

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ,  
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ  
ΔΙΟΡΙΣΙΜΩΝ 2023**

**Απαντήσεις**

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

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης:** 17 Νοεμβρίου 2023, 15:30 - 18:30

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΕΙΚΟΣΙ ΤΡΕΙΣ (23) 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 με 15 μονάδες. **(Σύνολο Μονάδων 40)**

\* Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

\*\* Η επιπρόσθετη σελίδα είναι μέρος του εξεταστικού δοκιμίου.

## Μέρος Α΄

Αποτελείται από έξι (6) ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις έξι (6) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με πέντε (5) μονάδες.

### ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Α. 1 (Μονάδες 5)

A. Να εξηγήσετε τους ακόλουθους όρους.

(Μονάδες 4)

A/A	ΟΡΙΣΜΟΣ	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ
1	Κίνημα «Αργού Φαγητού» (Slow Food)	Κίνημα για την προστασία της τοπικής κουζίνας.
2	Πηκτίνη	Υδατάνθρακας που ανήκει στους πολυσακχαρίτες. Βρίσκεται στη φύση σε διάφορα λαχανικά και φρούτα, αλλά παράγεται και τεχνητά
3	Χαλίτζια	Είδος μαλακού, λευκού τυριού, με τρύπες και υπόξινη γεύση, τα οποία έχουν σχήμα που μοιάζει με βότσαλο (χαλίκι). Το συναντάμε μόνο στην επαρχία Πάφου, στην περιοχή της Τηλλυρίας.
4	Ωμοφαγία	Είναι μια υποκατηγορία του βιγκανισμού που βασίζεται στην κατανάλωση τροφίμων τα οποία δεν έχουν υποστεί κάποια θερμική ή γενικά επεξεργασία. Αποκλείει όλες της ζωικής προέλευσης τροφές, παρόλα αυτά είναι πλούσια σε λαχανικά, όσπρια, φρούτα, ξηρούς καρπούς, σπόρια και βλαστούς σιτηρών.
5	Μικρολαχανικά	Όρος, ο οποίος αναφέρεται στους βλαστούς των φυλλώδων λαχανικών οι οποίοι μαζεύτηκαν μετά τη βλάστηση των πρώτων φύλλων. Πιο συγκεκριμένα, είναι είδη λαχανικών, οσπρίων και σιτηρών, που καλλιεργούνται για πολύ μικρό χρονικό διάστημα (έως 15 ημέρες) μέχρι να αναπτυχθούν οι κοτυληδόνες.
6	Κονφί	Φρούτα που βράζονται και διατηρούνται σε ζάχαρη, ενώ χρησιμοποιούνται και για κρέας που διατηρείται στο λίπος του.
7	Αντίδραση «Μέιλλαρτ» (Maillard Reaction)	Χημική αντίδραση που παρατηρείται σε τρόφιμα τα οποία περιέχουν αμινοξέα και σάκχαρα, όπου κατά το ψήσιμο τους στον φούρνο ή τη σχάρα, επιφέρει θετικές επιπτώσεις, βελτιώνοντας τη γεύση, την εμφάνιση και το άρωμα των τροφών (ρόστα, φρυγανιές, ψωμί). Χαρακτηριστικά παραδείγματα της αντίδρασης του Μέιλλαρτ είναι: Η κρούστα του ψωμιού, οι φρυγανιές, τα δημητριακά προγεύματος, το γάλα σκόνη και τα κρέατα που ψήνονται στη σχάρα ή στον φούρνο.
8	Σιμιγδάλι	Είδος χοντροαλεσμένου αλευριού. Οι κόκκοι του σιταριού αρχικά διαβρέχονται και μετά αποξηραίνονται, κοσκινίζονται και τέλος αλέθονται

B. Να αναφέρετε τη διαφορά μεταξύ της χορτοφαγικής και της «*Plant-Based*» διατροφής. (Μονάδα 1)

Η χορτοφαγική διατροφή βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση τροφίμων από φυτική προέλευση, όπως δημητριακά, λαχανικά, φρούτα, όσπρια, ξηροί καρποί και σπόρια, αλλά μπορεί να περιλαμβάνει εν μέρει τρόφιμα από ζωική προέλευση, όπως αυγά, γάλα, γαλακτοκομικά προϊόντα, ψάρια, θαλασσινά, πουλερικά και τα υποπροϊόντα τους, τα οποία τυγχάνουν επεξεργασίας.

Με τον όρο plant-based (φυτοφαγική) διατροφή, εννοούμε μια διατροφή που βασίζεται σε φυτικές τροφές, οι οποίες δεν έχουν τύχει επεξεργασίας. Κατά συνέπεια, η βασική διαφορά της χορτοφαγικής διατροφής από την Plant-Based διατροφή είναι τα επεξεργασμένα τρόφιμα.

### **ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Α. 2 (Μονάδες 5)**

**A.** Να ονομάσετε τα πέντε (5) είδη της Ελληνικής ταβέρνας. **(Μονάδες 2.5)**

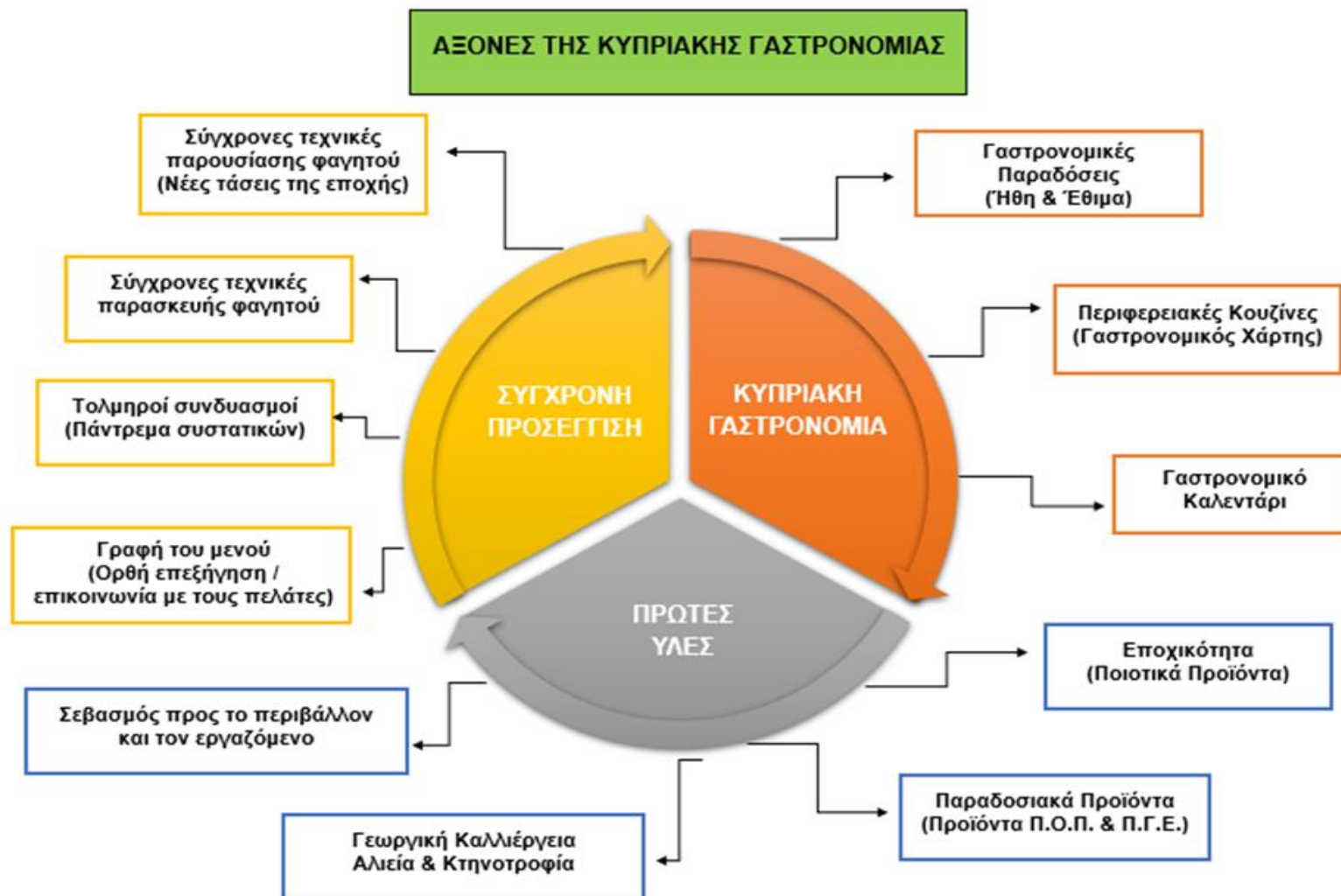
1. Χασαποταβέρνα – έμφαση στα ψητά κρέατα (χασάπικο στον χώρο)
2. Ψαροταβέρνα – φαγητά με ποικιλίες θαλασσινών και ψαριών
3. Οικογενειακή ταβέρνα – μεζέδες με έμφαση τα οικογενειακά φαγητά
4. Εξοχική ταβέρνα – μεζέδες / μοναδική τοποθεσία, θέα, φυσική ομορφιά
5. Κοσμική ταβέρνα – μεζέδες σε κοσμοπολίτικες περιοχές (σε αυτή την κατηγορία ανήκουν επίσης τα ρεμπτετάδικα, τα τσιπουράδικα, τα ουζερί και τα μεζεδοπωλεία).

**B.** Να αναφέρετε πέντε (5) χαρακτηριστικά στοιχεία τα οποία προσδιορίζουν την Ελληνική ταβέρνα. **(Μονάδες 2.5)**

- Η προσφορά ποικιλίας μεζέδων σε ένα μενού, ανάλογα με το είδος της ταβέρνας.
- Ο πελάτης έχει το δικαίωμα να επιλέξει και να παραγγείλει ότι θέλει.
- Ο τρόπος σερβιρίσματος φαγητού και ποτού είναι «οικογενειακός».
- Τα φαγητά ετοιμάζονται κατά παραγγελία από την κουζίνα σε μικρά πιατάκια και πιατέλες.
- Οι τραπεζοκόμοι προσκομίζουν και τοποθετούν τα φαγητά στο κέντρο του τραπέζιου.
- Οι πελάτες σερβίρονται από μόνοι τους, διανέμοντας τα φαγητά μεταξύ τους.
- Ο πελάτης πληρώνει ανάλογα με τον αριθμό και την ποικιλία των μεζέδων τα οποία έχει επιλέξει.

### ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Α. 3 (Μονάδες 5)

Να αναγράψετε στο πιο κάτω διάγραμμα τους δέκα (10) παράγοντες οι οποίοι συνέβαλαν στη μετεξέλιξη της κυπριακής κουζίνας. (Μονάδες 5)



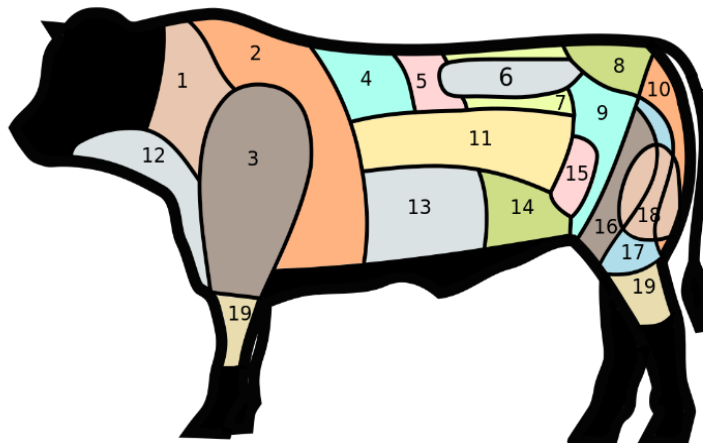
### ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Α. 4 (Μονάδες 5)

Το παρακάτω κομμάτι κρέατος αποτελεί μέρος ενός βόειου σφάγιου.

**Α.** Να αναφέρετε την ονομασία του κομματιού: Πικάνια-Κιλότο (Μονάδα 1)



**Β.** Από το παρακάτω, αριθμημένο με τα τεμάχια, σχεδιάγραμμα να γράψετε τον αριθμό στον οποίο αντιστοιχεί το πιο πάνω κομμάτι: 8 (Μονάδα 1)



**Γ.** Τι ονομάζουμε ωρίμανση του κρέατος; (Μονάδα 1.5)

Η ωρίμανση κρέατος είναι η διαδικασία που επιτρέπει στο κρέας να αποκτήσει καλύτερη γεύση, υφή και ποιότητα πριν το μαγειρέψετε. Ο στόχος της ωρίμανσης είναι να διαλυθούν τα φυσικά ένζυμα στο κρέας, τα οποία βοηθούν στην ανάλυση των ινών πρωτεΐνης και των συνδέσμων, βελτιώνοντας την ποιότητα και την υφή του. Επίσης, η ωρίμανση μπορεί να ενισχύσει τη γεύση του κρέατος, καθιστώντας το πιο πλούσιο και πιο νόστιμο. Είναι μια διαδικασία που απαιτεί ειδικά ψυγεία και ελέγχους θερμοκρασίας.

**Δ.** Τί είναι η «Μαρμάρωση» (marbling) στο βοδινό κρέας; (Μονάδα 1.5)

Μαρμάρωση είναι οι λευκές κηλίδες του ενδομυϊκού λίπους στο κρέας. Το λίπος στους άπαχους μύς δημιουργεί ένα μαρμάρινο σχέδιο. Το μαρμάρωμα επηρεάζει το πόσο ζουμερό είναι, την τρυφερότητα, την υφή και τη γεύση του κρέατος.

### **ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Α. 5 (Μονάδες 5)**

Να γράψετε τα δέκα (10) στάδια της μεθόδου μαγειρέματος «τηγάνισμα με συνεχές ανακάτεμα» (stir-frying). **(Μονάδες 5)**

#### **ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΑ ΣΥΝΕΧΕΣ ΑΝΑΚΑΤΕΜΑ/STIR FRYING**

1. Προετοιμασία/Mise en Place.
2. Ζεσταίνουμε το γουόκ (wok).
3. Προσθέτουμε την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού και το ζεσταίνουμε στην επιθυμητή θερμοκρασία.
4. Προσθέτουμε τα κυρίως υλικά και τηγανίζουμε με συνεχές ανακάτεμα (stir frying).
5. Αν χρειαστεί αφαιρούμε το κυρίως υλικό από το τηγάνι και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά (πρώτα τα υλικά που χρειάζονται περισσότερο χρόνο να ψηθούν).
6. Τηγανίζουμε τα υλικά μας με συνεχές ανακάτεμα (stir frying).
7. Προσθέτουμε τα αρωματικά μας και τηγανίζουμε ελαφρώς.
8. Προσθέτουμε το υγρό ή τη σάλτσα και δένουμε αν χρειαστεί.
9. Επιστέφουμε το κυρίως υλικό στο τηγάνι.
10. Σερβίρουμε.

**ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Α. 6 (Μονάδες 5)**

Σε όλα τα συσκευασμένα τρόφιμα υπάρχουν πληροφορίες με τις θερμίδες και τα θρεπτικά συστατικά τους. Πλέον, όλο και περισσότερες εταιρείες πουλάνε προϊόντα στα οποία αναγράφεται και το περιβαλλοντικό τους αποτύπωμα.

**Α.** Τι εννοούμε με τον όρο «περιβαλλοντικό αποτύπωμα» (food print);

**(Μονάδες 2)**

Είναι το σύνολο των επιπτώσεων των ανθρώπινων δραστηριοτήτων επί της γης, του νερού και της ατμόσφαιρας.

**Β.** Να προσδιορίσετε δύο (2) παράγοντες που συνέβαλαν στη δημιουργία του κινήματος του περιβαλλοντικού αποτυπώματος. **(Μονάδες 2)**

1. Οι μεγάλες εκτάσεις καλλιεργήσιμης γης,
2. Οι πρώτες ύλες,
3. Η αφθονία νερού,
4. Η ενέργεια,
5. Η πορεία των τροφίμων από τον τόπο παραγωγής τους (χωράφι ή στάβλο) μέχρι και το πιάτο μας,
6. Τα στάδια της επεξεργασίας, της μεταφοράς και της συντήρησής τους.

**Γ.** Ποιοι είναι οι δύο (2) δείκτες μέτρησής του;

**(Μονάδες 1)**

1. το αποτύπωμα άνθρακα.
2. το αποτύπωμα νερού.

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄**

**ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

## **Μέρος Β´**

Αποτελείται από πέντε (5) ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις πέντε (5) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με έξι (6) μονάδες.

### **ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Β. 1 (Μονάδες 6)**

Ένα πετυχημένο μενού (εδεσματολόγιο) λειτουργεί και ως μέσο προώθησης μιας επιχείρησης. Η επιτυχία αυτή του εδεσματολογίου κρίνεται από τέσσερις (4) βασικούς παράγοντες.

Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) παράγοντες που συμβάλλουν στην επιτυχία του μενού ως εργαλείο προώθησης των πωλήσεων και να προσδιορίσετε δύο (2) χαρακτηριστικά για τον κάθε παράγοντα.

Παράγοντας 1: **(Μονάδες 1.5)**

#### **Ελκυστικότητα Του Μενού**

Χαρακτηριστικά:

- Το μενού δεν πρέπει να είναι στρυμωγμένο σαν τηλεφωνικός κατάλογος.
- Το μενού πρέπει να είναι ευανάγνωστο, απλό, καθαρό και ενδιαφέρον.
- Πρέπει να είναι μελετημένο και αρμονικά δεμένο.
- Το έγχρωμο μενού είναι πιο ενδιαφέρον από το μαυρόασπρο.
- Η περιγραφή των φαγητών πρέπει να γίνεται σωστά και να είναι εύκολη στη κατανόηση της.

Παράγοντας 2: **(Μονάδες 1.5)**

#### **Παρουσίαση Των Φαγητών**

Χαρακτηριστικά:

- Πιστή απόδοση στις ονομασίες των φαγητών.
- Όπως αναγράφεται το φαγητό στο μενού, έτσι πρέπει να σερβίρεται.
- Παρουσίαση φαγητών με χρώμα και τάξη στο πιάτο.
- Ο πελάτης «τρώει» πρώτα με τα μάτια.
- Η παρουσίαση του φαγητού στο πιάτο είναι σημαντική.
- Πρέπει να δίνεται σημασία στη διακόσμηση του πιάτου όπου είναι δυνατό.



Παράγοντας 3:

(Μονάδες 1.5)

### **Σειρά Και Θέση Παρουσίασης Φαγητών**

Χαρακτηριστικά:

- Τα φαγητά παρουσιάζονται με τη σειρά που καταναλώνονται.
- Τα επικερδή φαγητά τοποθετούνται πρώτα και τελευταία στην αντίστοιχη κατηγορία.
- Τα πιο δημοφιλή φαγητά και τα λιγότερο επικερδή μπαίνουν στη μέση της σελίδας.
- Η καλύτερη θέση για τα πιο επικερδή φαγητά είναι το άνω μισό της δεύτερης σελίδας του μενού.

Παράγοντας 4:

(Μονάδες 1.5)

### **Εμφάνιση Των Φαγητών**

Χαρακτηριστικά:

- Το φαγητό μπορεί να είναι έργο τέχνης.
- Η καλή εμφάνιση διεγείρει την όρεξη για αυτό το φαγητό πρέπει να είναι ωραίο, όμορφο, καθαρό, περιποιημένο.
- Η σάλτσα να είναι στην κατάλληλη ποσότητα.
- Η προσεκτική παρουσίαση του φαγητού στο πιάτο πρέπει να ικανοποιεί αισθητικά.
- Επίσης προσοχή πρέπει να δίδεται από τον τραπεζοκόμο στη μεταφορά του φαγητού στον πελάτη.
- Να υπάρχει χρώμα, υφή και κατάλληλη ποσότητα και ποικιλία στους τρόπους μαγειρέματος με την σωστή γαρνιτούρα.
- Το πιάτο δεν πρέπει να είναι βαρυφορτωμένο.
- Θέλουμε ο πελάτης να νιώσει την ανάγκη να ξαναζήσει την ευχάριστη εμπειρία στην επιχείρηση μας.
- Το καλό φαγητό πάντα δίνει στην επιχείρηση καλό όνομα και ψηλά κέρδη.
- Οι προχειρότητες δεν επιτρέπονται.
- Το φαγητό πρέπει να αντικατοπτρίζει τον επαγγελματισμό μας.

## **ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Β. 2 (Μονάδες 6)**

Το περιβάλλον και η προστασία του, οι αλλαγές που έχει επιφέρει στη ζωή και την καθημερινότητά μας η κλιματική αλλαγή, αποτελούν προτεραιότητα στην παγκόσμια ατζέντα για τη βιώσιμη ανάπτυξη. Η «σπατάλη τροφίμων» (food waste) επιφέρει καταστροφικές συνέπειες και συνδέεται άμεσα με την κλιματική αλλαγή.

**A.** Να εξηγήσετε τη φιλοσοφία του κινήματος σπατάλης τροφίμων;

**(Μονάδες 2)**

Η φιλοσοφία του κινήματος σπατάλης τροφίμων αποσκοπεί στη διαχείριση των τεράστιων ποσοτήτων φαγητού που καταλήγουν στα σκουπίδια, κατά κύριο λόγο από τους κατοίκους των χωρών του λεγόμενου «δυτικού κόσμου».

**B.** Να περιγράψετε τέσσερις (4) πρωτοβουλίες του/της εκπαιδευτή/τριας που συνάδουν με τη φιλοσοφία του κινήματος σπατάλης τροφίμων.

**(Μονάδες 4)**

1. Ψώνια με λίστα: Η προετοιμασία όσων χρειαζόμαστε να παραγγείλουμε και να μαγειρέψουμε στη τάξη.
2. Η ακριβής ποσότητα των υλικών: Να είμαστε σε θέση να γνωρίζουμε ακριβώς τα υλικά που θα χρειαστούμε για τις παρασκευές.
3. Επιλέγουμε σωστά τις συνταγές μας: Η μεσογειακή διατροφή για παράδειγμα, περιέχει εβδομαδιαίως πολύ λιγότερη ποσότητα κόκκινου κρέατος από εκείνη που καταναλώνει ο μέσος Έλληνας.
4. Δεν πετάμε το φαγητό: Ακόμα και στην περίπτωση που το φαγητό μας περίσσεψε, καλό είναι να μην το πετάμε στα σκουπίδια, ως πρώτη επιλογή. Ρωτάμε αν κάτι μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άλλο συνάδελφο.

### **ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Β. 3 (Μονάδες 6)**

Με βάση τα δεδομένα του πίνακα, να υπολογίσετε τα πιο κάτω:

<b>Κατηγορία</b>	<b>Ποσό</b>	<b>Άλλα</b>
Αρχική Επένδυση	€ 750,000	ROI = 15%
Ποσό Δανείου	€ 950,000	Ποσοστό Τόκων = 4.75%
Φορολογικός Συντελεστής		19%
Λειτουργικά Έξοδα	€ 550,000	Ετησίως
Ποσοστό Κόστους Παραγωγής		26.5%
Ανακύκλωση Θέσεων		1.3
Ημέρες Λειτουργίας Μονάδας		325 το Χρόνο
Αριθμός Θέσεων Εστιατορίου		75

1. Προσδιορισμός ROI Αρχική Επένδυση X ROI = Net Income €750,000 X 15% = **€112,500**

2. Κέρδος πριν τους φόρους

$$\begin{array}{rcl} \text{Net Income} & & €112,500 \\ & = & \\ 1 - \text{Φορολογικό Συντελεστή} & 1 - .19 & = €138,889 \end{array}$$

3. Προσδιορισμός Τόκων για Δάνεια (Έξοδα) = €950,000 \* 0.0475 = **€45,125**

Λειτουργικά Έξοδα = **€ 550,000**

4. Προσδιορισμός Όγκου Πωλήσεων Φαγητού

Κέρδος πριν τους φόρους + Τόκοι + Λειτουργικά Έξοδα €138,889 + €45,125 + € 550,000

$$\frac{\text{Κέρδος πριν τους φόρους + Τόκοι + Λειτουργικά Έξοδα}}{1 - \% \text{ Κόστος Παραγωγής}} = \frac{\text{€138,889 + €45,125 + € 550,000}}{0,735} =$$

= **€ 998,659**

5. Αριθμός Γευμάτων

Ήμερες X Αριθμός Θέσεων X Turnover = 325\*75\*1,3 = **31,688 γεύματα**

6. Μέση τιμή γεύματος

Σύνολο Πωλήσεων € 998,659 = **€ 31,52**

Αριθμός Γευμάτων 31,688

## **ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Β. 4 (Μονάδες 6)**

Το πλήρως ανακαινισμένο πολυτελές ξενοδοχειακό συγκρότημα «Bellagio Nicosia» έρχεται να δώσει μια νέα πνοή και το δικό του διαχρονικό στίγμα στον τομέα της φιλοξενίας στην πρωτεύουσα της Κύπρου. Το Τμήμα Προσωπικού αναζητά προσοντούχο άτομο για την πλήρωση της θέσης του Ελεγκτή Τροφίμων και Ποτών (Food and Beverage Controller).

**A.** Να αναφέρετε έξι (6) καθήκοντα του Ελεγκτή Τροφίμων και Ποτών ενός ξενοδοχειακού συγκροτήματος πέντε αστέρων. **(Μονάδες 3)**

- Καταγραφεί τις αγορές και την έκδοση τροφίμων και ποτών.
- Καταγραφεί τα αποθέματα των τροφίμων και ποτών (stock taking).
- Ελέγχει και αναλύει τις πωλήσεις τροφίμων και ποτών.
- Ελέγχει τη διαδικασία παραλαβής τροφίμων και ποτών.
- Συμβουλεύει τον Διευθυντή του Τμήματος Τροφίμων και Ποτών για τον καταρτισμό του προϋπολογισμού και τη σύνθεση του μενού.
- Αναφέρει στον Διευθυντή του Τμήματος Τροφίμων και Ποτών και στον Αρχιλογιστή τα διάφορα προβλήματα που παρουσιάζονται.
- Συμβουλεύει και βοηθά τους Τμηματάρχες στην αντιμετώπιση των διαφορών που εντοπίζονται.
- Διενεργεί τακτικό έλεγχο των μερίδων.
- Εισηγείται μέτρα σύμφωνα με τις αναφορές των ηλεκτρονικών υπολογιστών.

**B.** Για τη θέση του Ελεγκτή Τροφίμων και Ποτών, η επιχείρηση έλαβε το πιο κάτω βιογραφικό από τον κ. Ανδρέα Ανδρέου. Να αξιολογήσετε το βιογραφικό του υποψηφίου και να προσδιορίσετε τέσσερα (4) προσόντα που χρήζουν βελτίωσης.

**(Μονάδες 2)**

### **Ανδρέας Ανδρέου**

#### **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:**

- Πτυχίο Διοίκησης Επιχειρήσεων BSc. (Απονεμήθηκε 06-2018)

#### **ΕΡΓΑΣΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:**

- Υπεύθυνος Πωλήσεων Υπεραγοράς ZXY (01-01-2020 μέχρι σήμερα)
- Σερβιτόρος Καφεστιατορίου ABC (01-06-2019 μέχρι 31-12-2019)
- Βοηθός Αποθηκάρου FGH Κατάστημα Λιανικής Πώλησης (15-09-2018 μέχρι 28-05-2019)

#### **ΓΝΩΣΕΙΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ:**

- Microsoft Office (βασικές γνώσεις)

#### **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ:**

- Αγγλικά (Επίπεδο B2)

1. Να γνωρίζει τις αρχές που διέπουν τον έλεγχο τροφίμων και ποτών.
2. Να γνωρίζει το λογιστικό σύστημα που διαθέτει η επιχείρηση.
3. Να είναι γνώστης τροφίμων και ποτών.
4. Να μπορεί να συντάσσει εκθέσεις και αναφορές.
5. Να γνωρίζει τη λειτουργία των ταμειακών μηχανών και του συστήματος μηχανογράφησης που διαθέτει η επιχείρηση.

Γ. Να καταρτίσετε ένα πλάνο επαγγελματικής ανάπτυξης των προσόντων του κ. Ανδρέου, υποδεικνύοντας δύο δραστηριότητες. **(Μονάδα 1)**

1. Σεμινάρια και εκπαίδευση στο λογισμικό της εταιρείας.
2. Εκπαίδευση στη διαχείριση ελέγχου τροφίμων και ποτών.
3. Σεμινάρια διαπροσωπικών σχέσεων.
4. Μαθήματα για να ανεβάσει το επίπεδο της Αγγλικής γλώσσας.
5. Εκπαίδευση σε θέματα ανθρώπινου δυναμικού.
6. Επίσκεψη σε διάφορες εκθέσεις τροφίμων και ποτών.

\*\*Όποια άλλη απάντηση δώσει και τεκμηριώσει ο εξεταζόμενος και συνάδει με την απάντηση μπορεί να θεωρεί ορθή.

## **ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Β. 5 (Μονάδες 6)**

Η επαγγελματική ανάπτυξη των εκπαιδευτών της Μέσης Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης είναι στρατηγική επιδίωξη του Υπουργείου Παιδείας, Αθλητισμού και Νεολαίας.

**A.** Να αναφέρετε τους δύο (2) στόχους της Μέσης Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης στην Κύπρο. **(Μονάδα 1)**

**Στόχος 1:** Διασφάλιση της ποιότητας και αναβάθμιση/βελτίωση της ΜΤΕΕΚ.

**Στόχος 2:** Προώθηση δια βίου μάθησης και παροχή δεύτερης ευκαιρίας σε άτομα που δεν έχουν ολοκληρώσει τη μέση εκπαίδευση.

**B.** Να αναφέρετε δύο (2) τρόπους ενδοσχολικής επαγγελματικής ανάπτυξης και δύο (2) τρόπους εξωσχολικής επαγγελματικής ανάπτυξης των εκπαιδευτών μαγειρικής. **(Μονάδες 2)**

Ενδοσχολική επαγγελματική ανάπτυξη:

- 1) Δειγματικές διδασκαλίες,
- 2) Παρακολούθηση διδασκαλιών,
- 3) Προγράμματα επαγγελματικής μάθησης,
- 4) Σεμινάρια σε σχολική βάση,
- 5) Προαιρετικά σεμινάρια επιμόρφωσης στο σχολείο,
- 6) Ημερίδες, 7) Προγράμματα επιμόρφωσης ειδικότητας,
- 8) Επιμορφώσεις στα πλαίσια του διήμερου του εκπαιδευτικού,
- 9) Συνδιδασκαλία.

Εξωσχολική επαγγελματική ανάπτυξη:

- 1) Απόκτηση μεταπτυχιακού ή/και διδακτορικού τίτλου,
- 2) Προαιρετικά σεμινάρια επιμόρφωσης,
- 3) Σεμινάρια και ημερίδες,
- 4) Προγράμματα επιμόρφωσης ειδικότητας,
- 5) Προγράμματα παιδαγωγικής κατάρτισης,
- 6) Συμμετοχή σε συνέδρια επαγγελματικών συνδέσμων,
- 7) Συμμετοχή σε Επιμορφωτικά Επαγγελματικά Προγράμματα του Κέντρου Παραγωγικότητας (ΚΕΠΑ),
- 8) Συμμετοχή σε Επιμορφωτικά Επαγγελματικά Προγράμματα της ΑναΔ,
- 9) Συμμετοχή σε Ευρωπαϊκά Προγράμματα Erasmus+ (ανταλλαγή καθηγητών για διδασκαλία μαθημάτων σε συνεργασία με σχολές αντίστοιχων προγραμμάτων σπουδών & εκπαίδευση Εκπαιδευτικών στην ειδικότητά τους).

Γ. Να εξηγήσετε έξι (6) οφέλη της επαγγελματικής ανάπτυξης για τους εκπαιδευτές των μαγειρικών τεχνών. **(Μονάδες 3)**

Στην απάντηση οι υποψήφιοι αναμένεται να αναφερθούν στα πιο κάτω:

Η συνεχής εκπαιδευτική διαδικασία συμβάλλει ώστε ο εκπαιδευτικός να διευρύνει τις επιστημονικές και παιδαγωγικές του γνώσεις, να βελτιώσει τις διδακτικές του δεξιότητες και να τροποποιήσει προς το καλύτερο στάσεις και συμπεριφορές του μέσα στη σχολική τάξη, προκειμένου να γίνει αποτελεσματικότερος στο διδακτικό και στο κοινωνικοποιητικό έργο του.

Ο εκπαιδευτικός, είναι αναγκασμένος να παρακολουθεί τις συνθήκες που μετεξελίσσονται και τις νέες συγκυρίες που προκύπτουν διαρκώς προκειμένου να αντιμετωπίσει την επαγγελματική καθημερινότητά του, αποκτά γνώσεις και δεξιότητες σε νέα θέματα, συμπληρώνει παλαιότερες γνώσεις, προωθεί τη διδακτική του ικανότητα, αναπτύσσει την ικανότητα συνεργασίας και βαθύτερης συνειδητοποίησης του εκπαιδευτικού επαγγέλματος.

Ο εκπαιδευτικός έχει την δυνατότητα να αναπτύξει το απαραίτητο γνωστικό υπόβαθρο και τις δεξιότητες που απαιτούνται για την επιτυχία στην τάξη. Έτσι, μέσω διδακτικών βελτίωσης των γνώσεων και των δεξιοτήτων τους οι εκπαιδευτικοί προετοιμάζονται κατάλληλα ώστε να ανταποκριθούν στα διδακτικά τους καθήκοντα παρέχοντας στους μαθητές τους ικανοποιητικό μαθησιακό υπόβαθρο.

Να ενημερώσει για τις εξελίξεις της επιστήμης και της εκπαιδευτικής πολιτικής, τις νέες μεθόδους διδασκαλίας και αξιολόγησης και την ανάπτυξη της ικανότητάς τους, ώστε να ανταποκρίνονται στις μεταβαλλόμενες συνθήκες της εκπαίδευσης.

Επιχειρείται εμβάθυνση στις Νέες Τεχνολογίες και απόκτηση νέων γνώσεων, μέσα από τις δυνατότητες που παρέχουν αυτές, η επιμόρφωση των εκπαιδευτικών είναι αναγκαία προκειμένου να είναι οι ίδιοι αποδοτικοί.

Επιπλέον για τη:

- Συνεχιζόμενη ανάπτυξη και προσαρμογή του διδακτικού αντικειμένου και των παιδαγωγικών γνώσεων των εκπαιδευτικών,
- Διαρκή μάθηση από εμπειρίες, στοχασμό και θεωρητικό προβληματισμό πάνω στην καλύτερη δυνατή κάλυψη των ατομικών και συλλογικών αναγκών των μαθητών,
- Διαρκή μάθηση μέσω της αμοιβαίας παρατήρησης και των συζητήσεων με συναδέλφους,
- Συνεχιζόμενη ανάπτυξη της ικανότητας συμβολής στον επαγγελματικό κύκλο ζωής του σχολείου, π.χ. μέσω της διαμόρφωσης της πολιτικής, των διαδικασιών εσωτερικής ανασκόπησης, των διοικητικών ρόλων,
- Συνεχιζόμενη ανάπτυξη της δυνατότητας αλληλεπίδρασης με τα ενδιαφερόμενα μέρη, τόσο ως εκπαιδευτικός μιας τάξης ή καθηγητής ενός αντικειμένου, όσο και εκ μέρους του συνόλου του σχολείου,

- Συνεχιζόμενη εξειδίκευση στα σχετικά, σύγχρονα αντικείμενα και διαρκής ανάπτυξη μεθόδων, ώστε αυτά να καθίστανται προσιτά στους μαθητές,
- Διαρκή συλλογή στοιχείων σχετικών με πολιτικές και πρακτικές σε άλλα σχολεία,
- Διαρκή πρόσβαση σε νέους τρόπους σκέψης πάνω στην εκπαίδευση, σχετικών με τη βελτίωση της ποιότητας του σχολείου
- Συνεχιζόμενη απόκτηση γνώσεων σχετικών με τη μεταβαλλόμενη κοινωνία, τόσο για λόγους υποστήριξης της καλής επικοινωνίας με τους μαθητές και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη, όσο και ως βάση για την αναθεώρηση των προτεραιοτήτων του προγράμματος διδασκαλίας,
- Η ανάγκη συγκέντρωσης σχετικών πληροφοριών και εφαρμογής των αποφάσεων των εξωτερικών διαμορφωτών πολιτικής που έχουν εξουσία στο σχολείο

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄**

**ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**



## Μέρος Γ΄

Αποτελείται από τρεις (3) ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις τρεις (3) ερωτήσεις. Η Ερώτηση Γ.1. βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες και οι ερωτήσεις Γ.2. και Γ.3. βαθμολογούνται με δεκαπέντε (15) μονάδες.

### ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Γ. 1 (10 μονάδες)

Στο πλαίσιο του μαθήματος «έλεγχος και διαχείριση τροφίμων και ποτών» θα πρέπει να καλύψετε, βάσει αναλυτικού προγράμματος, τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας. Ένα τέτοιο σύστημα είναι και το σύστημα HACCP (ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΚΑΙ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ). Κατά τη διάρκεια του μαθήματος θα πρέπει να αναλύσετε στους μαθητές το εν λόγω σύστημα, να γράψετε τον ορισμό του συστήματος, να αναφέρετε τις αρχές που διέπουν την εφαρμογή του και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του. Έχοντας υπόψη το πιο πάνω πλαίσιο, να απαντήσετε τις πιο κάτω ερωτήσεις:

**A.** Να συμπληρώσετε τις υπόλοιπες έξι (6) αρχές του HACCP. **(Μονάδες 3)**

1. Καταγραφή όλων των πιθανών κινδύνων.
2. Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Critical Control Points – CCP's).
3. Καθορισμός κρίσιμων ορίων για το κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.
4. Καθιέρωση ενός συστήματος παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των κρίσιμων ορίων τους.
5. Καθιέρωση διορθωτικών ενεργειών.
6. Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης.
7. Καθιέρωση διαδικασιών αρχειοθέτησης και καταγραφής.

**B.** Να προσδιορίσετε έξι (6) πλεονεκτήματα του HACCP. **(Μονάδες 3)**

- Ενεργεί ως προληπτικό μέτρο (παρά ως πυροσβεστικό).
- Μειώνονται τα παράπονα πελατών.
- Μειώνεται η παραγωγή ελαττωματικών προϊόντων.
- Εξυπηρετεί στην άρτια εκπαίδευση των υπαλλήλων.
- Οργανώνει, συνδυάζει και προτρέπει συνεργασία μεταξύ των τμημάτων.
- Συντηρεί και αυξάνει την εμπιστοσύνη των υπαλλήλων στα προϊόντα αλλά και την εμπιστοσύνη των πελατών στα φαγητά.
- Βοηθά την επιχείρηση τροφίμων να τηρεί την νομοθεσία.

**Γ.** Να περιγράψετε δύο (2) δραστηριότητες **αυθεντικής** αξιολόγησης στην τάξη, διάρκειας δέκα (10) λεπτών η κάθε μια, για μαθητές/τριες Γ΄ Έτους, προκειμένου να αξιολογήσετε το βαθμό κατανόησης του συστήματος HACCP. **(Μονάδες 4)**

Αναφορά σε καθαρά πρακτικής εφαρμογής εργασία στην τάξη κατά την οποία τα το μαθησιακό αποτέλεσμα εστιάζει στη βιωματική εφαρμογή των αρχών/σταδίων του HACCP σε μια προσπάθεια παρώθησης επινοητικού τρόπου σκέψης του μαθητή, που συσχετίζει θεωρητικές έννοιες με την εφαρμογή στην πράξη, με την ενεργοποίηση της κριτικής σκέψης και του τρόπου με τον οποίο η θεωρία εφαρμόζεται στην πράξη. Για παράδειγμα, η εργασία μπορεί να αποτελεί μια προσομοίωση της πραγματικότητας

στη βιομηχανία και οι μαθητές ατομικά ή ομαδικά να έχουν να προετοιμάσουν μια βασική ανάλυση των κινδύνων (CCP). \*Σωστά αιτιολογημένη με επιχειρηματολογία, βιωματική εργασία που θα μπορούσε ο εκπαιδευτής να αναθέσει στο εργαστηριακό μάθημα της μαγειρικής μια εφαρμόσιμη εργασία σχετικά με τις αρχές HACCP.

\*\* Όποια άλλη εργασία σχετικά με την εφαρμογή των αρχών του HACCP στην κουζίνα, δώσει και τεκμηριώσει ο εξεταζόμενος (να αναδεικνύει το βιωματικό και διαδραστικό χαρακτήρα αλλά και το αυθεντικό παραδοτέο της εργασίας) και συνάδει με την ερώτηση, μπορεί να θεωρεί ορθή.

### **ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Γ. 2 (Μονάδες 15)**

Η Ερώτηση αποτελείται από τρία (3) σενάρια. Στο κάθε σενάριο αντιστοιχούν από πέντε (5) ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση σε κάθε ερώτηση. Υπάρχει μόνο **ΜΙΑ** σωστή απάντηση σε κάθε ερώτηση.

#### **Σενάριο 1:**

**(Μονάδες 7.5)**

Ο Μάριος δεν έχει συνειδητοποιήσει τη μετάβαση από το Γυμνάσιο στο Α' Έτος της Τεχνικής Σχολής και τη σοβαρότητα της ασφάλειας που απαιτείται από όλους/όλες στο εργαστηριακό μάθημα της μαγειρικής. Κατά τη διάρκεια των εργαστηριακών μαθημάτων, ο Μάριος δεν περιορίζεται στην εργασία της ομάδας του και τη συνταγή που του ανέθεσε ο/η εκπαιδευτής/τρια, αλλά κινείται διαρκώς από τον έναν πάγκο εργασίας στον άλλο, παίρνοντας μαχαίρια και αποφλοιωτές από τις άλλες ομάδες. Ενοχλεί τα μέλη των άλλων ομάδων και αποσπά την προσοχή των συμμαθητών του κατά την εκτέλεση της συνταγής τους.

1. Κάτω από αυτές τις συνθήκες, ο/η εκπαιδευτής/τριας πρέπει να:
  - A Απευθύνει στο Μάριο μια δύσκολη ερώτηση που σχετίζεται με την ασφάλεια στο εργαστήριο, για να τονίσει τη σημασία της συνεχούς παρακολούθησης,
  - B Προβεί σε έντονη προσωπική παρατήρηση με αναφορά στις συνέπειες ενός ατυχήματος με μαχαίρια στο εργαστήριο, ενώπιο της ολομέλειας της τάξης,
  - Γ Αναθέσει επιπρόσθετα και συγκεκριμένα καθήκοντα που θα καθορίζουν τη διαδραστικότητα του Μάριου με τις άλλες ομάδες.
  - Δ Αγνοήσει τη συμπεριφορά του μαθητή, έτσι ώστε σταδιακά αυτή να ατονήσει.
  
2. Στην ερώτηση «τί είναι και που χρησιμοποιείται το «mireroix», ο Μάριος, χωρίς να πάρει άδεια να μιλήσει, φωνάζει μια τυχαία απάντηση: «διάφορα αρωματικά». Στην περίπτωση αυτή ο/η εκπαιδευτής/τρια πρέπει να:
  - A Δώσει τον λόγο στον/στην επόμενο/η μαθητή/τρια που σήκωσε χέρι στη σειρά, για να συμπληρώσει ή να διορθώσει την απάντηση του Μάριου για το mireroix,
  - B Επαναλάβει ακριβώς την ίδια ερώτηση προς τον Μάριο, τονίζοντας το όρο mireroix, ώστε να εκμαιεύσει από το μαθητή τη σωστή απάντηση,
  - Γ Διατυπώσει μια άλλη ερώτηση σχετικά με τη χρήση των αρωματικών βοτάνων και καρυκευμάτων, για να καθοδηγήσει τον Μάριο στη σωστή απάντηση,
  - Δ Επαναδιατυπώσει την ερώτηση, χρησιμοποιώντας ένα ή δύο υλικά από το mireroix, για να εκμαιεύσει από τον Μάριο τη σωστή απάντηση.

3. Ποια από τα πιο κάτω πρακτικά κριτήρια εντοπισμού και αξιολόγησης μιας τέτοιας συμπεριφοράς θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει ο εκπαιδευτής;
- A Συχνότητα και διάρκεια της παρέμβασης του Μάριου σε άλλες ομάδες για να δανειστεί μαχαίρια ή άλλο προσωπικό εξοπλισμό,
  - B Ένταση και είδος της ενόχλησης που προκαλεί στην ομάδα εργασίας του ή στις άλλες ομάδες εργασίας ο Μάριος,
  - Γ Ύπαρξη δευτερογενών συμπτωμάτων, όπως η έλλειψη ενδιαφέροντος στο μάθημα, ή βασικών γνώσεων,
  - Δ Όλα τα παραπάνω.
4. Ο Μάριος κατ' επανάληψη αγνοεί τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Ο/Η εκπαιδευτής/τρια πρέπει να:
- A Καθορίσει από την αρχή του μαθήματος αυστηρά πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων που πρέπει να ακολουθούν οι μαθητές,
  - B Καλλιεργήσει παιδαγωγικά μια σωστή κουλτούρα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων στο εργαστηριακό μάθημα της μαγειρικής.
  - A Αντιδράσει με την ανάλογη αυστηρότητα σε περίπτωση λάθους, τονίζοντας το λάθος του μαθητή που σχετίζεται με τη χρήση και την υγιεινή των τροφίμων,
  - B Εξηγήσει στους/στις μαθητές/τριες τις επιπτώσεις από τη μη εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων κατά την εκτέλεση μιας συνταγής.
5. Είναι σημαντικό για τον εκπαιδευτή να πετύχει την εμπλοκή των μαθητών/τριών στη μαθησιακή διαδικασία του εργαστηριακού μαθήματος, δημιουργώντας την απαιτούμενη εργασιακή κουλτούρα και πειθαρχία στην κουζίνα κατά την προετοιμασία, παρασκευή και παράθεση των συνταγών. Για το λόγο αυτό ο/η εκπαιδευτής/τρια:
- A Χρησιμοποιεί το «συμβόλαιο τάξης» για να προσδιορίσει τις ευθύνες και δεσμεύσεις εκπαιδευτή και μαθητών/τριών έναντι της ολομέλειας της τάξης,
  - B Αξιοποιεί το «συμβόλαιο τάξης», για να αναπτύξει το αίσθημα της ευθύνης και των δεσμεύσεων του εκπαιδευτή έναντι της ολομέλειας της τάξης.
  - Γ Χρησιμοποιεί το «συμβόλαιο τάξης», για να προσδιορίσει τις ευθύνες και δεσμεύσεις των μαθητών/τριών έναντι του μαθήματος,
  - Δ Αξιοποιεί το «συμβόλαιο τάξης», για να αποδώσει τις ευθύνες των μαθητών έναντι της ολομέλειας της τάξης.

## Σενάριο 2:

(Μονάδες 7,5)

Ως πρωτοδιόριστος/η εκπαιδευτικός διδάσκετε το μάθημα «Τεχνολογία και Εργαστήρια Μαγειρικής» Α΄ Έτους. Πρόθεσή σας είναι ο σχεδιασμός και ο εμπλουτισμός κάθε μαθήματος με κατάλληλες διδακτικές τεχνικές στο εργαστηριακό μάθημα. Ωστόσο, κατά την προετοιμασία σας, αντιμετωπίζετε σοβαρά διλήμματα για την επιλογή της καταλληλότερης τεχνικής, έτσι ώστε να δημιουργήσετε ένα αποτελεσματικό μαθησιακό περιβάλλον.

1. Κατά τη διαδικασία του «mise en place» και τον καταμερισμό της εργασίας στους/στις μαθητές/τριες, υιοθετείτε το δημοκρατικό διδακτικό στυλ με απώτερο σκοπό να:
  - A Κινητοποιήσετε το ενδιαφέρον και να εμπλέξετε τους/τις μαθητές/τριες σε μια βιωματική δραστηριότητα εντοπισμού και ακριβής μέτρησης των υλικών,
  - B Δώσετε την ευκαιρία στους μαθητές να εφαρμόσουν τα στάδια παρασκευής της συνταγής ελεύθερα και χωρίς καμία καθοδήγηση από εσάς.
  - Γ Βοηθήσετε τους/τις μαθητές/τριες να λειτουργήσουν ομαδικά και πειθαρχημένα όπως απαιτείται στην κουζίνα, για να εφαρμόσουν συντονισμένα τα στάδια της συνταγής από κοινού,
  - Δ Δώσετε αυτονομία στους/στις μαθητές/τριες για να μπορούν να ακολουθήσουν τον δικό τους τρόπο εργασίας.
  
2. Κατά τη διάρκεια του μαθήματος «Ριζότο» στο Γ΄ έτος, επιστρατεύετε στοχευμένα ψηφιακά και άλλα εποπτικά μέσα, όπως δείγματα από διαφορετικές ποικιλίες ρυζιού. Ο βασικότερος λόγος ένταξης διαφορετικών εποπτικών μέσων διδασκαλίας κατά τη διάρκεια του μαθήματός σας είναι:
  - A Ο εκσυγχρονισμός της διδακτικής προσέγγισης ενός τεχνολογικού μαθήματος μαγειρικής,
  - B Η διευκόλυνση της ροής του διδακτικού έργου του εκπαιδευτή μέσα από μια βιωματική δραστηριότητα,
  - Γ Εξυπηρέτηση των στόχων του μαθήματος δημιουργώντας βιωματική δραστηριότητα για τους/τις μαθητές/τριες.
  - Δ Κανένα από τα πιο πάνω.
  
3. Σε ερώτηση σχετικά με τις διαφορές των βασικών σαλτσών (πρώτο μάθημα), όσον αφορά τα είδη «ρου» (roux) που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους, ο/η εκπαιδευτής/τρια λαμβάνει απαντήσεις που εστιάζουν μόνο στα υλικά των «ρου». Ως διορθωτική ενέργεια:
  - A Επαναλαμβάνει την αρχική του/της ερώτηση και τονίζει τα είδη των «ρου»,
  - B Ανακαλεί την εμπειρία των μαθητών/τριών από προηγούμενα εργαστηριακά μαθήματα,
  - Γ Επαναδιατυπώνει την ερώτηση για να καθοδηγήσει τους/τις μαθητές/τριες προς την ολοκλήρωση της απάντησης.
  - Δ Αναζητά παραδείγματα συνταγών από άλλες παρασκευές, τις οποίες έχουν διδαχτεί.

4. Ο/Η εκπαιδευτής/τρια μέσα από την οργάνωση των μαθητών/τριών σε ομάδες μεικτών ικανοτήτων στο εργαστήριο, εξηγεί αναλυτικά τα στάδια εφαρμογής της μεθόδου μαγειρέματος «μπρεζέ». Με αυτό τον τρόπο:
- A** Ενισχύει τη συμβολή των καλών μαθητών/τριών στο μάθημα για γρηγορότερη εφαρμογή των σταδίων της μεθόδου,
  - B** Διασφαλίζει την πορεία και την εξέλιξη του εργαστηριακού μαθήματος μέσα από τις γνώσεις των καλών μαθητών/τριών,
  - Γ** Προβάλλει μια ευκαιρία πρακτικής εξάσκησης, βάσει των ατομικών γνώσεων των μαθητών στην εφαρμογή της μεθόδου,
  - Δ** Καθοδηγεί τους/τις μαθητές/τριες στην εποικοδομητική συνεργασία και την εφαρμογή των σταδίων της μεθόδου.
5. Με την ολοκλήρωση του 1<sup>ου</sup> μαθήματος στους «ζωμούς» ο/η εκπαιδευτής/τρια αντιλαμβάνεται ότι επικρατεί μια σύγχυση σχετικά με τα είδη τους. Επιλέγει τη διάλεξη ως διδακτική τεχνική στην αρχή του επόμενου μαθήματος για να:
- A** Αποσαφηνίσει τα είδη των ζυμών και να τονίσει τις διαφορές τους.
  - B** Προβεί σε αφόρμηση για να προσελκύσει το ενδιαφέρον των μαθητών στους ζωμούς,
  - Γ** Καθοδηγήσει τους/τις μαθητές/τριες για να διασφαλίσει τη μαθησιακή διαδικασία στην τάξη,
  - Δ** Διασφαλίζει τη συμμετοχή και των αδύναμων μαθητών/τριών στη μαθησιακή διαδικασία.

### **ΑΠΑΝΤΗΣΗ Ερώτηση Γ. 3 (Μονάδες 15)**

Σας έχει ανατεθεί για πρώτη φορά το εργαστηριακό μάθημα Μαγειρικής του Γ' Έτους. Στο εν λόγω τμήμα έχει παρατηρηθεί, κατά τα προηγούμενα χρόνια, το φαινόμενο των έντονων και συχνών αντιπαραθέσεων μεταξύ των μαθητών/τριών, κυρίως λόγω ενός σημαντικού αριθμού μαθητών/τριών με μεταναστευτική βιογραφία. Μετά από πολλές σκέψεις και προβληματισμούς για το πώς θα διαχειριστείτε ένα τέτοιο τμήμα, καταφεύγετε στην ανασκόπηση της βιβλιογραφίας που αφορά την παιδαγωγική και τη διδασκαλία σε διαπολιτισμικές τάξεις. Μέσα από την ανασκόπηση προέκυψε ότι το Υπουργείου Παιδείας, Αθλητισμού και Νεολαίας έχει προωθήσει τα τελευταία χρόνια μια σειρά από ενέργειες και δράσεις στο πλαίσιο της Διαπολιτισμικής Εκπαίδευσης.

**A.** Να αναλύσετε δύο (2) παιδαγωγικές δραστηριότητες που θα μπορούσατε να υιοθετήσετε στο εργαστηριακό μάθημα της μαγειρικής, που συμβάλλουν στη διαχείριση μιας τέτοιας πολιτισμικά πλουραλιστικής τάξης. **(Μονάδες 5)**

- Δημιουργία ενός θετικού εργασιακού-μαθησιακού περιβάλλοντος στην κουζίνα με ανάθεση ρόλων και καθηκόντων και προθεσμία παράδοσης των παραδοτέων.
  - Προτεραιότητα στα παραδοτέα για τους μαθητές και ελαχιστοποίηση νεκρού χρόνου (εστία πρόκλησης αντιπαραθέσεων) όπου με την εντατικοποίηση του ρυθμού εργασίας οι μαθητές εστιάζουν σε ένα κοινό στόχο (δημιουργία και καλλιέργεια της ομαδικής εργασιακής κουλτούρας – εργασία προς επιτυχία της συνταγής και της ομάδας)
  - αντιμετώπιση απομόνωση και μοναξιάς και αρνητικών συναισθημάτων,
  - έπαινος επαγγελματικών γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων για ανάπτυξη του αμοιβαίου σεβασμού,
  - δημιουργία ασφαλούς και έμπιστου εργασιακού περιβάλλοντος δίνοντας την ευκαιρία στους μαθητές να ανακαλέσουν δικές τους παραδοσιακές πρακτικές και μετατόπιση από το περιθώριο στο προσκήνιο.
- Αναπροσαρμογή της δομής του περιεχομένου του μαθήματος. (διαφοροποίηση συνταγής – στοιχεία από τη γαστρονομία των μαθητών με μεταναστευτική βιογραφία)
  - δεξιότητα και ικανότητα παραμένει η ίδια (όπως προβλέπεται από το ΑΠ) αλλά διαφοροποιείται στο γευστικό αποτέλεσμα – διασφαλίζεται η εκπαιδευτική/μαθησιακή διαδικασία και ενισχύεται η αίσθηση της αυτοεκτίμησής των μαθητών.
  - Ενίσχυση της αυτοπεποίθησης και αυτοεκτίμησης μέσα από την παράθεση εδεσματολογίου στις παραθέσεις ή παρουσιάσεις από τις χώρες προέλευσης των μαθητών – μαθητές με μεταναστευτική βιογραφία πιστεύουν στις δυνατότητές τους, και πετυχαίνουν στο σχολικό περιβάλλον, δίνοντας σημασία στις δεξιότητες που αποκτούν και τις παρασκευές που ετοιμάζουν.
  - Σύνδεση των μαθημάτων (συνταγές) με τις εμπειρίες των μαθητών (μαθητές κατανοούν ότι μεταφέρουν κάτι πολύ χρήσιμο, π.χ. δεξιότητες και δεν χρειάζεται αποκλειστικά η γλωσσική επάρκεια όπως σε άλλα μαθήματα).

- Ανάπτυξη περιεχομένου των θεματικών ενοτήτων των μαθητών εν σχέση με τις τη γαστρονομική κουλτούρα των μαθητών (π.χ. συνταγές ή ειδικά σκεύη). Σε τέτοια περίπτωση τα στοιχεία από τη γαστρονομική κουλτούρα των μαθητών θα ενισχύσει το αίσθημα της υπερηφάνειας για τη χώρα τους και παράλληλα εμπλουτίζει τις γνώσεις των γηγενών μαθητών για άλλους πολιτισμούς.
- Ενθάρρυνση της εθνικής κουζίνας (π.χ. το εδεσματολόγιο της παράθεσης να είναι αφιερωμένο στη χώρα προέλευσης των μαθητών) για να γίνουν πιο κατανοητές από όλους τους μαθητές οι αξίες, οι συνήθειες, και ο τρόπος ζωής για να σεβαστούν την πολιτισμική κληρονομιά, την ιστορία των διαφορετικών εθνικοτήτων, διατηρώντας παράλληλα την αξία της δικής τους κουλτούρας και τρόπου ζωής.
- Εφαρμογή της αυθεντικής εργασίας και της συνεργατικής μεθόδου διδασκαλίας σε μικρές ομάδες για να εργαστούν σε γαστρονομικά project με απώτερο σκοπό τη βελτίωση των διαπροσωπικών σχέσεων, την αύξηση της παρακίνησης της υγιούς κοινωνικοποίησης, τη μείωση των επιπέδων του άγχους αποδοχής.

*Υ.Π.: Οποιαδήποτε άλλη απάντηση δοθεί, αιτιολογηθεί ή τεκμηριωθεί από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων της ερώτησης.*

**B.** Να εξηγήσετε πώς οι δύο παιδαγωγικές δραστηριότητες που προτείνατε στο Μέρος Α' αλληλοσυμπληρώνονται για τη διασφάλιση της ποιότητας και των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του εργαστηριακού μαθήματος μαγειρικής.

**(Μονάδες 4)**

\*Σωστά αιτιολογημένη και τεκμηριωμένη θέση με επιχειρήματα, που αποδεικνύει ότι οι παιδαγωγικές δραστηριότητες που εισηγείται ο/η εξεταζόμενος /α συνθέτουν ή αλληλοσυμπληρώνουν, ένα μαθησιακό περιβάλλον με τις κατάλληλες προϋποθέσεις και συνθήκες κατά τις οποίες όλοι/ες οι μαθητές/τριες εμπλέκονται ενεργά στη μαθησιακή διαδικασία. Οι εξεταζόμενοι αποδεικνύουν και τεκμηριώνουν πώς οι προτεινόμενες δραστηριότητες αξιοποιούν τη μαγειρική ως εργαλείο για να γνωρίσουν οι μαθητές/τριες τις ιδιαιτερότητες άλλων λαών με απώτερο σκοπό την αποδοχή, την αλληλοκατανόηση και τη συνύπαρξη μέσα από συζητήσεις, την υγιή επικοινωνία, την αλληλογνωριμία, την κοινωνική δικαιοσύνη (ενέργειες απόπεριθωριοποίησης των μαθητών), την ισότητα, την αποδοχή. Σημαντικό κριτήριο είναι η συμπερίληψη των διαφορετικών εθνικών αξιών, συνθηκών και τρόπου ζωής, που συμβάλλει στο σεβασμό της πολιτισμικής κληρονομιάς, την ιστορία των διαφορετικών εθνικοτήτων, διατηρώντας παράλληλα την αξία της δικής τους κουλτούρας και τρόπου ζωής.

Σε αυτή τη διαδικασία οι υποψήφιοι τεκμηριώνουν ή αποδεικνύουν πώς οι συνέργειες παιδαγωγικές δραστηριότητες ενισχύονται από τη:

- Δημιουργία θετικού εργασιακού-μαθησιακού περιβάλλοντος στην κουζίνα,
- Διαφοροποίηση συνταγής ,
- Ενίσχυση της αυτοπεποίθησης και αυτοεκτίμησης μέσα από την παράθεση εδεσματολογίου στις παραθέσεις ή παρουσιάσεις από τις χώρες προέλευσης των μαθητών,
- Σύνδεση των μαθημάτων (συνταγές) με τις εμπειρίες των μαθητών
- Ανάπτυξη περιεχομένου των θεματικών ενότητων των μαθητών εν σχέση με τις τη γαστρονομική κουλτούρα των μαθητών,
- Ενθάρρυνση της εθνικής κουζίνας.

Υ.Π.: Οποιαδήποτε άλλη απάντηση δοθεί, αιτιολογηθεί ή τεκμηριωθεί από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων της ερώτησης.

Γ. Να σκιαγραφήσετε τον ρόλο του/της εκπαιδευτή/τριας στην αντιμετώπιση των αντιπαραθέσεων των μαθητών/τριών σε μια πολυπολιτισμική τάξη, για τη διασφάλιση της μαθησιακής διαδικασίας στο εργαστηριακό μάθημα της μαγειρικής.

**(Μονάδες 6)**

- έχει θετική ανταπόκριση και ευαισθησία για να ενεργοποιήσει ομαδικά και να δημιουργήσει την κατάλληλη εργασιακή κουλτούρα μεταξύ των μαθητών στο εργαστήριο αξιοποιώντας συνταγές, υλικά και εξοπλισμό,
- παρέχει ανατροφοδότηση και καθοδηγεί όλους τους μαθητές με τον ίδιο τρόπο στην απόκτηση και ανάπτυξη των απαραίτητων γνώσεων και δεξιοτήτων,
- είναι διορατικός, κατανοεί το περιβάλλον της τάξης, έχει ενσυναίσθηση και μέσα από ποικιλία παιδαγωγικών στρατηγικών και τεχνικών εκμηδενίζει τις όποιες περιπτώσεις αντιπαραθέσεως και επίλυσης προβλημάτων,
- χρησιμοποιεί από την αρχή του μαθήματος αυστηρούς κανόνες και κώδικες σχέσεων που αναπτύσσουν τον αλληλοσεβασμό, την αυτογνωσία, την αυτοεκτίμηση και την ισότητα,
- Επιλέγει διδακτικές στρατηγικές και δραστηριότητες συμπεριφοράς και στάσεων, ώστε να πετύχει μεγαλύτερη συμβατότητα εκπαιδευτή, μαθητών και εκπαιδευτικής διαδικασίας στο εργαστήριο.
- Αναπροσαρμογή συνταγών και παραγωγικών διαδικασιών στις ανάγκες των μαθητών μέσα από μια δημιουργική αλληλεπίδραση.
- Παραγωγή επιπρόσθετου εκπαιδευτικού υλικού είτε που θα αφορούν τις συνταγές είτε τις μεθόδους παραγωγής για να διευκολύνουν τη διαδικασία.
- Εντοπισμός προβλημάτων και αναγκών και η ανάθεση ρόλου ή έργου παραγωγής στην κουζίνα.

Υ.Π.: Οποιαδήποτε άλλη απάντηση δοθεί, αιτιολογηθεί ή τεκμηριωθεί από τον εξεταζόμενο βάσει των δεδομένων της ερώτησης.

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**





