

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2017

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (Ι) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (264)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 30 Μαΐου 2017

8:00 – 10:30

Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2,5 ώρες (150 λεπτά)

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α, Β και Γ) και από δεκατρείς (13) σελίδες

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

Το **Μέρος Α** αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.

Το **Μέρος Β** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

Το **Μέρος Γ** αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο.

ΜΕΡΟΣ Α (μονάδες 48)

1. Να γράψετε **τέσσερις (4)** παράγοντες οι οποίοι συμβάλλουν ώστε το εδεσματολόγιο (μενού) να χρησιμεύει ως μέσο προώθησης των πωλήσεων.

2. α) Να κατονομάσετε το άτομο ή/και τα άτομα που εμπλέκονται στη σύνθεση του μενού σε:

Μικρά Οικογενειακά Εστιατόρια:

Ξενοδοχεία Πολυτελείας (5 αστέρων):

- β) Να καταγράψετε **τέσσερα (4)** προσόντα που πρέπει να έχει ο συνθέτης του μενού.

3. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α με τις επεξηγήσεις της στήλης Β.

α/α	Στήλη Α	α/α	Στήλη Β
1	Ζελατινοποίηση	α	Το σιγανό μαγείρεμα των κρεάτων (ποσέ, στιου, μπρεζέ) μετατρέπει το κολλαγόνο σε ζελατίνη και συνάμα διαλύει μέρος του στο υγρό, με αποτέλεσμα τα κρέατα αυτά να γίνονται πιο ευκολοχώνευτα.
2	Θερμοκρασία Καπνίσματος	β	Παρατηρείται κατά το ξηρό ψήσιμο τροφών οι οποίες περιέχουν πρωτεΐνες και υδατάνθρακες. Οι τροφές αποκτούν καλύτερη εμφάνιση, γεύση και άρωμα.
3	Αντίδραση του Μείλλαρτ	γ	Όλα τα λίπη είτε στερεά, ημιστερεά, η υδρογονοποιημένα λιώνουν όταν τοποθετηθούν στη φωτιά. Στη συνέχεια, από το λάδι βγαίνει ελαφρύς μπλε καπνός, ένδειξη ότι το ψήσιμο μπορεί και πρέπει να αρχίσει.
4	Θερμοκρασία Τήξης	δ	Όταν σε ένα μείγμα υπάρχουν πρωτεΐνες (αυγό, υγρά κρεάτων, γάλα, τυρί), αυτό γίνεται παχύρρευστο γιατί μέρος των υγρών απορροφάται από τις πρωτεΐνες.
5		ε	Παρατηρείται όταν τα άμυλα κατά το ψήσιμό τους σε νερό απορροφούν υγρό, φουσκώνουν και πηζουν.
6		ζ	Όταν το λάδι συνεχίσει να ζεσταίνεται χωρίς να μπει τροφή σ' αυτό, τότε καίγεται με μαύρο καπνό.
7		η	Οι πρωτεΐνες του ασπραδιού με το χτύπημα και ελάχιστη θερμότητα φουσκώνουν, τεντώνουν, και συγκρατούν αέρα κάνοντας αφρό όπως στις μαρέγκες και τα σουφλέ.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

4. Να κατονομάσετε τους **τρεις (3)** τομείς επισιτισμού και να επεξηγήσετε **έναν (1)** από αυτούς.

5. Να γράψετε τον ορισμό της **Επαγγελματικής Ηθικής**.

6. Ένας διευθυντής εστιατορίου πρέπει να έχει σωστή συμπεριφορά προς τους υφισταμένους του.

Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** χαρακτηριστικά γνωρίσματα αυτής της συμπεριφοράς.

7. Δύο από τους τύπους πελατών είναι ο “κοινωνικός” και ο “συνεσταλμένος”.
Να περιγράψετε πώς θα αντιμετωπίζατε τον καθένα ξεχωριστά.

8. Οι οθόνες αφής (touch screens) είναι ένα αυτόματο σύστημα παραγγελιών που εφαρμόζεται σε επισιτιστικές μονάδες.
Να γράψετε **τέσσερις (4)** εργασίες που μπορούν να διεκπεραιώσουν οι τραπεζοκόμοι με τη χρήση της οθόνης αφής.

9. α) Να αναφέρετε **δύο (2)** αρνητικές συνέπειες του διαδικτύου για τον **Τουριστικό Κλάδο**.

- β) Να γράψετε **δύο (2)** θετικές συνέπειες του διαδικτύου για τον **καταναλωτή**.

10. Να γράψετε **σωστό** εάν συμφωνείτε ή **λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις.

α) Τα τραπέζια και οι καρέκλες θεωρούνται βασικός εξοπλισμός για μια εξωτερική εκδήλωση. _____

β) Το Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (CCP) είναι το σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος χωρίς να προληφθεί ή να μειωθεί κάποιος κίνδυνος σε αποδεκτά επίπεδα. _____

γ) Το κόστος τροφίμων αντιπροσωπεύει το μικρότερο ποσοστό κόστους. _____

δ) Γρήγορο φαγητό είναι κάθε είδος φαγητού που προσφέρεται και καταναλώνεται ζεστό ή κρύο την ίδια στιγμή από τον πελάτη στο εστιατόριο ή στο σπίτι του. _____

11. Η οργανωμένη κουζίνα πρέπει να διαθέτει βοηθητικούς χώρους για να διασφαλίζει την εύρυθμη λειτουργία της.

Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** από τους χώρους αυτούς.

12. Να απαριθμήσετε **τέσσερα (4)** μέτρα ασφαλείας που πρέπει να διαθέτει η κουζίνα σύμφωνα με τη νομοθεσία.

ΜΕΡΟΣ Β (μονάδες 32)

13. α) Να ταξινομήσετε τις βιταμίνες σε **δύο (2)** κατηγορίες και να τις κατονομάσετε.

β) Να αναφέρετε **έξι (6)** παράγοντες που επηρεάζουν τις βιταμίνες κατά τη διάρκεια του ψησίματός τους.

γ) Να περιγράψετε **τρεις (3)** επιπτώσεις που επιφέρει η θερμότητα στο νερό κατά τη διάρκεια του ψησίματος των τροφών.

14. Να γράψετε **οκτώ (8)** σημεία που πρέπει να προσέξετε όταν επικοινωνείτε τηλεφωνικώς με έναν πελάτη.

15. α) Να γράψετε τον ορισμό του **HACCP** και να εξηγήσετε τι σημαίνει στα ελληνικά το ακρωνύμιο αυτό.

β) Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** αρχές του συστήματος **HACCP**.

16. Να αναφέρετε **οκτώ (8) εφαρμογές** του λογισμικού προγράμματος που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη διαχείριση της κουζίνας, όσον αφορά στον **εφοδιασμό** και στα **αποθέματα**.

ΜΕΡΟΣ Γ (μονάδες 20)

17.α) Οι ακόλουθοι παράγοντες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη **σύνθεση** ενός μενού.

Να αναφέρετε **πέντε (5)** σημεία για τον κάθε παράγοντα.

Το προσωπικό και ο Εξοπλισμός της κουζίνας:

Το είδος της πελατείας:

18. Υποθέστε ότι είσαστε ο Εστιάρχος ενός καινούργιου εστιατορίου και πρέπει να οργανώσετε την τραπεζαρία του εστιατορίου σας ώστε να είναι λειτουργική.

α) Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** παράγοντες που καθορίζουν την **επιλογή του εξοπλισμού** της τραπεζαρίας σας.

β) Να γράψετε **τέσσερις (4)** παράγοντες που θα λάβετε υπόψη σας για το **σχεδιασμό** της σωστής θέσης της τραπεζαρίας.

γ) Να απαριθμήσετε **τέσσερα (4)** βασικά σημεία που συμβάλλουν στη δημιουργία της κατάλληλης ατμόσφαιρας στην τραπεζαρία.
