JOBS 4ALL

STRENGTHENING THE EMPLOYABILITY AND KEY COMPETENCES OF YOUNG PEOPLE WITH DISABILITIES THROUGH THE DIGITAL TRANSFORMATION AND MODERNISATION OF YOUTH WORK

ΠΛΑΙΣΙΟ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

PR2/A1: JOBS4ALL COMPETENCE FRAMEWORK - SYLLABUS

AUTHORS: NCSR "DEMOKRITOS" | APPDA COIMBRA | LEARNING CENTER FOR YOUTH | METROPOLISNET | EMPHASYS CENTRE | 2ND EPAL OF AGIA PARASKEVI | SPECIAL EDUCATION SCHOOL IN IGNACOW

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein. Project N°: 2021-2-EL02-KA220-YOU-000049207

Funded by the European Union

JOBS 4ALL

PROJECT INFORMATION

PROJECT ACRONYM: JOBS4ALL

WEBSITE: HTTPS://JOBS4ALL-PROJECT.EU/

SUB-PROGRAM OR KA: KA220-YOU - COOPERATION PARTNERSHIPS IN YOUTH

CONSORTIUM:

DEMOKRITOS NATIONAL CENTRE FOR SCIENTIFIC RESEARCH

Emphasys CENTRE

MetropolisNet European network of local development partnerships in metropolitan areas

LC YOUTH

APPDA | Coimbra

Zespół Szkół Specjalnych im. Janiny Porazińskiej w Ignacowie

2ο ΕΠΑΛ Αγίας Παρασκευής

Funded by the European Union

Πίνακας Περιεχομένων

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ 1

2. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΕΝΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΩΝ 3

ΕΝΟΤΗΤΑ 1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΛΛΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ 3 ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ) 3

ΕΝΟΤΗΤΑ 2 | ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ 3 ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 3

ΕΝΟΤΗΤΑ 3 | ΥΓΙΕΙΝΗ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ 3 ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 5

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΝΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΩΝ 6

ΕΝΟΤΗΤΑ 1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΛΛΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ 3 ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ) 6

ΒΙΒΛΙΟ 1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ 8

ΕΝΟΤΗΤΑ 2 | ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ 3 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ (ΒΟΗΘΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ, ΒΟΗΘΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΚΑΙ ΒΟΗΘΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ) 33

ΒΙΒΛΙΟ 2 | ΒΟΗΘΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ 34

ΒΙΒΛΙΟ 3 | ΒΟΗΘΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ 63

ΒΙΒΛΙΟ 4 | ΒΟΗΘΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ 100

ΕΝΟΤΗΤΑ 3 | ΥΓΙΕΙΝΗ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ 3 ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 116

ΒΙΒΛΙΟ 5 | ΥΓΙΕΙΝΗ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ 117

Funded by the European Union

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το Πλαίσιο Ικανοτήτων JOBS4ALL σχεδιάστηκε για να στηρίξει τους εργαζόμενους στον τομέα της νεολαίας στην ενδυνάμωση των νέων με αυτισμό ή/και νοητική αναπηρία ώστε να αποκτήσουν βασικές δεξιότητες για την απασχολησιμότητα. Αυτό το πλαίσιο είναι ουσιαστικά το πρόγραμμα σπουδών JOBS4ALL και είναι προσαρμοσμένο για την αντιμετώπιση των μοναδικών προκλήσεων και αναγκών αυτών των ατόμων, εστιάζοντας στη δημιουργία συμπεριληπτικών και υποστηρικτικών περιβαλλόντων που τους επιτρέπουν να επιτύχουν στον εργασιακό χώρο. Αποτελεί την βάση του εκπαιδευτικού πακέτου που απευθύνεται σε νέους με αναπηρία, το οποίο αναπτύχθηκε στο πλαίσιο του παρόντος έργου και αποτελεί συνοδευτικό έγγραφο για τους εργαζόμενους στον τομέα της νεολαίας που θα υλοποιήσουν τις εκπαιδεύσεις.

Πρωταρχικός στόχος του παρόντος εγγράφου είναι να παράσχει στους εργαζόμενους στον τομέα της νεολαίας έναν λεπτομερή οδικό χάρτη για την παροχή αποτελεσματικών προγραμμάτων κατάρτισης σε βασικούς τομείς όπως οι δεξιότητες απασχολησιμότητας, οι συγκεκριμένες δεξιότητες που σχετίζονται με τρεις τομείς εργασίας και οι πρακτικές υγιεινής, υγείας και ασφάλειας. Με την ανάλυση κάθε τομέα σε προοδευτικά επίπεδα ικανοτήτων (αρχάριων, ενδιάμεσο και προχωρημένο), το πλαίσιο αυτό εξασφαλίζει μια σταδιακή και εφικτή διαδικασία μάθησης για τους εκπαιδευόμενους, προωθώντας τόσο την αυτοπεποίθηση όσο και την επάρκεια.

Το πλαίσιο παρουσιάζει με σαφήνεια:

- χρονικές διάρκειες για κάθε θέμα
- το σχετικό Open Badge
- προαπαιτούμενα σε επίπεδο γνώσεων, εξοπλισμού και αναλωσίμων,
- αναμενόμενα μαθησιακά αποτελέσματα (γενικά και ειδικά) και
- αποκτηθείσες δεξιότητες απασχολησιμότητας (γνώσεις, δεξιότητες, στάσεις)

για ένα φάσμα καθηκόντων και αρμοδιοτήτων σε τρεις στοχευμένους τομείς εργασίας:

1. Βοηθός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών,
2. Βοηθός Τροφοδοσίας
3. Βοηθός Αποθήκης

Όπως μπορείτε να δείτε στην επόμενη ενότητα, το Πλαίσιο Ικανοτήτων αναλύεται σε 3 Ενότητες και 5 Βιβλία.

Ενότητα 1: Δεξιότητες Απασχολησιμότητας για όλες τις Θέσεις Εργασίας (Βιβλίο 1)

Ενότητα 2: Ειδικές Δεξιότητες που Σχετίζονται με 3 Επαγγέλματα

- **Επάγγελμα1:** Βοηθός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών (**Βιβλίο 2)**
- **Επάγγελμα 2:** Βοηθός Τροφοδοσίας (**Βιβλίο 3)**
- **Επάγγελμα 3:** Βοηθός Αποθήκης **(Βιβλίο 4)**

Funded by the European Union

Ενότητα 3: Υγιεινή, Υγεία και Ασφάλεια με βάση τα 3 επαγγέλματα (Βιβλίο 5)

Το Πλαίσιο Ικανοτήτων τονίζει επίσης τη σημασία της προώθησης βασικών ήπιων δεξιοτήτων (soft skills), όπως η επικοινωνία, η συνεργασία και η πολιτισμική ευαισθητοποίηση, οι οποίες είναι αναπόσπαστο στοιχείο για την επιτυχία στον εργασιακό χώρο.

Με τη χρήση αυτού του εγγράφου, οι εργαζόμενοι στον τομέα της νεολαίας μπορούν να καθοδηγήσουν αποτελεσματικά τους εκπαιδευόμενους μέσω της πρακτικής και θεωρητικής μάθησης, διασφαλίζοντας ότι είναι καλά προετοιμασμένοι για να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις του χώρου εργασίας. Μαζί με το εκπαιδευτικό πακέτο που απευθύνεται σε νέους με αναπηρίες, την πλατφόρμα ηλεκτρονικής μάθησης και το παιχνίδι εικονικής πραγματικότητας (VR Game), αποτελούν ένα ισχυρό εκπαιδευτικό εργαλείο.

Funded by the European Union

2. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΕΝΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΑ 1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΛΛΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ 3 ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ)

ΒΙΒΛΙΟ 1: ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- ΕΠΙΠΕΔΟ 1.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
    - ΘΕΜΑ 1.1.1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
    - ΘΕΜΑ 1.1.2 | ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
    - ΘΕΜΑ 1.1.3 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
    - ΘΕΜΑ 1.1.4 | ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
- ΕΠΙΠΕΔΟ 1.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ
    - ΘΕΜΑ 1.2.1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
    - ΘΕΜΑ 1.2.2 | ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
    - ΘΕΜΑ 1.2.3 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
    - ΘΕΜΑ 1.2.4 | ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
- ΕΠΙΠΕΔΟ 1.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
    - ΘΕΜΑ 1.3.1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
    - ΘΕΜΑ 1.3.2 | ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
    - ΘΕΜΑ 1.3.3 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ
    - ΘΕΜΑ 1.3.4 | ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ 2 | ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ 3 ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΒΙΒΛΙΟ 2 | ΒΟΗΘΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

- ΕΠΙΠΕΔΟ 2.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
    - ΘΕΜΑ 2.1.1 | ΞΕΣΚΟΝΙΣΜΑ ΕΠΙΠΛΩΝ
    - ΘΕΜΑ 2.1.2 | ΠΟΤΙΣΜΑ ΦΥΤΩΝ
    - ΘΕΜΑ 2.1.3 | ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΣΕΝΤΟΝΙΩΝ ΚΑΙ ΣΤΟΛΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ
    - ΘΕΜΑ 2.1.4 | ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΔΩΜΑΤΙΩΝ - ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ, ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΙ, ΖΑΧΑΡΗ, ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ, ΠΟΤΗΡΙΑ, ΠΕΤΣΕΤΕΣ, ΥΓΡΟ ΜΠΑΝΙΟΥ, ΣΑΠΟΥΝΙ Κ.ΛΠ.
    - ΘΕΜΑ 2.1.5 | ΑΠΟΚΟΜΙΔΗ ΣΚΟΥΠΙΔΙΩΝ
- ΕΠΙΠΕΔΟ 2.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ

Funded by the European Union

- ΘΕΜΑ 2.2.1 | ΧΡΗΣΗ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΑΣ - ΥΓΡΟ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΜΑ
- ΘΕΜΑ 2.2.2 | ΣΤΡΩΣΙΜΟ ΚΡΕΒΑΤΙΩΝ
- ΘΕΜΑ 2.2.3 | ΔΙΑΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΕΝΤΟΝΙΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΤΟΛΩΝ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ
- ΘΕΜΑ 2.2.4 | ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΑΠΟΣΚΕΥΩΝ ΤΩΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΙ ΠΡΟΣ ΤΟ ΔΩΜΑΤΙΟ
- ΘΕΜΑ 2.2.5 | ΣΚΟΥΠΙΣΜΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΚΟΥΠΑ ΧΑΛΙΩΝ ΚΑΙ ΜΟΚΕΤΩΝ

- ΕΠΙΠΕΔΟ 2.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
  - 2.3.1 | ΚΟΥΡΕΜΑ ΓΡΑΣΙΔΙΟΥ
  - 2.3.2 | ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ
  - 2.3.3 | ΔΙΑΛΟΓΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΩΝ ΥΛΙΚΩΝ
  - 2.3.4 | ΜΑΖΕΜΑ ΦΥΛΛΩΝ
  - 2.3.5 | ΦΤΥΑΡΙΖΟΝΤΑΣ ΧΙΟΝΙ

ΒΙΒΛΙΟ 3 | ΒΟΗΘΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

- ΕΠΙΠΕΔΟ 3.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.1.1 | ΠΛΥΣΙΜΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.1.2 | ΤΡΙΨΙΜΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.1.3 | ΚΟΣΚΙΝΙΖΟΝΤΑΣ ΣΤΕΡΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΠΙΑΤΑ
  - ΘΕΜΑ 3.1.4 | ΕΚΡΟΗ ΥΓΡΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.1.5 | ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΙΑΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.1.6 | ΦΟΡΤΩΣΗ ΤΟΥ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.1.7 | ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ ΤΟΥ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ
- ΕΠΙΠΕΔΟ 3.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ
  - ΘΕΜΑ 3.2.1 | ΞΕΦΛΟΥΔΙΣΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.2.2 | ΨΙΛΟΚΟΒΟΝΤΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ
  - ΘΕΜΑ 3.2.3 | ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.2.4 | ΠΛΥΣΙΜΟ ΠΙΑΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.2.5 | ΒΑΖΟΝΤΑΣ ΦΑΓΗΤΟ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ
  - ΘΕΜΑ 3.2.6 | ΣΤΡΩΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ
- ΕΠΙΠΕΔΟ 3.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
  - ΘΕΜΑ 3.3.1 | ΖΥΓΙΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΣΤΕΡΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.3.2 | ΜΕΤΡΗΣΗ ΤΟΥ ΟΓΚΟΥ ΤΩΝ ΥΓΡΩΝ
  - ΘΕΜΑ 3.3.3 | ΘΕΤΟΝΤΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ

- ΘΕΜΑ 3.3.4 | ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΛΑΝΟ (ΟΡΕΚΤΙΚΟ, ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ, ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ)
- ΘΕΜΑ 3.3.5 | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΙΑΤΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ
- ΘΕΜΑ 3.3.6 | ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ, ΒΡΑΣΙΜΟ
- ΘΕΜΑ 3.3.7 | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΒΙΒΛΙΟ 4 | ΒΟΗΘΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

- ΕΠΙΠΕΔΟ 4.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
  - ΘΕΜΑ 4.1.1 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ
  - ΘΕΜΑ 4.1.2 | ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 4.1.3 | ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΕ ΑΠΟΘΕΜΑ
- ΕΠΙΠΕΔΟ 4.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ
  - ΘΕΜΑ 4.2.1 | ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 4.2.2 | ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ
  - ΘΕΜΑ 4.2.3 | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ
- ΕΠΙΠΕΔΟ 4.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
  - ΘΕΜΑ 4.3.1 | ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ (ΣΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΗ ΚΑΙ ΣΤΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ)

ΕΝΟΤΗΤΑ 3 | ΥΓΙΕΙΝΗ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ 3 ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΒΙΒΛΙΟ 5: ΥΓΙΕΙΝΗ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- ΕΠΙΠΕΔΟ 5.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
  - ΘΕΜΑ 5.1.1 | ΥΓΙΕΙΝΗ
  - ΘΕΜΑ 5.1.2 | ΥΓΕΙΑ
  - ΘΕΜΑ 5.1.3 | ΑΣΦΑΛΕΙΑ
- ΕΠΙΠΕΔΟ 5.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ
  - ΘΕΜΑ 5.2.1 | ΥΓΙΕΙΝΗ
  - ΘΕΜΑ 5.2.2 | ΥΓΕΙΑ
  - ΘΕΜΑ 5.2.3 | ΑΣΦΑΛΕΙΑ
- ΕΠΙΠΕΔΟ 5.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
  - ΘΕΜΑ 5.3.1 | ΥΓΙΕΙΝΗ
  - ΘΕΜΑ 5.3.2 | ΥΓΕΙΑ
  - ΘΕΜΑ 5.3.3 | ΑΣΦΑΛΕΙΑ

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΝΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΑ 1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΛΛΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ 3 ΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ)

ΚΥΡΙΟΣ ΣΤΟΧΟΣ & ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η Ενότητα 1 επικεντρώνεται στην ανάπτυξη και απόκτηση βασικών δεξιοτήτων απασχολησιμότητας, οι οποίες είναι απαραίτητες σε όλους σχεδόν τους επαγγελματικούς τομείς και χώρους εργασίας. Επιτρέπουν την κατανόηση, τη λειτουργία και την ενσωμάτωση σε όλα τα είδη εργασιακών περιβαλλόντων.

Οι τέσσερις τομείς δεξιοτήτων είναι:

1. Επικοινωνίας
2. Οργάνωσης
3. Συνεργασίας
4. Διαπολιτισμικές

Η Ενότητα 1 χωρίζεται σε επίπεδα αρχαρίων, ενδιάμεσο και προχωρημένων, επιτρέποντας στους εκπαιδευόμενους να αναπτύξουν σταδιακά τις ικανότητές τους σε βασικούς τομείς. Στο επίπεδο αρχαρίων, η έμφαση δίνεται στην κατανόηση των βασικών συμπεριφορών και αλληλεπιδράσεων στο χώρο εργασίας. Το ενδιάμεσο επίπεδο εισάγει πιο σύνθετες δεξιότητες, όπως η επίλυση συγκρούσεων και η ιεράρχηση εργασιών, ενώ το προχωρημένο επίπεδο επικεντρώνεται στην επικοινωνία στον χώρο εργασίας, την ηγεσία και την προσαρμοστικότητα.

Συγκεκριμένα, οι Νέοι με Αναπηρίες θα μάθουν:

1. Να ακούνε ενεργά, να επικοινωνούν προφορικά και μη προφορικά και να επικοινωνούν σε μονόδρομη ή αμφίδρομη επικοινωνία
2. Να διαχειρίζονται το χρόνο τους, να προγραμματίζουν και να αναλαμβάνουν πρωτοβουλίες
3. Να συνεργάζονται με άλλους, να είναι ανοιχτόμυαλοι και προσαρμοστικοί και να αντιμετωπίζουν συγκρούσεις
4. Να συμμετέχουν σε διαπολιτισμική επικοινωνία σε διαπολιτισμικό πλαίσιο και να εκτιμούν την πολιτισμική ποικιλομορφία και την ανοχή.

Στο τέλος αυτής της ενότητας, οι εκπαιδευόμενοι θα κατέχουν τις βασικές δεξιότητες που απαιτούνται για να συμμετάσχουν αποτελεσματικά σε ποικίλα εργασιακά περιβάλλοντα και να γίνουν πιο ανεξάρτητοι και σίγουροι για τον εαυτό τους. Τέλος, η Ενότητα 1 χρησιμεύει ως θεμέλιο για την ετοιμότητα στον χώρο εργασίας και παρέχει μια κατάλληλη αρχή πριν από τη διερεύνηση των δεξιοτήτων που αφορούν συγκεκριμένες θέσεις εργασίας στην Ενότητα 2.

ΒΙΒΛΙΟ 1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

ΒΙΒΛΙΟ 1 | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	1.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΒΙΒΛΙΟ 1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ| ΘΕΜΑΤΑ ΓΙΑ ΑΡΧΑΡΙΟΥΣ

ΘΕΜΑ 1.1.1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση των βασικών εννοιών της επικοινωνίας: αποστολέας, μήνυμα και δέκτης. • Επίγνωση των διαφορών μεταξύ λεκτικής και μη λεκτικής επικοινωνίας. • Εξοικείωση με απλούς χαιρετισμούς και ευγενικούς κανόνες συνομιλίας. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Οπτικά βοηθήματα που απεικονίζουν τη λεκτική και μη λεκτική επικοινωνία. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** Κανένα

Funded by the European Union

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Έχουν αναπτύξει αυτοπεποίθηση στην έναρξη και τη συμμετοχή σε βασικές συζητήσεις. • Βελτιώσουν την εστίαση και κατανόηση των μηνυμάτων των άλλων. • Κατανοούν και να ανταποκρίνονται στους άλλους με τον κατάλληλο τρόπο. • Προσδιορίζουν και χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τη λεκτική και μη λεκτική επικοινωνία. • Ξεκινούν χαιρετισμούς και να απαντούν κατάλληλα σε κοινωνικά και εργασιακά πλαίσια. • Αναγνωρίζουν τις επιθυμητές και ανεπιθύμητες απαντήσεις και τον αντίκτυπό τους στις ανθρώπινες σχέσεις.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Βασικά στοιχεία της επικοινωνίας: αποστολέας, μήνυμα και παραλήπτης. • Δύο τύπους επικοινωνίας: λεκτική (προφορικά λόγια) και μη λεκτική (χειρονομίες, εκφράσεις). • Την σημασία της ενεργητικής ακρόασης και τον ρόλο της στην αποτελεσματική επικοινωνία. • Διαφορές μεταξύ επιθυμητών και ανεπιθύμητων αντιδράσεων στις αλληλεπιδράσεις. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να χρησιμοποιούν την κατάλληλη γλώσσα για χαιρετισμούς και βασικές λεκτικές συζητήσεις. • Να επιδεικνύουν θετικές χειρονομίες, οπτική επαφή και τόνο φωνής (μη λεκτικά). • Να εξασκούνται στην ενεργητική ακρόαση για να εξασφαλίζουν κατανόηση και αποτελεσματικές απαντήσεις. • Να απαντούν θετικά σε αιτήματα ή ερωτήσεις. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Να δείχνουν σεβασμό και ενσυναίσθηση προς τους άλλους κατά τη διάρκεια των συζητήσεων. • Να στοχεύουν σε υποστηρικτικές και εποικοδομητικές απαντήσεις. • Να αναλαμβάνουν πρωτοβουλία για να χαιρετούν και να επικοινωνούν με τους άλλους με φιλικό τρόπο.

ΘΕΜΑ 1.1.2 | ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση των προσωπικών και επαγγελματικών καθηκόντων. • Συνειδητοποίηση της σημασίας της τάξης, των προθεσμιών και του χρόνου. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Ημερολόγια, σημειωματάρια ή ψηφιακές εφαρμογές διαχείρισης εργασιών **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Γραφική ύλη, όπως χρωματιστοί μαρκαδόροι, post it κ.λπ.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Δημιουργούν και να ακολουθούν λίστες εργασιών. • Κατανοούν τη διαχείριση του χρόνου και τη σημασία της για την αποτελεσματική ολοκλήρωση των εργασιών. • Έχουν μάθει να αναγνωρίζουν τις εργασίες και να τις ιεραρχούν ανάλογα με τη σημασία και τον επείγοντα χαρακτήρα τους. • Έχουν εξασκηθεί στη δημιουργία και ενημέρωση μιας απλής λίστας εργασιών. • Έχουν αναπτύξει την ικανότητα καθορισμού και τήρησης βραχυπρόθεσμων προθεσμιών. • Έχουν εξοικειωθεί με την ταξινόμηση και την οργάνωση αντικειμένων, όπως έγγραφα και αρχεία.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Να κατανοούν πώς να κατανέμουν αποτελεσματικά το χρόνο για τις εργασίες και να τηρούν τις προθεσμίες. • Να ξέρουν πώς να διακρίνουν τις επείγουσες και σημαντικές εργασίες από τις λιγότερο κρίσιμες. • Γνώση βασικών εργαλείων όπως ημερολόγια ή λίστες εργασιών για τη διαχείριση των εργασιών.

	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να καταγράφουν τις εργασίες με σειρά προτεραιότητας και να ενημερώνουν την λίστα ανάλογα με τις ανάγκες. • Να εξασκούνται στην αποτελεσματική χρήση του διαθέσιμου χρόνου για την ολοκλήρωση των εργασιών. • Να οργανώνουν τα πράγματα λογικά, για παράδειγμα να ταξινομούν τα αρχεία με βάση την ημερομηνία ή τη σημαντικότητά τους. • Να προσαρμόζουν τα σχέδια καθώς αλλάζουν οι προτεραιότητες. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάπτυξη της συνήθειας να ελέγχουν και να οργανώνουν προσεκτικά την εργασία τους. • Ανάληψη πρωτοβουλίας για την προετοιμασία, τον προγραμματισμό και την οργάνωση των καθημερινών εργασιών. • Επίδειξη υπευθυνότητας με την έγκαιρη ολοκλήρωση των ανατεθειμένων καθηκόντων. • Διατήρηση της συγκέντρωσης κατά την οργάνωση μεγάλου φόρτου εργασίας.

ΘΕΜΑ 1.1.3 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση των σχέσεων στο χώρο εργασίας με συναδέλφους και προϊσταμένους. • Επίγνωση κοινών συναισθημάτων και βασική ενσυναίσθηση. • Εξοικείωση με τη βασική εθιμοτυπία και τους κοινωνικούς κανόνες, όπως οι χαιρετισμοί και η ευγενική γλώσσα. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** Κανένας **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Σενάρια για παιχνίδια ρόλων με οπτικά βοηθήματα
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Έχουν αναπτύξει βασικές δεξιότητες συνεργασίας και επικοινωνίας για αλληλεπιδράσεις στο χώρο εργασίας. • Γνωρίζουν τα συναισθηματικά σημάδια και πώς να αντιδρούν κατάλληλα. • Έχουν μάθει να ακολουθούν και να προσαρμόζονται στην εθιμοτυπία και τους κώδικες συμπεριφοράς στο χώρο εργασίας. • Έχουν μάθει να ξεκινούν και να συμμετέχουν σε συζητήσεις στο χώρο εργασίας εκφράζοντας τις απόψεις τους με ηρεμία και ευγένεια. • Αναγνωρίζουν και να ανταποκρίνονται με ενσυναίσθηση στα συναισθήματα των συναδέλφων τους. • Εξασκούνται στο να ζητάνε και να προσφέρουν βοήθεια με σεβασμό. • Έχουν εξοικειωθεί και να ακολουθούν την βασική εθιμοτυπία στο χώρο εργασίας, συμπεριλαμβανομένου του ενδυματολογικού κώδικα και των κατάλληλων χαιρετισμών.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Κατανόηση του τι είναι η συνεργασία και γιατί είναι απαραίτητη στον εργασιακό χώρο. • Γνώση των κανόνων συμπεριφοράς, ένδυσης και επικοινωνίας στον χώρο εργασίας. • Αναγνώριση κοινών συναισθημάτων και των επιπτώσεών τους στις αλληλεπιδράσεις στον χώρο εργασίας. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Συμμετοχή σε συζητήσεις, ενεργητική ακρόαση και έκφραση των απόψεων τους με σεβασμό προς τους άλλους. • Να αναγνωρίζουν τα συναισθήματα του εαυτού τους και των άλλων και να αντιδρούν κατάλληλα. • Να προσφέρουν και να ζητούν βοήθεια με ευγένεια. • Να εξασκούν τους κανόνες του χώρου εργασίας, όπως χαιρετισμοί, συστάσεις και κώδικες ενδυμασίας. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Να εκτιμούν και να σέβονται τις απόψεις και τα συναισθήματα των συναδέλφων τους. • Να είναι υποστηρικτικοί και συνεργάσιμοι σε ομαδικά περιβάλλοντα. • Να δείχνουν προθυμία να μάθουν και να ακολουθούν τους κανόνες και τις συμπεριφορές που αφορούν το χώρο εργασίας.

ΘΕΜΑ 1.1.4 | ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση της εθιμοτυπίας στον χώρο εργασίας και της επαγγελματικής συμπεριφοράς. • Συνειδητοποίηση ότι οι άνθρωποι από άλλη προέλευση μπορεί να έχουν διαφορετικά έθιμα και στυλ επικοινωνίας. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** Κανένας **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ** • Απλά σενάρια παιχνιδιού ρόλων με οπτικά βοηθήματα.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν την έννοια της κουλτούρας και τη σημασία της στις αλληλεπιδράσεις στο χώρο εργασίας. • Έχουν αναπτύξει βασική επίγνωση των πολιτισμικών διαφορών και των πιθανών επιπτώσεών τους στον εργασιακό χώρο. • Αναγνωρίζουν ορατές και συμπεριφορικές ενδείξεις για τον εντοπισμό πολιτισμικών διαφορών. • Συναναστρέφονται με σεβασμό και ευγένεια με άτομα με διαφορετικό πολιτισμικό υπόβαθρο. • Προσαρμόζουν τους βασικούς τρόπους επικοινωνίας στα πολιτισμικά πρότυπα (χαιρετισμοί, γλώσσα του σώματος). • Να κατανούν τη σημασία του να κάνουν ερωτήσεις για να μάθουν για το πολιτισμικό υπόβαθρο των άλλων.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Κατανόηση του πολιτισμού ως σύνολο εθίμων, παραδόσεων και πρακτικών. • Αναγνώριση βασικών πολιτισμικών πτυχών, όπως η γλώσσα, η θρησκεία, το φαγητό, το ντύσιμο και ο τρόπος επικοινωνίας. • Επίγνωση για διάφορες πρακτικές, όπως χαιρετισμοί, συνέπεια και συνήθειες φαγητού.

	• Κατανόηση του τρόπου με τον οποίο οι χειρονομίες και οι εκφράσεις διαφέρουν μεταξύ των πολιτισμών **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να προσδιορίζουν το πολιτισμικό υπόβαθρο μέσω ορατών και συνομιλιακών ενδείξεων. • Να κάνουν ανοιχτές ερωτήσεις με σεβασμό για να μάθουν πολιτισμικές ιδιαιτερότητες, όπως διατροφικές συνήθειες και γλωσσικές δεξιότητες. • Να προσαρμόζουν τη συμπεριφορά και το στυλ επικοινωνίας ώστε να είναι συμπεριληπτικοί και να επιδεικνύουν σεβασμό. • Να επιδεικνύουν ευγένεια και επαγγελματισμό σε έναν διαπολιτισμικό χώρο εργασίας. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Να εκτιμούν την συνεισφορά των ατόμων με διαφορετικό πολιτισμικό υπόβαθρο. • Να είναι περίεργοι και πρόθυμοι να μάθουν για άγνωστες πολιτιστικές πρακτικές. • Να κατανοούν και να εκτιμούν την προοπτική και τις εμπειρίες των άλλων. • Να προσεγγίζουν τις διαπολιτισμικές αλληλεπιδράσεις με σεβασμό.

ΒΙΒΛΙΟ 1 | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	1.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 1.2.1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση των στοιχείων επικοινωνίας (αποστολέας, μήνυμα, παραλήπτης). • Εξοικείωση με τη χρήση μονόδρομης και αμφίδρομης επικοινωνίας. • Αναγνώριση λεκτικών και μη λεκτικών στοιχείων επικοινωνίας. • Επίγνωση των εννοιών της ενεργητικής ακρόασης και της σημασίας τους. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** Κανένας **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Σενάρια παιχνιδιού ρόλων ή σενάρια για την εξάσκηση της επικοινωνίας στο χώρο εργασίας με οπτικά βοηθήματα
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Έχουν βελτιώσει την ικανότητά τους να εκφράζουν ιδέες και πληροφορίες με σαφήνεια και αυτοπεποίθηση. • Συμμετέχουν αποτελεσματικά σε μονόδρομη και αμφίδρομη επικοινωνία σε έναν εργασιακό χώρο. • Επιδεικνύουν σεβασμό και κατανόηση κατά τη διάρκεια των αλληλεπιδράσεων.

Funded by the European Union

	• Χρησιμοποιούν τεχνικές ενεργητικής ακρόασης, όπως η παροχή ανατροφοδότησης. • Αναγνωρίζουν και να χρησιμοποιούν τη μη λεκτική επικοινωνία, όπως η οπτική επαφή και οι χειρονομίες. • Ξεκινούν και να συμμετέχουν με ευκολία σε αμφίδρομες συζητήσεις στο χώρο εργασίας.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Διαφορές μεταξύ μονόδρομης και αμφίδρομης επικοινωνίας. • Βασικές αρχές για την αποτελεσματική επικοινωνία στο χώρο εργασίας. • Τεχνικές ενεργητικής ακρόασης και ο ρόλος τους στην οικοδόμηση εμπιστοσύνης και κατανόησης. • Η σημασία της μη λεκτικής επικοινωνίας στη μεταφορά μηνυμάτων. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να μιλούν καθαρά και με φυσιολογικό ρυθμό για καλύτερη κατανόηση. • Να διατηρούν οπτική επαφή, να χρησιμοποιούν χειρονομίες και να παρατηρούν την γλώσσα του σώματος. • Να ακούν ενεργά, να αποφεύγουν τις διακοπές και να κάνουν διευκρινιστικές ερωτήσεις. • Να συμμετέχουν σε αμφίδρομους διαλόγους και να παρέχουν ανατροφοδότηση. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Αλληλεπίδραση με τους πελάτες με επιθυμητό τρόπο • Εκτίμηση των απόψεων των άλλων και αποφυγή διακοπών κατά τη διάρκεια των συζητήσεων. • Κατανόηση των συναισθημάτων και των ανησυχιών των άλλων. • Επίδειξη ενδιαφέροντος κατά τη διάρκεια των αλληλεπιδράσεων.

ΘΕΜΑ 1.2.2 | ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Εξοικείωση με βασικές οργανωτικές δεξιότητες, όπως η χρήση λίστας εργασιών και η ιεράρχηση καθηκόντων. • Κατανόηση των αρχών κατανομής του χρόνου και της ιεράρχησης των εργασιών. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ** • Πρόσβαση σε φυσικό ή ψηφιακό ημερολόγιο. • Χρωματιστοί μαρκαδόροι ή ψηφιακά ισοδύναμα για χρωματική κωδικοποίηση. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ** • Στυλό, χαρτί
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Σχεδιάζουν και να οργανώνουν αποτελεσματικά τις καθημερινές δραστηριότητες. • Έχουν βελτιώσει τις δεξιότητες διάσπασης πολύπλοκων εργασιών σε διαχειρίσιμα βήματα. • Έχουν αναπτύξει εξοικείωση με την εκτίμηση της διάρκειας των εργασιών και την προσαρμογή των σχεδίων με βάση την εμπειρία. • Έχουν μάθει να χρησιμοποιούν ημερολόγια και μεθόδους κατανομής χρόνου για αποτελεσματικό προγραμματισμό. • Έχουν αποκτήσει επάρκεια στις τεχνικές χρωματικής κωδικοποίησης για τη διαφοροποίηση των κατηγοριών εργασιών. • Έχουν εξασκηθεί στο σπάσιμο μεγαλύτερων εργασιών σε μικρότερες υποεργασίες με εκτιμώμενους χρόνους ολοκλήρωσης. • Κατανοούν την σημασία της διαβούλευσης με συναδέλφους ή προϊσταμένους όταν τους ανατίθενται δύσκολα καθήκοντα.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Πώς να κατανέμουν αποτελεσματικά τα χρονικά πλαίσια μέσα σε ένα ημερολόγιο. • Πώς να αναλύουν μεγαλύτερα καθήκοντα σε επιμέρους καθήκοντα. • Μεθόδους εκμάθησης για την πρόβλεψη του χρόνου που θα χρειαστούν εργασίες ή υποεργασίες. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να δημιουργούν, να ενημερώνουν και να διατηρούν ένα πρόγραμμα χρησιμοποιώντας ένα φυσικό ή ψηφιακό ημερολόγιο. • Να οργανώνουν οπτικά τις εργασίες ανά κατηγορίες, προτεραιότητες ή τύπους. • Να προσδιορίζουν τα βασικά στοιχεία των μεγαλύτερων εργασιών και να δημιουργούν έναν οδικό χάρτη για την ολοκλήρωση. • Να έχουν εξασκηθεί στην ακριβή εκτίμηση του χρόνου τόσο για οικείες όσο και για άγνωστες εργασίες. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάληψη ευθύνης για τον προγραμματισμό και την έγκαιρη ολοκλήρωση των εργασιών. • Αναγνώριση των περιορισμών και αναζήτηση καθοδήγησης όταν χρειάζεται. • Προσαρμογή των χρονοδιαγραμμάτων και των σχεδίων ανάλογα με την αλλαγή των συνθηκών. • Συνεχής βελτίωση των οργανωτικών συνηθειών και των στρατηγικών διαχείρισης του χρόνου.

ΘΕΜΑ 1.2.3 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Εξοικείωση με βασικές έννοιες συνεργασίας, όπως η ομαδική εργασία και ο διαμοιρασμός εργασιών. • Επίγνωση της εθιμοτυπίας στον χώρο εργασίας, των συναισθηματικών σημάτων και της βασικής επίλυσης συγκρούσεων. • Ικανότητα ευγενικής επικοινωνίας και παρακολούθησης οδηγιών. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Οπτικοί οδηγοί ή οδηγίες εργασιών βήμα προς βήμα. • Κάρτες σεναρίων για παιχνίδια ρόλων και ομαδικές συζητήσεις. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** Κανένα
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Έχουν ενισχύσει την ικανότητά τους να εργάζονται συνεργατικά στο πλαίσιο μιας ομάδας για την επίτευξη κοινών στόχων. • Κατανοούν τη σημασία της υπευθυνότητας και της λογοδοσίας για την ολοκλήρωση των εργασιών. • Έχουν μάθει να διαχειρίζονται τις συγκρούσεις και να ανακάμπτουν από τα λάθη εποικοδομητικά. • Εκτελούν αποτελεσματικά τα καθήκοντα που τους ανατίθενται ακούγοντας τις οδηγίες, κάνοντας ερωτήσεις και χρησιμοποιώντας τα απαραίτητα εργαλεία. • Συμμετέχουν σε συζητήσεις για την κατανομή των καθηκόντων, εξασφαλίζοντας δίκαιη κατανομή. • Αντιμετωπίζουν με ψυχραιμία και εποικοδομητικά τα λάθη (τόσο τα προσωπικά όσο και των άλλων).

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Βήματα για την κατανόηση, τον προγραμματισμό και την αποτελεσματική ολοκλήρωση των εργασιών. • Τεχνικές για τον επαγγελματικό χειρισμό λαθών και συγκρούσεων. • Κατανόηση της αλληλεξάρτησης εντός των ομάδων και της σημασίας του δίκαιου καταμερισμού των καθηκόντων. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να ακούν ενεργά τις οδηγίες και να διευκρινίζουν τις αβεβαιότητες. • Να συμμετέχουν σε συζητήσεις σχετικά με την κατανομή των καθηκόντων και να διαπραγματεύονται τις αναθέσεις. • Να αντιμετωπίζουν τα λάθη με ψυχραιμία, να λαμβάνουν διορθωτικά μέτρα και να υποστηρίζουν τους άλλους να κάνουν το ίδιο. • Να αναζητούν και να παρέχουν ανατροφοδότηση για να βελτιώσουν την απόδοση της εργασίας. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάληψη ευθύνης για τις εργασίες και τα αποτελέσματά τους. • Υποστήριξη των συναδέλφων όταν κάνουν λάθη ή αντιμετωπίζουν προκλήσεις. • Μάθηση από τις αποτυχίες και βελτίωση με την πάροδο του χρόνου. • Συμβολή στη συλλογική επιτυχία.

ΘΕΜΑ 1.2.4 | ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση της πολιτισμικής συνείδησης, όπως καλύπτεται στο επίπεδο αρχαρίων. • Εξοικείωση με την εθιμοτυπία στο χώρο εργασίας, συμπεριλαμβανομένης της συνέπειας και του ενδυματολογικού κώδικα **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Ένας υπολογιστής για την αναζήτηση πληροφοριών στο Διαδίκτυο, για τον πολιτισμό **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ** • Σενάρια παιχνιδιού ρόλων που αφορούν πολιτισμικές διαφορές
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Έχουν αναπτύξει την ικανότητα για ανεξάρτητη συλλογή πληροφοριών για άλλους πολιτισμούς. • Κατανοούν την σημασία του αμοιβαίου σεβασμού και της ανοχής των πολιτισμικών διαφορών στο χώρο εργασίας. • Χρησιμοποιούν πολλαπλές πηγές για να μάθουν για άλλους πολιτισμούς, όπως διαδικτυακές αναζητήσεις, συζητήσεις κ.λπ. • Σέβονται και να προσαρμόζονται στις πολιτιστικές πρακτικές στον χώρο εργασίας, όπως οι διατροφικοί περιορισμοί, τα διαλείμματα προσευχής και τα έθιμα που αφορούν τα φύλα. • Διαφοροποιούν τις προσωπικές πεποιθήσεις τους από επαγγελματικές συμπεριφορές, τηρώντας τους κανόνες του χώρου εργασίας.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Μεθόδους μάθησης άλλων πολιτισμών, μέσω διαδικτυακών αναζητήσεων, συμμετοχής σε συζητήσεις και παρακολούθησης ντοκιμαντέρ. • Κατανόηση του τρόπου προσαρμογής της συμπεριφοράς για το σεβασμό των πολιτιστικών πρακτικών, όπως οι διατροφικές συνήθειες ή οι ανάγκες προσευχής. • Ενημέρωση για τους κανόνες του χώρου εργασίας, όπως η συνέπεια και ο ενδυματολογικός κώδικας, καθώς και για το πώς εφαρμόζονται σε όλους τους εργαζόμενους **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Ικανότητα εύρεσης και χρήσης αξιόπιστων πηγών πολιτιστικών πληροφοριών. • Να αλληλεπιδρούν ευγενικά και επαγγελματικά με συναδέλφους από διαφορετικά πολιτισμικά υπόβαθρα. • Να αντιμετωπίζουν τα ζητήματα με σεβασμό εάν υπάρχουν πολιτισμικές συγκρούσεις. • Να ακολουθούν με συνέπεια τους κανόνες στο χώρο εργασίας, σεβόμενοι παράλληλα την πολιτισμική ποικιλομορφία. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Αποδοχή των πολιτισμικών διαφορών χωρίς κρίση ή κριτική. • Κατανόηση και εκτίμηση των προοπτικών των συναδέλφων από διαφορετικές κουλτούρες. • Προτεραιοποίηση των πολιτικών στο χώρο εργασίας και της συμπεριφοράς με σεβασμό έναντι των προσωπικών πεποιθήσεων. • Επίδειξη ενδιαφέροντος για την εκμάθηση άλλων πολιτισμών για τη βελτίωση των διαπροσωπικών σχέσεων.

Funded by the European Union

ΒΙΒΛΙΟ 1 | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	1.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 1.3.1 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Εξοικείωση με ενδιάμεσου επιπέδου επικοινωνιακές δεξιότητες (ενεργή ακρόαση, σαφής έκφραση, κατανόηση της μη λεκτικής επικοινωνίας). • Επίγνωση των εννοιών των διαπροσωπικών δεξιοτήτων, όπως η ενσυναίσθηση, η ομαδική εργασία και η προσαρμοστικότητα. • Βασικές γνώσεις σχετικά με τις αρχές επίλυσης συγκρούσεων στο χώρο εργασίας, διαπραγμάτευσης και επίλυσης προβλημάτων. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** Κανένας **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ** • Σενάρια παιχνιδιού ρόλων με προκλήσεις σύγκρουσης, ομαδικής εργασίας και εξυπηρέτησης πελατών με οπτικά βοηθήματα

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Διαχειρίζονται και να επιλύουν διαπροσωπικές σχέσεις εποικοδομητικά. • Οικοδομούν εμπιστοσύνη και να διατηρούν υγιείς σχέσεις σε ομαδικά περιβάλλοντα. • Έχουν αναπτύξει δεξιότητες ενσυναίσθησης, συμπεριλαμβανομένης της αναγνώρισης των συναισθημάτων των άλλων και της προσφοράς υποστήριξης. • Επιλύουν τις συγκρούσεις ακούγοντας πολλαπλές απόψεις και προσπαθώντας να βρουν κοινό έδαφος. • Ενισχύουν την προσαρμοστικότητά τους σε δυναμικά σενάρια στο χώρο εργασίας, ανταποκρινόμενοι ευέλικτα στις προκλήσεις. • Επιδεικνύουν ικανότητες επίλυσης προβλημάτων αναλύοντας καταστάσεις, προτείνοντας λύσεις και εφαρμόζοντάς τες αποτελεσματικά. • Έχουν αναπτύξει δεξιότητες διαπραγμάτευσης για την επίτευξη αμοιβαία επωφελών συμφωνιών στο χώρο εργασίας. • Επιδεικνύουν προσανατολισμένη εξυπηρέτηση πελατών μέσω της επικοινωνίας με σεβασμό και προσανατολισμό στις λύσεις.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Τεχνικές ενσυναίσθησης, συμπεριλαμβανομένης της ενεργητικής αναγνώρισης και της συναισθηματικής επικύρωσης. • Τρόπους επίλυσης συγκρούσεων, συμπεριλαμβανομένης της κατανόησης, της αντιμετώπισης των προβλημάτων και της εξεύρεσης κοινού εδάφους. • Αποτελεσματικές αρχές ομαδικής εργασίας, συμπεριλαμβανομένης της ανοικτής επικοινωνίας και της συνεργατικής στοχοθεσίας. • Στρατηγικές προσαρμοστικότητας, όπως η τροποποίηση των προσεγγίσεων ως απάντηση στις μεταβαλλόμενες συνθήκες. • Στοιχεία διαπραγμάτευσης, συμπεριλαμβανομένης της ανταλλαγής ιδεών, των παραχωρήσεων και της εξισορρόπησης των αναγκών.

	• Πρακτικές εξυπηρέτησης πελατών, συμπεριλαμβανομένης της ενεργητικής ακρόασης, της υπομονής και της εξατομικευμένης δέσμευσης. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να εκφράζουν τις σκέψεις τους με σαφήνεια, λαμβάνοντας υπόψη τις απόψεις των άλλων. • Να προσφέρουν στοχαστικές απαντήσεις που αντιμετωπίζουν συναισθηματικές και πρακτικές ανησυχίες. • Να διαχειρίζονται εποικοδομητικά τις διαφορές στο χώρο εργασίας με στόχο ένα ομαλό περιβάλλον. • Να συντονίζουν αποτελεσματικά τα καθήκοντα και να υποστηρίζουν τους συναδέλφους τους για την επίτευξη κοινών στόχων. • Να εντοπίζουν ζητήματα, να αναλύουν επιλογές και να εφαρμόζουν κατάλληλες λύσεις. • Να επιτυγχάνουν συμφωνίες που ικανοποιούν τις ανάγκες όλων των εμπλεκόμενων μερών. • Να διαχειρίζονται τα παράπονα με υπομονή, προσφέροντας έγκαιρες λύσεις. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Να προσεγγίζουν τις προκλήσεις των άλλων με κατανόηση και συμπόνια. • Ανάληψη πρωτοβουλιών για την αντιμετώπιση θεμάτων στον χώρο εργασίας και την υποστήριξη των μελών της ομάδας. • Να είναι ανοιχτοί στην ανατροφοδότηση και να προσαρμόζουν τις προσεγγίσεις τους ανάλογα με τις ανάγκες. • Να δίνουν προτεραιότητα στην ομαδική επιτυχία έναντι των ατομικών επιτευγμάτων. • Διατήρηση της ψυχραιμίας και του σεβασμού σε όλες τις αλληλεπιδράσεις στο χώρο εργασίας.

ΘΕΜΑ 1.3.2 | ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασικές και ενδιάμεσες οργανωτικές δεξιότητες, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης ημερολογίων, ανάλυσης εργασιών και τεχνικών ιεράρχησης προτεραιοτήτων. • Εξοικείωση με τις αρχές διαχείρισης χρόνου και τα συνήθη εργαλεία διαχείρισης εργασιών. • Κατανόηση της ανάθεσης καθηκόντων και της λογοδοσίας. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ** • Πρόσβαση σε ψηφιακή συσκευή (smartphone, tablet ή φορητό υπολογιστή/PC) με σύνδεση στο διαδίκτυο. • Δωρεάν εφαρμογές παραγωγικότητας (Trello, Google Tasks, Notes) ή ένα φυσικό ημερολόγιο για οργάνωση εκτός σύνδεσης. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** Κανένα
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Έχουν αναπτύξει προηγμένες δεξιότητες για την επιλογή και χρήση εργαλείων παραγωγικότητας προσαρμοσμένων στις ατομικές ανάγκες. • Έχουν βελτιώσει τις προσωπικές συνήθειες διαχείρισης χρόνου και της παραγωγικότητας. • Έχουν βελτιώσει την διαχείριση του άγχους και την ανθεκτικότητά τους κατά την αντιμετώπιση δύσκολων εργασιακών προκλήσεων. • Έχουν μάθει να αξιολογούν και να επιλέγουν μεταξύ offline και online οργανωτικών εργαλείων. • Έχουν αναπτύξει στρατηγικές αναλογισμού του χρόνου για την πρόβλεψη και τη βελτίωση των εκτιμήσεων της διάρκειας των εργασιών. • Έχουν εξασκηθεί για την αποτελεσματική επικοινωνία και υπευθυνότητα στην διαχείριση και επίλυση προκλήσεων που σχετίζονται με την εργασία.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής:

- Κατανόηση των πλεονεκτημάτων των διαφόρων εργαλείων παραγωγικότητας και των εφαρμογών τους σε εργασιακά περιβάλλοντα.
- Αναγνώριση μοτίβων στους χρόνους ολοκλήρωσης εργασιών για τη βελτίωση του προγραμματισμού και των προβλέψεων.
- Γνώση τεχνικών για την διαχείριση του άγχους που σχετίζεται με το φόρτο εργασίας και την διατήρηση της συγκέντρωσης.
- Κατανόηση της σημασίας της ανάληψης ευθύνης για τα λάθη και της συνεργατικής εξεύρεσης λύσεων.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες:

- Να χρησιμοποιούν εφαρμογές για να σχεδιάζουν, να παρακολουθούν και να οργανώνουν αποτελεσματικά τις εργασίες τους, συμπεριλαμβανομένης των υπενθυμίσεων και της παρακολούθησης του χρόνου που δαπανάται.
- Να καταγράφουν τους χρόνους ολοκλήρωσης των εργασιών και να αναλύουν τα δεδομένα για να βελτιώσουν τον μελλοντικό σχεδιασμό.
- Να εφαρμόζουν αποτελεσματικά διαλείμματα και τεχνικές διαχείρισης του άγχους για την διατήρηση της παραγωγικότητας.
- Να ανταποκρίνονται εποικοδομητικά στα λάθη και να συνεργάζονται για την επίλυση ζητημάτων με τους προϊσταμένους ή τα μέλη της ομάδας.

ΣΤΑΣΕΙΣ

Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα:

- Υιοθέτηση εργαλείων και τεχνικών που βελτιώνουν την παραγωγικότητα και την διαχείριση εργασιών.
- Να βλέπουν τα λάθη ως ευκαιρίες μάθησης και να επιδιώκουν ενεργά τη βελτίωση.
- Να είναι ανοιχτοί στην ομαδική εργασία και την ανάθεση αρμοδιοτήτων όταν διαχειρίζονται μεγάλο φόρτο εργασίας.
- Επίδειξη ανάληψης ευθύνης για τα καθήκοντα και θετική προσαρμογή στις προκλήσεις.

ΘΕΜΑ 1.3.3 | ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΌΧΙ ΑΠΑΡΑΊΤΗΤΑ ΌΣΟΝ ΑΦΟΡΆ ΤΟ ΜΈΡΟΣ ΤΩΝ ΓΝΏΣΕΩΝ, ΚΑΘΏΣ ΕΞΑΡΤΆΤΑΙ ΑΠΌ ΤΟ ΕΊΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΊΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση της ομαδικής εργασίας και της επαγγελματικής συμπεριφοράς σε ένα εργασιακό περιβάλλον. • Εξοικείωση με ενδιάμεσες δεξιότητες συνεργασίας, όπως η κατανομή εργασιών και η επίλυση συγκρούσεων. • Συνειδητοποίηση της ιεραρχίας στο χώρο εργασίας και της έννοιας του αμοιβαίου σεβασμού. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** Κανένας **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ** • Μελέτες περιπτώσεων και ασκήσεις ρόλων με οπτικά βοηθήματα.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • ενδυναμώσουν τις προηγμένες δεξιότητες συνεργασίας, συμπεριλαμβανομένης της διατήρησης επαγγελματικών σχέσεων και της διαπραγμάτευσης συμβιβασμών. • Έχουν αναπτύξει αυτοπεποίθηση για την διαχείριση σύνθετων διαπροσωπικών καταστάσεων στον εργασιακό χώρο. • Έχουν μάθει να ευθυγραμμίζουν αποτελεσματικά τις προσωπικές τους συνεισφορές με τους στόχους της ομάδας. • Επιδεικνύουν συναδελφική συμπεριφορά, επικοινωνώντας με σεβασμό με τα μέλη της ομάδας και συμβάλλοντας σε ένα θετικό εργασιακό περιβάλλον. • Συνεργάζονται σε εργασίες στο πλαίσιο ενός κοινού σχεδίου εργασίας, διασφαλίζοντας αξιοπιστία και σαφή επικοινωνία. • Επιλύουν τις διαφωνίες με επαγγελματισμό, βρίσκοντας δίκαιους και αποτελεσματικούς συμβιβασμούς. • Αντιμετωπίζουν τις δυσχέρειες ή τις προκλήσεις προληπτικά και επαγγελματικά, αναζητώντας συνεργατικές λύσεις.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Στρατηγικές για την προώθηση του σεβασμού, της φιλικότητας και της αμοιβαίας υποστήριξης στον εργασιακό χώρο. • Κατανόηση των στοιχείων ενός κοινού σχεδίου εργασίας και της σημασίας των αλληλοεξαρτώμενων εργασιών. • Μεθόδους για την εξεύρεση συμβιβασμών και την επαγγελματική αντιμετώπιση των διαφωνιών. • Τεχνικές για την εποικοδομητική συζήτηση δυσάρεστων καταστάσεων ή θεμάτων. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να συνεργάζονται αποτελεσματικά στο πλαίσιο ενός δομημένου σχεδίου, συμπεριλαμβανομένης της ιεράρχησης των εργασιών και της διαχείρισης του χρόνου. • Να εξισορροπούν τις διαφορετικές απόψεις και να καταλήγουν σε αμοιβαία ικανοποιητικές συμφωνίες. • Να εκφράζουν τις ανησυχίες τους και να παρέχουν ανατροφοδότηση με ήρεμο τρόπο και με σεβασμό. • Να συμμετέχουν σε συζητήσεις ή να διευκολύνουν συζητήσεις για την επίλυση διαπροσωπικών εντάσεων. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Επίδειξη κατανόησης και προθυμίας για παροχή βοήθειας στους συναδέλφους. • Διατήρηση ενός ήρεμου και με σεβασμό τρόπου σε όλες τις αλληλεπιδράσεις. • Να είναι ανοιχτοί σε συμβιβασμούς και εναλλακτικές λύσεις σε δύσκολες καταστάσεις. • Αντιμετώπιση των ενοχλήσεων και των προκλήσεων με εποικοδομητική νοοτροπία.

ΘΕΜΑ 1.3.4 | ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση της πολιτισμικής συνείδησης και των κανόνων στον χώρο εργασίας σχετικά με την πολυμορφία και την ένταξη (Ενδιάμεσο επίπεδο). • Εξοικείωση με τη χρήση διαδικτυακών εργαλείων για έρευνα και εκμάθηση πολιτισμικών διαφορών **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Ηλεκτρονικός υπολογιστής/φορητός υπολογιστής με πρόσβαση στο Διαδίκτυο για πρόσβαση σε μεταφραστικά εργαλεία και πηγές εκμάθησης γλωσσών. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Παιχνίδι ρόλων με ευγενικές φράσεις και πολιτιστικά σενάρια.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Εφαρμόζουν ενεργά την πολιτισμική ευαισθησία σε επαγγελματικά περιβάλλοντα. • Έχουν αναπτύξει την βασική κατανόηση μιας ξένης γλώσσας για να βελτιωθεί η επικοινωνία με ανθρώπους από άλλους πολιτισμούς. • Επιδεικνύουν ευγενική και με σεβασμό συμπεριφορά απέναντι σε άτομα από όλα τα πολιτισμικά υπόβαθρα. • Χρησιμοποιούν τις πολιτισμικές γνώσεις για να οικοδομήσουν εμπιστοσύνη και να κάνουν τους άλλους να αισθάνονται άνετα στις αλληλεπιδράσεις στο χώρο εργασίας. • Έχουν εξασκηθεί σε βασικές φράσεις ξένων γλωσσών για να επικοινωνούν αποτελεσματικά με πελάτες, συναδέλφους ή επισκέπτες. • Χρησιμοποιούν αποτελεσματικά διαδικτυακά εργαλεία για τη βελτίωση της γνώσης της ξένης γλώσσας και της πολιτισμικής κατανόησης.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Κατανόηση του τρόπου χρήσης της πολιτισμικής γνώσης για τη βελτίωση των αλληλεπιδράσεων. • Εξοικείωση με βασικές φράσεις για χαιρετισμούς, συστάσεις και αποχαιρετισμούς σε μία ή περισσότερες γλώσσες. • Επίγνωση διαδικτυακών εργαλείων εκμάθησης γλωσσών και πολιτισμού **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Ικανότητα προσαρμογής του στυλ επικοινωνίας σε διαφορετικά πολιτισμικά πλαίσια. • Ικανότητα χρήσης ευγενικών φράσεων και απλών προτάσεων σε μια ξένη γλώσσα. • Διασφάλιση σαφούς κατανόησης κατά τη διάρκεια των διαπολιτισμικών αλληλεπιδράσεων, κάνοντας ερωτήσεις και διευκρινίζοντας αμφιβολίες. • Εφαρμογή πολιτισμικών γνώσεων για την αντιμετώπιση πιθανών παρεξηγήσεων σε επαγγελματικές καταστάσεις. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Επίδειξη προθυμίας για εκμάθηση και ενσωμάτωση νέων πολιτισμικών και γλωσσικών γνώσεων. • Επίδειξη ευγενικής και συμπεριληπτικής συμπεριφοράς προς όλα τα άτομα. • Αναζήτηση ευκαιριών για την επέκταση των πολιτιστικών και γλωσσικών δεξιοτήτων για τη βελτίωση της απόδοσης στο χώρο εργασίας. • Να καταβάλλουν προσπάθειες για την κατανόηση και την προσαρμογή τους σε διαφορετικές προοπτικές.

ΕΝΟΤΗΤΑ 2 | ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ 3 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ (ΒΟΗΘΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ, ΒΟΗΘΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΚΑΙ ΒΟΗΘΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ)

ΚΥΡΙΟΣ ΣΤΟΧΟΣ & ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αυτή η ενότητα διερευνά τις πρακτικές και θεωρητικές δεξιότητες που απαιτούνται για τρεις συγκεκριμένους επαγγελματικούς ρόλους:

1. Βοηθός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών
2. Βοηθός Τροφοδοσίας
3. Βοηθός Αποθήκης

Έχει σχεδιαστεί για να προετοιμάσει τους νέους με αναπηρία να εκτελούν βασικά καθήκοντα σε αυτούς τους ρόλους, εξοπλίζοντάς τους με ειδικές για το επάγγελμα ικανότητες και γνώσεις που θα τους βάλουν σε ειδικές για το επάγγελμα καταστάσεις.

Η Ενότητα 2 και τα 3 βιβλία της (ένα για κάθε εργασία) χρησιμοποιούν ένα σύστημα ιεράρχησης, παρουσιάζοντας εργασίες σε επίπεδο αρχαρίων, ενδιάμεσο και προχωρημένο για κάθε ρόλο εργασίας. Για παράδειγμα, ένας Βοηθός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών μπορεί να ξεκινήσει με καθήκοντα όπως ο βασικός καθαρισμός δωματίων και να προχωρήσει σε πιο σύνθετες αρμοδιότητες, όπως η διαχείριση των υπηρεσιών για τους επισκέπτες. Ομοίως, οι Βοηθοί τροφοδοσίας και αποθήκης εκπαιδεύονται για να χειρίζονται βασικά, ενδιάμεσα και προχωρημένα καθήκοντα που αντικατοπτρίζουν τις πραγματικές απαιτήσεις του χώρου εργασίας.

Η ολοκλήρωση αυτής της ενότητας επιτρέπει στους χρήστες να αποκτήσουν συγκεκριμένες θεωρητικές και πρακτικές δεξιότητες για μια συγκεκριμένη εργασία και παρέχει μια καλή βάση για το παιχνίδι επαυξημένης πραγματικότητας (VR Game) που προσομοιώνει και τα τρία περιβάλλοντα εργασίας.

ΒΙΒΛΙΟ 2 | ΒΟΗΘΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

ΚΥΡΙΟΣ ΣΤΟΧΟΣ & ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το Βιβλίο 2 καλύπτει το επάγγελμα του Βοηθού Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και ο κύριος στόχος του είναι να εκπαιδεύσει και να προετοιμάσει νέους με αναπηρία ώστε να είναι σε θέση να ασκήσουν το συγκεκριμένο επάγγελμα.

Σκοπός της κατάρτισης είναι οι νέοι με αναπηρία να αποκτήσουν τις απαιτούμενες γνώσεις και δεξιότητες που σχετίζονται με το ευρύτερο εργασιακό πλαίσιο του βοηθού ξενοδοχειακών υπηρεσιών με απώτερο στόχο την απόκτηση ανεξαρτησίας και αυτοπεποίθησης. Στο τέλος της κατάρτισης, η οποία είναι προσαρμοσμένη στις ειδικές ανάγκες και δυνατότητες των νέων με αναπηρία, οι εκπαιδευόμενοι θα αναπτύξουν τις δεξιότητες και τις γνώσεις που απαιτούνται για να γίνουν επαγγελματίες βοηθοί ξενοδοχειακών υπηρεσιών. Πιο συγκεκριμένα, θα αποκτήσουν ικανότητες και δεξιότητες που σχετίζονται με την καθαριότητα και τη φροντίδα των εσωτερικών χώρων, των εξωτερικών χώρων και των κήπων, τον έλεγχο του ξενοδοχειακού εξοπλισμού και την προμήθεια και εγκατάσταση του εξοπλισμού των δωματίων.

Το Βιβλίο 2 αποτελείται από διάφορες προσομοιώσεις απασχόλησης βοηθών ξενοδοχειακών υπηρεσιών, οι οποίες χωρίζονται σε τρία (3) επίπεδα: αρχαρίων, ενδιάμεσο και προχωρημένο, με έμφαση στη σχολαστική εκτέλεση των καθηκόντων και στις επικοινωνιακές δεξιότητες.

Με την ολοκλήρωση της κατάρτισης, οι νέοι με αναπηρία θα είναι εξοπλισμένοι για να ανταποκριθούν στη λειτουργία ενός ξενοδοχείου και να ενταχθούν αποτελεσματικά στο εργατικό δυναμικό, παρά τις αναπηρίες τους.

ΒΙΒΛΙΟ 2 | ΒΟΗΘΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	2.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 2.1.1 | ΞΕΣΚΟΝΙΣΜΑ ΕΠΙΠΛΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση των αρχών υγιεινής και της σημασίας τους • Βασική κατανόηση των εργαλείων και των προϊόντων καθαρισμού **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Προστατευτικά γάντια (επαναχρησιμοποιήσιμα) • Μαλακό ξεσκονόπανο **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Κατάλληλο υγρό καθαριστικό
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Ολοκληρώνουν την εργασία ξεσκονίσματος εντός συγκεκριμένου χρονικού πλαισίου • Παρατηρούν γρήγορα τις σκονισμένες περιοχές • Ακολουθούν την προκαθορισμένη αλληλουχία εργασιών και διαδικασίες • Επιλέγουν τον σωστό εξοπλισμό και αναλώσιμα • Ξεσκονίζουν αποτελεσματικά τις επιφάνειες και να αφαιρούν την σκόνη από τις επιφάνειες

Funded by the European Union

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Κατάλληλα εργαλεία και προϊόντα για το ξεσκόνισμα των επίπλων • Απαιτήσεις ασφάλειας και υγιεινής • Σημασία της διατήρησης των δωματίων του ξενοδοχείου καθαρά **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Ικανότητα να ακολουθούν μια διαδικασία βήμα προς βήμα • Σωστό χειρισμός των εργαλείων και των προϊόντων καθαρισμού • Γρήγορη παρατήρηση περιοχών και επιφανειών **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάληψη ευθύνης για την ορθή ολοκλήρωση της εργασίας • Να γίνονται σχολαστικοί κατά τον καθαρισμό με προσοχή στη λεπτομέρεια • Εκτέλεση της εργασίας με αυτοπεποίθηση χωρίς επίβλεψη • Να συνεργάζονται ομαλά με τους συναδέλφους τους

ΘΕΜΑ 2.1.2 | ΠΟΤΙΣΜΑ ΦΥΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση ότι τα φυτά χρειάζονται νερό για να επιβιώσουν • Να αναγνωρίζουν ένα ποτιστήρι και μια βρύση **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Κανάτα ποτίσματος ή/και σωλήνας ποτίσματος • Βρύση (ή οποιαδήποτε άλλη πηγή νερού)

	ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ: • Νερό
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Προσδιορίζουν και να αντιμετωπίζουν το πότισμα των φυτών αναγνωρίζοντας την ανάγκη. • Εντοπίζουν τον απαιτούμενο εξοπλισμό και τις πηγές νερού. • Διακρίνουν μεταξύ ξηρών και επαρκώς ποτισμένων φυτών. • Αναγνωρίζουν ποια φυτά χρειάζονται πότισμα αξιολογώντας την υγρασία του εδάφους. • Χρησιμοποιούν ένα ποτιστήρι και μια βρύση σωστά χρησιμοποιώντας την σωστή ποσότητα νερού. • Ολοκληρώνουν το έργο του ποτίσματος των φυτών εντός του κατάλληλου χρονικού πλαισίου.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Να υπολογίζουν την ποσότητα νερού που χρειάζεται κάθε φυτό για να διατηρήσει τη ζωτικότητά του. • Να κατανοούν τις βασικές ανάγκες των φυτών. • Να έχουν εξοικειωθεί με τις βασικές απαραίτητες εργασίες και ρουτίνες του ξενοδοχείου. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να υπολογίζουν την απαραίτητη ποσότητα νερού για κάθε φυτό, ώστε να διασφαλιστεί τη ζωτικότητά του. • Να ποτίζουν τα φυτά αποτελεσματικά χωρίς να σπαταλούν νερό ή να καταστρέφουν τα φυτά. • Να χειρίζονται ένα ποτιστήρι και να διαχειρίζονται τη ροή του νερού ώστε να αποφεύγεται το υπερβολικό πότισμα. • Να εκτελούν αυτό το έργο ανεξάρτητα και με συνέπεια. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα:

	• Ανάπτυξη αίσθησης ευθύνης για τα φυτά. • Ολοκλήρωση της εργασίας προσεκτικά και με υπομονή. • Ενδιαφέρον για τους τομείς ρουτίνας και συντήρησης ενός ξενοδοχειακού περιβάλλοντος.

ΘΕΜΑ 2.1.3 | ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΣΕΝΤΟΝΙΩΝ ΚΑΙ ΣΤΟΛΩΝ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση των ειδών που πρέπει να καθαρίζονται (σεντόνια, πετσέτες, στολές). • Κατανόηση της ανάγκης καθαρισμού αυτών των αντικειμένων. • Εξοικείωση με τις διαδικασίες και τις τοποθεσίες του ξενοδοχείου για τη συλλογή και μεταφορά των άπλυτων. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Καλάθια πλυντηρίου (ή καρότσια) για τη μεταφορά των άπλυτων στα πλυντήρια. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** Κανένα
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Εντοπίζουν και να συλλέγουν χρησιμοποιημένα σεντόνια, πετσέτες και στολές. • Συγκεντρώνουν και να μεταφέρουν αντικείμενα με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα από διάφορες τοποθεσίες εντός του ξενοδοχείου. • Γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του ξενοδοχείου, ειδικά όσον αφορά στους χώρους εξυπηρέτησης, όπως τα δωμάτια και το πλυντήριο. • Ολοκληρώνουν την εργασία σύμφωνα με τις οδηγίες του ξενοδοχείου
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Να κατανοούν τη σημασία της υγιεινής και της καθαριότητας σε ένα ξενοδοχείο.

	• Να κατανοούν τη σημασία της έγκαιρης ολοκλήρωσης των εργασιών αυτών για την ομαλή ροή των ξενοδοχειακών εργασιών. • Να είναι εξοικειωμένοι με τη διαδικασία του πλυντηρίου του ξενοδοχείου και το ρόλο του πλυντηρίου στη συνολική ροή εργασιών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να ταξινομούν και να συγκεντρώνουν χρησιμοποιημένες στολές και ιματισμό. • Να αναγνωρίζουν εύκολα ποια αντικείμενα χρειάζονται καθαρισμό. • Να τα μεταφέρουν με ασφάλεια στο δωμάτιο πλυντηρίου. • Να ολοκληρώνουν την εργασία εντός καθορισμένου χρονικού πλαισίου, εξασφαλίζοντας την ελάχιστη δυνατή διακοπή των υπηρεσιών του ξενοδοχείου. • Να παρακάμπτουν ένα πρόβλημα, όπως η μη διαθεσιμότητα καλαθιού πλυντηρίου και/ή να ζητούν βοήθεια. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάπτυξη αισθήματος ευθύνης για τη διατήρηση της καθαριότητας και της υγιεινής εντός του ξενοδοχείου. • Διασφάλιση, μέσω της προσοχής στη λεπτομέρεια, ότι όλα τα απαραίτητα είδη (σεντόνια, πετσέτες, στολές) συλλέγονται. • Κατανόηση της σημασίας του ρόλου τους στην υποστήριξη της ομάδας πλυντηρίου, προάγοντας μια συνεργατική νοοτροπία.

ΘΕΜΑ 2.1.4 | ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΔΩΜΑΤΙΩΝ - ΔΙΑΦΗΜΙΣΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ, ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΙ, ΖΑΧΑΡΗ, ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ, ΠΟΤΗΡΙΑ, ΠΕΤΣΕΤΕΣ, ΥΓΡΟ ΜΠΑΝΙΟΥ, ΣΑΠΟΥΝΙ Κ.ΛΠ.	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση των τύπων αναλωσίμων και εξοπλισμού που βρίσκονται στα δωμάτια των ξενοδοχείων (διαφημιστικές μπροσούρες, σετ καφέ/τσάι, πετσέτες, σαπούνι). • Επίγνωση των προτύπων καθαριότητας και υγιεινής. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Καροτσάκια καθαριότητας για τη μεταφορά προμηθειών δωματίου (καφές, τσάι, ζάχαρη, σαπούνι μπάνιου, πετσέτες κ.λπ.). • Υλικά καθαρισμού, όπως γάντια, πανιά και σπρέι απολύμανσης για το χειρισμό και την αντικατάσταση αντικειμένων. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Λίστα ελέγχου δωματίου για να διασφαλιστεί ότι όλα τα αντικείμενα του δωματίου ελέγχονται και αντικαθίστανται. • Προμήθειες δωματίου, όπως καφές, τσάι, ζάχαρη, βιβλία, πετσέτες, σαπούνι, στυλό, μπλοκ κ.λπ. • Άλλα αντικείμενα όπως ποτήρια, φλιτζάνια που χρειάζονται αντικατάσταση.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Απαριθμούν τον κατάλογο των προϊόντων εξοπλισμού δωματίου • Εντοπίζουν τα προϊόντα του καταλόγου που βρίσκονται σε έλλειψη και να φροντίζουν για την αντικατάστασή τους. • Τακτοποιούν τα προϊόντα εξοπλισμού δωματίου με τάξη στη σωστή θέση. • Αντικαθιστούν τις χρησιμοποιημένες πετσέτες και τα ποτήρια με καινούργια, με βάση τους κανόνες και τα πρότυπα υγιεινής του ξενοδοχείου. • Ελέγχουν την κατάσταση του εξοπλισμού του δωματίου, όπως ο βραστήρας, και να αντικαθιστούν τυχόν δυσλειτουργικά στοιχεία ή να τα αναφέρουν.

	• Ελέγχουν και να αντικαθιστούν τακτικά τα αναλώσιμα σύμφωνα με τις διαδικασίες του ξενοδοχείου. • Εκτελούν αποτελεσματικά τους ελέγχους και να διασφαλίζουν την προετοιμασία των δωματίων εντός των καθορισμένων προθεσμιών. • Κατανοούν τι πρέπει να κάνουν εάν λείπουν ή έχουν καταστραφεί ορισμένα πράγματα.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Να απαριθμούν και να περιγράφουν τον κατάλογο των προϊόντων που περιέχονται στο δωμάτιο • Κατάλληλα επίπεδα αποθεμάτων για τις παροχές του δωματίου και τα αναλώσιμα. • Βασικά πρωτόκολλα υγιεινής κατά το χειρισμό αντικειμένων όπως πετσέτες, ποτήρια και dispensers. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να ελέγχουν σχολαστικά κάθε αντικείμενο (μπροσούρες, καφέ/τσάι, πετσέτες, σαπούνι) για να βεβαιώνονται ότι δεν λείπει ή δεν έχει υποστεί ζημιά τίποτα. • Να αντικαθιστούν αναλώσιμα και αντικείμενα όπως πετσέτες και ποτήρια, διατηρώντας την υγιεινή και την τάξη στο δωμάτιο. • Να οργανώνουν και να τοποθετούν τα αναλώσιμα και τα αντικείμενα του δωματίου στις κατάλληλες θέσεις. • Να ακολουθούν τις διαδικασίες και τα πρωτόκολλα του ξενοδοχείου για τις υπηρεσίες δωματίου. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάπτυξη αισθήματος ευθύνης για τη διατήρηση των προτύπων του δωματίου. • Κατανόηση της σημασίας των καλά εφοδιασμένων και καθαρών δωματίων για τη δημιουργία θετικής εμπειρίας των πελατών.

	• Οικοδόμηση εμπιστοσύνης στην εκτέλεση καθηκόντων με ελάχιστη επίβλεψη. • Τήρηση των κανόνων ασφαλείας του ξενοδοχείου.

ΘΕΜΑ 2.1.5 | ΑΠΟΚΟΜΙΔΗ ΣΚΟΥΠΙΔΙΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Να κατανοούν τη σημασία της καθαριότητας και το ρόλο της απομάκρυνσης των σκουπιδιών στη διατήρηση της υγιεινής. • Να αναγνωρίζουν τι συνιστά σκουπίδια και να γνωρίζουν πού βρίσκονται οι κάδοι απορριμμάτων. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Κάδος απορριμμάτων **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Σακούλες απορριμμάτων για την αντικατάσταση των χρησιμοποιημένων • Γάντια μίας χρήσης για ασφαλή χειρισμό των σκουπιδιών.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • προσδιορίζουν τον κάδο απορριμμάτων που πρέπει να αδειάσει. • αφαιρούν σωστά τη σακούλα σκουπιδιών και να την σφραγίζουν. • αντικαθιστούν σωστά την σακούλα σκουπιδιών. • φορούν γάντια και να γνωρίζουν πώς να τα χρησιμοποιούν κατάλληλα. • ακολουθούν μια διαδικασία βήμα προς βήμα για την απομάκρυνση των σκουπιδιών. • κατανοούν την σημασία του να φορούν γάντια και να χειρίζονται τα σκουπίδια με υγιεινό τρόπο.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Βασικά πρωτόκολλα υγιεινής και γιατί τα γάντια είναι απαραίτητα όταν χειρίζονται σκουπίδια. • Κανόνες και πρότυπα του ξενοδοχείου όσον αφορά στην συχνότητα ελέγχου και απομάκρυνσης των

	σκουπιδιών στα δωμάτια και τους κοινόχρηστους χώρους. • Περιβαλλοντική ευαισθητοποίηση μέσω της σημασίας της σωστής διάθεσης των αποβλήτων. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να διασφαλίζουν την υγιεινή και την καθαριότητα των χώρων • Να αφαιρούν αποτελεσματικά και να αντικαθιστούν τις σακούλες σκουπιδιών. • Να χειρίζονται τις σακούλες απορριμμάτων και τα γάντια με προσοχή ώστε να μην χυθεί τίποτα ή μολυνθούν άλλες επιφάνειες. • Να ολοκληρώνουν τη διαδικασία απομάκρυνσης των σκουπιδιών άμεσα και τακτικά στο πλαίσιο της καθημερινής ρουτίνας. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάπτυξη αισθήματος ευθύνης για τη διατήρηση της καθαριότητας και της υγιεινής στο ξενοδοχείο. • Να εξασφαλίζουν με προσοχή στη λεπτομέρεια ότι ο κάδος απορριμμάτων αδειάζει σωστά και ότι η σακούλα αντικατάστασης είναι ασφαλώς τοποθετημένη στη θέση της. • Κατανόηση της σημασίας της καθαριότητας για την εμπειρία του επισκέπτη και την τήρηση ασφαλών πρακτικών.

ΒΙΒΛΙΟ 2 | ΒΟΗΘΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	2.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 2.2.1 | ΧΡΗΣΗ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΑΣ - ΥΓΡΟ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΜΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Προσδιορισμός διάφορων ειδών δαπέδων. • Κατανόηση των βασικών προτύπων υγιεινής και καθαριότητας. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Σφουγγαρίστρα • Κουβάς σφουγγαρίσματος με σουρωτήρι **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Νερό • Απορρυπαντικό σφουγγαρίσματος
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • ολοκληρώνουν μια εργασία σφουγγαρίσματος αποτελεσματικά και αποδοτικά. • κατανοούν τη σημασία της διατήρησης ενός καθαρού ξενοδοχειακού περιβάλλοντος. • ακολουθούν μια συστηματική προσέγγιση στον καθαρισμό δαπέδων, συμπεριλαμβανομένων των θεμάτων ασφαλείας.

	• τοποθετούν σωστά την σφουγγαρίστρα και το διάλυμα καθαρισμού. • χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τη σφουγγαρίστρα σε σχήμα οκτώ για να εξασφαλίζουν την πλήρη κάλυψη του δαπέδου. • αποφεύγουν το περπάτημα σε βρεγμένα δάπεδα σφουγγαρίζοντας από τη μία πλευρά του δωματίου προς την πόρτα εξόδου. • κατανοούν πότε πρέπει να στύψουν την σφουγγαρίστρα για να αποφύγουν τον υπερκορεσμό του δαπέδου με νερό.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Σωστή μέθοδο ανάμιξης νερού και απορρυπαντικού. • Πώς να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά μια σφουγγαρίστρα χρησιμοποιώντας το σουρωτήρι. • Να κατανοούν πώς να αποφεύγουν κινδύνους, όπως το γλίστρημα σε βρεγμένα δάπεδα ή την χρήση υπερβολικής ποσότητας απορρυπαντικού. • Ανάπτυξη αίσθησης του χρόνου που απαιτείται για την αποτελεσματική ολοκλήρωση των εργασιών σφουγγαρίσματος. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να χειρίζονται αποτελεσματικά μια σφουγγαρίστρα και έναν κουβά για να σκουπίζουν ένα δάπεδο από άκρη σε άκρη. • Να προσδιορίζουν τον τύπο του απορρυπαντικού και να μετρούν την κατάλληλη δόση. • Να ελέγχουν την ποσότητα του νερού που χρησιμοποιείται στο δάπεδο χρησιμοποιώντας ένα σουρωτήρι. • Να βεβαιώνονται ότι όλες οι περιοχές του δαπέδου καθαρίζονται σχολαστικά. • Να αναγνωρίζουν πότε η σφουγγαρίστρα είναι πολύ υγρή ή στεγνή και να την προσαρμόζουν ανάλογα. **ΣΤΑΣΕΙΣ**

	Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Να δίνουν προσοχή στους κανόνες και τις διαδικασίες ασφαλείας του ξενοδοχείου. • Ανάληψη ευθύνης για τη διατήρηση της καθαριότητας και της υγιεινής στο ξενοδοχείο. • Να είναι σχολαστικοί και να δίνουν προσοχή στη λεπτομέρεια και την αποτελεσματικότητα. • Να επαναλαμβάνουν τα βήματα ανάλογα με τις ανάγκες για να διασφαλιστεί ότι η εργασία γίνεται σωστά. • Να προσέχουν να μην πατάνε σε φρεσκοκαθαρισμένες περιοχές για να διατηρούν ένα πεντακάθαρο αποτέλεσμα.

ΘΕΜΑ 2.2.2 | ΣΤΡΩΣΙΜΟ ΚΡΕΒΑΤΙΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Προσδιορισμός των διάφορων λευκών ειδών (μαξιλαροθήκες, σεντόνια, καλύμματα κ.λπ.) που χρησιμοποιούνται σε ένα ξενοδοχείο. • Κατανόηση της σημασίας της υγιεινής για την διατήρηση της άνεσης των επισκεπτών. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Κρεβάτι • Μαξιλάρια • Πάπλωμα **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Καθαρά λευκά είδη (σεντόνια, μαξιλαροθήκες, παπλωματοθήκη)
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • ακολουθούν μια διαδικασία βήμα προς βήμα για να ολοκληρώσουν μια εργασία. • στρώνουν ένα κρεβάτι γρήγορα και αποτελεσματικά. • κατανοούν την σημασία της καθαριότητας και της ακρίβειας κατά το στρώσιμο των κρεβατιών.

	• ξεστρώνουν σωστά και να αντικαθιστούν τα σεντόνια σε ένα κρεβάτι. • στρώνουν το κατωσέντονο σωστά για να αποφεύγουν τις τσακίσεις. • ευθυγραμμίζουν το πάπλωμα ομοιόμορφα και να τοποθετούν τα μαξιλάρια με τάξη. • διπλώνουν το πάπλωμα και το σεντόνι με τάξη.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • τους διάφορους τύπους λευκών ειδών: μαξιλαράκι στρώματος, κάτω σεντόνι, πάνω σεντόνι, πάπλωμα και μαξιλαροθήκες. • Τα βασικά βήματα για το στρώσιμο του κρεβατιού, συμπεριλαμβανομένης της προετοιμασίας και της παραγγελίας των κλινοσκεπασμάτων. • Τις βασικές τεχνικές στρωσίματος κρεβατιών και την σημασία των καθαρών σεντονιών στα δωμάτια των επισκεπτών. • Τα πρότυπα καθαριότητας για τα δωμάτια του ξενοδοχείου • Την σημασία της παρουσίασης στο στρώσιμο του κρεβατιού. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Προετοιμασία ενός κρεβατιού και τοποθέτηση των κλινοσκεπασμάτων στη σωστή σειρά με προσοχή στη λεπτομέρεια. • Ανάπτυξη συντονισμού για να χειρίζονται σεντόνια, κουβέρτες και μαξιλάρια με ακρίβεια. • Έγκαιρη και συστηματική ολοκλήρωση της διαδικασίας ετοιμασίας των κρεβατιών. • Διαχείριση προκλήσεων όπως η διασφάλιση της σωστής τοποθέτησης των σεντονιών. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα:

	• Δέσμευση στην λεπτομέρεια και την αποτελεσματικότητα. • Να παίρνουν ικανοποίηση από την παρουσίαση ενός καλοφτιαγμένου κρεβατιού που ανταποκρίνεται στα πρότυπα του ξενοδοχείου και που να ικανοποιεί τον πελάτη. • Κατανόηση της σημασίας της προετοιμασίας ενός καθαρού και άνετου χώρου για τους επισκέπτες. • Έμφαση στην λεπτομέρεια, την τάξη και την συμμετρία κατά την προετοιμασία του κρεβατιού.

ΘΕΜΑ 2.2.3 | ΔΙΑΛΟΓΗ ΤΩΝ ΣΕΝΤΟΝΙΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΤΟΛΩΝ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Προσδιορισμός των διάφορων ειδών ιματισμού (μαξιλαροθήκες, σεντόνια, καλύμματα, πετσέτες κ.λπ.) και των στολών που χρησιμοποιούνται σε ένα ξενοδοχείο. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Κρεβάτι, σεντόνια και καλύμματα κρεβατιών • Ξενοδοχειακά σεντόνια και στολές • Προστατευτικά γάντια • Καλάθια πλυντηρίου με ετικέτες για την κατηγοριοποίηση αντικειμένων για διαφορετικούς τύπους πλύσης. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** Κανένα
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • διακρίνουν και να ταξινομούν σωστά τα κλινοσκεπάσματα και τις στολές των ξενοδοχείων σε κατηγορίες με βάση το υλικό και το χρώμα. • αναγνωρίζουν και να αφαιρούν ανεπιθύμητα αντικείμενα από τον λερωμένο ιματισμό για να αποφεύγεται πιθανή ζημιά στο μηχάνημα. • προσδιορίζουν τα λερωμένα αντικείμενα και να τα βάζουν στην άκρη για ειδική επεξεργασία.

	• ακολουθούν μια λεπτομερή, βήμα προς βήμα διαδικασία για να ολοκληρώνουν τις εργασίες ταξινόμησης. • οργανώνουν αποτελεσματικά τα λευκά είδη και τις στολές με βάση το χρώμα και τον τύπο για αποτελεσματικό πλύσιμο. • προσδιορίζουν τα λερωμένα ή κατεστραμμένα αντικείμενα και να καθορίζουν την κατάλληλη πορεία δράσης για την επεξεργασία.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Βασικούς κανόνες διαχωρισμού των κλινοσκεπασμάτων και των στολών (χρώμα, υλικό κ.λπ.) για ένα πλυντήριο ξενοδοχείου. • Να κατανοούν πώς να ταξινομούν διάφορα ξενοδοχειακά υφάσματα και στολές για πλύσιμο ή στεγνό καθάρισμα. • Την σημασία της χρήσης προστατευτικών γαντιών και του σωστού χειρισμού των λερωμένων ρούχων για την αποφυγή μόλυνσης. • Επίγνωση του τρόπου με τον οποίο πλένονται ή επεξεργάζονται τα διάφορα υλικά (σεντόνια, πετσέτες, στολές) για την αποφυγή ζημιών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Ικανότητα γρήγορης και σωστής ταξινόμησης και διαχωρισμού των λευκών ειδών και των στολών για το πλυντήριο του ξενοδοχείου. • Ανάπτυξη αποτελεσματικότητας στην κατηγοριοποίηση των ειδών πλυντηρίου (σεντόνια, στολές, πετσέτες) με βάση το χρώμα και το ύφασμα. • Εντοπισμός λεκέδων ή ανεπιθύμητων αντικειμένων, όπως υπολείμματα τροφίμων ή χαρτιού, και αφαίρεση αυτών πριν από το πλύσιμο. • Να αποφασίζουν ποια αντικείμενα χρειάζονται ξεχωριστό πλύσιμο λόγω λεκέδων ή ευαισθησίας του υλικού. **ΣΤΑΣΕΙΣ**

	Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Να είναι προσηλωμένοι στη λεπτομέρεια και την αποτελεσματικότητα κατά τη διάρκεια των εργασιών καθαρισμού. • Να κατανοούν τη σημασία της σχολαστικής διαλογής για να διασφαλίζουν τον κατάλληλο καθαρισμό και την συντήρηση των ξενοδοχειακών ειδών. • Να δίνουν προτεραιότητα στην καθαριότητα και την ασφάλεια με τον κατάλληλο χειρισμό των λερωμένων αντικειμένων.

ΘΕΜΑ 2.2.4 | ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΑΠΟΣΚΕΥΩΝ ΤΩΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΙ ΠΡΟΣ ΤΟ ΔΩΜΑΤΙΟ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Προσδιορισμός των διάφορων ειδών αποσκευών. • Βασική κατανόηση των δεξιοτήτων αλληλεπίδρασης και επικοινωνίας με τους επισκέπτες, συμπεριλαμβανομένης της ευγένειας και της προσφοράς βοήθειας. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Καροτσάκι αποσκευών (καροτσάκι γκρουμ) • Ανελκυστήρας εξυπηρέτησης • Ράφια αποσκευών **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Ετικέτες αποσκευών για την επισήμανση των αποσκευών των επισκεπτών.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Επικοινωνούν με τους επισκέπτες με επαγγελματισμό, προσφέροντας ευγενικά βοήθεια με τις αποσκευές τους. • Ακολουθούν βήμα προς βήμα τη διαδικασία μεταφοράς των αποσκευών από το λόμπι στο δωμάτιο ή στον χώρο αποθήκευσης.

	• Μετακινούν με ασφάλεια τις αποσκευές χωρίς να προκαλούν ζημιές, εστιάζοντας στην κατανομή του βάρους και στα εύθραυστα αντικείμενα. • Χρησιμοποιούν σωστά το καροτσάκι αποσκευών για ασφαλή και αποτελεσματική μεταφορά. • Επισημαίνουν σωστά τις αποσκευές με ετικέτες. • Γνωρίζουν πώς να αποθηκεύουν τις αποσκευές στα δωμάτια ή στους αποθηκευτικούς χώρους όταν οι επισκέπτες δεν είναι παρόντες.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Πώς να προσφέρουν ευγενικά βοήθεια και να χειρίζονται επαγγελματικά τα αιτήματα των επισκεπτών. • Την σημασία του προσεκτικού χειρισμού των αποσκευών, ιδίως με εύθραυστα και προσωπικά αντικείμενα όπως τσάντες και τη χρήση ετικετών αποσκευών για τον εντοπισμό τους. • Την χρήση των ανελκυστήρων υπηρεσίας και τις διαδικασίες αποθήκευσης αποσκευών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Διαπροσωπικές δεξιότητες για την αλληλεπίδραση με τους επισκέπτες με ευγένεια και σεβασμό. • Να φορτώνουν, να μεταφέρουν και να ξεφορτώνουν με ασφάλεια διαφορετικούς τύπους αποσκευών με τη χρήση καροτσιού. • Να είναι προσεκτικοί όταν χειρίζονται ευαίσθητα ή πολύτιμα αντικείμενα, διασφαλίζοντας ότι όλα είναι επισημασμένα και αποθηκευμένα κατάλληλα. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάληψη ευθύνης για τις αποσκευές των επισκεπτών και εξασφάλιση της ασφαλούς και έγκαιρης μεταφοράς τους.

	• Προσφορά βοήθειας με ευγενικό και φιλικό τρόπο και κατανόηση της σημασίας της καλής εξυπηρέτησης και της ικανοποίησης των πελατών. • Προτεραιότητα στην ασφάλεια κατά το χειρισμό βαρέων ή εύθραυστων αντικειμένων, καθώς και κατά το χειρισμό του ανελκυστήρα εξυπηρέτησης.

ΘΕΜΑ 2.2.5 | ΣΚΟΥΠΙΣΜΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΚΟΥΠΑ ΧΑΛΙΩΝ ΚΑΙ ΜΟΚΕΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση του εξοπλισμού καθαρισμού (ηλεκτρική σκούπα) • Βασική κατανόηση των διαφόρων τύπων χαλιών **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Ηλεκτρική σκούπα • Βούρτσα με ρολό • Άλλα συνημμένα εξαρτήματα • Χαλιά **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Σακούλες ηλεκτρικής σκούπας
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν τις βασικές εργασίες και τα εργαλεία καθαρισμού. • Εφαρμόζουν τους απαραίτητους κανονισμούς ασφάλειας και υγιεινής. • Προετοιμάζουν ένα δωμάτιο για σκούπισμα με ηλεκτρική σκούπα αφαιρώντας αντικείμενα όπως σκουπίδια και μικρά χαλιά • Χρησιμοποιούν σωστά την ηλεκτρική σκούπα, ακολουθώντας τα κατάλληλα βήματα καθαρισμού. • Χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τα πρόσθετα εξαρτήματα. • Καθαρίζουν και να συντηρούν μια ηλεκτρική σκούπα.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής:

- Σκοπό και λειτουργία των διαφόρων εργαλείων καθαρισμού και αξεσουάρ (ηλεκτρική σκούπα, βούρτσα με ρολό, εξαρτήματα).
- Πρωτόκολλα ασφαλείας κατά τον χειρισμό ηλεκτρικών συσκευών.
- Τεχνικές προετοιμασίας του χώρου πριν από την έναρξη της εργασίας καθαρισμού.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες:

- Ικανότητα ασφαλούς και αποτελεσματικής χρήσης της ηλεκτρικής σκούπας.
- Τελειοποίηση της λειτουργίας της ηλεκτρικής σκούπας, σκουπίζοντας σε ευθείες γραμμές και χρησιμοποιώντας εξαρτήματα για τα δύσκολα σημεία.
- Να καθαρίζουν σχολαστικά τις γωνίες και τις άκρες, καθώς και τα μεγάλα και τα μικρά χαλιά.
- Συντήρηση και αντιμετώπιση προβλημάτων του βασικού εξοπλισμού με τον τακτικό καθαρισμό του κάδου και της βούρτσας κυλίνδρων.

ΣΤΑΣΕΙΣ

Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα:

- Να δίνουν προσοχή στους κανόνες και τις διαδικασίες ασφάλειας και υγιεινής.
- Ανάληψη ευθύνης για την προετοιμασία της αίθουσας και την συντήρηση του εξοπλισμού.
- Να είναι πρόθυμοι να εκτελούν την δουλειά με προσοχή, εξασφαλίζοντας ότι το δωμάτιο καθαρίζεται σχολαστικά.
- Ανάπτυξη προληπτικής προσέγγισης για τη διατήρηση της καθαριότητας των εργαλείων.

ΒΙΒΛΙΟ 2 | ΒΟΗΘΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	2.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 2.3.1 | ΚΟΥΡΕΜΑ ΓΡΑΣΙΔΙΟΥ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση της φροντίδας του γρασιδιού (πότε και γιατί πρέπει να κουρεύεται το γρασίδι). • Διαδικασίες ασφαλείας για το χειρισμό μηχανημάτων (χλοοκοπτική μηχανή). • Βασική κατανόηση των καιρικών συνθηκών (ξηρό έναντι υγρού γρασιδιού). **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Χλοοκοπτική μηχανή γκαζόν **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Καύσιμα (ή μπαταρία)
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • χειρίζονται με ασφάλεια ένα χλοοκοπτικό μηχάνημα για τη φροντίδα του γκαζόν • κατανοούν την αλληλουχία των εργασιών και να ακολουθούν τις οδηγίες. • εκτιμούν αν το γρασίδι είναι στεγνό και έτοιμο για κούρεμα.

	• αναγνωρίζουν και να ρυθμίζουν τη μηχανή του γκαζόν. • επιθεωρούν τον εξοπλισμό για θέματα λειτουργικότητας και ασφάλειας. • γνωρίζουν πώς να οδηγούν και να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά το χλοοκοπτικό. • ολοκληρώνουν τις εργασίες κοπής με μεθοδικό και σχολαστικό τρόπο.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • τα βήματα που απαιτούνται για μια πρακτική εργασία, όπως το κούρεμα του γρασιδιού. • πρωτόκολλα ασφαλείας • την σημασία της χρήσης εξοπλισμού ατομικής προστασίας. • πώς να διαχειρίζονται τη χλοοκοπτική μηχανή του γκαζόν και βασικούς ελέγχους συντήρησης. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • να ακολουθούν μια δομημένη αλληλουχία εργασιών από την προετοιμασία έως την ολοκλήρωση. • να χειρίζονται αποτελεσματικά τις χλοοκοπτικές μηχανές, τα εργαλεία κοπής και τα ψαλίδια • να εντοπίζουν αν η χλοοκοπτική μηχανή είναι σε λειτουργική κατάσταση και να επιλύουν προβλήματα • να ακολουθούν τις οδηγίες ασφαλείας για να ελαχιστοποιήσουν τον κίνδυνο. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Οικοδόμηση εμπιστοσύνης στην αποτελεσματική χρήση και λειτουργία μηχανών και εργαλείων • Να ελέγχουν για ξηρό γρασίδι και να διασφαλίζουν την σωστή συντήρηση του χλοοκοπτικού μηχανήματος. • Ολοκλήρωση της εργασίας στο σύνολό της, ακόμη και αν περιλαμβάνει επαναλαμβανόμενες κινήσεις ή προκλήσεις.

	• Ανάληψη ευθύνης για την εργασία και τήρηση των ελέγχων ασφαλείας και λειτουργίας του εξοπλισμού.

ΘΕΜΑ 2.3.2 | ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΩΝ ΦΥΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση της φροντίδας των φυτών (πότισμα, λίπανση, κλάδεμα και καθαρισμός). • Αναγνώριση κοινών καταστάσεων των φυτών, όπως μαραμένα φύλλα, υπερτροφικοί μίσχοι. • Ενημέρωση για την ασφάλεια στο χειρισμό εργαλείων και χημικών ουσιών, όπως ψαλίδια και λιπάσματα. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Γάντια κηπουρικής (προστατευτικά). • Λίπασμα κατάλληλο για φυτά εσωτερικού χώρου. • Ψαλίδι κηπουρικής. • Μαλακό πανί ή ξεσκονόπανο. • Μπουκάλι ή δοχείο ψεκασμού νερού για να βρέχεται το πανί. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Παρασιτοκτόνο • Λιπάσματα • Νερό
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Προσδιορίζουν και να αντιμετωπίζουν τις ανάγκες των φυτών • Χειρίζονται εργαλεία όπως ψαλίδια και πανιά με ακρίβεια • Εκτελούν προηγμένες εργασίες φροντίδας φυτών, όπως λίπανση, κλάδεμα και καθαρισμό. • Φορούν γάντια, να χειρίζονται τα εργαλεία με ασφάλεια και να χρησιμοποιούν τα χημικά με υπευθυνότητα. • Εντοπίζουν τα μαραμένα φύλλα ή τις κατάφυτες περιοχές που απαιτούν προσοχή.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Σημασία της διατήρησης της υγείας των φυτών σε ένα επαγγελματικό περιβάλλον. • Πώς τα λιπάσματα βοηθούν την ανάπτυξη των φυτών. • Ο ρόλος του κλαδέματος και του καθαρισμού στην αισθητική και την υγεία των φυτών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Προσδιορισμός των αναγκών φροντίδας των φυτών και επιλογή των κατάλληλων εργαλείων/υλικών. • Να εκτελούν διαδικασίες πολλαπλών βημάτων αποτελεσματικά και με ακρίβεια. • Να επικοινωνούν αποτελεσματικά με τους προϊσταμένους σχετικά με την πρόοδο των εργασιών ή τα ζητήματα που προκύπτουν. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Εξασφάλιση της προσωπικής ασφάλειας και υγιεινής με τη χρήση του σωστού εξοπλισμού και τον προσεκτικό χειρισμό των χημικών ουσιών • Διασφάλιση ότι τα φυτά όχι απλώς φροντίζονται, αλλά φαίνονται επαγγελματικά συντηρημένα. • Συντονισμός με άλλους εάν απαιτείται πρόσθετη υποστήριξη. • Προσαρμογή των ενεργειών με βάση τις συνθήκες του φυτού και τις ειδικές οδηγίες.

ΘΕΜΑ 2.3.3 | ΔΙΑΛΟΓΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΩΝ ΥΛΙΚΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση των κατηγοριών απορριμμάτων, όπως βιοδιασπώμενα, γυαλί, πλαστικό, χαρτί, μέταλλο. • Ενημέρωση για τα σύμβολα ανακύκλωσης και τους χρωματικούς κώδικες των κάδων. • Σημασία της διαλογής απορριμμάτων για την περιβαλλοντική βιωσιμότητα. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Προστατευτικά γάντια. • Καθορισμένα δοχεία ή κάδοι για διάφορες κατηγορίες απορριμμάτων (βιοδιασπώμενα, γυαλί, πλαστικό, χαρτί, μέταλλο). **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Σακούλες απορριμμάτων • Διάφορα απορρίμματα για εξάσκηση (υπολείμματα λαχανικών, γυάλινα βάζα, πλαστικά μπουκάλια, εφημερίδες, κονσερβοκούτια)
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Εκτελούν εργασίες με λογική και δομημένη αλληλουχία. • Αναγνωρίζουν σωστά τα υλικά με βάση την υφή, την εμφάνιση ή τα σύμβολα. • Ταξινομούν τα απορρίμματα με ακρίβεια στις κατάλληλες κατηγορίες. • Φορούν γάντια για να προστατεύουν τα χέρια και να χειρίζονται τα απορρίμματα προσεκτικά. • Αναγνωρίζουν τον αντίκτυπο της ορθής διαλογής των απορριμμάτων στην αειφορία.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Κατηγορίες αποβλήτων και ανακυκλώσιμων υλικών και την σημασία τους. • Ποια υλικά είναι ανακυκλώσιμα και πού να τα απορρίψουν.

	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να ταξινομούν τα αντικείμενα γρήγορα και με ακρίβεια στους σωστούς κάδους. • Να χειρίζονται τα απόβλητα με ασφάλεια και υγιεινή. • Να επικοινωνούν αποτελεσματικά με τα μέλη της ομάδας ή τους προϊσταμένους σχετικά με την ολοκλήρωση των εργασιών ή τις ερωτήσεις. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Διασφάλιση κανόνων ασφάλειας και υγιεινής • Ανάπτυξη αισθήματος ευθύνης με την εφαρμογή κανόνων υγιεινής και καθαριότητας • Επίδειξη δέσμευσης για περιβαλλοντική βιωσιμότητα. • Τήρηση των οδηγιών διαλογής και των οργανωτικών πρακτικών. • Διασφάλιση της πληρότητας και της ακρίβειας της ταξινόμησης.

ΘΕΜΑ 2.3.4 | ΜΑΖΕΜΑ ΦΥΛΛΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Συνειδητοποίηση του σκοπού του μαζέματος των φύλλων. • Κατανόηση των βασικών μέτρων ασφαλείας κατά την εργασία σε εξωτερικούς χώρους. • Εξοικείωση με τα εργαλεία (τσουγκράνα φύλλων, γάντια κηπουρικής, καρότσι, σακούλες φύλλων). **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Τσουγκράνα φύλλων. • Γάντια κηπουρικής. • Καρότσι ή καροτσάκι για τη μεταφορά των φύλλων.

	ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ: • Σακούλες φύλλων για απόρριψη. • Φύλλα
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • χειρίζονται αποτελεσματικά τα εργαλεία και τον εξοπλισμό • συλλέγουν τα φύλλα και να τα απορρίπτουν αποτελεσματικά • φορούν γάντια και να χειρίζονται τα φύλλα με ασφάλεια • απορρίπτουν σωστά τα φύλλα χρησιμοποιώντας σακούλες και καθορισμένους χώρους απόρριψης.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Οφέλη από τη διατήρηση των εξωτερικών χώρων καθαρών και τακτοποιημένων σε ένα επαγγελματικό περιβάλλον. • Σωστή χρήση των εργαλείων και του εξοπλισμού κηπουρικής. • Σωστές μεθόδους διάθεσης οργανικών απορριμμάτων. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να ακολουθούν τις πρακτικές ασφαλείας κατά το χειρισμό • Να μαζεύουν τα φύλλα αποτελεσματικά και να τα συγκεντρώνουν σε σωρούς. • Να χρησιμοποιούν καρότσια ή καροτσάκια για τη μεταφορά των απορριμμάτων. • Να συσκευάζουν και να απορρίπτουν σωστά τα απορρίμματα κήπου. • Να ακολουθούν τις ακολουθίες εργασιών για να διασφαλίσουν την αποτελεσματική ολοκλήρωση των εργασιών. **ΣΤΑΣΕΙΣ**

	Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Διατήρηση της καθαριότητας και της ελκυστικότητας των κοινόχρηστων χώρων. • Διασφάλιση της συλλογής όλων των φύλλων για μια τακτοποιημένη εμφάνιση. • Ολοκλήρωση της εργασίας ακόμη και αν απαιτεί σωματική προσπάθεια ή επανάληψη. • Συνεργασία με άλλους όταν απαιτείται

ΘΕΜΑ 2.3.5 | ΦΤΥΑΡΙΣΜΑ ΧΙΟΝΙΟΥ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Σημασία του αποχιονισμού για την ασφάλεια και την προσβασιμότητα. • Κατανόηση ασφαλών τεχνικών για την αποφυγή τραυματισμών κατά τη διάρκεια σωματικών εργασιών. • Εξοικείωση με τα εργαλεία (φτυάρι χιονιού, αλάτι) και τη σωστή χρήση τους. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Φτυάρι χιονιού • Μη ολισθηρές μπότες. • Ζεστά ρούχα. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Αλάτι ή υλικό που λιώνει τον πάγο.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές θα πρέπει να είναι σε θέση να: • Κατανοούν και να εφαρμόζουν μέτρα ασφαλείας κατά τη φυσική εργασία σε εξωτερικούς χώρους. • Εκτελούν μια διαδικασία πολλών βημάτων. • Ντύνονται κατάλληλα και να απλώνουν αλάτι για να αποφύγουν ατυχήματα. • Χειρίζονται σωστά το φτυάρι χιονιού για να καθαρίζουν αποτελεσματικά τα μονοπάτια. • Σπρώχνουν το χιόνι αντί να το σηκώνουν και να το καθαρίζουν από πάνω προς τα κάτω

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Οφέλη από τη διατήρηση ασφαλών και προσβάσιμων εξωτερικών χώρων σε ένα επαγγελματικό περιβάλλον. • Σωστές τεχνικές απομάκρυνσης του χιονιού για την ελαχιστοποίηση της σωματικής καταπόνησης. • Σημασία της εφαρμογής αλατιού για την πρόληψη του πάγου και την ασφάλεια. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να προετοιμάζονται και να αποχιονίζουν αποτελεσματικά • Να χειρίζονται και να τοποθετούν τα εργαλεία εργονομικά. • Να αξιολογούν τους χώρους εργασίας για ολισθηρά σημεία και να τα αντιμετωπίζουν προληπτικά. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Εξασφάλιση της ασφάλειας και της προσβασιμότητας για τους άλλους. • Εξονυχιστικός καθαρισμός του χιονιού και αντιμετώπιση των παγωμένων περιοχών. • Τήρηση των κατάλληλων τεχνικών για την αποφυγή τραυματισμών • Επίδειξη επιμονής στην ολοκλήρωση σωματικά απαιτητικών εργασιών.

ΒΙΒΛΙΟ 3 | ΒΟΗΘΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΚΥΡΙΟΣ ΣΤΟΧΟΣ & ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο κύριος στόχος αυτού του μέρους του Προγράμματος Σπουδών είναι να εφοδιάσει τους νέους με αναπηρία με τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για την αποτελεσματική εκτέλεση του ρόλου του βοηθού τροφοδοσίας.

Με την επίτευξη των στόχων, ο νέος εργαζόμενος θα αποτελέσει αναπόσπαστο μέρος μιας συνεκτικής και αποτελεσματικής ομάδας. Τα στοιχεία της κατάρτισης που παρατίθενται παρακάτω θα επιτρέψουν στους συμμετέχοντες να κατανοήσουν τα καθήκοντα, τις δραστηριότητες και τις ευθύνες της θέσης του βοηθού τροφοδοσίας.

Το μάθημα επικεντρώνεται στην ανάπτυξη τέτοιων δραστηριοτήτων, οι οποίες είναι απαραίτητες για την εργασία στην κουζίνα και ταυτόχρονα αντιστοιχούν στις δεξιότητες που μπορεί να επιτύχει ένα άτομο με νοητική αναπηρία ή/και με αυτισμό.

Το Βιβλίο 3 αποτελείται από διάφορες προσομοιώσεις απασχόλησης βοηθών τροφοδοσίας, οι οποίες χωρίζονται σε τρία (3) επίπεδα: Αρχαρίων, Ενδιάμεσο και Προχωρημένο με έμφαση στην σχολαστική εκτέλεση των καθηκόντων και στις επικοινωνιακές δεξιότητες.

Funded by the European Union

ΒΙΒΛΙΟ 3 | ΒΟΗΘΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	3.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 3.1.1 | ΠΛΥΣΙΜΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση της σημασίας της καθαριότητας στην προετοιμασία τροφίμων. ● Ενημέρωση για τις πρακτικές ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων. ● Βασικές γνώσεις οργάνωσης της κουζίνας, όπως το πού βρίσκονται οι αποθηκευτικοί χώροι και τα σκεύη. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Νεροχύτης ή μεγάλο μπολ για να κρατάτε νερό για το πλύσιμο ● Πρόσβαση σε βρύση με καθαρό και κρύο νερό ● Η βούρτσα λαχανικών με μαλακές τρίχες μπορεί να σας βοηθήσει να τρίψετε τη βρωμιά και τα υπολείμματα από λαχανικά όπως πατάτες ή καρότα. ● Σουρωτήρι για να στραγγίξετε τα πλυμένα λαχανικά και φρούτα μετά το ξέπλυμα ● Σβούρα σαλάτας - μπορεί να βοηθήσει στο αποτελεσματικό πλύσιμο και στέγνωμα των φυλλωδών χόρτων και των βοτάνων. Αφαιρεί την περίσσεια νερού, καθιστώντας τα, έτοιμα για χρήση **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:**

	• Προϊόντα προσωπικής υγιεινής - σαπούνι, γάντια, απολυμαντικό • Καθαριστικά πιάτων • Χαρτοπετσέτες, πανιά • Ντομάτες (ή άλλα λαχανικά/φρούτα για εξάσκηση).
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Βεβαιώνονται ότι όλα τα λαχανικά/φρούτα έχουν καθαριστεί καλά. • Αφαιρούν τα κοτσάνια και να πλένουν τις ντομάτες κάτω από τρεχούμενο νερό. • Βεβαιώνονται ότι τα λαχανικά και τα φρούτα είναι καθαρά και έτοιμα για περαιτέρω προετοιμασία. • Μεταφέρουν και να χειρίζονται σωστά τα φρέσκα λαχανικά και φρούτα για να αποφεύγουν ζημιές ή μολύνσεις.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Να διακρίνουν μεταξύ βρώμικων και καθαρών λαχανικών • Την σημασία του πλυσίματος των λαχανικών/φρούτων για την απομάκρυνση της βρωμιάς, των φυτοφαρμάκων ή των μολυσματικών παραγόντων. • Ασφαλείς πρακτικές χειρισμού των τροφίμων για την αποφυγή της καταστροφής τους. • Ακολουθία απλών εργασιών στην κουζίνα και την συμβολή τους στην προετοιμασία του γεύματος. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να προσδιορίζουν καθαρά φρούτα και λαχανικά • Να εντοπίζουν και να ανακτούν λαχανικά/φρούτα από την αποθήκη. • Να αφαιρούν τα κοτσάνια από τα λαχανικά/φρούτα με τάξη. • Να πλένουν και να χειρίζονται προσεκτικά τα λαχανικά/φρούτα. • Να μεταφέρουν τα πλυμένα λαχανικά/φρούτα σε ένα καθαρό δοχείο.

	ΣΤΑΣΕΙΣ Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Να φροντίζουν να ολοκληρώνουν τις εργασίες σωστά και σχολαστικά για την ασφάλεια και την υγιεινή όλων. ● Να ακολουθούν τις οδηγίες και να ζητούν βοήθεια όταν χρειάζεται. ● Να αναγνωρίζουν την σημασία της καθαριότητας στην προετοιμασία των τροφίμων. ● Να ολοκληρώνουν επαναλαμβανόμενες εργασίες χωρίς να χάνουν την συγκέντρωσή τους.

ΘΕΜΑ 3.1.2 | ΤΡΙΨΙΜΟ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Βασική κατανόηση της υγιεινής της κουζίνας. ● Επίγνωση του τρόπου ασφαλούς χειρισμού του τρίφτη για την αποφυγή τραυματισμών. ● Κατανόηση της σημασίας των τριμμένων λαχανικών/φρούτων στην προετοιμασία τροφίμων (παρασκευή σαλάτας). **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Τρίφτης λαχανικών ● Ένα μπολ για τη συλλογή τριμμένων λαχανικών/φρούτων. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Προπλυμένα και καθαρισμένα καρότα (ή άλλα λαχανικά/φρούτα για εξάσκηση).
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● κατανοούν τις διάφορες τεχνικές τριψίματος ● έχουν βελτιώσει τις λεπτές κινητικές δεξιότητες μέσω της τριβής. ● κρατούν και να χρησιμοποιούν σωστά έναν τρίφτη για να επεξεργάζονται λαχανικά/φρούτα ● τρίβουν ομοιόμορφα λαχανικά και φρούτα για συνταγές

	● χειρίζονται και να μεταφέρουν τα τριμμένα λαχανικά/φρούτα με τάξη.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Οφέλη από την προετοιμασία των τροφίμων με συγκεκριμένους τρόπους, όπως το τρίψιμο για σαλάτες. ● Σωστές μεθόδους χρήσης εργαλείων κουζίνας, όπως ο τρίφτης. ● Την σημασία της διατήρησης καθαρών και ασφαλών πρακτικών εργασίας στην κουζίνα. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να χειρίζονται τα προπαρασκευασμένα λαχανικά/φρούτα με υγιεινό τρόπο. ● Να χειρίζονται έναν τρίφτη με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα. ● Να μεταφέρουν τα τριμμένα λαχανικά/φρούτα σε καθορισμένο δοχείο χωρίς να χυθούν **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Διασφάλιση της ασφαλούς και σωστής προετοιμασίας των τροφίμων. ● Παραγωγή ομοιόμορφων αποτελεσμάτων κατά το τρίψιμο. ● Ανάπτυξη άνεσης με την χρήση του τρίφτη. ● Εξάσκηση και βελτίωση των λεπτών κινητικών δεξιοτήτων

ΘΕΜΑ 3.1.3 | ΚΟΣΚΙΝΙΖΟΝΤΑΣ ΤΑ ΣΤΕΡΕΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΕ ΠΙΑΤΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση της σημασίας της προσωπικής υγιεινής όταν εργάζονται με τρόφιμα. ● Κατανόηση της υγιεινής των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της διατήρησης της καθαριότητας κατά το χειρισμό των τροφίμων. ● Συνειδητοποίηση του σκοπού του κοσκινίσματος. ● Εξοικείωση με τη διάταξη του χώρου εργασίας, συμπεριλαμβανομένων των χώρων αποθήκευσης των συστατικών και των εργαλείων. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Κύπελλο μέτρησης με στόμιο ● Κοσκινιστής ● Σπάτουλα ● Λεκάνη για τη συλλογή του κοσκινισμένου προϊόντος **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Αλεύρι ή άλλα στερεά συστατικά που μπορούν να κοσκινιστούν.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Έχουν αναπτύξει συντονισμό με τον χειρισμό εργαλείων όπως η σπάτουλα και το κόσκινο ● χρησιμοποιούν ένα κόσκινο και μια σπάτουλα για να μεταφέρουν και να κοσκινίζουν ομοιόμορφα το αλεύρι. ● μετρούν και να μεταφέρουν στερεά προϊόντα χωρίς να χυθούν ● διατηρούν έναν τακτοποιημένο χώρο εργασίας καθ' όλη τη διάρκεια της εργασίας
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Σημασία του κοσκινίσματος στην παρασκευή τροφίμων για ομοιόμορφη υφή των συστατικών. ● Σωστή χρήση και συντήρηση εργαλείων κουζίνας, όπως το κόσκινο και η σπάτουλα. ● Επίγνωση των απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας κατά το χειρισμό των αναλώσιμων υλικών.

	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να χρησιμοποιούν με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα τα εργαλεία κουζίνας για την εκτέλεση βασικών εργασιών. ● Να διατηρούν τον έλεγχο κατά τη μεταφορά των συστατικών για να αποφεύγεται η διαρροή. ● Να εξασφαλίζουν συστηματική προσέγγιση για την ολοκλήρωση απλών εργασιών προετοιμασίας της κουζίνας. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Να προσέχουν να επιτύχουν ομοιόμορφη υφή κατά το κοσκίνισμα ● Να ακολουθούν τις πρακτικές υγιεινής και να χειρίζονται τα τρόφιμα με ασφάλεια ● Να οικοδομήσουν αυτοπεποίθηση με την επιτυχή ολοκλήρωση εργασιών αρχάριου επιπέδου

ΘΕΜΑ 3.1.4 | ΕΚΡΟΗ ΥΓΡΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση της βασικής υγιεινής, συμπεριλαμβανομένης της καθαριότητας των τροφίμων και των εργαλείων. ● Εξοικείωση με τον ασφαλή χειρισμό υγρών για την αποφυγή διαρροών. ● Ενημέρωση για την κατάλληλη αποθήκευση ευπαθών προϊόντων όπως το γάλα. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Μπουκάλι γάλα (ή άλλο υγρό). ● Πιάτο ή δοχείο για την υποδοχή του υγρού. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Γάλα (ή οποιοδήποτε άλλο υγρό).

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Χειρίζονται την εκροή υγρών με ακρίβεια ● Αποφεύγουν την μόλυνση κατά την προετοιμασία των τροφίμων ● Εντοπίζουν και να ανακτούν ευπαθή προϊόντα όπως το γάλα από το ψυγείο ● Ελέγχουν την ροή του υγρού για να αποφεύγονται διαρροές ή υπερχείλιση.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Σωστές πρακτικές αποθήκευσης ευπαθών υγρών. ● Σωστές τεχνικές για την εκροή υγρών σε δοχεία ή πιάτα. ● Σημασία της καθαριότητας και της υγιεινής κατά τον χειρισμό των αναλώσιμων υλικών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Ανάκτηση με ασφάλεια αντικειμένων από αποθηκευτικούς χώρους, όπως ένα ψυγείο. ● Να χύνουν υγρά με ακρίβεια και έλεγχο. ● Να αναγνωρίζουν πότε ολοκληρώνεται μια εργασία και να οργανώνουν το χώρο εργασίας μετά. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Να αφιερώνουν χρόνο για να διασφαλίζουν ότι τα υγρά χύνονται με ασφάλεια και τάξη ● Να ακολουθούν τις πρακτικές υγιεινής και να χρησιμοποιούν σωστά τα αναλώσιμα ● Διασφάλιση της σωστής ποσότητας υγρού χωρίς να χυθεί

ΘΕΜΑ 3.1.5 | ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση της σημασίας της τάξης και της ευταξίας στην κουζίνα. ● Εξοικείωση με τα βασικά μαγειρικά σκεύη και τις λειτουργίες τους. ● Ενημέρωση για την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Διάφορα σκεύη κουζίνας που κατηγοριοποιούνται σε σκεύη μαγειρέματος, ψησίματος, αποθήκευσης, προετοιμασίας, σερβιρίσματος και κατανάλωσης, καθώς και μαχαιροπήρουνα. ● Σαφώς επισημασμένοι ή καθορισμένοι χώροι αποθήκευσης (ράφια, συρτάρια ή δοχεία).
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Έχουν αναπτύξει την ικανότητα ταξινόμησης αντικειμένων σε κατάλληλες κατηγορίες ● Προσδιορίζουν και να τοποθετούν σωστά τα αντικείμενα στις καθορισμένες περιοχές τους ● Διαφοροποιούν τα είδη των σκευών και να τα ομαδοποιούν κατάλληλα ● Έχουν εξοικειωθεί με το σύστημα αποθήκευσης σκευών στην κουζίνα ● Διασφαλίζουν την τάξη και την καθαριότητα στο περιβάλλον της κουζίνας
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Τον σκοπό και την χρήση διαφόρων μαγειρικών σκευών και μαχαιροπήρουνων. ● Την σημασία της διατήρησης της οργάνωσης για αποτελεσματικότητα σε μια επαγγελματική κουζίνα. ● Την συνειδητοποίηση του τρόπου με τον οποίο η κατηγοριοποίηση υποστηρίζει την παραγωγικότητα και την καθαριότητα στο χώρο εργασίας **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ**

	Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Ταξινόμηση και οργάνωση αντικειμένων σε προκαθορισμένες κατηγορίες. ● Να ακολουθούν τις οδηγίες για την ομαδοποίηση και την αποθήκευση των αντικειμένων. ● Να αναγνωρίζουν την λειτουργία των σκευών και να εξασφαλίζουν την σωστή τοποθέτηση. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Διατήρηση της συγκέντρωσης κατά την ακριβή ταξινόμηση πολλαπλών αντικειμένων ● Διασφάλιση της τοποθέτησης των αντικειμένων στη σωστή κατηγορία χωρίς σφάλματα ● Συμβολή σε έναν τακτοποιημένο και οργανωμένο χώρο εργασίας προς όφελος ολόκληρης της ομάδας.

ΘΕΜΑ 3.1.6 | ΦΟΡΤΩΣΗ ΤΟΥ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Συνειδητοποίηση της διαφοράς μεταξύ καθαρών και βρώμικων πιάτων. ● Βασική κατανόηση του τρόπου λειτουργίας ενός πλυντηρίου πιάτων, συμπεριλαμβανομένης της σωστής τοποθέτησης των αντικειμένων. ● Εξοικείωση με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στην κουζίνα. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Πλυντήριο πιάτων ● Καλάθια και θήκες πλυντηρίου πιάτων για πιάτα, μαχαιροπήρουνα και γυάλινα σκεύη. ● Κάδος απορριμμάτων για τα απορρίμματα τροφίμων. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων (εάν απαιτείται). ● Σακούλες σκουπιδιών για την απόρριψη των υπολειμμάτων τροφίμων.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● χειρίζονται και να ταξινομούν κατάλληλα τα πιάτα ● εντοπίζουν τα βρώμικα πιάτα και μαχαιροπήρουνα και να τα διαχωρίζουν από τα καθαρά. ● κατανοούν τον τρόπο αποτελεσματικής διευθέτησης των αντικειμένων για τον καθαρισμό τους ● απορρίπτουν σωστά τα υπολείμματα φαγητού για να διασφαλίζουν την καθαριότητα.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Διαδικασίες για τον καθαρισμό και τη διατήρηση της υγιεινής της κουζίνας. ● Βέλτιστες πρακτικές για τη χρήση πλυντηρίου πιάτων, συμπεριλαμβανομένου του ασφαλούς χειρισμού εύθραυστων αντικειμένων. ● Σημασία της σωστής διάθεσης των απορριμμάτων για την διατήρηση ενός καθαρού χώρου εργασίας. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Ταξινόμηση και αναγνώριση αντικειμένων με βάση την καθαριότητα. ● Να φορτώνουν τα πιάτα, τα μαχαιροπήρουνα και τα γυάλινα σκεύη με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα. ● Να ακολουθούν τα πρωτόκολλα υγιεινής για να εξασφαλίζουν ένα υγιεινό περιβάλλον κουζίνας **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Μεθοδική εκτέλεση των βημάτων για να διασφαλιστεί ο σωστός καθαρισμός όλων των αντικειμένων ● Διασφάλιση ότι δεν μένουν πίσω βρώμικα αντικείμενα και ότι το πλυντήριο πιάτων είναι σωστά φορτωμένο. ● Ανάληψη ευθύνης για τη διατήρηση της καθαριότητας και της οργάνωσης της κουζίνας

ΘΕΜΑ 3.1.7 | ΕΚΦΟΡΤΩΣΗ ΤΟΥ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ ΠΙΑΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Επίγνωση της υγιεινής και της ασφάλειας κατά το χειρισμό καθαρών πιάτων. ● Κατανόηση της σωστής τοποθέτησης των πιάτων, των μαχαιροπήρουνων και των γυάλινων σκευών (ράφια, συρτάρια). ● Εξοικείωση με το χειρισμό εύθραυστων αντικειμένων, όπως ποτήρια και φλιτζάνια. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Πλυντήριο πιάτων ● Καθαρό, στεγνό πανί για το σκούπισμα των πιάτων. ● Ράφια και συρτάρια για την αποθήκευση αντικειμένων. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Καθαρά πανιά ή χαρτοπετσέτες για το στέγνωμα.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Εκφορτώνουν με ασφάλεια και συστηματικά τα αντικείμενα από το πλυντήριο πιάτων. ● Βεβαιώνονται ότι τα αντικείμενα έχουν στεγνώσει καλά και ότι έχουν αποθηκευτεί σωστά. ● Ανοίγουν και να αδειάζουν το πλυντήριο πιάτων με ασφάλεια ● Σκουπίζουν καλά τα πιάτα, τα μαχαιροπήρουνα και τα γυάλινα σκεύη για να απομακρύνεται η υγρασία. ● Τοποθετούν σωστά τα αντικείμενα στις καθορισμένες θέσεις (ράφια, συρτάρια).
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Σωστές διαδικασίες εκφόρτωσης για τη διατήρηση της καθαριότητας και την αποφυγή ζημιών. ● Σωστές πρακτικές αποθήκευσης, όπως τα ποτήρια ανάποδα, τα μαχαιροπήρουνα τοποθετημένα ανά είδος κ.λπ. ● Σημασία της υγιεινής και της αποφυγής διασταυρούμενης μόλυνσης.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες:

- Να χειρίζονται τα καθαρά πιάτα και τα γυάλινα σκεύη με προσοχή για να αποφεύγονται ζημιές.
- Να χρησιμοποιούν πανιά στεγνώματος αποτελεσματικά για να απομακρύνεται η υγρασία.
- Ταξινόμηση και οργάνωση αντικειμένων σε κατάλληλους χώρους αποθήκευσης.

ΣΤΑΣΕΙΣ

Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα:

- Διασφάλιση ότι όλα τα αντικείμενα είναι καθαρά, στεγνά και σωστά αποθηκευμένα.
- Διατήρηση υψηλών προδιαγραφών καθαριότητας
- Συμβολή σε ένα τακτοποιημένο και οργανωμένο περιβάλλον κουζίνας

ΒΙΒΛΙΟ 3 | ΒΟΗΘΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	3.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 3.2.1 | ΞΕΦΛΟΥΔΙΣΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Διαφοροποίηση μεταξύ φρούτων και λαχανικών που απαιτούν αποφλοίωση σε σχέση με εκείνα που δεν απαιτούν αποφλοίωση. • Κατανόηση του σωστού εργαλείου (μαχαίρι ή αποφλοιωτής). • Ενημέρωση για τα πρωτόκολλα υγιεινής, όπως το πλύσιμο των λαχανικών και των φρούτων πριν από το ξεφλούδισμα. • Γνώση τεχνικών ασφαλούς χειρισμού μαχαιριών και αποφλοιωτών. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Μαχαίρι αποφλοίωσης. • Αποφλοιωτής λαχανικών/φρούτων. • Τραπέζι κοπής. • Μπολ για καθαρισμένα λαχανικά και φρούτα. • Κάδος απορριμμάτων για οργανικά απόβλητα **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Φρέσκα φρούτα ή λαχανικά.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● προετοιμάζουν και να χειρίζονται σωστά τα λαχανικά και τα φρούτα. ● χρησιμοποιούν αποτελεσματικά εργαλεία όπως μαχαίρια και αποφλοιωτές. ● Έχουν τελειοποιήσει την ασφαλή και αποτελεσματική χρήση του μαχαιριού αποφλοίωσης ● διαθέτουν σωστά τα οργανικά απόβλητα ● παράγουν καθαρισμένα φρούτα ή λαχανικά με ελάχιστη σπατάλη
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Σωστές τεχνικές για το ξεφλούδισμα διαφόρων ειδών λαχανικών και φρούτων. ● Σημασία της χρήσης κατάλληλων εργαλείων για τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και της ασφάλειας. ● Βασικές πρακτικές διαχωρισμού απορριμμάτων, όπως ο διαχωρισμός των οργανικών αποβλήτων από τα ανακυκλώσιμα αντικείμενα. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να χειρίζονται τα μαχαίρια και τις αποφλοιωτικές μηχανές με ακρίβεια και προσοχή. ● Να παράγουν καθαρισμένα φρούτα ή λαχανικά με ελάχιστη σπατάλη. ● Να οργανώνουν έναν καθαρό και αποτελεσματικό χώρο εργασίας. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Εξασφάλιση ότι τα καθαρισμένα λαχανικά και φρούτα είναι καθαρά και ευπαρουσίαστα ● Υπεύθυνη διαχείριση εργαλείων και απορριμμάτων ● Προσαρμογή τεχνικών για διαφορετικούς τύπους λαχανικών και φρούτων

	• Να διαθέτουν χρόνο για την επίτευξη ποιοτικών αποτελεσμάτων

ΘΕΜΑ 3.2.2 | ΨΙΛΟΚΟΒΟΝΤΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση της σημασίας της προσαρμογής του πάχους των λαχανικών για τις διάφορες μεθόδους μαγειρέματος (τηγάνισμα, ψήσιμο στη σχάρα). • Αναγνώριση των οδηγιών ασφαλείας για την χρήση μαχαιριών. • Γνώση βασικών πρακτικών υγιεινής (πλύσιμο λαχανικών και φρούτων πριν από το κόψιμο σε φέτες) **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Τραπέζι κοπής. • Κοφτερό μαχαίρι κατάλληλο για κοπές. • Μπόλ για τη φύλαξη κομμένων λαχανικών και φρούτων. • Καθαρός χώρος εργασίας. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Φρέσκα κολοκυθάκια ή άλλα λαχανικά/φρούτα για φέτες.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • πλένουν και να χειρίζονται σωστά τα λαχανικά και τα φρούτα • χειρίζονται προσεκτικά τα μαχαίρια και άλλα αιχμηρά εργαλεία • ολοκληρώνουν τις εργασίες τεμαχισμού με τάξη • κόβουν λαχανικά και φρούτα σε συγκεκριμένο πάχος, όπως απαιτείται από μια συνταγή. • διατηρούν έναν καθαρό και οργανωμένο χώρο για την προετοιμασία των τροφίμων • προετοιμάζουν ομοιόμορφες κοπές για ομοιόμορφα αποτελέσματα μαγειρέματος

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Κατανόηση των διαφόρων τεχνικών τεμαχισμού και των σκοπών τους. ● Σημασία της ομοιομορφίας για τη συνοχή του μαγειρέματος και την παρουσίαση. ● Εξοικείωση με τους βασικούς κανόνες ασφαλείας για τα μαχαίρια **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να χειρίζονται τα μαχαίρια με ακρίβεια για να δημιουργήσουν ομοιόμορφες κοπές. ● Δημιουργία και διατήρηση ενός αποτελεσματικού σταθμού εργασίας. ● Να οργανώνουν τα τεμαχισμένα λαχανικά για τα επόμενα στάδια μαγειρέματος ή σερβιρίσματος. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Εξασφάλιση ομοιομορφίας στον τεμαχισμό ● Να ακολουθούν τα πρωτόκολλα υγιεινής και ασφάλειας ● Να προσαρμόζουν τις τεχνικές τεμαχισμού με βάση τις απαιτήσεις της συνταγής ● Να στοχεύουν στην ελαχιστοποίηση των απορριμμάτων

ΘΕΜΑ 3.2.3 | ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση της βασικής ασφάλειας των μαχαιριών. ● Αναγνώριση του σκοπού του τεμαχισμού λαχανικών ή φρούτων σε μικρότερα κομμάτια. ● Ενημέρωση για τις πρακτικές υγιεινής, συμπεριλαμβανομένου του καθαρισμού των λαχανικών/φρούτων και του χειρισμού των απορριμμάτων τροφίμων. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Τραπέζι κοπής. ● Κοφτερό μαχαίρι κατάλληλο για κοπή. ● Μπολ για να κρατάτε τα κομμένα κομμάτια. ● Καθαρός χώρος εργασίας. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Κρεμμύδια ή άλλα λαχανικά/φρούτα για κοπή. ● Κάδος απορριμμάτων για τη διάθεση των απορριμμάτων.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● χρησιμοποιούν τα μαχαίρια με ασφάλεια και αποτελεσματικά. ● προετοιμάζουν αποτελεσματικά τα ψιλοκομμένα συστατικά ● κόβουν τα λαχανικά/φρούτα σε ομοιόμορφους κύβους ή σε μικρά κομμάτια. ● εξασφαλίζουν τον κατάλληλο καθαρισμό και τη διάθεση των απορριμμάτων. ● διατηρούν τον χώρο καθαρό και οργανωμένο κατά την εργασία

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • να κατανοούν την σημασία των σταθερών μεγεθών τεμαχισμού για ομοιομορφία στο μαγείρεμα. • Να αναγνωρίζουν την ανάγκη για καθαρές και ασφαλείς πρακτικές παρασκευής τροφίμων. • Να γνωρίζουν τα βήματα για να τεμαχίζουν σωστά τα λαχανικά ή τα φρούτα. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά ένα μαχαίρι για να κόβουν τα υλικά σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. • Να προετοιμάζουν και να διατηρούν έναν ασφαλή και τακτοποιημένο χώρο εργασίας. • Να χειρίζονται κατάλληλα την διάθεση των απορριμμάτων για τη διατήρηση της υγιεινής. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Εξασφάλιση ομοιόμορφου τεμαχισμού για ποιοτικά αποτελέσματα • Τήρηση προτύπων υγιεινής και ασφάλειας • Αφιέρωση χρόνου για την ακριβή και ασφαλή ολοκλήρωση της εργασίας • Έμφαση στη συνέπεια και την καθαριότητα κατά την προετοιμασία των τροφίμων

ΘΕΜΑ 3.2.4 | ΠΛΥΣΙΜΟ ΠΙΑΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση της σημασίας των καθαρών πιάτων για την υγιεινή και την ασφάλεια. • Ενημέρωση για τις κατάλληλες τεχνικές πλυσίματος των πιάτων με το χέρι.

	● Εξοικείωση με το χειρισμό απορρυπαντικών και το αποτελεσματικό ξέπλυμα. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Πλαστικά γάντια (για προστασία του δέρματος). ● Σφουγγάρι για πλύσιμο. ● Νεροχύτης με πρόσβαση σε νερό. ● Στεγνωτήριο ή επιφάνεια για την τοποθέτηση πλυμένων πιάτων. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Απορρυπαντικό πιάτων. ● Πιάτα, σκεύη, μαγειρικά σκεύη για καθαρισμό.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Διατηρούν την καθαριότητα και την ασφάλεια στους χώρους παρασκευής τροφίμων ● Ολοκληρώνουν τις εργασίες αποτελεσματικά ● Πλένουν τα πιάτα σχολαστικά χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία και μεθόδους ● Αφαιρούν το απορρυπαντικό σωστά για να διασφαλίζουν ότι δεν παραμένουν υπολείμματα ● Οργανώνουν τα πλυμένα αντικείμενα για να στεγνώνουν χωρίς μολύνσεις
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Να γνωρίζουν πότε πρέπει να χρησιμοποιούν το πλυντήριο πιάτων σε σύγκριση με το πλύσιμο των πιάτων στο χέρι. ● Να αναγνωρίζουν την ορθή χρήση απορρυπαντικών και γαντιών για την ασφάλεια. ● Να κατανοούν την σημασία του σχολαστικού ξεπλύματος και στεγνώματος των πιάτων. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να πλένουν και να ξεπλένουν αποτελεσματικά τα πιάτα με το χέρι. ● Να χειρίζονται με ασφάλεια τα εργαλεία κουζίνας και τα απορρυπαντικά.

	• Να οργανώνουν τα καθαρισμένα πιάτα για να στεγνώνουν με τακτοποιημένο και υγιεινό τρόπο **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Διασφάλιση της υγιεινής στους χώρους παρασκευής και σερβιρίσματος τροφίμων • Εξασφάλιση ότι όλα τα πιάτα καθαρίζονται σχολαστικά • Φροντίδα του εξοπλισμού και των αναλωσίμων της κουζίνας • Προσαρμογή σε διάφορες μεθόδους καθαρισμού (πλύσιμο στο χέρι και πλυντήριο πιάτων)

ΘΕΜΑ 3.2.5 | ΒΑΖΟΝΤΑΣ ΦΑΓΗΤΟ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση της σημασίας της παρουσίασης στην υπηρεσία τροφίμων. • Εξοικείωση με τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων για τη διατήρηση της υγιεινής. • Επίγνωση της διαρρύθμισης του τραπεζιού και του σκοπού των διαφόρων πιάτων σερβιρίσματος **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ** • Δίσκοι σερβιρίσματος, πιάτα ή μπολ. • Σκεύη για το κόψιμο και τη διαρρύθμιση (μαχαίρι, λαβίδα). **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Κρεατικά (κρέατα, τυριά). • Διακοσμητικά αντικείμενα. • Καθαρά πιάτα σερβιρίσματος ή πιατέλες.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Διατηρούν την καθαριότητα κατά την προετοιμασία και την παρουσίαση των φαγητών • Εξασφαλίζουν την τακτική και ελκυστική διάταξη των φαγητών

	• Τοποθετούν τα φαγητά με τάξη και αισθητική στα πιάτα σερβιρίσματος • Βελτιώνουν την παρουσίαση με απλές διακοσμήσεις • Μεταφέρουν με ασφάλεια τα έτοιμα πιάτα στο τραπέζι χωρίς να χυθεί κάτι ή να καταστραφεί η παρουσίαση.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Σημασία της παρουσίασης των φαγητών στην τροφοδοσία. • Ασφαλή χειρισμό των τροφίμων και των σκευών κατά το σερβίρισμα. • Σωστή τοποθέτηση των πιάτων στο τραπέζι για εύκολη πρόσβαση και οπτική εμφάνιση. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να κόβουν σε φέτες και να τοποθετούν τα τρόφιμα σε μια πιατέλα. • Να προσθέτουν απλές διακοσμήσεις για την παρουσίαση. • Να μεταφέρουν και να τοποθετούν με αυτοπεποίθηση τα πιάτα σερβιρίσματος **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Να κατανοούν την σημασία της αισθητικής στις υπηρεσίες εστίασης • Προθυμία πειραματισμού με οπτικά ευχάριστες ρυθμίσεις • Διασφάλιση της ασφάλειας των φαγητών κατά την προετοιμασία και την εξυπηρέτηση • Συντονισμός με άλλους για την έγκαιρη προετοιμασία του τραπεζιού

ΘΕΜΑ 3.2.6 | ΣΤΡΩΝΟΝΤΑΣ ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Βασική κατανόηση της εθιμοτυπίας στο στρώσιμο του τραπεζιού. ● Γνώση της τοποθέτησης επιτραπέζιων σκευών (πιάτα, μαχαιροπήρουνα, ποτήρια, χαρτοπετσέτες). ● Συνειδητοποίηση της συμμετρίας και της ομοιομορφίας για αισθητική ελκυστικότητα. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Τραπεζομάντιλο. ● Πιάτα για δείπνο και επιδόρπιο. ● Μαχαιροπήρουνα (πιρούνια, μαχαίρια, κουτάλια). ● Ποτήρια για νερό ή ποτά. ● Χαρτοπετσέτες. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Καθαρά και άθικτα επιτραπέζια σκεύη. ● Προαιρετικά διακοσμητικά στοιχεία όπως λουλούδια.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● εκτελούν υπεύθυνα τα καθήκοντά τους για την επίτευξη ενός πλήρους αποτελέσματος ● εξασφαλίζουν ομοιομορφία και ευθυγράμμιση στις διατάξεις των τραπεζιών ● προσαρμόζονται στις μεταβολές των επιτραπέζιων σκευών ή στις απαιτήσεις των επισκεπτών ● τοποθετούν σωστά τα πιάτα, τα μαχαιροπήρουνα, τα ποτήρια και τις χαρτοπετσέτες σύμφωνα με τους κανόνες ● δημιουργούν μια οπτικά ελκυστική διάταξη στα τραπέζια ● κατανοούν τις παραλλαγές στα τραπέζια για διαφορετικούς τύπους συγκεντρώσεων
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Τυπικούς κανόνες για το στρώσιμο του τραπεζιού και την πρακτική εφαρμογή τους.

	● Σημασία της παρουσίασης και της καθαριότητας στην τροφοδοσία. ● Σωστός χειρισμός των επιτραπέζιων σκευών για τη διατήρηση της υγιεινής και της ασφάλειας. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να στρώνουν με ακρίβεια και ομοιόμορφα τα τραπέζια. ● Να τακτοποιούν τα αντικείμενα με προσοχή στην συμμετρία και την ευθυγράμμιση. ● Να εξασφαλίζουν ένα καθαρό και επαγγελματικό στήσιμο ενός τραπεζιού. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: 1. Να προσέχουν την λεπτομέρεια 2. Χειρισμός επιτραπέζιων σκευών με τρόπο που να διασφαλίζει την καθαριότητα 3. Κατανόηση της σημασίας της δημιουργίας ενός φιλόξενου περιβάλλοντος εστίασης

ΒΙΒΛΙΟ 3 | ΒΟΗΘΟΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	3.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 3.3.1 | ΖΥΓΙΣΗ ΤΩΝ ΣΤΕΡΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΑΠΑΙΤΟΥΝΤΑΙ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση του σκοπού και της σημασίας του ακριβούς ζυγίσματος σε συνταγές και στην προετοιμασία τροφίμων. ● Εξοικείωση με τη χρήση ζυγών κουζίνας, συμπεριλαμβανομένης της βαθμονόμησης. ● Βασική κατανόηση των μονάδων μέτρησης (γραμμάρια, χιλιόγραμμα). **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Ζυγαριά κουζίνας (ψηφιακή ή αναλογική). ● Στερεό προϊόν προς ζύγιση (αλεύρι, ζάχαρη). ● Καθαρό δοχείο ή μπολ για το προϊόν που ζυγίζεται. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Προϊόντα διατροφής προς ζύγιση (αλεύρι, ζάχαρη, δημητριακά). ● Μπαταρίες (εάν χρησιμοποιείτε ψηφιακή ζυγαριά).
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● μετράνε με ακρίβεια τις ποσότητες ● χρησιμοποιούν σωστά τη ζυγαριά κουζίνας

Funded by the European Union

	• αναγνωρίζουν και να αντιμετωπίζουν αποκλίσεις στις μετρήσεις • μετράνε με ακρίβεια στερεά προϊόντα χρησιμοποιώντας ζυγαριά κουζίνας • βεβαιώνονται ότι η ζυγαριά έχει μηδενιστεί πριν από το ζύγισμα • επιτυγχάνουν ακριβείς μετρήσεις για μαγειρική χρήση
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Πώς να χειρίζονται και να βαθμονομούν αποτελεσματικά τις ζυγαριές κουζίνας. • Την σημασία των ακριβών μετρήσεων στην παρασκευή τροφίμων. • Την διαφορά μεταξύ διαφόρων μονάδων μέτρησης (γραμμάρια και χιλιόγραμμα). **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να επιλέγουν και να προετοιμάζουν τα κατάλληλα εργαλεία για τη ζύγιση. • Μέτρηση στερεών συστατικών με ακρίβεια ώστε να ταιριάζουν με τις απαιτήσεις της συνταγής. • Να βαθμονομούν τις ζυγαριές κουζίνας για να διασφαλίζουν την σωστή λειτουργία. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Κατανόηση της σημασίας των ακριβών μετρήσεων για την ποιότητα και τη συνέπεια • Αφιέρωση χρόνου για την εξασφάλιση της ακρίβειας • Διατήρηση της καθαριότητας και της συγκέντρωσης κατά τη διάρκεια των εργασιών ζύγισης • Να κάνουν ερωτήσεις και να αναζητούν σαφήνεια όταν χρειάζεται

ΘΕΜΑ 3.3.2 | ΜΕΤΡΗΣΗ ΤΟΥ ΟΓΚΟΥ ΤΩΝ ΥΓΡΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Συνειδητοποίηση της σημασίας των ακριβών μετρήσεων υγρών στο μαγείρεμα. ● Εξοικείωση με τις μονάδες μέτρησης υγρών (χιλιοστόλιτρα, λίτρα). ● Κατανόηση των σημάνσεων και της βαθμονόμησης των δοχείων μέτρησης. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Δοχείο ή κύπελλο μέτρησης με σαφείς και ακριβείς ενδείξεις όγκου. ● Επίπεδη επιφάνεια για την τοποθέτηση του δοχείου μέτρησης. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Υγρό προς μέτρηση (γάλα, νερό, λάδι). ● Συνταγή ή οδηγίες που αναφέρουν την απαιτούμενη ποσότητα υγρού.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● ερμηνεύουν με ακρίβεια τις μετρήσεις όγκου ● χρησιμοποιούν σωστά τα δοχεία ή τα κύπελλα μέτρησης ● διασφαλίζουν την σωστή μέτρηση των υγρών για τις συνταγές ● να μετράνε με ακρίβεια συγκεκριμένες ποσότητες υγρού ● χρησιμοποιούν επίπεδη επιφάνεια για να εξασφαλίζουν ακρίβεια. ● κατανοούν τον κατάλληλο χειρισμό και την αποθήκευση των υγρών μετά τη χρήση
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Πώς να χρησιμοποιούν δοχεία μέτρησης για υγρά. ● Την σημασία των ακριβών μετρήσεων υγρών στο μαγείρεμα και το ψήσιμο.

	• Τις σωστές πρακτικές αποθήκευσης για ευπαθή υγρά όπως το γάλα. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να επιλέγουν το σωστό δοχείο ή κύπελλο μέτρησης ανάλογα με την απαιτούμενη ποσότητα. • Να χύνουν και να διαβάζουν με ακρίβεια τις μετρήσεις υγρών παρατηρώντας στο ύψος των ματιών. • Να ακολουθούν τις συνταγές ή τις οδηγίες που καθορίζουν τον όγκο των υγρών. • Να διατηρούν την καθαριότητα και την ασφάλεια κατά το χειρισμό υγρών. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Να αναγνωρίζουν τον αντίκτυπο των ακριβών μετρήσεων στα μαγειρικά αποτελέσματα • Αποφυγή διαρροών και εξασφάλιση ασφαλούς χειρισμού υγρών • Ολοκλήρωση της εργασίας αποτελεσματικά και σωστή αποθήκευση των υγρών μετά τη χρήση • Επίδειξη καθαριότητας και οργάνωσης κατά τη διάρκεια της εργασίας

ΘΕΜΑ 3.3.3 | ΘΕΤΟΝΤΑΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση του σκοπού ενός πλυντηρίου πιάτων και των εξαρτημάτων του. ● Επίγνωση των κατάλληλων τεχνικών φόρτωσης για την αποφυγή ζημιών στα πιάτα και τη μεγιστοποίηση της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού. ● Εξοικείωση με τα διάφορα προγράμματα πλύσης και τις χρήσεις τους. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Πλυντήριο πιάτων με σαφείς κουμπιά λειτουργίας και εύχρηστα χειριστήρια. ● Βρώμικα πιάτα και σκεύη για φόρτωση. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων (σε μορφή δισκίων). ● Βοηθητικό ξεβγάλματος και αλάτι πλυντηρίου πιάτων.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Χρησιμοποιούν την συσκευή με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα ● Αναγνωρίζουν τα ζητήματα ασφάλειας κατά το χειρισμό των απορρυπαντικών και την λειτουργία συσκευών. ● Οργανώνουν αποτελεσματικά τα πιάτα, τα ποτήρια και τα μαχαιροπήρουνα στο πλυντήριο πιάτων ● Γεμίζουν κατάλληλα τις θήκες απορρυπαντικού, βοηθητικού ξεβγάλματος και αλατιού. ● Να προσδιορίζουν και να επιλέγουν το σωστό πρόγραμμα πλυντηρίου πιάτων

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Λειτουργίες και χρήσεις των εξαρτημάτων του πλυντηρίου πιάτων (ταμπλέτα, βοήθημα ξεπλύματος και αλάτι). ● Σημασία της σωστής φόρτωσης για αποτελεσματικό καθαρισμό. ● Πότε και γιατί να χρησιμοποιούν συγκεκριμένα προγράμματα πλύσης. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να φορτώνουν με ασφάλεια το πλυντήριο πιάτων για να αποφεύγουν την φθορά των πιάτων. ● Να γεμίζουν τις θήκες του απορρυπαντικού και να παρακολουθούν τα επίπεδα των βοηθημάτων ξεπλύματος και του αλατιού. ● Να χειρίζονται τα χειριστήρια του πλυντηρίου πιάτων για να επιλέγουν και να ξεκινούν το κατάλληλο πρόγραμμα. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Διασφάλιση της σωστής χρήσης της συσκευής ● Διασφάλιση της επαναπλήρωσης όλων των θηκών και επιλογή του κατάλληλου προγράμματος ● Χειρισμός απορρυπαντικών και συσκευών με ασφάλεια ● Ολοκλήρωση της εργασίας αποτελεσματικά και βελτιστοποίηση της χρήσης του πλυντηρίου πιάτων

ΘΕΜΑ 3.3.4 | ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΛΑΝΟ (ΟΡΕΚΤΙΚΟ, ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ, ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ)	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση της σειράς και της ροής του σερβιρίσματος των πιάτων (ορεκτικό, κυρίως πιάτο, επιδόρπιο). ● Γνώση της κατάλληλης εθιμοτυπίας σερβιρίσματος και του τρόπου μεταφοράς και τοποθέτησης των πιάτων. ● Επίγνωση του ελέγχου των μερίδων και των προτύπων παρουσίασης. ● Εξοικείωση με τους διατροφικούς περιορισμούς ή τις προτιμήσεις των επισκεπτών. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Δίσκοι σερβιρίσματος ή εργαλεία όπως πιατοθήκες. ● Πιάτα, μπολ και μαχαιροπήρουνα κατάλληλα για κάθε πιάτο. ● Χαρτοπετσέτες και λινά σερβιρίσματος. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Προετοιμασμένα ορεκτικά, σούπες, κυρίως πιάτα και επιδόρπια. ● Αλάτι, πιπέρι και άλλα συνοδευτικά όπως απαιτείται
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Ακολουθούν αποτελεσματικά την σειρά σερβιρίσματος για να ικανοποιούν τις προσδοκίες των επισκεπτών. ● Επικοινωνούν ευγενικά με τους επισκέπτες κατά τη διάρκεια της εξυπηρέτησης ● Χειρίζονται τα ζεστά πιάτα και τα υγρά με προσοχή ● Παραδίδουν τα πιάτα με τη σωστή σειρά και να τα τοποθετούν κατάλληλα στο τραπέζι. ● Παρακολουθούν τις ανάγκες των πελατών (να ξαναγεμίζουν νερό ή να καθαρίζουν τα πιάτα όταν τελειώνουν). ● Βεβαιώνονται ότι το σωστό πιάτο σερβίρεται στον σωστό καλεσμένο.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Σειρά των πιάτων και η σημασία τους στην εξέλιξη του γεύματος. ● Σωστό χειρισμό των εργαλείων σερβιρίσματος και τεχνικές για τη διατήρηση της υγιεινής. ● Αναγνώριση και τήρηση των προσδοκώμενων χρονοδιαγραμμάτων εξυπηρέτησης **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να μεταφέρουν πολλά πιάτα ή δίσκους με ασφάλεια και να τα τοποθετούν με προσοχή. ● Να σερβίρουν τα πιάτα με τη σωστή σειρά χωρίς παραλείψεις ● Να προσαρμόζονται γρήγορα στα αιτήματα των επισκεπτών ή σε απροσδόκητες αλλαγές. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Διατήρηση ευγενικής και προσεκτικής συμπεριφοράς καθ' όλη τη διάρκεια της υπηρεσίας ● Διασφάλιση του σωστού και έγκαιρου σερβιρίσματος των πιάτων. ● Διατήρηση της ψυχραιμίας υπό πίεση ή σε περιβάλλοντα με πολύ κόσμο.

ΘΕΜΑ 3.3.5 | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΙΑΤΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση του τρόπου ανάγνωσης και ερμηνείας μιας συνταγής. ● Εξοικείωση με βασικούς όρους μαγειρικής, όπως ξεφλουδίζω, τηγανίζω, σιγοβράζω, ανακατεύω. ● Γνώση των πρακτικών ασφάλειας και υγιεινής της κουζίνας.

	• Ενημέρωση για τα συστήματα μέτρησης των συστατικών, όπως το βάρος και ο όγκος. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Τραπέζι κοπής και μαχαίρι. • Κατσαρόλα μαγειρέματος με καπάκι. • Μπλέντερ. • Τηγάνι. • Εργαλεία μέτρησης (ζυγαριές, κουτάλια, κύπελλα). • Σόμπα αερίου ή ηλεκτρική. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Συστατικά της συνταγής.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Προετοιμάζουν τα υλικά και τα εργαλεία πριν ξεκινήσουν την διαδικασία μαγειρέματος. • Συντονίζουν τα βήματα για την αποτελεσματική ολοκλήρωση της συνταγής • Διασφαλίζουν την καθαριότητα του χώρου εργασίας και του εξοπλισμού • Εκτελούν τα βήματα της συνταγής, όπως ξεφλούδισμα, τηγάνισμα, σιγοβράσιμο και ανάμειξη • Να μετράνε σωστά και να προετοιμάζουν τα συστατικά για το πιάτο • Σερβίρουν το πιάτο με ελκυστικό τρόπο
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Πώς να ακολουθούν μια συνταγή βήμα προς βήμα για να προετοιμάσουν ένα πιάτο. • Την σημασία του καρυκεύματος και της προετοιμασίας των συστατικών στην επίτευξη της γεύσης. • Ασφάλεια στην κουζίνα, συμπεριλαμβανομένου του χειρισμού θερμού εξοπλισμού και αιχμηρών εργαλείων. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να ακολουθούν οδηγίες για να επιτύχουν ένα συγκεκριμένο μαγειρικό αποτέλεσμα

	● Να καθαρίζουν, κόβουν, τηγανίζουν και ανακατεύουν σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής. ● Να προσαρμόζουν τα καρυκεύματα ή την υφή όπως απαιτείται κατά την προετοιμασία. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Να ακολουθούν προσεκτικά τη συνταγή για ακριβή αποτελέσματα. ● Επιμονή σε προκλήσεις όπως ξεφλούδισμα ή ανάμειξη ● Έλεγχος της ποιότητας των συστατικών μέσω ζύγισης και μέτρησης, ώστε να διασφαλίζεται ότι όλα τα συστατικά είναι φρέσκα και σύμφωνα με τη συνταγή.

ΘΕΜΑ 3.3.6 | ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ, ΒΡΑΣΙΜΟ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση των βασικών τεχνικών μαγειρέματος: τηγάνισμα και βράσιμο. ● Επίγνωση της ασφάλειας στην κουζίνα, συμπεριλαμβανομένου του χειρισμού θερμών επιφανειών, λαδιού και βραστό νερό. ● Εξοικείωση με τη λειτουργία της κουζίνας (αερίου ή ηλεκτρικού) και τον κατάλληλο έλεγχο της θερμότητας. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Τηγάνι. ● Μια κατσαρόλα αρκετά μεγάλη για να βράσει νερό και να μαγειρέψει τα ζυμαρικά. ● Κουζίνα (φυσικό αέριο ή ηλεκτρική). ● Μαγειρικά σκεύη (σπάτουλα, κουτάλα, σουρωτήρι). ● Κύπελλα/κουτάλια μέτρησης. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Συστατικά για τη συνταγή.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● χρησιμοποιούν με ασφάλεια την κουζίνα, το τηγάνι και την κατσαρόλα. ● προετοιμάζουν τα απαραίτητα εργαλεία και συστατικά πριν ξεκινήσουν ● συντονίζουν τα βήματα για να τηγανίσουν τηγανίτες και να βράσουν ζυμαρικά αποτελεσματικά ● τηγανίσουν σωστά τα τρόφιμα χωρίς να καίγονται ή να μην ψήνονται καλά ● μαγειρεύουν τα ζυμαρικά σωστά ● χρησιμοποιούν ένα σουρωτήρι για να στραγγίξουν με ασφάλεια το ζεστό νερό από τα μαγειρεμένα ζυμαρικά.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Σημασία του ελέγχου της θερμότητας για το τηγάνισμα και το βράσιμο. ● Σωστή ακολουθία βημάτων για εργασίες τηγανίσματος και βρασμού. ● Πώς να διαπιστώσουν αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Έλεγχος της θερμοκρασίας της κουζίνας για τηγάνισμα και βράσιμο ● Εργασία με καυτό λάδι και νερό χωρίς τραυματισμό ● Ολοκλήρωση πολλαπλών βημάτων με λογική και αποτελεσματική σειρά **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Αναγνώριση των πιθανών κινδύνων και χειρισμός των καθηκόντων με προσοχή ● Απόκτηση βεβαιότητας στη διαχείριση θερμού εξοπλισμού και μεθόδων μαγειρέματος

	• Να είναι υπεύθυνοι για τις εργασίες προετοιμασίας των τροφίμων

ΘΕΜΑ 3.3.7 | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΚΟΥΖΙΝΑΣ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση του τρόπου λειτουργίας των φούρνων και των εστιών (ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χαρακτηριστικά ασφαλείας). • Εξοικείωση με τους κινδύνους από θερμές επιφάνειες και ηλεκτρικές συσκευές ή συσκευές αερίου. • Γνώση των απαιτήσεων χρόνου και θερμοκρασίας για διάφορα είδη τροφίμων. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Φούρνος με ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρονοδιακόπτη. • Σόμπα (φυσικό αέριο ή ηλεκτρική). • Ταψί ψησίματος. • Κατσαρόλα για σούπα. • Γάντια φούρνου ή γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα. • Υλικά καθαρισμού (σφουγγάρι, απορρυπαντικό). **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Συστατικά για τη συνταγή(ες).
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Διαχειρίζονται κινδύνους κατά την εργασία με θερμές συσκευές • Συντονίζουν αποτελεσματικά πολλαπλές εργασίες μαγειρέματος • Καθαρίζουν τις συσκευές μετά τη χρήση για να διατηρούν την υγιεινή της κουζίνας • Ορίζουν την κατάλληλη θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για συγκεκριμένες συνταγές • Ελέγχουν την θερμότητα για να μαγειρεύουν τα τρόφιμα ομοιόμορφα χωρίς να καίγονται • Καθαρίζουν την σόμπα και να βεβαιώνονται ότι ο χώρος είναι ασφαλής για επόμενη χρήση.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Βήματα για τον ασφαλή χειρισμό ενός φούρνου και μιας κουζίνας. ● Σωστή θερμοκρασία και χρόνο για εργασίες ψησίματος και μαγειρέματος. ● Σημασία του καθαρισμού των συσκευών μετά τη χρήση για τη διατήρηση της υγιεινής και της λειτουργικότητας. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Χειρισμός και παρακολούθηση των λειτουργιών του φούρνου και της κουζίνας ● Ρύθμιση των επιπέδων θερμότητας ανάλογα με τη συνταγή ● Διατήρηση της καθαριότητας του εξοπλισμού μετά τη χρήση **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Προτεραιότητα στην ασφάλεια σε όλες τις πτυχές της λειτουργίας του φούρνου και της κουζίνας ● Παρακολούθηση του ψησίματος και του μαγειρέματος για την επίτευξη των επιθυμητών αποτελεσμάτων ● Επίδειξη φροντίδας και υπευθυνότητας για την καθαριότητα και τη σωστή χρήση των συσκευών.

ΒΙΒΛΙΟ 4 | ΒΟΗΘΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ

ΚΥΡΙΟΣ ΣΤΟΧΟΣ & ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο κύριος στόχος αυτού του εκπαιδευτικού προγράμματος είναι να εξοπλίσει τους νέους με αναπηρία με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την αποτελεσματική εκτέλεση του ρόλου του βοηθού αποθήκης.

Σκοπός της κατάρτισης είναι να μπορέσουν οι συμμετέχοντες να ενσωματωθούν απρόσκοπτα στις διάφορες πτυχές ενός χώρου εργασίας αποθήκης. Στοχεύει στην ενίσχυση της ανεξαρτησίας, της αυτοπεποίθησης και της αίσθησης ολοκλήρωσης με τη μετάδοση σχετικών δεξιοτήτων και γνώσεων.

Αυτό το σεμινάριο κατάρτισης παρέχει στους συμμετέχοντες μια βαθιά κατανόηση των δραστηριοτήτων και των καθηκόντων που σχετίζονται με τη λειτουργία της αποθήκης, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές ανάγκες και δυνατότητες των ατόμων με αναπηρία. Το μάθημα επικεντρώνεται στην ανάπτυξη βασικών ικανοτήτων, όπως η διαχείριση αποθεμάτων, η επεξεργασία παραγγελιών, η συσκευασία, η σήμανση και η συντήρηση αποθεμάτων.

Μέσα από πρακτικές ασκήσεις και προσομοιώσεις που αναπαράγουν πραγματικά σενάρια αποθήκης, οι συμμετέχοντες θα μάθουν να χρησιμοποιούν εξειδικευμένα εργαλεία και εξοπλισμό, να ακολουθούν πρωτόκολλα ασφαλείας και να συνεργάζονται με συναδέλφους για να διασφαλίζουν την ομαλή λειτουργία. Έμφαση δίνεται στην ενίσχυση των επικοινωνιακών δεξιοτήτων, των ικανοτήτων επίλυσης προβλημάτων και της προσοχής στη λεπτομέρεια.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα δημιουργεί ένα υποστηρικτικό και συμπεριληπτικό μαθησιακό περιβάλλον που αναγνωρίζει και προσαρμόζει τις μοναδικές απαιτήσεις των ατόμων με αναπηρία. Οι εκπαιδευτές χρησιμοποιούν προσαρμοστικές τεχνικές διδασκαλίας, υποστηρικτικές τεχνολογίες και εξατομικευμένες προσεγγίσεις για να εξασφαλίσουν την ενεργό συμμετοχή και την επιτυχία κάθε συμμετέχοντα.

Με την ολοκλήρωση της κατάρτισης, οι συμμετέχοντες θα έχουν αποκτήσει τις απαραίτητες γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες για να αναλάβουν με αυτοπεποίθηση τις αρμοδιότητες ενός βοηθού αποθήκης. Θα είναι καλά προετοιμασμένοι να συμβάλλουν στην αποτελεσματική λειτουργία μιας αποθήκης, ανεξάρτητα από την αναπηρία τους και να ενταχθούν αποτελεσματικά στο εργατικό δυναμικό.

Funded by the European Union

ΒΙΒΛΙΟ 4 | ΒΟΗΘΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	4.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 4.1.1 | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑ ΡΑΦΙΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Ενημέρωση για τα πρωτόκολλα ασφαλείας κατά το χειρισμό προϊόντων και εξοπλισμού στο κατάστημα. • Βασική κατανόηση της οργάνωσης της αποθήκης (διάδρομοι, ράφια) και της σημασίας της οργάνωσης των προϊόντων. • Εξοικείωση με την έννοια της σήμανσης των προϊόντων και της σωστής προβολής στους πελάτες. • Κατανόηση οδηγιών σχετικά με την τοποθέτηση στα ράφια. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Καροτσάκια αγορών, παλετοφόρα ή καροτσάκια για τη μεταφορά προϊόντων από την αποθήκη στους διαδρόμους των καταστημάτων. • Κάρτες αναγνώρισης ή ετικέτες για τη σήμανση των προϊόντων • Προστατευτικό υλικό **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Προϊόντα αντικατάστασης για να γεμίσουν τα ράφια των καταστημάτων • Υλικά συσκευασίας (όπως κουτιά, σακούλες ή δίσκοι) για την οργάνωση και την έκθεση των προϊόντων.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Ακολουθούν τις βασικές πρακτικές ασφαλείας κατά το χειρισμό των προϊόντων για να αποφεύγουν ζημιές ή τραυματισμούς. • Ακολουθούν με ακρίβεια προφορικές ή γραπτές οδηγίες • Μετακινούνται στην αποθήκη με ασφάλεια με τον εξοπλισμό. • Διασφαλίζουν την σωστή τοποθέτηση και προβολή των προϊόντων • Χρησιμοποιούν ένα καρότσι ή τρόλεϊ για να μεταφέρουν αποτελεσματικά τα προϊόντα. • Τακτοποιούν τα προϊόντα με τάξη με τις ετικέτες στραμμένες προς τα εμπρός. • Εντοπίζουν τα ράφια που τους έχουν ανατεθεί χρησιμοποιώντας τις οδηγίες της αποθήκης
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Σκοπό και σημασία της οργανωμένης προβολής προϊόντων για τους πελάτες. • Βασική κατανόηση της πλοήγησης και της διάταξης της αποθήκης. • Σωστές τεχνικές φόρτωσης και εκφόρτωσης καροτσιών **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να χειρίζονται καρότσια με ασφάλεια και αποτελεσματικότητα. • Να ευθυγραμμίζουν και να τακτοποιούν τα αντικείμενα στα ράφια για βέλτιστη ορατότητα • Να κατανοούν και να εκτελούν με ακρίβεια απλές οδηγίες **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Συνεργασία με προϊσταμένους ή συναδέλφους για την εξασφάλιση ομαλών λειτουργιών

	• Προτεραιότητα στην ευκολία πρόσβασης των πελατών στα προϊόντα μέσω της τακτοποιημένης οργάνωσης. • Ανάληψη της ευθύνης των καθηκόντων που τους έχουν ανατεθεί για να διασφαλίζουν ότι τα ράφια είναι καλά εφοδιασμένα.

ΘΕΜΑ 4.1.2 | ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση των ημερομηνιών λήξης και της σημασίας τους. • Συνειδητοποίηση της ασφάλειας των τροφίμων και της ανάγκης απόρριψης ακατάλληλων προϊόντων. • Βασική κατανόηση των τεχνικών εναλλαγής προϊόντων (FIFO: First In, First Out). **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Καρότσι αγορών ή καροτσάκι για τη συλλογή ληγμένων ή ακατάλληλων προϊόντων. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Προϊόντα αντικατάστασης για να γεμίσουν τα ράφια των καταστημάτων • Κάρτες αναγνώρισης για άχρηστα προϊόντα.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Ταξινομούν και να διαχειρίζονται προϊόντα με βάση τις ημερομηνίες λήξης. • Αναγνωρίζουν και να χειρίζονται ληγμένα ή ακατάλληλα προϊόντα. • Επαναπληρώνουν τα ράφια εγκαίρως και οργανωμένα • Προσδιορίζουν και να ιεραρχούν τα προϊόντα με βάση την διάρκεια ζωής τους • Τακτοποιούν τα αντικείμενα ώστε να διασφαλίζεται ότι τα παλαιότερα προϊόντα χρησιμοποιούνται ή πωλούνται πρώτα. • Να εντοπίζουν, να συλλέγουν και να απορρίπτουν σωστά τα ληγμένα ή κατεστραμμένα είδη.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Σημασία των προτύπων ασφαλείας και της συμμόρφωσης. • Διαδικασίες χειρισμού ληγμένων ή ακατάλληλων προϊόντων. • Τεχνικές οργάνωσης ραφιών για τη βελτιστοποίηση της διαθεσιμότητας των προϊόντων **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Έλεγχο και ερμηνεία των ημερομηνιών λήξης με ακρίβεια • Αποτελεσματική αντικατάσταση και τακτοποίηση των προϊόντων • Σήμανση και ασφαλή απόρριψη ακατάλληλων αντικειμένων **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Διασφάλιση του εφοδιασμού των ραφιών με ασφαλή και υψηλής ποιότητας προϊόντα. • Να είναι σχολαστικοί στην επιθεώρηση και τη διαλογή των προϊόντων. • Διατήρηση καθαρών και οργανωμένων ραφιών για την ικανοποίηση των πελατών.

ΘΕΜΑ 4.1.3 | ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΣΕ ΑΠΟΘΕΜΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση της αναγνώρισης προϊόντων (ετικέτες, γραμμωτοί κώδικες ή ονόματα). • Βασική εξοικείωση με συστήματα διαχείρισης αποθεμάτων (PDA ή λογισμικό απογραφής). • Σημασία της διατήρησης εφοδιασμένων ραφιών για την ικανοποίηση των πελατών. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Προσωπικός ψηφιακός βοηθός (PDA) ή παρόμοια συσκευή για την επαλήθευση αποθεμάτων. • Καρότσι ή καροτσάκι για τη μεταφορά προϊόντων. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Προϊόντα αντικατάστασης για να γεμίσουν τα ράφια των καταστημάτων
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • προσδιορίζουν με ακρίβεια τα προϊόντα που λείπουν • χρησιμοποιούν ένα PDA ή παρόμοια τεχνολογία αποτελεσματικά • ολοκληρώνουν τα καθήκοντα εφοδιασμού αμέσως • αναγνωρίζουν οπτικά ή μέσω ειδοποιήσεων τα είδη εκτός αποθέματος.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Πώς να ελέγχουν τα επίπεδα αποθεμάτων και να εντοπίζουν προϊόντα χρησιμοποιώντας εργαλεία αποθήκης. • Διαδικασίες για τον ανεφοδιασμό των ραφιών σε καθορισμένους χώρους. • Σημασία της διατήρησης της ακρίβειας της απογραφής. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες:

- Χειρισμό PDA για την επαλήθευση αποθεμάτων και τον εντοπισμό προϊόντων
- Να τακτοποιούν αποτελεσματικά τα προϊόντα κατά την ανανέωση των αποθεμάτων
- Εντοπισμός και επίλυση των αποκλίσεων στη διαθεσιμότητα των αποθεμάτων

ΣΤΑΣΕΙΣ

Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα:

- Διασφάλιση του αποτελεσματικού και ακριβούς ανεφοδιασμού των ραφιών
- Προσοχή στην λεπτομέρεια κατά την επαλήθευση των επιπέδων αποθεμάτων.
- Αναγνώριση της σημασίας της διατήρησης καλά εφοδιασμένων ραφιών.

ΒΙΒΛΙΟ 4 | ΒΟΗΘΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	4.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 4.2.1 | ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση της σημασίας της ακριβούς σήμανσης για την απογραφή και την ικανοποίηση των πελατών. • Εξοικείωση με βασικές λειτουργίες PDA και συστήματα εκτύπωσης. • Επίγνωση των κατευθυντήριων γραμμών τοποθέτησης για τις ετικέτες προϊόντων και τις ετικέτες τιμών. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • PDA ή παρόμοια συσκευή για την πρόσβαση σε δεδομένα απογραφής και τη δημιουργία ετικετών. • Εκτυπωτής ετικετών. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Κομμένες ετικέτες ή αυτοκόλλητα φύλλα. • Μελάνι ή τόνερ για τον εκτυπωτή ετικετών.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Χειρίζονται αποτελεσματικά συσκευές όπως PDA και εκτυπωτές • Εξασφαλίζουν την ακριβή τοποθέτηση των ετικετών στα προϊόντα και τα ράφια.

	• Συνεργάζονται με συναδέλφους για την κατανόηση των καθηκόντων και τη χρήση του εξοπλισμού • Δημιουργούν ακριβείς ετικέτες προϊόντων και τιμών με χρήση PDA • Βάζουν αποτελεσματικά τις ετικέτες σε προϊόντα χωρίς ετικέτα • Ενημερώνουν τις ετικέτες τιμών στα ράφια με ακρίβεια
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Διαδικασίες για την ενημέρωση των τιμών και των ετικετών των προϊόντων. • Κατευθυντήριες γραμμές για την τοποθέτηση της ετικέτας στα προϊόντα και στα ράφια. • Βασική αντιμετώπιση προβλημάτων για θέματα PDA και εκτυπωτών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να πλοηγούνται αποτελεσματικά στις λειτουργίες του PDA και στα συστήματα εκτύπωσης. • Να εφαρμόζουν αποτελεσματικά τις ετικέτες για την διασφάλιση της συνέπειας. • Να συνεργάζονται με τα μέλη της ομάδας για εκπαίδευση και την ολοκλήρωση των εργασιών. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Εξασφάλιση της ακρίβειας και της αξιοπιστίας στις εργασίες επισήμανσης. • Εκμάθηση και εφαρμογή νέων δεξιοτήτων, όπως ο χειρισμός ενός PDA • Να στοχεύουν σε καθαρή και ακριβή σήμανση

ΘΕΜΑ 4.2.2 | ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΘΕΜΑΤΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση της διαχείρισης αποθεμάτων και της σημασίας της. • Εξοικείωση με τη διάταξη της αποθήκης και τα συστήματα αναγνώρισης ραφιών. • Βασικές γνώσεις πληροφορικής, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης λογισμικού απογραφής ή λογιστικών φύλλων. • Επίγνωση των μεθόδων οργάνωσης (αριθμητική, αλφαβητική, κατηγοριοποιημένη). **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • PDA ή σαρωτής απογραφής. • Υπολογιστής με λογισμικό διαχείρισης αποθεμάτων ή πρόσβαση σε βάσεις δεδομένων καταλόγου αποθεμάτων. • Εκτυπωτής ετικετών για την αναγνώριση προϊόντων. • Προμήθειες για αποθήκευση (φάκελοι, ντουλάπια αρχειοθέτησης, μαρκαδόροι). **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Χαρτί για την εκτύπωση καταλόγων αποθεμάτων ή ετικετών. • Μελάνι ή τόνερ για εκτυπωτές.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Συλλέγουν, να εισάγουν και να οργανώνουν δεδομένα απογραφής • Εντοπίζουν ακριβώς και να επαληθεύουν την ποσότητα των προϊόντων. • Τακτοποιούν αποτελεσματικά έγγραφα και προϊόντα. • Εντοπίζουν και να επιβεβαιώνουν στοιχεία αποθέματος με βάση έναν κατάλογο. • Οργανώνουν και να κατηγοριοποιούν έγγραφα σωστά. • Ευθυγραμμίζουν τα προϊόντα με τις ετικέτες στο ράφι, τις ημερομηνίες λήξης και τις κατηγορίες μάρκας.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Διαδικασίες ελέγχου αποθεμάτων και σημασία της ακρίβειας των αποθεμάτων. • Συστήματα αρχειοθέτησης εγγράφων και μεθόδους κατηγοριοποίησης. • Βέλτιστες πρακτικές για τη διάταξη των προϊόντων και την εναλλαγή των αποθεμάτων **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Χρήση ηλεκτρονικών συστημάτων ή χειροκίνητων μεθόδων για την ενημέρωση των αρχείων αποθεμάτων. • Να εντοπίζουν και να επαληθεύουν αντικείμενα αποτελεσματικά. • Να κατηγοριοποιούν αποτελεσματικά προϊόντα και έγγραφα. • Να συνεργάζονται με τα μέλη της ομάδας κατά την παραλαβή και την τοποθέτηση των προϊόντων. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάληψη ευθύνης για την ακρίβεια των αποθεμάτων και την οργάνωση της αποθήκης. • Προτεραιότητα στην ακρίβεια της καταγραφής των δεδομένων και της τοποθέτησης των προϊόντων. • Εκμάθηση της χρήσης νέων εργαλείων ή μεθόδων για τη διαχείριση αποθεμάτων.

ΘΕΜΑ 4.2.3 | ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΩΝ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ	**ΓΝΩΣΗ:** • Κατανόηση της επεξεργασίας παραγγελιών και της σημασίας της στις λειτουργίες της αποθήκης.

ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	• Εξοικείωση με την διάταξη της αποθήκης και την θέση των προϊόντων. • Βασικές γνώσεις για τον προσεκτικό χειρισμό των παραγγελθέντων αντικειμένων για την αποφυγή ζημιών. • Επίγνωση της χρησιμότητας της ομαδικής εργασίας κατά τον διπλό έλεγχο των παραγγελιών. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Πρόσβαση σε ένα ηλεκτρονικό σύστημα διαχείρισης παραγγελιών μέσω υπολογιστή ή σε έντυπους καταλόγους παραγγελιών. • Εξοπλισμός αποθήκευσης όπως καλάθια, δίσκοι ή καροτσάκια για την οργάνωση επιλεγμένων αντικειμένων. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Ετικέτες για την σήμανση παραγγελιών που έχουν ετοιμαστεί. • Χάρτινες ή ηλεκτρονικές συσκευές για την καταγραφή των εργασιών που έχουν ολοκληρωθεί.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Υποστηρίζουν την εκτέλεση των παραγγελιών με την ανάκτηση προϊόντων από το κατάστημα και την ακριβή συσκευασία τους με βάση τις ηλεκτρονικές λίστες παραγγελιών • Προετοιμάζουν τις παραγγελίες επιλέγοντας και συσκευάζοντας σωστά τα προϊόντα

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Διασφάλιση της ακρίβειας στην επιλογή προϊόντων σύμφωνα με την παραγγελία • Να εργάζονται αποτελεσματικά σε μια ομάδα για την επαλήθευση και την οριστικοποίηση των παραγγελιών. • Να ολοκληρώνουν αποτελεσματικά τις εργασίες τους εντός των καθορισμένων χρονοδιαγραμμάτων. • Να ερμηνεύουν ηλεκτρονικούς ή έντυπους καταλόγους παραγγελιών για τον εντοπισμό των απαιτούμενων προϊόντων. • Ασφαλή ανάκτηση και οργάνωση των προϊόντων για τις παραγγελίες. • Να κατανοούν τη σημασία ενός συστήματος διπλού ελέγχου για ακρίβεια. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Ανάκτηση και προετοιμασία αντικειμένων με ακρίβεια βάσει των προδιαγραφών της παραγγελίας. • Να συνεργάζονται με συναδέλφους για να διασφαλίζουν την ακρίβεια των παραγγελιών μέσω διπλού ελέγχου. • Μετακινούν και να οργανώνουν με ασφάλεια αντικείμενα σε καθορισμένους χώρους. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Ανάληψη ευθύνης για την ακρίβεια και την ποιότητα των παραγγελιών που ετοιμάζονται. • Αποτίμηση της ακρίβειας στην επιλογή και τοποθέτηση προϊόντων. • Να αγκαλιάζουν την ομαδική εργασία για την επίτευξη εκπλήρωσης παραγγελιών χωρίς σφάλματα.

ΒΙΒΛΙΟ 4 | ΒΟΗΘΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	4.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 4.3.1 | ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ - ΣΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΗ ΚΑΙ ΣΤΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση της διάταξης της αποθήκης και της οργάνωσης των προϊόντων. • Εξοικείωση με σαρωτές barcode και συστήματα ελέγχου τιμών. • Κατανόηση της εθιμοτυπίας εξυπηρέτησης πελατών, τόσο προσωπικά όσο και τηλεφωνικά. • Ικανότητα χρήσης τηλεφώνου ή συστήματος έρευνας πελατών για αποτελεσματική επικοινωνία. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Σαρωτής γραμμωτού κώδικα ή συσκευή PDA για ελέγχους τιμών. • Τηλέφωνο ή σύστημα χειρισμού κλήσεων. • Πρόσβαση σε μια βάση δεδομένων προϊόντων ή σε ένα σύστημα απογραφής μέσω υπολογιστή. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Ενημερωμένος κατάλογος προϊόντων ή τιμοκατάλογος (ψηφιακός ή έντυπος). • Γραφική ύλη ή ψηφιακά εργαλεία για την τήρηση σημειώσεων, εάν χρειάζεται.

Funded by the European Union

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Αλληλεπιδρούν με τους πελάτες με επαγγελματισμό και σαφήνεια. • Απαντούν σε ερωτήματα πελατών και να δίνουν λύσεις αποτελεσματικά. • Αναπτύσσουν μια φιλική προς τον πελάτη στάση και να κατανοούν τις ανάγκες. • Εντοπίζουν και να παρουσιάζουν προϊόντα στους πελάτες. • Χρησιμοποιούν εργαλεία για την παροχή ακριβών πληροφοριών τιμολόγησης προϊόντων. • Υποδέχονται τους καλούντες, να αντιμετωπίζουν τις ανάγκες τους και να εξασφαλίζουν την ικανοποίηση των πελατών.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: • Δομή και διάταξη της αποθήκης για να βοηθούν τους πελάτες στον εντοπισμό των προϊόντων. • Λειτουργία σαρωτών γραμμωτού κώδικα για την επαλήθευση των τιμών. • Κοινές διαδικασίες για τη διαχείριση τηλεφωνικών ερωτημάτων. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να διατυπώνουν αποτελεσματικά τις απαντήσεις τους προσωπικά και τηλεφωνικά. • Να καθοδηγούν τους πελάτες και να απαντούν σε ερωτήσεις με αυτοπεποίθηση. • Να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τους σαρωτές γραμμωτού κώδικα και τα τηλεφωνικά συστήματα. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Επίδειξη ευγενικής και επαγγελματικής συμπεριφοράς προς τους πελάτες • Ανάληψη πρωτοβουλιών για την παροχή βοήθειας στους πελάτες και την επίλυση ζητημάτων.

	• Διαχείριση τόσο προσωπικών όσο και τηλεφωνικών ερευνών απρόσκοπτα.

ΚΥΡΙΟΣ ΣΤΟΧΟΣ & ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η Ενότητα 3 δίνει έμφαση στη σημασία της υγιεινής, της υγείας και της ασφάλειας στο χώρο εργασίας, με κατάρτιση προσαρμοσμένη στις ειδικές ανάγκες των 3 συγκεκριμένων θέσεων εργασίας που εξετάστηκαν στην Ενότητα 2. Εξοπλίζει τους εκπαιδευόμενους με τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για τον εντοπισμό των κινδύνων, την τήρηση των πρωτοκόλλων ασφαλείας και την διασφάλιση της προσωπικής και εργασιακής ευημερίας.

Κάθε ένας από τους 3 πυλώνες (Υγιεινή, Υγεία και Ασφάλεια) χωρίζεται σε 3 επίπεδα επάρκειας, δίνοντας στο υλικό μια αρθρωτή και κλιμακούμενη δομή που επιτρέπει την προοδευτική ανάπτυξη δεξιοτήτων προσαρμοσμένη στις ατομικές ανάγκες.

Ξεκινώντας με βασικές έννοιες όπως η αναγνώριση κινδύνων και η κατανόηση των βασικών αρχών υγιεινής, η ενότητα προχωρά σε πιο προηγμένες πρακτικές ασφάλειας, όπως η χρήση εξοπλισμού έκτακτης ανάγκης και η διαχείριση σύνθετων σεναρίων ασφάλειας. Ενσωματώνει επίσης πρακτική εξάσκηση μέσω ασκήσεων ασφαλείας και προσομοιώσεων στο χώρο εργασίας, διασφαλίζοντας ότι οι εκπαιδευόμενοι είναι προετοιμασμένοι για τις προκλήσεις του πραγματικού κόσμου.

Σκοπός της Ενότητας 3 είναι να διασφαλίσει την ομαλή μετάβαση των ατόμων με αναπηρία στον εργασιακό χώρο της επιλογής τους, μέσω της ανάπτυξης ισχυρής ευαισθητοποίησης σχετικά με τη σημασία της υγιεινής, της υγείας και της ασφάλειας στον χώρο εργασίας, επιτρέποντάς τους να συμβάλουν σε ένα ασφαλές και αποτελεσματικό εργασιακό περιβάλλον.

Funded by the European Union

ΒΙΒΛΙΟ 5 | ΥΓΙΕΙΝΗ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΒΙΒΛΙΟ 5 | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	5.1 | ΑΡΧΑΡΙΩΝ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΒΙΒΛΙΟ 5 | ΥΓΙΕΙΝΗ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ | ΘΕΜΑΤΑ ΓΙΑ ΑΡΧΑΡΙΟΥΣ

ΘΕΜΑ 5.1.1 | ΥΓΙΕΙΝΗ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Συνειδητοποίηση της σημασίας της προσωπικής υγιεινής και της υγιεινής στο χώρο εργασίας. ● Βασική κατανόηση των εργαλείων υγιεινής και των μέσων καθαρισμού. ● Εξοικείωση με τον Εξοπλισμό Ατομικής Προστασίας για την υγιεινή στο χώρο εργασίας. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Νεροχύτης, συμπεριλαμβανομένου σαπουνιού και καθαρών πετσετών. ● Οδοντόβουρτσα, οδοντόκρεμα για τη στοματική υγιεινή. ● Στολές εργασίας ή κατάλληλος ρουχισμός. ● Εξοπλισμός Ατομικής Προστασίας, όπως γάντια, δίχτυα μαλλιών, μάσκες και ποδιές, όπως απαιτείται. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Καθαρό νερό ● Καθαριστικά (καθαριστικό γενικής χρήσης, απολυμαντικό, υγρό πιάτων). ● Εργαλεία καθαρισμού (σκούπα, σφουγγαρίστρα, φαράσι, πανί μικροϊνών, ηλεκτρική σκούπα).

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● επιδεικνύουν καλές πρακτικές προσωπικής υγιεινής, συμπεριλαμβανομένου του πλυσίματος των χεριών και της στοματικής φροντίδας. ● έχουν επαγγελματική εμφάνιση με καθαρό και κατάλληλο ρουχισμό. ● διατηρούν ένα καθαρό και τακτοποιημένο περιβάλλον εργασίας ακολουθώντας τις κατάλληλες διαδικασίες καθαρισμού και απόρριψης απορριμμάτων. ● εκτελούν βήμα προς βήμα τις ρουτίνες πλυσίματος των χεριών και βουρτσίσματος των δοντιών αποτελεσματικά. ● χρησιμοποιούν σωστά τον ατομικό εξοπλισμό προστασίας βάσει των απαιτήσεων της εργασίας. ● προσδιορίζουν τα κατάλληλα καθαριστικά μέσα και εργαλεία για διάφορες εργασίες. ● ακολουθούν τα προγράμματα καθαρισμού του χώρου εργασίας και να απορρίπτουν τα απορρίμματα σωστά και με ασφάλεια.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Βήματα για το πλύσιμο των χεριών και το βούρτσισμα των δοντιών για προσωπική υγιεινή ● Σημασία της χρήσης καθαρού και κατάλληλου ρουχισμού στην εργασία. ● Κατανόηση των μέσων καθαρισμού, των εργαλείων και του εξοπλισμού που απαιτούνται για ένα καθαρό περιβάλλον εργασίας. ● Σωστές μεθόδους διαχωρισμού και απόρριψης των σκουπιδιών και των ανακυκλώσιμων υλικών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να εκτελούν τις ρουτίνες προσωπικής υγιεινής με συνέπεια και σχολαστικότητα. ● Να επιλέγουν και να χρησιμοποιούν γάντια, ποδιές, μάσκες και άλλο εξοπλισμό ανάλογα με τις ανάγκες της εργασίας. ● Να χρησιμοποιούν τα κατάλληλα καθαριστικά μέσα και εργαλεία για να διατηρούν ένα καθαρό περιβάλλον εργασίας. ● Να χειρίζονται και να απορρίπτουν με ασφάλεια τα απορρίμματα σύμφωνα με τις οδηγίες του χώρου εργασίας. **ΣΤΑΣΕΙΣ**

	Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Ανάληψη ευθύνης για τα καθήκοντα προσωπικής υγιεινής και υγιεινής στο χώρο εργασίας. ● Επίδειξη υπερηφάνειας για τη διατήρηση της καθαριότητας και της ευταξίας. ● Κατανόηση του τρόπου με τον οποίο η υγιεινή επηρεάζει το ηθικό της ομάδας και την ικανοποίηση των πελατών. ● Αναγνώριση της σημασίας της υγιεινής για την συνολική ευημερία.

ΘΕΜΑ 5.1.2 | ΥΓΕΙΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Βασική κατανόηση των πρακτικών προσωπικής υγείας και των αρχών υγιεινής. ● Επίγνωση των πιθανών κινδύνων για την υγεία, συμπεριλαμβανομένων των τραυματισμών, των αλλεργιών και των δηλητηριάσεων. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Πρόσβαση σε καθαρό νερό, νεροχύτες και εργαλεία πλύσης λαχανικών για την εργασία βοηθού τροφοδοσίας. ● Εξοπλισμός ασφαλείας (γάντια, γυαλιά, κράνη) για την εργασία του βοηθού αποθήκης. ● Εργαλεία για συστήματα καθαρισμού και εξαερισμού για την εργασία του βοηθού ξενοδοχειακών υπηρεσιών. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Καθαριστικά μέσα κατάλληλα για την υγιεινή στο χώρο εργασίας. ● Είδη διατροφής (με σήμανση «χωρίς αλλεργιογόνα»).
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● έχουν αναπτύξει βασικές τεχνικές για την πρόληψη τραυματισμών στον χώρο εργασίας και την διατήρηση της προσωπικής υγείας. ● έχουν μάθει τα βασικά στοιχεία για τη διαχείριση των αλλεργιογόνων και την αποφυγή δηλητηριάσεων στο χώρο εργασίας. ● προσδιορίζουν τα κοινά αλλεργιογόνα της κουζίνας, όπως τα φιστίκια, τα γαλακτοκομικά, τα αυγά.

	● πλένουν σχολαστικά τα λαχανικά για να αποφεύγουν την τροφική δηλητηρίαση. ● αναγνωρίζουν και να χρησιμοποιούν εξοπλισμό ασφαλείας, όπως γάντια, γυαλιά και κράνη. ● προσδιορίζουν τα μηχανήματα και να κατανοούν τα πρωτόκολλα ασφαλείας για τα παλετοφόρα και τα περονοφόρα ανυψωτικά μηχανήματα. ● αναγνωρίζουν και να κατανοούν τον σκοπό των σημάτων ασφαλείας (υγρό δάπεδο, υψηλή τάση). ● έχουν μάθει την σωστή χρήση του εξαερισμού κατά τις εργασίες καθαρισμού.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● να αναγνωρίζουν τους κινδύνους ολίσθησης, ηλεκτροπληξίας ή αλλεργικών αντιδράσεων. ● να κατανοούν τη σημασία του κατάλληλου εξαερισμού κατά τη διάρκεια εργασιών καθαρισμού. ● να έχουν εξοικειωθεί με τα αλλεργιογόνα συστατικά στο χώρο εργασίας και τις πιθανές επιπτώσεις τους. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● να εφαρμόζουν προφυλάξεις ασφαλείας, όπως την χρήση γαντιών και τον εντοπισμό των κινδύνων. ● να πλένουν και να χειρίζονται σωστά τα τρόφιμα για να αποφεύγουν την μόλυνση και την τροφική δηλητηρίαση. ● να κατανοούν και να ανταποκρίνονται στα σήματα ασφαλείας για να ελαχιστοποιήσουν τους κινδύνους. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Ανάληψη πρωτοβουλίας για τον εντοπισμό και τον μετριασμό των κινδύνων στον χώρο εργασίας. ● Συνεργασία με τους συναδέλφους για τη διατήρηση ενός ασφαλούς και υγιούς εργασιακού περιβάλλοντος. ● Παραμονή σε εγρήγορση για πιθανούς κινδύνους για την υγεία και άμεση δράση για την αντιμετώπισή τους.

ΘΕΜΑ 5.1.3 | ΑΣΦΑΛΕΙΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Επίγνωση της βασικής υγιεινής και της εθιμοτυπίας στον χώρο εργασίας. ● Εξοικείωση με την έννοια των κινδύνων και των καταστάσεων έκτακτης ανάγκης. ● Κατανόηση απλών οδηγιών και συμβόλων (ετικέτες επικίνδυνων υλικών). **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Οπτικά βοηθήματα ή απλουστευμένες οδηγίες για τον εντοπισμό των κινδύνων. ● Εργαλεία έκτακτης ανάγκης (πυροσβεστήρες, κιτ πρώτων βοηθειών) για επιδείξεις. ● Γάντια, ποδιές ή άλλα μέσα ατομικής προστασίας για εξάσκηση. ● Αντικείμενα εξάσκησης όπως μαχαίρια κουζίνας, ψαλίδια, τρίφτες. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Ετικέτες δειγμάτων (εύφλεκτα, διαβρωτικά, τοξικά, βιολογικά επικίνδυνα).
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Έχουν αναπτύξει αυτοπεποίθηση στον εντοπισμό κινδύνων ασφαλείας. ● Έχουν αναπτύξει βασικές δεξιότητες λήψης αποφάσεων για καταστάσεις έκτακτης ανάγκης. ● Έχουν μάθει να ακολουθούν τους κανόνες και τις διαδικασίες στο χώρο εργασίας. ● Αναγνωρίζουν τα αιχμηρά εργαλεία (μαχαίρια, ψαλίδια) και να κατανοούν τους κινδύνους τους. ● Αναγνωρίζουν τις θερμές επιφάνειες, τις ανοιχτές φλόγες και τις ετικέτες επικίνδυνων υλικών. ● Έχουν μάθει βασικές αντιδράσεις έκτακτης ανάγκης, όπως τον εντοπισμό πυροσβεστήρων και εξόδων κινδύνου, το σβήσιμο εστιών με ανοιχτή φλόγα και την αναζήτηση βοήθειας από τον προϊστάμενο σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Να αναγνωρίζουν τους κινδύνους στο χώρο εργασίας και τις πρακτικές ασφαλείας. ● Να έχουν ενημερωθεί για τις διαδικασίες και τα εργαλεία έκτακτης ανάγκης. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Εντοπισμός και αναφορά κινδύνων. ● Να χειρίζονται με ασφάλεια τα εργαλεία και τον εξοπλισμό. ● Βασικές ενέργειες αντιμετώπισης έκτακτης ανάγκης, όπως η απενεργοποίηση συσκευών και η εκκένωση με ασφάλεια. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Επίδειξη ευθύνης για την προσωπική ασφάλεια και την ασφάλεια στον χώρο εργασίας. ● Αναζήτηση βοήθειας όταν χρειάζεται. ● Σεβασμός των οδηγιών και του εξοπλισμού στο χώρο εργασίας.

ΒΙΒΛΙΟ 5 | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	5.2 | ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 5.2.1 | ΥΓΙΕΙΝΗ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση της προσωπικής υγιεινής και της υγιεινής στο χώρο εργασίας από το επίπεδο αρχάριων. • Επίγνωση του σκοπού και της χρήσης των μέσων και των εργαλείων καθαρισμού. • Εξοικείωση με Εξοπλισμό Ατομικής Προστασίας, όπως γάντια, μάσκες και δίχτυα μαλλιών. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Εργαλεία καθαρισμού: σκούπα, φαράσι, σφουγγαρίστρα, κουβάς, ηλεκτρική σκούπα, πανί μικροϊνών, σφουγγάρι. • Εξοπλισμός Ατομικής Προστασίας: γάντια, μάσκες και δίχτυα μαλλιών. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Καθαριστικά: καθαριστικό γενικής χρήσης, καθαριστικό ξύλου, απολυμαντικό, καθαριστικό τζαμιών. • Γάντια και μάσκες μιας χρήσης.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Επιδεικνύουν την ορθή χρήση του Εξοπλισμού Ατομικής Προστασίας για τη διατήρηση της υγιεινής.

	● Εκτελούν εργασίες καθαρισμού διαφόρων επιφανειών με τη χρήση κατάλληλων εργαλείων και μέσων. ● Επιδεικνύουν επαγγελματική εμφάνιση τηρώντας τις συνήθειες προσωπικής περιποίησης και καθαριότητας. ● Φορούν και να προσαρμόζουν σωστά τα γάντια, τις μάσκες και τα δίχτυα μαλλιών. ● Καθαρίζουν διάφορες επιφάνειες (δάπεδα, χαλιά, νεροχύτες κουζίνας) χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία και μέσα καθαρισμού. ● Χειρίζονται τα καθαριστικά μέσα με ασφάλεια και να ακολουθούν τις οδηγίες για να αποφεύγουν τη μόλυνση ή τον τραυματισμό.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Βήματα για το βούρτσισμα των μαλλιών, την αποτελεσματική χρήση μασκών και διχτυών μαλλιών. ● Προσδιορισμός εργαλείων και μέσων για τον καθαρισμό διαφορετικών επιφανειών (γυαλί, ξύλινα δάπεδα). ● Ασφαλής χειρισμός των μέσων καθαρισμού και του Εξοπλισμού Ατομικής Προστασίας για την αποφυγή μόλυνσης ή ατυχημάτων. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να φορούν και να προσαρμόζουν σωστά τον Εξοπλισμό Ατομικής Προστασίας, όπως γάντια, μάσκες και δίχτυα μαλλιών, για λόγους υγιεινής και ασφάλειας. ● Να χρησιμοποιούν κατάλληλα εργαλεία και καθαριστικά μέσα για τον αποτελεσματικό καθαρισμό διαφόρων επιφανειών. ● Να ακολουθούν τα προγράμματα και τις διαδικασίες καθαρισμού για να εξασφαλίζουν ένα υγιεινό περιβάλλον εργασίας. ● Να χειρίζονται τα καθαριστικά μέσα προσεκτικά, αποφεύγοντας την επαφή με τα μάτια, το δέρμα και το στόμα. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Διατήρηση καθαρής εμφάνισης και καθαρού περιβάλλοντος εργασίας. ● Να ακολουθούν τις διαδικασίες υγιεινής με αίσθημα ευθύνης.

	• Να τηρούν πρωτόκολλα ασφαλείας κατά τη χρήση καθαριστικών μέσων. • Να ζητούν καθοδήγηση ή βοήθεια όταν χρειάζεται για εργασίες όπως η προσαρμογή του Εξοπλισμού Ατομικής Προστασίας ή ο χειρισμός άγνωστων καθαριστικών μέσων.

ΘΕΜΑ 5.2.2 | ΥΓΕΙΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Βασική κατανόηση των κινδύνων για την υγεία (τραυματισμοί, αλλεργίες και δηλητηριάσεις) που αποκτήθηκε από την εκπαίδευση αρχάριου επιπέδου. • Εξοικείωση με τα πρωτόκολλα ασφαλείας στο χώρο εργασίας και τις πρακτικές υγιεινής. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Ψυγεία. • Εξοπλισμός ατομικής προστασίας (μάσκες N95, αναπνευστήρες) και εργαλεία ανύψωσης. • Εξοπλισμός έκτακτης ανάγκης (κιτ πρώτων βοηθειών, ανιχνευτές καπνού, φακοί). **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Υλικά σφράγισης για την ασφάλεια των τροφίμων.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • Εφαρμόζουν πιο προηγμένες τεχνικές για την πρόληψη τραυματισμών, την ελαχιστοποίηση των αλλεργιών και την αποφυγή δηλητηριάσεων. • Προσδιορίζουν και να χρησιμοποιούν ορθά τον εξοπλισμό έκτακτης ανάγκης σε διάφορα σενάρια στο χώρο εργασίας. • Σφραγίζουν αποτελεσματικά τα δοχεία τροφίμων για να αποτρέπουν την οξείδωση και τη μόλυνση. • Αποθηκεύουν με ασφάλεια τα σφραγισμένα τρόφιμα στα ψυγεία. • Εφαρμόζουν τις κατάλληλες τεχνικές ανύψωσης για την αποφυγή τραυματισμών στην πλάτη. • Χρησιμοποιούν κατάλληλες μάσκες για σκόνη και τοξικές αναθυμιάσεις.

	● Στοιβάζουν αντικείμενα με ασφάλεια για να αποφεύγεται ο κίνδυνος πτώσης. ● Εντοπίζουν και να χρησιμοποιούν εξοπλισμό έκτακτης ανάγκης, όπως κιτ πρώτων βοηθειών και ανιχνευτές καπνού σε περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Σημασία της σφράγισης των τροφίμων για την αποφυγή της μόλυνσης και την διατήρηση της ποιότητας. ● Σωστές τεχνικές ανύψωσης βαρέων αντικειμένων για τη μείωση της σωματικής καταπόνησης. ● Κατανόηση του σκοπού των διαφορετικών μασκών (N95, χειρουργικές, αναπνευστικές) για την ασφάλεια στο χώρο εργασίας. ● Εξοικείωση με τη θέση και τη χρήση του εξοπλισμού έκτακτης ανάγκης, όπως κιτ πρώτων βοηθειών, ανιχνευτές καπνού και φακοί. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να σφραγίζουν και να αποθηκεύουν σωστά τα τρόφιμα για να αποφεύγουν την αλλοίωση και την οξείδωση. ● Να χρησιμοποιούν σωστή μηχανική του σώματος για ασφαλή ανύψωση και στοίβαξη. ● Να επιλέγουν και να φορούν την κατάλληλη μάσκα για συγκεκριμένες εργασίες. ● Εντοπίζουν γρήγορα και να χρησιμοποιούν εργαλεία έκτακτης ανάγκης κατά τη διάρκεια κρίσεων. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Τήρηση πρακτικών ασφάλειας τροφίμων και υγιεινής στο χώρο εργασίας. ● Ανάληψη πρωτοβουλίας για την εκμάθηση των διαδικασιών έκτακτης ανάγκης και τη χρήση του εξοπλισμού ασφαλείας. ● Υποστήριξη των συναδέλφων στη διατήρηση ενός ασφαλούς και υγιούς εργασιακού περιβάλλοντος. ● Παραμονή σε εγρήγορση για πιθανούς κινδύνους για την υγεία και την ασφάλεια.

ΘΕΜΑ 5.2.3 | ΑΣΦΑΛΕΙΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Κατανόηση των βασικών εννοιών ασφάλειας (κίνδυνοι και καταστάσεις έκτακτης ανάγκης από το επίπεδο του αρχάριου). ● Εξοικείωση με τα εργαλεία, τον εξοπλισμό και τις διαδικασίες του χώρου εργασίας. ● Συνειδητοποίηση της σημασίας της επικοινωνίας σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Οπτικά βοηθήματα για τα επίπεδα εκκένωσης έκτακτης ανάγκης (πράσινο, κίτρινο, κόκκινο). ● Γάντια από καουτσούκ για εξάσκηση με (ψεύτικα) εκτεθειμένα καλώδια. ● Διαγράμματα και χάρτες του χώρου εργασίας που επισημαίνουν τα πρωτόκολλα έκτακτης ανάγκης και τις εξόδους. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Παραδείγματα ελαττωματικών καλωδίων (προσομοίωση για πρακτική εξάσκηση). ● Λίστες ελέγχου για ασκήσεις εκκένωσης. ● Σενάρια παιχνιδιού ρόλων επικοινωνίας για καταστάσεις έκτακτης ανάγκης.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● εντοπίζουν και να αναφέρουν τους πιο σοβαρούς κινδύνους στον χώρο εργασίας. ● κατανοούν τα πρωτόκολλα έκτακτης ανάγκης και τις διαδικασίες εκκένωσης. ● συμμετέχουν σε σαφή και αποτελεσματική επικοινωνία κατά τη διάρκεια κρίσεων. ● αποθηκεύουν με ασφάλεια αιχμηρά αντικείμενα (μαχαίρια, ψαλίδια). ● αναγνωρίζουν και να αναφέρουν ελαττωματικά καλώδια και να κατανοούν τη σημασία της χρήσης λαστιχένιων γαντιών. ● κατανοούν τα επίπεδα εκκένωσης (πράσινο, κίτρινο, κόκκινο) και να δρουν ανάλογα ● υποστηρίζουν άλλους σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης.

ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Προχωρημένη αντίληψη των κινδύνων για την ασφάλεια στο χώρο εργασίας και των αντιδράσεων έκτακτης ανάγκης. ● Εξοικείωση με πρωτόκολλα που αφορούν τον χώρο εργασίας, όπως διαδικασίες εκκένωσης. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να επικοινωνούν με σαφήνεια και αποτελεσματικότητα σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης (τόσο προφορικά όσο και μη προφορικά). ● Να εκτελούν με ακρίβεια τα σχέδια ασφάλειας και εκκένωσης. ● Να βοηθούν αποτελεσματικά τους άλλους κατά τη διάρκεια μιας κρίσης. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Παρουσίαση αυξημένης αυτοπεποίθησης στην αντιμετώπιση έκτακτων περιστατικών. ● Να έχουν ισχυρό αίσθημα ευθύνης για την προσωπική ασφάλεια και την ασφάλεια στον χώρο εργασίας. ● Να ενεργούν με προληπτικό τρόπο όσον αφορά στα μέτρα και τα πρωτόκολλα ασφαλείας.

ΒΙΒΛΙΟ 5 | ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ	
ΕΠΙΠΕΔΟ	5.3 | ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟ
ΣΧΕΤΙΚΟ OPEN BADGE	

ΘΕΜΑ 5.3.1 | ΥΓΙΕΙΝΗ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Εξοικείωση με την προσωπική υγιεινή και τις βασικές πρακτικές καθαρισμού από το ενδιάμεσο επίπεδο. ● Κατανόηση του σκοπού και της ασφαλούς χρήσης των καθαριστικών και απολυμαντικών μέσων. ● Ενημέρωση για τα πρωτόκολλα απολύμανσης σε συγκεκριμένα περιβάλλοντα (κουζίνες, μπάνια, δωμάτια ξενοδοχείων, δημόσιοι χώροι). **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Εργαλεία καθαρισμού: σφουγγάρια, σφουγγαρίστρες, ηλεκτρική σκούπα, βούρτσες και πανιά μικροϊνών. ● Πλυντήρια πιάτων υψηλής θερμοκρασίας για κουζίνες εστίασης. ● Ατομικός προστατευτικός εξοπλισμός: επαναχρησιμοποιούμενα γάντια, μάσκες και ποδιές. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Μέσα καθαρισμού: απολυμαντικά διαλύματα, καθαριστικά γενικής χρήσης και απορρυπαντικά. ● Απολυμαντικοί παράγοντες για ευαίσθητες περιοχές. ● Πετσέτες μιας χρήσης ή πανιά καθαρισμού.

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Εφαρμόζουν προηγμένες τεχνικές καθαρισμού και απολύμανσης για να εξασφαλίζουν την ασφάλεια σε ευαίσθητους χώρους. ● Επιδεικνύουν ορθό χειρισμό και διάθεση των καθαριστικών μέσων για την αποφυγή βλάβης ή μόλυνσης. ● Ακολουθούν με συνέπεια τα πρωτόκολλα υγιεινής σε διάφορα περιβάλλοντα εργασίας. ● Απολυμαίνουν ευαίσθητες επιφάνειες, όπως πόμολα, διακόπτες φωτισμού και χώρους προετοιμασίας τροφίμων. ● Εφαρμόζουν προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης σε περιβάλλοντα φιλοξενίας και εστίασης. ● Χειρίζονται με ασφάλεια απολυμαντικά διαλύματα, συμπεριλαμβανομένης της αραίωσης και της απόρριψης. ● Συμμορφώνονται με τους κανονισμούς υγιεινής και τα πρωτόκολλα στο χώρο εργασίας.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Σημασία της απολύμανσης ευαίσθητων επιφανειών για την πρόληψη ασθενειών και τη διασφάλιση της ασφάλειας. ● Βήματα για την ασφαλή χρήση και απόρριψη απολυμαντικών διαλυμάτων και άλλων προϊόντων καθαρισμού. ● Διαδικασίες καθαρισμού δωματίων ξενοδοχείων, κοινόχρηστων χώρων, κουζινών και αποθηκών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Αποτελεσματικός καθαρισμός και απολύμανση συγκεκριμένων χώρων με τη χρήση κατάλληλων εργαλείων και μέσων. ● Να ακολουθούν τα χρονοδιαγράμματα για να εξασφαλίσουν τον έγκαιρο καθαρισμό και την απολύμανση σε χώρους με μεγάλη επισκεψιμότητα. ● Να αραιώνουν σωστά τα απολυμαντικά διαλύματα και να χειρίζονται τα χημικά με προσοχή. ● Να εκτελούν σχολαστικό καθαρισμό του περιβάλλοντος εργασίας, εξασφαλίζοντας τη συμμόρφωση με τα πρότυπα ασφαλείας. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα:

	• Διατήρηση της ακρίβειας κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση ευαίσθητων περιοχών. • Διασφάλιση συνεπών πρακτικών υγιεινής σύμφωνα με τα πρότυπα του χώρου εργασίας. • Προτεραιότητα στην προσωπική και δημόσια ασφάλεια κατά τη χρήση καθαριστικών μέσων. • Συνεργασία με τους συναδέλφους για την αποτελεσματική επίτευξη των στόχων εξυγίανσης.

ΘΕΜΑ 5.3.2 | ΥΓΕΙΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** • Σαφή κατανόηση της υγιεινής στον χώρο εργασίας, της βασικής πρόληψης τραυματισμών, της ευαισθητοποίησης σε θέματα αλλεργιογόνων και των πρακτικών ασφαλείας. • Επάρκεια σε δεξιότητες υγείας ενδιάμεσου επιπέδου (κατάλληλες τεχνικές ανύψωσης, βασικές αρχές αντιμετώπισης έκτακτης ανάγκης). **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** • Σωστά μαχαίρια κουζίνας, σανίδες κοπής για τη θέση βοηθού τροφοδοσίας. • Παλέτες, γάντια ασφαλείας και άλλα εργαλεία χειρισμού για την εργασία των βοηθών αποθήκης. • Σφουγγαρίστρες, γάντια, εξαεριστήρες, πινακίδες υγρού δαπέδου για την εργασία των βοηθών ξενοδοχειακών υπηρεσιών. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** • Καθαριστικά, απορροφητικά υλικά και ασφαλή για τα τρόφιμα εργαλεία για την κοπή και το χειρισμό.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: • επιδεικνύουν αυτοπεποίθηση στην εφαρμογή πρακτικών ασφαλείας για την πρόληψη και αντιμετώπιση τραυματισμών, αλλεργιών και δηλητηριάσεων. • χειρίζονται με επάρκεια καταστάσεις έκτακτης ανάγκης και να χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό ασφαλείας. • οργανώνουν και να στοιβάζουν σωστά τα πιάτα για να αποφεύγονται τραυματισμοί. • Έχουν μάθει καλά, προηγμένες τεχνικές κοπής για το χειρισμό μαλακών και σκληρών τροφίμων.

	● Χειρίζονται με ασφάλεια τον εξοπλισμό αποθήκης, συμπεριλαμβανομένων των παλετοφόρων για την ανύψωση, μεταφορά, στοίβαξη και μετακίνηση αντικειμένων. ● Καθαρίζουν αποτελεσματικά τις διαρροές χημικών ουσιών χρησιμοποιώντας απορροφητικά υλικά, εξασφαλίζοντας τον κατάλληλο εξαερισμό και τοποθετώντας πινακίδες υγρού δαπέδου μετά τον καθαρισμό.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής: ● Τεχνικές ασφαλούς κοπής και οργάνωσης τροφίμων για την ελαχιστοποίηση των κινδύνων. ● Πλήρη γνώση των πρωτοκόλλων χειρισμού και στοίβαξης εξοπλισμού αποθήκης. ● Βήματα για τον ασφαλή χειρισμό και την απομάκρυνση διαρροών χημικών ουσιών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: ● Να επιλέγουν και να χρησιμοποιούν το σωστό μαχαίρι με ακρίβεια και σταθερότητα για τις εργασίες κοπής. ● Να χειρίζονται και να οδηγούν με ασφάλεια εργαλεία όπως παλετοφόρα για την αποτελεσματικότητα της αποθήκης. ● Να διαχειρίζονται καταστάσεις διαρροής χημικών ουσιών, διασφαλίζοντας την ασφάλεια και την υγιεινή. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: ● Ανάληψη πρωτοβουλιών για την εφαρμογή πρακτικών ασφαλείας και την καθοδήγηση άλλων. ● Διατήρηση επαγρύπνησης σε εργασίες υψηλού κινδύνου, εξασφαλίζοντας ακρίβεια και συμμόρφωση.

ΘΕΜΑ 5.3.3 | ΑΣΦΑΛΕΙΑ	
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	2 ώρες
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (ΟΧΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΚΑΘΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΠΗΡΙΑΣ)	**ΓΝΩΣΗ:** ● Εξοικείωση με έννοιες ασφάλειας για αρχάριους και ενδιάμεσου επιπέδου (εντοπισμός κινδύνων, πρωτόκολλα έκτακτης ανάγκης). ● Κατανόηση των βασικών εργαλείων έκτακτης ανάγκης (πυροσβεστήρες, εξοπλισμός ασφαλείας). ● Ενημέρωση για τους ρόλους και τις ευθύνες της ασφάλειας στο χώρο εργασίας. **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:** ● Πυροσβεστήρες για εξάσκηση. ● Οπτικά βοηθήματα και οδηγοί βήμα προς βήμα ● Εργαλεία για τακτικούς ελέγχους ασφαλείας (λίστες ελέγχου, σχέδια ασκήσεων ασφαλείας). ● Γάντια και επισημασμένοι κάδοι για την απόρριψη επικίνδυνων υλικών. **ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ:** ● Πρακτικά υλικά για τη διαλογή αποβλήτων (μέταλλο, πλαστικό, γυαλί και απορρίμματα τροφίμων). ● Σενάρια ασκήσεων έκτακτης ανάγκης και σχετικό υλικό.
ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΓΕΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΑ)	Στο τέλος αυτού του θέματος, οι μαθητές πρέπει να είναι σε θέση να: ● Έχουν μάθει καλά, προηγμένα πρωτόκολλα και διαχείριση ασφάλειας. ● Έχουν αποκτήσει αυτοπεποίθηση στη χρήση εργαλείων έκτακτης ανάγκης και να εκτελούν ασκήσεις ασφαλείας. ● Επιδεικνύουν ηγεσία και ομαδική εργασία σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης. ● Χρησιμοποιούν αποτελεσματικά τους πυροσβεστήρες. ● Διεξάγουν και να συμμετέχουν σε τακτικούς ελέγχους ασφαλείας και σε ασκήσεις πρακτικής εξάσκησης. ● Απορρίπτουν σωστά τα επικίνδυνα υλικά, αναγνωρίζοντας τους τύπους αποβλήτων (μέταλλο, πλαστικό, γυαλί, τρόφιμα) και χρησιμοποιώντας κατάλληλα γάντια και ακολουθώντας τα πρωτόκολλα απόρριψης.
ΑΠΟΚΤΗΘΕΙΣΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΤΑΣΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	**ΓΝΩΣΗ** Οι μαθητές αναμένεται να μάθουν τα εξής:

	• Προηγμένες διαδικασίες έκτακτης ανάγκης και πυρασφάλεια. • Προηγμένη διαχείριση της ασφάλειας στο χώρο εργασίας, συμπεριλαμβανομένων τακτικών ελέγχων και ασκήσεων. • Προηγμένες διαδικασίες διάθεσης επικίνδυνων υλικών. **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ** Οι μαθητές αναμένεται να αποκτήσουν τις ακόλουθες δεξιότητες: • Να χρησιμοποιούν αποτελεσματικά εξοπλισμό έκτακτης ανάγκης, όπως πυροσβεστήρες. • Να επιδεικνύουν ηγετική θέση στη διεξαγωγή ασκήσεων και ελέγχων ασφαλείας. • Να διαλέγουν και να απορρίπτουν επικίνδυνα υλικά με ακρίβεια. **ΣΤΑΣΕΙΣ** Οι μαθητές αναμένεται να είναι σε θέση να κάνουν/εκτελούν τα ακόλουθα: • Προληπτική δέσμευση για την ασφάλεια στο χώρο εργασίας και ετοιμότητα. • Επίδειξη αυτοπεποίθησης στο χειρισμό έκτακτων περιστατικών με ακρίβεια. • Να ενεργούν υπεύθυνα για τη διατήρηση ενός ασφαλούς και οργανωμένου εργασιακού περιβάλλοντος.