

ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ ΕΠΑ.Σ.
ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΚΑΙ Π.ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ της
Δ.ΥΠ.Α.**

**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΑ.Σ.: “Αρτοποιίας-
Ζαχαροπλαστικής”**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 1.** Θεσμικό Πλαίσιο Εξετάσεων Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)
- 2.** Κατάλογος Ερωτήσεων Θεωρητικής Κατεύθυνσης
- 3.** Κατάλογος Ερωτήσεων Πρακτικής Κατεύθυνσης
- 4.** Απαντήσεις Ερωτήσεων Θεωρητικής Κατεύθυνσης
- 5.** Απαντήσεις Ερωτήσεων Πρακτικής Κατεύθυνσης

1.Θεσμικό Πλαίσιο Εξετάσεων Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)

Οι Εξετάσεις Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.) της ειδικότητας «**Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**» διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υπ' αριθμ. 51/κ6/29.12.2023 (ΦΕΚ 1/Β/2.1.2024) Κοινής Υπουργικής Απόφασης Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών και Παιδείας Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

2. ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

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

2		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει		
		Η διατροφή με προϊόντα που περιέχουν _____ οδηγεί σε ασθένειες, οι οποίες ονομάζονται τροφικές δηλητηριάσεις.		

	α.	ιχνοστοιχεία		
	β.	παθογόνους μικροοργανισμούς		
	γ.	λιπαρά		
	δ.	λακτόζη		

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

4		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Η _____ των διατροφικών προϊόντων καταπολεμά τις τροφικές δηλητηριάσεις.		
	α.	οξείδωση		
	β.	αναγωγή		
	γ.	συμπύκνωση του υγρού τμήματος		
	δ.	θερμική επεξεργασία		

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

6		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Η _____ του αμύλου είναι μία διαδικασία που οδηγεί στο μπαγιάτεμα του ψωμιού.		
	α.	απομάκρυνση		
	β.	επαναδιάταξη		
	γ.	ενυδάτωση		
	δ.	εκτενής ελαστικότητα		

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

8		Κατά την αρτοποιία, η δράση των ενζύμων α και β αμυλάσης ξεκινά από τη πρώτη στιγμή της ανάμειξης των συστατικών της ζύμης και σταματά μόνο κατά τη διαδικασία του ψησίματος		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

9		Η διαδικασία της κατάψυξης οδηγεί σε πλήρη καταστροφή των μικροοργανισμών.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

10		Στα προϊόντα αρτοποιίας, φαίνεται ότι οι μυκοτοξίνες μπορεί να δημιουργηθούν από αλεύρι που έχει προέλθει από μουχλιασμένο σιτάρι.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

11		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Καθαρισμός	1. Θανάτωση των ζωντανών κύτταρων και των σπορίων.		
	β.	Απολύμανση	2. Απομάκρυνση της βρωμιάς σε οποιαδήποτε μορφή.		
	γ.	Αποστείρωση	3. Μείωση του αριθμού των μικροοργανισμών.		
	δ.	Παστερίωση	4. Θανάτωση μόνο των παθογόνων μικροοργανισμών κι όχι των σπορίων τους.		

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

13		<i>Σε τι οδηγεί η αύξηση της ζάχαρης στα τσουρέκια;</i>		
	α.	Καθυστέρηση της διόγκωσης		
	β.	Επιτάχυνση της διόγκωσης		
	γ.	Αύξηση των θρεπτικών συστατικών		

14		<i>Πως επιτυγχάνεται το γυάλισμα των τσουρεκιών;</i>		
	α.	Με επάλειψή τους με αυγό μετά το ψήσιμο		
	β.	Με επάλειψή τους με αυγό πριν το ψήσιμο		
	γ.	Με τη χρήση baking powder		
	δ.	Με την προσθήκη άχνης ζάχαρης		

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

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

--	--	--	--

17		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Τα προζυμένα ψωμιά διατηρούνται _____ από αυτά που γίνονται με μαγιά</i>	
	α.	λιγότερο	
	β.	περισσότερο	
	γ.	το ίδιο	

18		<i>Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει</i> <i>Για να παρασκευαστεί σαντιγί, η κρέμα γάλακτος πρέπει να είναι _____.</i>	
	α.	χλιαρή	
	β.	ζεστή	
	γ.	κρύα	
	δ.	φυτική	

19		<i>Από που προέρχεται το αλεύρι κατηγορίας «Π»;</i>	
	α.	Από μαλακά σιτάρια	
	β.	Από σκληρά σιτάρια	
	γ.	Από μείγμα μαλακών και σκληρών σιτάρων	
	δ.	Από μαγιά και νερό	

20		<i>Η χρήση του αλατιού φαίνεται να ενισχύει τις ρεολογικές ιδιότητες του ζυμαριού.</i>	
	α.	Σωστό	
	β.	Λάθος	

--	--	--	--	--

21		Το βούτυρο που φτιάχνεται με αγελαδινό γάλα έχει άσπρο χρώμα, ενώ το βούτυρο από πρόβειο γάλα έχει κίτρινο χρώμα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

22		Ο χρωματισμός της επιφάνειας των ειδών άρτου ενώ αυτά ψήνονται συμβαίνει εξαιτίας της καραμελοποίησης των σακχάρων και της αντίδρασης Maillard		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

23		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.		1. Φτερό		
	β.		2. Γάντζος		

	γ.		3.	Σύρμα		
--	----	---	----	-------	--	--

24	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.		1.	Μπασίνα		
	β.		2.	Φουέ		
	γ.		3.	Κουπ-πατ		
	δ.		4.	Κορνέ		

25	Τα εργατικά ατυχήματα εντός ενός εργαστηρίου αρτοποιίας/ζαχαροπλαστικής δεν γίνεται να οφείλονται σε;					
	α.	επαρκή φωτισμό				
	β.	ολισθηρές επιφάνειες				
	γ.	παρεμπόδιση διέλευσης των εξόδων σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης				
	δ.	ανεπαρκή τοποθέτηση αντικειμένων μεγάλου βάρους				

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

27		<i>Όταν παραλαμβάνεται ένα προϊόν, ο έλεγχος ποιότητας δεν εμπεριέχει;</i>		
	α.	έλεγχο νωπών, επεξεργασμένων προϊόντων σε μακροσκοπικό επίπεδο		
	β.	αξιολόγηση των προδιαγραφών που αφορούν τη συντήρηση των προϊόντων		
	γ.	ενδελεχή έλεγχο των τιμών στα τιμολόγια		
	δ.	προσεκτικό έλεγχο της ημερομηνίας λήξης		

28		<i>Που γίνεται η αποθήκευση ενός αλευριού που μόλις παρελήφθη;</i>		
	α.	ράφι κοντά στον κλίβανο		
	β.	είσοδο κάποιας αποθήκης του χώρου παραγωγής		
	γ.	οποιοδήποτε πάτωμα (συνήθως στον αεριζόμενο προαύλιο χώρο)		
	δ.	παλέτες τοποθετημένες στην αποθήκη υλικών		

29		<i>Συμπληρώστε τη φράση που λείπει</i>		
		<i>Για να αποφευχθεί η λήξη κάποιας πρώτης ύλης, η ανακύκλωση των προϊόντων γίνεται με _____.</i>		
	α.	την τεχνική διαχείρισης «fifo», «first in first out»		
	β.	τοποθέτηση των προϊόντων που λήγουν αργότερα μπροστά		

	γ.	αποθήκευση των προϊόντων σύμφωνα με ειδική επισήμανση		
	δ.	έγκυρη υλοποίηση των παραγγελιών		

30		Τι δεν πρέπει να γίνει κατά την προετοιμασία λουκουμάδων εάν προκληθεί φωτιά στο λάδι;		
	α.	να κλείσει η εστία		
	β.	να πέσει απευθείας νερό στη φωτιά για να τη σβήσει		
	γ.	να σκεπαστεί η φωτιά με μία βρεγμένη πετσέτα		
	δ.	να τοποθετηθεί μεταλλικό καπάκι στο τηγάνι		

31		Ποιο είναι το εύρος επιτρεπτής θερμοκρασίας κατά την ξηρά αποθήκευση προϊόντων;		
	α.	25-26,5 °C		
	β.	5-8 °C		
	γ.	10-21 °C		
	δ.	18 -28 °C		

32		Από τι προκαλείται η δυσάρεστη γεύση τάγγισης των καρυδιών, σε περίπτωση λανθασμένης αποθήκευσης		
	α.	την αύξηση της L-αργινίνης.		
	β.	τη μείωση των αμινοξέων τους.		
	γ.	την αύξηση των ενζύμων που περιέχουν.		
	δ.	την οξείδωση και την τάγγιση των ελαίων που περιέχουν.		

--	--	--	--	--

33		Το βιβλιάριο υγείας πιστοποιεί ότι ο εργαζόμενος δεν πάσχει από μεταδοτικά νοσήματα, τα οποία μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

34		Οι εκκρίσεις από τη μύτη, το στόμα και τα αυτιά δεν αποτελούν αιτία μόλυνσης των τροφίμων.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

35		Τα θαμμένα νύχια και οι ψεύτικες βλεφαρίδες μπορούν να αποκολληθούν και έτσι να μολύνουν τα τρόφιμα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

36		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Εύφλεκτο μακριά από κάθε εστία φωτιάς	1. 		
	β.	Εκρηκτικό	2. 		
	γ.	Τοξικό	3. 		

	δ.	Επιβλαβές ή Ερεθιστικό	4.			
--	-----------	------------------------	-----------	---	--	--

37		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:				
		ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Φυσικός κίνδυνος	1.	Σαλμονέλα		
	β.	Χημικός κίνδυνος	2.	Γράσο		
	γ.	Μικροβιολογικός κίνδυνος	3.	Ακτίνες γ		
	δ.	Ραδιενεργός κίνδυνος	4.	Θραύσματα γυαλιού		

38		Κατά την παρασκευή ενός αρτοσκευάσματος ποιο είδος αλεύρων προσδίδει μεγαλύτερη σταθερότητα;				
	α.	Ζαχαροπλαστικής				
	β.	100% μαλακό				
	γ.	Αμερικής				
	δ.	Ολικής άλεσης				

39		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει:				
		Σε ένα φαρινογράφημα, παρατηρείται _____ καθώς και προσρόφηση ύδατος σε ένα αλεύρι ζαχαροπλαστικής σε σύγκριση με ένα 70% δυνατό.				
	α.	μεγαλύτερη σταθερότητα				
	β.	μεγαλύτερος χρόνος άφιξης				
	γ.	αμελητέα διαφορά στη σταθερότητα				
	δ.	μικρότερη σταθερότητα				

--	--	--	--	--

40		<i>Ποιοι παράγοντες εξετάζονται σε ένα αμυλογράφημα;</i>		
	α.	Το μέγιστο ιξώδες και τη θερμοκρασία, στην οποία αυτό επιτεύχθηκε		
	β.	Το ελάχιστο ιξώδες		
	γ.	Τη θερμοκρασία του αιωρήματος		
	δ.	Τη θερμοκρασία του ελάχιστου ιξώδους		

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

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

43		<i>Τι γίνεται όσο αυξάνεται το ποσοστό της τέφρας σε ένα άλευρο</i>	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΛΕΥΡΟΥ & ΠΡΩΤΩΝ	1 λεπτό
	α.	Καμία αλλαγή		

	β.	Μικραίνει και ο βαθμός άλεσής του	ΥΛΩΝ	
	γ.	Αυξάνει και ο βαθμός άλεσής του		

44		<i>Για ποιο λόγο πραγματοποιείται στο εμπειρικό τεστ παραθύρου;</i>		
	α.	Προσδιοριστεί ο χρόνος ζυμώματος και ανάπτυξης της γλουτένης		
	β.	Προσδιορισθεί το ποσοστό της τέφρας στο άλευρο		
	γ.	Εκτιμηθεί η δράση της βύνης		
	δ.	Μετρηθεί το ποσοστό της οξύτητας		

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

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

47		<i>Οι τιμές τέφρας πάνω από ποσοστό 0,55 % σε αλεύρι 70% αποδεικνύουν καλή αρτοποιητική ικανότητα</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--	--	--

48		Η έντονη μόλυνση του ζυμαριού με σπόρους βακίλου ευνοούν την ιξώδη αλλοίωση του ψωμιού			
	α.	Σωστό			
	β.	Λάθος			

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

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

51		Η συνεκτικότητα της ζύμης οφείλεται σε αύξηση της περιεκτικότητας σε;			
	α.	Αλάτι			

	β.	Γαλακτοκομικούς παράγοντες		
	γ.	Υγρά συστατικά		
	δ.	Ασπράδια		

52		Συμπλήρωσε τη λέξη που λείπει. Η _____ της ελαστικότητας μίας ζύμης, οφείλεται στη χρήση πολύ σκληρού νερού κατά τις αρτοποιασκευές, γι' αυτό και αποφεύγεται.		
	α.	διατήρηση		
	β.	μείωση		
	γ.	χαλάρωση		
	δ.	αύξηση		

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

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

--	--	--	--	--

55		<i>Ποιος είναι ο λόγος που χρησιμοποιείται η βύνη στα αρτοσκευάσματα;</i>		
	α.	Να ενδυναμώσει το χρώμα και το άρωμα		
	β.	Να μειώσει το ποσό της γλουτένης		
	γ.	Να ενισχυθεί η συνεκτικότητα του αλεύρου		
	δ.	Να μειωθεί το προσροφημένο νερό		

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

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

58		<i>Συμπλήρωσε τη φράση που λείπει.</i>		
		<i>_____, το άρωμα και η γεύση ενός ψωμιού επηρεάζεται από την αντίδραση Maillard</i>		

	α.	Η ελαστικότητα		
	β.	Τα θρεπτικά στοιχεία		
	γ.	Το ψήσιμο		
	δ.	Το χρώμα της κόρας		

59		Η λεκιθίνη στα είδη αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής δρα ως γαλακτωματοποιητής.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

60		Η διαδικασία ζελατινοποίησης στο άμυλο επιτυγχάνεται στους 13-30 °C.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

61		<i>Το baking powder δρα ως διογκωτικός παράγοντας.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

62		<i>Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:</i>		
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
	α.	¼ κουτάλι γλυκού	1. 2,5 mL	
	β.	½ κουτάλι γλυκού	2. 7,5 mL	

	γ.	3 κουτάλια γλυκού	3.	1,5 mL		
	δ.	½ κουτάλι σούπας	4.	15 mL		

63		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:				
		ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Βανίλια	1.	Προέρχεται από το φυτό <i>Vanilla planifolia</i>		
	β.	Βανιλίνη	2.	Παράγεται από αρωματικούς φλοιούς διαφόρων ειδών του γένους <i>Cinnamomum</i>		
	γ.	Γαρύφαλλα	3.	Παράγεται από το φυτό <i>Syzygium aromaticum</i>		
	δ.	Κανέλλα	4.	Παράγεται χημικά		

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

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

		της νωπής μαγιάς		
	δ.	μισής ποσότητα από την αντίστοιχη της νωπής		

66		Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει Η πυκνότητα το προζυμίου εξαρτάται από την αναλογία αλευριού και _____		
	α.	ζάχαρης		
	β.	αέρα		
	γ.	νερού		
	δ.	βουτύρου		

67		Ποιο από τα παρακάτω περιέχει γλουτένη;		
	α.	Αλεύρι φαγόπυρου		
	β.	Αλεύρι ρυζιού		
	γ.	Αλεύρι καλαμποκιού		
	δ.	Αλεύρι βρώμης		

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

--	--	--	--	--

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

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

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

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

	γ.	αλάτι και νερό		
	δ.	λιπαρά και νερό		

73		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Κατά την παρασκευή ψωμιού, στα πρώτα λεπτά του ψησίματος, παρατηρείται αιφνίδια αύξηση του όγκου του εξαιτίας _____;		
	α.	της εξάτμισης της αλκοόλης, του νερού και των αερίων		
	β.	του αέρα εντός του θαλάμου		
	γ.	της παραγωγής οξυγόνου		
	δ.	της μαγιάς		

74		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει _____ αποτελεί αποτέλεσμα της επαναδιάταξης (retrogradation) του αμύλου.		
	α.	Η σκληρή υφή της ψίχας του ψωμιού		
	β.	Το μπαγιάτεμα του ψωμιού		
	γ.	Το άμεσο φούσκωμα της ζύμης		
	δ.	Η ελαστική υφή της ψίχας του ψωμιού		

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

--	--	--	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

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

85		<i>Η ποιότητα του σιταριού καθώς και οι συνθήκες άλεσης προσδιορίζουν την ποιότητα και τον τύπο του</i>		
----	--	---	--	--

	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

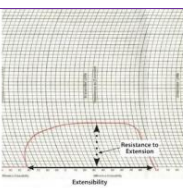
86		Μαλακό αλεύρι ονομάζεται αυτό που παράγεται από την άλεση του σίτου <i>Triticum Durum</i>.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

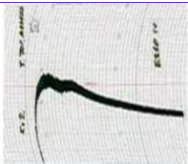
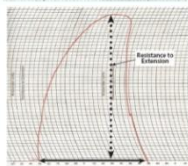
87		Το σιμιγδάλι προέρχεται από το σκληρό σιτάρι.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

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

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

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

91		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Φαρινογράφημα αδύνατου αλεύρου	1. 		
	β.	Εξτενσιογράφημα αδύνατου αλεύρου	2. 		

	γ.	Φαρινογράφημα δυνατού αλεύρου	3.			
	δ.	Εξτενσιογράφημα δυνατού αλεύρου	4.			

92		Συμπληρώστε τις λέξεις που λείπουν				
		Η προσθήκη της καραμέλας στον κιγιέ γίνεται σε θερμοκρασία _____ και _____ στην περίπτωση της ιταλικής μαρέγκας αντίστοιχα.				
	α.	145 °C / 120 °C				
	β.	60 °C / 80 °C				
	γ.	130 °C / 140 °C				
	δ.	100 °C / 80 °C				

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

94		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει				
		Η σοκολάτα εμφανίζει συχνά λευκά σημεία, εξαιτίας _____.				
	α.	της ανομοιογένειας της σακχαρόζης				

	β.	της ανεπαρκούς ποσότητας κακάο		
	γ.	της διαδικασίας fat blooming ή sugar blooming		
	δ.	της μεταφοράς βουτύρου στο εξωτερικό		

95		Γιατί συμβαίνει η κρυστάλλωση του ανεπεξέργαστου μελιού;		
	α.	Εξαιτίας της ενυδάτωσης του.		
	β.	Εξαιτίας της προσθήκης σακχαρόζης σε περίπτωση νοθείας.		
	γ.	Εξαιτίας της αλλοίωσης των θρεπτικών συστατικών.		
	δ.	Εξαιτίας της φυσικής του περιεκτικότητας σε γλυκόζη σε συνδυασμό με την υγρασία.		

96		Ποιο υλικό χρησιμοποιείται στην παρασκευή της πανακότας για πήξει το γλυκό;		
	α.	φύλλα ζελατίνης		
	β.	αλεύρι ολικής άλεσης		
	γ.	μαγιά		
	δ.	λευκό αλεύρι		

97		Ποιες αρωματικές ουσίες χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τσουρεκιού;		
	α.	Μοσχοκάρυδο και κανέλα		
	β.	Μαστίχα, βανίλια, μαχλέπι		
	γ.	Κύμινο και γαρύφαλλο		
	δ.	Βανίλια, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο		

--	--	--	--	--

98		Ποια είναι τα κύρια υλικά στο σιρόπι;		
	α.	Νερό, μέλι, ζάχαρη		
	β.	Κρασί, ζάχαρη, μέλι		
	γ.	Ζάχαρη, νερό, γλυκόζη		
	δ.	Ζάχαρη, μέλι, γλυκόζη, νερό		

99		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Η διαδικασία του σιροπιάσματος στον μπακλαβά δεν πραγματοποιείται με _____.		
	α.	ζεστά και τα δύο υλικά (σιρόπι-μπακλαβάς)		
	β.	ζεστό μόνο το σιρόπι (κρύος μπακλαβάς)		
	γ.	ζεστός μόνο ο μπακλαβάς (κρύο σιρόπι)		
	δ.	κρύο σιρόπι – κρύος μπακλαβάς		

100		Ποια κανέλλα έχει αρκετά στρώματα λεπτού φλοιού και να σπάει εύκολα		
	α.	κανέλλα Κεϋλάνης		
	β.	κανέλλα Ευρώπης		
	γ.	κανέλλα Ασίας		
	δ.	κανέλλα Ιαπωνίας		

101		Πως ονομάζεται το τελικό προϊόν από το χτύπημα των ασπραδιών στο μίξερ μέχρι να αποκτήσουν σφιχτή υφή;		
	α.	πανακότα		
	β.	μαρέγκα		
	γ.	μους αυγών		
	δ.	σαντιγί		

102		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Στις τεχνητές γλυκαντικές ύλες περιλαμβάνονται _____.		
	α.	στέβια, γαλακτόζη, λακτόζη, μελάσσα,		
	β.	μέλι, μαλτόζη, φρουκτόζη		
	γ.	ασπαρτάμη, ζαχαρίνη, σουκραλόζη		
	δ.	μελάσσα, μαλτόζη, μαλτιτόλη, σιρόπι σφενδάμου		

103		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει _____βοηθά στην απορρόφηση της υγρασίας και στην αποφυγή σβολιάσματος της άχνης ζάχαρης.		
	α.	Το άμυλο		
	β.	Η μαλτόζη		
	γ.	Το μπέκιν πάουντερ		

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

105		<i>Πως ονομάζεται το αρωματισμένο νερό, του οποίου το άρωμα προέρχεται από την απόσταξη των ανθών εσπεριδοειδών;</i>		

	α.	Ροδόνερο		
	β.	Νέκταρ		
	γ.	Ανθόνερο		

106		<i>Από τι αποτελείται η κρέμα στο γαλακτομπούρεκο;</i>		
	α.	Γάλα, αυγά, σιμιγδάλι ψιλό, βούτυρο, ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού		
	β.	Γάλα, αλεύρι, μαστίχα, σιρόπι, μαγιά		
	γ.	Κρέμα γάλακτος, βούτυρο, μαστίχα		

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

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

109		<i>Η “απομίμηση σοκολάτας” δεν περιέχει το βούτυρο του κακάο.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

--	--	--	--	--

110		Σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, η αληθινή σοκολάτα παρασκευάζεται από ζάχαρη και γάλα και δεν περιέχει άλλα συστατικά, όπως βούτυρο κακάο και κακαόμαζα		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

111		Η “απομίμηση σοκολάτας” επεξεργάζεται αμέσως αποφεύγοντας τη διαδικασία στρωσίματος		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

112		Η σοκολάτα εμφανίζει μεγάλη σταθερότητα στη θέρμανση.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

113		Το βούτυρο του κακάο προσδίδει έντονη γεύση στη λευκή σοκολάτα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

114		Το χρώμα που έχει η λευκή σοκολάτα οφείλεται στην βανίλια.		
	α.	Σωστό		

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

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

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

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

--	--	--	--	--

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

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

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

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

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

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

124		<i>Τι περιλαμβάνει το ενζυμικό περιεχόμενο της διαστατικής θύνης</i>		
	α.	Ζελατίνη		

	β.	Καταλάσες		
	γ.	Αμυλάσες		
	δ.	Νερό		

125		<i>Ποια από τις παρακάτω ουσίες δεν είναι χαρακτηρίζεται ως πηκτωματογόνο;</i>		
	α.	Πηκτίνη		
	β.	Άμυλο		
	γ.	Ζελατίνη		
	δ.	Νερό		

126		<i>Στον άνθρωπο, η ενέργεια παρέχεται από:</i>		
	α.	τους υδατάνθρακες		
	β.	τα ένζυμα		
	γ.	τις πρωτεΐνες		
	δ.	τα ιχνοστοιχεία		

127		<i>Τι περιλαμβάνει το σιτάρι;</i>		
	α.	Ρετινόλη		
	β.	Βιταμίνες του συμπλέγματος Β		
	γ.	Ασκορβικό οξύ		
	δ.	Καμία βιταμίνη		

--	--	--	--	--

128		Ποιο αλεύρι εμφανίζει πληθώρα βιταμινών;		
	α.	Γερμανικό		
	β.	Μαλακό		
	γ.	Ολικής άλεσης		
	δ.	Σκληρό		

129		Ποιο είναι το ποσοστό σε λίπη που περιέχεται στο λιωμένο βούτυρο		
	α.	55%		
	β.	33%		
	γ.	66%		
	δ.	99,9 %		

130		Τι αφορά η αντίδραση Maillard;		
	α.	Ανάγοντα μόρια σακχάρων και αντίστοιχα πρωτεϊνών		
	β.	Υδατάνθρακες και πρωτεΐνες		
	γ.	Νερό και λιπαρά οξέα		
	δ.	Ιχνοστοιχεία και βιταμίνες		

131		Από τι αποτελούνται οι πρωτεΐνες;		
	α.	Βιταμίνες		
	β.	Αμινοξέα		
	γ.	Μόρια νερού		
	δ.	Ιχνοστοιχεία		

132		Συμπλήρωσε τη φράση που λείπει		
		Η μαγιά χρησιμοποιεί ως άμεση τροφή _____.		
	α.	το νερό.		
	β.	τα λίπη.		
	γ.	τη γλυκόζη.		

133		Σε τι διαφέρουν οι μαλακές και οι σκληρές μαργαρίνες;		
	α.	Βαθμό υδρογόνωσης		
	β.	Ποσοστό περιεκτικότητας ιχνοστοιχείων		
	γ.	Περιεχόμενο σε θρεπτικά συστατικά		

134		Συμπλήρωσε τη φράση που λείπει		
		_____ προέρχεται από είδη θαλάσσιων φυκιών και σχηματίζει φυτική ζελατίνη.		
	α.	Το άγαρ-άγαρ		
	β.	Το Baking Powder		
	γ.	Ο Κρόκος Κοζάνης		

135		Ποια υλικά περιλαμβάνονται στα γλυκαντικά όγκου;		
	α.	Η στέβια και η φρουκτόζη		
	β.	Η μαλτιτόλη και η μαννιτόλη		
	γ.	Το μέλι και η γλυκόζη		

--	--	--	--	--

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

137		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Τα σκληρά τυριά έχουν _____ ποσοστό υγρασίας από τα μαλακά τυριά.		
	α.	μικρότερο		
	β.	μεγαλύτερο		
	γ.	ίδιο		

138		Συμπληρώστε τη λέξη/φράση που λείπει Η φρουκτόζη είναι ένα _____ σάκχαρο.		
	α.	άγλυκο		
	β.	φυσικό		
	γ.	τεχνητό		

139		Η περιεκτικότητα σε γλουτένη και η ποιότητα αυτής, επιδρά στην αρτοποιητική ικανότητα του προϊόντος		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

140		<i>Υδατικοί παράγοντες διαλύουν την γλουτένη.</i>		
	α.	Σωστό		

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

141		<i>Τα διογκωτικά αέρια εντός μίας ζύμης συγκρατούνται από τα μόρια της γλουτένης, έχοντας δημιουργήσει ένα τρισδιάστατο πλέγμα απορρόφησης ύδατος.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

142		<i>Η γλουτένη δεν επιδρά στην αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

143		<i>Τα αντιοξειδωτικά (E₃₀₀-E₃₉₉) είναι υλικά που καθυστερούν την οξείδωση των λιπαρών υλών.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

144		<i>Οι γαλακτωματοποιητές - σταθεροποιητές (E₄₀₀-E₄₉₉) αναστέλλουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

145		Η θερμιδική αξία των διαιτητικών προϊόντων φτάνει το 50% των αντίστοιχων μη διαιτητικών προϊόντων.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

146		Τα συντηρητικά (E ₂₀₀ -E ₂₉₉) δεν αναστέλλουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

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

148		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
		ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Αμυλάσες	1.	Διασπούν το άμυλο προς μαλτόζη και γλυκόζη	
	β.	Γαλακτωματοποιητές	2.	Συμβάλλουν στην αύξηση του όγκου του αρτοσκευάσματος	
	γ.	Ασκορβικό οξύ	3.	Συμβάλλουν στην ανάμιξη 2 συστατικών που δεν αναμειγνύονται μεταξύ τους	

	δ.	Διογκωτικές ύλες	4.	Επιδρά οξειδωτικά στο αλεύρι κι όχι σαν βιταμίνη		
--	----	------------------	----	--	--	--

149	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Προπιονικό οξύ και τα άλατά του	1.	υπάρχει σε ζύμες χωρίς μαγιά, όπως το φύλλο κρούστας		
	β.	Αντιοξειδωτικά	2.	καθυστερούν την αλλοίωση των τροφίμων λόγω οξείδωσης		
	γ.	Προπιονικό ασβέστιο	3.	δεν προστίθεται σε προϊόντα που διογκώνονται με μπέικιν, γιατί αλλάζει τη δράση του		
	δ.	Σορβικό οξύ και τα άλατά του	4.	συντηρητικά στο ψωμί του τοστ		

150	Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Κρόκος αυγού	1.	η πρωτεΐνη κολλαγόνο		
	β.	Ζελατίνη	2.	περιέχει λεκιθίνη, ένα φυσικό γαλακτωματοποιητή		
	γ.	Αλβουμίνη	3.	μη φυσικό προϊόν που υποκαθιστά το βούτυρο		
	δ.	Μαργαρίνη	4.	το ασπράδι του αυγού		

3. ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

--

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

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

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

4		<i>Τι έχουν ως βάση του το μπέικιν πάουντερ και η σόδα;</i>		
	α.	Ψευδάργυρο		
	β.	Άλατα του πυριτίου		
	γ.	Ενώσεις σιλικόνης		
	δ.	Τα ανθρακικά άλατα του νατρίου		

5		Με τη συγκρίνουμε τη γλυκύτητα των γλυκαντικών;		
	α.	Τη ζάχαρη		
	β.	Το μέλι		
	γ.	Το νερό		
	δ.	Το αλεύρι		

6		Τι δεν περιλαμβάνεται στα οργανοληπτικά ποιοτικά χαρακτηριστικά ενός τροφίμου;		
	α.	Το άρωμα		
	β.	Η θρεπτική αξία		
	γ.	Η γεύση και η υφή		
	δ.	Η μυρωδιά		

7		Πως παστεριώνεται το γάλα		
	α.	55 °C για δύο ώρες		
	β.	40 °C για 5 λεπτά		
	γ.	65 °C για μισή ώρα		
	δ.	35 °C για 15 λεπτά		

8		<i>Πως ρυθμίζεται η θερμοκρασία στα ζυμάρια;</i>		
	α.	Με τη βοήθεια της ζάχαρης		
	β.	Με τη βοήθεια της γλουτένης		
	γ.	Με τη βοήθεια του αλευριού		

	δ.	Με τη βοήθεια του νερού		
--	-----------	-------------------------	--	--

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

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

11		<i>Τι πρέπει να ενσωματωθεί στη συνταγή για να γίνει η αντικατάσταση του μπέικιν πάουντερ με μαγειρική σόδα;</i>		
	α.	βανίλια Μαγαδασκάρης		
	β.	ελαιόλαδο αντί για βούτυρο αγελάδος		
	γ.	κάποιο όξινο συστατικό		
	δ.	περισσότερο αλάτι		

12		<i>Ποια μηχανήματα αποτελούν τα βασικά σε ένα εργαστήριο Αρτοποιίας;</i>		
-----------	--	--	--	--

	α.	Κατάψυξη, Μίξερ, Παγωτομηχανή		
	β.	Ψυγείο, Φούρνος μικροκυμάτων, Μίξερ		
	γ.	Κλίβανος (φούρνος), Στρογγυλοποιητής (κώνος), Ζυγοκοπτικό, Ζυμωτήριο, Κοπτοδιαιρέτης ζύμης		

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

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

15		<i>Για ποιο πράγμα είναι υπεύθυνα τα βακτήρια στο προζύμι;</i>		
	α.	Για το χρόνο ψησίματος		
	β.	Για τη υφή της κόρας του άρτου		
	γ.	Για την παραγωγή των οξέων και των αρωμάτων		

16		<i>Τι είναι απαραίτητο να προηγηθεί κατά την παραγωγή του άρτου με προζύμι;</i>		
	α.	Η διαδικασία του 'αναπιάσματος'		

	β.	Η προετοιμασία της σφολιάτας		
	γ.	Η δημιουργία της ζύμης τύπου «σου»		

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

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

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

20		<i>Συμπληρώστε τη λέξη που λείπει</i> <i>Τέφρα ονομάζεται το στερεό υπόλειμμα μετά την πλήρη καύση του αλεύρου σε θερμοκρασία _____.</i>		
	α.	900 °C		

	β.	550 °C		
	γ.	100 °C		
	δ.	60 °C		

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

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

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

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

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

26		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Η προσθήκη βελτιωτικών στα άλευρα αρτοποιίας _____ τις ρεολογικές ιδιότητες		
	α.	επιδεινώνει		
	β.	βελτιώνει		
	γ.	δεν αλλάζει		

27		Συμπληρώστε τη φράση που λείπει Το ασκορβικό οξύ, το κιτρικό οξύ και η γλουτένη αποτελούν βελτιωτικά _____ αρτοποιίας		

	α.	κρουασάν		
	β.	κρέμας		
	γ.	αλεύρων		

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

29		<i>Τι ονομάζεται κέικ μαρμπρέ;</i>		
	α.	Ένας τύπος κέικ με σχηματισμούς από στρώσεις βανίλιας – σοκολάτας		
	β.	Είδος κέικ με σοκολάτα γάλακτος		
	γ.	Ένας τύπος κέικ με δημητριακά		
	δ.	Ένα νηστήσιμο κέικ σοκολάτας		

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

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

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

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

34		<i>Κατά το φούρνισμα, στην περίπτωση των άρτων πολυτελείας πρέπει να γίνεται "ατμός".</i>		

	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

35		Η παρασκευή της ζύμης τύπου «σου» δεν είναι μέρος της παρασκευής του προφιτερόλ		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

36		Στην παρασκευή μιας τούρτας αμυγδάλου χρησιμοποιείται σιρόπι.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

37		Για να μπει σουσάμι στα κουλούρια Θεσσαλονίκης, αυτά πρέπει να είναι εντελώς στεγνά.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

38		Στην παρασκευή ενός cheesecake χρησιμοποιείται κρέμα με τυρί - άχνη και κρέμα γάλακτος.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

39		Τα κριτσίνια, που περιέχουν κρασί, πρέπει να παραμένουν στη στόφα για 30'-35'.		

	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

40		<i>Τα γλυκά παξιμαδάκια γλυκανίσου χρειάζονται ψήσιμο δύο φορές.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

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

42		<i>Για την παραγωγή ενός κουλουριού Θεσσαλονίκης η παρασκευασμένη ζύμη τοποθετείται σε ίσες αποστάσεις πάνω στις λαμαρίνες και έπειτα στη στόφα 30-35 λεπτά με χρήση ατμού.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

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

44		Κατά την προετοιμασία του χωριάτικου ψωμιού, το καλύτερο αποτέλεσμα έρχεται όταν η ζύμη ξεκουράζεται για να πλάθεται καλύτερα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

45		Η ζύμη που παρασκευάζεται με ολικής άλεσης απορροφά το ίδιο ποσό νερού με ένα αλεύρι T70%.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

46		Κατά την προετοιμασία των κουλουριών Λαδιού πρώτα μπαίνουν όλα τα υλικά μαζί και έπειτα το μείγμα ζυμώνεται λίγο μέχρι να απορροφηθεί το αλεύρι.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

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

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

49		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:		ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ	1 λεπτό	
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Χωριάτικο Ψωμί	1.	Αλεύρι Ζαχαροπλαστικής		
	β.	Κέικ	2.	Αλεύρι τ.Μ κίτρινο		
	γ.	Τσουρέκι	3.	Αλεύρι Σούπερ		
	δ.	Άρτος Πολυτελείας	4.	Αλεύρι τ.55%		

50		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με την επεξήγηση της στήλης 2:			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Αλεύρι δυνατό	1.	Χρησιμοποιείται για παρασκευές που έχουν μαγιά δηλαδή ψωμιά, μπριος αλλά και κρουασάν	
	β.	Αλεύρι μέτριο	2.	Χρησιμοποιείται για την κατασκευή μπισκότων,	

				βουτημάτων, cookies		
	γ.	Αλεύρι μαλακό	3.	Είναι το «αλεύρι για όλες τις χρήσεις»		

4. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

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

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

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

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

146	Λ
147	α-4/β-1/γ-2/δ-3
148	α-1/β-3/γ-4/δ-2
149	α-4/β-2/γ-3/δ-1
150	α-2/β-1/γ-4/δ-3

5. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

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

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