

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 • Αφεψήματα, αλκοολούχα και κρασί • Μέθοδοι και δεξιότητες παράθεσης φαγητών και ποτών • Εξοπλισμός χώρων εστίασης (κατηγορίες, χαρακτηριστικά, χρήση) • Τάσεις και εξελίξεις στην εξυπηρέτηση πελατών 	<ul style="list-style-type: none"> • Σύνθεση εδεσματολογίου. • Υγιεινή και ασφάλεια στον επισιτιστικό τομέα. • Κοστολόγηση και Έλεγχος τροφίμων και ποτών. • Επαγγελματική αγωγή (προς τους πελάτες, συναδέλφους και στην επιχείρηση) • Τάσεις και εξελίξεις στον επισιτιστικό τομέα. 	<ul style="list-style-type: none"> • Λειτουργία τμήματος υποδοχής και Οροφκομίας. • Αρχές προώθησης και πωλήσεων • Ποιότητα και διαχείριση επιχειρήσεων φιλοξενίας • Εθιμοτυπία και πρότυπα συμπεριφοράς.
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).			

