

Πίνακας Προδιαγραφών Ξενοδοχειακών (Τραπεζοκομίας)

	Τομείς Μάθησης		
	Εστιατορική Τέχνη	Επισιτισμός	Διαχείριση Μονάδων Φιλοξενίας
	<ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση, προετοιμασία, παρασκευή και σερβίρισμα φαγητών και ποτών • Οινογνωσία • Μπαρ & Μπαρίστα • Μέθοδοι και δεξιότητες παράθεσης φαγητών και ποτών • Σχεδιασμός και εξοπλισμός χώρων εστίασης (κατηγορίες, χαρακτηριστικά, χρήση) 	<ul style="list-style-type: none"> • Σύνθεση εδεσματολογίου. • Υγιεινή και ασφάλεια στον επισιτιστικό τομέα. • Κοστολόγηση και Έλεγχος τροφίμων και ποτών. • Επαγγελματική αγωγή 	<ul style="list-style-type: none"> • Λειτουργία μονάδων φιλοξενίας. • Αρχές προώθησης και πωλήσεων • Ποιότητα και διαχείριση επιχειρήσεων φιλοξενίας • Τάσεις και τεχνολογικές εξελίξεις.
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. Χρήση παραδειγμάτων, αναπαραστάσεων, μοντέλων, αναλογιών και άλλου υλικού για υποστήριξη της εννοιολογικής κατανόησης από τους μαθητές.			
3. Πρόβλεψη των δυσκολιών, συστηματικών λαθών και παρανοήσεων των μαθητών. Παροχή επεξηγήσεων για υποστήριξη εννοιολογικής κατανόησης και για αντιμετώπιση πιθανών παρανοήσεων των μαθητών.			
4. Παρατήρηση, ερμηνεία και αξιολόγηση των ιδεών των μαθητών (εντοπισμός πιθανών σημείων κατανόησης ακόμα και σε λανθασμένες απαντήσεις των μαθητών).			
5. 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).			