

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΕΝΙΑΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ  
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

20 23 - 20 24

Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α΄

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Δευτέρα, 20 Μαΐου 2024

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe301

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90΄ ΛΕΠΤΑ

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΤΕΣΣΕΡΙΣ ( 14 ) ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ ( Α΄, Β΄ ΚΑΙ Γ΄ ).

**ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)**

- Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
- Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
- Να απαντήσετε σε όλα τα θέματα μόνο με πένα χρώματος μπλε ανεξίτηλης μελάνης. Μολύβι επιτρέπεται, μόνο αν το ζητάει η εκφώνηση, και μόνο για σχήματα, πίνακες, διαγράμματα κλπ.
- Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
- Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

**ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων)**

- Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: **ΕΓΧΡΩΜΟ**

**ΜΕΡΟΣ Α': Αποτελείται από δέκα (10) ερωτήσεις. Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με πέντε (5) μονάδες.**

1. Να βάλετε ✓ δίπλα από κάθε μια από τις πιο κάτω δηλώσεις αναλόγως με το αν είναι **Ορθές (Ο)** ή **Λανθασμένες (Λ)**. (Μονάδες 5)

A/A		Ο	Λ
i.	Μια σαλάτα η οποία σερβίρεται ως κυρίως πιάτο, αποτελεί ένα πλήρες γεύμα και σαφώς η ποσότητα στη μερίδα είναι μεγαλύτερη.		
ii	Οι ανάμεικτες σαλάτες (mixed salads) σερβίρονται μόνο ως κυρίως πιάτο, τοποθετώντας όλα τα συστατικά της σαλάτας στο πιάτο.		
iii	Το βινεγκρέτ (vinaigrette) παρασκευάζεται από την ανάμειξη λαδιού με ένα είδος οξέος όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.		
iv	Οι συνοδευτικές σαλάτες σερβίρονται μαζί με το κυρίως πιάτο. Λειτουργούν ως συμπληρωματικό στοιχείο στο πιάτο ή σερβίρονται στο πλάι του πιάτου.		
v	Οι απλές σαλάτες είναι πλούσιες σαλάτες οι οποίες αποτελούνται από ωμά ή ψημένα λαχανικά, κρέατα, θαλασσινά ή φρούτα με πλούσια γευστικά ντρέσινγκ.		

2. Να κυκλώσετε την ορθή λέξη, μια (1) από τις δυο (2) υπογραμμισμένες, στις πιο κάτω προτάσεις. (Μονάδες 5)

- i. Η χορτοφαγία / Ο βινγκανισμός είναι η πρακτική της αποφυγής οποιασδήποτε μορφής προϊόντων, τα οποία προέρχονται εξ ολοκλήρου ή εν μέρη από ζώα.
- ii. Η ωμοφαγία / ημιχορτοφαγία βασίζεται στην κατανάλωση τροφίμων τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία θερμική ή γενικά επεξεργασία.
- iii. Ο Ιαπωνικός τρόπος διατροφής ο οποίος βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση δημητριακών, λαχανικών και οσπρίων, με έμφαση στο ρύζι και τα φύκια ονομάζεται μακροβιοτική / αντιβιοτική διατροφή.
- iv. Επιλέγοντας κάποιος την χορτοφαγική διατροφή αυξάνει / μειώνει τον κίνδυνο τροφικών δηλητηριάσεων κυρίως από σαλμονέλα, λιστέρια και καμπυλοβακτηρίδια.
- v. Η φρουτοφαγία / φυτοφαγία βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση ακατέργαστων ή αποξηραμένων φρούτων, ξηρούς καρπούς και σπόρια.

**3. A) Να επιλέξετε την ορθή απάντηση στη πιο κάτω πρόταση:** (Μονάδες 2.5)

Ο γαλλικός όρος ο οποίος προσδιορίζει το σχήμα μιας παρασκευής στο πιάτο, είτε είναι αλμυρή είτε γλυκιά ονομάζεται:

- i. Sorbet (Σορμπέ)
- ii. Tuile (Τουίλ)
- iii. Quenelle (Κενέλ)
- iv. Wafers (Γουάφερς)

Η ορθή απάντηση είναι το: \_\_\_\_\_

**B) Να επιλέξετε την ορθή απάντηση στη πιο κάτω πρόταση:** (Μονάδες 2.5)

Η Bruschetta (Μπρουσκέτα) είναι:

- i. ζεστό τυλιχτό σάντουιτς σε τορτίγια καλαμποκιού, με γέμιση συνδυασμούς συστατικών από κρέατα, φασόλια, λαχανικά και τυριά.
- ii. κρύο ορεκτικό (antipasto) από την Ιταλία το οποίο αποτελείται από φρυγανισμένες φέτες ψωμιού, αρωματισμένες με ελαιόλαδο, σκόρδο και αλάτι, στις οποίες τοποθετούνται από πάνω ποικίλες γεμίσεις και γαρνιτούρες.
- iii. γαλλικής προέλευσης ζεστό σάντουιτς, με ζαμπόν και τυρί, σε δυο φέτες ψωμιού, το οποίο περνά από μείγμα αυγού με γάλα και τηγανίζεται.
- iv. μια λεπτή στρογγυλή πίτα όπου η ζύμη καλύπτεται με μια λεπτή στρώση πικάντικης γέμισης από αρνίσιο ή βοδινό κιμά.

Η ορθή απάντηση είναι το: \_\_\_\_\_

**4. Να γράψετε πέντε (5) ειδικά χαρακτηριστικά της κλασικής κουζίνας.** (Μονάδες 5)

- i. \_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_
- iv. \_\_\_\_\_
- v. \_\_\_\_\_

5. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α με τις προτάσεις της στήλης Β

(Μονάδες 5)

A/A	ΣΤΗΛΗ Α	A/A	ΣΤΗΛΗ Β
1.	Μακρόστενα ζυμαρικά	A)	Σχήμα φύλλων ελιάς και μικρών αυτιών
2.	Κοντά ή κοφτά ζυμαρικά	B)	Αλφαβήτα, αστεράκια, κριθαράκι
3.	Μικροσκοπικά ζυμαρικά	Γ)	Πέννες, Ρικατόνι, Φουσίλι, Φαρφάλε
4.	Γεμιστά / Ντάμπλινγκς	Δ)	Ραβιόλι, κανελόνι, τορτελλίνι
5.	Νιόκι	Ε)	Σπαγγέτι, φιδές, λαζάνια, παπαρδέλες
		ΣΤ)	Παρασκευάζονται από πατάτες, σιμιγδάλι, αλεύρι ή γαλέτα.

ΣΤΗΛΗ Α´	1	2	3	4	5
ΣΤΗΛΗ Β´					

6. Να γράψετε πέντε (5) ποικιλίες ρυζιού και να αναφέρετε τη χρήση τους.

(Μονάδες 5)

A/A	ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΡΥΖΙΟΥ	ΧΡΗΣΗ
i.		
ii.		
iii.		
iv.		
v.		

7. Α) Να εξηγήσετε γιατί η ομοιομορφία είναι η πιο βασική αρχή στην παρουσίαση κρύων ορεκτικών σε καθρέφτη.

(Μονάδες 1)

---

---

---

---

---

**B) Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά των εδεσμάτων μιας δεξίωσης κοκτέιλ.**

(Μονάδες 4)

- i. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- iv. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**8. Να γράψετε πέντε (5) αντιπροσωπευτικές παρασκευές ριζότο και να αναφέρετε ένα (1) βασικό υλικό για κάθε αντιπροσωπευτική παρασκευή.** (Μονάδες 5)

A/A	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	ΒΑΣΙΚΟ ΥΛΙΚΟ
i.		
ii.		
iii.		
iv.		
v.		

**9. Να γράψετε πέντε (5) αλείμματα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή σάντουιτς.** (Μονάδες 5)

- i. \_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_
- iv. \_\_\_\_\_
- v. \_\_\_\_\_

**10. Να γράψετε δυο (2) διαφορές μεταξύ της ελληνικής και της κυπριακής ταβέρνας.**

(Μονάδες 5)

i. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ii. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ΤΕΛΟΣ Α' ΜΕΡΟΥΣ**

**ΜΕΡΟΣ Β΄: Αποτελείται από πέντε (5) ερωτήσεις. Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με έξι (6) μονάδες.**

**11. Να εξηγήσετε τις πιο κάτω μαγειρικές ορολογίες.**

**(Μονάδες 6)**

i. Canarés (Καναπέ)

---

---

---

ii. Croquette (Κροκέτες)

---

---

---

iii. Macaron (Μακαρόν)

---

---

---

iv. Spring rolls (Σπρινγκ ρολς)

---

---

---

v. All' onda (Αλ' όντα)

---

---

---

vi. Pesto (Πέστο)

---

---

---

**12. Να γράψετε έξι (6) κανόνες παρουσίασης σαλατών σε πιάτο.**




**(Μονάδες 6)**

- i. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- iv. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- v. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- vi. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



13.Α) Να επιλέξετε √ ένα (1) από τα τρία (3) πιάτα στις πιο κάτω φωτογραφίες, το οποίο ανήκει στην τεχνική της κλασσικής παρουσίασης φαγητού στο πιάτο.

(Μονάδες 3)

		ΟΡΘΗ ΑΠΑΝΤΗΣΗ
ΠΙΑΤΟ 1		
ΠΙΑΤΟ 2		
ΠΙΑΤΟ 3		

**B) Να αναφέρετε τρεις (3) γενικούς κανόνες της κλασικής παρουσίασης φαγητού στο πιάτο.**

**(Μονάδες 3)**

- i. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**14. Να περιγράψετε τη διαδικασία παρασκευής του παραδοσιακού πιλαφιού.**

**(Μονάδες 6)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**15. Α) Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) πρωταρχικούς λόγους για τους οποίους οι άνθρωποι επιλέγουν τη χορτοφαγική διατροφή. (Μονάδες 2)**

- i. \_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_
- iv. \_\_\_\_\_

**Β) Να εξηγήσετε δυο (2) από τους λόγους που αναφέρατε πιο πάνω. (Μονάδες 4)**

- i. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**ΤΕΛΟΣ Β' ΜΕΡΟΥΣ**

**ΜΕΡΟΣ Γ΄: Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις. Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.**

**16. Α) Να γράψετε τη μέθοδο (στάδια εκτέλεσης συνταγής) φρέσκιας ζύμης ζυμαρικών.**

(Μονάδες 4)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Β) Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες οι οποίοι καθορίζουν το μαγείρεμα των ζυμαρικών.**

(Μονάδες 4)

i. 

---

---

ii. 

---

---

iii. 

---

---

iv. 

---

---

Γ) Να γράψετε ένα συστατικό (υλικό) το οποίο μπορεί να δώσει χρώμα, άρωμα και γεύση στα φρέσκα ζυμαρικά. Να συμπληρωθεί ο πίνακας αναγράφοντας δίπλα από κάθε χρώμα το ανάλογο υλικό. (Μονάδες 2)

A/A	ΧΡΩΜΑ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ (ΥΛΙΚΟ)
i.	ΚΙΤΡΙΝΟ	
ii.	ΠΡΑΣΙΝΟ	
iii.	ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	
iv.	ΚΟΚΚΙΝΟ	

17. Ο βασικός παράγοντας για την επιτυχία ενός μπουφέ είναι η παρουσίαση. Για να επιτευχθεί ο στόχος αυτός πρέπει να ληφθούν υπόψη μερικοί κανόνες όσον αφορά την ελκυστική παρουσίαση του μπουφέ.

A) Να γράψετε και να εξηγήσετε τους τρεις (3) παράγοντες που συμβάλλουν στην ελκυστική παρουσίαση του μπουφέ. (Μονάδες 3)

- i. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**B) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα την Ελληνική κουζίνα.  
Το μενού να περιλαμβάνει δυο (2) αλοιφές/βουτήγματα, δυο (2) σαλάτες, δυο (2) ζεστά ορεκτικά, τρία (3) κυρίως φαγητά, δυο (2) συνοδευτικά και τρία (3) επιδόρπια. (Μονάδες 7)**

<b><u>MENΟΥ</u></b>
ΑΛΟΙΦΕΣ / ΒΟΥΤΗΓΜΑΤΑ
_____
_____
ΣΑΛΑΤΕΣ
_____
_____
ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ
_____
_____
ΚΥΡΙΩΣ ΦΑΓΗΤΑ
_____
_____
_____
ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ
_____
_____
ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
_____
_____
_____

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**