

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ & ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2016

ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ

(Π.Κ) 1 (264)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: Τετάρτη , 25 Μαΐου 2016

ΩΡΑ: 08:00 – 10:30

Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2,5 ώρες (150 λεπτά)

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΑ (3) ΜΕΡΗ (Α, Β, Γ)
ΚΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΤΡΕΙΣ (13) ΣΕΛΙΔΕΣ**

ΟΔΗΓΙΕΣ: ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

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

ΜΕΡΟΣ Α΄ (48 ΜΟΝΑΔΕΣ)

1. Να δώσετε τον ορισμό της Επαγγελματικής Αγωγής.

2. «Όταν όλο το προσωπικό χρησιμοποιεί τα προσόντα του, τις ακαδημαϊκές του γνώσεις και εμπειρίες, μπορεί να υπάρξει πρόοδος».

Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** σημεία που θα πρέπει να έχει υπόψη του ο υπάλληλος σε μια ξενοδοχειακή μονάδα για να υπάρξει πρόοδος στην επιχείρηση.

3. Να γράψετε **τέσσερις (4)** τύπους πελατών που συναντούμε στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία.

4. Να ορίσετε την έννοια της παραγωγικότητας.

5. Να ορίσετε τα συστήματα επισιτισμού **ψήσιμο και ελαφρά ψύξη (Cook Chill)** και **ψήσιμο και κατάψυξη (Cook Freeze)**.

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

α) Τάσεις στην επισιτιστική βιομηχανία είναι οι συνεχείς εξελίξεις, αλλαγές, βελτιώσεις και νέες ιδέες που εμφανίζονται στους διάφορους τομείς των υπηρεσιών. _____

β) Εξωτερικές εκδηλώσεις (outside catering) είναι ένας εξειδικευμένος τομέας παράθεσης φαγητών και ποτών εντός του ξενοδοχείου.

γ) Ο φωτισμός συμβάλλει στη δημιουργία της κατάλληλης ατμόσφαιρας εντός της τραπεζαρίας. _____

δ) Ένα από τα πλεονεκτήματα της χρήσης μηχανών με κερματοδέκτες (vending machines) είναι η εξοικονόμηση χρόνου για τον καταναλωτή.

7. Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** χρήσεις του εδεσματολογίου για μια επισιτιστική μονάδα.

8. Να γράψετε **τέσσερα (4)** χαρακτηριστικά ενός ισοζυγισμένου μενού.

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

α) Όταν ο Αρχιμάγειρας συνθέτει ένα ισοζυγισμένο μενού συνήθως χρησιμοποιεί τις ίδιες μεθόδους μαγειρέματος. _____

β) Η γλώσσα γραφής του μενού πρέπει να είναι απλή, ορθογραφημένη και να γράφεται στη γλώσσα που ομιλούν οι πελάτες. _____

γ) Κλασικά φαγητά που πήραν το όνομα τους από διάσημα πρόσωπα πρέπει να μεταφράζονται. _____

δ) Η σειρά παρουσίασης φαγητών σε ένα μενού πρέπει να ξεχωρίζει και εκεί όπου χρειάζεται να υπάρχει μια σύντομη περιγραφή των φαγητών.

10. Να καταγράψετε **τέσσερα (4)** από τα πλεονεκτήματα της χρήσης της τεχνολογίας πληροφορικής και επικοινωνιών (Τ.Π.Ε.) στην τουριστική και ξενοδοχειακή βιομηχανία.

11. Να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση.

Ένα από τα **πλεονεκτήματα** που επιτυγχάνεται με τη μηχανογράφηση σε ένα εστιατόριο είναι:

- α) η αύξηση του λειτουργικού κόστους
- β) η μείωση της παραγωγικότητας
- γ) η αύξηση του αριθμού του προσωπικού
- δ) η μείωση του λειτουργικού κόστους

12. Να κατονομάσετε **τέσσερα (4)** τμήματα ενός ξενοδοχείου στα οποία εφαρμόζεται η Τεχνολογία της Πληροφορικής και των Επικοινωνιών.

16. α) Η εφαρμογή της τεχνολογίας στις διάφορες επισιτιστικές μονάδες είναι απαραίτητη γιατί σήμερα οι προσδοκίες και οι απαιτήσεις των πελατών έχουν αυξηθεί.

Να καταγράψετε **τέσσερις (4)** λόγους.

β) Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** εφαρμογές της τεχνολογίας που θα προσφέρονται στα δωμάτια των ξενοδοχείων στο άμεσο μέλλον.

18. α) Με βάση το σύστημα HACCP οι κίνδυνοι στη διαδικασία παραγωγής φαγητών χωρίζονται σε **τρεις (3)** κατηγορίες. Να κατονομάσετε τις κατηγορίες αυτές και να δώσετε **ένα (1)** παράδειγμα για την κάθε κατηγορία.

β) Να εξηγήσετε γιατί το σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) είναι:

Συστηματικό

Ουσιαστικό

Οικονομικό

γ) Να γράψετε **τέσσερις (4)** παράγοντες που χρησιμοποιούνται ως κρίσιμα όρια σύμφωνα με το σύστημα **HACCP**.
