

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ - ΕΠΙΠΕΔΑ 2 ΚΑΙ 3



ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ
ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ



ΕΠΕΝΔΥΝΤΑΣ
ΣΤΗΝ ΚΟΙΝΩΝΙΑ!



Αρχή Ανάπτυξης
Ανθρώπινου
Δυναμικού
Κύπρου



ΔΙΑΦΟΡΩΤΙΚΑ ΤΑΜΕΙΑ
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο
αι μόδες μας, ηράξη και ανάπτυξη



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) της ΕΕ και από την ΑναΔ ως εθνική συμμετοχή.

**ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ
ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ, 2007-2013**

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΙΤΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ
«ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ» (επίπεδα 2 και 3)**

ΙΟΥΝΙΟΣ 2011

Ο **Ορισμός** του Επαγγελματικού Πεδίου «**Ζαχαροπλαστική**» (επίπεδα 2 και 3) έγινε στο πλαίσιο υλοποίησης του Έργου «**Εγκαθίδρυση και Λειτουργία Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων στην Κύπρο, 2007-2013**» με την αξιοποίηση Τομεακής Τεχνικής Επιτροπής Επαγγελματικών Προσόντων.

Μέλη Τομεακής Τεχνικής Επιτροπής Επαγγελματικών Προσόντων

Εκπρόσωποι των πιο κάτω:

Ομοσπονδία Εργοδοτών και Βιομηχάνων/Σύνδεσμος Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΟΕΒ/ΣΤΕΚ)
Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο/
Παγκύπριος Σύνδεσμος Ξενοδόχων (ΚΕΒΕ/ΠΑΣΥΞΕ)
Παγκύπρια Ομοσπονδία Βιοτεχνών Επαγγελματιών Καταστηματαρχών (ΠΟΒΕΚ)
Συνομοσπονδία Εργαζομένων Κύπρου (ΣΕΚ)
Παγκύπρια Εργατική Ομοσπονδία (ΠΕΟ)
Institute of Hospitality
Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού
Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων/
Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ)

Ανάδοχος:

CMR Cypronetwork Marketing Research Ltd

Συγγραφέας:

Χάρης Αντωνίου

Επιτροπή Παρακολούθησης:

Δρ Γιώργος Όξινος, Γενικός Διευθυντής ΑνΑΔ
Γιώργος Σιεκκερής, Ανώτερος Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού, Υπεύθυνος Έργου

Αρμόδιος Λειτουργός:

Χρίστος Τζάμας, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Αναδημοσίευση επιτρέπεται νοουμένου ότι αναφέρεται η πηγή.

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού:
Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Τ.Θ. 25431, 1392 Λευκωσία, Κύπρος
Τηλ.: +357 22515000, Τηλεομοιότυπο: +357 22496949
Ηλ. Ταχ.: hrda@hrdauth.org.cy, Ιστοσελίδα: www.hrdauth.org.cy

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η αναβάθμιση του ανθρώπινου δυναμικού μέσω προγραμματισμένων και συστηματικών ενεργειών αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο στην προσπάθεια για αύξηση της παραγωγικότητας και βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της κυπριακής οικονομίας. Ουσιαστικό ρόλο στην προσπάθεια αυτή αναμένεται να διαδραματίσει η εγκαθίδρυση και λειτουργία **Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων** στην Κύπρο, την οποία το κράτος έχει θέσει στις προτεραιότητες του. Ο σημαντικός αυτός στρατηγικός στόχος αποτελεί δέσμευση της Κύπρου έναντι της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει περιληφθεί στο Εθνικό Σχέδιο Δράσης για την Απασχόληση και το Σχέδιο Δράσης για τη Στρατηγική της Λισσαβόνας, καθώς και στο **Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Απασχόληση, Ανθρώπινο Κεφάλαιο και Κοινωνική Συνοχή, 2007-2013»**.

Η εφαρμογή του Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων στην Κύπρο υποβλήθηκε και εγκρίθηκε από το **Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο** ως συγχρηματοδοτούμενο Έργο για την Προγραμματική Περίοδο 2007-2013. Το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο είναι το βασικό χρηματοδοτικό μέσο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την υποστήριξη της απασχόλησης στα κράτη μέλη, καθώς και για την προώθηση της οικονομικής και κοινωνικής συνοχής.

Η **Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Κύπρου** έχει οριστεί ως ο αρμόδιος Φορέας για προώθηση του Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων. Σκοπός του Συστήματος είναι η αναβάθμιση του ανθρώπινου δυναμικού μέσω του ορισμού Πρότυπων Επαγγελματικών Προσόντων και της εξέτασης και πιστοποίησης της ικανότητας των ενδιαφερομένων ατόμων να αποδώσουν αποτελεσματικά σε συγκεκριμένο επίπεδο Επαγγελματικού Προσόντος. Η εξέταση θα γίνεται σε Εξεταστικά Κέντρα (Ιδρύματα Κατάρτισης και Επιχειρήσεις/ Οργανισμούς) τα οποία θα τυγχάνουν της έγκρισης της Αρχής.

Πρόσθετα, τα **Πρότυπα Επαγγελματικά Προσόντα** αναμένεται να αξιοποιηθούν για προσαρμογή των αναλυτικών προγραμμάτων της τεχνικής/επαγγελματικής εκπαίδευσης, καθώς και άλλων υποσυστημάτων, όπως είναι το Σύστημα Μαθητείας, τα Ταχύρρυθμα Προγράμματα εξ Υπαρχής Κατάρτισης και άλλες δραστηριότητες. Το Σύστημα Επαγγελματικών Προσόντων αναμένεται να ενταχθεί στο Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων, το οποίο θα είναι συνδεδεμένο με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων και αναμένεται να έχει επιπτώσεις στη δια βίου μάθηση και στην κινητικότητα του ανθρώπινου δυναμικού.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

1.	ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
2.	ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ	3
3.	ΔΟΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ	5
3.1.	Ζαχαροπλαστική - Επίπεδο 2	5
	3.1.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος	
	3.1.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες	
	3.1.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης	
3.2.	Ζαχαροπλαστική – Επίπεδο 3	7
	3.2.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος	
	3.2.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες	
	3.2.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης	
4.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/ΕΡΓΑΣΙΩΝ	11
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ	139
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1:	ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ	141
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2:	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ	147

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Κύπρος εδώ και αρκετά χρόνια είναι ένας από τους πλέον δημοφιλείς τουριστικούς προορισμούς στην Ευρώπη και ο τουρισμός αποτελεί σημαντική πηγή εσόδων για το κράτος. Πρόσθετα, η Ξενοδοχειακή και Επισιτιστική Βιομηχανία της Κύπρου προσφέρει απασχόληση σε πέραν των είκοσι οκτώ χιλιάδων ατόμων ή ποσοστό 7% περίπου της συνολικής απασχόλησης. Η παραδοσιακή φιλοξενία και τα ψηλά επίπεδα εξυπηρέτησης είναι από τους σημαντικότερους παράγοντες στην προσέλκυση τουριστών στο νησί μας, ενώ η συνεχής αναβάθμιση του ανθρώπινου δυναμικού του τομέα θεωρείται ως απαραίτητη προϋπόθεση για τη διατήρηση και περαιτέρω βελτίωση του τουριστικού προϊόντος της Κύπρου.

Η ΑνΑΔ, με την Εγκαθίδρυση και Λειτουργία του **Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων**, αναμένει να συνεισφέρει στη ανάπτυξη του ανθρώπινου δυναμικού και συνεπώς στην βελτίωση της ποιότητας και της παραγωγικότητας της Ξενοδοχειακής και Επισιτιστικής Βιομηχανίας.

Στην έκδοση αυτή αναπτύσσεται το **Επαγγελματικό Πεδίο** που αφορά τη «**Ζαχαροπλαστική**» (επίπεδα 2 και 3).

Αρχικά, φαίνεται ο Συνοπτικός Πίνακας των Τομέων Εργασίας του Επαγγελματικού Πεδίου και στη συνέχεια παρουσιάζεται η Δομή του Επαγγελματικού Πεδίου κατά επίπεδο, δηλαδή η περιγραφή του Πρότυπου, οι Τομείς Εργασίας, οι επιμέρους Εργασίες καθώς και οι Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης. Ακολούθως, γίνεται ανάλυση του κάθε Τομέα Εργασίας όπου περιγράφονται τα Κριτήρια Απόδοσης, τα Πεδία Εφαρμογής και οι Απαραίτητες Γνώσεις. Στο τέλος της έκδοσης, ενσωματώνονται ως Παραρτήματα το γλωσσάριο για επεξήγηση λέξεων και εννοιών του Επαγγελματικού Πεδίου και η περιγραφή των πέντε επιπέδων των Επαγγελματικών Προσόντων.

Ο Ορισμός του Επαγγελματικού Πεδίου έγινε με την αξιοποίηση των υπηρεσιών αναδόχου και συγγραφέα, την εμπλοκή των Εργοδοτικών και Συνδικαλιστικών Οργανώσεων, τη συμμετοχή αρμοδίων Υπουργείων, Οργανισμών, Επαγγελματικών Συνδέσμων και άλλων εμπειρογνομόνων, στο πλαίσιο εργασιών τομεακής Τεχνικής Επιτροπής Επαγγελματικών Προσόντων, τα μέλη της οποίας ορίζονται, για το σκοπό αυτό, από το Διοικητικό Συμβούλιο της ΑνΑΔ.

Τα Πρότυπα Επαγγελματικά Προσόντα αναμένεται να αναθεωρούνται, αν και όταν κριθεί σκόπιμο, μετά από σχετική απόφαση της αρμόδιας τομεακής Τεχνικής Επιτροπής Επαγγελματικών Προσόντων.

Η τελική έγκριση των Πρότυπων Επαγγελματικών Προσόντων γίνεται από το Διοικητικό Συμβούλιο της ΑνΑΔ ως η αρμόδια Αρχή.

2. ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΣΕΛ.
ZAX1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	13
ZAX2	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	19
ZAX3	Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	33
ZAX4	Παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών	41
ZAX5	Μεριδοποίηση και σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής	47
ZAX6	Διακόσμηση και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής	53
ZAX7	Κοστολόγηση και τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής	59
ZAX8	Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής	65
ZAX9	Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής	73
ZAX10	Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ζυμών ζαχαροπλαστικής	77
ZAX11	Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών	81
ZAX12	Ετοιμασία και παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων	87
ZAX13	Εφαρμογή και έλεγχος συστήματος ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων στον χώρο εργασίας	93
ZAX14	Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφάλειας και υγείας στον χώρο εργασίας	101
ZAX15	Ετοιμασία εξειδικευμένων ζυμών ζαχαροπλαστικής	107
ZAX16	Ετοιμασία εξειδικευμένων γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών	111
ZAX17	Ετοιμασία και παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων	115
ZAX18	Ετοιμασία και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις	121
ZAX19	Συνεισφορά στην επαγγελματική ανάπτυξη των υφισταμένων	127
ZAX20	Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας του τελικού προϊόντος	133

3. ΔΟΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ

3.1. Ζαχαροπλαστική - Επίπεδο 2

3.1.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος

Η Ζαχαροπλαστική επιπέδου 2 διαλαμβάνει τις γνώσεις και τις δεξιότητες για την παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής, την πιστή τήρηση των κανόνων ασφαλείας και υγιεινής, την ετοιμασία των βασικών ζυμών, τη μεριδοποίηση, το τελείωμα και παρουσίαση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής. Επίσης διαλαμβάνει τις απαραίτητες ατομικές ικανότητες για δημιουργία και διατήρηση καλών διαπροσωπικών σχέσεων με τους συναδέλφους. Τέλος, διαλαμβάνει τις απαραίτητες γνώσεις όσον αφορά τον ορθό καθαρισμό των μηχανημάτων και του εξοπλισμού για την παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής.

3.1.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες

Υποχρεωτικοί Τομείς

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ZAX1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	ZAX1.1	Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας	14
		ZAX1.2	Ομαδική εργασία	16
ZAX2	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	ZAX2.1	Διατήρηση ατομικής υγιεινής	20
		ZAX2.2	Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας	22
		ZAX2.3	Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς	24
		ZAX2.4	Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού	26
		ZAX2.5	Διατήρηση υγιεινής και ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας	28
		ZAX2.6	Προστασία του περιβάλλοντος	30
ZAX3	Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	ZAX3.1	Δράση σε περίπτωση ατυχήματος με εξοπλισμό του εργαστηρίου	34
		ZAX3.2	Δράση σε περίπτωση εγκαύματος	36
		ZAX3.3	Δράση σε περίπτωση θεομηνίας	38
ZAX4	Παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών	ZAX4.1	Παραλαβή και αποθήκευση πρώτων υλών με βάση την νομοθεσία και τις ανάγκες της εταιρείας	42
		ZAX4.2	Έκδοση και μεταφορά πρώτων υλών	44
ZAX8	Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής	ZAX8.1	Καθαρισμός χώρου ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής	66
		ZAX8.2	Καθαρισμός εξοπλισμού ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής	68
		ZAX8.3	Καθαρισμός σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής	70
ZAX9	Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής	ZAX9.1	Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής	74
ZAX10	Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ζυμών ζαχαροπλαστικής	ZAX10.1	Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών υλικών και ζύμωμα, ψήσιμο και παρουσίαση ζυμών	78

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ZAX11	Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών	ZAX11.1	Ετοιμασία βασικών γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής	82
		ZAX11.2	Φύλαξη και συντήρηση βασικών γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής	84
ZAX12	Ετοιμασία και παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων	ZAX12.1	Ετοιμασία και ψήσιμο ζεστών και κρύων επιδορπίων	88
		ZAX12.2	Παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων	90

Επιλεγόμενοι Τομείς Εργασίας (Να επιλεγεί τουλάχιστον 1 από 2)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ZAX5	Μεριδοποίηση και σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής	ZAX5.1	Μεριδοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής	48
		ZAX5.2	Σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής	50
ZAX6	Διακόσμηση και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής	ZAX6.1	Διακόσμηση ειδών ζαχαροπλαστικής	54
		ZAX6.2	Παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής	56

Πρόσθετοι Τομείς Εργασίας

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ZAX7	Κοστολόγηση και τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής	ZAX7.1	Κοστολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής	60
		ZAX7.2	Τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής	62

3.1.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης

Η Εξέταση των δεξιοτήτων και των απαραίτητων γνώσεων στο πλαίσιο της διαδικασίας απονομής του Επαγγελματικού Προσόντος «Ζαχαροπλαστική – Επίπεδο 2» διενεργείται με τη χρήση των πιο κάτω μεθόδων εξέτασης:

- **Παρακολούθηση** της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας.
- Όταν η εξέταση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας κρίνεται δύσκολη γίνεται παρακολούθηση της εκτέλεσης εργασίας σε **συνθήκες προσομοίωσης**.
- **Προφορική εξέταση** κατά τη διάρκεια της παρακολούθησης της εκτέλεσης της εργασίας.
- **Γραπτή εξέταση** με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής και σωστό/λάθος.

3.2. Ζαχαροπλαστική – Επίπεδο 3

3.2.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος

Η Ζαχαροπλαστική επιπέδου 3 διαλαμβάνει τις γνώσεις και τις δεξιότητες για την παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής, την παραλαβή, αποθήκευση και μεταφορά των υλικών που απαιτούνται για την παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής, την πιστή τήρηση, εφαρμογή και έλεγχο των κανόνων ασφαλείας και υγιεινής, την ετοιμασία των βασικών και εξειδικευμένων ζυμών, τη μεριδοποίηση, τη διακόσμηση, το τελείωμα και παρουσίαση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής, καθώς και τον ποιοτικό και ποσοτικό έλεγχο του τελικού προϊόντος. Επίσης διαλαμβάνει τις απαραίτητες ατομικές ικανότητες για δημιουργία και διατήρηση καλών διαπροσωπικών σχέσεων με τους συναδέλφους, καθώς και την καθοδήγηση των υφισταμένων και τη συνεισφορά στην ανάπτυξη τους.

3.2.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες

Υποχρεωτικοί Τομείς

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ZAX1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	ZAX1.1	Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας	14
		ZAX1.2	Ομαδική εργασία	16
ZAX2	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	ZAX2.1	Διατήρηση ατομικής υγιεινής	20
		ZAX2.2	Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας	22
		ZAX2.3	Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς	24
		ZAX2.4	Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού	26
		ZAX2.5	Διατήρηση υγιεινής και ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας	28
		ZAX2.6	Προστασία του περιβάλλοντος	30
ZAX3	Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	ZAX3.1	Δράση σε περίπτωση ατυχήματος με εξοπλισμό του εργαστηρίου	34
		ZAX3.2	Δράση σε περίπτωση εγκαύματος	36
		ZAX 3.3	Δράση σε περίπτωση θεομηνίας	38
ZAX4	Παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών	ZAX4.1	Παραλαβή και αποθήκευση πρώτων υλών με βάση τη νομοθεσία και τις ανάγκες της εταιρείας	42
		ZAX4.2	Έκδοση και μεταφορά πρώτων υλών	44
ZAX5	Μεριδοποίηση και σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής	ZAX5.1	Μεριδοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής	48
		ZAX5.2	Σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής	50
ZAX6	Διακόσμηση και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής	ZAX6.1	Διακόσμηση ειδών ζαχαροπλαστικής	54
		ZAX6.2	Παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής	56
ZAX7	Κοστολόγηση και τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής	ZAX7.1	Κοστολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής	60
		ZAX7.2	Τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής	62

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ZAX13	Εφαρμογή και έλεγχος συστήματος ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων στο χώρο εργασίας	ZAX13.1	Εφαρμογή και έλεγχος κανόνων υγιεινής στον χώρο προετοιμασίας παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία	94
		ZAX13.2	Εφαρμογή οδηγιών καθαρισμού του εξοπλισμού προετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία	96
		ZAX13.3	Εφαρμογή οδηγιών καθαρισμού σκευών παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία	98
ZAX14	Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας	ZAX14.1	Εφαρμογή οδηγιών και κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας	102
		ZAX14.2	Έλεγχος κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας	104
ZAX15	Ετοιμασία εξειδικευμένων ζυμών ζαχαροπλαστικής	ZAX15.1	Ετοιμασία και παρουσίαση εξειδικευμένων ζυμών ζαχαροπλαστικής και ψήσιμο	108
ZAX16	Ετοιμασία εξειδικευμένων γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών	ZAX16.1	Ετοιμασία εξειδικευμένων γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών	112
ZAX17	Ετοιμασία και παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων	ZAX17.1	Ετοιμασία εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων	116
		ZAX17.2	Παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων	118
ZAX18	Ετοιμασία και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις	ZAX18.1	Ετοιμασία ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις	122
		ZAX18.2	Παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις	124
ZAX19	Συνεισφορά στην επαγγελματική ανάπτυξη των υφισταμένων	ZAX19.1	Συνεισφορά στην επαγγελματική ανάπτυξη των υφισταμένων	128
		ZAX19.2	Αξιολόγηση των υφισταμένων	130
ZAX20	Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας του τελικού προϊόντος	ZAX20.1	Έλεγχος ποιότητας του τελικού προϊόντος	134
		ZAX20.2	Έλεγχος ποσότητας του τελικού προϊόντος	136

3.2.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης

Η Εξέταση των δεξιοτήτων και των απαραίτητων γνώσεων στο πλαίσιο της διαδικασίας απονομής του Επαγγελματικού Προσόντος «Ζαχαροπλαστική - Επίπεδο 3» διενεργείται με τη χρήση των πιο κάτω μεθόδων εξέτασης:

- **Παρακολούθηση** της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας.
- Όταν η εξέταση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας κρίνεται δύσκολη γίνεται παρακολούθηση της εκτέλεσης εργασίας σε **συνθήκες προσομοίωσης**.
- **Προφορική εξέταση** κατά τη διάρκεια της παρακολούθησης της εκτέλεσης της εργασίας.
- **Γραπτή εξέταση** με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σωστό/λάθος και περιγραφικού τύπου.
- **Προσωπική συνέντευξη**.
- **Ετοιμασία ειδικής εργασίας** (project).

4. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/ΕΡΓΑΣΙΩΝ

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX1 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας με τους συναδέλφους και συνεργάτες και η ικανότητα ομαδικής εργασίας.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX1.1 Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας

ZAX1.2 Ομαδική εργασία

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX1** Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX1.1** Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

ΚΑ1 Να διατηρείς πάντοτε καλές σχέσεις εργασίας με όλους τους **συναδέλφους** σου και τους συνεργάτες της επιχείρησης.

ΚΑ2 Να είσαι πάντοτε ευγενικός, φιλικός και συνεργάσιμος με όλους τους συναδέλφους σου και τους συνεργάτες της επιχείρησης.

ΚΑ3 Να βρίσκεις πάντοτε την ευκαιρία να συζητείς με τους **συναδέλφους** και τους συνεργάτες θέματα σχετικά με την εργασία.

ΚΑ4 Να μεταφέρεις αμέσως και αποτελεσματικά όλες τις **απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες** σε πελάτες, **συναδέλφους** και συνεργάτες.

ΚΑ5 Να αποφεύγεις και να αποτρέπεις πάντοτε τη διαρροή εμπιστευτικών πληροφοριών σε μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

ΚΑ6 Να χρησιμοποιείς τον κατάλληλο **τρόπο επικοινωνίας** ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες του κάθε **συναδέλφου** σου ή συνεργάτη της επιχείρησης.

ΚΑ7 Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** της εργασίας.

ΚΑ8 Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.

ΚΑ9 Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Συνάδελφοι**

- Διευθυντές και προϊστάμενοι
- Εργαζόμενοι στο τμήμα σου
- Εργαζόμενοι στα άλλα τμήματα

ΠΕ2 Απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες

- Προφορικές και γραπτές οδηγίες και πληροφορίες από διευθυντές και προϊσταμένους
- Γραπτές και προφορικές οδηγίες, πληροφορίες και μηνύματα από πελάτες, συνεργάτες και συναδέλφους

ΠΕ3 Αποκλίσεις

- Ελλιπής πληροφόρηση
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Διαρροή εμπιστευτικών πληροφοριών

ΠΕ4 Τρόπος επικοινωνίας

- Ενθάρρυνση
- Υποστήριξη
- Προτροπή

ΠΕ5 Κανονισμοί

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX1.1 Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι η σωστή διαδικασία χειρισμού διαφωνίας με συναδέλφους;
- ΑΓ2** Ποια είναι η σωστή διαδικασία χειρισμού διαφωνίας με συνεργάτες;
- ΑΓ3** Πώς μεταφέρονται σωστά οι οδηγίες και οι πληροφορίες;
- ΑΓ4** Ποιες από τις πληροφορίες στη διάθεσή σου είναι εμπιστευτικές;
- ΑΓ5** Πώς χειριζόμαστε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ6** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ7** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX1 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX1.2 Ομαδική εργασία

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- KA1** Να τηρείς πάντοτε το ωράριο εργασίας σου και να διατηρείς την προσωπική σου εμφάνιση και καθαριότητα σε ψηλά επίπεδα.
- KA2** Να διατηρείς πάντοτε καλές σχέσεις εργασίας με όλες τις **ομάδες εργασίας**.
- KA3** Να είσαι πάντοτε ευγενικός και φιλικός με όλα τα μέλη της **ομάδας εργασίας**.
- KA4** Να αναλαμβάνεις και να διεκπεραιώνεις τις εργασίες που σου αναθέτει ο προϊστάμενός σου και να αποδέχεσαι την επιτήρηση με προθυμία.
- KA5** Να συμμετέχεις δημιουργικά σε ομαδικές εργασίες και συνεδρίες και πρόθυμα να προσφέρεις ή να ζητάς βοήθεια όπου χρειάζεται.
- KA6** Να χειρίζεσαι το χρόνο εργασίας σου αποτελεσματικά.
- KA7** Να μεταφέρεις αμέσως και αποτελεσματικά τις **απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες** στην ομάδα εργασίας.
- KA8** Να υλοποιείς πάντοτε τις **υποχρεώσεις** και υποσχέσεις σου προς την ομάδα εργασίας στα προκαθορισμένα χρονικά όρια.
- KA9** Να χρησιμοποιείς **τον κατάλληλο τρόπο επικοινωνίας** ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες των συναδέλφων σου.
- KA10** Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** της εργασίας.
- KA11** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- KA12** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ομάδες εργασίας

- Όλοι οι συνάδελφοι στο ειδικό υπομήμημα που εργάζεσαι
- Όλοι οι συνάδελφοι στο τμήμα εργασίας σου
- Άλλα τμήματα εργασίας
- Έκτακτες ομάδες εργασίας που συγκροτούνται για διεκπεραίωση συγκεκριμένης εργασίας

ΠΕ2 Απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες

- Γραπτές ή προφορικές οδηγίες από διευθυντές και προϊστάμενους
- Γραπτές ή προφορικές οδηγίες και μηνύματα από άλλους συναδέλφους, συνεργάτες και πελάτες

ΠΕ3 Υποχρεώσεις

- Ατομικά και ομαδικά καθήκοντα και ευθύνες
- Συμβολή και βοήθεια στην ομαλή λειτουργία της ομάδας εργασίας
- Συμβολή και βοήθεια στην ομαλή λειτουργία του ξενοδοχείου

ΠΕ4 Τρόποι επικοινωνίας

- Ενθάρρυνση
- Υποστήριξη
- Προτροπή

ΠΕ5 Κανονισμοί

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής πληροφόρηση
- Ελλιπής ή προβληματική επικοινωνία
- Ιδιαίτερες απαιτήσεις συναδέλφων, συνεργατών ή πελατών

ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΖΑΧ1.2 Ομαδική εργασία

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι αποτελούν την ομάδα ή τις ομάδες εργασίας σου;
- ΑΓ2** Ποια είναι η σωστή διαδικασία χειρισμού διαφωνίας με συναδέλφους;
- ΑΓ3** Πώς μεταφέρονται σωστά οι πληροφορίες και οι οδηγίες;
- ΑΓ4** Πώς χειριζόμαστε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ6** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX2 Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και οι γνώσεις που απαιτούνται για τη διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX2.1 Διατήρηση ατομικής υγιεινής

ZAX2.2 Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας

ZAX2.3 Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

ZAX2.4 Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

ZAX2.5 Διατήρηση υγιεινής και ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας

ZAX2.6 Προστασία του περιβάλλοντος

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX2.1** Διατήρηση ατομικής υγιεινής**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)****ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί

KA1 Να φοράς τα κατάλληλα είδη ένδυσης και υπόδησης, καθώς και κάλυμμα για το κεφάλι, όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο, σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και τους εκάστοτε κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.

- Σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας

KA2 Να φοράς χρυσαφικά, άρωμα και καλλυντικά μόνο σε χώρους, όπου επιτρέπεται, σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

KA3 Να βεβαιώνεσαι ότι τυχόν κοψίματα, πληγές και γδαρσίματα τυγχάνουν θεραπείας από κατάλληλο πρόσωπο.

KA4 Να αναφέρεις έγκαιρα τυχόν ασθένειες ή/και μολύνσεις στο κατάλληλο πρόσωπο

KA5 Να διατηρείς και να ανανεώνεις το πιστοποιητικό υγείας, όπου αυτό απαιτείται, σύμφωνα με την **ισχύουσα νομοθεσία**.

KA6 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX2.1 Διατήρηση ατομικής υγιεινής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία ασφάλειας και υγιεινής;
- ΑΓ2** Πού μπορείς να απευθυνθείς για έγκυρη πληροφόρηση σε σχέση με τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια και την υγιεινή;
- ΑΓ3** Ποιους κανονισμούς υγιεινής πρέπει να ακολουθείς στο δικό σου χώρο εργασίας;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να χρησιμοποιείς το σωστό ρουχισμό κατά τη διάρκεια της εργασίας σου και ποια είναι η σωστή στολή για την εργασία σου;
- ΑΓ5** Γιατί και σε ποιον πρέπει να αναφέρεις τυχόν ασθένεια ή μόλυνση;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς τη σωστή ατομική υγιεινή;
- ΑΓ7** Γιατί τυχόν κοψίματα, πληγές και γδαρσίματα πρέπει να τυγχάνουν άμεσης θεραπείας από κατάλληλο πρόσωπο;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX2.2** Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

ΚΑ1 Να αντιλαμβάνεσαι πιθανούς **κινδύνους** για την ατομική σου ασφάλεια και να τους αποφεύγεις.

ΚΑ2 Να λαμβάνεις προληπτικά μέτρα για αποφυγή οποιωνδήποτε **κινδύνων**.

ΚΑ3 Να αναφέρεις αμέσως πιθανούς **κινδύνους** στο αρμόδιο πρόσωπο.

ΚΑ4 Να είσαι ενήμερος για τις εσωτερικές διαδικασίες και τους κανονισμούς σε θέματα ασφάλειας.

ΚΑ5 Να χειρίζεσαι τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό με το σωστό τρόπο, σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και τις οδηγίες του κατασκευαστή.

ΚΑ6 Να είσαι ενήμερος πού βρίσκεται το κουτί πρώτων βοηθειών, τι περιέχει και πώς χρησιμοποιούμε το περιεχόμενό του.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Κίνδυνοι**

- Κίνδυνοι από υγραέριο και άλλες εύφλεκτες ύλες
- Κίνδυνοι από ηλεκτρικό ρεύμα
- Κίνδυνοι από χημικές ουσίες
- Ολισθηρό δάπεδο
- Ελαττωματικός εξοπλισμός

ΠΕ2 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί

- Σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας

ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΖΑΧ2.2 Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανόνες και την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας και υγιεινής;
- ΑΓ2** Ποιοι είναι οι πιθανοί κίνδυνοι για την ατομική σου ασφάλεια στο χώρο εργασίας σου;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να φοράς την κατάλληλη ενδυμασία, ανάλογα με τις απαιτήσεις της εργασίας;
- ΑΓ4** Ποιοι είναι οι κανονισμοί ατομικής ασφάλειας για τη θέση εργασίας και τα καθήκοντά σου;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να γνωρίζεις τους κανονισμούς και τις διαδικασίες σε περιπτώσεις επειγόντων περιστατικών;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικό να αναφέρονται αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο πιθανοί κίνδυνοι για την ασφάλειά σου καθώς και για την ασφάλεια των συναδέλφων σου;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX2.3** Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να είσαι ενήμερος και να εφαρμόζεις από μνήμης τη διαδικασία άμεσης δράσης σε περίπτωση φωτιάς.
- ΚΑ2** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα συναγερμού.
- ΚΑ3** Να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς σωστά τον κατάλληλο **εξοπλισμό πυρόσβεσης**, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τις διαδικασίες του χώρου εργασίας.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών, που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες εκκένωσης, χωρίς πανικό και σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ7** Να φτάνεις στον ενδεδειγμένο χώρο συγκέντρωσης, σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Εξοπλισμός πυρόσβεσης**

- Κουβέρτα
- Πυροσβεστήρας αφρού
- Πυροσβεστήρας σκόνης
- Πυροσβεστήρας νερού
- Πυροσβεστήρας διοξειδίου του άνθρακα
- Μάνικα νερού
- Τσεκούρι
- Φτυάρι
- Βαρέλι άμμου
- Βαρέλι νερού

ΠΕ2 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί

- Σε σχέση με τις διαδικασίες σε περίπτωση φωτιάς

ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX2.3 Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι πιθανές αιτίες φωτιάς μέσα στο χώρο εργασίας;
- ΑΓ2** Ποια προληπτικά μέτρα μπορούν να παρθούν για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου φωτιάς;
- ΑΓ3** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση φωτιάς;
- ΑΓ4** Πού βρίσκονται οι διακόπτες του συναγερμού και πώς θα τους ενεργοποιήσεις;
- ΑΓ5** Γιατί δεν πρέπει να πλησιάζεις στη φωτιά, εκτός αν αυτό κρίνεται ασφαλές;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντική η συμμόρφωση με τη νομοθεσία πυρασφάλειας;
- ΑΓ7** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς για την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες πυρασφάλειας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX2.4** Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)****ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί

- ΚΑ1** Να είσαι ενήμερος και να εφαρμόζεις από μνήμης τη διαδικασία άμεσης δράσης σε περίπτωση σεισμού.
- ΚΑ2** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα συναγερμού.
- ΚΑ3** Να αποκόπτεις όλες τις παροχές ενέργειας, για να αποφευχθεί φωτιά.
- ΚΑ4** Να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών, που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τις διαδικασίες εκκένωσης, χωρίς πανικό και σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ7** Να φτάνεις στον ενδεδειγμένο χώρο συγκέντρωσης, σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

- Σε σχέση με τις διαδικασίες σε περίπτωση σεισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX2.4 Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση σεισμού;
- ΑΓ2** Πού βρίσκονται οι διακόπτες του συναγερμού και πώς τους ενεργοποιούμε;
- ΑΓ3** Ποια σημεία είναι κατάλληλα για προστασία στο χώρο εργασίας σε περίπτωση σεισμού;
- ΑΓ4** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες ασφάλειας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX2.5** Διατήρηση υγιεινής και ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

ΚΑ1 Να αντιλαμβάνεσαι πιθανούς **κινδύνους** και να τους αναφέρεις στο σωστό άτομο, ακολουθώντας τις σωστές διαδικασίες στο χώρο εργασίας.

ΚΑ2 Να βεβαιώνεσαι πως οι χώροι ευθύνης σου είναι σωστά ασφαλισμένοι από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση.

ΚΑ3 Να βεβαιώνεσαι πως οι χώροι αποθήκευσης διατηρούνται καθαροί όπως επίσης και σωστά ασφαλισμένοι από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση.

ΚΑ4 Να αναφέρεις αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο τυχόν απώλεια ή βλάβη προσωπικών αντικειμένων, εξοπλισμού και υλικών.

ΚΑ5 Να αναφέρεις αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο την παρουσία ξένων προσώπων στο χώρο εργασίας που τυχόν να αποτελούν απειλή.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Κίνδυνοι**

- Ύποπτα άτομα
- Ύποπτα αντικείμενα
- Παράτυπα ανοιχτές εισοδοί και έξοδοι
- Χαμένα κλειδιά
- Προβληματικός φωτισμός

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX2.5 Διατήρηση υγιεινής και ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια κλειδιά, εξοπλισμός και χώροι εργασίας πρέπει να είναι πάντοτε ασφαλισμένα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να αναγνωρίζεις και να φυλάσσεσαι από πιθανούς κινδύνους και απειλές;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθούμε πιστά τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθούνται οι διαδικασίες σε σχέση με απολεσθέντα αντικείμενα;
- ΑΓ5** Από ποιον μπορείς να πάρεις πληροφορίες σε σχέση με την ισχύουσα νομοθεσία για θέματα ασφάλειας;
- ΑΓ6** Γιατί δεν πρέπει να δίνουμε εμπιστευτικές πληροφορίες σε μη εξουσιοδοτημένα άτομα;
- ΑΓ7** Γιατί είναι σημαντικό να αναφέρονται στο αρμόδιο άτομο ασυνήθιστα περιστατικά;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX2 Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX2.6 Προστασία του περιβάλλοντος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να αναγνωρίζεις, να ενημερώνεσαι και να προάγεις τη σημασία προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ2** Να εφαρμόζεις την περιβαλλοντική πολιτική και τους **κανονισμούς προστασίας του περιβάλλοντος**.
- ΚΑ3** Να κάνεις χρήση οικολογικών υλικών και προϊόντων φιλικών προς το περιβάλλον.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς το νερό και τις άλλες **πηγές ενέργειας** ως πολύτιμα αγαθά και να προβαίνεις σε **ενέργειες εξοικονόμησης** τους.
- ΚΑ5** Να αποθηκεύεις, να χρησιμοποιείς και να απορρίπτεις κάθε υλικό και προϊόν με τρόπο που να μην επηρεάζεται το περιβάλλον.
- ΚΑ6** Να απορρίπτεις τα **ανακυκλώσιμα υλικά** στους ενδεδειγμένους χώρους/κάδους απόρριψης.
- ΚΑ7** Να εφαρμόζεις τον ορθό τρόπο απόρριψης για τα άχρηστα υλικά/προϊόντα που δεν ανακυκλώνονται.
- ΚΑ8** Να μην λερώνεις το περιβάλλον με άχρηστα υλικά κατά τη διεκπεραίωση μιας εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κανονισμοί προστασίας του περιβάλλοντος

- Εσωτερικοί κανονισμοί για θέματα περιβαλλοντικής διαχείρισης
- Νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την προστασία του περιβάλλοντος

ΠΕ2 Πηγές ενέργειας

- Ηλεκτρισμός
- Γκάζι
- Πετρέλαιο

ΠΕ3 Ενέργειες εξοικονόμησης

- Χρήση αναγκαίου νερού χωρίς σπατάλες
- Κλείσιμο μηχανημάτων και συσκευών που δεν χρησιμοποιούνται
- Κλείσιμο φώτων και συστημάτων κλιματισμού σε χώρους που δεν χρησιμοποιούνται

ΠΕ4 Ανακυκλώσιμα υλικά

- Χαρτιά
- Πλαστικά
- Γυαλιά
- Μπαταρίες

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX2.6 Προστασία του περιβάλλοντος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι η πολιτική, οι εσωτερικοί κανονισμοί και οι διαδικασίες περιβαλλοντικής διαχείρισης;
- ΑΓ2** Ποιες είναι οι νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις που αφορούν την προστασία του περιβάλλοντος για τις εργασίες σου;
- ΑΓ3** Ποια από τα υλικά που χρησιμοποιείς θεωρούνται φιλικά προς το περιβάλλον και ποια όχι;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι μέθοδοι και οι καλές πρακτικές εξοικονόμησης νερού και ενέργειας;
- ΑΓ5** Ποια είναι η διαδικασία ορθής αποθήκευσης , χρήσης και απόρριψης υλικών και προϊόντων;
- ΑΓ6** Ποια θεωρούνται ανακυκλώσιμα υλικά και ποια είναι η διαδικασία συλλογής και απόρριψης τους;
- ΑΓ7** Ποια θεωρούνται βλαβερά προς το περιβάλλον υλικά, προϊόντα και απόβλητα και ποια είναι η διαδικασία συλλογής και απόρριψης τους;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX3 Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει γνώσεις που απαιτούνται για την άμεση δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών με τρόπο αποτελεσματικό και δραστικό.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX3.1 Δράση σε περίπτωση ατυχήματος με εξοπλισμό του εργαστηρίου

ZAX3.2 Δράση σε περίπτωση εγκαύματος

ZAX3.3 Δράση σε περίπτωση θεομηγίας

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX3 Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX3.1 Δράση σε περίπτωση ατυχήματος με εξοπλισμό του εργαστηρίου

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να αντιλαμβάνεσαι τους πιθανούς **κινδύνους** και να τους αναφέρεις στο σωστό άτομο, ακολουθώντας τις σωστές διαδικασίες στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ2** Να είσαι ενήμερος για το που βρίσκονται όλοι οι διακόπτες παροχής ρεύματος σε όλα τα μηχανήματα και πως αναβοσβήνουν καθώς επίσης και που βρίσκεται ο γενικός διακόπτης.
- ΚΑ3** Να είσαι ενήμερος για το πως να αντιδράσεις σε περίπτωση αιμορραγίας από κοψίματα ή/και πληγές , σε περίπτωση εγκαύματος ή οποιουδήποτε άλλου τραυματισμού.
- ΚΑ4** Να είσαι ενήμερος για το που βρίσκονται οι συσκευές πλυσίματος ματιών σε περίπτωση εκτάκτου ανάγκης.
- ΚΑ5** Να είσαι ενήμερος για το ποιο είναι το αρμόδιο άτομο και ποια η αρμόδια υπηρεσία πρώτης βοήθειας για να μπορείς να καλέσεις εάν αυτό κρίνεις ότι είναι αναγκαίο.
- ΚΑ6** Να είσαι ενήμερος για το που βρίσκεται το κοντινότερο κουτί πρώτων βοηθειών όπως επίσης και το κάθε φάρμακο και την χρησιμότητά του.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με τις διαδικασίες σε περίπτωση ατυχήματος με εξοπλισμό του εργαστηρίου

ΠΕ2 Κίνδυνοι

- Κίνδυνοι από υγραέριο και άλλες εύφλεκτες ύλες
- Κίνδυνοι από ηλεκτρικό ρεύμα
- Κίνδυνοι από χημικές ουσίες
- Ολισθηρό δάπεδο
- Από προβληματικά μηχανήματα ή και προβληματικός εξοπλισμός
- Από αμέλεια ατομικής ή γενικής προφύλαξης κατά τη διεξαγωγή των εργασιών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX3.1 Δράση σε περίπτωση ατυχήματος με εξοπλισμό εργαστηρίου

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία ασφαλείας;
- ΑΓ2** Πού μπορείς να απευθυνθείς για έγκυρη πληροφόρηση σε σχέση με τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια ;
- ΑΓ3** Ποιους κανονισμούς ασφαλείας πρέπει να ακολουθείς στο δικό σου χώρο εργασίας;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να χρησιμοποιείς το σωστό κώδικα ένδυσης και υπόδησης κατά τη διάρκεια της εργασίας σου και ποια είναι η σωστή στολή για την εργασία σου;
- ΑΓ5** Γιατί και σε ποιον πρέπει να αναφέρεις τυχόν ατύχημα;
- ΑΓ6** Γιατί τυχόν κοψίματα, πληγές και γδαρσίματα πρέπει να τυγχάνουν άμεσης θεραπείας από κατάλληλο πρόσωπο;
- ΑΓ7** Πώς διατηρούμε σε καλή κατάσταση τον εξοπλισμό και τα υλικά που είναι στη διάθεση των πελατών;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρουμε τυχόν ατυχήματα;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX3** Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX3.2** Δράση σε περίπτωση εγκαύματος**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)****ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να μπορείς να εκτιμήσεις το βαθμό του εγκαύματος.
- ΚΑ2** Να γνωρίζεις από μνήμης τον κώδικα πρώτων βοηθειών όπως επίσης και να είσαι σε θέση να δώσεις τις πρώτες βοήθειες.
- ΚΑ3** Να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και τις αρμόδιες υπηρεσίες πρώτων βοηθειών.
- ΚΑ4** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών, που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες μετακίνησης του ατόμου σε περίπτωση που αυτό κρίνεται αναγκαίο σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX3.2 Δράση σε περίπτωση εγκαύματος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι πιθανές αιτίες εγκαύματος μέσα στο χώρο εργασίας;
- ΑΓ2** Ποια προληπτικά μέτρα μπορούν να παρθούν για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου πρόκλησης εγκαύματος;
- ΑΓ3** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση εγκαύματος;
- ΑΓ4** Ποια άτομα και ποιές υπηρεσίες είναι αρμόδιες και οφείλεις να ενημερώσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX3 Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX3.3 Δράση σε περίπτωση θεομηνίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να είσαι πάντοτε ενήμερος και να εφαρμόζεις από μνήμης τη διαδικασία άμεσης δράσης σε περίπτωση θεομηνίας.
- ΚΑ2** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα συναγερμού.
- ΚΑ3** Να αποκόπτεεις όλες τις παροχές ενέργειας, για να αποφευχθεί φωτιά.
- ΚΑ4** Να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς πιστά τους **κανονισμούς**, τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών, που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες εκκένωσης, χωρίς πανικό και σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ7** Να φτάνεις στον ενδεδειγμένο χώρο συγκέντρωσης, σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί

- Σε σχέση με τις διαδικασίες σε περίπτωση θεομηνίας

ΠΕ2 Κανονισμοί

- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με τις θεομηνίες

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX3.3 Δράση σε περίπτωση θεομηνίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση θεομηνίας;
- ΑΓ2** Που βρίσκονται οι διακόπτες του συναγερμού και πως τους ενεργοποιούμε;
- ΑΓ3** Ποια σημεία είναι κατάλληλα για προστασία στο χώρο εργασίας σε περίπτωση θεομηνίας;
- ΑΓ4** Από που μπορείς να πληροφορηθείς την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες ασφάλειας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX4 Παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την παραλαβή και την αποθήκευση όπως επίσης και τη μεταφορά υλικών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX4.1 Παραλαβή και αποθήκευση πρώτων υλών με βάση τη νομοθεσία και τις ανάγκες της εταιρείας

ZAX4.2 Έκδοση και μεταφορά πρώτων υλών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΖΑΧ4 Παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΖΑΧ4.1 Παραλαβή και αποθήκευση πρώτων υλών με βάση τη νομοθεσία και τις ανάγκες της εταιρείας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να παραλαμβάνεις τα τρόφιμα στην κατάλληλη θερμοκρασία, στην κατάλληλη συσκευασία αλλά και στην σωστή ώρα, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής αλλά και με τους κανόνες του χώρου εργασίας.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως τα **τρόφιμα** αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες ανάλογα με το **είδος** τους.
- ΚΑ4** Να βεβαιωθείς πως τα αποθηκευμένα **τρόφιμα** ανακυκλώνονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητά τους.
- ΚΑ5** Να προετοιμάσεις τους χώρους παραλαβής και αποθήκευσης, έτσι ώστε να είναι έτοιμοι για την παραλαβή και αποθήκευση **τροφίμων, με βάση τους κανόνες υγιεινής**.
- ΚΑ6** Να μεταχειρίζεσαι τα **τρόφιμα** με τη δέουσα προσοχή, ώστε να αποφεύγονται τυχόν ζημιές στη συσκευασία τους.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **τρόφιμα** στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, έτσι ώστε να ελαχιστοποιηθούν οι πιθανότητες παρουσίασης τρωκτικών και εντόμων.
- ΚΑ9** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Τρόφιμα

- Γαλακτοκομικά
- Φρούτα
- Αυγά
- Αλεύρι/Ζάχαρη
- Σοκολάτα

ΠΕ2 Είδος τροφίμων

- Κατεψυγμένα
- Παγωμένα
- Ωμά
- Ψημένα
- Κονσερβοποιημένα
- Συσκευασμένα

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τη συσκευασία
- Σε σχέση με την ημερομηνία λήξης

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX4.1 Παραλαβή και αποθήκευση πρώτων υλών με βάση τη νομοθεσία και τις ανάγκες της εταιρείας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν παραλαμβάνεις και αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ2** Γιατί, όταν μεταφέρεις και ανυψώνεις μεγάλα και/ή βαριά αντικείμενα, πρέπει να ακολουθείς τις ενδεικνυόμενες ασφαλείς μεθόδους;
- ΑΓ3** Ποια σημάδια υποδεικνύουν ύπαρξη τρωκτικών και εντόμων στους χώρους παραλαβής και αποθήκευσης τροφίμων;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός παραλαβής και αποθήκευσης τροφίμων να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ5** Γιατί η προσωπική υγιεινή είναι απαραίτητη, όταν παραλαμβάνεις και αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν παραλαμβάνεις και αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ7** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθούνται, για να διασφαλίσεις ότι τα τρόφιμα διατηρούνται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής κατά την αποθήκευσή τους;
- ΑΓ8** Γιατί τα τρόφιμα πρέπει να ελέγχονται για μόλυνση από τρωκτικά και έντομα κατά την παραλαβή και αποθήκευσή τους;
- ΑΓ9** Γιατί τα ωμά φαγητά πρέπει να αποθηκεύονται σε διαφορετικό χώρο από τα μαγειρεμένα;
- ΑΓ10** Τι είναι η τροφική δηλητηρίαση και πώς μπορεί να αποφευχθεί;
- ΑΓ11** Ποια είναι η σωστή διαδικασία για ξεπάγωμα τροφίμων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX4 Παραλαβή, αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX4.2 Έκδοση και μεταφορά πρώτων υλών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να ανακυκλώνεις τα **τρόφιμα** σε συνεχή βάση της ημερολογιακής τους παραγγελίας first-in, first-out (F.I.F.O.) και της ημερομηνίας λήξεώς τους.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις **τρόφιμα** των οποίων η ποσότητα έχει μειωθεί επικίνδυνα στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να διατηρείς τους χώρους αποθήκευσης και διατήρησης **τροφίμων** κάτω από τις κατάλληλες **συνθήκες** σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να χρησιμοποιείς **τρόφιμα** πριν από την ημερομηνία λήξης τους.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις τυχόν **προβλήματα** χωρίς καθυστέρηση στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Τρόφιμα

- Αλεύρι/Ζάχαρη
- Γαλακτοκομικά
- Φρούτα
- Αυγά
- Ξηρή τροφή
- Σοκολάτα

ΠΕ2 Είδος τροφίμων

- Κατεψυγμένα
- Παγωμένα
- Ωμά
- Ψημένα
- Κονσερβοποιημένα
- Συσκευασμένα

ΠΕ3 Συνθήκες

- Εξαερισμός
- Θερμοκρασία
- Καθαριότητα

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τα υλικά
- Σε σχέση με την ημερομηνία λήξης
- Σε σχέση με τη συσκευασία

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX4.2 Έκδοση και μεταφορά πρώτων υλών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί, όταν μεταφέρεις και ανυψώνεις μεγάλα και/ή βαριά αντικείμενα πρέπει να ακολουθείς τις ενδεικνυόμενες ασφαλείς μεθόδους;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς τους αποθηκευτικούς χώρους καθαρούς και υγειονομικά αποδεκτούς, ικανοποιητικά αεριζόμενους και στη δέουσα θερμοκρασία;
- ΑΓ3** Γιατί πρέπει να διατηρούνται ξεχωριστά τα ψημένα από τα ωμά τρόφιμα;
- ΑΓ4** Γιατί οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει πάντοτε να είναι ασφαλισμένοι;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κύριες εστίες δηλητηρίασης από μικροοργανισμούς;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να υπάρχει μια συνεχής ελεγμένη ροή των προϊόντων στην αποθήκη;
- ΑΓ7** Γιατί είναι σημαντική η συστηματική καταγραφή των αποθεμάτων των προϊόντων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX5 Μεριδοποίηση και σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για να μεριδοποιήσεις και σχηματοποιήσεις τα βασικά προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης και το ψήσιμο των προϊόντων αυτών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX5.1 Μεριδοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής

ZAX5.2 Σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX5 Μεριδοποίηση και σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX5.1 Μεριδοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **προϊόντα ζαχαροπλαστικής** είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **προϊόντα ζαχαροπλαστικής, την ποιότητα** ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να μεριδοποιήσεις τα **προϊόντα ζαχαροπλαστικής** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους μεριδοποίησης**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους ψησίματος.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Προϊόντα

- Ζύμες
- Πάστες
- Κορμοί
- Φυλλαρικά
- Τούρτες
- Πετίτ φουρ
- Μπισκότα

ΠΕ2 Μέθοδοι μεριδοποίησης

- Folding (άνοιγμα φύλλου)
- Πλάσιμο
- Rolling
- Κόψιμο

ΠΕ3 Ποιότητα

- Περιεχόμενο
- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Πυκνότητα

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή της συνταγής
- Σε σχέση με την μεριδοποίηση
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX5.1 Μεριδοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν μεριδοποιείς προϊόντα ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρό το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν μεριδοποιείς προϊόντα ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μεριδοποιείς προϊόντα ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την μεριδοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ5** Γιατί τα μεριδοποιημένα προϊόντα ζαχαροπλαστικής πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν και μετά από το ψήσιμο, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα μεριδοποιημένα προϊόντα ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ7** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των μεριδοποιημένων προϊόντων ζαχαροπλαστικής;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX5 Μεριδοποίηση και σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX5.2 Σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να σχηματοποιήσεις τα **προϊόντα ζαχαροπλαστικής** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο σχηματοποίησης**.
- ΚΑ3** Να διατηρήσεις σωστά τα ψημένα ή ωμά **σχηματοποιημένα προϊόντα ζαχαροπλαστικής** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ4** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ5** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Προϊόντα ζαχαροπλαστικής προς σχηματοποίηση

- Donats
- Πίτες
- Παραδοσιακά
- Τούρτες
- Πάστες
- Φύλλο μπακλαβά
- Φύλλο κανταΐφι

ΠΕ2 Μέθοδοι σχηματοποίησης

- Στο χέρι
- Στη μηχανή σχηματοποίησης
- Σε φόρμες ειδικές

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή της συνταγής και το σχήμα
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX5.2 Σχηματοποίηση προϊόντων ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας::

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν σχηματοποιείς προϊόντα ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο σχηματοποίησης των προϊόντων ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν σχηματοποιείς και διατηρείς προϊόντα ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την διάρκεια σχηματοποίησης προϊόντων ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ5** Γιατί τα ψημένα αλλά και τα ωμά σχηματισμένα προϊόντα ζαχαροπλαστικής πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το ψήσιμο ή το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι βασικές μέθοδοι σχηματοποίησης για τα διάφορα προϊόντα ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ7** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής είναι ψημένα και σχηματισμένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και την προτίμηση του πελάτη;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX6 Διακόσμηση και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για τη διακόσμηση και την παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX6.1 Διακόσμηση ειδών ζαχαροπλαστικής.

ZAX6.2 Παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX6.1 Διακόσμηση και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX6.1 Διακόσμηση ειδών ζαχαροπλαστικής.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα **διακοσμητικά** των γλυκισμάτων είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.

ΚΑ3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** και ποσότητα στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ4 Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα είδη ζαχαροπλαστικής σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και με βάση τις απαιτήσεις της συνταγής μέχρι την αποπεράτωση των εργασιών σου.

ΚΑ5 Να «τελειώσεις» τα είδη ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιώντας τις προκαθορισμένες **μεθόδους τελειώματος** βάσει των απαιτήσεων της συνταγής αλλά και τις ανάγκες της παρουσίασης.

ΚΑ6 Να προετοιμάσεις τις **διακοσμήσεις** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.

ΚΑ7 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο εργασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.

ΚΑ8 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Διακοσμήσεις

- Icing
- Αμυγδαλωτό (marzipan)
- Fondan
- Κρέμες/Βουτυρόκρεμες/mousse/bavarois
- Φρέσκα, κατεψυγμένα, αποξηραμένα φρούτα
- Ξηροί καρποί
- Σοκολάτα

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Σχεδιασμός
- Άπλωμα
- Γέμισμα
- Άχνισμα
- Επικάλυψη
- Γαρνίρισμα
- Σκάλισμα

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Χρώμα
- Γεύση (flavour)
- Γυάλισμα (glazing)
- Ξεφορμάρισμα
- Γαρνίρισμα
- Κρατινέ
- Άναμμα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Περιεχόμενο
- Πυκνότητα

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την διακόσμηση
- Σε σχέση με τη συνταγή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX6.1 Διακόσμηση ειδών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν διακοσμείς βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν διακοσμείς βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν διακοσμείς βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν διακοσμείς και παρουσιάζεις βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ5** Γιατί τα βασικά γλυκίσματα πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο σερβιρίσματός τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για διαφορετικούς τύπους βασικών γλυκισμάτων;
- ΑΓ8** Ποιες μέθοδοι ψησίματος είναι κατάλληλες για διαφορετικούς τύπους βασικών γλυκισμάτων;
- ΑΓ9** Πώς αναγνωρίζεις, όταν διαφορετικά βασικά γλυκίσματα έχουν ετοιμαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX6 Διακόσμηση και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX6.2 Παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **είδη ζαχαροπλαστικής** είναι το κατάλληλο είδος και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **είδη ζαχαροπλαστικής**, την **ποιότητα** και την ποσότητα στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να διακοσμήσεις τα **είδη ζαχαροπλαστικής** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βασικές μεθόδους διακόσμησης και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις **μεθόδους παρουσίασης**.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά τα ετοιμασμένα είδη ζαχαροπλαστικής σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη ζαχαροπλαστικής

- Τάρτες
- Τούρτες
- Κορμοί
- Πάστες
- Κρεμώδη (Bavarois, mousse)
- Παγωτά/coupes/bombes/κασάτες
- Φυλλαρικά/ταψιού
- Κυπριακά
- Φρούτα/φρουτοσαλάτα

ΠΕ2 Μέθοδοι παρουσίασης

- Plate dessert
- Buffet
- Βιτρίνα καταστήματος

Π3 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Περιεχόμενο
- Πυκνότητα
- Γεύση

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX6.2 Παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν παρουσιάζεις βασικά είδη ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο παρουσίασης και τον εξοπλισμό, όταν παρουσιάζεις τα βασικά είδη ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν παρουσιάζεις και μετά αποθηκεύεις τα βασικά είδη ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν παρουσιάζεις βασικά είδη ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ5** Γιατί τα βασικά είδη ζαχαροπλαστικής πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο παρουσίασης τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποιες βασικές μέθοδοι παρουσίασης είναι κατάλληλες για διαφορετικούς τύπους ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ7** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την διακόσμηση και παρουσίαση των ειδών ζαχαροπλαστικής;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX7 Κοστολόγηση και τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την κοστολόγηση και την τιμολόγηση των ειδών ζαχαροπλαστικής.

ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX7.1 Κοστολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής.

ZAX7.2 Τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX7 Κοστολόγηση και τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX7.1 Κοστολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να είσαι ενήμερος για τις τιμές των υλικών που χρειάστηκαν για την παρασκευή και την διακόσμηση των ειδών ζαχαροπλαστικής.
- ΚΑ2** Να είσαι ενήμερος για την ακριβή ποσότητα των υλικών που χρειάστηκαν για την παρασκευή των ειδών ζαχαροπλαστικής.
- ΚΑ3** Να είσαι ενήμερος για το κόστος των λειτουργικών εξόδων.
- ΚΑ4** Να είσαι ενήμερος για το μέσο όρο παραμονής και τα έξοδα συντήρησης των ειδών ζαχαροπλαστικής στην επιχείρηση.
- ΚΑ5** Να είσαι ενήμερος για τις **βασικές μεθόδους κοστολόγησης** των ειδών ζαχαροπλαστικής.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας και με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες κοστολόγησης και τους κανονισμούς της εταιρείας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Βασικές μέθοδοι κοστολόγησης

- Λογιστικές εγγραφές
- Αρχικό κόστος
- Κόστος μετατροπής
- Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με τις ανάγκες της εταιρείας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX7.1 Κοστολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι τιμές των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή των ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ2** Ποια είναι η ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή των ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ3** Ποιος είναι ο μέσος όρος παραμονής και τα έξοδα συντήρησης των προϊόντων στην εταιρεία;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι βασικές μέθοδοι κοστολόγησης;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX7 Κοστολόγηση και τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX7.2 Τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς για την ορθότητα της τιμολόγησης.
- ΚΑ2** Να είσαι ενήμερος για την τιμή του προϊόντος.
- ΚΑ3** Να είσαι ενήμερος για τον συντελεστή του ΦΠΑ.
- ΚΑ4** Να είσαι ενήμερος για την ακριβή ονομασία του προϊόντος.
- ΚΑ5** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τις ανάγκες της εταιρείας και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί και ανάγκες της εταιρείας σε σχέση με την τιμολόγηση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX7.2 Τιμολόγηση ειδών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία τιμολόγησης;
- ΑΓ2** Ποιούς κανόνες τιμολόγησης πρέπει να ακολουθείς στο δικό σου χώρο εργασίας;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να γνωρίζεις το συντελεστή του ΦΠΑ;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX8 Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για το σωστό καθαρισμό του χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX8.1 Καθαρισμός χώρου ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής

ZAX8.2 Καθαρισμός εξοπλισμού ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής

ZAX8.3 Καθαρισμός σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX8** Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX8.1** Καθαρισμός χώρου ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

KA1 Να βεβαιωθείς πως οι λεκάνες χεριών είναι καθαρές και λειτουργούν κανονικά, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

KA2 Να βεβαιωθείς πως τα πατώματα και τοιχώματα είναι καθαρά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

KA3 Να βεβαιωθείς πως οι **επιφάνειες**, ράφια, συρτάρια είναι καθαρά και έτοιμα για χρήση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

KA4 Να χρησιμοποιείς σωστά τα υγρά καθαρισμού και να τα αποθηκεύεις σωστά, έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων, αλλά και του περιβάλλοντος.

KA5 Να πετάγονται τα άχρηστα και τα υπολείμματα έγκαιρα και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.

KA6 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** παρουσιαστεί στον άμεσα προϊστάμενό σου.

KA7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Επιφάνειες**

- Μεταλλικές
- Γυάλινες
- Τοιχώματα
- Πατώματα

ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με υλικά καθαρισμού
- Σε σχέση με σκεύη
- Σε σχέση με εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX8.1 Καθαρισμός χώρου ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί τα είδη καθαρισμού που χρησιμοποιούνται για τα πατώματα πρέπει να είναι διαφορετικά από τα είδη καθαρισμού των επιφανειών παραγωγής τροφίμων;
- ΑΓ2** Τι προστατευτικός ρουχισμός πρέπει να χρησιμοποιείται κατά τον καθαρισμό;
- ΑΓ3** Γιατί στις καθαρισμένες περιοχές πρέπει να μπαίνει σήμανση;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να καθαρίζεται το γρηγορότερο δυνατό η περιοχή παρασκευής τροφίμων μετά την χρήση της;
- ΑΓ5** Γιατί τα άχρηστα πρέπει να μεταφέρονται και να πετάγονται σωστά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Γιατί τα είδη καθαρισμού πρέπει να φυλάγονται ξεχωριστά από τα τρόφιμα;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX8** Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX8.2** Καθαρισμός εξοπλισμού ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να είσαι ενήμερος πώς να θέτεις σωστά εκτός λειτουργίας τα μηχανήματα και να τα αποσυναρμολογείς (εκτός του μηχανικού μέρους), προτού τα καθαρίσεις.

ΚΑ2 Να συναρμολογείς τον **εξοπλισμό** μετά τον καθαρισμό του.

ΚΑ3 Να χρησιμοποιείς τα σωστά είδη και εξοπλισμό καθαρισμού και να τα αποθηκεύεις στον κατάλληλο χώρο μετά το πέρας της εργασίας, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ4 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** παρουσιαστεί στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ5 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Εξοπλισμός**

- Φούρνοι
- Μίξερ
- Φριτούρες
- Bain Marie
- Slicers
- Φίλτρα

ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τα υλικά καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX8.2 Καθαρισμός εξοπλισμού ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί τα χαλασμένα μηχανήματα πρέπει να αναφέρονται το συντομότερο δυνατό στον άμεσα προϊστάμενό σου;
- ΑΓ2** Γιατί πρέπει να τηρούμε τις οδηγίες του κατασκευαστή, όταν χρησιμοποιούμε είδη καθαρισμού και εξοπλισμό;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα κατάλληλα είδη καθαρισμού που πρέπει να χρησιμοποιούνται, όταν καθαρίζονται οι χώροι και ο εξοπλισμός παρασκευής τροφίμων;
- ΑΓ4** Γιατί τα είδη καθαρισμού πρέπει να φυλάγονται σε κατάλληλα δοχεία με τη σωστή σήμανση;
- ΑΓ5** Γιατί τα μηχανήματα πρέπει να σβήνονται πριν καθαριστούν;
- ΑΓ6** Γιατί τα μηχανήματα πρέπει να αποσυναρμολογούνται, να καθαρίζονται και να συναρμολογούνται σωστά μετά το καθάρισμα;
- ΑΓ7** Γιατί ο καθαρισμός του χώρου εργασίας πρέπει να γίνει το συντομότερο δυνατό μετά την ολοκλήρωση της εργασίας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ZAX8** Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ZAX8.3** Καθαρισμός σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να χρησιμοποιείς τα κατάλληλα καθαριστικά για τα **σκεύη** ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα πλυμένα **σκεύη** είναι καθαρά, στεγνά και δεν έχουν πάθει ζημιά.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις περιπτώσεις χαλασμένων **σκευών** στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να χειρίζεσαι και να αποθηκεύεις τα **σκεύη** σύμφωνα με τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.
- ΚΑ5** Να διατηρείς το χώρο καθαρισμού και τον εξοπλισμό καθαρό και έτοιμο για χρήση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Σκεύη**

- Πιρούνες
- Μαχαίρια
- Choping boards
- Τηγάνια (αλουμίνιο, stainless steel, iron)
- Κατσαρόλες
- Κούπες (stainless steel, πλαστικές, πορσελάνη, γυάλινες, συνθετικές)
- Πιάτα
- Ανοιχτήρια
- Σουρωτήρια
- Χτυπητήρια (fouettes)
- Κουτάλες
- Ξύστρα
- Τρυπητά

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX8.3 Καθαρισμός σκευών ετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι διαφορετικές διαδικασίες καθαρισμού, στεγνώματος, αποθήκευσης σκευών;
- ΑΓ2** Γιατί πρέπει να τηρούμε τις οδηγίες του κατασκευαστή, όταν χρησιμοποιούμε είδη καθαρισμού;
- ΑΓ3** Γιατί τα είδη καθαρισμού πρέπει να φυλάγονται σε δοχεία με τη σωστή σήμανση;
- ΑΓ4** Ποια είναι τα κατάλληλα καθαριστικά, όταν καθαρίζουμε σκεύη;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι κίνδυνοι από σκεύη που δεν έχουν καθαριστεί σωστά;
- ΑΓ6** Γιατί τα άχρηστα πρέπει να μεταφέρονται και να πετάγονται σωστά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ7** Γιατί χημικά, τοξικά απορρυπαντικά δεν χρησιμοποιούνται στους χώρους παρασκευής τροφίμων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX9 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την ετοιμασία και την παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX9.1 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX9 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX9.1 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα κύρια υλικά ζαχαροπλαστικής είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να **προετοιμάσεις** πλένοντας ή κοσκινίζοντας τα κύρια υλικά χρησιμοποιώντας την ορθή διαδικασία όταν αυτό κρίνεται απαραίτητο και έχοντας πάντα υπόψη τον οικονομικότερο τρόπο μεταχείρισης των περισσευμάτων.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τα **υλικά** μέχρι τη χρήση τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να φροντίσεις για την καλύτερη διακόσμηση και **παρουσίαση** των βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής όπου και αν αυτό κρίνεται αναγκαίο σύμφωνα με τις ανάγκες του χώρου εργασίας.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ7** Να ψήσεις τα βασικά είδη ζαχαροπλαστικής όταν αυτό είναι αναγκαίο με τον σωστότερο τρόπο με βάση τις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ8** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την ποιότητα των ειδών ζαχαροπλαστικής στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ9** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κύρια υλικά

- Αλεύρι
- Βούτυρο
- Σοκολάτα
- Ζάχαρη
- Γαλακτοκομικά είδη
- Αυγά

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Ανάμειξη
- Ανακάτεμα
- Διάφοροι τρόποι χτυπήματος στο μίξερ
- Διαδικασία ψησίματος ή λιωσίματος σε Ben Marie

ΠΕ3 Μέθοδοι παρουσίασης

- Στο πιάτο
- Στο μπουφέ
- Στην βιτρίνα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Παρουσίαση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την παρουσίαση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX9.1 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις τα κύρια υλικά για την παρασκευή των βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο και τον εξοπλισμό ετοιμασίας των βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις τα υλικά για παρασκευή βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Γιατί τα υλικά πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα κύρια υλικά παρασκευής βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ6** Ποια είναι τα κύρια υλικά για την ετοιμασία των βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ7** Ποιες είναι οι μέθοδοι παρουσίασης των βασικών ειδών ζαχαροπλαστικής;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX10 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ζυμών ζαχαροπλαστικής

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις δεξιότητες που προαπαιτούνται για την προετοιμασία και παρουσίαση βασικών ζυμών ζαχαροπλαστικής. Διαπραγματεύεται, επίσης, το ζύμωμα των κυριότερων ζυμών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX10.1 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών υλικών και ζύμωμα, ψήσιμο και παρουσίαση ζυμών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX10 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών ζυμών ζαχαροπλαστικής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX10.1 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών υλικών και ζύμωμα, ψήσιμο και παρουσίαση ζυμών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς ότι ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληροί τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαρός και έτοιμος για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς ότι τα υλικά για τις **βασικές ζύμες** είναι τα κατάλληλα τόσο στο είδος όσο και στην **ποιότητα** και την ποσότητα.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις τις ζύμες χρησιμοποιώντας τις **κατάλληλες βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να τις συνδυάσεις με τα άλλα υλικά ούτως ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ4** Να φροντίσεις για τη σωστή αποθήκευση και διατήρηση των προετοιμασμένων ζυμών μέχρι το ψήσιμο τους με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να **ψήσεις** τις ζύμες στην κατάλληλη θερμοκρασία και με τον κατάλληλο τρόπο με βάση την συνταγή.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας και με αποδοτικό τρόπο σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη βασικών ζυμών

- Γλυκιά ζύμη για πίτες
- Ζύμη για σου
- Ζύμη για κρέπες
- Ζύμη για petites fours
- Ζύμη για κέικ
- Ζύμη για τάρτες
- Παντεσπάνι
- Pate braise
- Pate sucree
- Pate a choux
- Nougatine
- Σφολιάτα
- Royale
- Μαρέγγα

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Επιλογή σωστών αναφορικά με την συνταγή υλικών
- Επιλογή σωστής διαδικασίας ανάμειξης υλικών

ΠΕ3 Μέθοδοι ψησίματος

- Στο φούρνο
- Τηγανητά
- Στη σάτζη

ΠΕ4 Ποιότητα

- Εμφάνιση/αφή
- Άρωμα
- Γεύση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX10.1 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών υλικών και ζύμωμα, ψήσιμο και παρουσίαση ζυμών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν προετοιμάζεις βασικές ζύμες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρό το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις τα υλικά προς ζύμωμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές και μολύνσεις όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις ζύμες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Να αναγνωρίζεις τα βασικά είδη αλευριού.
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι διάφορες ζύμες και ποιες οι διαφορές τους;
- ΑΓ6** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία των προπαρασκευασμένων ζυμών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX11 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών γεμίσεων κρεμών και σαλτσών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την ετοιμασία, την παρουσίαση και τη φύλαξη των βασικών γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX11.1 Ετοιμασία βασικών γεμίσεων κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής

ZAX11.2 Φύλαξη και συντήρηση βασικών γεμίσεων κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX11 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών γεμίσεων κρεμών και σαλτσών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX11.1 Ετοιμασία βασικών γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για τις **γεμίσεις, τις κρέμες και τις σάλτσες ζαχαροπλαστικής** είναι το κατάλληλο είδος/κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** των υλικών στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να ετοιμάσεις τις γεμίσεις, τις σάλτσες και τις κρέμες χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους ετοιμασίας** και ανάμειξης των υλικών, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ5** Να τελειώσεις τις **γεμίσεις, τις κρέμες και τις σάλτσες** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Γεμίσεις, Κρέμες και Σάλτσες

- Έτοιμα μείγματα (ready mixtures)
- Κρέμα Πατισερί
- Κρέμα Σιμιγδαλιού
- Κρέμα Κιγιέ
- Κρέμα Γάλαχτος
- Κρέμα Καραμέλας
- Bitter cream
- Κρέμα Φούνου

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Ανάμιξη στην φωτιά
- Πέρασμα από σουρωτήρι
- Ανακάτεμα στο χέρι
- Ανακάτεμα στο mixer

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Προσθήκη βουτύρου/corn flour
- Ρύθμιση πυκνότητας
- Γαρνίρισμα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Γεύση
- Εμφάνιση
- Ψήσιμο
- Άρωμα
- Πυκνότητα

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX11.1 Ετοιμασία βασικών γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σεργίρεις κρέμες, σάλτσες και γεμίσεις ζαχαροπλαστικής ιδιαίτερα αυτές που περιέχουν αυγά τα οποία ψήνονται σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις, και σεργίρεις τις γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις και σεργίρεις γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ετοιμάζεις και σεργίρεις γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις γεμίσεις, τις κρέμες και τις σάλτσες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ6** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη γεμίσεων κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ7** Πώς αναγνωρίζεις ότι οι γεμίσεις, οι κρέμες και οι σάλτσες ζαχαροπλαστικής έχουν ετοιμαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX11 Ετοιμασία και παρουσίαση βασικών γεμίσεων κρεμών και σαλτσών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX11.2 Φύλαξη και συντήρηση βασικών γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να καθαρίζεις και να πλένεις τα χέρια σου μετά τη διεκπεραίωση **ανθυγιεινής δραστηριότητας**.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως τα **τρόφιμα** αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής ανάλογα με το **είδος** τους.
- ΚΑ4** Να βεβαιωθείς πως τα αποθηκευμένα **τρόφιμα** ανακυκλώνονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες για να ελαχιστοποιήσεις τις πιθανότητες παρουσίασης τρωκτικών και εντόμων.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ανθυγιεινές δραστηριότητες

- Χειρισμός σκουπιδιών
- Επίσκεψη στην τουαλέτα
- Χειρισμός άπλυτων φρέσκων τροφίμων
- Κάπνισμα
- Χειρισμός υλικών καθαρισμού
- Διάλειμμα για φαγητό

ΠΕ2 Τρόφιμα

- Σάλτσες γλυκών και παγωτών
- Κρέμες
- Γεμίσεις

ΠΕ3 Είδος τροφίμων

- Κατεψυγμένα
- Παγωμένα
- Ωμά
- Ψημένα
- Κονσερβοποιημένα
- Μπουκάλια
- Συσσκευασμένα

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX11.2 Φύλαξη και συντήρηση βασικών γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ2** Ποια σημάδια υποδεικνύουν ύπαρξη τρωκτικών και εντόμων στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός αποθήκευσης τροφίμων να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ4** Γιατί η προσωπική υγιεινή είναι απαραίτητη όταν αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ6** Τί πρέπει να ελέγχεις για να βεβαιωθείς ότι τα τρόφιμα βρίσκονται σε καλή κατάσταση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής κατά την αποθήκευσή τους;
- ΑΓ7** Ποια είναι η σωστή διαδικασία για ξεπάγωμα τροφίμων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX12 Ετοιμασία και παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την ετοιμασία και την παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX12.1 Ετοιμασία και ψήσιμο ζεστών και κρύων επιδορπίων.

ZAX12.2 Παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX12 Ετοιμασία και Παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX12.1 Ετοιμασία και ψήσιμο ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- KA1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- KA2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για τα ζεστά ή/και τα κρύα επιδόρπια είναι το κατάλληλο είδος/κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- KA3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** των υλικών στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- KA4** Να προετοιμάσεις τα βασικά **ζεστά ή/και κρύα επιδόρπια** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους ετοιμασίας και πρόσμιξης των υλικών**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στην περίπτωση των ζεστών επιδορπίων τον χρόνο παρουσίασης.
- KA5** Να ψήσεις τα ζεστά ή τα κρύα επιδόρπια χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους ψησίματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- KA6** Να τελειώσεις τα βασικά ζεστά ή κρύα επιδόρπια χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- KA7** Να διατηρήσεις σωστά τα ετοιμασθέντα κρύα ή ζεστά επιδόρπια που δεν είναι για άμεση κατανάλωση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.
- KA8** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- KA9** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας, με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ζεστά Επιδόρπια και κρύα επιδόρπια

- Ζεστό κέικ σοκολάτας
- Κρέμα καραμέλας
- Μηλόπιτα
- Λουκουμάδες
- Τάρτα φρούτου
- Cheesecake
- Κρέπες
- Ντόνατς

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Ανάμιξη των υλικών
- Ανακάτεμα
- Ψήσιμο

ΠΕ3 Μέθοδοι ψησίματος

- Ben Marie
- Στο μίξερ με πρόσμιξη κρύου και ζεστού
- Στο φούρνο
- Στο τηγάνι

ΠΕ4 Μέθοδοι τελειώματος

- Ρύθμιση πυκνότητας
- Διακόσμηση πιάτου

ΠΕ5 Ποιότητα

- Γεύση
- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Πυκνότητα

ΠΕ6 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX12.1 Ετοιμασία και ψήσιμο ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις, ψήνεις και παρουσιάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις ψήνεις και παρουσιάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ψήνεις και παρουσιάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ψήνεις και παρουσιάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ5** Γιατί τα ετοιμασθέντα επιδόρπια πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμά τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Γιατί τα ζεστά επιδόρπια που δεν είναι για άμεση κατανάλωση πρέπει να κηρώνονται, αμέσως ή να διατηρούνται σε ασφαλή ζεστή θερμοκρασία;
- ΑΓ7** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα ζεστά και τα κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ8** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη επιδορπίων;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την ετοιμασία το ψήσιμο και την παρουσίαση των παρασκευαζομένων επιδορπίων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX12 Ετοιμασία και παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX12.2 Παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

KA1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

KA2 Να βεβαιωθείς πως τα ζεστά και κρύα επιδόρπια βρίσκονται στην κατάλληλη θερμοκρασία, αναλόγως με τον **τρόπο παρουσίασης** και τις απαιτήσεις της συνταγής.

KA3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα επιδόρπια ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.

KA4 Να παρουσιάσεις τα επιδόρπια χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους παρουσίασης** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους παρουσίασης.

KA5 Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα επιδόρπια μέχρι την παρουσίαση τους σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

KA6 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

KA7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Τρόποι Παρουσίασης

- Μπουφέ
- Plate dessert
- Ψυγείο βιτρίνα
- Βιτρίνα

ΠΕ2 Μέθοδοι παρουσίασης

- Στήσιμο του μπουφέ
- Διακόσμηση πιάτου
- Στήσιμο βιτρίνας ψυγείου
- Στήσιμο βιτρίνας

ΠΕ3 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την παρουσίαση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX12.2 Παρουσίαση ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν παρουσιάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο παρουσίασης και τον εξοπλισμό, όταν παρουσιάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια για παρουσίαση;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν παρουσιάζεις ειδικά σε ανοιχτό χώρο ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντική η θερμοκρασία όταν παρουσιάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ5** Γιατί τα προετοιμασμένα επιδόρπια πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από την παρουσίαση, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις για την διακόσμηση των επιδορπίων, ειδικά τα φρούτα;
- ΑΓ7** Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες επιδορπίων;
- ΑΓ8** Ποιες βασικές μέθοδοι παρουσίασης είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη επιδορπίων;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευασμένων επιδορπίων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX13 Εφαρμογή και έλεγχος συστήματος ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων στο χώρο εργασίας

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας διαλαμβάνει τις ικανότητες και τις γνώσεις που απαιτούνται για την εφαρμογή και τον έλεγχο του συστήματος προληπτικής υγιεινής που εξασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων από παθογόνα μικρόβια ή άλλες αιτίες.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX13.1 Εφαρμογή και έλεγχος κανόνων υγιεινής στον χώρο προετοιμασίας παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία.

ZAX13.2 Εφαρμογή οδηγιών καθαρισμού του εξοπλισμού προετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία

ZAX13.3 Εφαρμογή οδηγιών καθαρισμού σκευών παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX13 Εφαρμογή και έλεγχος συστήματος ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX13.1 Εφαρμογή και έλεγχος κανόνων υγιεινής στο χώρο προετοιμασίας παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- KA1** Να εκτελείς τις εργασίες εφαρμόζοντας τα στοιχεία του **διαγράμματος ροής**.
- KA2** Να βεβαιωθείς πως οι λεκάνες χεριών, τα πατώματα και τοιχώματα είναι καθαρά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων.
- KA3** Να βεβαιωθείς πως οι επιφάνειες, ράφια, συρτάρια, σκεύη είναι καθαρά και έτοιμα για χρήση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- KA4** Να χρησιμοποιείς σωστά τα υλικά καθαρισμού απολύμανσης και να τα αποθηκεύεις σωστά, έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων και του περιβάλλοντος.
- KA 5** Να βεβαιωθείς ότι τα τρόφιμα σε όλο το διάγραμμα είναι ασφαλή από κάθε **κίνδυνο**.
- KA6** Να εκτελείς τις οδηγίες περί **ατομικής υγιεινής** στο χώρο εργασίας σου.
- KA7** Να βεβαιωθείς ότι οι θερμοκρασίες σε όλες τις διαδικασίες είναι οι ενδεδειγμένες με βάση την εκάστοτε νομοθεσία.
- KA8** Να βεβαιωθείς ότι η χρήση των μηχανημάτων και διαφόρων εργαλείων γίνεται πάντα με ασφάλεια και με βάση τους κανόνες υγιεινής και την εκάστοτε νομοθεσία.
- KA9** Να βεβαιωθείς για την καθαριότητα στους χώρους εργασίας σου πριν, κατά και μετά από την αποπεράτωση των εργασιών σύμφωνα με τους κανόνες του χώρου εργασίας και με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- KA10** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο σύμφωνα με τις **οδηγίες και κανονισμούς** που απορρέουν από την νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.
- KA11** Να αναφέρεις οποιοδήποτε πρόβλημα παρουσιαστεί στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Διάγραμμα ροής

- Παραλαβή
- Αποθήκευση
- Ετοιμασία
- Παραγωγή
- Διατήρηση
- Σερβίρισμα
- Επαναχρησιμοποίηση

ΠΕ2 Κίνδυνοι

- Βιολογικοί
- Χημικοί
- Φυσικοί

ΠΕ3 Ατομική υγιεινή

- Πλύσιμο χεριών
- Στολή
- Χρυσοαφικά
- Αποφυγή του cross contamination

ΠΕ4 Οδηγίες και κανονισμοί

- Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με την υγιεινή των τροφίμων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX13.1 Εφαρμογή και έλεγχος κανόνων υγιεινής στον χώρο προετοιμασίας παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία υγιεινής των τροφίμων;
- ΑΓ2** Πού μπορείς να απευθυνθείς για έγκυρη πληροφόρηση σε σχέση με τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία ασφάλειας των τροφίμων ;
- ΑΓ3** Ποιους κανονισμούς υγιεινής, προφύλαξης πρέπει να εκτελείς στο δικό σου χώρο εργασίας;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να χρησιμοποιείς το σωστό ρουχισμό κατά τη διάρκεια της εργασίας σου και ποια είναι η σωστή στολή για την εργασία σου;
- ΑΓ5** Γιατί είναι σημαντικό να εκτελείς τη σωστή ροή του διαγράμματος;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι 3 βασικές πηγές μόλυνσης των τροφίμων;
- ΑΓ7** Ποια μέτρα ατομικής υγιεινής πρέπει να λαμβάνουμε και γιατί πρέπει να αναφέρουμε τυχόν ασθένειες;
- ΑΓ8** Γιατί και σε ποιον πρέπει να αναφέρεις τυχόν απόκλιση στα κρίσιμα σημεία ελέγχου [ΚΣΕ] στην αλυσίδα παραγωγής του τροφίμου;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX13 Εφαρμογή και έλεγχος συστήματος ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX13.2 Εφαρμογή οδηγιών καθαρισμού του εξοπλισμού προετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

KA1 Να βεβαιωθείς πως οι λεκάνες χεριών είναι καθαρές και λειτουργούν κανονικά, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

KA2 Να βεβαιωθείς πως τα πατώματα και τοιχώματα είναι καθαρά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

KA3 Να βεβαιωθείς πως οι **επιφάνειες** και ο **εξοπλισμός**, είναι καθαρά και έτοιμα για χρήση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

KA4 Να είσαι ενήμερος πώς να θέτεις σωστά εκτός λειτουργίας τον **εξοπλισμό** [μηχανήματα] και να τα αποσυναρμολογείς (εκτός του μηχανικού μέρους), προτού τα καθαρίσεις και αφού τα καθαρίσεις να γνωρίζεις πως να τα συναρμολογείς σωστά μετά τον καθαρισμό τους.

KA5 Να χρησιμοποιείς σωστά τα υγρά καθαρισμού και να τα αποθηκεύεις σωστά, έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων και του περιβάλλοντος.

KA6 Να πετάγονται τα άχρηστα και τα υπολείμματα έγκαιρα και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.

KA7 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** παρουσιαστεί στον άμεσα προϊστάμενό σου.

KA8 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Επιφάνειες

- Μεταλλικές
- Γυάλινες
- Τοιχώματα
- Πατώματα

ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Mixers
- Μαχαίρια, σπάτουλες
- Κούπες
- Καζάνια
- Δίσκοι βιτρίνας
- Fouettes
- Λαμαρίνες

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με υλικά καθαρισμού
- Σε σχέση με σκεύη
- Σε σχέση με εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX13.2 Εφαρμογή οδηγιών καθαρισμού του εξοπλισμού προετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί τα είδη καθαρισμού που χρησιμοποιούνται για τα πατώματα πρέπει να είναι διαφορετικά από τα είδη καθαρισμού των επιφανειών παραγωγής τροφίμων;
- ΑΓ2** Τι προστατευτικός ρουχισμός πρέπει να χρησιμοποιείται κατά τον καθαρισμό;
- ΑΓ3** Γιατί στις καθαρισμένες περιοχές πρέπει να μπαίνει σήμανση;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να καθαρίζεται το γρηγορότερο δυνατό η περιοχή και ο εξοπλισμός παρασκευής τροφίμων μετά την χρήση τους;
- ΑΓ5** Γιατί τα άχρηστα πρέπει να μεταφέρονται και να πετάγονται σωστά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Γιατί τα είδη καθαρισμού πρέπει να φυλάγονται ξεχωριστά από τα τρόφιμα;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX13.3 Εφαρμογή και έλεγχος συστήματος ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX13.3 Εφαρμογή οδηγιών καθαρισμού σκευών παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως οι λεκάνες χεριών είναι καθαρές και λειτουργούν κανονικά, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα πατώματα και τοιχώματα είναι καθαρά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως οι **επιφάνειες** και τα **σκεύη**, είναι καθαρά, αποστειρωμένα και έτοιμα για χρήση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς σωστά τα υγρά καθαρισμού και να τα αποθηκεύεις σωστά, έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων αλλά και του περιβάλλοντος.
- ΚΑ5** Να πετάγονται τα άχρηστα και τα υπολείμματα έγκαιρα και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** παρουσιαστεί στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Επιφάνειες

- Μεταλλικές
- Γυάλινες
- Τοιχώματα
- Πατώματα

ΠΕ2 Σκεύη

- Μαχαίρια, σπάτουλες
- Κούπες
- Καζάνια
- Δίσκοι βιτρίνας
- Fouettes
- Λαμαρίνες κτλ.

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τα υλικά καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX13.3 Εφαρμογή οδηγιών καθαρισμού σκευών παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής με βάση την εκάστοτε νομοθεσία

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί τα χαλασμένα σκεύη πρέπει να αναφέρονται το συντομότερο δυνατό στον άμεσα προϊστάμενό σου;
- ΑΓ2** Γιατί πρέπει να τηρούμε τις οδηγίες του κατασκευαστή, όταν χρησιμοποιούμε είδη καθαρισμού για τα σκεύη;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα κατάλληλα είδη καθαρισμού που πρέπει να χρησιμοποιούνται, όταν καθαρίζονται τα σκεύη παρασκευής ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Γιατί τα είδη καθαρισμού πρέπει να φυλάγονται σε κατάλληλα δοχεία με τη σωστή σήμανση;
- ΑΓ5** Γιατί τα σκεύη για την παρασκευή ειδών ζαχαροπλαστικής πρέπει να καθαρίζονται το συντομότερο δυνατό μετά την ολοκλήρωση της εργασίας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX14 Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας διαλαμβάνει τις ικανότητες και τις γνώσεις που απαιτούνται για τον έλεγχο εφαρμογής των κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX14.1 Εφαρμογή οδηγιών και κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας.

ZAX14.2 Έλεγχος κανόνων ασφάλειας και υγείας.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX14 Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX14.1 Εφαρμογή οδηγιών και κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να φοράς τα κατάλληλα είδη ένδυσης και υπόδησης, όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο, σύμφωνα με τους **κανονισμούς** του χώρου εργασίας και τους εκάστοτε κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.
- ΚΑ2** Να χρησιμοποιείς όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (Μ.Α.Π.) τα οποία παρέχουν προστασία και είναι κατάλληλα για εργασίες χαμηλής επικινδυνότητας (μηχανικούς κινδύνους, χημικούς, ραδιενέργεια, θερμότητα/φωτιά, μικρόβια, ηλεκτρικό ρεύμα, ψύχος) τα οποία φέρουν το εικονόσημο CE.
- ΚΑ3** Να προηγείται τεκμηριωμένη **εκπαίδευση** πριν την χρήση οποιουδήποτε μηχανήματος με το οποίο δεν είσαι εξοικειωμένος.
- ΚΑ4** Να αντιλαμβάνεσαι πιθανούς **κινδύνους** για την ατομική σου ασφάλεια και να τους αποφεύγεις.
- ΚΑ5** Να λαμβάνεις προληπτικά μέτρα για αποφυγή οποιωνδήποτε **κινδύνων**.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις αμέσως πιθανούς **κινδύνους** στο αρμόδιο πρόσωπο.
- ΚΑ7** Να είσαι ενήμερος για τις εσωτερικές διαδικασίες και τους κανονισμούς σε θέματα ασφάλειας.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό με το σωστό τρόπο, σύμφωνα με τους **κανονισμούς** του χώρου εργασίας και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- ΚΑ9** Να είσαι ενήμερος πού βρίσκεται το κουτί πρώτων βοηθειών, τι περιέχει και πώς χρησιμοποιούμε το περιεχόμενό του.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κανονισμοί

- Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας καθώς και για τη σήμανση των μηχανημάτων
- Εσωτερικοί κανονισμοί
- Οδηγίες χρήσης μηχανημάτων

ΠΕ2 Εκπαίδευση

- Γραπτή
- Προφορική
- Κατά τη διάρκεια εργασίας

ΠΕ3 Κίνδυνοι

- Κίνδυνοι από υγραέριο και άλλες εύφλεκτες ύλες
- Κίνδυνοι από ηλεκτρικό ρεύμα
- Κίνδυνοι από χημικές ουσίες
- Ολισθηρό δάπεδο
- Ελαττωματικός εξοπλισμός
- Ελαττωματικός εξοπλισμός

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX14.1 Εφαρμογή οδηγιών και κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Τι σημασία έχουν οι κατάλληλες προδιαγραφές στα μηχανήματα και τι μας εξασφαλίζει;
- ΑΓ2** Πού μπορείς να απευθυνθείς για έγκυρη πληροφόρηση σε σχέση με τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία για τα μηχανήματα και την σωστή χρήση τους;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία ασφάλειας και υγιεινής;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να χρησιμοποιείς το σωστό ρουχισμό κατά τη διάρκεια της εργασίας σου και ποια είναι τα προστατευτικά μέρη κάθε μηχανήματος;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να συμπληρώνεις στο βιβλίο εκπαίδευσης πριν λειτουργήσεις μια άγνωστη σου μηχανή;
- ΑΓ6** Τι σημασία έχουν οι κατάλληλες προδιαγραφές στα μηχανήματα και τι μας εξασφαλίζει;
- ΑΓ7** Πού μπορείς να απευθυνθείς για έγκυρη πληροφόρηση σε σχέση με τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία για τα μηχανήματα και τη σωστή χρήση τους;
- ΑΓ8** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία ασφάλειας και υγιεινής;
- ΑΓ9** Γιατί πρέπει να χρησιμοποιείς το σωστό ρουχισμό κατά τη διάρκεια της εργασίας σου και ποια είναι τα προστατευτικά μέρη κάθε μηχανήματος;
- ΑΓ10** Γιατί πρέπει να συμπληρώνεις στο βιβλίο εκπαίδευσης πριν λειτουργήσεις μια άγνωστη σου μηχανή;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX14 Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX14.2 Έλεγχος κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- KA1** Να βεβαιωθείς ότι έχουν παρθεί όλα τα απαραίτητα μέτρα για την εξάλειψη όλων των πιθανών **κινδύνων ασφάλειας και υγείας** και να λαμβάνεις όλα τα απαραίτητα προστατευτικά μέτρα ακολουθώντας τις σωστές διαδικασίες στο χώρο εργασίας.
- KA2** Να βεβαιωθείς πως όλοι φέρουν τα κατάλληλα είδη ένδυσης και υπόδησης, καθώς και κάλυμμα για το κεφάλι, όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο, σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και τους εκάστοτε κανόνες υγείας στο χώρο εργασίας.
- KA3** Να βεβαιωθείς πως δεν υπάρχουν **κίνδυνοι** στο χώρο εργασίας και τα επίπεδα πρόληψής τους να ικανοποιούν τις εκάστοτε οδηγίες του κράτους.
- KA4** Να βεβαιωθείς ότι οι χώροι στους οποίους φέρεις την άμεση ευθύνη είναι σωστά ασφαλισμένοι και δεν υπάρχει περίπτωση πρόσβασης από μη εξουσιοδοτημένα πρόσωπα.
- KA5** Να βεβαιωθείς για την απουσία ξένων προσώπων στο χώρο εργασίας που τυχόν να αποτελούν απειλή ακόμα και για τους ιδίους.
- KA6** Να συμμετέχεις στην συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού αναφορικά με τη σωστή χρήση μηχανημάτων, την τήρηση διαδικασιών ρουτίνας αλλά και στα θέματα επειγόντων περιστατικών.
- KA7** Να αναφέρεις έγκαιρα τυχόν ασθένεια και μολύνσεις στο κατάλληλο πρόσωπο.
- KA8** Να διατηρείς και να ανανεώνεις το πιστοποιητικό υγείας, αλλά και να ελέγχεις αν οι συνάδελφοι σου το έχουν ανανεώσει, σύμφωνα με την **ισχύουσα νομοθεσία**.
- KA9** Να αναφέρεις αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο τυχόν ενέργειες ή βλάβες που τυχόν θα βλάψουν την ασφάλεια και υγεία στο χώρο εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κίνδυνοι ασφάλειας και υγείας

- Υποπτα άτομα και αντικείμενα
- Υγραέριο και άλλες εύφλεκτες ύλες
- Ηλεκτρικό ρεύμα
- Χημικές ουσίες
- Αερισμός/εξαερισμός
- Φωτισμός
- Ολισθηρό δάπεδο
- Ελαττωματικός εξοπλισμός
- Μη σωστή εφαρμογή διαδικασιών
- Στολή εργασίας
- Παράτυπα ανοιχτές ή κλειστές εισόδους και έξοδοι
- Ελλιπής εκπαίδευση

ΠΕ2 Κίνδυνοι υγείας

- Μεταδοτικές ασθένειες
- Cross contamination
- Αερισμός/εξαερισμός
- Φωτισμός
- Θόρυβος
- Επιβλαβή υλικά
- Ελλιπής εκπαίδευση

ΠΕ3 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί

- Σε σχέση με την ασφάλεια και υγεία στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΖΑΧ14.2 Έλεγχος κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι τα σημεία διαφυγής [έξοδοι κινδύνου] και ποιο είναι το Σχέδιο Δράσης της επιχείρησης;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να αναγνωρίζεις και να φυλάσσεσαι από πιθανούς κινδύνους και απειλές;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να φοράς την κατάλληλη ενδυμασία, ανάλογα με τις απαιτήσεις της εργασίας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να γνωρίζουμε για τις μεταδοτικές ασθένειες και τον τρόπο εξάπλωσης τους;
- ΑΓ5** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθούνται οι διαδικασίες σε σχέση με την ασφάλεια χειρισμού μηχανημάτων;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικό να γνωρίζεις τα σημεία παροχής/διακοπής ενέργειας;
- ΑΓ7** Από ποιον μπορείς να πάρεις πληροφορίες σε σχέση με την ισχύουσα νομοθεσία για θέματα ασφάλειας και υγείας;
- ΑΓ8** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθούμε πιστά τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας και υγείας;
- ΑΓ9** Γιατί δεν πρέπει να δίνουμε εμπιστευτικές πληροφορίες σε μη εξουσιοδοτημένα άτομα;
- ΑΓ10** Γιατί είναι σημαντικό να αναφέρονται στο αρμόδιο άτομο ασυνήθιστα περιστατικά;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX15 Ετοιμασία εξειδικευμένων ζυμών ζαχαροπλαστικής

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις δεξιότητες που προαπαιτούνται για την ετοιμασία εξειδικευμένων ζυμών ζαχαροπλαστικής. Διαπραγματεύεται, επίσης, το ζύμωμα των κυριότερων εξειδικευμένων ζυμών όπως επίσης και το ψήσιμο που απαιτεί η κάθε συνταγή.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX15.1 Ετοιμασία και παρουσίαση εξειδικευμένων ζυμών ζαχαροπλαστικής και ψήσιμο.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX15 Ετοιμασία εξειδικευμένων ζυμών ζαχαροπλαστικής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX15.1 Ετοιμασία και παρουσίαση εξειδικευμένων ζυμών ζαχαροπλαστικής και ψήσιμο

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς ότι ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πλήρη τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαρός και έτοιμος για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς ότι τα υλικά για τις **εξειδικευμένες ζύμες** είναι τα κατάλληλα τόσο στο είδος όσο και στην **ποιότητα** και την ποσότητα.

ΚΑ3 Να προετοιμάσεις τις ζύμες χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους προετοιμασίας** και να τις συνδυάσεις με τα άλλα υλικά ούτως ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.

ΚΑ4 Να φροντίσεις για τη σωστή αποθήκευση και διατήρηση των **εξειδικευμένων ζυμών** μέχρι το ψήσιμο τους με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ5 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.

ΚΑ6 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας και με αποδοτικό τρόπο σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη εξειδικευμένων ζυμών

- Γλυκιά ζύμη για εξειδικευμένες πίτες
- Αλμυρή ζύμη για εξειδικευμένες πίτες
- Ζύμη για εξειδικευμένα κέικ
- Ζύμη για εξειδικευμένες τάρτες

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Επιλογή σωστών αναφορικά με τη συνταγή υλικών
- Επιλογή σωστής διαδικασίας ανάμειξης υλικών

ΠΕ3 Ποιότητα

- Εμφάνιση/υφή
- Άρωμα
- Γεύση
- Ψήσιμο

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX15.1 Ετοιμασία και παρουσίαση εξειδικευμένων ζυμών ζαχαροπλαστικής και ψήσιμο

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν ετοιμάζεις εξειδικευμένες ζύμες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρό το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις τα υλικά προς ζύμωμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές και μολύνσεις όταν ετοιμάζεις και παρουσιάζεις εξειδικευμένες ζύμες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι διάφορες εξειδικευμένες ζύμες και ποιές οι διαφορές τους;
- ΑΓ5** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία των εξειδικευμένων ειδών ζαχαροπλαστικής;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX16 Ετοιμασία εξειδικευμένων γεμίσεων κρεμών και σαλτσών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την ετοιμασία, την παρουσίαση και την φύλαξη των εξειδικευμένων γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX16.1 Ετοιμασία εξειδικευμένων γεμίσεων κρεμών και σαλτσών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX16 Ετοιμασία εξειδικευμένων γεμίσεων κρεμών και σαλτσών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX16.1 Ετοιμασία εξειδικευμένων γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για τις **γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες** ζαχαροπλαστικής είναι το κατάλληλο είδος/κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** των υλικών στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να ετοιμάσεις τις **γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες**, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους ετοιμασίας** και ανάμιξης των υλικών, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ5** Να **τελειώσεις** τις **γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους πήξης σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ6** Να διατηρήσεις σωστά τις ετοιμασθείσες **γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ8** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες

- Έτοιμα μείγματα (ready mixtures)
- Bavaoise
- Mousse
- Crème brulee
- Κρέμα γάλακτος
- Κρέμα καραμέλας
- Bitter cream
- Κρέμα φούρνου κτλ.

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Ανάμιξη στην φωτιά
- Πέρασμα από σουρωτήρι
- Ανακάτεμα στο χέρι
- Ανακάτεμα στο mixer
- Μεριδοποίηση
- Σχηματοποίηση
- Γαρνίρισμα
- Γέμισμα

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Γυάλισμα
- Ξεφορμάρισμα
- Γαρνίρισμα
- Κρατινέ
- Άναμμα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Γεύση
- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Πυκνότητα
- Ψήσιμο

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX16.1 Ετοιμασία εξειδικευμένων γεμίσεων, κρεμών και σαλτσών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις, και σερβίρεις τις γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ2** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις και σερβίρεις γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ετοιμάζεις και σερβίρεις γεμίσεις, κρέμες και σάλτσες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις γεμίσεις, τις κρέμες και τις σάλτσες ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ5** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη γεμίσεων κρεμών και σαλτσών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ6** Πώς αναγνωρίζεις ότι οι γεμίσεις, οι κρέμες και οι σάλτσες ζαχαροπλαστικής έχουν ετοιμαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX17 Ετοιμασία και παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την ετοιμασία και την παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX17.1 Ετοιμασία εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων.

ZAX17.2 Παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX17 Ετοιμασία και παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX17.1 Ετοιμασία εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- KA1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- KA2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για τα ζεστά ή/και τα κρύα εξειδικευμένα επιδόρπια είναι το κατάλληλο είδος/κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- KA3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** των υλικών στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- KA4** Να προετοιμάσεις τα βασικά εξειδικευμένα **ζεστά ή/και κρύα επιδόρπια** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους ετοιμασίας** και πρόσμιξης των υλικών, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στην περίπτωση των εξειδικευμένων ζεστών επιδορπίων τον χρόνο παρουσίασης
- KA5** Να ψήσεις τα εξειδικευμένα ζεστά ή κρύα επιδόρπια χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους ψησίματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- KA6** Να τελειώσεις τα εξειδικευμένα ζεστά ή κρύα επιδόρπια χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- KA7** Να διατηρήσεις σωστά τα ετοιμασθέντα εξειδικευμένα κρύα ή ζεστά επιδόρπια που δεν είναι για άμεση κατανάλωση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- KA8** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.
- KA9** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας, με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ζεστά επιδόρπια και κρύα επιδόρπια

- Ζεστό κέικ σοκολάτας με σάλτσα
- Κρέμα καραμέλας του φούρνου
- Μηλόπιτα με παγωτό βανίλια
- Σουφλέ σοκολάτας
- Τάρτα φρούτου
- Cheesecake του φούρνου κτλ

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Ανάμειξη των υλικών
- Ανακάτεμα
- Ψήσιμο

ΠΕ3 Μέθοδοι ψησίματος

- Ben Marie
- Στο μίξερ με πρόσμιξη κρύου και ζεστού
- Στο φούρνο
- Στο τηγάνι

ΠΕ4 Μέθοδοι τελειώματος

- Ρύθμιση πυκνότητας
- Διακόσμηση πιάτου

ΠΕ5 Ποιότητα

- Γεύση
- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Πυκνότητα

ΠΕ6 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX17.1 Ετοιμασία εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις, ψήνεις και παρουσιάζεις εξειδικευμένα ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις ψήνεις και παρουσιάζεις εξειδικευμένα ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ψήνεις και παρουσιάζεις εξειδικευμένα ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ψήνεις και παρουσιάζεις εξειδικευμένα ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ5** Γιατί τα ετοιμασθέντα εξειδικευμένα επιδόρπια πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμά τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Γιατί τα εξειδικευμένα ζεστά επιδόρπια που δεν είναι για άμεση κατανάλωση πρέπει να κηρώνονται αμέσως ή να διατηρούνται σε ασφαλή ζεστή θερμοκρασία;
- ΑΓ7** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα εξειδικευμένα ζεστά και τα κρύα επιδόρπια
- ΑΓ8** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη εξειδικευμένων επιδορπίων;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την ετοιμασία το ψήσιμο και την παρουσίαση των παρασκευαζομένων εξειδικευμένων επιδορπίων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX17 Ετοιμασία και παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX17.2 Παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα εξειδικευμένα ζεστά και κρύα επιδόρπια βρίσκονται στην κατάλληλη θερμοκρασία, αναλόγως με τις απαιτήσεις της συνταγής.

ΚΑ3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα εξειδικευμένα επιδόρπια ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ4 Να παρουσιάσεις τα εξειδικευμένα επιδόρπια χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους παρουσίασης** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους παρουσίασης.

ΚΑ5 Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα εξειδικευμένα κρύα ή ζεστά επιδόρπια ανάλογα με τον **τρόπο παρουσίασης** τους σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Τρόποι παρουσίασης

- Μπουφέ
- Plate dessert
- Ψυγείο βιτρίνα
- Βιτρίνα

ΠΕ2 Μέθοδοι παρουσίασης

- Στήσιμο του μπουφέ
- Διακόσμηση πιάτου
- Στήσιμο βιτρίνας ψυγείου
- Στήσιμο βιτρίνας

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την παρουσίαση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX17.2 Παρουσίαση εξειδικευμένων ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν παρουσιάζεις εξειδικευμένα ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο παρουσίασης και τον εξοπλισμό, όταν παρουσιάζεις εξειδικευμένα ζεστά και κρύα επιδόρπια για παρουσίαση;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν παρουσιάζεις ειδικά σε ανοιχτό χώρο εξειδικευμένα ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντική η θερμοκρασία όταν παρουσιάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια
- ΑΓ5** Γιατί τα προετοιμασμένα εξειδικευμένα επιδόρπια πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από την παρουσίαση, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποιες βασικές μέθοδοι παρουσίασης είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη εξειδικευμένων επιδορπίων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX18 Ετοιμασία και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για να ετοιμαστούν, ψηθούν και σεβριριστούν είδη ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX18.1 Ετοιμασία ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις.

ZAX18.2 Παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX18 Ετοιμασία και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX18.1 Ετοιμασία ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως οι **μέθοδοι ετοιμασίας** είναι οι ενδεδειγμένοι για κάθε τύπο γλυκού, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.

ΚΑ3 Να βεβαιωθείς ότι γνωρίζεις την κάθε **κατηγορία ειδικών ειδών ζαχαροπλαστικής** καθώς και τις προδιαγραφές τους.

ΚΑ4 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τις πρώτες ύλες ή εργαλεία στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ5 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Επιλογή εγκεκριμένων πρώτων υλών
- Μεταφορά , διατήρηση στον ενδεδειγμένο χώρο
- Χρήση εγκεκριμένων εργαλείων
- Ετοιμασία σύμφωνα με τις εκάστοτε συνταγές

ΠΕ2 Κατηγορίες ειδικών ειδών ζαχαροπλαστικής

- Διαιτητικά
- Για άτομα με διαβήτη
- Παιδικά
- Ιατρικής διατροφής
- Ειδικών τύπων [μπισκοτοειδή, φρουτόκρεμες, κλπ]

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με την ποιότητα και κανόνες υγιεινής
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Τυχόν αποκλίσεις

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX18.1 Ετοιμασία ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις γλυκά για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρό το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις τα υλικά για την παρασκευή των ειδικών γλυκών για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, στην ετοιμασία και γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες ειδικών ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ5** Ποιες μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη γλυκών για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX18 Ετοιμασία και παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX18.2 Παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να τελειώσεις τα είδη ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους.

ΚΑ3 Να ετοιμάσεις το πιάτο χρησιμοποιώντας τους κατάλληλους **τρόπους παρουσίασης**.

ΚΑ4 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής και προστασίας του περιβάλλοντος.

ΚΑ5 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** του χώρου εργασίας.

ΚΑ6 Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις** και να αναφέρεις οποιοδήποτε πρόβλημα εντοπίσεις στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Τρόποι παρουσίασης

- Plate dessert
- Στην βιτρίνα
- Σε μπουφέ

ΠΕ2 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

ΠΕ3 Αποκλίσεις

- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Λανθασμένη παρουσίαση
- Ιδιαίτερες απαιτήσεις του πελάτη

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX18.2 Παρουσίαση ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρό το χώρο παρουσίασης ειδών ζαχαροπλαστικής για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις;
- ΑΓ3** Πώς ερμηνεύεται σωστά το δελτίο παραγγελίας όταν πρόκειται για την εξυπηρέτηση ατόμων με ειδικές διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις;
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία εξετάζεις στην εκτέλεση των συνταγών ειδικών ειδών ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να σεβόμαστε τις διάφορες διατροφικές ανάγκες και απαιτήσεις;
- ΑΓ6** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και σερβίρισμα των παρασκευαζόμενων ειδών ζαχαροπλαστικής;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX19 Συνεισφορά στην επαγγελματική ανάπτυξη των υφισταμένων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας διαλαμβάνει τις ικανότητες που απαιτούνται για την σωστή αξιολόγηση των υφισταμένων αλλά και στην συνεισφορά ως προς την ανάπτυξη τους.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX19.1 Συνεισφορά στην επαγγελματική ανάπτυξη των υφισταμένων.

ZAX19.2 Αξιολόγηση των υφισταμένων.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX19 Συνεισφορά στην επαγγελματική ανάπτυξη των υφισταμένων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ

ZAX19.1 Συνεισφορά στην επαγγελματική ανάπτυξη των υφισταμένων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως η **πληροφόρηση** που έχεις για τους υφισταμένους είναι όσο το δυνατόν πλήρης και ορθή και ενημερώνεις ανελλιπώς τη διεύθυνση.
- ΚΑ2** Οι **μέθοδοι ανάπτυξης** είναι δίκαιες, ίδιες για όλους και είναι σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας. Σκοπό έχουν την ανάπτυξη των καλύτερων υφισταμένων και την προώθηση τους σε πιο ψηλά καθήκοντα ή θέσεις.
- ΚΑ3** Τα **κριτήρια απόδοσης** είναι το πιο σημαντικό μέρος και πρέπει να δίδεται η δέουσα προσοχή. Πρέπει να γίνεται συνεχώς ανατροφοδότηση.
- ΚΑ4** Να εκτελείς τις εργασίες σου χωρίς ευνοιοκρατία, με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.
- ΚΑ5** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τους υφισταμένους σου στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Πληροφόρηση

- Ετήσια αξιολόγηση
- Έκτακτη έκθεση

ΠΕ2 Μέθοδοι ανάπτυξης

- Παρακίνηση
- Επιπρόσθετα καθήκοντα
- Εκπαίδευση
- Προαγωγή
- Άλλη

ΠΕ3 Κριτήρια απόδοσης

- Ανάπτυξη γνώσεων
- Βελτίωση δεξιοτήτων
- Αποτελέσματα στην εργασία
- Αποτελέσματα εξετάσεων
- Χαρακτήρας

ΠΕ4 Προβλήματα

- Ευνοιοκρατία
- Διαπροσωπικές σχέσεις
- Κατώτερος προσδοκιών
- Σε σχέση με την Διεύθυνση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX19.1 Συνεισφορά στην επαγγελματική ανάπτυξη των υφισταμένων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί πρέπει να είναι πλήρεις και τεκμηριωμένες οι εκθέσεις σου για την ανάπτυξη των υφισταμένων σου;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς γραπτά στοιχεία αξιολόγησης της ανάπτυξης των υφισταμένων και ποια είναι τα διορθωτικά μέτρα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, όταν υπάρχει εν εξελίξει ανάπτυξη υφισταμένων και τι πρέπει να αποφεύγεις;
- ΑΓ4** Γιατί όλα τα κριτήρια απόδοσης είναι σημαντικά και γιατί πρέπει να κάνετε σχολαστικό έλεγχο;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι βασικές μέθοδοι ανάπτυξης και ποια τα μειονεκτήματα της κάθεμιας;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να γίνεται ανατροφοδότηση των στην πορεία ανάπτυξης των ικανοτήτων των υφισταμένων;
- ΑΓ7** Ποια είναι τα κύρια προβλήματα στην ανάπτυξη και γιατί πρέπει να έχει άμεση εμπλοκή η διεύθυνση;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX19 Συνεισφορά στην επαγγελματική ανάπτυξη των υφισταμένων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX19.2 Αξιολόγηση υφισταμένων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως η **πληροφόρηση** που έχεις για τους υφισταμένους σου είναι όσο το δυνατόν πλήρης και ορθή.

ΚΑ2 Οι **μέθοδοι αξιολόγησης** είναι ίδιες για όλους και είναι σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΚΑ3 Να εφαρμόζεις τις **μεθόδους αξιολόγησης** χωρίς ευνοιοκρατία, με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΚΑ4 Τα **κριτήρια απόδοσης** των υφισταμένων είναι το πιο σημαντικό μέρος και πρέπει να δίδεται η δέουσα προσοχή.

ΚΑ5 Οι διαπροσωπικές σου σχέσεις να είναι οι καλύτερες και να κρατάς ίσες αποστάσεις με όλους.

ΚΑ6 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τους υφισταμένους σου στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Πληροφόρηση

- Βιογραφικό
- Παρακολούθηση
- Δυνατότητες και αδυναμίες
- Διασταύρωση
- Καταγραφή
- Παράπονα πελατών, συναδέλφων

ΠΕ2 Μέθοδοι αξιολόγησης

- Ετήσια
- Συνεχής [on the job]
- Εκπαίδευση
- Γραπτή
- Άλλη

ΠΕ3 Κριτήρια απόδοσης

- Γνώσεις
- Δεξιότητες [πνευματικές/ χειρωνακτικές]
- Αντίληψη
- Ποιότητα
- Παραγωγικότητα
- Υγιεινή και καθαριότητα
- Χαρακτήρας

ΠΕ4 Προβλήματα

- Ευνοιοκρατία ίσες ευκαιρίες
- Διαπροσωπικές σχέσεις
- Σε σχέση με την Διεύθυνση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX19.2 Αξιολόγηση των υφισταμένων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πόσο καλά γνωρίζεις τους υφισταμένους σου και αν διασταυρώνεις τις πληροφορίες που παίρνεις;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς γραπτά στοιχεία αξιολόγησης και να τα συγκρίνεις με τα προηγούμενα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, όταν αξιολογείς και τι πρέπει να αποφεύγεις;
- ΑΓ4** Γιατί όλα τα κριτήρια απόδοσης είναι σημαντικά και πρέπει να κάνετε σχολαστικό έλεγχο;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι βασικές μέθοδοι αξιολόγησης και ποια τα μειονεκτήματα της κάθε μίας;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι μέθοδοι αξιολόγησης, γιατί δεν πρέπει να ακολουθείται μόνο μία αλλά περισσότερες και γιατί πρέπει να γίνεται ανατροφοδότηση των ευρημάτων;
- ΑΓ7** Ποια είναι τα κύρια προβλήματα στην αξιολόγηση και γιατί πρέπει να έχεις άριστες σχέσεις με την διεύθυνση;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX20 Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας του τελικού προϊόντος

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για να γίνεται αποτελεσματικός έλεγχος στη ποιότητα και στη ποσότητα εργασίας του τελικού προϊόντος.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ZAX20.1 Έλεγχος ποιότητας του τελικού προϊόντος

ZAX20.2 Έλεγχος ποσότητας του τελικού προϊόντος

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX20 Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας του τελικού προϊόντος

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX20.1 Έλεγχος ποιότητας του τελικού προϊόντος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως οι **πρώτες ύλες** είναι οι ενδεδειγμένες για την εκάστοτε χρήση.

ΚΑ3 Να ετοιμάσεις τα προϊόντα και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των πρότυπων συνταγών.

ΚΑ4 Να χρησιμοποιείς διαθέσιμες μεθόδους εργασίας και **συστήματα ελέγχου** που εφαρμόζει ο χώρος εργασίας σου

ΚΑ5 Να **εκπαιδεύεις** το προσωπικό σε τακτικά διαστήματα αλλά και εν εξελίξει [on the job training].

ΚΑ6 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους **κανόνες εργασίας** του χώρου εργασίας.

ΚΑ7 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Συστήματα ελέγχου

- Εσωτερικός έλεγχος
- Συστήματα ποιότητας
- Παράπονα πελατών
- Πρότυπες συνταγές [standard recipes]

ΠΕ2 Πρώτες ύλες

- Ποιότητα
- Φρεσκάδα
- Εποχικότητα

ΠΕ3 Εκπαίδευση

- Τακτική
- Μη τακτική [On the job training]

ΠΕ4 Κανόνες εργασίας

- Τήρηση κανόνων υγείας και ασφάλειας στην εργασία
- Εφαρμογή εντολών

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τις πρώτες ύλες
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με το χρόνο
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX20.1 Έλεγχος ποιότητας του τελικού προϊόντος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, ώστε να έχουμε καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν εργάζεσαι;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία και ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις είδη ζαχαροπλαστικής;
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις πρώτες ύλες;
- ΑΓ5** Γιατί η γνώση των βασικών συνταγών είναι καθοριστικός παράγοντας επιτυχίας;
- ΑΓ6** Ποια είναι τα συστήματα ελέγχου που εφαρμόζει η επιχείρηση;
- ΑΓ7** Γιατί η τήρηση των κανονισμών και οι διαδικασίες εκτέλεσης των συνταγών είναι υποχρεωτικές;
- ΑΓ8** Πώς συμβάλλει η εκπαίδευση στη βελτίωση της ποιότητας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ZAX20 Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας του τελικού προϊόντος

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX20.2 Έλεγχος ποσότητας του τελικού προϊόντος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να χρησιμοποιείς διαθέσιμες μεθόδους εργασίας και **συστήματα ελέγχου** που εφαρμόζει ο χώρος εργασίας σου και μειώνουν το χρόνο εργασίας
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως οι **πρώτες ύλες** είναι στην κατάλληλη ποσότητα και φυσική κατάσταση επεξεργασίας τους.
- ΚΑ4** Να ελαχιστοποιείς τη σπατάλη υλικών και να κάνεις σωστή χρήση στην υπερπαραγωγή και υπολείμματα.
- ΚΑ5** Να ετοιμάσεις τα προϊόντα και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των πρότυπων συνταγών.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους **κανόνες εργασίας** του χώρου εργασίας.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Συστήματα ελέγχου

- Εσωτερικός έλεγχος
- Προηγούμενες μετρήσεις
- Πρότυπες συνταγές [standard recipes]
- Απώλεια βάρους [yield test]
- Σπατάλη υλικών
- Έγκαιρη/ορθή πληροφόρηση
- Προγραμματισμός και υπερπαραγωγή

ΠΕ2 Πρώτες ύλες

- Ποιότητα
- Φρεσκάδα
- Εποχικότητα
- Επεξεργασία

ΠΕ3 Κανόνες Εργασίας

- Τήρηση κανόνων υγείας και ασφάλειας στην εργασία
- Εφαρμογή εντολών

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τις πρώτες ύλες
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με τον χρόνο
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ZAX20.2 Έλεγχος ποσότητας του τελικού προϊόντος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, ώστε να έχουμε καλύτερα ποσοτικά αποτελέσματα;
- ΑΓ2** Ποια βασικά σημεία ποσότητας εξετάζεις στις πρώτες ύλες;
- ΑΓ3** Γιατί η γνώση των βασικών συνταγών είναι καθοριστικός παράγοντας επιτυχίας;
- ΑΓ4** Γιατί ο καθορισμός δεικτών απώλειας βάρους [Yield test] είναι καθοριστικός;
- ΑΓ5** Γιατί ο χρόνος είναι καθοριστικός παρατώντας στην απόδοση εργασίας σου;
- ΑΓ6** Ποια είναι τα συστήματα ελέγχου που εφαρμόζει η επιχείρηση; Γιατί η τήρηση στοιχείων παραγωγής είναι βοηθητικά;
- ΑΓ7** Γιατί η τήρηση των κανονισμών και οι διαδικασίες εκτέλεσης των συνταγών είναι υποχρεωτικές;

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

Οι ακόλουθοι ορισμοί δίδονται για επεξήγηση λέξεων και εννοιών που χρησιμοποιούνται στο πρότυπο:

Bain Marie	Η τροφή με κατάλληλο σκεύος διατηρείται ζεστή σε καυτό νερό [$\geq 65^{\circ}\text{C}$] για μικρό χρονικό διάστημα όχι πέραν των 3 ωρών.
Bavaois	Κρέμα με ζελατίνη, γάλα ή φρούτα, κρέμα σαντιγί. Bavaois au chocolat.
Beure maniere	Βούτυρο και αλεύρι σε ίση ποσότητα σε μια ομοιογενή μάζα που χρησιμοποιείται για να δένει σουπες και σάλτσες.
Blast chiller	Ειδικό ψυγείο ταχείας πτώσης της θερμοκρασίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα που μόλις έχουν μαγειρευτεί κρυώνουν τάχιστα [αποφεύγεται η ανάπτυξη βακτηριδίων] και η θερμοκρασία πέφτει στους $\leq 5^{\circ}\text{C}$.
Blast freezer	Ειδικό ψυγείο ταχείας κατάψυξης. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα που μόλις έχουν μαγειρευτεί παγώνουν τάχιστα [αποφεύγεται η ανάπτυξη βακτηριδίων] $< -18^{\circ}\text{C}$ και δεν δημιουργούνται κρύσταλλοι στα τρόφιμα.
Boiling (bouillir)	Βράσιμο. Μέθοδος μαγειρέματος μέσα σε νερό ή ζωμό.
Bombes	Είδος παγωτού σε σχήμα ημισφαιρικό.
Buffet	Χώρος όπου εκτίθενται φαγητά ή ποτά, π.χ. ένα τραπέζι πάνω στο οποίο τοποθετούνται πιατέλες με διάφορα φαγητά για μια δεξίωση. Buffet froid.
(CE) Conformité Européene = Ευρωπαϊκή συμμόρφωση	Υποχρεωτική σήμανση που δηλώνει συμμόρφωση με τις νομικές και τις τεχνικές οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης [ΕΕ]. Σε ισχύ από το 1993, δεν είναι ένα σήμα ποιότητας, αλλά χρησιμεύει ως διαβατήριο για ολόκληρη την ΕΕ και ελεύθερη ροή της σε ένα ευρύ φάσμα βιομηχανικών προϊόντων.
CCP [Critical Control Points]	Κρίσιμα σημεία ελέγχου [ΚΣΕ] στην αλυσίδα παραγωγής του τροφίμου, όπου μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή εξάλειψη ή την μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων.
Cross contamination	Η μόλυνση με βακτηρίδια μεταξύ των ανθρώπων, των τροφίμων, επιφάνειες, και/η εξοπλισμού. Βασικά είναι η εξάπλωση παθογόνων οργανισμών από μολυσμένα τρόφιμα, σκεύη, άτομα, κλπ σε άλλα μη μολυσμένα. Μια σωστή διαδικασία καθαρισμού και υγιεινής μπορεί να το αποτρέψει.
FIFO [first-in, first-out]	Ο σωστός τρόπος χρήσης των τροφών και άλλων πρώτων υλών, σύμφωνα με τον χρόνο εισαγωγής τους στο χώρο εργασίας σε συνάφεια με την ημερομηνία κατασκευής τους.
Folding	Διπλωμένο.

	(α) Κρυώνω, παγώνω.
Glacer	(β) Γλασάρω ή ψήνω ώστε το παρασκεύασμα να αποκτήσει ωραία εμφάνιση. Το εφαρμόζω στα κρέατα και στα πουλερικά περιχύνοντάς τα κατά το ψήσιμο με τα υγρά τους. Τα λαχανικά τα ψήνω, μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά τους και να αποκτήσουν στιλπνή (γυαλιστή) επιφάνεια. Ψήνω κάτω από σαλαμάνδρα ή στο φούρνο, μέχρι να πάρουν χρώμα. Σκεπάζω κρύα φαγητά με ελαφρό στρώμα ζελατίνης. Σκεπάζω τα γλυκά με ζάχαρη, πουρέ φρούτων κτλ.
HACCP [Hazard Analysis critical Control points]	Το καλύτερο σύστημα προληπτικής υγιεινής που εξασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων από παθογόνα μικρόβια ή άλλες αιτίες.
Icing	Στρώμα από ζάχαρη που τοποθετείται πάνω από γλυκίσματα για να αποκτήσουν λεία επιφάνεια. Η ζάχαρη άχνη ανακατεύεται με ασπράδια αυγών ή νερό και αρωματίζεται ανάλογα.
Labelling	Τα στοιχεία που υποχρεωτικά αναγράφονται στο πακετάρισμα των τροφίμων [σήμανση] και περιλαμβάνουν πληροφορίες σχετικές με το περιεχόμενο. Συνήθως αυτές είναι το όνομα, βάρος, ποσότητα, θρεπτικά συστατικά, ημερομηνίες, συνθήκες αποθήκευσης, οδηγίες χρήσης, προέλευση και ο κατασκευαστής.
Marzipan	Αμυγδαλωτό, πάστα αμυγδάλου που χρησιμοποιείται σε διάφορα γλυκίσματα.
Mousse	Ελαφρύ γλύκισμα που έχει σπογγώδη υφή λόγω της μαρέγγας ή κρέμας σαντιγί που περιέχει. Μπορεί να είναι γλύκισμα ή πρώτο πιάτο, ορεκτικό. Mousse au chocolat.
Nougatine	Γλυκό με βάση μαρέγγα και αμύγδαλα.
Pancakes	Κρέπες, πίτες που γίνονται με χυλό ο οποίος ψήνεται στο τηγάνι ή σε ζεστή πλάκα. Χρησιμοποιείται στα κανελόνια και για επιδόρπια.
Pate braise	Άγλυκη ζύμη για τάρτες.
Pate de choux	Ζαχαροπλαστικός όρος για μείγμα από αλεύρι, αυγά, νερό, βούτυρο.
Pate sucre	Γλυκιά ζύμη για τάρτες.
Puff pastry	Ζύμη σφολιάτας που γίνεται με αλεύρι, βούτυρο και λίγο νερό και διπλώνεται πολλές φορές. Όταν ψήνεται, ψηλώνει λόγω του αέρα που περιέχει.
Rolling	Άνοιγμα ζύμης
Sauce	Σάλτσα. Παχύρρευστο υγρό παρασκεύασμα που σερβίρεται και τρώγεται με διάφορα φαγητά.

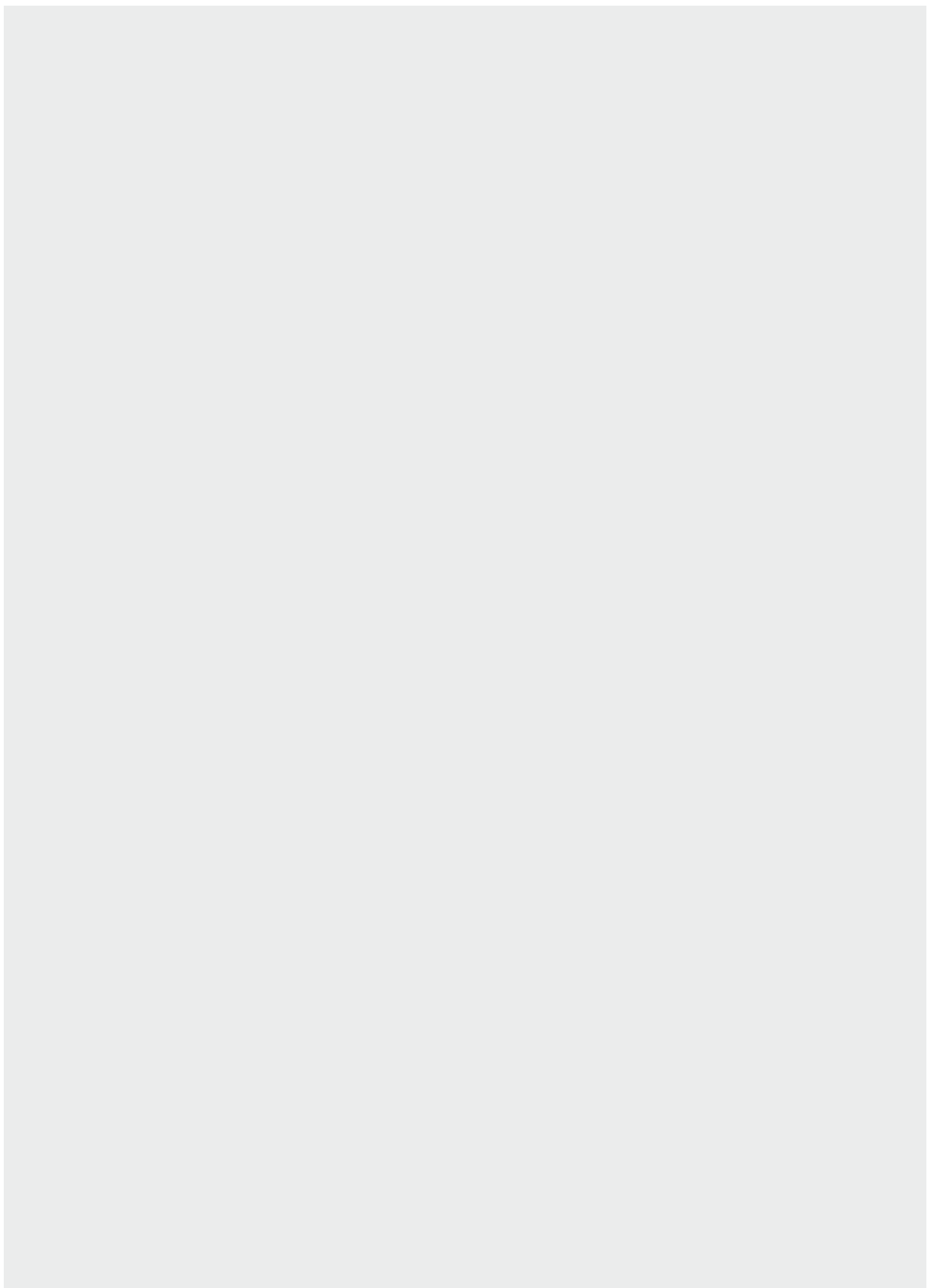
Sponge cake	Παντεσπάνι. Λέγεται έτσι λόγω της σπογγώδους μορφής που παίρνει, όταν φουσκώσει κατά το ψήσιμο.
Κίνδυνος στα τρόφιμα	Βιολογικός, χημικός, φυσικός παράγοντας, ιδιότητα ή κατάσταση του τροφίμου που μπορεί να προκαλέσει δυσμενή επίπτωση στην υγεία του καταναλωτή.
Κρίσιμες παράμετροι παρακολούθησης	Οι μεταβλητές παρακολούθησης ενός κρίσιμου σημείου ελέγχου ή απώλεια των οποίων μπορεί να οδηγήσει σε εμφάνιση κινδύνου για την ασφάλεια του τροφίμου
Κρίσιμο όριο	Τιμή/κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.
Μαρέγκα	Ασπράδια αυγού χτυπημένα με ζάχαρη.
Παραγωγικότητα	Η παραγωγικότητα της εργασίας αντιστοιχεί στην ποσότητα εργασίας που απαιτείται για την παραγωγή μιας συγκεκριμένης εργασίας. Η ανάπτυξη παραγωγικότητας εξαρτάται από το είδος της εργασίας, επαναλαμβανόμενη εργασία, τη βελτίωση των δεξιοτήτων του εργατικού δυναμικού, τις τεχνολογικές προόδους και τις νέες μορφές οργάνωσης.
Ποιότητα	Ο πατέρας της Διοίκησης Ολικής Ποιότητας Deming (1986) προσδιορίζει ως ποιότητα 'τον προβλέψιμο βαθμό αξιοπιστίας ενός προϊόντος (ή υπηρεσίας) που καλύπτει συγκεκριμένες προδιαγραφές και είναι προσαρμοσμένο στις απαιτήσεις της αγοράς, με όσο το δυνατόν χαμηλότερο κόστος παραγωγής.
Σφολιάτα	Ζύμη με βάση το βούτυρο που, όταν ψηθεί, χωρίζει σε φύλλα.
Σχέδιο δράσης επειγόντων περιστατικών	Σύμφωνα με την νομοθεσία κάθε επιχείρηση έχει σαν κύρια αποστολή την προστασία του προσωπικού, πελατών ή άλλων συνεργατών της σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών όπως είναι η πυρκαγιά, ο σεισμός ή εχθρική ενέργεια ή οποιασδήποτε άλλη συμφορά. Η επιχείρηση έχει γραπτό σχέδιο δράσης, εφαρμόζοντας όλα τα προληπτικά μέτρα, έτσι ώστε, να είναι σε θέση να πάρει όταν παραστεί ανάγκη, όλα τα αναγκαία κατασταλτικά μέτρα για να μειωθούν στο ελάχιστο δυνατό βαθμό ανθρώπινα θύματα και υλικές ζημιές, ως συνέπεια οποιουδήποτε γεγονότος.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

Τα Επαγγελματικά Προσόντα, τα οποία λαμβάνουν υπόψη το επίπεδο των απαιτούμενων γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων και τον απαιτούμενο βαθμό ευθύνης, διαβαθμίζονται σε πέντε επίπεδα. Οι περιγραφές που ακολουθούν αποτελούν ένα πλαίσιο για το κάθε επίπεδο ξεχωριστά καθώς και την πρόοδο από το ένα επίπεδο στο άλλο αλλά και τη σχέση που υπάρχει μεταξύ τους:

ΕΠΙΠΕΔΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
Επίπεδο 1	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή γνώσεων και δεξιοτήτων βασικού επιπέδου στην εκτέλεση διαφόρων εργασιών, οι περισσότερες των οποίων επαναλαμβανόμενες και προβλεπτές.
Επίπεδο 2	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή εξειδικευμένων γνώσεων και δεξιοτήτων στην διεκπεραίωση σημαντικού φάσματος διαφόρων εργασιών, σε διάφορα πεδία εφαρμογής. Ορισμένες από τις εργασίες είναι περίπλοκες ή μη επαναλαμβανόμενες και απαιτείται κάποιος βαθμός υπευθυνότητας και αυτονομίας. Συχνά απαιτείται συνεργασία με άλλους, ίσως μέσω της συμμετοχής σε ομάδες εργασίας.
Επίπεδο 3	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή εξειδικευμένων γνώσεων και δεξιοτήτων στην διεκπεραίωση μεγάλου φάσματος διαφόρων εργασιών σε διάφορα πεδία εφαρμογής, περισσότερες των οποίων είναι περίπλοκες και μη επαναλαμβανόμενες. Απαιτείται μεγάλος βαθμός υπευθυνότητας και αυτονομίας και συχνά επίβλεψη ή καθοδήγηση άλλων.
Επίπεδο 4	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή γνώσεων σε ένα μεγάλο φάσμα διαφόρων περίπλοκων τεχνικών ή επαγγελματικών εργασιών που εκτελούνται σε διάφορα πεδία εφαρμογής και με σημαντικό βαθμό προσωπικής ευθύνης και αυτονομίας. Συχνά αναλαμβάνει την ευθύνη για την εργασία άλλων και την κατανομή των πόρων.
Επίπεδο 5	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή ενός φάσματος βασικών αρχών μέσα σε διαφορετικά και συχνά απρόβλεπτα πλαίσια. Απαιτείται πολύ σημαντική προσωπική αυτονομία και συχνά πολύ μεγάλος βαθμός ευθύνης για την εργασία άλλων και για την κατανομή ουσιαστικού μέρους των πόρων καθώς επίσης υπευθυνότητα για ανάλυση, διάγνωση, σχεδιασμό, προγραμματισμό, εφαρμογή και αξιολόγηση.



ISBN: 978-9963-43-852-5

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:



Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

τηλ. 22390300
www.hrdauth.org.cy