

# ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ - ΕΠΙΠΕΔΟ 2



ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ  
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ  
ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ



Επενδύοντας  
στην κοινωνία!



Αρχή Ανάπτυξης  
Ανθρώπινου  
Δυναμικού  
Κύπρου



ΔΙΑΦΟΡΩΤΙΚΑ ΤΑΜΕΙΑ  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο  
οι δέες μας, πράξη 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 ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ**

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ  
«ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ» (επίπεδο 2)**

**ΙΟΥΝΙΟΣ 2011**

---

Ο **Ορισμός** του Επαγγελματικού Πεδίου «**Αρτοποιία**» (**επίπεδο 2**) 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:**

Γιάννος Γρηγορίου

### **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](mailto:hrda@hrdauth.org.cy), Ιστοσελίδα: [www.hrdauth.org.cy](http://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

<b>1.</b>	<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b>	<b>1</b>
<b>2.</b>	<b>ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>ΔΟΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ</b>	<b>5</b>
<b>3.1.</b>	<b>Αρτοποιία - Επίπεδο 2</b>	<b>5</b>
	3.1.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος	
	3.1.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες	
	3.1.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης	
<b>4.</b>	<b>ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/ΕΡΓΑΣΙΩΝ</b>	<b>9</b>
	<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ</b>	<b>117</b>
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1:</b>	<b>ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ</b>	<b>119</b>
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2:</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ</b>	<b>123</b>



## 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 την «**Αρτοποιία**» (**επίπεδο 2**).

Αρχικά, φαίνεται ο Συνοπτικός Πίνακας των Τομέων Εργασίας του Επαγγελματικού Πεδίου και στη συνέχεια παρουσιάζεται η Δομή του Επαγγελματικού Πεδίου, 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 εμπειρογνομώνων, 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.
APT1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	11
APT2	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	17
APT3	Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και διαχείρισης τροφίμων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία	31
APT4	Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	39
APT5	Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας	47
APT6	Παραλαβή, σωστή αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών	55
APT7	Ετοιμασία βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας	63
APT8	Ετοιμασία βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας	69
APT9	Μεριδοποίηση, σχηματοποίηση και αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας	75
APT10	Ψήσιμο και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας	83
APT11	Διατήρηση συνεχούς ροής προϊόντων για τον πελάτη	89
APT12	Προετοιμασία και ψήσιμο προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά	93
APT13	Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου	99
APT14	Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών μπισκότου	105
APT15	Τοποθέτηση και παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας	111



### 3. ΔΟΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ

#### 3.1. Αρτοποιία - Επίπεδο 2

##### 3.1.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος

Η Αρτοποιία διαλαμβάνει την παραλαβή, αποθήκευση και μεταφορά των υλικών που απαιτούνται για την παρασκευή ειδών αρτοποιίας καθώς και είδη ζαχαροπλαστικής που έχουν ως βάση το αλεύρι. Επίσης διαλαμβάνει την πιστή τήρηση των κανόνων ασφάλειας και υγιεινής, τις γνώσεις και δεξιότητες - απαραίτητες γνώσεις - για την ετοιμασία των βασικών ζυμών, τη μεριδοποίηση και τη σχηματοποίηση των προϊόντων αρτοποιίας καθώς και για τις ορθές μεθόδους ψησίματος και τελειώματος και παρουσίασης των προϊόντων. Διαλαμβάνει επίσης τον ορθό καθαρισμό των μηχανημάτων και του εξοπλισμού ψησίματος.

##### 3.1.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες

###### Υποχρεωτικοί Τομείς

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
APT1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	APT1.1	Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας	12
		APT1.2	Ομαδική εργασία	14
APT2	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	APT2.1	Διατήρηση ατομικής υγιεινής	18
		APT2.2	Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας	20
		APT2.3	Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς	22
		APT2.4	Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού	24
		APT2.5	Διατήρηση υγιεινής και ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας	26
		APT2.6	Προστασία του περιβάλλοντος	28
APT3	Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και διαχείρισης τροφίμων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία	APT3.1	Εφαρμογή βασικών κανόνων υγιεινής τροφίμων	32
		APT3.2	Διατήρηση ατομικής υγιεινής	34
		APT3.3	Εφαρμογή κανόνων υγιεινής σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας και υγιεινής	36
APT4	Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	APT4.1	Σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	40
		APT4.2	Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς	42
		APT4.3	Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού	44
APT5	Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας	APT5.1	Καθαρισμός χώρου ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας	48
		APT5.2	Καθαρισμός εξοπλισμού ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας	50
		APT5.3	Καθαρισμός σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας	52
APT6	Παραλαβή, σωστή αποθήκευση, έκδοση και	APT6.1	Παραλαβή και έλεγχος ποιότητας προμηθειών	56

<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΣΕΛ.</b>
	μεταφορά υλικών	APT6.2	Χειρισμός αποθήκευσης και παρακολούθησης αποθεμάτων	58
		APT6.3	Χειρισμός έκδοσης και μεταφοράς υλικών	60
APT7	Ετοιμασία βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας	APT7.1	Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας	64
		APT7.2	Ετοιμασία βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας	66
APT8	Ετοιμασία βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας	APT8.1	Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας	70
		APT8.2	Ετοιμασία βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας	72
APT9	Μεριδοποίηση, σχηματοποίηση και αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας	APT9.1	Μεριδοποίηση ζύμης για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας	76
		APT9.2	Σχηματοποίηση ζύμης για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας	78
		APT9.3	Αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας	80
APT10	Ψήσιμο και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας	APT10.1	Διακόσμηση και ψήσιμο των προϊόντων αρτοποιίας	84
		APT10.2	Διακόσμηση και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας	86
APT11	Διατήρηση συνεχούς ροής προϊόντων για τον πελάτη	APT11.1	Διατήρηση συνεχούς ροής προϊόντων για τον πελάτη	90

#### **Επιλεγόμενοι Τομείς Εργασίας (τουλάχιστον 2 από 4)**

<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΣΕΛ.</b>
APT12	Προετοιμασία και ψήσιμο προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά	APT12.1	Προετοιμασία προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά	94
		APT12.2	Ψήσιμο προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά	96
APT13	Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου	APT13.1	Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή ειδών κέικ αγγλικού τύπου	100
		APT13.2	Παρασκευή, διακόσμηση και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου	102
APT14	Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών μπισκότου	APT14.1	Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή ειδών μπισκότου	106
		APT14.2	Παρασκευή, διακόσμηση και ψήσιμο ειδών μπισκότου	108
APT15	Τοποθέτηση και παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας	APT15.1	Τοποθέτηση προϊόντων αρτοποιίας σε βιτρίνα ή ράφια πωλήσεως	112

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
		ΑΡΤ15.2	Παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας σε βιτρίνα ή ράφια πωλήσεως	114

### 3.1.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης

Η Εξέταση των δεξιοτήτων και των απαραίτητων γνώσεων στο πλαίσιο της διαδικασίας απονομής του Επαγγελματικού Προσόντος «Αρτοποιία – 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.



#### **4. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/ΕΡΓΑΣΙΩΝ**





**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ1** 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:**

**ΑΡΤ1.1** Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας

**ΑΡΤ1.2** Ομαδική εργασία

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ1** Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ1.1** 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** και τους συνεργάτες της επιχείρησης.
- ΚΑ3** Να βρίσκεις πάντοτε την ευκαιρία να συζητήσεις με τους συνάδελφους 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 την 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 προϊστάμενους
- 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:**

### **ΑΡΤ1.1** 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** Πώς μεταφέρονται σωστά οι οδηγίες και οι πληροφορίες;

**ΑΓ3** Πώς χειριζόμαστε τις αποκλίσεις;

**ΑΓ4** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;

**ΑΓ5** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ1** Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ1.2** Ομαδική εργασία

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς πάντοτε καλές σχέσεις εργασίας με όλες τις **ομάδες εργασίας**.
- ΚΑ2** Να είσαι πάντοτε ευγενικός, φιλικός με όλα τα μέλη της **ομάδας εργασίας**.
- ΚΑ3** Να μεταφέρεις αμέσως και αποτελεσματικά όλες τις **απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες** στην ομάδα εργασίας.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς τον κατάλληλο **τρόπο επικοινωνίας** ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες του κάθε **συναδέλφου** σου ή συνεργάτη της επιχείρησης.
- ΚΑ5** Να αναλαμβάνεις και να διεκπεραιώνεις τις εργασίες που σου αναθέτει ο προϊστάμενος σου και να αποδέχεσαι την επιτήρηση με προθυμία.
- ΚΑ6** Να συμμετέχεις δημιουργικά σε ομαδικές εργασίες και πρόθυμα να προσφέρεις ή να ζητάς βοήθεια όπου χρειάζεται.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** της εργασίας.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Ομάδες εργασίας

- Έκτατες ομάδες εργασίας που συγκροτούνται για διεκπεραίωση συγκεκριμένης εργασίας
- Εργαζόμενοι στο τμήμα σου
- Εργαζόμενοι στα άλλα τμήματα

#### ΠΕ2 Απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες

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

#### ΠΕ3 Υποχρεώσεις

- Ομαδικά καθήκοντα και ευθύνες
- Συμβολή και βοήθεια στην ομαλή λειτουργία της ομάδας εργασίας

#### ΠΕ4 Τρόπος επικοινωνίας

- Ενθάρρυνση
- Υποστήριξη
- Προτροπή

#### ΠΕ5 Κανονισμοί

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

#### ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής πληροφόρηση
- Προβληματική επικοινωνία

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ1.2** 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 οδηγίες και οι πληροφορίες;
- ΑΓ4** Πώς χειριζόμαστε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ6** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ2** 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:**

**ΑΡΤ2.1** Διατήρηση ατομικής υγιεινής

**ΑΡΤ2.2** Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας

**ΑΡΤ2.3** Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

**ΑΡΤ2.4** Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

**ΑΡΤ2.5** Διατήρηση υγιεινής και ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας

**ΑΡΤ2.6** Προστασία του περιβάλλοντος



## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ2.1** Διατήρηση ατομικής υγιεινής

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** 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.
- ΚΑ2** Να φοράς χρυσαφικά, άρωμα και καλλυντικά μόνο σε χώρους, όπου επιτρέπεται, σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.
- ΚΑ3** Να βεβαιώνεις ότι τυχόν κοψίματα, πληγές και γδαρσίματα τυγχάνουν θεραπείας από κατάλληλο πρόσωπο.
- ΚΑ4** Να αναφέρεις έγκαιρα τυχόν ασθένειες ή/και μολύνσεις στο κατάλληλο πρόσωπο.
- ΚΑ5** Να διατηρείς και να ανανεώνεις το πιστοποιητικό υγείας, όπου αυτό απαιτείται, σύμφωνα με την **ισχύουσα νομοθεσία**.
- 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 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί**

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

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

### ΑΡΤ2.1 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:

**ΑΡΤ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ2.2** 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

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

### ΑΡΤ2.2 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:

**ΑΡΤ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ2.3** 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 ασφαλείας 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

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ2.3** 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:****ΑΡΤ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΑΡΤ2.4** Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού**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 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.

**ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)****ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί**

- Σε σχέση με τις διαδικασίες σε περίπτωση σεισμού

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ2.4** 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:

**ΑΡΤ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ2.5** 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:**

### **ΑΡΤ2.5** 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:

**ΑΡΤ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ2.6** 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:**

### **ΑΡΤ2.6** 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:**

**ΑΡΤ3** Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και διαχείρισης τροφίμων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την πιστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και της διαχείρισης των τροφίμων.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ3.1** Εφαρμογή βασικών κανόνων υγιεινής τροφίμων

**ΑΡΤ3.2** Διατήρηση ατομικής υγιεινής

**ΑΡΤ3.3** Εφαρμογή κανόνων υγιεινής σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας και υγιεινής

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ3** Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και διαχείρισης τροφίμων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ3.1** Εφαρμογή βασικών κανόνων υγιεινής τροφίμων

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να εφαρμόζεις τις εσωτερικές διαδικασίες και τους κανονισμούς σε θέματα θερμοκρασιών και υγιεινής τροφίμων.
- ΚΑ2** Να λαμβάνεις προληπτικά μέτρα για αποφυγή οποιωνδήποτε κινδύνων σε σχέση με τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως **εξοπλισμός**, οι **επιφάνειες**, τα ράφια, και τα συρτάρια είναι καθαρά και έτοιμα για χρήση σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ4** Να πετάς τα υπολείμματα έγκαιρα, σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής τροφίμων και προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ5** Να αναφέρεις οποιονδήποτε **πρόβλημα** παρουσιαστεί σε σχέση με την εφαρμογή βασικών κανόνων υγιεινής των τροφίμων στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Επιφάνειες

- Μεταλλικές
- Γυάλινες
- Πατώματα
- Τοιχώματα

#### ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Εργαλεία
- Σανίδια κοπής
- Μαχαιρία
- Θερμόμετρα

#### ΠΕ3 Προβλήματα

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

**ΠΕ4 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί** σε σχέση με την υγιεινή τροφίμων

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ3.1** Εφαρμογή βασικών κανόνων υγιεινής τροφίμων

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να εφαρμόζεις τους βασικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να φοράς την κατάλληλη ενδυμασία, ανάλογα με τις απαιτήσεις της εργασίας;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να αναφέρονται αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο πιθανοί κίνδυνοι σε σχέση με την εφαρμογή των βασικών κανόνων υγιεινής των τροφίμων;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να καθαρίζεται το γρηγορότερο δυνατό η περιοχή παρασκευής ειδών αρτοποιίας μετά την χρήση της;
- ΑΓ5** Γιατί τα υπολείμματα πρέπει να μεταφέρονται και να πετάγονται σωστά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής τροφίμων;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:****ΑΡΤ3** Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και διαχείρισης τροφίμων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΑΡΤ3.2** Διατήρηση ατομικής υγιεινής**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να φοράς τα κατάλληλα είδη ένδυσης και υπόδησης, καθώς και κάλυμμα για το κεφάλι σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και τους εκάστοτε κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.
- ΚΑ2** Να βεβαιώνεσαι ότι τυχόν κοψίματα, πληγές και γδαρσίματα τυγχάνουν θεραπείας από κατάλληλο πρόσωπο.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις έγκαιρα τυχόν ασθένεια και μολύνσεις στο κατάλληλο πρόσωπο.
- ΚΑ4** Να διατηρείς και να ανανεώνεις το πιστοποιητικό υγείας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
- 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 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί** σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ3.2** 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 για 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 την 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:

**ΑΡΤ3** Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και διαχείρισης τροφίμων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ3.3** Εφαρμογή κανόνων υγιεινής σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας και υγιεινής

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να φοράς τα κατάλληλα είδη ένδυσης και υπόδησης, καθώς και κάλυμμα για το κεφάλι σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και τους εκάστοτε κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.
- ΚΑ2** Να λαμβάνεις προληπτικά μέτρα για αποφυγή οποιωνδήποτε κινδύνων σε σχέση με τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων.
- ΚΑ3** Να διατηρείς και να ανανεώνεις το πιστοποιητικό υγείας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
- ΚΑ4** Να βεβαιωθείς πως οι επιφάνειες, ράφια, συρτάρια είναι καθαρά και έτοιμα για χρήση σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να αναφέρεις οποιονδήποτε πρόβλημα παρουσιαστεί σε σχέση με την εφαρμογή βασικών κανόνων υγιεινής των τροφίμων στον άμεσα προϊστάμενο σου.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

**ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί** σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ3.3** Εφαρμογή κανόνων υγιεινής σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας και 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 την 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:**

**ΑΡΤ4** Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας περιγράφει το σχέδιο δράσης επειγόντων περιστατικών καθώς και τις διαδικασίες σε περίπτωση φωτιάς και σεισμού

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ4.1** Σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

**ΑΡΤ4.2** Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

**ΑΡΤ4.3** Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ4** Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ4.1** Σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να εφαρμόζεις τις εσωτερικές διαδικασίες και τους κανονισμούς σε θέματα δράσης σε περιπτώσεις επειγόντων περιστατικών.
- ΚΑ2** Να λαμβάνεις προληπτικά μέτρα για αποφυγή οποιωνδήποτε κινδύνων στο χώρο της εργασίας σου.
- ΚΑ3** Να είσαι πάντα ενήμερος και να εφαρμόζεις από μνήμης τη διαδικασία άμεσης δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών.
- ΚΑ4** Να ενημερώσεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών, που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

**ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**

**ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί** σε σχέση με τις διαδικασίες και την δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ4.1** Σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να εφαρμόζεις το σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών;
- ΑΓ2** Γιατί πρέπει να γνωρίζεις τους κανονισμούς και τις διαδικασίες σε περιπτώσεις επειγόντων περιστατικών;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να είσαι πάντα ενήμερος και να γνωρίζεις από μνήμης τη διαδικασία άμεσης δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών;
- ΑΓ4** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών;



## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ4** Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ4.2** Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να είσαι πάντα ενήμερος και να εφαρμόζεις από μνήμης τη διαδικασία άμεσης δράσης σε περίπτωση φωτιάς.
- ΚΑ2** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα συναγερμού.
- ΚΑ3** Να ενημερώσεις 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 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

#### ΠΕ2 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ4.2** 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 πως θα τους ενεργοποιήσεις;
- ΑΓ5** Γιατί δεν πρέπει να πλησιάζεις στην φωτιά, εκτός αν αυτό κρίνεται ασφαλές;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντική η συμμόρφωση με την νομοθεσία πυρασφάλειας;
- ΑΓ7** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς για την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες πυρασφάλειας;

**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ4** Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ4.3** Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να είσαι πάντα ενήμερος και να γνωρίζεις από μνήμης τη διαδικασία άμεσης δράσης σε περίπτωση σεισμού.
- ΚΑ2** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα συναγερμού.
- ΚΑ3** Να αποκόπτεις όλες τις περιοχές ενέργειας για να αποφευχθεί φωτιά
- ΚΑ4** Να ενημερώσεις 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.

**ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**

**ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί** σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ4.3** 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 πως θα τους ενεργοποιήσεις;
- ΑΓ3** Ποια σημεία είναι κατάλληλα για προστασία στο χώρο εργασίας σε περίπτωση σεισμού;
- ΑΓ4** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς για την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες πυρασφάλειας;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ5** Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για το σωστό καθαρισμό του χώρου, εξοπλισμού και σκευών στο χώρο ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ5.1** Καθαρισμός χώρου ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

**ΑΡΤ5.2** Καθαρισμός εξοπλισμού ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

**ΑΡΤ5.3** Καθαρισμός σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**APT5** Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**APT5.1** Καθαρισμός χώρου ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

### 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 βασικούς κανόνες υγιεινής.
- KA4** Να πετάγονται τα άχρηστα και τα υπολείμματα έγκαιρα και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής τροφίμων.
- KA5** Να χρησιμοποιείς σωστά τα υγρά καθαρισμού και να τα αποθηκεύεις σωστά, έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.
- KA6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** παρουσιαστεί στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- KA7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς 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:**

**ΑΡΤ5.1** Καθαρισμός χώρου ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

### **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 ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας;
- 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 ειδών αρτοποιίας μετά την χρήση της;
- ΑΓ5** Γιατί τα άχρηστα πρέπει να μεταφέρονται και να πετάγονται σωστά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής τροφίμων;
- ΑΓ6** Γιατί τα είδη καθαρισμού πρέπει να φυλάγονται ξεχωριστά από τις πρώτες ύλες αρτοποιίας;



## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ5** Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ5.2** Καθαρισμός εξοπλισμού ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να θέτεις σωστά εκτός λειτουργίας τον **εξοπλισμό** και τα μηχανήματα και να τα αποσυναρμολογείς (εκτός τα μηχανικά μέρη) προτού τα καθαρίσεις.
- ΚΑ2** Να καθαρίζεις και να συναρμολογείς σωστά μετά τον καθαρισμό τον **εξοπλισμό** και τα μηχανήματα.
- ΚΑ3** Να χρησιμοποιείς τα σωστά είδη 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 προϊστάμενο 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
- Στόφες
- Ζυμωτήρια
- Ζυγαριές
- Σφολιατομηχανές
- Ψυγεία
- Καταψύξεις

#### ΠΕ2 Προβλήματα

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

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ5.2** Καθαρισμός εξοπλισμού ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

#### **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 προϊστάμενο σου;
- ΑΓ2** Γιατί πρέπει να τηρούμε τις οδηγίες του κατασκευαστή όταν χρησιμοποιούμε είδη καθαρισμού;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα κατάλληλα είδη καθαρισμού που πρέπει να χρησιμοποιούνται όταν καθαρίζονται οι χώροι και ο εξοπλισμός ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας;
- 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:****ΑΡΤ5** Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΑΡΤ5.3** Καθαρισμός σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας**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 αρτοποιίας.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα πλυμένα **σκεύη** είναι καθαρά, στεγνά και δεν έχουν πάθει ζημιά.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις περιπτώσεις χαλασμένων **σκευών** στον άμεσα προϊστάμενο 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**

- Μαχαίρια
- Σανίδια κοψίματος
- Κατσαρόλες
- Κούπες
- Σουρωτήρια
- Χτυπητήρια
- Ξύστρες
- Κορνέ
- Εργαλεία κοπής
- Εργαλεία χάραξης
- Πινέλα

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ5.3** Καθαρισμός σκευών ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι διαδικασίες καθαρισμού, στεγνώματος, αποθηκεύσεις 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 την σωστή σήμανση;
- ΑΓ4** Ποιοι είναι οι κίνδυνοι από σκεύη που δεν έχουν καθαριστεί σωστά;
- ΑΓ5** Γιατί τα άχρηστα πρέπει να μεταφέρονται και να πετάγονται σωστά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Γιατί χημικά και τοξικά απορρυπαντικά δεν χρησιμοποιούνται στους χώρους ετοιμασίας ειδών αρτοποιίας;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ6** Παραλαβή, σωστή αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την παραλαβή, σωστή αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ6.1** Παραλαβή και έλεγχος ποιότητας προμηθειών

**ΑΡΤ6.2** Χειρισμός αποθήκευσης και παρακολούθησης αποθεμάτων

**ΑΡΤ6.3** Χειρισμός έκδοσης και μεταφοράς υλικών

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ6** Παραλαβή, σωστή αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ6.1** Παραλαβή και έλεγχος ποιότητας προμηθειών

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος παραλαβής και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να ελέγχεις με προσοχή την ποιότητα και την ποσότητα των προϊόντων που παραλαμβάνεις.
- ΚΑ3** Να παραλαμβάνεις και να ελέγχεις την θερμοκρασία των προϊόντων αρτοποιίας σύμφωνα με τις βασικές αρχές του HACCP.
- ΚΑ4** Να μεταχειρίζεσαι τις πρώτες ύλες αρτοποιίας με την δέουσα προσοχή, ώστε να αποφεύγονται τυχόν ζημιές στη συσκευασία τους.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς με συνέπεια τη διαδικασία απόρριψης και επιστροφής προϊόντων.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** παρουσιαστούν στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Ζυγαριές
- Θερμόμετρα
- Τρόλεϊ

#### ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με το ωράριο παραλαβής
- Σε σχέση με την ποσότητα παραλαβής
- Σε σχέση με την ποιότητα παραλαβής
- Σε σχέση με τη διαδικασία απόρριψης
- Σε σχέση με τη διαδικασία επιστροφής

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ6.1** Παραλαβή και έλεγχος ποιότητας προμηθειών

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την διαδικασία παραλαβής προμηθειών;
- ΑΓ2** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την διαδικασία έλεγχου της ποιότητας των προμηθειών;
- ΑΓ3** Γιατί όταν μεταφέρεις μεγάλα ή/και βαριά αντικείμενα πρέπει να ακολουθείς τις ενδεικνυόμενες ασφαλείς μεθόδους;
- ΑΓ4** Ποια σημάδια υποδεικνύουν ύπαρξη τρωκτικών και εντόμων στον χώρο παραλαβής;
- ΑΓ5** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός παραλαβής να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντική η προσωπική υγιεινή όταν παραλαμβάνεις τρόφιμα;
- ΑΓ7** Γιατί οι προμήθειες πρέπει να ελέγχονται για μόλυνση από τρωκτικά και έντομα κατά την παραλαβή;



## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ6** Παραλαβή, σωστή αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ6.2** Χειρισμός αποθήκευσης και παρακολούθησης αποθεμάτων

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος αποθήκευσης και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως οι προμήθειες αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες ανάλογα με το **είδος** τους.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως τα αποθηκευμένα τρόφιμα ανακυκλώνονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα τους.
- ΚΑ4** Να μεταχειρίζεσαι τις πρώτες ύλες αρτοποιίας με την δέουσα προσοχή, ώστε να αποφεύγονται τυχόν ζημιές στη συσκευασία τους.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, έτσι ώστε να ελαχιστοποιηθούν οι πιθανότητες παρουσίασης τρωκτικών και εντόμων.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** παρουσιαστούν στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Ράφια
- Τρόλεϊ
- Θερμόμετρα
- Ψυγεία-Καταψύξεις

#### ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τις συσκευασίες
- Σε σχέση με τις θερμοκρασίες
- Σε σχέση με την ημερομηνία λήξης

#### ΠΕ3 Είδος τροφίμων

- Κατεψυγμένα
- Παγωμένα
- Κονσερβοποιημένα
- Μπουκάλια
- Συσσκευασμένα

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ6.2** Χειρισμός αποθήκευσης και παρακολούθησης αποθεμάτων

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την διαδικασία αποθήκευσης προμηθειών;
- ΑΓ2** Γιατί όταν μεταφέρεις μεγάλα ή/και βαριά αντικείμενα πρέπει να ακολουθείς τις ενδεικνυόμενες ασφαλείς μεθόδους;
- ΑΓ3** Ποια σημάδια υποδεικνύουν ύπαρξη τρωκτικών και εντόμων στον χώρο αποθήκευσης;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός αποθήκευσης να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ5** Γιατί είναι απαραίτητη η προσωπική υγιεινή όταν αποθηκεύεις πρώτες ύλες;
- ΑΓ6** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθούνται, για να διασφαλίσεις ότι οι προμήθειες διατηρούνται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής κατά την αποθήκευση τους;

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ6** Παραλαβή, σωστή αποθήκευση, έκδοση και μεταφορά υλικών

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ6.3** Χειρισμός έκδοσης και μεταφοράς υλικών

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο απαιτούμενος εξοπλισμός έκδοσης και μεταφορά υλικών πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να ανακυκλώνεις τις **πρώτες ύλες** σε συνεχή βάση της ημερολογιακής τους παραγγελίας (F.I.F.O) και της ημερομηνίας λήξεως τους.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις τις προμήθειες των οποίων η ποσότητα έχει μειωθεί επικίνδυνα στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να μεταφέρεις τα υλικά με ασφάλεια στον χώρο εργασίας ώστε να αποφεύγονται τυχόν ζημιές στην συσκευασία.
- ΚΑ5** Να μεταφέρεις μόνο την απαιτούμενη ποσότητα υλικών στον χώρο εργασίας.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** παρουσιαστούν στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Πρώτες ύλες αρτοποιίας

- Αλεύρι
- Ζάχαρη
- Γαλακτοκομικά
- Αλάτι
- Μαγιά
- Λαχανικά
- Λάδια
- Κονσέρβες

#### ΠΕ2 Προβλήματα

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

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ6.3** Χειρισμός έκδοσης και μεταφοράς υλικών

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την διαδικασία έκδοσης και μεταφοράς υλικών;
- ΑΓ2** Γιατί όταν μεταφέρεις μεγάλα ή/και βαριά αντικείμενα πρέπει να ακολουθείς τις ενδεικνυόμενες ασφαλείς μεθόδους;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό ο απαιτούμενος εξοπλισμός έκδοσης και μεταφοράς υλικών να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντική η ανακύκλωση των πρώτων υλών σε συνεχή βάση της ημερολογιακής τους παραγγελίας (F.I.F.O) και της ημερομηνίας λήξεως;
- ΑΓ5** Γιατί είναι απαραίτητη η προσωπική υγιεινή όταν μεταφέρεις πρώτες ύλες;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να αναφέρεις τις προμήθειες των οποίων η ποσότητα έχει μειωθεί επικίνδυνα στον άμεσα προϊστάμενο σου;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ7** Ετοιμασία βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την προετοιμασία και την ετοιμασία των βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ7.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας

**ΑΡΤ7.2** Ετοιμασία βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ7** Ετοιμασία βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ7.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος προετοιμασίας και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για την παρασκευή βασικών ζυμών είναι τα κατάλληλα σε **είδος**, ποιότητα και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ποιότητα και την ποσότητα των **υλικών** στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να ετοιμάσεις τα **υλικά** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βασικές **μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ5** Να διατηρείς τα υλικά στην σωστή θερμοκρασία σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Υλικά

- Άλευρα
- Λάδια
- Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Μπαχαρικά
- Φρούτα/λαχανικά
- Ζάχαρη
- Αλάτι
- Δημητριακά

#### ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Ζυγαριές
- Θερμόμετρα
- Ζυμωτήρια

#### ΠΕ3 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Υπολογισμός ποσότητας
- Ανακάτεμα/ανάμειξη
- Mise en place

#### ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ7.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας

### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός προετοιμασίας υλικών να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης κατά την προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την προετοιμασία των υλικών;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις κατά την προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας;



## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ7** Ετοιμασία βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ7.2** Ετοιμασία βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος προετοιμασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για την παρασκευή **βασικών ζυμών** είναι τα κατάλληλα σε είδος, ποιότητα και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ποιότητα και την ποσότητα των υλικών στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να ετοιμάσεις τις βασικές ζύμες σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής τις βασικές ζύμες που δεν είναι για άμεση χρήση.
- 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 βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Βασικές ζύμες

- Κρουασάν
- Brioche
- Σφολιάτες
- Ψωμιά
- Παραδοσιακές
- Υγιεινής διατροφής
- Τάρτας
- Ειδικές ταψιού
- Κουλούρια
- Μπισκότα
- Βουτήματα

#### ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τις θερμοκρασίες
- Σε σχέση με τη συνταγή

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ7.2** Ετοιμασία βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός κατά την παρασκευή βασικών ζυμών να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης κατά την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις κατά την παρασκευή βασικών ζυμών για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ6** Πώς αναγνωρίζεις βασικές ζύμες ότι έχουν παρασκευαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ8** Ετοιμασία βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την προετοιμασία και την ετοιμασία των βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ8.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας

**ΑΡΤ8.2** Ετοιμασία βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ8** Ετοιμασία βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ8.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος προετοιμασίας και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **υλικά** για την παρασκευή βασικών γεμίσεων είναι τα κατάλληλα σε είδος, ποιότητα και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ποιότητα και την ποσότητα των υλικών στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να ετοιμάσεις τα υλικά χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βασικές **μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ5** Να διατηρείς τα υλικά στην σωστή θερμοκρασία σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Υλικά

- Άλευρα
- Λάδια
- Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Μπαχαρικά
- Φρούτα/λαχανικά
- Ζάχαρη
- Αλάτι
- Δημητριακά

#### ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Ζυγαριές
- Θερμόμετρα
- Ζυμωτήρια

#### ΠΕ3 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Υπολογισμός ποσότητας
- Ανακάτεμα/ανάμειξη
- Mise en place

#### ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ8.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας

### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός προετοιμασίας υλικών να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης κατά την προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την προετοιμασία των υλικών;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις κατά την προετοιμασία υλικών για την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας;

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**APT8** Ετοιμασία βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**APT8.2** Ετοιμασία βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- KA1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος προετοιμασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- KA2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για την παρασκευή **βασικών γεμίσεων** είναι τα κατάλληλα σε είδος, ποιότητα και ποσότητα.
- KA3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ποιότητα και την ποσότητα των υλικών στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- KA4** Να ετοιμάσεις τις **βασικές γεμίσεις** σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής.
- KA5** Να διατηρήσεις σωστά και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής τις **βασικές γεμίσεις** που δεν είναι για άμεση χρήση.
- 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 βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Βασικές γεμίσεις

- Τυριών
- Ξηρών καρπών
- Μπαχαρικών
- Λαχανικών
- Υγιεινής διατροφής
- Κρέμας
- Ειδικές ταψιού

#### ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τις θερμοκρασίες
- Σε σχέση με τη συνταγή

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ8.2** Ετοιμασία βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός κατά την παρασκευή βασικών γεμίσεων να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης κατά την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις κατά την παρασκευή βασικών γεμίσεων για προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ6** Πώς αναγνωρίζεις βασικές γεμίσεις ότι έχουν παρασκευαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;





**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ9** Μεριδοποίηση, σχηματοποίηση και αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για τη μεριδοποίηση, σχηματοποίηση και αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ9.1** Μεριδοποίηση ζύμης για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας

**ΑΡΤ9.2** Σχηματοποίηση ζύμης για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας

**ΑΡΤ9.3** Αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας

**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:****ΑΡΤ9** Μεριδοποίηση, σχηματοποίηση και αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΑΡΤ9.1** Μεριδοποίηση ζύμης για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος προετοιμασίας και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως η ζύμη είναι κατάλληλη για μεριδοποίηση όσο αφορά την συνεκτικότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ομοιομορφία και την καταλληλότητα της ζύμης στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να επεξεργαστείς τη ζύμη και να της δώσεις την κατάλληλη και απαιτούμενη μορφή προκειμένου να λάβει το κατάλληλο πάχος για την παρασκευή των αρτοπαρασκευασμάτων.
- ΚΑ5** Να κόβεις και να ζυγίζεις τα τεμάχια της ζύμης ούτως ώστε το βάρος τους να είναι σύμφωνα με την επιδιωκόμενη ποσότητα.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

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

- Ζυγαριές
- Ζυγοκοπτικό
- Κορδέλα
- Μαχαίρια

**ΠΕ2 Προβλήματα**

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με το μέγεθος
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ9.1** Μεριδοποίηση ζύμης για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά τη μεριδοποίηση της ζύμης για την παρασκευή βασικών προϊόντων αρτοποιίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός μεριδοποίησης της ζύμης να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης κατά τη μεριδοποίηση της ζύμης για την παρασκευή βασικών προϊόντων αρτοποιίας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά τη μεριδοποίηση;

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ9** Μεριδοποίηση, σχηματοποίηση και αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ9.2** Σχηματοποίηση ζύμης για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος προετοιμασίας και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ομοιομορφία και την καταλληλότητα της ζύμης στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ3** Να επεξεργαστείς τη ζύμη και να της δώσεις την κατάλληλη και απαιτούμενη μορφή προκειμένου να λάβει το κατάλληλο πάχος για την παρασκευή των αρτοπαρασκευασμάτων.
- ΚΑ4** Να δώσεις το σχήμα που επιθυμείς στα τεμάχια του προϊόντος με την χρήση εργαλείων και εξοπλισμού.
- ΚΑ5** Να διαμορφώσεις τα προϊόντα σύμφωνα πάντα με τα πρότυπα αισθητικής και ποιότητας που σου έχουν καθοριστεί.
- 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 βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Ξύστρες
- Μαχαίρια
- Λεπίδες
- Στρογγυλοποιητές
- Μορφοποιητές

#### ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με το μέγεθος
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ9.2** Σχηματοποίηση ζύμης για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την σχηματοποίηση της ζύμης για την παρασκευή βασικών προϊόντων αρτοποιίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός κατά την σχηματοποίηση της ζύμης να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης κατά την σχηματοποίηση της ζύμης για την παρασκευή βασικών προϊόντων αρτοποιίας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την σχηματοποίηση;

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ9** Μεριδοποίηση, σχηματοποίηση και αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ9.3** Αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** αποθήκευσης και μεταφοράς προϊόντων πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να μεταφέρεις τα προϊόντα με ασφάλεια στον χώρο αποθήκευσης ώστε να αποφεύγονται τυχόν ζημιές στα προϊόντα.
- ΚΑ3** Να μεταφέρεις μόνο την απαιτούμενη ποσότητα προϊόντων στον χώρο αποθήκευσης.
- ΚΑ4** Τα προϊόντα προς ψήσιμο να ξεκουράζονται σε ειδικά διαμορφωμένο θάλαμο (στόφα) εφόσον το απαιτεί η συνταγή.
- ΚΑ5** Τα προϊόντα προς φύλαξη να αποθηκεύονται σε ειδικά διαμορφωμένο θάλαμο(στόφα-ψυγείο) σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** παρουσιαστούν στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Τρόλεϊ μεταφοράς
- Στόφες
- Στόφες – ψυγεία
- Καταψύξεις

#### ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη συσκευασία
- Σε σχέση με τη θερμοκρασία
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ9.3** Αποθήκευση προϊόντων αρτοποιίας

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοί κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την διαδικασία μεταφοράς και αποθήκευσης προϊόντων;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο απαιτούμενος εξοπλισμός μεταφοράς προϊόντων να πληροί τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Γιατί είναι απαραίτητη η προσωπική υγιεινή όταν μεταφέρεις προϊόντα αρτοποιίας;
- ΑΓ4** Γιατί τα προϊόντα προς φύλαξη να αποθηκεύονται σε ειδικά διαμορφωμένο θάλαμο (στόφα-ψυγείο);





**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ10** Ψήσιμο και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για το ψήσιμο και τη διακόσμηση των προϊόντων αρτοποιίας.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ10.1** Διακόσμηση και ψήσιμο των προϊόντων αρτοποιίας

**ΑΡΤ10.2** Διακόσμηση και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ10** Ψήσιμο και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ10.1** Διακόσμηση και ψήσιμο των προϊόντων αρτοποιίας

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος προετοιμασίας και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα προϊόντα αρτοποιίας είναι έτοιμα για διακόσμηση και ακολούθως για ψήσιμο.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ομοιομορφία και την καταλληλότητα των προϊόντων στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να γεμίσεις και να στολίσεις τα προϊόντα αρτοποιίας, με κριτήριο την δημιουργία γευστικών και ελκυστικών για τον καταναλωτή προϊόντων.
- ΚΑ5** Με επιδεξιότητα και ακρίβεια να χρησιμοποιήσεις εργαλεία και **υλικά** για την αρτιότερη αισθητικά εμφάνιση του προϊόντος.
- ΚΑ6** Να τοποθετήσεις τα προϊόντα αρτοποιίας στον φούρνο τον οποίο έχεις ρυθμίσει στην κατάλληλη θερμοκρασία.
- ΚΑ7** Να ελέγχεις την πορεία ψησίματος ανά τακτά διαστήματα χρησιμοποιώντας όπου χρειάζεται ατμό.
- ΚΑ8** Να βεβαιωθείς ότι το αποτέλεσμα συνάδει με τα πρότυπα χρώματος, μεγέθους και σχήματος.
- ΚΑ9** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Μαχαίρια
- Λεπίδες
- Φούρνοι
- Στόφες
- Ψαλίδια
- Εργαλεία χάραξης

#### ΠΕ2 Υλικά

- Κρέμες
- Φρούτα
- Αποξηραμένα
- Σουσάμι
- Αλεύρι
- Άλλα υλικά διακόσμησης

#### ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με το μέγεθος
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ10.1** Διακόσμηση και ψήσιμο των προϊόντων αρτοποιίας

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά την διακόσμηση και ψήσιμο των προϊόντων αρτοποιίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντική η αισθητική εμφάνιση των προϊόντων;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά το ψήσιμο των προϊόντων αρτοποιίας;
- ΑΓ5** Γιατί ελέγχεις την πορεία ψησίματος ανά τακτά διαστήματα;
- ΑΓ6** Πότε χρησιμοποιούμε ατμό;

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ10** Ψήσιμο και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ10.2** Διακόσμηση και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος προετοιμασίας και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα προϊόντα αρτοποιίας είναι ψημένα και έτοιμα για διακόσμηση.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ομοιομορφία και την καταλληλότητα των προϊόντων στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να γεμίσεις και να στολίσεις τα προϊόντα αρτοποιίας, με κριτήριο την δημιουργία γευστικών και ελκυστικών για τον καταναλωτή προϊόντων.
- ΚΑ5** Με επιδεξιότητα και ακρίβεια να χρησιμοποιήσεις εργαλεία και **υλικά** για την αρτιότερη αισθητικά εμφάνιση του προϊόντος.
- ΚΑ6** Να βεβαιωθείς ότι το αποτέλεσμα συνάδει με τα πρότυπα χρώματος, διακόσμησης και αισθητικής εμφάνισης.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Πινέλα
- Εργαλεία διακόσμησης
- Εργαλεία για γεμίσεις

#### ΠΕ2 Υλικά

- Κρέμες
- Άλλες γεμίσεις
- Φρούτα
- Αποξηραμένα
- Γλάσα
- Υλικά διακόσμησης

#### ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με το μέγεθος
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ10.2** Διακόσμηση και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας

### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

**ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντική η αισθητική εμφάνιση των προϊόντων;

**ΑΓ2** Ποια σημεία και πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής;

**ΑΓ3** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις κατά την διακόσμηση και τελείωμα των προϊόντων αρτοποιίας;

**ΑΓ4** Γιατί τα τελειωμένα προϊόντα αρτοποιίας πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας πριν από την παρουσίαση τους;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ11** Διατήρηση συνεχούς ροής προϊόντων για τον πελάτη

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για τη διατήρηση συνεχούς ροής προϊόντων για τον πελάτη.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ11.1** Διατήρηση συνεχούς ροής προϊόντων για τον πελάτη



## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ11** Διατήρηση συνεχούς ροής προϊόντων για τον πελάτη

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ11.1** Διατήρηση συνεχούς ροής προϊόντων για τον πελάτη

### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος φύλαξης των έτοιμων προς πώληση προϊόντων αρτοποιίας και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και είναι έτοιμοι προς χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **προϊόντα αρτοποιίας** είναι έτοιμα (τελειωμένα) προς πώληση.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την καταλληλότητα των προϊόντων στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να ελέγχεις την πορεία διάθεσης των προϊόντων ανά τακτά διαστήματα και να προβαίνεις στις ανάλογες συμπληρώσεις όπου χρειάζεται.
- ΚΑ5** Να βεβαιωθείς ότι η ποσότητα έτοιμων προϊόντων διάθεσης διατηρούνται στις κατάλληλες συνθήκες και θερμοκρασίες.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους βασικούς κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Τρόλεϊ κρυώματος
- Ράφια φύλαξης
- Λαμαρίνες
- Δοχεία φύλαξης

#### ΠΕ2 Προϊόντα αρτοποιίας

- Ψωμιά
- Αλμυρά
- Σιροπιαστά
- Μπισκότα
- Στεγνά κέικ
- Κουλούρια
- Είδη προγεύματος

#### ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με το μέγεθος
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ11.1** Διατήρηση συνεχούς ροής προϊόντων για τον πελάτη

### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί πρέπει να ακολουθούνται κατά τη φύλαξη των προϊόντων αρτοποιίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντική η εξωτερική εμφάνιση των προϊόντων να παραμένει σταθερή καθόλη τη διάρκεια της ημέρας;
- ΑΓ4** Γιατί ελέγχεις την πορεία διάθεσης των προϊόντων ανά τακτά διαστήματα;
- ΑΓ5** Ποιές είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης κατά την διάρκεια φύλαξης των προϊόντων αρτοποιίας;
- ΑΓ6** Γιατί τα προϊόντα αρτοποιίας πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ12** Προετοιμασία και ψήσιμο προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για να προετοιμαστούν τα προϊόντα φύλλου. Καλύπτει επίσης το ψήσιμο, καθώς και την αποθήκευση σε περίπτωση που δεν καταναλωθούν αμέσως.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ12.1** Προετοιμασία προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά

**ΑΡΤ12.2** Ψήσιμο προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ12** Προετοιμασία και ψήσιμο προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ12.1** Προετοιμασία προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά

### 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 της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.

**ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για την προετοιμασία των **προϊόντων** φύλλου σιροπιαστών είναι στην κατάλληλη ποιότητα και ποσότητα.

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

**ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τα **προϊόντα** φύλλου χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής των σιροπιαστών.

**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 σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Προϊόντα

- Αλεύρι
- Φύλλο κρούστας
- Λίπη/λάδια
- Αυγά
- Ζάχαρη
- Ξηρούς καρπούς
- Αφυδατωμένα φρούτα
- Μπαχαρικά
- Γάλα
- Νερό

#### ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Ανακάτεμα
- Χτύπημα
- Μεριδοποίηση
- Σχηματισμός

#### ΠΕ3 Ποιότητα

- Περιεχόμενο
- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Πυκνότητα

#### ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και την υγιεινή
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

**ΠΕ5 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί** σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

### **ΑΡΤ12.1** Προετοιμασία προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά

#### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν προετοιμάζεις προϊόντα φύλλου;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης όταν προετοιμάζεις προϊόντα φύλλου(σιροπιαστά);
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα προϊόντα φύλλου (σιροπιαστά);
- ΑΓ5** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία των προϊόντων φύλλου;

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ12** Προετοιμασία και ψήσιμο προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ12.2** Ψήσιμο προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά

### 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 της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.

**ΚΑ2** Να ψήσεις και να σιροπιάσεις τα **προϊόντα φύλλου** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο ψησίματος** και σιροπιάσματος.

**ΚΑ3** Να διατηρήσεις σωστά τα ψημένα ή σιροπιασμένα **προϊόντα φύλλου** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.

**ΚΑ4** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** και την ποσότητα των προϊόντων στον άμεσα προϊστάμενο σου.

**ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

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

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Προϊόντα

- Μπακλαβάς
- Κανταΐφι
- Γιαννιώτικο
- Λιβανέζικα
- Γαλακτοπούρεκο

#### ΠΕ2 Μέθοδοι ψησίματος

- Στο φούρνο
- Τηγανητά

#### ΠΕ3 Ποιότητα

- Περιεχόμενο
- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Πυκνότητα

#### ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και την υγιεινή
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

**ΠΕ5 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί** σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

### ΑΡΤ12.2 Ψήσιμο προϊόντων φύλλου/σιροπιαστά

#### ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν ψήνεις προϊόντα φύλλου;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ψησίματος και σιροπιάσματος των προϊόντων φύλλου;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης όταν ψήνεις και σιροπιάζεις προϊόντα φύλλου (σιροπιαστά);
- ΑΓ4** Σε ποιες θερμοκρασίες ψήνεις και σιροπιάζεις τα προϊόντα φύλλου (σιροπιαστά);
- ΑΓ5** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα προϊόντα φύλλου είναι ψημένα και σιροπιασμένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ6** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά το ψήσιμο και σιροπίασμα των προϊόντων φύλλου;





**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ13** Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για να προετοιμαστούν τα κέικ αγγλικού τύπου. Καλύπτει επίσης την διακόσμηση καθώς και το ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ13.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή ειδών κέικ αγγλικού τύπου

**ΑΡΤ13.2** Παρασκευή, διακόσμηση και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ13** Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ13.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή ειδών κέικ αγγλικού τύπου

### 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 της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **υλικά** για την προετοιμασία των ειδών κέικ αγγλικού τύπου είναι στην κατάλληλη ποιότητα και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** και την ποσότητα των υλικών στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τα **υλικά** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- 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 σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Υλικά

- Αλεύρι
- Λίπη/λάδια/βούτυρα
- Αυγά
- Ζάχαρη
- Ξηρούς καρπούς
- Αφυδατωμένα φρούτα
- Μπαχαρικά
- Γάλα
- Νερό

#### ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Ανακάτεμα
- Χτύπημα
- Μεριδοποίηση

#### ΠΕ3 Ποιότητα

- Περιεχόμενο
- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Πυκνότητα

#### ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την φρεσκάδα και την υγιεινή
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ13.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή ειδών κέικ αγγλικού τύπου

### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν προετοιμάζεις κέικ αγγλικού τύπου;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης όταν προετοιμάζεις κέικ αγγλικού τύπου;
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα κέικ αγγλικού τύπου;
- ΑΓ5** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία των προϊόντων φύλλου;

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ13** Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ13.2** Παρασκευή, διακόσμηση και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου

### 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 της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.
- ΚΑ2** Να παρασκευάσεις τα **κέικ αγγλικού τύπου** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **φόρμες ψησίματος**.
- ΚΑ3** Να **διακοσμήσεις** και να ψήσεις τα κέικ αγγλικού τύπου σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ4** Να κρυώσεις τα ψημένα κέικ αγγλικού τύπου σύμφωνα πάντα με τις οδηγίες της συνταγής.
- ΚΑ5** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ποιότητα και την ποσότητα των υλικών στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- 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 σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Κέικ αγγλικού τύπου

- Κέικ σοκολάτας
- Κέικ καρότου
- Κέικ με φρούτα
- Κέικ βανίλιας και φρούτων
- Άλλα στεγνά κέικ

#### ΠΕ2 Φόρμες ψησίματος

- Χάρτινες
- Ξύλινες
- Stainless steel
- Αλουμινένιες

#### ΠΕ3 Μέθοδοι διακόσμησης

- Με ξηρούς καρπούς
- Με διάφορα σπόρια
- Με σακούλα ζαχαρ/κης
- Με άλλα διακοσμητικά

#### ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και την υγιεινή
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ13.2** Παρασκευή, διακόσμηση και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου

### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν ψήνεις κέικ αγγλικού τύπου;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο παρασκευής και διακόσμησης των κέικ;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης όταν παρασκευάζεις και διακοσμείς κέικ αγγλικού τύπου;
- ΑΓ4** Σε ποιες θερμοκρασίες ψήνεις και για πόσο χρόνο τα κέικ αγγλικού τύπου;
- ΑΓ5** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα κέικ αγγλικού τύπου είναι ψημένα και έτοιμα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ6** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την παρασκευή και το ψήσιμο κέικ αγγλικού τύπου;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ14** Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών μπισκότου

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για την παρασκευή, διακόσμηση και ψήσιμο ειδών μπισκότου.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ14.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή ειδών μπισκότου

**ΑΡΤ14.2** Παρασκευή, διακόσμηση και ψήσιμο ειδών μπισκότου



## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ14** Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών μπισκότου

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ14.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή ειδών μπισκότου

### 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 της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **υλικά** για την προετοιμασία των ειδών μπισκότου είναι στην κατάλληλη ποιότητα και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** και την ποσότητα των υλικών στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τα **υλικά** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- 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 σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Υλικά

- Αλεύρι
- Λίπη/λάδια/βούτυρα
- Αυγά
- Ζάχαρη
- Ξηρούς καρπούς
- Αφυδατωμένα φρούτα
- Μπαχαρικά
- Γάλα
- Νερό

#### ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Ανακάτεμα
- Χτύπημα
- Μεριδοποίηση

#### ΠΕ3 Ποιότητα

- Περιεχόμενο
- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Πυκνότητα

#### ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και την υγιεινή
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ14.1** Προετοιμασία υλικών για την παρασκευή ειδών μπισκότου

### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν προετοιμάζεις είδη μπισκότου;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης όταν προετοιμάζεις είδη μπισκότου;
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα είδη μπισκότου;
- ΑΓ5** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία των ειδών μπισκότου;

**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:****ΑΡΤ14** Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών μπισκότου**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΑΡΤ14.2** Παρασκευή, διακόσμηση και ψήσιμο ειδών μπισκότου**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 της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.
- ΚΑ2** Να παρασκευάσεις τα **είδη μπισκότου** χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα **εργαλεία κοψίματος**
- ΚΑ2** Να **διακοσμήσεις** και να ψήσεις τα **είδη μπισκότου** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής
- ΚΑ3** Να κρυνώσεις τα **είδη μπισκότου** σύμφωνα πάντα με τις οδηγίες της συνταγής
- ΚΑ4** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την ποιότητα και την ποσότητα των υλικών στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

**ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)****ΠΕ1 Είδη μπισκότου**

- Βουτύρου
- Sable
- Με ξηρούς καρπούς
- Με δημητριακά
- Σοκολάτας
- Άλλα είδη μπισκότα

**ΠΕ2 Εργαλεία κοψίματος**

- Σακούλα ζαχαροπλαστικής
- Cutters
- Μαχαίρια
- Άλλα εργαλεία κοψίματος

**ΠΕ3 Μέθοδοι διακόσμησης**

- Με ξηρούς καρπούς
- Με διάφορα σπόρια
- Με σακούλα ζαχαρ/κης
- Με άλλα διακοσμητικά

**ΠΕ4 Προβλήματα**

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και την υγιεινή
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ14.2** Παρασκευή, διακόσμηση και ψήσιμο ειδών μπισκότου

### ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν ψήνεις είδη μπισκότου;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο παρασκευής και διακόσμησης των ειδών μπισκότου;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης όταν παρασκευάζεις και διακοσμείς είδη μπισκότου;
- ΑΓ4** Σε ποιες θερμοκρασίες ψήνεις και για πόσο χρόνο τα είδη μπισκότου;
- ΑΓ5** Πως αναγνωρίζεις ότι τα είδη μπισκότου είναι ψημένα και έτοιμα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ6** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την παρασκευή και το ψήσιμο ειδών μπισκότου;



**I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

**ΑΡΤ15** Τοποθέτηση και παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας

**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για την τοποθέτηση και παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας σε ράφια ή βιτρίνες.

**III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**

**ΑΡΤ15.1** Τοποθέτηση προϊόντων αρτοποιίας σε βιτρίνα ή ράφια πωλήσεως

**ΑΡΤ15.2** Παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας σε βιτρίνα ή ράφια πωλήσεως

## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ15** Τοποθέτηση και παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ15.1** Τοποθέτηση προϊόντων αρτοποιίας σε βιτρίνα ή ράφια πωλήσεως

### 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 της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **προϊόντα** αρτοποιίας είναι στην κατάλληλη ποιότητα και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** και την ποσότητα των υλικών στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να τοποθετήσεις τα προϊόντα αρτοποιίας στα ράφια ή βιτρίνες ακολουθώντας την αρχή first, in-first, out (FIFO).
- ΚΑ5** Να τοποθετήσεις τα προϊόντα αρτοποιίας στα ράφια ή βιτρίνες χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα γάντια.
- 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 σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Προϊόντα

- Ψωμιά
- Είδη προγεύματος
- Αλμυρά
- Γλυκά
- Κουλούρια-βουτήματα
- Άλλα είδη αρτοποιίας

#### ΠΕ2 Ποιότητα

- Περιεχόμενο
- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Πυκνότητα

#### ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και την υγιεινή
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ15.1** Τοποθέτηση προϊόντων αρτοποιίας σε βιτρίνα ή ράφια πωλήσεως

### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν τοποθετείς προϊόντα αρτοποιίας στα ράφια ή βιτρίνες;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο παρουσίασης και τον εξοπλισμό;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης όταν τοποθετείς προϊόντα αρτοποιίας στα ράφια ή βιτρίνες;
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζει τοποθετείς προϊόντα αρτοποιίας στα ράφια ή βιτρίνες;



## I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

**ΑΡΤ15** Τοποθέτηση και παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας

## II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

**ΑΡΤ15.2** Παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας σε βιτρίνα ή ράφια πωλήσεως

### 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 της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα προϊόντα αρτοποιίας είναι στην κατάλληλη ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** και την ποσότητα των υλικών στον άμεσα προϊστάμενο σου.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιήσεις τους πλέον πρόσφορους τρόπους για την παρουσίαση και προώθηση των **προϊόντων** αρτοποιίας.
- ΚΑ5** Να παρουσιάσεις τα προϊόντα αρτοποιίας σε βιτρίνες ή ράφια αφού βεβαιωθείς ότι τα **προϊόντα** συνάδουν με τα πρότυπα χρώματος, μεγέθους και σχήματος.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο παρουσίασης μόλις τελειώσεις την εργασία σου με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

#### ΠΕ1 Προϊόντα

- Ψωμιά
- Είδη προγεύματος
- Αλμυρά
- Γλυκά
- Κουλούρια-βουτήματα
- Άλλα είδη αρτοποιίας

#### ΠΕ2 Ποιότητα

- Περιεχόμενο
- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Πυκνότητα

#### ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και την υγιεινή
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

## **II. ΕΡΓΑΣΙΑ:**

**ΑΡΤ15.2** Παρουσίαση προϊόντων αρτοποιίας σε βιτρίνα ή ράφια πωλήσεως

### **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)**

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται όταν παρουσιάζεις προϊόντα στα ράφια ή βιτρίνες;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο παρουσίασης και τον εξοπλισμό;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης όταν παρουσιάζεις προϊόντα αρτοποιίας στα ράφια ή βιτρίνες;
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις όταν παρουσιάζεις προϊόντα αρτοποιίας στα ράφια ή βιτρίνες;



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ



## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ**



## ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

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

### **Μορφοποίηση**

Δίνει σχήμα στο παρασκευασμένο μείγμα και γενικά μετατρέπει το μίγμα σε προϊόν έτοιμο προς ψήσιμο.

### **Διόγκωση**

Η διαδικασία φουσκώματος του προϊόντος σε κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας οι οποίες μπορεί να είναι είτε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, είτε σε στόφα.

### **Στόφα**

Ειδικά διαμορφωμένος θάλαμος για ελεγχόμενη θερμοκρασία.

### **Κλιβανισμός**

Η τοποθέτηση ειδών αρτοποιίας στον φούρνο ο οποίος έχει ρυθμιστεί στην κατάλληλη θερμοκρασία.

### **Έμφηση**

Μετατρέπει μέσω του ψησίματος το διαμορφωμένο υλικό σε προϊόν προς πώληση.

### **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.

### **Miz en place**

Προετοιμασία που γίνεται εκ των προτέρων για την ετοιμασία ειδών αρτοποιίας.

### **Short pastry**

Άγλυκη ζύμη για τάρτες.

### **Pate de choux**

Ζαχαροπλαστικός όρος για μείγμα από αλεύρι, αυγά, νερό και βούτυρο.

### **Pate sucre**

Γλυκιά ζύμη για τάρτες.

### **Puff pastry**

Ζύμη σφολιάτας που γίνεται με αλεύρι, βούτυρο και νερό που διπλώνεται πολλές φορές.





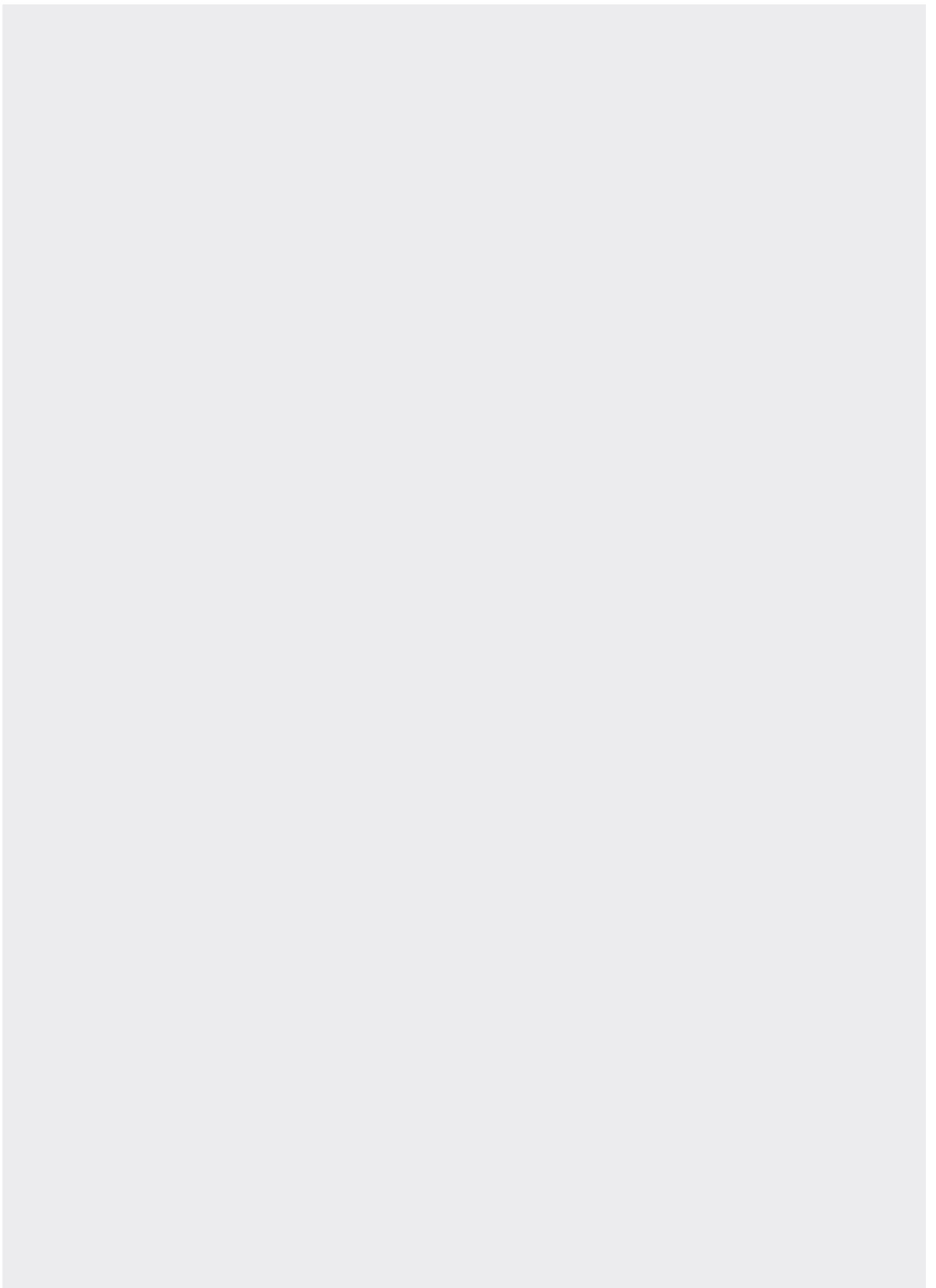
**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ**



## 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:

<b>ΕΠΙΠΕΔΑ</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>
<b>Επίπεδο 1</b>	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή γνώσεων και δεξιοτήτων βασικού επιπέδου στην εκτέλεση διαφόρων εργασιών, οι περισσότερες των οποίων επαναλαμβανόμενες και προβλεπτές.
<b>Επίπεδο 2</b>	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.
<b>Επίπεδο 3</b>	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.
<b>Επίπεδο 4</b>	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.
<b>Επίπεδο 5</b>	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: 978-9963-43-856-3

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:



Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

**τηλ. 22390300**  
[www.hrdauth.org.cy](http://www.hrdauth.org.cy)