

**Κλάδος:** Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επαγγελμάτων

**Ειδικότητα:** Μαγειρική

### 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>• Βασικές Δεξιότητες και Ζωμοί</li><li>• Σάλτσες</li><li>• Σούπες</li><li>• Μέθοδοι Μαγειρέματος</li><li>• Προγεύματα</li><li>• Ζυμαρικά/ Ριζότο</li><li>• Ψάρια/Θαλασσινά/ Πουλερικά/Κρεατικά</li><li>• Παρουσίαση φαγητού και γλυκού στο πιάτο</li><li>• Εθνικές κουζίνες και Μπουφέ</li><li>• Χορτοφαγική κουζίνα</li><li>• Κοκτέιλ και Σάντουιτς</li><li>• Κρύα κουζίνα/Σαλάτες</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Υγιεινή του ατόμου, του χώρου και των τροφίμων</li><li>• Ασφάλειας και Υγεία του χώρου εργασίας</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 του ελέγχου τροφίμων και ποτών</li><li>• βασικές αρχές του ελέγχου τροφίμων και ποτών.</li><li>• προσωπικό του ελέγχου τροφίμων και ποτών.</li><li>• καθήκοντα και τα προσόντα του ελεγκτή τροφίμων και ποτών.</li><li>• προσόντα του υπεύθυνου αγορών.</li><li>• Παραλαβή, αποθήκευση και έκδοση τροφίμων.</li><li>• Έλεγχος μερίδας.</li></ul>	
<b>Έργα Διδασκαλίας</b>				
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).				