



Σύστημα
Επαγγελματιών
Προσόντων

Ταυτότητα Αριστείας!



ΠΡΟΤΥΠΟ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ
**Παρασκευαστής
γαλακτοκομικών προϊόντων**

Επίπεδο CyQF/EQF 4

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑνΑΔ)

Τεχνική Επιτροπή Επαγγελματικών Προσόντων:

Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων

Υπουργείο Παιδείας, Αθλητισμού και Νεολαίας

Ομοσπονδία Εργοδοτών και Βιομηχάνων (ΟΕΒ)

Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο (ΚΕΒΕ)

Γενική Συνομοσπονδία Παγκύπριων Οργανώσεων Βιοτεχνών Επαγγελματιών Καταστηματαρχών (ΠΟΒΕΚ)

Συνομοσπονδία Εργαζομένων Κύπρου (ΣΕΚ)

Παγκύπρια Εργατική Ομοσπονδία (ΠΕΟ)

Ένωση Κυπρίων Αγροτών

Παγκύπριος Σύνδεσμος Αγελαδοτρόφων

Παγκύπριος Σύνδεσμος Κρεοπωλών

Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ	5
1.1	Τίτλος επαγγελματικού προσόντος	5
1.2	Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF)	5
1.3	Κωδικός ISCO	5
1.4	Κωδικός επαγγελματικού προσόντος	5
2.	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ	5
2.1	Αντικείμενο	5
2.2	Εργασιακό περιβάλλον	5
2.3	Δυνατότητες εργοδότησης	5
2.4	Εξοπλισμός	6
2.5	Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων	6
2.6	Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι	6
2.7	Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑνΑΔ	6
2.8	Μέθοδοι αξιολόγησης	6
3.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ)	8
3.1	Κοινοί τομείς εργασίας	9
ΚΤ.9	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	10
ΚΤ.10	Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία	12
ΚΤ.12	Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης	14
ΚΤ.14	Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων	15
ΚΤ.22	Οργάνωση, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών	17
ΚΤ.23	Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών	19
ΚΤ.27	Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων	21
3.2	Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας	22
ΠΓΠ4.1	Προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία λευκών τυριών άλμης	23
ΠΓΠ4.2	Προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία ημίσκληρων τυριών	24
ΠΓΠ4.3	Προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία σκληρών τυριών	27
ΠΓΠ4.4	Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία προϊόντων τυρογάλακτος	29
ΠΓΠ4.5	Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία παστεριωμένου γάλακτος	30
ΠΓΠ4.6	Παράθεση φαγητού από μπουφέ	32

ΠΓΠ4.7	Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων	33
3.4	Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)	35
4.	ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ.....	37

1. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΝΤΟΣ

1.1 Τίτλος επαγγελματικού προσόντος:

Παρασκευαστής γαλακτοκομικών προϊόντων

1.2 Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF):

4

1.3 Κωδικός ISCO:

7513

1.4 Κωδικός επαγγελματικού προσόντος:

ΠΓΠ4

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΝΤΟΣ

2.1 Αντικείμενο:

Ο παρασκευαστής γαλακτοκομικών προϊόντων παράγει ένα ευρύ φάσμα γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Εφαρμόζει όλες τις διαδικασίες από την παραλαβή του γάλακτος και των υλικών, μέχρι και την παρασκευή, συσκευασία, σήμανση, αποθήκευση και διατήρηση των γαλακτοκομικών προϊόντων. Προετοιμάζει, οργανώνει, καθαρίζει και φροντίζει τον χώρο εργασίας και εξοπλισμό. Εφαρμόζει τις οδηγίες και μέτρα εργασιακής ασφάλειας και υγείας, ασφάλειας των τροφίμων και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

2.2 Εργασιακό περιβάλλον:

Ο παρασκευαστής γαλακτοκομικών προϊόντων εργάζεται τόσο σε εσωτερικούς όσο και σε εξωτερικούς χώρους, σε περιβάλλον όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στον χειρισμό των τροφίμων. Στο πλαίσιο εκτέλεσης της εργασίας του απαιτείται η χρήση μηχανημάτων και εξοπλισμού, όπου απαιτείται αυστηρή εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας και υγείας. Λόγω της έκθεσής του σε μεταβαλλόμενες θερμοκρασίες, αλλά και της συνεχούς ορθοστασίας, απαιτείται η χρήση κατάλληλης ενδυμασίας και υποδημάτων. Το ωράριο εργασίας του είναι συνήθως σταθερό, αλλά ενδέχεται να εργαστεί και σε βάρδιες.

2.3 Δυνατότητες εργοδότησης:

Ο παρασκευαστής γαλακτοκομικών προϊόντων μπορεί να εργαστεί σε βιομηχανίες παρασκευής γαλακτοκομικών προϊόντων, σε μονάδα παραγωγής γάλακτος, σε επιχειρήσεις γαλακτοκομικών προϊόντων, σε μικρές γαλακτοκομικές και τυροκομικές μονάδες. Επίσης, έχει τη δυνατότητα να εργάζεται ως ελεύθερος επαγγελματίας σε δική του επιχείρηση, είτε σε άλλες επιχειρήσεις στο τμήμα παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων.

2.4 Εξοπλισμός:

Σιλό αποθήκευσης γάλακτος, μετρητής γάλακτος, ανοξειδωτο γαλακτοδοχείο (κούζα), τυρολέβητας (καζάνι), βραστήρας γάλακτος, δεξαμενή πήξης, δεξαμενή άλμης, ανοξειδωτος τυροκόπτης, αναδευτήρας γάλακτος, εναλλάκτης θερμότητας με πλάκες, ομογενοποιητής, κορυφολόγος, αντλίες μεταφοράς γάλακτος, κλειστό κύκλωμα σωληνώσεων, συσκευή εμβολιασμού γιαούρτης, θάλαμος επώασης γιαουρτιού, πιεστήρια, κανάτα ή μεζούρα, τρυπητή κουτάλα, καλούπια, τυρόπανα ή τσαντίλες, τυροτράπεζα, ωριμαντήριο, ράφια τυριών, ξηραντήριο, κρεμάστρα αναρής, ψυκτικός θάλαμος, τρόλεϊ μεταφοράς, πλυντήριο σκευών και εργαλείων, αυτόματη γραμμή γεμίσματος, συσκευαστικές μηχανές, ανυψωτικά οχήματα, θερμομετρο, ζυγαριά ακριβείας, πεχάμετρο (pH), χαρτί μέτρησης του pH, τυροκλέφτης, μέσα ατομικής προστασίας (π.χ. στολή εργασίας), εξοπλισμός πυρόσβεσης, κουτί πρώτων βοηθειών.

2.5 Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων:

1. ΥΠΓ5 Υπεύθυνος παρασκευής γαλακτοκομικών προϊόντων

2.6 Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι:

Τεχνίτης γαλακτοκομικών προϊόντων, τυροκόμος

2.7 Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑνΑΔ:

Διαδρομή 1

Προσόν: Πιστοποιητικό προγράμματος εκπαίδευσης / κατάρτισης, το περιεχόμενο του οποίου συνάδει με σχετικό επαγγελματικό προσόν επιπέδου 4

Πείρα: Δεν απαιτείται

Διαδρομή 2

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 4 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 2 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 3

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 3 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 2 σε σχετικό

Πείρα: 3 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 4

Προσόν: Δεν απαιτείται

Πείρα: 5 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

2.8 Μέθοδοι αξιολόγησης

- Γραπτή εξέταση με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σωστού / λάθους.
- Παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας ή σε συνθήκες προσομοίωσης.
- Προφορική εξέταση.

3. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ)

3.1 Κοινοί τομείς εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΚΤ.9	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας
ΚΤ.10	Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία
ΚΤ.12	Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης
ΚΤ.14	Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
ΚΤ.22	Οργάνωση, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών
ΚΤ.23	Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών
ΚΤ.27	Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων

ΚΤ.9 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τις διάφορες μεθόδους επικοινωνίας.
2. Περιγράφει την πολιτική και διαδικασία επικοινωνίας του οργανισμού.
3. Αναφέρει τις βασικές αρχές επικοινωνίας.
4. Εξηγεί τη σημασία της αποτελεσματικής επικοινωνίας.
5. Αναφέρει εμπόδια στην επικοινωνία και στις ενέργειες αντιμετώπισης τους.
6. Περιγράφει τη διαδικασία χειρισμού διαπροσωπικών σχέσεων με συναδέλφους και συνεργάτες.
7. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για τη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος.
8. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για την αποτελεσματική ομαδική εργασία.
9. Αναφέρει βασικά στοιχεία για την αποτελεσματική λειτουργία ομάδων εργασίας.
10. Αναφέρει συνήθη προβλήματα που παρουσιάζονται στο πλαίσιο λειτουργίας ομάδων εργασίας τα οποία επηρεάζουν την αποτελεσματική λειτουργία και επίτευξη των στόχων της.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αξιοποιεί κατάλληλες μεθόδους επικοινωνίας για δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικής επικοινωνίας με συναδέλφους και συνεργάτες στο πλαίσιο της πολιτικής και διαδικασίας του οργανισμού.
2. Συμβάλλει στην επίλυση προβλημάτων και διαφωνιών μεταξύ συναδέλφων και συνεργατών για τη δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.
3. Συμβάλλει στη βελτίωση του εργασιακού κλίματος με ανάληψη σχετικών ενεργειών και πρωτοβουλιών.
4. Συνεργάζεται με τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας στη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος, προβαίνοντας σε ενέργειες και αναλαμβάνοντας πρωτοβουλίες αποτελεσματικής ομαδικής εργασίας.
5. Συμβάλλει στη βελτίωση της συνεργασίας μεταξύ των μελών της ομάδας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.

6. Συνεισφέρει στη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και παραγωγικότητας της ομαδικής εργασίας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.
7. Συμβάλλει στον εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων στη λειτουργία ομάδων εργασίας σε συνεργασία με τον υπεύθυνο του τμήματος και τους συναδέλφους.

ΚΤ.10 Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων και των επικίνδυνων καταστάσεων για την ασφάλεια και την υγεία.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια και την υγεία στην εργασία.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς ασφάλειας και υγείας που αφορούν την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα προληπτικά μέτρα και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο εργασίας.
6. Εξηγεί τα σήματα ασφάλειας και υγείας στην εργασία.
7. Περιγράφει την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού που χειρίζεται για τις εργασίες του.
8. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων θεμάτων ασφάλειας και υγείας στον χώρο εργασίας του.
9. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς ατυχήματος και ασθένειας.
10. Αναφέρει τις κατηγορίες φωτιάς, τις αρχές πυρασφάλειας και πυρόσβεσης.
11. Αναγνωρίζει τα είδη πυροσβεστήρων.
12. Αναγνωρίζει και να αναφέρει τα είδη πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων.
13. Περιγράφει την ορθή χρήση των πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων για το σβήσιμο φωτιάς.
14. Κατονομάζει τα επιτρεπόμενα υλικά που πρέπει να είναι διαθέσιμα στο κουτί πρώτων βοηθειών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία στον χώρο εργασίας του και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα προληπτικά μέτρα, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας του οργανισμού.

3. Χειρίζεται τον εξοπλισμό με το σωστό και ασφαλή τρόπο.
4. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για θέματα ασφάλειας και υγείας.
5. Εφαρμόζει το σχέδιο εκκένωσης του οργανισμού.
6. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα υλικά πρώτων βοηθειών για μικροτραυματισμούς και αναζητά βοήθεια από τον πρώτο βοηθό του χώρου εργασίας.

ΚΤ.12 Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές από τα προϊόντα ή δραστηριότητες στον χώρο εργασίας του.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των περιβαλλοντικών κινδύνων.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την περιβαλλοντική διαχείριση.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς περιβαλλοντικής διαχείρισης που αφορά την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο.
6. Περιγράφει τις μεθόδους και τις καλές πρακτικές εξοικονόμησης νερού και ενέργειας.
7. Αναγνωρίζει τα ανακυκλώσιμα υλικά στον χώρο εργασίας του.
8. Περιγράφει τη διαδικασία συλλογής και απόρριψης των ανακυκλώσιμων υλικών.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης, της εξοικονόμησης νερού και ενέργειας, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης.
3. Χρησιμοποιεί οικολογικά υλικά και προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του.
4. Αποθηκεύει, να χρησιμοποιεί και να απορρίπτει υλικά και προϊόντα, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος περιβαλλοντικής ρύπανσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Απορρίπτει τα ανακυκλώσιμα υλικά και προϊόντα στους ενδεδειγμένους χώρους ή κάδους, όπως καθορίζεται από τον οργανισμό.
6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

ΚΤ.14 Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους κανόνες ατομικής υγιεινής στον χώρο εργασίας του.
2. Αναφέρει τις απαιτήσεις για την ενδυμασία στον χώρο εργασίας.
3. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
4. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων.
5. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια των τροφίμων.
6. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων που αφορούν την εργασία του.
7. Αναφέρει τις οδηγίες, τους κανόνες και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP), που πρέπει να ακολουθούνται στον χώρο εργασίας.
8. Περιγράφει τις απαιτήσεις σήμανσης τροφίμων σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων στον χώρο εργασίας του.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ενδυμασίας για την ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας, τις οδηγίες, των κανόνων και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP) του οργανισμού.
3. Τοποθετεί την σήμανση στα τρόφιμα σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
4. Εντοπίζει κινδύνους και μη συμμορφώσεις που προέκυψαν κατά την εργασία του για την ασφάλεια των τροφίμων και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες στην περίπτωση που τα αποτελέσματα είναι εκτός των ορίων, σύμφωνα με το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).
6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για την ασφάλεια των τροφίμων.

7. Καταγράφει τις πληροφορίες και τα αποτελέσματα ελέγχων που απαιτούνται από το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

ΚΤ.22 Οργάνωση, συγύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τις έννοιες οργάνωση, συγύρισμα, καθαριότητα και απολύμανση του χώρου εργασίας τροφίμων, του εξοπλισμού και υλικών.
2. Προσδιορίζει τις ενέργειες οργάνωσης του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας.
3. Περιγράφει τις εργασίες συγυρίσματος του χώρου εργασίας.
4. Περιγράφει τις μεθόδους καθαρισμού και απολύμανσης του χώρου εργασίας.
5. Αναγνωρίζει τον εξοπλισμό, τα υλικά και τα μέσα καθαρισμού και απολύμανσης.
6. Αναφέρει τα μέτρα προστασίας από τη χρήση υλικών καθαρισμού και απολύμανσης.
7. Αναφέρει τις ενέργειες χειρισμού απορριμμάτων και υλικών του χώρου εργασίας.
8. Αναφέρει τις ενέργειες οργάνωσης του εξοπλισμού και των υλικών.
9. Δηλώνει τις συνθήκες φύλαξης του εξοπλισμού.
10. Περιγράφει τις εργασίες συγυρίσματος των υλικών στον χώρο εργασίας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία, τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τους κανονισμούς του οργανισμού.
2. Συγυρίζει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από τους κανονισμούς του οργανισμού.
3. Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους εργασίας τηρώντας τα απαιτούμενα μέτρα προστασίας.
4. Χειρίζεται τα απορρίμματα και τα υλικά του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις διαδικασίες του οργανισμού.
5. Οργανώνει τον εξοπλισμό σύμφωνα με τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τις διαδικασίες του οργανισμού.
6. Ταξινομεί και να φυλάσσει τον εξοπλισμό σε κατάλληλες συνθήκες σύμφωνα με τα εγχειρίδια των κατασκευαστών, τους κανονισμούς και το πλανόγραμμα του οργανισμού.
7. Οργανώνει τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών των ορθών πρακτικών αποθήκευσης και του πλανογράμματος αποθήκευσης υλικών του οργανισμού.

8. Συγκρίνει και να ταξινομεί τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών και των ορθών πρακτικών αποθήκευσης.

ΚΤ.23 Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη μεθοδολογία εντοπισμού των ελλείψεων σε υλικά για κάλυψη των αναγκών του προγράμματος εργασιών.
2. Αναγνωρίζει τα υλικά για προμήθεια.
3. Αναφέρει τα χαρακτηριστικά, τις προδιαγραφές και τις ιδιότητες των υλικών για προμήθεια.
4. Αναφέρει τις πληροφορίες που λαμβάνει υπόψη για τον υπολογισμό των αναγκαίων ποσοτήτων υλικών για τις ανάγκες των εργασιών.
5. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για έλεγχο παραλαβής των υλικών.
6. Αναφέρει τα κριτήρια ελέγχου και παραλαβής.
7. Περιγράφει τη διαδικασία ελέγχου και παραλαβής υλικών.
8. Περιγράφει την πολιτική και τους εσωτερικούς κανονισμούς του οργανισμού για τη διαχείριση μη συμμορφούμενων υλικών.
9. Διατυπώνει τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται στην περίπτωση εντοπισμού μη συμμορφούμενων υλικών.
10. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς και αποθήκευσης των υλικών στους ενδεδειγμένους χώρους.
11. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη μεταφορά και αποθήκευση των υλικών.
12. Αναφέρει τους χώρους αποθήκευσης και τις απαιτήσεις συμμόρφωσης τους.
13. Αναφέρει τις συνθήκες διατήρησης και αποθήκευσης των υλικών.
14. Αναφέρει τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
15. Εξηγεί τις έννοιες και τη σημασία της εφαρμογής των αρχών FIFO και FEFO.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ελέγχει τα αποθέματα των υλικών για να μην παρουσιαστούν ελλείψεις, σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασιών.
2. Υπολογίζει τις ανάγκες προμήθειας υλικών, σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασιών.

3. Επιβεβαιώνει ότι ο χώρος παραλαβής και οι αποθηκευτικοί χώροι είναι καθαροί, συγυρισμένοι και ότι τηρούνται οι κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
4. Εξασφαλίζει ότι ο εξοπλισμός παραλαβής και τα μέσα μεταφοράς είναι διαθέσιμα και σε καλή λειτουργική κατάσταση, για να μπορούν να πραγματοποιηθούν οι απαιτούμενοι έλεγχοι στην παραλαβή υλικών.
5. Ελέγχει τα υλικά κατά την παραλαβή, σύμφωνα με τα κριτήρια παραλαβής και αποδοχής του οργανισμού.
6. Χειρίζεται αποτελεσματικά τα μη συμμορφούμενα υλικά, σύμφωνα με την πολιτική και τους εσωτερικούς κανονισμούς του οργανισμού.
7. Μεταφέρει τα υλικά στους ενδεδειγμένους χώρους χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
8. Αποθηκεύει τα υλικά στο σωστό χώρο και θέση σύμφωνα με τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής, εφαρμόζοντας ανάλογα τις αρχές FIFO, FEFO.
9. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης και αποθήκευσης σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά των υλικών.
10. Καταγράφει τα αποτελέσματα ελέγχων παραλαβής, αποθήκευσης και τις συνθήκες διατήρησης των υλικών.

ΚΤ.27 Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη διαδικασία ταξινόμησης και μεταφοράς των παραγόμενων τροφίμων στον χώρο αποθήκευσης.
2. Αναφέρει τις προδιαγραφές των χώρων αποθήκευσης τροφίμων.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό και τα μέσα για τη μεταφορά και την αποθήκευση των τροφίμων.
4. Αναφέρει τους κανόνες καλής υγιεινής και αποθηκευτικής πρακτικής ανάλογα με το είδος των τροφίμων.
5. Εξηγεί τις αρχές FIFO και FEFO και τον τρόπο εφαρμογής των.
6. Αναφέρει τις συνθήκες φύλαξης και διατήρησης ανά είδος τρόφιμου.
7. Δηλώνει τις μεθόδους ταξινόμησης και αποθήκευσης των τροφίμων ανάλογα με το είδος τους.
8. Εξηγεί τη διαδικασία χειρισμού μη συμμορφούμενων τροφίμων και τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ταξινομεί τα τρόφιμα προς αποθήκευση, ανάλογα του είδους και των συνθηκών διατήρησης τους, σύμφωνα με τις προδιαγραφές φύλαξης και αποθήκευσης τους.
2. Μεταφέρει τα τρόφιμα στους ενδεδειγμένους χώρους αποθήκευσης, επιλέγοντας και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
3. Τοποθετεί τα τρόφιμα στον σωστό χώρο και θέση αποθήκευσης σύμφωνα με τις αρχές FIFO, FEFO και τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
4. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των τροφίμων ανάλογα με το είδος τους.
5. Εντοπίζει και να χειρίζεται αποτελεσματικά τα μη συμμορφούμενα τελικά προϊόντα σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού
6. Καταγράφει τους ελέγχους αποθήκευσης και τις συνθήκες διατήρησης των τροφίμων, ως απαιτείται από τη διαδικασία του οργανισμού.

3.2 Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΠΓΠ4.1	Προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία λευκών τυριών άλμης
ΠΓΠ.2	Προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία ημίσκληρων τυριών
ΠΓΠ4.3	Προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία σκληρών τυριών
ΠΓΠ4.4	Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία προϊόντων τυρογάλακτος
ΠΓΠ4.5	Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία παστεριωμένου γάλακτος
ΠΓΠ4.6	Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία γιαουρτιού
ΠΓΠ4.7	Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων

ΠΓΠ4.1 Προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία λευκών τυριών άλμης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη τυριών της κατηγορίας των λευκών τυριών άλμης.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή λευκών τυριών άλμης.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία λευκών τυριών άλμης.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παραγωγή λευκών τυριών άλμης.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παραγωγής των λευκών τυριών άλμης.
7. Αναφέρει την κατάλληλη θερμοκρασία παστερίωσης, ψύξης και πήξης του γάλακτος.
8. Περιγράφει τις τεχνικές ελέγχου πήξης του τυροπήγματος.
9. Περιγράφει τη μεθοδολογία διαίρεσης και ανάπαυσης του τυροπήγματος.
10. Περιγράφει τις μεθόδους εξαγωγής και στράγγισης του τυροπήγματος.
11. Περιγράφει τη μέθοδο παρασκευής της άλμης.
12. Περιγράφει τις τεχνικές αλατίσματος των λευκών τυριών άλμης.
13. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες προ-ωρίμανσης και ωρίμανσης των λευκών τυριών άλμης.
14. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των λευκών τυριών άλμης.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παραγωγή λευκών τυριών άλμης, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παραγωγή λευκών τυριών άλμης.
3. Παστεριώνει και να ψύχει το γάλα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
4. Ελέγχει τις συνθήκες παστερίωσης και ψύξης του γάλακτος, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
5. Μεταφέρει το γάλα σε καζάνι πήξης, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.

6. Πήζει το γάλα, χρησιμοποιώντας τα απαραίτητα υλικά, σύμφωνα με τη συνταγή.
7. Ελέγχει την ετοιμότητα και καταλληλότητα του τυροπήγματος για διαίρεση, εφαρμόζοντας τις τεχνικές ελέγχου πήξης.
8. Διαιρεί και να αναπαύει το τυρόπηγμα, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των λευκών τυριών άλμης.
9. Εξάγει και να στραγγίζει το τυρόπηγμα σε τυροτράπεζες, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
10. Αλατίζει τα τυριά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές ξηρού αλατίσματος.
11. Ελέγχει τις συνθήκες προ-ωρίμανσης των φρέσκων τυριών, ανάλογα με το είδος του κάθε λευκού τυριού άλμης.
12. Παρασκευάζει την άλμη, σύμφωνα με τη συνταγή.
13. Τοποθετεί τα λευκά τυριά σε δοχεία με άλμη, εφαρμόζοντας τις τεχνικές υγρού αλατίσματος.
14. Μεταφέρει τα λευκά τυριά άλμης στο θάλαμο ωρίμανσης με την κατάλληλη σήμανση και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
15. Ελέγχει τις συνθήκες ωρίμανσης των λευκών τυριών άλμης βάσει του προγράμματος ελέγχου ωρίμανσης.
16. Συσκευάζει τα λευκά τυριά άλμης, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
17. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

ΠΓΠ4.2 Προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία ημίσκληρων τυριών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη τυριών της κατηγορίας των ημίσκληρων τυριών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή ημίσκληρων τυριών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία των ημίσκληρων τυριών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παραγωγή ημίσκληρων τυριών.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παραγωγής ημίσκληρων τυριών.
7. Αναφέρει την κατάλληλη θερμοκρασία παστερίωσης, ψύξης και πήξης του γάλακτος.
8. Περιγράφει τις τεχνικές ελέγχου πήξης του τυροπήγματος.
9. Περιγράφει τη μεθοδολογία διαίρεσης, ανάδευσης και αναθέρμανσης του τυροπήγματος.
10. Περιγράφει τις μεθόδους εξαγωγής και στράγγισης του τυροπήγματος.
11. Περιγράφει τις τεχνικές αλατίσματος των ημίσκληρων τυριών.
12. Περιγράφει τη μέθοδο παρασκευής της άλμης.
13. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες ωρίμανσης των ημίσκληρων τυριών.
14. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των ημίσκληρων τυριών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παραγωγή ημίσκληρων τυριών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παραγωγή ημίσκληρων τυριών.
3. Παστεριώνει και να ψύχει το γάλα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
4. Ελέγχει τις συνθήκες παστερίωσης και ψύξης του γάλακτος, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
5. Μεταφέρει το γάλα σε καζάνι πήξης, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
6. Πήζει το γάλα, χρησιμοποιώντας τα απαραίτητα υλικά, σύμφωνα με τη συνταγή.
7. Ελέγχει την ετοιμότητα και καταλληλότητα του τυροπήγματος για διαίρεση, εφαρμόζοντας τις τεχνικές ελέγχου πήξης.

8. Διαιρεί, να αναδεύει και να αναθερμαίνει το τυρόπηγμα σύμφωνα με τις απαιτήσεις των ημίσκληρων τυριών.
9. Εξάγει και να στραγγίζει το τυρόπηγμα σε τυροτράπεζες, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
10. Παρασκευάζει την άλμη, σύμφωνα με τη συνταγή.
11. Αλατίζει τα τυριά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές αλατίσματος.
12. Μεταφέρει τα ημίσκληρα τυριά στο θάλαμο ωρίμανσης με την κατάλληλη σήμανση και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
13. Ελέγχει τις συνθήκες ωρίμανσης των ημίσκληρων τυριών, βάσει του προγράμματος ελέγχου ωρίμανσης.
14. Συσκευάζει τα ημίσκληρα τυριά, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
15. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.
16. Καταγράφει τις πληροφορίες για την προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία ημίσκληρων τυριών, όπως απαιτείται από τη διαδικασία του οργανισμού.

ΠΓΠ4.3 Προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία σκληρών τυριών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα βασικά είδη τυριών της κατηγορίας των σκληρών τυριών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή σκληρών τυριών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, παραγωγή, ωρίμανση και συσκευασία των σκληρών τυριών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παραγωγή σκληρών τυριών.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παραγωγής σκληρών τυριών.
7. Αναφέρει την κατάλληλη θερμοκρασία παστερίωσης, ψύξης και πήξης του γάλακτος.
8. Περιγράφει τις τεχνικές ελέγχου πήξης του τυροπήγματος.
9. Περιγράφει τη μεθοδολογία διαίρεσης και αναθέρμανσης του τυροπήγματος.
10. Περιγράφει τις μεθόδους εξαγωγής και στράγγισης του τυροπήγματος.
11. Περιγράφει τις τεχνικές αλατίσματος των σκληρών τυριών.
12. Περιγράφει τη μέθοδο παρασκευής της άλμης.
13. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες ωρίμανσης των σκληρών τυριών.
14. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των σκληρών τυριών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παραγωγή σκληρών τυριών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παραγωγή σκληρών τυριών.
3. Παστεριώνει και να ψύχει το γάλα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
4. Ελέγχει τις συνθήκες παστερίωσης και ψύξης του γάλακτος, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
5. Μεταφέρει το γάλα σε καζάνι πήξης, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
6. Πήζει το γάλα, χρησιμοποιώντας τα απαραίτητα υλικά, σύμφωνα με τη συνταγή.

7. Ελέγχει την ετοιμότητα και καταλληλότητα του τυροπήγματος για διαίρεση, εφαρμόζοντας τις τεχνικές ελέγχου πήξης.
8. Διαιρεί και να αναθερμαίνει το τυρόπηγμα σύμφωνα με τις απαιτήσεις των σκληρών τυριών.
9. Εξάγει και να στραγγίζει το τυρόπηγμα σε τυροτράπεζες, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
10. Παρασκευάζει την άλμη, σύμφωνα με τη συνταγή.
11. Αλατίζει τα τυριά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές αλατίσματος.
12. Μεταφέρει τα σκληρά τυριά στο θάλαμο ωρίμανσης με την κατάλληλη σήμανση και χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό.
13. Ελέγχει τις συνθήκες ωρίμανσης των σκληρών τυριών, βάσει του προγράμματος ελέγχου ωρίμανσης.
14. Συσκευάζει τα σκληρά τυριά, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
15. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

ΠΓΠ4.4 Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία προϊόντων τυρογάλακτος

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα βασικά είδη τυριών της κατηγορίας των προϊόντων τυρογάλακτος.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή προϊόντων τυρογάλακτος.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία προϊόντων τυρογάλακτος.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παραγωγή προϊόντων τυρογάλακτος.
6. Περιγράφει τις μεθόδους διαχωρισμού του τυροπήγματος από το τυρόγαλο.
7. Κατονομάζει την κατάλληλη θερμοκρασία ανάδευσης και πήξης του τυρογάλακτος.
8. Περιγράφει τις μεθόδους εξαγωγής και στράγγισης του τυροπήγματος.
9. Περιγράφει τις τεχνικές αλατίσματος των προϊόντων τυρογάλακτος.
10. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες ξήρανσης των προϊόντων τυρογάλακτος.
11. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των προϊόντων τυρογάλακτος.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παραγωγή προϊόντων τυρογάλακτος, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παραγωγή προϊόντων τυρογάλακτος.
3. Διαχωρίζει το τυρόπηγμα από το τυρόγαλο, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
4. Θερμαίνει το τυρόγαλο και να προσθέτει γάλα ή κρέμα γάλακτος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Ελέγχει τη θερμοκρασία ανάδευσης και πήξης του τυρογάλακτος, σύμφωνα με τη μέθοδο παρασκευής.
6. Εξάγει και να στραγγίζει το τυρόπηγμα σε τυροτράπεζες, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
7. Αλατίζει τα τυριά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές αλατίσματος.

8. Μεταφέρει τα προϊόντα τυρογάλακτος στο θάλαμο ξήρανσης με την κατάλληλη σήμανση, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό.
9. Ελέγχει τις συνθήκες ξήρανσης των προϊόντων τυρογάλακτος, βάσει του προγράμματος ελέγχου ξήρανσης.
10. Συσκευάζει τα προϊόντα τυρογάλακτος, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
11. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

ΠΓΠ4.5 Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία παστεριωμένου γάλακτος

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα βασικά είδη παστεριωμένου γάλακτος.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή και συσκευασία παστεριωμένου γάλακτος.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία του παστεριωμένου γάλακτος.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη διαδικασία παραγωγής παστεριωμένου γάλακτος.
6. Αναφέρει τη θερμοκρασία και τον χρόνο παστερίωσης του γάλακτος.
7. Κατονομάζει την κατάλληλη θερμοκρασία ψύξης του γάλακτος.
8. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης του παστεριωμένου γάλακτος.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παραγωγή και συσκευασία παστεριωμένου γάλακτος, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον εξοπλισμό για την παραγωγή και συσκευασία παστεριωμένου γάλακτος.
3. Τυποποιεί και να ομογενοποιεί το γάλα, σύμφωνα με τη διαδικασία παραγωγής παστεριωμένου γάλακτος.
4. Παστεριώνει και να ψύχει το γάλα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
5. Ελέγχει τις συνθήκες παστερίωσης και ψύξης του γάλακτος, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
6. Συσκευάζει το παστεριωμένο γάλα, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
7. Ελέγχει τη σήμανση στις συσκευασίες παστεριωμένου γάλακτος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

ΠΓΠ4.6 Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία γιαουρτιού

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη γιαουρτιού.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή και συσκευασία του γιαουρτιού.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία του γιαουρτιού.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παραγωγή γιαουρτιού.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παραγωγής και συσκευασίας γιαουρτιού.
7. Δηλώνει την κατάλληλη θερμοκρασία θέρμανσης και ψύξης του γάλακτος για την παραγωγή γιαουρτιού.
8. Αναφέρει την κατάλληλη θερμοκρασία και τον χρόνο επώασης και πήξης του γιαουρτιού.
9. Περιγράφει τη μέθοδο ελέγχου της ετοιμότητας του γιαουρτιού για ψύξη.
10. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης του γιαουρτιού.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παραγωγή και συσκευασία γιαουρτιού, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παραγωγή και συσκευασία γιαουρτιού.
3. Τυποποιεί και να ομογενοποιεί το γάλα για την παραγωγή γιαουρτιού, σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Θερμαίνει το γάλα για την παραγωγή γιαουρτιού στην κατάλληλη θερμοκρασία και να ψύχει το γάλα, σύμφωνα με την συνταγή.
5. Ελέγχει το pH και την ετοιμότητα του γιαουρτιού, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ελέγχου.
6. Συσκευάζει το γιαούρτι, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
7. Ελέγχει τη σήμανση στις συσκευασίες γιαουρτιού, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

ΠΓΠ4.7 Προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παραγωγή και συσκευασία των ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, παραγωγή και συσκευασία των ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παραγωγή των ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παραγωγής ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων.
7. Αναφέρει την κατάλληλη θερμοκρασία και τον χρόνο παστερίωσης του γάλακτος.
8. Δηλώνει τις κατάλληλες θερμοκρασίες ψύξης του γάλακτος για προσθήκη της καλλιέργειας και επώασης των ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων.
9. Περιγράφει τη μεθοδολογία ελέγχου της ετοιμότητας των ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων, σύμφωνα με τη συνταγή.
10. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παραγωγή και συσκευασία ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παραγωγή και συσκευασία ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων.
3. Τυποποιεί και να ομογενοποιεί το γάλα για την παραγωγή ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων, σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Παστεριώνει και να ψύχει το γάλα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
5. Προσθέτει την καλλιέργεια και να ελέγχει τη επώαση και παραγωγή των ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων, σύμφωνα με τη συνταγή.

6. Ελέγχει το pH και την ετοιμότητα των ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ελέγχου.
7. Συσκευάζει τα ζυμούμενα γαλακτοκομικά ροφήματα, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
8. Ελέγχει τη σήμανση στις συσκευασίες των ζυμούμενων γαλακτοκομικών ροφημάτων, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

3.4 Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει με ανεξαρτησία και υπευθυνότητα τις εργασίες του και να αναλαμβάνει την ευθύνη για τα αποτελέσματα τους.
2. Εφαρμόζει με υπευθυνότητα και επαγγελματισμό τις γνώσεις και δεξιότητες οι οποίες απαιτούνται για την εκτέλεση των εργασιών του.
3. Συνεργάζεται με συναδέλφους σε ομάδες εργασίας και λαμβάνει ενεργό ρόλο στην ενθάρρυνση και βελτίωση της αποδοτικότητας και αποτελεσματικότητας της ομάδας.
4. Επιδεικνύει επαγγελματική στάση και συμπεριφορά στο εργασιακό περιβάλλον.
5. Επιδεικνύει τάξη και επιμέλεια κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
6. Διαχειρίζεται αποτελεσματικά τον χρόνο για την ολοκλήρωση της εργασίας του.
7. Επιδεικνύει προθυμία και θετική διάθεση στην εκτέλεση της εργασίας του.
8. Αντιδρά και να προσαρμόζεται εύκολα και γρήγορα σε έκτακτες καταστάσεις και αλλαγές στο περιβάλλον εργασίας.
9. Επιβλέπει εργασίες ρουτίνας των υφισταμένων του και να αναλαμβάνει σε κάποιο βαθμό πρωτοβουλία και ευθύνη για τη βελτίωση των εργασιών και των αποδόσεων τους.
10. Στηρίζει και να εφαρμόζει τις οδηγίες που λαμβάνει από τους ανωτέρους του και τη διοίκηση.
11. Υιοθετεί θετική στάση για την εξυπηρέτηση και ικανοποίηση των αναγκών των πελατών.
12. Υιοθετεί και να εφαρμόζει την ισχύουσα νομοθεσία, τους κανονισμούς, την πολιτική, τις διαδικασίες και τις οδηγίες εργασίας.
13. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα ασφάλειας και υγείας κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
14. Υποστηρίζει την εφαρμογή μέτρων προστασίας του περιβάλλοντος.
15. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και των απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP).
16. Συμμετέχει και να συμβάλει με εισηγήσεις στη βελτίωση των διαδικασιών, των μεθόδων και των τεχνικών εργασιών.
17. Εφαρμόζει γενικούς κανόνες για εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων για να παραχθεί ποιοτικό αποτέλεσμα.
18. Χειρίζεται με ασφάλεια και επιδεξιότητα τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί και να το διατηρεί του σε άρτια λειτουργική κατάσταση.

19. Αναζητεί την επαγγελματική ανέλιξη του μέσω της επίδειξης ενδιαφέροντος για την εργασία και την ανάπτυξη του.
20. Επιζητά περαιτέρω κατάρτιση για αναβάθμιση των γνώσεων και των δεξιοτήτων του.

4. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

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

Αλάτισμα	Το στάδιο της τυροκόμησης κατά το οποίο προστίθεται αλάτι στο τυρί. Γίνεται συνήθως μετά το στράγγισμα και πριν την ωρίμανση. Το αλάτισμα γίνεται με τρεις τρόπους ή με συνδυασμό αυτών: α) κατευθείαν στο τυρόπηγμα ή ακόμη και στο γάλα, β) ξηρό αλάτισμα στην επιφάνεια των τυριών και γ) υγρό αλάτισμα με εμβάπτιση των τυριών σε άλμη.
Άλμη	Το διάλυμα αλατιού σε νερό που χρησιμοποιείται για το αλάτισμα ορισμένων τύπων τυριών. Η άλμη μπορεί να έχει διάφορες συγκεντρώσεις αλατιού ανάλογα με τη διάρκεια αλατίσματος αλλά και τον τύπο τυριού. Η άλμη επίσης χρησιμοποιείται για την ωρίμανση μιας συγκεκριμένης κατηγορίας τυριών, των λευκών τυριών άλμης (π.χ. φέτα).
Αναθέρμανση	Η θέρμανση του τυροπήγματος (μέσα στο τυρόγαλα) και είναι ένα βασικό στάδιο της παρασκευής των πολύ σκληρών, σκληρών και ορισμένων άλλων τυριών. Η θέρμανση αυτή γίνεται σε διάφορες θερμοκρασίες ανάλογα με τον τύπο του τυριού και έχει σαν αποτέλεσμα να σφίγγουν τα κομμάτια του τυροπήγματος, να γίνεται πιο συνεκτική η δομή και να αποβάλλεται περισσότερη ποσότητα τυρογάλακτος.
Αρχές οργάνωσης χώρου εργασίας	Κανόνες για τη διαμόρφωση και διευθέτηση του χώρου εργασίας, ώστε να λειτουργεί αποτελεσματικά και αποδοτικά όπως οι κανόνες της φιλοσοφίας 5S (Sort, Set in order, Shine, Standarize, Sustain).
Γνώσεις	Το αποτέλεσμα της αφομοίωσης πληροφοριών μέσω της μάθησης. Οι γνώσεις είναι το σώμα θετικών στοιχείων, αρχών, θεωριών και πρακτικών που σχετίζεται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής.
Δεξιότητες	Η εφαρμογή γνώσεων και η αξιοποίηση τεχνογνωσίας για την εκπλήρωση εργασιών και την επίλυση προβλημάτων. Οι δεξιότητες περιγράφονται ως νοητικές (χρήση λογικής, διαισθητικής και δημιουργικής σκέψης) και πρακτικές (αφορούν τη χειρωνακτική επιδεξιότητα και τη χρήση μεθόδων, υλικών, εργαλείων και οργάνων).
Διαίρεση τυροπήγματος	Το στάδιο της τυροκόμησης που γίνεται ακριβώς μόλις σχηματιστεί το τυρόπηγμα με την επιθυμητή συνεκτικότητα και

κατά το οποίο το τυρόπηγμα κόβεται σε μικρά κομμάτια ώστε να επιταχυνθεί η συναίρεση. Η διαίρεση γίνεται με ειδικά μαχαίρια ή με τους τυροκόφτες.

Εξοπλισμός παστερίωσης του γάλακτος

Εναλλάκτης θερμότητας ή τυρολέβητα με διπλά τοιχώματα ή σε βραστήρα.

Επαγγελματικό προσόν

Το επίσημο αποτέλεσμα μιας διαδικασίας αξιολόγησης και επικύρωσης, το οποίο επιτυγχάνεται όταν ο αρμόδιος φορέας διαπιστώνει ότι ένα άτομο έχει επιτύχει μαθησιακά αποτελέσματα που ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες προδιαγραφές.

Ζύμωση

Οι αντιδράσεις που διεξάγονται με τη βοήθεια μικροοργανισμών και ενζύμων και μετατρέπουν τις οργανικές ενώσεις.

Ημίσκληρα τυριά

Τα τυριά που έχουν υγρασία μεταξύ 38% και 46% και συνήθως αναθερμαίνονται σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες. Ημίσκληρα τυριά είναι το Μετσοβόνο, το Κασέρι.

Θερμική επεξεργασία

Η επεξεργασία σε συνθήκες θερμοκρασίας και χρόνου τέτοιων που να επιφέρουν την μετουσίωση των πρωτεϊνών και μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ή καταστροφή του μικροβιακού φορτίου ανάλογα με το είδος του προϊόντος.

Ικανότητες

Η αποδεδειγμένη επάρκεια στη χρήση γνώσεων, δεξιοτήτων και προσωπικών, κοινωνικών ή/και μεθοδολογικών δυνατοτήτων σε περιστάσεις εργασίας ή σπουδής και στην επαγγελματική ή/και προσωπική ανάπτυξη. Στο Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Επαγγελματικών Προσόντων, η περιγραφή ως προς τις ικανότητες αφορά την υπευθυνότητα και την αυτονομία.

Μαθησιακά αποτελέσματα

Η αποτύπωση όλων αυτών που ο εκπαιδευόμενος γνωρίζει, κατανοεί και μπορεί να κάνει μετά την ολοκλήρωση μιας μαθησιακής διαδικασίας και αφορούν τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις ικανότητες.

Μέθοδος FEFO (First Expired First Out)

Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που λήγουν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.

Μέθοδος FIFO (First In,

Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που

First Out)	αποκτήθηκαν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.
Μέσα μεταφοράς γάλακτος	Αυτοματοποιημένο κλειστό σύστημα σωληνώσεων, αντλίες μεταφοράς γάλακτος, ανοξειδωτο γαλακτοδοχείο (κούζα).
Ξήρανση	Η απομάκρυνση ποσότητας νερού που περιέχει το προϊόν σε ποσοστό που το καθιστά ικανό να συντηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
Ξηραντήριο	Ειδικά διαμορφωμένος χώρος ή ειδική κατασκευή όπου γίνεται η ξήρανση του προϊόντος.
Ομογενοποίηση	Η επεξεργασία του γάλακτος κατά την οποία γίνεται κατατεμαχισμός των λιποσφαιρίων του γάλακτος, με σκοπό να περιορισθεί η τάση τους να συναθροίζονται και να ανεβαίνουν στην επιφάνεια του γάλακτος.
Παστερίωση	Η θερμική επεξεργασία που δέχεται το γάλα, κατά την οποία καταστρέφονται όλες οι βλαστικές μορφές των παθογόνων βακτηρίων. Σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004, η παστερίωση γίνεται στους 63°C για 30 λεπτά, ή 72°C για 15 δευτερόλεπτα.
Περιβαλλοντική πλευρά	Στοιχείο των δραστηριοτήτων ή των προϊόντων ή των υπηρεσιών ενός οργανισμού, το οποίο αλληλοεπιδρά ή μπορεί να αλληλοεπιδράσει με το περιβάλλον.
Πήξη του γάλακτος	Η μετατροπή του γάλακτος από υγρό σε ημι-στερεό ή στερεό το τυρόπηγμα. Η πήξη του γάλακτος είναι η βάση για την παρασκευή όλων των τυριών.
Πυτιά	Το φυσικό παρασκεύασμα ένζυμων που υπό συγκεκριμένες συνθήκες (π.χ. θερμοκρασία) διασπά την καζεΐνη (πρωτεΐνη) του γάλακτος και προκαλεί την πήξη του. Υπάρχει φυσική πυτιά καθώς και μικροβιακή από διάφορα βακτήρια ή μύκητες.
Σήμανση τροφίμων	Οποιοσδήποτε μνείες, ενδείξεις, εμπορικά σήματα, εμπορικές ονομασίες, εικόνες ή σύμβολα που αναφέρονται σε ένα τρόφιμο και τοποθετούνται σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύει ή αναφέρεται στο τρόφιμο αυτό.

Σκληρά τυριά	Τα τυριά με υγρασία μεταξύ 32 και 38%. Τα τυριά αυτά ωριμάζουν για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα και διατηρούνται επίσης για μεγάλο χρονικό διάστημα. Μερικά σκληρά τυριά είναι: η Γραβιέρα, το Κεφαλοτύρι.
Στράγγισμα	Το στάδιο της τυροκόμησης κατά το οποίο αποβάλλεται το μεγαλύτερο ποσό του τυρογάλακτος από το τυρόπηγμα.
Συσκευασία	Συσκευασία είναι το εξωτερικό περίβλημα ενός τυποποιημένου προϊόντος και υπάρχει για την προστασία και την αυτοπροβολή του στην αγορά.
Τεχνικές ελέγχου πήξης του γάλακτος	Οι τεχνικές ελέγχου πήξης του γάλακτος είναι οι τεχνικές οι οποίες εφαρμόζονται για να ελέγξουν την ετοιμότητα του τυροπήγματος π.χ. η εξάσκηση πίεσης στο τυρόπηγμα κοντά στο σημείο επαφής του με τα τοιχώματα του τυρολέβητα με ανεστραμμένη την παλάμη.
Τομέας εργασίας	Περιγράφει εκείνο που το άτομο είναι σε θέση να κάνει προκειμένου να αποδείξει ότι μπορεί να εκτελεί αποτελεσματικά ένα μέρος της εργασίας του και απαρτίζεται από σύνολο επιμέρους εργασιών.
Τυρί τυρογάλακτος	Τα τυριά που παρασκευάζονται από το τυρόγαλο που αποβάλλεται από την πήξη του τυροπήγματος. Οι πρωτεΐνες του τυρογάλακτος πήζουν με θέρμανση σε αυξημένες θερμοκρασίες και αυτή η ιδιότητα χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τυριών τυρογάλακτος.
Τυρόγαλο ή ορός	Το υδατικό διάλυμα που αποβάλλεται μετά την πήξη του γάλακτος και το διαχωρισμό του τυροπήγματος. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή τυριών τυρογάλακτος.
Τυρολέβητας ή τυροκάζανο ή καζάνι	Η δεξαμενή στην οποία γίνεται η πήξη του γάλακτος για την παρασκευή διάφορων τύπων τυριών (π.χ. σκληρών και ημίσκληρων τυριών). Έχει διπλά τοιχώματα, μεταξύ των οποίων εισάγεται νερό που θερμαίνεται με ατμό ή κρύο νερό, ανάλογα με τον επιδιωκόμενο σκοπό.
Τυρόπανο ή τσαντίλα ή κουρούκλα	Τα πανιά ή τα υφάσματα που χρησιμοποιούμε για την στράγγιση του πηγματος κατά την τυροκόμηση. Επίσης τα τυρόπανα χρησιμοποιούνταν και για τον καθαρισμό του νωπού

γάλακτος κατά την παραλαβή του από την φάρμα. Απαιτείται να είναι κατάλληλο για τρόφιμα (food grade), έτσι ώστε να μην μεταφέρονται ξένες ύλες στο τρόφιμο.

Τυρόπηγμα

Το ημι-στερεό ή στερεό στο οποίο μετατρέπεται το γάλα κατά την πήξη του με ένζυμα ή με οξύ. Το τυρόπηγμα είναι ένα πήγμα (gel) που σχηματίζεται από το πλέγμα της καζεΐνης στο οποίο συγκρατιέται μια ποσότητα ορού – ανάλογα με τις συνθήκες της πήξης. Το τυρόπηγμα με τα επόμενα στάδια της τυροκόμησης θα μετατραπεί σε τυρί.

Ωρίμανση

Η επεξεργασία που γίνεται κάτω από ειδικές μεταβαλλόμενες συνθήκες θερμοκρασίας υγρασίας και αερισμού, που ευνοούν την ανάπτυξη των επιθυμητών οξυγαλακτικών βακτηρίων και την παραγωγή οργανικών οξέων.

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points. Ανάλυση κινδύνου και κρίσιμα σημεία ελέγχου. Είναι ένα απλό και αποτελεσματικό σύστημα που έχει ως σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων. Με το σύστημα HACCP μπορούμε να προβλέψουμε τους κινδύνους και την πιθανότητα εμφάνισής τους σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας ενός τρόφιμου, και να αποφύγουμε έτσι την πρόκληση ζημιάς στην υγεία του καταναλωτή.

pH

Το pH αποτελεί μέτρο οξύτητας ή αλκαλικότητας ενός διαλύματος ή τρόφιμου.

ISBN 978-9963-43-374-2

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:

Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

Τηλ. 22390300 | anad@anad.org.cy | www.anad.org.cy
