

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ,
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΛΥΣΕΙΣ

**ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ
ΔΙΟΡΙΣΙΜΩΝ 2021**

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

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: 16 Νοεμβρίου 2021, 15: 30 - 18:30

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΕΙΚΟΣΙ ΟΚΤΩ (28) ΣΕΛΙΔΕΣ.

Ειδικές Οδηγίες για το συγκεκριμένο θέμα εξέτασης.

ΜΕΡΟΣ Α΄: Αποτελείται από 6 ερωτήσεις.

Να απαντήσετε και τις 6 ερωτήσεις.

Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 5 μονάδες. (Σύνολο Μονάδων 30)

ΜΕΡΟΣ Β΄: Αποτελείται από 5 ερωτήσεις.

Να απαντήσετε και τις 5 ερωτήσεις.

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

ΜΕΡΟΣ Γ΄: Αποτελείται από 3 ερωτήσεις.

Να απαντήσετε και τις 3 ερωτήσεις.

Μία ερώτηση βαθμολογείται με 10 μονάδες και δύο ερωτήσεις
βαθμολογούνται 15 μονάδες. (Σύνολο Μονάδων 40)

* Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

** Οι επιπρόσθετες σελίδες είναι μέρος του εξεταστικού δοκιμίου.

Μέρος Α'

Ερώτηση Α. 1

A. Να περιγράψετε τους πιο κάτω όρους. (Μονάδες 4)

A/A	ΟΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1	Προϊόντα Π.Ο.Π	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
2	Αϊόλι	Μια σάλτσα από σκόρδο, αλάτι, ελαιόλαδο και συχνά αυγό. Μοιάζει με μαγιονέζα
3	Πίρι Πίρι	Είδος καυτερής πιπεριάς
4	Κονφί	Η τεχνική του αργού μαγειρέματος οποιασδήποτε πρώτης ύλης σε λιπαρή ουσία ή σιρόπι με κάποιο συστατικό που βοηθά στη συντήρησή του.
5	Τραχανάς	Κομμάτια από μείγμα βρασμένου αιγοπρόβειου γάλακτος, που έχει υποστεί ζύμωση (ξινό γάλα), <u>με πλιγούρι</u> , (κονάρι) αποξηραμένα στον ήλιο.
6	Αμούς Μπούς	Ένα πιάτο με μικρές μπουκιές που έρχεται πάντα πρώτο και σκοπός του είναι να προϊδεάσει τους καλεσμένους για το χαρακτήρα του γεύματος που έπεται.
7	Ορετσιέτε	Είδος ζυμαρικού που πήρε το όνομά του από το σχήμα του, στα ιταλικά <i>σημαίνει</i> «μικρά αυτιά»
8	Παγιάρ	Λεπτή φέτα κρέατος

B. Να αναφέρετε δύο (2) Κυπριακά Προϊόντα Π.Ο.Π / Π.Γ.Ε και να δηλώσετε σε ποια κεφάλαια των μαθημάτων Μαγειρικής Α', Β' και Γ' Έτους μπορείτε να τα εντάξετε. (Μονάδες 1)

A/A	ΠΡΟΪΟΝ	ΜΑΘΗΜΑ
1	<ul style="list-style-type: none">• Λουκούμι Γεροσκήπου• Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου• Παφίτικο Λουκάνικο• Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού• Κολοκάσι-Πούλλες Σωτήρας• Χοιρομέρι Πιτσιλιάς• Λουκάνικο Πιτσιλιάς• Λούντζα Πιτσιλιάς• Χαλλούμι	Γλυκά στη παράθεση, κυπριακή ταβέρνα Γ' έτους

Ερώτηση Α. 2

A. Να συμπληρώσετε με ακρίβεια ενός δεκαδικού ψηφίου, όπου εφαρμόζεται, τις πιο κάτω μετατροπές βάρους και θερμοκρασίας. **(Μονάδες 3)**

1. 1 Kilogram = 2,2 Pounds
2. 1 oz = 28,3 grams
3. 1 gallon = 3,78 liters
4. 1 fl oz = 29,57 ml
5. 1 cup = 236,5 ml
6. 175°C = 347 °F
7. 425°F = 218 °C
8. 1 pint = 473ml
9. 1t = 4.2 gr
10. 1T = 14.3 gr
11. 1 liter = 4.2 cups
12. 1 pound = 16 oz

B. Λαμβάνοντας υπόψη τα παρακάτω δεδομένα, να υπολογίσετε τους συντελεστές προσαρμογής (*yield adjustments*) που χρησιμοποιούνται για τον καθορισμό της ποσότητας των συστατικών μιας πρότυπης συνταγής. **(Μονάδες 1)**

ΠΡΟΤΥΠΗ ΣΥΝΤΑΓΗ	ΝΕΑ (ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ) ΣΥΝΤΑΓΗ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗΣ
(1) 60 Μερίδες των 8 oz	60 Μερίδες των 60 γρ.	0.2678
(2) 40 Μερίδες των 4 oz	40 Μερίδες των 112 γρ.	1 (Καμία Προσαρμογή)

Επιθυμητή Ποσότητα

----- = Συντελεστής Προσαρμογής

Πρότυπη Απόδοση

Γ. Να συμπληρώσετε τον ακόλουθο πίνακα με τις επιθυμητές θερμοκρασίες ψησίματος των κρεάτων και πουλερικών. **(Μονάδες 1)**

A/A	ΚΡΕΑΣ/ΨΗΣΙΜΟ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C
1	Βοδινό/rare	48-54
2	Βοδινό/well done	65-68
3	Αρνί/medium	60-77
4	Γαλοπούλα	74

Ερώτηση Α. 3

A. Να αναφέρετε έξι (6) παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος. **(Μονάδες 3)**

1. Το είδος του ζώου
2. Η ποικιλία του ζώου
3. Η ηλικία του ζώου
4. Η διατροφή του ζώου
5. Ο τρόπος ζωής του ζώου
6. Το γένος του ζώου
7. Ο χρόνος από τη θανάτωση μέχρι την κατανάλωση

B. Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά σημεία καλής ποιότητας του αρνίσιου κρέατος. **(Μονάδες 1)**

1. Πρέπει να έχει αρκετό ψαχνό και να είναι συμμαζευμένο
2. Το χρώμα να είναι απαλό κόκκινο
3. Οι ίνες να είναι λεπτές
4. Να έχει σε όλο του το σώμα λίπος το οποίο να είναι σφικτό, με καθαρό άσπρο χρώμα
5. Στα νεαρής ηλικίας ζώα τα κόκκαλα να είναι πορώδη, λεπτά και ροδοκόκκινα

Γ. Η ακόλουθη φωτογραφία απεικονίζει ένα κομμάτι χοιρινού σφάγιου.



Γ.1 Να αναφέρετε το μέρος του χοιρινού σφάγιου που απεικονίζεται: Χοιρινός Λαιμός **(Μονάδες 0.5)**

Γ.2 Να αναφέρετε την ποιότητα του απεικονιζόμενου κομματιού:

Γ ποιότητας **(Μονάδες 0.5)**

Ερώτηση Α. 4

A. Να γράψετε τον ορισμό των ψαριών. **(Μονάδες 0.5)**

Ψάρια είναι οι ζωικοί οργανισμοί που ζουν σε θάλασσες, ποταμούς και λίμνες και χρησιμοποιούνται ως τροφή από τον άνθρωπο.

Ταξινομούνται σε Άσπρα, Λιπαρά, Οστρακοειδή, Μαλάκια/ ακέφαλα/ ασπόνδυλα και ψάρια του γλυκού νερού.

B. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε έξι (6) σημεία καλής ποιότητας των φρέσκων ψαριών. **(Μονάδες 4.5)**

- Μάτια: Γυαλιστερά, ζωηρά, διαυγή, ανοικτά και εξογκωμένα.
- Χρώμα: Να είναι ζωηρό.
- Σάρκα: Να είναι σφικτή, κολλημένη στα οστά και ελαστική. Όταν την πιέζουμε με το δάκτυλο μας να μην σχηματίζει κοιλότητα.
- Πτερύγια: Να είναι σκληρά και να μην μετακινούνται εύκολα.
- Λέπια: Να είναι σκληρά και να μην μετακινούνται εύκολα.
- Βράγχια: Να έχουν ρόδινο ή ερυθρό χρώμα και όχι σκοτεινό.
- Ουρά: Όταν κρατούμε τα ψάρια ανάμεσα στα δύο δάκτυλα μας, η ουρά τους να είναι προς τα πάνω και να μην κάμπτεται το σώμα τους, αλλά να μένει σε ευθεία γραμμή

Ερώτηση Α. 5

Πρόκειται να διδάξετε ένα μάθημα. Να καταγράψετε πέντε (5) ενέργειες / βήματα που αφορούν τον προγραμματισμό / προετοιμασία του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος. **(Μονάδες 5)**

- Καθορισμός συγκεκριμένων Μαθησιακών αποτελεσμάτων προς επίτευξη για το μάθημα (γνώσεις /δεξιότητες/ικανότητες).
- Καθορισμός προ-απαιτούμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων καθώς και προ απαιτούμενων γνώσεων/δεξιοτήτων/ικανοτήτων.
- Διαχωρισμός τάξης σε ομάδες, ανάθεση ρόλων σε μαθητές και προγραμματισμός πρακτικής εξάσκησης για τις ομάδες. Εναλλακτικά επιλογή ατομικής πρακτικής εξάσκησης και προγραμματισμός της για τον κάθε μαθητή.
- Παραγγελία υλικών για το συγκεκριμένο μάθημα.
- Ετοιμασία φύλλου πρακτικής εξάσκησης με σαφείς οδηγίες εκτέλεσης και αξιολόγησης.
- Οργάνωση, προετοιμασία και έλεγχος του εργαστηρίου πριν τη διεξαγωγή του μαθήματος. Κατάσταση μηχανημάτων, Εργαλεία (πληρότητα πάγκων), Εξοπλισμός (απαιτούμενος για την εκτέλεση της πρακτικής εξάσκησης)
- Έλεγχος και μεταφορά υλικών στο εργαστήριο πριν τη διεξαγωγή του μαθήματος.

οποιοδήποτε άλλο βήμα/ενέργεια βάσει των δεδομένων που δίνονται στην ερώτηση.

Ερώτηση Α. 6

A. Να ορίσετε την έννοια της «Χορτοφαγίας». **(Μονάδες 1.5)**

Η χορτοφαγία είναι η πρακτική της μη κατανάλωσης κρέατος, πουλερικών, ψαριών και των υποπροϊόντων τους, με ή χωρίς τη χρήση γαλακτοκομικών προϊόντων ή αυγών, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που προέρχονται από ζώα, όπως είναι το λαρδί (ζωικό λίπος) και η ζελατίνη.

B. Ποια είναι τα τέσσερα (4) κίνητρα που μπορούν να ωθήσουν κάποιον να γίνει χορτοφάγος; **(Μονάδες 2)**

1. Η υποστήριξη προσωπικής υγείας και θεραπείας
2. Η προώθηση σεβασμού για τη ζωή
3. Η προστασία του περιβάλλοντος
4. Η υποστήριξη θρησκευτικών ή φιλοσοφικών αρχών

Γ. Να απαντήσετε τα ακόλουθα ερωτήματα που αφορούν την πιο κάτω διατροφική δήλωση.

Διατροφική Δήλωση	
Ανά/Per 160gr	
Συσκευασία: 4 μπισκότα	
Ανά μπισκότο/per cookie 40gr	
Ενέργεια/Energy 177kcal	
	% ΠΠΑ*/RI*
Λιπαρά/Fat 8,1gr	11%
κορεσμένα/saturated 3,9gr	19%
Υδατάνθρακες/Carbohydrate 23gr	9%
Σάκχαρα/sugars 11gr	8%
Εδώδιμες ίνες/Fibre 1.5gr	
Πρωτεΐνες/Protein 2.5gr	5%
Αλάτι/Salt 0.49gr	8%
<small>*Προσλαμβανόμενη Ποσότητα Αναφοράς 8400kJ/2000kcal</small>	
<small>*Reference Intake 8400kJ/2000kcal</small>	

Μαλακό μπισκότο δημητριακών 100% ολικής άλεσης.

Συστατικά: Δημητριακά(38%) (αλεύρι σίτου ολικής άλεσης 21%, νιφάδες βρώμης 13%, αλεύρι βρώμης ολικής άλεσης 4%), φοινικέλαιο, ζάχαρη, σταφίδες (8%), ισογλυκόζη, φρουκτόζη, στραγγιστό αγελαδινό γιαούρτι με λιπαρά 2%, κανέλα, γλυκερίνη, αυγό σε σκόνη, αλάτι, τροποποιημένο άμυλο αραβοσίτου, όξινο ανθρακικό νάτριο, πυροφωσφορικό νάτριο.

Μπορεί να περιέχει ίχνη από ξηρούς καρπούς, σόγια και σουσάμι.

Γ.1 Να ονομάσετε και να εξηγήσετε ποια από τις κατηγορίες χορτοφάγων μπορεί να καταναλώσει το συγκεκριμένο προϊόν. **(Μονάδες 0.5)**

Lacti-Ono Vegetarians γιατί το προϊόν περιέχει γιαούρτι και αυγό σε σκόνη

Γ.2 Να δηλώσετε το λόγο για τον οποίον καθίσταται πλέον υποχρεωτική η διατροφική δήλωση στα τρόφιμα. **(Μονάδες 1)**

Σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ, τα προσυσκευασμένα τρόφιμα που πωλούνται στην ΕΕ πρέπει να φέρουν ετικέτα που να ενημερώνει τους καταναλωτές σχετικά με το ενεργειακό και διατροφικό περιεχόμενό τους. Πρόκειται για τη λεγόμενη «διατροφική δήλωση» η οποία πρέπει να εμφανίζεται απευθείας στη συσκευασία ή σε ετικέτα που τοποθετείται σε αυτήν.

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

Μέρος Β'

Ερώτηση Β. 1

Βάσει των στοιχείων του πιο κάτω φύλλου κοστολόγησης της πρότυπης συνταγής «Βοδινό Στιου» (Beef Stew), να υπολογίσετε τα ακόλουθα στον κατάλληλο χώρο:

A) Το κόστος της πρότυπης συνταγής. (Μονάδες 3)

Πρότυπη Συνταγή

Όνομασία Φαγητού: Βοδινό Στιου

Μερίδες: 25

Μέγεθος μερίδας: 250gr

Τιμή Πώλησης: €8,50

<i>Υλικά</i>	<i>Ποσότητα</i>	<i>Μονάδα Μέτρησης</i>	<i>Κόστος Μονάδας</i>	<i>Κόστος Υλικού</i>
Βοδινό σε κύβους	5,5kg	Kg	€ 5.20	28.60
Ελαιόλαδο	150ml	Lt	€ 4.25	0.64
Κρεμμύδι σε κύβους	1 kg	Kg	€ 0.70	0.70
Σκόρδο	50gr	Kg	€ 1.50	0.07
Αλεύρι	100gr	Kg	€ 1.10	0.11
Ντοματοπολτός	140gr	Kg	€ 0.60	0.08
Σκούρος Ζωμός	3 Lt	Lt	€ 2.00	6.00
Αλάτι	0.01	Kg	€ 0.60	0.01
Σέλινο	250gr	Kg	€ 1.30	0.32
Καρότα	350gr	Kg	€ 2.50	0.87
Κρεμμύδια μικρά	1kg	Kg	€ 2.80	2.80
Ντομάτες, ψιλοκομμένες	800gr	Kg	€ 1.40	1.12
ΣΥΝΟΛΟ ΚΟΣΤΟΥΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ				41.32

Παρακαλώ να φαίνονται οι πράξεις στο Β και Γ ερώτημα:

B. Το κόστος μερίδας. (Μονάδες 1.5)

$$€41.32 \div 25 \text{ portions} = \mathbf{€1.65}$$

Γ. Το ποσοστό κόστους παραγωγής του εδέσματος (Food Cost Percentage). (Μονάδες 1.5)

$$1.65 / 8.50 \times 100 = \mathbf{19.41\%}$$

Ερώτηση Β. 2

Διδάσκετε στο Γ΄ έτος το μάθημα «Έλεγχος Τροφίμων και Ποτών». Στο επόμενο μάθημα θα διδάξετε τη διαδικασία αγοράς προμηθειών.

A. Να γράψετε τους τέσσερις (4) στόχους των αγορών προμηθειών για μια επισιτιστική επιχείρηση. **(Μονάδες 3)**

1. Η εξασφάλιση της κατάλληλης ποιότητας στη κατάλληλη τιμή,
2. Η αξιοποίηση στο μέγιστο των χρημάτων που ξοδεύει το ξενοδοχείο,
3. Η καλύτερη εξυπηρέτηση των τμημάτων του ξενοδοχείου,
4. Η εξασφάλιση μιας θετικής εικόνας της επιχείρησης στην αγορά των προμηθευτών της

B. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, θα πρέπει να προβείτε σε αξιολόγηση των μαθητών σας. Να ονομάσετε το είδος της αξιολόγησης που θα εφαρμόσετε και να αναλύσετε τη σημαντικότητα της στη μαθησιακή διαδικασία. **(Μονάδες 3)**

Η απάντηση πρέπει να περιλαμβάνει τις αρχές ότι η τελική/απολογιστική αξιολόγηση προσδιορίζει το βαθμό επίτευξης των μαθησιακών αποτελεσμάτων και πιθανών μαθησιακών αδυναμιών που μπορεί να παρουσιάζουν οι μαθητές.

Επίσης, ότι δίνεται η δυνατότητα ανάληψης των αναγκαίων διορθωτικών μέτρων.

Οποιαδήποτε άλλη απάντηση δοθεί από τους υποψηφίους εξηγώντας τη μορφή αξιολόγησης στο τέλος του μαθήματος για έλεγχο των μαθησιακών αποτελεσμάτων, με διαφορετική ορολογία, δίνετε να θεωρηθεί σωστή.

Η ονομασία του είδους της αξιολόγησης από τους υποψηφίους θα βαθμολογείται με 0,5 μονάδες και η ανάλυση της σημαντικότητας με 2,5 μονάδες.

Ερώτηση Β. 3

Καλείστε να συνθέσετε το κατ' επιλογή (*à la carte*) εδεσματολόγιο του νεοσύστατου Γαλλικού εστιατορίου 'Paris' το οποίο θα λειτουργεί εντός ενός ξενοδοχείου 5-αστέρων στη Λεμεσό. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε δυο (2) παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου λαμβάνοντας υπόψη τις τρεις πιο κάτω παραμέτρους: **(Μονάδες 6)**

Παράμετρος Α: Πελατεία της συγκεκριμένης μονάδας

- Επιθυμίες και Ανάγκες: αναφορά στο πώς οι επιθυμίες και οι ανάγκες των πελατών που θα επέλεγαν έναν εστιατόριο πολυτελείας διαμορφώνουν την διαμορφώνουν την επιλογή των κατάλληλων εδεσμάτων / ο πελάτης του εν λόγω εστιατορίου ενημερωμένος για θέματα που άπτονται την υψηλή γαστρονομία.
- Τι προσδίδει αξία στον πελάτη (π.χ. ειδικές προτιμήσεις των πελατών και εξατομικευμένες υπηρεσίες)
- Σκοπός της επίσκεψης (π.χ. γενέθλια, κοινωνικής υφής εκδηλώσεις, κλπ)
- Οικονομική Ευχέρεια του Πελάτη (π.χ. διαθέσιμο εισόδημα για έξοδα αναψυχής και διασκέδασης)
- Κοινωνικο-οικονομικοί Παράγοντες (π.χ. μέγεθος εισοδήματος, κοινωνικές καταναλωτικές συνήθειες)
- Δημογραφικά χαρακτηριστικά (π.χ. ηλικία, κοινωνική θέση, φύλο εθνικότητα κλπ.)
- Εθνοκεντρικοί παράγοντες (π.χ. επιδράσεις από εθνικούς παράγοντες/επιδράσεις γαστρονομίας)
- Θρησκευτικοί παράγοντες (π.χ. θρησκευτικοί περιορισμοί σε φαγητά και ποτά)

Παράμετρος Β: Ποιότητα των εδεσμάτων

- Γεύση (π.χ. παράγοντες που σχετίζονται με το γευστικό προφίλ των πελατών)
- Συνοχή (π.χ. παρασκευή εδεσμάτων με σταθερά χαρακτηριστικά)
- Διατροφική αξία (π.χ. πρόβλεψη για τις διατροφικές ανάγκες των πελατών)
- Παρουσίαση εδέσματος (π.χ. καλλιτεχνική παρουσίαση εδέσματος)
- Άρωμα (π.χ. η ωραία οσμή από το φαγητό να διεγείρει τις αισθήσεις)
- Θερμοκρασία (π.χ. η θερμοκρασία στις οποίες σερβίρετε το φαγητό – κρύο ή ζεστό)
- Δομή/σχήμα/υφή (π.χ. μέθοδοι μαγειρέματος, ποικιλία, σχήματα, εναλλαγή στις γεύσεις)
- Διαθεσιμότητα υλικών (π.χ. εποχιακά υλικά)

Παράμετρος Γ: Άλλες λειτουργικές παραμέτρους

- Ποιότητα προϊόντος (π.χ. ανταποκρίνονται στα ποιοτικά κριτήρια-χαρακτηριστικά για το εν λόγω εστιατορίου)
- Κόστος (π.χ. αντίστοιχο στην ποιότητα, το είδος το επίπεδο των υπηρεσιών, τα τρόφιμα και ποτά και τον εξοπλισμό ενός πολυτελούς εστιατορίου)
- Διαθεσιμότητα (π.χ. διαθεσιμότητα υπηρεσιών, προϊόντων, δυνατοτήτων, εξοπλισμού, χώρων, προσωπικού κλπ που μπορεί να σχετίζονται με εξειδικευμένες ανάγκες πελατών)
- Παραγωγής και λειτουργιών (π.χ. οργάνωση παραγωγικής διαδικασίας)
- Απολύμανσης και υγιεινής (π.χ.
- Διαρρύθμιση χώρου (π.χ. διακόσμηση, εργονομία κλπ.)
- Εξοπλισμού (π.χ αναγκαίος εξοπλισμός για την παρασκευή των εδεσμάτων)

*** Η οποιαδήποτε αιτιολογημένη απάντηση για την κάθε πιο πάνω παράμετρο.

Ερώτηση Β. 4

Η επιτυχία μιας επισιτιστικής μονάδας βασίζεται στη βέλτιστη χρήση συστημάτων ελέγχου και διασφάλισης ποιότητας.

A. Να γράψετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα ενός συστήματος ελέγχου στην Επισιτιστική βιομηχανία. **(Μονάδες 1)**

1. Είναι το σύστημα διαδικασιών το οποίο διασφαλίζει την καλή οικονομική διαχείριση της επισιτιστικής μονάδας, αποτρέποντας την σπατάλη, την απώλεια και τη φθορά των υλικών που αυξάνουν το κόστους και την απώλεια εσόδων από τις πωλήσεις των προϊόντων.
2. Παράλληλα ερευνά κάθε κόστος ώστε να εκτιμήσει την απόδοση του τμήματος σύμφωνα με τα πρότυπα που έχουν τεθεί
3. Διαπιστώνεται ο βαθμός εφαρμογής των διαδικασιών που προβλέπονται στο πρόγραμμα της επιχειρηματικής δράσης.
4. Διαπιστώνονται προβλήματα, αδυναμίες και παραλείψεις στην παροχή υπηρεσιών.
5. Καθορισμός διορθωτικών μέτρων με βάση αντικειμενικά κριτήρια.
6. Αξιόπιστη αξιολόγηση της απόδοσης του προσωπικού.
7. Εύρυθμη λειτουργία της μονάδας.
8. Χρήση τεχνολογίας
9. Αποτελεσματική εναρμόνιση με το εξωτερικό κοινωνικοοικονομικό περιβάλλον.

B. Να αναλύσετε τις πέντε (5) βασικές κατηγορίες προτύπων για έλεγχο (κόστους) των εδεσμάτων. **(Μονάδες 5)**

1. Πρότυπες Προδιαγραφές Αγορών - (Purchase Specification)

Είναι συγκεκριμένες προδιαγραφές σχετικά με το βάρος, την ποιότητα, το μέγεθος, την ποσότητα και άλλων προδιαγραφών που συνθέτουν ένα προϊόν το οποίο είναι απαραίτητα για την παραγωγή συγκεκριμένου αγαθού. Οι πρότυπες προδιαγραφές αγορών αποτελούν αποφασιστικό παράγοντα δημιουργίας και διατήρησης στα επιθυμητά επίπεδα του πρότυπου κόστους.

Αποσκοπούν να εξασφαλίσουν συγκεκριμένες απαιτήσεις της επιχείρησης όπως:

1. Να καθοριστεί ένα αγοραστικό πρότυπο
2. Να πληροφορήσει γραπτώς τους προμηθευτές για τις απαιτήσεις της επιχείρησης.
3. Να καθορίσει ένα κώδικα επικοινωνίας μεταξύ επιχειρήσεις και προμηθευτών ώστε να μην επαναλαμβάνονται διαβουλεύσεις σχετικά με την προμήθεια προϊόντων
4. Να πληροφορήσει γραπτώς τους υπάλληλους παραλαβών σχετικά με την ποιότητα των προϊόντων που πρέπει να παραλάβουν
5. Να επιτύχει ένα πρότυπο προϊόν σαν πρώτη ύλη ώστε να εξασφαλίσει ένα ελάχιστο επίπεδο ποιότητας παραγωγής και οικονομικής απόδοσης.

2. Πρότυπες Συνταγές (Standard Recipes)

Είναι ένα έγγραφο που προσδιορίζει με ακρίβεια ποσοτικά και ποιοτικά στοιχεία στην παραγωγή συγκεκριμένου φαγητού/ποτού (την σύνθεση των υλικών, την ποσότητα, την διαδικασία μαγειρέματος, το μέγεθος της μερίδας, τον ελάχιστο αριθμό παραγωγής μερίδων, το κόστος ανά μονάδα κ.λ.π.) Με σκοπό να διασφαλίσει ένα ομοιόμορφο επίπεδο παραγωγής τροφίμων και ποτών όσον αφορά την εμφάνιση, το κόστος και τη γεύση.

Πλεονεκτήματα:

1. Εξασφαλίζουν αναμενόμενη απόδοση από κάθε πιάτο
2. Εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα. (Σταθερή γεύση, εμφάνιση, μέγεθος μερίδας)
3. Εξασφαλίζουν σταθερή ποσότητα μερίδων
4. Συμβάλλουν στον ακριβή προσδιορισμό του κόστους τροφίμων και ποτών
5. Βοηθούν στον ακριβή προσδιορισμό της θρεπτικής αξίας των εδεσμάτων
6. Συμβάλλουν στην σύνθεση των μενού, στη σύνταξη των τιμοκαταλόγων ή στη σύνθεση buffet, επειδή περιέχουν στοιχεία κόστους, εμφάνισης και γεύσης του πιάτου κ.α.
7. Οι ποσότητες των πρώτων υλών υπολογίζονται με ακρίβεια, χωρίς χρονοτριβή και ρίσκο
8. Οι συνταγές μπορούν να εκτελεστούν και από μάγειρες που δεν διαθέτουν ιδιαίτερη εξειδίκευση ή εμπειρία
9. Ο χρόνος παρασκευής των εδεσμάτων είναι γνωστός και έτσι επιτυγχάνεται καλύτερος προγραμματισμός εργασιών.

Μειονεκτήματα:

1. Πολλαπλασιάζει την ανάγκη εκπαίδευσης του προσωπικού
2. Αυξάνει το λειτουργικό κόστος.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΤΥΠΗΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

1. Σύνθεση υλικών
2. Ποσότητα υλικών
3. Μονάδα μέτρησης υλικών
4. Διαδικασία μαγειρέματος
5. Μέγεθος μερίδας μετά το μαγείρεμα
6. Μέγεθος μερίδας πριν το μαγείρεμα
7. Ελάχιστο αριθμό παραγωγής μερίδων
8. Κόστος ανά μερίδα
9. Φωτογραφία έτοιμου πιάτου
10. Σκεύη που θα χρησιμοποιηθούν στην Παρασκευή
11. Σκεύη που θα χρησιμοποιηθούν στο σερβίρισμα

3. Πρότυπη Απόδοση (Standard Yield)

Είναι ο αριθμός των μερίδων που θα παραχθούν σύμφωνα πάντα με την πρότυπη συνταγή και συνήθως την μετρούμε σε αναλογία με το ψημένο προϊόν. Προσδιορίζει

με ακρίβεια την ποσότητα της μερίδας και τις μερίδες που θα πάρουμε ακριβώς από μια πρότυπη συνταγή.

4. Πρότυπο μέγεθος μερίδας – σερβιρίσματος (Standard Portion Size)

Η πρότυπη μερίδα είναι ένα έγγραφο τα οποία προσδιορίζει με ακρίβεια την ποσότητα και την ποιότητα του σερβιριζόμενου φαγητού ή ποτού καθώς επίσης και στοιχεία όπως εμφάνιση, γαρνιτούρα, σκεύος σερβιρίσματος, συνοδεύονται κ.λ.π.

Πλεονεκτήματα:

1. Εξασφαλίζουν σταθερή ποιότητα και ποσότητα
2. Εξασφαλίζουν την ομοιογένεια του προσφερόμενου προϊόντος
3. Συμβάλουν στη δημιουργία σταθερής πελατείας
4. Αυξάνουν την ικανοποίηση των πελατών
5. Βοηθούν στον καλύτερο έλεγχο του κόστους φαγητού και ποτού

5. Πρότυπο κόστος μερίδας – (Portion Cost)

Προσδιορίζεται με την βοήθεια της Πρότυπης Συνταγής

Πρότυπο Κόστος ανά μερίδα = Κόστος Υλικών Συνταγής / Πρότυπες Μερίδες

Μέσω του «Πρότυπο Κόστος ανά Μερίδα» μπορεί με ευκολία να προσδιοριστεί το συνολικό κόστος υλικών για μια συγκεκριμένη χρονική περίοδο π.χ. ένα μήνα.

Συνολικό Κόστος Υλικών Περιόδου = Σύνολο Πωλήσεων Πρότυπο Κόστος ανά Μερίδα

Ερώτηση Β. 5

Είστε σύμβουλος επισιτιστικών επιχειρήσεων. Η πανδημία διαμόρφωσε νέα δεδομένα στην εφαρμογή της υγιεινής και ασφάλειας στις καθημερινές λειτουργίες ενός εστιατορίου. Ως συνεπακόλουθο καλείστε να αναλύσετε δύο (2) βασικές αλλαγές για κάθε έναν από τους ακόλουθους τομείς: **(Μονάδες 6)**

Τομέας Α: Παραγωγή Τροφίμων

Εφαρμογή πρωτοκόλλων Υπουργείου Υγείας – Αύξηση κόστους παραγωγής τροφίμων (αύξηση κόστους πρώτων υλών) – αύξηση αναλωσίμων (μάσκες, αντσηπτικά) – απώλεια ωφέλιμου χρόνου εργασίας (π.χ. σχολαστική απολύμανση, χρονοβόρες διαδικασίες παραλαβής και έλεγχος πρώτων υλών) – έλλειψη πρώτων υλών – αδυναμία προγραμματισμού λόγω της συνεχούς μεταβαλλόμενης κατάστασης – αδυναμία πρόβλεψης κύκλου εργασιών.

Τομέας Β: Εξυπηρέτηση Πελατών

Απώλεια διαπροσωπικής σχέσης - μείωση χωρητικότητας και περιορισμοί στους τρόπους εξυπηρέτησης - αλλαγή στο επιχειρηματικό μοντέλο εξυπηρέτησης πελατών (π.χ. αύξηση delivery, διαδικτυακές παραγγελίες) – ανάγκη επανεκπαίδευσης προσωπικού – υποχρεωτικοί έλεγχοι (π.χ. safepass) – απώλεια ελέγχου της εξυπηρέτησης πελατών που γίνεται από τρίτους (π.χ. εταιρείες ταχυμεταφορών).

Τομέας Γ: Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού

Μείωση ανθρωπίνου δυναμικού - σοβαρά ζητήματα παρακινήσεις – προκλήσεις σε εργασιακά θέματα όπως μείωση του αισθήματος ασφάλειας εργασίας – σοβαρές αλλαγές στις εργασιακές σχέσεις – κόστος συνεχούς επανεκπαίδευσης – ψυχολογικές επιπτώσεις (εργασιακό στρες, εργασιακή εξουθένωση) σε ατομικό επίπεδο.

ΥΠ - Οποιαδήποτε άλλη απάντηση δοθεί και τεκμηριωθεί από τον υποψήφιο μπορεί να γίνει αποδεκτή νοουμένου ότι εμπίπτει στους τομείς υπό εξέταση.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

Μέρος Γ΄

Ερώτηση Γ. 1

Διδάσκετε στο Γ΄ έτος το κεφάλαιο «Παράθεση Φαγητών για Κοκτέιλ». Έχετε ολοκληρώσει το πρώτο μάθημα και προετοιμάζεστε για το δεύτερο. Στα πλαίσια του δεύτερου μαθήματος ζητάτε από τους μαθητές να συνθέσουν ένα κρύο καναπεδάκι (canapé). Το καναπεδάκι θα πρέπει να αποτελείται από υλικά τα οποία χρησιμοποιούνται στην Κυπριακή κουζίνα ή να θεωρούνται τοπικά προϊόντα της Κύπρου. Επίσης, το καναπεδάκι θα πρέπει να παρασκευαστεί και να παρουσιαστεί με μοντέρνες τεχνικές μαγειρικής.

Σημειώνουμε ότι το κεφάλαιο της Κυπριακής κουζίνας έχει ήδη διδαχθεί στο Γ΄ έτος νωρίτερα.

A. Να αναφέρετε δύο (2) προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα (γνώσεις/δεξιότητες/ικανότητες) του Γ΄ έτους που είναι προαπαιτούμενα και θα πρέπει να τα αξιοποιήσουν οι μαθητές για να συνθέσουν το καναπεδάκι. **(Μονάδες 2)**

1. Να ονομάζει τα διάφορα μέρη από τα οποία αποτελείται ένα καναπεδάκι (canapé).
2. Να αναφέρει τα κύρια υλικά τα οποία χρησιμοποιούνται στην Κυπριακή κουζίνα.

B. Ας υποθέσουμε ότι το καναπεδάκι θα αποτελείται από τραγανή παφίτικη πίττα, πικάντικη μαρμελάδα από χρυσόμηλα, μείγμα τυριών τυλιγμένο σε σκόνη από χαλεπιανά και γαρνιρισμένο με ζιουλιέν από ποσιέ παντζάρι καραμελωμένο.

Να αναφέρετε τέσσερα (4) μαθησιακά αποτελέσματα (γνώσεις/δεξιότητες/ικανότητες) του Α΄ έτους που είναι προαπαιτούμενα και θα πρέπει να τα αξιοποιήσουν οι μαθητές για να παρασκευάσουν το καναπεδάκι. **(Μονάδες 2)**

Μαθησιακά αποτελέσματα για:

Υγιεινή και ασφάλεια (τροφίμων, χώρου εργασίας και προσωπικού)

Βασικά κοψίματα (ζιουλιέν από ποσιέ παντζάρι και γενικά τεμαχισμός υλικών)

Βασικά παρασκευάσματα (μείγμα τυριών)

Σάλτσες (πικάντικη μαρμελάδα από χρυσόμηλα)

Μέθοδους μαγειρέματος Ξηρό ψήσιμο στο φούρνο (τραγανή παφίτικη πίττα, παντζάρι καραμελωμένο), Ποσιέ (ποσιέ παντζάρι), Σοτέ (παντζάρι καραμελωμένο)

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

Γ. Να αναλύσετε πώς επιτυγχάνεται η κατακόρυφη αλλά και η οριζόντια διασύνδεση των γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων που αναφέρατε στα πιο πάνω παραδείγματα. **(Μονάδες 3)**

Οι μαθητές εφαρμόζοντας ορθά τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας (τροφίμων, χώρου εργασίας και προσωπικού) θα εργαστούν σε ασφαλείς συνθήκες και θα προετοιμάσουν ασφαλή προϊόντα. Γνωρίζοντας και εφαρμόζοντας τα βασικά κοψίματα και ειδικότερα το ζιουλιέν θα τεμαχίσουν σωστά τα υλικά τα οποία θα χρησιμοποιηθούν στην ετοιμασία και παρασκευή του καναπέ. Παράλληλα η γνώση των βασικών παρασκευασμάτων θα τους βοηθήσει να ετοιμάσουν το μείγμα τυριών και η εφαρμογή των μαθησιακών αποτελεσμάτων συγκεκριμένων μεθόδων μαγειρέματος (Ξηρό ψήσιμο στο φούρνο, Ποσιέ, Σοτέ) θα τους επιτρέψει να ψήσουν με το σωστό τρόπο τα υλικά. Η ικανότητα παρασκευής σαλτσών είναι απαραίτητη για την ετοιμασία της πικάντικης μαρμελάδας από χρυσόμηλα.

Για να μπορέσουν να συνθέσουν και να συναρμολογήσουν το καναπεδάκι είναι απαραίτητη γνώση των μερών από τα οποία αποτελείται. Επιπρόσθετα για να επιλέξουν τα σωστά υλικά θα πρέπει να γνωρίζουν τα κύρια υλικά τα οποία χρησιμοποιούνται στην Κυπριακή κουζίνα.

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

Δ. Να προτείνετε τρεις (3) δραστηριότητες που θα χρησιμοποιήσετε για να διασφαλίσετε ότι όλοι οι μαθητές κατέχουν τα προαπαιτούμενα μαθησιακά αποτελέσματα που αναφέρατε πιο πάνω. **(Μονάδες 3)**

Δραστηριότητες

Ο εκπαιδευτής να σχεδιάσει φύλλο εργασίας

Να ζητήσει από τους μαθητές να ζητήσει από τους μαθητές να κόψουν τα υλικά για να εξακριβώσει την ικανότητα στην εφαρμογή των βασικών κοψιμάτων

- Άσκηση για τη μέθοδο ψησίματος (Ξηρό ψήσιμο στο φούρνο, Ποσιέ, Σοτέ)
- Άσκηση για Υγιεινή και ασφάλεια (τροφίμων, χώρου εργασίας και προσωπικού)
- Άσκηση για Βασικά παρασκευάσματα (μείγμα τυριών)
- Άσκηση με φωτογραφίες ή φιλμάκι από τα Βασικά κοψίματα (ζιουλιέν), μεθόδους μαγειρέματος, σάλτσες
- Άδειο φύλλο συνταγής (για όλες τις συνταγές) ζητώντας από τους μαθητές να καταγράψουν τα στάδια για την κάθε συνταγή. Ή να δοθούν έτοιμες οι συνταγές με τα στάδια τους από τον εκπαιδευτή και να ελεγχθούν προφορικά.
- Άσκηση για να σχεδιάσουν πώς θα συναρμολογήσουν το καναπεδάκι και στην οποία να ελέγχεται η γνώση των μερών από τα οποία αποτελείται.
- Άσκηση για εξακρίβωση της γνώσης των απαραίτητων Κυπριακών υλικών.

Μαθησιακά αποτελέσματα για:

- Υγιεινή και ασφάλεια (τροφίμων, χώρου εργασίας και προσωπικού)
- Βασικά κοψίματα (ζιουλιέν από ποσιέ παντζάρι και γενικά τεμαχισμός υλικών)
- Βασικά παρασκευάσματα (μείγμα τυριών)
- Σάλτσες (πικάντικη μαρμελάδα από χρυσόμηλα)
- Μέθοδους μαγειρέματος Ξηρό ψήσιμο στο φούρνο (τραγανή παφίτικη πίττα, παντζάρι καραμελωμένο), Ποσιέ (ποσιέ παντζάρι), Σοτέ (παντζάρι καραμελωμένο)

Ορισμένα μαθησιακά αποτελέσματα ενδέχεται να ελεγχθούν προφορικά για εξοικονόμησή χρόνου.

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

0,5 βαθμό για την κάθε δραστηριότητα και 0,5 βαθμό για το κάθε μαθησιακό αποτέλεσμα.

Ερώτηση Γ. 2

Κατά την ανακεφαλαίωση, ο εκπαιδευτής ρώτησε τους μαθητές για τη σημασία της υγιεινής στην κουζίνα και για τους λόγους που επιβάλλουν την τήρηση των κανονισμών υγιεινής. Οι πιο κάτω μαθητές ανέφεραν τα εξής:

- **Μαθητής 1:** *«Η ουσία όλη για την τήρηση των κανονισμών υγιεινής στην κουζίνα είναι να φοράς τη μάσκα και να χρησιμοποιείς αντισηπτικό για τα χέρια σου. Έτσι, ελαχιστοποιείς τις πιθανότητες μετάδοσης του COVID-19. Ταυτόχρονα, διασφαλίζεις την υγιεινή στην κουζίνα και δεν έχεις τίποτα να φοβηθείς από τα υγειονομικά πρωτόκολλα. Ούτε η αστυνομία θα μπορεί να σου κάνει τίποτα».*
- **Μαθητής 2:** *«Εγώ νομίζω ότι η πράξη στην κουζίνα απέχει από τη θεωρία που μας μάθατε στην τάξη. Το μοναδικό ζητούμενο στο εστιατόριο που εργάστηκα, για την τήρηση των κανονισμών υγιεινής στην κουζίνα, ήταν το «rapid test». Κυρίαρχο σημείο ήταν ο φόβος για πιθανό έλεγχο από την αστυνομία και η έκδοση προστίμου. Αφού είμασταν όλοι «καθαροί» από τον ιό εργαζόμασταν κανονικά. Όλα τα υπόλοιπα ήταν περιττά έλεγε ο ιδιοκτήτης».*

A. Να εντοπίσετε τη βασικότερη παρανόηση που προκύπτει από τις πιο πάνω απόψεις των μαθητών όσον αφορά τους λόγους που επιβάλλουν την τήρηση των κανονισμών υγιεινής στην κουζίνα. (**Μονάδες 1**)

Η παρερμηνεία του COVID-19 και η διασύνδεση της σοβαρότητας της υγιεινής μόνο με το θέμα της πανδημίας. Οι μαθητές, από την προσωπική και «επαγγελματική» τους εμπειρία έχουν διασυνδέσει το θέμα της πανδημίας με την υγιεινή στη κουζίνα.

Β. Να προσδιορίσετε δύο (2) κριτήρια επιλογής μιας αποτελεσματικής αφόρμησης που θα ενίσχυε την κατανόηση των λόγων που επιβάλλουν την τήρηση των κανονισμών υγιεινής στην κουζίνα. **(Μονάδες 3)**

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να αναφερθούν σε στοχευμένη και συγκεκριμένη αφόρμηση που ξεκάθαρα και θα τοποθετεί στην ολομέλεια της τάξης τους τρεις λόγους που επιβάλλουν την τήρηση των κανονισμών υγιεινής στην κουζίνα. Για να γίνει αποδεκτή μια απάντηση θα πρέπει ο υποψήφιος, πέραν από την αναφορά στα κριτήρια, να αποδεικνύει μέσα από το παράδειγμα την άμεση σύνδεση των κριτηρίων επιλογής της αφόρμησης με τους λόγους που επιβάλλουν την τήρηση των κανονισμών υγιεινής στην κουζίνα.

Γ.1 Να περιγράψετε μια δραστηριότητα αξιολόγησης της ετοιμότητας των μαθητών που θα εφαρμόζατε στην αρχή του μαθήματος, για να οικοδομήσουν τη νέα γνώση σχετικά με τους λόγους τήρησης των κανονισμών υγιεινής στην κουζίνα. **(Μονάδες 3)**

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να αναφέρουν μια σχετική δραστηριότητα που θα εξετάζει τις προαπαιτούμενες γνώσεις για τη συγκεκριμένη ενότητα και να προσδιορίσουν στη δραστηριότητα αυτή τι ακριβώς θα αξιολογήσουν για να προσδιορίσουν την ετοιμότητα των μαθητών.

Γ.2 Να προσδιορίσετε το είδος της πιο πάνω αξιολόγησης και να εξηγήσετε τη σημασία της στη μαθησιακή διαδικασία. **(Μονάδες 3)**

Διαγνωστική Αξιολόγηση - διάγνωση της προϋπάρχουσας γνώσης των μαθητών και του βαθμού ετοιμότητας των μαθητών για να δεχτούν τη νέα γνώση και διάγνωσης. Επίσης, εντοπισμό αδυναμιών για βελτίωση πριν προχωρήσει ο εκπαιδευτής στον επόμενο μαθησιακό αποτέλεσμα. Η ονομασία του είδους της αξιολόγησης από τους υποψηφίους θα βαθμολογείται με 0,5 μονάδες και η ανάλυση της σημαντικότητας με 2,5 μονάδες.

Δ.1 Δίνεται το πιο κάτω προσδοκώμενο μαθησιακό αποτέλεσμα στην ολομέλεια της τάξης: «Να κατανοούν τους λόγους που επιβάλλουν την τήρηση των κανονισμών υγιεινής στην κουζίνα». Θα εφαρμόσετε την τεχνική της «μελέτης περίπτωσης» στην επίτευξη του πιο πάνω μαθησιακού αποτελέσματος.

Να προσδιορίσετε τους τρεις λόγους που επιβάλλουν την τήρηση των κανονισμών υγιεινής στην κουζίνα. **(Μονάδες 1.5)**

α) νομικούς, β) οικονομικούς και γ) ηθικούς στην ολομέλεια της τάξης.

Δ.2 Να περιγράψετε τον τρόπο εφαρμογής και να αιτιολογήσετε την καταλληλότητα της «μελέτη περίπτωσης» ως μαθητοκεντρικής εκπαιδευτικής τεχνικής με δύο (2) επιχειρήματα. **(Μονάδες 3.5)**

Τρόπος Εφαρμογής:

Η απάντηση θα πρέπει να περιλαμβάνει αναφορά στο ότι θα δοθεί η μελέτη περίπτωσης για ατομική ή ομαδική μελέτη προς κατανόηση του θέματος (χρόνος στην τάξη ή εκ των προτέρων στο σπίτι). Στη συνέχεια, στην απάντηση μπορεί να ακολουθεί ατομική ή ομαδική συζήτηση πρώτα, βάσει συγκεκριμένων ερωτημάτων που θα καθοδηγούν τους μαθητές στην ανάλυση και επεξεργασία του θέματος. Τέλος στην ολομέλεια της τάξης θα αναφερθούν οι σωστές απαντήσεις και θα γίνει μια σύντομη αξιολόγηση για τη διασφάλιση της επίτευξης του προσδοκώμενου μαθησιακού αποτελέσματος.

Επιχειρήματα:

Τα επιχειρήματα θα πρέπει να σχετίζονται με τη δυνατότητα που παρέχει η μελέτη περίπτωσης στην αξιοποίηση μιας συγκεκριμένης ιστορίας ή βίντεο ή ενός παραδείγματος ή άλλου μέσου που παρουσιάζει την εφαρμογή των γνώσεων/ δεξιοτήτων που αποκτήθηκαν στην τάξη. Επίσης, στην απάντηση ο υποψήφιος μπορεί να αναφέρει ότι η καταλληλότητα της «μελέτης περίπτωσης» θα πρέπει να σχετίζεται με την τοποθέτηση των παραγόντων σε ένα πλαίσιο της επισιτιστικής βιομηχανίας που να τοποθετεί τους παράγοντες στη σωστή τους διάσταση.

Ερώτηση Γ. 3

Στο μάθημα «Έλεγχος Τροφίμων και Ποτών» της Γ' Τάξης, ο εκπαιδευτής προετοιμάζεται για να ξεκινήσει τη νέα θεματική ενότητα με τίτλο «Αγορές». Μετά την εισαγωγή στο νέο μάθημα, προβάλλει τα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα στον πίνακα.

Στη συνέχεια, ο εκπαιδευτής καταγράφει στον πίνακα μία προς μία τις βασικότερες πληροφορίες που πρέπει να έχει στη διάθεσή του ο Υπεύθυνος Αγορών για να εφαρμόσει αποτελεσματικά τη σχετική διαδικασία. Μετά την καταγραφή των πληροφοριών, ο εκπαιδευτής διαβάζει τις πληροφορίες που αναγράφονται στον πίνακα προτού συνεχίσει στην επόμενη δραστηριότητα. Κατόπιν, ο εκπαιδευτής δίνει δέκα λεπτά και καλεί τους μαθητές να σκεφτούν τις πιθανές πληροφορίες που χρειάζεται ο Υπεύθυνος Αγορών για να προβεί στις αγορές με βάση τις σχετικές προδιαγραφές. Ακολούθως, ο εκπαιδευτής διανέμει στην τάξη ένα φύλο εργασίας και ζητά από τους μαθητές να εξηγήσουν τις δύο βασικές μεθόδους αγορών. Ξαφνικά, συνειδητοποιεί ότι σε δύο λεπτά θα κτυπήσει το κουδούνι. Τότε, χωρίς να το έχει προγραμματίσει, ζητά από δύο μαθητές να αναφέρουν τις δύο μεθόδους αγορών. Οι μαθητές αδυνατούν να απαντήσουν και απογοητεύονται.

A.1 Να εντοπίσετε δύο (2) λάθη στα οποία υποπίπτει ο εκπαιδευτής στο παραπάνω κείμενο. **(4 μονάδες)**

- Αναφέρει και καταγράφει χωρίς να διασφαλίζει τη συμμετοχή των μαθητών...
- Δίνει άσκοπα δέκα λεπτά χρόνο στους μαθητές,
- Δίνει φύλο εργασίας πάνω σε άγνωστο θέμα και ζητά από τους μαθητές να το λύσουν,
- Δεν γίνεται διασύνδεση με την προηγούμενη γνώση όταν ζητά από τους μαθητές να εξηγήσουν τις δύο βασικές μεθόδους αγορών,
- Απροετοίμαστα ρωτά δύο μαθητές,
- Δεν ολοκλήρωσε όλα τα ΜΑ στο μάθημα,
- Σε κανένα σημείο δεν έχει προβεί σε μια διαγνωστική αξιολόγηση και να διασφαλίσει ότι οι μαθητές εμπνεδώνουν και ακολουθούν σωστά.

A.2 Να προτείνετε μια διορθωτική ενέργεια για το κάθε λάθος που έχετε αναφέρει.
(Μονάδες 4)

Η σωστή απάντηση θα πρέπει να παραπέμπει σε μια παιδαγωγική και ακαδημαϊκώς αποδεκτή και εφαρμόσιμη αρχή/τεχνική η οποία μετατρέπει το λάθος σε μια σωστή και ολοκληρωμένη μαθητοκεντρική μαθησιακή διαδικασία.

B. Να επιλέξετε μια από τις διορθωτικές ενέργειες που έχετε προτείνει στην προηγούμενη ερώτηση και να εξηγήσετε πώς θα την εφαρμόζατε στο συγκεκριμένο παράδειγμα ως μια ολοκληρωμένη μαθητοκεντρική διδακτική μέθοδο. **(Μονάδες 4)**

Στην απάντηση τους οι υποψήφιοι θα πρέπει να περιγράψουν καθαρά μια ολοκληρωμένη διορθωτική ενέργεια (να αναφέρουν και να εφαρμόσουν μια μαθητοκεντρική διδακτική προσέγγιση). Η ολοκληρωμένη διορθωτική ενέργεια θα πρέπει να περιλαμβάνει και ένα είδος αξιολόγησης ανάλογα με το σημείο που θα εφαρμοστεί στο κείμενο.

Γ. Να ονομάσετε το είδος της αξιολόγησης που θα επιστρατεύατε κατά τη διάρκεια του μαθήματος για να προσδιορίσετε την πρόοδο των μαθητών και να εξηγήσετε τη σημασία της στη μαθησιακή διαδικασία. **(Μονάδες 3)**

Διαμορφωτική Αξιολόγηση – Η αιτιολόγηση της απάντησης πρέπει να περιλαμβάνει αναφορά στον εντοπισμό αδυναμιών των μαθητών κατά τη διάρκεια του μαθήματος για να δοθεί η ευκαιρία στον εκπαιδευτή να προβεί σε διορθωτικές ενέργειες και να διασφαλίσει την επίτευξη των ΜΑ. Η ονομασία του είδους της αξιολόγησης από τους υποψηφίους θα βαθμολογείται με 0,5 μονάδες και η ανάλυση της σημαντικότητας με 2,5 μονάδες.

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ