δομικό υλικό τούρτας		
	β.	Είναι σφικτή ζύμη		
	γ.	Δεν χρειάζεται σιρόπιασμα		
	δ.	Συναντιέται λευκό και σοκολά		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
39	<i>Τι ισχύει για το ρου;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. Χρησιμοποιείτε σε παρασκευές ζωμών		
	β. Χρησιμοποιείται αλεύρι με βούτυρο		
	γ. Αποτελεί μέσο δεσίματος		
	δ. Όλα τα παραπάνω		
40	<i>Ποια από τις παρακάτω λιπαρές ύλες ανήκει στα ζωικά λίπη;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Ηλιέλαιο		
	β. Μαργαρίνη		
	γ. Βούτυρο		
	δ. Ελαιόλαδο		
41	<i>Ποια στοιχεία φέρει η Σάλτσα vinaigrette;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Έχει βάσει το λάδι		
	β. Μπαίνει στο κρέας		
	γ. Μπαίνει στη σαλάτα		
	δ. Μπαίνει στα ζυμαρικά		
42	<i>Τι δεν ισχύει για την μαρινάδα;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Είναι μέσο αρωματισμού		
	β. Μπαίνει στα ζυμαρικά		
	γ. Μέσο συντήρησης		
	δ. Μαλάκωμα κρέατος		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
43	<i>Το ραγού είναι τρόπος μαγειρέματος</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Της γαλλικής κουζίνας		
	β. Της ιταλικής κουζίνας		
	γ. Της ελληνικής κουζίνας		
	δ. Της ισπανικής κουζίνας		
44	<i>Τι δεν αποτελεί συστατικό της σάλτσας κοκτεϊλ;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Μαγιονέζα		
	β. Κέτσαπ		
	γ. Κρέμα γάλακτος		
	δ. Σκόρδο		
45	<i>Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί υλικό της μαγιονέζας;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Κρόκος αυγού		
	β. Ασπράδι αυγού		
	γ. Λάδι		
	δ. Ξύδι		
46	<i>Το ζουλιέν είναι:</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Τρόπος κοπής λαχανικών		
	β. Τύπος ψησίματος		
	γ. Είδος σάλτσας		
	δ. Τρόπος επεξεργασία κρέατος		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
47	<i>Ποια από τα παρακάτω είναι κοπές λαχανικών;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Μπιρνούτζ		
	β. Ρου		
	γ. Ζουλιέν		
	δ. Φυμέ		
48	<i>Ποια στοιχεία χαρακτηρίζουν το μπρικ;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Αυγά σολομού		
	β. Αυγά μπακαλιάρου		
	γ. Χρησιμοποιείται στην παρασκευή ταραμά		
	δ. Έχει πορτοκαλί χρώμα		
49	<i>Ποιο υλικό δε χρησιμοποιείται για την παραγωγή ζυμαρικών;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Σιμιγδάλι		
	β. Αλεύρι		
	γ. Νερό		
	δ. Μαγιά		
50	<i>Ποια τεχνική σχετίζεται με το μαγείρεμά πουλερικών;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Πανέ		
	β. Τηγανιτά		
	γ. Σοτέ		
	δ. Όλα τα παραπάνω		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
51	<i>Ποιο από τα παρακάτω δεν χρησιμοποιείται στη σάλτσα καρμπονάρα;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Σέλινο		
	β. Κρέμα γάλακτος		
	γ. Πανσέτα		
	δ. Μανιτάρια		
52	<i>Ποια από τις παρακάτω λιπαρές ύλες ανήκει στην κατηγορία των ζωικών λιπών;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Μαργαρίνη		
	β. Βούτυρο γάλακτος		
	γ. Σπορέλαιο		
	δ. Μαγιονέζα		
53	<i>Η Ντέμι Γκλας ταιριάζει με:</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Ζυμαρικά		
	β. Σαλάτες		
	γ. Γλυκά		
	δ. Κρέατα		
54	<i>Το ακατάλληλο ελαιόλαδο έχει οξύτητα:</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. >3,3 %		
	β. 0-1 %		
	γ. <1,5 %		
	δ. 1,5-2 %		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
55	<i>Συμπληρώστε τη ποσοστό που λείπει: Οι υδατάνθρακες πρέπει να καταλαμβάνουν τουλάχιστον το ..... της συνολικής προσλαμβανόμενης ενέργειας.</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό
	α. 20-40 %		
	β. 30-40%		
	γ. 50-60%		
	δ. 80-90%		
56	<i>Ποιο από τα παρακάτω δίνει 7 cal/g κατανάλωσης;</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό
	α. Πρωτεΐνη		
	β. Λίπος		
	γ. Υδατάνθρακα		
	δ. Αλκοόλη		
57	<i>Μια ισορροπημένη διατροφή χαρακτηρίζεται από:</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό
	α. Υψηλή κατανάλωση λίπους		
	β. Υψηλή κατανάλωση κόκκινου κρέατος		
	γ. Από ποικιλία φρούτων και λαχανικών		
	δ. Υψηλή κατανάλωση διαιτητικών ινών		
58	Η γλουτένη ανήκει:	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό
	α. Στις πρωτεΐνες		
	β. Στους υδατάνθρακες		
	γ. Στα μέταλλα		
	δ. Στα λίπη		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
59	<i>Με βάση την Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής τα δημητριακά πρέπει να καταναλώνονται:</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό
	α. Καθημερινά		
	β. Μηνιαία		
	γ. Εβδομαδιαία		
	δ. Ποτέ		
60	<i>Τα άτομα που πάσχουν από διαβήτη πρέπει να εντάξουν στο διατροφολόγιο τους:</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό
	α. Πολλές πηγές διαιτητικών ινών		
	β. Ζάχαρη		
	γ. Αλκοόλ		
	δ. Τίποτα από τα παραπάνω		
61	<i>Ποιο από τα παρακάτω αποτελεί κρίσιμο σημείο για την παστερίωση του γάλακτος .</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α. Θερμοκρασία παστερίωσης		
	β. Χρόνος της παστερίωσης		
	γ. Υλικό δεξαμενής		
	δ. Το pH του γάλακτος		
62	<i>Η τήρηση των κανόνων καθαριότητας αποτελεί μέτρο προστασίας των τροφίμων από επιμολύνσεις :</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α. Από μικροοργανισμούς		
	β. Από διασταυρούμενη επιμόλυνσης		
	γ. Όλα τα παραπάνω		
	δ. Κανένα από τα παραπάνω		



A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
63	<i>Τι προσφέρει το HACCP;</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α. Διαχείριση ασφάλειας		
	β. Πρόληψη		
	γ. Αφορά μόνο τα ποιοτικά χαρακτηριστικά		
	δ. Αφορά μόνο τους εργαζομένους		
64	<i>Σε ποιο σημείο της εφοδιαστικής αλυσίδας σοκολάτας με ξηρούς καρπούς πρέπει να γίνει έλεγχος μυκοτοξινών;</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α. Εφόσον διατεθεί το προϊόν στον καταναλωτή		
	β. Κατά την παραλαβή των ξηρών καρπών		
	γ. Κατά την τελική παρασκευή της σοκολάτας		
	δ. Τίποτα από τα παραπάνω		
65	<i>Για τον καθαρισμό επιφανειών χρησιμοποιείται:</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α. Κρύο νερό		
	β. Ζεστό νερό		
	γ. Ζεστό νερό με σαπούνι		
	δ. Δεν εφαρμόζεται καμία πρακτική		
66	<i>Το προσωπικό σε χώρο επεξεργασίας τροφίμων πρέπει:</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α. Να έχει βιβλιάριο υγείας		
	β. Να τηρεί κανόνες υγιεινής		
	γ. Να φοράει στολή		
	δ. Όλα τα παραπάνω		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
67	<i>Η διασταυρούμενη επιμόλυνση οφείλεται σε:</i>	<b>ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
	<b>α.</b> Έλλειψη καθαριότητας		
	<b>β.</b> Κακή συντήρηση		
	<b>γ.</b> Επαφή ωμών και έτοιμων προς κατανάλωση		
	<b>δ.</b> Κανένα από τα παραπάνω		
68	<i>Για την ασφάλεια τροφίμων απαιτείται :</i>	<b>ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
	<b>α.</b> Πλύσιμο χεριών		
	<b>β.</b> Πλύσιμο τροφίμου		
	<b>γ.</b> Χρησιμοποιούμε μη καθαρούς πάγκους		
	<b>δ.</b> Μεταχειριζόμαστε διαφορετικά τρόφιμα με ίδια γάντια		
69	<i>Ποιο από τα παρακάτω δεν ανήκει στα ερυθρά κρέατα;</i>	<b>ΑΝΑΤΟΜΙΑ- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
	<b>α.</b> Χοιρινό		
	<b>β.</b> Πρόβειο		
	<b>γ.</b> Κοτόπουλο		
	<b>δ.</b> Βοδινό		
70	<i>Ποιο κομμάτι του βοδινού ανήκει στην Κατηγορία Α;</i>	<b>ΑΝΑΤΟΜΙΑ- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
	<b>α.</b> Κιλότο		
	<b>β.</b> Σπάλα		
	<b>γ.</b> Στήθος		
	<b>δ.</b> Κότσι		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
71	<i>Ποιο από τα παρακάτω είναι χαρακτηριστικό της σφαγής πουλερικών;</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Αποκεφαλισμός		
	β. Απομάκρυνση πούπουλων		
	γ. Πλύσιμο		
	δ. Εκσπλαχνισμός		
72	<i>Η ποιότητα κρέατος εξαρτάται από</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Ηλικία		
	β. Συνθήκες διατροφής		
	γ. Συνθήκες σφαγής		
	δ. Όλα τα παραπάνω		
73	<i>Τι ισχύει για το DFD-σκοτεινό, συμπαγές και ξηρό (Dark Firm Dry);</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Είναι μόνο για χοιρινά κρέατα		
	β. Είναι μόνο για βοοειδή		
	γ. Είναι ακατάλληλο για κατανάλωση		
	δ. Είναι ποιοτικά υποβαθμισμένο		
74	<i>Ποιο από τα παρακάτω προέρχονται από το οπίσθιο τεταρτημόριο μοσχαριού</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Σπαλομπριζόλα		
	β. Σπάλα		
	γ. Νουά		
	δ. Ποντίκι		

A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
75		<i>Το μπέικον σε ποιο ζώο παράγεται;</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Βόδι		
	β.	Χοιρινό		
	γ.	Βουβάλι		
	δ.	Στρουθοκάμηλο		
76		<i>Ποιο από τα παρακάτω είναι μεγαλύτερο σε ηλικία;</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Μοσχάρι γάλακτος		
	β.	Δαμάλι		
	γ.	Βόδι		
	δ.	Μοσχάρι		
77		<i>Πολύς συνδετικός ιστός σημαίνει:</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Μαλακό κρέας		
	β.	Σκληρό κρέας		
	γ.	Τρυφερό κρέας		
	δ.	Τίποτα από τα παραπάνω		
78		<i>Σε ένα μενού τι προηγείται από το πρώτο πιάτο;</i>	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ	1,5 λεπτό
	α.	Κυρίως πιάτα		
	β.	Γλυκά		
	γ.	Ποτά		
	δ.	Ορεκτικά		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
79	<i>Ποιο από τα παρακάτω περιγράφει καλύτερα τον τύπο εστιατορίου fast food;</i>	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙ ΟΥ	1,5 λεπτό
	α. Εστιατόριο εθνικής κουζίνας		
	β. Εστιατόριο για χορτοφάγους		
	γ. Εστιατόριο γρήγορου φαγητού		
	δ. Ταβέρνα		
80	<i>Που συνηθίζεται να χρησιμοποιείται το Menu a' la carte</i>	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙ ΟΥ	1,5 λεπτό
	α. Πανεπιστημιακή λέσχη		
	β. Ταβέρνα		
	γ. Fast food		
	δ. Οικοτροφεία		
81	<i>Ποιο από τα παρακάτω ανήκουν στα πρώτα πιάτα ενός μενού;</i>	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙ ΟΥ	1,5 λεπτό
	α. Σαλάτες		
	β. Ζυμαρικά		
	γ. Αλλαντικά		
	δ. Σούπες		
82	<i>Ποιο από τα παρακάτω δεν ανήκει στην κατηγορία των δευτερευόντων γευμάτων;</i>	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙ ΟΥ	1,5 λεπτό
	α. Μπράντζ		
	β. Δεκατιανό		
	γ. Βραδινό		
	δ. Μεσημεριανό		

A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
83		<i>Η απόδοση προϊόντος;</i>	ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	1,5 λεπτό
	α.	Σχετίζεται με τις παραγόμενες μερίδες από μια πρότυπη συνταγή		
	β.	Σχετίζεται με την ικανοποίηση του πελάτη		
	γ.	Σχετίζεται με τη εκτέλεση της πρότυπης συνταγής		
84		<i>Ποιο είναι το πλεονέκτημα της πρότυπης συνταγής;</i>	ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	1,5 λεπτό
	α.	Διασφάλιση εμφάνισης		
	β.	Διαχείριση κόστους		
	γ.	Λιγότερος έλεγχος διαδικασιών		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
85		<i>Ποιος είναι ο ρόλος του υπεύθυνου προμηθειών;</i>	ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	1,5 λεπτό
	α.	Να τακτοποιεί τα προϊόντα		
	β.	Να οργανώνει τις παραγγελίες		
	γ.	Να ελέγχει τις τιμές των προϊόντων προς αγορά		
	δ.	Να ελέγχει την παραλαβή των αγαθών		
86		<i>Ποια στοιχεία σχετίζονται με τα πρότυπα μεγέθη μερίδων;</i>	ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	1,5 λεπτό
	α.	Δεν προσφέρει ικανοποίηση στο πελάτη		
	β.	Είναι προκαθορισμένα		
	γ.	Δεν σχετίζεται με το κόστος της μερίδας		
	δ.	Χρησιμοποιούνται μέσα ζύγισης για τη διατήρηση της		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
87	<i>Τι ισχύει για το τιμολόγιο;</i>	ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	1,5 λεπτό
	α. Είναι επίσημο έγγραφο που φέρει πληροφορίες: μονάδα, είδος τιμή		
	β. Εκδίδεται από τον προμηθευτή		
	γ. Παραλαμβάνει ο τμήμα παραλαβών		
	δ. Όλα σωστά		
88	<i>Ποιο από τα παρακάτω είναι βοηθητικός χώρος εστιατορίου;</i>	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Αποθήκη		
	β. Κουζίνα		
	γ. Μπαρ		
	δ. Σάλα		
89	<i>Ποια είναι η δουλειά του αρχισερβιτόρου;</i>	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Επιβλέπει το σερβίρισμα		
	β. Σερβίρει το νερό		
	γ. Καθαρίζει τα τραπέζια		
	δ. Τοποθετεί τους πελάτες		
90	<i>Στον αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος:</i>	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Ο σερβιτόρος σερβίρει πάντα από δεξιά		
	β. Ο σερβιτόρος σερβίρει πάντα από αριστερά		
	γ. Συμμετέχει ο πελάτης βοηθητικά		
	δ. Γίνεται μόνο στην Αγγλία		

### 3.2. Ερωτήσεις σωστού λάθους

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

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ				
A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
1		<i>Το ζεμάτισμα συμβάλει σε αδρανοποίηση ενζύμων.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
2		<i>Οι τροφοτοξινώσεις προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων που φέρουν βακτήρια.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
3		<i>Υψηλά ποσοστά υγρασίας κατά την αποθήκευση αυξάνουν τον κίνδυνο αλλοίωσης αλεύρων.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		



A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
4	<i>Η τροφολόιμωξη σχετίζεται με τη κατανάλωση τροφίμων που φέρουν τοξίνες.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
5	<i>Κατά την στατική φάση παρατηρείται λύση των κυττάρων.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
6	<i>Το πίκρισμα του γάλακτος σχετίζεται με την ασφάλεια του προϊόντος.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
7	<i>Οι σακχαρομύκητες μετατρέπουν τον μούστο σε κρασί.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		

A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
8		<i>Η μαυροδάφνη ανήκει στα ροζέ κρασιά.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
9		<i>Η ερυθρή οινοποίηση δεν απαιτεί την συμπαράμονή των στέμφυλων και χυμού.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
10		<i>Οι ροζέ οίνοι παράγονται από ανάμειξη λευκού και ερυθρού οίνου.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
11		<i>Το συστατικό του γλεύκους σε μεγαλύτερη αναλογία είναι η αλκοόλη.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
12		<i>Ο ήλιος δεν συμβάλλει στην ωρίμανση του σταφυλιού.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
13		<i>Το ζεστό νερό χρησιμοποιείται για το ξεφορμάρισμα.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
14		<i>Η μαρέγκα προκύπτει από το χτύπημα κρόκων.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
15		<i>Η σορβιτόλη ανήκει στα φυσικά γλυκαντικά.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
16	<i>Ο σοκολάτα γάλακτος δεν περιέχει σκόνη γάλακτος.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
17	<i>Η ζύμη σφολιάτας χρησιμοποιείται στο μιλφέιγ.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
18	<i>Στην παρασκευή του τσουρέκι χρησιμοποιούν μαγιά.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
19	<i>Η σάλτσα μονρέ δεν απαιτεί τυρί στην παρασκευή της.</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
20	<i>Κουρ-Μπουγιόν είναι αρωματισμένος ζωμός κρέατος.</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
21	<i>Το βούτυρο γίνεται από ζωικό λίπος.</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
22	<i>Μπλανσίρ είναι μέθοδος ψησίματος κρέατος.</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
23	<i>Η μπεσαμέλ είναι ζεστή σάλτσα.</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
24	<i>Τα θρεπτικά στοιχεία είναι ουσίες που λαμβάνονται από την τροφή και χρησιμοποιούνται στον οργανισμό για να προσφέρουν ενέργεια και δομικά υλικά.</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ -ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
25	<i>Στη βάση της πυραμίδας της Μεσογειακής Δίαιτας βρίσκονται τα κρεατικά προϊόντα.</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ -ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
26	<i>Η βιταμίνη C είναι λιποδιαλυτή.</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ -ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
27	<i>Με το σύστημα HACCP, μπορούμε να προβλέψουμε τους κινδύνους που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά.</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		

A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
28		<i>Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (critical control point, CCP) ορίζεται ένα στάδιο ή μια διεργασία, όπου ένας κίνδυνος για την ασφάλεια του τροφίμου μπορεί να προληφθεί, να εξαλειφθεί ή να μειωθεί.</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
29		<i>Η αύξηση της θερμοκρασίας συντήρησης αυξάνει τη τρυφεροποίηση.</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
30		<i>Ο συνδετικός ιστός τρυφεροποιείται κατά το μαγείρεμα.</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
31		<i>Κατά το σίτεμα λαμβάνει χώρα η αυτόλυση.</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
32	<i>Τα λευκά ζώα χρειάζονται σίτεμα.</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
33	<i>Επαναλήψεις ίδιων φαγητών με κάποιες μικρές παραλλαγές καθιστούν δυσανάγνωστο το μενού.</i>	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟ ΓΙΟΥ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
34	<i>Κάθε προϊόν του μενού θα πρέπει να συνοδεύεται από μικρή περιγραφή, προκειμένου να διευκολύνει περισσότερο τον αναγνώστη.</i>	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟ ΓΙΟΥ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
35	<i>Οι αλοιφές δεν ανήκουν στις σαλάτες.</i>	ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟ ΓΙΟΥ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		



A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
36	<i>Στις τελικές τιμές καταλόγου δεν σχετίζεται με τα πρότυπα μεγέθη.</i>	ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
37	<i>Η πρότυπη συνταγή συμβάλει στη διαμόρφωση περιθώριο κέρδους.</i>	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	1 λεπτό ς
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		
38	<i>Το table de service είναι το έπιπλο όπου τοποθετούνται τα εργαλεία για το σερβίρισμα.</i>	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	1 λεπτό
	α. Σωστό		
	β. Λάθος		

### 3.3. Ερωτήσεις αντιστοίχισης

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

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ						
1	<i>Αντιστοιχίστε τους μικροοργανισμούς στήλη 1 με την άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης της στήλης 2.</i>			ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Ψυχρότροφοι	1.	50-60 °C		
	β.	Μεσόφιλοι	2.	20-30 °C		
	γ.	Θερμόφιλοι	3.	30-40 °C		
2	<i>Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες της στήλης 2 με τους κινδύνους της στήλης 1.</i>			ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Χημικός	1.	Τοξίνες ιχθύων		
	β.	Φυσικός	2.	Εντομοκτόνα		
	γ.	Βιολογικός	3.	Ξένα σώματα		
			4.	Μύκητες		
			5	Ιοί		
3	<i>Αντιστοιχίστε τις τιμές aw της στήλης 1 με τα παραδείγματα τροφίμων της στήλης 2.</i>			ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	>0,98	1.	κράκερ		
	β.	<0,6	2.	φρούτα		

	γ.	0,85-0,6	3.	Αποξηραμένα φρούτα		
4	<i>Αντιστοιχίστε του τύπους οίνου της στήλης 1 με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα της στήλης 2.</i>			ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Ξηροί	1.	14-40 g/L		
	β.	Γλυκοί	2.	2-14 g/L		
	γ.	Ημίξηροι	3.	2 g/L		
	δ.	Ημίγλυκοι	4	40 g/L		
5	<i>Αντιστοιχίστε τα αποστάγματα της στήλης 1 με την πρώτη ύλη της στήλης 2.</i>			ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Κονιάκ	1.	Στέμφυλα		
	β	Τσίπουρο	2.	Κρασί		
	γ.	Ρούμι	3.	Ζαχαροκάλαμο		
6	<i>Αντιστοιχίστε τη γεύση του οίνου της στήλης 1 με τις ενώσεις της στήλης 2.</i>			ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Γλυκό	1.	Ταννίνες		
	β.	Στυφό	2.	Ελεύθερα οργανικά οξέα		
	γ.	Όξινο	3.	Σάκχαρα		

7	<i>Αντιστοιχίστε ποικιλία οίνου της στήλης 1 με το αντίστοιχο χρώμα της στήλης 2.</i>			ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Ασύρτικο	1.	Ερυθροί οίνοι		
	β.	Αγιωρήτικο				
	γ.	Σαβατιανό	2.	Λευκοί οίνοι		
δ.	Ξινόμαυρο					
8	<i>Αντιστοιχίστε τα γλυκαντικά της στήλης 2 με τη κατηγορία που ανήκουν της στήλης 1.</i>			ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Φυσικά	1.	Ασπαρτάμη		
			2.	Μέλι		
	γ.	Τεχνικά	3.	Άχνη ζάχαρη		
4.			Σορβιτόλη			
9	<i>Αντιστοιχίστε τη λιπαρή ύλη της στήλης 1 με το προϊόν της στήλης 2.</i>			ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Βούτυρο	1.	Κέικ		
	β.	Μαργαρίνη	2.	Τσουρέκι		
γ.	Ελαιόλαδο	3.	Ζύμη πίτσας			

10	<i>Αντιστοιχίστε τα τρόφιμα της στήλης 2 με την αντίστοιχη κατηγορία της στήλης 1.</i>			ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Προϊόντα σιταριού	1.			Σιρόπι καλαμποκιού
	β.	Προϊόντα καλαμποκιού	2.			Ριζογκοφρέτες
γ.	Προϊόντα ρυζιού	3.	Αλεύρι			
11	<i>Αντιστοιχίστε τις παρασκευές των αυγών της στήλης 1 με τα στοιχεία της στήλης 2.</i>			ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Αυγά ον κοκότ	1.			Απαιτεί βρασμό
	β.	Αυγά σκράμπλ	2.			Απαιτεί ψήσιμο στο φούρνο
γ.	Αυγό ποσέ	3.	Απαιτεί χτύπημα κατά το ψήσιμο			
12	<i>Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες ελαιόλαδου της στήλης 1 με την οξύτητα της στήλης 2.</i>			ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Εξαιρετικά παρθένο	1.			<1,5%
	β.	Ακατάλληλο	2.			0-1%
γ.	Απλό ελαιόλαδο	3.	>3,3			

13	<i>Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες στήλης 1 με τις τεχνικές της στήλης 2.</i>			ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Κοπές	1.	Σοτέ		
			2.	Εμινσέ		
	β.	Μέθοδος ψησίματος	3.	Μπατονέτες		
			Σενιάν			
14	<i>Αντιστοιχίστε τις ομάδες βιταμινών της στήλης 1 με τις βιταμίνες της στήλης 2.</i>			ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Υδατοδιαλυτές	1.	Βιταμίνη Α		
			2.	Βιταμίνη Κ		
	β.	Λιποδιαλυτές	3.	Βιταμίνη Β		
4.			Βιταμίνη C			
15	<i>Αντιστοιχίστε τα μακροθρεπτικά της στήλης 1 με το ποσοστό συμμετοχής σε μια ισορροπημένη διαίτα τροφή της στήλης 2.</i>			ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Υδατάνθρακες	1.	30-35%		
	β.	Λίπος	2.	10-15%		
	γ.	Πρωτεΐνες	3.	50-60%		

16	<b>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τους ορισμούς της στήλης 2.</b>		<b>ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP</b>	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>	<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	<b>α.</b>	Απολυμαντικά	<b>1.</b>	Χημικά μέσα που χρησιμοποιούνται για να αφαιρέσουμε τα λίπη και τις βρωμιές	
	<b>β.</b>	Απορρυπαντικά	<b>2.</b>	Χημικά μέσα που χρησιμοποιούνται για απομάκρυνση βρωμιάς και μείωση αριθμού μικροβίων	
	<b>γ.</b>	Εξυγιαντικά	<b>3.</b>	Χημικά μέσα που χρησιμοποιούμε για απολύμανση και μειώνουν σημαντικά τον αριθμό των μικροβίων.	
17	<b>Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες της στήλης 1 με τις μεθόδους ποιοτικού ελέγχου της στήλης 2.</b>		<b>ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP</b>	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>	<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	<b>α.</b>	Αντικειμενικές	<b>1.</b>	Αναλυτικές	
			<b>2.</b>	Μικροβιολογικές	
<b>β.</b>	Υποκειμενικές	<b>3.</b>	Οργανοληπτικές		
		<b>ν.</b>	Φυσικές		
18	<b>Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες ποιότητας της στήλης 1 με τα τεμάχια βοοειδών της στήλης 2.</b>		<b>ΑΝΑΤΟΜΙΑ- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ</b>	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>	<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	<b>α.</b>	Κατηγορία Α	<b>1.</b>	Μπούτι	
	<b>β.</b>	Κατηγορία Β	<b>2.</b>	Φιλέτο	
	<b>γ.</b>	Κατηγορία Γ	<b>3.</b>	Τράχηλος	

19	<i>Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες ποιότητας της στήλης 1 με τα τεμάχια χοιρινών της στήλης 2.</i>			ΑΝΑΤΟΜΙΑ- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Κατηγορία Α	1.			Πανσέτα
	β.	Κατηγορία Β	2.			Κεφάλι
γ.	Κατηγορία Γ	3.	Χοιρομέρι			
20	<i>Αντιστοιχίστε το όνομα του μενού της στήλης 1 με την αντίστοιχη περιγραφή της στήλης 2.</i>			ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙ ΟΥ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Menu à la carte	1.			Πρόκειται για προκαθορισμένα μενού
	β.	Menu table d' hôte.	2.			Για προκαθορισμένα γεύματα σε συνδυασμό με δικαίωμα επιλογής πελάτη
γ.	Menu buffet	3.	Κάθε πελάτης έχει τη δυνατότητα να επιλέξει από μια σειρά προϊόντων.			
21	<i>Αντιστοιχίστε τα γεύματα της στήλης 1 με τα προϊόντα της στήλης 2.</i>			ΕΛΕΓΧΟΣ- ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Πρότυπη συνταγή	1.			Προσδιορίζει την ποσότητα σερβιριζόμενου φαγητού
	β.	Πρότυπες προδιαγραφές	2.			Περιέχει συγκεκριμένα στοιχεία σχετικά με το βάρος, την ποιότητα, το μέγεθος, την ποσότητα και άλλων προδιαγραφών που συνθέτουν ένα προϊόν
γ.	Πρότυπες μερίδες	3.	Περιέχει ποσοτικά και ποιοτικά στοιχεία για την παραγωγή ενός φαγητού/ποτού			



22		<b>Αντιστοιχίστε τον τύπο σερβιρίσματος της στήλης 1 με την περιγραφή της στήλης 2.</b>			<b>ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
		<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>	<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	<b>α.</b>	Αγγλικός τύπος	<b>1</b> .	Ο τραπεζοκόμος σερβίρει τους πελάτες		
	<b>β.</b>	Γαλλικός τύπος	<b>2</b> .	Τοποθέτηση πιάτων στο κέντρο του τραπεζιού από τον τραπεζοκόμο.		
<b>γ.</b>	Οικογενειακός τύπος	<b>3</b> .	Ο πελάτης σερβίρεται μόνος του από το δίσκο			

### 3.4. 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.

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

30.	$\beta$
31.	$\beta$
32.	$\alpha, \beta$
33.	$\alpha$
34.	$\gamma$
35.	$\delta$
36.	$\delta$
37.	$\alpha, \gamma$
38.	$\alpha, \delta$
39.	$\delta$
40.	$\gamma$
41.	$\alpha, \gamma$
42.	$\beta$
43.	$\alpha$
44.	$\delta$
45.	$\beta$
46.	$\alpha$
47.	$\alpha, \gamma$
48.	$\alpha, \delta$
49.	$\delta$
50.	$\delta$
51.	$\alpha$
52.	$\beta$
53.	$\delta$
54.	$\alpha$
55.	$\gamma$
56.	$\delta$
57.	$\gamma, \delta$
58.	$\alpha$
59.	$\alpha$
60.	$\alpha$
61.	$\alpha, \beta$
62.	$\gamma$
63.	$\alpha, \beta$
64.	$\beta$
65.	$\gamma$
66.	$\delta$
67.	$\gamma$
68.	$\alpha, \beta$

<b>69.</b>	$\gamma$
<b>70.</b>	$\alpha$
<b>71.</b>	$\beta$
<b>72.</b>	$\delta$
<b>73.</b>	$\delta$
<b>74.</b>	$\gamma$
<b>75.</b>	$\beta$
<b>76.</b>	$\gamma$
<b>77.</b>	$\beta$
<b>78.</b>	$\delta$
<b>79.</b>	$\gamma$
<b>80.</b>	$\beta, \gamma$
<b>81.</b>	$\alpha, \gamma$
<b>82.</b>	$\gamma, \delta$
<b>83.</b>	$\alpha$
<b>84.</b>	$\delta$
<b>85.</b>	$\beta$
<b>86.</b>	$\beta, \delta$
<b>87.</b>	$\delta$
<b>88.</b>	$\alpha$
<b>89.</b>	$\alpha$
<b>90.</b>	$\beta$

### 3.5. Απαντήσεις ερωτήσεων σωστού λάθους

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

<b>ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΩΣΤΟΥ ΛΑΘΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ</b>	
<b>A/A Ερώτησης</b>	<b>Σωστή απάντηση</b>
1.	Σωστό
2.	Λάθος
3.	Σωστό
4.	Λάθος
5.	Σωστό
6.	Λάθος
7.	Σωστό
8.	Λάθος
9.	Λάθος
10.	Λάθος
11.	Λάθος
12.	Σωστό
13.	Σωστό
14.	Λάθος
15.	Λάθος
16.	Λάθος
17.	Σωστό
18.	Σωστό
19.	Λάθος
20.	Λάθος
21.	Σωστό
22.	Λάθος
23.	Σωστό
24.	Σωστό
25.	Λάθος
26.	Λάθος
27.	Σωστό
28.	Σωστό
29.	Σωστό

<b>30.</b>	Σωστό
<b>31.</b>	Σωστό
<b>32.</b>	Λάθος
<b>33.</b>	Σωστό
<b>34.</b>	Σωστό
<b>35.</b>	Λάθος
<b>36.</b>	Λάθος
<b>37.</b>	Σωστό
<b>38.</b>	Σωστό

### 3.6. Απαντήσεις ερωτήσεων αντιστοίχισης

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

<b>ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ</b>	
<b>A/A Ερώτησης</b>	<b>Σωστή απάντηση</b>
1.	α-2,β-3, γ-1
2.	α-2,β-3, γ-1,4,5,
3.	α-2, β-1, γ-3
4.	α-3, β-4, γ-1, δ-2
5.	α-2,β-1,γ-3
6.	α-3, β-1, γ-2
7.	α-2,β1, γ-2,δ-1
8.	α-2,3, β-1,4
9.	α-2,β-1, γ-3
10.	α-3, β-1, γ-2
11.	α-2,β-3,γ-1
12.	α-2,β-3, γ-1
13.	α-2,3, β-1,4
14.	α-3,4, β-1,2
15.	α-3, β -2, γ-1
16.	α-3, β-1, γ-2
17.	α-1,2,4, β-3
18.	α-2, β-1, γ-3
19.	α-3, β-1, γ-2
20.	α-3, β-1, γ-2
21.	α-3, β-2, γ-1
22.	α-1, β-3, γ-2

## 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 «Μαγειρικής τέχνης» 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 ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ

#### ΟΜΑΔΑ Α. Πολλαπλής Επιλογής

Ανέρχονται σε 30 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 7 και αντιστοιχούν κατά προσέγγιση στο 15% του συνόλου των ερωτήσεων

Τα θέματα αντλούνται και από τις τρεις ομάδες ερωτήσεων και επιλέγονται με ηλεκτρονική κλήρωση βάσει του ΦΕΚ 1/2024/Τ.Β' /51/Κ6/02.01.2024. .







#### 4.1 Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής

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

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ				
A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
1		<i>Τα ψάρια σε θερμοκρασία 4 °C μπορούν να συντηρηθούν:</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	7 ημέρες		
	β.	1 ημέρα		
	γ.	2-3 ημέρες		
	δ.	Καμία		
2		<i>Νωπό κρέας, καπνιστά ψάρια, γαλακτοκομικά συντηρούνται στους :</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	20 °C		
	β.	<4 °C		
	γ.	<7 °C		
	δ.	-4 °C		
3		<i>Διατηρούμε τα κομμένα λαχανικά:</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Στο πάγο μέχρι να χρησιμοποιηθούν		
	β.	Σε θερμοκρασία <4°C μέχρι να χρησιμοποιηθούν		
	γ.	Σε κρύο νερό		
		Κανένα από τα παραπάνω		

A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
4		<i>Σε ποιο από τα παρακάτω τρόφιμα είναι πιο πιθανό να βρούμε Listeria;</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Οστρακοειδή		
	β.	Κοτόπουλο		
	γ.	Έτοιμες προς κατανάλωση σαλάτες		
5		<i>Η κατάψυξη τροφίμων χρησιμοποιείται:</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Ως ψυχρή επεξεργασία		
	β.	Για καταστροφή μικροοργανισμών		
	γ.	Για παρεμπόδιση ανάπτυξης μικροοργανισμών		
	δ.	Για ενίσχυση ανάπτυξης		
6		<i>Ποιο από τα παρακάτω τρόφιμα μπορεί να αποτελέσει πηγή Salmonella;</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1,5 λεπτό
	α.	Ψάρια		
	β.	Κοτόπουλο		
	γ.	Ψωμί		
	δ.	Αυγά		
7		<i>Η θείωση στα κρασιά :</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α.	Προστατεύει από οξείδωση		
	β.	Παρεμπόδιση ανάπτυξη μικροοργανισμών		
	γ.	Υποβαθμίζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά		
8		<i>Η σαμπάνια σερβίρεται στους :</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α.	25 °C		
	β.	6-8°C		
	γ.	10-12 °C		
	δ.	16-18 °C		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
9	<i>Το λευκό κρασί ταιριάζει με :</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1,5 λεπτό
	α. Κυνήγι		
	β. Οστρακοειδή		
	γ. Δυνατά τυριά		
	δ. Τίποτα από τα παραπάνω		
10	<i>Η μαρέγκα γίνεται :</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. Με χτύπημα κρόκων		
	β. Με χτύπημα ασπραδιού		
	γ. Με χτύπημα ασπραδιού με ζάχαρη		
	δ. Με χτύπημα ασπραδιού με αλάτι		
11	<i>Η σαντιγί προκύπτει από το χτύπημα;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. Αυγού		
	β. Γάλακτος		
	γ. Βούτυρο		
	δ. Κρέμα γάλακτος		
12	<i>Ποια από τα παρακάτω μπορεί να χρησιμοποιηθούν στη διακόσμηση;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. 		
	β. 		
	γ. 		
	δ. 		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
13	<i>Τι δε μπαίνει στη ζύμη της τάρτας;</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1,5 λεπτό
	α. Αλεύρι		
	β. Αυγό		
	γ. Ζάχαρη		
	δ. Διογκωτικά		
14	<i>Ποια στοιχεία αντιστοιχούν με την παρασκευή αυγά ποσέ;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. κατά το βρασμό σπάμε το αυγό με αργές κινήσεις		
	β. Ο βρασμός διαρκεί 2-3 λεπτά		
	γ. Τα αυγά τα βράζουμε σε νερό με ξύδι		
	δ. Τα αυγά βράζουν με το κέλυφος		
15	<i>Ποιο από τα παρακάτω αποτελεί μέθοδο ψησίματος;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Αροζέ		
	β. Ντεγκραισέ.		
	γ. Μπραιζέ		
	δ. Μπαρντέ		
16	<i>Ποια από τις παρακάτω είναι σάλτσες είναι παράγωγα της Demi-Glace;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Σάλτσα Περιγκέ		
	β. Σάλτσα Bicarade		
	γ. σάλτσα Μαδέρα		
	δ. Όλα τα παραπάνω		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
17	<i>Με τι από τα παρακάτω σχετίζεται το κοσκίνισμα του αλευριού;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Για να κρατηθούν ξένα σώματα		
	β. Για να σπάσουν οι σβόλοι		
	γ. Για να μην ενυδατωθεί καλά		
	δ. Για να ψηθεί γρήγορα το τρόφιμο		
18	<i>Ποιο συστατικό δεν χρησιμοποιείται για την παραγωγή της ρώσικης;</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1,5 λεπτό
	α. Μαϊντανός		
	β. Πατάτα		
	γ. Μαγιονέζα		
	δ. Αρακάς		
19	<i>Ποια από τις παρακάτω βιταμίνες είναι λιποδιαλυτή;</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό
	α. Βιταμίνη Β2		
	β. Βιταμίνη Β12		
	γ. Βιταμίνη Ε		
	δ. Βιταμίνη D		
20	<i>Με βάση την Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής τα γλυκά πρέπει να καταναλώνονται:</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1,5 λεπτό
	α. Καθημερινά		
	β. Μηνιαία		
	γ. Εβδομαδιαία		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
21	<i>Στη παστερίωση γάλακτος ποια θεωρούνται κρίσιμα σημεία;</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α. Η θερμοκρασία		
	β. Ο χρόνος		
	γ. Το pH		
22	<i>Μετά το πλύσιμο των χεριών τι από τα παρακάτω δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για το στέγνωμα;</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α. Ποδιά		
	β. Ρούχα		
	γ. Χαρτί μιας χρήσης		
	δ. Επαναχρησιμοποιημένο χαρτί		
23	<i>Τι από τα παρακάτω δεν ισχύει για το πόσιμο νερό ;</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α. Περιέχει μεγάλη ποσότητα αλατιού		
	β. Είναι νερό από λίμνες μετά από επεξεργασία		
	γ. Μπορεί να περιέχει διοξείδιο του άνθρακα		
24	<i>Η μαρινάδα χρησιμοποιείται για :</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1,5 λεπτό
	α. Απομάκρυνση οσμής		
	β. Τρυφεροποίηση		
	γ. Για τη οξύτητα		
	δ. Για τη ωρίμανση		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
25	<i>Το κιλότο:</i>	<b>ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ</b>	1,5 λεπτό
	α. Είναι από το εμπρόσθιο τριτημόριο του βοοειδές σφαγίου		
	β. Είναι από το οπίσθιο τριτημόριο του βοοειδές σφαγίου		
	γ. Είναι από το εμπρόσθιο τριτημόριο του χοιρινού σφαγίου		
	δ. Είναι από το οπίσθιο τριτημόριο του χοιρινού σφαγίου		
26	<i>Τι δεν περιλαμβάνει το Ελληνικό πρωινό;</i>	<b>ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ</b>	1,5 λεπτό
	α. Γιαούρτι		
	β. Φρούτα		
	γ. Μέλι		
	δ. Λουκάνικα		
27	<i>Ποια από τα παρακάτω ανήκουν στα κρύα ορεκτικά;</i>	<b>ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ</b>	1,5 λεπτό
	α. Τουρσί		
	β. Πίτες		
	γ. Βραστά λαχανικά		
	δ. Πίτσα		
28	<i>Τι ισχύει για τη πρότυπη συνταγή;</i>	<b>ΕΛΕΓΧΟΣ-ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ</b>	1,5 λεπτό
	α. δεν περιέχει αναλυτικές πληροφορίες παρασκευής μιας συνταγής		
	β. Αποτελεί τυποποίηση της συνταγής		
	γ. δυσκολεύει τη διατήρηση ης ποιότητας		
	δ. δυσκολεύουν την κοστολόγηση		

A/A Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
29	<i>Ποιο αποτελεί το τελευταίο στάδιο που σχετίζεται με το πλύσιμο-τακτοποίηση των μαχαιροπήρουνων;</i>	<b>ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ</b>	1,5 λεπτό
	α. Ξέπλυμα		
	β. Πλύσιμο		
	γ. Στέγνωμα		
	δ. Να περαστούν από ξύδια για απολύμανση		
30	<i>Τι περιλαμβάνει η προετοιμασία χώρων πριν την έλευση πελατών;</i>	<b>ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ</b>	<b>ΕΛΕΓΧΟΣ- ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ</b>
	α. Στρώσιμο τραπεζιού		
	β. Καθαρισμός χώρου		
	γ. Τοποθέτηση σκευών		
	δ. Όλα τα παραπάνω		



#### 4.2 Ερωτήσεις σωστού λάθους

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

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ				
A/A Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
1		<i>Η ακτινοβόληση χρησιμοποιείται για την αδρανοποίηση των μικροοργανισμών.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
2		<i>Οι μύκητες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη προϊόντων.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
3		<i>Η λευκή οينوποίηση χαρακτηρίζεται από συμπαραμονή στέμφυλων γλεύκους.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

Α/Α Ερωτ.		ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
4		<i>Ο μπετονίτης χρησιμοποιείται για διαύγαση των οίνων.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
5		<i>Στο σιρόπιασμα των γλυκών ταψιού χρησιμοποιείται ζεστό σιρόπι σε κρύο γλυκό.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙ ΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
6		<i>Το κορν φλαου χρησιμοποιείται για να πήξουν οι κρέμες.</i>	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙ ΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
7		<i>Το μπρινουάζ είναι κοπή κρέατος.</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

Α/Α Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ		Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
8		<i>Το αβγοτάραχο προκύπτει από αυγά σολωμού.</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ & ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
9		<i>Ένα άτομο που πάσχει από υπέρταση θα πρέπει να προσέχει τη κατανάλωση αλατιού.</i>	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
10		<i>Η θερμοκρασία δεν αποτελεί κρίσιμο όριο για την παστερίωση του γάλακτος .</i>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ- HACCP	1,5 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
11		<i>Το χοιρομέρι είναι στο μηρό του χοιρινού.</i>	ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

Α/Α Ερωτ.	ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ		Μαθησιακή Ενότητα	Απαιτούμενος χρόνος απάντησης
12		<i>Η αστοχία ταύτισης πραγματικού με πρότυπου κόστους αποτελεί ένδειξη αστοχιών κατά την παραγωγή προϊόντων.</i>	ΕΛΕΓΧΟΣ- ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
13		<i>Οι πυροσβεστήρες δεν πρέπει να υπάρχουν στην κουζίνα.</i>	ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

### 4.3 Ερωτήσεις αντιστοίχισης

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

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ						
1	<b>Αντιστοιχίστε τον μικροοργανισμό της στήλης 1 με τα τρόφιμα της στήλης 2:</b>			<b>ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	<b>α.</b>	<i>Listeria</i>	<b>1.</b>	Κονσέρβες		
	<b>β.</b>	<i>Clostridium botulinum</i>	<b>2.</b>	Έτοιμες σαλάτες		
	<b>γ.</b>	<i>Bacillus subtilis</i>	<b>3.</b>	Δημητριακά		
2	<b>Αντιστοιχίστε τα κρασιά της στήλης 1 με τις θερμοκρασίες σερβιρίσματος της στήλης 2:</b>			<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	<b>α.</b>	Αφρώδης	<b>1.</b>	8-10 °C		
	<b>β.</b>	Λευκοί	<b>2.</b>	15- 18°C		
	<b>γ.</b>	Ερυθροί	<b>3.</b>	8 °C		
3	<b>Αντιστοιχίστε τα φων της στήλης 2 με τις κατηγορίες της στήλης 1</b>			<b>ΕΛΛΗΝΙΚΗ &amp; ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	<b>α.</b>	Άσπρα	<b>1.</b>	Λευκό φον		
			<b>2.</b>	Φον κυνηγιού		
	<b>γ.</b>	Σκούρα	<b>3.</b>	Φον ψαριού		
<b>4.</b>			Σκούρο φον			

4	<b>Αντιστοιχίστε την κατηγορία αρτοσκευασμάτων της στήλης 1 με το αντίστοιχο προϊόν της στήλης 1:</b>			<b>ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ</b>	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Απλά	1.	Ψωμί		
			2.	Τσουρέκι		
	β.	Ζαχαροπλαστικά	3.	Παξιμάδι		
			Κουλουράκια			
5	<b>Αντιστοιχίστε τη συχνότητα κατανάλωσης της στήλης 1 με τα τρόφιμα της στήλης 2:</b>			<b>ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ</b>	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Καθημερινά	1.	Ελαιόλαδο		
			2.	Γαλακτομικά		
	γ.	Εβδομαδιαία	3.	Δημητριακά		
4.			Όσπρια			
6	<b>Αντιστοιχίστε τα τμήματα του σφαγείου της στήλης 2 με το σημείο του βοδιού της στήλης 1:</b>			<b>ΑΝΑΤΟΜΙΑ-ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ</b>	1,5 λεπτό	
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	α.	Μπροστινό τεταρτυμόριο	1.	Σπάλα		
	β.		2.	Ποντίκι		
	γ.	Οπίσθιο τεταρτυμόριο	3.	Στήθος		
δ.	4.		Κόντρα κιλότο			

<b>7</b>	<b>Αντιστοιχίστε τα προϊόντα της στήλης 1 με τα τμήματα καταλόγου της στήλης 2:</b>				<b>ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙ ΟΥ</b>	<b>1,5 λεπτό</b>
	<b>ΣΤΗΛΗ 1</b>		<b>ΣΤΗΛΗ 2</b>			
	<b>α.</b>	Ποτά	<b>1.</b>	Κρέας		
	<b>β.</b>	Επιδόρπια	<b>2.</b>	Αλίπαστα		
	<b>γ.</b>	Ορεκτικά	<b>3.</b>	Καφές		
<b>δ</b>	Κυρίως	<b>4</b>	Γλυκά με σιρόπι			

#### 4.4 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.

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



#### 4.5 Απαντήσεις ερωτήσεων σωστού λάθους

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

<b>ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΩΣΤΟΥ ΛΑΘΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ</b>	
<b>A/A Ερώτησης</b>	<b>Σωστή απάντηση</b>
1.	Σωστό
2.	Σωστό
3.	Λάθος
4.	Σωστό
5.	Λάθος
6.	Σωστό
7.	Λάθος
8.	Λάθος
9.	Σωστό
10.	Λάθος
11.	Σωστό
12.	Σωστό
13.	Λάθος

#### 4.5 Απαντήσεις ερωτήσεων αντιστοίχισης

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

<b>ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ</b>	
<b>A/A Ερώτησης</b>	<b>Σωστή απάντηση</b>
<b>1.</b>	α-2, β-1, γ-3
<b>2.</b>	α-3, β-1, γ-2
<b>3.</b>	α-1,3, β-2,4
<b>4.</b>	α-1,4, β2,3
<b>5.</b>	α-3,4, β-1,2
<b>6.</b>	α-3,4, β-1,2
<b>7.</b>	α-3, β-4, γ-2, δ-1

## 5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### 5.1. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

Αμερικάνου, Μ., Καρμίρη, Β., Παπακώστα, Χ. Στοιχεία ειδικής διατροφής. Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «Διόφαντος».

Γαλανός, Ε, Μπαλαμπάνη, Α., Σφαλαγκάκου, Π., Φισκοατώρας, Ε. Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων. Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «Διόφαντος».

Γάρδελη, Χ., Γαρδίκια, Α., Μαλλίδη, Κ., Ταραντίλης Π. Αρχές Επεξεργασίας Τροφίμων. Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «Διόφαντος».

ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360, Προτεινόμενες απαντήσεις πιστοποίησης, Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης- Αρχιμάγειρας

Κατσαμποξάκης, Κ., Κεχαγιάς, Χ., Παπαναστασίου, Δ., Χαϊκάλη, Μ, Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων. Αθήνα: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Υπολογιστών και Εκδόσεων «Διόφαντος».

Λούκρη Α. & Μουρτζίνος, Ι. (2023). Οδηγός Κατάρτισης Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Ειδικότητα Μαγειρικής Τέχνης

Μπλούκας, Ι.Γ. (2007). Τεχνολογία κρέατος, Αθήνα: Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης

Παυλίδης Π., (2013). Πρότυπο βιβλίο Τεμαχισμού και Ανατομίας, ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360

Σουφλερός, Ε. Ηρ. (2012). Οινολογία, Επιστήμη και Τεχνολογία, Θεσσαλονίκη

Σουφλερός, Ε. Ηρ. (2009). Οίνος και αποστάγματα, Θεσσαλονίκη

ΤΡΑΠΕΖΑ ΘΕΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2022-  
2023 <https://www.eoppep.gr/index.php/el/%CF%80%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%B9%CE%AE%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82-%CE%B5%CE%BE%CE%B5%CF%84%CE%AC%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82/epas-dypra/trapezes-thematon/2020-epas>

Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE. (2011). Οδηγός Σύνταξης Εδεσματολογίου για εστιατόρια ελληνικής κουζίνας & παραδοσιακές ταβέρνες, Les Livres du Tourisme

## 5.2. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Τραπεζών Θεμάτων

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. (2013). Γλωσσάρι. <http://www.gsae.edu.gr/el/glossari>

Καραλής, Θ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π. Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ. & Λιντζέρης, Π. (2021). Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων. Αθήνα: ΙΝΕ/ΓΣΕΕ

Λούκρη Α. & Μουρτζίνος, Ι. (2023). Οδηγός Κατάρτισης Επαγγελματικών Σχολών (ΕΠΑ.Σ.) Ειδικότητα Μαγειρικής Τέχνης

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

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.).»

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

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.).»

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 Επαγγελματιών 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)