

**Πίνακας Προδιαγραφών**

	Τομείς Μάθησης		
	Τεχνολογία και Εργαστήρια Μαγειρικής	Υγιεινή και Ασφάλεια	Εδεσματολόγιο, Έλεγχος και Διαχείριση Τροφίμων και ποτών
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τομείς Εργοδότησης</li> <li>• Επαγγελματισμός</li> <li>• Βασικά Παρασκευάσματα</li> <li>• Βασικές Δεξιότητες</li> <li>• Ζωμοί</li> <li>• Σάλτσες</li> <li>• Μέθοδοι Μαγειρέματος</li> <li>• Είδη Προγεύματος</li> <li>• Σούπες</li> <li>• Ψάρια και Θαλασσινά</li> <li>• Πουλερικά</li> <li>• Κρέατα</li> <li>• Κυνήγια</li> <li>• Σαλάτες</li> <li>• Σάντουιτς</li> <li>• Ρύζια / Ριζότο</li> <li>• Ζυμαρικά</li> <li>• Τεχνικές Παρουσίασης Εδεσμάτων στο Πιάτο</li> <li>• Γαστρονομικές Τάσεις</li> <li>• Παραδοσιακές Ταβέρνες</li> <li>• Μπουφέ και Εθνικές Κουζίνες</li> <li>• Εδέσματα Ειδικών Εκδηλώσεων</li> <li>• Τάσεις και Προκλήσεις στην Επισιτιστική Βιομηχανία και στην Εκπαίδευση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υγιεινή του Ατόμου</li> <li>• Υγιεινή στον Χώρο Εργασίας</li> <li>• Υγιεινή των Τροφίμων</li> <li>• Συστήματα Διασφάλισης της Ποιότητας (π.χ. HACCP)</li> <li>• Ασφάλεια και Υγεία στον Χώρο Εργασίας</li> <li>• Τάσεις και Προκλήσεις στην Επισιτιστική Βιομηχανία και στην Εκπαίδευση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τύποι Μενού</li> <li>• Παράγοντες που Επηρεάζουν τη Σύνθεση του Μενού</li> <li>• Τρόπος Γραφής του Μενού</li> <li>• Ισοζυγισμός του Μενού</li> <li>• Τομείς Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών</li> <li>• Βασικές Αρχές Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών</li> <li>• Προσωπικό του Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών</li> <li>• Καθήκοντα και Προσόντα του Ελεγκτή Τροφίμων και Ποτών</li> <li>• Προσόντα Υπεύθυνου Αγορών</li> <li>• Παραλαβή, Αποθήκευση και Έκδοση Τροφίμων</li> <li>• Έλεγχος Μεριδας</li> <li>• Τάσεις και Προκλήσεις στην Επισιτιστική Βιομηχανία και στην Εκπαίδευση</li> </ul>

Έργα Διδασκαλίας			
1.Σχεδιασμός, επιλογή και ιεράρχηση δραστηριοτήτων για επίτευξη συγκεκριμένων διδακτικών στόχων.			
2.Αξιολόγηση διαθέσιμου υλικού (π.χ. παραδείγματα, αναπαραστάσεις, αναλογίες, μοντέλα κ.τ.λ.) και επιλογή του καταλληλότερου κάθε φορά για την εξυπηρέτηση των διδακτικών στόχων.			
3.Χρήση παραδειγμάτων, αναπαραστάσεων, μοντέλων, αναλογιών και άλλου υλικού για υποστήριξη της εννοιολογικής κατανόησης από τους μαθητές.			
4. Παροχή επεξηγήσεων για υποστήριξη εννοιολογικής κατανόησης και για αντιμετώπιση πιθανών παρανοήσεων των μαθητών.			
5. Παρατήρηση, ερμηνεία και αξιολόγηση των ιδεών των μαθητών (εντοπισμός πιθανών σημείων κατανόησης ακόμα και σε λανθασμένες απαντήσεις των μαθητών).			
6. Διασύνδεση ενός θέματος που διδάσκεται σε μια τάξη με άλλα θέματα που διδάσκονται στην ίδια τάξη (οριζόντια γνώση του αναλυτικού). Διασύνδεση ενός θέματος που διδάσκεται σε μια τάξη με θέματα που διδάσκονται σε προηγούμενες ή επόμενες τάξεις (κατακόρυφη γνώση του αναλυτικού).			