

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
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 : *ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΙΑ*

Ημερομηνία:

Ωρα εξέτασης: 08:00 - 11:00

Διάρκεια γραπτού 3 ώρες (180 λεπτά)

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΕΙΓΜΑΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΤΕΣΣΕΡΙΣ
(14) ΣΕΛΙΔΕΣ ΚΑΙ ΤΡΙΑ (3) ΜΕΡΗ (Α΄, Β΄ ΚΑΙ Γ΄)**

Το **Μέρος Α΄** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και βαθμολογείται με είκοσι (20) μονάδες.

Το **Μέρος Β΄** αποτελείται από πέντε (5) ερωτήσεις και βαθμολογείται με πενήντα (50) μονάδες.

Το **Μέρος Γ΄** αποτελείται από τρεις (3) ερωτήσεις και βαθμολογείται με τριάντα (30) μονάδες.

ΟΔΗΓΙΕΣ:

1. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.
2. Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο το οποίο θα επιστραφεί.
3. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.
4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού ή άλλου υγρού.
5. Στο τέλος του εξεταστικού δοκιμίου δίνονται επιπρόσθετες σελίδες σε περίπτωση που ο χώρος απάντησης κάποιας ερώτησης δεν είναι ικανοποιητικός.

ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΕΙΓΜΑΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ

ΜΕΡΟΣ Α΄ (Μονάδες 20)

1. Στα πλαίσια του Εργαστηρίου Τραπεζοκομίας Β΄ έτους πρόκειται να επιδείξετε εργαστηριακά για πρώτη φορά την μέθοδο «Φλαμπέ». Αρχικά θα παρασκευάσετε εσείς το φαγητό, εξηγώντας τη διαδικασία, και στη συνέχεια οι μαθητές σας.

Ερώτημα I) Με βάση ποιο από τα παρακάτω κριτήρια θα επιλέγατε την πιο κατάλληλη παρασκευή;

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης. (3 μον.)

A) Θα επιλέξω την παρασκευή με την οποία καθιερώθηκε το «Φλαμπέ» ως μέθοδος παράθεσης.

B) Θα επιλέξω μια σύνθετη, κυρίως παρασκευή διότι έτσι θα μπορώ να εξηγήσω στους μαθητές όλους τους κανόνες της παράθεσης.

Γ) Θα επιλέξω ένα απλό, ζεστό ορεκτικό ώστε να μπορέσουν όλοι να το κάνουν.

Δ) Θα επιλέξω μία σούπα διότι στο επίσημο γαλλικό μενού σερβίρεται πρώτη.

Ερώτημα II) Να αντιστοιχήσετε τα Κριτήρια Επιλογής των παρασκευών της Στήλης Α΄ με τη σωστή Παρασκευή της Στήλης Β΄. Θα περισσέψει μία παρασκευή. (2 μον.)

Στήλη Α΄		Στήλη Β΄	
α/α	Κριτήρια Επιλογής	α/α	Παρασκευές
A	Θα επιλέξω την παρασκευή με την οποία καθιερώθηκε το «Φλαμπέ» ως μέθοδος παράθεσης.	1	Bisque de Homard (Μπίσκ ντε Ουμάρ)
B	Θα επιλέξω μια σύνθετη, κυρίως παρασκευή διότι έτσι θα μπορώ να εξηγήσω στους μαθητές όλους τους κανόνες της παράθεσης.	2	Truite Fumée (Τρουίτ Φουμέ)
Γ	Θα επιλέξω ένα απλό, ζεστό ορεκτικό ώστε να μπορέσουν όλοι να το κάνουν.	3	Scampi à la Provençale (Σκαμπί α λα Προβενσάλ)
Δ	Θα επιλέξω μία σούπα διότι στο επίσημο γαλλικό μενού σερβίρεται πρώτη.	4	Pêches Flambées au Cognac (Πεσς Φλαμπέ ο Κονιάκ)
		5	Filet de Boeuf Stroganoff (Φιλέ ντε Μπεφ Στρογγανόφ)
		6	Homard froid (Ουμάρ φρούα)
		7	Crêpes Suzette (Κρεπ Σουζέτ)

A	B	Γ	Δ

2. Οι μαθητές του Γ΄ έτους ξενοδοχειακών θα πρέπει να «στρώσουν» το εστιατόριο για βραδινή παράθεση με βάση το πιο κάτω μενού.

Menu

Μπουγιαμπέζ - Bouillabaisse

Τομάτ Φαρσί - Tomates Farcies

Σατομπριάν - Châteaubriand

Κρεπ Σουζέτ - Crêpes Suzette

Ερώτημα I) Ποια είναι τα σκεύη που θα χρειαστούν; (2 μον)

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης.

A) Μαχαιράκι βουτύρου, πιατάκι ψωμιού, κουτάλι σούπας, μαχαίρι ορεκτικού, πιρούνι ορεκτικού, μαχαίρι στέικ, πιρούνι κυρίως, μαχαίρι γλυκού, πιρούνι γλυκού.

B) Μαχαιράκι βουτύρου, πιατάκι ψωμιού, κουτάλι σούπας, μαχαίρι ορεκτικού, πιρούνι ορεκτικού, μαχαίρι ψαριού, πιρούνι ψαριού, κουτάλι γλυκού, πιρούνι γλυκού.

Γ) Μαχαιράκι βουτύρου, πιατάκι ψωμιού, κουτάλι σούπας, μαχαίρι ψαριού, πιρούνι ψαριού, μαχαίρι ορεκτικού, πιρούνι ορεκτικού, μαχαίρι στέικ, πιρούνι κυρίως, μαχαίρι γλυκού, πιρούνι γλυκού.

Δ) Μαχαιράκι βουτύρου, πιατάκι ψωμιού, κουτάλι σούπας, μαχαίρι ψαριού, πιρούνι ψαριού, μαχαίρι στέικ, πιρούνι κυρίως, κουτάλι γλυκού, πιρούνι γλυκού.

Ερώτημα II) Ποιος είναι ο πλέον ενδεδειγμένος τρόπος για να διδάξετε το συγκεκριμένο στρώσιμο; (3 μον)

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης.

A) Με διάφορες ερωτήσεις προς τους μαθητές υπενθυμίζω αυτά που ήδη γνωρίζουν, εξηγώ τα καινούρια και τους αφήνω να προχωρήσουν με το στρώσιμο.

B) Αφήνω τους μαθητές να προχωρήσουν με το στρώσιμο μόνοι τους και τους διορθώνω στην πορεία.

Γ) Επαναλαμβάνω αυτά που έχουν διδαχθεί για να τα θυμηθούν και αφήνω τους μαθητές να προχωρήσουν με το στρώσιμο .

Δ) Εκμαιεύω με ερωτήσεις αυτά που ήδη γνωρίζουν και τους βάζω άσκηση κατανόησης για το σπίτι.

3. Κατά τη διεξαγωγή της διδασκαλίας του μαθήματος του μπαρ εξηγάτε στους μαθητές ότι η «Παγκόσμια Ομοσπονδία Μπάρτεντερς (IBM)» έχει καθιερώσει τις συνταγές για πολλά κοκτέιλ ώστε να παρασκευάζονται σωστά.

Στη συνέχεια ρωτάτε όλη την τάξη αν γνωρίζει τα υλικά που χρειαζόμαστε για την παρασκευή του κοκτέιλ «Brandy Alexander».

Ένας μαθητής απαντά: «κύριε στο ξενοδοχείο που έκανα την πρακτική μου το καλοκαίρι το ετοιμάζαμε με μπράντι, σκούρο λικέρ κακάο, φρέσκια κρέμα και από πάνω βάζαμε κανέλλα σε σκόνη».

Ερώτημα I) Να βάλετε στο κουτάκι ποια είναι η πιο ενδεδειγμένη αντίδραση από πλευράς σας. (3 μον.)

A) Επαινείτε τον μαθητή για την σωστή απάντηση και βρίσκετε την ευκαιρία να ρωτήσετε και τους υπόλοιπους μαθητές για το πώς πέρασαν κατά την πρακτική τους και τι έμαθαν σε σχέση με το μπαρ.

B) Επαινείτε τον μαθητή και διορθώνετε κάτι που θεωρείτε εσείς λάθος στην απάντηση και προχωράτε με το μάθημα.

Γ) Επαινείτε τον μαθητή για την σωστή απάντηση και επισημαίνετε ότι πολλές φορές στην βιομηχανία οι παρασκευές των κοκτέιλ δεν γίνονται με τον ενδεδειγμένο τρόπο.

Δ) Επαινείτε τον μαθητή για την γνώση του και χωρίς να σχολιάσετε περαιτέρω ρωτάτε και τους υπόλοιπους μαθητές αν συμφωνούν ώστε μέσα από συζήτηση να διορθώσετε το λάθος.

Ερώτημα II) Να καταγράψετε τη μέθοδο παρασκευής, τη γαρνιτούρα, το ποτήρι και τα υλικά του κοκτέιλ «Brandy Alexander». (2 μον.)

4. Στα πλαίσια του μαθήματος «Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης» στο κεφάλαιο «Τυριά», ο εκπαιδευτής θα πρέπει να διδάξει τις διάφορες κατηγορίες των τυριών. Για να ελέγξει το βαθμό εμπέδωσης του μαθήματος, ετοιμάζει την πιο κάτω άσκηση.

Να αντιστοιχήσετε τα είδη τυριών (Στήλη Α') σύμφωνα με την κατηγορία τους (Στήλη Β'). Η κατηγοριοποίηση έγινε σύμφωνα με το Codex Alimentarius και την Ευρωπαϊκή νομοθεσία. Σε κάθε κατηγορία μπορεί να αντιστοιχούν ένα ή και περισσότερα τυριά.

Ερώτημα Ι) Στον πίνακα που ακολουθεί να συμπληρώσετε τις τέσσερις (4) βασικές κατηγορίες τυριών ώστε να ολοκληρωθεί η άσκηση. (2 μον.)

ΣΤΗΛΗ Α'		ΣΤΗΛΗ Β'	
α/α	Είδη τυριών	α/α	Κατηγορίες
Α	Κεφαλοτύρι	1	
Β	Ροκφόρ	2	
Γ	Φρέσκια Μοτσαρέλλα	3	
Δ	Ένταμ	4	
Ε	Χαλούμι		
Ζ	Αναρί ξερή		
Η	Αναρί φρέσκια		
Θ	Παρμεζάνα		

Να αντιστοιχήσετε τα είδη τυριών (Στήλη Α') σύμφωνα με την κατηγορία τους (Στήλη Β').

Α	Β	Γ	Δ	Ε	Ζ	Η	Θ

Ερώτημα ΙΙ) Στον πιο κάτω χώρο να περιγράψετε τη διδακτική τεχνική που θα επιλέγατε ώστε οι μαθητές να κατανοήσουν τις διαφορετικές κατηγορίες τυριών και τον τρόπο σερβιρίσματος τους. (3 μον.)

ΜΕΡΟΣ Β´ (Μονάδες 50)

1. Ο εκπαιδευτής επεξηγεί τη μέθοδο τιμολόγησης με βάση την «κάλυψη του κόστους» από το κεφάλαιο με τις μεθόδους τιμολόγησης που εφαρμόζονται στην Ξενοδοχειακή Βιομηχανία.

Στο τέλος της διδασκαλίας ο εκπαιδευτής δίνει την πιο κάτω ερώτηση, ώστε να διερευνήσει το βαθμό κατανόησης του μαθήματος.

Να υπολογίσετε την τελική τιμή ενός πιάτου με επιθυμητό ποσοστό κέρδους 30%, αν το μεταβλητό κόστος είναι €6 και το σταθερό κόστος €4.

Διάφοροι μαθητές δίνουν τις πιο κάτω απαντήσεις.

A) €2,6

B) €32

Γ) €13

Δ) €40

Οι πιθανοί λόγοι για τους οποίους οι μαθητές έδωσαν αυτές τις απαντήσεις είναι οι ακόλουθοι:

- I. Οι μαθητές δεν έχουν κατανοήσει πλήρως το μάθημα
- II. Οι μαθητές έχουν κατανοήσει πλήρως το μάθημα
- III. Οι μαθητές μάλλον δεν έχουν κατανοήσει το Συνολικό κόστος
- IV. Οι μαθητές μάλλον δεν έχουν κατανοήσει το Ποσοστό κέρδους

Ερώτημα I) Να αντιστοιχήσετε τα γράμματα των απαντήσεων (A, B, Γ και Δ) με τους πιθανούς λόγους που οδήγησαν τους μαθητές σε αυτή την απάντηση. (12 μον.)

I	II	III	IV

2. . Παραδίδετε το πρώτο μάθημα στο κεφάλαιο «Παράθεση ειδικών φαγητών» (Special Courses) στο μάθημα Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης.

Ερώτημα I) Να επιλέξετε, από τις τρεις ομάδες δραστηριοτήτων που εμφανίζονται πιο κάτω, την ομάδα η οποία αναφέρεται στο συγκεκριμένο κεφάλαιο και να την γράψετε στον πιο κάτω πίνακα στο κουτάκι με τίτλο «Ομάδα».

Στη συνέχεια να γράψετε στα υπόλοιπα κουτάκια του πίνακα, κάτω από τον τίτλο «Δραστηριότητες», τις δραστηριότητες που εμπεριέχονται στην ομάδα που έχετε επιλέξει με τέτοια σειρά ώστε οι μαθητές να εμπεδώσουν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το μάθημα. Να αρχίσετε με τον αριθμό της δραστηριότητας που θα επιλέξετε να εκτελέσετε πρώτη χρονικά και ούτω καθεξής. (12 μον.)

Ομάδα	Δραστηριότητες						

Ομάδα Α

Δραστηριότητες

1. Ετοιμασία δειγματικών παρασκευών από τον εκπαιδευτή
2. Ασκήσεις κατανόησης
3. Παράθεση των παρασκευών
4. Ασκήσεις επανάληψης
5. Στρώσιμο εστιατορίου
6. Ετοιμασία των παρασκευών από τους μαθητές
7. Παρουσίαση σε PowerPoint των υλικών, των σκευών και των συνοδευτικών για το Χαβιάρι , τα Στρείδια και το Πατέ από συκώτι.

Ομάδα Β

Δραστηριότητες

1. Ασκήσεις κατανόησης
2. Ετοιμασία δειγματικών παρασκευών από τον εκπαιδευτή
3. Παρουσίαση σε PowerPoint των υλικών και του τρόπου παρασκευής για τις γαρίδες Μπουλεβάρ, τον αστακός Νιούμποργκ και το Φιλέτο με πιπέρι.
4. Παράθεση των παρασκευών
5. Ετοιμασία των παρασκευών από τους μαθητές
6. Ασκήσεις επανάληψης
7. Στρώσιμο εστιατορίου

Ομάδα Γ

Δραστηριότητες

1. Ετοιμασία των παρασκευών από τους μαθητές
2. Παρουσίαση σε PowerPoint των υλικών και του τρόπου παρασκευής για το Πεπόνι με κουμανδαρία, την Γλώσσα σχάρας και το στέικ Ταρτάρ.
3. Στρώσιμο εστιατορίου
4. Ασκήσεις κατανόησης
5. Παράθεση των παρασκευών
6. Ασκήσεις επανάληψης
7. Ετοιμασία δειγματικών παρασκευών από τον εκπαιδευτή

3. Βρίσκεστε στην ενότητα με θέμα το «HACCP», σύμφωνα με τα πλαίσια του μαθήματος «Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης» Γ΄ έτους. Στο πρώτο μάθημα της ενότητας θα αναφερθείτε στους πιο κάτω στόχους:

Ο μαθητής να μπορεί να:

- Αναφέρει τον ορισμό του συστήματος HACCP.
- Επεξηγεί τα ακρωνύμια της λέξης HACCP.
- Κατανοεί την προληπτική σημασία του συστήματος για διαφύλαξη της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και των ανθρώπων.

Ερώτημα I) Ποια από τις πιο κάτω μεθόδους θεωρείτε ότι θα αποδώσει τα βέλτιστα στην επίτευξη του πρώτου στόχου; (Αξίζει να σημειωθεί ότι οι μαθητές εργάστηκαν στην Επισιτιστική Βιομηχανία την καλοκαιρινή περίοδο κατά την διάρκεια της πρακτικής τους κατάρτισης.)

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης.

(2 μον.)

A) Θα προβάλετε μία έγχρωμη διαφάνεια με τον ορισμό στην οθόνη και θα τον επεξηγήσετε με παραδείγματα στους μαθητές μέχρι να γίνει κατανοητός.

B) Θα ζητήσετε από τους μαθητές να σχολιάσουν μέσα από τις δικές τους εμπειρίες τι νομίζουν ότι είναι το HACCP και να δώσουν το δικό τους ορισμό. Στη συνέχεια προβάλετε μία έγχρωμη διαφάνεια με τον ορισμό στην οθόνη και τον αποσαφηνίζετε.

Γ) Θα προβάλετε μια ταινία μικρού μήκους σχετικά με το θέμα, στη συνέχεια θα ζητήσετε από τους μαθητές να σχολιάσουν μέσα από τις δικές τους εμπειρίες και να δώσουν το δικό τους ορισμό. Με τη δική σας παρέμβαση θα γίνει αποσαφήνιση των παρανοήσεων.

Δ) Θα ρωτήσετε τους μαθητές, σε μορφή ιδεοθύελλας, τι νομίζουν ότι είναι το HACCP. Μόλις λάβετε θετική απάντηση από κάποιο μαθητή, εξηγείτε τον ορισμό και στους υπόλοιπους μαθητές και προχωράτε στον επόμενο στόχο.

Ερώτημα II) Να αιτιολογήσετε την απάντησή σας επιγραμματικά σε τρεις γραμμές.

(4 μον.)

Ζητήθηκε από τους μαθητές για κατ' οίκον εργασία να απαντήσουν τις πιο κάτω ερωτήσεις:

Ερώτημα III) Να γράψετε στα πλαίσια του προκαθορισμένου κενού χώρου, τις απαντήσεις με βάση τις οποίες θα τις διορθώσετε. (4 μον.)

- Να ορίσετε τι είναι HACCP και να επεξηγήσετε το ακρωνύμιο της λέξης HACCP στα ελληνικά ή στα αγγλικά.

- Να αναφέρετε δύο (2) βασικά οφέλη για τις επιχειρήσεις στην επισιτιστική βιομηχανία από την πρακτική εφαρμογή του συστήματος HACCP.

4. Κατά την επιστροφή των διαγωνισμάτων στο μάθημα της «Εθιμοτυπίας και πρότυπα συμπεριφοράς» κάποιοι από τους μαθητές διαμαρτυρήθηκαν έντονα στην καθηγήτρια τους, ότι στο διαγώνισμα υπήρχε ερώτηση από στόχο που δεν τον έχουν διδαχθεί στην τάξη.

Συγκεκριμένα οι μαθητές δεν απάντησαν στην πιο κάτω ερώτηση.

Να σημειώστε πότε ισχύει ο **Νόμος** και πότε η **Ηθική** στις πιο κάτω περιπτώσεις:

A) Πελάτης 16 χρονών παραγγέλνει στον μπάρμαν ένα αλκοολούχο κοκτέιλ και αυτός αρνείται να του σερβίρει το συγκεκριμένο ποτό. _____

B) Ο λειτουργός υποδοχής (receptionist) σε ξενοδοχείο ζητάει προσωπική προμήθεια 10% από εταιρεία ενοικιάσεως αυτοκινήτων, επειδή της εξασφαλίζει πελάτες του ξενοδοχείου για να ενοικιάσουν αυτοκίνητο. _____

Γ) Μάγειρας στην κουζίνα, ενώ βρίσκεται σε τριήμερη άδεια ασθενείας λόγω μικροατυχήματος, επιστρέφει στην εργασία του νωρίτερα μετά από παράκληση του σεφ (chef). _____

Δ) Τραπεζοκόμος με καθήκοντα καθαριότητας στη λάντζα, βλέπει μαχαιροπίρουνα μέσα στον κάλαθο και αμέσως τα παίρνει και τα δίνει για πλύσιμο. _____

Ερώτημα I) Να απαντήσετε την πιο πάνω ερώτηση. (4 μον.)

Ερώτημα II) Να γράψετε στα πλαίσια του προκαθορισμένου χώρου, το διδακτικό στόχο τον οποίο εξετάζει η πιο πάνω ερώτηση. (2 μον.)

Ερώτημα III) Ποια από τις πιο κάτω ενέργειες θεωρείτε ως πιο ενδεδειγμένη ώστε η καθηγήτρια να επιλύσει το πρόβλημα του γνωστικού κενού που δημιουργήθηκε.

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης.

(2 μον.)

- A) Η καθηγήτρια να κάνει αναβαθμολόγηση του γραπτού και να δώσει σε όλους τις μονάδες της διαφιλονικούμενης ερώτησης.
- B) Να αφιερώσει χρόνο να επεξηγήσει το συγκεκριμένο στόχο στους μαθητές.
- Γ) Να δώσει την ευκαιρία στους μαθητές που βρήκαν την απάντηση να την διαβάσουν στην τάξη ώστε να αποδείξει και στους υπόλοιπους ότι έχουν διδαχθεί το συγκεκριμένο στόχο.
- Δ) Να αφιερώσει χρόνο να επεξηγήσει το συγκεκριμένο στόχο στους μαθητές και να δώσει φύλλο αξιολόγησης για το σπίτι.

5. Στο πλαίσιο του Εργαστηρίου Τραπεζοκομίας και συγκεκριμένα στο μάθημα «Παράθεση Κρασιού» θα πρέπει οι μαθητές να εξασκηθούν πρακτικά πώς να σερβίρουν το λευκό κρασί.

Για να βεβαιωθείτε ότι δε θα παραλείψετε κάτι σημαντικό, συμβουλευέστε τον «Παγκύπριο Σύνδεσμο Οινοχόων Κύπρου» για να ετοιμάσετε μια διαφάνεια με τα σημεία τα οποία θα τονίσετε στους μαθητές.

Ερώτημα Ι) Να γράψετε οχτώ (8) σημεία της διαδικασίας παρουσίασης, ανοίγματος και σερβιρίσματος λευκού κρασιού που θα αναγράφονται στη διαφάνεια.

(8 μον.)

ΜΕΡΟΣ Γ' (Μονάδες 30)

1. Ο εκπαιδευτής διανέμει, στους μαθητές της Γ' τάξης θεωρητικής κατεύθυνσης, μαυρόασπρη φωτοτυπία φυλλαδίου με την πιο κάτω άσκηση.

Κατά την επιλογή ενός διαφημιστικού μηνύματος, ένα από τα σημεία τα οποία θα πρέπει να προσέξει η διοίκηση της εταιρίας είναι και η επιλογή της σωστής νύξης.

Να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση.

Ποιο ή ποια είδη νύξης παρουσιάζει η πιο κάτω διαφήμιση ξυριστικών λεπίδων;



Να υπογραμμίσετε το σωστό.

- A) Ορθολογική νύξη
- B) Συναισθηματική νύξη
- Γ) Ηθική νύξη
- Δ) Ορθολογική και Συναισθηματική νύξη
- Ε) Συναισθηματική και Ηθική νύξη
- ΣΤ) Ορθολογική και Ηθική νύξη
- Z) Και τα τρία είδη νύξης

Ερώτημα I) Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της πιο πάνω άσκησης. (2 μον.)

Ερώτημα II) Μεγάλο ποσοστό μαθητών υπογράμμισε την επιλογή «B». Με βάση την άσκηση όπως παρουσιάζεται πιο πάνω, να αναφέρετε τέσσερις (4) πιθανούς λόγους που τους οδήγησαν σε αυτή την απάντηση. (8 μον.)

2. Βρίσκεστε στο κεφάλαιο όπου θα πρέπει να εξηγήσετε στους μαθητές ότι το τμήμα Front Office σε μεγάλα ξενοδοχεία χωρίζεται για οργανωτικούς λόγους σε άλλα τμήματα.

Να λάβετε υπόψη ότι έχετε ήδη διδάξει στο προηγούμενο μάθημα το σύνολο των βασικών καθηκόντων που επιφορτίζεται το τμήμα Front Office.

Ερώτημα I) Πώς θα συνδέατε το προηγούμενο με το σημερινό μάθημα χρησιμοποιώντας μια μορφή ομαδικής εργασίας στην τάξη;

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης. (4 μον.)

A) Θα τους ζητούσατε να χωρίσουν σε κατηγορίες τα καθήκοντα που τους δώσατε το προηγούμενο μάθημα σε ομάδες.

B) Θα τους ζητούσατε να ψάξουν μέσα από το διαδίκτυο τα τμήματα του τμήματος Front Office σε ομάδες.

Γ) Θα τους ζητούσατε να σκεφτούν ποια τμήματα θα μπορούσαν να υπάγονται στο τμήμα Front Office.

Δ) Θα τους εξηγούσατε εσείς τα τμήματα του Front Office και μετά σε ομάδες θα τους ζητούσατε να κατατάξουν τα καθήκοντα που εξηγήσατε το προηγούμενο μάθημα σε κάθε τμήμα.

Ερώτημα II) Να ετοιμάσετε, με τη βοήθεια του πιο κάτω πίνακα, μια άσκηση στην οποία οι μαθητές θα πρέπει να αντιστοιχίσουν τα πέντε (5) τμήματα του Front Office με τα βασικά τους καθήκοντα. Να δώσετε δύο (2) επιπλέον επιπλέον καθήκοντα τα οποία να είναι λάθος.

(6 μον.)

Στήλη Α΄		Στήλη Β΄	
α/α	Τα τμήματα του Front Office	α/α	Τα βασικά τους καθήκοντα
A	<hr/> <hr/>	1	<hr/> <hr/> <hr/>
B	<hr/> <hr/>	2	<hr/> <hr/> <hr/>
Γ	<hr/> <hr/>	3	<hr/> <hr/> <hr/>
Δ	<hr/> <hr/>	4	<hr/> <hr/> <hr/>
E	<hr/> <hr/>	5	<hr/> <hr/> <hr/>
		6	<hr/> <hr/> <hr/>
		7	<hr/> <hr/> <hr/>

A	B	Γ	Δ	E

3. Στο πλαίσιο του μαθήματος «Σύνθεση Εδεσματολογίου» ο εκπαιδευτής επεξηγεί τους παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη για τη σύνθεση ενός μενού που αφορά τον στον ΙΣΟΖΥΓΙΣΜΟ. Στη συνέχεια δίνει στους μαθητές τα δύο πιο κάτω μενού ζητώντας τους να γράψουν ποιο μενού είναι λανθασμένο και γιατί.

Μενού 1

Consomme de Volailles

Soufle au fromage

T-Bone Steak

Pomme Frites

Haricots Vert

Poire Belle Helene

Μενού 2

Velouté de Volailles

Souffle au Fromage

Blanquette d' Agneau

Pommes Purees

Artichauts Clamart

Pouding de Pain

Οι μαθητές αντιμετωπίζουν δυσκολία στην κατανόηση του όρου ΙΣΟΖΥΓΙΣΜΟΣ και δεν μπορούν να λύσουν την άσκηση.

Ερώτημα Ι) Ποια από τις πιο κάτω διδακτικές προσεγγίσεις θεωρείται ως πιο ενδεδειγμένη για να ακολουθήσει ο εκπαιδευτής ώστε να βοηθήσει τους μαθητές να κατανοήσουν τον πιο πάνω όρο και να λύσουν την άσκηση;

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης.

(2 μον.)

A) Να δώσει δύο άλλα μενού που να φαίνεται πιο ξεκάθαρα το ορθό και το λανθασμένο

B) Να επαναλάβει τον ορισμό και να δώσει περισσότερα παραδείγματα.

Γ) Να δώσει διάφορα φαγητά και να ζητήσει από τους μαθητές να συνθέσουν ένα ισοζυγισμένο μενού.

Δ) Αφού πρώτα εξηγήσει γιατί το ένα από τα δύο μενού είναι λανθασμένο να ζητήσει από τους μαθητές να βρουν το λανθασμένο.

