

Κλάδος: Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επαγγελματών

Ειδικότητα: Τραπεζοκομία και Διεύθυνση Ξενοδοχείων

Πινάκας Προδιαγραφών

Έργα Διδασκαλίας	Τομείς Μάθησης			
	Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης	Οινολογία Ποτοποιία Μπαρ	Κοστολόγηση Εδεσματολόγιο	Υγιεινή Ασφάλεια
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. Πρόβλεψη των δυσκολιών, συστηματικών λαθών και παρανοήσεων των μαθητών. 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 θέματα που διδάσκονται σε προηγούμενες ή επόμενες τάξεις (κατακόρυφη γνώση του αναλυτικού) καθώς και με άλλα θέματα που διδάσκονται στην ίδια τάξη (οριζόντια γνώση του αναλυτικού).				