

Πινάκας Προδιαγραφών Ξενοδοχειακών (Τραπεζοκομίας)

		Τομείς Μάθησης		
		Εστιατορική Τέχνη <ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση, προετοιμασία, παρασκευή και σερβίρισμα φαγητών και ποτών • Μέθοδοι και τεχνική σερβιρίσματος φαγητών και ποτών • Εξοπλισμός των χώρων εστίασης (ταξινόμηση, χρήση, χαρακτηριστικά) 	Οργάνωση και Λειτουργία Επισιτιστικών Τμημάτων <ul style="list-style-type: none"> • Κατηγορίες, σχεδιασμός, ανάλυση και σύνθεση Εδεσματολογίου • Σημασία εφαρμογής της υγιεινής και ασφάλειας • Κοστολόγηση, έλεγχος και διαχείριση τροφίμων και ποτών • Δημιουργία και ανάπτυξη κώδικα κανόνων εθιμοτυπίας και πρότυπης συμπεριφοράς στον εργασιακό χώρο 	Διαχείριση Μονάδων Φιλοξενίας <ul style="list-style-type: none"> • Αρχές λειτουργίας του τμήματος υποδοχής (Reception) και Οροφοκομίας (Housekeeping) • Αρχές προώθησης και πωλήσεων
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).				

