

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 Α΄ έτους πρόκειται να εξηγήσετε στους μαθητές τους όρους διαμονής του πελάτη σε ένα ξενοδοχείο σε σχέση με τη διατροφή του, **μόνο ύπνος, ύπνος με πρόγευμα, ημιδιατροφή, πλήρης διατροφή.**

Ερώτημα I) Ποια είναι η παιδαγωγικά καταλληλότερη προσέγγιση σε αυτή την περίπτωση;

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

A) Θα καταγράψω τους τέσσερις όρους στον πίνακα και αφού τους εξηγήσω στους μαθητές προφορικά, θα γράψω στον πίνακα τους ορισμούς.

B) Θα επιλέξω μια περιπτωσιακή μελέτη όπου θα περιγράφει τους όρους διαμονής του πελάτη και θα ζητήσω από τους μαθητές να τους εντοπίσουν.

Γ) Θα αναγνώσω τους όρους διαμονής από το βιβλίο και μετά θα τους εξηγήσω προφορικά.

Δ) Θα δώσω τις εξηγήσεις και θα ζητήσω από τους μαθητές να εντοπίσουν τους όρους στο βιβλίο.

Ερώτημα II) Να δώσετε στον πιο κάτω χώρο ορισμούς για τους τέσσερις όρους διαμονής του πελάτη σε ένα ξενοδοχείο σε σχέση με τη διατροφή του. (2 μον.)

2. Σε διαγώνισμα του Α΄ έτους στο μάθημα «Τεχνολογία και Εργαστήριο Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης» ο εκπαιδευτής βάζει την παρακάτω ερώτηση:

Οι κεντρικοί διάδρομοι του χώρου εστίασης πρέπει να έχουν ελάχιστο πλάτος:

α) 1,20 μέτρα

β) 1,50 μέτρα

γ) 1,10 μέτρα

δ) 1 μέτρο

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης. (2 μον.)

3. Κατά τη διεξαγωγή της διδασκαλίας του μαθήματος του μπαρ 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. (5 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 και τα υλικά του κοκτέιλ «Brandy Alexander».

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) κατηγορίες ώστε να ολοκληρωθεί η άσκηση. (2 μον.)

ΣΤΗΛΗ Α'		ΣΤΗΛΗ Β'	
α/α	Είδη τυριών	α/α	Κατηγορίες Τυριών (Σκληρά, ημίσκληρα ή μαλακά)
Α	Κεφαλοτύρι	1	
Β	Ροκφόρ	2	
Γ	Φρέσκια Μοτσαρέλλα	3	
Δ	Ένταμ	4	
Ε	Χαλούμι		
Ζ	Αναρί ξερή		
Η	Αναρί φρέσκια		

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

Α	Β	Γ	Δ	Ε	Ζ	Η

Ερώτημα ΙΙ) Να περιγράψετε ποια διδακτική τεχνική θα επιλέγατε ώστε οι μαθητές να κατανοήσουν τις διαφορετικές κατηγορίες τυριών και τον τρόπο σερβιρίσματος τους. (3 μον.)

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. (8 μον.)

I	II	III	IV

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 στο τετράδιο.

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) Πώς θα προχωρήσετε στην επίτευξη του πρώτου στόχου σύμφωνα με το αναλυτικό πρόγραμμα; (Αξίζει να σημειωθεί ότι οι μαθητές εργάστηκαν στην Επισιτιστική Βιομηχανία την καλοκαιρινή περίοδο κατά την τη διάρκεια της πρακτικής τους κατάρτισης.)

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης.

(2 μον.)

A) Θα αναγνώσετε τον ορισμό από τις διαφάνειες και θα προσπαθήσετε να τον επεξηγήσετε στους μαθητές για να γίνει κατανοητός.

B) Θα προβάλετε μια ταινία μικρού μήκους σχετικά με το θέμα, στη συνέχεια θα ζητήσετε από τους μαθητές να σχολιάσουν μέσα από δικές τους εμπειρίες και να δώσουν τον δικό τους ορισμό.

Γ) Θα προβάλετε μια ταινία μικρού μήκους σχετικά με το θέμα, στη συνέχεια θα ζητήσετε από τους μαθητές να σχολιάσουν μέσα από δικές τους εμπειρίες και να δώσουν τον δικό τους ορισμό, η επικοινωνία της γνώσης θα γίνει με την τη δική σας παρέμβαση για αποσαφήνιση των παρανοήσεων και εφαρμογή της νέας γνώσης.

Δ) Αφού ρωτήσετε τους μαθητές σε μορφή ιδεοθύελλας τι νομίζουν ότι είναι το HACCP, εξηγείτε τον ορισμό στην τάξη και στην συνέχεια αν λάβετε θετική απάντηση έστω και από ένα μαθητή θα προχωρήσετε στον επόμενο στόχο.

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

(2 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. (8 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 που δεν την 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 δηλώσεις:

A) Πελάτης 15 χρονών παραγγέλνει στον μπάρμαν ένα κοκτέιλ και αυτός αρνείται να το σερβίρει. το ποτό _____

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

Γ) Μάγειρας στην κουζίνα, ενώ είναι με άδεια ασθενείας, 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) Στις πιο πάνω δηλώσεις, να συμπληρώσετε τις ορθές απαντήσεις στον προκαθορισμένο χώρο που σας δίδεται, σύμφωνα με το ερώτημα. (4 μον.)

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

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

Να βάλετε στο κουτάκι τη σωστή απάντηση της ερώτησης. (2 μον.)

A) Η καθηγήτρια να κάνει αναβαθμολόγηση του γραπτού και να δώσει τις μονάδες της ερώτησης που δεν απάντησαν οι μαθητές.

B) Να αφιερώσει χρόνο να εξηγήσει στους μαθητές.

Γ) Να δώσει την ευκαιρία στους μαθητές που βρήκαν την απάντηση να την διαβάσουν στην τάξη.

Δ) Να αφιερώσει χρόνο να εξηγήσει 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 Οινοχών Κύπρου» για να ετοιμάσετε μία διαφάνεια με τα σημεία τα οποία θα τονίσετε στους μαθητές.

Ερώτημα I) Να γράψετε επτά (7) σημεία της διαδικασίας παρουσίασης, ανοίγματος και σερβιρίσματος λευκού κρασιού.

(14 μον.)

1. Για καλύτερη κατανόηση από τους μαθητές ετοιμάζετε την πιο κάτω άσκηση στην οποία δίνετε ενδεικτικές ερωτήσεις μέσω των οποίων μια τουριστική επιχείρηση μπορεί να διερευνήσει τους τομείς της Ανάλυσης SWOT. Να ετοιμάσετε την απάντηση της άσκησης γράφοντας δίπλα από την κάθε ερώτηση τον τομέα της Ανάλυσης SWOT στον οποίο αναφέρεται.

Ερώτημα I

Να χρησιμοποιήσετε τα αρχικά S, W, O και T ανάλογα.

(6 μον.)

1. Δημιουργούνται αλλαγές στις προτιμήσεις της αγοράς που θα μπορέσει να εκμεταλλευτεί η επιχείρηση;	
2. Είναι η τοποθεσία της επιχείρησης εύκολα προσβάσιμη και ικανή για να προσελκύσει τους πελάτες;	
3. Υπάρχει πρόβλημα με την εικόνα και τη φήμη της επιχείρησης;	
4. Γίνεται ο ανταγωνισμός ολοένα και πιο έντονος ώστε να κινδυνεύει η λειτουργία της επιχείρησης;	
5. Είναι το προϊόν καλοσχεδιασμένο και ποιοτικό ώστε να ικανοποιήσει την πελατεία;	
6. Υπάρχει πρόβλημα κακής διαχείρισης και οργάνωσης;	

Ερώτημα II

Πως θα εξηγούσατε στους μαθητές σας τη διαφορά μεταξύ των εσωτερικών και εξωτερικών τομέων της Ανάλυσης SWOT, χρησιμοποιώντας τον πιο κάτω πίνακα.

(4 μον.)

Εσωτερικά	S	W
Εξωτερικά	O	T

2. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος της Τεχνολογίας και Εργαστηρίων Εστιατορικής Τέχνης ο εκπαιδευτής καλείται να διδάξει στους μαθητές την ενότητα «Προγεύματα».

Ο συγκεκριμένος στόχος του μαθήματος είναι οι μαθητές να μπορούν να περιγράψουν τον τρόπο παράθεσης του Αγγλικού προγεύματος.

Ερώτημα I

Να περιγράψετε στα προκαθορισμένα πλαίσια μία μαθησιακή δραστηριότητα που θα χρησιμοποιήσετε για να πετύχετε το στόχο του μαθήματος.

(5 μον.)

Ερώτημα II

Να βάλετε τα πιο κάτω στάδια σερβιρίσματος προγεύματος στη σωστή χρονική σειρά.

Στάδια σερβιρίσματος προγεύματος											

(3 μον.)

- α. Συνοδεύουμε τους πελάτες στο τραπέζι τους.
- β. Ρωτάμε τον αριθμό ατόμων.
- γ. Καλωσορίζουμε τους πελάτες.
- δ. Σερβίρουμε τον χυμό από τα αριστερά του πελάτη.
- ε. Δίνουμε το μενού στους πελάτες αρχίζοντας από τις κυρίες και συνεχίζουμε με τα παιδιά.
- ζ. Πλησιάζουμε τους πελάτες και παίρνουμε παραγγελία πρώτα από τις κυρίες και μετά από τα παιδιά.
- η. Σερβίρουμε τις παρασκευές αυγών από τα αριστερά αρχίζοντας από τις κυρίες και συνεχίζουμε με τα παιδιά.
- θ. Σερβίρουμε τα είδη αρτοποιίας.

Τέλος δοκιμίου