

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2015

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (Ι) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

**Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (264)**

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τετάρτη, 3 Ιουνίου 2015**

**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. α) Να γράψετε τον ορισμό του εδεσματολογίου (μενού).

---

---

---

---

β) Να κατονομάσετε τα **τρία (3)** είδη εδεσματολογίου (μενού).

---

---

---

---

2. Να απαντήσετε **σωστό** εάν συμφωνείτε ή **λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις.

α) Όταν τα άμυλα ψήνονται σε νερό, απορροφούν νερό και φουσκώνουν. \_\_\_\_\_

β) Ο συνθέτης του μενού πρέπει να είναι γνώστης των μεθόδων παρασκευής και παράθεσης των φαγητών. \_\_\_\_\_

γ) Οι βιταμίνες Α,Δ,Ε και Κ είναι υδροδιαλυτές. \_\_\_\_\_

δ) Το μέγεθος του μενού είναι ένας παράγοντας που συμβάλλει στην εμφάνιση του μενού. \_\_\_\_\_

3. Να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση.

Ποιο από τα παρακάτω στοιχεία διακρίνουν ένα **ισοζυγισμένο** μενού:

α) Ποικιλία υλικών και χρωμάτων.

β) Η υφή των φαγητών πρέπει να διαφέρει.

γ) Να υπάρχει ποικιλία παρασκευών με διαφορετικές μεθόδους μαγειρέματος.

δ) Όλα τα πιο πάνω.

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

α/α	Στήλη Α	α/α	Στήλη Β
1	Θερμοκρασία Ανάφλεξης	α	Το ψήσιμο της ζάχαρης σε ελάχιστο νερό μέχρι να καεί και να πάρει σκούρο χρώμα.
2	Υδρόλυση	β	Το ψήσιμο μπορεί να αρχίσει.
3	Καραμελοποίηση	γ	Η διάσπαση της ζάχαρης στους δύο μονοσακχαρίτες που την αποτελούν, δηλαδή στη γλυκόζη και τη φρουκτόζη κατά το βράσιμο της σε νερό (για σιρόπι).
4	Θερμοκρασία Τηγανίσματος	δ	Το λάδι πιάνει φωτιά.

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. Να δώσετε τον ορισμό του **HACCP**.

---

---

---

---

6. Να απαντήσετε **σωστό** εάν συμφωνείτε ή **λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις.

- α) Η λειτουργική ροή εργασίας εφαρμόζεται σε κουζίνες όπου παρασκευάζονται γεύματα με μικρή ποικιλία. \_\_\_\_\_
- β) Παραγωγικότητα είναι η αξιοποίηση του προσωπικού, του εξοπλισμού και των προμηθειών για την παραγωγή όσο το δυνατό περισσότερων προϊόντων ανεξάρτητα από το κόστος. \_\_\_\_\_
- γ) Ένας παράγοντας που καθορίζει την επιλογή του εξοπλισμού της κουζίνας είναι το μενού. \_\_\_\_\_
- δ) Η παράθεση είναι ένα από τα βασικά στάδια διακίνησης των υλικών. \_\_\_\_\_

7. Να ονομάσετε **τέσσερις (4)** παράγοντες που καθορίζουν το **σχεδιασμό** της κουζίνας.

---

---

---

---

8. α) Να κατονομάσετε **δύο (2)** είδη εκδηλώσεων που μπορούν να πραγματοποιηθούν εκτός του ξενοδοχείου.

---

---

β) Να αναφέρετε **δύο (2)** χώρους που μπορεί να πραγματοποιηθεί μια εκδήλωση εκτός του ξενοδοχείου.

---

---

9. Η σωστή αντιμετώπιση των παραπόνων σε ένα ξενοδοχείο είναι ένας καλός τρόπος ώστε να βελτιωθεί η εξυπηρέτηση των πελατών.  
Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** συμβουλές αντιμετώπισης παραπόνων από τους πελάτες.

---

---

---

---

---

---

10. Να καταγράψετε **τέσσερις (4)** νομοθετημένες υποχρεώσεις που έχει ο Διευθυντής ενός ξενοδοχείου.

---

---

---

---

11. Να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση.

Ποιο από τα πιο κάτω είναι **πλεονέκτημα** της εφαρμογής συστημάτων πληροφορικής στην Τουριστική Βιομηχανία;

α) Αύξηση του λειτουργικού κόστους της επιχείρησης

β) Αύξηση της παραγωγικότητας

γ) Μείωση εσόδων

δ) Αύξηση του αριθμού του προσωπικού

12. Να αναφέρετε τη σημασία που έχει η εφαρμογή των **ηλεκτρονικών πωλήσεων (On-line sales)** για τη σύγχρονη επιχείρηση.

---

---

---

---

**ΜΕΡΟΣ Β (μονάδες 32)**

13. α) Να κατονομάσετε **δύο (2)** κατηγορίες επιχειρήσεων τουριστικού προϊόντος και να δώσετε **ένα (1)** παράδειγμα για την κάθε μία.

---

---

---

---

β) Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** οφέλη που προκύπτουν από τη χρήση του συστήματος της ασύρματης παραγγελιοληψίας.

---

---

---

---

14. Να καταγράψετε **οκτώ (8)** κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται όταν επικοινωνούμε απευθείας (προφορική επικοινωνία) με έναν πελάτη του ξενοδοχείου.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

15. α) Να περιγράψετε σε συντομία τι είναι τα εστιατόρια **ταχείας εξυπηρέτησης (Fast Food)**.

---

---

---

---

---

β) Να αναφέρετε **έξι (6)** πλεονεκτήματα που χαρακτηρίζουν τα εστιατόρια **ταχείας εξυπηρέτησης (Fast Food)**.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---







β) Ένας **καλός** ξενοδοχοϋπάλληλος πρέπει να έχει άψογη **συμπεριφορά προς τους προϊσταμένους του**.

Να αναφέρετε οκτώ (8) **χαρακτηριστικά γνωρίσματα** αυτής της συμπεριφοράς.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**18.** Η σύνθεση και παρουσίαση ενός μενού αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την επιτυχία ενός γεύματος. Για τον λόγο αυτό λαμβάνονται υπόψη συγκεκριμένοι **παράγοντες** και **κανόνες**.

α) Να περιγράψετε σε συντομία **τέσσερις (4) παράγοντες** που επηρεάζουν τη **σύνθεση** ενός μενού.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

β) Να γράψετε τέσσερις (4) **κανόνες** που διέπουν τη **γραφή** του μενού.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

γ) Να συνθέσετε ένα **προκαθορισμένο** μενού (table d' hôte) **με τέσσερις (4) σειρές** φαγητών στο οποίο να λάβετε υπόψη τους κανόνες **σύνθεσης και γραφής** του μενού. Το κυρίως φαγητό να περιλαμβάνει **δύο (2) συνοδευτικά**.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Lined area for writing answers.

**-Τέλος Εξεταστικού Δοκιμίου-**