

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2009

Μάθημα: Τεχνολογία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 26 Μαΐου 2009
11:00-13:30

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΑ (3)
ΜΕΡΗ (Α, Β, Γ) ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΡΕΙΣ (3) ΣΕΛΙΔΕΣ**

ΟΔΗΓΙΕΣ: ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Το **Μέρος Α'** αποτελείται από 12 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 4 μονάδες.
2. Το **Μέρος Β'** αποτελείται από 4 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 8 μονάδες.
3. Το **Μέρος Γ'** αποτελείται από 2 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 10 μονάδες.
4. Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο τετράδιο απαντήσεων.

ΜΕΡΟΣ Α'

1. Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που καθορίζουν τη σωστή θέση της τραπεζαρίας σε σχέση με άλλους χώρους του εστιατορίου.
2. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) παράγοντες που καθορίζουν την επιλογή του εξοπλισμού της κουζίνας.
3. Να ονομάσετε τέσσερα (4) βασικά στοιχεία προγραμματισμού παραγωγής φαγητών.
4. Να ονομάσετε δύο (2) τομείς επισιτισμού στους οποίους χρησιμοποιείται το εδεσματολόγιο (μενού).
5. Να αναφέρετε οκτώ (8) χαρακτηριστικά ενός ισοζυγισμένου μενού.
6. Να κατονομάσετε δύο (2) κατηγορίες τροφών οι οποίες χάνουν νερό και δύο (2) κατηγορίες τροφών που απορροφούν νερό κατά το ψήσιμό τους.
7. Να αναφέρετε τις δύο (2) κατηγορίες επιχειρήσεων τουριστικού προϊόντος και να δώσετε δύο (2) παραδείγματα από την κάθε κατηγορία.
8. Να αναφέρετε οκτώ (8) βασικά αρχεία που διαχειρίζεται το λογισμικό διαχείρισης του τμήματος υποδοχής – θυρωρείου.

9. Να αναφέρετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα ενός ηλεκτρονικού συστήματος διαχείρισης του χώρου εστίασης, τόσο για τους άμεσους χρήστες (τραπεζοκόμες), όσο και για τους έμμεσους (επιχειρηματίες).
10. Να γράψετε τι εφαρμόζεται (ηθική ή νόμος) στις πιο κάτω περιπτώσεις:
- (α) Κάποιος μάγειρας ενώ έχει άδεια, επιστρέφει στην εργασία του νωρίτερα, γιατί υπάρχει άμεση ανάγκη.
- (β) Ο μπάρμαν του ξενοδοχείου αρνείται να σερβίρει οινοπνευματώδη ποτά σε πελάτη κάτω των δεκαοκτώ χρόνων.
11. Να αναφέρετε τέσσερα (4) βασικά στοιχεία της νοηματικής επικοινωνίας (γλώσσα του σώματος) έναντι του πελάτη.
12. Να αναφέρετε δύο (2) βασικές ατομικές/προσωπικές ανάγκες του πελάτη οι οποίες επηρεάζουν την επιλογή της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής επιχείρησης.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β΄

13. (α) Να αναφέρετε τέσσερις (4) νομοθετικές υποχρεώσεις του πελάτη κατά την διάρκεια της διαμονής του σε μια ξενοδοχειακή μονάδα.
(Μονάδες 4)
- (β) Να αναφέρετε τέσσερις (4) νομοθετικές απαγορεύσεις προς τους πελάτες κατά την διάρκεια της διαμονής τους σε μια ξενοδοχειακή μονάδα.
(Μονάδες 4)
14. Να αναφέρετε δύο (2) πλεονεκτήματα και δύο (2) μειονεκτήματα του συστήματος αυτοεξυπηρέτησης (self service).
15. Να απαριθμήσετε οκτώ (8) παράγοντες που επιδρούν αρνητικά στις βιταμίνες κατά το ψήσιμο των τροφών.
16. Να αναφέρετε οκτώ (8) εφαρμογές εργασίας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν λογισμικά προγράμματα στη διαχείριση της κουζίνας όσον αφορά τον εφοδιασμό και τα αποθέματα.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

ΜΕΡΟΣ Γ΄

17. (α) Να ονομάσετε δύο (2) είδη εδεσματολογίου (μενού).
(Μονάδα 1)
- (β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά του κάθε είδους εδεσματολογίου (μενού).
(Μονάδες 4)
- (γ) Να αναφέρετε πέντε (5) λόγους που να καθορίζουν την αναγκαιότητα της επαγγελματικής αγωγής σε μια ξενοδοχειακή επιχείρηση.
(Μονάδες 5)
18. Η διασφάλιση της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων που καταλήγουν στους καταναλωτές/πελάτες είναι αναγκαία και επιτυγχάνεται με την εφαρμογή του συστήματος HACCP.
- (α) Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τρία (3) κρίσιμα όρια κινδύνου για διάφορα τρόφιμα.
(Μονάδες 6)
- (β) Να καταγράψετε τέσσερις (4) λόγους διορθωτικών ενεργειών για την αντιμετώπιση των κινδύνων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.
(Μονάδες 4)

-----ΤΕΛΟΣ-----