



**ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**  
**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ**  
**ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**  
**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ Ι.Ε.Κ.**

**"ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ -**  
**ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ"**

**1<sup>η</sup> ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2015**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων Ι.Ε.Κ. ....</b>	<b>3</b>
<b>2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων .....</b>	<b>3</b>
<b>3. Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ. ....</b>	<b>4</b>
<b>A. ΟΜΑΔΑ ΓΕΝΙΚΩΝ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ .....</b>	<b>4</b>
<b>B. ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ.....</b>	<b>9</b>
<b>4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους) .....</b>	<b>18</b>

## 1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων Ι.Ε.Κ.

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «**Τεχνικός Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής**» διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της αριθμ. [2944/2014 Κοινής Υπουργικής Απόφασης Οικονομικών και Παιδείας και Θρησκευμάτων \(Φ.Ε.Κ. Β΄ 1098/2014\)](#), η οποία εκδόθηκε βάσει της διάταξης της παρ. 5, του άρθρου 25, του [Ν. 4186/2013 \(Φ.Ε.Κ. Α΄ 193/2013\)](#), όπως τροποποιήθηκε με τη διάταξη της παρ. 1, του άρθρου 11, του [Ν. 4229/ 2014 \(Φ.Ε.Κ. Α΄ 8/2014\)](#) και ισχύει.

## 2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων

Η διάρκεια εξέτασης του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «**Τεχνικός Αρτοποιίας- Ζαχαροπλαστικής**» καθορίζεται σε **τρεις (3) ώρες**.

### 3. Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ.

#### A. ΟΜΑΔΑ ΓΕΝΙΚΩΝ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ

1. Ποιες ουσίες χαρακτηρίζονται ως βελτιωτικά αλεύρων και ποιος ο ρόλος τους;
2. Τι είναι η γλουτένη, ποιος ο ρόλος της στην παρασκευή ψωμιού;
3. Τι είναι η αρτοποιητική ικανότητα ενός αλεύρου;
4. Ανάλογα με το βαθμό άλεσης, ποιους τύπους αλεύρων γνωρίζετε και ποιες οι χρήσεις τους;
5. Τι ονομάζουμε άρτο και τι αρτοσκευάσματα;
6. Ποιες είναι οι τεχνητές ιδιότητες της ζάχαρης στα αρτοσκευάσματα;
7. Ποιες τεχνητές γλυκαντικές ύλες γνωρίζετε; Να αναφέρετε τις ιδιότητες, καθώς και τα πλεονεκτήματα- μειονεκτήματά τους.
8. Ποιος είναι ο ρόλος των αβγών στα προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
9. Τι είναι η μαγιά; Από τι αποτελείται, ποια η δράση της και σε ποιες μορφές υπάρχει στο εμπόριο;
10. Τι είναι τα χημικά διογκωτικά και ποιες οι χρήσεις τους;
11. Ποιες είναι οι κυριότερες αλλοιώσεις του ψωμιού; Με ποιους τρόπους μπορούμε να τις αποφύγουμε;
12. Ποια είναι τα βασικά συστατικά της σοκολάτας; Σε τι διαφέρει από την κουβερτούρα;
13. Ποια είναι τα εμπορικά χαρακτηριστικά του μελιού;
14. Ποια είδη ζάχαρης κυκλοφορούν στο εμπόριο;
15. Τι είναι τα τεχνητά λίπη αρτοποιίας (sortening);
16. Ποιος είναι ο ρόλος των γαλακτοματοποιητών; Να αναφέρετε γνωστές ουσίες ή πρώτες ύλες που παίζουν τον παραπάνω ρόλο.
17. Ποιοι είναι οι κανόνες υγιεινής πρακτικής σε εργαστήρια Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής;
18. Να αναφέρετε επιμολύνσεις που μπορεί να προέρχονται από το προσωπικό που εργάζεται σε μία μονάδα παραγωγής.

19. Πώς πρέπει το προσωπικό να φροντίζει για την προσωπική του υγιεινή και καθαριότητα κατά την ώρα εργασίας;
20. Πόσες και ποιες είναι οι αρχές του συστήματος HACCP;
21. Είναι απαραίτητο να θερμομετρούνται τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους;
22. Σε ποια θερμοκρασία πρέπει να διατηρούνται τα προϊόντα κατάψυξης;
23. Πώς εξασφαλίζεται η μόρφωση και η εκπαίδευση του προσωπικού στις μονάδες παραγωγής (μέσω του συστήματος HACCP);
24. Ο περιβάλλον χώρος των εγκαταστάσεων μιας μονάδας παίζει ρόλο στην διασφάλιση της ποιότητας της παραγωγής; Αιτιολογήστε την απάντησή σας.
25. Να αναφέρετε κανόνες του ΟΒΥΠ κατά την παραλαβή και αποθήκευση των πρώτων υλών.
26. Πρέπει οι επισκέπτες σε μονάδες παραγωγής να συμμορφώνονται με τους κανόνες της ΟΒΥΠ και να υπακούουν στους διακανονισμούς ασφαλείας και υγιεινής;
27. Τι είναι «διατροφή» και ποιες είναι οι ιδιότητες της πλήρους και ισορροπημένης διατροφής;
28. Ποια είναι τα θρεπτικά συστατικά των τροφών; Πόση ενέργεια αποδίδουν και ποια είναι η αναλογία των θρεπτικών συστατικών στο ημερήσιο διατροφολόγιο ενός υγιούς ενήλικα;
29. Τι είναι η «θερμιδική αξία» μιας τροφής και από ποιους παράγοντες επηρεάζεται η ημερήσια ποσότητα πρόσληψης της τροφής;
30. Σε ποιες κατηγορίες ταξινομούνται οι τροφές;
31. Ποια τρόφιμα είναι καλή πηγή πρωτεϊνών; Ιδιότητες, κίνδυνοι στην υγεία από την υπερκατανάλωση πρωτεϊνών.
32. Ποια τρόφιμα είναι καλή πηγή λιπών; Ιδιότητες, κίνδυνοι στην υγεία από την υπερκατανάλωση λιπών.
33. Ποια τρόφιμα είναι καλή πηγή υδατανθράκων; Ιδιότητες, κίνδυνοι στην υγεία από την υπερκατανάλωση υδατανθράκων, καθώς και η σημασία της κυτταρίνης στην διατροφή του σύγχρονου ανθρώπου.
34. Τι είναι ο «βασικός μεταβολισμός», σε ποια ηλικία είναι υψηλότερος και από ποιους παράγοντες επηρεάζεται;
35. Από ποιους κανόνες διαιτολογίας θα πρέπει να διέπεται η σύνθεση του εδεσματολογίου σε ένα ημερήσιο πρόγραμμα σίτισης (πρωινό, γεύμα, δείπνο, ενδιάμεσα διαστήματα των γευμάτων);
36. Ποιες είναι οι τροφές που προκαλούν δυσπεψία;

37. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για να λάβουν οι μισθωτοί επίδομα ανεργίας;
38. Ποια είναι η διαδικασία πρόσληψης ενός εργαζόμενου;
39. Η αλλαγή προσώπου του εργοδότη, επηρεάζει τις συμβάσεις εργασίας των μισθωτών;
40. Τι γνωρίζετε για το ανθυγιεινό επίδομα;
41. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για την χορήγηση κανονικής άδειας;
42. Πώς αμείβεται η νυχτερινή εργασία και η εργασία σε αργίες και Κυριακές;
43. Η οικειοθελής αποχώρηση ενός εργαζόμενου προϋποθέτει καταβολή αποζημίωσης; Δικαιολογείστε την απάντησή σας.
44. Ποια είναι η διαφορά του υπαλλήλου και του τεχνίτη αρτοποιείου -ζαχαροπλαστέιου;
45. Πώς διακρίνονται οι συμβάσεις εργασίας με κριτήριο την χρονική διάρκειά τους;
46. Τι είναι η υπερωρία και πώς υπολογίζεται;
47. Ποια ειδικά μέτρα πυροπροστασίας θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη του ο υπεύθυνος σχεδιασμού καταστημάτων Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής;
48. Ποια κατασταλτικά μέτρα πυρασφάλειας γνωρίζετε;
49. Τι γνωρίζετε για τα βιβλιάρια εργασίας και υγείας; Ποιοι εξαιρούνται από την υποχρέωση εφοδιασμού τους με τέτοια βιβλιάρια;
50. Ποια είναι τα επιδόματα που δικαιούνται οι εργαζόμενοι σε ζαχαροπλαστεία – αρτοποιεία; Πώς διαμορφώνονται αυτά;
51. Τι γνωρίζετε για το δώρο Πάσχα και δώρο Χριστουγέννων;
52. Τι είναι τα βιβλία υγειονομικών επιθεωρήσεων και ποιοι οι λόγοι τήρησής τους από τα καταστήματα Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής;
53. Πότε αίρεται η άδεια λειτουργίας ενός καταστήματος παραγωγής ειδών ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας;
54. Ποια καταστήματα χαρακτηρίζονται «καταστήματα υγειονομικού ελέγχου»;
55. Τι είναι υγειονομικός έλεγχος και από ποιους ασκείται;
56. Ποια άτομα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με βιβλιάριο υγείας προσωπικού; Το βιβλιάριο από ποια υπηρεσία εκδίδεται και με ποιες προϋποθέσεις;
57. Υπάρχουν επιπτώσεις σε βάρος του εργαζόμενου που προέρχονται από την απουσία του λόγω ασθένειας; Δικαιολογείστε την απάντησή σας.

58. Τι είναι Ανώνυμη Εταιρία (ΑΕ) και ποια τα χαρακτηριστικά της;
59. Τι είναι η Εταιρία Περιορισμένης Ευθύνης (ΕΠΕ) και ποια τα χαρακτηριστικά της;
60. Τι προσδιορίζει ο όρος «υγιεινή»;
61. Πώς πρέπει να γίνεται η φύλαξη των απορριμμάτων μέχρι την παραλαβή τους από το συνεργείο καθαριότητας;
62. Ποια μέτρα πρέπει να λαμβάνονται από την επιχείρηση διατροφής για την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών;
63. Τι είναι η παστερίωση του γάλακτος και ποιες μέθοδοι παστερίωσης χρησιμοποιούνται στην Ελλάδα;
64. Πώς παρασκευάζεται η κρέμα γάλακτος;
65. Τι προσδιορίζει ο όρος Table d' Hote;
66. Τι προσδιορίζει ο όρος A la Carte;
67. Ποια είναι η ελάχιστη σύνθεση ενός Menu σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις;
68. Με ποιους τρόπους ελέγχεται η φρεσκότητα των αβγών;
69. Ποια λίπη και έλαια κυκλοφορούν στην αγορά;
70. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα των κατεψυγμένων προϊόντων;
71. Ποιες είναι οι μέθοδοι διατήρησης των τροφίμων;
72. Ποιες είναι οι αλλοιώσεις του βούτυρου;
73. Ποιο γάλα ονομάζεται συμπυκνωμένο και ποιο παστεριωμένο;
74. Ποιες είναι οι αλλοιώσεις της γεύσης στο γάλα;
75. Ποιες αλλοιώσεις μπορούν να εμφανιστούν στο παγωτό και από ποια αιτία;
76. Ποια είναι τα στοιχεία αξιολόγησης προμηθευτών και ποια τα βασικά χαρακτηριστικά τους;
77. Τι γνωρίζετε για τη μέθοδο Par Stock;
78. Περιγράψτε συνοπτικά τη μέθοδο FIFO.
79. Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα λειτουργίας μιας ζαχαροπλαστικής επιχείρησης με τη μέθοδο του Franchising.
80. Ποια είναι τα βασικά και ποια τα δευτερεύοντα γεύματα της ημέρας;
81. Να αναφέρετε τα στοιχεία που περιλαμβάνει μια πρότυπη συνταγή.

82. Ο φόρος προστιθέμενης αξίας (ΦΠΑ) σε ποιο σημείο της διαδικασίας κοστολόγησης υπολογίζεται;



**B. ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΩΝ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ**

1. Να αναφέρετε τη σύνθεση και τα υλικά για την τούρτα Αμυγδάλου.
2. Να αναφέρετε τη σύνθεση και τα υλικά για την τάρτα Lemon Pie.
3. Να αναφέρετε τη σύνθεση και τα υλικά για το μιλφέιγ
4. Ποιος είναι ο τρόπος σύνθεσης και τα υλικά για την τούρτα Σοκολατίνα;
5. Ποιος είναι ο τρόπος σύνθεσης και τα υλικά για την τούρτα Φρούτου;
6. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το μπισκούι βανίλιας.
7. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο σύνθεσης της τούρτας καραμέλα.
8. Περιγράψτε την πάστα αμυγδάλου με την μέθοδο καραμέλας 122<sup>0</sup> C και τη χρήση της.
9. Τι είναι Δραγάντι και πώς το χρησιμοποιούμε;
10. Υλικά και τρόπος παρασκευής της κρέμας βούτυρου με μαρέγκα Ιταλική.
11. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για τη κρεμ καραμελέ.
12. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το σοκολατάκι γκανάζ.
13. Να αναφέρετε για ποιο λόγο στρώνουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα και σε τι βαθμούς.
14. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο σύνθεσης για παγωτό παρφέ βανίλιας.
15. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής για το σοκολατάκι σακούλας; Να αναφέρετε υλικά.
16. Ποια είναι τα υλικά για την κρέμα πατισερί κρύα;
17. Να αναφέρετε υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το σουφλέ βανίλιας (ζεστό).
18. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για την κρέμα Σεράνο.
19. Να αναφέρετε υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τη ζύμη Σου.
20. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το ζεστό σουφλέ σοκολάτας.
21. Να αναφέρετε τα υλικά για τα Τρουφάκια Σοκολάτα.
22. Να αναφέρετε τη σύνθεση υλικών της σοκολάτας υγείας και τη διαφορά που έχει από τη σοκολάτα απομίμηση
23. Ποιες είναι οι διαφορές του Κωκ από το Σαβαγιάρ;
24. Ποια είναι τα υλικά που απαιτούνται για την παρασκευή ενός Γκανάζ Επικάλυψης;

25. Τι υλικά απαιτούνται για την ολοκληρωμένη παρασκευή μιας Ζεστής Πατισερί;
26. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής για το σοκολατάκι με Ξηρούς Καρπούς; Να αναφέρετε τα υλικά.
27. Υλικά και τρόπος παρασκευής για Σουφλέ κρύο φρούτου.
28. Σοκολάτα υγείας- γάλακτος- λευκή. Σε τι βαθμούς στρώνει η κάθε μία;
29. Να αναφέρετε τα υλικά για την κρέμα Anglaise και τον τρόπο παρασκευής της.
30. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για σβίγγους. Πόσα γράδα είναι το σιρόπι της συνταγής και ποια η διαφορά τους από τα Εκλαίρ;
31. Να αναφέρετε την σύνθεση για το Μιλφέιγ Σοκολάτας.
32. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για τον Κιγιέ.
33. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το Φύλλο Νουγκατίνας.
34. Να αναφέρετε τα υλικά για την παρασκευή Πανακότα Βανίλιας.
35. Ποιος ο τρόπος παρασκευής και σύνθεσης της τούρτας Μιλφέιγ Πραλίνας;
36. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το Καταΐφι – Εκμέκ.
37. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο σύνθεσης για την τούρτα Τσιζ – κέικ.
38. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο σύνθεσης για την τούρτα Πραλίνας.
39. Ποια είναι τα κυριότερα παράγωγα της κρέμας Πατισερί;
40. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την πουτίγκα.
41. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την Γαλλική μαρέγκα.
42. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την Ιταλική μαρέγκα.
43. Με τι κρέμα κολλάμε την τούρτα – πάστα Νουγκατίνα και για ποιο λόγο;
44. Ποιες είναι οι συνηθέστερες αποχρώσεις του μπισκούί;
45. Να αναφέρετε πέντε πηκτικές ουσίες που χρησιμοποιούμε στην ζαχαροπλαστική.
46. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για τη γρανίτα φράουλα.
47. Ποια η διαφορά του Κιγιέ από την Ιταλική μαρέγκα;
48. Ποια η διαφορά της Γαλλικής από την Ελβετική μαρέγκα;
49. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το σορμπέ σαμπάνιας.

50. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για την κρέμα σαμπαγιόν.
51. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για την κρέμα φρατζιπάν.
52. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το μους λευκής σοκολάτας.
53. Ποια η διαφορά των υλικών κρεμ καραμελέ και πουτίγκας;
54. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για την κρεμ – μπρουλέ.
55. Πώς γίνεται ο τόμπος και ποια τα υλικά του;
56. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της σάλτσας καραμέλα.
57. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της σάλτσας φράουλα.
58. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της σάλτσας σοκολάτα.
59. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της σάλτσας βανίλια.
60. Να αναφέρετε υλικά και σύνθεση για το προφιτερόλ.
61. Να αναφέρετε υλικά και σύνθεση για την τούρτα μπαβαρουάζ σοκολάτας.
62. Να αναφέρετε υλικά και σύνθεση για την τούρτα Saint Honore.
63. Να αναφέρετε υλικά και σύνθεση για την τούρτα τιραμισού.
64. Να αναφέρετε υλικά και σύνθεση για την τάρτα αχλαδιού.
65. Να αναφέρετε υλικά και σύνθεση για την τούρτα σαβαρέν.
66. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για σοκολατάκι φόρμας με σοκολάτα γάλακτος.
67. Να αναφέρετε υλικά και σύνθεση για μηλόπιτα σκεπαστή.
68. Να αναφέρετε υλικά και σύνθεση για την τούρτα Black Forest.
69. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το σεμιφρέντο.
70. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το παρφέ ρουαγιάλ.
71. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το παρφέ σοκολάτας.
72. Τι είναι τα αρτοσκευάσματα και σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται;
73. Τι είναι η γλουτένη και ποιος ο ρόλος της στην παρασκευή των αρτοσκευασμάτων και κυρίως του ψωμιού;
74. Ποιος είναι ο ρόλος του αλατιού στην παρασκευή του ψωμιού;
75. Υλικά και τρόποι παρασκευής του ψωμιού πολυτελείας.

76. Υλικά και τρόποι παρασκευής του χωριάτικου ψωμιού.
77. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού ολικής αλέσεως; Να αναφέρετε τα υλικά.
78. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού μπαγκέτα; Να αναφέρετε τα υλικά.
79. Υλικά και τρόπος παρασκευής του ψωμιού μπριος.
80. Υλικά και τρόπος παρασκευής του ψωμιού χάμπουργκερ.
81. Υλικά και τρόπος παρασκευής του ψωμιού σίκαλης.
82. Ποιος είναι ο ρόλος των διογκωτικών ουσιών στην αρτοποιία;
83. Υλικά και τρόπος παρασκευής της ζύμης σφολιάτα.
84. Ποιος είναι ο ρόλος του στροφαρίσματος στην παρασκευή του ψωμιού;
85. Τι γνωρίζετε για τις ουσίες που χρησιμοποιούνται ως βελτιωτικά στην αρτοποιία;
86. Ποια είναι η σημασία του ψωμιού στη διατροφή του ανθρώπου;
87. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του καλαμποκόψωμου.
88. Τι είναι το μπαγιάτεμα στο ψωμί και πού οφείλεται;
89. Ποιες διογκωτικές ύλες χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των μπισκότων;
90. Πώς συνδέεται ο βαθμός άλεσης με την τέφρα του αλεύρου;
91. Πώς γίνεται η λεύκανση των αλεύρων;
92. Να αναφέρετε τις διαφορές μεταξύ μαλακού και σκληρού σίτου.
93. Για ποιο λόγο το μαύρο ψωμί διατηρείται φρέσκο, περισσότερο χρόνο από το άσπρο;
94. Ποια προβλήματα προκύπτουν από την κακή αποθήκευση των αλεύρων;
95. Ποιο είδος σιταριού χρησιμοποιούμε για το σιμιγδάλι;
96. Ποιες είναι οι σημαντικότερες κατηγορίες των δημητριακών;
97. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του κέικ βανίλιας.
98. Ποια είναι τα κυριότερα μηχανήματα της άλεσης πρώτων υλών αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής;
99. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το ψωμί κάρβερ;
100. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το τυρόψωμο;
101. Να αναφέρετε τα κυριότερα είδη ζύμης.

102. Ποια είναι η σημασία της ζύμης στην παρασκευή των σύνθετων αρτοσκευασμάτων;
103. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το σταφιδόψωμο;
104. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το σκορδόψωμο;
105. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το ψωμί ελιάς (ελιόψωμο).
106. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το κρεμμυδόψωμο;
107. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται η ζύμη λαγάνας;
108. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής αμμωνιακών κουλουριών.
109. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής παξιμαδιών σταφίδας.
110. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για τα κριτσίνια ολικής αλέσεως.
111. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της τυρόπιτας. (Α)
112. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της σπανακόπιτας.
113. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής ντόνατς.
114. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής των λουκουμάδων.
115. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής πεινιρλί.
116. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της πίτσας.
117. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για τα παξιμάδια βανίλιας.
118. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για τα παξιμάδια σοκολάτας.
119. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για τα παξιμάδια γλυκάνισου.
120. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για κέικ μπανάνας.
121. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για κέικ σοκολάτας.
122. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για κέικ φρούτου.
123. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για κέικ καρότου.
124. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για μελομακάρονα.
125. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής των κουραμπιέδων.
126. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για τσουρέκι.
127. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για βασιλόπιτα τύπου κέικ.

128. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για cookies σοκολάτας.
129. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για cookies σταφίδας.
130. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για cookies με ξηρούς καρπούς.
131. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το πρόσφορο.
132. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για τα κρισίνια με σπανάκι.
133. Τι γνωρίζετε για τη στόφα και ποια η χρήση της;
134. Τι γνωρίζετε για τον αερόθερμο φούρνο και ποια η χρήση του;
135. Να αναφέρετε το βασικό εξοπλισμό ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής.
136. Να αναφέρετε το βασικό εξοπλισμό ενός εργαστηρίου αρτοποιίας.
137. Τι γνωρίζετε για το μπεν μαρί και ποια η χρήση του;
138. Με ποια υλικά πρέπει να κατασκευάζονται το δάπεδο και οι τοίχοι ενός εργαστηρίου αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής;
139. Τι γνωρίζετε για τον παστεριωτή και ποια η χρήση του;
140. Τι γνωρίζετε για τη σφολιατομηχανή και ποια η χρήση της;
141. Ποια είναι τα θετικά και αρνητικά στοιχεία της χρήσης υγραερίου στο εργαστήριο αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής για τη λειτουργία των μηχανημάτων;
142. Τι είναι το σιλό και ποια η χρήση του;
143. Να αναφέρετε τα κυριότερα σκεύη κα εργαλεία σε ένα εργαστήριο ζαχαροπλαστικής.
144. Να αναφέρετε τα είδη πυροσβεστήρων που πρέπει να υπάρχουν στο εργαστήριο αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
145. Ποιος είναι ο ρόλος του εξοπλισμού ψύξης (θάλαμος) και κατάψυξης στο εργαστήριο αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής;
146. Τι γνωρίζετε για το ζυμωτήριο και ποια η χρήση του;
147. Τι γνωρίζετε για το μίξερ και ποια η χρήση του;
148. Ο όρος «σύστημα πλύσεως σκευών» τι προσδιορίζει;
149. Πώς λειτουργεί το κεντρικό σύστημα θέρμανσης με καλοριφέρ; Από ποια κύρια μέρη αποτελείται;
150. Τι γνωρίζετε για τις παγίδες και τα σιφώνια;

151. Τι είναι ο βραστήρας και ποια η χρήση του;
152. Τι είναι η πραλινομηχανή και ποια η χρήση της;
153. Τι είναι το γάλα και Πώς ορίζεται κατά τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
154. Σε ποιες μορφές κυκλοφορεί το γάλα στο εμπόριο;
155. Ποιο προϊόν χαρακτηρίζεται ως γιαούρτι;
156. Τι γνωρίζετε για τις λιπαρές ουσίες και σε ποιες κατηγορίες χωρίζονται;
157. Τι είναι οι μαργαρίνες και ποια είδη κυκλοφορούν στο εμπόριο;
158. Τι γνωρίζετε για την κρέμα γάλακτος (ζωϊκή);
159. Να αναφέρετε τις διαφορές της φυτικής από τη ζωϊκή κρέμα γάλακτος.
160. Ποια τα κυριότερα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται ευρύτερα στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική;
161. Ποιες είναι οι κυριότερες γλυκαντικές ύλες που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική;
162. Ποιες είναι οι τεχνικές γλυκαντικές ύλες που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική;
163. Τι γνωρίζετε για τη μαγιά και σε ποιες μορφές τη βρίσκουμε στο εμπόριο;
164. Τι γνωρίζετε για τα άλευρα;
165. Τι γνωρίζετε για τη σοκολάτα και ποιοι τύποι κυκλοφορούν στο εμπόριο;
166. Τι γνωρίζετε για τις ουσίες – βελτιωτικά που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική; Να αναφέρετε τα πιο σημαντικά.
167. Τι είναι το βούτυρο του κακάο και από πού προέρχεται;
168. Εξηγήστε τι σημαίνει τύπος αλεύρου 55%-70%.
169. Ποιο προϊόν ονομάζεται σταφιδίνη;
170. Ποιο προϊόν ονομάζεται σιμιγδάλι; Ποιοι τύποι (είδη) κυκλοφορούν στο εμπόριο;
171. Τι είναι η γλυκόζη και από πού προέρχεται; Για ποιο λόγο τη χρησιμοποιούμε στην Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική;
172. Να αναφέρετε δέκα (10) κανόνες ατομικής υγιεινής.
173. Να αναφέρετε την υγιεινή όσον αφορά στο χώρο ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής.

174. Τι πρέπει να προσέχουμε όσον αφορά στις συνθήκες υγιεινής στα προϊόντα μας;
175. Τι πρέπει να προσέχουμε όσον αφορά στις συνθήκες υγιεινής στον εξοπλισμό μας;
176. Ποια είναι τα απαραίτητα δικαιολογητικά για την έκδοση ατομικού βιβλιαρίου υγείας;
177. Ποιες είναι οι πρώτες βοήθειες;
178. Τι είναι λιποθυμία;
179. Τι είναι ο βάκιλλος;
180. Τι πρέπει να προσέξουμε για την πρόληψη των τροφικών δηλητηριάσεων;
181. Να αναφέρετε τα κυριότερα μικρόβια που προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις.
182. Τι μέτρα μπορούμε να πάρουμε για την αντιμετώπιση μιας πυρκαγιάς;
183. Τι θα πρέπει να υπάρχει μέσα στο φαρμακείο ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστείου-αρτοποιείου;
184. Τι προσδιορίζει ο όρος «Υγιεινή» στο χώρο ενός εργαστηρίου αρτοποιίας;
185. Τι είναι ο υγειονομικός έλεγχος και που ασκείται;
186. Ποια μέτρα πρέπει να λαμβάνονται για την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών στα εργαστήρια αρτοποιίας –ζαχαροπλαστικής;
187. Με ποιους τρόπους το προσωπικό μιας μονάδας αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής μπορεί να μολύνει τα προϊόντα παραγωγής της;
188. Τι πρέπει να γνωρίζετε για τη σωστή αποθήκευση και συντήρηση των προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
189. Να αναφέρετε τα είδη πυροσβεστήρων που πρέπει να υπάρχουν στο χώρο (εργαστήριο) αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής.
190. Ποιος είναι ο ρόλος του πλυντηρίου σκευών στο χώρο ενός εργαστηρίου αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
191. Ποια κριτήρια πρέπει να πληροί ένα εργαστήριο αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής έτσι ώστε να παράγει προϊόντα ποιότητας;
192. Τι είναι η πρότυπη συνταγή και ποια η χρησιμότητά της;
193. Τι είναι πάγιο κόστος και τι περιλαμβάνει;
194. Τι είναι μεταβλητό κόστος και τι περιλαμβάνει;



195. Πώς υπολογίζεται η παραγωγικότητα των εργαζομένων και ποια η χρησιμότητα του συγκεκριμένου δείκτη;
196. Ποια η χρησιμότητα του φύλλου κοστολόγησης και τι περιλαμβάνει αυτό;
197. Περιγράψτε τη διαδικασία καταγραφής μιας πρότυπης συνταγής.
198. Τι είναι πραγματική και τι λογιστική απογραφή. Πώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν εργαλεία κοστολόγησης εμπορευμάτων;
199. Τι είναι λειτουργικό κόστος και τι περιλαμβάνει;
200. Τι γνωρίζετε για το πρότυπο κόστος και ποια η χρησιμότητά του;
201. Ποιες ανάγκες καλύπτει το δελτίο εισαγωγής της αποθήκης;
202. Ποιες ανάγκες καλύπτει το δελτίο εξαγωγής της αποθήκης;
203. Πώς πραγματοποιείται ο ποιοτικός έλεγχος των εισαγόμενων προϊόντων στην αποθήκη;
204. Πώς γίνεται ο υπολογισμός του κόστους των καταναλωθέντων υλικών μιας περιόδου;
205. Αναλύστε τη διαδικασία απογραφής της κεντρικής αποθήκης.
206. Τι είναι και Πώς ενημερώνεται το ημερολόγιο των παραλαβών;
207. Ποια η χρησιμότητα της σύνταξης προδιαγραφών προϊόντων;
208. Τι εννοούμε με τον όρο JULIENNE (ζουλιέν);
209. Τι εννοούμε με τον όρο MISE EN PLACE (μιζ αν πλας);
210. Τι εννοούμε με τον όρο GRATINEUR (γκρατινιέρ);
211. Τι εννοούμε με τον όρο TOURNER (τουρνέ);
212. Τι εννοούμε με τον όρο PANNER (πανε);
213. Τι εννοούμε με τον όρο ROUX (ρου);
214. Τι εννοούμε με τον όρο BAIN MARIE (μπαιν – μαρί);
215. Τι εννοούμε με τον όρο BATTRE (μπατρ);
216. Τι εννοούμε με τον όρο BLANCIR (μπλανσίρ);
217. Τι εννοούμε με τον όρο BRYLER (μπρυλέ);
218. Τι εννοούμε με τον όρο BEURRE CLARIFIE (μπερ κλαριφιέ);
219. Τι εννοούμε με τον όρο COULEUR (κουλέρ);

- 220. Τι εννοούμε με τον όρο CHINOIS (σινουά);
- 221. Τι εννοούμε με τον όρο CUIRE (κουίρ);
- 222. Τι εννοούμε με τον όρο CRIBLER (κριμπλέρ);
- 223. Τι εννοούμε με τον όρο CONCHER (κονσέ);
- 224. Τι εννοούμε με τον όρο COUVRIR (κουβρίρ);
- 225. Τι εννοούμε με τον όρο DORER( ντορίρ);
- 226. Τι εννοούμε με τον όρο EMINCER (εμενσέ);
- 227. Τι εννοούμε με τον όρο ETUVER (ετουβέ);

#### 4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους)

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Πρακτικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας **Τεχνικός Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής**, εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του πρακτικού μέρους της ειδικότητας.

- Θα πρέπει να γνωρίζουν να παράγουν σωστά το ψωμί και όλα τα αλλά βασικά αρτοποιήματα και ζαχαροπλαστικά είδη.
- Να γνωρίζουν τα σφάλματα που παρουσιάζονται κατά την παραγωγική διαδικασία και τους τρόπους επίλυσής τους.
- Να γνωρίσουν την λειτουργία, χρήση και συντήρηση των μηχανημάτων και συσκευών στο χώρο εργασίας τους.
- Να μπορούν με πρακτικές μεθόδους και τεστ να ελέγχουν την ποιότητα των αλεύρων και λοιπών υλικών καθώς επίσης και τα τελικά προϊόντα της Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής.
- Να εξοικειωθούν με τις συνθήκες και τις προϋποθέσεις οι οποίες απαιτούνται για την καλή αρτοποίηση.