

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2014

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (Ι) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (264)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τετάρτη, 28 Μαΐου 2014

08:00 – 10:30

Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2,5 ώρες (150 λεπτά)

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α, Β, Γ) και
από έντεκα (11) 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 (48 μονάδες)

1. Να αναφέρετε ένα (1) είδος μενού που γνωρίζετε και να γράψετε τρία (3) χαρακτηριστικά γνωρίσματά του.

2. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείται ή **Λάθος** εάν διαφωνείται με τις ακόλουθες προτάσεις.

α) Ο κυριότερος στόχος του εμπορικού τομέα επισιτισμού είναι το οικονομικό κέρδος. _____

β) Η εποχή του χρόνου είναι ένας παράγοντας που πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά τη σύνθεση ενός εδεσματολογίου. _____

γ) Η θερμοκρασία τήξης ενός λίπους μας καθορίζει ότι το ψήσιμο της τροφής μπορεί να αρχίσει. _____

δ) Η σύνθεση του εδεσματολογίου σε μια **μεγάλη** ξενοδοχειακή μονάδα είναι αποκλειστική ευθύνη του Αρχιμάγειρα. _____

3. Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που συμβάλλουν στην εμφάνιση του εδεσματολογίου.

4. Να ορίσετε τις πιο κάτω έννοιες:

α) Αντίδραση του Μείλλαρτ:

β) Ζελατινοποίηση:

5. Στο σχεδιασμό μιας επαγγελματικής κουζίνας πρέπει απαραίτητα να λαμβάνονται υπόψη όλα τα στάδια διακίνησης των τροφίμων.

Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) βασικά στάδια διακίνησης των τροφίμων.

6. Η θέση της τραπεζαρίας σε ένα συγκεκριμένο χώρο δεν πρέπει να είναι τυχαία.

Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για το σχεδιασμό της τραπεζαρίας.

7. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α' με τις έννοιες της στήλης Β'.

α/α	Στήλη Α	α/α	Στήλη Β
1	Παραγωγικότητα	α	Η φυσική και λογική σειρά ενεργειών που γίνονται από το προσωπικό της κουζίνας σε ώρα εργασίας
2	Λειτουργική Κουζίνα	β	Η αξιοποίηση του προσωπικού, του εξοπλισμού και των προμηθειών για την παραγωγή όσο το δυνατόν περισσότερων γευμάτων με το χαμηλότερο κόστος
3	Μονάδα Εργασίας	γ	Ο χώρος σε μια κουζίνα όπου μπορούν να γίνουν όμοιες εργασίες από ένα ή περισσότερα άτομα του προσωπικού
4	Σειρά ή Ροή Εργασίας	δ	Ομαλή διεξαγωγή της εργασίας χωρίς προβλήματα

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____

8. Να αναφέρετε τέσσερις (4) εφαρμογές υγιεινής και ασφάλειας που αφορούν τον εξοπλισμό της κουζίνας, ώστε να λειτουργεί σωστά το σύστημα Η.Α.Σ.Σ.Ρ.

9. Να καταγράψετε τέσσερις (4) νομοθετικές υποχρεώσεις που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη από μια ξενοδοχειακή μονάδα για τη διευκόλυνση των πελατών που διακινούνται με τροχοκάθισμα.

10. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

Ένας τραπεζοκόμος έχει επαγγελματική αγωγή όταν:

- α) Έχει το προσωπικό του συμφέρον πιο ψηλά από το συμφέρον της επιχείρησης που εργάζεται
- β) Δανείζει χρήματα στους συναδέλφους του όποτε του ζητηθεί
- γ) Εφαρμόζει τους κανόνες, τις υποχρεώσεις και τις ευθύνες έναντι των πελατών, της επιχείρησης αλλά και του εαυτού του
- δ) Δημιουργεί ιδιαίτερα φιλικές σχέσεις με τους πελάτες

11. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείται ή **Λάθος** εάν διαφωνείται με τις ακόλουθες προτάσεις.

α) Το Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα Τουριστικού Πρακτορείου (Ο.Π.Σ.Τ.Π.) περιλαμβάνει τρία (3) υποσυστήματα: το FRONT OFFICE, το BACK OFFICE και το MARKETING. _____

β) Η Τουριστική Βιομηχανία χωρίζεται σε δύο (2) τομείς επιχειρήσεων: τους προμηθευτές τουριστικού προϊόντος και τους ενδιάμεσους ή μεσάζοντες.

γ) Η χρήση των ηλεκτρονικών πωλήσεων (on-line sales) μέσω των ιστοσελίδων από τις τουριστικές επιχειρήσεις έχει σαν αποτέλεσμα την μείωση του λειτουργικού τους κόστους. _____

δ) Μια από τις εργασίες που μπορεί να διεκπεραιώσει ο τραπεζοκόμος με τη χρήση του ηλεκτρονικού μπλοκ είναι και η κοστολόγηση μερίδας φαγητού.

12. Η Μηχανογράφηση εφαρμόζεται στα διάφορα τμήματα των ξενοδοχειακών μονάδων σε μεγάλο βαθμό, με στόχο την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών.

Να ονομάσετε τέσσερα (4) βασικά αρχεία που εφαρμόζει το Τμήμα Υποδοχής (Front Office) ενός ξενοδοχείου.

ΜΕΡΟΣ Β (32 μονάδες)

13. Οι βιταμίνες θεωρούνται οι πιο ευπαθείς θρεπτικές ουσίες.

α) Να αναφέρετε τους έξι (6) παράγοντες που επιδρούν αρνητικά στις βιταμίνες κατά το ψήσιμο των τροφών.

β) Να κατονομάσετε τους δύο (2) κοινούς παράγοντες που επηρεάζουν αρνητικά τόσο τις υδροδιαλυτές όσο και τις λιποδιαλυτές βιταμίνες.

14.α) Να εξηγήσετε γιατί τα φαγητά fast food (γρήγορα φαγητά) θεωρούνται δημοφιλή για την εξυπηρέτηση των αναγκών της σημερινής οικογένειας.

β) Να γράψετε τέσσερα (4) μειονεκτήματα των φαγητών fast food.

15. Η **επικοινωνία** είναι μια από τις βασικές προϋποθέσεις για την προσέλκυση πελατών σε μια ξενοδοχειακή επιχείρηση.

α) Να εισηγηθείτε τους δύο (2) σύγχρονους τρόπους επικοινωνίας μιας επισιτιστικής επιχείρησης με τους πελάτες της.

β) Να καταγράψετε έξι (6) κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται όταν πρέπει να μιλήσουμε τηλεφωνικώς με κάποιο πελάτη του ξενοδοχείου.

16. Η εφαρμογή ενός ολοκληρωμένου συστήματος ασύρματης παραγγελιοληψίας και διαχείρισης παραγγελίας σε ένα εστιατόριο, αποτελεί την ιδανική λύση για τη βελτίωση της εξυπηρέτησης του πελάτη.

α) Να αναφέρετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα του συστήματος ασύρματης παραγγελιοληψίας.

β) Να καταγράψετε τέσσερις (4) συσκευές του υλικού εξοπλισμού (Hardware) ενός ολοκληρωμένου συστήματος παραγγελιοληψίας.
