



**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**

**"ΒΟΗΘΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ -
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ"**

2^η ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2008



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ

1. Συνοπτική Περιγραφή Επαγγέλματος (Job Profile)	3
2. Ανάλυση Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Task Analysis)	5
3. Τελικές Εξετάσεις Πιστοποίησης	6
3.1 Το θεωρητικό μέρος των εξετάσεων	7
3.1.1 Διαδικασία	7
α) Σκοπός	7
β) Περιεχόμενο εξέτασης	7
γ) Διαδικασία εξέτασης	7
δ) Διάρκεια εξετάσεων	8
3.1.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης	8
3.2 Το πρακτικό μέρος εξετάσεων	10
3.2.1 Διαδικασία	10
α) Σκοπός	10
β) Περιεχόμενο εξέτασης	10
γ) Διαδικασία εξέτασης	10
δ) Διάρκεια εξετάσεων	10
3.2.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης	11
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ	13
ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΓΕΝΙΚΕΣ	13
ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΕΙΔΙΚΕΣ	15

1. Συνοπτική Περιγραφή Επαγγέλματος (Job Profile)

Ο κλάδος της αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής είναι ένας από τους δυναμικότερους κλάδους της βιομηχανίας – βιοτεχνίας των τροφίμων. Αριθμεί πάνω από 14.000 καταστήματα στα οποία απασχολούνται 60.000 - 65.000 άτομα. Το 90% των επιχειρήσεων αυτών είναι μικρές μονάδες στις οποίες απασχολούνται το πολύ μέχρι 5 άτομα.

Μετά την απελευθέρωση του κλάδου που συντελέστηκε μόλις πριν μία 10ετία οι τάσεις που επεκράτησαν στη αγορά είναι οι παρακάτω:

1. Έντονη τάση εκσυγχρονισμού των μικρών αρτοποιείων με σύγχρονα μηχανήματα και συστήματα προβολής και προώθησης των προϊόντων τους.
2. Πολλαπλασιασμός των σημείων πώλησης των ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και είσοδος των προϊόντων στα Super Markets.
3. Ιδρύονται μονάδες παραγωγής μέσα σε μεγάλα καταστήματα.
4. Δημιουργούνται μεγάλες μονάδες ή επεκτείνονται τα ήδη υπάρχοντα αρτοποιεία με στόχο την κάλυψη των αναγκών της ζήτησης. Επίσης δημιουργούνται αλυσίδες franchise.
5. Ανάπτυξη της αρτοβιομηχανίας και εξάπλωση των τυποποιημένων προϊόντων αρτοποιίας.

1.1. Τομέας δραστηριοτήτων

Σε όλες τις χώρες του κόσμου το ψωμί έχει βασική συμμετοχή στην διατροφή των λαών και παραμένει πάντα ο πρωταγωνιστής της καθημερινής ζωής μας με διάφορες γεύσεις και μορφές.

Και ενώ η τεχνολογία και η πείρα που αποκτήθηκε στους αιώνες που πέρασαν έχουν βελτιώσει σημαντικά εκείνο που οι αρχαίοι ονόμαζαν *άρτον* δεν υπάρχει αμφιβολία ότι ο πρωταγωνιστής όλου αυτού του κύκλου είναι ο **Αρτοποιός**.

Ο σύγχρονος Αρτοποιός για να αντεπεξέλθει στον έντονο ανταγωνισμό μεταξύ άλλων πρέπει να εμπλουτίσει τη γκάμα των προϊόντων που παράγει και με προϊόντα της Ζαχαροπλαστικής αλεύρου η οποία είναι το μονοπάτι που οδηγεί την τέχνη της Αρτοποιίας στην τέχνη της Ζαχαροπλαστικής

Το γλυκό είναι ο άλλος συγγενής του άρτου το οποίο μέσα από μια παράδοση αιώνων έχει αποκτήσει ένα κοινωνικό χαρακτήρα και συμβολισμό και είναι άρρηκτα δεμένο με τα έθιμα και τις παραδόσεις του λαού μας

Το επάγγελμα του **Ζαχαροπλάστη** είναι πολύμορφο. Περιλαμβάνει την παρασκευή γλυκών και παρασκευασμάτων που έχουν ως βάση τη ζάχαρη. Περιλαμβάνει την Παρασκευή ζυμών σαν πρώτη ύλη για την κατασκευή στη συνέχεια κρουασάν και αρτοσκευάσματα όπως επίσης περιέχει και τις παρασκευές φαγητών ζεστών και κρύων, που παρουσιάζονται σε μπουφέδες.

Στόχος αυτού του προγράμματος είναι να δημιουργήσει τέτοια ικανά στελέχη ώστε να μπορούν οι ελληνικές παραγωγικές μονάδες Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής να παραμένουν στην πρώτη θέση από ποιότητα και δημιουργικότητα.

1.2. Επαγγελματικά Καθήκοντα

Ο απόφοιτος της ειδικότητας «Βοηθός αρτοποιού - ζαχαροπλάστη» μπορεί να εργαστεί σαν:

1. Αρτοποιός – Ζαχαροπλάστης:
 - Επιχειρηματίας.
 - Στέλεχος υπάρχουσας βιοτεχνικής μονάδας.
2. Στέλεχος στη βιομηχανία τροφίμων:
 - Υπεύθυνος ομάδας παραγωγής.
 - Υπεύθυνος εργαστηρίου δοκιμών και παραγωγής δειγμάτων.
 - Στέλεχος αλυσίδας καταστημάτων (αρτοποιείων).
3. Στέλεχος στη βιομηχανία παραγωγής πρώτων υλών:

- Υπεύθυνος εργαστηρίου δοκιμών πρώτων υλών.
- Υπεύθυνος προώθησης πρώτων και βοηθητικών υλών.

4. Στέλεχος αλυσίδων πολυκαταστημάτων:

- Υπεύθυνος εργαστηρίου παραγωγής.
- Υπεύθυνος προγραμματισμού παραγωγής.
- Υπεύθυνος προμηθειών.

Τα καθήκοντα που θα κληθεί να αναλάβει Ο απόφοιτος της ειδικότητας «Βοηθός αρτοποιού - ζαχαροπλάστη» είναι τα παρακάτω:

- Επιλογή και πρακτικός ποιοτικός έλεγχος πρώτων και βοηθητικών υλών και προμήθειά τους.
- Παραγωγή και ποιοτικός έλεγχος των προϊόντων.
- Προβολή και διάθεση των προϊόντων.

Επίσης τα στελέχη αυτά θα πρέπει να είναι σε θέση να προβαίνουν σε:

- Βελτίωση των ήδη παραγομένων προϊόντων.
- Σχεδιασμό και παραγωγή νέων προϊόντων.
- Αξιολόγηση από οικονομικής πλευράς των προϊόντων, ανάλυση των στοιχείων του κόστους και προσδιορισμός της τιμής πώλησης.
- Προγραμματισμό της παραγωγής και αξιοποίηση των οικονομιών κλίμακας.

2. Ανάλυση Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Task Analysis)

Στη συνέχεια περιγράφονται αναλυτικά οι απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες τις οποίες θα πρέπει να έχουν οι απόφοιτοι των σχολών έτσι ώστε να μπορούν να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του επαγγέλματός τους.

Πριν την περιγραφή των γνώσεων και δεξιοτήτων κρίνεται σκόπιμο να αναφερθούν οι εργασίες τις οποίες θα κληθούν οι απόφοιτοι των σχολών να εκτελέσουν (μέρος ή όλες) άσχετα από την επιχείρηση στην οποία θα απασχοληθούν. Οι εργασίες αυτές συνοψίζονται στις παρακάτω:

- Επιλογή και πρακτικός ποιοτικός έλεγχος πρώτων και βοηθητικών υλών και προμήθειά τους.
- Παραγωγή και ποιοτικός έλεγχος των προϊόντων.
- Προβολή και διάθεση των προϊόντων.

Επίσης τα στελέχη αυτά θα πρέπει να είναι σε θέση να προβαίνουν σε:

- Βελτίωση των ήδη παραγομένων προϊόντων.
- Σχεδιασμό και παραγωγή νέων προϊόντων.
- Αξιολόγηση από οικονομικής πλευράς των προϊόντων, ανάλυση των στοιχείων του κόστους και προσδιορισμός της τιμής πώλησης.
- Προγραμματισμό της παραγωγής και αξιοποίηση των οικονομιών κλίμακας.

2.1. Περιγραφή Γενικών Γνώσεων και Δεξιοτήτων

- Επιχειρηματικότητα, βασικές γνώσεις οργάνωσης και διοίκησης επιχειρήσεων.
- Στοιχεία διαμόρφωσης και προσδιορισμού του κόστους.
- Καλή γνώση ξένων γλωσσών και ιδιαίτερα της Αγγλικής.
- Χρήση Η/Υ και πρόσβαση στο Internet.
- Στοιχεία υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας.
- Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας – HACCP, εναρμόνιση με την κείμενη νομοθεσία.
- Τεχνικές επικοινωνίας, βασικές αρχές Marketing & Marketing mix.
- Βασικά στοιχεία διατροφής.

2.2. Περιγραφή Βασικών Επαγγελματικών Γνώσεων και Δεξιοτήτων.

- Γενική χημεία - Χημεία τροφίμων - Μικροβιολογία.
- Ιδιότητες και χρήση των πρώτων υλών της Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής.
- Μηχανολογικός εξοπλισμός του αρτοποιείου – ζαχαροπλαστείου, χειρισμός, συντήρηση και οι τεχνικές εγκαταστάσεις.
- Αρτοποιητική και ζαχαροπλαστική τέχνη.
- Στοιχεία νομοθεσίας των τροφίμων και του κλάδου.

2.3. Περιγραφή Ειδικών Επαγγελματικών Προσόντων.

Τέλος απαραίτητο επαγγελματικό προσόν του «Βοηθού αρτοποιού ζαχαροπλάστη» είναι η δημιουργικότητα και η ικανότητα να δίνει μία αισθητική άποψη στα τελικά προϊόντα του.

3. Τελικές Εξετάσεις Πιστοποίησης

Για την απόκτηση του Πιστοποιητικού Ι.Ε.Κ. της ειδικότητας **Βοηθός Αρτοποιού - Ζαχαροπλάστη** πρέπει να ικανοποιηθούν οι παρακάτω προϋποθέσεις:

α) Επιτυχής ολοκλήρωση της φοίτησης στο Ι.Ε.Κ. και απόκτηση της βεβαίωσης επαγγελματικής κατάρτισης.

β) Επιτυχία στο Θεωρητικό Μέρος των τελικών εξετάσεων.

γ) Επιτυχία στο Πρακτικό Μέρος των τελικών εξετάσεων.

Για το σκοπό αυτό, στη Κ.Υ. του Ο.Ε.Ε.Κ., συγκροτείται Κεντρική Εξεταστική Επιτροπή Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ.) που έχει ως έργο την ευθύνη για την ομαλή και αδιάβλητη διεξαγωγή των εξετάσεων, την εποπτεία, κατεύθυνση και συντονισμό του έργου των Π.Ε.Ε.Π.

Κατά τις εξεταστικές περιόδους συγκροτούνται Περιφερειακές Εξεταστικές Επιτροπές Πιστοποίησης (Π.Ε.Ε.Π.). Οι Π.Ε.Ε.Π. έχουν ως έργο την οργάνωση και εφαρμογή των διαδικασιών των σχετικών με τις εξετάσεις στην περιφέρειά τους με βάση τις εκάστοτε ισχύουσες αποφάσεις του Ο.Ε.Ε.Κ. και τις οδηγίες της Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ.

Η Πιστοποίηση Επαγγελματικής Κατάρτισης βασίζεται σε τελικές εξετάσεις Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους, που διεξάγονται σε εθνικό επίπεδο με βάση τον ισχύοντα, κατά την διεξαγωγή των εξετάσεων, Κανονισμό Κατάρτισης κάθε ειδικότητας.

Οι ενδιαφερόμενοι που απέτυχαν, μπορούν να συμμετέχουν εκ νέου στις Εξετάσεις Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης χωρίς περιορισμό, οποτεδήποτε αυτές διεξάγονται.

Εξετασθείς, ο οποίος πέτυχε στο Πρακτικό ή Θεωρητικό Μέρος των εξετάσεων κατοχυρώνει την επιτυχία του στο μέρος αυτό για τρία (3) συνεχή έτη, κατά τη διάρκεια των οποίων συμμετέχει μόνο στις εξετάσεις του μέρους στο οποίο απέτυχε. Η τριετία αρχίζει από την επόμενη ημέρα της ανακοίνωσης των αποτελεσμάτων των εξετάσεων στην έδρα της αρμόδιας Π.Ε.Ε.Π. και λήγει την ημέρα συμπλήρωσης τριών (3) ημερολογιακών ετών. Αν μέσα στο χρονικό διάστημα των τριών (3) ετών δεν πετύχει και στη δεύτερη δοκιμασία, υποχρεούται πλέον να συμμετέχει εκ νέου και στα δύο (2) μέρη των Εξετάσεων Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Θεωρητικό και Πρακτικό) με βάση τον ισχύοντα κάθε φορά Κανονισμό Κατάρτισης της ειδικότητάς του.

3.1 Το θεωρητικό μέρος των εξετάσεων

3.1.1 Διαδικασία

α) Σκοπός

Με τη διαδικασία των εξετάσεων του Θεωρητικού Μέρους επιδιώκεται να διαπιστωθεί αν ο απόφοιτος του Ι.Ε.Κ. κατέχει και είναι ικανός να χρησιμοποιεί, σε συγκεκριμένες επαγγελματικές εφαρμογές, τις θεωρητικές γνώσεις που απαιτούνται για την άσκηση του επαγγέλματος.

β) Περιεχόμενο εξέτασης

Η γραπτή δοκιμασία γίνεται με ερωτήσεις που προκύπτουν από το περιεχόμενο της προβλεπόμενης στοχοθεσίας του Θεωρητικού Μέρους και μπορεί να περιέχει θέματα από όλα τα γνωστικά αντικείμενα (μαθήματα) που περιέχονται στην εξεταζόμενη θεματική ενότητα ή μέρος αυτών.

Τα γραπτά είναι ανώνυμα κατά τη συλλογή και βαθμολόγηση μετά από επικάλυψη των ονομάτων των υποψηφίων.

γ) Διαδικασία εξέτασης

Το πρόγραμμα εξέτασης για το Θεωρητικό Μέρος καταρτίζεται από την Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ. και μετά από απόφαση του Δ.Σ. του Ο.Ε.Ε.Κ. ανακοινώνεται από την οικεία Π.Ε.Ε.Π.

Η Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ. μεταβιβάζει τα θέματα των γραπτών εξετάσεων στις επιτροπές των εξεταστικών κέντρων με τον προσφορότερο και ασφαλέστερο κατά την κρίση της τρόπο.

Οι υποψήφιοι υποχρεούνται να απαντήσουν σε όλα τα θέματα που έχουν δοθεί για επεξεργασία.

Μετά την εξάντληση του χρονικού ορίου αποχώρησης οι υποψήφιοι παραδίδουν τα γραπτά τους στους επιτηρητές οι οποίοι παρουσία του υποψηφίου καλύπτουν το μέρος του γραπτού που φέρει τα στοιχεία του υποψηφίου, με αδιαφανές κάλυμμα (αυτοκόλλητο).

Κάθε γραπτό δοκίμιο αξιολογείται από δυο (2) βαθμολογητές.

Η αξιολόγηση γίνεται με βάση την βαθμολογική κλίμακα από 1– 20.

Ως επιτυχών στο Θεωρητικό Μέρος θεωρείται αυτός που βαθμολογήθηκε με βαθμό δέκα (10) έως είκοσι (20).

Ο τελικός βαθμός προκύπτει από το άθροισμα των βαθμών των δυο (2) βαθμολογητών διαιρούμενος δια του δυο (2). Σε περίπτωση αναβαθμολόγησης ισχύει ο βαθμός του αναβαθμολογητή.

Η βαθμολόγηση γίνεται με ακέραιο βαθμό. Αν μετά τη διαίρεση του αθροίσματος των βαθμών των δυο (2) βαθμολογητών προκύπτει δεκαδικός αριθμός, ο βαθμός αυτός στρογγυλοποιείται στον αμέσως επόμενο (εάν το δεκαδικό στοιχείο είναι ≥ 0.5) ή προηγούμενο (εάν το δεκαδικό στοιχείο είναι < 0.5) ακέραιο βαθμό.

Γραπτό δοκίμιο των Εξετάσεων Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης, αναβαθμολογείται μόνο στην περίπτωση που η διαφορά βαθμολογίας μεταξύ του πρώτου και του δεύτερου βαθμολογητή είναι μεγαλύτερη των τριών (3) μονάδων, από μέλος της οικείας ομάδας αναβαθμολογητών το οποίο ορίζει η Επιτροπή του Βαθμολογικού Κέντρου.

Επανεξέταση ή αναβαθμολόγηση πέραν της ανωτέρω προβλεπόμενης δεν επιτρέπεται.

Η αξιολόγηση των γραπτών δοκιμών γίνεται με αντικειμενική και δίκαιη κρίση και δεν απαιτείται αιτιολόγηση από τον βαθμολογητή ή τον αναβαθμολογητή.

δ) Διάρκεια εξετάσεων

Η εξέταση του Θεωρητικού Μέρους διαρκεί τρεις (3) ώρες.

3.1.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Θεωρητικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας **Βοηθός Αρτοποιού - Ζαχαροπλάστη** εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του Θεωρητικού Μέρους της ειδικότητας.

A. Γενικές γνώσεις:

1. Τεχνική επικοινωνίας – επιχειρηματικότητα:

- Γνωρίζουν την έννοια της επικοινωνίας, καθώς το ρόλο της επικοινωνίας στη λήψη αποφάσεων.
- Γνωρίζουν μοντέλα, μεθόδους και τεχνικές επικοινωνίας.
- Γνωρίζουν τα κανάλια επικοινωνίας στην επιχείρηση, καθώς επίσης το ρόλο της επικοινωνίας με το προσωπικό της επιχείρησης.
- Γνωρίζουν τα σύγχρονα και μελλοντικά προβλήματα της επιχείρησης: παραγωγή, παραγωγικότητα, ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης.
- Γνωρίζουν στοιχεία Μάρκετινγκ.

2. Γενική χημεία – Χημεία τροφίμων – Μικροβιολογία:

- Να γνωρίζουν τις διάφορες χημικές έννοιες και χημικές ουσίες, οι οποίες είναι σημαντικές στη διαδικασία της αρτοποιίας και της παραγωγής τροφίμων.
- Γνωρίζουν στοιχεία γενικής χημείας, με απλό τρόπο επιστημονικά τεκμηριωμένα.
- Να περιγράφουν και να εξηγήσουν διάφορα φυσικά χημικά φαινόμενα χρήσιμα για την ποιότητα ζωής.

3. Αρχές Νομοθεσίας τροφίμων επαγγέλματος (Αρτοποιίας):

- Γνωρίζουν τη νομοθεσία που αφορά στην ίδρυση και λειτουργία καταστημάτων, εργαστηρίων και γενικότερα επιχειρήσεων τροφίμων.
- Γνωρίζουν την υφιστάμενη νομοθεσία που ισχύει για τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική.

B. Ειδικές γνώσεις:

1. Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής:

- Γνωρίζουν τη σωστή και αποτελεσματική τους χρήση.
- Γνωρίζουν τη σημασία και τη δράση των υλικών κατά την παρασκευή των προϊόντων.

2. Υγιεινή και Ασφάλεια στο Αρτοποιείο:

- Να γνωρίζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας.
- Γνωρίζουν τους τρόπους πρόληψης των ατυχημάτων.
- Γνωρίζουν πρώτες βοήθειες και μέτρα αντιμετώπισης μικροατυχημάτων.

3. Μηχανολογικός εξοπλισμός αρτοποιείων – ζαχαροπλαστείων:

- Γνωρίζουν τις συσκευές και τα μηχανήματα που θα χρησιμοποιήσουν στα εργαστήρια αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζουν τη λειτουργία, χρήση και συντήρηση των μηχανημάτων.
- Γνωρίζουν τα βασικά στοιχεία των κυριότερων τεχνικών εγκαταστάσεων.

4. Αρτοποιητική Τέχνη:

- Γνωρίζουν στην πράξη το χειρισμό των πρώτων και βοηθητικών υλών σε συνδυασμό με τη χρήση των μηχανημάτων και συσκευών.
- Γνωρίζουν τις συνθήκες και προϋποθέσεις της καλής αρτοποιίας.
- Γνωρίζουν τα σφάλματα που παρουσιάζονται κατά την παραγωγική διαδικασία και τους τρόπους επίλυσής τους.

5. Ζαχαροπλαστική Τέχνη:

- Γνωρίζουν στην πράξη το χειρισμό των πρώτων και βοηθητικών υλών σε συνδυασμό με τη χρήση των μηχανημάτων και συσκευών.
- Γνωρίζουν τις συνθήκες και προϋποθέσεις της καλής ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζουν τα σφάλματα που παρουσιάζονται κατά την παραγωγική διαδικασία και τους τρόπους επίλυσής τους.

6. Ποιοτικός έλεγχος υλών και προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής:

- Μπορούν να κατανοήσουν και αξιολογήσουν τα αποτελέσματα των εργαστηριακών δοκιμών των αλεύρων.
- Γνωρίζουν τις διάφορες απλές και πρακτικές μεθόδους και test με τις οποίες θα μπορούν να ελέγχουν την ποιότητα των λοιπών α' και β' υλών, των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

3.2 Το πρακτικό μέρος εξετάσεων

3.2.1 Διαδικασία

α) Σκοπός

Κατά τη δοκιμασία του Πρακτικού Μέρους ελέγχονται οι επαγγελματικές ικανότητες και δεξιότητες του εξεταζομένου, όπως αυτές περιγράφονται στη Συνοπτική Περιγραφή Επαγγέλματος (Job Profile), στη στοχοθεσία εξεταστέας ύλης του επαγγέλματος και τα επιμέρους επαγγελματικά καθήκοντα του Κανονισμού Κατάρτισης της ειδικότητας.

β) Περιεχόμενο εξέτασης

Η εξέταση των υποψηφίων στο Πρακτικό Μέρος γίνεται σε εργαστήρια των Ι.Ε.Κ. ή σε εργαστηριακούς ή εργασιακούς χώρους, όπου οι υποψήφιοι πραγματοποίησαν την πρακτική ή εργαστηριακή τους άσκηση κατά την περίοδο της Κατάρτισής τους ή σε εργαστήρια άλλων μονάδων (εκπαιδευτικών ή επαγγελματικών) που κατά την κρίση της οικείας Π.Ε.Ε.Π. καλύπτουν τις απαιτήσεις αξιολόγησης.

Οι υποψήφιοι εξετάζονται σε θέματα που περιλαμβάνονται στην στοχοθεσία των δεξιοτήτων και ικανοτήτων της ειδικότητας και μπορούν να πραγματοποιηθούν στους επιλεγμένους χώρους αξιολόγησης.

Στο εργαστήριο μπορούν ταυτόχρονα να εξετάζονται περισσότεροι του ενός υποψήφιοι, με διαφορετικά θέματα και ανάλογα με τη δυνατότητα των συγκεκριμένων χώρων.

Οι εξεταστές βρίσκονται στον ίδιο χώρο και μετά την πάροδο εύλογου χρόνου ελέγχουν τις πραγματοποιηθείσες ασκήσεις και τα αποτελέσματα των έργων και εφόσον κρίνουν ότι αυτό χρειάζεται ή απαιτείται από το είδος εξέτασης, προχωρούν και σε προφορικές ερωτήσεις - διευκρινίσεις επί του εκτελεσθέντος έργου.

Κάθε υποψήφιος εξετάζεται και βαθμολογείται από τρεις εξεταστές οι οποίοι ορίζονται από τον Ο.Ε.Ε.Κ., ύστερα από πρόταση της οικείας Π.Ε.Ε.Π. και εκπροσωπούν τον Ο.Ε.Ε.Κ. και τους κοινωνικούς εταίρους σε περιφερειακό επίπεδο. Ο υποψήφιος θεωρείται επιτυχών εφόσον οι δύο (2) από τους τρεις (3) εξεταστές τον χαρακτηρίσουν επιτυχόντα.

γ) Διαδικασία εξέτασης

Το πρόγραμμα εξέτασης του Πρακτικού Μέρους για κάθε ειδικότητα ανακοινώνεται από την Π.Ε.Ε.Π. Η διάρκεια του εξεταστικού προγράμματος της πρακτικής δοκιμασίας εξαρτάται από τον αριθμό των υποψηφίων σε κάθε περιφέρεια και τη διατιθέμενη υποδομή.

Οι υποψήφιοι προσέρχονται στο συγκεκριμένο εργαστήριο ή εργασιακό χώρο την ημέρα και ώρα που έχει οριστεί για την εξέτασή τους.

Οι υποψήφιοι μπορούν να εξετάζονται σε περισσότερα από ένα εργαστήρια αν η ειδικότητα και η δέσμη των εξεταζομένων θεμάτων το επιτρέπουν κατά την κρίση της εξεταστικής επιτροπής.

δ) Διάρκεια εξετάσεων

Το Πρακτικό Μέρος εξετάζεται για **τρεις (3) ώρες**.

3.2.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης

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

1. Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής:
 - Γνωρίζουν τη σωστή και αποτελεσματική τους χρήση.
 - Γνωρίζουν τη σημασία και τη δράση των υλικών κατά την παρασκευή των προϊόντων.
2. Τεχνική επικοινωνίας – επιχειρηματικότητα:
 - Γνωρίζουν την έννοια της επικοινωνίας, καθώς το ρόλο της επικοινωνίας στη λήψη αποφάσεων.
 - Γνωρίζουν μοντέλα, μεθόδους και τεχνικές επικοινωνίας.
 - Γνωρίζουν τα κανάλια επικοινωνίας στην επιχείρηση, καθώς επίσης το ρόλο της επικοινωνίας με το προσωπικό της επιχείρησης.
 - Γνωρίζουν τα σύγχρονα και μελλοντικά προβλήματα της επιχείρησης: παραγωγή, παραγωγικότητα, ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης.
 - Γνωρίζουν στοιχεία Μάρκετινγκ.
3. Γενική χημεία – Χημεία τροφίμων – Μικροβιολογία:
 - Να γνωρίζουν τις διάφορες χημικές έννοιες και χημικές ουσίες, οι οποίες είναι σημαντικές στη διαδικασία της αρτοποίησης και της παραγωγής τροφίμων.
 - Γνωρίζουν στοιχεία γενικής χημείας, με απλό τρόπο επιστημονικά τεκμηριωμένα.
 - Να περιγράφουν και να εξηγήσουν διάφορα φυσικά χημικά φαινόμενα χρήσιμα για την ποιότητα ζωής.
4. Υγιεινή και Ασφάλεια στο Αρτοποιείο:
 - Να γνωρίζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας.
 - Γνωρίζουν τους τρόπους πρόληψης των ατυχημάτων.
 - Γνωρίζουν πρώτες βοήθειες και μέτρα αντιμετώπισης μικροατυχημάτων.
5. Μηχανολογικός εξοπλισμός αρτοποιείων – ζαχαροπλαστέων:
 - Γνωρίζουν τις συσκευές και τα μηχανήματα που θα χρησιμοποιήσουν στα εργαστήρια αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
 - Γνωρίζουν τη λειτουργία, χρήση και συντήρηση των μηχανημάτων.
 - Γνωρίζουν τα βασικά στοιχεία των κυριότερων τεχνικών εγκαταστάσεων.
6. Αρτοποιητική Τέχνη:
 - Γνωρίζουν στην πράξη το χειρισμό των πρώτων και βοηθητικών υλών σε συνδυασμό με τη χρήση των μηχανημάτων και συσκευών.
 - Γνωρίζουν τις συνθήκες και προϋποθέσεις της καλής αρτοποιίας.
 - Γνωρίζουν τα σφάλματα που παρουσιάζονται κατά την παραγωγική διαδικασία και τους τρόπους επίλυσής τους.

7. Ζαχαροπλαστική Τέχνη:

- Γνωρίζουν στην πράξη το χειρισμό των πρώτων και βοηθητικών υλών σε συνδυασμό με τη χρήση των μηχανημάτων και συσκευών.
- Γνωρίζουν τις συνθήκες και προϋποθέσεις της καλής ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζουν τα σφάλματα που παρουσιάζονται κατά την παραγωγική διαδικασία και τους τρόπους επίλυσής τους.

8. Ποιοτικός έλεγχος υλών και προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής:

- Μπορούν να κατανοήσουν και αξιολογήσουν τα αποτελέσματα των εργαστηριακών δοκιμών των αλεύρων.
- Γνωρίζουν τις διάφορες απλές και πρακτικές μεθόδους και test με τις οποίες θα μπορούν να ελέγχουν την ποιότητα των λοιπών α' και β' υλών, των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.

9. Αρχές Νομοθεσίας τροφίμων επαγγέλματος (Αρτοποιίας):

- Γνωρίζουν τη νομοθεσία που αφορά στην ίδρυση και λειτουργία καταστημάτων, εργαστηρίων και γενικότερα επιχειρήσεων τροφίμων.
- Γνωρίζουν την υφιστάμενη νομοθεσία που ισχύει για τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία – ζαχαροπλαστική.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΓΕΝΙΚΕΣ

1. Να αναφέρετε ονομαστικά τα μέσα μαζικής ενημέρωσης.
2. Τι εννοούμε με τον όρο «Marketing»;
3. Ποια θα πρέπει να είναι η χρονική διάρκεια μιας διαφήμισης προϊόντων αρτοποιίας στα μέσα μαζικής ενημέρωσης;
4. Πώς ορίζεται η μάζα και πώς ο όγκος ενός σώματος;
5. Σε τι χρησιμεύει η πυκνότητα ενός σώματος;
6. Τι ονομάζουμε άτομο;
7. Τι ονομάζουμε μόριο;
8. Σε ποιες φυσικές καταστάσεις μπορούν να υπάρχουν τα σώματα;
9. Τι ονομάζουμε μείγμα;
10. Τι είναι το PH;
11. Ποιες ενώσεις ονομάζονται οξέα;
12. Ποιες ενώσεις ονομάζονται βάσεις;
13. Ποιες ενώσεις ονομάζονται άλατα;
14. Τι είναι η όξινη βροχή;
15. Ποιο είναι το δομικό συστατικό των πρωτεϊνών;
16. Τι είναι οι υδατάνθρακες;
17. Να αναφέρετε ποια είναι τα πλέον γνωστά απλά σάκχαρα.
18. Ποιο είναι το δομικό συστατικό του αμύλου;
19. Ποια ονομάζονται τρόφιμα σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
20. Ποια προϊόντα αρτοποιίας χωρίς γλουτένη γνωρίζετε;
21. Να αναφέρετε τις βασικές αρχές της επικοινωνίας.
22. Να αναφέρετε ποιος είναι ο σκοπός της επικοινωνίας.
23. Ποιοι παράγοντες δυσχεραίνουν την επικοινωνία και πώς εξαλείφονται;
24. Τι γνωρίζετε για την ατομική επικοινωνία;
25. Τι γνωρίζετε για την προσωπική επικοινωνία;
26. Τι γνωρίζετε για την ομαδική επικοινωνία;
27. Τι γνωρίζετε για τη μαζική επικοινωνία;
28. Πώς πρέπει να συμπεριφέρεται ένα άτομο ως μέλος μιας ομάδας;
29. Να αναφέρετε τρία πλεονεκτήματα της εφημερίδας ως μέσο μαζικής ενημέρωσης.
30. Τι είναι τα σποτ και οι σφήνες στην τηλεόραση;
31. Ποια είναι τα σύγχρονα προβλήματα μιας επιχείρησης;
32. Ποιες μορφές οργάνωσης μιας επιχείρησης γνωρίζετε;
33. Τι επιτυγχάνεται με την αύξηση της απόδοσης των εργαζομένων μιας επιχείρησης;
34. Τι γνωρίζετε για τον ανταγωνισμό των επιχειρήσεων;
35. Ποια είναι τα συστήματα πληροφοριών «Marketing»;
36. Τι είναι προϊόν και τι μια στρατηγική προϊόντος;
37. Τι προσδιορίζει η έννοια «διαφήμιση»;
38. Ποια φαινόμενα ονομάζονται φυσικά και ποια χημικά;
39. Τι είναι ο ατομικός και τι ο μαζικός αριθμός ενός στοιχείου;

40. Ποιοι παράγοντες καθορίζουν τη φυσικοχημική συμπεριφορά του ατόμου;
41. Τι επιτυγχάνεται με την υδρογόνωση του ελαίου;
42. Τι γνωρίζετε για τη γλουτένη (σύσταση – ιδιότητες);
43. Τι γνωρίζετε για τα βελτιωτικά (ορισμός – σύσταση – κατηγορίες, χρήσεις);
44. Τι γνωρίζετε για τα οξειδωτικά (ορισμός – σύσταση – κατηγορίες, χρήσεις);
45. Τι προκαλεί το μούχλιασμα στο ψωμί;
46. Ποια είναι τα βασικά και ποια τα επουσιώδη συστατικά τροφίμων, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
47. Τι εννοούνται “πρότυπα” τροφίμων και ποτών, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
48. Να προσδιορίσετε τον όρο παρασκευή, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
49. Τι γνωρίζετε για τη συσκευασία των προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής;
50. Τι σημαίνει η έννοια «συντηρητικά», σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
51. Τι σημαίνει η έννοια «αντιοξειδωτικά», σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών;
52. Τι σημαίνει η έννοια «χρωστικές», σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
53. Τι σημαίνει η έννοια «γαλακτοματοποιητές», σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
54. Τι σημαίνει η έννοια «σταθεροποιητές», σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
55. Τι σημαίνει η έννοια «ένζυμα», σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
56. Τι σημαίνει η έννοια «διογκωτικές σκόνες», σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
57. Τι γνωρίζετε για τους διαλύτες που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή των προϊόντων αρτοποιίας;
58. Πώς κατατάσσονται οι γλυκαντικές ύλες, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
59. Τι γνωρίζετε για τις φυσικές γλυκαντικές ύλες;
60. Τι εννοούμε με τον όρο φρουκτόζη, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
61. Πώς χαρακτηρίζεται το προϊόν σταφιδίνη, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;;
62. Αναφέρετε τις μεθόδους και τις τεχνικές επικοινωνίας.
63. Ποια μοντέλα επικοινωνίας γνωρίζετε;
64. Πώς πρέπει να γίνεται η επικοινωνία με το προσωπικό μιας επιχείρησης αρτοποιίας;
65. Ποια είναι τα βασικά σημεία τα οποία συνθέτουν ένα επιτυχημένο μήνυμα;
66. Αναφέρετε τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των ηλεκτρονικών μέσων ενημέρωσης.
67. Τι είναι η τμηματοποίηση της αγοράς;
68. Ποια κεκορεσμένα και ακόρεστα έλαια γνωρίζετε και πού συνήθως περιέχονται αυτά;
69. Να αναφέρετε τι γνωρίζετε για τα ένζυμα.
70. Τι είναι οι γαλακτοματοποιητές;
71. Βιταμίνες: ορισμός, σύσταση, κατηγορίες, χρήσεις.
72. Τι πρέπει να γνωρίζουμε, γενικά, για τις αλλοιώσεις που προκαλούν οι μύκητες στα προϊόντα αρτοποιίας;
73. Τι πρέπει να γνωρίζουμε, γενικά, για τις αλλοιώσεις που προκαλούν οι ζύμες στα προϊόντα αρτοποιίας;
74. Ποιες είναι οι πρωτεΐνες που περιέχονται στα δημητριακά;
75. Τι γνωρίζετε για τη διόγκωση της αρτόμαζας;
76. Ποιοι είναι οι τρόποι αντιμετώπισης του μεσεντερικού βάκιλου;
77. Τι γνωρίζετε περί βακτηριδίων;
78. Πώς επιτυγχάνεται η καλή διατήρηση του σίτου;
79. Τι γνωρίζετε για τους εχθρούς και τι για τις παθήσεις του σίτου;
80. Πώς ορίζεται η νοθεία–απάτη στα τρόφιμα, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων–ποτών;
81. Τι γνωρίζετε για τη διάθεση και επεξεργασία των τροφίμων;

82. Τι γνωρίζετε για τα αρτοσκευάσματα ειδικής διατροφής;
 83. Τι γνωρίζετε για τη δειγματοληψία των προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής; (όροι – συνθήκες – υποχρεώσεις)

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΕΙΔΙΚΕΣ

1. Ποιος είναι ο ρόλος του αλατιού στην παρασκευή του ψωμιού;
2. Ποιες είναι οι σημαντικότερες κατηγορίες των δημητριακών;
3. Αναφέρετε τα υλικά και περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής του κέικ βανίλιας.
4. Αναφέρετε τα κυριότερα είδη ζύμης.
5. Να αναφέρετε τα υλικά και να περιγράψετε τον τρόπο παρασκευής αμμωνιακών κουλουριών.
6. Αναφέρετε τα υλικά και περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής παξιμαδιών σταφίδας.
7. Αναφέρετε τα υλικά και περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής για τα κριτσίνια.
8. Αναφέρετε τα υλικά και περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής λουκουμάδων.
9. Αναφέρετε τα υλικά και περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής πίτσας.
10. Αναφέρετε τι γνωρίζετε για την κρέμα γάλακτος.
11. Πώς παρασκευάζεται η κρέμα γάλακτος;
12. Αναφέρετε σε τι διαφέρει η φυτική από τη ζωική κρέμα γάλακτος.
13. Ποιοι τύποι μαργαρίνης κυκλοφορούν στο εμπόριο;
14. Ποιοι τύποι αυγών κυκλοφορούν στο εμπόριο;
15. Ποιο προϊόν χαρακτηρίζεται γιαούρτι;
16. Ποια είναι τα κυριότερα μπαχαρικά που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική και στην αρτοποιία;
17. Ποια είδη λικέρ και ποτών χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
18. Ποια κύρια είδη αρωμάτων και φρέσκων αποξηραμένων φρούτων χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
19. Ποιοι τύποι αλεύρων κυκλοφορούν στο εμπόριο;
20. Ποιο προϊόν ονομάζεται σιμιγδάλι; Ποιοι τύποι (είδη) κυκλοφορούν στο εμπόριο;
21. Ποιο προϊόν ονομάζεται κορν φλάουρ (άμυλο);
22. Τι γνωρίζετε για το μπέικιν πάουντερ;
23. Τι γνωρίζετε για τη σόδα αρτοποιίας;
24. Τι γνωρίζετε για την αμμωνία;
25. Να αναφέρετε τους κυριότερους ξηρούς καρπούς που χρησιμοποιούνται στη αρτοποιία - ζαχαροπλαστική.
26. Τι γνωρίζετε για το μπεν μαρί και ποια η χρήση του;
27. Τι γνωρίζετε για τη σαλαμάνδρα και ποια η χρήση της;
28. Τι γνωρίζετε για τον παστεριωτή και ποια η χρήση του;
29. Να αναφέρετε τα κυριότερα σκεύη και εργαλεία σε ένα εργαστήριο ζαχαροπλαστικής.
30. Να αναφέρετε ποια είναι τα κυριότερα σκεύη και εργαλεία σε ένα εργαστήριο αρτοποιίας.
31. Ποιους κανόνες ατομικής υγιεινής πρέπει να τηρούν οι εργαζόμενοι ενός εργαστηρίου αρτοποιίας;
32. Πώς πρέπει να πραγματοποιείται η φύλαξη των απορριμμάτων μέχρι την παραλαβή τους από το συνεργείο καθαριότητας;
33. Ποια είναι η σημασία του καλού φωτισμού και του καλού αερισμού στο εργαστήριο αρτοποιίας;

34. Ποια υλικά χρησιμοποιούνται και ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής της ζύμης πίτσας;
35. Ποια υλικά χρησιμοποιούνται και ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής της ζύμης για κρέπες;
36. Πώς παρασκευάζονται τα κέικ βανίλιας και σοκολάτας;
37. Ποια προϊόντα – σκευάσματα ονομάζονται κουλούρια βανίλιας και κανέλλας και πώς παρασκευάζονται;
38. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η βασιλόπιτα κέικ;
39. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζονται οι κουραμπιέδες;
40. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζονται τα κουλούρια βανίλιας;
41. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζονται τα κουλούρια κανέλλας;
42. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το σαραγλί;
43. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται «γιαννιώτικο»; Τι σιρόπι χρησιμοποιούμε;
44. Να αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της πάστα φλώρα.
45. Αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της ζύμης μπριζέ.
46. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται ο χαλβάς σιμιγδάλι;
47. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζονται τα «βουτήματα σοκολάτας»;
48. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η ζύμη «σου»;
49. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το κέικ με φρούτα;
50. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η κρέμα βουτύρου (βουτυρόκρεμα);
51. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το ρυζόγαλο;
52. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το ζελέ φράουλα;
53. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η σάλτσα βανίλιας;
54. Αναφέρετε τη χρήση των σαβαγιάρ στη ζαχαροπλαστική τέχνη.
55. Πού οφείλεται η μόνιμη σκληρότητα του νερού;
56. Τι γνωρίζετε για τα αρτοσκευάσματα;
57. Ποια είναι τα υλικά και οι τρόποι παρασκευής του ψωμιού πολυτελείας;
58. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού ολικής αλέσεως;
59. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού μπριός;
60. Ποιος είναι ο ρόλος των διογκωτικών ουσιών στην αρτοποιία;
61. Ποια είναι η σημασία του ψωμιού στη διατροφή του ανθρώπου;
62. Ποιες διογκωτικές ύλες χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των μπισκότων;
63. Πώς γίνεται η λεύκανση των αλεύρων;
64. Ποια προβλήματα προκύπτουν από την κακή αποθήκευση των αλεύρων;
65. Ποια είναι τα κυριότερα μηχανήματα της άλεσης;
66. Αναφέρετε τις διαφορές μεταξύ μαλακού και σκληρού σίτου.
67. Ποιος είναι ο ρόλος του στροφαρίσματος στην παρασκευή του ψωμιού;
68. Αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής του ψωμιού από καλαμπόκι.
69. Ποια είναι η σημασία της ζύμης στην παρασκευή των σύνθετων αρτοσκευασμάτων;
70. Αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής τυρόπιτας.
71. Αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής σπανακόπιτας.
72. Αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής πείνιρλί.
73. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται η ζύμη λαγάνα;
74. Αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής για το ψωμί ελιάς (ελιόψωμο);
75. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το κρεμμυδόψωμο;
76. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το σκορδόψωμο;
77. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το σταφιδόψωμο;

78. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το τυρόψωμο;
79. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το ψωμί κáιζερ;
80. Ποιες είναι οι κύριες γλυκαντικές ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
81. Ποιες είναι οι τεχνητές γλυκαντικές ύλες;
82. Αναφέρετε τα είδη ζάχαρης που κυκλοφορούν στο εμπόριο.
83. Τι γνωρίζετε για το μέλι; Πόσα είδη κυκλοφορούν στο εμπόριο;
84. Τι είναι το γάλα και πώς ορίζεται, κατά τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
85. Σε ποιες μορφές κυκλοφορεί το γάλα στο εμπόριο;
86. Τι γνωρίζετε για τη μέθοδο παστερίωσης του γάλακτος;
87. Τι είναι οι μαργαρίνες και τι τα μαγειρικά λίπη; Τι περιέχουν;
88. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα του φρέσκου αυγού;
89. Τι γνωρίζετε για τη σοκολάτα και ποιοι τύποι σοκολάτας κυκλοφορούν στην αγορά;
90. Τι γνωρίζετε για το κακάο και ποιοι τύποι κακάο κυκλοφορούν στην αγορά;
91. Τι γνωρίζετε για τα άλευρα;
92. Τι γνωρίζετε για τη μαγιά; Σε ποιες μορφές τη βρίσκουμε στο εμπόριο;
93. Ποια άλευρα άλλων δημητριακών εκτός από το σιτάλευρο χρησιμοποιούνται στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων;
94. Τι γνωρίζετε για τις ουσίες (βελτιωτικά) που χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική; Να αναφέρετε τα πιο σημαντικά.
95. Τι είναι η γλυκόζη και για ποιο λόγο χρησιμοποιείται;
96. Να αναφέρετε (5) πέντε συνδυασμούς χρωμάτων που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική.
97. Τι γνωρίζετε για τη στόφα και ποια η χρήση της;
98. Τι γνωρίζετε για το ζυμωτήριο και ποια η χρήση του;
99. Τι γνωρίζετε για το βραστήρα και ποια η χρήση του;
100. Τι γνωρίζετε για το μίξερ και ποια η χρήση του;
101. Τι γνωρίζετε για το αερόθερμο φούρνο και ποια η χρήση του;
102. Τι γνωρίζετε για την πραλινομηχανή και ποια η χρήση της;
103. Τι γνωρίζετε για την παγωτομηχανή και ποια η χρήση της;
104. Τι γνωρίζετε για τη σφολιατομηχανή και ποια η χρήση της;
105. Αναφέρετε τα είδη πυροσβεστήρων που πρέπει να υπάρχουν στο εργαστήριο αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
106. Τι γνωρίζετε για την επικαλυπτική μηχανή σοκολάτας και ποια η χρήση της;
107. Τι είναι το σιλό και ποια η χρήση του;
108. Ποιος είναι ο ρόλος του εξοπλισμού ψύξης (θάλαμος) και κατάψυξης στο εργαστήριο αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής;
109. Τι προσδιορίζει ο όρος σύστημα πλύσεως σκευών;
110. Αναφέρετε τις εγκαταστάσεις που πρέπει να υπάρχουν σε κάθε σύστημα πλύσεως σκευών, σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό;
111. Ποιος είναι ο ρόλος του πλυντηρίου σκευών στο χώρο ενός εργαστηρίου αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής;
112. Τι είναι ο υγειονομικός έλεγχος και πού ασκείται;
113. Τι προσδιορίζει ο όρος «υγιεινή» στο χώρο ενός εργαστηρίου αρτοποιίας;
114. Ποια μέτρα πρέπει να λαμβάνονται για την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών στα εργαστήρια αρτοποιίας;
115. Ποιοι είναι οι παράγοντες πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών;

116. Ποιες είναι οι ενέργειες και οι πράξεις που συνθέτουν την υγειονομική συμπεριφορά του κάθε εργαζόμενου στο εργαστήριο αρτοποιίας;
117. Με ποιους τρόπους το προσωπικό μιας μονάδας αρτοποιίας μπορεί να μολύνει τα προϊόντα παραγωγής της;
118. Τι πρέπει να γνωρίζετε για την υγιεινή των κτιριακών εγκαταστάσεων – εξοπλισμού – και τη διαδικασία συντήρησης σε ένα εργαστήριο αρτοποιίας;
119. Τι πρέπει να γνωρίζετε για τη σωστή αποθήκευση και συντήρηση των προϊόντων αρτοποιίας;
120. Πώς γίνεται ο έλεγχος της θερμοκρασίας των πρώτων υλών ενός εργαστηρίου αρτοποιίας;
121. Τι είναι τα εγκαύματα και ποιες πρώτες βοήθειες πρέπει να παρασχεθούν στον παθόντα;
122. Ποια κριτήρια πρέπει να πληροί ένα εργαστήριο αρτοποιίας, ώστε να παράγει προϊόντα ποιότητας;
123. Πώς επιτυγχάνεται η επιμόρφωση του προσωπικού σε ένα εργαστήριο αρτοποιίας;
124. Η κατανάλωση προϊόντων αρτοποιίας με πρόσθετα επηρεάζει την υγεία του καταναλωτή; Αιτιολογήστε την άποψή σας.
125. Τι είναι κρέμα σαντιγύ; Πώς παρασκευάζεται;
126. Τι είναι η κρέμα μπαβαρουάζ και με ποιες πρώτες ύλες παρασκευάζεται;
127. Τι είναι κρέμα αγκλαίζ και με ποιες ύλες παρασκευάζεται;
128. Τι είναι νουγκατίνα και πώς παρασκευάζεται;
129. Τι είναι η μαρέγκα; Με ποιες πρώτες ύλες παρασκευάζεται και σε πόσους τύπους κατατάσσεται;
130. Τι είναι η ζύμη σφολιάτα και από ποια υλικά παρασκευάζεται;
131. Τι είναι η ζύμη κουρού και από ποιες πρώτες ύλες παρασκευάζεται;
132. Τι είναι οι ζύμες κρουασάν και ντόνατς και από ποιες πρώτες ύλες παρασκευάζονται;
133. Τι είναι το προϊόν κέϊκ, με ποια υλικά φτιάχνεται και πώς παρασκευάζεται;
134. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζονται τα αλμυρά κουλουράκια (μπατόν σαλέ);
135. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η «βασιλόπιτα τσουρέκι»;
136. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζονται τα μελομακάρονα;
137. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται ο μπακλαβάς; Τι σιρόπι χρησιμοποιούμε;
138. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το καταϊφι; Τι σιρόπι χρησιμοποιούμε;
139. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το γαλακτομπούρεκο;
140. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η καρυδόπιτα;
141. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το ραβανί;
142. Αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της μαρμελάδας πορτοκάλι.
143. Αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της μαρμελάδας βερίκοκο.
144. Αναφέρετε υλικά και τρόπο παρασκευής της κρέμας караμελέ.
145. Αναφέρετε υλικά και τρόπο σύνθεσης της τάρτας με φρέσκα φρούτα.
146. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η μηλόπιτα;
147. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το εκμέκ καταϊφι;
148. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η μους σοκολάτας;
149. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η ζύμη μπριός;
150. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η ζεστή (σύνθετη) κρέμα;
151. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η κρέμα πατισερί;
152. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζονται τα τρουφάκια;
153. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το γκανάζ επικάλυψης;
154. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζονται οι δίπλες;
155. Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται η πουτίγκα;

156. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζονται τα μάφινς σοκολάτα;
157. Να αναφέρετε τι προσδιορίζει η οξύτητα των αλεύρων.
158. Να αναφέρετε τι προσδιορίζει το PH αλεύρων και μαγιάς.
159. Ποιες είναι οι εξεταζόμενες παράμετροι αλεύρου στις εργαστηριακές δοκιμές με φαρινογράφο;
160. Ποιες είναι οι εξεταζόμενες παράμετροι αλεύρου στις εργαστηριακές δοκιμές με εξετασιογράφο;
161. Ποιες είναι οι εξεταζόμενες παράμετροι αλεύρου στις εργαστηριακές δοκιμές με αμυλογράφο;
162. Τι είναι η γλουτένη και ποιος ο ρόλος της στην παρασκευή του ψωμιού και των αρτοσκευασμάτων;
163. Τι είναι η αρτοποιητική ικανότητα του αλεύρου;
164. Ποιες χρωστικές ουσίες είναι οι επιτρεπόμενες στα προϊόντα αρτοποιίας;
165. Πότε ένα δείγμα νερού χαρακτηρίζεται σκληρό;
166. Τι γνωρίζετε για το μακροσκοπικό έλεγχο των τροφίμων που χρησιμοποιούνται στα εργαστήρια αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
167. Ποια η επίδραση της σκληρότητας του νερού στην αρτοποιία;
168. Ποια είναι τα βασικά συστατικά των προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής και ποιες οι βασικές ιδιότητες;
169. Να αναφέρετε (5) πέντε λειτουργικές ιδιότητες της ζάχαρης στα αρτοσκευάσματα.
170. Ποια είναι η δομή του αμύλου;
171. Τι γνωρίζετε για τα σιρόπια γλυκόζης και για ποιους λόγους τα χρησιμοποιούμε στην αρτοποιία;
172. Τι είναι τα πρόσθετα των τροφίμων, σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
173. Τι είναι τα αντιοξειδωτικά και πώς αυτά χρησιμοποιούνται στην αρτοποιία;
174. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται ο χαλβάς Φαρσάλων;
175. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το παγωτό βανίλιας;
176. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το «παγωτό σοκολάτα»;
177. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το παστέλι;
178. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το προφιτερόλ σοκολάτα;
179. Ποια είναι τα υλικά και ποιοι οι τρόποι παρασκευής του χωριάτικου ψωμιού;
180. Τι είναι η γλουτένη και ποιος ο ρόλος της στην παρασκευή των αρτοσκευασμάτων και κυρίως του ψωμιού;
181. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού μπαγκέτα;
182. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού χάμπουργκερ;
183. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού σίκαλης;
184. Τι γνωρίζετε για τις ουσίες που χρησιμοποιούνται ως βελτιωτικά στην αρτοποιία;
185. Τι είναι το μπαγιάτεμα στο ψωμί και σε ποιους παράγοντες οφείλεται;
186. Πώς συνδέεται ο βαθμός άλεσης με την τέφρα του αλεύρου;
187. Ποιο είδος σιταριού χρησιμοποιούμε για το σιμιγδάλι;
188. Για ποιο λόγο το μαύρο ψωμί διατηρείται φρέσκο περισσότερο χρόνο από το άσπρο;
189. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής της ζύμης σφολιάτα;
190. Να αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής ντόνατς.
191. Τι γνωρίζετε για τις λιπαρές ουσίες και τις κατηγορίες στις οποίες χωρίζονται;
192. Τι είναι η γλουτένη και ποιος ο ρόλος της στη παρασκευή των αρτοσκευασμάτων;
193. Να αναφέρετε σε πόσες κατηγορίες χωρίζονται οι χρωστικές ουσίες.
194. Να αναφέρετε ποιος είναι ο βασικός εξοπλισμός ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής.
195. Να αναφέρετε ποιος είναι ο βασικός εξοπλισμός ενός εργαστηρίου αρτοποιίας.

- 196.** Με ποια υλικά πρέπει να κατασκευάζονται το δάπεδο και οι τοίχοι ενός εργαστηρίου αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής;
- 197.** Ποια είναι τα θετικά και αρνητικά στοιχεία της χρήσης υγραερίου για τη λειτουργία των μηχανημάτων σε ένα εργαστήριο αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
- 198.** Ποια είναι τα θετικά και αρνητικά στοιχεία της χρήσης ηλεκτρικής ενέργειας για τη λειτουργία των μηχανημάτων στο εργαστήριο αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
- 199.** Ποιος είναι ο σκοπός του συστήματος HACCP στην αρτοποιία;
- 200.** Γιατί η εκπαίδευση του προσωπικού ενός εργαστηρίου αρτοποιίας θεωρείται σημαντική από το σύστημα HACCP;
- 201.** Τι είναι λιποθυμία και ποιες πρώτες βοήθειες πρέπει να παρασχεθούν στον παθόντα;
- 202.** Τι είναι κρέμα πατισερί; Πώς παρασκευάζεται; Ποια είναι τα κυριότερα παράγωγα αυτής;
- 203.** Τι είναι το παντεσπάνι και ποιες οι συνηθέστερες χρωματικές αποχρώσεις του; Πώς παρασκευάζεται;
- 204.** Τι είναι τα γλυκά ταψιού και ποια υλικά χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους;
- 205.** Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται το τσουρέκι;
- 206.** Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται η λεμονόπιτα (LEMON-PIE);
- 207.** Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το πανετόνε;
- 208.** Ποιες είναι οι πρώτες ύλες και πώς παρασκευάζεται το γλυκό κοπεγχάγη;
- 209.** Πώς γίνεται η ανίχνευση βελτιωτικών – οξειδωτικών ουσιών στα άλευρα;
- 210.** Πώς το ασκορβικό οξύ δρα ως βελτιωτικό, αφού δεν είναι οξειδωτική ουσία;
- 211.** Πώς γίνεται ο προσδιορισμός υγρής και ξηρής γλουτένης στα άλευρα;
- 212.** Αναφέρετε τι γνωρίζετε για την ανίχνευση ξένων σωμάτων στις πρώτες ύλες των προϊόντων αρτοποιίας –ζαχαροπλαστικής.
- 213.** Πώς συνδέεται ο βαθμός άλεσης με την τέφρα του αλεύρου;
- 214.** Ποιος είναι ο ρόλος των αμυλασών στα προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής;
- 215.** Πώς γίνεται η λεύκανση των αλεύρων;
- 216.** Τι είναι η ιμβερτοποίηση της ζάχαρης και ποια η σημασία για τη παρασκευή των προϊόντων αρτοποιίας;