

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

ΓΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΤΕΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ  
ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

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

Κωδ. Γνωστικού Αντικειμένου: **625**

Γνωστικό Αντικείμενο: **Ξενοδοχειακά (Μαγειρική)**

Ημερομηνία: **17 Νοεμβρίου 2023**

Οδηγίες:

1. Το ονοματεπώνυμο, ο αριθμός ταυτότητας, ο κωδικός υποψηφίου και ο κωδικός εξεταστικού κέντρου 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.:			

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.:			

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.:			



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

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

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

**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.

### Ερώτηση Α. 1 (Μονάδες 5)

A. Να εξηγήσετε τους ακόλουθους όρους.

(Μονάδες 4)

A/A	ΟΡΙΣΜΟΣ	ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ
1	Κίνημα «Αργού Φαγητού» (Slow Food)	<hr/> <hr/>
2	Πηκτίνη	<hr/> <hr/>
3	Χαλίτζια	<hr/> <hr/>
4	Ωμοφαγία	<hr/> <hr/>
5	Μικρολαχανικά	<hr/> <hr/>
6	Κονφί	<hr/> <hr/>
7	Αντίδραση «Μέιλαρτ» (Maillard Reaction)	<hr/> <hr/>
8	Σιμιγδάλι	<hr/> <hr/>

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Ερώτηση A. 2 (Μονάδες 5)**

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

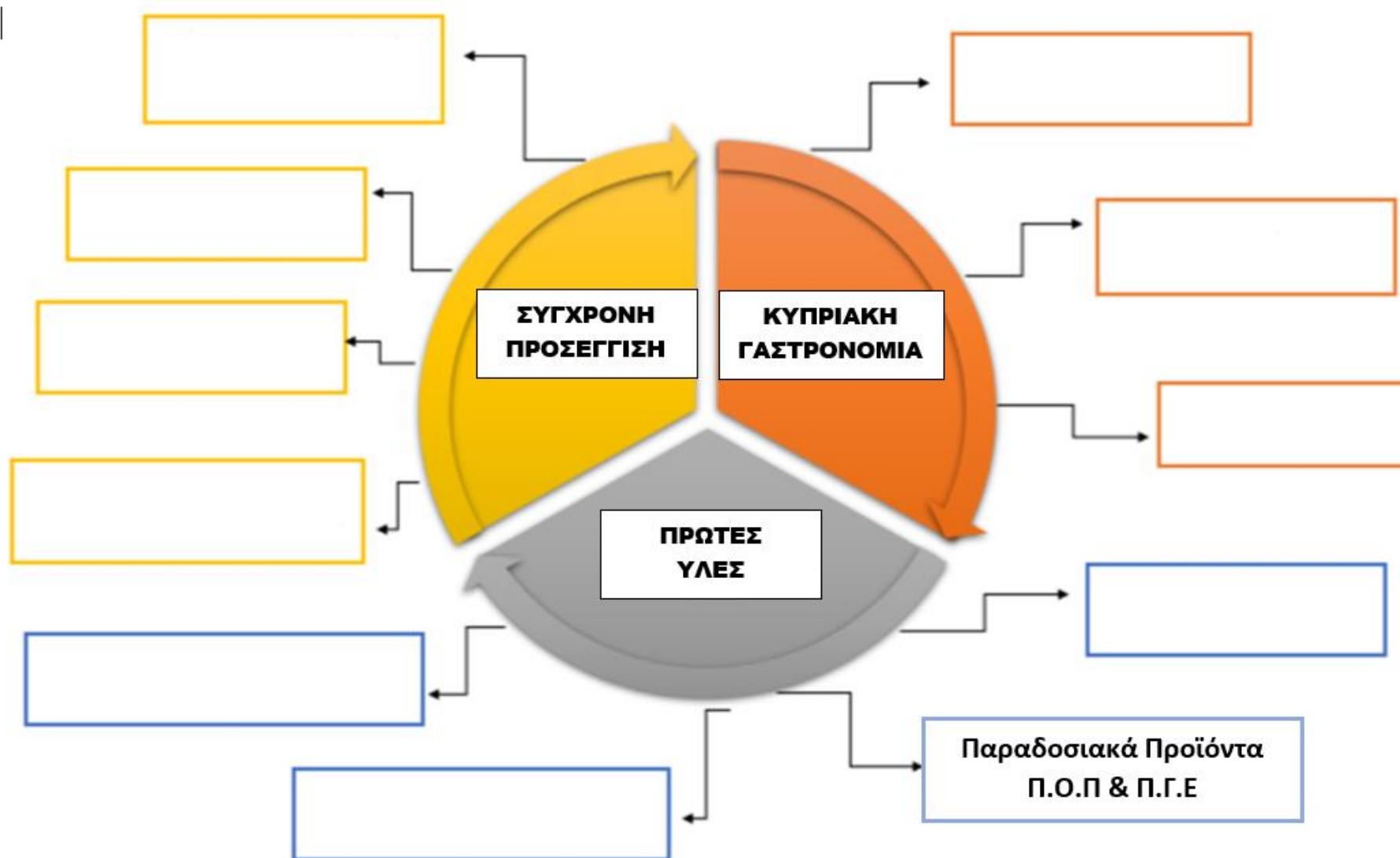
1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

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

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

**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)



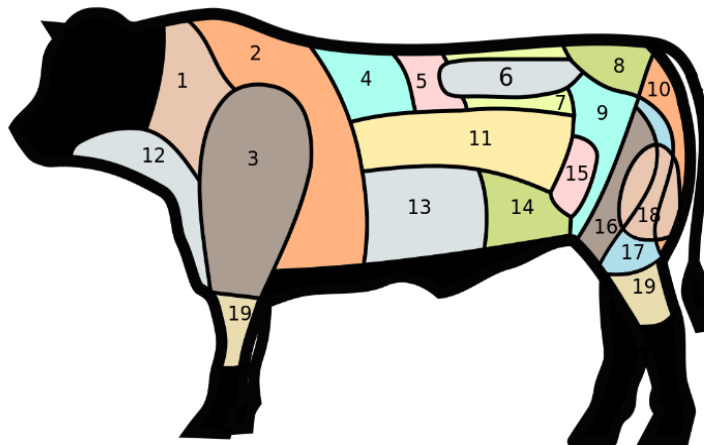
**Ερώτηση Α. 4 (Μονάδες 5)**

Το παρακάτω κομμάτι κρέατος αποτελεί μέρος ενός βόειου σφάγιου.

**Α.** Να αναφέρετε την ονομασία του κομματιού: \_\_\_\_\_ (Μονάδα 1)



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



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

---

---

---

---

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

---

---

---

---

**Ερώτηση Α. 5 (Μονάδες 5)**

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

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**Ερώτηση A. 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.

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

**(Μονάδες 2)**

---

---

---

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

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

---

---

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

---

---

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

**(Μονάδες 1)**

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

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

**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.

### **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)**

---

Χαρακτηριστικά:

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

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

Παράγοντας 2: **(Μονάδες 1.5)**

---

Χαρακτηριστικά:

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

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

Παράγοντας 3: **(Μονάδες 1.5)**

---

Χαρακτηριστικά:

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

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

Παράγοντας 4:

(Μονάδες 1.5)

Χαρακτηριστικά:

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

**Ερώτηση B. 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)

---

---

---

---

---

---

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

(Μονάδες 4)

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

### Ερώτηση Β. 3 (Μονάδες 6)

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

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

1. Προσδιορισμός ROI (Return on the Investment). **(Μονάδα 1)**

---

---

2. Προσδιορισμός Κέρδους (πριν από την αποκοπή φόρων). **(Μονάδα 1)**

---

---

3. Προσδιορισμός Τόκων για Δάνεια (Έξοδα). **(Μονάδα 1)**

---

---

Προσδιορισμός Λειτουργικών Εξόδων: **€ 550,000**

4. Προσδιορισμός Όγκου Πωλήσεων Φαγητού. **(Μονάδα 1)**

---

---

5. Προσδιορισμός Αριθμού Γευμάτων που θα πρέπει να σερβιριστούν. **(Μονάδα 1)**

---

---

6. Προσδιορισμός Μέσης Τιμής κάθε γεύματος. **(Μονάδα 1)**

---

---

**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)**

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

**Β.** 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)**

<b>Ανδρέας Ανδρέου</b>
<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Πτυχίο Διοίκησης Επιχειρήσεων BSc. (Απονεμήθηκε 06-2018)</li></ul>
<b>ΕΡΓΑΣΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Υπεύθυνος Πωλήσεων Υπεραγοράς ZXY (01-01-2020 μέχρι σήμερα)</li><li>• Σερβιτόρος Καφεστιατορίου ABC (01-06-2019 μέχρι 31-12-2019)</li><li>• Βοηθός Αποθηκάρου FGH Κατάστημα Λιανικής Πώλησης (15-09-2018 μέχρι 28-05-2019)</li></ul>
<b>ΓΝΩΣΕΙΣ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Microsoft Office (βασικές γνώσεις)</li></ul>
<b>ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Αγγλικά (Επίπεδο B2)</li></ul>

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

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

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

**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)**

---

---

---

---

---

---

---

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

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

Εξωσχολική επαγγελματική ανάπτυξη:

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

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

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

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

**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.

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

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

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

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

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

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

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

9. \_\_\_\_\_

10. \_\_\_\_\_



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 «mirepoix», 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 mirepoix,
  - B Επαναλάβει ακριβώς την ίδια ερώτηση προς τον Μάριο, τονίζοντας το όρο mirepoix, 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 mirepoix, 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,
  - Γ Αντιδράσει με την ανάλογη αυστηρότητα σε περίπτωση λάθους, τονίζοντας το λάθος του μαθητή που σχετίζεται με τη χρήση και την υγιεινή των τροφίμων,
  - Δ 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.











