

Αρ. Ταυτότητας:.....Κωδ.Υποψ.:.....  
 ΕΠΩΝΥΜΟ:.....  
 ΟΝΟΜΑ:.....  
 ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ:.....  
 Κωδικός Εξεταστικού Κέντρου:.....

ΓΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΤΕΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ,  
 ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

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

Κωδ. Γνωστικού Αντικειμένου: **625**

Γνωστικό Αντικείμενο: **ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΑ (ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ)**

Ημερομηνία: **Τρίτη, 16 Νοεμβρίου 2021**

Οδηγίες:

1. Το ονοματεπώνυμο, ο αριθμός ταυτότητας και ο κωδικός υποψηφίου να γραφούν, αυστηρά μόνο εντός του πλαισίου, που βρίσκεται στο άνω αριστερό μέρος του εξωφύλλου.
2. Στα περιθώρια του τετραδίου αναγράφεται μόνο ο αριθμός της ερώτησης ή του ζητήματος ή του προβλήματος που απαντάται.

2ος ΒΑΘΜ/ΤΗΣ:			
Σ.Β.	Βαθμός	Σ.Β.	Βαθμός
1		11	
2		12	
3		13	
4		14	
5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	
Συν. Βαθμ.:			

ΑΝΑΒΑΘΜ/ΤΗΣ:			
Σ.Β.	Βαθμός	Σ.Β.	Βαθμός
1		11	
2		12	
3		13	
4		14	
5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	
Συν. Βαθμ.:			

1ος ΒΑΘΜ/ΤΗΣ:			
Σ.Β.	Βαθμός	Σ.Β.	Βαθμός
1		11	
2		12	
3		13	
4		14	
5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	
Συν. Βαθμ.:			



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

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**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

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

A/A	ΟΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1	Προϊόντα Π.Ο.Π	<hr/> <hr/>
2	Αϊόλι	<hr/> <hr/>
3	Πίρι Πίρι	<hr/> <hr/>
4	Κονφί	<hr/> <hr/>
5	Τραχανάς	<hr/> <hr/>
6	Αμούς Μπούς	<hr/> <hr/>
7	Ορετσιέτε	<hr/> <hr/>
8	Παγιάρ	<hr/> <hr/>

Β. 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		<hr/> <hr/>
2		<hr/> <hr/>

## Ερώτηση A. 2

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

- 1) 1 kilogram = \_\_\_\_\_ pounds
- 2) 1 oz = \_\_\_\_\_ grams
- 3) 1 gallon = \_\_\_\_\_ liters
- 4) 1 fl oz = \_\_\_\_\_ ml
- 5) 1 cup = \_\_\_\_\_ ml
- 6) 175°C = \_\_\_\_\_ °F
- 7) 425°F = \_\_\_\_\_ °C
- 8) 1 pint = \_\_\_\_\_ ml
- 9) 1t = \_\_\_\_\_ gr
- 10) 1T = \_\_\_\_\_ gr
- 11) 1 liter = \_\_\_\_\_ cups
- 12) 1 pound = \_\_\_\_\_ 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.	
(2) 40 Μερίδες των 4 oz	40 Μερίδες των 112 γρ.	

**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	
2	Βοδινό/well done	
3	Αρνί/medium	
4	Γαλοπούλα	

**Ερώτηση Α. 3**

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

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Γ. Η ακόλουθη φωτογραφία απεικονίζει ένα κομμάτι χοιρινού σφάγιου.



Γ.1 Να αναφέρετε το μέρος του χοιρινού σφάγιου που απεικονίζεται:

\_\_\_\_\_ (Μονάδες 0.5)

Γ.2 Να αναφέρετε την ποιότητα του απεικονιζόμενου κομματιού:

\_\_\_\_\_ (Μονάδες 0.5)

**Ερώτηση Α. 4**

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

---

---

---

---

---

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

1. 

---

---

2. 

---

---

3. 

---

---

4. 

---

---

5. 

---

---

6. 

---

---



### **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)**

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Ερώτηση Α. 6

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

---

---

---

---

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

1. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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)**

---

---

---

---

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

---

---

---

---

**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	
Ελαιόλαδο	150ml	Lt	€ 4.25	
Κρεμμύδι σε κύβους	1 kg	Kg	€ 0.70	
Σκόρδο	50gr	Kg	€ 1.50	
Αλεύρι	100gr	Kg	€ 1.10	
Ντοματοπολτός	140gr	Kg	€ 0.60	
Σκούρος Ζωμός	3 Lt	Lt	€ 2.00	
Αλάτι	0.01	Kg	€ 0.60	
Σέλινο	250gr	Kg	€ 1.30	
Καρότα	350gr	Kg	€ 2.50	
Κρεμμύδια μικρά	1kg	Kg	€ 2.80	
Ντομάτες, ψιλοκομμένες	800gr	Kg	€ 1.40	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΟΣΤΟΥΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ				

Παρακαλώ να φαίνονται οι πράξεις στο Β και Γ ερώτημα:

**B. Το κόστος μερίδας. (Μονάδες 1.5)**

---

---

---

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

---

---

---

## **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. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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)**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### **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**

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### **Παράμετρος Β: Ποιότητα των εδεσμάτων**

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Παράμετρος Γ: Άλλες λειτουργικές παραμέτρους

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **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. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

1. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



### **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**

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### **Τομέας Β: Εξυπηρέτηση Πελατών**

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Τομέας Γ: Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού**

1. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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 ωρίτερα.

**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. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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)**

1. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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)**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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)**

Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ
1	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
2	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>
3	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>

### **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)**

---

---

---

---

---

---

---

---

**B.** 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)**

1. 

---

---

---

---

2. 

---

---

---

---

**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)**

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

---

**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)**

1. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



### Επιχειρήματα:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### 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)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---







