

ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

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

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΕΠΑ.Σ.: “Μαγειρικής τέχνης”

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 «**Μαγειρικής τέχνης**» 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

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ				
1		<i>Ποιοι μικροοργανισμοί συναντιόνται στα τρόφιμα;</i>		
	α.	Βακτήρια		
	β.	Ιοί		
	γ.	Ζύμες		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
2		<i>Ποιος από τους παρακάτω παράγοντες δεν αντιστοιχεί στους φυσικούς κίνδυνους;</i>		
	α.	Γυαλί		
	β.	Νιτρικά		
	γ.	Λιπάσματα		
	δ.	Μέταλλα		

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

	α.	Μύκητες		
	β.	Βακτήρια		
	γ.	Ιοί		
	δ.	Παράσιτα		
8		Οι κονσέρβες πρέπει να διατηρούνται στους :		
	α.	-4 °C		
	β.	20 °C		
	γ.	0 °C		
	δ.	4 °C		
9		Η αποστείρωση είναι :		
	α.	Θερμική επεξεργασία <100 °C		
	β.	Διαδικασία συντήρησης υπό ψύξης		
	γ.	Θερμοκρασία επεξεργασία >100 °C		
	δ.	Έκθεση σε ακτινοβολία		
10		Τι ισχύει για τη διατήρηση λαχανικών;		
	α.	Ο χρόνος ζωής μπορεί να μειωθεί λόγω της ανάπτυξης μικροοργανισμών		
	β.	Μόλις συγκομισθούν δεν θέλουν καθαρίσμα		
	γ.	Διατηρούνται σε υψηλές θερμοκρασίες		
	δ.	Διατηρούνται σε χώρο με πολλή υγρασία		

11		Ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται ασφαλές όταν:		
	α.	Φέρει παθογόνους		

	β.	Φέρει σημαντικό αριθμό ανεπιθύμητων μικροοργανισμών		
	γ.	Όταν φέρει ουσίες επιβλαβείς για τον άνθρωπο		
	δ.	Όταν είναι απαλλαγμένο από παθογόνους μικροοργανισμούς		
12		<i>Το <i>Vibrio cholerae</i> έχει ως πηγή:</i>		
	α.	Θαλασσινά, οστρακοειδή, ωμά ψάρια		
	β.	Μαλακά τυριά, παγωτό, πουλερικά, ψάρια, απαστερίωτο γάλα, λαχανικά		
	γ.	Εντερικός σωλήνας ανθρώπων και ζώων, δημητριακά, νερό, ωμό κρέας και γάλα, τυριά, σαλάτες		
	δ.	Κανένα από τα παραπάνω		
13		<i>Ποιο από τα παρακάτω αποτελεί χημική επεξεργασία της σταφυλομάζας;</i>		
	α.	Αλκοολική ζύμωση		
	β.	Μηλογαλακτική ζύμωση		
	γ.	Θείωση		
14		<i>Το Ασύρτικο ανήκει στα:</i>		
	α.	Ροζέ κρασιά		
	β.	Λευκά κρασιά		
	γ.	Κόκκινα κρασιά		
	δ.	Αφρώδη κρασιά		
15		<i>Ποιο από τα παρακάτω θεωρείται χαρακτηριστικό συστατικό των αφρωδών οίνων;</i>		
	α.	Νερό		
	β.	Διοξείδιο του άνθρακα		
	γ.	Αλκοόλη		
	δ.	Σάκχαρα		

16		<i>Η ωρίμαση των σταφυλιών σχετίζεται με :</i>		
	α.	Την αλλαγή χρώματος		
	β.	Την μείωση οξέων		
	γ.	Την αύξηση οξέων		
	δ.	Την μείωση σακχάρων		
17		<i>Ποιο από τα παρακάτω δεν είναι σταφύλι ερυθρής οινοποίησης;</i>		
	α.	Ξινόμαυρο		
	β.	Μοσχάτο		
	γ.	Μαυροδάφνη		
	δ.	Αγιωρήτικο		
18		<i>Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας Ο.Π.Α.Π είναι:</i>		
	α.	Πρόκειται για οίνους ανωτέρας ποιότητας, που προέρχονται από συγκεκριμένες τοποθεσίες, ποικιλίες σταφυλιών και τρόπο παραγωγής.		
	β.	Τα σταφύλια προέρχονται από μία συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, η οποία έχει χαρακτηριστεί ως οινοπαραγωγική		
	γ.	Δεν υπάρχουν περιορισμοί στις ποικιλίες και περιοχές προέλευσης των σταφυλιών		
	δ.	Κανένα από τα παραπάνω		
19		<i>Η μετάγγιση κατά την οινοποίηση γίνεται για:</i>		
	α.	Προστασία από την οξείδωση		
	β.	Απομάκρυνση τριγιάς		
	γ.	Απομάκρυνση οινολάστης		
	δ.	Διαύγαση		

20		Η ποιότητα του αμπελιού εξαρτάται:		
	α.	Από το κλίμα		
	β.	Από το έδαφος		
	γ.	Από τον τρόπο καλλιέργειας		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
21		Ποια αίσθηση δεν έχει βασικό ρόλο στην οργανοληπτική αξιολόγηση του οίνου;		
	α.	Αφή		
	β.	Όραση		
	γ.	Γεύση		
	δ.	Οσμή		
22		Ποιο από τα παρακάτω σχετίζεται με την παλαίωση;		
	α.	Είναι σύντομη		
	β.	Υποβαθμίζει τον οίνο		
	γ.	Γίνεται σε λευκά και ερυθρά κρασιά		
	δ.	Στα κόκκινα κρασιά προσδίδει χρώμα κρεμμυδιού		
23		Κατά την οργανοληπτική αξιολόγηση οίνου:		
	α.	Γίνεται απουσία άλλων οσμών		
	β.	Χρησιμοποιείται ποτήρι με μικρό στόμιο		
	γ.	Γίνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
24		Ένας καλός δοκιμαστής χρειάζεται:		
	α.	Μνήμη		

	β.	Καλό λεξιλόγιο		
	γ.	Ικανότητα διάκρισης χαρακτηριστικών		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
25		Τα φαινολικά συστατικά του οίνου σχετίζονται με		
	α.	Πικράδα		
	β.	Γλυκύτητα		
	γ.	Στιφάδα		
	δ.	Οξύτητα		
26		Ποιο ανήκει στα φυσικά διογκωτικά;		
	α.	Μαγιά		
	β.	Μπέικιν πάουντερ		
	γ.	Αμμωνία		
	δ.	Κανένα από τα παραπάνω		
27		Τα μελομακάρονα :		
	α.	Θέλουν μαργαρίνη μαλακή για τη παρασκευή τους		
	β.	Για το σιρόπιασμα θέλουν κρύο μελομακάρονο		
	γ.	Για το σιρόπιασμα θέλουν ζεστό μελομακάρονο κρύο σιρόπι		
	δ.	Θέλουν αναμονή για να φουσκώσει η ζύμη		
28		Τι είναι αυτό που απεικονίζεται στη φωτογραφία; 		
	α.	Μίξερ		
	β.	Πλάστης		

	γ.	Φούρνος		
	δ.	Φλόγιστρο		
29		<i>Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί βασικό συστατικό της κρέμα πατισερί;</i>		
	α.	Αλεύρι		
	β.	Γάλα		
	γ.	Αυγά		
	δ.	Ζάχαρη		
30		<i>Τι ισχύει για τη κουβερτούρα;</i>		
	α.	Έχει χαμηλό ποσοστό κακαομάζας		
	β.	Έχει υψηλό ποσοστό κακαομάζας		
	γ.	Στη παρασκευή της χρησιμοποιείται γάλα		
	δ.	Δεν περιέχει καθόλου κακαομάζα		
31		<i>Ποιο είναι το χαρακτηριστικό της ζάχαρης casto;</i>		
	α.	Είναι ακατέργαστη		
	β.	Φέρει λεπτότερους κόκκους από τη κρυσταλλική		
	γ.	Εμπλουτίζεται με άμυλο		
	δ.	Εμπλουτίζεται με άρωμα βανίλιας		
32		<i>Σε ποια γλυκά χρησιμοποιείται η μαλακή μαργαρίνη;</i>		
	α.	Κέικ		
	β.	Μπισκότα		
	γ.	Ζύμες σφολιάτας		
	δ.	Ζύμες κρουασάν		

33		Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί υποβάθμιση του βουτύρου;		
	α.	Σχίνιασμα		
	β.	Ξινή γεύση		
	γ.	Μούχλα		
	δ.	Δυσάρεστη οσμή		
34		Ποιος από τους παρακάτω είναι πρώτος στην ιεραρχία ενός ζαχαροπλαστέιου;		
	α.	Σου σεφ		
	β.	Μαθητευόμενος		
	γ.	Σεφ		
	δ.	Λαντζιέρηδες		
35		Στη λευκή σοκολάτα δεν περιέχεται:		
	α.	Βούτυρο κακάο		
	β.	Ζάχαρη		
	γ.	Γάλα		
	δ.	Κακαομάζα		
36		Ποια από τις παρακάτω ουσίες δεν είναι γλυκαντική;		
	α.	Ζάχαρη		
	β.	Φρουκτόζη		
	γ.	Μέλι		
	δ.	Κακάο		
37		Τι ισχύει για τη μαγιά;		
	α.	Χρησιμοποιείται μόνο στο ψωμί		

	β.	Είναι ζύμη		
	γ.	Είναι μύκητας		
	δ.	Θέλει ζάχαρη για ενεργοποίηση		
38		Τι ισχύει για το παντεσπάνι;		
	α.	Είναι δομικό υλικό τούρτας		
	β.	Είναι σφικτή ζύμη		
	γ.	Δεν χρειάζεται σιρόπιασμα		
	δ.	Συναντιέται λευκό και σοκολά		
39		Τι ισχύει για το ρου;		
	α.	Χρησιμοποιείται σε παρασκευές ζωμών		
	β.	Χρησιμοποιείται αλεύρι με βούτυρο		
	γ.	Αποτελεί μέσο δεσίματος		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
40		Ποια από τις παρακάτω λιπαρές ύλες ανήκει στα ζωικά λίπη;		
	α.	Ηλιέλαιο		
	β.	Μαργαρίνη		
	γ.	Βούτυρο		
	δ.	Ελαιόλαδο		
41		Ποια στοιχεία φέρει η Σάλτσα vinaigrette;		
	α.	Έχει βάση το λάδι		
	β.	Μπαίνει στο κρέας		
	γ.	Μπαίνει στη σαλάτα		
	δ.	Μπαίνει στα ζυμαρικά		

42		Τι δεν ισχύει για την μαρινάδα;		
	α.	Είναι μέσο αρωματισμού		
	β.	Μπαίνει στα ζυμαρικά		
	γ.	Μέσο συντήρησης		
	δ.	Μαλάκωμα κρέατος		
43		Το ραγού είναι τρόπος μαγειρέματος		
	α.	Της γαλλικής κουζίνας		
	β.	Της ιταλικής κουζίνας		
	γ.	Της ελληνικής κουζίνας		
	δ.	Της ισπανικής κουζίνας		
44		Τι δεν αποτελεί συστατικό της σάλτσας κοκτέιλ;		
	α.	Μαγιονέζα		
	β.	Κέτσαπ		
	γ.	Κρέμα γάλακτος		
	δ.	Σκόρδο		
45		Ποιο από τα παρακάτω δεν αποτελεί υλικό της μαγιονέζας;		
	α.	Κρόκος αυγού		
	β.	Ασπράδι αυγού		
	γ.	Λάδι		
	δ.	Ξύδι		
46		Το ζουλιέν είναι:		

	α.	Τρόπος κοπής λαχανικών		
	β.	Τύπος ψησίματος		
	γ.	Είδος σάλτσας		
	δ.	Τρόπος επεξεργασία κρέατος		
47		Ποια από τα παρακάτω είναι κοπές λαχανικών;		
	α.	Μπιρνουάζ		
	β.	Ρου		
	γ.	Ζουλιέν		
	δ.	Φυμέ		
48		Ποια στοιχεία χαρακτηρίζουν το μπρικ;		
	α.	Αυγά σολομού		
	β.	Αυγά μπακαλιάρου		
	γ.	Χρησιμοποιείται στην παρασκευή ταραμά		
	δ.	Έχει πορτοκαλί χρώμα		
49		Ποιο υλικό δε χρησιμοποιείται για την παραγωγή ζυμαρικών;		
	α.	Σιμιγδάλι		
	β.	Αλεύρι		
	γ.	Νερό		
	δ.	Μαγιά		
50		Ποια τεχνική σχετίζεται με το μαγείρεμα πουλερικών;		
	α.	Πανέ		
	β.	Τηγανιτά		
	γ.	Σοτέ		

	δ.	Όλα τα παραπάνω		
51		Ποιο από τα παρακάτω δεν χρησιμοποιείται στη σάλτσα καρμπονάρα;		
	α.	Σέλινο		
	β.	Κρέμα γάλακτος		
	γ.	Πανσέτα		
	δ.	Μανιτάρια		
52		Ποια από τις παρακάτω λιπαρές ύλες ανήκει στην κατηγορία των ζωικών λιπών;		
	α.	Μαργαρίνη		
	β.	Βούτυρο γάλακτος		
	γ.	Σπορέλαιο		
	δ.	Μαγιονέζα		
53		Η Ντέμι Γκλας ταιριάζει με:		
	α.	Ζυμαρικά		
	β.	Σαλάτες		
	γ.	Γλυκά		
	δ.	Κρέατα		
54		Το ακατάλληλο ελαιόλαδο έχει οξύτητα:		
	α.	>3,3 %		
	β.	0-1 %		
	γ.	<1,5 %		
	δ.	1,5-2 %		

55		Συμπληρώστε το ποσοστό που λείπει: Οι υδατάνθρακες πρέπει να καταλαμβάνουν τουλάχιστον το της συνολικής προσλαμβανόμενης ενέργειας.		
	α.	20-40 %		
	β.	30-40%		
	γ.	50-60%		
	δ.	80-90%		
56		Ποιο από τα παρακάτω δίνει 7 cal/g κατανάλωσης;		
	α.	Πρωτεΐνη		
	β.	Λίπος		
	γ.	Υδατάνθρακα		
	δ.	Αλκοόλη		
57		Μια ισορροπημένη διατροφή χαρακτηρίζεται από:		
	α.	Υψηλή κατανάλωση λίπους		
	β.	Υψηλή κατανάλωση κόκκινου κρέατος		
	γ.	Από ποικιλία φρούτων και λαχανικών		
	δ.	Υψηλή κατανάλωση διαιτητικών ινών		
58		Η γλουτένη ανήκει:		
	α.	Στις πρωτεΐνες		
	β.	Στους υδατάνθρακες		
	γ.	Στα μέταλλα		
	δ.	Στα λίπη		
59		Με βάση την Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής τα δημητριακά πρέπει να καταναλώνονται:		
	α.	Καθημερινά		

	β.	Μηνιαία		
	γ.	Εβδομαδιαία		
	δ.	Ποτέ		
60		Τα άτομα που πάσχουν από διαβήτη πρέπει να εντάσσουν στο διατροφολόγιο τους:		
	α.	Πολλές πηγές διαιτητικών ινών		
	β.	Ζάχαρη		
	γ.	Αλκοόλ		
	δ.	Τίποτα από τα παραπάνω		
61		Ποιο από τα παρακάτω αποτελεί κρίσιμο σημείο για την παστερίωση του γάλακτος .		
	α.	Θερμοκρασία παστερίωσης		
	β.	Χρόνος της παστερίωσης		
	γ.	Υλικό δεξαμενής		
	δ.	Το pH του γάλακτος		
62		Η τήρηση των κανόνων καθαριότητας αποτελεί μέτρο προστασίας των τροφίμων από επιμολύνσεις :		
	α.	Από μικροοργανισμούς		
	β.	Από διασταυρούμενη επιμόλυνση		
	γ.	Όλα τα παραπάνω		
	δ.	Κανένα από τα παραπάνω		
63		Τι προσφέρει το HACCP;		
	α.	Διαχείριση ασφάλειας		
	β.	Πρόληψη		
	γ.	Αφορά μόνο τα ποιοτικά χαρακτηριστικά		
	δ.	Αφορά μόνο τους εργαζομένους		

64		<i>Σε ποιο σημείο της εφοδιαστικής αλυσίδας σοκολάτας με ξηρούς καρπούς πρέπει να γίνει έλεγχος μυκοτοξινών;</i>		
	α.	Εφόσον διατεθεί το προϊόν στον καταναλωτή		
	β.	Κατά την παραλαβή των ξηρών καρπών		
	γ.	Κατά την τελική παρασκευή της σοκολάτας		
	δ.	Τίποτα από τα παραπάνω		
65		<i>Για τον καθαρισμό επιφανειών χρησιμοποιείται:</i>		
	α.	Κρύο νερό		
	β.	Ζεστό νερό		
	γ.	Ζεστό νερό με σαπούνι		
	δ.	Δεν εφαρμόζεται καμία πρακτική		
66		<i>Το προσωπικό σε χώρο επεξεργασίας τροφίμων πρέπει:</i>		
	α.	Να έχει βιβλιάριο υγείας		
	β.	Να τηρεί κανόνες υγιεινής		
	γ.	Να φοράει στολή		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
67		<i>Η διασταυρούμενη επιμόλυνση οφείλεται σε:</i>		
	α.	Έλλειψη καθαριότητας		
	β.	Κακή συντήρηση		
	γ.	Επαφή ωμών και έτοιμων προς κατανάλωση		
	δ.	Κανένα από τα παραπάνω		
68		<i>Για την ασφάλεια τροφίμων απαιτείται :</i>		

	α.	Πλύσιμο χεριών		
	β.	Πλύσιμο τροφίμου		
	γ.	Να χρησιμοποιούμε μη καθαρούς πάγκους		
	δ.	Να μεταχειριζόμαστε διαφορετικά τρόφιμα με ίδια γάντια		
69		Ποιο από τα παρακάτω δεν ανήκει στα ερυθρά κρέατα;		
	α.	Χοιρινό		
	β.	Πρόβειο		
	γ.	Κοτόπουλο		
	δ.	Βοδινό		
70		Ποιο κομμάτι του βοδινού ανήκει στην Κατηγορία Α;		
	α.	Κιλότο		
	β.	Σπάλα		
	γ.	Στήθος		
	δ.	Κότσι		
71		Ποιο από τα παρακάτω είναι χαρακτηριστικό της σφαγής πουλερικών;		
	α.	Αποκεφαλισμός		
	β.	Απομάκρυνση πούπουλων		
	γ.	Πλύσιμο		
	δ.	Εκσπλαχνισμός		
72		Η ποιότητα κρέατος εξαρτάται από		
	α.	Ηλικία		
	β.	Συνθήκες διατροφής		
	γ.	Συνθήκες σφαγής		

	δ.	Όλα τα παραπάνω		
73		Τι ισχύει για το DFD-σκοτεινό, συμπαγές και ξηρό (Dark Firm Dry);		
	α.	Είναι μόνο για χοιρινά κρέατα		
	β.	Είναι μόνο για βοοειδή		
	γ.	Είναι ακατάλληλο για κατανάλωση		
	δ.	Είναι ποιοτικά υποβαθμισμένο		
74		Ποιο από τα παρακάτω προέρχονται από το οπίσθιο τεταρτημόριο μοσχαριού		
	α.	Σπαλομπριζόλα		
	β.	Σπάλα		
	γ.	Νουά		
	δ.	Ποντίκι		
75		Το μπέικον σε ποιο ζώο παράγεται;		
	α.	Βόδι		
	β.	Χοιρινό		
	γ.	Βουβάλι		
	δ.	Στρουθοκάμηλο		
76		Ποιο από τα παρακάτω είναι μεγαλύτερο σε ηλικία;		
	α.	Μοσχάρι γάλακτος		
	β.	Δαμάλι		
	γ.	Βόδι		
	δ.	Μοσχάρι		

77		Πολύς συνδετικός ιστός σημαίνει:		
	α.	Μαλακό κρέας		
	β.	Σκληρό κρέας		
	γ.	Τρυφερό κρέας		
	δ.	Τίποτα από τα παραπάνω		
78		Σε ένα μενού τι προηγείται από το πρώτο πιάτο;		
	α.	Κυρίως πιάτα		
	β.	Γλυκά		
	γ.	Ποτά		
	δ.	Ορεκτικά		
79		Ποιο από τα παρακάτω περιγράφει καλύτερα τον τύπο εστιατορίου fast food;		
	α.	Εστιατόριο εθνικής κουζίνας		
	β.	Εστιατόριο για χορτοφάγους		
	γ.	Εστιατόριο γρήγορου φαγητού		
	δ.	Ταβέρνα		
80		Που συνηθίζεται να χρησιμοποιείται το Menu a' la carte		
	α.	Πανεπιστημιακή λέσχη		
	β.	Ταβέρνα		
	γ.	Fast food		
	δ.	Οικοτροφεία		
81		Ποιο από τα παρακάτω ανήκουν στα πρώτα πιάτα ενός μενού;		
	α.	Σαλάτες		

	β.	Ζυμαρικά		
	γ.	Αλλαντικά		
	δ.	Σούπες		
82		Ποιο από τα παρακάτω δεν ανήκει στην κατηγορία των δευτερευόντων γευμάτων;		
	α.	Μπράντς		
	β.	Δεκατιανό		
	γ.	Βραδινό		
	δ.	Μεσημεριανό		
83		Η απόδοση προϊόντος:		
	α.	Σχετίζεται με τις παραγόμενες μερίδες από μια πρότυπη συνταγή		
	β.	Σχετίζεται με την ικανοποίηση του πελάτη		
	γ.	Σχετίζεται με τη εκτέλεση της πρότυπης συνταγής		
84		Ποιο είναι το πλεονέκτημα της πρότυπης συνταγής;		
	α.	Διασφάλιση εμφάνισης		
	β.	Διαχείριση κόστους		
	γ.	Λιγότερος έλεγχος διαδικασιών		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
85		Ποιος είναι ο ρόλος του υπεύθυνου προμηθειών;		
	α.	Να τακτοποιεί τα προϊόντα		
	β.	Να οργανώνει τις παραγγελίες		
	γ.	Να ελέγχει τις τιμές των προϊόντων προς αγορά		
	δ.	Να ελέγχει την παραλαβή των αγαθών		

86		Ποια στοιχεία σχετίζονται με τα πρότυπα μεγέθη μερίδων;		
	α.	Δεν προσφέρει ικανοποίηση στο πελάτη		
	β.	Είναι προκαθορισμένα		
	γ.	Δεν σχετίζεται με το κόστος της μερίδας		
	δ.	Χρησιμοποιούνται μέσα ζύγισης για τη διατήρηση της		
87		Τι ισχύει για το τιμολόγιο;		
	α.	Είναι επίσημο έγγραφο που φέρει πληροφορίες: μονάδα, είδος τιμή		
	β.	Εκδίδεται από τον προμηθευτή		
	γ.	Παραλαμβάνει το τμήμα παραλαβών		
	δ.	Όλα σωστά		
88		Ποιο από τα παρακάτω είναι βοηθητικός χώρος εστιατορίου;		
	α.	Αποθήκη		
	β.	Κουζίνα		
	γ.	Μπαρ		
	δ.	Σάλα		
89		Ποια είναι η δουλειά του αρχισερβιτόρου;		
	α.	Επιβλέπει το σερβίρισμα		
	β.	Σερβίρει το νερό		
	γ.	Καθαρίζει τα τραπέζια		
	δ.	Τοποθετεί τους πελάτες		
90		Στον αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος:		

	α.	Ο σερβιτόρος σερβίρει πάντα από δεξιά		
	β.	Ο σερβιτόρος σερβίρει πάντα από αριστερά		
	γ.	Συμμετέχει ο πελάτης βοηθητικά		
	δ.	Γίνεται μόνο στην Αγγλία		

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΣΩΣΤΟΥ ΛΑΘΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ				
91		Το ζεμάτισμα συμβάλλει σε αδρανοποίηση ενζύμων.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
92		Οι τροφοτοξινώσεις προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων που φέρουν βακτήρια.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
93		Υψηλά ποσοστά υγρασίας κατά την αποθήκευση αυξάνουν τον κίνδυνο αλλοίωσης αλεύρων.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

94		Η τροφολοίμωξη σχετίζεται με τη κατανάλωση τροφίμων που φέρουν τοξίνες.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
95		Κατά την στατική φάση παρατηρείται λύση των κυττάρων.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
96		Το πίκρισμα του γάλακτος σχετίζεται με την ασφάλεια του προϊόντος.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
97		Οι σακχαρομύκητες μετατρέπουν τον μούστο σε κρασί.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
98		Η μαυροδάφνη ανήκει στα ροζέ κρασιά.		

	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
99		<i>Η ερυθρή οινοποίηση δεν απαιτεί την συμπαράμονή των στέμφυλων και χυμού.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
100		<i>Οι ροζέ οίνοι παράγονται από ανάμειξη λευκού και ερυθρού οίνου.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
101		<i>Το συστατικό του γλεύκους σε μεγαλύτερη αναλογία είναι η αλκοόλη.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
102		<i>Ο ήλιος δεν συμβάλλει στην ωρίμανση του σταφυλιού.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

103		<i>Το ζεστό νερό χρησιμοποιείται για το ξεφορμάρισμα.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
104		<i>Η μαρέγκα προκύπτει από το χτύπημα κρόκων.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
105		<i>Η σορβιτόλη ανήκει στα φυσικά γλυκαντικά.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
106		<i>Ο σοκολάτα γάλακτος δεν περιέχει σκόνη γάλακτος.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
107		<i>Η ζύμη σφολιάτας χρησιμοποιείται στο μιλφέιγ.</i>		

	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
108		<i>Στην παρασκευή του τσουρεκιού χρησιμοποιούν μαγιά.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
109		<i>Η σάλτσα μονρέ δεν απαιτεί τυρί στην παρασκευή της.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
110		<i>Κουρ-Μπουγιόν είναι αρωματισμένος ζωμός κρέατος.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
111		<i>Το βούτυρο γίνεται από ζωικό λίπος.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

112		Μπλανσέρ είναι μέθοδος ψησίματος κρέατος.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
113		Η μπεσαμέλ είναι ζεστή σάλτσα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
114		Τα θρεπτικά στοιχεία είναι ουσίες που λαμβάνονται από την τροφή και χρησιμοποιούνται στον οργανισμό για να προσφέρουν ενέργεια και δομικά υλικά.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
115		Στη βάση της πυραμίδας της Μεσογειακής Δίαιτας βρίσκονται τα κρεατικά προϊόντα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
116		Η βιταμίνη C είναι λιποδιαλυτή.		

	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
117		<i>Με το σύστημα HACCP, μπορούμε να προβλέψουμε τους κινδύνους που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
118		<i>Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (critical control point, CCP) ορίζεται ένα στάδιο ή μια διεργασία, όπου ένας κίνδυνος για την ασφάλεια του τροφίμου μπορεί να προληφθεί, να εξαλειφθεί ή να μειωθεί.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
119		<i>Η αύξηση της θερμοκρασίας συντήρησης αυξάνει τη τρυφεροποίηση.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
120		<i>Ο συνδετικός ιστός τρυφεροποιείται κατά το μαγείρεμα.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

121		Κατά το σίτεμα λαμβάνει χώρα η αυτόλυση.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
122		Τα λευκά ζώα χρειάζονται σίτεμα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
123		Επαναλήψεις ίδιων φαγητών με κάποιες μικρές παραλλαγές καθιστούν δυσανάγνωστο το μενού.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
124		Κάθε προϊόν του μενού θα πρέπει να συνοδεύεται από μικρή περιγραφή, προκειμένου να διευκολύνει περισσότερο τον αναγνώστη.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
125		Οι αλοιφές δεν ανήκουν στις σαλάτες.		

	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
126		Οι τελικές τιμές καταλόγου δεν σχετίζονται με τα πρότυπα μεγέθη.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
127		Η πρότυπη συνταγή συμβάλει στη διαμόρφωση περιθώριο κέρδους.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
128		Το table de service είναι το έπιπλο όπου τοποθετούνται τα εργαλεία για το σερβίρισμα.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

129		<i>Αντιστοιχίστε τους μικροοργανισμούς της στήλης 1 με την άριστη θερμοκρασία ανάπτυξης της στήλης 2.</i>			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		

	α.	Ψυχρότροφοι	1 .	50-60 °C		
	β.	Μεσόφιλοι	2 .	20-30 °C		
	γ.	Θερμόφιλοι	3 .	30-40 °C		
130	Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες της στήλης 2 με τους κινδύνους της στήλης 1.					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Χημικός	1 .	Τοξίνες ιχθύων		
	β.	Φυσικός	2 .	Εντομοκτόνα		
	γ.	Βιολογικός	3 .	Ξένα σώματα		
			4 .	Μύκητες		
			5	Ιοί		
131	Αντιστοιχίστε τις τιμές αω της στήλης 1 με τα παραδείγματα τροφίμων της στήλης 2.					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	>0,98	1 .	κράκερ		
	β.	<0,6	2 .	φρούτα		
	γ.	0,85-0,6	3 .	Αποξηραμένα φρούτα		
132	Αντιστοιχίστε του τύπους οίνου της στήλης 1 με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα της στήλης 2.					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Ξηροί	1 .	14-40 g/L		
	β.	Γλυκοί	2 .	2-14 g/L		
	γ.	Ημίξηροι	3 .	2 g/L		

	δ.	Ημίγλυκοι	4	40 g/L		
133		Αντιστοιχίστε τα αποστάγματα της στήλης 1 με την πρώτη ύλη της στήλης 2.				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Κονιάκ	1 .	Στέμφυλα		
	β	Τσίπουρο	2 .	Κρασί		
	γ.	Ρούμι	3 .	Ζαχαροκάλαμο		
134		Αντιστοιχίστε τη γεύση του οίνου της στήλης 1 με τις ενώσεις της στήλης 2.				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Γλυκό	1 .	Ταννίνες		
	β.	Στυφό	2 .	Ελεύθερα οργανικά οξέα		
	γ.	Όξινο	3 .	Σάκχαρα		
135		Αντιστοιχίστε ποικιλία οίνου της στήλης 1 με το αντίστοιχο χρώμα της στήλης 2.				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Ασύρτικο	1 .	Ερυθροί οίνοι		
	β.	Αγιωρήτικο				
	γ.	Σαβατιανό	2 .	Λευκοί οίνοι		
δ.	Ξινόμαυρο					

136		Αντιστοιχίστε τα γλυκαντικά της στήλης 2 με τη κατηγορία που ανήκουν της στήλης 1.			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Φυσικά	1 .	Ασπαρτάμη	
			2 .	Μέλι	
	γ.	Τεχνηκά	3 .	Άχνη ζάχαρη	
4			Σορβιτόλη		
137		Αντιστοιχίστε τη λιπαρή ύλη της στήλης 1 με το προϊόν της στήλης 2.			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Βούτυρο	1 .	Κέικ	
	β.	Μαργαρίνη	2 .	Τσουρέκι	
	γ.	Ελαιόλαδο	3 .	Ζύμη πίτσας	
138		Αντιστοιχίστε τα τρόφιμα της στήλης 2 με την αντίστοιχη κατηγορία της στήλης 1.			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Προϊόντα σιταριού	1 .	Σιρόπι καλαμποκιού	
	β.	Προϊόντα καλαμποκιού	2 .	Ριζογκοφρέτες	
	γ.	Προϊόντα ρυζιού	3 .	Αλεύρι	
139		Αντιστοιχίστε τις παρασκευές των αυγών της στήλης 1 με τα στοιχεία της στήλης 2.			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2		
	α.	Αυγά ον κοκότ	1	Απαιτεί βρασμό	

			.			
	β.	Αυγά σκράμπλ	2.	Απαιτεί ψήσιμο στο φούρνο		
	γ.	Αυγό ποσέ	3.	Απαιτεί χτύπημα κατά το ψήσιμο		
140	Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες ελαιόλαδου της στήλης 1 με την οξύτητα της στήλης 2.					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Εξαιρετικά παρθένο	1.	<1,5%		
	β.	Ακατάλληλο	2.	0-1%		
	γ.	Απλό ελαιόλαδο	3.	>3,3		
141	Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες στήλης 1 με τις τεχνικές της στήλης 2.					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Κοπές	1.	Σοτέ		
			2.	Εμινσέ		
	β.	Μέθοδος ψησίματος	3.	Μπατονέτες		
				Σενιάν		
142	Αντιστοιχίστε τις ομάδες βιταμινών της στήλης 1 με τις βιταμίνες της στήλης 2.					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Υδατοδιαλυτές	1.	Βιταμίνη Α		
2.			Βιταμίνη Κ			

	β.	Λιποδιαλυτές	3 .	Βιταμίνη Β		
			4 .	Βιταμίνη C		
143		Αντιστοιχίστε τα μακροθρεπτικά στοιχεία της στήλης 1 με το ποσοστό συμμετοχής σε μια ισορροπημένη διατροφή της στήλης 2.				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Υδατάνθρακες	1 .	30-35%		
	β.	Λίπος	2 .	10-15%		
	γ.	Πρωτεΐνες	3 .	50-60%		
144		Αντιστοιχίστε τους όρους της στήλης 1 με τους ορισμούς της στήλης 2.				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Απολυμαντικά	1 .	Χημικά μέσα που χρησιμοποιούνται για να αφαιρέσουμε τα λίπη και τις βρωμιές		
	β.	Απορρυπαντικά	2 .	Χημικά μέσα που χρησιμοποιούνται για απομάκρυνση βρωμιάς και μείωση αριθμού μικροβίων		
	γ.	Εξυγιαντικά	3 .	Χημικά μέσα που χρησιμοποιούμε για απολύμανση και μειώνουν σημαντικά τον αριθμό των μικροβίων.		
145		Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες της στήλης 1 με τις μεθόδους ποιοτικού ελέγχου της στήλης 2.				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Αντικειμενικές	1 .	Αναλυτικές		
			2 .	Μικροβιολογικές		

	β.	Υποκειμενικές	3 .	Οργανοληπτικές		
			ν.	Φυσικές		
146		Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες ποιότητας της στήλης 1 με τα τεμάχια βοοειδών της στήλης 2.				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Κατηγορία Α	1 .	Μπούτι		
	β.	Κατηγορία Β	2 .	Φιλέτο		
	γ.	Κατηγορία Γ	3 .	Τράχηλος		
147		Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες ποιότητας της στήλης 1 με τα τεμάχια χοιρινών της στήλης 2.				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Κατηγορία Α	1 .	Πανσέτα		
	β.	Κατηγορία Β	2 .	Κεφάλι		
	γ.	Κατηγορία Γ	3 .	Χοιρομέρι		
148		Αντιστοιχίστε το όνομα του μενού της στήλης 1 με την αντίστοιχη περιγραφή της στήλης 2.				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Menu à la carte	1 .	Πρόκειται για προκαθορισμένα μενού		
	β.	Menu table d' hôte.	2 .	Για προκαθορισμένα γεύματα σε συνδυασμό με δικαίωμα επιλογής πελάτη		
	γ.	Menu buffet	3 .	Κάθε πελάτης έχει τη δυνατότητα να επιλέξει από μια σειρά προϊόντων.		

149	Αντιστοιχίστε τα γεύματα της στήλης 1 με τα προϊόντα της στήλης 2.			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
	α.	Πρότυπη συνταγή	1 ·	Προσδιορίζει την ποσότητα σερβιριζόμενου φαγητού
	β.	Πρότυπες προδιαγραφές	2 ·	Περιέχει συγκεκριμένα στοιχεία σχετικά με το βάρος, την ποιότητα, το μέγεθος, την ποσότητα και άλλων προδιαγραφών που συνθέτουν ένα προϊόν
	γ.	Πρότυπες μερίδες	3 ·	Περιέχει ποσοτικά και ποιοτικά στοιχεία για την παραγωγή ενός φαγητού/ποτού

150	Αντιστοιχίστε τον τύπο σερβιρίσματος της στήλης 1 με την περιγραφή της στήλης 2.			
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2	
	α.	Αγγλικός τύπος	1 ·	Ο τραπεζοκόμος σερβίρει τους πελάτες
	β.	Γαλλικός τύπος	2 ·	Τοποθέτηση πιάτων στο κέντρο του τραπεζιού από τον τραπεζοκόμο.
	γ.	Οικογενειακός τύπος	3 ·	Ο πελάτης σερβίρεται μόνος του από το δίσκο

3. ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ				
1	Τα ψάρια σε θερμοκρασία 4 °C μπορούν να συντηρηθούν:			
	α.	7 ημέρες		

	β.	1 ημέρα		
	γ.	2-3 ημέρες		
	δ.	Καμία		
2		Νωπό κρέας, καπνιστά ψάρια, γαλακτοκομικά συντηρούνται στους :		
	α.	20 °C		
	β.	<4 °C		
	γ.	<7 °C		
	δ.	-4 °C		
3		Διατηρούμε τα κομμένα λαχανικά:		
	α.	Στο πάγκο μέχρι να χρησιμοποιηθούν		
	β.	Σε θερμοκρασία <4°C μέχρι να χρησιμοποιηθούν		
	γ.	Σε κρύο νερό		
		Κανένα από τα παραπάνω		
4		Σε ποιο από τα παρακάτω τρόφιμα είναι πιο πιθανό να βρούμε <i>Listeria</i> ;		
	α.	Οστρακοειδή		
	β.	Κοτόπουλο		
	γ.	Έτοιμες προς κατανάλωση σαλάτες		
5		Η κατάψυξη τροφίμων χρησιμοποιείται:		
	α.	Ως ψυχρή επεξεργασία		
	β.	Για καταστροφή μικροοργανισμών		
	γ.	Για παρεμπόδιση ανάπτυξης μικροοργανισμών		
	δ.	Για ενίσχυση ανάπτυξης		
6		Ποιο από τα παρακάτω τρόφιμα μπορεί να αποτελέσει πηγή <i>Salmonella</i> ;		

	α.	Ψάρια		
	β.	Κοτόπουλο		
	γ.	Ψωμί		
	δ.	Αυγά		
7		Η θείωση στα κρασιά :		
	α.	Προστατεύει από οξείδωση		
	β.	Παρεμποδίζει την ανάπτυξη μικροοργανισμών		
	γ.	Υποβαθμίζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά		
8		Η σαμπάνια σερβίρεται στους :		
	α.	25 °C		
	β.	6-8°C		
	γ.	10-12 °C		
	δ.	16-18 °C		
9		Το λευκό κρασί ταιριάζει με :		
	α.	Κυνήγι		
	β.	Οστρακοειδή		
	γ.	Δυνατά τυριά		
	δ.	Τίποτα από τα παραπάνω		
10		Η μαρέγκα γίνεται :		
	α.	Με χτύπημα κρόκων		
	β.	Με χτύπημα ασπραδιού		
	γ.	Με χτύπημα ασπραδιού με ζάχαρη		
	δ.	Με χτύπημα ασπραδιού με αλάτι		
11		Η σαντιγί προκύπτει από το χτύπημα;		

	α.	Αυγού		
	β.	Γάλακτος		
	γ.	Βουτύρου		
	δ.	Κρέμας γάλακτος		
12		<i>Ποια από τα παρακάτω μπορεί να χρησιμοποιηθούν στη διακόσμηση;</i>		
	α.			
	β.			
	γ.			
	δ.			
13		<i>Τι δε μπαίνει στη ζύμη της τάρτας;</i>		
	α.	Αλεύρι		
	β.	Αυγό		
	γ.	Ζάχαρη		
	δ.	Διογκωτικά		
14		<i>Ποια στοιχεία αντιστοιχούν με την παρασκευή αυγά ποσέ;</i>		
	α.	Κατά το βρασμό σπάμε το αυγό με αργές κινήσεις		
	β.	Ο βρασμός διαρκεί 2-3 λεπτά		
	γ.	Τα αυγά τα βράζουμε σε νερό με ξύδι		
	δ.	Τα αυγά βράζουν με το κέλυφος		
15		<i>Ποιο από τα παρακάτω αποτελεί μέθοδο ψησίματος;</i>		

	α.	Αροζέ		
	β.	Ντεγκραισέ.		
	γ.	Μπραιζέ		
	δ.	Μπαρντέ		
16		Ποια από τις παρακάτω σάλτσες είναι παράγωγα της Demi-Glace;		
	α.	Σάλτσα Περιγκέ		
	β.	Σάλτσα Bicarade		
	γ.	σάλτσα Μαδέρα		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		
17		Με τι από τα παρακάτω σχετίζεται το κοσκίνισμα του αλευριού;		
	α.	Για να κρατηθούν ξένα σώματα		
	β.	Για να σπάσουν οι σβόλοι		
	γ.	Για να μην ενυδατωθεί καλά		
	δ.	Για να ψηθεί γρήγορα το τρόφιμο		
18		Ποιο συστατικό δεν χρησιμοποιείται για την παραγωγή της ρώσικης;		
	α.	Μαϊντανός		
	β.	Πατάτα		
	γ.	Μαγιονέζα		
	δ.	Αρακάς		
19		Ποια από τις παρακάτω βιταμίνες είναι λιποδιαλυτή;		
	α.	Βιταμίνη Β2		
	β.	Βιταμίνη Β12		

	γ.	Βιταμίνη Ε		
	δ.	Βιταμίνη D		
20		Με βάση την Πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής τα γλυκά πρέπει να καταναλώνονται:		
	α.	Καθημερινά		
	β.	Μηνιαία		
	γ.	Εβδομαδιαία		
21		Στη παστερίωση γάλακτος ποια θεωρούνται κρίσιμα σημεία;		
	α.	Η θερμοκρασία		
	β.	Ο χρόνος		
	γ.	Το pH		
22		Μετά το πλύσιμο των χεριών τι από τα παρακάτω δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για το στέγνωμα;		
	α.	Ποδιά		
	β.	Ρούχα		
	γ.	Χαρτί μιας χρήσης		
	δ.	Επαναχρησιμοποιημένο χαρτί		
23		Τι από τα παρακάτω δεν ισχύει για το πόσιμο νερό ;		
	α.	Περιέχει μεγάλη ποσότητα αλατιού		
	β.	Είναι νερό από λίμνες μετά από επεξεργασία		
	γ.	Μπορεί να περιέχει διοξείδιο του άνθρακα		
24		Η μαρινάδα χρησιμοποιείται για :		
	α.	Απομάκρυνση οσμής		

	β.	Τρυφεροποίηση		
	γ.	Για την οξύτητα		
	δ.	Για την ωρίμανση		
25		Το κιλότο:		
	α.	Είναι από το εμπρόσθιο τριτημόριο του βοοειδούς σφαγίου		
	β.	Είναι από το οπίσθιο τριτημόριο του βοοειδούς σφαγίου		
	γ.	Είναι από το εμπρόσθιο τριτημόριο του χοιρινού σφαγίου		
	δ.	Είναι από το οπίσθιο τριτημόριο του χοιρινού σφαγίου		
26		Τι δεν περιλαμβάνει το Ελληνικό πρωινό;		
	α.	Γιαούρτι		
	β.	Φρούτα		
	γ.	Μέλι		
	δ.	Λουκάνικα		
27		Ποια από τα παρακάτω ανήκουν στα κρύα ορεκτικά;		
	α.	Τουρσί		
	β.	Πίτες		
	γ.	Βραστά λαχανικά		
	δ.	Πίτσα		
28		Τι ισχύει για την πρότυπη συνταγή;		
	α.	δεν περιέχει αναλυτικές πληροφορίες παρασκευής μιας συνταγής		
	β.	Αποτελεί τυποποίηση της συνταγής		
	γ.	δυσκολεύει τη διατήρηση της ποιότητας		
	δ.	δυσκολεύουν την κοστολόγηση		

29		<i>Ποιο αποτελεί το τελευταίο στάδιο που σχετίζεται με το πλύσιμο-τακτοποίηση των μαχαιροπήρουνων;</i>		
	α.	Ξέπλυμα		
	β.	Πλύσιμο		
	γ.	Στέγνωμα		
	δ.	Να περαστούν από ξύδια για απολύμανση		
30		<i>Τι περιλαμβάνει η προετοιμασία χώρων πριν την έλευση πελατών;</i>		
	α.	Στρώσιμο τραπεζιού		
	β.	Καθαρισμός χώρου		
	γ.	Τοποθέτηση σκευών		
	δ.	Όλα τα παραπάνω		

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΣΩΣΤΟΥ ΛΑΘΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

31		<i>Η ακτινοβόληση χρησιμοποιείται για την αδρανοποίηση των μικροοργανισμών.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
32		<i>Οι μύκητες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη προϊόντων.</i>		
	α.	Σωστό		

	β.	Λάθος		
33		Η λευκή οينوποίηση χαρακτηρίζεται από συμπαραμονή στέμφυλων γλεύκους.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
34		Ο μπετονίτης χρησιμοποιείται για διαύγαση των οίνων.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
35		Στο σιρόπιασμα των γλυκών ταψιού χρησιμοποιείται ζεστό σιρόπι σε κρύο γλυκό.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		
36		Το κορν φλάουρ χρησιμοποιείται για να πήξουν οι κρέμες.		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

37		<i>Το μπρινουάζ είναι κοπή κρέατος.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

38		<i>Το αβγοτάραχο προκύπτει από αυγά σολωμού.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

39		<i>Ένα άτομο που πάσχει από υπέρταση θα πρέπει να προσέχει τη κατανάλωση αλατιού.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

40		<i>Η θερμοκρασία δεν αποτελεί κρίσιμο όριο για την παστερίωση του γάλακτος .</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

41		<i>Το χοιρομέρι είναι στο μηρό του χοιρινού.</i>		
----	--	--	--	--

	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

42		<i>Η αστοχία ταύτισης πραγματικού με πρότυπου κόστους αποτελεί ένδειξη αστοχιών κατά την παραγωγή προϊόντων.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

43		<i>Οι πυροσβεστήρες δεν πρέπει να υπάρχουν στην κουζίνα.</i>		
	α.	Σωστό		
	β.	Λάθος		

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

44		Αντιστοιχίστε τον μικροοργανισμό της στήλης 1 με τα τρόφιμα της στήλης 2:				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Listeria	1 .	Κονσέρβες		
	β.	Clostridium botulinum	2 .	Έτοιμες σαλάτες		
	γ.	Bacillus subtilis	3 .	Δημητριακά		

45	Αντιστοιχίστε τα κρασιά της στήλης 1 με τις θερμοκρασίες σερβιρίσματος της στήλης 2:					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Αφρώδεις	1 .	8-10 °C		
	β.	Λευκοί	2 .	15- 18°C		
	γ.	Ερυθροί	3 .	8 °C		
46	Αντιστοιχίστε τα φον της στήλης 2 με τις κατηγορίες της στήλης 1					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Άσπρα	1 .	Λευκό φον		
			2 .	Φον κυνηγιού		
	γ.	Σκούρα	3 .	Φον ψαριού		
			4 .	Σκούρο φον		
47	Αντιστοιχίστε την κατηγορία αρτοσκευασμάτων της στήλης 1 με το αντίστοιχο προϊόν της στήλης 2:					
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Απλά	1 .	Ψωμί		
			2 .	Τσουρέκι		
	β.	Ζαχαροπλαστικά	3 .	Παξιμάδι		
			Κουλουράκια			
48	Αντιστοιχίστε τη συχνότητα κατανάλωσης της στήλης 1 με τα τρόφιμα της στήλης 2:					

	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Καθημερινά	1 .	Ελαιόλαδο		
			2 .	Γαλακτομικά		
	γ.	Εβδομαδιαία	3 .	Δημητριακά		
			4 .	Όσπρια		
49		Αντιστοιχίστε τα τμήματα του σφαγείου της στήλης 2 με το σημείο του βοδιού της στήλης 1:				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Μπροστινό τεταρτημόριο	1 .	Σπάλα		
	β.		2 .	Ποντίκι		
	γ.	Οπίσθιο τεταρτημόριο	3 .	Στήθος		
	δ.		4 .	Κόντρα κιλότο		
50		Αντιστοιχίστε τα προϊόντα της στήλης 1 με τα τμήματα καταλόγου της στήλης 2:				
	ΣΤΗΛΗ 1		ΣΤΗΛΗ 2			
	α.	Ποτά	1 .	Κρέας		
	β.	Επιδόρπια	2 .	Αλίπαστα		
	γ.	Ορεκτικά	3 .	Καφές		
	δ	Κυρίως	4 .	Γλυκά με σιρόπι		

4. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

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

34.	γ
35.	δ
36.	δ
37.	γ
38.	α, δ
39.	δ
40.	γ
41.	α, γ
42.	β
43.	α
44.	δ
45.	β
46.	α
47.	α, γ
48.	α, δ
49.	δ
50.	δ
51.	α
52.	β
53.	δ
54.	α
55.	γ
56.	δ
57.	γ, δ
58.	α
59.	α
60.	α
61.	α, β
62.	γ
63.	α, β
64.	β
65.	γ
66.	δ
67.	γ
68.	α, β
69.	γ
70.	α
71.	β
72.	δ

73.	δ
74.	γ
75.	β
76.	γ
77.	β
78.	δ
79.	γ
80.	β,γ
81.	α,γ
82.	γ,δ
83.	α
84.	δ
85.	β
86.	β,δ
87.	δ
88.	α
89.	α
90.	β

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΩΣΤΟΥ ΛΑΘΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	
Α/Α Ερώτησης	Σωστή απάντηση
91.	Σωστό
92.	Λάθος
93.	Σωστό
94.	Λάθος
95.	Σωστό
96.	Λάθος
97.	Σωστό
98.	Λάθος
99.	Λάθος
100.	Λάθος
101.	Λάθος
102.	Σωστό
103.	Σωστό
104.	Λάθος
105.	Λάθος
106.	Λάθος

107.	Σωστό
108.	Σωστό
109.	Λάθος
110.	Λάθος
111.	Σωστό
112.	Λάθος
113.	Σωστό
114.	Σωστό
115.	Λάθος
116.	Λάθος
117.	Σωστό
118.	Σωστό
119.	Σωστό
120.	Σωστό
121.	Σωστό
122.	Λάθος
123.	Σωστό
124.	Σωστό
125.	Λάθος
126.	Λάθος
127.	Σωστό
128.	Σωστό

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	
Α/Α Ερώτησης	Σωστή απάντηση
129.	α-2,β-3, γ-1
130.	α-2,β-3, γ-1,4,5,
131.	α-2, β-1, γ-3
132.	α-3, β-4, γ-1, δ-2
133.	α-2,β-1,γ-3
134.	α-3, β-1, γ-2
135.	α-2,β1, γ-2,δ-1
136.	α-2,3, β-1,4
137.	α-2,β-1, γ-3
138.	α-3, β-1, γ-2
139.	α-2,β-3,γ-1
140.	α-2,β-3, γ-1

141.	$\alpha-2,3, \beta-1,4$
142.	$\alpha-3,4, \beta-1,2$
143.	$\alpha-3, \beta-2, \gamma-1$
144.	$\alpha-3, \beta-1, \gamma-2$
145.	$\alpha-1,2,4, \beta-3$
146.	$\alpha-2, \beta-1, \gamma-3$
147.	$\alpha-3, \beta-1, \gamma-2$
148.	$\alpha-3, \beta-1, \gamma-2$
149.	$\alpha-3, \beta-2, \gamma-1$
150.	$\alpha-1, \beta-3, \gamma-2$

5. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

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

23.	α
24.	α,β
25.	β
26.	δ
27.	α
28.	β
29.	δ
30.	δ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΩΣΤΟΥ ΛΑΘΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	
Α/Α Ερώτησης	Σωστή απάντηση
31.	Σωστό
32.	Σωστό
33.	Λάθος
34.	Σωστό
35.	Λάθος
36.	Σωστό
37.	Λάθος
38.	Λάθος
39.	Σωστό
40.	Λάθος
41.	Σωστό
42.	Σωστό
43.	Λάθος

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	
Α/Α Ερώτησης	Σωστή απάντηση
44.	α-2, β-1, γ-3
45.	α-3, β-1, γ-2
46.	α-1,3, β-2,4
47.	α-1,4, β2,3
48.	α-3,4, β-1,2
49.	α-3,4, β-1,2
50.	α-3, β-4, γ-2, δ-1