

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

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

ΤΡΑΠΕΖΑ ΘΕΜΑΤΩΝ

Ειδικότητα: Γαλακτοκομίας -
Τυροκομίας

Κωδικός: 503

ΕΠΑ.Σ-ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ Δ.ΥΠ.Α.

**Ημερομηνία Σύνταξης
Δεκέμβριος 2023**

**Συγγραφή Τράπεζας Θεμάτων στην Ειδικότητα:
«Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας»**

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	
" Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας"	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	50
4. Πρακτικό Μέρος των εξετάσεων	55
4.1 Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής	55
4.2 Απαντήσεις ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής	70
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	72
Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα	72
Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Τραπεζών Θεμάτων	72
Σχετική Εθνική Νομοθεσία	72

Πρόλογος

Η Τράπεζα Θεμάτων της ειδικότητας «Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας» 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 «Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας».

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 και Πειραματικών 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 " Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας"**

1. Θεσμικό πλαίσιο

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης των Επαγγελματικών Σχολών ή/και Πειραματικών Επαγγελματικών Σχολών – Δ.ΥΠ.Α, της ειδικότητας «Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας» 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 «Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας» 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 «Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας» 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 95 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 17 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	<p>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</p> <p>Το πλύσιμο και η απολύμανση του εξοπλισμού ενός τυροκομείου είναι απαραίτητα _____.</p>	Εξοπλισμός Βιομηχανιών	1 λεπτό
	α. Μετά από κάθε χρήση		
	β. Δύο φορές την εβδομάδα		
	γ. Μόνο σε περίπτωση παρατήρησης ακαθαρσιών		
	δ. Το πλύσιμο μετά από κάθε χρήση, αλλά η απολύμανση μία φορά τον μήνα αρκεί		

2	<p>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</p> <p>Ο κορυφολόγος επιτυγχάνει _____.</p>	Εξοπλισμός Βιομηχανιών	1 λεπτό
	α. Τη ρύθμιση της λιποπεριεκτικότητας		
	β. Τον υπολογισμό της λιποπεριεκτικότητας		
	γ. Τον υπολογισμό των πρωτεϊνών		
	δ. Τη ρύθμιση των πρωτεϊνών		

3	<p>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</p> <p>Τα φίλτρα που χρησιμοποιούνται για τη διήθηση του νωπού γάλακτος _____.</p>	Εξοπλισμός Βιομηχανιών	1 λεπτό
	α. Δεν χρειάζεται να είναι καθαρά		
	β. Πρέπει να είναι καθαρά και αποστειρωμένα		
	γ. Είναι επαναχρησιμοποιούμενα		

4		Πως αφαιρούνται από το γάλα ορισμένες ξένες ύλες και αιωρούμενα στερεά;	Εξοπλισμός Βιομηχανιών	1 λεπτό
	α.	Με αμαύρωση		
	β.	Με απαέρωση		
	γ.	Με φυγοκέντριση ή διήθηση		

5		Τι είναι οι κορυφολόγοι;	Εξοπλισμός Βιομηχανιών	1 λεπτό
	α.	Φυγοκεντρικοί διαχωριστές με δίσκους		
	β.	Φίλτρα καθαρισμού		
	γ.	Δεξαμενές αποθήκευσης		

6		Ο τυρολέβητας θεωρείται το κυριότερο εργαλείο σε ένα τυροκομείο.	Εξοπλισμός Βιομηχανιών	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

7		Κατά την παραγωγή των γαλακτοκομικών προϊόντων στη βιομηχανία η παστερίωση γίνεται μόνο σε μία θερμοκρασία.	Εξοπλισμός Βιομηχανιών	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

8		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:	Εξοπλισμός Βιομηχανιών	1 λεπτό
---	--	---	------------------------	---------

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
α.	Γαλακτοδοχεία	1.	Χρησιμοποιούνται για να απομακρυνθούν οι ακαθαρσίες από το γάλα αμέσως μετά την άμελξη		
β.	Φίλτρα διήθησης	2.	Χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση του γάλακτος στην βιομηχανία στους 4 °C.		
γ.	Ψυχόμενες δεξαμενές	3.	Χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του γάλακτος από τις εκτροφές στους σταθμούς συγκέντρωσης ή στα εργοστάσια επεξεργασίας		
δ.	Ομογενοποιητές	4.	Χρησιμοποιούνται για να σταθεροποιεί το γάλα αποτρέποντας τον διαχωρισμό του λίπους.		

9		Ποιο σύστημα συμβάλλει στην προσαρμογή της διατροφής των ζώων με βάση τις ατομικές τους ανάγκες;	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ	1 λεπτό
	α.	Αυτοματοποιημένοι τροφοδότες ζωοτροφών.		
	β.	Αυτοματοποιημένη συντήρηση εξοπλισμού.		
	γ.	Ανίχνευση τοποθεσίας ζώων.		
	δ.	Ηλεκτρονική παρακολούθηση της θερμοκρασίας περιβάλλοντος.		

10		Τι είναι το λειτουργικό σύστημα;	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ	1 λεπτό
	α.	η κεντρική μονάδα επεξεργασίας του υπολογιστή.		
	β.	το λογισμικό του υπολογιστή που είναι υπεύθυνο για τη διαχείριση και τον συντονισμό των εργασιών.		
	γ.	το πληκτρολόγιο, το ποντίκι και τα ηχεία σε έναν υπολογιστή		
	δ.	ο άνθρωπος που διαχειρίζεται κάθε φορά τον υπολογιστή.		

11	Συμπληρώστε την λέξη που λείπει		ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ	1 λεπτό
	Δεδομένου ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα περιλαμβάνονται στην ψυχρή εφοδιαστική αλυσίδα, η χρήση αυτοματοποιημένων συστημάτων ελέγχου _____ στην γαλακτοβιομηχανία είναι απαραίτητη.			
	α.	υγρασίας		
	β.	καιρού		
	γ.	θερμοκρασίας		

12	Συμπληρώστε την λέξη/φράση που λείπει:		ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ	1 λεπτό
	Η κωδικοποίηση χαρακτήρων UTF-8 (8-bit Unicode Transformation Format) αποτελεί μια κωδικοποίηση _____.			
	α.	μεταβλητού μήκους		
	β.	μεταβλητού πλάτους		
	γ.	αμετάβλητου μήκους		

13	Συμπληρώστε την λέξη/φράση που λείπει:		ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ	1 λεπτό
	Τα αρχεία με επέκταση JPEG αφορούν _____.			
	α.	βίντεο		
	β.	φωτογραφίες		
	γ.	κείμενο		

14	Σύμφωνα με τον κανονισμό, στην Βιομηχανία, οι οδεύσεις των καλωδίων των Η/Υ πρέπει να είναι ασφαλείς ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος πτώσεων και φθοράς των καλωδιώσεων.		ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		

	β. Λάθος		
--	-----------------	--	--

15		<i>Ο κώδικας Unicode δεν είναι ένα παγκόσμιο σύνολο χαρακτήρων (universal character set),</i>	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

16		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ Η/Υ	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Ετικέτες RFID (Radio-Frequency Identification)	1. Κεντρική μονάδα επεξεργασίας		
	β.	CPU (central processing unit)	2. Ανιχνευτές τοποθεσίας ζώων		
	γ.	RAM (Random Access Memory)	3. Συστήματα βιομηχανικού αυτομάτου ελέγχου και τηλεμετρία		
δ.	SCADA (Supervisory Control and Data Acquisition)	4. Μνήμη τυχαίας προσπέλασης			

17		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει <i>Το αποστειρωμένο γάλα πρέπει _____.</i>	Συσκευασία τροφίμων	1 λεπτό
	α.	Να έχει αποστειρωθεί σε ερμητικά κλειστές συσκευασίες ή δοχεία		
	β.	Να έχει αποστειρωθεί σε ανοικτές συσκευασίες ή δοχεία		
	γ.	Να έχει αποστειρωθεί σε ελαφρώς κλειστές συσκευασίες ή δοχεία		

18	Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει		Συσκευασία τροφίμων	1 λεπτό
	<i>Το φρέσκο παστεριωμένο γάλα που αποθηκεύεται σε ψυγεία πρέπει να έχει χρόνο ζωής βάσει της νομοθεσίας, από την ημέρα παραγωγής _____ ημέρες</i>			
	α.	δέκα		
	β.	επτά		
	γ.	δύο		
	δ.	τρεις		

19	Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει		Συσκευασία τροφίμων	1 λεπτό
	<i>Η επισήμανση της προέλευσης του γάλακτος και του γάλακτος ως συστατικού στα γαλακτοκομικά προϊόντα είναι _____.</i>			
	α.	προαιρετική		
	β.	αδιάφορη		
	γ.	υποχρεωτική		

20	Τι είναι η πρωτογενής συσκευασία;		Συσκευασία τροφίμων	1 λεπτό
	α.	Η συσκευασία που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο		
	β.	Η συσκευασία που δεν έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο		
	γ.	Κανένα από το δύο		

21	Τι είναι η δευτερογενής συσκευασία;		Συσκευασία τροφίμων	1 λεπτό
	α.	Η συσκευασία που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο		
	β.	Η συσκευασία που δεν έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο		
	γ.	Κανένα από το δύο		

22		<i>Η συσκευασία της Φέτας Π.Ο.Π. γίνεται είτε σε ξύλινα δρύινα βαρέλια, είτε σε δοχεία από λευκοσίδηρο.</i>	Συσκευασία τροφίμων	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

23		<i>Η συσκευασία δεν παίζει βασικό ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας και την αύξηση της διάρκειας ζωής του τροφίμου.</i>	Συσκευασία τροφίμων	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

24		<i>Αντιστοιχίστε τις συσκευασίες της στήλης 1 με το αντίστοιχο μειονέκτημα της στήλης 2:</i>		Συσκευασία τροφίμων	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Πλαστική	1. Ευθραυστότητα.		
	β.	Χάρτινη τύπου Tetrapak	2. Περιβαλλοντική επιβάρυνση.		
	γ.	Γυάλινη	3. Υψηλότερο κόστος.		

25		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει.</i> <i>Το άφθαρτο, το αμετάθετο, και το ανεπαύξητο είναι οι ιδιότητες _____ ως συντελεστής παραγωγή</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	του εδάφους		
	β.	του ουρανού		
	γ.	του ποταμού		
	δ.	της θάλασσα		

26		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει.</i> <i>Οι αποσβέσεις, το _____ εδάφους, τα ασφάλιστρα και οι τόκοι κεφαλαίων είναι ορισμένες από τις βασικές παραγωγικές δαπάνες.</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	επιτόκιο		
	β.	ενοίκιο		
	γ.	μέρισμα		
	δ.	μερίδιο		

27		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει.</i> <i>Το ισοζύγιο της αγροτικής παραγωγής στην Ελλάδα καλύπτεται σε ποσοστό _____ από την κτηνοτροφία.</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	90%		
	β.	50%		
	γ.	30 %		
	δ.	70%		

28		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει.</i> <i>Στον όγκο των μεταφορών γεωργικών προϊόντων, η μεταφορά με αεροπλάνο καταλαμβάνει ένα _____ ποσοστό</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	μέγιστο		
	β.	σημαντικό		
	γ.	ελάχιστο		

29		<i>Πως ονομάζεται ο ανταγωνισμός που αναπτύσσεται μεταξύ επιχειρήσεων που παράγουν μεταξύ τους όμοια προϊόντα ή υπηρεσίες</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Επιχειρηματικός ανταγωνισμός		

	β.	Τέλειος ανταγωνισμός		
	γ.	Ατελής ανταγωνισμός		
	δ.	Ευγενής άμιλλα		

30	<i>Πως χαρακτηρίζεται η αμοιβή εργασίας του εποχικού προσωπικού σε μία γεωργική επιχείρηση;</i>		ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Αμετάβλητη δαπάνη		
	β.	Μεταβλητή δαπάνη		
	γ.	Κυμαινόμενη δαπάνη		
	δ.	Σταθερή δαπάνη		

31	<i>Η παραγωγική μονάδα ή ομάδα κλάδων γεωργικής παραγωγής υπό τη διεύθυνση ενός παραγωγού καλείται γεωργική εκμετάλλευση</i>		ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

32	<i>Η κλασική Οικονομική Θεωρία ορίζει το κεφάλαιο, το έδαφος, την εργασία και τη διευθυντική εργασία στους συντελεστές παραγωγής</i>		ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

33	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Συντήρηση	1.			Ημιμόνιμο κεφάλαιο

	β.	Κατασκευές	2.	Μόνιμο κεφάλαιο		
	γ.	Παραγωγικά ζώα	3.	Κυκλοφοριακό κεφάλαιο		

34		<i>Πως ονομάζεται η ασθένεια που προσβάλλει τον μαστό ενός ζώου και εμφανίζεται λόγω παθογόνων μικροοργανισμών;</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1 λεπτό
	α.	Μαστίτιδα		
	β.	ΐωση		
	γ.	Φλεγμονή		
	δ.	Υπερκόπωση		

35		<i>Τι είδους τροφή είναι τα φύλλα σακχαρότευτλων;</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1 λεπτό
	α.	Συμπυκνωμένη		
	β.	Χονδροειδής		
	γ.	Κατεργασμένη		

36		<i>Τι είδος φυτού είναι το χαμομήλι;</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1 λεπτό
	α.	Αρωματικό		
	β.	Φαρμακευτικό		
	γ.	Κανένα από τα δύο		

37		<i>Τι είδος φυτού είναι η ρίγανη;</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1 λεπτό
	α.	Αρωματικό		
	β.	Φαρμακευτικό		

	γ.	Κανένα από τα δύο		
--	-----------	-------------------	--	--

38		<i>Τι είδος φυτού είναι η αλόη;</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1 λεπτό
	α.	Αρωματικό		
	β.	Φαρμακευτικό		
	γ.	Κανένα από τα δύο		

39		<i>Ποιο από τα παρακάτω είναι παρελκόμενο σε έναν ελκυστήρα (τρακτέρ);</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1 λεπτό
	α.	Χορτοδετικό		
	β.	Θεριζοαλωνιστική		
	γ.	Άροτρο		

40		<i>Η παρουσία Βασίλισσας είναι απαραίτητη προκειμένου να δημιουργηθεί ένα καινούριο σμήνος μελισσών</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

41		<i>Για να χρησιμοποιηθεί η κοπριά γουρουνιών και πουλερικών για λίπανση δεν απαιτείται κάποια ειδική επεξεργασία καθώς θεωρείται μη τοξική για τα φυτά</i>	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

42	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Σπέρματα βαμβακιού	1.	Ετήσιο ποώδες φυτό		
	β.	Χλόη λιβαδιών	2.	Πολυετές ποώδες φυτό		
	γ.	Φυτό βίκος	3.	Χονδροειδείς τροφή		
δ.	Τεύτλο	4.	Συμπυκνωμένη τροφή			

43	<i>Ποιο αγροτικό προϊόν από τα παρακάτω είναι το ευπαθέστερο;</i>			ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ	1 λεπτό	
	α.	Φράουλα				
	β.	Μήλα				
	γ.	Μηδίκη				
	δ.	Σιτάρι				

44	<i>Ποια από τις παρακάτω λειτουργίες του Μάρκετινγκ είναι φυσική (όχι βοηθητική);</i>			ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ	1 λεπτό	
	α.	Συσκευασία				
	β.	Επεξεργασία				
	γ.	Χρηματοδότηση				

45	<i>Τι θεωρείται πλεονέκτημα στη διαφήμιση των αγροτικών προϊόντων;</i>			ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ	1 λεπτό	
	α.	Επιβάρυνση του κόστους				
	β.	Επηρεασμός του καταναλωτή				
	γ.	Προστασία του καταναλωτή				

--	--	--	--

46		<i>Ποια είναι η πρώτη ενέργεια που γίνεται όταν πραγματοποιούμε μια έρευνα Μάρκετινγκ;</i>	ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜ ΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙ ΑΣ	1 λεπτό
	α.	Προκαταρκτική έρευνα		
	β.	Καθορίζονται οι αντικειμενικοί στόχοι της έρευνας		
	γ.	Διεξάγεται μία ανεπίσημη έρευνα		
	δ.	Σχεδιάζεται η επίσημη έρευνα		

47		<i>Που επιτρέπεται η παραγωγή του τυριού ΦΕΤΑ, που είναι προϊόν ΠΟΠ της Ελλάδας;</i>	ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜ ΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙ ΑΣ	1 λεπτό
	α.	Στις περιοχές Ήπειρο, Μακεδονία, Κρήτη		
	β.	Σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα και στις Κυκλάδες		
	γ.	Σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα		
	δ.	Σε όλη την Ηπειρωτική Ελλάδα και στον νομό Λέσβου		

48		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i> <i>Η συμπεριφορά του καταναλωτή επηρεάζεται από οικονομικούς παράγοντες όπως _____.</i>	ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜ ΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙ ΑΣ	1 λεπτό
	α.	το εισόδημά του		
	β.	ο ωροσκόπος του		
	γ.	η ομάδα αίματός του		
	δ.	η ποδοσφαιρική του ομάδα		

49		<i>Η αύξηση της ζήτησης ενός προϊόντος είναι ένα από τα κυριότερα πλεονεκτήματα που επιφέρει η διαφήμιση του</i>	ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING)	1 λεπτό

	α.	Σωστό	ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜ ΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙ ΑΣ	
	β.	Λάθος		

50		<i>Το μάρκετινγκ που αφορά τα ζωικά προϊόντα δεν διαφέρει από το μάρκετινγκ των φυτικών προϊόντων</i>		ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜ ΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙ ΑΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό			
	β.	Λάθος			

51		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		ΕΜΠΟΡΙΑ (MARKETING) ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΑΓΡΟΤΟΥΡΙΣΜ ΟΥ ΚΑΙ ΑΓΡΟΒΙΟΤΕΧΝΙ ΑΣ	1 λεπτό		
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2				
	α.	Πιέσεις της αγοράς και της οικονομίας	1.			Αύξηση κοινωνικής ευθύνης των επιχειρήσεων	
	β.	Πιέσεις κοινωνικές και περιβαλλοντικές	2.			Έντονος ανταγωνισμός	
	γ.	Τεχνολογικές πιέσεις	3.			Γρήγορη ανάπτυξη καινοτομιών και νέων τεχνολογιών	

52		<i>Τι συμβαίνει με μετά την χορήγηση αντιβίωσης σε ένα ζώο;</i>		ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Πραγματοποιείται άρμεγμα και το γάλα απορρίπτεται και δε χρησιμοποιείται			
	β.	Πραγματοποιείται άρμεγμα, ακολουθεί η διατήρηση του στην παγολεκάνη για 4-5 ημέρες, και ακολούθως αποστέλλεται στο εργοστάσιο			
	γ.	Πραγματοποιείται άρμεγμα και το γάλα αποστέλλεται κανονικά στο εργοστάσιο			

	δ. Δεν πραγματοποιείται άρμεγμα εκείνο το χρονικό διάστημα		
--	---	--	--

	<i>Πως μπορεί να επιτευχθεί η προστασία των τυριών από τους παθογόνους μικροοργανισμούς;</i>			
53	α.	Με πίεση του τυροπήγματος	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	β.	Με παστερίωση του γάλακτος		
	γ.	Με προσθήκη CaCl στο γάλα		
	δ.	Με προσθήκη NaCl στο γάλα		

	<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i>			
54	<i>Η χρήση αγροχημικών και αντιβιοτικών _____</i>		ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	<i>πηγή μόλυνσης του γάλακτος</i>			
	α.	θεωρείται έμμεση		
	β.	δεν θεωρείται		
γ.	θεωρείται άμεση			

	<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i>			
55	<i>Σε περίπτωση διατήρησης του νωπού γάλακτος στους 4 °C για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των _____ ημερών, θα πρέπει η παραγωγή πόσιμου γάλακτος να αποφεύγεται.</i>		ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	34		
	β.	24		
	γ.	14		
	δ.	4		

	<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i>			
56	<i>Η υψηλή υγρασία και το _____ pH των τυριών</i>		ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό

		<i>αλοιφώδους υφής τα καθιστά υψηλής επικινδυνότητας τρόφιμα με περιορισμένη διάρκεια ζωής</i>		
	α.	υψηλό		
	β.	χαμηλό		
	γ.	ουδέτερο		
	δ.	όξινο		

		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i> <i>Όταν το γάλα έχει παραχθεί από υγιή ζώα, βρίσκεται σε σωστή μικροβιολογική κατάσταση και έχει συντηρηθεί στις κατάλληλες συνθήκες, τότε θεωρείται _____.</i>		
57	α.	επικίνδυνο	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	β.	ακίνδυνο		
	γ.	αγελαδινό		
	δ.	πρόβειο		

		<i>Η σχολαστική πλύση και η απολύμανση του αμελκτηρίου πρέπει να πραγματοποιούνται μετά από κάθε άμελη</i>		
58	α.	Σωστό	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	β.	Λάθος		

		<i>Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται προκειμένου να συγκεντρωθεί το γάλα δεν είναι απαραίτητο να είναι πάντα καθαρά</i>		
59	α.	Σωστό	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	β.	Λάθος		

60	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	ΜΥΚΟΤΟΞΙΝΕΣ	1.			Μόλυβδος
	β.	ΙΧΘΥΟΤΟΞΙΝΕΣ	2.			Σκομβροτοξίνη
γ.	ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	3.	Διαρροϊκή (DSP)			

61	Ποια είναι τα τυριά τυρογάλακτος;			Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Ανθότυρος, Μανούρι, Μυζήθρα			
	β.	Μυζήθρα, Ανθότυρος, Γαλοτύρι			
	γ.	Μανούρι, Ανεβατό, Γαλοτύρι			
δ.	Ανθότυρος, Κατίκι Δομοκού, Μυζήθρα				

62	Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Το τυρί Φέτα μπορεί να περιέχει γίδινο γάλα, βάσει τον ΚΤΠ, έως και _____.			Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	10%			
	β.	30%			
	γ.	45%			
δ.	20%				

63	Πως πραγματοποιείται το στάδιο προωρίμανσης στην παραγωγή του τυριού Φέτα;			Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	στους 5 °C για περίπου 25 ημέρες			
	β.	στους 10 °C για περίπου 5 ημέρες			
γ.	στους 18 °C για περίπου 15ημέρες				

	δ.	στους 18 °C για περίπου 5 ημέρες		
--	-----------	----------------------------------	--	--

64		<i>Ποιος είναι ο σκοπός της αναθέρμανσης των σκληρών τυριών;</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Τη βελτίωση της δράσης της καλλιέργειας		
	β.	Τη διευκόλυνση της πήξης		
	γ.	Την αδρανοποίηση των μικροβίων που έχουν αναπτυχθεί		
	δ.	Την επιπλέον αποβολή ορού		

65		<i>Ποια είναι η θερμοκρασία ανάπτυξης των θερμοφίλων καλλιιεργειών;</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	45 °C		
	β.	75 °C		
	γ.	35 °C		
	δ.	25 °C		

66		<i>Ποιο ανήκει στα τυριά φιλαρίσματος (pastafilata);</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Η φετα		
	β.	Το μετσοβόνε		
	γ.	Το κατίκι δομοκού		
	δ.	Το μανούρι		

67		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει <i>Η προσθήκη καλλιέργειας στο τυρί πραγματοποιείται κυρίως λόγω της ικανότητας της να παράγει _____.</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Οξικό οξύ		

	β.	Φωσφορικό οξύ		
	γ.	Γαλακτικό οξύ		
	δ.	Ανθρακικό οξύ		

	Συμπληρώστε τη φράση που λείπει				
	<i>Η άλμη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού Φέτας περιέχει 7 % _____.</i>				
68	α.	Βιταμίνες	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό	
	β.	Ζάχαρη			
	γ.	Μικροοργανισμούς			
	δ.	Χλωριούχο Νάτριο			

	<i>Ποια πρέπει να είναι η θερμοκρασία αναθέρμανσης των σκληρών τυριών;</i>				
69	α.	44-45 °C	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό	
	β.	14-15 °C			
	γ.	24-45 °C			
	δ.	4-5 °C			

	Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει				
	<i>Η αυθεντική μοτσαρέλλα παράγεται αποκλειστικά από γάλα _____.</i>				
70	α.	προβάτων	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό	
	β.	τοπικού νεροβούβαλου			
	γ.	αίγας			
	δ.	αιγοπροβάτων			

71		<i>Τι προστίθεται στο παστεριωμένο γάλα που θα τυροκομηθεί για να βελτιωθεί η συνεκτικότητα του τυροπήγματος;</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Ζάχαρη		
	β.	Ανθρακικό ασβέστιο		
	γ.	Χλωριούχο ασβέστιο		
δ.	Νιτρικό ασβέστιο			

72		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει <i>Η υγρασία στα μαλακά τυριά, συγκριτικά με την υγρασία των σκληρών τυριών, είναι _____.</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Υψηλότερη		
	β.	Χαμηλότερη		
	γ.	Ίση		

73		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει <i>Το επιθυμητό μέγεθος του τεμαχίου τυροπήγματος στα σκληρά τυριά είναι το μέγεθος _____.</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Της φράουλας		
	β.	Του καλαμποκιού		
	γ.	Του μήλου		

74		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει <i>Ο παραδοσιακός τρόπος στραγγίσματος του τυροπήγματος γίνεται με τη χρήση _____.</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	εστίας		
	β.	φόρμας		
	γ.	τσαντίλας		

75		<i>Μετά την αναθέρμανση των τυριών θερμαινόμενης τυρομάζας, ακολουθεί το ζύμωμα τους σε νερό υψηλής θερμοκρασίας (78 °C) και έτσι η τυρομάζα μεταβάλλεται σε μια πάστα σαν ζυμάρι.</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

76		<i>Το κεφαλοτύρι και η γραβιέρα είναι τα τυριά που παραλαμβάνονται από το τυρόγαλα</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

77		<i>Η κατανάλωση του μανουριού προτείνεται με μέτρο καθώς είναι ένα τυρί με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος.</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

78		<i>Η αποκλειστική χρήση ζώων βιολογικής εκτροφής και ελευθέρως βοσκής δεν αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την παραγωγή βιολογικών τυριών.</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

79		<i>Η πηκτική δύναμη είναι το κύριο χαρακτηριστικό της πυτιάς</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

80		<i>Κατά την ωρίμανση των σκληριών τυριών χρειάζεται η τοποθέτηση τους σε άλμη για χρονικό διάστημα 2 εβδομάδων</i>	Ειδική τυροκομία	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

81		<i>Αντιστοιχίστε τα τυριά της στήλης 1 με την κατηγορία που ανήκουν στην στήλη 2:</i>		Ειδική τυροκομία	1 λεπτό	
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Μυζήθρα, μανούρι, ανθότυρο	1.	Τυριά θερμαινόμενης τυρομάζας		
	β.	Μοσσαρέλα, προβολόνη, μετσοβόνη	2.	Τυριά αλοιφώδους υφής		
	γ.	Τυριά άλμης	3.	Τυριά τυρογάλακτος		
	δ.	Κοπανιστή, κατίκι Δομοκού, γαλοτύρι	4.	Φέτα		

82		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>			1 λεπτό	
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Στράγγισμα	1.	Το τυρόπηγμα μέσα στα καλούπια υποβάλλεται σε πίεση.		
	β.	Συναίρεση	2.	Η αποβολή του τυρογάλακτος από το τυρόπηγμα για να μετασχηματιστεί σε τυρί.		
	γ.	Αναθέρμανση	3.	Η ιδιότητα του τυροπήγματος να αποβάλει τον ορό του		
	δ.	Πίεση του τυριού	4.	Βασικό στάδιο στην παραγωγή σκληρών τυριών-επιταχύνει την απώλεια υγρασίας.		

83	<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με ένα χαρακτηριστικό που παρουσιάζουν από την στήλη 2:</i>				1 λεπτό
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Μαλακά τυριά	1.	Τυρομάζα που είναι μία πάστα σαν ζυμάρι	
	β.	Σκληρά τυριά	2.	Υψηλή υγρασία	
	γ.	Τυριά Pasta filata	3.	Για την παραγωγή τους χρησιμοποιείται αποκλειστικά η αναθέρμανση	
δ.	Τυρί Τελεμές	4.	Πικάντικη και ξινή γεύση		

84	<i>Που χρησιμοποιείται το υψηλότερο ποσοστό γάλακτος στην Ε.Ε;</i>			Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	Τυρί			
	β.	Πόσιμο γάλα			
	γ.	Σκόνη Γάλακτος			
δ.	Γιαούρτι				

85	<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i>			Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	<i>Όταν το γάλα υποβάλλεται σε ομογενοποίηση, επιτυγχάνεται ομαλοποίηση του/της _____.</i>				
	α.	καζεΐνης			
	β.	λίπους			
γ.	αμύλου πατάτας				
δ.	κρόκου				

--	--	--	--	--

86		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Για να είναι εφικτή η παραλαβή πρόβειου γάλατος σε μία γαλακτοκομική βιομηχανία, είναι απαραίτητο η Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα/mL (Ο.Μ.Χ./mL) του γάλατος να είναι _____.</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	≤ 500.000		
	β.	≤ 1.000.000		
	γ.	≤ 1.500.000		
	δ.	≤ 100.000		

87		<i>Ποιοι είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν σε μεγαλύτερο βαθμό την περιεκτικότητα του λίπους στο γάλα;</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	Η συνθήκες διαβίωσης και η διατροφή		
	β.	Η ράτσα και η ηλικία των ζώων		
	γ.	Η εποχή και οι καιρικές συνθήκες		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		

88		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> <i>Η παστερίωση του γάλακτος έχει ως αποτέλεσμα τη(ν) _____.</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών και την αδρανοποίηση πολλών άλλων		
	β.	καταστροφή των ενζύμων του γάλακτος		
	γ.	θανάτωση όλων των μικροοργανισμών και των σπορίων		
	δ.	μετουσίωση πρωτεϊνών		

89		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η παστερίωση σε μηχανές κλειστού τύπου είναι δυνατή στους _____.</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	75 °C για 30 λεπτά		
	β.	72 °C για 15 δευτερόλεπτα		

	γ.	65 °C για 30 λεπτά		
	δ.	90 °C για 15 δευτερόλεπτα		

	Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει				
	Η παστερίωση σε μηχανές ανοικτού τύπου είναι δυνατή στους _____.				
90	α.	72 °C για 15 δευτερόλεπτα	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό	
	β.	90 °C για 15 δευτερόλεπτα			
	γ.	65 °C για 30 λεπτά			
	δ.	75 °C για 30 λεπτά			

	Συμπληρώστε τη φράση που λείπει				
	Στην Ελλάδα παράγεται μεγαλύτερη ποσότητα του _____.				
91	α.	αγελαδινού γάλακτος	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό	
	β.	γάλακτος βρώμης			
	γ.	κατσικίσιου γάλακτος			
	δ.	πρόβειου γάλακτος			

	Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει				
	Το γάλα που δεν έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία υψηλότερη των 40 °C θεωρείται _____.				
92	α.	Νωπό	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό	
	β.	Κρύο			
	γ.	Παστεριωμένο			
	δ.	Μη θερμαινόμενο			

93		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Για την γαλακτογένεση υπεύθυνη ορμόνη είναι η _____.</i>	Τεχνολογία γάλακτος I	1 λεπτό
	α.	αδρεναλίνη		
	β.	ωκυτοκίνη		
	γ.	αυξητική ορμόνη		
δ.	ινσουλίνη			

94		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η χρήση _____ εμποδίζει τη δράση των καλλιεργειών και των επιθυμητών βακτηρίων στο τυροκομούμενο γάλα με αποτέλεσμα την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών που χαλάνε το τυρί.</i>	Τεχνολογία γάλακτος I	1 λεπτό
	α.	φίλτρων		
	β.	καλουπιών		
	γ.	αντιβιοτικών		
δ.	συσκευασίας			

95		<i>Ποια(ες) είναι οι κύρια(ες) χρωστική(ές) ουσία(ες) που προστίθενται στο γάλα προκειμένου να αποκτήσει το τυρί κάποιο χρώμα;</i>	Τεχνολογία γάλακτος I	1 λεπτό
	α.	Ο κρόκος και το αννάτο		
	β.	Κουρκουμάς		
γ.	Κουρκουμάς και κόκκινο πιπέρι			

96		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η δράση της πυτιάς στη συστολή _____ υποβοηθάται με την αναθέρμανση γιατί επιταχύνεται η απώλεια της υγρασίας.</i>	Τεχνολογία γάλακτος I	1 λεπτό
	α.	λιπιδικού πλέγματος		

	β.	καζεΐνικού πλέγματος		
	γ.	πρωτεΐνικού πλέγματος		

97		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η πιο πλήρης τροφή που υπάρχει στη φύση είναι _____.</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	το αγγούρι		
	β.	η μελιτζάνα		
	γ.	το γάλα		

98		<i>Αποτέλεσμα της ομογενοποίησης του γάλακτος είναι η ομοιογενής εμφάνιση του συσκευασμένου γάλακτος, χωρίς να διαχωρίζεται το λίπος στην επιφάνεια.</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

99		<i>Η ομογενοποίηση είναι απαραίτητη κατά την παρασκευή του παραδοσιακού γιαουρτιού..</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

100		<i>Η ομογενοποίηση του γάλακτος έχει ως αποτέλεσμα τον τεμαχισμό των λιποσφαιρίων, και συνεπώς την αύξηση του αριθμού τους και τη μείωση του όγκου τους</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

101		<i>Η ομογενοποίηση του γάλακτος θεωρείται απαραίτητη προκειμένου να παραχθεί η γιαούρτη.</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

102		<i>Στο τέλος της γαλακτικής περιόδου των αιγοπροβάτων το γάλα είναι λίγο αλλά πλούσιο σε συστατικά και αυξημένη απόδοση σε τυρί.</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

103		<i>Στο γάλα, το καλοκαίρι, η ζέστη δεν επηρεάζει την απόδοση του σε τυρί αλλά και στα συστατικά του.</i>	Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

104		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό			
		ΣΤΗΛΗ 1				ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Φυσικό πλήρες γάλα	1.			3,5-4 % λιπαρά		
	β.	Τυποποιημένο πλήρες γάλα	2.			< 0,5% λιπαρά		
	γ.	Ημιαποβουτυρωμένο γάλα	3.			3,5-5% λιπαρά		
	δ.	Αποβουτυρωμένο γάλα	4.			1,5% λιπαρά		

105		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		Τεχνολογία γάλακτος Ι	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1			

	α.	Παστερίωση	1.	απομάκρυνση των ορατών ακαθαρσιών		
	β.	Τυποποίηση	2.	σταθεροποίηση του γαλακτώματος		
	γ.	Διήθηση	3.	ρύθμιση της λιποπεριεκτικότητας		
	δ.	Ομογενοποίηση	4.	καταστροφή παθογόνων μικροοργανισμών		

	<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i>					
	<i>Η λιπόλυση έχει ως αποτέλεσμα τη(ν) _____ της ολικής οξύτητας του βουτύρου.</i>					
106	α.	αύξηση			Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	β.	μείωση				
	γ.	σταθεροποίηση				
	δ.	διακύμανση				

	<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i>					
	<i>Εντός βουτυρομηχανής πραγματοποιείται η _____ της κρέμας</i>					
107	α.	θέρμανση			Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	β.	απόδαρση				
	γ.	παστερίωση				
	δ.	απολιποποίηση				

	<i>Που οφείλονται η γεύση και το άρωμα του βουτύρου;</i>					
108	α.	Στο βενζόλιο			Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	β.	Στο γαλακτικό οξύ και το βενζόλιο				

	γ.	Στο διακετύλιο και την ακετοΐνη		
	δ.	Στη λυσοζύμη		

109		<i>Τι κρέμα πρέπει να προτιμάται για την παραγωγή του βουτύρου;</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Κρέμα πολύ χαμηλών λιπαρών		
	β.	Κρέμα αυξημένης οξύτητας		
	γ.	Οποιαδήποτε κρέμα ανεξαρτήτως λιποπεριεκτικότητας και οξύτητας		
	δ.	Κρέμα μειωμένης οξύτητας		

110		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Η ποσότητα του γάλακτος που απαιτείται για την παραγωγή _____ τυριού ορίζεται ως η απόδοση του γάλακτος.</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	1 κιλού		
	β.	2 κιλών		
	γ.	500 γρ		
	δ.	5 κιλών		

111		<i>Πόσες θερμίδες αποδίδονται από το 1 γρ. λίπους;</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	14 θερμίδες		
	β.	9 θερμίδες		
	γ.	6 θερμίδες		
	δ.	12 θερμίδες		

112		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Η έκκριση της _____ αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα για την γαλακτογένεση.</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	προγεστερόνης		
	β.	ωκυτοκίνης		
	γ.	αδρεναλίνης		
δ.	προλακτίνης			

113		<i>Τί είναι η πυτιά;</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Γάλα με υψηλή λιποπεριεκτικότητα		
	β.	Αποβουτυρωμένο γάλα		
	γ.	Γάλα με αυξημένο ιξώδες		
δ.	Σύμπλεγμα πηκτικών ενζύμων			

114		<i>Ποιο από τα παρακάτω συστατικά ΔΕΝ περιέχεται στο βούτυρο;</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	φυτικές ίνες		
	β.	λιποσφαίρια		
	γ.	τυρόπηγμα		
δ.	νερό			

115		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i> <i>Κατά την λιπόλυση παρατηρείται απελευθέρωση _____.</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	βιταμινών		
	β.	λιπαρών οξέων		
γ.	φυτικών ινών			

	δ.	όλων των παραπάνω		
--	-----------	-------------------	--	--

116		<i>Ποια διαδικασία σχετίζεται με την προσαρμογή της αναλογίας καζεΐνης προς λίπος στο γάλα, έτσι ώστε να επιτευχθεί το επιθυμητό ποσοστό λίπους σε ξηρή βάση ανάλογα με το τυρί που θα παρασκευαστεί;</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Διήθηση		
	β.	Αναθέρμανση		
	γ.	Τυποποίηση		
	δ.	Παστερίωση		

117		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Κατά το κτύπημα (απόδαρση) της κρέμας δημιουργούνται φυσαλίδες αέρα με αποτέλεσμα τη(ν) _____ του όγκου της.</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	αύξηση		
	β.	μείωση		
	γ.	σταθεροποίηση		

118		<i>Πως επηρεάζει η αύξηση της θερμοκρασίας αποθήκευσης την διάρκεια ζωής του παστεριωμένου γάλακτος;</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Δεν την επηρεάζει		
	β.	Την μειώνει		
	γ.	Την αυξάνει		

119		<i>Ποιο συστατικό περιέχει το βούτυρο σε μεγαλύτερη περιεκτικότητα;</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	νερό		
	β.	βιταμίνες		

	γ.	λίπος		
--	-----------	-------	--	--

120		<i>Η πτυιά χρησιμοποιείται για την πήξη του γάλακτος.</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

121		<i>Ως δειγματοληψία ορίζεται η διαδικασία κατά την οποία λαμβάνεται το τρόφιμο (ή μέρος αυτού), με σκοπό την επαλήθευση, μέσω της εργαστηριακής ανάλυσης, της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές του</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

122		<i>Η γρήγορη αύξηση της θερμοκρασίας στην αναθέρμανση οδηγεί στον σχηματισμό μιας κρούστας στην επιφάνεια του τεμαχίου του τυροπήγματος με αποτέλεσμα να εμποδίζεται η έξοδος του τυρογάλακτος.</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

123		<i>Το τυρόγαλο δεν θεωρείται ισχυρός ρυπογόνος παράγοντας.</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

124		<i>Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος ρυθμίζεται κατά την τυποποίηση του.</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

125		<i>Η πήξη του γάλακτος δεν επηρεάζεται από τη θέρμανση του σε υψηλές θερμοκρασίες, καθώς και τη διατήρηση του σε χαμηλές θερμοκρασίες για μεγάλο χρονικό διάστημα.</i>	Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

126		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Λίπος	1. < 2%		
	β.	Υγρασία	2. < 18%		
	γ.	ΣΥΑΛ	3. > 80%		

127		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Αλκαλική φωσφατάση, λιπάσες	1. Άλατα και ιχνοστοιχεία		
	β.	Λακτόζη	2. Σάκχαρα		
	γ.	Γαλακταβουλμίνες	3. Ένζυμα		
δ.	Ασβέστιο, μαγνήσιο	4. Πρωτεΐνες			

128	<i>Αντιστοιχίστε τις διαδικασίες της στήλης 1 με την κατάλληλη θερμοκρασία της στήλης 2:</i>			Τεχνολογία γάλακτος II	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Παστερίωση σε μηχανές κλειστού τύπου (15 δευτερόλεπτα)	1.	65 °C		
	β.	Αποστείρωση	2.	4 °C		
	γ.	Παστερίωση σε μηχανές ανοικτού τύπου (30 λεπτά)	3.	72 °C		
δ.	Αποθήκευση γάλακτος	4.	110-120 °C			

129	<i>Ποιες είναι οι απαραίτητες προϋποθέσεις που πρέπει να ικανοποιούνται μετά την πραγματοποίηση της παστερίωσης;</i>			Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	αρνητική αλκαλική φωσφατάση και θετική υπεροξειδάση			
	β.	θετική αλκαλική φωσφατάση και αρνητική υπεροξειδάση			
	γ.	θετική αλκαλική φωσφατάση και θετική υπεροξειδάση			
	δ.	αρνητική αλκαλική φωσφατάση και αρνητική υπεροξειδάση			

130	<i>Ποιο είναι περίπου το pH στο νωπό γάλα;</i>			Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	5,9			
	β.	6,5			
	γ.	6,1			
	δ.	6,9			

131	<i>Πόσο νερό (υγρασία) περιέχει προσεγγιστικά το γάλα;</i>			Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
-----	--	--	--	---------------------------------------	---------

	α.	50%		
	β.	70%		
	γ.	80%		
	δ.	90%		

		<i>Ποια από τις παρακάτω υψηλής βιολογικής σημασίας πρωτεΐνη δε συναντάται σε κανένα άλλο τρόφιμο, εκτός του γάλακτος;</i>		
132	α.	Λακτόζη	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	β.	Γλυκόζη		
	γ.	Αλκαλική φωσφατάση		
	δ.	Καζεΐνη		

		<i>Ποιο είναι το βασικότερο σάκχαρο του γάλακτος;</i>		
133	α.	Λακτόζη	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	β.	Αλκαλική φωσφατάση		
	γ.	Γαλακτόζη		
	δ.	Λακτάση		

		<i>Ποιο γάλα έχει περισσότερα συστατικά;</i>		
134	α.	Αγελαδινό	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	β.	Πρόβειο		
	γ.	Γίδινο		
	δ.	Αμυγδάλου		

135		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
		<i>Στο αγελαδινό γάλα περιέχεται _____ ποσότητα βιταμίνης Α συγκριτικά με το αιγοπρόβειο γάλα</i>		
	α.	ίδια		
	β.	μεγαλύτερη		
	γ.	μικρότερη		
δ.	απροσδιόριστη			

136		<i>Πόσες θερμίδες αποδίδονται από το 1 γρ υδατάνθρακα;</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	2 θερμίδες		
	β.	6 θερμίδες		
	γ.	10 θερμίδες		
	δ.	4 θερμίδες		

137		<i>Πόσες θερμίδες αποδίδονται από το 1 γρ πρωτεΐνης;</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	4 θερμίδες		
	β.	6 θερμίδες		
	γ.	2 θερμίδες		
	δ.	10 θερμίδες		

138		<i>Ποια είναι η θερμοκρασία πήξης του γάλακτος στα σκληρά τυριά;</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	15-17 °C		
	β.	35-37 °C		
	γ.	25 °C		
	δ.	30-31 °C		

139		<i>Ποιο από τα παρακάτω θεωρείται δευτερεύον συστατικό του γάλακτος;</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	νερό		
	β.	λίπος		
	γ.	βιταμίνες		
δ.	πρωτεΐνες			

140		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i> <i>Το γάλα έχει _____ περιεκτικότητα σε λίπος από τη κρέμα</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	μικρότερη		
	β.	μεγαλύτερη		
	γ.	ίση		

141		<i>Ποια είναι η σταθερότερη φυσική ιδιότητα του γάλακτος, που χρησιμοποιείται και για τον έλεγχο νοθείας του γάλακτος με νερό, καθώς δεν επηρεάζεται από το λίπος και την καζεΐνη;</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	οσμή		
	β.	σημείο πήξεως		
	γ.	γεύση		

142		<i>Ποιο από τα παρακάτω θεωρείται κύριο συστατικό του γάλακτος;</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	χρωστικές		
	β.	βιταμίνες		
	γ.	πρωτεΐνες		

143		<i>Το λίπος και οι πρωτεΐνες είναι τα στερεά συστατικά του γάλακτος</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

144		<i>Η θερμοκρασία πήξης του γάλακτος στα μαλακά τυριά είναι 45-47 °C</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

145		<i>Στο πρωτόγαλα περιέχεται υψηλή περιεκτικότητα λίπους και πρωτεϊνών</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

146		<i>Στο πρόβειο γάλα περιέχεται, προσεγγιστικά, 4,8% λίπος</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

147		<i>Στο γάλα, προσεγγιστικά, περιέχονται 2,7% καζεΐνη, 4,4% λίπος και 4,6% λακτόζη</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

148		<i>Η κρέμα αποτελεί λιπαρό συστατικό του ομογενοποιημένου γάλακτος</i>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες	1 λεπτό
-----	--	--	------------------------------	---------

	α.	Σωστό		γάλακτος	
	β.	Λάθος			

149	<i>Αντιστοιχίστε το κάθε είδος γάλακτος της στήλης 1 με το ειδικό βάρος του στην στήλη 2:</i>			Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	αγελαδινό	1.	1,032		
	β.	γίδινο	2.	1,035		
	γ.	πρόβειο	3.	1,030		

150	<i>Αντιστοιχίστε το γάλα του κάθε θηλαστικού της στήλης 1 με το αντίστοιχο ποσοστό λιποπεριεκτικότητας της στήλης 2:</i>			Χαρακτηριστικά και ιδιότητες γάλακτος	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Πρόβατο	1.	3,8		
	β.	Άνθρωπος	2.	3,5		
	γ.	Κατσίκα	3.	7,8		
δ.	Αγελάδα	4.	4,2			

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	α
3	β
4	γ
5	α
6	α
7	β
8	α-3/β-1/γ-2/δ-4
9	α
10	β
11	γ
12	α
13	β
14	α
15	β
16	α-2/β-1/γ-4/δ-3
17	α
18	β
19	γ
20	α
21	β
22	α
23	β
24	α-2/β-3/γ-1
25	α
26	β
27	γ
28	γ
29	α
30	β

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

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

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

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

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 «Γαλακτοκομίας – Τυροκομίας» 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>Τι συμβαίνει όταν προστίθεται νερό στο γάλα;</i>	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΧΗΜΕΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)	1 λεπτό
	α.	Το ειδικό βάρος μειώνεται		
	β.	Το ειδικό βάρος αυξάνεται		
	γ.	Το ΣΥΑΛ αυξάνεται		
	δ.	Το σημείο πήξεως μειώνεται		

2		<i>Ποια είναι η τελική λιποπεριεκτικότητα κατά την ανάμειξη ενός γάλακτος Α με λιποπεριεκτικότητα 7% και ενός γάλακτος Β λιποπεριεκτικότητας 5,5%;</i>	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΧΗΜΕΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)	1 λεπτό
	α.	5,5 – 6,0%		
	β.	5,5 – 7 %		
	γ.	7 – 13,5%		
	δ.	4,5 – 6%		

3		<i>Πως γίνεται η προσθήκη καλλιέργειας κατά την τυροκόμηση;</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	σε αναλογία 3% και σε θερμοκρασία γάλακτος 40-45 °C		
	β.	σε αναλογία 1% και σε θερμοκρασία γάλακτος 40-45 °C		
	γ.	σε αναλογία 0,5-2% και σε θερμοκρασία γάλακτος 40-45 °C		
	δ.	σε αναλογία 0,5-2% και σε θερμοκρασία γάλακτος 30-32 °C		

4		<i>Με τι συνδέεται η υψηλότερη (από τη φυσιολογική) τιμή pH κατά την παραλαβή του γάλακτος;</i>	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΧΗΜΕΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)	1 λεπτό
	α.	αστίτιδα		
	β.	Οξίνιση λόγω κακής διατήρησης		
	γ.	Πιθανή ύπαρξη απορρυπαντικών-απολυμαντικών		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		

5		<i>Ποια είναι η θερμοκρασία και ποιος ο χρόνος επώασης για το γιαούρτι;</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	α.	45 °C για 2,5-3 ώρες		
	β.	40 °C για 5-7 ώρες		
	γ.	60 °C για 2,5-3 ώρες		
	δ.	90 °C για 2,5-3 ώρες		

6		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει: Για τη παραγωγή μαλακών τυριών, η προσθήκη της πυτιάς θεωρείται καταλληλότερο να γίνεται σε θερμοκρασία _____.</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	25-27 °C		
	β.	30-32 °C		
	γ.	40-45 °C		
	δ.	38-40 °C		

7		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει: Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και ποτών ο χρόνος ωρίμασης της Φέτας διαρκεί _____</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	το μέγιστο 2 μήνες		
	β.	τουλάχιστον 3 μήνες		

	γ.	τουλάχιστον 2 μήνες		
	δ.	το μέγιστο 3 μήνες		

		<i>Τι εφαρμόζουμε προκειμένου να αποβληθεί ο ορός από το τυρόπηγμα;</i>		
8	α.	Άσκηση πίεσης στο τυρόπηγμα	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	β.	Αναθέρμανση του τυροπήγματος		
	γ.	Διαίρεση του τυροπήγματος		
	δ.	όλα τα παραπάνω		

		<i>Σε ποια θερμοκρασία γίνεται η προσθήκη της καλλιέργειας για την παραγωγή γιαούρτης;</i>		
9	α.	45 °C	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	β.	25 °C		
	γ.	32 °C		
	δ.	38 °C		

		<i>Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών σε ποια θερμοκρασία γίνεται η ωρίμαση της Φέτας;</i>		
10	α.	5 °C	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	β.	18 °C		
	γ.	12 °C		
	δ.	30 °C		

		<i>Που οφείλεται συνήθως το φαινόμενο του φυλλιάσματος (δημιουργία πολλών σχισμών) σε ένα τυρί;</i>		
11	α.	Στη χαμηλή θερμοκρασίας πήξης	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό

	β.	Σε μικρή ποσότητα καλλιέργειας		
	γ.	Σε πήξη με λίγη πυτιά και σε χαμηλή θερμοκρασία		
	δ.	Στην υψηλή θερμοκρασία πήξης		

		<i>Στα μαλακά τυριά το μέγεθος των κομματιών κατά τη διαίρεση του τυροπήγματος πρέπει να είναι :</i>		
12	α.	σε μέγεθος λουκουμιού	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	β.	σε μέγεθος καλαμποκιού		
	γ.	σε μέγεθος γροθιάς		

		<i>Τι χρειάζεται για να παρασκευάσουμε παραδοσιακό γιαούρτι;</i>		
13	α.	Ανακάτεμα στο γάλα	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	β.	Ομογενοποίηση στο γάλα		
	γ.	Προσθήκη αμύλου		

		<i>Ποιο είναι το αποτέλεσμα της ανομοιομορφίας των κόκκων του τυροπήγματος;</i>		
14	α.	οι μικρότεροι κόκκοι συγκρατούν περισσότερη υγρασία από τους μεγαλύτερους	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	β.	σε όλους τους κόκκους η υγρασία που συγκρατείται είναι ίδια		
	γ.	οι μεγαλύτεροι συγκρατούν περισσότερη υγρασία από τους μικρότερους		

		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει:</i>		
15		<i>Η ποσότητα της πυτιάς πρέπει να είναι τέτοια ώστε _____.</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό

	α.	ο χρόνος πήξης των μαλακών τυριών να είναι 50-60 λεπτά		
	β.	ο χρόνος πήξης των μαλακών τυριών να είναι 35-40 λεπτά		
	γ.	ο χρόνος πήξης των μαλακών τυριών να είναι 10-20 λεπτά		

16		<i>Τι συμβαίνει στους κόκκους του τυροπήγματος στην περίπτωση που η θερμοκρασία αυξηθεί γρήγορα κατά την αναθέρμανση των σκληρών τυριών;</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Χάνουν όγκο και συρρικνώνονται		
	β.	Αυξάνεται η υγρασία τους		
	γ.	Δεν παθαίνουν κάτι		

17		<i>Τη συμβαίνει στην παγωτομηχανή κατά την ετοιμασία του μίγματος παγωτού;</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	α.	Μόνο διόγκωση		
	β.	Μόνο κατάψυξη του		
	γ.	Κατάψυξη και διόγκωση του		

18		<i>Συμπληρώστε την λέξη/φράση που λείπει στην παρακάτω πρόταση:</i> <i>Το κύριο χαρακτηριστικό των τυριών με προπιονική ζύμωση είναι οι οπές διαμέτρου _____ που δημιουργούνται από αέρια που παράγονται κατά την ζύμωση εξαιτίας των προπιονικών βακτηρίων.</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	α.	1- 4 cm		
	β.	5- 10 cm		
	γ.	5-8 cm		

19		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει:</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
-----------	--	---	-------------------------	----------------

	<i>Όταν το χρώμα των σκληρών τυριών δεν είναι ομοιόμορφο, τότε _____.</i>		
	α. η οξύτητα της τυρομάζας είναι υψηλή		
	β. η υγρασία δεν είναι ομοιόμορφη σε όλη τη τυρομάζα		
	γ. δεν υπάρχει κανένα πρόβλημα		

	<i>Συμπληρώστε την λέξη που λείπει</i>		
	<i>Το _____ είναι απαραίτητο για την ανάπτυξη των αερόβιων βακτηρίων .</i>		
20	α. φως	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	β. άμυλο		
	γ. οξυγόνο		

	<i>Συμπληρώστε την λέξη που λείπει:</i>		
	<i>Η ανάπτυξη των _____ βακτηρίων απαιτεί σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες.</i>		
21	α. ψυχρότροφων	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	β. θερμόφιλων		
	γ. μεσόφιλων		

	<i>Συμπληρώστε την λέξη/φράση που:</i>		
	<i>Η ανάπτυξη των _____ βακτηρίων απαιτεί σχετικά υψηλές θερμοκρασίες.</i>		
22	α. ψυχρότροφων	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	β. θερμόφιλων		
	γ. και των δύο παραπάνω		

23		Συμπληρώστε την λέξη που λείπει: <i>Η απολύμανση του νερού με την προσθήκη χλωρίου ονομάζεται _____.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	αποστείρωση		
	β.	αλάτισμα		
	γ.	χλωρίωση		

24		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει : <i>Κατά την διαδικασία της αποξήρανσης πραγματοποιείται η αφαίρεση του νερού του γάλακτος, και απομένουν μόνο τα στερεά συστατικά (στερεό υπόλειμμα, Σ.Υ.) με υγρασία περίπου _____.</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	α.	3-5 %		
	β.	13-15 %		
	γ.	23-25 %		
	δ.	1 %		

25		Συμπληρώστε την λέξη που λείπει: <i>Προκειμένου να υπολογίσουμε την απόδοση του γάλακτος σε τυρί πρέπει να διαιρέσουμε τα κιλά _____ που χρησιμοποιήσαμε προς τα κιλά του τυριού που παράξαμε.</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	α.	νερού		
	β.	γάλακτος		
	γ.	πυτιάς		

26		<i>Συμπληρώστε την φράση που λείπει:</i> <i>Για να είναι εφικτή η παραγωγή αγελαδινού γάλακτος σε μια βιομηχανία γάλακτος, θα πρέπει το γάλα να έχει _____ σωματικά κύτταρα/mL:</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	α.	> 400.000		
	β.	= 400.000		
	γ.	< 400.000		

27		<i>Τι ευθύνεται για την εμφάνιση της τάγκισης της κρέμας;</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	α.	Η υδρόλυση λίπους		
	β.	Η υδρόλυση πρωτεϊνών		
	γ.	Η υδρόλυση των ενζύμων		

28		<i>Τι είδος τυριού είναι η Κοπανιστή;</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Θερμαινόμενης τυρομάζας		
	β.	Σκληρό		
	γ.	Pasta filata		
	δ.	Αλοιφώδους υφής		

29		<i>Που παράγεται η Κοπανιστή;</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Ν. Κυκλάδων		
	β.	Ήπειρος		
	γ.	Θράκη		
	δ.	Κρήτη		

30		<i>Το Pronolone είναι χαρακτηριστικό τυρί ποιας κατηγορίας;</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Αλοιφώδους υφής		
	β.	Pastafilata		
	γ.	Φέτας		

31		<i>Συμπληρώστε την λέξη που λείπει:</i> <i>Τα τυριά τυρογάλακτος μπορούν να παραχθούν από το τυρόγαλα, όταν αυτό ξανατυροκομηθεί με θέρμανση και _____.</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	ανάδευση		
	β.	ωρίμανση		
	γ.	οξίνιση		
	δ.	αλάτισμα		

32		<i>Συμπληρώστε την λέξη που λείπει:</i> <i>Η προσθήκη του μύκητα <i>penicillium roqueforti</i> και οξυγαλακτικών καλλιεργείων στο γάλα πραγματοποιείται για να παρασκευαστεί το τυρί _____.</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Καλαθάκι Λήμνου		
	β.	Φέτα		
	γ.	Προβολόνη		
	δ.	Roquefort		

33		<i>Τι προέλευσης είναι τα τυριά <i>Camembert</i> και <i>Brie</i>;</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Γαλλικής		
	β.	Ιταλικής		

	γ.	Σουηδικής		
	δ.	Αυστριακής		

34		<i>Τα τρόφιμα συσκευάζονται προκειμένου να προστατευθούν από τους παράγοντες που μπορούν να τα υποβαθμίσουν.</i>	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

35		<i>Στις βιομηχανίες τροφίμων οι επιφάνειες των οροφών πρέπει να είναι σκουρόχρωμες κ μη λείες.</i>	ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩ Ν ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

36		<i>Σε κρέατα, ψάρια, πουλερικά, αυγά, γάλα και προϊόντα που παρασκευάζονται από αυτά αναπτύσσονται οι σαλμονέλλες.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

37		<i>Η θερμική επεξεργασία υψηλής έντασης 86 °C για τουλάχιστον 20' ονομάζεται Θέρμισμα.</i>	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ II	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

38		<i>Διάφορα τυριά παρασκευάζονται με τη χρήση μυκήτων.</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

39		<i>Ο μηχανολογικός εξοπλισμός πρέπει να κατασκευάζεται με υλικά που προσδίδουν γεύση, οσμή και τοξικές ουσίες στα τρόφιμα.</i>	ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩ N ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

40		<i>Στις εγκαταστάσεις, είναι απαραίτητη η κάλυψη των τοίχων, των οροφών και των δαπέδων με υλικά των οποίων το καθάρισμα και η απολύμανση να γίνονται εύκολα.</i>	ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩ N ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

41		<i>Η μικρή θρεπτική αξία του τυρογάλακτος αλλά και η μόλυνση του περιβάλλοντος που προκαλεί όταν οι βιομηχανίες το διοχετεύουν στην αποχέτευση, καθιστούν προαιρετική την αξιοποίηση του</i>	ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

42		<i>Η ανάπτυξη αναερόβιων μικροοργανισμών μπορεί να ευθύνεται για το φούσκωμα των τυριών.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

43		<i>Ο σκοπός του εξαερισμού είναι η μεταφορά των μυρωδιών από χώρο σε χώρο.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

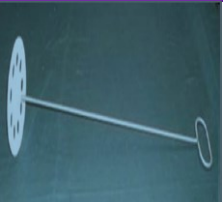


44		<i>Η ανάπτυξη μυκοτοξινών μπορεί να παρεμποδιστεί από ορισμένα βότανα και μπαχαρικά.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

45		<i>Η χρήση ακατάλληλων πρώτων και βοηθητικών υλών δεν μεταφέρει μικρόβια στα τρόφιμα.</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

46		<i>Η τοξίνη της αλλαντίασης ακόμη και σε μικρή ποσότητα μπορεί να προκαλέσει θάνατο και για αυτό χαρακτηρίζεται ισχυρό δηλητήριο</i>	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1 λεπτό
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

47		<i>Σύμφωνα με την κατηγοριοποίηση ενός τυριού με βάση τον Κώδικα Τροφίμων & Ποτών, παρακαλώ να αντιστοιχήσετε το ποσοστό(%) υγρασίας που πρέπει να περιέχει.</i>	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ	1 λεπτό
----	--	--	--------------------	---------

ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ (ΧΗΜΕΙΑ, ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓ ΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ)
α.	55 %	1.	Τυριά χωρίς ωρίμανση	
β.	42 %	2.	Πολύ σκληρά τυριά	
γ.	31 %	3.	Σκληρά τυριά	
δ.	35 %	4.	Ημισκληρα τυριά	
ε.	70 %	5.	Μαλακά τυριά	

Αντιστοιχείστε σε κάθε εικόνα την σωστή ονομασία		ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩ Ν ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	1 λεπτό	
ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2			
48	α. 	1.	Περιέκτης αποθήκευσης δείγματος	
	β. 	2.	Δειγματολήπτης	
	γ. 	3.	Αναδευτήρας	

Αντιστοιχείστε τις εικόνες με τις σωστές περιγραφές		ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩ Ν ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	1 λεπτό
ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
49			

α.		1.	Κωνική φιάλη		
β.		2.	Ογκομετρικός κύλινδρος		
γ.		3.	Δοκιμαστικός σωλήνας		
δ.		4.	Ογκομετρική φιάλη		

50	Αντιστοιχίστε τα παρακάτω τυριά με τις ανάλογες τεχνικές παρασκευές :			ΕΙΔΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Γραβιέρα	1.	Αναθέρμανση		
	β.	Φέτα	2.	Συμπληρωματική καλλιέργεια προπιονικά βακτήρια		
γ.	Λαδοτύρι Μυτιλήνης	3.	2 μήνες ωρίμανση			

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	α
13	β
14	γ
15	α
16	β
17	γ
18	α
19	β
20	γ
21	α
22	β
23	γ
24	α
25	β
26	γ
27	α
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	$\alpha-5/\beta-4/\gamma-2/\delta-3/\epsilon-1$
48	$\alpha-3/\beta-1/\gamma-2$
49	$\alpha-2/\beta-4/\gamma-1/\delta-3$
50	$\alpha-2/\beta-3/\gamma-1$

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

«Γάλα- Επιστήμη Τεχνολογία και Έλεγχοι για τη Διασφάλιση της Ποιότητας»
Κεχαγιάς Χρ., 2011. ΙΩΝ ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ ΕΠΕ- ΜΑΡΙΑ ΠΑΡΙΚΟΥ & ΣΙΑ
ΕΠΕ.

«Γάλα και Προϊόντα Γάλακτος» Varnam A., Sutherland P.J., 2008. ΙΩΝ ΕΚΔΟΤΙΚΟΣ
ΟΜΙΛΟΣ ΕΠΕ- ΜΑΡΙΑ ΠΑΡΙΚΟΥ & ΣΙΑ ΕΠΕ.

«Τυροκομία: Χημεία, Φυσικοχημεία, Μικροβιολογία Β' Έκδοση». Ανυφαντάκης Εμ.,
2004. ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΜΟΥΛΗ.

«Ποιότητα Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων» Κεχαγιάς Χρ., 1997. ΠΑΡΙΚΟΥ
Σ.&.ΣΙΑ ΟΕ(ΕΚΔ.ΙΩΝ)

Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Τραπεζών Θεμάτων

Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γουλιάς, 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/Me8odologia_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 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 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)