

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ,
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ
ΔΙΟΡΙΣΙΜΩΝ 2019**

Εξεταζόμενο αντικείμενο (Κωδικός): Ξενοδοχειακά (Γενικά) (627)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: 5 Δεκεμβρίου 2019, 15:30-18:30

Διάρκεια: 3 ώρες

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ 22 ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΟΔΗΓΙΕΣ

ΜΕΡΟΣ Α΄: Αποτελείται από 6 ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις 6 ερωτήσεις.

Η κάθε άσκηση βαθμολογείται με 6 μονάδες.

ΜΕΡΟΣ Β΄: Αποτελείται από 4 ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις 4 ερωτήσεις.

Η κάθε άσκηση βαθμολογείται με 10 μονάδες.

ΜΕΡΟΣ Γ΄: Αποτελείται από 2 ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις 2 ερωτήσεις.

Η κάθε άσκηση βαθμολογείται με 12 μονάδες.

- Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο το οποίο θα επιστραφεί.
- Στο τέλος του εξεταστικού δοκιμίου δίνονται επιπρόσθετες σελίδες σε περίπτωση που ο χώρος απάντησης κάποιας ερώτησης δεν είναι ικανοποιητικός.
- Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού ή άλλου υγρού υλικού
- Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΜΕΡΟΣ Α΄

1. Στην ενότητα «Παρασκευή και Παράθεση Οινοπνευματωδών Ποτών» ο εκπαιδευτής ζητά από τους μαθητές να παρασκευάσουν το κοκτέιλ «Margarita» και να το σερβίρουν στο τραπέζι του πελάτη.

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

Να γράψετε τα υλικά, τη μέθοδο παρασκευής, τη γαρνιτούρα και το ποτήρι για το κοκτέιλ «Margarita».

Ερώτημα II

(μονάδες 2)

Να γράψετε τέσσερις (4) προϋπάρχουσες βασικές δεξιότητες των μαθητών, ώστε να είναι σε θέση να ανταπεξέλθουν στο συγκεκριμένο μάθημα.

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____

2. Στην εισαγωγή του κεφαλαίου «Προετοιμασία φαγητού μπροστά στον πελάτη» αναφέρεστε στην προέλευση του «Φλαμπέ (Flambé)».

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Με ποιον ή ποιους τρόπους σερβιρίσματος θα επιλέγατε να συνδέσετε την ενότητα «Φλαμπέ (Flambé)» έτσι ώστε να γίνει, με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, κατανοητή η προέλευση της μεθόδου;

Θα αναφερόμουν:

- α) στον τρόπο σερβιρίσματος από Γκεριντόν (Gueridon Service).
- β) στο ρωσικό τρόπο σερβιρίσματος (Service à la Russe).
- γ) στο γαλλικό τρόπο σερβιρίσματος (Service à la Française).
- δ) στο γαλλικό (Service à la Française) και ρωσικό τρόπο σερβιρίσματος (Service à la Russe).
- ε) στον τρόπο σερβιρίσματος από Γκεριντόν (Gueridon Service) και στον γαλλικό τρόπο σερβιρίσματος (Service à la Française).
- στ) στον τρόπο σερβιρίσματος από Γκεριντόν (Gueridon Service) και στον ρωσικό τρόπο σερβιρίσματος (Service à la Russe).
- ζ) και στους τρεις τρόπους σερβιρίσματος.

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να γράψετε τέσσερις (4) βασικούς κανόνες που πρέπει οι μαθητές να κατανοήσουν και να τηρούν κατά την παρασκευή φαγητών μπροστά στον πελάτη (Φλαμπέ).

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

- δ) _____

3. Στη διδασκαλία του αγγλικού τρόπου σερβιρίσματος (silver service) ο εκπαιδευτής άρχισε το μάθημα προβάλλοντας έγχρωμη φωτογραφία με θέμα τη χρήση λαβίδας.

Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Ποιο θα πρέπει να είναι το πιο ενδειγμένο επόμενο βήμα από τον εκπαιδευτή για την αποτελεσματική πορεία του εργαστηριακού μαθήματος;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Γίνεται δειγματική από τον εκπαιδευτή και στη συνέχεια οι μαθητές προχωρούν με εξάσκηση στη χρήση της λαβίδας και αξιολογεί τις δεξιότητες τους.
- β) Με βάση τη φωτογραφία ο εκπαιδευτής ζητά από τους μαθητές να προχωρήσουν με εξάσκηση στη χρήση της λαβίδας και αξιολογεί τις δεξιότητες τους.
- γ) Ο εκπαιδευτής ζητά από τους μαθητές να προχωρήσουν με εξάσκηση στη χρήση λαβίδας και διορθώνει τα λάθη τους.
- δ) Γίνεται δειγματική από τον εκπαιδευτή και στη συνέχεια δίνει φύλλο αξιολόγησης στη χρήση της λαβίδας.
- ε) Ο εκπαιδευτής δίνει φυλλάδιο με οδηγίες και σχεδιαγράμματα για τον τρόπο χρήσης της λαβίδας ζητώντας από τους μαθητές να εφαρμόσουν τις οδηγίες αξιολογώντας τις δεξιότητές τους.

Ερώτημα II

(μονάδες 2)

Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού τα οποία θα χρησιμοποιηθούν για την δειγματική επίδειξη της «χρήσης λαβίδας».

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

Μια μαθήτρια αρνείται να κάνει εξάσκηση στη χρήση λαβίδας γιατί ντρέπεται και φοβάται τα σχόλια των συμμαθητών της σε τυχόν αποτυχία. Να περιγράψετε το σωστό χειρισμό από τον εκπαιδευτή στα πλαίσια του προκαθορισμένου χώρου.

4. Ο εκπαιδευτής προτίθεται να επιδείξει τη «μετάγγιση κόκκινου παλαιωμένου κρασιού» (wine decanting) στο εστιατόριο.

Ερώτημα Ι

(μονάδες 2,5)

Ποια πέντε (5) από τα πιο κάτω αντικείμενα θα πρέπει απαραίτητα να επιλέξει (Συμπληρώστε τον πιο κάτω πίνακα);

(για να θεωρηθεί ορθή η απάντηση απαιτείται και οι πέντε επιλογές να είναι ορθές)

1	2	3	4	5

<p>α)</p> 	<p>β)</p> 	<p>γ)</p> 
<p>δ)</p> 	<p>ε)</p> 	<p>στ)</p> 
<p>ζ)</p> 	<p>η)</p> 	<p>θ)</p> 

Ερώτημα II

(μονάδες 3,5)

Να εξηγήσετε τέσσερις (4) προϋπάρχουσες γνώσεις ή και ικανότητες που πρέπει να έχει ο μαθητής ώστε να μπορεί να αποκτήσει την καινούρια δεξιότητα μετάγγισης παλαιωμένου κόκκινου κρασιού.

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____

5. Στο μάθημα της Επαγγελματικής Αγωγής στην ενότητα «Επικοινωνία» και σύμφωνα με το σχέδιο μαθήματος για την επίτευξη του στόχου της προφορικής επικοινωνίας, ο εκπαιδευτής προβάλλει ταινία μικρού μήκους.

Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Ποιος είναι ο πιο ενδεικτικός τρόπος έτσι ώστε ο εκπαιδευτής να εξηγήσει καλύτερα στους μαθητές του την προφορική επικοινωνία.

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Με βάση το στόχο του μαθήματος ετοιμάζει διαφάνειες και παραδίδει το μάθημα σε μορφή διάλεξης.
- β) Ζητά από τους μαθητές να εργαστούν σε ομάδες των τεσσάρων (4) ατόμων, για να απαντήσουν στο φύλλο εργασίας, έτσι ώστε να κατανοήσουν την προφορική επικοινωνία.
- γ) Διαβάζει από το βιβλίο τον ορισμό και προσπαθεί να επεξηγήσει την προφορική επικοινωνία.
- δ) Ζητά από τους μαθητές να εκφράσουν τις δικές τους απόψεις. Στη συνέχεια δίνει τις σωστές απαντήσεις και αποσαφηνίζει τυχόν παρανοήσεις.
- ε) Ζητά από τους μαθητές να εκφράσουν τις δικές τους απόψεις. Στη συνέχεια σχολιάζει τις απόψεις των μαθητών αντλώντας πιθανές σωστές απαντήσεις και στο τέλος αποσαφηνίζει τυχόν παρανοήσεις

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να γράψετε οκτώ (8) σημεία που πρέπει να προσέχουν οι μαθητές κατά την πρακτική τους εξάσκηση και κατάρτιση όταν επικοινωνούν προφορικά με τους πελάτες.

6. Στα πλαίσια τού μαθήματος «Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης», για πρακτική εξάσκηση των μαθητών, ο εκπαιδευτής έχει προγραμματισμένη βραδινή παράθεση με πελάτες. Το τμήμα αποτελείται από πέντε (5) μαθητές οι οποίοι είναι καλοί στο σερβίρισμα φαγητού, τέσσερις (4) μαθητές που είναι καλοί στο σερβίρισμα ποτών και τρεις (3) μαθητές που είναι λιγότερο επιδέξιοι.

Να σημειωθεί ότι στην παράθεση θα είναι προσκεκλημένοι αρκετοί επίσημοι και ο Δήμαρχος της πόλης.

Ερώτημα Ι

(μονάδες 2)

Να εξηγήσετε ποια παιδαγωγική αρχή θα εφαρμόσετε έτσι ώστε να πετύχετε τα καλύτερα δυνατά μαθησιακά αποτελέσματα του εργαστηριακού μαθήματος;

Ερώτημα II

(μονάδες 2)

Κατά την διάρκεια σερβιρίσματος του κρασιού, ο μαθητής που θα σερβίρει τον Δήμαρχο αγχώθηκε και φοβάται να σερβίρει το κρασί. Τι παιδαγωγικές ενέργειες θα κάνατε;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Να βοηθήσετε τον μαθητή να σερβίρει το κρασί στον Δήμαρχο.
- β) Να ενθαρρύνετε τον μαθητή και να τον καθοδηγήσετε ώστε να σερβίρει σωστά τον Δήμαρχο.
- γ) Να απολογηθείτε και να σερβίρετε ο ίδιος τον Δήμαρχο ενώ ο μαθητής παρακολουθεί τη σωστή διαδικασία.
- δ) Να ενθαρρύνετε τον μαθητή και να υποδείξετε από απόσταση πώς να σερβίρει σωστά ο μαθητής τον Δήμαρχο
- ε) Να απολογηθείτε και να φωνάξετε άλλο ικανό μαθητή και με την καθοδήγησή σας να σερβίρει τον Δήμαρχο.

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

Να αναφέρετε τέσσερα (4) καθήκοντα τα οποία προτίθεστε να αναθέσετε στους τραπεζοκόμους πριν και τέσσερα (4) μετά την παράθεση.

Καθήκοντα πριν από την παράθεση:

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____

Καθήκοντα μετά την παράθεση:

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α'
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β'

ΜΕΡΟΣ Β΄

1. Στο μάθημα «Σωστή Χρήση του Γκεριντόν» ο εκπαιδευτής, για αφόρμηση θέτει την ερώτηση:

«Ποιος από εσάς, κατά την πρακτική του εξάσκηση στο ξενοδοχείο, έχει σερβίρει με τη μέθοδο γκεριντόν και θέλει να μας περιγράψει τη διαδικασία;». Σηκώνει το χέρι του ο Γιώργος και δίνει την πιο κάτω περιγραφή:

Απάντηση μαθητή

Στο δεύτερο μήνα της πρακτικής μου και μετά από σύντομη εκπαίδευση με άφησαν για πρώτη φορά να τεμαχίσω ψάρι με τη μέθοδο γκεριντόν.

Αρχικά πήρα το τρόλεϊ από ένα άλλο τραπεζοκόμο, που μόλις είχε τελειώσει τη παράθεση των δικών του φαγητών και τοποθέτησα πάνω ότι χρειαζόταν για τον τεμαχισμό του ψαριού, όπως διάφορα πιάτα, λαβίδες, μαχαίρια και το ψάρι μέσα σε μια μεγάλη πιατέλα. Τραβώντας το τρόλεϊ το παίρνω κοντά στο τραπέζι του πελάτη και ξεκινώ να τεμαχίζω το ψάρι. Αφού ξεχώρισα τα φιλέτα του ψαριού από τα κόκαλα έφερα τέσσερα ζεστά πιάτα από την θερμοτράπεζα. Κρατώντας τη λαβίδα με το ένα χέρι, μοίρασα τα φιλέτα του ψαριού στα τέσσερα και τα έβαλα με τα συνοδευτικά στα πιάτα. Στη συνέχεια πήρα τα τέσσερα πιάτα και τα σέρβιρα στους πελάτες. Τους ευχήθηκα «καλή όρεξη» και απομακρύνθηκα από το τραπέζι.

Ερώτημα Ι

(μονάδες 4)

Στην απάντηση του μαθητή ο εκπαιδευτής εντοπίζει κάποια λάθη και παραλήψεις. Ποια από τις πιο κάτω είναι η πιο ενδεδειγμένη αντίδραση;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Δεν εκφέρει γνώμη και ρωτά τους υπόλοιπους μαθητές την άποψή τους. Αναφέρει τα επίμαχα σημεία και προσπαθεί να δημιουργήσει συζήτηση ώστε να αποκαλυφθεί η σωστή διαδικασία.
- β) Όταν τελειώσει ο μαθητής τότε εξηγεί τη σωστή διαδικασία.
- γ) Ενώ περιγράφει ο μαθητής επεμβαίνει διακριτικά και διορθώνει άμεσα τα λάθη ώστε να μη δημιουργηθούν παρερμηνείες και στους υπόλοιπους.
- δ) Επαινεί το μαθητή για την απάντησή του και παρόλο που έχει εντοπίσει κάποια λάθη δεν σχολιάζει για να μην τον προσβάλει. Συνεχίζει το μάθημα μέσα από το οποίο θα διορθώσει και τα λάθη στην περιγραφή του μαθητή.
- ε) Επαινεί το μαθητή για την απάντηση του και αποσαφηνίζει τη σωστή διαδικασία.

Ερώτημα II

(μονάδες 6)

Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε έξι (6) πλεονεκτήματα από την εφαρμογή του τρόπου παράθεσης γκεριντόν σε ένα εστιατόριο ξενοδοχείου 5 αστέρων;

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

- δ) _____

- ε) _____

- στ) _____

2. Στο πιο κάτω σενάριο του μαθήματος της «Επαγγελματικής Αγωγής», αναφέρεται η πορεία διδασκαλίας που ακολούθησε ο κ. Γεωργίου.

Ο εκπαιδευτής πρέπει να καλύψει τα μαθησιακά αποτελέσματα «Χειρισμός παραπόνων και προβλημάτων από πελάτες».

Γίνεται η παράδοση - παρουσίαση του μαθήματος και ενέργεια για εμπέδωση του μαθήματος.

Ακολούθως δίνει σε όλους τους μαθητές ένα κοινό φύλλο αξιολόγησης με ερωτήματα διερευνητικού χαρακτήρα και τους ζητά να το συμπληρώσουν συμμετέχοντας σε τρεις (3) τυχαίες ομάδες εργασίας. Δίνει σε όλες τις ομάδες οκτώ λεπτά, και ο ίδιος κάθεται στην έδρα και περιμένει να τελειώσουν.

Πέντε λεπτά πριν κτυπήσει το κουδούνι ο εκπαιδευτής, τους παρουσιάζει σε διαφάνειες, τις απαντήσεις του φύλλου εργασίας και ζητά από τους μαθητές να τα διορθώσουν μόνοι τους. Ως κατ' οίκον εργασία όρισε τις εργασίες του σχολικού εγχειριδίου που απαιτούν ανάκληση γνώσεων.

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

Με βάση το σενάριο, ποια είναι η πιο ενδεδειγμένη ενέργεια για την καλύτερη εμπέδωση του μαθήματος;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Να γίνει άσκηση ιδεοθύελλας, στην οποία να καταγραφούν οι απόψεις των μαθητών για το χειρισμό ενός συγκεκριμένου παραπτόνου από πελάτη.
- β) Να γίνει άσκηση με υπόδυση ρόλων από τους μαθητές και με τη δική του καθοδήγηση να χειριστούν ένα παράπνομο από πελάτη.
- γ) Να προβάλλει διάφορες διαφάνειες επεξηγώντας τη διαδικασία χειρισμού παραπτόνων.
- δ) Να προβάλλει ταινία μικρού μήκους με θέμα τον χειρισμό παραπτόνου από πελάτη σε ένα εστιατόριο.
- ε) Να γίνει άσκηση με υπόδυση ρόλων από τους μαθητές με σενάριο χειρισμού παραπτόνου από πελάτη.

Ερώτημα II

(μονάδες 3)

Να επισημάνετε τρεις (3) ενέργειες που έχει παραλείψει ο εκπαιδευτής για να πετύχει μια αποτελεσματική διδασκαλία του μαθήματος σύμφωνα με το πιο πάνω σενάριο.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

Ερώτημα III

(μονάδες 3)

Να ετοιμάσετε ένα οδηγό χειρισμού παραπτόνων με έξι (6) περιληπτικές οδηγίες, που θα παρουσίαζε ο εκπαιδευτής στους μαθητές για να αντιληφθούν πώς να διαχειρίζονται παράπνομα και προβλήματα από πελάτες στο χώρο εργασίας τους.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

- δ) _____

- ε) _____

- στ) _____

3. Ο εκπαιδευτής έχει δώσει στους μαθητές, ως αξιολόγηση για το σπίτι, την πιο κάτω άσκηση για το μάθημα «Κοστολόγηση και Έλεγχος Τροφίμων και Ποτών».

Άσκηση κοστολόγησης συνταγής

Η συνταγή για το Ανοιξιότικο Βοδινό Σοτέ (Sauté de Boeuf Printanière) για 8 άτομα είναι:

2.5 κιλά βοδινό μπούτι	@	€8,00 / κιλό
500ml ζωμός	@	€1,00 / λίτρο
800γρ χορταρικά	@	€0,80 / κιλό
300γρ ντοματοπολτός		€0,52 / κουτί 450g
1200γρ ντομάτες	@	€1,20 / κιλό
900ml κρασί κόκκινο	@	€0,90 / λίτρο
2500γρ πατάτες	@	€0,70 / κιλό
1/2 κιλό καρότα	@	€0,40 / κιλό
1,4 κιλά κρεμμυδάκια	@	€0,50 / κιλό
200γρ γογγύλια	@	€0,40 / κιλό
200γρ μπιζέλια	@	€0,90 / κιλό

καρυκεύματα

(α) Να υπολογίσετε το κόστος των υλικών για 24 άτομα.

(β) Να βρείτε το κόστος για κάθε άτομο.

(γ) Αν η τιμή πώλησης είναι €12,00, πόσο είναι το ποσοστό του κόστους των τροφίμων;

Ένας μαθητής σας, παραδίδει το πιο κάτω απαντημένο φύλλο εργασίας για διόρθωση.

Εργασία για το σπίτι

Φύλλο Κοστολόγησης Μεριδας

Όνομα Φαγητού: Ανοιξιμάτικο Βοδινό Σοτέ (Sauté de Boeuf Printanière)				
Αριθμός συνταγής: 49				
Αριθμός μερίδων: 8				
Υλικά	Μονάδα	Ποσότητα	Τιμή μονάδας	Κόστος €
Βοδινό Μπαρτι	Κιλό	2,5 Kg	€ 8,00	20
Ζυμός	Λίτρο	500 ml	€ 1,00	5
Χαρταρικά	Κιλό	800 gr	€ 0,80	0,64
Μτοματοπολτός	Κιλό	300 gr	€ 0,52	0,16
Μπατάτες	Κιλό	0,9 Kg	€ 1,20	1,08
Κρασί Κόκκινο	Λίτρο	900 ml	€ 0,90	8,10
Πατάτες	Κιλό	2,5 Kg	€ 0,70	0,56
Καρότα	Κιλό	0,5 Kg	€ 0,40	0,20
Κρεμμυδάκια	Κιλό	1,4 Kg	€ 0,50	0,70
Γογγύλια	Κιλό	0,2 Kg	€ 0,40	0,08
Μπιζέλια	Κιλό	0,2 Kg	€ 0,90	0,18
Ολικό κόστος συνταγής				<u>36,70</u>
Α) Κόστος συνταγής για 24 άτομα =		$€ 4,59 \times 24 = € 110,10$		
Β) Κόστος των υλικών για κάθε άτομο =		$€ 36,70 \div 8 = € 4,59$		
Γ) Ποσοστό κόστους Τροφίμων% =		$X = \frac{4,59 \times 100}{12} = 38,25\%$		
Τιμή πώλησης ανά μερίδα = €12,00				

Ερώτημα Ι

(μονάδες 3)

Στην άσκηση του μαθητή υπάρχουν τρία (3) λάθη. Να τα εντοπίσετε και να τα διορθώσετε.

α) _____

β) _____

γ) _____

Ερώτημα II

(μονάδες 2)

Να γράψετε δύο (2) ενέργειες που πρέπει να κάνει ο εκπαιδευτής αφού έχει αντιληφθεί ότι ο στόχος του μαθήματος δεν επιτεύχθηκε.

- α) _____

- β) _____

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

Ποιον από τους παρακάτω τρόπους, θεωρείτε ως πιο ενδεδειγμένο για να παραδώσει ο εκπαιδευτής το φύλλο εργασίας πίσω στον μαθητή;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Του αναφέρει ότι περίμενε περισσότερα από αυτόν για να τον ενθαρρύνει να διαβάσει περισσότερο.
- β) Του δίνει το φύλλο εργασίας και δε λέει τίποτα για να μην τον απογοητεύσει.
- γ) Επαινεί το μαθητή για ότι έκανε σωστά και επισημαίνει τα λάθη του.
- δ) Δείχνει το φύλλο εργασίας σε όλη την τάξη ως παράδειγμα προς αποφυγή.
- ε) Επαινεί το μαθητή για ότι έκανε σωστά, επισημαίνει τα λάθη του και του ζητά να τα διορθώσει.

Ερώτημα IV

(μονάδες 3)

Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τρεις (3) παράγοντες που επηρεάζουν τον καθορισμό της πρότυπης μερίδας.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

4. Ένας από τους βασικούς στόχους της ειδικότητας «Μαγειρικής - Τραπεζοκομίας» είναι και η εκπαίδευση των μαθητών στην λειτουργία του Μπαρ. Για τον σκοπό αυτό απαιτούνται οι απαραίτητες εγκαταστάσεις και εξοπλισμός.

Καλείστε από τον επιθεωρητή του κλάδου να ετοιμάσετε ένα κατάλογο του απαραίτητου εξοπλισμού ο οποίος απαιτείται για τη λειτουργία του νέου εργαστηρίου μπαρ της Σχολής σας.

Ερώτημα Ι

(μονάδες 4)

Να ονομάσετε πέντε (5) μηχανήματα και συσκευές, δέκα (10) σκεύη και εργαλεία και πέντε (5) είδη ποτηριών που θα περιέχει ο πιο πάνω κατάλογος.

α) Μηχανήματα και Συσκευές

β) Σκεύη και Εργαλεία

γ) Ποτήρια

Ερώτημα II

(μονάδες 6)

Πολλές φορές οι μαθητές δυσκολεύονται να κατανοήσουν τη διαφορά μεταξύ των «προσόντων» και των «καθηκόντων» μιας θέσης εργασίας στο μπαρ.

Να ετοιμάσετε μια ολοκληρωμένη άσκηση στην οποία να αναγράφονται έξι (6) προσόντα και έξι (6) καθήκοντα του μπάρμαν Α΄ σε τυχαία σειρά και να ζητάτε από τους μαθητές να τα ξεχωρίσουν.

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

ΜΕΡΟΣ Γ΄

- Ένας από τους πιο βασικούς παράγοντες στην κατανόηση και εφαρμογή από τους μαθητές της υγιεινής των τροφίμων είναι η διδασκαλία του συστήματος HACCP.

Ερώτημα Ι

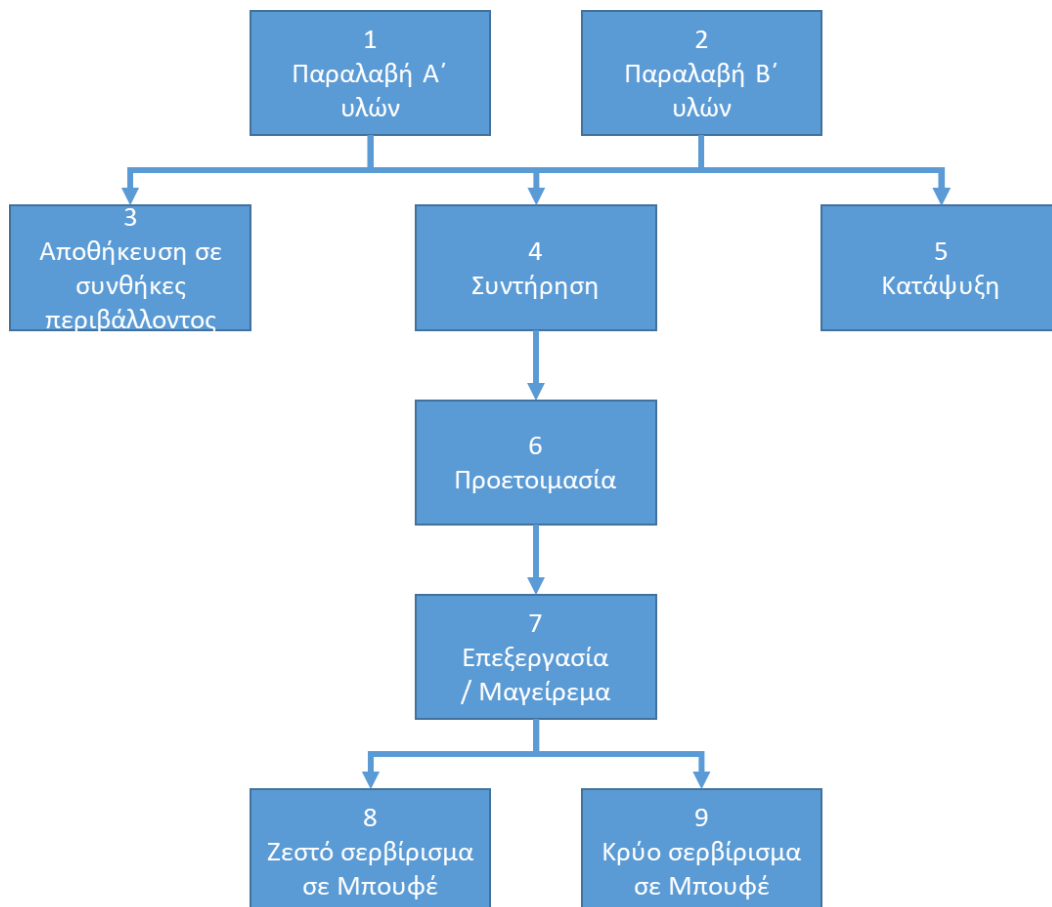
(μονάδες 4)

Το Διάγραμμα Ροής στο σύστημα HACCP καλύπτει όλες τις φάσεις παραγωγής από την παραλαβή των υλικών μέχρι την διανομή του τελικού προϊόντος.

Να γράψετε για το κάθε ένα από τα πιο κάτω υλικά, τους αριθμούς από τα στάδια στο Διάγραμμα Ροής (σχεδιάγραμμα) οι οποίοι αντιστοιχούν σε Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs).

Στην περίπτωση που δεν υπάρχει κανένα Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου για κάποιο υλικό να γράψετε τη λέξη «ΚΑΝΕΝΑ».

(για να θεωρηθεί ορθή η απάντηση απαιτείται όλες οι επιλογές να είναι ορθές)



- Αγγούρια: _____
- Ελαιόλαδο: _____
- Παγωτό Σοκολάτα: _____
- Χοιρινή Μπριζόλα: _____

Ερώτημα II

(μονάδες 3)

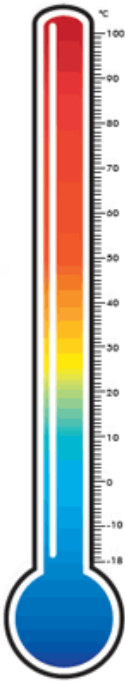
Να συμπληρώσετε τον πιο κάτω πίνακα γράφοντας τις υπόλοιπες έξι (6) αρχές του συστήματος HACCP.

Αρχές του συστήματος HACCP	
Αρχή 1 ^η	
Αρχή 2 ^η	Καθορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs)
Αρχή 3 ^η	
Αρχή 4 ^η	
Αρχή 5 ^η	
Αρχή 6 ^η	
Αρχή 7 ^η	

Ερώτημα III

(μονάδες 5)

Να επεξηγήσετε τι συμβαίνει στους μικροοργανισμούς στις πιο κάτω ζώνες θερμοκρασιών.

	Θερμοκρασίες Αποστείρωσης	<hr/> <hr/> <hr/>
	Θερμοκρασίες Παστερίωσης	<hr/> <hr/> <hr/>
	> 63°C	<hr/> <hr/> <hr/>
	Από 8°C μέχρι 45°C	<hr/> <hr/> <hr/>
	Από -18°C μέχρι 4°C	<hr/> <hr/> <hr/>
		<hr/> <hr/> <hr/>

2. Ο εκπαιδευτής στο μάθημα του Εδεσματολογίου ρώτησε τους μαθητές τι αναμένουν να διδαχθούν.

Οι μαθητές απάντησαν ως ακολούθως:

Ιάκωβος: Να μπορώ να γράψω σωστά ένα εδεσματολόγιο.

Χριστίνα: Να μπορώ να στήσω ένα εμφανισιακά εντυπωσιακό μενού.

Σωκράτης: Να μάθω ποια είδη εδεσματολογίου υπάρχουν.

Μαρίνα: Να μπορώ να χρησιμοποιώ το μενού σαν μέσο προώθησης των πωλήσεων.

Παναγιώτα: Να μάθω τι είναι το εδεσματολόγιο, το ιστορικό και την εξέλιξη του.

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

Σύμφωνα με τις πιο πάνω απαντήσεις των μαθητών, να γράψετε ένα μαθησιακό στόχο για την κάθε μια.

Οι στόχοι να γραφτούν με τη σωστή χρονική σειρά διδασκαλίας, έτσι ώστε να πετύχετε το καλύτερο μαθησιακό αποτέλεσμα.

Ερώτημα II

(μονάδες 8)

Να συνθέσετε ένα προκαθορισμένο εδεσματολόγιο (Gourmet Menu) κυπριακής κουζίνας, με βάση τις σειρές του κλασικού γαλλικού μενού.

Να γράψετε οκτώ (8) διαφορετικές σειρές φαγητών και να δώσετε μία (1) επιλογή φαγητού στην κάθε σειρά, επίσης να γράψετε τέσσερα (4) συνοδευτικά για τα κυρίως πιάτα.

Να τηρηθούν οι κανόνες σωστής σύνθεσης μενού.

MENΟΥ

Όνομασία σειράς	Φαγητά
Σειρά 1 ^η :	
Σειρά 2 ^η :	
Σειρά 3 ^η :	
Σειρά 4 ^η :	
Σειρά 5 ^η :	
Σειρά 6 ^η :	
Σειρά 7 ^η :	
Σειρά 8 ^η :	
Συνοδευτικά	α) _____ β) _____ γ) _____ δ) _____

