



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

"ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ"

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων Ι.Ε.Κ.	3
2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων.....	3
3. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ.	4
ΟΜΑΔΑ Α ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	4
ΟΜΑΔΑ Β ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.....	7
4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους).....	13

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

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

2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων

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

3. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ.

ΟΜΑΔΑ Α ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Τι είναι η αρτοποιητική ικανότητα ενός αλεύρου;
2. Ποιος είναι ο ρόλος της ζάχαρης στα προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
3. Ποιος ο ρόλος των αβγών στα προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
4. Τι είναι η μαγιά, ποια η δράση της και σε ποιες μορφές υπάρχει στο εμπόριο;
5. Ποια είναι τα είδη του μελιού και ποια η χρήση του στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική;
6. Ποια είδη ζάχαρης κυκλοφορούν στο εμπόριο;
7. Ποια λίπη και έλαια υπάρχουν στην αγορά;
8. Ποιες είναι οι αλλοιώσεις στο γάλα;
9. Τι είναι η σοκολάτα και σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται;
10. Σε τι διαφέρει η σοκολάτα από την κουβερτούρα;
11. Ποιες ουσίες χαρακτηρίζονται σαν βελτιωτικά αλεύρων και ποιος ο ρόλος τους; Αναφέρετε τρία (3) βελτιωτικά.
12. Τι είναι τα τεχνητά λίπη αρτοποιίας (sortening);
13. Τι είναι η κρέμα γάλακτος και ποια είναι τα είδη της;
14. Ποιο γάλα ονομάζεται συμπυκνωμένο και ποιο παστεριωμένο;
15. Ανάλογα με το βαθμό άλεσης, ποιους τύπους αλεύρων γνωρίζετε και ποιες οι χρήσεις τους;
16. Τι είναι τα χημικά διογκωτικά και ποιες οι χρήσεις τους; Αναφέρετε τρία (3) χημικά διογκωτικά.
17. Ποιες οι αλλοιώσεις των λιπαρών υλών και ποιες είναι οι κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσής τους;
18. Ποιες αλλοιώσεις μπορούν να εμφανιστούν στο παγωτό και που οφείλονται;
19. Τι είναι η γλουτένη και ποιος ο ρόλος της στην παρασκευή των αρτοσκευασμάτων;
20. Ποιες είναι οι κυριότερες αλλοιώσεις του ψωμιού; Με ποιους τρόπους μπορούμε να τις αποφύγουμε;
21. Ποιος είναι ο ρόλος των γαλακτοματοποιητών; Να αναφέρετε δύο γαλακτοματοποιητές και τη χρήση τους.
22. Τι είναι Ανώνυμη Εταιρεία (ΑΕ) και ποια τα χαρακτηριστικά της;
23. Ποιοι παράγοντες προσδιορίζουν τη ζήτηση καταναλωτικών προϊόντων;
24. Τι προσδιορίζει η έννοια «τιμή ισορροπίας»;
25. Τι προσδιορίζει η έννοια «ισορροπία της αγοράς» ;
26. Τι είναι η Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης (ΕΠΕ) και ποια τα χαρακτηριστικά της;
27. Περιγράψτε τους παράγοντες που καθορίζουν την προσφορά ενός προϊόντος.
28. Με ποιο τρόπο επηρεάζεται η ζήτηση για ένα καταναλωτικό προϊόν από τις τιμές των άλλων προϊόντων;
29. Σε ποια θερμοκρασία πρέπει να διατηρούνται τα προϊόντα ψύξης και σε ποια τα προϊόντα κατάψυξης;
30. Με ποιους τρόπους ελέγχεται η φρεσκότητα των αβγών;
31. Ποιες είναι οι μέθοδοι διατήρησης των τροφίμων;
32. Τι είναι απόθεμα ασφαλείας και ποια η χρησιμότητά του;

33. Τι προσδιορίζει ο όρος «μέγιστο απόθεμα» και ποια η χρησιμότητά του;
34. Τι προσδιορίζει ο όρος «ανοικτή απογραφή» και ποια η χρησιμότητά της;
35. Για ποιους λόγους είναι απαραίτητο να θερμομετρούνται τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους;
36. Να αναφέρετε κανόνες του ΟΒΥΠ κατά την παραλαβή και αποθήκευση των πρώτων υλών.
37. Ποια είναι τα στοιχεία αξιολόγησης προμηθευτών και ποια τα βασικά χαρακτηριστικά τους;
38. Περιγράψτε συνοπτικά τη μέθοδο FIFO. Που αποσκοπεί αυτή η μέθοδος;
39. Τι εννοούμε με τον όρο «υγιεινή»;
40. Αναφέρετε τα κατάλληλα μέτρα πρόληψης πυρκαγιών.
41. Τι είναι τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ);
42. Τι είναι εργατικό ατύχημα και που οφείλεται (αίτια);
43. Ποιες είναι οι άμεσες ενέργειες που πραγματοποιούμε σε περίπτωση ηλεκτροπληξίας;
44. Ποια είναι τα βήματα εκτίμησης ενός επαγγελματικού κινδύνου;
45. Ποιοι είναι οι βασικοί κανόνες ασφάλειας των μηχανημάτων;
46. Ποιες είναι οι κατηγορίες εγκαυμάτων και ποιες είναι οι πρώτες βοήθειες σε περίπτωση εγκαύματος;
47. Τι προσδιορίζει ο όρος A la Carte;
48. Τι είναι η πρότυπη συνταγή, ποια στοιχεία περιλαμβάνει και ποια η χρησιμότητά της;
49. Ποιες τιμές καλούνται κατώτατες τιμές ή τιμές ασφαλείας;
50. Ποια είναι η ελάχιστη σύνθεση ενός πρωϊνού σύμφωνα με τις αγορανομικές διατάξεις;
51. Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα λειτουργίας μιας ζαχαροπλαστικής επιχείρησης με τη μέθοδο του Franchising.
52. Τι προσδιορίζει ο όρος απόδοση προϊόντος και ποια είναι τα πλεονεκτήματα του υπολογισμού της απόδοσης προϊόντων για μια επιχείρηση;
53. Ποιες ενέργειες πρέπει το προσωπικό αρτοποιείου ή εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής να πραγματοποιεί ώστε να διασφαλίζεται η προσωπική του υγιεινή και καθαριότητα κατά την ώρα εργασίας;
54. Με ποιους τρόπους θα πρέπει οι επισκέπτες σε μονάδες παραγωγής να συμμορφώνονται με τους κανόνες της ΟΒΥΠ;
55. Πώς πρέπει να γίνεται η διαχείριση των απορριμμάτων μέχρι την παραλαβή τους από το συνεργείο καθαριότητας;
56. Τι είναι υγειονομικός έλεγχος και από ποιους ασκείται;
57. Δώστε τον ορισμό για την έννοια "πιστοποίηση".
58. Ποιοι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής πρέπει να ακολουθούνται σε εργαστήρια Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής;
59. Με ποιους τρόπους το προσωπικό σε ένα εργαστήριο αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής μπορεί να επιμολύνει τα προϊόντα παραγωγής;
60. Τι είναι το πιστοποιητικό υγείας, ποιοι πρέπει να το έχουν και ποια η διάρκεια ισχύος του;
61. Ποια μέτρα πρέπει να λαμβάνονται από μία επιχείρηση με προϊόντα αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής για την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών;
62. Τι γνωρίζετε για το θεσμικό πλαίσιο του συστήματος ασφάλειας HACCP;
63. Δώστε τους ορισμούς για τις έννοιες: "κρίσιμο σημείο ελέγχου (ΚΣΕ)" και "διορθωτική ενέργεια".
64. Ποιες είναι οι κατηγορίες ποιοτικού ελέγχου των τροφίμων και σε ποια στάδια εφαρμόζεται ο έλεγχος αυτός;
65. Να αναφέρετε πέντε (5) κανόνες υγιεινής χώρου και εξοπλισμού για ένα εργαστήριο αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής.
66. Ποιες είναι οι αρχές του συστήματος HACCP;

67. Πώς πραγματοποιείται η εκπαίδευση του προσωπικού στις μονάδες παραγωγής (μέσω του συστήματος HACCP);
68. Τι γνωρίζετε για τη σαλμονέλλωση (ποιες είναι οι κατάλληλες συνθήκες ανάπτυξης του, σε ποια προϊόντα ανιχνεύεται και ποια μέτρα πρόληψης πρέπει να ληφθούν για την εξάλειψή της);
69. Ποιες είναι οι αρχές διαχείρισης ποιότητας;
70. Ποιοι είναι οι επτά (7) φάκελοι που πρέπει να τηρεί ένα εργαστήριο αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής;
71. Τι είναι τροφική δηλητηρίαση, πως προκαλείται και με ποια μέτρα προλαμβάνεται;
72. Ποια είναι τα θρεπτικά συστατικά των τροφών και πόση ενέργεια αποδίδουν;
73. Τι είναι οι βιταμίνες; Ποιες είναι οι δύο κατηγορίες των βιταμινών; Αναφέρετε σε κάθε κατηγορία ποιες βιταμίνες περιλαμβάνει.
74. Τι είναι «διατροφή» και ποιες είναι οι αρχές μιας πλήρους και ισορροπημένης διατροφής;
75. Τι είναι οι πρωτεΐνες και ποιες είναι οι κυριότερες ομάδες τροφών που περιέχουν σημαντικό ποσοστό πρωτεϊνών;
76. Οι λιπαρές ουσίες σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται; Ποιες είναι οι κυριότερες ομάδες τροφών που περιέχουν σημαντικό ποσοστό λιπών;
77. Οι υδατάνθρακες σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται; Ποιες είναι οι κυριότερες ομάδες τροφών που περιέχουν σημαντικό ποσοστό υδατανθράκων;
78. Τι γνωρίζετε για τις τροφικές ομάδες των "δημητριακών" και των "γαλακτοκομικών";
79. Αναφέρετε έξι (6) βασικούς κανόνες διατροφής που πρέπει να ακολουθήσει ένα άτομο που πάσχει από σακχαρώδη διαβήτη;
80. Ποια είναι η σημασία του ψωμιού στη διατροφή του ανθρώπου;
81. Τι είναι η «θερμιδική αξία» κάποιας τροφής και από ποιους παράγοντες επηρεάζεται η ημερήσια ποσότητα πρόσληψης της τροφής;
82. Τι είναι ο «βασικός μεταβολισμός» και από ποιους παράγοντες επηρεάζεται;
83. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τη διαδικασία της πέψης;
84. Τι γνωρίζετε για τις διαιτητικές ίνες;
85. Πως ορίζεται το γάλα σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
86. Τι είναι νοθεία και τι απάτη;
87. Ποια καταστήματα χαρακτηρίζονται «καταστήματα υγειονομικού ελέγχου»;
88. Τι είναι τρόφιμο; Ποια είναι τα βασικά και ποια τα επουσιώδη συστατικά ενός τροφίμου;
89. Πότε αίρεται η άδεια λειτουργίας ενός καταστήματος παραγωγής ειδών ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας;
90. Ποια χαρακτηριστικά πρέπει να περιλαμβάνει η ετικέτα ενός τροφίμου;

ΟΜΑΔΑ Β ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Δώστε τον ορισμό για τις γλυκαντικές ύλες. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται οι γλυκαντικές ύλες;
2. Με ποιους τρόπους πραγματοποιείται η διόγκωση στα προϊόντα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής; Αναφέρετε ένα παράδειγμα για τον κάθε τρόπο.
3. Ποια τα πέντε (5) κυριότερα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται ευρύτερα στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική;
4. Αναφέρετε οχτώ (8) φυσικές γλυκαντικές ύλες που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική;
5. Αναφέρετε πέντε (5) τεχνητές γλυκαντικές ύλες που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική;
6. Εξηγήστε τι σημαίνει τύπος αλεύρου 55% και τι 70%.
7. Ποιο προϊόν ονομάζεται σταφιδίνη;
8. Ποιο προϊόν ονομάζεται σιμιγδάλη; Ποιοι τύποι (είδη) κυκλοφορούν στο εμπόριο;
9. Τι γνωρίζετε για τη γλυκόζη και ποια η χρήση της στην Αρτοποιία – Ζαχαροπλαστική;
10. Ποια είναι τα κυριότερα είδη των δημητριακών;
11. Τι είναι το γιαούρτι και ποια τα είδη του που κυκλοφορούν στο εμπόριο;
12. Τι είναι το βούτυρο του κακάο;
13. Ποια είδη σιπαριού χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία - ζαχαροπλαστική;
14. Ποια είναι η χημική σύσταση του αλεύρου;
15. Σε ποιες μορφές κυκλοφορεί το γάλα στο εμπόριο; Αναφέρετε για το καθένα συνθήκες συντήρησης.
16. Τι είναι τα αρτοσκευάσματα και τι τα αρτοπαρασκευάσματα; Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται;
17. Ποια η επίδραση του αλατιού στην παρασκευή των αρτοσκευασμάτων;
18. Ποιος είναι ο ρόλος του στροφαρίσματος στην παρασκευή των αρτοσκευασμάτων;
19. Να αναφέρετε τις διαφορές μεταξύ της φυτικής και της ζωϊκής κρέμα γάλακτος.
20. Δώστε τον ορισμό για τα λίπη και τα έλαια. Δώστε πέντε (5) παραδείγματα για την κάθε κατηγορία.
21. Τι είναι το άμυλο, ποιες οι μορφές του και τι είναι η αμυλάση;
22. Αναφέρετε οχτώ (8) κατηγορίες προσθέτων. Δώστε παράδειγμα για την κάθε κατηγορία.
23. Ποια η χρησιμότητα της σύνταξης προδιαγραφών προϊόντων;
24. Πώς συνδέεται ο βαθμός άλεσης με την τέφρα του αλεύρου;
25. Τι εννοούμε με τον όρο MISE EN PLACE (μιζ αν πλας);
26. Τι εννοούμε με τον όρο BAIN MARIE (μπαιν – μαρί);
27. Τι εννοούμε με τον όρο CHINOIS (σινουά);
28. Τι εννοούμε με τον όρο CUIRE (κουίρ);
29. Τι εννοούμε με τον όρο EMINCER (εμενσέ);
30. Τι εννοούμε με τον όρο Pané (πανέ);
31. Τι εννοούμε με τον όρο Beurre Clarifié (μπερ κλαριφιέ);
32. Τι εννοούμε με τον όρο Etuvé (ετουβέ);
33. Τι εννοούμε με τον όρο Gratineur (γκρατινέρ);
34. Τι εννοούμε με τον όρο Roux (ρου);
35. Τι εννοούμε με τον όρο Brûlé (μπρυλέ);
36. Τι εννοούμε με τον όρο Concher (κονσέ);
37. Τι εννοούμε με τον όρο Blanchir (μπλανσίρ);
38. Τι εννοούμε με τον όρο Couleur (κουλέρ);

39. Τι εννοούμε με τον όρο Tourner (τουρνέ);
40. Τι εννοούμε με τον όρο Battre (μπατρ);
41. Τι εννοούμε με τον όρο Cribler (κριμπλέρ);
42. Τι εννοούμε με τον όρο Couverir (κουβρίρ);
43. Τι εννοούμε με τον όρο Dorer (ντορίρ);
44. Τι γνωρίζετε για τη στόφα και ποια η χρήση της;
45. Τι γνωρίζετε για το μπεν μαρί και ποια η χρήση του;
46. Τι γνωρίζετε για τον παστεριωτή και ποια η χρήση του;
47. Τι γνωρίζετε για τη σφολιατομηχανή και ποια η χρήση της;
48. Τι γνωρίζετε για το ζυμωτήριο και ποια η χρήση του;
49. Τι γνωρίζετε για το μίξερ και ποια η χρήση του;
50. Τι είναι ο βραστήρας και ποια η χρήση του;
51. Να αναφέρετε το βασικό εξοπλισμό ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής
52. Να αναφέρετε το βασικό εξοπλισμό ενός εργαστηρίου αρτοποιίας.
53. Τι εννοούμε με τον όρο «σύστημα πλύσεως σκευών»;
54. Ποια πρέπει να είναι τα χαρακτηριστικά κατασκευής του χώρου ενός εργαστηρίου αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής;
55. Τι είναι κλίβανος, ποια τα πιο βασικά είδη του και ποια η χρήση του;
56. Να αναφέρετε τα κυριότερα σκεύη και εργαλεία σε ένα εργαστήριο ζαχαροπλαστικής.
57. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα και ποια τα μειονεκτήματα της χρήσης υγραερίου στο εργαστήριο αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής για τη λειτουργία των μηχανημάτων;
58. Ποιες είναι οι κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και συντήρησης των προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
59. Ποια προβλήματα προκύπτουν από την κακή αποθήκευση των αλεύρων;
60. Να αναφέρετε δέκα (10) κανόνες ατομικής υγιεινής που πρέπει να ακολουθεί ένας εργαζόμενος σε ένα εργαστήριο αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής.
61. Ποια είναι τα μικρόβια που συναντάμε σε προϊόντα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής;
62. Πώς πραγματοποιείται ο ποιοτικός έλεγχος στις παραλαμβανόμενες πρώτες ύλες σε ένα εργαστήριο αρτοποιίας ή ζαχαροπλαστικής;
63. Τι είναι και πώς ενημερώνεται το ημερολόγιο των παραλαβών;
64. Αναλύστε τη διαδικασία απογραφής της κεντρικής αποθήκης.
65. Τι πρέπει να περιέχει ένα φαρμακείο πρώτων βοηθειών σε ένα εργαστήριο αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
66. Ποιος είναι ο σκοπός των Πρώτων Βοηθειών; Αναφέρετε τα αντικείμενα που περιλαμβάνει ένα πρόγραμμα Πρώτων Βοηθειών.
67. Να αναφέρετε τα μέτρα πυροπροστασίας που πρέπει να λαμβάνονται και τα είδη πυροσβεστήρων που πρέπει να υπάρχουν σε ένα εργαστήριο αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής.
68. Ποια η χρησιμότητα του φύλλου κοστολόγησης και τι περιλαμβάνει αυτό;
69. Τι γνωρίζετε για το πρότυπο κόστος και ποια η χρησιμότητά του;
70. Τι είναι το δελτίο εισαγωγής της αποθήκης;
71. Τι είναι το δελτίο εξαγωγής της αποθήκης;
72. Τι είναι η πρότυπη συνταγή και ποια η χρησιμότητά της;
73. Τι είναι πάγιο κόστος και τι περιλαμβάνει;
74. Τι είναι λειτουργικό κόστος και τι περιλαμβάνει;
75. Τι είναι μεταβλητό κόστος και τι περιλαμβάνει;

76. Πώς υπολογίζεται η παραγωγικότητα των εργαζομένων και ποια η χρησιμότητα του συγκεκριμένου δείκτη;
77. Τι είναι πραγματική και τι λογιστική απογραφή; Πώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν εργαλεία κοστολόγησης εμπορευμάτων;
78. Πώς γίνεται ο υπολογισμός του κόστους των καταναλωθέντων υλικών μιας περιόδου;
79. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του ψωμιού πολυτελείας.
80. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του ψωμί καίζερ.
81. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του τυρόψωμου.
82. Να αναφέρετε τουλάχιστον πέντα (5) είδη ζύμης.
83. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του σταφιδόψωμου.
84. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το σκορδόψωμο;
85. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής των κουλουριών.
86. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής παξιμαδιών σταφίδας.
87. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τα κρισίνια ολικής αλέσεως.
88. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της τυρόπιτας.
89. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της σπανακόπιτας.
90. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τα παξιμάδια βανίλιας.
91. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τα παξιμάδια σοκολάτας.
92. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τα παξιμάδια γλυκάνισου.
93. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού μπαγκέτα; Να αναφέρετε τα υλικά.
94. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής των κουραμπιέδων.
95. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του καλαμποκόψωμου.
96. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού ολικής αλέσεως; Να αναφέρετε τα υλικά.
97. Για ποιο λόγο το μαύρο ψωμί διατηρείται φρέσκο, περισσότερο χρόνο από ό,τι το λευκό;
98. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το ψωμί ελιάς (ελιόψωμο).
99. Πως παρασκευάζεται ένα φυσικό προζύμι;
100. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του κρεμμυδόψωμου.
101. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της ζύμης λαγάνας.
102. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής των ντόνατς.
103. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής των λουκουμάδων.
104. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής των πεινιρλί.
105. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της πίτσας.
106. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για κέικ μπανάνας.
107. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για κέικ σοκολάτας.
108. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για κέικ φρούτου.
109. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για μελομακάρονα.
110. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τα κρισίνια με σπανάκι.
111. Περιγράψτε ποιες είναι οι διαφορές στην παρασκευή ενός άρτου με μαγιά, και ενός άρτου με σόδα.
112. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής ενός κρουασάν βουτύρου.
113. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής ενός κρουασάν σοκολάτας.
114. Τι επιπτώσεις θα έχει η χρήση ενός αλεύρου χαμηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη στην παρασκευή ενός τσουρεκιού;
115. Τι επιπτώσεις θα έχει η χρήση ενός αλεύρου υψηλής περιεκτικότητας σε γλουτένη στην παρασκευή ενός κέικ;
116. Ποια είναι τα υλικά και οι τρόποι παρασκευής του χωριάτικου ψωμιού;

117. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής του «ψωμιού μπριος»;
118. Περιγράψτε τις διαφορές στην παρασκευή ενός άρτου αργής ωρίμανσης και ενός άρτου ταχείας αρτοποιήσης.
119. Ποιες είναι οι διαφορές μεταξύ ενός φυσικού προζυμιού και ενός έτοιμου προς χρήση τεχνητού προζυμιού;
120. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού χάμπουργκερ;
121. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού σίκαλης;
122. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής της ζύμης σφολιάτα;
123. Τι είναι το μπαγιάτεμα στο ψωμί και πού οφείλεται;
124. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τσουρέκι.
125. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το πρόσφορο.
126. Να αναφέρετε τη διαδικασία παρασκευής και τα χαρακτηριστικά ενός άρτου από αλεύρι χωρίς γλουτένη.
127. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το μπισκούι βανίλιας.
128. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο σύνθεσης της τούρτας καραμέλα.
129. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της κρέμας βούτυρου με μαρέγκα Ιταλική.
130. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την κρεμ καραμελέ.
131. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της κρύας κρέμας πατισερί.
132. Να αναφέρετε υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τη ζύμη Σου.
133. Να αναφέρετε τα υλικά για τα Τρουφάκια Σοκολάτα.
134. Ποιες είναι οι διαφορές του Κωκ από το Σαβαγιάρ;
135. Ποια είναι τα υλικά που απαιτούνται για την παρασκευή ενός Γκανάζ Επικαλύψεως;
136. Τι υλικά απαιτούνται για την ολοκληρωμένη παρασκευή μιας Ζεστής Πατισερί;
137. Να αναφέρετε τη σύνθεση για το Μιλφέιγ Σοκολάτας.
138. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το Φύλλο Νουγκατίνας.
139. Να αναφέρετε τα υλικά για την παρασκευή Πανακότα Βανίλιας.
140. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την Γαλλική μαρέγκα.
141. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την Ιταλική μαρέγκα.
142. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την γρανίτα φράουλα.
143. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την κρέμα φρατζιπάν.
144. Πώς γίνεται ο τόμπος και ποια τα υλικά του;
145. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της σάλτσας καραμέλα.
146. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της σάλτσας φράουλα.
147. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της σάλτσας σοκολάτα.
148. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής της σάλτσας βανίλια.
149. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του κέικ βανίλιας.
150. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για βασιλόπιτα τύπου κέικ.
151. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για cookies σοκολάτας.
152. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για cookies σταφίδας.
153. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για cookies με ξηρούς καρπούς.
154. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής για το σοκολατάκι με Ξηρούς Καρπούς; Να αναφέρετε τα υλικά.
155. Να αναφέρετε τη σύνθεση και τα υλικά για την τούρτα Αμυγδάλου.
156. Να αναφέρετε τη σύνθεση και τα υλικά για την τάρτα Lemon Pie.
157. Να αναφέρετε τη σύνθεση και τα υλικά για το μιλφέιγ.
158. Ποιος είναι ο τρόπος σύνθεσης και τα υλικά για την τούρτα Σοκολατίνα;

159. Ποιος είναι ο τρόπος σύνθεσης και τα υλικά για την «τούρτα Φρούτου»;
160. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το σοκολατάκι γκανάζ.
161. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο σύνθεσης για παγωτό παρφέ βανίλιας.
162. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής για το σοκολατάκι σακούλας; Να αναφέρετε τα υλικά.
163. Να αναφέρετε υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το σουφλέ βανίλιας (ζεστό).
164. Να αναφέρετε υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το σουφλέ λεμόνι.
165. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την κρέμα Σεράνο.
166. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το ζεστό σουφλέ σοκολάτας
167. Ποια διαφορά έχει η σοκολάτα υγείας από τη σοκολάτα απομίμησης;
168. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής για Σουφλέ κρύο φρούτου;
169. Σε τι θερμοκρασία πραγματοποιείται το λιώσιμο των διαφόρων ειδών σοκολάτας και σε ποιους βαθμούς πραγματοποιείται το στρώσιμο;
170. Να αναφέρετε τα υλικά για την κρέμα Anglaise και τον τρόπο παρασκευής της.
171. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τον Κιγιέ.
172. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το Καταίφι – Εκμέκ.
173. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο σύνθεσης για την τούρτα Τσιζ – κέικ.
174. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την πουτίγκα.
175. Ποια η διαφορά του Κιγιέ από την Ιταλική μαρέγκα;
176. Ποια η διαφορά της Γαλλικής από την Ελβετική μαρέγκα;
177. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την κρέμα σαμπαγιόν.
178. Ποια είναι η διαφορά των υλικών της κρεμ καραμελέ και της κρύας πουτίγκας;
179. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την κρεμ – μπρουλέ.
180. Να αναφέρετε τα υλικά και τη σύνθεση για το προφιτερόλ.
181. Να αναφέρετε υλικά και τη σύνθεση για την τούρτα μπαβαρουάζ σοκολάτας.
182. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τα τουλουμπάκια.
183. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τη τούρτα Σαρлот.
184. Αναφέρετε πέντε (5) σιροπιαστά γλυκά και προσδιορίστε τα γράδα σιροπιοποιού για το καθένα.
185. Να αναφέρετε τα υλικά και τη σύνθεση για την «τούρτα πιραμισού».
186. Να αναφέρετε τα υλικά και τη σύνθεση για τη σκεπαστή μηλόπιτα.
187. Να αναφέρετε τα υλικά και τη σύνθεση για την τούρτα Black Forest.
188. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το σεμιφρέντο.
189. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το παρφέ ρουαγιαλ.
190. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το παρφέ σοκολάτας.
191. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το παγωτό βανίλια.
192. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το παγωτό φιστίκι.
193. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για τη ζαχαρόπαστα.
194. Περιγράψτε την πάστα αμυγδάλου με τη μέθοδο καραμέλας 1220 C και τη χρήση της.
195. Τι είναι «Δραγάντι» και πώς το χρησιμοποιούμε;
196. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο σύνθεσης για την τούρτα Πραλίνας.
197. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για το μους λευκής σοκολάτας
198. Να αναφέρετε τα υλικά και τη σύνθεση για την τούρτα Saint Honore.
199. Να αναφέρετε τα υλικά και τη σύνθεση για την τάρτα αχλαδιού.
200. Να αναφέρετε τα υλικά και τη σύνθεση για την τούρτα σαβαρέν.
201. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για σοκολατάκι φόρμας με σοκολάτα γάλακτος.
202. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για κέικ καρότου.

203. Στους πόσους βαθμούς Κελσίου πρέπει να φτάσει η καραμέλα για την παρασκευή της χυτής καραμέλας;
204. Ποιος είναι ο ρόλος του γάλακτος στα προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
205. Ποιος είναι ο ρόλος των λιπαρών υλών στα προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
206. Πως η θερμοκρασία του νερού επηρεάζει τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητες του ζυμαριού αρτοποιίας;
207. Τι γνωρίζετε για τη ζελατινοποίηση και την επαναδιάταξη του αμύλου;
208. Ποια είναι τα κύρια ελαττώματα ενός ψωμιού και ποιες οι πιθανές αιτίες αυτών;
209. Αναφέρετε τις αιτίες για τα λάθη που μπορεί να εμφανιστούν σε ένα φύλλο κρούσας.
210. Αναφέρετε τρεις (3) τρόπους παρασκευής ενός κέικ
211. Τι συστατικά μπορεί να περιέχει ένα έτοιμο μίγμα, ποια τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της χρήσης των έτοιμων μιγμάτων και πού κυρίως χρησιμοποιείται;
212. Αναφέρετε τις αιτίες για τα ελαττώματα που μπορεί να εμφανιστούν σε ένα κέικ.

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

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

A. ΓΕΝΙΚΑ ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ:

Τα γενικά θεματικά πεδία για την πρακτική εξέταση της ειδικότητας «**Τεχνικός Αρτοποιός – Ζαχαροπλαστικής**» είναι τα εξής:

- Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και χώρου παρασκευής των συνταγών
- Εφαρμογή διαδικασιών καθαριότητας μηχανημάτων, εργαλείων και χώρου.
- Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου και λειτουργίας του εξοπλισμού
- Εφαρμογή υπολογιστικών διαδικασιών για την εκτέλεση των συνταγών.
- Εφαρμογή στοιχείων σωστής διαχείρισης χρόνου.

B. ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ :

Τα ειδικά θεματικά πεδία για την πρακτική εξέταση της ειδικότητας «**Τεχνικός Αρτοποιός – Ζαχαροπλαστικής**» είναι τα εξής:

- Εφαρμογή ποιοτικού ελέγχου των πρώτων υλών, της παραγωγικής διαδικασίας των παρασκευών και των τελικών προϊόντων
- Εφαρμογή και εκτέλεση συνταγών αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής
- Εφαρμογή στοιχείων δημιουργικότητας και σύνθεσης παρασκευών.
- Εφαρμογή ορθής χρήσης των εργαστηριακών μηχανημάτων και εργαλείων
- Εφαρμογή στοιχείων βέλτιστης αξιοποίησης υλικών.
- Εφαρμογή στοιχείων βελτιστοποίησης παρασκευών

ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

Κατά τη διάρκεια της πρακτικής εξέτασης, η τριμελής επιτροπή εξέτασης μπορεί να χρησιμοποιήσει ποικίλες μεθόδους αξιολόγησης, όπως:

- Προφορικές ερωτήσεις με θέμα: υλικά, τεχνικές και παρασκευές αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής. Ενδεικτικά, αναφέρονται οι παρακάτω ερωτήσεις:
 - Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την ταχύτητα ζύμωσης σε μία νωπή ζύμη άρτου.
 - Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τον χρόνο έψησης ενός αρτοσκευάσματος.
 - Ποιοι τύποι αλεύρων συνιστώνται στις παρασκευές συγκεκριμένων παρασκευασμάτων και για ποιον λόγο.
 - Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που προσφέρει σε έναν άρτο η χρησιμοποίηση ενός συγκεκριμένου τύπου αλεύρου από ένα άλευρο διαφορετικού τύπου και δύναμης.
 - Πώς επιδρούν οι χρόνοι αναμονής μίας ζύμης (ξεκουράσματα) στο τελικό προϊόν.
 - Πώς επηρεάζει το ποσοστό της γλουτένης ενός αλεύρου στον τρόπο ζυμώματος της ζύμης.
 - Ποιές ζύμες δεν απαιτούν το στάδιο του στοφαρίσματος πριν την έψηση.
 - Με ποιούς τρόπους μπορούμε να τονίσουμε το χρώμα σε ένα αρτοσκευάσμα.
 - Ποια τα χαρακτηριστικά μίας ζύμης άρτου χωρίς αλάτι.
 - Ποια τα χαρακτηριστικά μίας ζύμης αρτοσκευάσματος με αρκετή ζάχαρη.
 - Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την διόγκωση μίας ζύμης άρτου.
 - Πως επηρεάζεται η τελική εμφάνιση ενός άρτου από την έψηση σε λάθος θερμοκρασία, χαμηλότερα ή/και υψηλότερα της προβλεπόμενης.
 - Ποια η διαφορά στη χρήση ελαίου, μαργαρίνης και βουτύρου ως λιπαρό σε συγκεκριμένη συνταγή.
 - Ποιοι τύποι διογκωτικών επιλέγονται σε συγκεκριμένη συνταγή και για ποιους λόγους.
 - Με ποιους τρόπους μπορεί να πραγματοποιηθεί η σύνθεση μιας τούρτας.
 - Με ποιους τρόπους μπορεί να πραγματοποιηθεί η επικάλυψη μιας παρασκευής.
- Ανάθεση εκτέλεσης, παρουσίασης και επεξήγησης συγκεκριμένων παρασκευών.
- Γευσιγνωσία των πρώτων υλών και των παρασκευών.
- Παρουσίαση, λειτουργία και επεξήγηση συντήρησης του μηχανολογικού εξοπλισμού.
- Επεξήγηση της συντήρησης των πρώτων υλών και των παρασκευών.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΜΕΡΟΥΣ

- Στους εξεταζόμενους δίνεται μια πρότυπη συνταγή καθώς και όλα τα απαραίτητα υλικά για την υλοποίηση της.

- Στους εξεταζόμενους δίνονται τα βασικά υλικά για ένα παρασκεύασμα και ζητείται η παρασκευή του με διαφορετικούς τρόπους – τεχνικές - συνταγές.
- Στους εξεταζόμενους ζητείται η παρασκευή συγκεκριμένης ζύμης άρτου (π.χ. χωριάτικου), ορισμένου τελικού βάρους νωπής ζύμης (πχ. ένα κιλό), με χρήση συγκεκριμένου τύπου αλεύρου (π.χ. Τ.70% και Τ.Μ) σε ορισμένη αναλογία (πχ. 30/70), με ορισμένο ποσοστό ενυδάτωσης (πχ. 70%), και ορισμένο ποσοστό αλατιού (πχ. 2%). Στη συνέχεια, ζητείται η ζύμη να διαιρεθεί σε τεμάχια και να μορφοποιηθεί σε συγκεκριμένα σχήματα (πχ. «καρβέλια», «μπαγκέτες» ή «φόρμας») ορισμένου τελικού βάρους μετά την έψηση (πχ. 300g).
- Στους εξεταζόμενους ζητείται η παρασκευή αρτοσκευασμάτων (π.χ. σταφιδόψωμο), συγκεκριμένων τεμαχίων και συγκεκριμένου βάρους τελικού ψημένου προϊόντος (πχ. 100g), και συγκεκριμένου σχήματος (πχ καρβελάκια ή φρατζολάκια).
- Στους εξεταζόμενους ζητείται η παρασκευή αρτοσκευασμάτων (π.χ. κριτσινιών ολικής αλεσης), με χρήση συγκεκριμένου τύπου αλεύρου (π.χ. Τ.90%) και η τελική μορφοποίηση να έχει συγκεκριμένο σχήμα (πχ “pretzel”), συγκεκριμένο ντεκόρ (πχ. με σησάμι) και συγκεκριμένο βάρος ανά τεμάχιο (πχ. 15g).
- Στους εξεταζόμενους ζητείται η παρασκευή αρτοπαρασκευασμάτων (π.χ. βουτημάτων) σακούλας με χρήση κορνέ (π.χ. “petit fours”), ορισμένου σχήματος, γέμισης και επικάλυψης.

Σε όλα τα παραπάνω οι αξιολογητές παρακολουθούν τη διαδικασία παρασκευής του καθορισμένου εδέσματος και αξιολογούν τη συνολική ανταπόκριση του εξεταζόμενου. Κατά τη διάρκεια του χρόνου εξέτασης αξιολογούνται στοιχεία όπως η τεχνική κατάρτιση, η γνώση του αντικείμενου, ο τρόπος χειρισμού των πρώτων υλών, η τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, ο χειρισμός των μηχανημάτων και των εργαλείων, η παρουσίαση και σύνθεση του τελικού προϊόντος, κτλ.