

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2007

Μάθημα: Τεχνολογία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Δευτέρα, 4 Ιουνίου 2007
11:00 – 13:30

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΑ (3)
ΜΕΡΗ (Α, Β, Γ) ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΡΕΙΣ (3) ΣΕΛΙΔΕΣ**

ΟΔΗΓΙΕΣ: ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Το **Μέρος Α'** αποτελείται από 12 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 4 μονάδες.
2. Το **Μέρος Β'** αποτελείται από 4 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 8 μονάδες.
3. Το **Μέρος Γ'** αποτελείται από 2 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 10 μονάδες.
4. Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο τετράδιο απαντήσεων.

ΜΕΡΟΣ Α' - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 4 μονάδες.

1. Να αναφέρετε τέσσερα (4) βασικά χαρακτηριστικά γνωρίσματα του γρήγορου φαγητού.
2. Να κατονομάσετε τέσσερα (4) είδη αποθηκευτικών χώρων (αποθήκες) που πρέπει να υπάρχουν σε μία επαγγελματική κουζίνα.
3. Η κουζίνα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να παρέχονται στο προσωπικό υγιεινές και ασφαλείς συνθήκες εργασίας. Να αναφέρετε τέσσερις (4) στόχους που πρέπει να επιτυγχάνει ένα επαρκές σύστημα εξαερισμού κουζίνας.
4. Να αναφέρετε τέσσερις (4) βασικούς κανόνες ηθικής συμπεριφοράς των προϊστάμενων προς τους υφιστάμενους.
5. Η θετική αντιμετώπιση των παραπόνων από την επιχείρηση είναι ένας καλός τρόπος ώστε να βελτιωθεί ποιοτικά η εξυπηρέτηση των πελατών. Να αναφέρετε τέσσερις (4) βασικές αρχές αντιμετώπισης παραπόνων από τους πελάτες.
6. Να αναφέρετε τέσσερις (4) περιπτώσεις αδικημάτων που δίνουν το δικαίωμα στον ξενοδόχο να απολύσει προσωπικό χωρίς προειδοποίηση.

7. Να αναφέρετε δύο (2) χαρακτηριστικά ενός προκαθορισμένου μενού (table d' hôte).
8. Να ορίσετε τις ακόλουθες έννοιες:
 - (α) Θερμοκρασία τήξης
 - (β) Θερμοκρασία τήγανίσματος
 - (γ) Θερμοκρασία καπνίσματος
 - (δ) Θερμοκρασία ανάφλεξης
9. Η εποχή του χρόνου διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην προσφορά φρέσκων υλικών. Να αναφέρετε δύο (2) λόγους όπου η προσφορά υλικών επηρεάζει τη σύνθεση του μενού.
10. Να αναφέρετε τέσσερα (4) οφέλη που προκύπτουν από την εγκατάσταση του συστήματος παραγγελιοληψίας σε ένα εστιατόριο.
11. Να αναφέρετε δύο (2) περιπτώσεις στις οποίες μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τα ειδικά μενού.
12. Πολλά ξενοδοχεία διαθέτουν ψηλής ταχύτητας συνδέσεις στο διαδίκτυο. Με την υπηρεσία αυτή δίνεται η δυνατότητα στους πελάτες να έχουν άμεση πρόσβαση, ώστε να διεκπεραιώνουν σημαντικές για αυτούς εργασίες σε διάφορους τομείς. Να αναφέρετε τέσσερις (4) τομείς στους οποίους ο πελάτης μπορεί να αξιοποιήσει αυτή την υπηρεσία.

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

ΜΕΡΟΣ Β΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 8 μονάδες.

13. Οι δυνατότητες των ηλεκτρονικών μπλοκ είναι πρακτικά απεριόριστες. Να αναφέρετε οκτώ (8) δυνατότητες του ηλεκτρονικού μπλοκ.
14. Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) λόγους για τους οποίους είναι απαραίτητη η χρήση της πρότυπης συνταγής.
15. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τις αλλαγές που προκαλεί η θερμότητα στα σάκχαρα.
16. Να αναφέρετε τις υποχρεώσεις του ξενοδόχου έναντι του πελάτη σε περίπτωση που δεν μπορεί για κάποιο σημαντικό λόγο να του παραδώσει το δωμάτιο που έχει κρατηθεί.

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

ΜΕΡΟΣ Γ΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 10 μονάδες.

17. (α) Να αναφέρετε τους πιθανούς κινδύνους στη διαδικασία παραγωγής των τροφίμων. (μονάδες 4)
- (β) Να εξηγήσετε γιατί το σύστημα ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) είναι **συστηματικό, ουσιαστικό και οικονομικό**. (μονάδες 6)
18. (α) Να εξηγήσετε τον τρόπο με τον οποίο το είδος της πελατείας μπορεί να επηρεάσει τη σύνθεση του μενού. (μονάδες 6)
- (β) Να εξηγήσετε τον τρόπο με τον οποίο το είδος της επιχείρησης μπορεί να επηρεάσει τη σύνθεση του μενού. (μονάδες 4)

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ