



ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ: 2017-2018

ΓΡΑΠΤΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΜΑΪΟΥ – ΙΟΥΝΙΟΥ 2018

ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΜΑΘΗΤΗ/ΤΡΙΑΣ:

.....

ΒΑΘΜΟΣ :/100,/20 ΥΠΟΓΡΑΦΗ:.....

Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2 ώρες (120 λεπτά)

Μάθημα: Αγορές Τροφίμων και Διαχείριση Αποθηκών

Τάξη: Β_ΘΞΜ

Ημερομηνία Εξέτασης: 29/05/2018

Ώρα Εξέτασης: 08:00 – 10:00

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ

ΤΡΙΑ (3) ΜΕΡΗ ΣΕ ΕΞΙ (6) ΣΕΛΙΔΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ

1. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΕΞΟΔΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΑΞΗ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΑΡΕΛΕΥΣΗ 30 ΛΕΠΤΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ
2. ΑΠΑΓΟΡΥΕΤΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΟΥ Η ΑΛΛΟΥ ΥΓΡΟΥ
3. ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΜΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΖΟΜΕΝΗΣ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ
4. ΤΟ ΚΙΝΗΤΟ ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΕΙΝΑΙ ΔΟΛΙΕΥΣΗ
5. ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΤΟ ΚΕΝΟ ΦΥΛΛΟ ΠΟΥ ΣΑΣ ΕΧΕΙ ΔΟΘΕΙ
 - Το μέρος Α' αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και κάθε ερώτηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.
 - Το μέρος Β' αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και κάθε ερώτηση βαθμολογείται με οχτώ (8) μονάδες.
 - Το μέρος Γ' αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και κάθε ερώτηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

ΜΕΡΟΣ Α΄

Να υπογραμμίσετε το σωστό

1. Ο κυριότερος στόχος στο στάδιο της αγοράς των εμπορευμάτων είναι η εξασφάλιση της καλύτερης ποιότητας των υλικών, σε ικανοποιητικές ποσότητες, στην ψηλότερη τιμή.

Σωστό ή Λάθος

2. Η επιχείρηση καθορίζει κριτήρια για τα βασικά προϊόντα που περιλαμβάνονται στο μενού, τα οποία κωδικοποιεί σε πρότυπα.

Σωστό ή Λάθος

3. Το Δελτίο Παραλαβής ή Ημερολόγιο παραλαβών (Daily Receiving Report) εκδίδεται σε δύο αντίγραφα, το πρωτότυπο αποστέλλεται στον Ελεγκτή Τροφίμων και Ποτών και το αντίγραφο στον Διευθυντή Τροφίμων και Ποτών.

Σωστό ή Λάθος

4. Σύμφωνα με τη μέθοδο αξιολόγησης των προμηθευτών με στάθμιση κριτηρίων (weighted method), όλα τα κριτήρια που εξετάζονται έχουν την ίδια βαρύτητα.

Σωστό ή Λάθος

5. Πρότυπη Μερίδα είναι η προκαθορισμένη, από την επιχείρηση, ποιότητα ενός συγκεκριμένου είδους φαγητού ή ποτού που διατίθεται προς κατανάλωση.

Σωστό ή Λάθος

6. Το ερωτηματολόγιο αξιολόγησης προμηθευτή συμπληρώνεται από τον κάθε προμηθευτή ξεχωριστά.

Σωστό ή Λάθος

7. Για να γνωρίζουμε το φυσικό ή πραγματικό απόθεμα, είναι απαραίτητη η διενέργεια φυσικής απογραφής.

Σωστό ή Λάθος

8. Πρότυπη Συνταγή είναι η συνταγή ενός φαγητού που παρασκευάζει μια επιχείρηση κατ' αποκλειστικότητα.

Σωστό ή Λάθος

9. Όταν σε μια απογραφή το λογιστικό απόθεμα είναι μικρότερο από το πραγματικό τότε έχουμε πλεόνασμα.

Σωστό ή Λάθος

10. Το τιμολόγιο (invoice) που χρησιμοποιείται στην παραλαβή των προϊόντων εκδίδεται από:

A) το λογιστήριο του ξενοδοχείου

B) τον προμηθευτή

Γ) τον Ελεγκτή Τροφίμων και Ποτών

Δ) τον Υπεύθυνο Αγορών

11. Είστε ο Διευθυντής Τροφίμων και Ποτών ενός ξενοδοχείου και υποψιάζεστε ότι κάποιος κλέβει από την Αποθήκη. Ποια από τις πιο κάτω απογραφές θα διενεργήσετε, ώστε να εντοπίσετε άμεσα τις απώλειες;

A) Γενική απογραφή

B) Μερική απογραφή

Γ) Έκτακτη απογραφή

Δ) Κυκλική απογραφή

Να συμπληρώσετε το κενό

12. Το σύστημα διασφάλισης της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων που βασίζεται στην ανάλυση των κινδύνων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου αναφέρεται με το αγγλικό ακρωνύμιο

ΜΕΡΟΣ Β΄

13. A) Η πολιτική για τις αγορές των εμπορευμάτων σε μια επισιτιστική επιχείρηση καθορίζεται από τη Διεύθυνση και εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως π.χ. την οικονομική δυνατότητα της επιχείρησης. Να αναφέρετε άλλους δύο (2) παράγοντες. (4 μον.)

.....
.....

B) Μία βασική προϋπόθεση, για να είναι αποτελεσματικές οι αγορές των τροφίμων είναι και ο καθορισμός προτύπων. Να ετοιμάσετε τα **πρότυπα αγοράς** για πέστροφες με τουλάχιστον τέσσερις (4) προδιαγραφές. (4 μον.)

.....
.....
.....
.....

14. A) Για να γίνεται σωστά η διαδικασία παραλαβής σε ένα ξενοδοχείο, απαιτείται προσοντούχος Υπεύθυνος Παραλαβής. Να αναφέρετε δύο (2) από τα προσόντα του Υπεύθυνου Παραλαβής. (4 μον.)

.....
.....

B) Να γράψετε δύο (2) είδη εξοπλισμού που πρέπει να έχει το τμήμα παραλαβών ενός ξενοδοχείου, για να κάνει σωστά τη δουλειά του. (4μον.)

.....
.....

15. Α) Είστε ο Σέφ μιας ξενοδοχειακής μονάδας και θα πρέπει να ετοιμάσετε το διατακτικό για την αποθήκη με τα υλικά που θα χρειαστείτε τις επόμενες μέρες. Να αναφέρετε τέσσερις (4) πηγές από τις οποίες θα πάρετε στοιχεία, για να προβλέψετε τις ανάγκες σας. (4 μον.)

.....

.....

.....

.....

Β) Σήμερα η μοντέρνα επισιτιστική επιχείρηση χρησιμοποιεί εξειδικευμένα προγράμματα αποθήκης για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα και ευελιξία. Να εξηγήσετε τις πιο κάτω λειτουργίες του Λογισμικού Διαχείρισης Προμηθειών.

- I. Όριο αποθέματος ασφαλείας (2 μον.)
- II. Μέγιστο όριο αποθέματος (2 μον.)

.....

.....

.....

.....

16. Α) Να γράψετε τέσσερα (4) στοιχεία που αναφέρονται σε μια Πρότυπη Συνταγή. (4 μον.)

.....

.....

.....

.....

Β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα της εφαρμογής Πρότυπων Συνταγών σε μια επισιτιστική επιχείρηση. (4 μον.)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ΜΕΡΟΣ Γ΄

17. Στον παρακάτω πίνακα δίνονται οι ποσότητες (σε τεμάχια) και η τιμή ανά μονάδα του αποθέματος αρχής και των ενδιάμεσων στο έτος αγορών του προϊόντος Α. Το απόθεμα τέλους για το προϊόν αυτό κατόπιν απογραφής ήταν 270 τεμάχια.

Α) Να υπολογιστεί το ετήσιο κόστος των πωληθέντων με τη μέθοδο FIFO, LIFO και WAM. (6 μον.)

Β) Αν η αξία των ετήσιων πωλήσεων είναι €35.400 και η αποτίμηση του αποθέματος έγινε με τη μέθοδο FIFO, να υπολογιστεί το κέρδος ή τη ζημιά της επιχείρησης. (1 μον.)

Γ) Να υπολογιστεί το περιθώριο κέρδους (ως ποσοστό επί των πωλήσεων), όταν η μέθοδος αποτίμησης είναι FIFO. (3 μον.)

ΑΠΟΘΕΜΑΤΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ	ΤΙΜΗ ΜΟΝΑΔΑΣ (€)
Απόθεμα αρχής	420	25
Αγορά 1 ^η	300	28
Αγορά 2 ^η	240	30
Αγορά 3 ^η	200	32

FIFO:

.....
.....

LIFO:

.....
.....

WAM:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

18. Α) Είστε ο Διευθυντής Τροφίμων και Ποτών σε ένα ξενοδοχείο. Να δώσετε πέντε (5) συμβουλές στο τμήμα Αγορών, ώστε να γίνεται σωστά η αγορά και ο έλεγχος των προϊόντων. (5 μον.)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Β) Με βάση την πιο κάτω αξιολόγηση προμηθευτών με στάθμιση κριτηρίων (weighted method), να βρείτε ποιος από τους δύο προμηθευτές είναι ο καταλληλότερος για την επιχείρηση.

- Να γραφτούν οι πράξεις και να συμπληρώσετε την τελική βαθμολογία του κάθε προμηθευτή. (5 μον.)

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	WEIGHT	ΠΡΟΜΗΘ. 1	ΠΡΟΜΗΘ. 2
1. Συμμόρφωση με προδιαγραφές	15%	10	8
2. Συχνότητα / επάρκεια	20%	9	8
3. Συνθήκες μεταφοράς	30%	9	10
4. Τιμές / ευκολίες πληρωμής	35%	8	10
Βαθμολογία	100%		

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ΤΕΛΟΣ

Οι εισηγητές

Ο Συντονιστής Β.Δ.

Ο Διευθυντής

.....

.....

.....

.....

.....

.....