

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΜΕΣΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2019 ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ
ΔΙΟΡΙΣΙΜΩΝ

Μάθημα : *ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ*
Ημερομηνία :
Ωρα εξέτασης : 08:00 - 11:00

ΔΕΙΓΜΑ

Διάρκεια γραπτού 3 ώρες (180 λεπτά)

ΤΟ ΔΕΙΓΜΑΤΙΚΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΕΙΚΟΣΙΕΞΙ (26)
ΣΕΛΙΔΕΣ ΚΑΙ ΤΡΙΑ (3) ΜΕΡΗ (Α΄, Β΄ ΚΑΙ Γ΄)

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΘΑ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΑ (3) ΜΕΡΗ (Α΄, Β΄ ΚΑΙ Γ΄)

Το **Μέρος Α΄** θα αποτελείται από δέκα (10) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τρεις (3) μονάδες.

Το **Μέρος Β΄** θα αποτελείται από πέντε (5) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με έξι (6) μονάδες.

Το **Μέρος Γ΄** θα αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

ΟΔΗΓΙΕΣ:

1. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.
2. Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο το οποίο θα επιστραφεί.
3. Στο τέλος του εξεταστικού δοκιμίου δίνονται επιπρόσθετες σελίδες σε περίπτωση που ο χώρος απάντησης κάποιας ερώτησης δεν είναι ικανοποιητικός.

ΜΕΡΟΣ Α΄

1. Να κατονομάσετε: **α)** τις τρεις κατηγορίες σαλτσών με βάση τη θερμοκρασία τους
(1,5 μονάδα)

A

B

Γ

- β)** Τις Μητρικές (Βασικές) Σάλτσες που ανήκουν στις πιο πάνω κατηγορίες
(1,5 μονάδας)

A1

A2

A3

A4

B1

B2

Γ1

2. Να περιγράψετε **α)** τη μέθοδο και χρόνο ψησίματος των αποξηραμένων ζυμαρικών, **β)** τον τρόπο διατήρησης πριν το σερβίρισμα και **γ)** τη διαδικασία για το σερβίρισμα)

α) Μέθοδος και χρόνος ψησίματος: (1 μονάδα)

β) Τρόπος διατήρησης πριν το σερβίρισμα: (1 μονάδα)

γ) Διαδικασία για το σερβίρισμα: (1 μονάδα)

3. Στην ενότητα εθνικές κουζίνες οι μαθητές της Γ΄ τάξης θα πρέπει να διδαχτούν ως πρώτο μάθημα την κυπριακή κουζίνα και να ξεκινήσουν με μια μικρή ιστορική αναδρομή.

(α) Να ονομάσετε τρεις (3) κατακτητές που επηρέασαν σε μεγάλο βαθμό την κυπριακή κουζίνα αναφέροντας ένα έδεσμα ή παρασκεύασμά τους. (1.5 μονάδα)

β) Να αναφέρετε τρεις (3) λόγους που περιορίζαν τη διαθεσιμότητα υλικών διατροφής στην Κύπρο στα παλιά χρόνια και να γράψετε τρία βασικά υλικά που υπήρχαν σε αφθονία στην Κύπρο. (1,5 μονάδα)

4. Στο μάθημα της τεχνολογίας μαγειρικής του Γ' έτους κάνετε την επανάληψή σας στις ορολογίες κουζίνας. Αντιληφθήκατε ότι οι μαθητές, μπερδεύουν τις ορολογίες που ακολουθούν:

Να εξηγήσετε σε συντομία τις πιο κάτω ορολογίες και να δώσετε αντιπροσωπευτικές μεθόδους μαγειρέματος ή συνταγές που χρησιμοποιούνται: (κάθε απάντηση 0,5 μονάδα)

- Ρου

- Σοτάρω

- Διπλώνω

-
-
- Μπλούμ
-
-

- Γλουτένη
-
-

- Al dente
-
-

5. Στο μάθημα Κοστολόγηση και Έλεγχος Τροφίμων και Ποτών για την ενότητα «Μονάδες Μέτρησης Υλικών» ο καθηγητής εξηγεί τα συστήματα μέτρησης των υλικών που χρησιμοποιούνται στην επισιτιστική βιομηχανία. Για να γίνει πιο κατανοητό το μάθημα, ετοιμάζει φύλλο εργασίας με πίνακες που να κατονομάζουν τις μονάδες μέτρησης μάζας και όγκου όπως πιο κάτω:

Μονάδα μέτρησης μάζας	Κατά προσέγγιση	Μονάδα μέτρησης όγκου	Κατά προσέγγιση
1 κιλό (kg)	1000 γραμμάρια (gr)	1 λίτρο (lt)	1000 मिलीलीटर (ml)
1 κιλό (kg)	2 λίβρες (lb)	1 λίτρο (lt)	2 πίντς (pt)
1 λίβρα (lb)	16 ουγγίες (oz)	1 πίντ (pt)	½ λίτρο (lt)
1 ουγγία (oz)	30 γραμμάρια (gr)	1 γαλόνι (gall)	4,5 λίτρα (lt)

α) Πόσα κιλά κιμά χρειαζόμαστε για 400 μπιφτέκια, αν το κάθε μπιφτέκι ζυγίζει 150 gr ;

(1 μονάδα)

β) Αν μια μερίδα φιλέτου είναι 6 oz, πόσα κιλά φιλέτο χρειαζόμαστε για 100 μερίδες φιλέτου; (1 μονάδα)

γ) Για να ετοιμαστεί κρέμα καραμελέ για 8 άτομα χρειάζεται μισό λίτρο γάλα. Πόσα pt γάλακτος θα χρειαστούν για 400 άτομα; (1 μονάδα)

6. Οι Δειπνοσοφισταί είναι δεκαπεντάτομο έργο του αρχαίου Έλληνα Αθηναίου. Το έργο είναι μια συλλογή διαλόγων που γίνονται από τους θαμώνες συμποσίων στο σπίτι του λόγιου και εύπορου χορηγού των τεχνών, Λαρένσιου. Εκεί έχουμε τα πρώτα δείγματα γραφής μενού. Με τη πάροδο του χρόνου, η γραφή και η σύνθεση ενός μενού έχει αλλάξει.

α) Να αναφέρετε έξι (6) παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του μενού, για να είναι κερδοφόρα μια επισιτιστική μονάδα. (1 μονάδα)

β) Να γράψετε έξι (6) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη για την καλύτερη εξυπηρέτηση και ικανοποίηση των πελατών μας όταν θα συνθέτουμε ένα μενού; (1 μονάδα)

γ) Να γράψετε τέσσερα (4) βασικά άτομα που εμπλέκονται στη σύνθεση ενός μενού σε μια επισιτιστική μονάδα και τι προσόντα πρέπει να έχουν. (1 μονάδα)

7. Να συμπληρωθούν τα κενά στις ακόλουθες ερωτήσεις:

α) Η μέθοδος μαγειρικής sous vide δεν ανακαλύφθηκε πρόσφατα. Στην ουσία εφευρέθηκε την δεκαετία του ___ στη _____ από τον _____, στην προσπάθεια εύρεσης του ιδανικού τρόπου για το μαγείρεμα του _____.

(2 μονάδες)

β) Η αντίδραση του Μείλλαρτ παρατηρείται κατά το ψήσιμο στον φούρνο ή τη σχάρα, τροφών που περιέχουν _____ ή _____. (1 μονάδα)

8. Οι πιο κάτω προτάσεις αποτελούν τα στάδια παρασκευής μιας συνταγής βοδινού μπρεζέ και είναι ανακατεμένες. Στο πίνακα που ακολουθεί, βάλτε τις προτάσεις αυτές αριθμητικά στη σωστή σειρά, ούτως ώστε η συνταγή του μπρεζέ να εκτελεσθεί σωστά.

α. Μετά προσθέτουμε το κρασί και το ζυμό και ανακατεύουμε.

β. Ακολουθως σοτάρουμε το μίρπουά (mireroix) στο ίδιο τηγάνι αφού προηγουμένως έχουμε τοποθετήσει το κρέας σε ένα καθαρό ταψί.

γ. Όταν ψηθεί αφαιρούμε το κρέας, ετοιμάζουμε τη σάλτσα πολτοποιώντας το μίρπουά με τα υγρά του βοδινού και ακολουθως τη σουρώνουμε.

δ. Τοποθετούμε το βοδινό, το μίρπουά (mireroix) με το κρασί και το ζυμό σε μπρεζέρα.

ε. Καρυκεύουμε το κρέας με αλάτι και πιπέρι και το κοκκινίζουμε στο τηγάνι σε καυτό λάδι.

στ. Προσθέτουμε αλεύρι και σιγοψήνουμε μέχρι να γίνει σκούρο Ρου (roux).

η. Κόβουμε το κρέας σε φέτες και το σερβίρουμε με τη σάλτσα του.

θ. Διορθώνουμε τη γεύση της σάλτσας με αλάτι και πιπέρι.

ι. Το σκεπάζουμε και το ψήνουμε σε ζεστό φούρνο μέχρι που να μαλακώσει.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Στάδια της Μεθόδου									

ΜΕΡΟΣ Β΄

1. Ο Wolfgang Puck, Αυστρο-αμερικανός σεφ, ιδιοκτήτης εστιατορίων και σεφ των βραβείων Όσκαρ είπε κάποτε ότι, «Η μαγειρική είναι σαν τη ζωγραφική ή το γράψιμο ενός τραγουδιού. Όπως υπάρχουν τόσες νότες και χρώματα, έτσι υπάρχουν και τόσες γεύσεις –το πώς τις συνδυάζεις είναι αυτό που σε ξεχωρίζει».

Στο Γ΄ έτος, στο μάθημα «τεχνολογία και εργαστήρια μαγειρικής», ως καθηγητής διδάσκετε τη σημασία και τους κανόνες παρουσίασης φαγητού και γλυκού στο πιάτο. Η παρουσίαση φαγητού και γλυκού στο πιάτο δεν μπορεί να είναι τυχαία. Πρέπει να ακολουθεί συγκεκριμένους κανόνες.

Ένας από αυτούς τους κανόνες είναι ότι η ποιότητα, γεύση και χρώμα των λαχανικών και γαρνιρισμάτων πρέπει να εναρμονίζεται με το κυρίως φαγητό στο πιάτο και να προσαρμόζονται στα δεδομένα των θρεπτικών αξιών.

Για να καταλάβουν την έννοια, δώσατε στους μαθητές σας τρία (3) παραδείγματα και τους ζητήσατε να σας πουν ποια από αυτά, ακολουθούν το συγκεκριμένο κανόνα.

Τα παραδείγματα ήταν τα ακόλουθα:

1. Βοδινό φιλέτο σχάρας, σάλτσα μανιταριών, τερίνα πατάτας αρωματισμένη με σκόρδο και λαχανικά εποχής,
2. Κοτόπουλο πανέ με τηγανιτές πατάτες, πράσινη σαλάτα
3. Βοδινό φιλέτο νταιάν, ανάμεικτα λαχανικά κατάψυξης και τηγανιτές πατάτες

Μετά από λίγα λεπτά ο Γιώργος απάντησε το 1 και το 3 και ο Αντρέας το 1 και το 2.

Ερώτηση: (6 μονάδες)

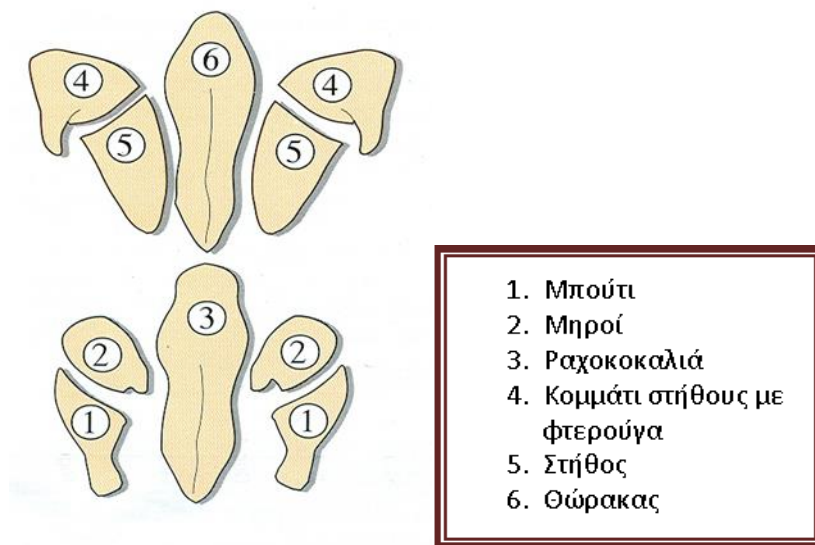
Τί απαντήσατε στους μαθητές ως σωστή απάντηση και με ποιο τρόπο θα τους δικαιολογήσατε την απάντησή σας

2. Η εκπαιδευτριά κα Αθανασίου θα διδάξει στη Β' τάξη την ενότητα πουλερικά για το μάθημα Τεχνολογία και Εργαστήρια Μαγειρικής Τέχνης. Μέρος του μαθήματος είναι ο τεμαχισμός του κοτόπουλου.

Για την επίτευξη του Μαθησιακού αποτελέσματος **“αναγνωρίζει και κατονομάζει τα τεμάχια του κοτόπουλου κατά τον τεμαχισμό στα 6”** προβάλλει την πιο κάτω διαφάνεια με τη βοήθεια του βιντεοπροβολέα.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Τεμαχισμός στα έξι.



Συνεχίζει το μάθημα προβάλλοντας άλλες διαφάνειες σχετικές με το μάθημα.

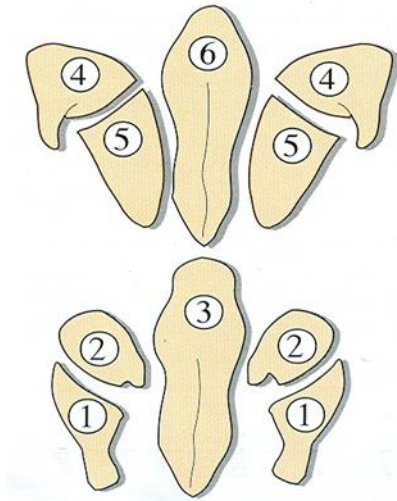
Στη συνέχεια δίνει φύλλο ατομικής εργασίας στην τάξη στο οποίο, μία από τις ερωτήσεις ζητά από του μαθητές να: ζωγραφίσουν το σφάγιο του κοτόπουλου και να ονομάσουν το κάθε τεμάχιο, κατά τον τεμαχισμό στα έξι.

Η συντριπτική πλειοψηφία των μαθητών απαντά λάθος την ερώτηση αυτή, γεγονός που αποδεικνύει ότι το Μαθησιακό Αποτέλεσμα δεν έχει επιτευχθεί.

A) Να κυκλώσετε ένα (1) από τα πιο κάτω σενάρια το οποίο είναι το πλέον κατάλληλο, για την επίτευξη του πιο πάνω Μαθησιακού Αποτελέσματος, απαιτώντας το λιγότερο χρόνο έτσι ώστε γίνει εμπέδωση του Μαθησιακού Αποτελέσματος.

1. Προβάλλει βίντεο με τον τεμαχισμό του κοτόπουλου στα έξι αντί της διαφάνειας.
2. Κατά τη λύση της άσκησης στο φύλλο ατομικής εργασίας στην τάξη, προβάλλει ξανά τη διαφάνεια και ζητάει από τους μαθητές να την συμβουλευτούν για να μπορέσουν να απαντήσουν σωστά την ερώτηση.
3. Ζωγραφίζει η ίδια στον πίνακα το σφάγιο του κοτόπουλου και ζητάει από ένα μαθητή να λύσει την άσκηση στον πίνακα, όπως την έχει απάντηση στο φύλλο ατομικής εργασίας στην τάξη.
4. Στο φύλλο ατομικής εργασίας στην τάξη, η άσκηση έχει αυτή τη μορφή:

Να επιλέξετε το κατάλληλο όνομα για το κάθε τεμάχιο του κοτόπουλου από τον πιο κάτω πίνακα.



- | |
|---|
| Α) ΘΩΡΑΚΑΣ
Β) ΜΠΟΥΤΙ
Γ) ΣΤΗΘΟΣ
Δ) ΜΗΡΟΙ
Ε) ΚΟΜΜΑΤΙ ΣΤΗΘΟΥΣ ΜΕ ΦΤΕΡΟΥΓΑ
Ζ) ΡΑΧΟΚΟΚΚΑΛΙΑ |
|---|

1 ____, 2 ____, 3 ____, 4 ____, 5 ____, 6 ____

3. Στο μάθημα του Εδεσματολογίου, αξιολογείται τη διαθεματική μελέτη που δώσατε στους μαθητές σας σχετικά με το σχεδιασμό, γραφή, κοστολόγηση και παρουσίαση ενός μενού τεσσάρων(4) επιλογών με θέμα το καλοκαίρι. Οι μαθητές, επέλεξαν να παρουσιάσουν σε μία παράθεση του τμήματος, το μενού του Γιώργου, θεωρώντας το πολύ ενδιαφέρον. Διαβάζοντας το μενού, διαπιστώσατε ότι υπάρχουν λάθη και παραλήψεις σχετικά με το τρόπο γραφής και στον ισοζυγισμό του μενού.

Ερωτήσεις:

(α) Να γράψετε έξι (6) λάθη που εντοπίσατε στο τρόπο γραφής του μενού

(β) Να γράψετε έξι (6) λάθη στον ισοζυγισμό του μενού

MENU

Marinated roasted Vegetables and halloumi served with fresh Herbs

Μαριναρισμένα ψητά λαχανικά και χαλούμι με αρωματικό λαδολέμονο βοτάνων



Creamy Shrimp bisque Served with Cheese tortellini and fresh herbs

Μπισκ από γαρίδες σερβιρισμένη με tortellini τυριού και βότανα



Braised pork in creamy pink sauce served with mashed potatoes and Marinated Roasted vegetables

Χοιρινό μπρεζέ με ροζ σάλτσα, με πατάτες πουρέ και ψητά λαχανικά εποχής



CHOCOLATE GANACHE CAKE SERVED WITH CREAMY BERRY SAUCE

σοκολατίνα κανάζ σερβιρισμένη με σάλτσα από μούρα με κρέμα

(α) Λάθη Γραφής:

(3 μονάδες)

(α) Λάθη Ισοζυγισμού:

(3 μονάδες)

4. Έχετε να συνθέσετε ένα χριστουγεννιάτικο βραδινό μενού, για παράθεση σε μπουφέ (Buffet) για τον σύνδεσμο αρχιμαγείρων .

Ερωτήσεις: α) Το μενού θα αποτελείται από πέντε σειρές (κατηγορίες φαγητών).

Να επιλέξετε πέντε σειρές, και να γράψετε τέσσερα (4) φαγητά (πιάτα) για την κάθε σειρά που επιλέξατε. (3 μονάδες)

Σειρά 1	Φαγητά
	1)
	2)
	3)
	4)
Σειρά 2	1)
	2)
	3)
	4)
Σειρά 3	1)
	2)
	3)
	4)

Σειρά 4	1)
	2)
	3)
	4)
Σειρά 5	1)
	2)
	3)
	4)

β) Να γράψετε έξι (6) λόγους που επιλέξατε τις συγκεκριμένες σειρές (κατηγορίες) φαγητών. (1,5 μονάδα)

γ) Να γράψετε έξι (6) παράγοντες που λάβατε υπόψιν στο σχεδιασμό του μενού. (1,5 μονάδα)

5. Το μπουφέ είναι ο πιο διαδεδομένος τρόπος παράθεσης για πολλά ξενοδοχεία σε όλο τον κόσμο. Βασικός παράγοντας της επιτυχίας του είναι η παρουσίαση.

α) Να γράψετε τέσσερις (4) παράγοντες που καθορίζουν την επιτυχή παρουσίαση των φαγητών του μπουφέ. (1 μονάδα)

β) Να αναφέρετε δύο (2) σημεία πάνω στα οποία στηρίζεται και επιτυγχάνεται η αυτοεξυπηρέτηση των πελατών. (1 μονάδα)

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα τη μεσογειακή κουζίνα. Να δοθεί έμφαση σε Κυπριακά, Ελληνικά και Ιταλικά φαγητά (τουλάχιστο ένα από κάθε κουζίνα).

Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει δύο (2) ορεκτικά, δύο (2) σαλάτες, δύο (2) κρέατα, δύο (2) πουλερικά, ένα (1) θαλασσινό, ένα (1) ψαρικό, δύο (2) συνοδευτικά και δύο (2) επιδόρπια. (4 μονάδες)

Ορεκτικά	1)
	2)
Σαλάτες	1)
	2)
Κρέατα	1)
	2)
Πουλερικά	1)
	2)
Θαλασσινά	1)
Ψαρικά	1)
Συνοδευτικά	1)
	2)
Επιδόρπια	1)
	2)

ΜΕΡΟΣ Γ΄

1. Διδάσκετε στο Γ΄ έτος το μάθημα τεχνολογία και εργαστήρια μαγειρικής. Αυτή τη βδομάδα βρίσκεστε στην ενότητα ριζότο. Το ριζότο (Risotto) είναι από τα πιο παραδοσιακά φαγητά της Βορείου Ιταλίας στις περιοχές Πιεμόντε (Piedmont) και Λομπαρδίας (Lombardy).

Γνωρίζοντας ότι οι μαθητές έχουν διδαχθεί ξανά τις οριζόντιες δεξιότητες (παρασκευή ρυζιού), τις οποίες πρέπει να χρησιμοποιήσουν, για να μπορέσουν να κατακτήσουν τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος:

Μέρος α) Κατονομάστε δύο (2) είδη ρυζιού που είναι κατάλληλα για ριζότο και για ποιο λόγο.

Μέρος β) Να γράψετε έξι (6) διαφορές που υπάρχουν κατά την παρασκευή ριζότο, εάν το συγκρίνουμε με την παρασκευή για ρύζι πιλάφι.

Μέρος γ) Να ονομάσετε και να γράψετε τη χρήση για έξι (6) τύπους ρυζιού.

Μέρος α)

(1 μονάδα)

Μέρος β)

(6 μονάδες)

2. Ο εκπαιδευτής κ. Μαγειράκης στο μάθημα εδεσματολόγιο της Γ' τάξης (οι μαθητές έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία και την καλοκαιρινή πρακτική τους εξάσκηση) προετοιμάζεται για να ξεκινήσει τη νέα θεματική ενότητα στο μάθημα 'Σύνθεση Εδεσματολογίου'. Ο εκπαιδευτής κατά την προετοιμασία του στο σπίτι σκέφτεται πώς θα ενεργοποιήσει τους μαθητές και να επιτύχει τον πρώτο στόχο, σύμφωνα με το αναλυτικό πρόγραμμα. Μπαίνει στην τάξη και αφού πάρει παρουσίες, κάνει την εισαγωγή του στο νέο μάθημα. Αναφέρει ότι το εδεσματολόγιο πρέπει να είναι η ταυτότητα ενός εστιατορίου και η διαδικασία σύνταξης του, πρέπει να αντικατοπτρίζει την επιχειρηματική ιδέα (concept). Επίσης, αναφέρει στους μαθητές ότι το εδεσματολόγιο πρέπει να είναι άμεσα συνδεδεμένο με το είδος, την ποιότητα και τον τύπο ενός εστιατορίου. Στη συνέχεια, προβάλλει στον πίνακα τις παρακάτω πληροφορίες και ξεκινά το μάθημα του:

Προσδοκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Ο/Η μαθητής/τρια θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- Κατονομάζει τα άτομα που εμπλέκονται στη σύνθεση του μενού και να εξηγεί τον ρόλο τους στη σύνθεση του μενού
- Αναφέρει τα προσόντα του συνθέτη του μενού.
- Απαριθμεί και εξηγεί τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου.

Ερωτήσεις:

α) Να επιλέξετε το πιο σωστό σενάριο από τα πιο κάτω, το οποίο πιθανότατα να εφαρμόσει ο εκπαιδευτής για επίτευξη του πρώτου στόχου. (0,5 μονάδα)

α 1) Να αιτιολογήσετε σε συντομία την επιλογή σας (μέχρι 200 λέξεις). (1,5 μονάδα)

I. Ο εκπαιδευτής προβάλλει σύντομο οπτικοακουστικό υλικό πολύ στοχευμένο με τα άτομα που εμπλέκονται στη σύνθεση του μενού. Κατόπιν ο εκπαιδευτής, ζητά από τους μαθητές να ανακαλέσουν στη μνήμη τους δικές τους εμπειρίες που αποκόμισαν κατά την πρακτική τους εξάσκηση ή από προσωπικές στιγμές στο σχολείο ή από άλλα μαθήματα και να προσδιορίσουν τα άτομα που εμπλέκονται στη διαδικασία σύνθεσης του μενού. Χωρίζει τους μαθητές σε ομάδες των τεσσάρων, ορίζει αρχηγό και τους ζητά να καταγράψουν στο τετράδιο τους τις σχετικές πληροφορίες. Στη συνέχεια, ο εκπαιδευτής επισκέπτεται τις ομάδες και ζητά από τον κάθε αρχηγό να διαβάσει τις πληροφορίες που κατέγραψε η ομάδα του και στη συνέχεια προχωρά στον επόμενο στόχο.

II. Ο εκπαιδευτής προβάλλει ονομαστικά τους εμπλεκόμενους (τίτλος θέσης) στον πίνακα και σε διαφάνεια τις σχετικές πληροφορίες και επεξηγεί στους μαθητές το ρόλο του κάθε εμπλεκόμενου. Στη συνέχεια διανέμει στην τάξη το έντυπο μιας εργασίας. Ο εκπαιδευτής ζητά από τους μαθητές να εργαστούν ανά ζεύγη και να καταγράψουν, με βάση τις προσωπικές γνώσεις και εμπειρίες τους, τη συμβολή του κάθε εμπλεκόμενου στη διαδικασία σύνθεσης του μενού. Με την ολοκλήρωση της

χρονικής περιόδου που έδωσε ρωτά επιλεκτικά συγκεκριμένους μαθητές και αφού δώσουν τη σωστή απάντηση, προχωρά στον επόμενο στόχο.

III. Ο εκπαιδευτής χρησιμοποιώντας μαρκαδόρο καταγράφει στον πίνακα, έναν προς έναν τους εμπλεκόμενους (εν σχέση με τη θέση τους) και επεξηγεί το ρόλο τους στη διαδικασία σχεδιασμού του εδεσματολογίου. Στη συνέχεια προβαίνει σε μια σύντομη επανάληψη για τις πληροφορίες που αναγράφονται στον πίνακα προτού συνεχίσει στον επόμενο στόχο.

IV. Όλα τα πιο πάνω.

V. Κανένα από τα πιο πάνω.

β 1) Να καταγράψετε αυτά τα δύο λάθη που παρατηρούνται σε κάθε σενάριο.
(2 μονάδες)

β 2) Να επεξηγήσετε τη βασικότερη επίπτωση από το κάθε λάθος χωριστά.
(2 μονάδες)

γ 1) Να εντοπίσετε μια δασκαλοκεντρική και μια μαθητο-κεντρική προσέγγιση από τα πιο πάνω σενάρια. (2 μονάδες)

γ 2) Να καταγράψετε από ένα πλεονέκτημα και ένα μειονέκτημα που απορρέει από τη δασκαλοκεντρική και τη μαθητο-κεντρική διδασκαλία. (2 μονάδες)

3. Στο μάθημα έλεγχος και διαχείριση τροφίμων και ποτών, ο καθηγητής Νικολάου διδάσκει την ενότητα για τον «έλεγχο του κόστους της μερίδας». Εξηγεί στους μαθητές/ τριες ότι το φαγητό πρέπει να ικανοποιεί τον πελάτη, αλλά ταυτόχρονα να αφήνει κέρδος και στην επιχείρηση. Για να ελέγξει αν αντιλήφθηκαν οι μαθητές/ τριες το θέμα, τους έδωσε φύλλο εργασίας με την ακόλουθη άσκηση:

Δεδομένα άσκησης:

- για μια μερίδα πατάτες χρειαζόμαστε ακάθατο βάρος 175 γρ.
- οι πατάτες στοιχίζουν €0,30 το κιλό
- το εστιατόριο σερβίρει 120 μερίδες πατάτες την ημέρα
- από την 1^η Ιουνίου χάλασε η μηχανή των πατατών με αποτέλεσμα να υπάρχει σπατάλη 20% σε κάθε μερίδα την ημέρα.

Ερωτήσεις άσκησης

α) Αν το καθάρισμα των πατατών με χαλασμένη μηχανή συνεχίζεται για όλο τον Ιούνιο, ποιο θα είναι το πρόσθετο κόστος στην επιχείρηση; (5 μονάδες)

β) Να γράψετε με τη σειρά τα στάδια για να λυθεί η άσκηση. (5 μονάδες)

Τιμή πώλησης = € 0,80 επί 100/40 = €2,00. Αν αφαιρέσουμε το κόστος υλικών (€ 0,80 τότε το μεικτό κέρδος είναι €1,20 ή 60%).

Ερώτηση 1:

(5 μονάδες)

Με βάση τον πίνακα κοστολόγησης της μερίδας του φαγητού και έχοντας υπόψη το μεικτό κέρδος να είναι 60% συμπληρώστε:

- α) Το ολικό κόστος συνταγής
- β) Το κόστος μερίδας
- γ) Την τιμή πώλησης του πιάτου

Όνομα συνταγής: Κεφτεδάκια στο τηγάνι				
Αριθμός μερίδων: 20				
ΥΛΙΚΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΟΣΤΟΣ
Χοιρινός κιμάς	κιλό	3,600 γρ	€ 3,50	
Αυγά	δωδεκάδα	9 αυγά	€ 1,50	
Φρυγανιά αλεσμένη	Πακέτο 250γρ	550 γρ	€ 0,60	
Κρεμμύδια	κιλό	800 γρ	€ 0,50	
Πατάτες	κιλό	2,800 γρ	€ 0,65	
Μαϊντανός	δέσμη	1,50 δέσμες	€ 0,25	
Σπορέλαιο	λίτρο	2,60 λίτρα	€ 1,50	
Ολικό Κόστος: €				
Κόστος Μερίδας: €				
Ποσοστό Κόστους: %				
Τιμή Πώλησης: €				

Ερώτηση 2:

(5 μονάδες)

Αν ο αριθμός των μερίδων αυξάνονταν σε 30 , πόσο θα άλλαζαν τα αποτελέσματα του κόστους μερίδας, του ποσοστού κόστους % και η τιμή πώλησης;

Όνομα συνταγής: Κεφτεδάκια στο τηγάνι
Αριθμός μερίδων: 30

ΥΛΙΚΑ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΚΟΣΤΟΣ
Χοιρινός κιμάς	κιλό			
Αυγά	δωδεκάδα			
Φρυγανιά αλεσμένη	Πακέτο 250γρ			
Κρεμμύδια	κιλό			
Πατάτες	κιλό			
Μαϊντανός	δέσμη			
Σπορέλαιο	λίτρο			
Ολικό Κόστος: €				
Κόστος Μερίδας: €				
Ποσοστό Κόστους: %				
Τιμή Πώλησης: €				