

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2012

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (I) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (264)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 25 Μαΐου 2012

11:00 – 13:30

Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2,5 ώρες (150 λεπτά)

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α΄, Β΄, Γ΄) και
από πέντε (5) σελίδες

ΟΔΗΓΙΕΣ:

- 1. ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ**
2. Το **Μέρος Α΄** αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.
3. Το **Μέρος Β΄** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.
4. Το **Μέρος Γ΄** αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.
5. **Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο τετράδιο απαντήσεων.**

ΜΕΡΟΣ Α΄ (48 ΜΟΝΑΔΕΣ)

1. Να απαντήσετε τις πιο κάτω δηλώσεις με **ΟΡΘΟ** ή **ΛΑΘΟΣ**.
 - α) **Παραγωγικότητα** είναι η αξιοποίηση του προσωπικού και των προμηθειών με στόχο την όσο μεγαλύτερη παραγωγή με το χαμηλότερο κόστος.
 - β) **Λειτουργική κουζίνα** είναι αυτή που παρέχει τη δυνατότητα για αύξηση του κόστους τροφίμων.
 - γ) **Μονάδα εργασίας** είναι ο χώρος σε μια κουζίνα όπου μπορούν να γίνουν όμοιες εργασίες από ένα ή περισσότερα άτομα του προσωπικού.
 - δ) **Σειρά ή ροή εργασίας** θεωρείται η ελάχιστη αξιοποίηση του χώρου και του εξοπλισμού της κουζίνας από το προσωπικό.

2. Να ονομάσετε δύο (2) συστήματα επισιτισμού που χρησιμοποιούνται για την ετοιμασία και παράθεση γευμάτων και να εξηγήσετε ένα από αυτά.

3. Είστε ο υπεύθυνος για την αγορά εξοπλισμού σε μια επισιτιστική μονάδα. Να γράψετε τέσσερα (4) κριτήρια που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για την αγορά καινούργιων επίπλων του εστιατορίου.

4. Στην κουζίνα του ξενοδοχείου όπου εργάζεστε προγραμματίζεται η εφαρμογή του συστήματος “HACCP” για τη διασφάλιση των απαραίτητων συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας.

Να γράψετε τέσσερις (4) αρχές που χαρακτηρίζουν το σύστημα αυτό.

5. α) Να ονομάσετε τρία (3) είδη μενού που γνωρίζετε.
β) Να επιλέξετε ένα (1) από αυτά και να δώσετε πέντε (5) χαρακτηριστικά γνωρίσματα που το διακρίνουν.

6. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

Ποιο από τα πιο κάτω επιδρά αρνητικά στις υδροδιαλυτές βιταμίνες;

 - α) το φως
 - β) η ψηλή θερμοκρασία
 - γ) το αλκαλικό περιβάλλον (pH)
 - δ) όλα τα πιο πάνω

7. Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τη σύνθεση ενός εδεσματολογίου (μενού).
8. Να απαριθμήσετε τέσσερις (4) παράγοντες που συμβάλλουν στην καλύτερη εμφάνιση του εδεσματολογίου (μενού).
9. Τι είναι η επαγγελματική ηθική και σε τι διαφέρει από το νόμο;
10. Να δώσετε τέσσερις (4) οδηγίες για τη σωστή διαχείριση παραπόνων των πελατών στο εστιατόριο όπου εργάζεστε.
11. Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία σωστής επαγγελματικής αγωγής/συμπεριφοράς που διέπουν τη σχέση ενός υπαλλήλου προς την ξενοδοχειακή επιχείρηση όπου εργάζεται.
12. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

Ένα βασικό πλεονέκτημα που επιτυγχάνεται με τη **μηχανογράφηση** (εγκατάσταση υπολογιστών) σε κάποιο εστιατόριο είναι:

- α) Η μείωση του λειτουργικού κόστους για την επιχείρηση.
- β) Η προσέλκυση περισσότερων πελατών στο εστιατόριο.
- γ) Η ελαχιστοποίηση των λαθών.
- δ) Η μείωση της παραγωγικότητας του προσωπικού.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β΄ (32 ΜΟΝΑΔΕΣ)

13. Κατά το σχεδιασμό μιας επαγγελματικής κουζίνας, η ομάδα εργασίας είναι υποχρεωμένη να λαμβάνει υπόψη όλες τις πρόνοιες της νομοθεσίας, συμπεριλαμβανομένης και αυτής που αφορά την ασφάλεια.

Να περιγράψετε τέσσερα (4) από αυτά τα μέτρα (ασφάλειας) που απαιτούνται από την νομοθεσία.

14. Είστε ο υπεύθυνος προσωπικού του ξενοδοχείου όπου εργάζεστε. Να απαριθμήσετε οκτώ (8) βασικές αρχές που πρέπει να χαρακτηρίζουν τη σχέση των προϊσταμένων προς τους υφιστάμενούς τους.
15. Να περιγράψετε τέσσερις (4) επιδράσεις που επιφέρει το μαγείρεμα στις πρωτεΐνες και να δώσετε ένα παράδειγμα συγκεκριμένης τροφής για την κάθε περίπτωση ξεχωριστά.
16. α) Οι **οθόνες αφής (touch screens)** είναι ένα αυτόματο σύστημα παραγγελιών που εφαρμόζεται στα εστιατόρια.
Να γράψετε τέσσερις (4) εργασίες που μπορούν να διεκπεραιώσουν οι τραπεζοκόμοι με τη χρήση της οθόνης αφής (touch screen).
- β) Ποια είναι η σημασία των **ηλεκτρονικών πωλήσεων (on-line sales)** για τη σύγχρονη ξενοδοχειακή επιχείρηση;

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

ΜΕΡΟΣ Γ΄ (20 ΜΟΝΑΔΕΣ)

17. Έχετε αναλάβει καθήκοντα Αρχιμάγειρα σε ένα ξενοδοχείο πολυτελείας. Ένα από τα καθήκοντά σας είναι και ο σωστός προγραμματισμός παραγωγής φαγητών.
- α) Ποια είναι η χρησιμότητα του σωστού προγραμματισμού παραγωγής φαγητών;
- β) Να αναφέρετε τα τρία (3) βασικά στάδια που περιλαμβάνει η διαδικασία παραγωγής φαγητών.
- γ) Να εξηγήσετε τέσσερα (4) βασικά στοιχεία/παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για το σωστό προγραμματισμό παραγωγής φαγητών.

18. Καθοριστικός παράγοντας για την επιτυχία ενός εδεσματολογίου (μενού) είναι ο **ισοζυγισμός**.

α) Να εξηγήσετε τι σημαίνει **ισοζυγισμένο** μενού.

β) Το πιο κάτω μενού δεν είναι ισοζυγισμένο και καλείστε να εντοπίσετε τέσσερα (4) λάθη που παρουσιάζονται σε αυτό.

Κανελόνι Φλορεντίν με Σάλτσα Ντομάτας

Πράσινη Σαλάτα με Στήθος Κοτόπουλου στη Σχάρα

Χοιρινή Μπριζόλα στη Σχάρα με Σάλτσα Μήλου

Πατάτες Πουρέ

Σπανάκι Σοτέ

Καρότα Γλασέ

Μηλόπιτα με Σάλτσα Βανίλιας

γ) Να συνθέσετε ένα ισοζυγισμένο προκαθορισμένο μενού (table d hôte) για επίσημο γεύμα, με τέσσερις (4) σειρές. Το κυρίως φαγητό πρέπει να περιλαμβάνει και τρία (3) συνοδευτικά.

--- ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ---