

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ,  
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ  
ΔΙΟΡΙΣΙΜΩΝ 2019**

**Εξεταζόμενο αντικείμενο (Κωδικός):** Ξενοδοχειακά (Μαγειρική) (625)

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης:** 23 Νοεμβρίου 2019, 10:00-13:00

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ 35 ΣΕΛΙΔΕΣ.

Ειδικές Οδηγίες για το συγκεκριμένο θέμα εξέτασης.

**ΜΕΡΟΣ Α΄:** Αποτελείται από 10 ερωτήσεις.

Να απαντήσετε και τις 10 ερωτήσεις.

Η κάθε άσκηση βαθμολογείται με 3 μονάδες. (Σύνολο Μονάδων 30)

**ΜΕΡΟΣ Β΄:** Αποτελείται από 5 ερωτήσεις.

Να απαντήσετε και τις 5 ερωτήσεις.

Η κάθε άσκηση βαθμολογείται με 6 μονάδες. (Σύνολο Μονάδων 30)

**ΜΕΡΟΣ Γ΄:** Αποτελείται από 4 ερωτήσεις.

Να απαντήσετε και τις 4 ερωτήσεις.

Η κάθε άσκηση βαθμολογείται με 10 μονάδες. (Σύνολο Μονάδων 40)

\*\* Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

\*\* Οι επιπρόσθετες σελίδες είναι μέρος του εξεταστικού δοκιμίου.

## ΜΕΡΟΣ Α΄

### Ερώτηση Α. 1

Στον πίνακα που ακολουθεί, δίνονται μαθησιακά αποτελέσματα. Να αναφέρετε το έτος (Α΄ ή Β΄ ή Γ΄) κατά το οποίο αναμένεται να επιτευχθούν τα πιο κάτω μαθησιακά αποτελέσματα. (Μονάδες 3)

A/A	ΜΑΘΗΣΙΑΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	ΕΤΟΣ
1	Γνωρίζει τις γενικές οδηγίες για το βράσιμο των ζυμαρικών.	<b>B</b>
2	Διακρίνει τη διαφορά μεταξύ των διαυγών και των πυκνόρρευστων σουπών.	<b>B</b>
3	Παρασκευάζει μπερ μανιέ (beurre manié) χρησιμοποιώντας τη σωστή αναλογία λίπους και αλευριού.	<b>A</b>
4	Περιγράφει τη σειρά εργασίας για ετοιμασία και παρουσίαση του μπουφέ.	<b>Γ</b>
5	Επεξηγεί και εφαρμόζει τα διάφορα στάδια και τεχνικές τις οποίες περιλαμβάνει η κάθε μέθοδος μαγειρέματος.	<b>A</b>
6	Περιγράφει τον σωστό τρόπο καθαρισμού, τεμαχισμού και προετοιμασίας διαφόρων ψαριών και θαλασσινών (λαβράκι, τσιπούρα, σολομός, καλαμάρι, σουπιά, χταπόδι, γαρίδες).	<b>B</b>

### Ερώτηση Α. 2

Θα παρασκευάσετε σαλάτες για μπουφέ με θέμα «60 Χρόνια Κυπριακής Δημοκρατίας».

**A.** Να αναφέρετε τα τρία (3) κριτήρια που πρέπει να πληρούν οι σαλάτες που θα σερβιριστούν στο συγκεκριμένο μπουφέ. (Μονάδες 1,5)

- 1. Μπορούν να διατηρήσουν τον χαρακτήρα τους καθ' όλη την διάρκεια του μπουφέ.**
- 2. Μπορούν να σερβιριστούν εύκολα από τον πελάτη.**
- 3. Συνάδουν με το θέμα του μπουφέ**

**B.** Σε άσκηση αξιολόγησης που κάνατε στην τάξη, ζητήσατε από τους μαθητές σας να αναφέρουν τα **χαρακτηριστικά** που πρέπει να έχουν οι σαλάτες που σερβίρονται σε **πιάτο**.

Να σημειώσετε με (✓) αν το περιεχόμενο των πιο κάτω προτάσεων είναι Σωστό ή Λάθος. **(Μονάδες 1,5)**

	<b>ΣΩΣΤΟ</b>	<b>ΛΑΘΟΣ</b>
Η ποσότητα της σαλάτας πρέπει να είναι η κατάλληλη, ανάλογα με τη θέση της στο μενού.	✓	
Η όλη παρουσίαση της σαλάτας πρέπει να συνάδει με το θέμα και χαρακτήρα το χώρου.		✓
Όλες οι σαλάτες πρέπει να σερβίρονται σε μεγάλα πιάτα.		✓
Οι σάλτσες για τις σαλάτες από φυλλώδη λαχανικά πρέπει να προστίθενται την τελευταία στιγμή.	✓	
Όλοι οι κανόνες παρουσίασης φαγητού πρέπει να εφαρμόζονται.	✓	
Όλα τα υλικά της σαλάτας πρέπει να είναι σε τέτοια αναλογία ώστε να μη ξεχωρίζει κάποιο υλικό.	✓	

### **Ερώτηση A. 3**

Πρόκειται να διδάξετε τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των φαγητών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ πάρτι.

Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τις βασικές αρχές παρουσίασης κρύων φαγητών που σερβίρονται σε καθρέπτες ή πιατέλες. **(Μονάδες 3)**

**1. Κεντρικό σημείο εστίασης**

**2. Ροή**

**3. Ομοιομορφία**

- 1. Όλοι οι καθρέπτες πρέπει να έχουν ένα κεντρικό σημείο εστίασης. Αυτό είναι το σημείο στο οποίο εστιάζει την προσοχή του ο πελάτης. Είναι συνήθως τοποθετημένο είτε στο κέντρο του καθρέπτη είτε σε μια γωνιά και παρόλο ότι είναι μέρος της όλης παρουσίασης δεν είναι μέρος του**

φαγητού που σερβίρεται. Μπορεί να είναι μια «ανθοδέσμη» από λουλούδια σκαλισμένα σε λαχανικά, ή μια μικρή κατασκευή από βούτυρο ή άλλο φαγώσιμο υλικό. Πρέπει να είναι καλόγουστο, λεπτοκαμωμένο και να υπογραμμίζει την όλη παρουσίαση.

2. Η παρουσίαση των φαγητών σε έναν καθρέπτη πρέπει να έχει αρχή και τέλος. Πρέπει δηλαδή να υπάρχει ροή και να γίνεται εύκολα αντιληπτή στον πελάτη η αφετηρία του σερβιρίσματος. Η αρχή συνήθως βρίσκεται στην πλευρά στην οποία βρίσκεται ο πελάτης και το τέλος βρίσκεται στο κεντρικό σημείο εστίασης του καθρέπτη. Με αυτό τον τρόπο παρουσίασης και ο τελευταίος πελάτης θα μπορεί να αντιληφθεί την όλη παρουσίαση.
3. Η ομοιομορφία είναι η πιο βασική αρχή στην παρουσίαση ορεκτικών σε καθρέπτη. Το κάθε τεμάχιο κάθε είδους πρέπει να είναι ακριβώς το ίδιο. Η παραμικρή διαφορά διακρίνεται και μπορεί να καταστρέψει την όλη παρουσίαση.

#### Ερώτηση Α. 4

**A.** Να αναφέρετε και να περιγράψετε τους τρεις (3) τύπους τροφικής δηλητηρίασης.  
(Μονάδες 0.75)

1. Φυσική / Αυτούσια (δηλητηριώδες από μόνος του ο οργανισμός / π.χ. μανιτάρι)
2. Χημική (τρόφιμα επιμολύνονται με τη χρήση μη κατάλληλων υλικών για τον καθαρισμό της κουζίνας π.χ. χλωρίνη)

### 3. Μικροβιολογική (μικρόβια και μικρο-οργανισμοί παθογόνοι μολύνουν τα τρόφιμα.

**B.** Να εξηγήσετε τους τέσσερις (4) παράγοντες που ευνοούν την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό των βακτηριδίων στα τρόφιμα. **(Μονάδες 1)**

#### Κατάλληλη τροφή

Οι διάφοροι μικροοργανισμοί χρειάζονται τροφή (πρωτεΐνες και ζάχαρα) για να ζήσουν

Μερικές τροφές μολύνονται πιο εύκολα λόγω της σύνθεσης τους

-Κρέατα και τα παράγωγα τους (σαλάμια, λουκάνικα, κροκέτες)

-Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα

-Οι ζυμοί, οι σάλτσες, τα ραγού και οι σούπες

-Αυγά και φαγητά που περιέχουν αυγά

#### Υγρασία

Τα βακτήρια δεν αναπτύσσονται χωρίς την παρουσία υγρασίας

Δεν πολλαπλασιάζονται σε στεγνές τροφές

Τροφές που περιέχουν αρκετή υγρασία είναι οι σούπες, οι ζυμοί, τα τζέλυ, οι κρέμες κ.α.

Η αφυδάτωση και αποξήρανση μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την μακρόχρονη διατήρηση των τροφίμων

#### Χρόνος

Κάτω από κατάλληλες συνθήκες αναπτύσσονται με γρήγορο ρυθμό

Στους 37 Β.Κ. τα βακτήρια πολλαπλασιάζονται κάθε 15 λεπτά, στους 10 Β.Κ.

κάθε 15 ώρες και στους 2 Β.Κ. κάθε 15 μέρες

#### Θερμοκρασία

Ιδανικότερη θερμοκρασία ανάπτυξης 37 °C . Τα περισσότερα μικρόβια αναπτύσσονται μεταξύ 15 °C και 45 °C . Πάνω από 45 °C ο ρυθμός ανάπτυξης είναι πιο αργός , όπως και για θερμοκρασίες κάτω από 15 °C . Πάνω από 63 °C σκοτώνονται αρκετά είδη βακτηριδίων εκτός από τα σπόρια.

Οι τοξίνες χρειάζονται βράσιμο πάνω από 30 λεπτά για να καταστραφούν.

Το ψύχος δεν σκοτώνει τα μικρόβια , αλλά αναστέλλει τη δράση τους. Η κατάψυξη σκοτώνει αρκετά μικρόβια.

Γ. Να γράψετε πέντε (5) χαρακτηριστικά συμπτώματα των βακτηριακών τροφικών δηλητηριάσεων. **(Μονάδες 1.25)**

1. Εμετός
2. Διάρροια
3. Κοιλόπυκος
4. Εφίδρωση
5. Κόπωση

### **Ερώτηση Α. 5**

Η τεχνική της «Παρουσίασης του Φαγητού ή Γλυκού στο Πιάτο», έχει μεγάλη σημασία στην επιτυχία ενός μενού. Στο ερώτημα «ποιοι είναι **οι γενικοί κανόνες** παρουσίασης φαγητού και γλυκού στο πιάτο;» οι μαθητές έδωσαν τις πιο κάτω απαντήσεις.

Να σημειώσετε με (✓) αν το περιεχόμενο των πιο κάτω προτάσεων είναι Σωστό ή Λάθος. **(Μονάδες 3)**

	ΣΩΣΤΟ	ΛΑΘΟΣ
Η τελική απόφαση για σχεδιασμό και παρουσίαση ενός πιάτου δεν είναι τυχαία.		✓
Για να δημιουργήσουμε μια καλή παρουσίαση πρέπει να λάβουμε υπόψη μας τον χαρακτήρα και τη γεύση του φαγητού που θα μπει στο πιάτο.		✓
Η προετοιμασία των πιάτων πρέπει να είναι πρακτική και αποδοτική, αποκλείοντας μη αναγκαία συστατικά.	✓	
Πρέπει να υπάρχει ισοζυγισμός της θρεπτικής αξίας του φαγητού στο πιάτο.		✓
Τα πιάτα δεν πρέπει να βαρυφορτώνονται.	✓	
Τα φαγητά πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο στο πιάτο, ώστε να υπάρχει συμμετρία.		✓

## Ερώτηση Α. 6

Ο κύριος Παπαδόπουλος πρόκειται να διδάξει την ενότητα «Ξέβαθο Τηγάνισμα». Οι πιο κάτω προτάσεις αποτελούν τα στάδια παρασκευής μιας συνταγής για στήθος κοτόπουλου σοτέ με σκούρα σάλτσα.

**A.** Στον πίνακα που ακολουθεί, να επιλέξετε τις εννέα (9) σωστές προτάσεις και να τις τοποθετήσετε στη σωστή σειρά, ούτως ώστε η συνταγή να μπορεί να ολοκληρωθεί. **(Μονάδες 1.5)**

- α) Γυρίζουμε το κοτόπουλο και το σοτάρουμε μέχρι να ροδοκοκκινίσει και από την άλλη πλευρά.
- β) Σοτάρουμε το στήθος από κοτόπουλο μέχρι να ροδοκοκκινίσει.
- γ) Καρυκεύουμε το στήθος από κοτόπουλο, με αλάτι και πιπέρι.
- δ) Κάνουμε ντιγκλέιζ (deglaze) με κρασί ή ζωμό από κοτόπουλο.
- ε) Περνάμε το κοτόπουλο διαδοχικά από αλεύρι, αυγό και καπήρα.
- στ) Διορθώνουμε τη γεύση και σερβίρουμε.
- ζ) Κτυπούμε το στήθος από κοτόπουλο με μπάτη.
- η) Προσθέτουμε τη σκούρα σάλτσα στο τηγάνι, σιγοβράζουμε μέχρι να ψηθεί το κοτόπουλο και να ελαττωθεί η σάλτσα.
- θ) Αφαιρούμε το περιττό λίπος από το τηγάνι.
- ι) Αφήνουμε το υγρό να εξατμιστεί.
- κ) Τηγανίζουμε το κοτόπουλο σε μπόλικο λάδι.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Σωστή Σειρά	<b>Z</b>	<b>Γ</b>	<b>B</b>	<b>A</b>	<b>Θ</b>	<b>Δ</b>	<b>I</b>	<b>H</b>	<b>ΣΤ</b>

**B.** Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε έξι (6) κριτήρια που θα χρησιμοποιήσετε για την αξιολόγηση του μαθητή σε ένα εργαστηριακό μάθημα. **(Μονάδες 1.5)**

- 1. Κατάλληλα προετοιμασμένος**
- 2. Καθαρή στολή και προσωπική υγιεινή**
- 3. Εξεύρεση υλικών και εξοπλισμού**
- 4. Εφαρμογή συνταγής**
- 5. Τελικό προϊόν / γεύση**
- 6. Καθαριότητα χώρου κατά τη διάρκεια και με την ολοκλήρωση του μαθήματος**
- 7. Οργάνωση χώρου**
- 8. Οργάνωση χρόνου**
- 9. Σωστή αξιοποίηση υλικών**
- 10. Μέθοδος εργασίας**
- 11. Συνεργασία ομαδικότητα**
- 12. Σωστό ψήσιμο**

**\*οποιαδήποτε άλλα κριτήρια αιτιολογηθούν σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που ζητά η ερώτηση.**

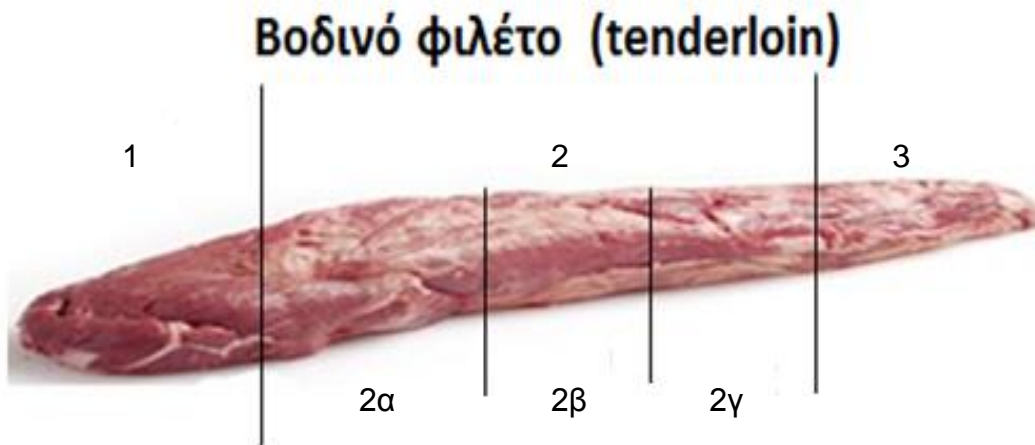
### **Ερώτηση A. 7**

Η ακόλουθη διαφάνεια είναι από την παρουσίαση της ενότητας «Βοδινό και Μοσχάρισιο Κρέας».

**A.** Να συμπληρώσετε τα τρία (3) μέρη του βοδινού φιλέτου, όπως απεικονίζονται στην πιο κάτω φωτογραφία. **(Μονάδες 1.5)**

**B.** Να ονομάσετε τα κοψίματα 2α, 2β και 2γ. **(Μονάδες 1.5)**





**Μέρος 1: Κεφαλή**

**Μέρος 2: Κέντρο**

**Μέρος 3: Ουρά**

**Κόψιμο 2α: Tournedos**

**Κόψιμο 2β: Fillet**

**Κόψιμο 2γ: Fillet Mignon**

### **Ερώτηση Α. 8**

Ένας από τους βασικότερους στόχους της καθιέρωσης προτύπων ελέγχου στο τμήμα τροφίμων και ποτών, είναι η διασφάλιση της ποιότητας των πρώτων υλών. Ως εκ τούτου, η ανάπτυξη και η καθιέρωση προδιαγραφών για την αγορά υλικών είναι απαραίτητη όχι μόνο για την αποτελεσματικότερη λειτουργία του τμήματος προμηθειών αλλά και για την ενίσχυση της λειτουργικής συνοχής και επιτυχίας μίας επισιτιστικής μονάδας.

**A.** Να ονομάσετε το σημαντικότερο παράγοντα που προσδιορίζει την ταυτότητα ενός εστιατορίου και οδηγεί στη σωστή επιλογή των προδιαγραφών αγοράς υλικών.  
**(Μονάδες 1)**

### **Εδεσματολόγιο**

**B.** Να επεξηγήσετε σε συντομία την έννοια των προδιαγραφών αγοράς υλικών.  
**(Μονάδες 1)**

**Τα ποιοτικά πρότυπα προδιαγραφών αγοράς υλικών αναφέρονται στα ειδικά χαρακτηριστικά των υλικών που περιγράφουν καλύτερα την ποιότητα των υλικών που επιθυμούμε να αγοράσουμε για κάθε είδος υλικού, τα οποία προκύπτουν από την ανάλυση του εδεσματολογίου και τη δημιουργία μιας λίστας αναγκών βάσει της χρήσης των υλικών στις συνταγές.**

Τα ποσοτικά πρότυπα προδιαγραφών αγοράς υλικών υπόκεινται σε συνεχή εξέταση και αναθεώρηση που γίνεται πολλές φορές σε καθημερινή βάση για να εξασφαλίσουν ότι αγοράζονται μόνο οι ποσότητες εκείνες που θα χρειαστούν άμεσα ή στο άμεσο μέλλον, ή ακόμη, ανάλογα της φύσης τους, αλλοιώσιμα ή μη αλλοιώσιμα, διασφαλίζουν την ύπαρξη της ελάχιστης ποσότητας που απαιτείται παραγωγή (par stock level) στην αποθήκη

Τα πρότυπα προδιαγραφών αγοράς υλικών για τις τιμές αναφέρονται στις τιμές της αγορά που επηρεάζονται κυρίως από τη γεωγραφική θέση και τη διαθεσιμότητα των προϊόντων ή τον αριθμό των προμηθευτών, (βλέπε τη διαθεσιμότητα και τον ανταγωνισμό στα μεγάλα αστικά κέντρα σε αντίθεση με τις απομακρυσμένες περιοχές).

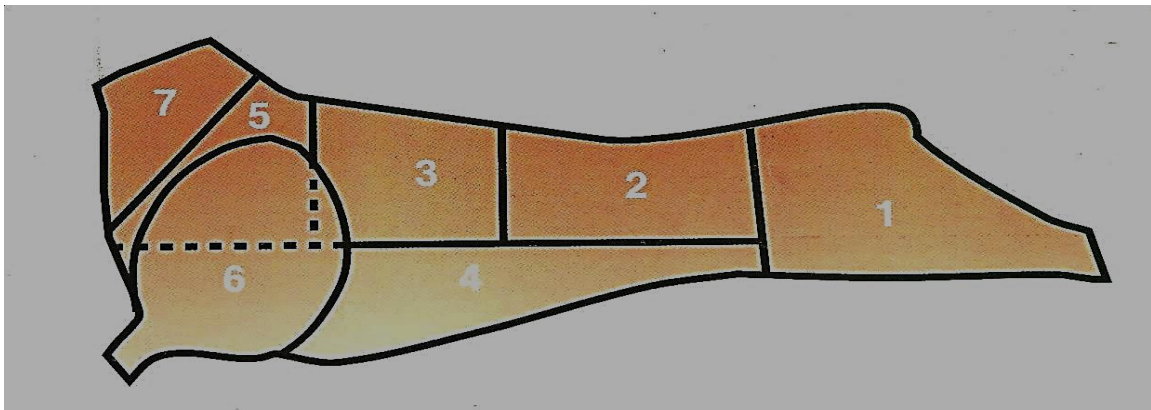
\*οποιαδήποτε άλλη αναφορά στις προδιαγραφές αγοράς υλικών με σωστή αιτιολόγηση από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στην άσκηση.

Γ. Να αναφέρετε τέσσερις (4) βασικούς λόγους για τους οποίους οι προδιαγραφές αγοράς υλικών είναι σημαντικές για μια επισιτιστική μονάδα. **(Μονάδες 1)**

1. Αναγκάζουν τη διοίκηση να καθορίσει από πριν τις ακριβείς προϋποθέσεις για κάθε προϊόν,
2. Ανάπτυξη/αλλαγή στο εδεσματολόγιο βάσει προδιαγραφών
3. Εξαλείφουν τυχόν παρανοήσεις και παρεξηγήσεις μεταξύ της επιχείρησης και των προμηθευτών
4. Λήψη πολλών και με ακρίβεια προσφορών και από περισσότερους προμηθευτές
5. Εξαλείφουν την ανάγκη προφορικής και λεπτομερής περιγραφής των προϊόντων κάθε φορά που δίνεται τηλεφωνική ή προφορική παραγγελία
6. Δυνατό σημείο ελέγχου κατά τη διαδικασία παραλαβής

### **Ερώτηση Α. 9**

Ο κ. Γέρος, στο μάθημα τεμαχισμός Αρνίσιου Κρέατος, προβάλλει στους μαθητές την πιο κάτω διαφάνεια.



**A.** Να ονομάσετε τα έξι (6) από τα επτά (7) τεμάχια του αρνιού και να αναφέρετε μια κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος για το κάθε τεμάχιο. Η απάντηση να δοθεί στον πιο κάτω πίνακα. **(Μονάδες 1.5)**

A/A	ΤΕΜΑΧΙΟ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
1	<b>Μπούτι</b>	<b>Ρόστο, μπρεζέ, βραστό, γεμιστό</b>
2	<b>Νεφραριά</b>	<b>Σχάρα, σοτέ, ρόστο</b>
3	<b>Καρέ</b>	<b>Σχάρα, σοτέ, ρόστο</b>
4	<b>Στήθος</b>	<b>Stew, βραστό, γεμιστό, ρόστο</b>
5	<b>Σβέρκο</b>	<b>Stew, βραστό,</b>
6	<b>Σπάλα</b>	<b>Ρόστο, μπρεζέ, βραστό, γεμιστό</b>
7	Λαιμός	

**\*οποιαδήποτε άλλη μέθοδος μαγειρέματος κατάλληλη για κάθε κόψιμο κρέατος.**

**B.** Να αναφέρετε τους έξι (6) παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και πεπτικότητα του κρέατος. **(Μονάδες 1.5)**

- 1. Ηλικία**
- 2. Διατροφή του ζώου**
- 3. Γένος**
- 4. Σίτεμα**
- 5. Τρόπος σφαγής**
- 6. Χρόνος από σφαγή μέχρι κατανάλωση**

- 7. Μέρος του ζώου από όπου προέρχεται το κρέας
- 8. Μέθοδος μαγειρέματος
- 9. Ορθή μέθοδος τεμαχισμού

**Ερώτηση Α. 10**


Κατά τη διδασκαλία του μαθήματος «Ψάρια και Θαλασσινά», δίνετε το ακόλουθο φύλλο εργασίας.

**A.** Να γράψετε σε πόσα φιλέτα διαχωρίζονται: **(Μονάδες 0.5)**

- 1) Τα επίπεδα ψάρια: **4**
- 2) Τα στρογγυλά ψάρια: **2**

**B.** Να αναφέρετε τη γαλλική ορολογία και να περιγράψετε τα κοψίματα των ψαριών που απεικονίζονται στις πιο κάτω φωτογραφίες. **(Μονάδες 2.5)**

ΚΟΨΙΜΑΤΑ	ΓΑΛΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	Le délice	Καθαρισμένα και ομοιόμορφα, τυλιγμένα ή διπλωμένα φιλέτα ψαριού.
	La raupiète	Φιλέτο συνήθως γλώσσας τυλιγμένο σε ρολό, πολλές φορές περιέχει και γέμιση.
	Le goujon	Στενόμακρες λωρίδες από φιλέτο ψαριού 7 εκ. μήκους και 1 εκ. πλάτους ( συνήθως κόβονται λοξά). Μπορεί επίσης να τυλιχτούν σαν πούρο.
	La darne	Φέτα κομμένη κάθετα από στρογγυλά ψάρια μαζί με το κόκκαλο της σπονδυλικής στήλης.

	<p>L e tronçon</p>	<p>Φέτα κομμένη κάθετα από επίπεδο ψάρι μαζί με το κόκκαλο. Πολλές φορές το ψάρι χωρίζεται σε δύο μέρη.</p>
---	--------------------	---

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄  
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

## ΜΕΡΟΣ Β΄

### Ερώτηση Β. 1

Ο εκπαιδευτής κ. Νικολάου θα διδάξει το πρώτο από τα τρία (3) μαθήματα στην ενότητα σούπες. Για καλύτερο προγραμματισμό του μαθήματος, έχει διαχωρίσει τους μαθητές σε ομάδες των τριών (3), από το προηγούμενο μάθημα. Αποφάσισε να εφαρμόσει τις πιο κάτω δραστηριότητες, οι οποίες παρατίθενται με τυχαία σειρά:

- α. Αναθέτει στην κάθε ομάδα τις εργασίες για την πρακτική εξάσκηση στο Εργαστήριο Μαγειρικής Τέχνης και κατανέμει τα υλικά στις ομάδες για την παρασκευή των συνταγών.
- β. Επιδεικνύει διάφορες παρασκευές σούπας στους μαθητές.
- γ. Επιβλέπει και βοηθά τις ομάδες κατά την εκτέλεση των συνταγών.
- δ. Αξιολογεί την πρακτική εξάσκηση των ομάδων στο Εργαστήριο Μαγειρικής Τέχνης και εισηγείται τυχόν διορθωτικές κινήσεις.
- ε. Ελέγχει ότι όλες οι ομάδες γνωρίζουν τα στάδια εκτέλεσης των συνταγών που τους έχουν ανατεθεί και έχουν όλα τα απαραίτητα υλικά, σκεύη και εξοπλισμό για την παρασκευή των συνταγών.
- στ. Καθοδηγεί τις ομάδες κατά το σερβίρισμα σούπας σε πιάτα ή σουπιέρες.

**A.** Να βάλετε τις δραστηριότητες στη σωστή σειρά. **(Μονάδες 3)**

1	2	3	4	5	6
<b>B</b>	<b>A</b>	<b>E</b>	<b>Γ</b>	<b>ΣΤ</b>	<b>Δ</b>

**B.** Να γράψετε δύο (2) προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα για το πιο πάνω μάθημα. **(Μονάδες 1)**

- **Αναφέρει την ποσότητα σούπας για μια μερίδα**
- **Διακρίνει τη θέση της σούπας στο μενού**
- **Ταξινομεί τις σούπες σε κατηγορίες**
- **Καταγράφει οδηγίες για πετυχημένες σούπες**
- **Διακρίνει τη διαφορά μεταξύ των διαυγών και πυκνόρρευστων σουπών**
- **Παρασκευάζει αντιπροσωπευτικές παρασκευές από κάθε κατηγορία σουπών**
- **Ετοιμάζει κατάλληλες γαρνιτούρες για τις σούπες σύμφωνα με τις πρότυπες συνταγές**
- **Παραθέτει σούπες σύμφωνα με τις αρχές της γαστρονομικής τέχνης**

- **Διορθώνει τη γεύση και την ποιότητα των παρασκευών**

Γ. Η μια ομάδα μαθητών αντιμετωπίζει δυσκολίες κατά την εξέλιξη του εργαστηριακού μαθήματος.

Δύο από τους τρεις μαθητές αποχώρησαν προγραμματισμένα κατά τη διάρκεια του εργαστηρίου με αποτέλεσμα η σούπα να μην είναι έτοιμη για σερβίρισμα.

Να εντοπίσετε το βασικότερο λάθος του εκπαιδευτή και να προτείνετε μια διορθωτική ενέργεια για να βοηθήσει το μαθητή να ολοκληρώσει την παρασκευή της σούπας. **(Μονάδες 2)**

**Δεν προβαίνει σε αναπροσαρμογή των ομάδων αφού γνώριζε ότι θα αποχωρήσουν οι μαθητές.**

**Αναπροσαρμόζει τις ομάδες ή μειώνει τις παρασκευές για τον μαθητή που έμεινε μόνος του και τον βοηθάει ο ίδιος ο εκπαιδευτής να ολοκληρώσει το εργαστηριακό μάθημα.**

## **Ερώτηση Β. 2**

Ο εκπαιδευτής έχει παραγγείλει υλικά για να διδάξει το δεύτερο μάθημα της θεματικής ενότητας σάλτσες, ως ακολούθως:

α) Μια (1) περίοδο 45 λεπτών για το θεωρητικό μέρος του μαθήματος (κατηγορίες σαλτσών).

β) Έξι (6) περιόδους 45 λεπτών για το εργαστηριακό μέρος του μαθήματος (επίδειξη από τον εκπαιδευτή και ακολούθως πρακτική εξάσκηση από τους μαθητές για μια (1) σάλτσα και δύο (2) παράγωγά της).

Κατά την ανατροφοδότηση στο θεωρητικό μέρος του μαθήματος και μετά από ερώτηση για το ποιες είναι οι τρεις (3) κατηγορίες των σαλτσών, η απάντηση που πήρατε ήταν: «Άσπρες, Ξανθές και Σκούρες».

Διαπιστώνετε ότι οι μαθητές σας έχουν μπερδέψει τις ονομασίες των τριών (3) ειδών ρου (roux), που έχουν διδαχθεί στο προηγούμενο μάθημα, με τις τρεις (3) κατηγορίες των σαλτσών στο σημερινό μάθημα.

**A. Να κατατάξετε τις σάλτσες στις τρεις (3) κατηγορίες. (Μονάδες 1)**

**Κρύες, Ζεστές, Χλιαρές**

**B. Να επιλέξετε ποιο από τα πιο κάτω σενάρια θα ακολουθήσετε για να αρθεί η παρανόηση άμεσα. (Μονάδες 2)**

Να βάλετε στο κουτί τον αριθμό του σεναρίου που αντιστοιχεί στη σωστή απάντηση

4

**Σενάρια:**

- 1) Αποφασίζετε ότι κατά τη διάρκεια του μαθήματος θα κάνετε ξανά επίδειξη τα τρία (3) είδη ρου (roux) και μία (1) σάλτσα από την κάθε κατηγορία. Στη συνέχεια, οι μαθητές θα κάνουν πρακτική εξάσκηση σε ομάδες σε αυτά που τους κάνατε επίδειξη. Μετά θα συνεχίσετε με τις δραστηριότητες για το εργαστηριακό μέρος του μαθήματος, όπως τις έχετε σχεδιάσει.
- 2) Κατά τη διάρκεια του μαθήματος αφιερώνετε 7-10 λεπτά και ζητάτε από ένα μαθητή να εξηγήσει στους συμμαθητές του τα τρία (3) είδη ρου (roux) και τις τρεις (3) κατηγορίες των σαλτσών, δίνοντας παραδείγματα για να ελέγξετε αν τα εμπέδωσε και ο ίδιος. Στη συνέχεια, υπαγορεύετε προφορικά ασκήσεις για το σπίτι αναφορικά με τα τρία (3) είδη ρου (roux) και τις τρεις (3) κατηγορίες των σαλτσών.
- 3) Αναθέτετε εργασία για το σπίτι που περιλαμβάνει ερωτήσεις για τα τρία (3) είδη ρου (roux) και τις τρεις (3) κατηγορίες των σαλτσών, για να έχουν τη δυνατότητα οι μαθητές να τα κατανοήσουν και να τα εμπεδώσουν στο σπίτι και σε όσο χρόνο χρειαστούν. Στην αρχή του επόμενου μαθήματος, αφιερώνετε 5-10 λεπτά για να αναφέρετε προφορικά τα τρία (3) είδη ρου (roux) και τις τρεις (3) κατηγορίες των σαλτσών.
- 4) Αναπροσαρμόζετε τον καταμερισμό του χρόνου για το μάθημα. Αφιερώνετε 20 λεπτά περισσότερα για να επεξηγήσετε τα τρία (3) είδη ρου (roux) και τις τρεις (3) κατηγορίες των σαλτσών. Προβαίνετε με προφορικές ερωτήσεις σε ανακεφαλαίωση και εμπέδωση. Δίνετε ανατροφοδότηση και βεβαιώνετε ότι έχουν κατανοήσει όλοι οι μαθητές τη διαφορά. Ακολούθως συνεχίζετε με τις δραστηριότητες, για το εργαστηριακό μέρος του μαθήματος.

**Γ. Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας σε μια παράγραφο που να μην υπερβαίνει τις 80 λέξεις. (Μονάδες 3)**

**Το σενάριο 1 δεν μπορεί να υλοποιηθεί λόγω έλλειψης χρόνου αλλά και υλικών.**



Στο σενάριο 2 δεν μπορούμε να γνωρίζουμε εκ των προτέρων αν ο μαθητής θα δώσει σωστή απάντηση, με την πιθανότητα να απαντήσει λανθασμένα και η παρανόηση να παραμείνει. Επιπρόσθετα δεν θα ξέρουμε αν οι απαντήσεις των μαθητών είναι ορθές ούτε και αν τα έχουν κατανοήσει σωστά μέχρι το επόμενο μάθημα, με κίνδυνο σε περίπτωση λανθασμένων απαντήσεων να εμπεδωθεί η παρανόηση.

Στο σενάριο 3 δεν θα ξέρουμε αν οι απαντήσεις των μαθητών είναι ορθές ούτε και αν τα έχουν κατανοήσει σωστά μέχρι το επόμενο μάθημα, με κίνδυνο σε περίπτωση λανθασμένων απαντήσεων να εμπεδωθεί η παρανόηση.

Σενάριο 4. Δεδομένου του χρόνου που έχουμε για το μάθημα, επτά (7) περιόδους των 45 λεπτών, αλλά και των υλικών που έχουν παραγγελθεί για το εργαστηριακό μέρος του μαθήματος, αφιερώνουμε 20 λεπτά περισσότερα στο θεωρητικό κομμάτι για να επιβεβαιώσουμε ότι έχει αρθεί η παρανόηση. Για το εργαστηριακό μέρος του μαθήματος θα μας απομείνουν πέντε-μισή (5 ½) περίοδοι των 45 λεπτών, όπου με μια μικρή ανακατανομή του χρόνου αλλά και των δραστηριοτήτων σε κάθε περίοδο, μπορούμε να ολοκληρώσουμε τις δραστηριότητες που έχουμε σχεδιάσει, για το εργαστηριακό μέρος του μαθήματος, (επίδειξη από τον εκπαιδευτή και ακολούθως πρακτική εξάσκηση από τους μαθητές).

### Ερώτηση Β.3

Δίνετε την πιο κάτω άσκηση στους μαθητές, για το μάθημα «Εδεσματολόγιο». Η άσκηση αφορά ένα μενού στο οποίο υπάρχουν λάθη σε σχέση με τη σύνθεση, τη γλώσσα και τη γραφή του. Ζητάτε από τους μαθητές να καταγράψουν και να παρουσιάσουν τέσσερις (4) **κατηγορίες λαθών**.

<p><i>Crème de volaille</i> (κρεμώδης Σούπα από κοτόπουλο) ***</p> <p><i>Spinach lasagne</i> (Λαζάνια από Σπανάκι) ***</p> <p><i>Sauté de Poulet Sauce à la Crème</i> (Κοτόπουλο σοτέ με σάλτσα φρέσκιας κρέμας)</p> <p><i>Pommes Sautées</i> <b>(Πατάτες σοτέ)</b></p> <p><i>Épinard en Branche</i></p> <p><i>Haricot Vert en Vapeur</i> (Φασολάκια στον Ατμό) ***</p> <p><i>Pannacota with Strawberry sauce</i> (Πανακότα με σάλτσα από φράουλα)</p>
--

Κατά τη διάρκεια της παρουσίασης των απαντήσεων στη τάξη, διαπιστώνετε ότι αρκετοί μαθητές δεν αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των λαθών, παρά μόνο καταγράφουν συγκεκριμένα λάθη. Για τον λόγο αυτό ετοιμάζετε τον πιο κάτω πίνακα, για να τον χρησιμοποιήσετε στο επόμενο μάθημα.

**A.** Να γράψετε τέσσερις (4) κατηγορίες λαθών δίνοντας ένα (1) παράδειγμα για την κάθε κατηγορία από το μενού που δόθηκε, οι οποίες θα περιλαμβάνονται στον πιο κάτω πίνακα. **(Μονάδες 1)**

<b>A/A</b>	<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>	<b>ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ</b>
<b>1</b>	<b>Διαφορετική γραμματοσειρά</b>	<b>Pommes Sautées (Πατάτες σωτέ), Épinard en Branche, Sauté de Poulet Sauce à la Crème</b>

2	Διαφορετικό μέγεθος γραμματοσειράς	Pommes Sautées (Πατάτες σωτέ), Épinard en Branche, Sauté de Poulet Sauce à la Crème.
3	Επανάληψη υλικών	Φρέσκια κρέμα ή/και γάλα σε όλες τις σειρές του μενού.
4	Επανάληψη χρωμάτων	στη σούπα και στο κυρίως φαγητό , στο ζεστό ορεκτικό και στα συνοδευτικά.
5	Επανάληψη μεθόδων Μαγειρέματος:	Sauté de Poulet Sauce à la Crème Pommes Sautées Épinard en Branche
6	Μετάφραση	υπάρχει μετάφραση στα Ελληνικά σε όλα τα φαγητά εκτός από τα Épinard en Branche
7	Χρήση γλώσσας	Όλες οι σειρές είναι γραμμένες στην Γαλλική γλώσσα εκτός από το επιδόρπιο που είναι γραμμένο στην Αγγλική γλώσσα.

**B.** Να επιλέξετε ποιο από τα πιο κάτω σενάρια θα ακολουθήσετε για να επιτευχθεί η κατανόηση και η εμπέδωση των κατηγοριών των λαθών στο επόμενο μάθημα. (Μονάδες 1)

Να βάλετε στο κουτί τον αριθμό του σεναρίου που αντιστοιχεί στη σωστή απάντηση

2

**Σενάρια:**

- 1) Χωρίζετε τους μαθητές σε τέσσερις (4) ομάδες. Δίνετε στην κάθε ομάδα πριν το τέλος του μαθήματος από ένα διαφορετικό μενού με λάθη, και τους ζητάτε σαν άσκηση για το σπίτι να καταγράψουν τις τέσσερις (4) κατηγορίες λαθών, δίνοντας ένα (1) παράδειγμα για την κάθε κατηγορία. Στην αρχή του επόμενου μαθήματος, μετά τον έλεγχο των προ-απαιτούμενων γνώσεων, μαζεύετε τα τετράδια για να τα διορθώσετε στο σπίτι σας και να τα επιστρέψετε στους μαθητές στο μεθεπόμενο μάθημα με τις παρατηρήσεις σας. Στη συνέχεια, τους δείχνετε τη διαφάνεια στον βίντεο-προβολέα με τις ορθές απαντήσεις, χρησιμοποιώντας παραδείγματα από διαφορετικά μενού για την κάθε κατηγορία λαθών. Επεξηγείτε την κάθε κατηγορία λαθών και, ακολούθως, δίνετε αντίγραφο της διαφάνειας στους μαθητές.
- 2) Πριν το τέλος του μαθήματος γράφετε στον πίνακα τέσσερις (4) κατηγορίες λαθών, χωρίς παραδείγματα και ζητάτε από τους μαθητές να τις αντιγράψουν στο τετράδιό τους. Ζητάτε από τους μαθητές, για άσκηση στο σπίτι, να τις εντοπίσουν από το μενού που τους δόθηκε προηγουμένως και να γράψουν ένα (1) λάθος για την κάθε κατηγορία. Στο επόμενο μάθημα

επεξηγείτε το φυλλάδιο/διαφάνεια, χωρίζετε τους μαθητές σε τέσσερις (4) ομάδες, ορίζετε ένα εκπρόσωπο για την κάθε ομάδα και τους ζητάτε να ελέγξουν ξανά τις απαντήσεις τους. Καθώς οι μαθητές ελέγχουν τις απαντήσεις τους, αναγράφετε στον πίνακα τέσσερις (4) κατηγορίες λαθών. Στη συνέχεια, ζητάτε με τη σειρά από τον εκπρόσωπο κάθε ομάδας να ανέβει στον πίνακα και να γράψει ένα λάθος σε διαφορετική κατηγορία. Ελέγχετε και διορθώνετε τους μαθητές, αν χρειαστεί, δίνετε στους μαθητές το φυλλάδιο/διαφάνεια και στο τέλος γίνεται ανατροφοδότηση.

- 3) Στο επόμενο μάθημα κάνετε αφόρμηση με ένα καινούριο μενού, αναφέροντας τα λάθη και δίνοντας παραδείγματα. Δίνετε στους μαθητές διαφορετικά μενού στον κάθε ένα. Ζητάτε από τους μαθητές να εντοπίσουν τις κατηγορίες των λαθών, να τις καταγράψουν στο τετράδιό και να αναφέρουν από μία κατηγορία. Επίσης, τους ζητάτε να αναφέρουν ένα (1) παράδειγμα από αυτά που έχουν καταγράψει στο τετράδιό τους. Στο τέλος, τους δίνετε το φυλλάδιο/διαφάνεια, με τις ορθές απαντήσεις, χρησιμοποιώντας παραδείγματα από διαφορετικά μενού για την κάθε κατηγορία λαθών, για να ελέγξουν τις απαντήσεις τους.

Γ. Να αιτιολογήσετε την επιλογή του ορθότερου σεναρίου σε περίπου πενήντα (50) λέξεις. Στη συνέχεια, να εξηγήσετε γιατί δεν μπορούν να εφαρμοστούν τα δύο (2) λανθασμένα σενάρια σε περίπου πενήντα (50) για το κάθε σενάριο. **(Μονάδες 4)**

**Στο σενάριο 2, γράφοντας στον πίνακα τέσσερις (4) κατηγορίες λαθών και ζητώντας από τους μαθητές να τις αντιγράψουν στο τετράδιο τους τους βοηθάτε να διαχωρίσουν τα λάθη σε κατηγορίες στο σπίτι καθώς λύνουν την άσκηση, χρησιμοποιώντας ο κάθε μαθητής όσο χρόνο χρειάζεται. Στη συνέχεια η διαδικασία που περιγράφεται στο σενάριο θα βοηθήσει τους μαθητές να αφομοιώσουν την καινούρια γνώση, να την επεξεργαστούν σε ομάδες για να υπάρξει αλληλεπίδραση και στη συνέχεια θα την ανακοινώσουν στην ολομέλεια της τάξης. Ο καθηγητής επιβλέπει την όλη διαδικασία και βεβαιώνεται ότι δεν υπάρχουν παρανοήσεις ή/και λάθη. Στο τέλος με την ανατροφοδότηση οι καινούριες γνώσεις εμπεδώνονται.**

**Στο σενάριο 1, είναι πολύ δύσκολο να εργαστούν οι μαθητές ομαδικά στο σπίτι, σωστά δίνεται η άσκηση για το σπίτι, αλλά μαζεύοντας τα τετράδια των μαθητών στην αρχή του μαθήματος και δίνοντας τη διαφάνεια μετά την επεξήγηση της οι μαθητές δεν θα έχουν κάπου για να παίρνουν σημειώσεις, με κίνδυνο να μην κατανοήσουν ή να μην θυμούνται αυτά που θα επεξηγηθούν. Παράλληλα δεν θα γνωρίζουν άμεσα αν απάντησαν σωστά την άσκηση, αλλά στο επόμενο μάθημα όταν θα πάρουν πίσω τα τετράδια τους, γεγονός που επισύρει τον κίνδυνο να μην γίνει εμπέδωση των κατηγοριών των λαθών αφού η όλη διαδικασία θα διαρκέσει σχεδόν 3 μαθήματα.**

Στο σενάριο 3, έχοντας οι μαθητές διαφορετικά μενού ο κάθε ένας, υπάρχει ο κίνδυνος κατά την ανακοίνωση των απαντήσεων προφορικά, να μην αντιληφθούν οι υπόλοιποι μαθητές τις κατηγορίες με τα παραδείγματα. Ο λόγος είναι γιατί ο κάθε μαθητής έχει διαφορετικό μενού και θα είναι πολύ δύσκολο να ελέγξει και να αντιληφθεί το παράδειγμα που δίνει ο συμμαθητής του όταν ανακοινώνει την απάντηση στην τάξη. Επιπρόσθετα τις απαντήσεις θα τις ελέγχουν μόνοι τους χωρίς την βοήθεια του εκπαιδευτή με κίνδυνο να εμπεδωθούν και πιθανές λανθασμένες απαντήσεις και οι παρανοήσεις να μην αρθούν.

#### **Ερώτηση Β. 4**

Έχετε να διδάξετε την ενότητα «Κοστολόγηση Συνταγής».

Σας δίνετε η συνταγή για Λουκουμάδες Red Velvet για τέσσερις (4) μερίδες:

<b><u>ΥΛΙΚΑ</u></b>	<b><u>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</u></b>	<b><u>ΚΟΣΤΟΣ ΥΛΙΚΩΝ</u></b>
<b>Για τη ζύμη</b>		
Νερό	300 ml	€0.01
Ξηρή μαγιά	18 gr	€0.70 / 100 gr
Μέλι	20 gr	€6.00 / kg
Κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής	10 gr	€1.20 / 50 gr
Αλεύρι γενικής χρήσης	250 gr	€1.50 / kg
Αλάτι	5 gr	€0.90 / kg
Corn flour	50 gr	€1.30 / 250 gr
Ηλιέλαιο για τηγάνισμα	1 λίτρο	€4.50 / 3 λίτρα
<b>Για τη γέμιση</b>		
Βούτυρο	125 gr	€4.50 / 500 gr
Τυρί κρέμα	200 gr	€7.00 / kg
Ζάχαρη άχνη	250 gr	€2.00 / kg
Εκχύλισμα βανίλιας	10 gr	€3.25 / 100 gr
<b>Για το σερβίρισμα</b>		
Μέλι	100 gr	€6.00 / kg
Καρύδια	80 gr	€7.50 / kg
Κανέλα σκόνη	30 gr	€1.40 / 100 gr
Ζάχαρη άχνη	60 gr	€2.00 / kg

Να συμπληρώσετε τα στοιχεία που λείπουν από το φύλλο κοστολόγησης που ακολουθεί και, στη συνέχεια, να προχωρήσετε στην κοστολόγηση της συνταγής.  
(Μονάδες 6)

<b>ΦΥΛΛΟ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ</b>				
<b><u>ΥΛΙΚΑ</u></b>	<b><u>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</u></b>	<b><u>ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ</u></b>	<b><u>ΤΙΜΗ</u></b>	<b>ΚΟΣΤΟΣ €</b>
Νερό	300	ml	€0.01	0.01
Ξηρή μαγιά	18	gr	€0.70 / 100 gr	0.13
Μέλι	20	gr	€6.00 / kg	0.12
Κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής	10	gr	€1.20 / 50 gr	0.24
Αλεύρι γενικής χρήσης	250	gr	€1.50 / kg	0.38
Αλάτι	5	gr	€0.90 / kg	0.005
Corn flour	50	gr	€1.30 / 250 gr	0.26
Ηλιέλαιο για τηγάνισμα	1	λίτρο	€4.50 / 3 λίτρα	1.50
Βούτυρο	125	gr	€4.50 / 500 gr	1.13
Τυρί κρέμα	200	gr	€7.00 / kg	1.40
Ζάχαρη άχνη	250	gr	€2.00 / kg	0.50
Εκχύλισμα βανίλιας	10	gr	€3.25 / 100 gr	0.325
Μέλι	100	gr	€6.00 / kg	0.60
Καρύδια	80	gr	€7.50 / kg	0.60
Κανέλα σκόνη	30	gr	€1.40 / 100 gr	0.42
Ζάχαρη άχνη	60	gr	€2.00 / kg	0.12
<b>Να υπολογίσετε τα ακόλουθα:</b>				
<b>A. Συνολικό κόστος = €7.74</b>				
<b>B. Κόστος ανά μερίδα = <math>7.74 \div 4 = €1.94</math></b>				
<b>Γ. Τιμή πώλησης με ποσοστό κόστους τροφίμων 34% = <math>1.94 \div 0.34 = €5.70</math></b>				
<b>Δ. Κέρδος ανά μερίδα = <math>5.70 - 1.94 = €3.76</math></b>				

## **Ερώτηση Β. 5**

Διδάσκετε στο Α' έτος το μάθημα Τεχνολογία και Εργαστήρια Μαγειρικής. Στο επόμενο μάθημα έχετε να παραδώσετε σε μία (1) περίοδο 45 λεπτών τη θεωρία για τη μέθοδο ψησίματος – Βράσιμο. **(Μονάδες 6)**

Ο μαθητής, στο τέλος του μαθήματος, πρέπει να:

1. ορίζει τη μέθοδο βρασίματος.
2. αναφέρει τα πλεονεκτήματα και τις τροφές που ψήνονται με τη μέθοδο αυτή.
3. περιγράφει τα στάδια της μεθόδου.
4. επεξηγεί τα σημεία που απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή.

Να προσδιορίσετε τις μεθόδους και τα μέσα ή υλικά που θα χρησιμοποιήσετε για το κάθε ένα από τα σημεία του πίνακα που ακολουθεί στην επόμενη σελίδα.

Α/Α	ΠΟΡΕΙΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΜΕΘΟΔΟΣ	ΜΕΣΑ / ΥΛΙΚΑ
1	Σύνδεση με τα προηγούμενα	Συνδυασμός διαφόρων μεθόδων (Μαιευτική, Ερωτηματική μέθοδος, Συζήτηση)	Φωτογραφίες Video projector- Power Point Σημειώσεις- Φυλλάδια.
2	Προσέλευση ενδιαφέροντος	Παρακολούθηση Συνδυασμός διαφόρων μεθόδων (Μαιευτική, Ερωτηματική μέθοδος, Συζήτηση, Ιδεοθύελλα)	Φωτογραφίες, αποσπάσματα από ταινία/ες, βίντεο από διαδίκτυο.
3	Εισαγωγή νέων Μαθησιακών Αποτελεσμάτων	Συνδυασμός διαφόρων μεθόδων (Μαιευτική, Ερωτηματική μέθοδος, Συζήτηση)	Video projector- Power Point Σημειώσεις- Φυλλάδια.
4	Ανάπτυξη Μαθησιακών Αποτελεσμάτων	Συνδυασμός διαφόρων μεθόδων (Μαιευτική, Ερωτηματική μέθοδος, Συζήτηση, ιδεοθύελλα, διάλεξη) Διαγνωστική Αξιολόγηση με ερωτήσεις (προφορικές) στο τέλος κάθε διαφάνειας ή στόχου.	Video projector- Power Point Σημειώσεις- Φυλλάδια, πίνακας, μαρκαδόροι.



5	Ανακεφαλαίωση / Εμπέδωση	<b>Εξατομικευμένη διδασκαλία          Συνεργατική ή          συνεταιριστική μάθηση          (εργασία στην τάξη)</b>  <b>Διαγνωστική Αξιολόγηση</b>	<b>Σημειώσεις-          Φυλλάδια, Φύλλο          Ομαδικής          Εργασίας,          Φυλλάδιο Εργασίας,          Φυλλάδιο          Αξιολόγησης</b>
6	Ανάθεση κατ'οίκον εργασίας	<b>Συζήτηση, ιδεοθύελλα,          διάλεξη          Εξατομικευμένη διδασκαλία</b>	<b>Φυλλάδιο Εργασίας          για το σπίτι,          Φυλλάδιο          Αξιολόγησης</b>

**\*οποιοσδήποτε μεθόδους, μέσα ή υλικά αιτιολογηθούν σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στην ερώτηση.**

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄  
 ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

## ΜΕΡΟΣ Γ΄

### Ερώτηση Γ. 1

Ο εκπαιδευτής στο μάθημα της ημέρας, «Ασφάλεια και Υγεία στην Κουζίνα», αξιοποιεί διαφοροποιημένες μαθητο-κεντρικές εκπαιδευτικές δραστηριότητες στην τάξη. Σκοπός του εκπαιδευτή είναι να εμπεδώσει στους μαθητές τη σημασία του μαθήματος.

Ο εκπαιδευτής μπαίνει στην τάξη (7<sup>η</sup> περίοδο – 10/02/2019) και συναντά ένα κουρασμένο και ανήσυχο τμήμα. Θέλοντας να καταπραΰνει την κούραση των μαθητών και να αποφύγει μια βαρετή διάλεξη, χρησιμοποιεί μόνο ένα μαρκαδόρο και αξιοποιεί την τεχνική της ιδεοθύελλας αναγράφοντας στο κέντρο του πίνακα τη λέξη «Ατυχήματα». Ξεκινά με τις πιο κάτω ερωτήσεις:

1. «Για πείτε μου, ποια είδη ατυχημάτων γνωρίζετε;»
2. «Πώς συμβαίνουν αυτά τα ατυχήματα;»

Μέσα από τη διαδικασία της ιδεοθύελλας προκύπτει ο παρακάτω **Πίνακας 1**:

Τροχαίο	Ηλεκτ. Υψηλής Ισχύος	Εγκαύματα
Γλιστρήμα/πτώση	κοψίματα	Αφυξημάδα
Ταχύτητα	<b>Ατυχήματα</b>	Εκρήξεις
Υγιεινή του χώρου		Σβεστιάδα
Εγκαταστάσεις	Χαλασμένα μηχανήματα	Αυτοκίνητα
Παιδιά Μηχανήματα	Μοσσοκλέσα	Ηλεκτροπληξία
Επισκευή / Συντήρηση	Πίεση	Κούραση

Ο εκπαιδευτής και οι μαθητές αναπτύσσουν μια γενικευμένη ιδεοθύελλα γύρω από τα ατυχήματα. Με την ολοκλήρωση του πιο πάνω πίνακα όμως, κτυπά το κουδούνι για να σχολάσουν οι μαθητές. Με το χτύπημα του κουδουνιού και μέσα στη φασαρία ο εκπαιδευτής φωνάζει:

- «Γιώργο, την ερχόμενη Δευτέρα παρουσιάζεις εσύ και η ομάδα σου τη θεματική ενότητα ατυχήματα.»
- Ο Γιώργος απαντά καταφατικά και ανταποκρίνεται: «Παρουσίαση μόνος μου στα ατυχήματα;»
- Ο εκπαιδευτής στην προσπάθειά του να τον ενθαρρύνει, συνεχίζει και λέει: «Μην ανησυχείτε... θα τα καταφέρετε. Τα αναλύσαμε όλα στον πίνακα...»

Την επόμενη Δευτέρα ο εκπαιδευτής παίρνει παρουσίες και αμέσως ανακοινώνει ότι η ομάδα του Γιώργου θα παρουσιάσει τα ατυχήματα στην κουζίνα. Ο Γιώργος σαστισμένος σηκώνει το χέρι του και λέει: «Μα, κύριε, σε εμένα είπατε την περασμένη Δευτέρα να κάνω την παρουσίαση για τα ατυχήματα μόνος μου. Δεν έχουμε ομάδες στην τάξη». Οι συμμαθητές συμφωνούν ότι δεν έχουν δημιουργηθεί ακόμη οι ομάδες. Ο εκπαιδευτής ψάχνει στην ατζέντα του και βλέπει τη σημείωσή του: (Δευτέρα, 17/02/2019, να ορίσω ομάδες).

Ξαφνικά, ήρθε στο μυαλό του η εικόνα της περασμένης Δευτέρας: Θυμήθηκε ότι κτύπησε το κουδούνι και καθώς οι μαθητές αποχωρούσαν βιαστικά, ανέθεσε στον Γιώργο και την ομάδα του, γρήγορα και προφορικά, την παρουσίαση για το επόμενο μάθημα.

**A.** Να εντοπίσετε τρία (3) βασικά λάθη στα οποία υπέπεσε ο εκπαιδευτής κατά την έναρξη του μαθήματος τη Δευτέρα 10/02/2019. **(Μονάδες 3)**

**Δεν παρουσίασε τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα / δεν συνέδεσε με τα προηγούμενα το νέο μάθημα / γενικευμένη ιδεοθύελα / δεν υπήρχε σωστή οργάνωση χρόνου / δεν οργανώνει σωστά το μάθημα**

**\*οποιοδήποτε άλλο λάθος αιτιολογηθεί σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στην περιπτωσιολογική μελέτη.**

**B.** Να αναφέρετε το λάθος στο οποίο υποπίπτει ο εκπαιδευτής όταν ζητά στην αρχή του μαθήματος από τον Γιώργο και την ομάδα του, να προχωρήσει με την παρουσίασή του την Δευτέρα 17/02/2019. Τι θα έπρεπε να πράξει ο εκπαιδευτικός για να αποφύγει το πιο πάνω λάθος. **(Μονάδες 2)**

**Δεν γίνεται καμία σύνδεση με τα προηγούμενα και χωρίς καμία**

**προετοιμασία/σύνδεση και διασφάλιση ότι ο Γιώργος είναι έτοιμος με την**

**ομάδα του, του ζητά να προχωρήσει με την παρουσίαση**

**\*οποιοδήποτε άλλο λάθος αιτιολογηθεί σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στην περιπτωσιολογική μελέτη.**

**Γ. Να εντοπίσετε το βασικότερο λάθος που υπάρχει στον πίνακα της ιδεοθύελλας και το οποίο οδήγησε τους μαθητές σε σοβαρές παρανοήσεις στο μάθημα; (Μονάδες 2)**

**Ο τίτλος στο κέντρο είναι γενικός / θα έπρεπε να ήταν 'Ατυχήματα στην Κουζίνα'**

**Δ. Να εξηγήσετε τον τρόπο με τον οποίο ο εκπαιδευτής θα έπρεπε να είχε ολοκληρώσει τη δραστηριότητα της ιδεοθύελλα στη τάξη; (Μονάδες 3)**

**Ο εκπαιδευτής θα έπρεπε πρώτα να διαμορφώσει/διορθώσει τον τίτλο του μαθήματος στο κέντρο του πίνακα και στη συνέχεια με συζήτηση ή ερωτήσεις-απαντήσεις να προχωρήσει σε μια επαγωγή και διαγραφή των λανθασμένων λέξεων στον πίνακα.**

### **Ερώτηση Γ. 2**

Η κυρία Πέτρου, στο μάθημα «Έλεγχος και Διαχείριση Τροφίμων και Ποτών», διοργανώνει στοχευμένη εκπαιδευτική επίσκεψη σε ξενοδοχείο 5 αστέρων. Η κυρία Πέτρου, στο τελευταίο μάθημα και πριν από την εκπαιδευτική επίσκεψη στο ξενοδοχείο, αφιερώνει όλο τον χρόνο του μαθήματος στο να ελέγξει αν οι μαθητές έχουν κατανοήσει σωστά τον κύκλο και τα σημεία ελέγχου του τμήματος τροφίμων και ποτών με συζήτηση και προφορική αξιολόγηση. Αφού εντόπισε αδυναμίες ή παρανοήσεις, βοηθά τους μαθητές να εμπεδώσουν τις σχετικές πληροφορίες.

Ακολούθως, επεξηγεί στους μαθητές τον σκοπό της εκπαιδευτικής επίσκεψης και αναθέτει σε έντυπη μορφή συγκεκριμένη εργασία για τον κάθε μαθητή. Πέραν από τις κοινές ερωτήσεις αναθέτει στον κάθε μαθητή και μια-δύο διαφορετικές ερωτήσεις. Ταυτόχρονα, η κυρία Πέτρου, για να διεγείρει το ενδιαφέρον των μαθητών της, ανακοινώνει ότι, κατά την επίσκεψή τους, μπορούν να αξιοποιήσουν τα κινητά τηλέφωνα τους και να καταγράψουν όλες τις σχετικές πληροφορίες που αναζητούν.

Βασικός σκοπός της ήταν να δημιουργήσει μια διαφοροποιημένη μαθησιακή ατμόσφαιρα, χρησιμοποιώντας τεχνολογίες πληροφορικής και επικοινωνιών στη συλλογή των απαιτούμενων πληροφοριών για την εργασία τους στο επόμενο μάθημα. Η επίσκεψη εξελίσσεται ομαλά και, κατά την επιστροφή τους προς το σχολείο, η κυρία Πέτρου εξηγεί στους μαθητές ότι στο ερχόμενο μάθημα ο κάθε μαθητής θα πρέπει να έρθει στο μάθημα με καταγραμμένες τις πληροφορίες. Όλοι οι μαθητές θα έχουν χρόνο, ατομικά και ομαδικά, για να παρουσιάσουν όλες τις πληροφορίες.

**A.** Στην πρώτη παράγραφο η κυρία Πέτρου χρησιμοποιεί δύο είδη αξιολόγησης. Να ονομάσετε τα δύο (2) είδη αξιολόγησης. **(Μονάδες 1)**

**B.** Ως εκπαιδευτής έχετε να σχεδιάσετε και να παρουσιάσετε την καθοδηγητική εργασία που δόθηκε στους μαθητές σε τάξη μεικτών ικανοτήτων. Σκοπός της εργασίας αυτής είναι να βοηθήσετε τους μαθητές να συλλέξουν τις σωστές πληροφορίες από την διερεύνηση του κύκλου και τα σημεία ελέγχου του τμήματος τροφίμων και ποτών από το εν λόγω ξενοδοχείο.

Να συμπληρώσετε τον πίνακα που ακολουθεί, σύμφωνα με τις πιο κάτω οδηγίες:

Στην 1<sup>η</sup> στήλη, τα κύρια στάδια που θα χρησιμοποιούσατε στην εργασία αυτή, για να καθοδηγήσετε τους μαθητές σας, έχοντας υπόψη τα έξι (6) στάδια του κύκλου ελέγχου του τμήματος τροφίμων και ποτών. **(Μονάδες 3)**

Στην 2<sup>η</sup> και 3<sup>η</sup> στήλη αντίστοιχα, να καταγράψετε ένα (1) προσδοκώμενο μαθησιακό αποτέλεσμα (για κάθε κύριο στάδιο) το οποίο θα περιείχε στοιχεία διαβάθμισης της εργασίας για το Μαθητή Α και Β που είναι διαφορετικών δυνατοτήτων. **(Μονάδες 6)**

### **Αξιολόγηση (Διαγνωστική)**

**Η Διαγνωστική Αξιολόγηση αφορά Προαπαιτούμενες Γνώσεις και Δεξιότητες για να διαπιστωθούν οι δυσκολίες μάθησης με σκοπό τη θεραπεία τους**

## Αξιολόγηση (Διαμορφωτική/Συντρέχουσα)

Η Διαμορφωτική/Συντρέχουσα Αξιολόγηση γίνεται μέσα από δραστηριότητες και ποικίλες δοκιμασίες των μαθητών (προφορικές και γραπτές εξετάσεις, τεστ, συζητήσεις, πρακτικές ασκήσεις κλπ.), για να διαπιστωθούν οι αδυναμίες και τα αίτια που τις προκαλούν και να παρθούν διορθωτικά μέτρα

A/A	Στάδιο	Σημείο διαβάθμισης Μαθητής A (μεγαλύτερου βαθμού ετοιμότητας)	Σημείο διαβάθμισης Μαθητής B (μικρότερου βαθμού ετοιμότητας)
1	Αγορά	<b>Καθορίζει πρότυπα για τις αγορές τροφίμων. Συμπληρώνει τα έντυπα παραγγελιών για τις αγορές τροφίμων.</b>	<b>Διακρίνει τη σημασία των προτύπων για τα τρόφιμα και ποτά. Επεξηγεί τους κυριότερους τρόπους αγορών που ακολουθούνται σήμερα στην επισιτιστική βιομηχανία.</b>
2	Παραλαβή	<b>Παραλαμβάνουν ανά ομάδες υλικά στα εργαστήρια. Συμπληρώνουν τα έντυπα παραλαβής.</b>	<b>Εξηγεί τις απαραίτητες προϋποθέσεις για τη σωστή διαδικασία παραλαβής. Εξηγεί τα κυριότερα σημεία ελέγχου κατά την παραλαβή τροφίμων</b>
3	Αποθήκευση	<b>Συμπληρώνει σωστά τα έντυπα της αποθήκης. Αποθηκεύουν υλικά στα εργαστήρια.</b>	<b>Διακρίνει τους τρεις κυριότερους τρόπους αποθήκευσης και τα χαρακτηριστικά του καθενός.</b>
4	Έκδοση	<b>Συμπληρώνει σωστά τα έντυπα που είναι απαραίτητα για την</b>	<b>Εξηγεί τη σωστή διαδικασία έκδοσης των υλικών.</b>

		<b>έκδοση των τροφίμων και ποτών</b>	
5	Παραγωγή	<b>Αιτιολογεί τη χρησιμότητα της πρότυπης συνταγής και των πινάκων ποσοτήτων στον έλεγχο των μερίδων</b>	<b>Αναλύει τους παράγοντες που καθορίζουν το μέγεθος της μερίδας.  Επεξηγεί τους παράγοντες που ρυθμίζουν την απόδοση των τροφίμων σε μερίδες φαγητού</b>
6	Παράθεση/Σερβίρισμα	<b>Σχεδιάζει τις μεθόδους παράθεσης.  Επεξηγεί τους παράγοντες που ρυθμίζουν το κόστος των παραθέσεων</b>	<b>Αναλύει τους παράγοντες που επηρεάζουν τις μεθόδους παράθεσης.  Επεξηγεί τους παράγοντες που ρυθμίζουν το κόστος των παραθέσεων</b>

**\*οποιοδήποτε άλλο σημείο διαφοροποίησης αιτιολογηθεί σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στις δύο στήλες, δίνοντας ξεκάθαρα τουλάχιστον μια πιο υψηλού επιπέδου δραστηριότητα για το μαθητή με το μεγαλύτερο βαθμό ετοιμότητας.**

### **Ερώτηση Γ. 3**

Ο εκπαιδευτής κύριος Ανδρέου, έχει προετοιμαστεί για να διδάξει το μάθημα «Παρασκευή της Σάλτσας Ντομάτας», τα βασικά παράγωγα, τα υλικά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της.

Για αφόρμηση, χρησιμοποιεί ένα εντυπωσιακό φιλμάκι από ένα ιταλικό εστιατόριο. Στις σκηνές που ακολουθούν, ξεπροβάλλει μια εντυπωσιακή ανοικτή κουζίνα (open display kitchen) με σύγχρονο εξοπλισμό, όπου επαγγελματίες μάγειρες, δημιουργούν εξαίσια γαστρονομία που απεικονίζεται μέσα από το αριστοτεχνικό στήσιμο του πιάτου και τα φρεσκο-μαγειρεμένα υλικά ξεπροβάλλουν αχνιστά στο πορσελάνινο πιάτο.

Το φιλμάκι ολοκληρώνεται εστιάζοντας σε ένα πιάτο ‘Penne alla Napolitana’.

Στη συνέχεια, με σκοπό να κεντρίσει ακόμη περισσότερο το ενδιαφέρον των μαθητών του, ανασηκώνει και δείχνει δύο διαφορετικά πακέτα μακαρονιών και ρωτά τους μαθητές: «Ποια ομάδα θα χρησιμοποιήσει το σπαγγέτι στη συνταγή της;», «Ποια ομάδα θα παρασκευάσει Penne alla Napolitana;»

Οι μαθητές κατενθουσιασμένοι τρέχουν στους πάγκους εργασίας τους. Ο εκπαιδευτής περνά από κοντά τους και διανέμει τις συνταγές σε έντυπη μορφή, λέγοντας στους μαθητές: «Η ομάδα Α και Β, αφού παρασκευάσουν τη βασική σάλτσα ντομάτας, θα προχωρήσουν και θα παρασκευάσουν τη σάλτσα Milanaise και θα σερβίρουν Spaghetti alla Milanese. Η ομάδα Γ και Δ, αφού παρασκευάσουν τη βασική σάλτσα ντομάτας, τότε θα προχωρήσουν να παρασκευάσουν και να σερβίρουν Penne alla Napolitana».

Το εργαστήριο εξελίσσεται πολύ καλά και όλες οι ομάδες κατενθουσιασμένες σερβίρουν τις μερίδες που έχουν παρασκευάσει στην παράθεση. Αφού ολοκληρώθηκε το σερβίρισμα και η διαδικασία καθαρισμού, ο εκπαιδευτής προχωρεί σε μια σύντομη ανασκόπηση του εργαστηριακού μαθήματος.

Στην πρώτη του ερώτηση ρωτά τους μαθητές: «Ποιο ήταν το μάθημα μας σήμερα;» Με φωνές και γεμάτοι ικανοποίηση, οι μισοί μαθητές φώναξαν «Spaghetti alla Milanese» και οι άλλοι μισοί «Μακαρόνια με Napolitana». Ο εκπαιδευτής κατανοεί ότι υπάρχει διάσταση από τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος.

Χρησιμοποιώντας την πιο πάνω μελέτη περίπτωσης:

**A.** Να εντοπίσετε τα δύο πιο σημαντικά λάθη στα οποία υπέπεσε ο εκπαιδευτής στην αρχή του μαθήματος. **(Μονάδες 2)**

**Δεν προσδιορίζει τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα για την εν λόγω θεματική ενότητα / χρησιμοποιεί φιλμάκι για την εφόρμηση του, το οποίο σε πολλά σημεία του οδηγεί σε παρανοήσεις**

**\*οποιαδήποτε άλλο λάθος αιτιολογηθεί σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στην περιπτωσιολογική μελέτη.**

**B.** Να καταγράψετε μία (1) διορθωτική κίνηση που πρέπει να υιοθετήσει ο εκπαιδευτής την επόμενη φορά, έτσι ώστε να αποφύγει τα ίδια λάθη. **(Μονάδες 2)**

**Δίνεται με οποιοδήποτε μέσο (πίνακας, διαφάνεια, έντυπο κ.α.) στο οποίο αναγράφονται και προσδιορίζονται ξεκάθαρα τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα / το φιλμάκι να εστιάζει μόνο στην διαδικασία παρασκευής της σάλτσα ντομάτας**

**\*οποιοδήποτε άλλο λάθος αιτιολογηθεί σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στην περιπτωσιολογική μελέτη.**



Γ. Να εντοπίσετε το σημείο το οποίο επιβάρυνε την απόκλιση του μαθήματος από τον αρχικό του σκοπό και έστρεψε την προσοχή του μαθητή σε άλλο θέμα. **(Μονάδες 2)**

**Η παρουσίαση των μακαρονιών, η οποία ενίσχυσε περισσότερο την παρανόηση.**

Δ. Να καταγράψετε τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα (στόχοι) για το συγκεκριμένο μάθημα, λαμβάνοντας υπόψη τα δεδομένα που αναφέρονται στο πιο πάνω κείμενο. **(Μονάδες 4)**

**Καταγραφή προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων και αναφορά συγκεκριμένα στην παρασκευή της σάλτσας ντομάτας, τα βασικά παράγωγα, τα υλικά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της.**

#### **Ερώτηση Γ. 4**

Διδάσκετε στο Γ' έτος, τη θεματική ενότητα «Μοντέρνα Κυπριακή Κουζίνα».

Χρησιμοποιώντας μαθησιακά αποτελέσματα του Α', Β' και Γ' έτους, στο μάθημα Τεχνολογία και Εργαστήρια Μαγειρικής, έχετε να μετατρέψετε την παραδοσιακή συνταγή για αφέλια με πουργούρι σε μοντέρνα εκτέλεση. Για να επιτύχετε τον σκοπό σας καλείστε να διασυνδέσετε κατακόρυφα γνώσεις και δεξιότητες των αναλυτικών προγραμμάτων.

Α. Να αναφέρετε τουλάχιστον ένα μαθησιακό αποτέλεσμα (γνώση / δεξιότητα) από το κάθε έτος, Α', Β' και Γ', που πρέπει να αξιοποιήσουν οι μαθητές. **(Μονάδες 4)**

- **Α' Έτος: Γνωρίζουν τα βασικά παρασκευάσματα / Κανόνες υγιεινής / Μεθόδους μαγειρέματος- π.χ. stew**
- **Β' Έτος: Τεμαχισμός χοιρινού κρέατος και παρασκευές από το κάθε τεμάχιο**
- **Γ' Έτος: Κανόνες παρουσίασης φαγητού και γλυκού στο πιάτο**

**\*οποιοδήποτε άλλο προσδοκώμενο μαθησιακό αποτέλεσμα αιτιολογηθεί σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στην ερώτηση.**

**B.** Να αιτιολογήσετε την απάντησή σας στο πρώτο μέρος, εξηγώντας πώς οικοδομείται η κάθετη διασύνδεση των γνώσεων και των δεξιοτήτων που αναφέρατε πιο πάνω. **(Μονάδες 3)**

**Ξέροντας οι μαθητές τα κοψίματα θα μπορούν να φιλοκόψουν το κρεμμύδι και να μπορούν να ψήσουν το πουργούρι. Ξέροντας τη μέθοδο stew από το πρώτο έτος θα μπορούν να κάνουν αφέλια. Για να φτιάξουν τα αφέλια θα πρέπει να ξέρουν από ποια τεμάχια κρέατος θα μπορούσαμε να φτιάξουμε stew. Ξέροντας τα πιο πάνω θα πρέπει βασιζόμενοι στους κανόνες παρουσίασης από το Γ' έτος να μπορούν να παρουσιάσουν το έδεσμα στημένο στο πιάτο με όμορφο και μοντέρνο τρόπο.**

**\*οποιαδήποτε άλλη γνώση και δεξιότητα αιτιολογηθεί σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στην ερώτηση.**

**Γ.** Να αναπτύξετε ένα φύλλο εργασίας το οποίο να στοχεύει στην εξακρίβωση της ετοιμότητας των μαθητών για τα πιο πάνω. **(Μονάδες 3)**

**Θα μπορεί ο εκπαιδευτής στο φύλλο εργασίας να συμπεριλάβει:**

- **ερωτήσεις για τη μέθοδο ψησίματος / stew, τα μέρη του χοιρινού κρέατος και ποιες παρασκευές μπορεί να φτιάξει από το κάθε ένα.**
- **ερώτηση για τους κανόνες παρουσίασης φαγητού και γλυκού στο πιάτο.**
- **φωτογραφίες για τα πιο πάνω ζητώντας από τους μαθητές να τις εξηγήσουν.**
- **Άδειο φύλλο συνταγής ζητώντας από τους μαθητές να γράψουν τη συνταγή τους και να σχεδιάσουν πώς θα είναι το πιάτο τους βάσει κανονισμών**

**\*οποιαδήποτε άλλη εργασία αιτιολογηθεί σωστά από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων που δίνονται στην ερώτηση.**

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ.**