



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

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ Π.ΕΠΑ.Σ.: **ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**

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 **«ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ»** 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) Στον παρακάτω πίνακα Να επιλέξετε με (✓) το χαρακτηριστικό χρώμα που δίνει η κάθε ποικιλία σταφυλιού:

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ	ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ	ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ		
ΑΘΗΡΙ		
ΑΣΥΡΤΙΚΟ		
ΒΗΛΑΝΑ		
ΛΗΜΝΙΟ		
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ		
ΛΑΓΟΡΘΙ		
ΛΙΑΤΙΚΟ		
ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ		
ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ		
ΝΤΕΜΠΙΝΑ		
ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ		
ΡΟΜΠΟΛΑ		
ΣΑΒΑΤΙΑΝΟ		
ΚΑΜΠΕΡΝΕ		
ΜΕΡΛΟ		
ΣΑΡΝΤΟΝΕ		

ΣΙΡΑΧ		
-------	--	--

2) Να επιλέξετε με (✓) ποιες από τις παρακάτω προδιαγραφές πρέπει να καλύπτει ένα κρασί ονομασίας προέλευσης:

Ποικιλία σταφυλιού	
Καλλιεργητική τεχνική	
Τυποποίηση σύμφωνα με προδιαγραφές που ορίζει ο παραγωγός	
Τρόπος οινοποίησης	
Μέθοδος συγκομιδής των σταφυλιών	
Καθορισμένη αμπελουργική ζώνη	
Στρεμματική απόδοση	
Περιεκτικότητα % vol	

3) Επιλέξτε τη σωστή απάντηση με ένα (✓).

Ο δείκτης ωρίμανσης των σταφυλιών είναι:

- A) Όταν τα ζάχαρα έχουν φθάσει στην υψηλότερη συγκέντρωσή τους
- B) Όταν τα οξέα έχουν την χαμηλότερη συγκέντρωση
- Γ) Όταν ο λόγος της σχέσης της ποσότητας των ζαχάρων προς τα οξέα έχει μια συγκεκριμένη τιμή
- Δ) Όταν οι ρώγες είναι μαλακές και αποχωρίζονται εύκολα από το τσαμπί

4) Τα διάφορα στάδια παραγωγής ερυθρού οίνου αναφέρονται συνοπτικά στην αριστερή στήλη του πίνακα. Τοποθετήστε τα στη σωστή σειρά:

ΣΤΑΔΙΑ	ΣΕΙΡΑ
--------	-------

Έκθλιψη	
Θείωση	
Απορραγισμός	
Διαχωρισμός	
Ζύμωση	
Παραλαβή	
Τελικό προϊόν (κρασί)	
Αποζύμωση	

5) Στην αριστερή στήλη αναφέρονται ονομαστικά κάποιες από τις κατεργασίες που γίνονται στα κρασιά. Να αντιστοιχίσετε την κάθε κατεργασία με το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα που αναγράφεται στον δεξιό πίνακα:

ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΕΠΙΔΙΩΚΟΜΕΝΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ
A) Θέρμανση	1) Απομάκρυνση της τρυγίας
B) Προσθήκη μεταμπισουλφίτ	2) Καταβύθιση ιζημάτων με παράλληλη παστερίωση
Γ) Φυγοκέντρωση	3) Διαύγαση του κρασιού
Δ) Ψύξη	4) Απομάκρυνση των βαρέων ιζημάτων και της οινολάσπης
E) Φιλτράρισμα	5) Προστασία από την οξείδωση
Z) Μετάγγιση	6) Απομάκρυνση συστατικών που θολώνουν το κρασί

6) Να αντιστοιχίσετε τα διάφορα είδη κρασιών με τις κατάλληλες θερμοκρασίες σερβιρίσματος:

ΕΙΔΗ ΚΡΑΣΙΩΝ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
A) Σαμπάνια, άσπρα γλυκά, αφρώδη	1) 10-12°C
B) Κόκκινα παλαιωμένα	2) 6-8°C
Γ) Ροζέ, άσπρα ξηρά	3) 15-18°C
Δ) Άσπρα δυνατά με bouquet	4) 8-10°C
Ε) Άσπρα ελαφρά, φρέσκα	5) 12-14°C
Ζ) Κόκκινα ελαφρά, νέα	6) 10-12°C

7) Να συνδυάσετε τα διάφορα είδη κρασιών με τα αντίστοιχα γεύματα:

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΠΙΑΤΟ	ΕΙΔΗ ΚΡΑΣΙΩΝ
A) Σούπες	1) Λευκό
B) Ορεκτικά - θαλασσινά	2) Κόκκινα με πλούσιο σώμα
Γ) Πιάτα αλλαντικών	3) Ανάλογα με το πιάτο δυνατό κόκκινο ή άσπρο demi sec
Δ) Δυνατά τυριά, π.χ. Ροκφόρ	4) Προτιμάτε να μην καταναλώνεται κρασί. Σερβίρεται όμως το κρασί που ακολουθεί το επόμενο πιάτο
Ε) Πουλερικά	5) Κόκκινα δυνατά κρασιά
Ζ) Κόκκινα κρέατα - ριζότο	6) Φρέσκα φρουτώδη κόκκινα
Η) Κυνήγια	7) Κόκκινα
Θ) Επιδόρπια	8) Συνήθως σαμπάνια ή αφρώδη ή

	γλυκά και ημίγλυκα
--	--------------------

8) Απαντήστε, αν οι πιο κάτω προτάσεις είναι Σωστές ή Λάθος:

1)	Οι συνθήκες που επικρατούν σε έναν αμπελώνα, κατά την περίοδο ωρίμανσης των σταφυλιών, δεν παίζουν κανένα ρόλο στην ποιότητα του κρασιού.	
2)	Το κλίμα, το έδαφος και ο τρόπος καλλιέργειας των σταφυλιών επιδρούν σημαντικά στη ποιότητα του αμπελιού και του κρασιού.	
3)	Ο κρύος και βαρύς χειμώνας μάς δίνει καλύτερη ποιότητα σταφυλιών και συνεπώς καλύτερη ποιότητα κρασιών.	
4)	Τα μακριά και ζεστά καλοκαίρια εμποδίζουν το σταφύλι στο να ωριμάσει πιο γρήγορα.	
5)	Το cabernet sauvignon είναι ποικιλία σταφυλιού που παράγει κόκκινο κρασί.	
6)	Το αμπέλι αναπτύσσεται σχεδόν σε όλα τα εδάφη, διότι έχει την ικανότητα να αναπτύσσει τις ρίζες του βαθιά στο έδαφος για να βρει θρεπτικά υλικά και υγρασία.	
7)	Η ιδανική θερμοκρασία για την καλλιέργεια κυμαίνεται στους 140 Κελσίου, αλλά όχι χαμηλότερη από τους 100 Κελσίου.	
8)	Το chardonnay είναι ποικιλία σταφυλιού που παράγει άσπρο κρασί.	
9)	Ο ήλιος ωριμάζει το σταφύλι, του προσδίδει υγεία, μικραίνει την οξύτητα του και αυξάνει τα ζάχαρα.	
10)	Η λίπανση, το όργωμα, το κλάδεμα, το σκάλισμα και ο ψεκασμός είναι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του αμπελιού και του κρασιού.	

9) Απαντήστε, αν οι πιο κάτω προτάσεις είναι σωστές ή λάθος:

1) Στα ροζέ κρασιά οι φλοιοί παραμένουν μαζί με το γλεύκος για μικρό χρονικό διάστημα.
2) Επιτρέπεται η ανάμιξη λευκού και ερυθρού οίνου για την παραγωγή ροζέ κρασιών.
3) Τα οξέα είναι εξίσου σημαντικά για το κρασί, όπως και τα ζάχαρα.
4) Τα κόκκινα κρασιά παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια για χρονική περίοδο αναλόγα με το κάθε κρασί. Επίσης, τα κόκκινα κρασιά μπορούν να συνεχίσουν την παλαίωσή τους και όταν εμφιαλωθούν.
5) Μετά τον τρύγο πλένουμε τα σταφύλια για να τα καθαρίσουμε, πριν οδηγηθούν στο πιεστήριο.
6) Ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά ωρίμανσης του σταφυλιού είναι η μείωση της φρουκτόζης και της γλυκόζης.
7) Οι σακχαρομύκητες είναι μικροοργανισμοί, οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για την παραγωγή αλκοόλης και διοξειδίου του άνθρακα.
8) Κατά τη διαδικασία παραγωγής άσπρου κρασιού, οι φλούδες παραμένουν στο γλεύκος για περίοδο 20 και πλέον ωρών.

10) Να αντιστοιχίσετε τις κατηγορίες των κρασιών με τις προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ
A) Επιτραπέζιοι Οίνοι

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ
1) α σταφύλια προέρχονται από μία συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή, η οποία έχει χαρακτηριστεί ως οινοπαραγωγική

<p>B) Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας Ο.Π.Α.Π.</p>	<p>2) Πρόκειται για φυσικούς γλυκείς οίνους ποιότητας συγκεκριμένων ποικιλιών σταφυλιών και περιοχών. Τα κρασιά αυτά φέρουν στο στόμιο κρατική, αριθμημένη, μπλε ταινία</p>
<p>Γ) Τοπικοί Οίνοι</p>	<p>3) Οίνοι Ο.Π.Α.Π. με παλαίωση τουλάχιστον επί 4 έτη οι ερυθροί, 3 έτη οι λευκοί.</p>
<p>Δ) Οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης Ο.Π.Ε.</p>	<p>4) Δεν υπάρχουν περιορισμοί στις ποικιλίες και περιοχές προέλευσης των σταφυλιών.</p>
<p>E) RESERVE – επιλεγμένος</p>	<p>5) Πρόκειται για οίνους ανωτέρας ποιότητας, που προέρχονται από συγκεκριμένες τοποθεσίες, ποικιλίες σταφυλιών και τρόπο παραγωγής Τα κρασιά αυτά φέρουν στο στόμιο κρατική, αριθμημένη, κόκκινη ταινία.</p>
<p>Z) GRAND RESERVE</p>	<p>6) Οίνοι Ο.Π.Ε. και Ο.Π.Α.Π. με παλαίωση τουλάχιστον 3 έτη οι ερυθροί, 2 έτη οι λευκοί</p>
<p>H) Ρετσίνα-ονομασία κατά παράδοση</p>	<p>7) Επιτραπέζιοι οίνοι με παλαίωση τουλάχιστον 3 έτη οι ερυθροί, 2 έτη οι λευκοί</p>
<p>Θ) CAVA</p>	<p>8) Επιτραπέζιος λευκός ξηρός οίνος συγκεκριμένης περιοχής, από τις ποικιλίες Σαββατιανό και Ροδίτη, με χαρακτηριστική γεύση ρητίνης.</p>

11) Συμπληρώστε τις λέξεις που λείπουν στις παρακάτω προτάσεις.

Τα πλεονεκτήματα των πρότυπων συνταγών είναι τα εξής:

- A) Βοηθούν στη-----
- B) Βοηθούν στον προσδιορισμό της ----- των μερίδων
- Γ) Διευκολύνουν στον έλεγχο της -----
- Δ) Συμβάλλουν στην επίτευξη -----

- σύνθεση του μενού, σταθερής ποιότητας και γεύσης, θρεπτικής αξίας, κοστολόγησης

12) Να βάλετε στη σωστή σειρά τις κατηγορίες των φαγητών, όσον αφορά στη σύνθεση της κάρτας των δεσμάτων και την παρουσίασή της:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ	ΣΕΙΡΑ
Ζυμαρικά	
Της ώρας-σχάρας	
Σούπες	
Σαλάτες	
Πιάτα ημέρας	
Γλυκά	
Ορεκτικά	
Φρούτα	
Ψητά	
Πατάτες-λαχανικά	
Ψαρικά	
Τυριά-αλλαντικά	

Αυγά	
Κρύος μπουφές	

13) Απαντήστε, αν είναι σωστές ή λάθος οι παρακάτω προτάσεις:

- A) Το μενού πρέπει να συνδυάζει τη σωστή διατροφή με τη γεύση.
- B) Οι επαναλήψεις ίδιων φαγητών με κάποιες μικρές παραλλαγές δίνουν ποικιλία στο μενού.
- Γ) Στο ίδιο μενού και για διαφορετικές παρασκευές μπορούμε να προσθέσουμε την ίδια γαρνιτούρα.
- Δ) Καλό θα είναι το μενού να αλλάζει ανάλογα με την εποχή.
- Ε) Σε ένα μενού διαίτης μπορούμε να συμπεριλάβουμε πιάτα με κυνήγι και σκούρα κρέατα.

14) Ποιες από τις παρακάτω τροφές θα αποκλείατε, εάν σχεδιάζατε ένα μενού για διαβητικούς; Να επιλέξετε με (✓):





Ζάχαρη		Κρέατα σχάρας	
Αλλαντικά		Αυγά	
Σταφύλια		Ροδάκινα	
Αρακάς		Γαλακτοκομικά	
Ψάρια		Πράσινες σαλάτες	
Μανιτάρια		Λάχανο	
Ζυμαρικά		Θαλασσινά	
Ψωμί		Καρότα	



15) Να αντιστοιχίσετε τους ορισμούς της στήλης 1 με τους χαρακτηρισμούς της

στήλης 2, όσον αφορά τις εμπορικές ονομασίες της ζάχαρης:

ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2
1) Ζάχαρη σε μορφή σιροπιού.	Α) Κρυσταλλική
2) Ζάχαρη σε κόκκους που χρησιμοποιείται και ως επιτραπέζια.	Β) Άχνη
3) Ζάχαρη με πιο λεπτή υφή από την κρυσταλλική.	Γ) Για décor
4) Ζάχαρη σε μορφή σκόνης (περιέχει και μικρή ποσότητα αμύλου)	Δ) Καφέ ή μαύρη
5) Ζάχαρη που αντέχει κατά το ψήσιμο, όταν εφαρμόζεται στην επιφάνεια παρασκευασμάτων.	Ε) Υγρή
6) Ζάχαρη που δεν έχει περάσει από την διαδικασία της λεύκανσης.	Ζ) Castor

16) Να δώσετε τη σωστή ονομασία για κάθε είδος λαχανικού που βλέπετε στις παρακάτω εικόνες:

Α) 	Β) 
Γ) 	Δ) 
Ε)	Ζ)

	
<p>Η)</p> 	<p>Θ)</p> 
<p>Ι)</p> 	<p>Κ)</p> 
<p>Λ)</p> 	<p>Μ)</p> 

- μπρόκολο, αγκινάρα, μαραθόριζα, κινέζικο λάχανο, κουνουπίδι, άσπρο λάχανο, σπανάκι baby, αρακάς, γλυκοπατάτες, μαιΐτανός, πράσα, σκόρδα

17) Να δώσετε τη σωστή ονομασία για το κάθε είδος εδώδιμου μανιταριού που βλέπετε στις παρακάτω εικόνες:







- champignon, πλευρώτους, πορτσίνι, shitaki, Portobello, τρούφα,

18) Να επιλέξετε με (✓), αν είναι σωστές ή λάθος οι παρακάτω προτάσεις:

Για να αποφεύγονται οι απώλειες σε βιταμίνες πρέπει να προσέχουμε, ώστε:	ΣΩΣΤΟ	ΛΑΘΟΣ
1) Τα λαχανικά να αποθηκεύονται σε δροσερό μέρος.		

2) Τα καθαρισμένα λαχανικά να τοποθετούνται σε λεκάνη με νερό μέχρι να χρησιμοποιηθούν		
3) Το πλύσιμο να γίνεται χωρίς να προηγείται τεμαχισμός.		
4) Το ξεφλούδισμα των λαχανικών δεν επηρεάζει την απώλεια σε βιταμίνες.		
5) Η έκθεση στο φως μπορεί να μειώσει σημαντικά την βιταμίνη C σε λίγο χρονικό διάστημα		
6) Οι ποσότητες των υγρών που χρησιμοποιούνται στο μαγείρεμα επηρεάζουν ανάλογα τις απώλειες σε βιταμίνες.		

19) Να δώσετε τη σωστή ονομασία για κάθε είδος μπαχαρικού που βλέπετε στις παρακάτω εικόνες:

A) 	B) 
Γ) 	Δ) 
E)	Z)



H)



Θ)



I)



K)



Λ.)



M.)



N)



Ξ)





- γλυκάνισο, τζίντζερ, κακουλέ, μπαχάρι, κρόκος, δενδρολίβανο, γαρύφαλλο, κόλιανδρος, κουρκουμάς, μοσχοκάρυδο, δαφνόφυλλα, κύμινο, κάπαρη, διάφορα πιπέρια, αστεροειδής γλυκάνισος, κανέλλα ξύλο

20) Συμπληρώστε τις λέξεις που λείπουν στις παρακάτω προτάσεις.

Κατά την παραλαβή των α' υλών θα πρέπει να προσέχουμε, ώστε:

- A) Το ποσοστό πάγου στα κατεψυγμένα προϊόντα να μην είναι -----
- B) Οι πατάτες να μην έχουν πολύ -----
- Γ) Τα μαρούλια να μην είναι -----
- Δ) Οι κονσέρβες να μην είναι -----
- E) Τα κατεψυγμένα δεν παραδίδονται στην -----
- ΣΤ) Τα φρούτα να μην είναι -----

- χτυπημένες, υψηλό, παραγινωμένα, χώμα, κατάλληλη θερμοκρασία, μαραμένα

21) Να αντιστοιχίσετε το κάθε παθογόνο βακτήριο με την πιθανή πηγή προέλευσης:

ΒΑΚΤΗΡΙΑ	ΠΗΓΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
A) Salmonella	1) Δέρμα, μύτη, στόμα, τραύματα, πληγές, νωπό γάλα

B) Escherichia coli	2) Σκόνη, χώμα, ωμό ψάρι και κρέας, χορταρικά, όχι επαρκώς επεξεργασμένα προϊόντα κρέατος και ψαριών, αλλαντικά
Γ) Listeria	3) Θαλασσινά, οστρακοειδή, ωμά ψάρια
Δ) Clostridium botulinum	4) Εντερικός σωλήνας ανθρώπων και ζώων, δημητριακά, νερό, ωμό κρέας και γάλα, τυριά, σαλάτες
E) Staphylococcus	5) Αυγά, γάλα, πουλερικά, ωμό κρέας, έντομα, περιπτώματα κυρίως πουλερικών
ΣΤ) Vibrio cholera	6) Μαλακά τυριά, παγωτό, πουλερικά, ψάρια, απαστερίωτο γάλα, λαχανικά

22) Να σημειώσετε με (Σ) ή (Λ), αν είναι σωστές ή λάθος οι παρακάτω προτάσεις:

- A) Απολυμαντικά είναι τα χημικά μέσα που χρησιμοποιούμε για απολύμανση και μειώνουν σημαντικά τον αριθμό των μικροβίων.
- B) Απορρυπαντικά είναι τα χημικά μέσα που χρησιμοποιούνται για να αφαιρέσουμε τα λίπη και τις βρωμιές και εξουδετερώνουν τα μικρόβια.
- Γ) Εξυγιαντικά είναι ο συνδυασμός απορρυπαντικών και απολυμαντικών που χρησιμοποιούνται σε επιφάνειες που είναι πάρα πολύ λερωμένες.

23) Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης 1 με τους ορισμούς της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2
A) Τροφική δηλητηρίαση	1) Τροφική δηλητηρίαση, η οποία προκαλείται από την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν ζωντανά παθογόνα μικρόβια.

B) Τροφολοίμωξη	2) Τροφική δηλητηρίαση, η οποία προκαλείται από την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν τοξίνες.
Γ) Τροφοτοξίνωση	3) Ασθένεια, η οποία προκαλείται από κατανάλωση τροφίμων, επιμολυσμένων με βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες.

24) Να επιλέξετε με (✓) ποια από τα παρακάτω τρόφιμα είναι αλλεργιογόνα:

Αλεύρι σταριού		Καλαμποκάλευρο	
Φιστίκια		Κιμάς μοσχαρίσιος	
Φασολάκια		Σόγια	
Σέλινο		Σουπιές	
Λούπινο		Κοτόπουλο	
Ριζάλευρο		Καλαμάρια	
Φουντούκια		Γαρίδες	
Σουσάμι		Γάλα	
Κρέας χοιρινό		Μουστάρδα	
Macadamia			

25) Ποιες είναι οι αιτίες για την απόρριψη ενός κατεψυγμένου προϊόντος;

- A) Υπάρχουν μεγάλοι κρύσταλλοι πάγου μέσα στη συσκευασία του κατεψυγμένου τροφίμου.
- B) Το εξωτερικό μέρος της συσκευασίας έχει σταγονίδια από νερό.
- Γ) Το τρόφιμο που βρίσκεται εντός της συσκευασίας είναι παγωμένο.

Δ) Υπάρχει παγωμένο υγρό στον πάτο της συσκευασίας.

26) Ποιες από τις επόμενες προτάσεις είναι σωστές (Σ) ή λάθος (Λ):

A) Η περίοδος επώασης μιας ασθένειας που οφείλεται σε τροφική δηλητηρίαση χαρακτηρίζεται από έντονα συμπτώματα.	
B) Οι ιοί μεταφέρονται με τα τρόφιμα.	
Γ) Ο πιο σημαντικός τρόπος αποφυγής μολύνσεων των τροφίμων με ιούς είναι η προσωπική υγεία και υγιεινή.	
Δ) Τρόφιμα, στα οποία έχουν αναπτυχθεί μύκητες, μπορούν να καταναλωθούν εφόσον μαγειρευτούν καλά.	

27) Τοποθετήστε τις περιοχές των θερμοκρασιών ανάπτυξης των βακτηρίων στη σωστή θέση στο αντίστοιχο κουτάκι της κάθε στήλης:

Ομάδα μικροβίων	Θερμοκρασία °C	
	Ελάχιστη	Μέγιστη
Ψυχρότροφα		
Μεσόφιλα		
Θερμόφιλα		

A) -5 έως +5°C Δ) 60 έως 85°C

B) 40 έως 45°C E) 5 έως 15°C

Γ) 30 έως 35°C Ζ) 35 έως 45°C

28) Να συνδυάσετε τα διάφορα είδη κρασιών με τα αντίστοιχα γεύματα:

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΠΙΑΤΟ	ΕΙΔΗ ΚΡΑΣΙΩΝ
A) Σούπες	1) Λευκό
B) Ορεκτικά – θαλασσινά	2) Κόκκινα με πλούσιο σώμα
Γ) Πιάτα αλλαντικών	3) Ανάλογα με το πιάτο, δυνατό κόκκινο ή άσπρο demi sec
Δ) Δυνατά τυριά, π.χ. Ροκφόρ	4) Προτιμάτε να μην καταναλώνεται κρασί. Σερβίρεται, όμως, το κρασί που ακολουθεί το επόμενο πιάτο

29) Να αντιστοιχίσετε το κάθε τρόφιμο με τη σωστή θερμοκρασία αποθήκευσής του:

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
A) Νωπό κρέας, Καπνιστά ψάρια, Γαλακτοκομικά	1) 20°C
B) Νωπά ψάρια	2) < 4°C
Γ) Νωπά πουλερικά, προϊόντα με βάση το κρέας, κομμένες σαλάτες	3) < 2°C
Δ) Αυγά, φρούτα και λαχανικά	4) < 7°C
Ε) Κονσέρβες	5) < 10°C

30) Σημειώστε ποιες από τις παρακάτω ενέργειες είναι σωστές (Σ) και ποιες λάθος (Λ), όταν χειριζόμαστε λαχανικά:

- A) Πλύνουμε τα λαχανικά με τρεχούμενο νερό, πριν να τα κόψουμε.
- B) Ξεχωρίζουμε και καθαρίζουμε εντελώς τα φύλλα από τα λαχανικά, πριν τα πλύνουμε.
- Γ) Διατηρούμε τα μαγειρεμένα λαχανικά στους 50°C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία.

Δ) Διατηρούμε τα κομμένα λαχανικά στους 4°C ή χαμηλότερα.

Ε) Διατηρούμε τα κομμένα λαχανικά σε μια λεκάνη γεμάτη με νερό μέχρι να τα χρησιμοποιήσουμε.

31) Σημειώστε ποιες από τις παρακάτω ενέργειες είναι Σωστές και ποιες Λάθος κατά το ξεπάγωμα του κρέατος:

Α) Η χρήση τρεχούμενου νερού.

Β) Η χρήση φούρνου μικροκυμάτων.

Γ) Το ξεπάγωμα σε θερμοκρασία δωματίου.

Δ) Το ξεπάγωμα υπό ψύξη όλο το βράδυ.

Ε) Η τοποθέτηση σε λεκάνη με νερό μέχρι να ξεπαγώσει.

32) Σημειώστε ποια ή ποιες από τις παρακάτω ενέργειες είναι Σωστές και ποιες Λάθος, όταν θέλουμε να παρασκευάσουμε μείγμα για πανάρισμα:

Α) Προετοιμάζουμε όσο χρειαζόμαστε και το χρησιμοποιούμε άμεσα.

Β) Αν δεν χρησιμοποιηθεί άμεσα το βάζουμε στο ψυγείο.

Γ) Ό,τι περισσέψει το κρατάμε στο ψυγείο για την επόμενη βάρδια.

Δ) Αν υπάρχει δυνατότητα, χρησιμοποιούμε παστεριωμένο αυγό.

33) Να επιλέξετε με (✓) τις σωστές απαντήσεις.

Για να αποφύγουμε τη διασταυρούμενη επιμόλυνση πρέπει:

Α)	Να πλένουμε τα χέρια μας πριν και μετά από το χειρισμό διαφορετικών ειδών τροφίμων.	
Β)	Να χρησιμοποιούμε διαφορετικά εργαλεία και επιφάνειες εργασίας για διαφορετικά τρόφιμα.	
Γ)	Όταν τοποθετούμε τα ωμά τρόφιμα ψηλότερα	

	από τα μαγειρεμένα μέσα στο ψυγείο, αυτά πρέπει να καλύπτονται με μεμβράνη.	
--	---	--

34) Να επιλέξετε με (✓) τη σωστή απάντηση:

Ο Γιώργος έβαλε γάντια μιας χρήσεως για να ζυμώσει κιμά. Στη συνέχεια τεμάχισε μαγειρεμένα μπιφτέκια φορώντας τα ίδια γάντια. Τι λάθος έκανε;		
A)	Δεν έπλυνε τα χέρια του και δεν χρησιμοποίησε καθαρά γάντια μετά τον χειρισμό του ωμού κιμά και πριν τον χειρισμό των μαγειρεμένων μπιφτεκιών.	
B)	Δεν έπλυνε, ούτε απολύμανε τα γάντια του πριν τον χειρισμό των μαγειρεμένων μπιφτεκιών.	
Γ)	Δεν χρησιμοποίησε γάντια μιας χρήσεως.	

35) Στον παρακάτω πίνακα να κατατάξετε τις παρασκευές των θαλασσινών σε σειρά μειωμένης επικινδυνότητας από το 1 έως το 7 (με το 1 χαρακτηρίζουμε την υψηλότερη επικινδυνότητα και με το 7 την χαμηλότερη):

Μαριναρισμένο ελαφρά αλατισμένο φιλέτο αντζούγιας	
Φιλέτο καπνιστής ρέγγας	
Καρπάτσιο λαυρακιού σε λεμόνι και λάδι	
Παστές σαρδέλες	
Χταπόδι λιαστό	
Κυδώνια, στρείδια που καταναλώνονται ωμά	
Φιλέτο τσιπούρας στη σχάρα	

36) Τοποθετήστε στη σωστή σειρά (από το 1 έως το 5) τον τρόπο, με τον οποίο πρέπει να πλένει τα χέρια του ο εργαζόμενος που χειρίζεται τρόφιμα:

Ξεπλύνουμε με άφθονο ζεστό νερό	
Βάζουμε σαπουνί στις παλάμες	
Στεγνώνουμε τα χέρια με χάρτινη πετσέτα μιας χρήσης	
Τρίβουμε τα χέρια και σαπουνίζουμε επιμελώς τα δάχτυλα και τα νύχια	
Βρέχουμε τα χέρια μας με ζεστό νερό	

37) Να αντιστοιχίσετε την κάθε μέθοδο συντήρησης με τον σωστό ορισμό:

ΜΕΘΟΔΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	ΟΡΙΣΜΟΣ
A) Παστερίωση	1) Θερμική επεξεργασία με θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 100°C.
B) Κατάψυξη	2) Διατήρηση τροφίμων σε θερμοκρασίες κοντά στους 5°C.
Γ) Αποστείρωση	3) Έκθεση του τροφίμου σε ακτινοβολίες ιονισμού.
Δ) Αφυδάτωση	4) Συντήρηση με ελεγχόμενη δράση μικρο-οργανισμών.
E) Ψύξη	5) Θερμική επεξεργασία με θερμοκρασίες μικρότερες των 100°C.
ΣΤ) Ακτινοβόληση	6) Διατήρηση τροφίμων σε θερμοκρασία -18°C.
Z) Πρόσθετα	7) Χρήση επιτρεπόμενων ουσιών για την συντήρηση των τροφίμων.
H) Ζυμώσεις	8) Απομάκρυνση του μεγαλύτερου μέρους του νερού του τροφίμου.

38) Ποιο από τα παρακάτω προστατεύει την ασφάλεια των τροφίμων;

A) Η χρήση απολυμαντικού μετά το πλύσιμο των χεριών	
B) Η χρήση χαρτομάντιλου κατά το βήξιμο και πριν το χειρισμό τροφίμων	
Γ) Η χρήση γαντιών για την τοποθέτηση ενός σάντουιτς στη βιτρίνα	

39) Ποια από τις παρακάτω παρασκευές έχει μαγειρευτεί με ασφαλή τρόπο;

A) Φιλέτο ψαριού σε θερμοκρασία 55°C στο ψυχρό σημείο για τουλάχιστον 15 sec.	
B) Μπιφτέκι σε θερμοκρασία 55°C στο ψυχρό σημείο για τουλάχιστον 15 sec.	
Γ) Χοιρινές μπριζόλες σε θερμοκρασία 65°C στο ψυχρό σημείο για τουλάχιστον 20 sec.	
Δ) Ολόκληρη γαλοπούλα σε θερμοκρασία 65°C στο ψυχρό σημείο για τουλάχιστον 20 sec.	

40) Τα μαγειρεμένα φαγητά δεν πρέπει να διατηρούνται στην περιοχή της επικίνδυνης θερμοκρασιακής ζώνης για παραπάνω από (____). Να σημειώσετε μέσα στην παρένθεση την σωστή απάντηση:

- A) Μία ώρα
- B) Δύο ώρες
- Γ) Τρεις ώρες
- Δ) Τέσσερις ώρες

41) Στις παρακάτω προτάσεις σημειώστε Σ για κάθε σωστή απάντηση και Λ για κάθε λάθος απάντηση:

- A) Το βοδινό κρέας προορίζεται για ψήσιμο θα πρέπει να σιτεύει περισσότερο.
- B) Ο συνδετικός ιστός σκληραίνει με την αύξηση της ηλικίας.
- Γ) Αμέσως μετά την σφαγή, το κρέας είναι σκληρό.
- Δ) Μετά από 3 ημέρες υποχωρεί η ακαμψία των μυών.
- E) Το σιτεμένο κρέας είναι σκληρό.
- ΣΤ) Το μοσχαρίσιο κρέας είναι ανοιχτόχρωμο και φτωχό σε λίπος.

42) Αντιστοιχίστε τα μέρη που παίρνουμε από το μπροστινό και οπίσθιο τεταρτημόριο του μοσχαριού:

Μπροστινό τεταρτημόριο μοσχαριού	Λαιμός
Οπίσθιο τεταρτημόριο μοσχαριού	Μπούτι
	Στήθος
	Κότσι
	Μηρός
	Σπάλα
	Λάπα

43) Από το μπούτι του μοσχαριού μπορούμε να πάρουμε:

- A) Στρογγυλό
- B) Στήθος
- Γ) Κιλότο
- Δ) Φιλέτο

44) Στις παρακάτω προτάσεις σημειώστε Σ για κάθε σωστή απάντηση και Λ για κάθε λάθος απάντηση:

- A) Η πανσέτα βρίσκεται στην περιοχή της κοιλιάς
- B) Το φιλέτο του χοιρινού λέγεται και ψαρονέφρι
- Γ) Το στρογγυλό το παίρνουμε από το μηρό
- Δ) Το λαρδί είναι φυτικό λίπος
- E) Τα νιτρικά και νιτρώδη προσδίδουν κόκκινο χρώμα στα κρεατοσκευάσματα

45) Ένα σφάγιο βοδινού θεωρείται καλής ποιότητας, όταν έχει:

- A) Γλιτσιασμένη επιφάνεια
- B) Αρκετό λίπος στα μπούτια
- Γ) Έντονο λαμπερό χρώμα
- Δ) Σκούρο κόκκινο χρώμα

46) Οι μυϊκές ίνες του κρέατος:

- A) Προκαλούν κίνηση
- B) Είναι σχοινοειδή όργανα του σώματος
- Γ) Εξυπηρετούν την κυκλοφορία του αίματος
- Δ) Διαστέλλονται

47) Ο συνδετικός ιστός του κρέατος:

- A) Περιέχει μυϊκές ίνες
- B) Είναι το σύστημα στήριξης στη δομή ενός σώματος
- Γ) Υπάρχουν τρία είδη συνδετικού ιστού
- Δ) Είναι κύτταρο γεμάτο υγρό

48) Για να είναι καλής ποιότητας ένα κατεψυγμένο ψάρι θα πρέπει:

- A) Να βρίσκεται σε απόψυξη
- B) Να έχει μάτια λευκά, βαθουλωτά
- Γ) Να είναι αφυδατωμένο και με έντονο χρώμα
- Δ) Να έχει χρώμα έντονο και λαμπερό

49) Τα οστρακοειδή είναι φρέσκα, όταν:

- A) Το όστρακο είναι κλειστό
- B) Το όστρακο είναι ανοικτό
- Γ) Δεν υπάρχει κινητικότητα
- Δ) Το υγρό στο εσωτερικό τους είναι θολό

50) Αντιστοιχίστε τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα για τα φρέσκα ψάρια και τα μπαγιάτικα:

Φρέσκα ψάρια	Τα λέπια βγαίνουν δύσκολα
Μπαγιάτικα ψάρια	Τα λέπια βγαίνουν εύκολα
	Οσμή αμμωνίας
	Σώμα άκαμπτο
	Μάτια βυθισμένα
	Βράγχια κόκκινα

51) Το αβγοτάραχο είναι:

- A) Αυγά από οποιοδήποτε ψάρι
- B) Αυγά από οστρακοειδή
- Γ) Αυγά θηλυκού Κέφαλου
- Δ) Αυγά σολομού

52) Από το μηρό του βοδινού παίρνουμε:

- A) Τρανς, στρογγυλό, κιλότο
- B) Τρανς, παιδάκια, μπούτι
- Γ) Κιλότο, στρογγυλό, σπάλα
- Δ) Στρογγυλό, σπάλα, στήθος

53) Η μαρινάδα στα κυνήγια γίνεται για :

- A) Να βελτιώσει την υφή
- B) Να αποβληθεί η βαριά μυρωδιά

Γ) Να ωριμάσει το κρέας

Δ) Την οξύτητα

54) Για να αποφύγουμε την ανεπιθύμητη αλλοίωση στο νωπό κρέας θα πρέπει:

A) Το PH του κρέατος να διατηρείται σε χαμηλά επίπεδα

B) Το PH του κρέατος να διατηρείται σε υψηλά επίπεδα

Γ) Το κρέας να έχει ωριμάσει σωστά

Δ) Το κρέας να μαγειρεύεται αμέσως μετά τη σφαγή

55) Το DFD (Dark Firm Dry) κρέας είναι κατάλληλο για μισοψημένα τεμάχια, όπως το βοδινό:

Σωστό Λάθος

56) Οι χημικές ουσίες καθαρισμού μπορούν να αποθηκευτούν μαζί με τα τρόφιμα:

Σωστό Λάθος

57) Τα παγωμένα μπιφτέκια, τα οποία επικαλύπτονται από μεγάλους κρυστάλλους πάγου (ένδειξη ότι έχουν αποψυχθεί και επανακαταψυχθεί), θα πρέπει να απορρίπτονται:

Σωστό Λάθος

58) Τι από τα παρακάτω πρέπει να χρησιμοποιηθεί για το στέγνωμα των χεριών, μετά από το πλύσιμο;

A) Η ποδιά

B) Μια κοινή υφασμάτινη πετσέτα

Γ) Το χαρτί μιας χρήσεως

Δ) Ένα ξεσκονόπανο

59) Για την παραμονή των τροφίμων εκτός ψυγείου, η «επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας» που επιτρέπει την αύξηση επικίνδυνων μικροοργανισμών είναι:

- A) Η θερμοκρασία δωματίου
- B) > 60 °C
- Γ) < 5 °C
- Δ) 5 °C έως 60 °C

60) Κατά την προετοιμασία του κρέατος, ποια από τις παρακάτω πρακτικές επιτρέπει την επιμόλυνση:

- A) Η προετοιμασία του νωπού κρέατος ξεχωριστά από το έτοιμο προς κατανάλωση.
- B) Η χρήση συγκεκριμένου εξοπλισμού για την προετοιμασία του κρέατος.
- Γ) Το ξέπλυμα των επιφανειών κοπής μεταξύ της προετοιμασίας νωπού κρέατος και της προετοιμασίας έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου.
- Δ) Η χρήση συγκεκριμένων δοχείων για συγκεκριμένα τρόφιμα.

61) Αντιστοιχίστε τον κάθε κίνδυνο που παραμονεύει στα τρόφιμα με την αιτία που τον προκαλεί:

Φυσικός κίνδυνος	<ul style="list-style-type: none">• Πρόσθετες ουσίες• Λιπάσματα• Απολυμαντικά• Γυαλί• Έντομα• Απορρυπαντικά
Χημικός κίνδυνος	

62) Απαντήστε, αν είναι Σωστές ή Λάθος οι παρακάτω προτάσεις:

- A) Για να προκληθεί μια τροφική δηλητηρίαση θα πρέπει το τρόφιμο να έχει μολυνθεί.

Σωστό Λάθος

Β) Για να προκληθεί μια τροφική δηλητηρίαση, το μολυσμένο τρόφιμο θα πρέπει να παραμείνει για αρκετό διάστημα σε συνθήκες κατάλληλες για την ανάπτυξη βακτηρίων.

Σωστό Λάθος

Γ) Η σωστή θερμοκρασία διατήρησης των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση.

Σωστό Λάθος

Δ) Ο χειρισμός τροφίμων από μολυσμένα άτομα συντελεί στην εμφάνιση τροφικής δηλητηρίασης.

Σωστό Λάθος

63) Αντιστοιχίστε τους παράγοντες που βοηθούν στην ανάπτυξη των μικροοργανισμών:

Εξωγενείς παράγοντες	Ενεργότητα Ύδατος
Ενδογενείς παράγοντες	Υγρασία
	Θρεπτικά στοιχεία
	Θερμοκρασία
	PH
	Συντήρηση και αποθήκευση

64) Ποιος είναι ο σωστός τρόπος για να κρυώσετε μία κατσαρόλα, η οποία περιέχει σούπα με καλαμάρια – μύδια:

Α) Αφήνετε την κατσαρόλα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Β) Τοποθετείτε τη κατσαρόλα στο ψυγείο για να κρυώσει.

Γ) Τοποθετείτε τη κατσαρόλα στη κατάψυξη για να κρυώσει.

Δ) Μοιράζετε τη σούπα σε μικρότερα δοχεία και τα τοποθετείτε σε παγωμένο υδατόλουτρο.

65) Σύμφωνα με το σύστημα ανακύκλωσης αποθέματος προϊόντος (FIFO):

A) Τα τρόφιμα πρέπει να χρησιμοποιούνται πριν λήξουν.

B) Τα ληγμένα προϊόντα χρησιμοποιούνται πρώτα.

Γ) Τα προϊόντα με μεταγενέστερη ημερομηνία λήξης πρέπει να αποθηκεύονται μπροστά από προϊόντα με προγενέστερη ημερομηνία λήξης.

Δ) Τα προϊόντα με προγενέστερη ημερομηνία λήξης πρέπει να αποθηκεύονται μπροστά από προϊόντα με μεταγενέστερη ημερομηνία λήξης.

66) Αντιστοιχίστε τις κατηγορίες μικροοργανισμών με τη σωστή κάθε φορά πρόταση:

Βακτήρια	Ζουν στο νερό
Μύκητες	Μυκοτοξίνες
	Χρησιμοποιούνται για την παρασκευή διαφόρων τροφίμων
	Ζουν στο έδαφος

67) Το προσωπικό που εργάζεται στις μονάδες επεξεργασίας τροφίμων δεν είναι υποχρεωμένο από το νόμο να έχουν βιβλιάρια υγείας:

Σωστό Λάθος

68) Για να αποφύγουμε τη διασταυρούμενη επιμόλυνση πρέπει:

A) Να πλένουμε τα χέρια μας, πριν και μετά από το χειρισμό διαφορετικών ειδών τροφίμων (π.χ. ωμό κρέας και ψημένη πίτσα).

B) Να χρησιμοποιούμε τα ίδια εργαλεία και επιφάνειες εργασίας για διαφορετικά είδη τροφίμων.

Γ) Να τοποθετούμε μέσα στο ψυγείο τα ωμά τρόφιμα σε υψηλότερο σημείο από τα μαγειρεμένα.

Δ) Να φοράμε τα ίδια γάντια κατά το χειρισμό διαφόρων τροφίμων, αν δεν θέλουμε να πλύνουμε τα χέρια μας κάθε φορά.

69) Κατά την παραλαβή, τα προϊόντα θα πρέπει:

A) Να ψύχονται πριν τον έλεγχο τους.

B) Να επιθεωρούνται πριν γίνουν δεκτά.

Γ) Να τοποθετούνται μαζί με άλλα πρόσφατα φορτία που έχουν παραληφθεί.

Δ) Να αφαιρούνται από την αρχική συσκευασία πριν την αποθήκευση.

70) Προετοιμάζετε τις ομελέτες για τις παραγγελίες των πρωινών της Κυριακής στο ξενοδοχείο που δουλεύετε. Πώς πρέπει να χειριστείτε τα αυγά, ώστε να είστε σίγουροι ότι θα προσφέρετε ασφαλές προϊόν;

A) Σπάτε όλα τα αυγά που νομίζετε ότι θα χρησιμοποιήσετε σε έναν μεγάλο περιέκτη και τα συντηρείτε κοντά στην επιφάνεια ψησίματος.

B) Στοιβάζετε τις θήκες με τα αυγά όσο το δυνατόν πιο κοντά στην επιφάνεια ψησίματος, ώστε να μπορείτε να τα μαγειρέψετε γρήγορα.

Γ) Μαγειρεύετε τις ομελέτες που σας έχουν παραγγείλει στους 52°C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία.

Δ) Διατηρείτε όλα τα αυγά που χρειάζεστε με το τσόφλι τους υπό ψύξη μέχρι τη στιγμή που θα τα χρησιμοποιήσετε.

71) Βάλτε σε σωστή σειρά τη διαδικασία ανοίγματος της σαμπάνιας:

A) Σερβίρουμε από χαμηλό ύψος και με αργό ρυθμό.

B) Αφαιρούμε τελείως το σύρμα συγκράτησης του φελλού με μια γρήγορη κίνηση.

Γ) Κρατώντας σταθερά τον φελλό με τον αντίχειρα, χαλαρώνουμε το μεταλλικό σύρμα.

Δ) Αφαιρούμε το πάνω μέρος του καψυλλίου με μια κυκλική κίνηση και με τη βοήθεια της ταινίας κοπής.

E) Κρατώντας σταθερά το φελλό με τον αντίχειρα, γυρίζουμε περιστροφικά προς μια

κατεύθυνση δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα τη βάση της φιάλης, μέχρι να χαλαρώσει ο φελλός και να αρχίσει υπό την πίεση του ανθρακικού να γλιστράει προς τα έξω.

72) Τι προδιαγραφές θα πρέπει να έχει μια κάβα;

- A) Υψηλή θερμοκρασία 18 ° C
- B) Θερμοκρασία 12 – 14 ° C
- Γ) Υγρασία χαμηλή 50%
- Δ) Υγρασία 70- 75%
- E) Οι φιάλες να βρίσκονται σε οριζόντια θέση

73) Ένας καλός γευσιγνώστης χρειάζεται:

- A) Μνήμη
- B) Αντικειμενική κρίση
- Γ) Όσφρηση
- Δ) Όλα τα παραπάνω

74) Η τυφλή γευσιγνώσια θέτει σε πρώτη θέση:

- A) Τον κριτή και τις αισθήσεις του
- B) Το κρασί
- Γ) Τον παραγωγό
- Δ) Το σταφύλι

75) Στις παρακάτω προτάσεις κυκλώστε τη σωστή κάθε φορά απάντηση:

- A) Στην αίθουσα, όπου πραγματοποιείται η γευσιγνώσια θα πρέπει να αποφεύγονται οι έντονες οσμές.

Σωστό Λάθος

- B) Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι χαμηλός και με ουδέτερο χρώμα .

Σωστό Λάθος

- Γ) Η παραμικρή ενόχληση στο χώρο της γευσιγνώσιας μπορεί να επηρεάσει την

ετυμηγορία των κριτών.

Σωστό Λάθος

76) Το ποτήρι που θα χρησιμοποιήσει ο γευσιγνώστης θα πρέπει:

- A) Να έχει χρώματα και σχέδια
- B) Να είναι κολονάτο με χρώματα
- Γ) Να είναι σκέτο γυαλί
- Δ) Να είναι κολονάτο με χρώματα

77) Βάλτε σε σωστή σειρά τα βήματα που ακολουθούμε για να αξιολογήσουμε το άρωμα του κρασιού:

- A) Αναδεύουμε το κρασί
- B) Γεμίζουμε το ποτήρι κατά το ένα τρίτο
- Γ) Καθαρό ποτήρι
- Δ) Δοκιμάζουμε

78) Αντιστοιχίστε τις μεθόδους ποιοτικού ελέγχου:

ΥΠΟΚΕΙΜΕΝΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ

- αναλυτικές, μικροαναλυτικές, εκτίμηση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, φυσικές, φυσικοχημικές

79) Απαντήστε με Σωστό ή Λάθος:

- A) Ποιότητα είναι ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών του τροφίμου, τα οποία

θεωρούνται σημαντικά για τον προσδιορισμό του βαθμού αποδοχής του από τον καταναλωτή.

Σωστό Λάθος

Β) Ποιοτικός έλεγχος είναι κάθε ενέργεια, η οποία αποσκοπεί στην παραγωγή ενός τροφίμου, το οποίο θα είναι οικονομικό για τον καταναλωτή ανεξαιρέτως την ποιότητα του.

Σωστό Λάθος

Γ) Ένας από τους στόχους του ποιοτικού ελέγχου είναι να διατηρηθεί το ποιοτικό επίπεδο των προϊόντων, έτσι ώστε να αυξηθεί η αξία τους

Σωστό Λάθος

Δ) Τα τρία στάδια του ποιοτικού ελέγχου αφορούν 1) τις πρώτες ύλες, 2) την παραγωγική διαδικασία, 3) το τελικό προϊόν.

Σωστό Λάθος

Ε) Κρίσιμο σημείο ελέγχου ονομάζεται ο έλεγχος που γίνεται στο τελικό προϊόν, προτού αυτό βγει στην αγορά.

Σωστό Λάθος

80) Μια μέθοδος επεξεργασίας-συντήρησης φρούτων-λαχανικών είναι:

Α) Οι ακτινοβολίες

Β) Η θερμική επεξεργασία (κονσερβοποίηση)

Γ) Η κατάψυξη

Δ) Όλα τα παραπάνω

81) Ταξινομήστε τους κινδύνους αλλοίωσης φρούτων-λαχανικών:

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- παράσιτα, αλλεργιογόνα, πρόσθετες χημικές ουσίες, ξένα σώματα, ιοί, τοξίνες μυκήτων, βακτήρια

82) Κύρια αιτία αλλοιώσεων στα δημητριακά είναι η ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω :

- A) Αύξησης της υγρασίας
- B) Έκθεσης σε χαμηλές θερμοκρασίες
- Γ) Επαφής με οξυγόνο

83) Τι είναι η ευρωτίαση;

- A) Δημιουργία μαύρων στιγμάτων στα δημητριακά
- B) Αλλαγή στο χρώμα των δημητριακών
- Γ) Ανάπτυξη μούχλας στα δημητριακά

84) Να αντιστοιχίσετε τα ελαιόλαδα αναλόγα με τη τιμή οξύτητάς τους:

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	
Παρθένο ελαιόλαδο	
Ελαιόλαδο	
Μειονεκτικό ελαιόλαδο	
Εξευγενισμένο ελαιόλαδο	
Πυρηνέλαιο	

0-0.8%, 0.3%, 1.5%, 0.8%-2%, $\geq 2\%$, 1%,

85) Οξείδωση ελαιολάδου έχουμε, όταν αυξάνονται:

- A) Τα ελεύθερα λιπαρά οξέα
- B) Τα τριγλυκερίδια
- Γ) Τα κορεσμένα λιπαρά οξέα

86) Η νοθεία του γάλακτος πραγματοποιείται:

- A) Με αφαίρεση λακτόζης
- B) Με προσθήκη νερού
- Γ) Με μείωση του ποσοστού καζεΐνης

87) Παστερίωση έχουμε στους:

- A) 79°C για 15"
- B) 72°C για 30"
- Γ) 72°C για 15"

88) Απαντήστε με Σωστό ή Λάθος.

A) Το χρώμα του κρέατος αποτελεί το βασικό οργανοληπτικό χαρακτηριστικό και επηρεάζεται από την μυοσφαιρίνη.

Σωστό Λάθος

B) Οι συνθήκες σφαγής των ζώων δεν επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.

Σωστό Λάθος

Γ) Η απόψυξη του κρέατος πρέπει να γίνεται σιγά-σιγά μεταφέροντάς το από την κατάψυξη στην συντήρηση

Σωστό Λάθος

Δ) Οι αλλοιώσεις του κρέατος είναι σήψη, μύκητες (μούχλα), τάγγιση λίπους και αφυδάτωση.

Σωστό Λάθος

89) τα βασικά συντηρητικά που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή αλλαντικών είναι:

- A) Νιτρώδη και νιτρικά
- B) Γαλακτωματοποιητές
- Γ) Αντιοξειδωτικά

90) Γράψτε στις αντίστοιχες στήλες του πίνακα τα χαρακτηριστικά του νωπού και του αλλοιωμένου ψαριού:

Νωπό ψάρι	Αλλοιωμένο ψάρι

- ιστοί χαλαρωμένοι, δέρμα λαμπερό - χρώμα ζωντανό, βράγχια κίτρινα ή καφέ, μάτια καθαρά και όχι βυθισμένα, μάτια θολά – βυθισμένα, ιστοί συνεκτικοί και ελαστικοί, χρώμα ξεθωριασμένο - δέρμα ιξώδες, βράγχια ερυθρώδη, λέπια που αποσπώνται εύκολα, οσμή αλλοιωμένου, λέπια προσκολλημένα στο δέρμα

91) Τα αυγά κατηγορίας A' EXTRA συντηρούνται στους:

- A) 10-15°C για 9 ημέρες
- B) 10-15°C για 15 ημέρες
- Γ) 10-15°C για 12 ημέρες

92) Αντιστοιχίστε τις μεθόδους εκτροφής, όπως παρουσιάζονται στη σήμανση των αυγών:

0	
---	--

1	
2	
3	

-Βιολογική, αχυρώνα, κλωβοστοιχίας, ελευθέρας βοσκής

93) Αντιστοιχίστε τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων ανάλογα με την κατηγορία, στην οποία ανήκουν:

Μακροθρεπτικά συστατικά	Υδατάνθρακες
	Βιταμίνες
Μικροθρεπτικά συστατικά	Πρωτεΐνες
	Λίπη
	Μέταλλα και Ιχνοστοιχεία

94) Βάλτε σε σειρά την διαδικασία της πέψης:

- A) Λεπτό έντερο: παραμένουν τα θρεπτικά συστατικά 4-5 ώρες, ώστε να γίνει η απορρόφηση τους
- B) Οισοφάγος: μεταφορά βλωμού
- Γ) Δωδεκαδάκτυλος: εκκρίνεται παγκρεατικό υγρό, ώστε να διασπαστούν τα θρεπτικά συστατικά
- Δ) Στομάχι: εκκρίνεται γαστρικό υγρό, ώστε να διασπαστεί η τροφή
- Ε) Στόμα: πραγματοποιείται η μάσηση - δημιουργείται βλωμός
- ΣΤ) Παχύ έντερο: μεταφέρονται τα υπολείμματα της τροφής, σχηματίζονται κόπρανα και αποβάλλονται

95) Στον παρακάτω πίνακα να αντιστοιχίσετε τις βιταμίνες ανάλογα με την ομάδα,

στην οποία ανήκουν:

Λιποδιαλυτές βιταμίνες	Υδατοδιαλυτές βιταμίνες

- Βιταμίνη C, βιταμίνη A, βιταμίνη D, σύμπλεγμα βιταμινών B, βιταμίνη E, βιταμίνη K

96) Να συμπληρώσετε στα κενά τον σωστό ορισμό για τις διάφορες κατηγορίες νερού:

Το νερό αυτό υπάρχει στην στερεή επιφάνεια όπως στους ποταμούς, στις λίμνες, στις πηγές επιφανειακές ή υπόγειες. Μπορεί να είναι πόσιμο ή να μετατραπεί σε πόσιμο μετά από κατάλληλη επεξεργασία. _____

Το νερό αυτό είναι κατάλληλο για πόση και μπορεί να είναι είτε απ' ευθείας ένα φυσικό νερό ή μετά από επεξεργασία στα "δουλιστήρια" νερού ή να προέρχεται από θαλασσινό νερό μετά από αφαλάτωση. _____

Το νερό αυτό περιέχει διαλυμένο αλάτι (χλωριούχο νάτριο) σε σχετικά μεγάλη αναλογία (περίπου 3%) και δεν είναι πόσιμο. Περιέχει, επίσης, διαλυμένες και πολλές άλλες ανόργανες ενώσεις καλίου, μαγνησίου, ασβεστίου κ.ά. αλλά σε πολύ μικρότερες αναλογίες από ό,τι το χλωριούχο νάτριο. _____

Αυτό το φυσικό νερό προέρχεται από υπόγεια νερά και είτε αντλείται στην επιφάνεια, είτε αναβλύζει μόνο του. Είναι συνήθως απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς. _____

Αυτό το φυσικό πόσιμο νερό περιέχει διοξείδιο του άνθρακα ή διαλυμένες ουσίες περισσότερες από 1g/L ή σπάνιες ενώσεις σε ποσοστά μεγαλύτερα από τα συνήθη ή έχει θερμοκρασία εξόδου μεγαλύτερη από 20°C και χωρίς καμία άλλη επεξεργασία. _____

Σ' αυτό το πόσιμο νερό έχει προστεθεί φυσικό μεταλλικό νερό ή φυσικά πηγαία άλατα. Επίσης, σε αυτή την κατηγορία ανήκουν τα φυσικά μεταλλικά νερά, στα οποία έχουν προστεθεί άλλα συστατικά, π.χ. άλατα. _____

- Πόσιμο νερό, μεταλλικό νερό, θαλασσινό νερό, φυσικό νερό, επιτραπέζιο νερό, νερό από πηγές

97) Επιλέξτε τη σωστή απάντηση:

Ο δείκτης ωρίμανσης των σταφυλιών επιτυγχάνεται, όταν :

A) Τα ζάχαρα έχουν φτάσει στην υψηλότερη συγκέντρωσή τους

B) Τα οξέα έχουν τη χαμηλότερη συγκέντρωση

Γ) Ο λόγος της σχέσης της ποσότητας των ζαχάρων προς τα οξέα έχει μια συγκεκριμένη τιμή

Δ) Οι ρώγες είναι μαλακές και αποχωρίζονται εύκολα από το τσαμπί

98) Να συμπληρώσετε στα κενά τον σωστό ορισμό για τις διάφορες εμπορικές κατηγορίες γάλακτος:

Είναι το νωπό μετά από την αφαίρεση του λίπους του με μηχανική επεξεργασία, χωρίς καμία άλλη προσθήκη. Στο γάλα αυτό, το λίπος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,2%. Στην συνέχεια υφίσταται παστερίωση και πωλείται. _____

Είναι το γάλα, από το οποίο αφαιρέθηκε μέρος του λίπους του, χωρίς καμία άλλη προσθήκη. Το λίπος εδώ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1,5 με 1,8%. Στη συνέχεια υφίσταται παστερίωση και πωλείται. _____

Είναι το νωπό γάλα που συμπυκνώθηκε στο 1/3 του αρχικού του όγκου και πρέπει να περιέχει λίπος 8% τουλάχιστον. _____

Είναι το νωπό γάλα που συμπυκνώθηκε στο 1/2 του αρχικού του όγκου. Το προϊόν αυτό πρέπει να περιέχει λίπος σε διπλάσια ποσότητα από αυτή του γάλακτος, από το οποίο προήλθε αρχικά. _____

Είναι προϊόν συμπύκνωσης του νωπού γάλακτος, που δεν πρέπει να έχει υγρασία πάνω από το 5% του βάρους του. Το λίπος, αν αυτό προέρχεται από το πλήρες γάλα, πρέπει να είναι τουλάχιστον 26% από ημιαποβουτυρωμένο γάλα από 14%-17% και από αποβουτυρωμένο γάλα μέχρι 1,5%. _____

Είναι το γάλα, στο οποίο έχει προστεθεί καλαμοσάκχαρο ή δεξτρόζη ή και τα δύο μαζί. _____

- Μερικώς συμπυκνωμένο (εβαπορέ), αποβουτυρωμένο, συμπυκνωμένο, σακχαρούχο γάλα, ημιαποβουτυρωμένο, σκόνη γάλακτος

99) Να συμπληρώσετε στην αντίστοιχη στήλη του πίνακα τα είδη των τυριών που αναφέρονται παρακάτω:

Μαλακά τυριά	Ημίσκληρα τυριά	Σκληρά τυριά

- Γραβιέρα, gouda, κεφαλοτύρι, cottage, μοτσαρέλα, edam, πεκορίνο, Emmendal, φέτα, ροκφόρ, μασκαρπόνε, παρμεζάνα, ανθότυρο, τυρί κρέμα, κασέρι, cheddar

100) Τα φρούτα και τα λαχανικά είναι πλούσια σε:

- A) Μονοακόρεστα λιπαρά
- B) Βιταμίνες και ιχνοστοιχεία
- Γ) Άμυλο

101) Ποιο είναι το κύριο θρεπτικό συστατικό των δημητριακών;

- A) Το άμυλο
- B) Το λίπος
- Γ) Η βιταμίνη C

102) Απαντήστε με Σωστό ή Λάθος:

A) Το ρύζι είναι δημητριακό

Σωστό Λάθος

B) Τα φρούτα και τα λαχανικά είναι πλούσια σε θερμίδες

Σωστό Λάθος

Γ) Τα λιπαρά του αυγού περιέχονται στο ασπράδι

Σωστό Λάθος

Δ) Πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας προσλαμβάνουμε από τα ζωικά τρόφιμα

Σωστό Λάθος

Ε) Οι πατάτες είναι αμυλούχο λαχανικό

Σωστό Λάθος

103) Καρύκευμα ονομάζεται:

A) Το αρωματικό λάδι

B) Ο συνδυασμός αποξηραμένων μπαχαρικών

Γ) Ένα είδος μπαλσάμικου ξυδιού

104) Ποια από τις παρακάτω λιπαρές ύλες δεν ανήκει στην κατηγορία των ζωικών λιπών;

A) Μαργαρίνη

B) Βούτυρο κλαριφιέ

Γ) Βούτυρο γάλακτος

105) Επηρεάζουν τις χημικές αντιδράσεις των θρεπτικών συστατικών, γι' αυτό χρησιμοποιούνται και στην βιομηχανία τροφίμων:

A) Τα αντισώματα

B) Τα βακτήρια

Γ) Τα ένζυμα

106) Ποιο από τα παρακάτω είδη ψαριών έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε Ω-3;

- A) Ο μπακαλιάρος
- B) Η τσιπούρα
- Γ) Ο σολομός

107) Απαντήστε με Σωστό ή Λάθος στις παρακάτω προτάσεις:

- A) Το βράσιμο του τροφίμου στον ατμό έχει μικρότερη απώλεια βιταμινών
Σωστό Λάθος
- B) Τα γαλακτοκομικά είναι πλούσια πηγή ασβεστίου
Σωστό Λάθος
- Γ) Το μαγείρεμα δεν επηρεάζει την θρεπτική αξία των τροφίμων
Σωστό Λάθος
- Δ) Τα θαλασσινά έχουν πολύ χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά
Σωστό Λάθος
- E) Το ελαιόλαδο έχει μεγάλο ποσοστό κορεσμένων λιπαρών
Σωστό Λάθος

108) Ποια από τις παρακάτω πρώτες ύλες θα χρησιμοποιήσουμε για άτομο με δυσανεξία στην γλουτένη;

- A) Το καλαμπόκι
- B) Το σιτάρι
- Γ) Το κριθάρι

109) Προϊόντα παρασκευασμένα από λευκό αλεύρι δεν ενδείκνυνται για άτομα με :

- A) Υπέρταση
- B) Νόσο Crohn
- Γ) Σακχαρώδη διαβήτη

110) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Το Microsoft Word είναι λογισμικό εφαρμογών.
2. Το Linux είναι λογισμικό συστήματος.
3. Τα Windows είναι λογισμικό εφαρμογών.
4. Το Microsoft Excel είναι λογισμικό συστήματος.
5. Το Adobe Photoshop είναι λογισμικό εφαρμογών.

111) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A. Το όνομα ενός κελιού σχηματίζεται από τα ονόματα της στήλης και της γραμμής στην οποία ανήκει.
- B. Εάν αντί για το γράμμα B του λατινικού αλφαβήτου χρησιμοποιήσουμε το γράμμα Β του ελληνικού αλφαβήτου, το όνομα του κελιού που σχηματίζεται είναι έγκυρο.
- Γ. Περιεχόμενα ενός κελιού μπορεί να είναι δεδομένα διαφόρων ειδών, όπως τύπου φράσης, αριθμητικά, τύπου ημερομηνίας κ.λπ..
- Δ. Το όνομα κελιού «D-3» είναι έγκυρο.
- E. Το όνομα κελιού «d3» είναι έγκυρο.

112) Να τοποθετήσετε τις παρακάτω πράξεις σύμφωνα με την σειρά με την οποία τις εκτελεί το Excel σε μια εντολή υπολογισμού.

Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Σε μια εντολή υπολογισμού στο Excel οι πολλαπλασιασμοί και οι διαιρέσεις εκτελούνται ανάλογα με την σειρά που αναφέρονται.
2. Σε μια εντολή υπολογισμού στο Excel οι προσθέσεις και οι αφαιρέσεις εκτελούνται

ανάλογα με την σειρά που αναφέρονται.

3. Η ύψωση σε δύναμη εκτελείται πάντα πρώτη σε μια εντολή υπολογισμού στο Excel.
4. Οι πράξεις μέσα σε παρενθέσεις εκτελούνται πάντα τελευταίες σε μια εντολή υπολογισμού στο Excel.

113) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A. Γραμματοσειρά είναι ένα σύνολο κανόνων σχεδίασης των γραμμάτων.
- B. Με την εντολή *italic* τα γράμματα τα οποία έχουμε επιλέξει εμφανίζονται σε πλάγια μορφή.
- Γ. Μια σειρά γραμμάτων δεν είναι δυνατό να εμφανίζονται με μορφή **bold** και *italic* ταυτόχρονα.
- Δ. Η Times New Roman είναι σύνολο κανόνων σχεδίασης των γραμμάτων.
- E. Μια γραμματοσειρά περιέχει τους κανόνες σχεδίασης όλων των αλφάβητων.

114) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Μέσω του ηλεκτρονικού ταχυδρομείου μεταφέρονται αρχεία μεταξύ διάφορων χρηστών.
2. Οι ομάδες συζήτησης υποστηρίζουν τις συνομιλίες μεταξύ χρηστών με ήχο ή/και βίντεο.
3. Μέσω του παγκόσμιου ιστού προβάλλονται πληροφορίες στην οθόνη του υπολογιστή που είναι συνδεδεμένος με το διαδίκτυο.
4. Μέσω των διασκέψεων ανταλλάσσονται μηνύματα μεταξύ συνδρομητών θεματικών ομάδων.

115) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A. Η βασική ιδέα του Παγκόσμιου ιστού είναι η προβολή σελίδων στην οθόνη ενός υπολογιστή που είναι συνδεδεμένος με το Διαδίκτυο.
- B. Ο Παγκόσμιος ιστός χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την προώθηση των επιστημών και της εκπαίδευσης.
- Γ. Το File Transfer Protocol είναι η κύρια μέθοδος για την μεταφορά αρχείων μέσω του διαδικτύου.
- Δ. Οι μηχανές αναζήτησης είναι τοποθεσίες του ιστού που ψάχνουν βάσεις δεδομένων με κάποια κριτήρια.
- E. Η κατάληξη Gον σε μια διεύθυνση δηλώνει εταιρία.

116) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- A. Ένας τύπος υπολογισμού είναι μια σειρά από πράξεις, που γίνονται σε τιμές που προσδιορίζει ο χρήστης, έτσι ώστε να υπολογιστεί ένα αποτέλεσμα.
- B. Οποιαδήποτε έκφραση σε ένα κελί έχει πρώτο της χαρακτήρα το ίσον, θεωρείται και αντιμετωπίζεται από το Excel σαν τύπος υπολογισμού.
- Γ. Ο τρόπος με τον οποίο διατυπώνεται ένας τύπος υπολογισμού είναι αυθαίρετος.
- Δ. Μια έκφραση που πρώτος της χαρακτήρας είναι το ίσον είναι πάντα έγκυρη έκφραση υπολογισμού.

117) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- A. Η συνάρτηση που βρίσκει τη μικρότερη τιμή από ένα σύνολο τιμών έχει όνομα max.
- B. Η συνάρτηση που βρίσκει τη μεγαλύτερη τιμή από ένα σύνολο τιμών έχει όνομα min.
- Γ. Το όνομα μιας συνάρτησης μπορούμε να το γράφουμε είτε με πεζά είτε με κεφαλαία γράμματα.
- Δ. Μια συνάρτηση μπορεί να δέχεται είτε σταθερό είτε μεταβαλλόμενο πλήθος

ορισμάτων.

118) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- A. HTML είναι μια ειδική γλώσσα μορφοποίησης η οποία χρησιμοποιείται για την δημιουργία ιστοσελίδων.
- B. Η Java είναι μια γλώσσα υπολογιστών, που επιτρέπει στους σχεδιαστές ιστοσελίδων να δημιουργούν περίπλοκες σελίδες.
- Γ. Ένας σύνδεσμος δύναται να οδηγεί σε άλλη τοποθεσία αλλά όχι σε κάποιο αρχείο.
- Δ. Για να αποκτήσει κάποιος την προσωπική του ιστοσελίδα θα πρέπει οπωσδήποτε να είναι ιδιοκτήτης ενός διακομιστή.

119) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- A. Αλλαγές στις προδιαγραφές των αγαθών μπορούν να πραγματοποιηθούν χωρίς προηγούμενη ενημέρωση της διεύθυνσης.
- B. Κατά την σύνταξη των προδιαγραφών των αγαθών δεν είναι απαραίτητο να λαμβάνεται υπόψη η τιμολογιακή πολιτική.
- Γ. Πριν αποσταλεί η προδιαγραφή ενός αγαθού στους προμηθευτές είναι απαραίτητο να προηγηθεί μια σειρά από δοκιμές παραγωγής και απόδοσης.
- Δ. Οι αγορές από μια πηγή πραγματοποιούνται σε περιπτώσεις που το προϊόν διακινείται από ένα μόνο προμηθευτή.
- E. Στις αγορές με σύμβαση δεν καθορίζεται το χρονικό διάστημα το οποίο καλύπτεται από την συμφωνία μεταξύ επιχείρησης και προμηθευτή.

120) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Ο έλεγχος της υγρασίας στα λαχανικά είναι ποιοτικός έλεγχος.

2. Η καταμέτρηση των αγαθών είναι ποσοτικός έλεγχος.
3. Ο Έλεγχος του ποσοστού επίταγους στα κατεψυγμένα προϊόντα είναι ποσοτικός έλεγχος.
4. Ο έλεγχος των ενδείξεων είναι ποιοτικός έλεγχος.

121) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- A. Η απογραφή των πρώτων υλών στις ξενοδοχειακές μονάδες πραγματοποιείται τουλάχιστον μια φορά το μήνα.
- B. Τα δεδομένα της λογιστικής και της πραγματικής απογραφής θα πρέπει να συμφωνούν.
- Γ. Αρχικό απόθεμα περιόδου + Αγορές κατά την διάρκεια της περιόδου – Τελικό απόθεμα περιόδου = Κόστος τροφίμων και ποτών.
- Δ. Με τον όρο ανακύκλωση προϊόντων εννοούμε τη διαδικασία κατά την οποία ένα προϊόν χρησιμοποιείται για χρήση διαφορετική από αυτήν για την οποία αγοράστηκε.
- E. Με τον όρο τιμή ανακύκλωσης αποθέματος εννοούμε την τιμή στην οποία πουλάμε σε τρίτους αγαθά τα οποία δεν καταναλώθηκαν.

122) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A. Οι αιτήσεις παραγγελίας πρέπει πάντοτε να περιλαμβάνουν γραπτή έγκριση του προϊσταμένου του εκάστοτε τμήματος.
- B. Οι απρογραμμάτιστες διανομές πραγματοποιούνται όταν στην αποθήκη υπάρχουν αποθέματα για μεγάλο χρονικό διάστημα και πρέπει οπωσδήποτε να χρησιμοποιηθούν.
- Γ. Το έντυπο «Παραγγελία από την αποθήκη» συμπληρώνεται την ημέρα που το εκάστοτε τμήμα επιθυμεί να παραλάβει τα προϊόντα από την αποθήκη.
- Δ. Στην στήλη «Ποσότητες Χορηγηθείσες» του εντύπου «Παραγγελία από την Αποθήκη» αναγράφονται οι ποσότητες οι οποίες ζητούνται από το εκάστοτε τμήμα.

Ε. Στην στήλη «Εξαγωγή», στις καρτέλες της αποθήκης, αναγράφεται η ποσότητα που χορηγήθηκε από την αποθήκη στο εκάστοτε τμήμα.

123) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- A. Οι καταχωρήσεις του τμήματος προμηθειών στον Η/Υ μπορούν να πραγματοποιούνται από εργαζόμενους χωρίς ιδιαίτερη εκπαίδευση.
- B. Η χρήση Η/Υ μπορεί να αντικαταστήσει μεγάλο αριθμό χειρόγραφων εντύπων.
- Γ. Το πρόγραμμα παρακολούθησης της αποθήκης θα πρέπει να λειτουργεί μεμονωμένα και να μη συνδέεται με άλλα τμήματα της επιχείρησης (πχ λογιστήριο).
- Δ. Τα προγράμματα διαχείρισης αποθήκης μέσω Η/Υ καθιστούν την φυσική απογραφή των αποθεμάτων μη απαραίτητη.
- Ε. Τα προγράμματα διαχείρισης αποθήκης με Η/Υ παρέχουν τη δυνατότητα ελέγχου της παραγωγής μέσω της δημιουργίας συνταγολογίων και μεριδολογίων.

124) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A. Ένας από τους σκοπούς της μηνιαίας απογραφής των εμπορευμάτων είναι να συγκριθεί η αξία των καταναλωθέντων πρώτων υλών με τις πωλήσεις.
- B. Η ανοικτή απογραφή αφορά τα εμπορεύματα τα οποία έχουν παραδοθεί από την αποθήκη στα τμήματα.
- Γ. Το αρχικό απόθεμα μιας περιόδου είναι το τελικό απόθεμα της προηγούμενης περιόδου.
- Δ. Η λογιστική απογραφή των αποθεμάτων πραγματοποιείται από το λογιστήριο του ξενοδοχείου.
- Ε. Τα κενά συσκευασίας δεν απογράφονται σε καμία περίπτωση.

125) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- A. Σε ένα μικρό ξενοδοχείο την θέση του υπεύθυνου προμηθειών των πρώτων υλών

που αφορούν τα επισιτιστικά τμήματα μπορεί να κατέχει ο αρχιμάγειρας.

- B. Ο υπεύθυνος προμηθειών μιας επιχείρησης θα πρέπει απαραίτητα να γνωρίζει το εδεσματολόγιο όχι όμως την τιμολογιακή πολιτική της επιχείρησης.
- Γ. Ο υπεύθυνος προμηθειών είναι ηθικά αποδεκτό να δέχεται δώρα ή διάφορες άλλες παροχές από τους προμηθευτές.
- Δ. Ο υπεύθυνος προμηθειών πρέπει να γνωρίζει τον χρόνο και τον τρόπο με τον οποίο θα χρησιμοποιηθούν οι πρώτες ύλες

126) Επιλέξτε ποιες από τις παρακάτω αρμοδιότητες ανήκουν στον υπεύθυνο προμηθειών μιας επιχείρησης.

- A. Η χάραξη της τιμολογιακής πολιτικής της επιχείρησης.
- B. Η τήρηση αρχείου προμηθευτών με ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών.
- Γ. Η συνεργασία με το τμήμα παραγωγής για την τυποποίηση των προσφερόμενων προϊόντων και τη διατήρηση των πρώτων υλών και των δαπανών σε χαμηλά επίπεδα.
- Δ. Η συνεργασία με το λογιστήριο για να για να εξοφλούνται έγκαιρα τα τιμολόγια των προμηθευτών.

127) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- A. Στην μέθοδο της ανταγωνιστικής ή ανοικτής αγοράς η επιχείρηση έρχεται σε επαφή με τους προμηθευτές και επιλέγει εκείνον που προσφέρει την απαιτούμενη ποιότητα και ποσότητα στην καλύτερη τιμή.
- B. Στην μέθοδο αγορών με σύμβαση η διάρκεια την σύμβασης μπορεί να καθορίζεται χρονικά όχι όμως με βάση την συνολική ποσότητα των αγαθών που θα προμηθευτεί η επιχείρηση από ένα προμηθευτή.
- Γ. Ένα από τα πλεονεκτήματα των αγορών Cash and Carry είναι ότι τα προϊόντα δεν είναι υποχρεωτικό να πληρώνονται τοις μετρητοίς.
- Δ. Στην μέθοδο αγορών σε συνεργασία πολλές ομοειδείς επιχειρήσεις πραγματοποιούν τις αγορές τους από κοινού.

128) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A. Σκοπός του προτύπου αγορών είναι να επιτύχει ένα πρότυπο προϊόντος για τα τμήματα παραγωγής και πώλησης.
- B. Σκοπός του προτύπου αγορών είναι να επιτύχει ένα πρότυπο προϊόντος ώστε να είναι περισσότερο ακριβής η μέτρηση της απόδοσης των τμημάτων.
- Γ. Στη σύνταξη του προτύπου αγοράς εμπλέκεται αποκλειστικά ο προϊστάμενος του εκάστοτε τμήματος που θα προμηθεύεται το συγκεκριμένο προϊόν.
- Δ. Κατά την σύνταξη μιας πρότυπης συνταγής δεν είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε το κόστος των υλικών που περιλαμβάνει.
- Ε. Το μικτό βάρος ενός προϊόντος είναι το βάρος του πριν το επεξεργαστούμε με οποιοδήποτε τρόπο.

129) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- A. Όταν υπάρχουν μεγαλύτερα καθαρά κέρδη από τα προβλεπόμενα αυτό σημαίνει ότι τα πρότυπα αγορών και συνταγών τηρούνται απαρέγκλιτα.
- B. Όταν υπάρχουν μικρότερα κέρδη από τα προβλεπόμενα αυτό σημαίνει ότι τα πρότυπα αγορών και συνταγών δεν τηρούνται ορθά.
- Γ. Η παρακολούθηση και ο έλεγχος των αγαθών από την στιγμή της αγοράς έως την στιγμή της κατανάλωσης είναι αντικείμενο της υπηρεσίας ελέγχου.
- Δ. Η εκτίμηση των εσόδων από πωλήσεις και παροχές υπηρεσιών δεν είναι αντικείμενο της υπηρεσίας ελέγχου.
- Ε. Η περιοδική απογραφή των αποθεμάτων δεν είναι απαραίτητη για την σωστή λειτουργία της υπηρεσίας ελέγχου.

130) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Στην σύμβαση αορίστου χρόνου δεν καθορίζεται η χρονική διάρκεια.
2. Η σύμβαση πλήρους απασχόλησης περιλαμβάνει 40 ώρες εργασίας την εβδομάδα, για όλες τις εργάσιμες ημέρες.

3. Η σύμβαση εκ περιτροπής απασχόλησης προβλέπει πλήρες ημερήσιο ωράριο εργασίας για λιγότερες από τις κανονικές ημέρες της εβδομάδας.
4. Στην σύμβαση ορισμένου χρόνου οι ώρες εργασίας, υπολογιζόμενες σε ημερήσια, εβδομαδιαία ή μηνιαία βάση, είναι λιγότερες από του εργαζόμενου με πλήρη εργασία.

131) Να επιλέξετε όσα από τα παρακάτω είναι χαρακτηριστικά της τουριστικής συνείδησης.

- A. Ευγένεια και σεβασμός προς τους επισκέπτες.
- B. Γνώση διοίκησης ξενοδοχείων.
- Γ. Γνώση της ιστορίας του τόπου μας.
- Δ. Γνώση του πολιτισμού του τόπου μας.
- E. Γνώση χειρισμού λογισμικού κρατήσεων.

132) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- A. Για κάθε ώρα υπερεργασίας ο εργαζόμενος δικαιούται το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 20%.
- B. Για κάθε ώρα υπερωρίας, και έως την συμπλήρωση 150 ωρών ετησίως, ο εργαζόμενος δικαιούται το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 40%.
- Γ. Για κάθε ώρα υπερωρίας, μετά την συμπλήρωση 150 ωρών ετησίως, ο εργαζόμενος δικαιούται το καταβαλλόμενο ωρομίσθιο προσαυξημένο κατά 100%.
- Δ. Η υπερωρία επιτρέπεται σε κάθε περίπτωση εφόσον υπάρχει συμφωνία μεταξύ εργοδότη και εργαζομένου.

133) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- A. Κάθε μισθωτός ο οποίος συνδέεται με σύμβαση εξαρτημένης σχέσης εργασίας

ορισμένου ή αορίστου χρόνου, δικαιούται να λάβει ετήσια άδεια με αποδοχές.

- Β. Ο εργοδότης υποχρεούται να χορηγήσει την άδεια στον μισθωτό που υπέβαλλε σχετικό αίτημα μέσα σε δεκαπέντε ημέρες από τη διατύπωση του αιτήματος.
- Γ. Η κανονική άδεια θα πρέπει να χορηγείται από τον εργοδότη κατά τέτοιο τρόπο ώστε να έχει εξαντληθεί έως την 31η Δεκεμβρίου εκάστου ημερολογιακού έτους ακόμη και εάν δεν έχει ζητηθεί από τον εργαζόμενο.
- Δ. Η κανονική άδεια χορηγείται από τον εργοδότη αναλογικά (ποσοστό) με βάση το χρονικό διάστημα που απασχολήθηκε ο εργαζόμενος στον εργοδότη αυτόν.

134) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1. Οι εργαζόμενοι είναι ικανοποιημένοι λαμβάνοντας τον μισθό τους και μόνο.
- 2. Ο εργοδότης δεν είναι υποχρεωμένος να εξασφαλίζει τις κοινωνικές ανάγκες των εργαζόμενων.
- 3. Οι εργαζόμενοι συμπεριφέρονται σαν ομάδα και όχι σαν άτομα.
- 4. Οι ανθρώπινες σχέσεις στον χώρο εργασίας επηρεάζουν την απόδοση.
- 5. Η σωστή εκπαίδευση ενός εργαζόμενου δεν είναι απαραίτητη στις σύγχρονες επιχειρήσεις.

135) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1. Ένα βιογραφικό σημείωμα θα πρέπει να έχει όσο το δυνατόν μεγαλύτερη έκταση.
- 2. Ένα βιογραφικό σημείωμα θα πρέπει να περιλαμβάνει περίτεχνες εκφράσεις και λέξεις.
- 3. Σε ένα βιογραφικό σημείωμα θα πρέπει να αποφεύγονται εικόνες, σχέδια και χρώματα.
- 4. Ένα βιογραφικό σημείωμα θα πρέπει να συντάσσεται σε απλό και σοβαρό ύφος.

136) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Η σύλληψη και η καταγραφή μιας ιδέας ανήκει στο στάδιο της «έμπνευσης» της δημιουργικής διαδικασίας.
2. Η επεξεργασία και η αξιολόγηση μιας ιδέας ανήκει στο στάδιο της «επώασης» της παραγωγικής διαδικασίας.
3. Η συλλογή στοιχείων, η επεξεργασία δεδομένων, η ανάλυση και η διατύπωση υποθέσεων ανήκουν στο στάδιο της «προπαρασκευής» της δημιουργικής διαδικασίας.
4. Ο καταγιτισμός ιδεών στο υποσυνείδητο ανήκει στο στάδιο της «λύσης» της δημιουργικής διαδικασίας.

137) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Η ηλικία είναι ένας από τους παράγοντες που επηρεάζουν την δημιουργικότητα.
2. Η μόρφωση είναι ένας από τους παράγοντες που επηρεάζουν την δημιουργικότητα.
3. Η προσπάθεια είναι ένας από τους παράγοντες που επηρεάζουν την δημιουργικότητα.
4. Κάποιος μη ειδικός είναι ικανός να έχει χρήσιμες ιδέες για ορισμένους τομείς της επιχειρηματικής δραστηριότητας.

138) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Η ακούσια παραγωγή ιδεών μπορεί να οφείλεται σε ένα τυχαίο γεγονός ή σε μια σύμπτωση.
2. Μέσα από μια πληθώρα ιδεών μπορούν να εξαχθούν χρήσιμα συμπεράσματα και να επιλεγθεί η καταλληλότερη λύση.
3. Η παραγωγή ιδεών δεν μπορεί να είναι ατομική
4. Η παραγωγή ιδεών δεν μπορεί να είναι ομαδική.

139) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Τα άτομα με υψηλό βαθμό δημιουργικότητας είναι αυταρχικά.
2. Τα άτομα με υψηλό βαθμό δημιουργικότητας έχουν ποικίλα και σε βάθος ενδιαφέροντα.
3. Τα άτομα με υψηλό βαθμό δημιουργικότητας φοβούνται την αποτυχία.
4. Τα άτομα με υψηλό βαθμό δημιουργικότητας διακρίνονται από ελαστικότητα και ευκαμψία.

140) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Στο a la carte μενού ο πελάτης έχει δικαίωμα επιλογής όσον αφορά την ποσότητα.
2. Στο table d' hôte μενού ο πελάτης έχει δικαίωμα επιλογής όσον αφορά την ποσότητα.
3. Στην παράθεση buffet ο πελάτης έχει δικαίωμα επιλογής όσον αφορά την ποσότητα.
4. Στο table d' hôte μενού ο πελάτης καλείται να επιλέξει από μια μεγάλη ποικιλία εδεσμάτων.

141) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Κατά την σχεδίαση ενός μενού δεν είναι απαραίτητο να λαμβάνονται υπόψη οι δεξιότητες του προσωπικού της επιχείρησης.
2. Κατά την σχεδίαση ενός μενού θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το ύψος της επιχείρησης.
3. Για να είναι επιτυχημένο ένα μενού θα πρέπει πρωτίστως να είναι κερδοφόρο.
4. Ο υπεύθυνος σχεδιασμού ενός μενού θα πρέπει να γνωρίζει την αγορά-στόχο της επιχείρησης.

142) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Η αυστηρή δίαιτα περιλαμβάνει αλάτι αλλά όχι πιπέρι ή άλλα μπαχαρικά.
2. Η διαβητική δίαιτα περιλαμβάνει αλάτι και πιπέρι ενώ το φαγητό πρέπει να ζυγίζεται.
3. Στην κανονική δίαιτα το φαγητό πρέπει πάντα να ζυγίζεται.
4. Στην δίαιτα αλατιού το φαγητό δεν είναι απαραίτητο να ζυγίζεται.

143) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Το θρήσκευμα των σπιζόμενων ενός ιδρύματος δεν πρέπει να διαδραματίζει ρόλο στον σχεδιασμό του μενού.
2. Ο υπεύθυνος σχεδιασμού ενός μενού για ένα ίδρυμα δεν είναι απαραίτητο να λαμβάνει υπόψη τους αποθηκευτικούς χώρους του ιδρύματος.
3. Τα ιδρύματα δεν αποβλέπουν σε κέρδος από την σίτιση των ατόμων που εξυπηρετούν.
4. Οι ηλικίες των σπιζόμενων ενός ιδρύματος θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τον σχεδιασμό του μενού.

144) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Στις επιχειρήσεις ταχείας εξυπηρέτησης οι επιλογές του μενού για τον πελάτη είναι περιορισμένες.
2. Στις κλασσικές επιχειρήσεις η ποικιλία του μενού μπορεί να είναι αρκετά μεγάλη.
3. Αντικειμενικός στόχος της κλασσικής επιχείρησης είναι η ταχεία μετακίνηση του πελάτη.
4. Αντικειμενικός στόχος της επιχείρησης ταχείας εξυπηρέτησης είναι η παροχή μιας ευχάριστης και χαλαρωτικής γαστρονομικής εμπειρίας.

145) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Το νερό δεν αποτελεί την μια από τις έξι ομάδες διατροφικών στοιχείων.
2. Οι βιταμίνες αποτελούν την μια από τις έξι ομάδες διατροφικών στοιχείων.
3. Τα λίπη αποτελούν μια από τις έξι ομάδες διατροφικών στοιχείων.
4. Τα μέταλλα δεν αποτελούν μια από τις έξι ομάδες διατροφικών στοιχείων.

146) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Το table d' hôte είναι συνηθέστερος τύπος μενού για εκδηλώσεις.
 2. Το buffet είναι ο συνηθέστερος τύπος μενού για πρωινά.
 3. Το a la carte είναι ο συνηθέστερος τύπος μενού για εστιατόριο.
 4. Το a la carte είναι ο συνηθέστερος τύπος μενού ειδικών περιστάσεων.
1. → Λ

147) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Ο τύπος του χαρτιού στον οποίο εκτυπώνεται ένα μενού δεν αποτελεί στοιχείο μάρκετινγκ.
2. Η σειρά παρουσίασης των εδεσμάτων ενός μενού αποτελεί στοιχείο μάρκετινγκ.
3. Το εξώφυλλο μιας κάρτας μενού αποτελεί στοιχείο μάρκετινγκ.
4. Η ποικιλία ενός μενού δεν αποτελεί στοιχείο μάρκετινγκ.

Βιβλιογραφία:

McVety, P., Bradley, W. (1999), Αρχές Σχεδίασης Μενού, Ίων: Αθήνα

148) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Σε ένα μενού τα κυρίως πιάτα είναι συνήθως περισσότερα από τα υπόλοιπα διότι είναι τα πλέον προσοδοφόρα.
2. Όταν τα κυρίως πιάτα ενός μενού έχουν πολλά μυρωδικά οι ποικιλίες θα πρέπει να είναι εξίσου πικάντικες.

3. Ένα μενού με μικρή ποικιλία εδεσμάτων προδιαθέτει θετικά τους πελάτες απέναντι στον Σεφ της επιχείρησης.
4. Ένα μενού θεωρείται ισορροπημένο όταν όλες οι κατηγορίες των εδεσμάτων είναι ανάλογες μεταξύ τους.

149) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Ο εμπορικός επισιτισμός περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια.
2. Ο βιομηχανικός επισιτισμός περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τα εργοστάσια.
3. Ο εμπορικός επισιτισμός περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τις στρατιωτικές μονάδες.
4. Ο επισιτισμός των ιδρυμάτων περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τα σωφρονιστικά ιδρύματα.

150) Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

1. Όταν τα γράμματα σε ένα μενού είναι ανοιχτόχρωμα και το φόντο είναι σκούρο ο τύπος της εκτύπωσης είναι «νεγκατίφ».
2. Τα επεξηγηματικά κείμενα ενός μενού είναι συνήθως γραμμένα με κεφαλαίους χαρακτήρες.
3. Η εκτύπωση «νεγκατίφ» θα πρέπει να αποφεύγεται στο εσωτερικό ενός μενού.
4. Το διάστημα μεταξύ των γραμμών στο επεξηγηματικό κείμενο ενός μενού ονομάζεται «leading».

2.ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1) Η σάλτσα μορνέ παρασκευάζεται με την προσθήκη τυριού:

Σωστό Λάθος

2) Η μαγιονέζα είναι μια ζεστή βασική σάλτσα:

Σωστό Λάθος

3) Για να παρασκευάσουμε μαγιονέζα χτυπάμε:

A) Τον κρόκο του αυγού με μουστάρδα

B) Το ασπράδι με μουστάρδα

Γ) Το λάδι με το ασπράδι

Δ) Το ξύδι με το ασπράδι

4) Παστερίωση έχουμε στους:

A) 79° για 15''

B) 72° για 30''

Γ) 72° για 15''

5) Να αντιστοιχίσετε τις εικόνες της στήλης 1 και 2 με τη σωστή ονομασία στη στήλη 3:

ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2	ΣΤΗΛΗ 3
A) 	Λ) 	Ρόδα κοπής ζύμης Φλόγιστρο Παλέτα Κορνέ κατσαρά Φουέ Πλάστης Κανάτα δοσομετρητής
B) 	Μ) 	Σπάτουλα Κορνέ ίσια Σακούλα ζαχαροπλαστικής Γραδόμετρο σιροπιού Κουτάλι σερβιρίσματος παγωτού Μίξερ Μαρίζ

<p>Γ)</p> 	<p>Ν)</p> 	<p>Τσέρκια Μεζούρες Χούφτα</p>
<p>Δ)</p> 	<p>Ξ)</p> 	
<p>Ε)</p> 	<p>Ο)</p> 	
<p>Ζ)</p> 	<p>Π)</p> 	
<p>Η)</p> 	<p>Ρ)</p> 	
<p>Θ)</p> 	<p>Σ)</p> 	
<p>Κ)</p> 		

6) Στην παρακάτω παρασκευή για κέικ βανίλιας να σημειώσετε μέσα στις παρενθέσεις τη σωστή σειρά, με την οποία συμμετέχει το κάθε υλικό:

ΥΛΙΚΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
1) Βούτυρο 2) Ξύσμα πορτοκαλιού 3) Γάλα 4) Αλεύρι 5) Μπέικιν 6) Αυγά 7) Βανίλια 8) Ζάχαρη	Χτυπάμε το (___) και τη (___) να αφρατέψουν καλά. Ενσωματώνουμε τα (___) σιγά-σιγά. Προσθέτουμε το (___) σε μορφή filet και στο τέλος το (___) τη (___) και το (___) στο οποίο έχουμε ενσωματώσει το (___).

7) Στην παρακάτω παρασκευή για σουδάκια να σημειώσετε μέσα στις παρενθέσεις τη σωστή σειρά, με την οποία συμμετέχει το κάθε υλικό:

ΥΛΙΚΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
1) Βούτυρο 2) Ζάχαρη 3) Νερό 4) Αλεύρι 5) Αυγά 6) Αλάτι	Τοποθετούμε το (___) το (___) το (___) και τη (___) σε μια κατσαρόλα ανακατεύοντας με κουτάλα μέχρι να πάρει βράση. Προσθέτουμε το (___) και ανακατεύουμε ζωηρά μέχρι την πλήρη ομογενοποίηση του όλου μίγματος. Όταν η ζύμη ξεκκολλάει από τα πλαϊνά της κατσαρόλας την βάζουμε στον κάδο του μίξερ. Χτυπάμε για λίγο να κρυώσει και προσθέτουμε σταδιακά τα (___).

8) Στην παρακάτω παρασκευή για κρέμα πατισερί να σημειώσετε μέσα στις παρενθέσεις τη σωστή σειρά, με την οποία συμμετέχει το κάθε υλικό:

ΥΛΙΚΑ	ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ
1) Βούτυρο 2) Ζάχαρη 3) Κροκάδια 4) Κορν φλάουερ 5) Αυγά 6) Βανίλια 7) Γάλα 8) Σαντιγί ελαφρώς χτυπημένη	Τοποθετούμε το (_) τη μισή (_) και τη (_) σε κατσαρόλα να πάρει βράση. Σε μπασίνα ομογενοποιούμε το (_) τα (_) τα (_) και την υπόλοιπη (_). Όταν το γάλα βράσει ρίχνουμε μέσα τα υλικά της μπασίνας ανακατεύοντας ζωηρά. Όταν πήξει κατεβάζουμε από τη φωτιά ρίχνουμε το (_) και ανακατεύουμε καλά. Όταν κρυώσει εντελώς ενσωματώνουμε τη (_).

9) Να αντιστοιχίσετε την ορολογία για το ψήσιμο του φιλέτου μόσχου με εκείνα της δεύτερης στήλης του πίνακα:

1) Γρήγορο ψήσιμο με κόκκινο χρώμα στη μέση. Χρόνος ψησίματος περίπου 2 λεπτά από κάθε μεριά.	A) Ω-μπλε
2) Καλοψημένο χωρίς υγρά στη μέση. Χρόνος ψησίματος περίπου 6-7 λεπτά από κάθε μεριά.	B) Σενιάν
3) Γρήγορο ψήσιμο με κόκκινο-ροζέ χρώμα στη μέση. Χρόνος ψησίματος περίπου 3 κ' 1/2 λεπτά από κάθε μεριά.	Γ) Α-πουάν
4) Μέτριο ψήσιμο με ροζέ χρώμα στη μέση. Χρόνος ψησίματος περίπου λεπτά από κάθε μεριά.	Δ) Μπιέν-κιουίτ

10) Να αντιστοιχίσετε τους ορισμούς της στήλης 1 με τους μαγειρικούς όρους της στήλης 2:

ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2
A) Το ράντισμα του κρέατος ή του ψαριού με τον ζωμό του κατά την διάρκεια του ψησίματος	1) Μπαρντέ
B) Είναι το τύλιγμα του κρέατος με λαρδί πριν το ψήσουμε	2) Μπραιζέ
Γ) Είναι το βράσιμο ενός τροφίμου σε κρύο νερό μέχρι τον πρώτο κοχλασμό	3) Αροζέ
Δ) Μέθοδος μαγειρέματος τροφίμων σε λίγο ζωμό ή νερό	4) Μπλανσίρ

11) Να κάνετε τη σωστή αντιστοίχιση για τους παρακάτω μαγειρικούς όρους:

A) Η αφαίρεση λίπους από την επιφάνεια ενός φαγητού, ζωμού ή σάλτσας	1) Ντεγκλασέ
B) Η προσθήκη κρασιού ή ζωμού στο κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος	2) Μπουκέ Γκαρνί
Γ) Αρωματισμένος ζωμός λαχανικών που χρησιμοποιείται για το βράσιμο ψαριών	3) Ντεγκραισέ
Δ) Είναι τα λαχανικά και τα αρωματικά φυτά που χρησιμοποιούνται κυρίως στους ζωμούς	4) Κουρ Μπουγιόν






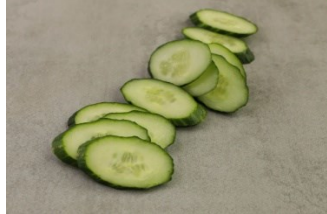


12) Να κάνετε τη σωστή αντιστοίχιση για τους παρακάτω μαγειρικούς όρους:

A) Η ανάμιξη μιας λιπαρής ύλης με αλεύρι	1) Ζουλιέν
B) Το ψήσιμο του φαγητού σε σιγανή φωτιά με λίγο ή χωρίς ζωμό.	2) Φυμέ
Γ) Λαχανικά κομμένα σε μπαστούνια.	3) Ετουβέ
Δ) Ζωμός κρέατος, ψαριού ή κυνηγιού πλούσιος σε άρωμα.	4) Ρου



13) Να αντιστοιχίσετε τις ονομασίες της στήλης 1 με τους ορισμούς της στήλης 2 σχετικά με τα διατηρημένα αυγά ψαριού:



ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2
A) Beluga	1) Τα διατηρημένα αυγά του σολομού
B) Μπρικ	2) Χαβιάρι με χονδρούς κόκκους μαύρου χρώματος
Γ) Αυγοτάραχο	3) Τα διατηρημένα αυγά που προέρχονται από ψάρια, όπως κυπρίνους, βακαλάους κ.α.
Δ) Ταραμάς	4) Οι διατηρημένες γεμάτες αυγά ωοθήκες της μπάφας
E) Royal Black	5) Θεωρείται το καλύτερο και το πιο ακριβό χαβιάρι

14) Να αντιστοιχίσετε τις εικόνες της στήλης 1 και 2 που αναφέρονται σε τρόπους κοπής λαχανικών με την σωστή ορολογία της στήλης 3:

ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2	ΣΤΗΛΗ 3
Α. 	Ε. 	Λοξές φέτες Εμινσέ Στρογγυλές φέτες Καρέ
Β. 	ΣΤ. 	Ασσέ Μπατονέτες Μπρινουάζ Ζουλιέν
Γ. 	Ζ. 	
Δ. 	Η. 	

15) Να αντιστοιχίσετε τις εικόνες των μαχαιριών της στήλης 1 και 2 με την χρήση του καθενός από αυτά (στήλη 3):

ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2	ΣΤΗΛΗ 3
Α) 	Β) 	Ψωμιού Μπαλταδάκι Ξεκοκαλίσματος Φιλεταρίσματος

Γ) 	Δ) 	Αποφλοιώσης Παπαγαλάκι Μαχαίρι του chef Ζαμπόν & φιλέτα σολομού
Ε) 	Ζ) 	
Η) 	Θ) 	

16) Να σημειώσετε, αν είναι σωστές (Σ) ή λάθος (Λ) οι παρακάτω προτάσεις σχετικά με την μέθοδο μαγειρέματος σωτέ (sauté):

- A) Το τρόφιμο ψήνεται σε λίγη και καυτή λιπαρή ουσία
- B) Αν χρησιμοποιήσουμε βούτυρο, καλύτερο είναι το κλαριφιέ
- Γ) Αρχικά η θερμοκρασία πρέπει να είναι υψηλή και μετά χαμηλώνουμε τη φωτιά για να ψηθεί ολοκληρωτικά
- Δ) Αν σωτάρουμε λεπτές φέτες κρέατος, π.χ φιλέ μινιόν, πρέπει αυτό να γίνει σε χαμηλή φωτιά
- Ε) Αν σωτάρουμε λεπτές και μαλακές φέτες κρέατος, θα πρέπει να τις χτυπήσουμε με τον μπάτη για να σπάσουμε τις μυϊκές ίνες και να ψηθεί πιο εύκολα το κρέας

17) Να σημειώσετε αν είναι σωστές (Σ) ή λάθος (Λ) οι παρακάτω προτάσεις σχετικά με την μέθοδο ψησίματος πανέ (panner).

- A) Στο πανάρισμα *à l' anglaise* το προϊόν περνιέται κατά σειράν από φρυγανιά τριμμένη, αυγό και τέλος από αλεύρι
- B) Στα παναρισμένα προϊόντα ρίχνουμε από πάνω την κατάλληλη σάλτσα κατά το σερβίρισμα για καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα
- Γ) Όταν παρασκευάζουμε παναρισμένα τρόφιμα, μια καλή πρακτική είναι να προσθέσουμε το αλάτι και το πιπέρι μέσα στα στερεά υλικά του παναρίσματος

- Δ) Μπορούμε να πανάρουμε τα προϊόντα μας και στη συνέχεια να τα βάλουμε στην κατάψυξη για να τα χρησιμοποιήσουμε ανάλογα με τις παραγγελίες
- Ε) Όταν πανάρουμε τα προϊόντα μας με κουρκούτι (*rate a frire*), φροντίζουμε να παρασκευάσουμε το κουρκούτι μας με κρύο υγρό στοιχείο, ώστε η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ λιπαρής ουσίας και παναρίσματος να παράγει μια τραγανή κρούστα

18) Να απαντήσετε, αν είναι σωστές ή λάθος οι παρακάτω προτάσεις:

- Α) Για να σιροπιάσουμε έναν μπακλαβά θα πρέπει να είναι κρύος και το σιρόπι ζεστό.
- Β) Αν χτυπήσουμε κρέμα γάλακτος, θα παρασκευάσουμε ένα νέο προϊόν που λέγεται σαντιγί.
- Γ) Η μαγιά είναι ένας μύκητας.
- Δ) Τα ζυμάρια που περιέχουν μαγιά δεν χρειάζονται ωρίμανση.

19) Η μαγιά για να ενεργοποιηθεί χρειάζεται:

- Α) Ζάχαρη
- Β) Αλάτι
- Γ) Νερό
- Δ) Λιπαρή ουσία

20) Για να παρασκευάσουμε ROUX χρησιμοποιούμε:

- Α) Αλεύρι και λιπαρή ουσία
- Β) Λιπαρή ουσία και σιμιγδάλι
- Γ) Αυγό και αλεύρι
- Δ) Ζωμό από κρέας με αλεύρι

21) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Η περιγραφή του έργου που πρόκειται να εκτελέσει ο εργαζόμενος εντάσσεται στον προγραμματισμό ανθρώπινων πόρων.
2. Η προφορική εκπαίδευση, τα σεμινάρια και τα προγράμματα διδασκαλίας εντάσσονται στην ανάπτυξη των ανθρώπινων πόρων.

3. Η περιγραφή του έργου που πρόκειται να εκτελέσει ο εργαζόμενος εντάσσεται στην ανάλυση της εργασίας.
4. Η διαπίστωση της συνεισφοράς του εργαζόμενου και εντοπισμός των σημείων στα οποία υστερεί ή υπερτερεί.

22) Επιλέξτε ποιες από τις παρακάτω αρμοδιότητες ανήκουν στην Επιθεώρηση Εργασίας:

- A. Εξετάζει κάθε καταγγελία και αίτημα και παρεμβαίνει στους χώρους εργασίας.
- B. Συμβουλεύει, εφόσον ζητηθεί, εργαζόμενους και εργοδότες για την επίλυση συλλογικών και ατομικών διαφορών εργασίας.
- Γ. Ορίζει το ύψος του κατώτατου μισθού.
- Δ. Ελέγχει και επιβλέπει την τήρηση και την εφαρμογή της νομοθεσίας για την καταπολέμηση της βίας και παρενόχλησης στην εργασία.
- E. Εξετάζει και γνωμοδοτεί για τα αιτήματα λήψης επιδόματος ανεργίας.
- ΣΤ. Αναλαμβάνει την εύρεση θέσεων εργασίας για ανέργους.
- Z. Επιβλέπει την τήρηση και την εφαρμογή των όρων κάθε είδους συλλογικών συμβάσεων εργασίας.
- H. Ορίζει το ύψος της αμοιβής για κάθε ώρα νόμιμης υπερωρίας.

23) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ0 σε όποιες είναι λάθος.

1. Το φαγητό και το νερό κατατάσσονται στις φυσιολογικές ανάγκες των εργαζομένων, σύμφωνα με την πυραμίδα του Maslow.
2. Η φήμη και το κύρος κατατάσσονται στις ανάγκες της αυτοπραγμάτωσης των εργαζομένων, σύμφωνα με την πυραμίδα του Maslow.
3. Οι σχέσεις με τους ανθρώπους κατατάσσονται στις ανάγκες της αυτοεκτίμησης των εργαζομένων, σύμφωνα με την πυραμίδα του Maslow.
4. Η στέγη, η υγεία και η προστασία κατατάσσονται στις ανάγκες της ασφάλειας των εργαζομένων, σύμφωνα με την πυραμίδα του Maslow.

24) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- A. Επιχειρηματικό σχέδιο είναι η αποτίμηση των πεπραγμένων μιας επιχείρησης για το προηγούμενο έτος.
- B. Επιχειρηματικό σχέδιο είναι ένα γραπτό κείμενο που περιλαμβάνει τις σκέψεις του επιχειρηματία και όλες εκείνες τις ενέργειες που θα τον οδηγήσουν στην επίτευξη των στόχων του.
- Γ. Ένα ολοκληρωμένο επιχειρηματικό σχέδιο θα πρέπει να περιλαμβάνει τη στρατηγική μάρκετινγκ και πωλήσεων της επιχείρησης.
- Δ. Ένα ολοκληρωμένο επιχειρηματικό σχέδιο θα πρέπει να περιλαμβάνει τους τρόπους προσέλκυσης και επιλογής του κατάλληλου προσωπικού.
- E. Ένα επιχειρηματικό σχέδιο είναι απαραίτητο να περιλαμβάνει τους ισολογισμούς των πέντε τελευταίων ετών.
- ΣΤ. Ένα επιχειρηματικό σχέδιο αναλύει αποκλειστικά το εσωτερικό περιβάλλον μιας επιχείρησης.

25) Να επιλέξετε ποια από τα παρακάτω είναι δικαιώματα του εργαζομένου σε περίπτωση άρνησης του εργοδότη να καταβάλει τον οφειλόμενο μισθό ή να καθυστερήσει την καταβολή του.

- A. Να ασκήσει το δικαίωμα επίσχεσης της εργασίας του.
- B. Να προχωρήσει στην είσπραξη των οφειλόμενων από το ταμείο της επιχείρησης χωρίς την άδεια του εργοδότη.
- Γ. Να ασκήσει αγωγή και να ζητήσει εντόκως τους καθυστερούμενους μισθούς του, καθώς και αποζημίωση για κάθε άλλη ζημία του.
- Δ. Να επιδιώξει ποινικές κυρώσεις για τον εργοδότη.

26) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Τα κατεψυγμένα κρέατα πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασίες -2°C έως -18°C .
2. Τα νωπά ψάρια πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασίες 0°C έως 2°C .

3. Τα νωπά φρούτα και λαχανικά πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασίες από 5° C έως 10° C.
4. Τα γαλακτοκομικά πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασίες από 5o C έως 10o C.

Βιβλιογραφία:

Ράπτης, Ν. (1999), *Εμπορευματογνωσία-Προμήθειες*, Αθήνα: Interbooks

27) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Στο Δελτίο παραγγελίας από την αποθήκη αναγράφονται τα προϊόντα τα οποία ζητάει το εκάστοτε τμήμα από την αποθήκη.
2. Το Δελτίο μεταφοράς τροφίμων/ποτών συμπληρώνετε σε περιπτώσεις που διακινούνται προϊόντα από ένα τμήμα σε ένα άλλο.
3. Στην καρτέλα αποθήκης αναγράφονται όλες οι παραλαβές της ημέρας με βάση τα παραστατικά που συνοδεύουν τα προϊόντα.
4. Το ημερολόγιο παραλαβών περιλαμβάνει στοιχεία για ένα προϊόν καθώς και για τον προμηθευτή του.

Βιβλιογραφία:

Τζωρακολευθεράκης, Ζ. (1999) *Προμήθειες Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων - Εμπορευματογνωσία*, Αθήνα: Interbooks

Ράπτης, Ν. (1999), *Εμπορευματογνωσία-Προμήθειες*, Αθήνα: Interbooks

28) Να επιλέξετε την σωστή απάντηση.

A. Όταν μεταφέρεται ένα προϊόν από ένα τμήμα σε ένα άλλο:

1. Δε συμπληρώνεται κανένα έντυπο.
2. Συμπληρώνεται το έντυπο «Δελτίο μεταφοράς τροφίμων/ποτών».
3. Ενημερώνεται ο υπεύθυνος προμηθειών προφορικά.

B. Το έντυπο «Δελτίο παραγγελίας από την αποθήκη» συμπληρώνεται:

1. Από τον υπεύθυνο προμηθειών
2. Από τον υπάλληλο του εκάστοτε τμήματος
3. Από το διευθυντή του ξενοδοχείου.

Γ. Το «Δελτίο παραλαβής εμπορευμάτων χωρίς τιμολόγιο» συμπληρώνεται:

1. Σε περίπτωση που το προϊόν παραλήφθηκε χωρίς τιμολόγιο από αμέλεια του προμηθευτή και στην συνέχεια το λογιστήριο αναλαμβάνει να τακτοποιήσει την εκκρεμότητα.
2. Σε περίπτωση που έχουμε συμφωνήσει με τον προμηθευτή να μην εκδοθεί τιμολόγιο για μια συγκεκριμένη αγορά.
3. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής δεν επιθυμεί να εκδώσει τιμολόγιο.

Δ. Οι ταμπέλες αποθήκης τηρούνται:

1. Για να εντοπίζονται ευκολότερα τα προϊόντα στην αποθήκη.
2. Για να εντοπίζεται εύκολα και γρήγορα η τιμή αγοράς του κάθε προϊόντος.
3. Για την παρακολούθηση των αποθεμάτων της αποθήκης σε μικρότερα ξενοδοχεία.

Ε. Σε περίπτωση που κάποιο προϊόν καταστραφεί από οποιαδήποτε αιτία:

1. Ενημερώνεται προφορικά ο υπεύθυνος προμηθειών.
2. Συμπληρώνεται το δελτίο καταστροφών και στέλνεται αντίγραφο στο διευθυντή του ξενοδοχείου.
3. Γίνεται φυσικός έλεγχος του κατεστραμμένου προϊόντος, συμπληρώνεται το δελτίο καταστροφών και το αντίγραφο του στέλνεται στο λογιστήριο.

29) Να επιλέξετε ποιες από τις παρακάτω συνθήκες είναι κατάλληλες για την αποθήκευση πρώτων υλών.

- A. Ξύλινα ράφια.
- B. Ράφια εφαιπτόμενα με τον τοίχο.
- Γ. Απόσταση ραφιών από το δάπεδο 20 εκατοστών.
- Δ. Ύψος ραφιών έως 2 μέτρα.

30) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Ένας από τους κυριότερους παράγοντες που ρυθμίζουν τις αγορές τροφίμων είναι το επίπεδο των τιμών στην αγορά.

2. Ένα από τα κυριότερα χαρακτηριστικά των αποτελεσματικών αγορών είναι ότι πραγματοποιούνται στο κατάλληλο χρόνο.
3. Ένα από τα κυριότερα χαρακτηριστικά των αποτελεσματικών αγορών είναι ότι πραγματοποιούνται με οποιοδήποτε κόστος.
4. Το στάδιο τις αγοράς είναι το πρώτο κατά σειρά στη διαδικασία των προμηθειών.
5. Ένας από τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διαδικασία των αγορών είναι η τοποθεσία της επιχείρησης

31) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Στις αγορές με την μέθοδο του κόστους συν ο προμηθευτής προσθέτει ένα ποσοστό στην αξία του αγαθού ως αμοιβή για τις υπηρεσίες του.
2. Το πλεονέκτημα της μεθόδου αγορών σε συνεργασία είναι οι μειωμένες τιμές που επιτυγχάνονται λόγω της αγοράς μεγάλων ποσοτήτων αγαθών.
3. Στις αγορές από μια πηγή η επιχείρηση επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την τιμή κτήσης των αγαθών.
4. Ένα από τα πλεονεκτήματα των αγορών με σύμβαση είναι η εξοικονόμηση χρόνου από τις συχνές διαπραγματεύσεις με προμηθευτές.

32) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Η θρεπτική αξία ενός αγαθού κατατάσσεται στα αφανή χαρακτηριστικά του.
2. Η γεύση ενός αγαθού κατατάσσεται στα λειτουργικά χαρακτηριστικά του.
3. Η απόδοση ενός αγαθού κατατάσσεται στα ποσοτικά χαρακτηριστικά του.
4. Η οσμή ενός αγαθού κατατάσσεται στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

33) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Η απόδοσης της Α' ποιότητας του βόειου κρέατος είναι 60-65% περίπου.

2. Η απόδοση της Α' ποιότητας του χοιρινού κρέατος είναι 72% περίπου.
3. Η απόδοση της Α' ποιότητας του κρέατος των αμνοεριφίων είναι 50-55% περίπου.
4. Η απόδοση της Β' ποιότητας του χοιρινού κρέατος είναι 55-60% περίπου.

34) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Τα τεστ απόδοσης των προϊόντων βοηθούν στον ακριβή προσδιορισμό του κόστους των προσφερόμενων εδεσμάτων.
2. Τα τεστ απόδοσης των προϊόντων πραγματοποιούνται σε ώρες που λειτουργεί η κουζίνα.
3. Οι προμηθευτές δεν πρέπει να γνωρίζουν ότι θα γίνει τεστ στο προϊόν τους.
4. Κατά την διάρκεια του τεστ απόδοσης ενός προϊόντος μπορεί να είναι παρόν οποιοσδήποτε εργαζόμενος το επιθυμεί.

35) Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

1. Η αγορά κρέατος για τις ανάγκες μιας επισιτιστικής επιχείρησης χωρίς έλεγχο της απόδοσης του είναι πιθανό να έχει σαν αποτέλεσμα την αγορά μικρότερης ποσότητας από αυτήν που πραγματικά χρειάζεται.
2. Κάθε κομμάτι κρέατος έχει την ίδια απόδοση, άσχετα με τον τρόπο με τον οποίο θα παρασκευαστεί.
3. Απόδοση κρέατος καλείται η ποσότητα καθαρού κρέατος που προκύπτει μετά τον καθαρισμό, το ψήσιμο και την μεριδοποίηση του.
4. Κάθε κομμάτι κρέατος έχει την ίδια απόδοση, άσχετα με την ηλικία του ζώου.

36) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A. Το όνομα των αρχείων σε μορφή Excel έχει πάντοτε την κατάληξη .doc.
- B. Με τη λειτουργία «αποθήκευση ως...» μπορούμε να αποθηκεύσουμε ένα έγγραφο με διαφορετικό όνομα και σε διαφορετική διεύθυνση από αυτήν στην

οποία βρισκόταν όταν το ανοίξαμε.

Γ. Στην εφαρμογή Excel μπορούμε να έχουμε ανοιχτό μόνο ένα αρχείο κάθε φορά.

Δ. Το Excel είναι μια εφαρμογή με την οποία μπορούμε να επεξεργαστούμε πίνακες.

Ε. Υπάρχει μόνο ένας τρόπος για να αναζητήσουμε και να ανοίξουμε την εφαρμογή Excel.

37) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

A. Για να εκτελεστεί πολλαπλασιασμός σε μια εντολή υπολογισμού χρησιμοποιούμε το σύμβολο X ανάμεσα στους αριθμούς.

B. Για να εκτελεστεί διαίρεση σε μια εντολή υπολογισμού χρησιμοποιούμε το σύμβολο ÷ ανάμεσα στους αριθμούς.

Γ. Για να εκτελεστεί μια εντολή υπολογισμού θα πρέπει πάντοτε ο πρώτος χαρακτήρας να είναι το =.

Δ. Το πραγματικό περιεχόμενο ενός κελιού απεικονίζεται πάντα στη Γραμμή Τύπων.

Ε. Σε έναν τύπο υπολογισμού μπορούμε αντί για αριθμούς να χρησιμοποιήσουμε τα ονόματα των κελιών στα οποία περιέχονται οι αριθμοί αυτοί.

38) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Το Consommé είναι διαυγής ζωμός υψηλής έντασης.

2. Ο όρος Arroser δηλώνει το ράντισμα του παρασκευάσματος με την σάλτσα του κατά την διάρκεια του ψησίματος.

3. Jardiniere είναι το ψήσιμο με ή χωρίς ζωμό, σε σιγανή φωτιά, με καπάκι.

4. Το Bouquet Garni είναι βούτυρο ζυμωμένο με αλεύρι που εξυπηρετεί στο δέσιμο μιας σάλτσας ή σούπας.

39) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Το Stir Fry είναι τηγάνισμα σε δυνατή φωτιά με ελάχιστη λιπαρή ουσία.
2. Το Sauter είναι τηγάνισμα υλική σε λιπαρή ουσία.
3. Το Braisier είναι ζωμός από διάφορα υλικά μαζί με αρωματικά στοιχεία.
4. Το Bouillon είναι μαγείρεμα με λίγο νερό ή ζωμό σε ειδικό σκεύος.

40) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Το Mirepoix είναι τρόπος πύκνωσης φαγητού ή σάλτας.
2. Το Poche είναι το μαγείρεμα σε νερό που βράζει.
3. Το Brunoise είναι τρόπος ψησίματος.
4. Το Roux είναι μείγμα λιπαρής ύλης με αλεύρι για να παρασκευάσουμε σούπες ή σάλτσες.

41) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Στο a la carte εδεσματολόγιο η σειρά σερβιρίσματος των εδεσμάτων δεν μπορεί να αλλάξει κατόπιν επιθυμίας του πελάτη.
2. Το ειδικό εδεσματολόγιο είναι προκαθορισμένο μενού με συγκεκριμένες επιλογές ανάλογα με την περίπτωση.
3. Στο a la carte εδεσματολόγιο ο πελάτης έχει το δικαίωμα αλλαγής της συνταγής, κυρίως για λόγους υγείας.
4. Στο table d'hôte η σειρά σερβιρίσματος των εδεσμάτων είναι προκαθορισμένη.

42) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Σύμφωνα με την σωστή σειρά παράθεσης των εδεσμάτων σε ένα μενού τα επιδόρπια σερβίρονται τελευταία.
2. Σύμφωνα με την σωστή σειρά παράθεσης των εδεσμάτων σε ένα μενού οι σαλάτες σερβίρονται ακριβώς πριν τα επιδόρπια.

3. Σύμφωνα με την σωστή σειρά παράθεσης των εδεσμάτων σε ένα μενού τα ζεστά ορεκτικά σερβίρονται πάντα πρώτα.
4. Σύμφωνα με την σωστή σειρά παράθεσης των εδεσμάτων σε ένα μενού τα sorbets σερβίρονται μετά τα επιδόρπια.

43) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Η χρήση πρώτων υλών ανάλογα με την εποχή του χρόνου συμβάλλει στην μείωση του κόστους ενός μενού.
2. Η χρήση πρώτων υλών ανάλογα με την εποχή του χρόνου δεν διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην ποιότητα ενός μενού.
3. Η χρήση πρώτων υλών ανάλογα με την εποχή του χρόνου συμβάλλει στην προώθηση της βιωσιμότητας.
4. Η χρήση πρώτων υλών ανάλογα με την εποχή του χρόνου αυξάνει τον κίνδυνο να παρουσιαστούν ελλείψεις σε υλικά που χρησιμοποιεί στο μενού της μια επιχείρηση.

Βιβλιογραφία:

<https://moa.gov.cy/xairetismos-genikou-dieftthinti-diagonismos-gastronomias/>

44) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Το finger food δεν μπορεί να προσφερθεί σε buffet.
2. Στον ελληνικό buffet δίνεται έμφαση σε πρώτες ύλες οι οποίες παράγονται στην Ελλάδα.
3. Η παράθεση μενού σε μπουφέ μπορεί να αντικαταστήσει το table d'hôte.
4. Σε ένα πλήρη buffet ο ρόλος του σερβιτόρου περιορίζεται στο άδειασμα του τραπεζιού και στο σερβίρισμα των ποτών.

45) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1. Ο buffet συνεδριάσεων περιλαμβάνει κυρίως καφέ, χυμούς και γλυκές παρασκευές.
2. Τα είδη του buffet μπορούν κατηγοριοποιηθούν ανάλογα με την ώρα της

ημέρα κατά την οποία παρατίθενται.

3. Ένας buffet cocktail μπορεί να περιλαμβάνει μόνο ζεστές παρασκευές.
4. Ένας παραδοσιακός buffet δεν μπορεί να περιλαμβάνει γλυκά.

46) Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

Το αλεύρι κοσκινίζεται για τους εξής λόγους:

- A) Για να σπάσουν τα συσσωματώματα και να γίνει πιο αφράτο
- B) Για να συγκρατήσουμε τυχόν ξένες ύλες
- Γ) Για να μπορέσει να ενυδατωθεί πιο εύκολα από τα υγρά υλικά
- Δ) Για να ψηθεί πιο γρήγορα το παρασκεύασμα

47) Να αντιστοιχίσετε για το κάθε παρασκεύασμα της στήλης 1 τι είδους λιπαρή ύλη θα χρησιμοποιούσατε από την στήλη 2.

ΣΤΗΛΗ 1	ΣΤΗΛΗ 2
A. Σαντουισάκια πρωινού	1. σπορέλαιο
B. φύλλο σφολιάτας	2. ελαιόλαδο
Γ. φύλλο χωριάτικης πίπτας	3. βούτυρο
Δ. κέικ	4. σκληρή μαργαρίνη
E. κουραμπιέδες	5. μαργαρίνη μαλακή
ΣΤ. μελομακάρονα	6. μαργαρίνη soft

48) Βάλτε στη σωστή σειρά τη διαδικασία:

1. Προσθέστε ποσότητα νερού στα κόκκαλα
2. Τα ζεματισμένα κόκκαλα τοποθετούνται σε σκεύος με κρύο νερό.
3. Σουρώνετε το ζωμό.

4. Αφήνετε να βράσει.

5. Προστίθενται κομμένα λαχανικά και ένα μπουκέ γκαρνί

49) Χαρακτηρίστε αν είναι σωστές η λάθος οι παρακάτω προτάσεις:

A) Η τρούφα είναι ένα μανιτάρι με έντονη γεύση.

B) Ο καθαρισμός της τρούφας γίνεται κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό.

Γ) Η τρούφα κόβεται σε πολύ λεπτές φέτες.

Δ) Για τις μαγειρικές ανάγκες την προσθέτουμε σε μεγάλες ποσότητες για να δώσει έντονο γευστικό αποτέλεσμα.

50) Χαρακτηρίστε αν είναι σωστές η λάθος οι παρακάτω προτάσεις:

A) Τα αυγά βοηθούν στην διόγκωση των κέικ.

B) Η ζάχαρη σταθεροποιεί την ψίχα του κέικ μετά το ψήσιμο.

Γ) Το Μπέικιν όταν μπουν σε μεγαλύτερη ποσότητα από την κανονική δημιουργούν πρόβλημα στην διόγκωση του κέικ.

Δ) Τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν για το κέικ θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία ψυγείου.

4.ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
1	<p><u>Λευκό</u> → Αθήρι, Ασύρτικο, Βηλάνα, Λαγόρθι, Ντεμπίνα, Ρομπολα, Σαβατιανό, Σαρντονέ</p> <p><u>Κόκκινο</u> → Αγιωργίτικο, Λημιό, Κοτσιφάλι, Λιάτικο, Μανδηλάρι, Μαυροδάφνη, Ξινόμαυρο, Καμπερνέ, Μερλό, Σιράχ</p>
2	<p>Ποικιλία σταφυλιού, Καλλιεργητική τεχνική, Τρόπος οινοποίησης, Καθορισμένη αμπελουργική ζώνη, Στρεμματική απόδοση, Περιεκτικότητα % vol</p>
3	Δ
4	<p>1 Παραλαβή, 2 Απορραγισμός, 3 Έκθλιψη, 4 Θείωση, 5 Ζύμωση, 6 Διαχωρισμός, 7 Αποζύμωση, 8 Τελικό προϊόν (κρασί)</p>
5	Α-2, Β - 5, Γ - 6, Δ - 1, Ε - 3, Ζ - 4
6	Α - 2, Β - 3, Γ - 1, Δ - 6, Ε - 4, Ζ - 5
7	Α - 4, Β - 1, Γ - 6, Δ - 2, Ε - 3, Ζ - 7, Η - 5, Θ - 8
8	<p>1 Λάθος, 2 Σωστό, 3 Λάθος, 4 Λάθος, 5 Σωστό, 6 Σωστό, 7 Σωστό, 8 Σωστό, 9 Σωστό, 10 Σωστό</p>
9	<p>1 Σωστό, 2 Λάθος, 3 Σωστό, 4 Σωστό, 5 Λάθος, 6 Λάθος, 7 Σωστό, 8 Λάθος</p>
10	Α - 4, Β -5, Γ - 1, Δ - 2, Ε - 6, Ζ - 3, Η - 8, Θ - 7
11	<p>Α=σύνθεση του μενού, Β=θρεπτικής αξίας, Γ= κοστολόγησης,</p>

	Δ= σταθερής ποιότητας και γεύσης
12	1 ορεκτικά, 2 σούπες, 3 αυγά, 4 ζυμαρικά, 5 ψαρικά, 6 πιάτα ημέρας, 7 ψητά, 8 της ώρας-σχάρας, 9 κρύος μπουφές, 10 πατάτες-λαχανικά, 11 σαλάτες, 12 τυριά-αλλαντικά, 13 γλυκά, 14 φρούτα
13	A Σωστό, B Λάθος, Γ Λάθος, Δ Σωστό, E Λάθος
14	Ζάχαρη, σταφύλια, αρακάς, ζυμαρικά, ψωμί, ροδάκινα, καρότα
15	1 -E, 2 -A, 3 - Z, 4 - B, 5 - Γ, 6 - Δ
16	A =αγκινάρα, B = μαραθόριζα, Γ =κινέζικο λάχανο, Δ =μπρόκολο, E =σπανάκι baby, Z=αρακάς, Η=γλυκοπατάτες, Θ=μαϊντανός, I=πράσα, K=σκόρδα, Λ=κουνουπίδι, M=άσπρο λάχανο
17	1 =πλευρώτους, 2 =shitaki, 3 =Portobello, 4= πορτσίνι, 5= τρούφα, 6 =champignon
18	1 Σωστό, 2 Λάθος, 3 Σωστό, 4 Λάθος, 5 Σωστό, 6 Σωστό
19	A= μπαχάρι, B=κρόκος, Γ= δενδρολίβανο, Δ= γαρύφαλλο, E=κόλιανδρο, Z= κουρκουμάς, Η= δαφνόφυλλα, Θ=γλυκάνισο, I=τζίντζερ, K= κάρδαμο, Λ= κύμινο, M= κάπαρη, N =μοσχοκάρυδο, Ξ=διάφορα πιπέρια, O=αστεροειδής γλυκάνισος, Π= κανέλλα ξύλο

20	A= υψηλό, Β= χρώμα, Γ=μαραμένα, Δ=χτυπημένες, Ε= κατάλληλη θερμοκρασία, ΣΤ= παραγινωμένα
21	A - 5, Β - 4, Γ - 6, Δ - 2, Ε -1, ΣΤ - 3
22	A Σωστό, Β Λάθος, Γ Λάθος
23	A - 3, Β - 1, Γ - 2
24	Αλεύρι σταριού, Φιστίκια, Σέλινο, Λούπινο, Φουντούκια, Σουσάμι, Macadamia, Σόγια, Σουπιές, Καλαμάρια, Γαρίδες, Μουστάρδα
25	Δ
26	A Λάθος, Β Σωστό, Γ Σωστό, Δ Λάθος
27	Ψυχρότροφα :Ελάχιστη Α, Μέγιστη Γ Μεσόφιλα: Ελάχιστη Ε, Μέγιστη Ζ Θερμόφιλα: Ελάχιστη Β, Μέγιστη Δ
28	A - 4, Β - 1, Γ - 2, Δ - 3
29	A - 4, Β - 3, Γ -2, Δ - 5, Ε- 1
30	A Σωστό, Β Σωστό, Γ Λάθος, Δ Σωστό, Ε Λάθος
31	A Σωστό, Β Σωστό, Γ Λάθος, Δ Σωστό, Ε Λάθος
32	A Σωστό, Β Σωστό, Γ Λάθος, Δ Σωστό
33	A Σωστή, Β Σωστή, Γ Λάθος
34	A Σωστή
35	1 Κυδώνια, στρείδια που καταναλώνονται ωμά 2 Καρπάσιο λαυρακιού σε λεμόνι και λάδι

	<p>3 Χταπόδι λιαστό</p> <p>4 Μαριναρισμένο, ελαφρά αλατισμένο, φιλέτο αντζούγιας</p> <p>5 Φιλέτο καπνιστής ρέγγας</p> <p>6 Παστές σαρδέλες</p> <p>7 Φιλέτο τσιπούρας στη σχάρα</p>
36	<p>1 Βρέχουμε τα χέρια μας με ζεστό νερό</p> <p>2 Βάζουμε σαπούνι στις παλάμες</p> <p>3 Τρίβουμε τα χέρια και σαπουνίζουμε επιμελώς τα δάχτυλα και τα νύχια</p> <p>4 Ξεπλένουμε με άφθονο ζεστό νερό</p> <p>5 Στεγνώνουμε τα χέρια με χάρτινη πετσέτα μιας χρήσης</p>
37	A - 5, B - 6, Γ - 1, Δ- 8, E -2, ΣΤ - 3, Ζ -7, Η - 4
38	Γ
39	Γ
40	Δ
41	A Σωστό, B Σωστό, Γ Λάθος, Δ Σωστό, E Λάθος, ΣΤ Σωστό
42	<p>Μπροστινό τεταρτημόριο = Λαιμός, Στήθος, Σπάλα, Λάπα</p> <p>Οπίσθιο τεταρτημόριο = Μπούτι, Κότσι, Μηρός</p>
43	A, Γ
44	A Σωστό, B Σωστό, Γ Σωστό, Δ Λάθος, E Σωστό
45	Γ

46	A
47	B
48	Δ
49	A
50	Φρέσκα ψάρια = Τα λέπια βγαίνουν δύσκολα, Σώμα άκαμπτο, Βράγχια κόκκινα Μπαγιάτικα ψάρια = Τα λέπια βγαίνουν εύκολα, Οσμή αμμωνίας, Μάτια βυθισμένα
51	Γ
52	A
53	B
54	A
55	Σωστό
56	Λάθος
57	Σωστό
58	Γ
59	Δ
60	Γ
61	Φυσικός κίνδυνος = γυαλί, έντομα, Χημικός κίνδυνος = πρόσθετες ουσίες, λιπάσματα, απολυμαντικά, απορρυπαντικά
62	A Σωστό, B Σωστό, Γ Λάθος, Δ Σωστό
63	Εξωγενείς παράγοντες = θερμοκρασία,

	<p>συντήρηση και αποθήκευση</p> <p>Ενδογενείς παράγοντες = pH, ενεργότητα ύδατος, υγρασία θρεπτικά στοιχεία</p>
64	Δ
65	Δ
66	<p>Βακτήρια = ζουν στο έδαφος</p> <p>Μύκητες = ζουν στο νερό, μυκοτοξίνες, χρησιμοποιούνται για την παρασκευή διαφόρων τροφίμων</p>
67	Λάθος
68	A
69	B
70	Δ
71	Δ, Γ, Β, Ε, Α
72	B, Δ, Ε
73	Δ
74	A
75	A Σωστό, Β Λάθος, Γ Σωστό
76	Γ
77	Γ, Β, Α, Δ
78	<p>Υποκειμενικές μέθοδοι = εκτίμηση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών</p> <p>Αντικειμενικές μέθοδοι = Αναλυτικές, μικροαναλυτικές, φυσικές, φυσικοχημικές</p>

79	A Σωστό, Β Λάθος, Γ Σωστό, Δ Σωστό, Ε Λάθος
80	Δ
81	Βιολογικοί κίνδυνοι = Βακτήρια, Ιοί, Παράσιτα Χημικοί κίνδυνοι = Τοξίνες μυκήτων, Αλλεργιογόνα, Πρόσθετες χημικές ουσίες Φυσικοί κίνδυνοι = Ξένα σώματα
82	A
83	Γ
84	Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο 0-0.8% παρθένο ελαιόλαδο 0.8%-2% ελαιόλαδο 1% Μειονεκτικό ελαιόλαδο ≥2%, Εξευγενισμένο ελαιόλαδο 0.3% Πυρηνέλαιο 1.5%
85	A
86	B
87	Γ
88	A Σωστό, Β Λάθος, Γ Σωστό, Δ Σωστό
89	A
90	Νωπό ψάρι = Δέρμα λαμπερό- χρώμα ζωντανό, λέπια προσκολλημένα στο δέρμα, μάτια καθαρά και όχι βυθισμένα, βράγχια ερυθρώδη, ιστοί συνεκτικοί και ελαστικοί Αλλοιωμένο ψάρι = Χρώμα ξεθωριασμένο- δέρμα ιξώδες, λέπια που αποσπώνται εύκολα,

	μάτια θολά-βυθισμένα, βράγχια κίτρινα ή καφέ, ιστοί χαλαρωμένοι, οσμή αλλοιωμένου
91	A
92	0= βιολογική, 1= ελευθέρως βοσκής, 2= αχυρώνα, 3= κλωβοστοιχίας
93	Μακροθρεπτικά = υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λίπη Μικροθρεπτικά = βιταμίνες, μέταλλα και ιχνοστοιχεία
94	E, B, Δ, Γ, A, ΣΤ
95	Λιποδιαλύτες = βιτ A, βιτ D, βιτ E, βιτ K Υδατοδιαλύτες = βιτ C, σύμπλεγμα βιτ B
96	1 =φυσικό νερό, 2 =πόσιμο νερό, 3= θαλασσινό νερό, 4 =νερό από πηγές, 5= μεταλλικό νερό, 6= επιτραπέζιο νερό
97	Δ
98	1= αποβουτυρωμένο, 2 =ημιαποβουτυρωμένο, 3 =συμπυκνωμένο, 4= εβαπορέ, 5= σκόνη γάλακτος, 6 =ζαχαρούχο
99	Μαλακά τυριά = Cottage, Μοτσαρέλα, Μασκαρπόνε, Φέτα, Ανθότυρο, Τυρί κρέμα Ημίσκληρα τυριά = Gouda, Edam, Emmendal, Cheddar, Ροκφόρ, κασέρι Σκληρά τυριά = Γραβιέρα, Κεφαλοτύρι, Πεκορίνο,

	Παρμεζάνα
100	B
101	A
102	A Σωστό, B Λάθος, Γ Λάθος, Δ Σωστό, Ε Σωστό
103	B
104	A
105	Γ
106	Γ
107	A Σωστό, B Σωστό, Γ Λάθος, Δ Σωστό, Ε Λάθος
108	A
109	Γ
110	1 → Σ 2 → Σ 3 → Λ 4 → Λ 5 → Σ
111	A → Σωστό B → Λάθος Γ → Σωστό Δ → Λάθος Ε → Σωστό
112	1 → Σ 2 → Λ 3 → Σ

	$4 \rightarrow \Sigma$
113	$A \rightarrow \text{Σωστό}$ $B \rightarrow \text{Σωστό}$ $\Gamma \rightarrow \text{Λάθος}$ $\Delta \rightarrow \text{Σωστό}$ $E \rightarrow \text{Λάθος}$
114	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
115	$A \rightarrow \text{Σωστό}$ $B \rightarrow \text{Λάθος}$ $\Gamma \rightarrow \text{Σωστό}$ $\Delta \rightarrow \text{Σωστό}$ $E \rightarrow \text{Λάθος}$
116	$A \rightarrow \Sigma$ $B \rightarrow \Sigma$ $\Gamma \rightarrow \Lambda$ $\Delta \rightarrow \Lambda$
117	$A \rightarrow \Lambda$ $B \rightarrow \Lambda$ $\Gamma \rightarrow \Sigma$ $\Delta \rightarrow \Sigma$
118	$A. \rightarrow \Sigma$ $B \rightarrow \Sigma$

	$\Gamma \rightarrow \Lambda$ $\Delta \rightarrow \Lambda$
119	$A \rightarrow \text{Λάθος}$ $B \rightarrow \text{Λάθος}$ $\Gamma \rightarrow \text{Σωστό}$ $\Delta \rightarrow \text{Σωστό}$ $E \rightarrow \text{Λάθος}$
120	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Sigma$
121	$A. \rightarrow \text{Σωστό}$ $B. \rightarrow \text{Σωστό}$ $\Gamma. \rightarrow \text{Σωστό}$ $\Delta. \rightarrow \text{Λάθος}$ $E. \rightarrow \text{Λάθος}$
122	$A \rightarrow \text{Σωστό}$ $B \rightarrow \text{Σωστό}$ $\Gamma \rightarrow \text{Λάθος}$ $\Delta \rightarrow \text{Λάθος}$ $E \rightarrow \text{Σωστό}$
123	$A \rightarrow \text{Λάθος}$ $B \rightarrow \text{Σωστό}$ $\Gamma \rightarrow \text{Λάθος}$ $\Delta \rightarrow \text{Λάθος}$ $E \rightarrow \text{Σωστό}$

124	A → Σωστό B → Σωστό Γ → Σωστό Δ → Λάθος Ε → Λάθος
125	A → Σ B → Λ Γ → Λ Δ → Σ
126	Β. Γ. Δ.
127	A → Σ B → Λ Γ → Λ Δ → Σ
128	A → Σωστό B → Σωστό Γ → Λάθος Δ → Λάθος Ε → Σωστό
129	A → Λάθος B → Σωστό Γ → Σωστό Δ → Λάθος

	$E \rightarrow \Lambda\theta\sigma$
130	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
131	A. Γ. Δ.
132	$A \rightarrow \Sigma$ $B \rightarrow \Sigma$ $\Gamma \rightarrow \Lambda$ $\Delta \rightarrow \Lambda$
133	$A \rightarrow \Sigma$ $B \rightarrow \Lambda$ $\Gamma \rightarrow \Sigma$ $\Delta \rightarrow \Sigma$
134	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$ $5 \rightarrow \Lambda$
135	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$

136	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
137	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$
138	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$
139	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Sigma$
140	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
141	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$
142	$1 \rightarrow \Sigma$

	$2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$
143	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$
144	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$
145	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
146	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
147	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
148	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Lambda$

	$3 \rightarrow \wedge$ $4 \rightarrow \Sigma$
149	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \wedge$ $4 \rightarrow \Sigma$
150	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \wedge$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$

5.ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
1	Σωστό
2	Λάθος
3	Α
4	Γ
5	Α) Κορνέ ίσια, Β) Σακούλα ζαχαροπλαστικής, Γ) Κορνέ κατσαρά, Δ) Μεζούρες, Ε) Παλέτα, Ζ) Κανάτα δοσομετρητής, Η) Σπάτουλα, Θ) Χούφτα, Κ)Φουέ, Λ) Πλάστης, Μ) Ρόδα κοπής ζύμης, Ν) Φλόγιστρο, Ξ) Γραδόμετρο σιροπιού, Ο) Κουτάλι σερβιρίσματος παγωτού, Π) Μίξερ, Ρ)Μαρίζ, Σ)Τσέρκια
6	Βούτυρο, ζάχαρη, αυγά, γάλα, ξύσμα, βανίλια, αλεύρι, μπέικιν
7	Νερό, αλάτι, βούτυρο, ζάχαρη, αλεύρι, αυγά
8	Γάλα, ζάχαρη, βανίλια, κορν φλάουερ, αυγά, κροκάδια, ζάχαρη, βούτυρο, σαντιγί
9	1 με Α, 2 με Δ, 3 με Β, 4 με Γ
10	Α με 3, Β με 1, Γ με 4, Δ με 2
11	Α με 3, Β με 1, Γ με 4, Δ με 2
12	Α με 4, Β με 3, Γ με 1, Δ με 2
13	Α με 5, Β με 1, Γ με 4, Δ με 3, Ε με 2
14	Α) Ασσέ, Β) Ζουλιέν, Γ) Εμινσέ, Δ) Μπατονέτες, Ε) Καρέ, ΣΤ) Στρογγυλές φέτες, Ζ) Λοξές φέτες, Η) Μπρινουάζ
15	Α) Ζαμπόν & φιλέτα σολομού, Β) Παπαγαλάκι,

	Γ) Μαχαίρι του chef, Δ) Μπαλταδάκι, Ε) Ξεκοκαλίσματος, Ζ) Ψωμιού, Η) Φιλεταρίσματος, Θ) Αποφλοιώσης
16	Α Σωστό, Β Σωστό, Γ Σωστό, Δ Λάθος, Ε Λάθος
17	Α Λάθος, Β Λάθος, Γ Λάθος, Δ Λάθος, Ε Σωστό
18	Α Λάθος, Β Σωστό, Γ Σωστό, Δ Λάθος
19	Α
20	Α
21	1 → Λ 2 → Σ 3 → Σ 4 → Σ
22	Α, Β, Δ, Ζ
23	1 → Σ 2 → Λ 3 → Λ 4 → Σ
24	Α → Λάθος Β → Σωστό Γ → Σωστό Δ → Σωστό Ε → Λάθος ΣΤ → Λάθος
25	Α. Γ. Δ.
26	1 → Σ

	$2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$
27	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$
28	$A \rightarrow 2$ $B \rightarrow 2$ $\Gamma \rightarrow 1$ $\Delta \rightarrow 3$ $E \rightarrow 3$
29	Γ Δ
30	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$ $5 \rightarrow \Sigma$
31	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$
32	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$

33	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
34	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
35	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Lambda$
36	$A \rightarrow \text{Λάθος}$ $B \rightarrow \text{Σωστό}$ $\Gamma \rightarrow \text{Λάθος}$ $\Delta \rightarrow \text{Σωστό}$ $E \rightarrow \text{Λάθος}$
37	$A \rightarrow \text{Λάθος}$ $B \rightarrow \text{Λάθος}$ $\Gamma \rightarrow \text{Σωστό}$ $\Delta \rightarrow \text{Σωστό}$ $E \rightarrow \text{Σωστό}$
38	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$
39	$1 \rightarrow \Sigma$

	$2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$
40	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Sigma$
41	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$
42	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$
43	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Lambda$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$
44	$1 \rightarrow \Lambda$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Sigma$ $4 \rightarrow \Sigma$
45	$1 \rightarrow \Sigma$ $2 \rightarrow \Sigma$ $3 \rightarrow \Lambda$ $4 \rightarrow \Lambda$

46	$A \rightarrow \Sigma$ $B \rightarrow \Sigma$ $\Gamma \rightarrow \Sigma$ $\Delta \rightarrow \Lambda$
47	A - 6, B - 4, Γ - 2, Δ - 5, E - 3, $\Sigma\Gamma$ - 1
48	2, 1, 5, 4, 3
49	$A \rightarrow \Sigma$ $B \rightarrow \Lambda$ $\Gamma \rightarrow \Sigma$ $\Delta \rightarrow \Lambda$
50	$A \rightarrow \Sigma$ $B \rightarrow \Sigma$ $\Gamma \rightarrow \Sigma$ $\Delta \rightarrow \Lambda$