

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΤΟΥ
«Τεχνικός Αρπελουργίας -
Οινοποιίας»

ΑΝΑΔΟΧΟΣ: ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΜΕΤΑΞΥ ΤΩΝ
ΦΟΡΕΩΝ ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ, ΚΑΕΛΕ, ΙΟΒΕ,
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ, ΣΕΒ,
ΓΣΕΕ.

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΦΟΡΕΑΣ:
ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΣΥΝΟΨΗ.....	4
ABSTRACT	5
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	15
ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ».....	19
A.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας/των	19
A.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....	19
<i>A.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....</i>	<i>19</i>
A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση.....	19
<i>A.3.1 Αντιστοίχιση με ΣΤΕΠ 92.....</i>	<i>19</i>
<i>A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ</i>	<i>19</i>
A.4 Ιστορική εξέλιξη του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....	20
<i>A.4.1 Ιστορική αναδρομή και εξέλιξη του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας.....</i>	<i>20</i>
<i>A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο.....</i>	<i>21</i>
A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος ή/ και ειδικότητας.....	25
<i>A.5.1 Γενική περιγραφή των τάσεων μεγέθυνσης που διαγράφουν στην ελληνική αγορά οι κλάδοι στους οποίους εντάσσονται οι απασχολούμενοι στο συγκεκριμένο επάγγελμα ή/ και ειδικότητα.....</i>	<i>25</i>
<i>A.5.2 Είδος επιχειρήσεων όπου εμφανίζεται κατά κύριο το επάγγελμα και αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος/ή και της ειδικότητας.</i>	<i>26</i>
A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές	32
<i>A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης.....</i>	<i>32</i>
<i>A.6.2 Τάσεις.....</i>	<i>33</i>
<i>A.6.3 Προοπτικές</i>	<i>35</i>
A.7 Υφιστάμενες μορφές άσκησης του επαγγέλματος ή /και της ειδικότητας, τάσεις εξέλιξης	35
<i>A.7.1 Υφιστάμενες ειδικεύσεις/κατευθύνσεις του επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....</i>	<i>35</i>
<i>A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων.....</i>	<i>36</i>

A.9 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα, έντυπα ή άλλα μέσα πληροφόρησης ή άλλες πηγές.....	38
<i>A.9.1 Συνδικαλιστικές-επαγγελματικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα.....</i>	<i>38</i>
<i>A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης.....</i>	<i>39</i>
<i>A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης</i>	<i>40</i>
A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος/ειδικότητας.....	41
<i>A.10.1 Άδειες λειτουργίας</i>	<i>41</i>
<i>A.10.2 Άδειες εργασίας.....</i>	<i>41</i>
<i>A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας.....</i>	<i>41</i>
A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία	41
<i>A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας</i>	<i>41</i>
A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας).....	42
A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες	43

ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ» 44

B.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	44
B.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	52

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ»69

Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ	69
Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ	112

ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ» 123

ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: «ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ»124

E.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ.....	124
E.2 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ.....	132

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ142

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ143

ΣΥΝΟΨΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά στην ανάπτυξη του επαγγελματικού περιγράμματος του «Τεχνικού Αμπελουργίας Οινοποιίας».

Ο «Τεχνικός Αμπελουργίας Οινοποιίας» έχει, κυρίως, τα ακόλουθα καθήκοντα:

- προετοιμάζει το έδαφος για φύτευση, επιλέγει το πολλαπλασιαστικό υλικό, φυτεύει και εγκαθιστά μητρικές φυτείες υποκείμενες / εμβολιοληψίας
- εκτελεί καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου (άρδευση, καταπολέμηση ζιζανίων, αντιμετώπιση ασθενειών, χρήση φυτορρυθμιστικών ουσιών, εφαρμογή της κατάλληλης λίπανσης)
- χειρίζεται μηχανήματα, εργαλεία, όργανα και υλικά, τηρεί τα μέτρα ασφαλείας για την προστασία των εργαζομένων
- γνωρίζει όλα τα στάδια παραγωγής αμπελοοινικών προϊόντων από την ωρίμανση του σταφυλιού έως την εμφιάλωση του κρασιού, καθώς και μεθόδους συντήρησης, διαύγασης, φιλτραρίσματος και παλαίωσης
- διενεργεί ποιοτικούς ελέγχους των οινικών προϊόντων, ασκεί οργανοληπτικό έλεγχο
- γνωρίζει την ελληνική και κοινοτική αμπελοοινική νομοθεσία
- εξασφαλίζει την προστασία του περιβάλλοντος
- τηρεί και επεξεργάζεται τα οικονομικά στοιχεία της αμπελοοικονομικής επιχείρησης
- επικοινωνεί στα ελληνικά και τα αγγλικά, κατανοεί τεχνικά εγχειρίδια με αγγλική ορολογία.

Ο «Τεχνικός Αμπελουργίας Οινοποιίας» μπορεί να απασχοληθεί σε αμπελουργικές, οινοποιητικές ή μικτές αμπελοοινικές επιχειρήσεις διάφορων μορφών, καλύπτοντας ανάγκες τεχνικής, οργανωτικής και διαχειριστικής φύσεως σε όλες τις φάσεις της παραγωγικής, μεταποιητικής και εμπορικής διαδικασίας (π.χ. ιδιωτικούς, συνεταιριστικούς ή κρατικούς αμπελώνες, φυτώρια, οινοβιομηχανίες και σταφιδοεργαστήρια, φορείς εμπορίας και τυποποίησης, οινολογικά εργαστήρια, ιδρύματα και σταθμούς έρευνας, Υπουργείο Γεωργίας κλπ).

ABSTRACT

The following study presents the job description of the “Viniculture – Vinification technician”.

The “Viniculture – Vinification technician” has mainly the following duties:

- prepares the soil for seeding, selects the multiplying material, seeds and installs maternal plantations / grafts
- cares for the growth of vineyards (irrigation, weed killers, diseases, plant-regulative substances, fertilization)
- operates machines, tools, instruments and materials, takes safety measures for employees’ protection
- has knowledge of all production stages of vineyard products, from grape maturation to wine bottling, as well as of preservation, settling, filtering and aging methods
- puts wine products through quality control, makes organoleptic checks
- has knowledge of Greek and European Community vineyard legislation
- safeguards the protection of the environment
- keeps and processes the financial data of a vineyard enterprise
- communicates in Greek and in English, and comprehends technical manuals with English terminology.

The “Viniculture – Vinification technician” can work in vinicultural, wine-making or mixed vinicultural companies of different kinds, covering technical, organizational, and administrative needs in all production, manufacture and trade stages (e.g. private, association or state vineyards, seedbeds, wine-industries, raisin factories, trade and standardization institutions, oenological laboratories, institutions and research centres, Ministry of Agriculture etc.)

ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Τεχνικός αμπελουργίας οиноποιίας: ο εργαζόμενος που απασχολείται σε αμπελουργικές, οиноποιητικές ή μικτές αμπελοοινικές επιχειρήσεις διαφόρων μορφών με αντικείμενο την καλλιέργεια αμπελώνων και την παραγωγή κρασιού υπό την καθοδήγηση του επιστημονικού προσωπικού (οινολόγου, γεωπόνου).

ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Συγκεντρωτική Παρουσίαση Κύριων και Επιμέρους Επαγγελματικών Λειτουργιών και Εργασιών του Περιγράμματος

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

ΚΕΛ 1 Εφαρμόζει τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου για την παραγωγή σταφυλιών

ΕΕΛ 1.1: Εφαρμόζει τις οδηγίες εγκατάστασης νέου αμπελώνα

ΕΕ 1.1.1: Προετοιμάζει κατάλληλα το έδαφος για φύτευση

ΕΕ 1.1.2: Διενεργεί τη φύτευση

ΕΕ 1.1.3: Συμμετέχει στον πολλαπλασιασμό των καλλιεργούμενων φυτών

ΕΕΛ 1.2: Επιμελείται των καλλιεργητικών φροντίδων της αμπέλου

ΕΕ 1.2.1: Αναγνωρίζει τις ποικιλίες και τα στάδια ανάπτυξης της αμπέλου

ΕΕ 1.2.2: Κατανοεί τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει (άρδευση εδάφους, λίπανση, κλπ)

ΕΕ 1.2.3: Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή ανάπτυξη του φυτού (κλάδεμα, ξεφύλλισμα, κλπ)

ΕΕΛ 1.3: Επεμβαίνει σε θέματα φυτοπροστασίας και αντιμετώπισης ασθενειών των φυτών

ΕΕ 1.3.1: Αναγνωρίζει τις κυριότερες ασθένειες της αμπέλου, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει στην καταπολέμηση.

ΕΕ 1.3.2: Συνεργάζεται με εξειδικευμένους επιστήμονες (οινολόγους, γεωπόνους, κ.α.) για την επιλογή των κατάλληλων μεθόδων και φυτοπροστατευτικών ουσιών ανάλογα με το βαθμό που θα επηρεάσουν το τελικό προϊόν

ΕΕ 1.3.3: Υλοποιεί τις ενέργειες φυτοπροστασίας & αντιμετώπισης ασθενειών σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλούς χρήσης των γεωργικών ουσιών και φαρμάκων και καταγράφει τη χρήση τους

ΚΕΛ 2 Επιλέγει και συμμετέχει στην εγκατάσταση και στη συντήρηση των απαραίτητων για τις ανάγκες της επιχείρησης γεωργικών μηχανημάτων/εξοπλισμού καθώς και των εγκαταστάσεων και κατασκευών

ΕΕΛ 2.1 Επιλέγει τα κατάλληλα για την εκμετάλλευση γεωργικά εργαλεία, μηχανήματα και εξοπλισμό

ΕΕ 2.1.1: Αναγνωρίζει και επιλέγει τα γεωργικά μηχανήματα και τον εξοπλισμό για χρήση στην επιχείρηση

ΕΕ 2.1.2: Γνωρίζει και εφαρμόζει τα κατάλληλα μέτρα και τους κανόνες ασφαλείας

ΕΕ 2.1.3: Εκπαιδεύεται και λειτουργεί τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό για την καλλιέργεια

ΕΕΛ 2.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο επιδιορθώσεις των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού

ΕΕ 2.2.1: Εντοπίζει και αποκαθιστά βλάβες των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού

ΕΕ 2.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος

ΕΕ 2.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις

ΕΕ 2.2.4: Καθαρίζει και απολυμαίνει τον χώρο και τον εξοπλισμό και συνεργάζεται με τα συνεργεία εντομοκτονίας / μυοκτονίας.

ΕΕΛ 2.3: Επιλέγει τις κατάλληλες για την καλλιέργεια της αμπέλου εγκαταστάσεις και κατασκευές, συμμετέχει στο σχεδιασμό τους και παρακολουθεί την κατασκευή και λειτουργία τους

ΕΕ 2.3.1: Γνωρίζει τα βασικά στοιχεία σχεδιασμού αμπελώνων

ΕΕ 2.3.2: Σε συνεργασία με τον υπεύθυνο της επιχείρησης επιλέγει, εφαρμόζει και συντηρεί τα συστήματα άρδευσης και χειρισμού του εδάφους

ΕΕ 2.3.3: Γνωρίζει τους τύπους στήριξης και προστασίας των πρέμνων, τον τρόπο ανάρτησης, τα υλικά κάλυψης, τον σχεδιασμό και την εγκατάστασή τους

ΚΕΛ 3 Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή σταφυλιών

ΕΕΛ 3.1: Παρακολουθεί την πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών

ΕΕ 3.1.1: Πραγματοποιεί τη δειγματοληψία και μέτρηση των χαρακτηριστικών του σταφυλιού (οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας) και καταγράφει τα σχετικά στοιχεία

ΕΕ 3.1.2: Φροντίζει υπό τις οδηγίες του οινολόγου και του γεωπόνου τρύγηση των σταφυλιών

ΕΕ 3.1.3: Φροντίζει για τη μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο σε κατάλληλες συνθήκες για την αποφυγή υποβάθμισης της ποιότητάς τους

ΕΕΛ 3.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στον αμπελώνα.

ΕΕ 3.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)

ΕΕ 3.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί σωστά και με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας

ΕΕ 3.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του

ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. στην πρωτογενή παραγωγή.

ΕΕ 3.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών

ΕΕ 3.3.2: Πραγματοποιεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων

ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης

ΚΕΛ 4 Εφαρμόζει τις ενδεδειγμένες πρακτικές οινοποίησης σε συνεργασία με τον οινολόγο/υπεύθυνο παραγωγής

ΕΕΛ 4.1: Διενεργεί την Παραλαβή σταφυλιού

ΕΕ 4.1.1: Ελέγχει την υγιεινή κατάσταση και την ποιότητα των παραλαμβανόμενων σταφυλιών σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου

ΕΕ 4.1.2: Διεξάγει τις βασικές μετρήσεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών και του γλεύκους με τη βοήθεια του οινολόγου και ξεχωρίζει τα σταφύλια σε ποιότητες

ΕΕ 4.1.3: Φροντίζει για τη μεταφορά των σταφυλιών στον κατάλληλο εξοπλισμό επεξεργασίας (σπαστήρα/αποραγγιστήρα, πιεστήριο, οινοποιητή, κλπ) και καταγράφει τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας

ΕΕΛ 4.2: Συμμετέχει στην Επεξεργασία (Οινοποίηση) της παραγωγής

ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει το κόψιμο, πάτημα, την παραλαβή του γλεύκους σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής

ΕΕ 4.2.2: Παρακολουθεί την πορεία της ζύμωσης ή/και εκχύλισης του γλεύκους και του σταφυλοπολτού

ΕΕ 4.2.3: Πραγματοποιεί τις μεταγγίσεις, αναμίξεις, τις κατεργασίες και τη σταθεροποίηση του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου

ΕΕΛ 4.3: Προετοιμάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες για τις διεργασίες παραγωγής

ΕΕ 4.3.1: Παραλαμβάνει τις εντολές παραγωγής

ΕΕ 4.3.2: Επιλέγει και εξάγει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από την αποθήκη σύμφωνα με τις οδηγίες του οινολόγου & σύμφωνα με το σύστημα της εφοδιαστικής αλυσίδας

ΕΕ 4.3.3: Αποσυσκευάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες (αν απαιτείται)

ΕΕ 4.3.4: Ζυγίζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες

ΕΕ 4.3.5: Αναμειγνύει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες

ΕΕΛ 4.4: Παρακολουθεί την ωρίμανση του οίνου

ΕΕ 4.4.1: Φροντίζει για τη ρύθμιση των σωστών συνθηκών ωρίμανσης και παλαίωσης και τον καθαρισμό του εξοπλισμού με -κατάλληλες πρακτικές υγιεινής

ΕΕ 4.4.2: Διεξάγει και ελέγχει την αποτελεσματικότητα του φιλτραρίσματος του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου

ΕΕ 4.4.3: Διεξάγει την εμφιάλωση/τυποποίηση του τελικού προϊόντος με εντολή του υπευθύνου εμφιάλωσης και ελέγχει τη συσκευασία και την καταγραφή του αριθμού παρτίδας σε αυτή

ΚΕΛ 5 Χειρίζεται και συντηρεί τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου

ΕΕΛ 5.1: Χειρίζεται τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις της παραγωγής

ΕΕ 5.1.1: Χειρίζεται τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό του οινοποιείου και συμμετέχει με προτάσεις στην επιλογή τους

ΕΕ 5.1.2: Ρυθμίζει τη λειτουργία των μηχανημάτων και του εξοπλισμού ανάλογα με τις εντολές και τις ανάγκες της παραγωγής

ΕΕ 5.1.3: Σε περίπτωση προβλήματος διακόπτει τη λειτουργία και ενημερώνει τον προϊστάμενο του

ΕΕΛ 5.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο-επιδιορθώσεις των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου

ΕΕ 5.2.1: Εκτελεί το συνήθη έλεγχο, εντοπίζει και αποκαθιστά τις μικρο-βλάβες των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου και ενημερώνει τον προϊστάμενό του

ΕΕ 5.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος

ΕΕ 5.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις

ΕΕΛ 5.3: Καθαρίζει – εξυγιαίνει τον μηχανολογικό εξοπλισμό(δεξαμενές, συσκευές, σωλήνες, βαρέλια, κλπ) και τους εσωτερικούς χώρους

ΕΕ 5.3.1: Παρασκευάζει τα απορρυπαντικά διαλύματα σύμφωνα με τις οδηγίες εργασίας

ΕΕ 5.3.2: Αποσυναρμολογεί, όπου απαιτείται, και εφαρμόζει τα απορρυπαντικά μέσα

ΕΕ 5.3.3: Ελέγχει περιοδικά την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού και της εξυγίανσης και ελέγχει για φθορές και ζημιές στα πατώματα, τοίχους και κτιριακές εγκαταστάσεις.

ΕΕ 5.3.4: Εφαρμόζει τις διαδικασίες καθαρισμού των χώρων

ΕΕΛ 5.4: Καθαρίζει – εξυγιαίνει εσωτερικούς χώρους

ΕΕ 5.4.1: Απομακρύνει τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής

ΕΕ 5.4.2: Καθαρίζει τις επιφάνειες επεξεργασίας και τους εσωτερικούς χώρους σύμφωνα με τις οδηγίες εργασίας

ΕΕ 5.4.3: Ελέγχει για φθορές και ζημιές στα πατώματα, τοίχους και κτιριακές εγκαταστάσεις

ΚΕΛ 6 Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή οίνου

ΕΕΛ 6.1: Συμμετέχει στο Ποιοτικό έλεγχο των πρώτων υλών και βοηθητικών υλών, των ενδιάμεσων και των τελικών προϊόντων υπό τον έλεγχο του οινολόγου

ΕΕ 6.1.1: Διενεργεί οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας

ΕΕ 6.1.2: Φροντίζει για τη σωστή δειγματοληψία, τη μεταφορά και την αποθήκευση των δειγμάτων σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου

ΕΕ 6.1.3: Καταγράφει τις μετρήσεις/παρατηρήσεις, τηρεί το σχετικό αρχείο και ενημερώνει τον οινολόγο

ΕΕΛ 6.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στο οινοποιείο.

ΕΕ 6.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)

ΕΕ 6.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί –με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας

ΕΕ 6.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του

ΕΕΛ 6.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. στη μεταποίηση.

ΕΕ 6.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών

ΕΕ 6.3.2: Υποστηρίζει την εκπαίδευση του προσωπικού, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης

ΕΕ 6.3.3: Διενεργεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων, φροντίζει για την διαχείριση των απόβλητων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων.

ΕΕ 6.3.4: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης

ΚΕΛ 7 Χειρίζεται το απόθεμα, την παραγγελιοληψία και την εκτέλεση των παραγγελιών

ΕΕΛ 7.1: Διαχειρίζεται και αποθηκεύει τις πρώτες και τις βοηθητικές ύλες τα ενδιάμεσα και τα τελικά, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής

ΕΕ 7.1.1: Ελέγχει και καταγράφει τις παραλαβές (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης, θερμοκρασίες διατήρησης, κλπ)

ΕΕ 7.1.2: Αποθηκεύει τα προϊόντα στις κατάλληλες συνθήκες και ενημερώνει τον προϊστάμενο του

ΕΕ 7.1.3: Παρακολουθεί και καταγράφει τη χρήση/ανάλωση των υλών (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης)

ΕΕΛ 7.2: Προετοιμάζει τις παραγγελίες/αποστολές των προϊόντων

ΕΕ 7.2.1: Παραλαμβάνει τις εντολές εκτέλεσης παραγγελίας

ΕΕ 7.2.2: Εξάγει από τις αποθήκες τα προϊόντα

ΕΕ 7.2.3: Παραδίδει τα προϊόντα στα αρμόδια τμήματα και στους πελάτες

ΕΕΛ 7.3: Προβαίνει στην Παραλαβή επιστροφών

ΕΕ 7.3.1: Παραλαμβάνει τα επιστρεφόμενα προϊόντα

ΕΕ 7.3.2: Αποθηκεύει τα επιστρεφόμενα προϊόντα ή τα προωθεί για καταστροφή

ΕΕ 7.3.3: Ενημερώνει τον προϊστάμενο παραγωγής και τα σχετικά αρχεία

ΚΕΛ 8 Εκπαιδεύει το νέο προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες), ενημερώνει τους επισκέπτες και φροντίζει για την προστασία της ιδιοκτησίας της επιχείρησης (εξοπλισμού, εγκαταστάσεων καθώς και της πνευματικής ιδιοκτησίας)

ΕΕΛ 8.1: Εκπαιδεύει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στο αντικείμενο εργασίας του τμήματος του

ΕΕ 8.1.1: Ενημερώνει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) για τη γραμμή παραγωγής

ΕΕ 8.1.2: Τοποθετεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στις θέσεις εργασίας

ΕΕ 8.1.3: Αξιολογεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες- εποχιακό προσωπικό) για την απόκτηση δεξιοτήτων, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης

ΕΕΛ 8.2: Ξεναγεί τους επισκέπτες και επιδεικνύει τα νέα προϊόντα

ΕΕ 8.2.1: Υποδέχεται τους επισκέπτες και τους ενημερώνει για τους κανόνες υγιεινής που εφαρμόζονται στην επιχείρηση

ΕΕ 8.2.2: Καθοδηγεί τους επισκέπτες στους χώρους παραγωγής και φροντίζει για την ασφαλή ξενάγησής τους.

ΕΕ 8.2.3: Απαντά σε βασικά ερωτήματα των επισκεπτών

ΕΕΛ 8.3: Συμβάλλει στην κατάρτιση του προγράμματος επισκέψεων σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής

ΕΕ 8.3.1: Παραλαμβάνει τα αιτήματα για τις επισκέψεις

ΕΕ 8.3.2: Κοινοποιεί τα αιτήματα στον προϊστάμενο του για την έγκρισή τους

ΕΕ 8.3.3: Προτείνει τις ημερομηνίες επισκέψεων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Συγκεντρωτική Παρουσίαση των Γνώσεων, Δεξιοτήτων και Ικανοτήτων του Περιγράμματος

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

(Ανά επίπεδο επαγγελματικής ιεραρχίας)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)

Βασικές γνώσεις οικονομίας

Βιολογία

Γνώσεις Χημείας

Ηλεκτρολογία

Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική

Μηχανική

Στοιχεία βιολογίας

Στοιχεία βοτανολογίας

Στοιχεία οργάνωσης και Διοίκησης επιχειρήσεων

Φυσική – Μηχανική - Υδραυλική

Χημεία



ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ανάγνωση νομοθετικών εγγράφων
Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων
Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων
Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων
Αρχές Οινολογίας
Αρχές Ποιοτικού ελέγχου
Αρχές στατιστικής
Βασικές αρχές Διοίκηση και Διαχείρισης
Βασικές αρχές διοίκησης και δημόσιες σχέσης
Βασικές αρχές εκπαίδευσης
Βασικές αρχές και εφαρμογές στατιστικής
Βασικές αρχές μηχανικής
Βασικές αρχές οργάνωσης και προγραμματισμού παραγωγής
Βασικές γνώσεις αμπελουργίας
Βασικές γνώσεις βιολογία φυτών (αναπαραγωγή)
Βασικές γνώσεις γεωπονικής
Βασικές γνώσεις μηχανικής
Βασικές γνώσεις φυτοπροστασίας
Βασικές γνώσης υδραυλικής
Γνώσεις αξιοποίησης μετεωρολογικών δεδομένων
Γνώσεις απλών κατασκευών
Γνώσεις εδαφολογίας
Γνώσεις εμπορικής επικοινωνίας
Γνώσεις πολλαπλασιασμού της αμπέλου
Γνώσεις φυτοπροστατευτικών μέσων αμπέλου
Γνώση Χειρισμού μέσων ατομικής προστασίας
Διαχείριση Αποβλήτων
διεργασίες - ηλεκτροτεχνία
Ηλεκτρονικοί υπολογιστές και συστήματα;
Ηλεκτροτεχνία – Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού
Καλλιεργητικές φροντίδες
Κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής
Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στη χρήση φυτοπροστατευτικών ουσιών
Κώδικας τροφίμων και ποτών, νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική)
Μηχανικές & Υδραυλικές διεργασίες
Μηχανικές διεργασίες – Ηλεκτροτεχνία – Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού
Μηχανικές διεργασίες– Ηλεκτροτεχνία,
Μηχανολογία
Μηχανολογία-συστήματα άρσης
Μηχανολογικός εξοπλισμός - Διεργασίες Τροφίμων και Ποτών
Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων
Μικροβιολογία οίνων – Υγιεινή Τροφίμων
Νομοθεσία ασφάλειας εργασίας
Οδήγηση
Ορθή βιομηχανική πρακτική
Ορθή πρακτική υγιεινής
Ορθή υγιεινή και βιομηχανική πρακτική
Παραγωγή οίνου
Ποιότητα υδάτων-ανάγκες αμπέλου σε νερό
Πρώτες βοήθειες

Συστήματα Αποθήκευσης

Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής

Στοιχεία ηλεκτρολογίας

Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού

Στοιχεία οικονομίας και αρχές εμπορίας τροφίμων

Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας

Στοιχεία οργάνωσης και διοίκησης ποιότητας και επιχειρήσεων

Τεχνολογία Οίνου

Υλικά κατάλληλα για συσκευασία

Υπολογισμοί

Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες συστατικών

Φυσικές και μικροβιολογικές βιολογικές ιδιότητες συστατικών

Χειρισμός Η/Υ

Χειρισμός πρώτων υλών – αρχές επεξεργασίας πρώτων υλών οίνου και αλκοολούχων ποτών

Χειρισμός πρώτων υλών – αρχές επεξεργασίας σταφυλιών

Χημεία αλκοολούχων και τροφίμων – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων

Χημεία οίνου – σύσταση πρώτων υλών

Χημεία οίνων – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων

Χημεία οίνων – ιδιότητες-συστατικά

Χημεία οίνων και γλευκών

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Αναγνώριση Επικινδυνότητα σκευασμάτων

Αναγνώριση εχθρών και ασθενειών της αμπέλου, ιών, μυκήτων, βακτηρίων, παρασίτων

Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων

Αनुψωτικές εγκαταστάσεις

Αποθήκευση, απόρριψη και καταστροφή συσκευασιών φυτοφαρμάκων (χωρίς επιβάρυνση του περιβάλλοντος)

Άρρωση, Φύτευση, πολλαπλασιασμός

Γνώσεις αμπελουργίας

Γνώσεις Επίδρασης κλιματολογικών συνθηκών στην ανάπτυξη της αμπέλου (έκθεση στον ήλιο, προσανατολισμός, θερμοκρασίες, υγρασία, άνεμοι, κλπ), απόσταση μεταξύ των φυτών

Γνώσεις καταλληλότητας υλικών και μέσων μεταφοράς

Γνώσεις λίπανσης αμπέλου

Γνώσεις Νομοθεσίας/Ορθής Γεωργικής Πρακτικής

Γνώσεις Σχεδιασμού Αμπελών

Γνώσεις φυσιολογίας αμπέλου

Γνώσεις χειρισμού ανυψωτικών και μεταφορικών μέσων

Γνώση βέλτιστων συνθηκών διατήρησης υλών

Γνώση επίδραση του τύπου και είδους του ξύλου του βαρελιού στη σύσταση του οίνου

Γνώση επίδρασης θερμοκρασίας και οξυγόνου στη σύσταση των οίνων

Γνώση Οινολογικών διεργασιών

Γνώση ορθής χρήσης αναδευτήρων

Γνώση ορθής χρήσης ζυγών

Γνώση συστημάτων διαχείριση υλικών για τρόφιμα (FIFO, FEFO , κλπ)

Γνώση συστημάτων ιχνηλασιμότητας

Γνώση των κρίσιμων σημείων της εμφιάλωσης (π.χ. ποσοστό διαλυμένου οξυγόνου στη φιάλη)

Γνώση των μεθόδων παρακολούθησης της διεργασίας φιλτραρίσματος

Γνώση των μέσων φιλτραρίσματος για οίνους

Γνώση των τεχνικών χαρακτηριστικών του εξοπλισμού

Γνώση χρήσης αδρανών αερίων στην οινοποίηση

Γνώσης ενδείξεων ημερομηνιών στις πρώτες ύλες (λήξης, ανάλωσης κατά προτίμηση, κλπ)

Εκπαίδευση στη χρήση του κάθε μηχανήματος

Έλεγχος σύστασης εδάφους

Εμβολιασμός, μοσχεύματα
Εμπλουτισμός του εδάφους και προετοιμασία για καλλιέργεια
Εμπλουτισμός του εδάφους και προετοιμασία για καλλιέργεια
Εξοπλισμός άρσης και εξοπλισμός τρύγου (μηχανικού)
Επιλογή ζεύγους υποκειμένου-ποικιλίας ανάλογα με το έδαφος και το αμπελοτόπι
Εφαρμογή κανόνων παρασκευής διαλυμάτων καθαριστικών - απορρυπαντικών
Εφαρμογή κατάλληλης σήμανσης σύμφωνα με τη νομοθεσία
Εφαρμογή συστημάτων ιχνηλασιμότητας (καταγραφή Lot No)
Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου
Κατανόηση πιστοποιητικών προμηθευτών
Κατανόηση της διαδικασίας προετοιμασίας των φίλτρων
Κατανόηση της λειτουργίας του εξοπλισμού
Κατανόηση φύλλων ασφαλείας υλικών (MSDS) και Αξιολόγηση επικινδυνότητας επεμβάσεων
Κίνδυνοι επιμόλυνσης σταφυλιών κατά τη μεταφορά (χημικοί, μικροβιολογικοί, φυσικοί)
Κλάδεμα, χαράκωμα βέργας, κορυφολόγημα, ξεφύλλισμα, βλαστολόγημα, αποφύλλωση, αραίωση
Λογισμικά προγράμματα αποθήκης
Μέθοδοι και εξοπλισμός άρσης, άρδευση για αμπελώνες
Μέθοδοι οργανοληπτικού ελέγχου οίνου
Μέθοδοι στήριξης πρέμνων
Μέθοδοι/τεχνικές ζυμώσεων οίνων
Μεθοδολογία ογκομέτρησης δεξαμενών
Μέτρα ασφαλείας σύμφωνα με προδιαγραφές κατασκευαστών
Μηχανική διεργασιών οινοποίησης
Μορφολογικά χαρακτηριστικά ποικιλιών αμπέλου
Νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική)
Νομοθεσία επιτρεπόμενων και συνιστώμενων ποικιλιών αμπέλου ανά ζώνη/νομό
Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
Οινολογία-Δείκτες ωρίμανσης (βιολογικός, τεχνολογικός, χρωματικός, φαινολικός, αρωματικός) – Σύσταση γλευκών
Οργανοληπτικός έλεγχος οίνου
Πλάνο δειγματοληψίας αμπελώνων
Ποιοτικός έλεγχος σταφυλιών και γλευκών
Πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων
Πρότυπα διαχείρισης περιβάλλοντος
Πρότυπα διαχείρισης ποιότητας
Στάδια ανάπτυξης αμπέλου
Συμπεριφορά του εξοπλισμού κατά τη χρήση
Συνθήκες συντήρησης οίνων
Σύνταξη και χρήση χρονοδιαγραμμάτων
Συντήρηση τροφίμων
Σύσταση οίνων και γλευκών
Σύστημα ιχνηλασιμότητας
Συστήματα άρδευσης
Συστήματα άρδευσης αμπέλου
Συστήματα Ιχνηλασιμότητας
Συστήματα στήριξης αμπέλου
Τεχνικές επιβεβαίωσης αποτελεσματικότητας καθαρισμού απολύμανση (swab test, luminimeter, black light, κλπ)
Τεχνικές εφαρμογής οινολογικών διεργασιών
Τεχνικές κατασκευής συστημάτων στήριξης και προστασίας αμπέλου (πάσσαλοι, σύρματα, πανιά, κλπ)
Τεχνικές μεταγγίσεων οίνων
Τεχνογνωσία σύνδεσης συστημάτων άρδευσης (π.χ. με σταγόνες)
Τεχνολογίας ζυμώσεων (γνώση των καλλιεργητικών παραμέτρων και του πως επηρεάζουν τη ζύμωση)
Τεχνολογίας οίνων
Τρόποι εφαρμογής φυτοπροστατευτικών ουσιών και γεωργικών φαρμάκων
Τρόποι/μέθοδοι διαμόρφωσης και απολύμανσης εδάφους
Φυσικοχημικές μεταβολές και κατεργασίες οίνων

Φυσικοχημικές μεταβολές και κατεργασίες οίνων

Φύτευση, πολλαπλασιασμός

Χειρισμός αντλιών

Χειρισμός ανυψωτικών μέσων

Χειρισμός λογισμικού Η/Υ

Χειρισμός μέσων μεταφοράς

Χειρισμός οινοποιητικού εξοπλισμού (σταφυλοδόχος, αποραγιστήριο, σπαστήρας, πιεστήριο, αντλίες, οινοποιητής, δεξαμενές, κλπ)

Χειρισμός οργάνων ελέγχου

Χρήση ειδικού εξοπλισμού για τη συντήρηση και την αποκατάσταση βλαβών

Χρήση εξοπλισμού ατομικής προστασίας (γάντια, στολή, μάσκα, κλπ)

Χρήση εξοπλισμού φύτευσης

Χρήση Η/Υ- Λογισμικού λογιστικών φύλλων

Χρήση και λειτουργίας εξοπλισμού εφαρμογής φυτοπροστασίας

Χρήση Λογισμικού – Προγράμματα διαχείρισης αποθήκης

Χρήση Λογισμικού – Προγράμματα διαχείρισης εφοδιαστικής αλυσίδας

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Αμπελουργικές πρακτικές

Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων

Αναζήτηση και Διαχείριση πληροφορίας

Ανάθεση εργασιών

Αυτοεκπαίδευση

Βασικές πρακτικές αξιολόγησης

Βασικές πρακτικές αποθήκης

Βασικές πρακτικές διοίκησης

Βασικές πρακτικές ενημέρωσης και επικοινωνίας

Βασικές πρακτικές κοστολόγησης

Βασική πρακτική χρήσης internet

Γραπτή και προφορική επικοινωνία

Διαχείριση υλικών πόρων και εξοπλισμών

Διαχείριση χρόνου

Έλεγχος - Παρακολούθηση

Επίβλεψη εφαρμογής κανόνων υγιεινής και ασφάλειας

Επικοινωνιακές πρακτικές

Επίλυση προβλημάτων

Εφαρμογή κανόνων ασφαλείας

Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών

Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών υγιεινής και ασφάλειας

Εφαρμογή κανόνων ποιότητας

Εφαρμογή κανόνων, προδιαγραφών και οδηγιών

Καταγραφή και αρχειοθέτηση

Κοινωνική αντίληψη

Κοινωνική δεξιότητα

Κρίση και λήψη απόφασης

Κριτική σκέψη

Ομαδική εργασία (team working)

Οργανωτική δεξιότητα

Παρακολούθηση και έλεγχος

Πρακτικές αμπελουργίας

Πρακτικές κοστολόγησης και υπολογισμών

Προγραμματισμός και Οργάνωση εργασιών

Πρωτοβουλία

Συμπλήρωση ειδικών εντύπων



ΕΚεΠις

Συνεργατικότητα
Συντονισμός ομάδας
Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση
Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση (αποθήκευση)
Τεχνικές ομάδας
Χειρισμός εξοπλισμού
Χρήση εξοπλισμών
Χρήση Η/Υ

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Αριθμητική ικανότητα
Δημιουργική ικανότητα
Κινητικότητα
Λεκτική ικανότητα
Λεπτή κινητικότητα
Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)
Τεχνική ικανότητα
Τεχνική ικανότητα στις αμπελουργικές εργασίες (επιδεξιότητα)
Τεχνική ικανότητα στον χειρισμό μηχανημάτων και εξοπλισμού
Φυσική αντοχή
Χωροαντιληπτική ικανότητα

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

- 1^η Διαδρομή: Υποχρεωτική εκπαίδευση σε συνδυασμό με πέντε (5) έτη συναφούς επαγγελματικής εμπειρίας και σεμινάρια συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης (ΣΕΚ).
- 2^η Διαδρομή: Γενική Λυκειακή εκπαίδευση ή Δευτεροβάθμια επαγγελματική εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΕ Β ΚΥΚΛΟΥ) χωρίς συναφές πτυχίο σε συνδυασμό με τρία (3) έτη συναφούς επαγγελματικής εμπειρίας και σεμινάρια συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης (ΣΕΚ).
- 3^η Διαδρομή: Δευτεροβάθμια επαγγελματική εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΕ Β ΚΥΚΛΟΥ) με συναφές πτυχίο σε συνδυασμό με δύο (2) έτη συναφούς επαγγελματικής εμπειρίας – σεμινάρια συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης (ΣΕΚ).
- 4^η Διαδρομή: Μεταδευτεροβάθμια κατάρτιση ΙΕΚ συναφούς ειδικότητας σε συνδυασμό με ένα (1) έτος συναφούς επαγγελματικής εμπειρίας.
- 5^η Διαδρομή: Μεταδευτεροβάθμια κατάρτιση ΙΕΚ στην ειδικότητα «Τεχνικός αμπελουργίας – οινοποιίας».

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

Στην Ενότητα Ε παραθέτουμε αναλυτικά ενδεικτικούς τρόπους αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων.



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι συνδικαλιστικές οργανώσεις εκπροσώπησης εργαζομένων και εργοδοτών που υπογράφουν την Εθνική Γενική Συλλογική Σύμβαση Εργασίας ΓΣΕΒΕΕ, ΓΣΕΕ, ΕΣΕΕ και ΣΕΒ, σε σύμπραξη με τα ερευνητικά ή εκπαιδευτικά κέντρα ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ, ΚΕΚ ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ και ΙΟΒΕ, ανέλαβαν από το Υπουργείο Απασχόλησης – ΕΚΕΠΙΣ, στο πλαίσιο συγχρηματοδοτούμενης από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο δράσης, να αναπτύξουν 145 επαγγελματικά περιγράμματα μεταξύ των οποίων και το επαγγελματικό περίγραμμα του «Τεχνικού αμπελουργίας - οινοποιίας» στο οποίο αναφέρεται η παρούσα μελέτη.

Η συνεργασία των αναδόχων φορέων αποβλέπει στην ανάπτυξη και πιστοποίηση «Επαγγελματικών Περιγραμμάτων», στο πλαίσιο της διά βίου εκπαίδευσης και κατάρτισης και αποτελεί απαραίτητο βήμα για τη λειτουργία του Εθνικού Συστήματος Σύνδεσης της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης με την Απασχόληση (ΕΣΣΕΕΚΑ).

Με αυτή τη συνεργασία των Κοινωνικών Φορέων επιδιώκεται η ουσιαστική σύνδεση της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης με τις ανάγκες των εργαζομένων και των επιχειρήσεων και γενικότερα της ελληνικής οικονομίας και κοινωνίας.

Η ανάπτυξη του επαγγελματικού περιγράμματος του «Τεχνικού αμπελουργίας - οινοποιίας» έγινε υπό το συντονισμό του ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ με Υπεύθυνη έργου την κα Αναστασία Αυλωνίτου.

Συντονιστής και επιμελητής του περιγράμματος ήταν η κ. Βάσω Παπαδιαμάντη.

Συντάκτες και συγγραφείς ήταν οι κ. κ. Βάσω Παπαδιαμάντη και Παναγιώτης Ταταρίδης.

Την προσέγγιση των εργαζομένων για το περίγραμμα και το αναλυτικό του περιεχόμενο την διατύπωσε γνωμοδοτώντας η κ. Αναστασία Αντωνοπούλου.

Την προσέγγιση των εργοδοτών για το περίγραμμα και το αναλυτικό του περιεχόμενο την διατύπωσε γνωμοδοτώντας ο κ. Στυλιανός Φιλόπουλος.

Το μεθοδολογικό πλαίσιο στο οποίο βασίστηκε η παρούσα μελέτη έχει αναπτυχθεί στον σχετικό «ΟΔΗΓΟ»¹ που εξέδωσαν το 2007 οι συνδικαλιστικές οργανώσεις εκπροσώπησης εργαζομένων και εργοδοτών που υπογράφουν την ΕΓΣΣΕ. Η ανάπτυξη των περιγραμμάτων γίνεται βάσει συγκεκριμένων προδιαγραφών, όπως αυτές προσδιορίζονται στην ΚΥΑ [110998/ 08.05.06 (ΦΕΚ 566Β')] και το Αναλυτικό Τεύχος της Προκήρυξης για τη διεξαγωγή Ανοικτού Διεθνούς Διαγωνισμού Αριθ.32/2009 με τίτλο «Ανάπτυξη 145 Επαγγελματικών Περιγραμμάτων».

¹ Ο Οδηγός για την ανάπτυξη και τις προδιαγραφές των επαγγελματικών περιγραμμάτων συντάχθηκε το 2007 από την παρακάτω ομάδα εργασίας των ΓΣΕΕ-ΣΕΒ-ΓΣΕΒΕΕ-ΕΣΕΕ: Δημουλάς Κώστας (Επιμέλεια), Βαρβιτσιώτη Ρένα, Σπηλιώτη Χριστίνα (Συγγραφείς), Τολίδης Γιάννης (Ανάπτυξη και Συγγραφή Ερωτηματολογίου Περιγραφής Επαγγέλματος), Άσπρος Δημήτρης (Παράδειγμα Επαγγελματικού Περιγράμματος).

Βάσει των ανωτέρω, η περιγραφή των επαγγελματικών περιγραμμάτων ακολουθεί τους εξής πέντε άξονες:

Ενότητα Α: Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος / ειδικότητας.

Ενότητα Β: Ανάλυση του επαγγέλματος / ειδικότητας - «προδιαγραφές».

Ενότητα Γ: Απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες, ικανότητες για την άσκηση του επαγγέλματος/ ειδικότητα.

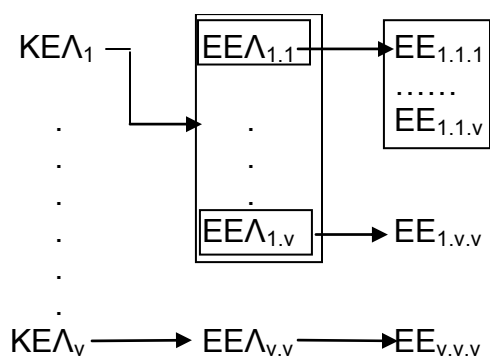
Ενότητα Δ: Προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων.

Ενότητα Ε: Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων Γνώσεων, Δεξιοτήτων και Ικανοτήτων.

Στην ενότητα Α αναλύονται οι γενικότερες συνθήκες του επαγγέλματος, οι τεχνολογικές αλλαγές που το επηρεάζουν, οι γενικότερες αλλαγές που παρατηρούνται, οι προοπτικές του επαγγέλματος στην αγορά εργασίας και των κλάδων δραστηριότητας στους οποίους ασκείται, καθώς και οι ρυθμίσεις που ισχύουν σχετικά με την άσκηση του επαγγέλματος.

Στην ενότητα Β το επάγγελμα αναλύεται σε κύριες επαγγελματικές λειτουργίες (ΚΕΛ₁ έως ΚΕΛ_v), κάθε ΚΕΛ αναλύεται σε επιμέρους επαγγελματικές λειτουργίες (ΕΕΛ) και κάθε ΕΕΛ σε επαγγελματικές εργασίες (ΕΕ) (επόμενο διάγραμμα).

Διάγραμμα: Ανάλυση επαγγέλματος σε ΚΕΛ-ΕΕΛ-ΕΕ



Για κάθε Επαγγελματική Εργασία προσδιορίζονται τα κριτήρια επαγγελματικής ανταπόκρισης και το εύρος εφαρμογής της.

Με βάση αυτή την ανάλυση, στην ενότητα Γ αναλύονται οι απαιτούμενες γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες που είναι απαραίτητες για αποτελεσματική εκτέλεση κάθε επαγγελματικής εργασίας.

Στις ενότητες Δ και Ε προτείνονται διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων και ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων.

Αξιοποιήθηκαν οι ακόλουθες μέθοδοι συλλογής πληροφοριών για το επάγγελμα:

- **Η βιβλιογραφική έρευνα γραφείου**, για την επισκόπηση της σχετικής με το επάγγελμα βιβλιογραφίας σε εθνικό και διεθνές επίπεδο (κλαδικές μελέτες και επαγγελματικές μονογραφίες), τη συγκέντρωση και ανάλυση στατιστικών δεδομένων της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας και των στοιχείων που διαθέτουν οι επαγγελματικές και επιστημονικές ενώσεις του επαγγέλματος.
- Μια παραλλαγή της **μεθόδου Delphi** με βάση ερωτηματολόγιο που συνέταξε η επιστημονική επιτροπή της ένωσης των φορέων.
- **Οι συνεντεύξεις με κατόχους θέσεων εργασίας** στο επάγγελμα βάσει οδηγού συνέντευξης με προεπιλεγμένους άξονες που συνέταξε η επιστημονική επιτροπή της ένωσης των φορέων.
- Εναλλακτικά της μεθόδου της συνέντευξης χρησιμοποιήθηκε και μέθοδος συμπλήρωσης **εξειδικευμένου ερωτηματολογίου με κατόχους θέσεων εργασίας** στο επάγγελμα.
- **Διαδικασίες ανασκόπησης και ανάδρασης** με τις επαγγελματικές οργανώσεις των εργαζομένων και των εργοδοτών κατά τη διάρκεια εκπόνησης της μελέτης.

Η τελική σύνθεση του Επαγγελματικού Περιγράμματος πραγματοποιήθηκε από την συντονίστρια της ομάδας ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος κ. Βάσω Παπαδιαμάντη, υπό την εποπτεία των στελεχών του ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ (Σταμάτης Βαρδαρός, Ελισάβετ Πετρίδη, Παρασκευάς Λιντζέρης, Αναστασία Αυλωνίτου).

Τη συνολική ευθύνη του έργου των 145 επαγγελματικών περιγραμμάτων είχε η **Ομάδα Πλοήγησης** που συγκροτήθηκε από τους Αναδόχους φορείς και αποτελείται από τους εξής:

Φορέας	Ονοματεπώνυμο
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Βαρβιτσιώτη Ρένα
ΓΣΕΕ	Καρατράσογλου Ιάκωβος
ΙΟΒΕ	Τορτοπίδης Αντώνης
ΓΣΕΒΕΕ	Λιντζέρης Παρασκευάς
ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ	Αυλωνίτου Αναστασία
ΣΕΒ	Τορτοπίδης Αντώνης
ΕΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ	Κόνσολας Αντώνης

Τον έλεγχο ανταπόκρισης του περιγράμματος στις προδιαγραφές του έργου της ανάπτυξης των 145 επαγγελματικών περιγραμμάτων είχε η **Επιτροπή Ποιότητας** στην οποία συμμετείχαν οι εξής:

Φορέας	Ονοματεπώνυμο
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Σπηλιώτη Χριστίνα
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Βαρβιτσιώτη Ειρήνη
ΕΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ	Αρανίτου Βάλλια
ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ	Βαρδαρός Σταμάτης
ΣΕΒ, ΙΟΒΕ	Τσακανίκας Άγγελος

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΡΙΑΣ

Η μελέτη βασίστηκε στο μεθοδολογικό πλαίσιο ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων που υποβλήθηκε και εγκρίθηκε από το ΕΚΕΠΙΣ και περιγράφεται στον Οδηγό Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων.

Πρώτο βήμα της μεθοδολογίας ήταν η περιγραφή του πλαισίου λειτουργίας του επαγγέλματος και η ανάλυση του σε κύριες και επιμέρους επαγγελματικές λειτουργίες και εργασίες. Αξιοποιήθηκε η βιβλιογραφική έρευνα και πληροφορίες που συγκεντρώθηκαν με την εφαρμογή ερωτηματολογίου.

Στη συνέχεια εντοπίστηκαν και καταγράφηκαν οι γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που απαιτούνται για την εκτέλεση των εργασιών και αποτυπώθηκαν οι διαδρομές για την απόκτηση των προσόντων αυτών. Τέλος διατυπώθηκαν ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων.

ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ»**A.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας/των**

Τεχνικός αμπελουργίας - οινοποιίας

A.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας**A.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας**

Ο Τεχνικός Αμπελουργίας – Οινοποιίας είναι ο εργαζόμενος που απασχολείται σε αμπελουργικές, οινοποιητικές ή μικτές αμπελοοινικές επιχειρήσεις διαφόρων μορφών (πχ ιδιωτικούς, συνεταιριστικούς ή κρατικούς αμπελώνες, φυτώρια, οινοβιομηχανίες και επιχειρήσεις εμπορίας και τυποποίησης, οινολογικά εργαστήρια, ιδρύματα και σταθμούς έρευνας, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης κλπ). Το βασικό αντικείμενο της εργασίας του είναι η καλλιέργεια αμπελώνων και η παραγωγή κρασιού υπό την καθοδήγηση του επιστημονικού προσωπικού (οινολόγου, γεωπόνου) και ειδικότερα:

- ✓ Η εφαρμογή καλλιεργητικών φροντίδων της αμπέλου για την παραγωγή σταφυλιών,
- ✓ Η εφαρμογή πρακτικών οινοποίησης και κατεργασίας οίνων,
- ✓ Η συμμετοχή στις εργασίες Διαχείρισης Ασφάλειας και Ποιότητας.

A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελματών, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση**A.3.1 Αντιστοίχιση με ΣΤΕΠ 92**

Κωδικός	Περιγραφή
624	Καλλιεργητές αμπέλων και σταφιδαμπέλων
6241	Καλλιεργητές αμπέλων
6242	Καλλιεργητές σταφιδαμπέλων

A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ

Κωδικός	Περιγραφή
013.3	Καλλιέργεια αμπέλων και σταφιδαμπέλων
159.3	Παραγωγή κρασιού

A.4 Ιστορική εξέλιξη του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

A.4.1 Ιστορική αναδρομή και εξέλιξη του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας

Τα αλκαλικά εδάφη και η εξαιρετική ποικιλία σε μικροκλίματα που παρουσιάζει ο ελληνικός χώρος καθιστούν την Ελλάδα ιδανική από άποψη φυσικού περιβάλλοντος για την παραγωγή οίνου. Η τελευταία στην Ελλάδα έχει τις ρίζες της στην αρχαιότητα. Σύμφωνα με ιστορικές πηγές, οι αρχαίοι Έλληνες συνδυάζοντας τις μεσογειακές ποικιλίες σταφυλιού με αυτές από τη Μαύρη θάλασσα παρήγαγαν κρασί το οποίο χρησιμοποίησαν είτε ως κύριο μέσο για τις εμπορικές συναλλαγές με άλλους λαούς της Μεσογείου, είτε ως απαραίτητο στοιχείο της καθημερινότητάς τους. Η παραγωγή κρασιού ωστόσο περιορίστηκε σημαντικά κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας και παρέμεινε σε χαμηλά επίπεδα μέχρι και τα μέσα του 19^{ου} αιώνα (Johnson H., 2003).¹

Στη σύγχρονη περίοδο η ανάπτυξη της αμπελουργίας και της οινοποιίας οφείλεται στις εξελίξεις που κυοφορήθηκαν στην διάρκεια της δεκαετίας του 1950. Η ύφεση που σημείωσε σε παγκόσμιο επίπεδο η οινοπαραγωγή από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα ως τα μέσα του 20^{ου} αιώνα και οφειλόταν σε μεγάλο βαθμό στην επιδημία της φυλλοξήρας αρχικά και των επιπτώσεων των πολέμων στη συνέχεια, άρχισε να εμφανίζει σημάδια υποχώρησης από το 1945 και έπειτα με την ενσωμάτωση της τεχνολογίας στην παραγωγική διαδικασία και την αύξηση της παραγωγικότητας. Η ανάπτυξη του κλάδου της οινοποιίας στην Ελλάδα εντοπίζεται χρονικά από τη δεκαετία του 1960 και μετά (ICAP, 2008). Αρχικά η εγχώρια παραγωγή οίνου βασίστηκε σε μεγάλο βαθμό στην παραγωγή ρετσίνας, η οποία ήταν μέχρι τη δεκαετία του 1980 προϊόν εξαιρετικά δημοφιλές ειδικά μεταξύ των τουριστών (Johnson H, 2003).²

Σταδιακά ο κλάδος εκσυγχρονίστηκε και η παραγωγικότητα αυξήθηκε, καθώς οι μεγάλες επιχειρήσεις πραγματοποίησαν σημαντικές επενδύσεις (ICAP, 2008) αξιοποιώντας τις δυνατότητες που παρείχε για την ανάπτυξη του κλάδου το ευρωπαϊκό θεσμικό πλαίσιο.³

Παρά το γεγονός ότι η αμπελουργία και η παραγωγή κρασιού χρονολογούνται από την αρχαιότητα το επάγγελμα του τεχνικού αμπελουργίας - οινοποιίας, όπως ορίζεται στην παρούσα μελέτη, είναι σχετικά πρόσφατο.

Μετά την ανάπτυξη της σύγχρονης οινολογίας στην Ελλάδα, η οποία στηρίχθηκε πάνω στην επιστημονική γνώση των οινολόγων και των γεωπόνων αμπελουργίας, δημιουργήθηκε η ανάγκη για εξειδικευμένο εργατικό δυναμικό στα οινοποιεία. Το εργατικό αυτό προσωπικό πρέπει να είναι σε θέση να συνδράμει στις προσπάθειες των οινοποιών, των οινολόγων και των γεωπόνων για τη βελτίωσης του αμπελοοινικού δυναμικού. Ο τεχνικός οινοποιίας-αμπελουργίας έρχεται να καλύψει αυτή την ανάγκη. Ο τεχνικός οινοποιίας-αμπελουργίας πρέπει να είναι σε θέση να εκτελέσει τις εργασίες που του ανατίθενται από το επιστημονικό προσωπικό (οινολόγους, γεωπόνους) με τέτοιο τρόπο ο οποίος να εξασφαλίζει το τελικό προϊόν έναντι οποιασδήποτε ποιοτικής υποβάθμισης.

A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο

Όσον αφορά τον κλάδο⁴

Κοινή Οργάνωση της Αμπελοοινικής Αγοράς στην ΕΕ

Η Ευρωπαϊκή Ένωση κατέχει πρωταρχική θέση στην παγκόσμια αγορά του οίνου. Με ετήσια παραγωγή 175 εκατομμυρίων εκατολίτρων, αντιπροσωπεύει το 45% των αμπελουργικών εκτάσεων του πλανήτη, το 65% της παραγωγής, το 57% της παγκόσμιας κατανάλωσης και το 70% των παγκόσμιων εξαγωγών.

Από την ίδρυση της ΚΟΑ, η αγορά του οίνου έχει εξελιχθεί αισθητά. Συνοπτικά, η αγορά αυτή αρχικά διήλθε μια πολύ σύντομη περίοδο ισορροπίας, μετά την οποία ακολούθησε σημαντική αύξηση της παραγωγής παρά τη σταθερή ζήτηση, και τέλος, από τη δεκαετία του 80 παρατηρείται συνεχής μείωση της κατανάλωσης και πολύ εμφανής τάση στροφής της ζήτησης προς την ποιότητα. Για την αντιμετώπιση των εξελίξεων αυτών, χρειάστηκε η μεταρρύθμιση της ΚΟΑ.

Αρχικά, η ΚΟΑ είχε φιλελεύθερη μορφή, χωρίς περιορισμούς στη φύτευση και με την εφαρμογή πολύ λίγων μέτρων ρύθμισης της αγοράς, τα οποία στόχευαν στην αντιμετώπιση των σημαντικών ετήσιων διακυμάνσεων παραγωγής. Στη συνέχεια, εκτός από την ελευθερία φύτευσης δόθηκαν στην ουσία εγγυήσεις για τη διάθεση της παραγωγής, γεγονός που προκάλεσε σοβαρά διαρθρωτικά πλεονάσματα. Από το 1978, η ΚΟΑ έλαβε μορφή άκρως παρεμβατική, με την απαγόρευση φύτευσης και την υποχρέωση απόσταξης των πλεονασμάτων. Τέλος, προς τα τέλη της δεκαετίας του 80, αυξήθηκαν τα οικονομικά κίνητρα για την εγκατάλειψη των αμπελώνων.

Η μεταρρύθμιση της ΚΟΑ το 1999 συνέβαλε στην καλύτερη ισορροπία μεταξύ προσφοράς και ζήτησης, δεδομένου ότι έδωσε στους παραγωγούς, αφενός, τη δυνατότητα να προσαρμόσουν την παραγωγή τους στη ζήτηση ποιοτικότερων προϊόντων και στον τομέα, αφετέρου, την προοπτική να καταστεί μακροπρόθεσμα ανταγωνιστικός, κάτι που ήταν αναγκαίο καθώς ο διεθνής ανταγωνισμός είχε ενταθεί μέσω των συμφωνιών της GATT. Στην επίτευξη του στόχου αυτού συνέβαλε η χρηματοδότηση της αναδιάρθρωσης ενός σημαντικού τμήματος των αμπελώνων.

Καθώς όμως τα παραπάνω μέτρα δεν αποδείχτηκαν επαρκή για τη μείωση των πλεονασμάτων οίνου, και χρειάστηκε να διατεθούν σημαντικά κονδύλια για την καταστροφή τους, κρίθηκε απαραίτητη μία νέα μεταρρύθμιση της ΚΟΑ.

Η πλέον πρόσφατη τροποποίηση η οποία εκφράζεται με τον κανονισμό αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, για την ευρεία μεταρρύθμιση της κοινής οργάνωσης της αγοράς οίνου, εγκρίθηκε επίσημα από το Συμβούλιο Υπουργών τον Απρίλιο του 2008.⁵ Εκτός του βασικού κανονισμούς σε ευρωπαϊκό επίπεδο υπάρχουν και μια σειρά ρυθμιστικοί κανονισμοί και οδηγίες. Σε εθνικό επίπεδο υπάρχουν επίσης μια σειρά νόμο που αφορούν στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση (www.panepo.gr).

Στόχοι της μεταρρύθμισης με τη νέα ΚΟΑ είναι η αποκατάσταση της ισορροπίας στην αγορά οίνου, η κατάργηση των αναποτελεσματικών και δαπανηρών μέτρων παρέμβασης στην αγορά και η διάθεση των σχετικών κονδυλίων για την εφαρμογή αποτελεσματικότερων και μέτρων που θα τονώσουν την ανταγωνιστικότητα των ευρωπαϊκών κρασιών. Η μεταρρύθμιση προβλέπει την ταχεία αναδιάρθρωση του αμπελοοινικού κλάδου, με τη θέσπιση κυρίως ενός τριετούς καθεστώτος εκρίζωσης σε εθελοντική βάση το οποίο, αφενός, θα δώσει τη δυνατότητα εναλλακτικής καλλιέργειας στους παραγωγούς που δεν μπορούν να αντεπεξέλθουν στον ανταγωνισμό και, αφετέρου, θα απαλλάξει την αγορά από μη ανταγωνιστικά πλεονάσματα κρασιών. Οι επιδοτήσεις για την απόσταξη κρίσης και την απόσταξη εδωδιμης αλκοόλης θα καταργηθούν σταδιακά και τα αντίστοιχα ποσά θα χρησιμοποιηθούν σε εθνικό επίπεδο για την προώθηση των κρασιών στις αγορές τρίτων χωρών, την ανάληψη καινοτόμων μέτρων, την αναδιάρθρωση και τον εκσυγχρονισμό των αμπελώνων και των οιναποθηκών. Η μεταρρύθμιση αυτή εγγυάται την προστασία του περιβάλλοντος στις αμπελουργικές περιοχές, διαφυλάσσει τις παραδοσιακές και καθιερωμένες πολιτικές για την ποιότητα και απλουστεύει τους κανόνες επισήμανσης τόσο για τους παραγωγούς όσο και για τους καταναλωτές. Επίσης, από 1ης Ιανουαρίου 2016 θα καταργηθεί σε επίπεδο ΕΕ το ιδιαίτερα περιοριστικό σύστημα των δικαιωμάτων φύτευσης.

Νομοθετικό Πλαίσιο Βιολογικών Καλλιεργειών

Η βιολογική γεωργία στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης διέπεται από τον Κανονισμό 834/2007 και τις μετέπειτα τροποποιήσεις του. Αποτελεί επίσημη αναγνώριση του βιολογικού τρόπου παραγωγής σε κοινοτικό επίπεδο και ορίζει ενιαίους και εναρμονισμένους κανόνες για τη βιολογική γεωργία στις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο κανονισμός περιγράφει με λεπτομερειακό τρόπο τους όρους και τις προϋποθέσεις παραγωγής, ελέγχου και διάθεσης των βιολογικών προϊόντων στην αγορά.

Τα κράτη μέλη εγκαθιδρύουν σύστημα ελέγχου το οποίο διαχειρίζονται μία ή περισσότερες αρχές και εγκεκριμένοι ιδιωτικοί οργανισμοί και προς το οποίο οφείλουν να συμμορφώνονται οι επιχειρήσεις που παράγουν, παρασκευάζουν ή εισάγουν από τρίτες χώρες βιολογικά προϊόντα. Υπό συζήτηση βρίσκεται ο κανονισμός για το βιολογικό οίνο.

Περισσότερα νομοθετικά κείμενα είναι διαθέσιμα στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, του Γενικού Χημείου του Κράτους και της Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ).

Όσον αφορά το επάγγελμα

Δεν υπάρχει νομοθετικό πλαίσιο για τα επαγγελματικά δικαιώματα του Τεχνικού Αμπελουργίας – Οινοποιίας.

Επισημαίνεται ότι δεν υπάρχει νομοθετικό πλαίσιο για τα επαγγελματικά δικαιώματα όλων των αποφοίτων ΙΕΚ, ΤΕΛ, ΤΕΣ, ΕΠΛ, ΤΕΕ Α & Β ΚΥΚΛΟΥ για τους ακόλουθους κλάδους:

Ενιαία Πολυκλαδικά Λύκεια (ΕΠΛ)

Κλάδος Γεωπονίας

Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)

Τομέας Γεωτεχνικός, Ομάδα Αξιοποίησης Φυτικού πλούτου (με εξαίρεση τον Ειδικό δασικής προστασίας)

Τομέας τροφίμων και ποτών, Ομάδα τεχνολογίας Τροφίμων

Πέραν των γενικών ρυθμίσεων περί αναγνώρισης του διπλώματος ως τυπικού προσόντος για διορισμό στο δημόσιο και μοριοδότηση στους διαγωνισμούς του ΑΣΕΠ.

Τ.Ε.Ε. Α και Β Κύκλου Σπουδών

Τομέας Γεωπονίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος

Τεχνικά Επαγγελματικά Λύκεια (Τ.Ε.Λ.)

Τομέας Γεωτεχνικός

Τεχνικές Επαγγελματικές Σχολές (Τ.Ε.Σ.)

Τομέας Γεωργο – Κτηνοτροφικός.

Οι απασχολούμενοι ως Τεχνικοί αμπελουργίας - οινοποιίας / Οι εργαζόμενοι του κλάδου υπογράφουν τις παρακάτω συμβάσεις, κατά περίπτωση:

Π.Κ.: 52/12.10.2009 : ΣΣΕ για τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργαζομένων στις επιχειρήσεις αναψυκτικών, οινοποιίας, ποτοποιίας, οξοποιίας, ζυθοποιίας, εμφιαλωμένων ή τυποποιημένων νερών και χυμών, όλης της χώρας .

ΣΣΕ (24.7.2009) ΠΟΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΟΞΟΠΟΙΙΑΣ για τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργαζομένων στις επιχειρήσεις αναψυκτικών, οινοποιίας, ποτοποιίας, οξοποιίας, ζυθοποιίας, εμφιαλωμένων ή τυποποιημένων νερών και χυμών όλης της χώρας

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ - ΔΑ για τη ρύθμιση των όρων αμοιβής και εργασίας των εργατοτεχνιτών που απασχολούνται σε επιχειρήσεις οξοποιίας, ποτοποιίας, οινοποιίας, οινοπνευματοποιίας, ζυθοποιίας και εμφιάλωσης επιτραπέζιου νερού, λαδιού, κρασιού και ποτών στον Νομό Ηρακλείου Κρήτης - Δ.Α.: 10/2009

ΟΞΟΠΟΙΙΑΣ - ΣΣΕ για τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργατοτεχνιτών που απασχολούνται σε επιχειρήσεις οξοποιίας, ποτοποιίας, οινοποιίας, οινοπνευματοποιίας, ζυθοποιίας και εμφιάλωσης επιτραπέζιου νερού, λαδιού, κρασιού και ποτών στον Νομό Ηρακλείου Κρήτης - Π.Κ.: 15/6.4.2009

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΠΟΙΙΑΣ ΣΣΕ για τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργατοτεχνιτών οινοπνευματοποιίας όλης της χώρας Π.Κ.: 86/24.7.2008

ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ - ΣΣΕ για τους όρους αμοιβής και εργασίας του εν γένει προσωπικού των Αγροτικών Συνεταιριστικών Οργανώσεων - Π.Κ.: 52/21.6.2007

ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ - ΣΣΕ για τους όρους αμοιβής και εργασίας του εν γένει προσωπικού των Αγροτικών Συνεταιριστικών Οργανώσεων Π.Κ.: 89/25.7.2008

A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος ή/ και ειδικότητας

A.5.1 Γενική περιγραφή των τάσεων μεγέθυνσης που διαγράφουν στην ελληνική αγορά οι κλάδοι στους οποίους εντάσσονται οι απασχολούμενοι στο συγκεκριμένο επάγγελμα ή/ και ειδικότητα

Ο αμπελοοινικός τομέας κατέχει σημαντική θέση στην ελληνική οικονομία.

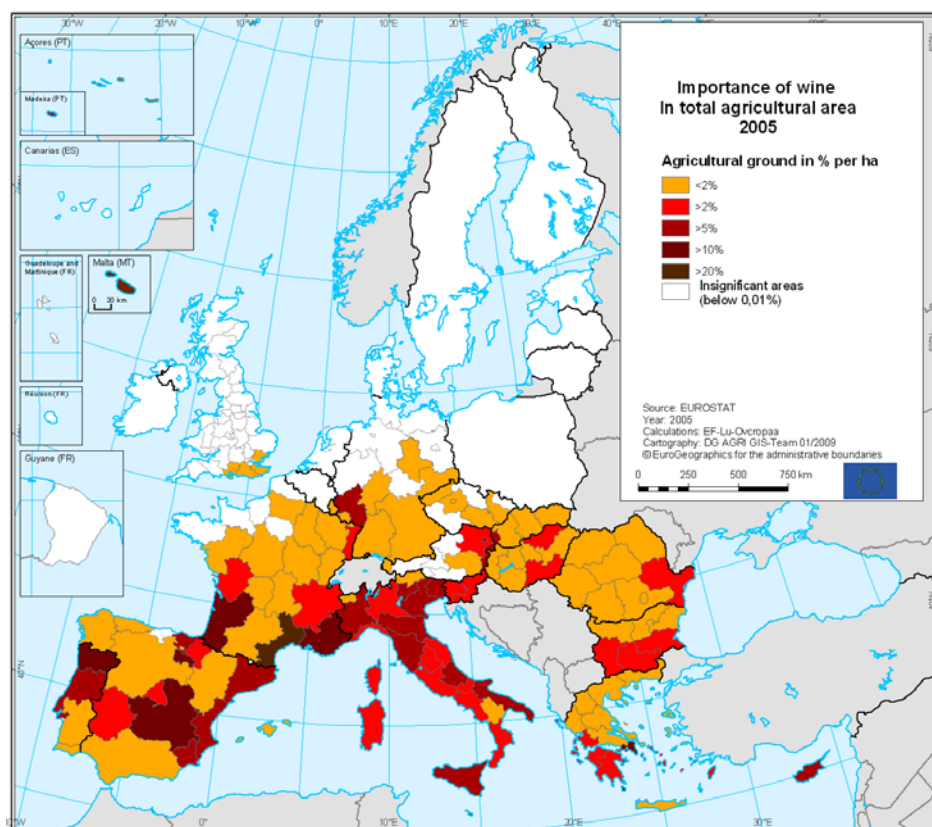
Στην Ελλάδα καλλιεργούνται περίπου 700.000 στρέμματα με οиноποιήσιμες ποικιλίες, εκ των οποίων τα 107.000 στρέμματα σε νησιωτικές περιοχές (εκτός Κρήτης και Εύβοιας).

Η ετήσια οиноπαραγωγή, ανέρχεται περίπου στα 4 εκατ. εκατόλιτρα και αποτελεί το 2% της συνολικής παραγωγής της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ενώ η ετήσια κατανάλωση ανέρχεται περίπου στα 30 λίτρα ανά άτομο.

Ο αριθμός των αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων με οиноποιήσιμες ποικιλίες ξεπερνά τις 150.000 και ο μέσος όρος της καλλιεργούμενης έκτασης ανά εκμετάλλευση είναι 4 στρέμματα.

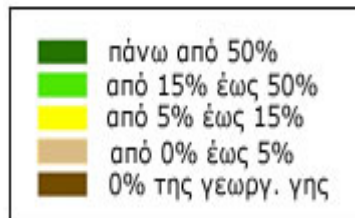
καλλιεργούμενης έκτασης ανά εκμετάλλευση είναι 4 στρέμματα.

Παρατίθεται χάρτης με την σημασία του οίνου στην συνολική αγροτική γη το 2005 σύμφωνα με στοιχεία της Eurostat για το έτος 2005⁶



Παρατίθεται ο Χάρτης κλιμάκωσης της καλλιέργειας αμπέλων και σταφιδαμπέλων:

Ο χάρτης απεικονίζει περιοχές Δημοτικών Διαμερισμάτων, στα οποία η καλλιέργεια αμπέλων και σταφιδαμπέλων καλύπτει τα ακόλουθα ποσοστά γεωργικής γης:



ΠΗΓΗ: ΕΣΥΕ (2006)



Συνολική γεωργική γη

Έκταση καλλιέργειας

Ποσοστό κάλυψης γ. γης

Παραγωγή οινοπ. σταφυλιών

Παραγωγή επιτρ. σταφυλιών

Παραγωγή για σταφίδα

1.Χάρτης κλιμάκωσης της καλλιέργειας αμπέλων& σταφιδαμπέλων, Υπ. Αγροτικής Ανάπτυξης

37.601 χιλ. στρέμμ.

1.261 χιλ. στρέμμ.

3,4%

712 χιλ. τόνοι

246 χιλ. τόνοι

79 χιλ. τόνοι

A.5.2 Είδος επιχειρήσεων όπου εμφανίζεται κατά κύριο το επάγγελμα και αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος/ή και της ειδικότητας.

Στον τομέα της εγχώριας παραγωγής κρασιού δραστηριοποιείται ένας μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων, η πλειοψηφία των οποίων είναι μικρομεσαίες. Επιπλέον, σημαντική είναι η παρουσία στον κλάδο των Ενώσεων Αγροτικών Συνεταιρισμών. Οι εισαγωγές οίνου κυμαίνονται σε χαμηλά επίπεδα, ως εκ τούτου είναι περιορισμένος ο αριθμός των επιχειρήσεων που ασχολούνται με τη συγκεκριμένη δραστηριότητα. Στον κλάδο δραστηριοποιούνται⁷ 680 οινοποιεία και 40 συνεταιρισμοί περίπου. Ωστόσο, λειτουργούν πολυάριθμα μικρά πατητήρια που παράγουν κρασί σε μικρή ποσότητα, κυρίως για ίδια κατανάλωση. Η

αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος σχετίζεται στενά με τη δυναμική των παραπάνω οργανωμένων οινοποιείων και ιδίως των εκείνων του μεσαίου μεγέθους τα οποία απαιτούν για τη λειτουργίας τους μόνιμο εργατικό προσωπικό. Σύμφωνα με τις εξελίξεις των τελευταίων ετών δεν αναμένεται αύξηση των θέσεων για το επάγγελμα του τεχνικού οινοποιίας-αμπελουργίας καθώς παρατηρείται μικρή, αλλά σταθερή πτώση στην εγχώρια παραγωγή του κλάδου.

Δομή και διάρθρωση του κλάδου⁸

Ο κλάδος της οινοποιίας απαρτίζεται κυρίως από παραγωγικές επιχειρήσεις. Η παραγωγή κρασιού αποτελεί αντικείμενο δραστηριότητας για έναν μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων που χαρακτηρίζονται από ανομοιομορφία, τόσο ως προς το μέγεθος, όσο και ως προς την προϊόντική τους προσφορά. Αντίθετα, οι εισαγωγικές επιχειρήσεις είναι σχετικά λίγες και ασχολούνται παράλληλα με την εισαγωγή και άλλων οινοπνευματωδών ποτών. Διαθέτουν κυρίως προϊόντα από τις χώρες της ΕΕ, όπως η σαμπάνια και τα λοιπά αφρώδη κρασιά και δραστηριοποιούνται ως επί το πλείστον στο χονδρικό εμπόριο.

Στο επίπεδο της εγχώριας παραγωγής κατακερματισμένη) λειτουργεί περιορισμένος αριθμός οινοβιομηχανιών μεγάλου μεγέθους, με συστηματική και οργανωμένη παραγωγή και εκτεταμένα δίκτυα διανομής. Οι εν λόγω επιχειρήσεις έχουν μακροχρόνια παρουσία στον κλάδο, σύγχρονες οινοποιητικές εγκαταστάσεις και διαθέτουν ισχυρά εμπορικά σήματα. Ωστόσο και μεσαίου μεγέθους εταιρείες έχουν αξιόλογη παρουσία στην αγορά εμφιαλωμένου κρασιού, μέσω του προσανατολισμού τους προς προϊόντα υψηλής ποιότητας και ιδιαίτερων ποικιλιών. Η παραγωγή κρασιού αποτελεί αποκλειστική δραστηριότητα για την πλειοψηφία των περιπτώσεων. Σε γενικές γραμμές το ποιοτικό επίπεδο των προϊόντων του κλάδου θεωρείται υψηλό, τόσο στην εγχώρια όσο και στην ευρωπαϊκή αγορά, γεγονός που αποδεικνύεται από το μεγάλο αριθμό διακρίσεων που αποσπούν τα ελληνικά κρασιά σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Η οινοποιία ⁹γνωρίζει πολλές διαρθρωτικές ανακατατάξεις την τελευταία δεκαετία.

Το τεχνολογικό επίπεδο των παραγωγικών μονάδων έχει βελτιωθεί σημαντικά - αν και στηρίζονται στα παραδοσιακά στάδια παραγωγής - και οι μεγάλες επιχειρήσεις έχουν υιοθετήσει ποιο αυτοματοποιημένες μεθόδους παραγωγής, -και διαθέτουν δικά τους οινολογικά εργαστήρια (υποχρεωτικά για οινοποιεία μεγάλης δυναμικότητας). Αντίθετα, φαίνεται ότι ο τομέας που καθυστερεί είναι ο σχετικός με την πρωτογενή παραγωγή, δηλαδή την εφαρμοσμένη αμπελοοινική έρευνα. Πάντως, και σε αυτόν τον κλάδο διαπιστώνεται ο γνωστός δυισμός της ελληνικής βιομηχανίας, με την ύπαρξη ενός τομέα δυναμικών και εκσυγχρονισμένων τεχνολογικά και οργανωτικά επιχειρήσεων και ενός τομέα με παλιό μηχανολογικό εξοπλισμό και μεθόδους οργάνωσης και λειτουργίας, που αφορά κυρίως τους συνεταιρισμούς και τη «χωρική» παραγωγή.

Μία σημαντική έλλειψη που σημειώνεται αποτελεί το γεγονός ότι δεν δίνεται η πρέπουσα σημασία στην αμπελουργία, καθώς δεν έχουν μελετηθεί οι κλώνοι των ελληνικών ποικιλιών αμπέλου και δεν έχουν μεταφερθεί στους αμπελουργούς οι νέες αμπελουργικές τεχνικές.

Επίσης, δεν υπάρχουν σημαντικές επενδύσεις στην έρευνα και την τεχνολογία στον αμπελοοινικό τομέα καθώς και στη μελέτη των γηγενών ποικιλιών με αποτέλεσμα να μην παράγεται επαρκής νέα γνώση η οποία να είναι διαθέσιμη σε όλους τους παράγοντες του κλάδου.

Αναφορικά με την Ελληνική οινική παραγωγή παρατηρούμε τα εξής:

Η Μέση ετήσια παραγωγή (2002-06) είναι 3,788 khl με την κυριαρχία των Λεύκων οίνων (66%) και των επιτραπέζιων οίνων (69%). Υπάρχει πολύ χαμηλό ποσοστό VQPRD (< 10%) σε σύγκριση με το μέσο ευρωπαϊκό (≈40%). Η μέση ετήσια παραγωγή κύριων ποικιλιών: 70,6% συνόλου (2,635 khl). Ενώ στην παραγωγή των κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών κυριαρχούν λευκές (58%) και γηγενείς ποικιλίες (89%)

Από την εκτίμηση της μέσης ετήσιας παραγωγής οίνου για τις κυριότερες ποικιλίες ('000hl) παρατηρούμε ότι οι ποικιλίες με σειρά ποσοτήτων ξεκινώντας από τις μεγαλύτερες παραγωγές είναι: Σαββατιανό, Ροδίτης, Μοσχάτο Αμβούργου, Αγιωργίτικο, Μοσχάτο, Cabernet Sauvignon, Λιάτικο, Ξινόμαυρο, Κοτσιφάλι, Merlot, Ρωμέικο, Μοσχοφίλερο, Βηλάνα, Chardonnay, Syrah, Ασύρτικο, Μανδηλαριά, Αθήρι, Sauvignon Blanc

Επιπλέον, 8 οίνοι δίνουν το 80% συνήθους παραγωγής ΟΠΑΠ/ΟΠΕ (Μοσχάτος Πατρών Ρίου ΟΠΕ, Λήμνος ΟΠΑΠ, Σαντορίνη ΟΠΑΠ, Μαυροδάφνη Πατρών ΟΠΕ, Νάουσα ΟΠΑΠ, Μαντινεία ΟΠΑΠ, Σάμος ΟΠΕ, Νεμέα ΟΠΑΠ), ενώ τα Γλυκά κρασιά (ΟΠΕ) αντιπροσωπεύουν περίπου το 30% επί του συνόλου ΟΠΑΠ/ΟΠΕ.

Σχετικά με τους οίνους ΟΠΑΠ/ΟΠΕ υπάρχει δυνατότητα για 80% αύξηση της παραγωγής του, ήτοι συνολική ποσότητα 530.3 khl (14% επί του συνόλου κύριων ποικιλιών), με σημαντική δυνατότητα αύξησης παραγωγής σε Νεμέα ΟΠΑΠ (177%), Πάτρα Ροδίτης ΟΠΑΠ (650%), ζώνες ΟΠΑΠ Ξινόμαυρου (167%), Πεζά ΟΠΑΠ (ερυθρός και λευκός) (81%), Αρχάνες ΟΠΑΠ (1600%), Δαφνές ΟΠΑΠ (1600%)

Αναφορικά με την αποτύπωση πωλήσεων ελληνικών κρασιών παρατηρούμε ότι περίπου 90% του όγκου πωλήσεων των SLW πωλείται στην εγχώρια αγορά (50% εμφιαλωμένο και 60% «χύμα» σύμφωνα με IWSR). Οι όγκοι εξαγωγών και εγχώριων πωλήσεων εμφανίζονται στάσιμοι, ενώ η τιμολογιακή τοποθέτηση της Ελλάδος είναι χαμηλότερη σε σχέση με τον ανταγωνισμό στις κύριες αγορές.

Το 80% του όγκου πωλήσεων περίπου είναι στην εγχώρια αγορά (585,1 khl), ενώ το 155 khl πωλήσεις σε αγορές του εξωτερικού. Στην σύνθεση πωλήσεων στην Ελλάδα και τις κυριότερες διεθνείς αγορές, **ανά προέλευση ποικιλίας** βλέπουμε ότι οι γηγενείς ποικιλίες κυριαρχούν στις σημαντικότερες διεθνείς αγορές

και στην Ελλάδα, ενώ **ανά τύπο κρασιού** έχουμε κυριαρχία λευκών οίνων στην Ελλάδα (55,6%) έναντι ερυθρών στο εξωτερικό. Στο ίδιο πλαίσιο **ανά κατηγορία κρασιού**, οι πωλήσεις σε Ελλάδα και Γερμανία παρουσιάζουν ισομερή κατανομή σε οίνους ποιότητας, τοπικούς και επιτραπέζιους. ΟΠΑΠ/ΟΠΕ οίνοι επικρατούν σε Ην. Βασίλειο, ΗΠΑ, Καναδά. **Ανά σημείο πώλησης** οι πωλήσεις σε εστιατόρια και εξειδικευμένα σημεία πώλησης επικρατούν και παρατηρούμε κυριαρχία πωλήσεων σε σούπερ μάρκετ στο Ην. Βασίλειο. Τέλος **ανά κατηγορία τιμής**, πωλήσεις σε χαμηλές κατηγορίες τιμών επικρατούν σε Γερμανία και Ην. Βασίλειο και πωλήσεις σε μεσαίες κατηγορίες τιμών επικρατούν σε ΗΠΑ και Καναδά.

ο Στην κατανομή όγκου πωλήσεων ανά τύπο συσκευασίας παρατηρούμε πως οι εξαγωγές σχεδόν εξ' ολοκλήρου γίνονται με εμφιαλωμένο κρασί, ενώ στην εγχώρια αγορά η συσκευασία winebox αποτελεί το 36,4%

Προοπτικές του κλάδου¹⁰

Το πλέον ισχυρό σημείο του κλάδου της οινοποιίας είναι η μακραίωνη παράδοση οινοποίησης στη χώρα και η εξοικείωση των καταναλωτών με το προϊόν, από τα βάθη της αρχαιότητας. Επίσης οι διάφορες ιατρικές έρευνες που προσδίδουν στο κρασί ευεργετικές ιδιότητες για την υγεία, συμβάλλουν ακόμα περισσότερο στην αύξηση της κατανάλωσης του.

Ένα ακόμα δυνατό σημείο του κλάδου είναι η υψηλή ποιότητα που εμφανίζουν τα ελληνικά κρασιά, ιδίως τα τελευταία χρόνια, καθώς και η μοναδικότητα των ελληνικών ποικιλιών. Η ύπαρξη ευνοϊκών συνθηκών και κατάλληλων εδαφών σε συνδυασμό με το κλίμα, οδηγούν στην ύπαρξη εξαιρετικών ποικιλιών αμπέλου. Νέες βελτιωμένες πρακτικές οινοποίησης και επενδύσεις σε σύγχρονα οινοποιεία, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας.

Κατ' έξοχην "αδύνατο" σημείο του κλάδου θεωρείται ο κατακερματισμός που υπάρχει εγχώρια, τόσο στο επίπεδο της αμπελοκαλλιέργειας όσο και της οινοποίησης. Πράγματι, ο κατακερματισμός του αγροτικού κλήρου και γενικότερα οι συνθήκες καλλιέργειας, καθιστούν την πρώτη ύλη ακριβή συγκριτικά με ανταγωνίστριες χώρες, που διαθέτουν πολύ μεγαλύτερους αμπελώνες και (ενίοτε) χαμηλότερο εργατικό κόστος. Από την άλλη πλευρά, η πληθώρα των επιχειρήσεων που δραστηριοποιείται (μικρομεσαίων κατά πλειοψηφία) έχει σοβαρές συνέπειες στο επίπεδο οργάνωσης της παραγωγής και της διάθεσης των προϊόντων του κλάδου, προκαλώντας σοβαρό πλήγμα στην ανταγωνιστικότητα των ελληνικών κρασιών στις διεθνείς αγορές. Στα παραπάνω προστίθεται και η μέχρι τώρα έλλειψη ενιαίας – μακρόχρονης στρατηγικής, για την προώθηση και προβολή των προϊόντων της ελληνικής οινοποιίας στη διεθνή αγορά, όπου τα ελληνικά κρασιά υφίστανται έντονες ανταγωνιστικές πιέσεις. Η έλλειψη αυτή πρόκειται άμεσα να συμπληρωθεί δεδομένου ότι ολοκληρώνεται το Στρατηγικό Σχέδιο για το Marketing & branding του

ελληνικού Οίνου με πρωτοβουλίας της Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου & Οίνου (ΕΔΟΑΟ). Πολύ σημαντικός για την διακίνηση των κρασιών είναι και ο κλάδος της εστίασης. Ωστόσο, πρόβλημα αποτελεί το φαινόμενο της υψηλής τιμολόγησης των εμφιαλωμένων κρασιών στα εστιατόρια. Αυτό έχει σαν συνέπεια να πλήττεται η κατανάλωση κρασιών γενικά και ο πελάτης να στρέφεται σε υποκατάστατα προϊόντα, όπως είναι η μπύρα ή τα αλκοολούχα ποτά.

Σημαντική κρίνεται από παράγοντες του κλάδου η επένδυση των οινοπαραγωγών στην ποιότητα του οίνου. Η πρόσληψη οινολόγων και γεωπόνων εξειδικευμένων στην αμπελουργία, καθώς και ο εκσυγχρονισμός του παραγωγικού εξοπλισμού, τις τελευταίες δύο δεκαετίες, δίνει σημαντική ώθηση στον τομέα. Η βελτίωση της ποιότητας μπορεί να ενισχυθεί περαιτέρω -αφενός με την ορθολογικοποίηση της στρεμματικής απόδοσης για να επιτυγχάνεται καλύτερη ωρίμανση του σταφυλιού, αφετέρου με την προσεκτική επιλογή των ποικιλιών αμπέλου, καθώς και την εφαρμογή των σύγχρονων οινοποιητικών και αμπελουργικών επιστημονικών γνώσεων. Επίσης, σκόπιμο κρίνεται οι εταιρείες μέσω της έρευνας να εισάγουν νέες ποικιλίες και ποικιλιακούς κλώνους στην αγορά, με στόχο τη διαφοροποίηση.

Χαρακτηριστικό για τα προϊόντα του κλάδου είναι η υψηλή ποιότητα που παρουσιάζουν. Ενθαρρυντικό επίσης είναι και το γεγονός ότι, πολλές οινοποιητικές επιχειρήσεις επενδύουν μεγάλα ποσά για τον εκσυγχρονισμό των μονάδων τους, στοχεύοντας στη βελτίωση της ποιότητας των κρασιών. Η ποιότητα των ελληνικών κρασιών σε συνδυασμό με τη στροφή πολλών καταναλωτών σε έναν πιο υγιεινό τρόπο διατροφής, συντελεί στην αύξηση του ενδιαφέροντος για τα ελληνικά κρασιά. Σύμφωνα με τις ισχύουσες τάσεις, η εγχώρια αγορά οίνου αναμένεται να παρουσιάσει ετήσια αύξηση 2-3% περίπου σε βραχυπρόθεσμο ορίζοντα.

Στα πλαίσια του Στρατηγικού Σχεδίου για το Marketing & Branding του Ελληνικού Οίνου πραγματοποιήθηκε Ανάλυση S.W.O.T. (αποτύπωση ισχυρών και αδύνατων σημείων – αναγνώριση ευκαιριών και απειλών).

Δηλαδή, τα συνδυαστικά ευρήματα των επιμέρους σταδίων της ανάλυσης του ευρύτερου πλαισίου ανταγωνισμού και συνθηκών αγοράς και της θέσης, των δυνατοτήτων και των πόρων της Ελλάδας ως χώρας προέλευσης και του εθνικού οινικού μάρκετινγκ για το Ελληνικό κρασί κατηγοριοποιήθηκαν συγκεντρωτικά και αποκρυσταλλώθηκαν με τη βοήθεια του εργαλείου SWOT. Έγινε αποτύπωση των Ισχυρών και Αδύνατων σημείων του Ελληνικού Κρασιού και αναγνώριση των Ευκαιριών και Απειλών, με τα παρακάτω αποτελέσματα:

ΑΠΕΙΛΕΣ

1. Μετατροπή του κρασιού σε φθινό προϊόν μαζικής κατανάλωσης
2. Αυξανόμενη αντιπαλότητα μεταξύ οινοπαραγωγών χωρών
3. Είσοδος νέων οινοπαραγωγών χωρών
4. Παγκόσμια οικονομική κρίση
5. Μειονεκτική η εθνική Εικόνα της Ελλάδας

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ

1. Αμφισβήτηση της τάσης για μαζικοποίηση
2. Ανάδειξη της γαστρονομίας σε στοιχείο δημιουργικής έκφρασης και lifestyle
3. Ενημερωμένοι καταναλωτές σε αναζήτηση άμεσης, εξειδικευμένης, ανεξάρτητης πληροφόρησης
4. Απαίτηση για πιστοποιημένη ποιότητα
5. Διεύρυνση των περιστάσεων κατανάλωσης κρασιού
6. Απαίτηση για βιωσιμότητα, οργανικές και υπεύθυνες πρακτικές παραγωγής
7. Ευρεία αναγνώριση των ευεργετικών ιδιοτήτων της λελογισμένης, καθημερινής κατανάλωσης κρασιού
8. Ανάδειξη του οινοτουρισμού σε δημοφιλή ταξιδιωτική δραστηριότητα
9. Αξιοποίηση του κρασιού από τους κλάδους ευζωίας και ομορφιάς
10. Αύξηση της επιρροής των ειδικών του κρασιού
11. Ανάδειξη της συσκευασίας σε ανταγωνιστικό πλεονέκτημα
12. Απαίτηση για διαφάνεια και ευκολία στην επικοινωνία

ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ

1. Μικρή αναγνωρισιμότητα του ελληνικού κρασιού στις διεθνείς αγορές
2. Ελληνική οινική υπογραφή δίχως υπεραξία για το προϊόν
3. Έλλειμμα εθνικού οινικού στρατηγικού σχεδιασμού
4. Έλλειμμα θεσμοθετημένων κλαδικών δομών και οργάνων
5. Απουσία συστημάτων ελέγχου και πιστοποίησης ποιότητας
6. Κατακερματισμός παραγωγής σε οντότητες με πολύ μικρό μέγεθος χωρίς εναλλακτικές δομές που εξασφαλίζουν «κλίμακα» και διαπραγματευτική ισχύ
7. Μικρή παραγωγή και ελάχιστες ποσότητες οίνων ποιότητας
8. Μικρό μερίδιο αγοράς διεθνώς και πωλήσεις κυρίως προς την ομογένεια
9. Πολύ μικρός αριθμός κρασιών με κορυφαία κατάταξη σε διεθνώς αναγνωρισμένες αξιολογήσεις

10. Εξαγωγές που στην πλειοψηφία τους αποτελούνται από «φθηνά», όχι «σύγχρονα» ελληνικά κρασιά
11. Διάρθρωση κόστους που δεν αποτελεί συγκριτικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα
12. Το φολκλόρ πρωταγωνιστεί στην προώθηση της ελληνικής κουζίνας
13. Έλλειμμα ανταγωνιστικής τοποθέτησης και ασυνεπής μνηματολογία στο εξωτερικό
14. Χαμηλού επιπέδου on-trade οινική εμπειρία στην Ελλάδα
15. Αδυναμία προσαρμογής στις εξελισσόμενες καταναλωτικές ανάγκες
16. Περιορισμένες ολοκληρωμένες οινοτουριστικές εμπειρίες σε σχέση με τον ανταγωνισμό

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ

1. Οινική εμπειρία που ξεπερνάει τις προσδοκίες του καταναλωτή
2. Βούληση του Κλάδου για συνολική αλλαγή
3. Η Ελλάδα ένας δημοφιλής προορισμός
4. Στοιχεία ποικιλομορφίας και ζωντανής αυθεντικότητας της Ελλάδας
5. Αξιόλογες γηγενείς ποικιλίες
6. Τεχνολογία στην οινοποίηση
7. Αναγέννηση της ελληνικής γαστρονομίας
8. Ποιοτική Εικόνα του ελληνικού κρασιού στην εγχώρια αγορά

A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές

A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης

Ως προς τον αριθμό των απασχολούμενων στις αμπελοκαλλιέργειες , στην Ελλάδα υπάρχουν 180.000 καλλιεργητές (στοιχεία του 1998) και είναι κυρίως αυτοαπασχολούμενοι και όχι εργαζόμενοι με εξαρτημένη (ή μη) σχέση εργασίας, ενώ συνολικά οι απασχολούμενοι στον αγροτικό τομέα υπολογίζονται σε 668.766 ή ποσοστό 18,72% του συνόλου των απασχολούμενων.¹¹

Επομένως περίπου το 20% των απασχολούμενων στον αγροτικό τομέα ασχολούνται και ίσως όχι αποκλειστικά με την αμπελοκαλλιέργεια.

Το 40% των αμπελουργών είναι ηλικίας πάνω από 65 ετών και μόνο το 10% είναι νέα άτομα ηλικίας μέχρι 40 ετών. (Πηγή: http://www.minagric.gr/greek/agro_pol/KAP/Wine.Reform.pdf)

Επίσης ο κλάδος λόγω των αυξημένων αναγκών στην περίοδο του τρύγου απασχολεί εποχιακό προσωπικό (κυρίως στην αμπελουργία και λιγότερο στην οινοποίηση). Το προσωπικό που ασκεί σήμερα καθήκοντα σχεδόν σαν αυτά του τεχνικού οινοποιίας-αμπελουργίας έχει προέλθει στην πλειονότητά του, είτε από

ανειδίκευτο προσωπικό είτε από τεχνίτες άλλων κλάδων οι οποίοι έχουν συσσωρεύσει κάποια έτη επαγγελματικής εμπειρίας στο αντικείμενο, ενώ ιδιαίτερος χαμηλή είναι ως σήμερα και η απορρόφηση των αποφοίτων των ΙΕΚ οινοποιίας-αμπελουργίας τα οποία λειτούργησαν και λειτουργούν τα τελευταία έτη στην Ελλάδα.

Αν και σχεδόν όλες οι μεγάλες και μεσαίες οινοποιητικές επιχειρήσεις διαθέτουν σήμερα εξειδικευμένο επιστημονικό προσωπικό (οιολόγους και γεωπόνους), υπάρχει ακόμα ένας σημαντικός αριθμός ο οποίος δεν απασχολεί τέτοιους επιστήμονες καθώς και καταρτισμένους τεχνικούς οινοποιίας-αμπελουργίας. Η ύπαρξη οιολόγου και γεωπόνου είναι απαραίτητη για την σωστή καθοδήγηση του εργατικού προσωπικού και του τεχνικού οινοποιίας-αμπελουργίας. Ως σήμερα στις οινοποιητικές επιχειρήσεις το εργατικό προσωπικό είναι συνήθως ανειδίκευτο.

A.6.2 Τάσεις

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο¹² ο αμπελοοινικός τομέας παρά την προσπάθεια εφαρμογής της ΚΟΑ αντιμετωπίζει σε ολόένα και μεγαλύτερο βαθμό διάφορες αδυναμίες οι οποίες φαίνεται να παρουσιάζουν σοβαρό κοινωνικό αντίκτυπο στα γεωργικά εισοδήματα και την απασχόληση.

Γεωργικά εισοδήματα

Η μακροπρόθεσμη πτώση των τιμών στο πλαίσιο του σημερινού καθεστώτος, λόγω της σταδιακής σώρευσης των πλεονασμάτων οίνου, θα οδηγήσει σε σημαντική επιδείνωση των εισοδημάτων των εκμεταλλεύσεων στον αμπελοοινικό τομέα.

Η πρόταση μεταρρύθμισης θα επιφέρει, μακροπρόθεσμα, ικανοποιητικό επίπεδο εισοδημάτων αντίστοιχο με το σχετικά υψηλό επίπεδο των τιμών.

Εντούτοις, οι οινοπαραγωγοί θα βρεθούν αντιμέτωποι με απώλειες εισοδημάτων βραχυπρόθεσμα.

Γεωργική απασχόληση

Η αναζωογόνηση του καθεστώτος εκρίζωσης κατά τα πέντε πρώτα έτη εφαρμογής της μεταρρύθμισης του αμπελοοινικού τομέα θα επιφέρει, παράλληλα με τη μείωση της έκτασης αμπελοκαλλιέργειας, σημαντικότερη μείωση της γεωργικής απασχόλησης στον τομέα του οίνου σε σύγκριση με το σενάριο της μη μεταρρύθμισης.

Ιδιαίτερα, αναμένεται ότι, κατά το έτος της πλέον εντατικής εκρίζωσης αμπελώνων (2009), η γεωργική απασχόληση στις αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις θα μειωθεί κατά 5,1%. Το ποσοστό αυτό θα μειωθεί σταδιακά κατά τα επόμενα έτη και θα επανέλθει στο 3,3%, που συμπίπτει με την αναμενόμενη μείωση στη γεωργική απασχόληση στο πλαίσιο της συνέχισης του υφιστάμενου

καθεστώς. Η μείωση αυτή δεν προβλέπεται να επηρεάσει την υπάρχουσα απασχόληση στον τομέα της μεταποίησης και των συναφών υπηρεσιών.

Εν ολίγοις, ο αντίκτυπος της πρότασης μεταρρύθμισης της Επιτροπής θα είναι να επιταχύνει ελαφρώς την κανονική μακροπρόθεσμη τάση προς τον εξορθολογισμό στη χρήση των εισροών εργασίας και τη μείωση της γεωργικής απασχόλησης. Ιδιαίτερα, είναι αξιοσημείωτο το γεγονός ότι το συνολικό επίπεδο απασχόλησης μετά το τέλος της μεταβατικής περιόδου της μεταρρύθμισης (2013) ισούται με το επίπεδο που θα επιτευχθεί δύο έτη αργότερα (2015) σύμφωνα με το σενάριο της διατήρησης της σημερινής κατάστασης.

Πρέπει να σημειωθεί βεβαία ότι δεν υπάρχουν ολοκληρωμένα επίσημα στατιστικά στοιχεία σχετικά με την απασχόληση στον κλάδο.

Απασχόληση στην αλυσίδα της αμπελοοινικής αγοράς και στους σχετικούς τομείς σε ευρωπαϊκό επίπεδο

Η οينوπαραγωγή εκτός της γεωργικής εκμετάλλευσης αφορά 8 600 συνεταιριστικές οίναποθήκες ή ιδιωτικά οίνοποιεία, που απασχολούν περίπου 76 000 πρόσωπα συνολικά στην ΕΕ.

Με την αναζωογόνηση του καθεστώτος εκρίζωσης, ορισμένοι αμπελουργοί, οι οποίοι είναι συνηθισμένοι να διοχετεύουν την παραγωγή τους σε οίνοποιεία, θα παύσουν τη δραστηριότητά τους, με συνέπεια μια ξαφνική απώλεια οينوπαραγωγής για τα σχετικά οίνοποιεία.

Η γενική μείωση της οينوπαραγωγής αναμένεται να επιφέρει σημαντική διαρθρωτική προσαρμογή του τομέα της μεταποίησης του οίνου: αυτό θα ωθήσει τους οίνοποιητικούς συνεταιρισμούς να αυξήσουν το μέγεθός τους ή να συγχωνευθούν, προκειμένου να φθάσουν σε βέλτιστο μέγεθος. Από τη μία πλευρά, η διαδικασία αυτή ενδέχεται να οδηγήσει σε πιθανή απώλεια θέσεων απασχόλησης, από την άλλη πλευρά όμως θα μπορούσε να ενισχύσει τον εξορθολογισμό της βιομηχανίας μεταποίησης του οίνου, στην οποία έχουν σημειωθεί ορισμένα προβλήματα αναποτελεσματικότητας λόγω του μικρού μεγέθους της. Παράλληλα, η αύξηση των πόρων που προορίζονται για μέτρα αγροτικής ανάπτυξης στις αμπελουργικές περιοχές μπορεί να ενισχύσει την υφιστάμενη τάση μεταξύ των μεταποιητών οίνου να αυξάνουν την προστιθέμενη αξία της παραγωγής τους, επεκτείνοντας το εύρος της δραστηριότητάς τους εντός της αλυσίδας της αμπελοοινικής αγοράς.

Ένας άλλος τομέας που σχετίζεται με την οينوπαραγωγή είναι ο τομέας της απόσταξης αμπελουργικών προϊόντων, ο οποίος, στην Ιταλία, τη Γαλλία και την Ισπανία, αποτελείται από 256 αποστακτήρια, που απασχολούν συνολικά 6 800 εργαζομένους (δεν διατίθενται στοιχεία για άλλα κράτη μέλη).

Η κατάργηση των μέτρων απόσταξης, και ιδίως η απόσταξη των υποπροϊόντων, που αντιπροσωπεύει μεγάλο μερίδιο της δραστηριότητάς τους, θα ασκήσει αναμφίβολα έντονη πίεση στα αποστακτήρια και ορισμένα από αυτά είναι πιθανό να παύσουν τη δραστηριότητά τους. Εντούτοις, άλλα αποστακτήρια θα έχουν μια ευκαιρία να προσαρμοστούν στη νέα κατάσταση, λαμβάνοντας επίσης υπόψη το ότι υπάρχει σημαντική ζήτηση στην αγορά για ένα άλλο μέρος της παραγωγής τους, και συγκεκριμένα τα αλκοολούχα ποτά. Διατίθενται αυξημένα κονδύλια αγροτικής ανάπτυξης για τη χρηματοδότηση επενδύσεων για την ανάπτυξη νέων τεχνολογιών, με σκοπό τη μείωση του κόστους ή την εξεύρεση νέων αγορών για την παραγωγή των αποστακτηρίων, ή για την ανάληψη δράσεων αναδιάρθρωσης με στόχο την εξεύρεση δυνατοτήτων μετατροπής για τα αποστακτήρια που κλείνουν.

A.6.3 Προοπτικές

Η αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος σχετίζεται στενά με τη δυναμική των οργανωμένων οινοποιείων και ιδίως των εκείνων του μεσαίου μεγέθους τα οποία απαιτούν για τη λειτουργίας τους μόνιμο εργατικό προσωπικό. Σύμφωνα με τις εξελίξεις των τελευταίων ετών δεν αναμένεται αύξηση των θέσεων για το επάγγελμα του τεχνικού οινοποιίας-αμπελουργίας καθώς παρατηρείται μικρή, αλλά σταθερή πτώση στην εγχώρια παραγωγή του κλάδου.

A.7 Υφιστάμενες μορφές άσκησης του επαγγέλματος ή /και της ειδικότητας, τάσεις εξέλιξης

A.7.1 Υφιστάμενες ειδικεύσεις/κατευθύνσεις του επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

Στο επάγγελμα, με την παρούσα μορφή του κλάδου, δεν σημειώνονται ειδικεύσεις / κατευθύνσεις ή ειδικότητες.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι στο εξωτερικό (π.χ. Γαλλία) ενώ το επάγγελμα του οινολόγου (οινολόγος, σύμβουλος οινοποίησης και αμπελουργίας, τεχνικός διευθυντής,-υπεύθυνος παραγωγής οινοποιείου) και του γεωπόνου (σύμβουλος αμπελουργίας, υπεύθυνος-δ/ντης αμπελώνων) έχουν την ίδια μορφή όπως και στην Ελλάδα, το επάγγελμα του τεχνικού αμπελουργίας-οινοποιίας δεν εμφανίζεται με την παραπάνω μορφή αλλά και με υποκατηγορίες και περισσότερες ειδικεύσεις και ειδικότητες όπως:

- ✓ Chef de culture - Υπεύθυνος αμπελώνων (μόνο για αμπελουργία)
- ✓ Ouvrier tractoriste en viticulture – Χειριστής ελκυστήρων αμπελώνων
- ✓ Ouvrier viticole – Εργάτης αμπελώνων
- ✓ Maître de chai – Υπεύθυνος κάβας (μόνο για το οινοποιείο)
- ✓ Ouvrier de chai – Εργάτης οινοποιείου
- ✓ Tonnelier – Βαρελοποιός

A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικοτήσεων

Δεδομένου ότι στο επάγγελμα, με την παρούσα μορφή του κλάδου στη χώρα μας, δεν σημειώνονται ειδικοότητες / κατευθύνσεις ή ειδικότητες δεν υπάρχουν στοιχεία για τις τάσεις εξέλιξης ειδικοτήσεων. Έχοντας υπόψη ότι τα δεδομένα είναι διαφορετικά σε άλλες χώρες η επιτροπή επισυνάπτει παράρτημα με πρόταση ενδεχόμενων εξειδικεύσεων για μελλοντική διαφοροποίηση μεταξύ του Τεχνικού Αμπελουργίας και του Τεχνικού Οινοποιίας.

A.8 Ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του ανθρώπινου δυναμικού που δραστηριοποιείται στο επάγγελμα/ειδικότητα.

Σύμφωνα με την ΕΣΥΕ η οποία διαθέτει στοιχεία σε επίπεδο τριψήφιου κωδικού ΣΤΑΚΟΔ (δηλαδή συμπεριλαμβάνει την αμπελουργία στο σύνολο των δένδρωδων καλλιεργειών και την παραγωγή κρασιού στο σύνολο της ποτοποιίας παρουσιάζεται η ακόλουθη εικόνα απασχόλησης:

2006		
	013 Δενδρώδεις καλλιεργείες, αμπέλια, φυτά και μπαχαρικά	159 Ποτοποιία
Α ΤΡΙΜΗΝΟ	148.281	11.723
Β ΤΡΙΜΗΝΟ	147.809	12.098
Γ ΤΡΙΜΗΝΟ	144.262	11.429
Δ ΤΡΙΜΗΝΟ	152.092	10.952
2007		
	013 Δενδρώδεις καλλιεργείες, αμπέλια, φυτά και μπαχαρικά	159 Ποτοποιία
Α ΤΡΙΜΗΝΟ	154.264	11.043
Β ΤΡΙΜΗΝΟ	159.142	10.393
Γ ΤΡΙΜΗΝΟ	162.171	10.016
Δ ΤΡΙΜΗΝΟ	169.614	10.520
2008		

	013 Δενδρώδεις καλλιέργειες, αμπέλια, φυτά και μπαχαρικά	159 Ποτοποιία
A ΤΡΙΜΗΝΟ	146.102	10.802
B ΤΡΙΜΗΝΟ	148.899	9.921
Γ ΤΡΙΜΗΝΟ	143.918	11.611
Δ ΤΡΙΜΗΝΟ	150.588	11.261

Όσον αφορά στα στοιχεία που διαθέτει η ΕΣΥΕ σχετικά με την απασχόληση στα επαγγέλματα:
 ΣΤΕΠ 624 Καλλιεργητές αμπέλων και σταφιδάμπελων
 ΣΤΕΠ 865 Χειριστές μηχανημάτων ποτοποιίας και ζυθοποιίας
 παρουσιάζεται ενδεικτικά η ακόλουθη εικόνα κατά τα πέντε (5) τελευταία έτη::

	2004			
	A ΤΡΙΜΗΝΟ	B ΤΡΙΜΗΝΟ	Γ ΤΡΙΜΗΝΟ	Δ ΤΡΙΜΗΝΟ
624 Καλλιεργητές αμπέλων και σταφιδάμπελων	9.190	11.439	10.531	11.588
865 Χειριστές μηχανημάτων ποτοποιίας και ζυθοποιίας	2.731	2.328	2.212	2.738
	11.921	13.767	12.743	14.326

	2005			
	A ΤΡΙΜΗΝΟ	B ΤΡΙΜΗΝΟ	Γ ΤΡΙΜΗΝΟ	Δ ΤΡΙΜΗΝΟ
624 Καλλιεργητές αμπέλων και σταφιδάμπελων	11.602	10.426	11.650	9.593
865 Χειριστές μηχανημάτων ποτοποιίας και ζυθοποιίας	3.124	3.278	3.209	2.555
	14.726	13.704	14.859	12.148

	2006			
	A ΤΡΙΜΗΝΟ	B ΤΡΙΜΗΝΟ	Γ ΤΡΙΜΗΝΟ	Δ ΤΡΙΜΗΝΟ
624 Καλλιεργητές αμπέλων και σταφιδάμπελων	9.402	9.772	10.477	11.128
865 Χειριστές μηχανημάτων ποτοποιίας και ζυθοποιίας	1.896	2.017	1.217	1.348
	11.298	11.789	11.694	12.476

	2007			
	A ΤΡΙΜΗΝΟ	B ΤΡΙΜΗΝΟ	Γ ΤΡΙΜΗΝΟ	Δ ΤΡΙΜΗΝΟ
624 Καλλιεργητές αμπέλων και σταφιδάμπελων	7.451	9.266	10.686	10.165
865 Χειριστές μηχανημάτων ποτοποιίας και ζυθοποιίας	1.190	1.058	999	1.083
	8.641	10.324	11.685	11.248

	2008			
	A ΤΡΙΜΗΝΟ	B ΤΡΙΜΗΝΟ	Γ ΤΡΙΜΗΝΟ	Δ ΤΡΙΜΗΝΟ
624 Καλλιεργητές αμπέλων και σταφιδάμπελων	9.278	9.955	10.010	8.327
865 Χειριστές μηχανημάτων ποτοποιίας και ζυθοποιίας	1.346	1.057	984	1.081
	10.624	11.012	10.994	9.408

Τα στοιχεία είναι ενδεικτικά καθώς αφορούν σε έρευνα σε δείγμα νοικοκυριών και ατομική δήλωση απασχόλησης και δεν αποτελούν στοιχεία έρευνας σε επιχειρήσεις.

Α.9 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα, έντυπα ή άλλα μέσα πληροφόρησης ή άλλες πηγές

Α.9.1 Συνδικαλιστικές-επαγγελματικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα

Ε.Δ.Ο.Α.Ο. - ΕΘΝΙΚΗ ΔΙΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ

ΜΑΡ. ΑΝΤΥΠΑ 86 88 , ΗΛΙΟΥΠΟΛΗ Τ.Κ. 163 46, ΤΗΛ.: 210 3226057

info@winesfromgreece.gr

edoao@otenet.gr

ΣΕΟ - Σύνδεσμος ελληνικού Οίνου

Νίκης 34, 105 57 Αθήνα, ΤΗΛ: 210 3226053, 210 3249027

FAX 210 3237943

<http://www.greekwinefederation.gr/>

info@greekwinefederation.gr

ΚΕΟΣΟΕ - ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

keosoe@otenet.gr

ΠΑΣΕΓΕΣ

Αρκαδίας 26 & Μεσογείων, 11526, Αθήνα, τηλ: 210 74 99 400, fax: 210 77 79 313

e-mail: info@paseges.gr

ΕΝΟΑΒΕ - ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ

ΗΕΛΕΧΡΟ ΔΕΘ - Εγνατίας 154, Τ.Θ. 1529, 54006 Θεσσαλονίκη

Τηλ: 2310 281 617, 2310 281 632 Fax: 2310 281 619

E-mail: info@wineroads.gr

<http://www.wineroads.gr/>

ΕΝ.Ο.Α.Κ.Ε. - ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

<http://www.enoake.gr/>

ΕΝ.Ο.Α.Α. - ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΑΤΤΙΚΗΣ

1ο χλμ. Πικερμίου – Σπατών, Σπάτα τ.κ 19009, Τηλ & FAX : 210 6038019

e-mail : info@enoaa.gr

<http://www.enoaa.gr/>

ΕΝΟΑΠ - ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Συγγρού 1, Φλιάσιο Μέλαθρον, 20500 Νεμέα, Τηλ: 27460 20570

e-mail: info@enoap.gr

ΕΝ.Ο.Α.Ν.Α - ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΝΗΣΩΝ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΕΝ.Ο.Α.Ν. - ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ

ΠΑΝ.Ε.Π.Ο - ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΠΤΥΧΙΟΥΧΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΩΝ





Κουμουνδούρου 37, Τ.Κ. 104 37, Αθήνα, Τηλ.-Fax : 210-5244419
E-mail : panepo@panepo.gr
www.panepo.gr

ΕΕΟ - ΕΝΩΣΗ ΕΛΛΗΝΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΩΝ

Έτος Ιδρύσεως 1926, Μενάνδρου 26 , Τ.Κ. 10552 Αθήνα, Τηλ : (+30) 210 – 5236155
e-mail: eeo@nethouse.gr

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΧΟΩΝ

Τηλέφωνο: 0030 6977 418686
e-mail: contact@greeksom.gr
<http://www.greeksom.gr>

Τ.Ε.Α.Π.Ο.Ζ.Ο. - ΤΑΜΕΙΟ ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ

τηλ 210-5233666, φαξ 210-5223418,, paroxes@teapozo.ondsl.gr,

Α.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης

ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ

<http://www.teiath.gr/stetrod/oenology/>

ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΗ

<http://oinologia.com.gr/>

ΑΜΠΕΛΟΤΟΠΙ

<http://www.vinetum.gr/public/ampelotopi.aspx>

WINE PLUS

<http://www.wineplus.gr/>

ΟΙΝΟΧΟΟΣ (ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ)

<http://portal.kathimerini.gr/Oinoxoos>

ΟΙΝΟΛΟΓΟΙ ΕΝ ΔΡΑΣΗ

<http://www.panepo.gr/>

ΈΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ

<http://www.edeopthe.gr/efimerida/index.html>

ΟΙΝΟΤΕΛΙΑ

<http://www.oinetelia.gr>

ΑΓΡΟΤΥΠΟΣ

<http://www.agrotypos.gr/index.asp?mod=articles&id=7754>

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΣ



«Ε.Π. ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ 2007-2013»
ΕΡΓΟ: «ΑΝΑΠΤΥΞΗ 145 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑΤΩΝ»

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ

<http://www.triaina.com/TandP/TrofimakePota.htm>

A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ – Γ.Δ. ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ

http://ec.europa.eu/agriculture/index_el.htm

ΥΠ. ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Δ/ΝΣΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ, ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ, ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΥ & ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

<http://www.minagric.gr/greek/3.6.MET.html>

ΥΠ. ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΜΗΜΑ ΑΜΠΕΛΟΥ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ ,

http://www.minagric.gr/greek/2.2_01ΑΜΠΕΛΟΥ.html

Ο.Γ.Ε.Ε.Κ.Α. "ΔΗΜΗΤΡΑ" - ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ & ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Αχαρνών 29, Αθήνα 104 39, Τηλ. (210) 8821404-6, e-Mail. ogeeka@otenet.gr

<http://www.ogeeka-dimitra.org.gr/>

ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. - ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

<http://www.ethiage.gr/>

ΕΦΕΤ - ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

<http://www.efet.gr/>

Σ.Ε.Α.Ο.Π . ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ & ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ

Ηπίτου 21 & Απόλλωνος , 10557 Αθήνα, τηλ: 210 3310472, Fax: 210 3310473,
e-mail: seaop@hol.gr

Π.Ε.Τ.Ε.Τ . - ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

<http://www.petet.org.gr/pages/>

ΔΙΕΘΝΗΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN :18 RUE D'AGUESSEAU, 75008 PARIS,
France, Tél : +33(0)1.44.94.80.80, Fax : +33 (0)1.42.66.90.63., <http://www.oiv.int/>

ΚΕΡΑΣΜΑ - Η πρωτοβουλία «Kerasma»

<http://www.kerasma.gr/gr/default.asp?langID=1>

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ ΓΙΑ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ (γαλλικά)

<http://www.cepdivin.org/biblio/biblio.html>



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΔΕΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Μαρίνου Αντύπα 86-88 (ΟΠΕ γραφείο ΕΔΟΑΟ), 16346 Ηλιούπολη, Τηλ 210 3226057, 210 3226040, Φαξ 210 3226050, Email: info@womenofwine.gr, <http://www.womenofwine.gr/page/>

A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος/ειδικότητας**A.10.1 Άδειες λειτουργίας**

Δεν απαιτείται ειδική άδεια λειτουργίας για την άσκηση του επαγγέλματος, ούτε υπάρχει υποχρέωση εγγραφής σε κάποιο είδους θεσμικό όργανο (πχ συνεταιρισμό, επιμελητήριο κλπ)..

A.10.2 Άδειες εργασίας

Για το επάγγελμα δεν απαιτείται κανενός είδους άδεια ασκήσεως του επαγγέλματος ούτε εγγραφή σε επαγγελματικό ή συνδικαλιστικό όργανο.

A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας

Ισχύουν οι διατάξεις που ισχύουν για τους χειριστές τροφίμων (καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος) του ΕΦΕΤ και απαιτείται το ειδικό βιβλιário υγείας για χειριστές τροφίμων και η εκπαίδευση στις βασικές αρχές ασφάλειας τροφίμων.

A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία**A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας**

Οι εκτελούμενες εργασίες του επαγγέλματος ασκούνται υπό την εποπτεία και καθοδήγηση του οινολόγου και του γεωπόνου, είτε και αυτού του ιδίου του εργοδότη.

Η θέση του τεχνικού αμπελουργίας-οινοποιίας είναι νέα για τα ελληνικά δεδομένα καθώς δεν υφίσταται ως σήμερα με την μορφή που περιγράφεται στον παρόν περίγραμμα.

Η ιεραρχία του επαγγέλματος δημιουργείται ως σήμερα **με βάση την εμπειρία και το χρόνο άσκησης του**. Ακαδημαϊκά προσόντα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (ΑΕΙ: Πανεπιστήμια ή ΤΕΙ) δεν υφίστανται για το συγκεκριμένο επάγγελμα και παράλληλα η ύπαρξη τους αυτομάτως θα τους κατέτασσε σε άλλο επάγγελμα. Η προϋπηρεσία, άτυπες μορφές κατάρτισης (σεμινάρια), γνώσεις Η/Υ, ξένες γλώσσες και άλλες αποκτηθείσες γνώσεις και δεξιότητες προσμετρούνται στη διαμόρφωση της εσωτερικής ιεραρχίας. Το προσωπικό που ασκεί σήμερα καθήκοντα σχεδόν σαν αυτά του τεχνικού οινοποιίας-αμπελουργίας στην πλειονότητά του έχει προέλθει είτε από ανειδίκευτο προσωπικό είτε από τεχνίτες άλλων κλάδων οι οποίοι έχουν συσσωρεύσει κάποια έτη επαγγελματικής εμπειρίας στο αντικείμενο. Ως σήμερα στις οινοποιητικές επιχειρήσεις το εργατικό προσωπικό είναι συνήθως ανειδίκευτο.

Ιεραρχικά ο τεχνικός αμπελουργίας-οινοποιίας βρίσκεται κάτω από την επίβλεψη και την καθοδήγηση του οινολόγου ο οποίος αποφασίζει για τις ενέργειες που πρέπει να εκτελεστούν κατά τον τρύγο και την οινοποίηση (συμπεριλαμβανομένης και της ωρίμανσης, παλαιώσης, εμφιάλωσης και διατήρησης του προϊόντος) καθώς και κάτω από την επίβλεψη του γεωπόνου όταν εργάζεται στον αμπελώνα (σε περιπτώσεις όπου η επιχείρηση διαθέτει ιδιόκτητους αμπελώνες και γεωπόνο). Σε περίπτωση που η επιχείρηση διαθέτει και ανειδίκευτο εργατικό προσωπικό, ο τεχνικός αμπελουργίας-οινοποιίας βρίσκεται (ανάλογα με την εμπειρία του και τη δομή διοίκησης της κάθε επιχείρησης) σε μεγαλύτερη ιεραρχικά θέση από το ανειδίκευτο εργατικό προσωπικό.

Η ύπαρξη οινολόγου και γεωπόνου είναι απαραίτητη για την σωστή καθοδήγηση του εργατικού προσωπικού και του τεχνικού οινοποιίας-αμπελουργίας.

A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας)

Ο τεχνικός Αμπελουργίας – οινοποιίας ασκεί ένα επάγγελμα το οποίο παρουσιάζει αντίξοες συνθήκες εξ αιτίας του χαρακτήρα του. Συχνά εργάζεται για μεγάλα χρονικά διαστήματα στην ύπαιθρο, εκτεθειμένος στις κλιματικές συνθήκες. Παράλληλα είναι εκτεθειμένος σε τοξικές ουσίες, που αποτελούν κίνδυνο για την υγεία του, αν δεν λαμβάνονται τα σωστά μέτρα προφύλαξης.

Στη χώρα μας πια όμως εφαρμόζονται οι κανονισμοί Υγιεινής και Ασφάλειας τροφίμων (κανόνες και αρχές που καλύπτουν ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων και ποτών από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι τον τελικό καταναλωτή). Η εφαρμογή των κανόνων είναι υποχρεωτική σε όλα τα στάδια της παραγωγής, της μεταφοράς, αποθήκευσης, συσκευασίας, μεταποίησης, διανομής και εμπορίας. Οι επιχειρήσεις οινοποιίας εφαρμόζουν πια μόνιμες διαδικασίες ελέγχου, τηρούν τα απαιτούμενα αρχεία ενώ ε έλεγχοι πραγματοποιούνται και από τις αρμόδιες αρχές.

Συνήθεις θέματα που αφορούν στην ασφάλεια εργασίας είναι:

- Η έκθεση στον ήλιο, η ορθοστασία
- η χρήση και η έκθεση σε φυτοπροστατευτικές και άλλες τοξικές ουσίες (χρήση κατάλληλου προστατευτικού ρουχισμού και μάσκας)
- η χρήση εξοπλισμού με κινητά μέρη (κλαδευτήρια, ελκυστήρες, σταφυλοδόχοι, αποραγγιστήρια, πιεστήρια, αναβατόρια, κλπ)
- η χρήση μέσων ατομικής προστασίας (αντιολισθητικά υποδήματα, φόρμα εργασίας, γάντια, και μάσκες προστασίας)
- ο χειρισμός του θειώδους ανυδρίτη (μάσκα γ, γυαλιά, γάντια)

- ο χειρισμός των υπό πίεση αδρανών αερίων που χρησιμοποιούνται στην οινοποίηση
- ο κίνδυνος αύξησης της συγκέντρωσης του διοξειδίου του θείου (σε περίπτωση ελλιπούς αερισμού του χώρου)
- η πτώσεις από υψηλά σημεία (σκάλες ικριώματα, κλπ)

Η νομοθεσία που προσδιορίζει τις συνθήκες που από πλευράς εργοδότη τις αναγκαίες συνθήκες περί ασφάλειας και υγιεινής εργασίας περιλαμβάνει τους παρακάτω νόμους:

Νόμος 1568/1995 (ΦΕΚ 177/18.10.85)

Π.Δ. 305/1996 (ΦΕΚ 212/Α' /28.8.1996)

Π.Δ. 17/1996 (ΦΕΚ 11/Α'/18.1.1996)

Π.Δ. 16/1996 (ΦΕΚ 10/Α'/18.1.1996)

Π.Δ. 105/1995 (ΦΕΚ 67/Α'/10.4.1995)

Τροποποιήσεις και νεώτερα νομοθετικά κείμενα είναι διαθέσιμα στην ιστοσελίδα του (Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής & Ασφάλειας της εργασίας (ΕΛΙΝΥΑΕ)

<http://www.elinyae.gr/el/index.jsp>

A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες

Στο επάγγελμα είναι δυνατόν να απασχοληθούν άτομα με αναπηρίες, υπό προϋποθέσεις και για ορισμένες κατηγορίες αναπηρίας. Ιδιαίτερα περιορισμένες είναι οι δυνατότητες απασχόλησης ανθρώπων με κινητικές αναπηρίες.

Β.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ	
ΤΙΤΛΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ-ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ	
ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)	
ΒΑΣΙΚΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΕΛ 1: Εφαρμόζει τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου για την παραγωγή σταφυλιών
	ΚΕΛ 2: Επιλέγει και συμμετέχει στην εγκατάσταση και στη συντήρηση των απαραίτητων για τις ανάγκες της επιχείρησης γεωργικών μηχανημάτων/εξοπλισμού καθώς και των εγκαταστάσεων και κατασκευών
	ΚΕΛ 3: Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή σταφυλιών
	ΚΕΛ 4: Εφαρμόζει τις ενδεδειγμένες πρακτικές οινοποίησης σε συνεργασία με τον οινολόγο/υπεύθυνο παραγωγής.
	ΚΕΛ 5: Χειρίζεται και συντηρεί τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου
	ΚΕΛ 6: Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή οίνου
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕ	ΚΕΛ 7: Χειρίζεται το απόθεμα, την παραγγελιοληψία και την εκτέλεση των παραγγελιών
	ΚΕΛ 8: Εκπαιδεύει το νέο προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες), ενημερώνει τους επισκέπτες και φροντίζει για την προστασία της ιδιοκτησίας της επιχείρησης (εξοπλισμού, εγκαταστάσεων καθώς και της πνευματικής ιδιοκτησίας)

Σχόλια για τα επίπεδα επαγγελματικής ιεραρχίας (όπου παρουσιάζονται):

ΣΗΜΕΙΩΝΕΤΑΙ ότι οι ΚΕΛ 2 και ΚΕΛ5 είναι αντίστοιχες αλλά με διαφορετικό προσανατολισμό (αμπελουργία και οινοποιία αντίστοιχα)

ΣΗΜΕΙΩΝΕΤΑΙ ότι οι ΚΕΛ 3 και ΚΕΛ6 είναι αντίστοιχες αλλά με διαφορετικό προσανατολισμό (αμπελουργία και οινοποιία αντίστοιχα)

Εκτιμήθηκε ότι θα πρέπει το Περίγραμμα να επιτρέπει την ενδεχόμενη εξέλιξη του επαγγέλματος και την προοπτική διαφοροποίησης του Τεχνικού Αμπελουργία και του Τεχνικού Οινοποιίας.

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:

Τεχνικός αμπελουργίας - οινοποιίας

**ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)
[ΒΑΣΙΚΕΣ & ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ]**

ΚΕΛ 1 (Β): Εφαρμόζει τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου για την παραγωγή σταφυλιών

ΚΕΛ 2 (Β): Επιλέγει και συμμετέχει στην εγκατάσταση και στη συντήρηση των απαραίτητων για τις ανάγκες της επιχείρησης γεωργικών μηχανημάτων/εξοπλισμού καθώς και των εγκαταστάσεων και κατασκευών

ΚΕΛ 3: (Β)–Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή σταφυλιών

ΚΕΛ 4: (Β) Εφαρμόζει τις ενδεδειγμένες πρακτικές οινοποίησης σε συνεργασία με τον οινολόγο/υπεύθυνο παραγωγής.

ΚΕΛ 5: (Β) Χειρίζεται και συντηρεί τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου

ΚΕΛ 6 (Β): Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή οίνου

ΚΕΛ 7 (Δ): Χειρίζεται το απόθεμα, την παραγγελιοληψία και την εκτέλεση των παραγγελιών

ΚΕΛ 8 (Δ): Εκπαιδεύει το νέο προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες), ενημερώνει τους επισκέπτες και φροντίζει για την προστασία της ιδιοκτησίας της επιχείρησης (εξοπλισμού, εγκαταστάσεων καθώς και της πνευματικής ιδιοκτησίας)

ΚΕΛ 1 Εφαρμόζει τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου για την παραγωγή σταφυλιών	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 1.1: Εφαρμόζει τις οδηγίες εγκατάστασης νέου αμπελώνα	ΕΕ 1.1.1: Προετοιμάζει κατάλληλα το έδαφος για φύτευση ΕΕ 1.1.2: Διενεργεί τη φύτευση ΕΕ 1.1.3: Συμμετέχει στον πολλαπλασιασμό των καλλιεργούμενων φυτών
	ΕΕΛ 1.2: Επιμελείται των καλλιεργητικών φροντίδων της αμπέλου	ΕΕ 1.2.1: Αναγνωρίζει τις ποικιλίες και τα στάδια ανάπτυξης της αμπέλου ΕΕ 1.2.2: Κατανοεί τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει (άρδευση εδάφους, λίπανση, κλπ) ΕΕ 1.2.3: Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή ανάπτυξη του φυτού (κλάδεμα, ξεφύλλισμα, κλπ)
	ΕΕΛ 1.3: Επεμβαίνει σε θέματα φυτοπροστασίας και αντιμετώπισης ασθενειών των φυτών	ΕΕ 1.3.1: Αναγνωρίζει τις κυριότερες ασθένειες της αμπέλου, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει στην καταπολέμηση. ΕΕ 1.3.2: Συνεργάζεται με εξειδικευμένους επιστήμονες (οινολόγους, γεωπόνους, κ.α.) για την επιλογή των κατάλληλων μεθόδων και φυτοπροστατευτικών ουσιών ανάλογα με το βαθμό που θα επηρεάσουν το τελικό προϊόν ΕΕ 1.3.3: Υλοποιεί τις ενέργειες φυτοπροστασίας & αντιμετώπισης ασθενειών σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλούς χρήσης των γεωργικών ουσιών και φαρμάκων και καταγράφει τη χρήση τους

ΚΕΛ 2 Επιλέγει και συμμετέχει στην εγκατάσταση και στη συντήρηση των απαραίτητων για τις ανάγκες της επιχείρησης γεωργικών μηχανημάτων/εξοπλισμού καθώς και των εγκαταστάσεων και κατασκευών	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 2.1 Επιλέγει τα κατάλληλα για την εκμετάλλευση γεωργικά εργαλεία, μηχανήματα και εξοπλισμό	ΕΕ 2.1.1: Αναγνωρίζει και επιλέγει τα γεωργικά μηχανήματα και τον εξοπλισμό για χρήση στην επιχείρηση ΕΕ 2.1.2: Γνωρίζει και εφαρμόζει τα κατάλληλα μέτρα και τους κανόνες ασφαλείας ΕΕ 2.1.3: Εκπαιδεύεται και λειτουργεί τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό για την καλλιέργεια
	ΕΕΛ 2.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο επιδιορθώσεις των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού	ΕΕ 2.2.1: Εντοπίζει και αποκαθιστά βλάβες των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού ΕΕ 2.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος ΕΕ 2.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις
		ΕΕ 2.2.4: Καθαρίζει και απολυμαίνει τον χώρο και τον εξοπλισμό και συνεργάζεται με τα συνεργεία εντομοκτονίας / μυοκτονίας.

	ΕΕΛ 2.3: Επιλέγει τις κατάλληλες για την καλλιέργεια της αμπέλου εγκαταστάσεις και κατασκευές, συμμετέχει στο σχεδιασμό τους και παρακολουθεί την κατασκευή και λειτουργία τους	ΕΕ 2.3.1: Γνωρίζει τα βασικά στοιχεία σχεδιασμού αμπελώνων
		ΕΕ 2.3.2: Σε συνεργασία με τον υπεύθυνο της επιχείρησης επιλέγει, εφαρμόζει και συντηρεί τα συστήματα άρδευσης και χειρισμού του εδάφους
		ΕΕ 2.3.3: Γνωρίζει τους τύπους στήριξης και προστασίας των πρέμνων, τον τρόπο ανάρτησης, τα υλικά κάλυψης, τον σχεδιασμό και την εγκατάσταση τους

ΚΕΛ 3 Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή σταφυλιών	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 3.1: Παρακολουθεί την πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών	ΕΕ 3.1.1: Πραγματοποιεί τη δειγματοληψία και μέτρηση των χαρακτηριστικών του σταφυλιού (οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας) και καταγράφει τα σχετικά στοιχεία
		ΕΕ 3.1.2: Φροντίζει υπό τις οδηγίες του οινολόγου και του γεωπόνου τρύγηση των σταφυλιών
		ΕΕ 3.1.3: Φροντίζει για τη μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο σε κατάλληλες συνθήκες για την αποφυγή υποβάθμισης της ποιότητάς τους
	ΕΕΛ 3.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στον αμπελώνα.	ΕΕ 3.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)
		ΕΕ 3.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί σωστά και με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας
		ΕΕ 3.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του
	ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της πρωτογενούς παραγωγής.	ΕΕ 3.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών
		ΕΕ 3.3.2: Πραγματοποιεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων
		ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης όσον αφορά στην πρωτογενή παραγωγή.

	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
ΚΕΛ 4 Εφαρμόζει τις ενδεδειγμένες πρακτικές οινοποίησης σε συνεργασία με τον οινολόγο/υπεύθυνο παραγωγής	ΕΕΛ 4.1: Διενεργεί την Παραλαβή σταφυλιού	ΕΕ 4.1.1: Ελέγχει την υγιεινή κατάσταση και την ποιότητα των παραλαμβανόμενων σταφυλιών σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου
		ΕΕ 4.1.2: Διεξάγει τις βασικές μετρήσεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών και του γλεύκους με τη βοήθεια του οινολόγου και ξεχωρίζει τα σταφύλια σε ποιότητες
		ΕΕ 4.1.3: Φροντίζει για τη μεταφορά των σταφυλιών στον κατάλληλο εξοπλισμό επεξεργασίας (σπαστήρα/αποραγγιστήρα, πιεστήριο, οινοποιητή, κλπ) και καταγράφει τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας
	ΕΕΛ 4.2: Συμμετέχει στην Επεξεργασία (Οινοποίηση) της παραγωγής	ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει το κόψιμο, πάτημα, την παραλαβή του γλεύκους σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής
		ΕΕ 4.2.2: Παρακολουθεί την πορεία της ζύμωσης ή/και εκχύλισης του γλεύκους και του σταφυλοπολτού
		ΕΕ 4.2.3: Πραγματοποιεί τις μεταγγίσσεις, αναμίξεις, τις κατεργασίες και τη σταθεροποίηση του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου
	ΕΕΛ 4.3: Προετοιμάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες για τις διεργασίες παραγωγής	ΕΕ 4.3.1: Παραλαμβάνει τις εντολές παραγωγής
		ΕΕ 4.3.2: Επιλέγει και εξάγει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από την αποθήκη σύμφωνα με τις οδηγίες του οινολόγου & σύμφωνα με το σύστημα της εφοδιαστικής αλυσίδας
		ΕΕ 4.3.3: Αποσυσκευάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες (αν απαιτείται)
		ΕΕ 4.3.4: Ζυγίζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες
		ΕΕ 4.3.5: Αναμιγνύει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες
	ΕΕΛ 4.4: Παρακολουθεί την ωρίμανση του οίνου	ΕΕ 4.4.1: Φροντίζει για τη ρύθμιση των σωστών συνθηκών ωρίμανσης και παλαίωσης και τον καθαρισμό του εξοπλισμού με -κατάλληλες πρακτικές υγιεινής
		ΕΕ 4.4.2: Διεξάγει και ελέγχει την αποτελεσματικότητα του φιλτραρίσματος του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου
		ΕΕ 4.4.3: Διεξάγει την εμφιάλωση/τυποποίηση του τελικού προϊόντος με εντολή του υπευθύνου εμφιάλωσης και ελέγχει τη συσκευασία και την καταγραφή του αριθμού παρτίδας σε αυτή

ΚΕΛ 5 Χειρίζεται και συντηρεί τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 5.1: Χειρίζεται τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις της παραγωγής	ΕΕ 5.1.1: Χειρίζεται τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό του οινοποιείου και συμμετέχει με προτάσεις στην επιλογή τους ΕΕ 5.1.2: Ρυθμίζει τη λειτουργία των μηχανημάτων και του εξοπλισμού ανάλογα με τις εντολές και τις ανάγκες της παραγωγής ΕΕ 5.1.3: Σε περίπτωση προβλήματος διακόπτει τη λειτουργία και ενημερώνει τον προϊστάμενο του
	ΕΕΛ 5.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο-επιδιορθώσεις των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου	ΕΕ 5.2.1: Εκτελεί το συνήθη έλεγχο, εντοπίζει και αποκαθιστά τις μικρο-βλάβες των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου και ενημερώνει τον προϊστάμενό του ΕΕ 5.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος ΕΕ 5.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις
	ΕΕΛ 5.3: Καθαρίζει – εξυγιαίνει τον μηχανολογικό εξοπλισμό(δεξαμενές, συσκευές, σωλήνες, βαρέλια, κλπ) και τους εσωτερικούς χώρους	ΕΕ 5.3.1: Παρασκευάζει τα απορρυπαντικά διαλύματα σύμφωνα με τις οδηγίες εργασίας ΕΕ 5.3.2: Αποσυναρμολογεί, όπου απαιτείται, και εφαρμόζει τα απορρυπαντικά μέσα ΕΕ 5.3.3: Ελέγχει περιοδικά την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού και της εξυγίανσης και ελέγχει για φθορές και ζημιές στα πατώματα, τοίχους και κτιριακές εγκαταστάσεις. ΕΕ 5.3.4: Εφαρμόζει τις διαδικασίες καθαρισμού των χώρων

	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
ΚΕΛ 6 Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή οίνου	ΕΕΛ 6.1: Συμμετέχει στο Ποιοτικό έλεγχο των πρώτων υλών και βοηθητικών υλών, των ενδιάμεσων και των τελικών προϊόντων υπό τον έλεγχο του οινολόγου	ΕΕ 6.1.1: Διενεργεί οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας
		ΕΕ 6.1.2: Φροντίζει για τη σωστή δειγματοληψία, τη μεταφορά και την αποθήκευση των δειγμάτων σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου
		ΕΕ 6.1.3: Καταγράφει τις μετρήσεις/παρατηρήσεις, τηρεί το σχετικό αρχείο και ενημερώνει τον οινολόγο
	ΕΕΛ 6.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στο οινοποιείο	ΕΕ 6.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)
		ΕΕ 6.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί -με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας
		ΕΕ 6.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του
	ΕΕΛ 6.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της μεταποίησης	ΕΕ 6.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών
		ΕΕ 6.3.2: Υποστηρίζει την εκπαίδευση του προσωπικού, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης
		ΕΕ 6.3.3: Διενεργεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων, φροντίζει για την διαχείριση των απόβλητων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων.
		ΕΕ 6.3.4: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης στη μεταποίηση.

ΚΕΛ 7 Χειρίζεται το απόθεμα, την παραγγελιοληψία και την εκτέλεση των παραγγελιών	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 7.1: Διαχειρίζεται και αποθηκεύει τις πρώτες και τις βοηθητικές ύλες τα ενδιάμεσα και τα τελικά, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	ΕΕ 7.1.1: Ελέγχει και καταγράφει τις παραλαβές (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης, θερμοκρασίες διατήρησης, κλπ) ΕΕ 7.1.2: Αποθηκεύει τα προϊόντα στις κατάλληλες συνθήκες και ενημερώνει τον προϊστάμενο του ΕΕ 7.1.3: Παρακολουθεί και καταγράφει τη χρήση/ανάλωση των υλών (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης)
	ΕΕΛ 7.2: Προετοιμάζει τις παραγγελίες/αποστολές των προϊόντων	ΕΕ 7.2.1: Παραλαμβάνει τις εντολές εκτέλεσης παραγγελίας ΕΕ 7.2.2: Εξάγει από τις αποθήκες τα προϊόντα ΕΕ 7.2.3: Παραδίδει τα προϊόντα στα αρμόδια τμήματα και στους πελάτες
	ΕΕΛ 7.3: Προβαίνει στην Παραλαβή επιστροφών	ΕΕ 7.3.1: Παραλαμβάνει τα επιστρεφόμενα προϊόντα ΕΕ 7.3.2: Αποθηκεύει τα επιστρεφόμενα προϊόντα ή τα προωθεί για καταστροφή ΕΕ 7.3.3: Ενημερώνει τον προϊστάμενο παραγωγής και τα σχετικά αρχεία

ΚΕΛ 8 Εκπαιδεύει το νέο προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες), ενημερώνει τους επισκέπτες και φροντίζει για την προστασία της ιδιοκτησίας της επιχείρησης (εξοπλισμού, εγκαταστάσεων καθώς και της πνευματικής ιδιοκτησίας)	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 8.1: Εκπαιδεύει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στο αντικείμενο εργασίας του τμήματος του	ΕΕ 8.1.1: Ενημερώνει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) για τη γραμμή παραγωγής ΕΕ 8.1.2: Τοποθετεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στις θέσεις εργασίας ΕΕ 8.1.3: Αξιολογεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες- εποχιακό προσωπικό) για την απόκτηση δεξιοτήτων, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης
	ΕΕΛ 8.2: Ξεναγεί τους επισκέπτες και επιδεικνύει τα νέα προϊόντα	ΕΕ 8.2.1: Υποδέχεται τους επισκέπτες και τους ενημερώνει για τους κανόνες υγιεινής που εφαρμόζονται στην επιχείρηση ΕΕ 8.2.2: Καθοδηγεί τους επισκέπτες στους χώρους παραγωγής και φροντίζει για την ασφαλή ξενάγησής τους. ΕΕ 8.2.3: Απαντά σε βασικά ερωτήματα των επισκεπτών
	ΕΕΛ 8.3: Συμβάλλει στην κατάρτιση του προγράμματος επισκέψεων σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	ΕΕ 8.3.1: Παραλαμβάνει τα αιτήματα για τις επισκέψεις ΕΕ 8.3.2: Κοινοποιεί τα αιτήματα στον προϊστάμενο του για την έγκρισή τους ΕΕ 8.3.3: Προτείνει τις ημερομηνίες επισκέψεων

Β.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:

ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
ΚΕΛ 1: Εφαρμόζει τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου για την παραγωγή σταφυλιών	ΕΕΛ 1.1: Εφαρμόζει τις οδηγίες εγκατάστασης νέου αμπελώνα	ΕΕ 1.1.1: Προετοιμάζει κατάλληλα το έδαφος για φύτευση	1. Καθαρίζει το έδαφος από υπολείμματα προηγούμενης καλλιέργειας 2. Διενεργεί φυσικοχημική ανάλυση εδάφους 3. Εγκαθιστά αποστραγγιστικό σύστημα (εφόσον χρειάζεται) 4. Ισοπεδώνει, οργώνει, κατεργάζεται και λιπαίνει το έδαφος	1. Αμπελώνας 2. Εργαλεία 3. Όργανα μετρήσεων 4. Σωλήνες αποστράγγισης 5. Γεωργικά μηχανήματα
		ΕΕ 1.1.2: Διενεργεί τη φύτευση	1. Συμμετέχει στην επιλογή του συνδυασμού υποκειμένου – ποικιλίας βάσει και της θέσης, έκθεσης, κλίσης και ανάγλυφου του εδάφους 2. Σημαδεύει τις γραμμές φύτευσης 3. Επιλέγει τη μέθοδο εγκατάστασης (χέρι ή μεταφυτευτική μηχανή) 4. Τοποθετεί τους στύλους 5. Προετοιμάζει τα κλήματα 6. Διενεργεί τη φύτευση και ποτίζει 7. Τοποθετεί το πρώτο σύρμα και το στήριγμα 8. Κλαδεύει τις κληματίδες	1. Αμπελώνας 2. Όργανα 3. Μηχανήματα και εργαλεία φύτευσης 4. Στύλοι, σύρματα, τεντωτήρες, στηρίγματα

		ΕΕ 1.1.3: Συμμετέχει στον πολλαπλασιασμό των καλλιεργούμενων φυτών	1. Επιλέγει τα κατάλληλα μοσχεύματα από φυτώρια 2. Προετοιμάζει τα μοσχεύματα: α) Κόβει τα μοσχεύματα στο κατάλληλο μήκος και τους δίνει σχήμα ανάλογα με το σύστημα εμβολιασμού β) Τα εμβαπτίζει σε διαλύματα ορμονών για την ταχύτερη συγκόλλησή τους 3. Τα αποθηκεύει σε θαλάμους συντήρησης σε κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας 4. Συμμετέχει και επιβλέπει τον εμβολιασμό	1. Κλαδευτήρι, φαλτσέτα κλπ. 2. Διαλύματα ορμονών 3. Θάλαμοι συντήρησης 4. Αμπελώνας
	ΕΕΛ 1.2: Επιμελείται των καλλιεργητικών φροντίδων της αμπέλου	ΕΕ 1.2.1: Αναγνωρίζει τις ποικιλίες και τα στάδια ανάπτυξης της αμπέλου	1. Αναγνωρίζει τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες της αμπελουργικής ζώνης που βρίσκεται ο αμπελώνας 2. Γνωρίζει τις ιδιαιτερότητες των καλλιεργούμενων ποικιλιών στην αμπελουργική εκμετάλλευση 3. Γνωρίζει τη διαδοχική σειρά των σταδίων ανάπτυξης της αμπέλου	1. Γνώση ελληνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας 2. Συλλογή στοιχείων και γνώσεων από αμπελουργούς της περιοχής 3. Γνώση φυσιολογίας της αμπέλου 4. Αμπελώνας
		ΕΕ 1.2.2: Κατανοεί τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει (άρδευση εδάφους, λίπανση, κλπ)	1. Διενεργεί αναλύσεις στο έδαφος και υπέδαφος 2. Φροντίζει για τη σωστή λίπανση (βασική, οργανική και ιχνοστοιχεία) 3. Εφαρμόζει ποτίσματα όποτε χρειαστεί 4. Φροντίζει για το σωστό αερισμό του εδάφους 5. Ενημερώνει τον προϊστάμενό του	1. Όργανα εργαστηρίου 2. Λιπασματοδιανομείς 3. Αρδευτικό σύστημα 4. Αμπελώνας

		ΕΕ 1.2.3: Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή ανάπτυξη του φυτού (κλάδεμα, ξεφύλλισμα, κλπ)	1. Πραγματοποιεί κλαδέματα μόρφωσης 2. Υποστυλώνει το φυτό ανάλογα με το σχήμα καλλιέργειας 3. Πραγματοποιεί χλωρά κλαδέματα όπου χρειάζεται: α) κορυφολογήματα, β) βλαστολογήματα, γ) αποφύλλωση, δ) αραίωμα φορτίου	1. Κλαδευτήρι 2. Στύλους, σύρματα, στηρίγματα 3. Σπάγκοι, κορδέλες 4. Ρυθμιστές ανάπτυξης (σκευάσματα ορμονών) 5. Αμπελώνας
	ΕΕΛ 1.3: Επεμβαίνει σε θέματα φυτοπροστασίας και αντιμετώπισης ασθενειών των φυτών	ΕΕ 1.3.1: Αναγνωρίζει τις κυριότερες ασθένειες της αμπέλου, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει στην καταπολέμηση.	1. Αναγνωρίζει και καταγράφει τα είδη των ζιζανίων που υπάρχουν στον αμπελώνα 2. Τοποθετεί παγίδες εντόμων ώστε να παγιδεύσει και να αναγνωρίσει τους κύριους εχθρούς του αμπελώνα 3. Παρακολουθεί τον αμπελώνα ώστε να εντοπίσει την έναρξη της προσβολής από διάφορες ασθένειες (περονόσπορος, ωίδιο, βοτρυτής, ίσκα κλπ.)	1. Παγίδες εντόμων 2. Ιστορικό αμπελώνα 3. Φυτοπαθολόγιο 4. Στερεοσκόπιο 5. Αμπελώνας
		ΕΕ 1.3.2: Συνεργάζεται με εξειδικευμένους επιστήμονες (οινολόγους, γεωπόνους, κ.α.) για την επιλογή των κατάλληλων μεθόδων και φυτοπροστατευτικών ουσιών ανάλογα με το βαθμό που θα επηρεάσουν το τελικό προϊόν	1. Λαμβάνει υπόψη του το ιστορικό της περιοχής και τις εδαφοκλιματικές συνθήκες ώστε να διαμορφωθεί ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα φυτοπροστασίας με τη συνεργασία εξειδικευμένων επιστημόνων 2. Εφαρμόζει προληπτικά μέτρα (θειάφισμα, αραίωμα, αποφύλλωση) 3. Παρακολουθεί τα δελτία γεωργικών προειδοποιήσεων	1. Κλαδευτήρι 2. Γεωργικά φάρμακα 3. Αμπελώνας
		ΕΕ 1.3.3: Υλοποιεί τις ενέργειες φυτοπροστασίας & αντιμετώπισης	1. Συγκεντρώνει τα σκευάσματα που θα χρησιμοποιηθούν και τις	1. Εξοπλισμός προστασίας (μάσκες, μπότες, γάντια,

		ασθενειών σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλούς χρήσης των γεωργικών ουσιών και φαρμάκων και καταγράφει τη χρήση τους	μηχανές που θα τα ψεκάσουν 2. Γνωρίζει και εφαρμόζει τις σωστές αραιώσεις των διαλυμάτων των γεωργικών φαρμάκων 3. Επιμελείται και προμηθεύεται τον εξοπλισμό των εργατών 4. Καταγράφει τις ποσότητες και τα είδη των σκευασμάτων	φόρμες κλπ.) 2. Ψεκαστικά μηχανήματα 3. Γεωργικά φάρμακα (μυκητοκτόνα, ζιζανιοκτόνα, εντομοκτόνα) 4. Αμπελώνας
--	--	--	--	--

ΚΕΛ 2: Επιλέγει και συμμετέχει στην εγκατάσταση και στη συντήρηση των απαραίτητων για τις ανάγκες της επιχείρησης γεωργικών μηχανημάτων/εξοπλισμού καθώς και των εγκαταστάσεων και κατασκευών	ΕΕΛ 2.1 Επιλέγει τα κατάλληλα για την εκμετάλλευση γεωργικά εργαλεία, μηχανήματα και εξοπλισμό	ΕΕ 2.1.1: Αναγνωρίζει και επιλέγει τα γεωργικά μηχανήματα και τον εξοπλισμό για χρήση στην επιχείρηση	Γνωρίζει τα είδη του αμπελουργικού εξοπλισμού και των μηχανημάτων και τον τρόπο λειτουργίας τους	Αντιπρόσωποι αμπελουργικού εξοπλισμού και μηχανημάτων Πωλητές, εκθέσεις εξοπλισμού
		ΕΕ 2.1.2: Γνωρίζει και εφαρμόζει τα κατάλληλα μέτρα και τους κανόνες ασφαλείας	Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα για κάθε εργασία μηχανήματα γνωρίζοντας και εφαρμόζοντας τους κανόνες ασφαλείας που διέπουν την χρήση τους	Οχήματα, ελκυστήρες, κλαδευτήρια, ψεκαστήρες, κλπ Αμπελώνας
		ΕΕ 2.1.3: Εκπαιδεύεται και λειτουργεί τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό για την καλλιέργεια	Εκπαιδεύεται από τον προμηθευτή στη χρήση και λειτουργία του εξοπλισμού, γνωρίζει τα μηχανικά μέρη και την τροφοδοσία, τα μέτρα ασφαλείας για την ακεραιότητα του χειριστή, την απαραίτητη σήμανση και εφαρμόζει με προσοχή τις οδηγίες	Μηχανολογία Αρχές ασφαλείας Αρχές οικονομίας κατανάλωσης καυσίμων Αντιπρόσωποι αμπελουργικού εξοπλισμού και μηχανημάτων Πωλητές, εκθέσεις εξοπλισμού Δίπλωμα οδήγησης για τη χρήση γεωργικού ελκυστήρα
	ΕΕΛ 2.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο επιδιορθώσεις των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού	ΕΕ 2.2.1: Εντοπίζει και αποκαθιστά βλάβες των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού	Συντηρεί, λιπαίνει, ελέγχει τα ηλεκτρικά συστήματα των ελκυστήρων και του εξοπλισμού, προβαίνει σε μικροεπιδιορθώσεις για τις οποίες δεν απαιτούνται ειδικές γνώσεις ή συνεργεία επισκευής, τηρώντας πάντα τις προδιαγραφές και τους κανόνες ασφαλείας	Ηλεκτρολογία, Μηχανολογία, οδηγίες χρήσης, προμηθευτής, αντιπρόσωπος, τεχνικός
		ΕΕ 2.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος	Γνωρίζει την αγορά, το κόστος των επισκευών και προτείνει στον προϊστάμενο του συνεργεία για την διενέργεια των	Προμηθευτές, Αγορά συνεργείων, ειδικός τύπος, εκθέσεις αμπελουργίας-οινολογίας, internet

			ΕΠΙΣΚΕΥΩΝ	
		ΕΕ 2.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις	Καταγράφει σε σχετικό αρχείο τα στοιχεία των επισκευών συμπεριλαμβανομένων των εξαρτημάτων και του κόστους Συγκεντρώνει τα πιστοποιητικά και τα έγγραφα των εξωτερικών συνεργείων συντήρησης	Προμηθευτές, Αγορά συνεργείων, ειδικός τύπος, εκθέσεις αμπελουργίας-οινολογίας, internet
		ΕΕ 2.2.4: Καθαρίζει και απολυμαίνει τον χώρο και συνεργάζεται με τα συνεργεία εντομοκτονίας / μυοκτονίας.	Εφαρμόζει τις οδηγίες ελέγχου καθαριότητας Γνωρίζει την αγορά και το κόστος εντομοκτονίας / μυοκτονίας Προτείνει στον προϊστάμενο του τα συνεργεία εντομοκτονίας / μυοκτονίας	Προμηθευτές, Αγορά συνεργείων Αμπελώνας
	ΕΕΛ 2.3: Επιλέγει τις κατάλληλες για την καλλιέργεια της αμπέλου εγκαταστάσεις και κατασκευές, συμμετέχει στο σχεδιασμό τους και παρακολουθεί την κατασκευή και λειτουργία τους	ΕΕ 2.3.1: Γνωρίζει τα βασικά στοιχεία σχεδιασμού αμπελώνων	Έχει βασικές γνώσεις για τις αποστάσεις και τα συστήματα φύτευσης, καθώς και βασικές γνώσεις ξυλουργικής, σιδηροκατασκευών, τοιχοποιίας και περιφράξεων	Εργαλεία ξυλουργικής, σιδηροκατασκευών και περιφράξεων Καταστήματα πωλήσεων Αμπελώνας
		ΕΕ 2.3.2: Σε συνεργασία με τον υπεύθυνο της επιχείρησης επιλέγει, εφαρμόζει και συντηρεί τα συστήματα άρδευσης και χειρισμού του εδάφους	Κατανοεί τα βασικά στοιχεία της αλληλεπίδρασης νερού-εδάφους. Γνωρίζει τους τύπους των αντλιών (στροβίλων, φυγοκεντρικές, εμβολοφόρες, κλπ) Γνωρίζει και εφαρμόζει συστήματα επιφανειακής άρδευσης (στάγδην) και κατανοεί την έννοια της παροχής Γνωρίζει και εφαρμόζει συστήματα στράγγισης	Αντλίες Ακροφύσια Καταστήματα πωλήσεων Αμπελώνας
		ΕΕ 2.3.3: Γνωρίζει τους τύπους στήριξης και προστασίας των πρέμνων, τον τρόπο ανάρτησης, τα υλικά κάλυψης, τον σχεδιασμό και την εγκατάστασή τους	Γνωρίζει τους παράγοντες που επιδρούν στην ανάπτυξη της αμπέλου, ελέγχει τις περιβαλλοντικές συνθήκες και επεμβαίνει κατάλληλα Γνωρίζει τους τύπους στήριξης ανάλογα με τη διαμόρφωση των πρεμνών (πάσσαλοι, σύρματα, κλπ)	Εξοπλισμός στήριξης αμπέλου Εξοπλισμός προστασίας αμπέλου Καταστήματα πωλήσεων Αμπελώνας

			Γνωρίζει τους τύπους προστασίας των πρεμνών και τα κατάλληλα υλικά ανάλογα με τους κινδύνους (χαλάζι, ισχυρή βροχή, άνεμοι, κλπ) Γνωρίζει τις μεθόδους και τις τεχνικές εγκατάστασης των ανωτέρω υλικών	
--	--	--	---	--

ΚΕΛ 3: Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή σταφυλιών.	ΕΕΛ 3.1: Παρακολουθεί την πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών	ΕΕ 3.1.1: Πραγματοποιεί τη δειγματοληψία και μέτρηση των χαρακτηριστικών του σταφυλιού (οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας) και καταγράφει τα σχετικά στοιχεία	Προγραμματίζει την δειγματοληψία των αμπελοτεμαχίων Συλλέγει τα δείγματα με αντιπροσωπευτικό τρόπο σύμφωνα με τεκμηριωμένο πλάνο δειγματοληψίας Ομογενοποιεί τα δείγματα Μετρά τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά (πυκνότητα, Brix, Beume, ΔΑΤ, ολική οξύτητα, χρώμα, ένταση, απόχρωση, ωριμότητα γιγάρτων, κλπ) Καταγράφει τα στοιχεία και τα παραστά σε διαγράμματα	1. Σχέδιο δειγματοληψίας 2. Δοχεία συλλογής σταφυλιών, κλαδευτήρια 3. Στροφιλιά 4. Πρωτόκολλα αναλύσεων 5. Φορητά όργανα και όργανα εργαστηρίου (κύλινδρος, διαθλασίμετρο, πυκνόμετρο, μπιξόμετρο, μωμόμετρο, διάταξη τιτλοδότησης, φασματοφωτόμετρο) 6. Ηλεκτρονικός Υπολογιστής, λογισμικό λογιστικών φύλλων, 7. Χώρος αμπελών και χώρος εργαστηρίου
		ΕΕ 3.1.2: Φροντίζει υπό τις οδηγίες του οινολόγου και του γεωπόνου τρύγηση των σταφυλιών	1. Ανακοινώνει τα αποτελέσματα στον Οινολόγο 2. Καταγράφει τις οδηγίες του Οινολόγου και τις εφαρμόζει στη συλλογή των σταφυλιών ανάλογα με τις ποικιλίες και τα αμπελοτεμάχια 3. Συνεργάζεται με το υπόλοιπο εργατικό δυναμικό 4. Προγραμματίζει έγκαιρα τους απαιτούμενους περιέκτες και τα μέσα μεταφοράς των σταφυλιών	Πλάνο τρύγου Περιέκτες μεταφοράς σταφυλιών Μέσα μεταφοράς σταφυλιών/περιεκτών
		ΕΕ 3.1.3: Φροντίζει για τη σωστή μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο σε κατάλληλες συνθήκες για την αποφυγή υποβάθμισης της ποιότητάς τους	Παρακολουθεί την γρήγορη και ασφαλή συλλογή και μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο Εξασφαλίζει την καθαριότητα των μέσων μεταφοράς/περιεκτών και του μηχανολογικού εξοπλισμού παραλαβής του οινοποιείου	Περιέκτες μεταφοράς σταφυλιών Μέσα μεταφοράς σταφυλιών/περιεκτών Εξοπλισμός παραλαβής οινοποιείου (σταφυλοδόχος)
	ΕΕΛ 3.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των	ΕΕ 3.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)	Γνωρίζει και τηρεί τη νομοθεσία ασφαλείας εργασίας και περιβάλλοντος και ελέγχει την σωστή χρήση των μέσων ατομικής	Χώρος παραγωγής, αποθήκης, εργαστηρίου και παραλαβής/εκφόρτωσης Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία

εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στον αμπελώνα.		προστασίας στο τμήμα του	
	ΕΕ 3.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί σωστά και με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας	Χρησιμοποιεί και ελέγχει την σωστή χρήση των μέσων ατομικής προστασίας στο τμήμα του	Μέσα ατομικής προστασίας Χώρος παραγωγής, αποθήκης, εργαστηρίου και παραλαβής/εκφόρτωσης Εξοπλισμός παραγωγής
	ΕΕ 3.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του	Ελέγχει και εντοπίζει τυχόν κινδύνους ασφάλειας και ενημερώνει σχετικά τον προϊστάμενο του	Χώρος παραγωγής, αποθήκης, εργαστηρίου και παραλαβής/εκφόρτωσης Εξοπλισμός παραγωγής
	ΕΕΑ 3.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της πρωτογενούς παραγωγής	ΕΕ 3.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών	Χώρος τμήματος έρευνας και ανάπτυξης της επιχείρησης Πρότυπα Συστημάτων Διαχείρισης Τεκμηρίωση συστημάτων Διαχείρισης
	ΕΕ 3.3.2: Πραγματοποιεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων	Ενημερώνει τους υπαλλήλους υπό την ευθύνη του για θέματα ποιότητας και προτείνει προγράμματα κατάρτισης για την βελτίωση της απόδοσης τους	Χώρος παραγωγής Πρότυπα Συστημάτων Διαχείρισης Τεκμηρίωση συστημάτων Διαχείρισης
	ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της πρωτογενούς παραγωγής επιχείρησης	Ενημερώνεται περιοδικά για τυχόν αλλαγές των εφαρμοζόμενων από την επιχείρηση προτύπων και της νομοθεσίας (ελληνικής και ευρωπαϊκής) που διέπει την παραγωγή των προϊόντων της	Χώρος παραγωγής Πρότυπα Συστημάτων Διαχείρισης Τεκμηρίωση συστημάτων Διαχείρισης Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία

ΚΕΛ 4: Εφαρμόζει τις ενδεδειγμένες πρακτικές οινοποίησης σε συνεργασία με τον οινολόγο/υπεύθυνο παραγωγής	ΕΕΛ 4.1: Διενεργεί την Παραλαβή σταφυλιού	ΕΕ 4.1.1: Ελέγχει την υγιεινή κατάσταση και την ποιότητα των παραλαμβανόμενων σταφυλιών σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου	1. Εφαρμόζει τις υποδείξεις του Οινολόγου για τον έλεγχο της πρώτης ύλης και διενεργεί τους ελέγχους επακριβώς 2. Καταγράφει τα αποτελέσματα και ενημερώνει τον Οινολόγο 3. Καταγράφει τα συνοδευτικά στοιχεία των παραλαβών	Οπτικοί έλεγχοι Χώρος παραλαβής σταφυλιών
		ΕΕ 4.1.2: Διεξάγει τις βασικές μετρήσεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών και του γλεύκους με τη βοήθεια του οινολόγου και ξεχωρίζει τα σταφύλια σε ποιότητες	1. Συλλέγει τα δείγματα με αντιπροσωπευτικό τρόπο 2. Ομογενοποιεί τα δείγματα 3. Μετρά τα απαιτούμενα χαρακτηριστικά (πυκνότητα, Brix, Beume, ΔΑΤ, ολική οξύτητα, χρώμα, ένταση, απόχρωση, ωριμότητα γιγάρτων, pH, κλπ) 4. Καταγράφει τα στοιχεία και τα παραστά σε διαγράμματα 5. Διαχωρίζει τα σταφύλια	1. Πρωτόκολλα αναλύσεων 2. Φορητά όργανα και όργανα εργαστηρίου (κύλινδρος, διαθλασίμετρο, πυκνόμετρο, μπριζόμετρο, μπωμόμετρο, διάταξη τιτλοδότησης, φασματοφωτόμετρο, πεχάμετρο) 3. Ηλεκτρονικός Υπολογιστής, λογισμικό λογιστικών φύλλων, 4. Χώρος παραλαβής σταφυλιών και χώρος εργαστηρίου
		ΕΕ 4.1.3: Φροντίζει για τη μεταφορά των σταφυλιών στον κατάλληλο εξοπλισμό επεξεργασίας (σπαστήρα/αποραγγιστήρα, πιεστήριο, οينوποιητή, κλπ) και καταγράφει τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας	1. Προωθεί άμεσα τα σταφύλια ανάλογα με το είδος και την ποιότητα στη σταφυλοδόχο και στους οينوποιητές 2. Διαχωρίζει αποτελεσματικά το γλεύκος και το προωθεί σε διαφορετικές δεξαμενές 3. Καταγράφει τα στοιχεία	1. Εξοπλισμός παραλαβής και επεξεργασίας – Σταφυλοδόχος, σπαστήρας/αποραγγιστήρας, πιεστήριο, οينوποιητής 2. Αντλίες μεταφοράς και δεξαμενές
	ΕΕΛ 4.2: Συμμετέχει στην Επεξεργασία (Οινοποίηση) της παραγωγής	ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει το κόψιμο, πάτημα, την παραλαβή του γλεύκους σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	Ελέγχει την αποτελεσματική λειτουργία του εξοπλισμού επεξεργασίας Τηρεί επακριβώς τον προγραμματισμένο χρόνο ' και τις συνθήκες (χρόνος, πίεση, θερμοκρασίες) που έχει θέσει ο Οινολόγος για την κάθε επεξεργασία	1. Εξοπλισμός παραλαβής και επεξεργασίας – Σταφυλοδόχος, σπαστήρας/αποραγγιστήρας, πιεστήριο, οينوποιητής 2. Αντλίες μεταφοράς και δεξαμενές

			Ελέγχει με ακρίβεια τις ποσότητες των προϊόντων που προκύπτουν Καταγράφει τις ποσότητες και σημαίνει τις δεξαμενές	
		ΕΕ 4.2.2: Παρακολουθεί την πορεία της ζύμωσης ή/και εκχύλισης του γλεύκους και του σταφυλοπολτού	Ελέγχει την τήρηση των συνθηκών ζύμωσης/εκχύλισης Εφαρμόζει αποτελεσματική δειγματοληψία και ομογενοποίηση των δειγμάτων Διεξάγει τις με ακρίβεια τις αναλύσεις και καταγράφει τα αποτελέσματα Ενημερώνει τον οινολόγο	Δεξαμενές ζύμωσης, οινοποιητές και βαλβίδες εκτόνωσης πίεσης Θερμόμετρα Ψυκτικό σύστημα Δειγματολήπτες Φορητά όργανα και όργανα εργαστηρίου (κύλινδρος, διαθλασίμετρο, πυκνόμετρο, μπριζόμετρο, μπωμόμετρο, διάταξη τιτλοδότησης, φασματοφωτόμετρο, πεχάμετρο) Πρωτόκολλα αναλύσεων Ηλεκτρονικός Υπολογιστής, λογισμικό λογιστικών φύλλων,
		ΕΕ 4.2.3: Πραγματοποιεί τις μεταγγίσεις, αναμίξεις, τις κατεργασίες και τη σταθεροποίηση του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου	Χειρίζεται ολοκληρωμένα και αποτελεσματικά τις αντλίες, τις βάνες και τις σωληνώσεις για τη μεταφορά των προϊόντων Αναμειγνύει τις ποσότητες σύμφωνα με τις εντολές του Οινολόγου Φροντίζει για την τήρηση των συνθηκών που προγραμματίζει ο Οινολόγος	Δεξαμενές ζύμωσης, οινοποιητές Αντλίες Μίκτες δεξαμενών Βοηθητικές ύλες κατεργασίας
	ΕΕΛ 4.3: Προετοιμάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες για τις διεργασίες παραγωγής	ΕΕ 4.3.1: Παραλαμβάνει τις εντολές παραγωγής	Παραλαμβάνει τις εντολές παραγωγής και τις εκτελεί επακριβώς	Χώρος παραγωγής Εξοπλισμός παραγωγής
		ΕΕ 4.3.2: Επιλέγει και εξάγει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από την αποθήκη σύμφωνα με τις οδηγίες του οινολόγου & σύμφωνα με το σύστημα της εφοδιαστικής αλυσίδας	Επιλέγει και εξάγει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από την αποθήκη σύμφωνα Ελέγχει τις ημερομηνίες λήξης Ελέγχει τις προδιαγραφές χρήσεις	Χώρος αποθήκης Χώρος παραγωγής Μέσα μεταφοράς
		ΕΕ 4.3.3: Αποσυσκευάζει τις	Αποσυσκευάζει τις πρώτες και	Χώρος αποθήκης

		πρώτες και βοηθητικές ύλες (αν απαιτείται)	βοηθητικές ύλες Εφαρμόζει κατάλληλη σήμανση στα δοχεία (είδος, Lot No)	Χώρος παραγωγής Μέσα μεταφοράς
		ΕΕ 4.3.4: Ζυγίζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες	Ζυγίζει επακριβώς τις πρώτες και βοηθητικές ύλες Καταγράφει το είδος την ποσότητα και το Lot No	Ζυγαριές Χώρος παραγωγής
		ΕΕ 4.3.5: Αναμιγνύει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες	Αναμιγνύει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες Ελέγχει με προσοχή τις αναλογίες που απαιτούνται Υπολογίζει το περιεχόμενο (ποσότητα) των δεξαμενών Καταγράφει τις ποσότητες και τις δεξαμενές στις οποίες καταλήγουν	Δοχεία ανάμιξης Χώρος παραγωγής
	ΕΕΛ 4.4: Παρακολουθεί την ωρίμανση του οίνου	ΕΕ 4.4.1: Φροντίζει για τη ρύθμιση των σωστών συνθηκών ωρίμανσης και παλαίωσης και τον καθαρισμό του εξοπλισμού με -κατάλληλες πρακτικές υγιεινής	Παρακολουθεί τις συνθήκες ωρίμανσης και παλαίωσης (θερμοκρασία, υγρασία, απογέμισμα δοχείων) Επεμβαίνει διορθώνοντας τις συνθήκες όπου απαιτείται Φροντίζει για τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των περιεκτών Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής	Χώρος παραγωγής, κάβα δεξαμενές, βαρέλια, κλπ εξοπλισμός δειγματοληψίας Θερμόμετρα, υγρασιόμετρα
		ΕΕ 4.4.2: Διεξάγει και ελέγχει την αποτελεσματικότητα του φιλτραρίσματος του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου	Συνδέει τον εξοπλισμό για το φιλτράρισμα Ενσωματώνει το μέσο φιλτραρίσματος Ελέγχει τη στεγανότητα του συστήματος Θέτει σε λειτουργία το σύστημα Παρακολουθεί την αποτελεσματικότητα του φιλτραρίσματος Καταγράφει τα στοιχεία του προϊόντος και του μέσου φιλτραρίσματος (είδος, Lot No)	Συσκευή φιλτραρίσματος Αντλίες Μέσα φιλτραρίσματος Δεξαμενές
		ΕΕ 4.4.3: Διεξάγει την	Παραλαμβάνει την εντολή	Χώρος εμφιάλωσης

		εμφιάλωση/τυποποίηση του τελικού προϊόντος με εντολή του υπευθύνου εμφιάλωσης και ελέγχει τη συσκευασία και την καταγραφή του αριθμού παρτίδας σε αυτή	εμφιάλωσης Ελέγχει την καθαριότητα της γραμμής εμφιάλωσης Ελέγχει τη στεγανότητα των συνδέσεων με τις δεξαμενές προϊόντος Τροφοδοτεί τη γραμμή με τα απαιτούμενα μέσα συσκευασίας Ρυθμίζει τις παραμέτρους ανάλογα με την εντολή εμφιάλωσης Θέτει σε λειτουργία τη γραμμή και ελέγχει την αποτελεσματικότητα της διεργασίας Καταγράφει το είδος, την ποσότητα και το Lot No των προϊόντος/υλικών Ελέγχει για την ευκρινή εκτύπωση/αναγραφή του αριθμού παρτίδας σε κάθε πρωτογενή, δευτερογενή και τριτογενή συσκευασία του προϊόντος	Αντλίες σωληνώσεις δεξαμενές Γραμμές εμφιάλωση (Πλυντήριο, στεγνωτήριο, γεμιστική, ετικετέζα, εκτυπωτικό, κλπ) Υλικά εμφιάλωση Έτοιμο προϊόν Χρήση εντύπων
--	--	---	--	---

ΚΕΛ 5: Χειρίζεται και συντηρεί τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου	ΕΕΛ 5.1: Χειρίζεται τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις της παραγωγής	ΕΕ 5.1.1: Χειρίζεται τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό του οινοποιείου και συμμετέχει με προτάσεις στην επιλογή τους	Ρυθμίζει αξιόπιστα τη λειτουργία του μηχανολογικού εξοπλισμού	Χώρος Παραγωγής, χρήση μηχανολογικού εξοπλισμού, συσκευές ρύθμισης θερμοκρασίας, ανάδευσης, απόσταξης
		ΕΕ 5.1.2: Ρυθμίζει τη λειτουργία των μηχανημάτων και του εξοπλισμού ανάλογα με τις εντολές και τις ανάγκες της παραγωγής	Τηρεί με ασφάλεια-τις οδηγίες για την παραγωγική διαδικασία,	Χώρος Παραγωγής, χειρισμός μηχανολογικού εξοπλισμού και συσκευών
		ΕΕ 5.1.3: Σε περίπτωση προβλήματος διακόπτει τη λειτουργία και ενημερώνει τον προϊστάμενο του	Διακόπτει άμεσα και με ασφάλεια την παραγωγικής διαδικασία	Χώρος Παραγωγής, Χώρος μηχανημάτων τεχνικής υποστήριξης
	ΕΕΛ 5.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο-επιδιορθώσεις των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του	ΕΕ 5.2.1: Εκτελεί το συνήθη έλεγχο, εντοπίζει και αποκαθιστά τις μικρο-βλάβες των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου και ενημερώνει τον προϊστάμενό του	Εκτελεί έγκαιρα τη συντήρηση του εξοπλισμού σύμφωνα με το πρόγραμμα συντήρησης Εκτελεί έγκαιρα και προσεκτικά τις μικροεπεμβάσεις στον εξοπλισμό	Χώρος παραγωγής, χρήση ειδικών εργαλείων

	οινοποιείου	ΕΕ 5.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος	Παρακολουθεί τις ενέργειες αποκατάστασης των εξωτερικών συντηρητών	Χώρος παραγωγής, εξοπλισμός επιχείρησης, οδηγίες χρήσης και συντήρησης εξοπλισμού
		ΕΕ 5.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις	Καταγράφει τα στοιχεία της συντήρησης (υλικά, κόστος) Τηρεί αρχείο συντήρησης Ενημερώνει έγκαιρα και έγκυρα τα σχετικά έντυπα συντήρησης και τον προϊστάμενο του για τις σχετικές αποκλίσεις	Χώρος παραγωγής, γραφεία
	ΕΕΛ 5.3: Καθαρίζει – εξυγιαίνει τον μηχανολογικό εξοπλισμό (δεξαμενές, συσκευές, σωλήνες, βαρέλια, κλπ) και τους εσωτερικούς χώρους	ΕΕ 5.3.1: Παρασκευάζει τα απορρυπαντικά διαλύματα σύμφωνα με τις οδηγίες εργασίας	Καθαρίζει και εξυγιαίνει αποτελεσματικά το μηχανολογικό εξοπλισμό	Χρήση προτύπων οδηγιών καθαρισμού και εξυγίανσης. Χώρος παραγωγής, αποθήκης και εργαστηρίου
		ΕΕ 5.3.2: Αποσυναρμολογεί, όπου απαιτείται, και εφαρμόζει τα απορρυπαντικά μέσα	Ελέγχει τις ποσότητες των χρησιμοποιούμενων ουσιών	Χώρος παραγωγής και χώρος εργαστηρίου με την εφαρμογή οδηγιών χρήσης διαφόρων χημικών ουσιών
		ΕΕ 5.3.3: Ελέγχει περιοδικά την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού και της εξυγίανσης	Ελέγχει με ακρίβεια την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού και της εξυγίανσης	Χώρος παραγωγής και χώρος εργαστηρίου με την εφαρμογή οδηγιών ελέγχου αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και της εξυγίανσης
		ΕΕ 5.3.4: Εφαρμόζει τις διαδικασίες καθαρισμού των χώρων	Καθαρίζει τις επιφάνειες επεξεργασίας και τους εσωτερικούς χώρους σύμφωνα με τις οδηγίες εργασίας και ελέγχει για φθορές και ζημιές στα πατώματα, τοίχους και κτιριακές εγκαταστάσεις	Χώρος παραγωγής και με την χρήση εργαλείων, ειδικών για δειγματοληψίες από σωληνώσεις, επιφάνειες, κλπ

ΚΕΛ 6: Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή οίνου	ΕΕΛ 6.1: Συμμετέχει στο Ποιοτικό έλεγχο των πρώτων υλών και βοηθητικών υλών, των ενδιάμεσων και των τελικών προϊόντων υπό τον έλεγχο του οινολόγου	ΕΕ 6.1.1: Διενεργεί οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας	Εκτελεί οπτικούς και οργανοληπτικούς ελέγχους και απλές εργαστηριακές αναλύσεις λαμβάνοντας υπόψη τα πρωτόκολλα συνήθων αναλύσεων και μεθόδων αναφοράς	Χώρος εργαστηρίου και χρήση ειδικών αναλυτικών συσκευών
		ΕΕ 6.1.2: Φροντίζει για τη σωστή	Πραγματοποιεί με ασφάλεια και	Χώρος αποθήκης, χώρος

		δειγματοληψία, τη μεταφορά και την αποθήκευση των δειγμάτων σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου	αποτελεσματικότητα τη δειγματοληψία Φροντίζει για την ομογενοποίηση και την αντιπροσωπευτικότητα των δειγμάτων	παραγωγής, Χώρος εργαστηρίου, εξοπλισμός και δοχεία δειγματοληψίας
		ΕΕ 6.1.3: Καταγράφει τις μετρήσεις/παρατηρήσεις, τηρεί το σχετικό αρχείο και ενημερώνει τον οινολόγο	Καταγράφει άμεσα και με ακρίβεια τα αποτελέσματα Ενημερώνει άμεσα τον Οινολόγο	Χώρος εργαστηρίου
	ΕΕΛ 6.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στο οινοποιείο	ΕΕ 6.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)	Γνωρίζει και τηρεί τη νομοθεσία ασφάλειας εργασίας και περιβάλλοντος και ελέγχει την σωστή χρήση των μέσων ατομικής προστασίας στο τμήμα του	Χώρος παραγωγής, αποθήκης, εργαστηρίου και παραλαβής/εκφόρτωσης Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία
		ΕΕ 6.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί -με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας	Χρησιμοποιεί και ελέγχει την σωστή χρήση των μέσων ατομικής προστασίας στο τμήμα του	Μέσα ατομικής προστασίας Χώρος παραγωγής, αποθήκης, εργαστηρίου και παραλαβής/εκφόρτωσης Εξοπλισμός παραγωγής
		ΕΕ 6.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του	Ελέγχει και εντοπίζει τυχόν κινδύνους ασφάλειας και ενημερώνει σχετικά τον προϊστάμενο του	Χώρος παραγωγής, αποθήκης, εργαστηρίου και παραλαβής/εκφόρτωσης Εξοπλισμός παραγωγής
	ΕΕΛ 6.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της μεταποίησης	ΕΕ 6.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών	Στα πλαίσια της λειτουργίας της ομάδας συστημάτων ενημερώνεται, προτείνει και συμβάλει στο χειρισμό των θεμάτων ποιότητας	Χώρος τμήματος έρευνας και ανάπτυξης της επιχείρησης Πρότυπα Συστημάτων Διαχείρισης Τεκμηρίωση συστημάτων Διαχείρισης
		ΕΕ 6.3.2: Υποστηρίζει την εκπαίδευση του προσωπικού, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης	Ενημερώνει τους υπαλλήλους υπό την ευθύνη του για θέματα ποιότητας και προτείνει προγράμματα κατάρτισης για την βελτίωση της απόδοσης τους	Χώρος παραγωγής Πρότυπα Συστημάτων Διαχείρισης Τεκμηρίωση συστημάτων Διαχείρισης
		ΕΕ 6.3.3: Διενεργεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων, φροντίζει για την	Ελέγχει τα δεδομένα ποιότητας, καταγράφει τα αποτελέσματα και επαληθεύει την τήρηση της ιχνηλασιμότητας	Χώρος παραγωγής Χώρος Αποβλήτων Πρότυπα Συστημάτων Διαχείρισης Τεκμηρίωση συστημάτων

		διαχείριση των απόβλητων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων		Διαχείρισης
		ΕΕ 6.3.4: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης	Ενημερώνεται περιοδικά για τυχόν αλλαγές των εφαρμοζόμενων από την επιχείρηση προτύπων και της νομοθεσίας (ελληνικής και ευρωπαϊκής) που διέπει την παραγωγή των προϊόντων της	Χώρος παραγωγής, γραφεία, χρήση ηλεκτρονικών υπολογιστών Πρότυπα Συστημάτων Διαχείρισης Τεκμηρίωση συστημάτων Διαχείρισης Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία

ΚΕΛ 7: Ξεირίζεται το απόθεμα, την παραγγελιοληψία και την εκτέλεση των παραγγελιών	ΕΕΛ 7.1: Διαχειρίζεται και αποθηκεύει τις πρώτες και τις βοηθητικές ύλες τα ενδιάμεσα και τα τελικά, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	ΕΕ 7.1.1: Ελέγχει και καταγράφει τις παραλαβές (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης, θερμοκρασίες διατήρησης, κλπ)	Καταγράφει τις ανάγκες των τμημάτων και τις προωθεί για παραγγελία Ελέγχει τα μέσα μεταφοράς, τις συνθήκες και τα προϊόντα σε σχέση με τις παραγγελίες Ελέγχει επακριβώς τα συνοδευτικά έγγραφα (ποσότητες, Lot no, κλπ)	Χώρος παραλαβής
		ΕΕ 7.1.2: Αποθηκεύει τα προϊόντα στις κατάλληλες συνθήκες και ενημερώνει τον προϊστάμενο του	Παραλαμβάνει άμεσα και με ασφάλεια τα προϊόντα	Χώροι αποθήκευσης, εξοπλισμός μεταφοράς, ανυψωτήρες, κλπ. Ρυθμίσεις συνθηκών αποθήκευσης (θερμοκρασία, υγρασία, κλπ) και υγιεινής
		ΕΕ 7.1.3: Παρακολουθεί και καταγράφει τη χρήση/ανάλωση των υλών (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης)	Παρακολουθεί και καταγράφει τη χρήση/ανάλωση των υλών (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης) Παρακολουθεί επακριβώς και ελέγχει με προσοχή τις συνθήκες αποθήκευσης Ενημερώνει τα έντυπα ή ηλεκτρονικά αρχεία της αποθήκης Ελέγχει με ακρίβεια τα έντυπα ή ηλεκτρονικά αρχεία της αποθήκης σχετικά με τη διαθεσιμότητα των υλών καθώς και τη φυσική τους παρουσία στην αποθήκη	Χώρος αποθήκης, χρήση ηλεκτρικών και συμβατικών συσκευών/οργάνων, οργανοληπτικοί έλεγχοι, Χρήση εντύπων
	ΕΕΛ 7.2: Προετοιμάζει τις	ΕΕ 7.2.1: Παραλαμβάνει τις	Παραλαμβάνει τις εντολές	Αποθήκη

	παραγγελίες/αποστολές των προϊόντων	εντολές εκτέλεσης παραγγελίας	εκτέλεσης παραγγελίας	Χρήση Εντύπων
		ΕΕ 7.2.2: Εξάγει από τις αποθήκες τα προϊόντα	Εξάγει από τις αποθήκες τα προϊόντα Συγκεντρώνει και συσκευάζει τα προϊόντα σε παλέτες	Αποθήκη Μέσα μεταφοράς Ανυψωτικά μηχανήματα υλικά συσκευασίας
		ΕΕ 7.2.3: Παραδίδει τα προϊόντα στα αρμόδια τμήματα και στους πελάτες	Φροντίζει για την παραλαβή των προϊόντων και των συνοδευτικών εγγράφων από τα άλλα τμήματα και από τους πελάτες	Συσκευασμένα Προϊόντα Συνοδευτικά έγγραφα
	ΕΕΛ 7.3: Προβαίνει στην Παραλαβή επιστροφών	ΕΕ 7.3.1: Παραλαμβάνει τα επιστρεφόμενα προϊόντα	Παραλαμβάνει τα επιστρεφόμενα προϊόντα σε συνεννόηση με το τμήμα αποθήκης, και τον προϊστάμενο του.	Χώρος παραγωγής, αποθήκη ετοιμών/ημιετοιμών, αντλίες μεταφοράς, σωληνώσεις δεξαμενές Χρήση μικρών μεταφορικών και ανυψωτικών μέσων (π.χ. παλετοφόρων Χρήση εντύπων
		ΕΕ 7.3.2: Αποθηκεύει τα επιστρεφόμενα προϊόντα ή τα προωθεί για καταστροφή	Φροντίζει για την ορθή σήμανση τους	Χώρος αποθήκης ετοιμών/ημιετοιμών, αντλίες μεταφοράς, σωληνώσεις δεξαμενές Χρήση μικρών μεταφορικών και ανυψωτικών μέσων (π.χ. παλετοφόρων Χρήση εντύπων
		ΕΕ 7.3.3: Ενημερώνει τον προϊστάμενο παραγωγής και τα σχετικά αρχεία	Ενημερώνει τον προϊστάμενο παραγωγής και τα άλλα τμήματα της επιχείρησης Συμπληρώνει τα σχετικά αρχεία	Χώρος αποθήκης Χρήση εντύπων

ΚΕΛ 8: Εκπαιδεύει το νέο προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες), ενημερώνει τους επισκέπτες και φροντίζει για την προστασία της ιδιοκτησίας της επιχείρησης (εξοπλισμού,	ΕΕΛ 8.1: Εκπαιδεύει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στο αντικείμενο εργασίας του τμήματος του	ΕΕ 8.1.1: Ενημερώνει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) για τη γραμμή παραγωγής	Ενημερώνει με ακρίβεια και σαφήνεια τους νέους εργαζομένους	Χώρος παραγωγής, αποθήκης, εργαστηρίων
		ΕΕ 8.1.2: Τοποθετεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στις θέσεις εργασίας	Συνοδεύει τους νέους εργαζομένους στις θέσεις εργασίας τους και παραδίδει τον απαιτούμενο εξοπλισμό	Χώρος παραγωγής, αποθήκης, εργαστηρίων
		ΕΕ 8.1.3: Αξιολογεί τους	Αξιολογεί τους νέους εργαζομένους	Χώρος παραγωγής, αποθήκης,

εγκαταστάσεων καθώς και της πνευματικής ιδιοκτησίας)		νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες- εποχιακό προσωπικό) για την απόκτηση δεξιοτήτων, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης	του τμήματος του για τους οποίους έχει οριστεί υπεύθυνος	εργαστηρίων Χρήση εντύπων αξιολόγησης
	ΕΕΛ 8.2: Ξεναγεί τους επισκέπτες και επιδεικνύει τα νέα προϊόντα	ΕΕ 8.2.1: Υποδέχεται τους επισκέπτες και τους ενημερώνει για τους κανόνες υγιεινής που εφαρμόζονται στην επιχείρηση	Υποδέχεται ευγενικά τους επισκέπτες και τους καθοδηγεί στους χώρους που επιτρέπεται η πρόσβαση.	Εμπορικοί επισκέπτες, φοιτητές, μαθητές. Χώροι υποδοχής και εφαρμογής κανόνων υγιεινής και ασφάλειας
		ΕΕ 8.2.2: Καθοδηγεί τους επισκέπτες στους χώρους παραγωγής	Ενημερώνει και διευκρινίζει ευγενικά για τη λειτουργία της παραγωγής Ανταποκρίνεται άμεσα στις ερωτήσεις τους	Χώροι παραγωγής, αποθήκης, εργαστηρίων Χώροι υποδοχής, παραγωγής, χρήσης εξοπλισμού παρουσίασης/προβολής
		ΕΕ 8.2.3: Απαντά σε βασικά ερωτήματα των επισκεπτών	Εξηγεί στους επισκέπτες ερωτήματα που προέκυψαν κατά τη διάρκεια της περιήγησης τους στη γραμμή παραγωγής	
	ΕΕΛ 8.3: Συμβάλλει στην κατάρτιση του προγράμματος επισκέψεων σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	ΕΕ 8.3.1: Παραλαμβάνει τα αιτήματα για τις επισκέψεις	Συμμετέχει έγκαιρα στην κατάρτιση του προγράμματος ξεναγήσεων Προγραμματίζει τις ημερομηνίες επίσκεψης ανάλογα με το πρόγραμμα εργασίας	Χώροι παραγωγής, γραφεία
		ΕΕ 8.3.2: Κοινοποιεί τα αιτήματα στον προϊστάμενο του για την έγκριση τους	Κοινοποιεί το πρόγραμμα και αναμένει την έγκριση του	Χώροι παραγωγής, γραφεία
		ΕΕ 8.3.3: Προτείνει τις ημερομηνίες επισκέψεων	Προτείνει τις ημερομηνίες επισκέψεων και αναμένει την έγκριση τους	Χώροι παραγωγής, γραφεία

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ»

Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED ¹³ ΚΑΙ EQF ¹⁴			
	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ – ΟΙΝΟΠΟΙΪΑΣ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙΤΛΟΣ:	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΤΟ ISCED	2 Υποχρεωτική εκπαίδευση, 3 Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (Λύκειο), 4 Μετα-δευτεροβάθμια εκπαίδευση, μη τριτοβάθμια (ΙΕΚ)		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ & ΕΠΙΠΕΔΑ EQF	4 Μετα-δευτεροβάθμια εκπαίδευση, μη τριτοβάθμια (ΙΕΚ)		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ – ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 1 Εφαρμόζει τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου για την παραγωγή σταφυλιών			
ΕΕΛ 1.1: Εφαρμόζει τις οδηγίες εγκατάστασης νέου αμπελώνα	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας Γνώσεις Χημείας	Βασικές γνώσεις βιολογία φυτών (αναπαραγωγή) Βασικές γνώσεις γεωπονικής Γνώσεις εδαφολογίας Καλλιεργητικές φροντίδες Γνώσεις πολλαπλασιασμού της αμπέλου Βασικές γνώσεις μηχανικής	Γνώσεις αμπελουργίας Άροση, Φύτευση, πολλαπλασιασμός Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Τρόποι/μέθοδοι διαμόρφωσης και απολύμανσης εδάφους Έλεγχος σύστασης εδάφους Επιλογή ζεύγους υποκειμένου-ποικιλίας ανάλογα με το έδαφος και το αμπελοτόπι Φύτευση, πολλαπλασιασμός Μέθοδοι στήριξης πρέμνων Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Τρόποι/μέθοδοι διαμόρφωσης και απολύμανσης εδάφους Έλεγχος σύστασης εδάφους Χρήση εξοπλισμού φύτευσης Εμβολιασμός, μοσχεύματα Φύτευση, πολλαπλασιασμός Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Εμπλουτισμός του εδάφους και προετοιμασία για καλλιέργεια Έλεγχος σύστασης εδάφους

ΕΕΛ 1.2: Επιμελείται των καλλιεργητικών φροντίδων της αμπέλου	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας Γνώσεις Χημείας	Βασικές γνώσεις βιολογία φυτών (αναπαραγωγή) Βασικές γνώσεις γεωπονικής Γνώσεις εδαφολογίας Καλλιεργητικές φροντίδες Γνώσεις πολλαπλασιασμού της αμπέλου Βασικές γνώσεις μηχανικής Γνώσεις αξιοποίησης μετεωρολογικών δεδομένων	Γνώσεις αμπελουργίας Γνώσεις φυσιολογίας αμπέλου Στάδια ανάπτυξης αμπέλου Μορφολογικά χαρακτηριστικά ποικιλιών αμπέλου Νομοθεσία επιτρεπόμενων και συνιστώμενων ποικιλιών αμπέλου ανά ζώνη/νομό Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Εμπλουτισμός του εδάφους και προετοιμασία για καλλιέργεια Έλεγχος σύστασης εδάφους Γνώσεις Νομοθεσίας/Ορθής Γεωργικής Πρακτικής Συστήματα άρδευσης αμπέλου Γνώσεις λίπανσης αμπέλου Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Κλάδεμα, χαράκωμα της βέργας, κορυφολόγημα, ξεφύλλισμα, βλαστολόγημα, αποφύλλωση, αραίωση
ΕΕΛ 1.3: Επεμβαίνει σε θέματα φυτοπροστασίας και αντιμετώπισης ασθενειών των φυτών	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας Γνώσεις Χημείας Πρώτες βοήθειες	Βασικές γνώσεις φυτοπροστασίας Γνώσεις φυτοπροστατευτικών μέσων αμπέλου Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στη χρήση φυτοπροστατευτικών ουσιών	Αναγνώριση εχθρών και ασθενειών της αμπέλου, ιών, μυκήτων, βακτηρίων, παρασίτων Τρόποι εφαρμογής φυτοπροστατευτικών ουσιών και γεωργικών φαρμάκων Χρήση και λειτουργίας εξοπλισμού εφαρμογής φυτοπροστασίας Αναγνώριση Επικινδυνότητα σκευασμάτων Χρήση εξοπλισμού ατομικής προστασίας (γάντια, στολή, μάσκα, κλπ) Αποθήκευση, απόρριψη και καταστροφή συσκευασιών φυτοφαρμάκων (χωρίς επιβάρυνση του περιβάλλοντος)

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 2 Επιλέγει και συμμετέχει στην εγκατάσταση και στη συντήρηση των απαραίτητων για τις ανάγκες της επιχείρησης γεωργικών μηχανημάτων/εξοπλισμού καθώς και των εγκαταστάσεων και κατασκευών			
ΕΕΛ 2.1 Επιλέγει τα κατάλληλα για την εκμετάλλευση γεωργικά εργαλεία, μηχανήματα και εξοπλισμό	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Αγγλική γλώσσα	Μηχανολογία Βασικές αρχές οργάνωσης και προγραμματισμού παραγωγής Οδήγηση Πρώτες βοήθειες	Κατανόηση της λειτουργίας του εξοπλισμού Γνώση των τεχνικών χαρακτηριστικών του εξοπλισμού Συμπεριφορά του εξοπλισμού κατά τη χρήση Εκπαίδευση στη χρήση του κάθε μηχανήματος Μέτρα ασφαλείας σύμφωνα με προδιαγραφές κατασκευαστών
ΕΕΛ 2.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο επιδιορθώσεις των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Βασικές γνώσεις οικονομίας	Μηχανολογία	Χρήση ειδικού εξοπλισμού για τη συντήρηση και την αποκατάσταση βλαβών

ΕΕΛ 2.3: Επιλέγει τις κατάλληλες για την καλλιέργεια της αμπέλου εγκαταστάσεις και κατασκευές, συμμετέχει στο σχεδιασμό τους και παρακολουθεί την κατασκευή και λειτουργία τους	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Βασικές γνώσεις οικονομίας Φυσική Γνώσεις Χημείας Οικονομικά	Βασικές γνώσεις γεωπονικής Γνώσεις εδαφολογίας (Είδη εδαφών, σύσταση, φυσικές και χημικές ιδιότητες) Βασικές γνώσεις υδραυλικής (συστήματα επιφανειακής άρδευσης) Ποιότητα υδάτων-ανάγκες αμπέλου σε νερό Μηχανολογία-συστήματα άρροσης Γνώσεις απλών κατασκευών	Γνώσεις Σχεδιασμού Αμπελώνων Γνώσεις Επίδρασης κλιματολογικών συνθηκών στην ανάπτυξης της αμπέλου (έκθεση στον ήλιο, προσανατολισμός, θερμοκρασίες, υγρασία, άνεμοι, κλπ), απόσταση μεταξύ των φυτών Συστήματα άρδευσης Συστήματα στήριξης αμπέλου Εξοπλισμός άρροσης και εξοπλισμός τρύγου (μηχανικού) Μέθοδοι και εξοπλισμός άρροσης, άρδευση για αμπελώνες Τεχνογνωσία σύνδεσης συστημάτων άρδευσης (π.χ. με σταγόνες) Τρόποι/μέθοδοι διαμόρφωσης και απολύμανσης εδάφους Τεχνικές κατασκευής συστημάτων στήριξης και προστασίας αμπέλου (πάσσαλοι, σύρματα, πανιά, κλπ)
---	---	---	--

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 3 Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή σταφυλιών			
ΕΕΛ 3.1: Παρακολουθεί την πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική Χημεία Βιολογία Μηχανική Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική	Βασικές γνώσεις αμπελουργίας Χημεία οίνων και γλευκών– Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Βασικές αρχές και εφαρμογές στατιστικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας/ορολογίας Βασικές αρχές Διοίκηση και Διαχείρισης Βασικές αρχές μηχανικής	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Πλάνο δειγματοληψίας αμπελώνων Οινολογία-Δείκτες ωρίμανσης (βιολογικός, τεχνολογικός, χρωματικός, φαινολικός, αρωματικός) Χειρισμός οργάνων ελέγχου Χρήση Η/Υ- Λογισμικού λογιστικών φύλλων Σύνταξη και χρήση χρονοδιαγραμμάτων Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Κίνδυνοι επιμόλυνσης σταφυλιών κατά τη μεταφορά (χημικοί, μικροβιολογικοί, φυσικοί) Γνώσεις καταλληλότητας υλικών και μέσων μεταφοράς
ΕΕΛ 3.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στον αμπελώνα	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Ανάγνωση νομοθετικών εγγράφων Ορθή βιομηχανική πρακτική Γνώση Χειρισμού μέσων ατομικής προστασίας Νομοθεσία ασφάλειας εργασίας	Πρότυπα διαχείρισης ποιότητας Πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων Πρότυπα διαχείρισης περιβάλλοντος Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική) Συστήματα ιχνηλασιμότητας

ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της επιχείρησης		Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων και γλευκών – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία οίνων– Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Διαχείριση Αποβλήτων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Πρότυπα διαχείρισης ποιότητας Πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων Πρότυπα διαχείρισης περιβάλλοντος Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική) Συστήματα ιχνηλασιμότητας
---	--	--	--

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 4 Εφαρμόζει τις ενδεδειγμένες πρακτικές οινοποίησης σε συνεργασία με τον οινολόγο/υπεύθυνο παραγωγής			
ΕΕΛ 4.1: Διενεργεί την Παραλαβή σταφυλιού	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Οινολογία Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Χειρισμός Η/Υ Χημεία οίνων και γλευκών Χειρισμός πρώτων υλών – αρχές επεξεργασίας σταφυλιών Κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Λογισμικά προγράμματα αποθήκης Σύσταση οίνων και γλευκών Ποιοτικός έλεγχος σταφυλιών και γλευκών Χρήση λογισμικού λογιστικών φύλλων Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Πλάνο δειγματοληψίας Οινολογία-Δείκτες ωρίμανσης (βιολογικός, τεχνολογικός, χρωματικός, φαινολικός, αρωματικός) – Σύσταση γλευκών Χειρισμός οργάνων ελέγχου Χρήση Η/Υ- Λογισμικού λογιστικών φύλλων Χειρισμός μέσων μεταφοράς Χειρισμός ανυψωτικών μέσων Χειρισμός οινοποιητικού εξοπλισμού (σταφυλοδόχος, αποραγιστήριο, σπαστήρας, πιεστήριο, αντλίες, οινοποιητής, κλπ) Σύστημα ιχνηλασιμότητας Χειρισμός λογισμικού Η/Υ

ΕΕΛ 4.2: Συμμετέχει στην Επεξεργασία (Οινοποίηση) της παραγωγής	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Οινολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Στοιχεία ηλεκτρολογίας Χημεία οίνων και γλευκών Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Τεχνολογίας ζυμώσεων (γνώση των καλλιεργητικών παραμέτρων και του πως επηρεάζουν τη ζύμωση) Μέθοδοι/τεχνικές ζυμώσεων οίνων Χειρισμός μέσων μεταφοράς Χειρισμός ανυψωτικών μέσων Χειρισμός οινοποιητικού εξοπλισμού (σταφυλοδόχος, αποραγιστήριο, σπαστήρας, πιεστήριο, αντλίες, οινοποιητής, δεξαμενές ,κλπ) Σύστημα ιχνηλασιμότητας Χειρισμός οργάνων ελέγχου Χειρισμός λογισμικού Η/Υ Τεχνολογίας οίνων Τεχνικές μεταγγίσεων οίνων Φυσικοχημικές μεταβολές και κατεργασίες οίνων Χειρισμός αντλιών
ΕΕΛ 4.3: Προετοιμάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες για τις διεργασίες παραγωγής	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική- Μηχανική Χημεία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Συστήματα Αποθήκευσης Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες συστατικών Χημεία οίνων– ιδιότητες-συστατικά Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής, Υγιεινή Τροφίμων	Γνώσης ενδείξεων ημερομηνιών στις πρώτες ύλες (λήξης, ανάλωσης κατά προτίμηση, κλπ) Γνώση βέλτιστων συνθηκών διατήρησης υλών Γνώση συστημάτων διαχείριση υλικών για τρόφιμα (FIFO, FEFO , κλπ) Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Εφαρμογή κατάλληλης σήμανσης σύμφωνα με τη νομοθεσία Γνώση ορθής χρήσης ζυγών Γνώση συστημάτων ιχνηλασιμότητας Γνώση ορθής χρήσης αναδευτήρων Μεθοδολογία ογκομέτρησης δεξαμενών Φυσικοχημικές μεταβολές και κατεργασίες οίνων

ΕΕΛ 4.4: Παρακολουθεί την ωρίμανση του οίνου	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική - Υδραυλική Χημεία Βιολογία Οινολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα Ηλεκτρολογία Στοιχεία οργάνωσης και Διοίκησης επιχειρήσεων	Χημεία οίνων – ιδιότητες συστατικών Τεχνολογία Οίνου Φυσικές και μικροβιολογικές βιολογικές ιδιότητες συστατικών Χημεία οίνων– ιδιότητες-συστατικά Υπολογισμοί Στοιχεία οικονομίας και αρχές εμπορίας τροφίμων Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες διεργασίες Ορθή υγιεινή και βιομηχανική πρακτική Μηχανικές & Υδραυλικές διεργασίες - ηλεκτροτεχνία Ηλεκτρονικοί υπολογιστές και συστήματα; Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Γνώση βέλτιστων συνθηκών διατήρησης υλών Γνώση επίδρασης θερμοκρασίας και οξυγόνου στη σύσταση των οίνων Γνώση επίδραση του τύπου και είδους του ξύλου του βαρελιού στη σύσταση του οίνου Γνώση χρήσης αδρανών αερίων στην οينوποίηση Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Γνώση των μέσων φιλτραρίσματος για οίνους Κατανόηση της διαδικασίας προετοιμασίας των φίλτρων Γνώση των μεθόδων παρακολούθησης της διεργασίας φιλτραρίσματος Χρήση λογισμικών προγραμμάτων Γνώση των κρίσιμων σημείων της εμφιάλωσης (π.χ. ποσοστό διαλυμένου οξυγόνου στη φιάλη) Εφαρμογή συστημάτων ιχνηλασιμότητας (καταγραφή Lot No)
---	---	--	--

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 5 Χειρίζεται και συντηρεί τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου			
ΕΕΛ 5.1: Χειρίζεται τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις της παραγωγής	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική- Υδραυλική Ηλεκτρολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες διεργασίες Μηχανικές διεργασίες – ηλεκτροτεχνία Υδραυλικές Διεργασίες Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού Ηλεκτρονικοί υπολογιστές και συστήματα; Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Μηχανική διεργασιών οινοποίησης Τεχνικές εφαρμογής οινολογικών διεργασιών Χρήση λογισμικών προγραμμάτων Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕΛ 5.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο-επιδιορθώσεις των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου	Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Βασικά στοιχεία οικονομικών Φυσική – Μηχανική - Υδραυλική Αγγλική γλώσσα	Υπολογισμοί Μηχανικές διεργασίες– Ηλεκτροτεχνία, Υδραυλικές Διεργασίες Ηλεκτροτεχνία – Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού Στοιχεία Μηχανολογικού εξοπλισμού Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Κατανόηση πιστοποιητικών προμηθευτών Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΕΕΛ 5.3: Καθαρίζει – εξυγιαίνει τον μηχανολογικό εξοπλισμό(δεξαμενές, συσκευές, σωλήνες, βαρέλια, κλπ) και τους εσωτερικούς χώρους	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική-Υδραυλική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανολογικός εξοπλισμός - Διεργασίες Τροφίμων και Ποτών Υδραυλικές Διεργασίες Χημεία αλκοολούχων και τροφίμων – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων – Ορθή πρακτική υγιεινής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Χημεία οίνων Μικροβιολογία οίνων – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί	Γνώση Οινολογικών διεργασιών Κατανόηση φύλλων ασφαλείας υλικών (MSDS) και Αξιολόγηση επικινδυνότητας επεμβάσεων Εφαρμογή κανόνων παρασκευής διαλυμάτων καθαριστικών - απορρυπαντικών Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Γνώση Οινολογικών διεργασιών Τεχνικές επιβεβαίωσης αποτελεσματικότητας καθαρισμού απολύμανση (swab test, luminimeter, black light, κλπ)
---	---	--	---

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 6 Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή οίνου			
ΕΕΛ 6.1: Συμμετέχει στο Ποιοτικό έλεγχο των πρώτων υλών και βοηθητικών υλών, των ενδιάμεσων και των τελικών προϊόντων υπό τον έλεγχο του οινολόγου	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Αρχές Ποιοτικού ελέγχου Αρχές στατιστικής Υπολογισμοί	Μέθοδοι οργανοληπτικού ελέγχου οίνου Χειρισμός οργάνων ελέγχου Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕΛ 6.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στον τομέα του	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Ανάγνωση νομοθετικών εγγράφων Ορθή βιομηχανική πρακτική Γνώση Χειρισμού μέσων ατομικής προστασίας Νομοθεσία ασφάλειας εργασίας	Πρότυπα διαχείρισης ποιότητας Πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων Πρότυπα διαχείρισης περιβάλλοντος Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική) Συστήματα ιχνηλασιμότητας

ΕΕΛ 6.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της επιχείρησης	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Στοιχεία οργάνωσης και διοίκησης ποιότητας και επιχειρήσεων Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων και γλευκών – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία οίνων– Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Διαχείριση Αποβλήτων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Κώδικας τροφίμων και ποτών, νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική)	Πρότυπα διαχείρισης ποιότητας Πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων Πρότυπα διαχείρισης περιβάλλοντος Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική) Συστήματα ιχνηλασιμότητας
---	---	---	--

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 7 Χειρίζεται το απόθεμα, την παραγγελιοληψία και την εκτέλεση των παραγγελιών			
ΕΕΛ 7.1: Διαχειρίζεται και αποθηκεύει τις πρώτες και τις βοηθητικές ύλες τα ενδιάμεσα και τα τελικά, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Χημεία Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Χειρισμός Η/Υ Αρχές Οινολογίας Χημεία οίνου – σύσταση πρώτων υλών Χειρισμός πρώτων υλών – αρχές επεξεργασίας πρώτων υλών οίνου και αλκοολούχων ποτών Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Μηχανικές διεργασίες - ηλεκτροτεχνία Κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής, Μικροβιολογία Τροφίμων Ορθή πρακτική υγιεινής	Λογισμικά προγράμματα αποθήκης Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Ανυψωτικές εγκαταστάσεις Συντήρηση τροφίμων Χρήση Λογισμικού – Προγράμματα διαχείρισης εφοδιαστικής αλυσίδας Συστήματα ιχνηλασιμότητας
ΕΕΛ 7.2: Προετοιμάζει τις παραγγελίες/αποστολές των προϊόντων	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αρχές μηχανικής και Ηλεκτρολογίας Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Χειρισμός Η/Υ Υλικά κατάλληλα για συσκευασία Γνώσεις εμπορικής επικοινωνίας	Λογισμικά προγράμματα αποθήκης Γνώσεις χειρισμού ανυψωτικών και μεταφορικών μέσων
ΕΕΛ 7.3: Προβαίνει στην Παραλαβή επιστροφών	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Αγγλική γλώσσα Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Τεχνολογία οίνου Ορθή πρακτική υγιεινής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Ορθή πρακτική υγιεινής Ορθή βιομηχανική πρακτική Χειρισμός Η/Υ	Συνθήκες συντήρησης οίνων Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία Συστήματα Ιχνηλασιμότητας Χρήση Λογισμικού – Προγράμματα διαχείρισης αποθήκης

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 8 Εκπαιδεύει το νέο προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες), ενημερώνει τους επισκέπτες και φροντίζει για την προστασία της ιδιοκτησίας της επιχείρησης (εξοπλισμού, εγκαταστάσεων καθώς και της πνευματικής ιδιοκτησίας)			
ΕΕΛ 8.1: Εκπαιδεύει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στο αντικείμενο εργασίας του τμήματος του	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές εκπαίδευσης Μηχανικές διεργασίες – Ηλεκτροτεχνία – Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού Τεχνολογία οίνου Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕΛ 8.2: Ξεναγεί τους επισκέπτες και επιδεικνύει τα νέα προϊόντα	Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές διοίκησης και δημόσιες σχέσης Στοιχεία Μηχανολογικού εξοπλισμού Τεχνολογία οίνου Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής	Οργανοληπτικός έλεγχος οίνου Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕΛ 8.3: Συμβάλλει στην κατάρτιση του προγράμματος επισκέψεων σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	Ελληνική Γλώσσα Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές διοίκησης και δημόσιες σχέσης	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

ΚΕΛ 1

Εφαρμόζει τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου για την παραγωγή σταφυλιών

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΕΕΛ 1.1: Εφαρμόζει τις οδηγίες εγκατάστασης νέου αμπελώνα			
ΕΕ 1.1.1: Προετοιμάζει κατάλληλα το έδαφος για φύτευση	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας Γνώσεις Χημείας	Βασικές γνώσεις βιολογία φυτών (αναπαραγωγή) Βασικές γνώσεις γεωπονικής Γνώσεις εδαφολογίας Καλλιεργητικές φροντίδες Γνώσεις πολλαπλασιασμού της αμπέλου Βασικές γνώσεις μηχανικής	Γνώσεις αμπελουργίας Άροση, Φύτευση, πολλαπλασιασμός Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Τρόποι/μέθοδοι διαμόρφωσης και απολύμανσης εδάφους Έλεγχος σύστασης εδάφους

ΕΕ 1.1.2: Διενεργεί τη φύτευση	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας Γνώσεις Χημείας	Βασικές γνώσεις βιολογία φυτών (αναπαραγωγή) Βασικές γνώσεις γεωπονικής Γνώσεις εδαφολογίας Καλλιεργητικές φροντίδες Γνώσεις πολλαπλασιασμού της αμπέλου Βασικές γνώσεις μηχανικής	Γνώσεις αμπελουργίας Επιλογή ζεύγους υποκειμένου-ποικιλίας ανάλογα με το έδαφος και το αμπελοτόπι Φύτευση, πολλαπλασιασμός Μέθοδοι στήριξης πρέμνων Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Τρόποι/μέθοδοι διαμόρφωσης και απολύμανσης εδάφους Έλεγχος σύστασης εδάφους Χρήση εξοπλισμού φύτευσης
ΕΕ 1.1.3: Συμμετέχει στον πολλαπλασιασμό των καλλιεργούμενων φυτών	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας Γνώσεις Χημείας	Βασικές γνώσεις βιολογία φυτών (αναπαραγωγή) Βασικές γνώσεις γεωπονικής Γνώσεις εδαφολογίας Καλλιεργητικές φροντίδες Γνώσεις πολλαπλασιασμού της αμπέλου Βασικές γνώσεις μηχανικής	Γνώσεις αμπελουργίας Επιλογή ζεύγους υποκειμένου-ποικιλίας ανάλογα με το έδαφος και το αμπελοτόπι Εμβολιασμός, μοσχεύματα Φύτευση, πολλαπλασιασμός Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Εμπλουτισμός του εδάφους και προετοιμασία για καλλιέργεια Έλεγχος σύστασης εδάφους
ΕΕΛ 1.2: Επιμελείται των καλλιεργητικών φροντίδων της αμπέλου			
ΕΕ 1.2.1: Αναγνωρίζει τις ποικιλίες και τα στάδια ανάπτυξης της αμπέλου	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας Γνώσεις Χημείας	Βασικές γνώσεις βιολογία φυτών (αναπαραγωγή) Βασικές γνώσεις γεωπονικής Γνώσεις εδαφολογίας Καλλιεργητικές φροντίδες Γνώσεις πολλαπλασιασμού της αμπέλου Βασικές γνώσεις μηχανικής	Γνώσεις αμπελουργίας Γνώσεις φυσιολογίας αμπέλου Στάδια ανάπτυξης αμπέλου Μορφολογικά χαρακτηριστικά ποικιλιών αμπέλου Νομοθεσία επιτρεπόμενων και συνιστώμενων ποικιλιών αμπέλου ανά ζώνη/νομό Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Εμπλουτισμός του εδάφους και προετοιμασία για καλλιέργεια Έλεγχος σύστασης εδάφους

ΕΕ 1.2.2: Κατανοεί τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει (άρδευση εδάφους, λίπανση, κλπ)	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας Γνώσεις Χημείας	Βασικές γνώσεις βιολογία φυτών (αναπαραγωγή) Βασικές γνώσεις γεωπονικής Γνώσεις εδαφολογίας Καλλιεργητικές φροντίδες Γνώσεις πολλαπλασιασμού της αμπέλου Βασικές γνώσεις μηχανικής Γνώσεις αξιοποίησης μετεωρολογικών δεδομένων	Γνώσεις αμπελουργίας Γνώσεις φυσιολογίας αμπέλου Στάδια ανάπτυξης αμπέλου Μορφολογικά χαρακτηριστικά ποικιλιών αμπέλου Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Εμπλουτισμός του εδάφους και προετοιμασία για καλλιέργεια Έλεγχος σύστασης εδάφους Γνώσεις Νομοθεσίας/Ορθής Γεωργικής Πρακτικής Συστήματα άρδευσης αμπέλου Γνώσεις λίπανσης αμπέλου
ΕΕ 1.2.3: Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή ανάπτυξη του φυτού (κλάδεμα, ξεφύλλισμα, κλπ)	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας Γνώσεις Χημείας	Βασικές γνώσεις βιολογία φυτών (αναπαραγωγή) Βασικές γνώσεις γεωπονικής Γνώσεις εδαφολογίας Καλλιεργητικές φροντίδες Γνώσεις πολλαπλασιασμού της αμπέλου Βασικές γνώσεις μηχανικής Γνώσεις αξιοποίησης μετεωρολογικών δεδομένων	Γνώσεις αμπελουργίας Γνώσεις φυσιολογίας αμπέλου Στάδια ανάπτυξης αμπέλου Μορφολογικά χαρακτηριστικά ποικιλιών αμπέλου Καλλιεργητικές φροντίδες αμπέλου Κλάδεμα, χαράκωμα της βέργας, κορυφολόγημα, ξεφύλλισμα, βλαστολόγημα, αποφύλλωση, αραίωση Εμπλουτισμός του εδάφους και προετοιμασία για καλλιέργεια Έλεγχος σύστασης εδάφους
ΕΕΛ 1.3: Επεμβαίνει σε θέματα φυτοπροστασίας και αντιμετώπισης ασθενειών των φυτών			
ΕΕ 1.3.1: Αναγνωρίζει τις κυριότερες ασθένειες της αμπέλου, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει στην καταπολέμηση.	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Στοιχεία βοτανολογίας	Βασικές γνώσεις φυτοπροστασίας Γνώσεις φυτοπροστατευτικών μέσων αμπέλου	Αναγνώριση εχθρών και ασθενειών της αμπέλου, ιών, μυκήτων, βακτηρίων, παρασίτων

ΕΕ 1.3.2: Συνεργάζεται με εξειδικευμένους επιστήμονες (οινολόγους, γεωπόνους, κ.α.) για την επιλογή των κατάλληλων μεθόδων και φυτοπροστατευτικών ουσιών ανάλογα με το βαθμό που θα επηρεάσουν το τελικό προϊόν	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Γνώσεις Χημείας	Βασικές γνώσεις φυτοπροστασίας Γνώσεις φυτοπροστατευτικών μέσων αμπέλου	Τρόποι εφαρμογής φυτοπροστατευτικών ουσιών και γεωργικών φαρμάκων Χρήση και λειτουργίας εξοπλισμού εφαρμογής φυτοπροστασίας
ΕΕ 1.3.3: Υλοποιεί τις ενέργειες φυτοπροστασίας & αντιμετώπισης ασθενειών σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλούς χρήσης των γεωργικών ουσιών και φαρμάκων και καταγράφει τη χρήση τους	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Στοιχεία βιολογίας Πρώτες βοήθειες	Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στη χρήση φυτοπροστατευτικών ουσιών	Τρόποι εφαρμογής φυτοπροστατευτικών ουσιών και γεωργικών φαρμάκων Χρήση και λειτουργίας εξοπλισμού εφαρμογής φυτοπροστασίας Αναγνώριση Επικινδυνότητα σκευασμάτων Χρήση εξοπλισμού ατομικής προστασίας (γάντια, στολή, μάσκα, κλπ) Αποθήκευση, απόρριψη και καταστροφή συσκευασιών φυτοφαρμάκων (χωρίς επιβάρυνση του περιβάλλοντος)

ΚΕΛ 2

Επιλέγει και συμμετέχει στην εγκατάσταση και στη συντήρηση των απαραίτητων για τις ανάγκες της επιχείρησης γεωργικών μηχανημάτων/εξοπλισμού καθώς και των εγκαταστάσεων και κατασκευών

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΕΕΛ 2.1 Επιλέγει τα κατάλληλα για την εκμετάλλευση γεωργικά εργαλεία, μηχανήματα και εξοπλισμό			
ΕΕ 2.1.1: Αναγνωρίζει και επιλέγει τα γεωργικά μηχανήματα και τον εξοπλισμό για χρήση στην επιχείρηση	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Αγγλική γλώσσα	Μηχανολογία Βασικές αρχές οργάνωσης και προγραμματισμού παραγωγής	Κατανόηση της λειτουργίας του εξοπλισμού Γνώση των τεχνικών χαρακτηριστικών του εξοπλισμού
ΕΕ 2.1.2: Γνωρίζει και εφαρμόζει τα κατάλληλα μέτρα και τους κανόνες ασφαλείας	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Αγγλική γλώσσα	Μηχανολογία Πρώτες βοήθειες	Κατανόηση της λειτουργίας του εξοπλισμού Γνώση των τεχνικών χαρακτηριστικών του εξοπλισμού
ΕΕ 2.1.3: Εκπαιδεύεται και λειτουργεί τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό για την καλλιέργεια	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Αγγλική γλώσσα	Μηχανολογία Οδήγηση Πρώτες βοήθειες	Κατανόηση της λειτουργίας του εξοπλισμού Γνώση των τεχνικών χαρακτηριστικών του εξοπλισμού Συμπεριφορά του εξοπλισμού κατά τη χρήση Εκπαίδευση στη χρήση του κάθε μηχανήματος Μέτρα ασφαλείας σύμφωνα με προδιαγραφές κατασκευαστών

ΕΕΛ 2.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο επιδιορθώσεις των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού			
ΕΕ 2.2.1: Εντοπίζει και αποκαθιστά βλάβες των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Μηχανολογία	Χρήση ειδικού εξοπλισμού για τη συντήρηση και την αποκατάσταση βλαβών
ΕΕ 2.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Μηχανολογία	Κατανόηση λειτουργίας βασικού εξοπλισμού
ΕΕ 2.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Βασικές γνώσεις οικονομίας	Μηχανολογία	Χρήση Η/Υ- Λογισμικού λογιστικών φύλλων
ΕΕ 2.2.4: Καθαρίζει και απολυμαίνει τον χώρο και συνεργάζεται με τα συνεργεία εντομοκτονίας / μυοκτονίας.	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Κατανόηση οδηγιών Εφαρμογή φαρμάκων Νομοθεσία υγιεινής και ασφάλειας εργασίας	Ορθή βιομηχανική πρακτική Γνώση βασικού εξοπλισμού καθαρισμού
ΕΕΛ 2.3: Επιλέγει τις κατάλληλες για την καλλιέργεια της αμπέλου εγκαταστάσεις και κατασκευές, συμμετέχει στο σχεδιασμό τους και παρακολουθεί την κατασκευή και λειτουργία τους			

ΕΕ 2.3.1: Γνωρίζει τα βασικά στοιχεία σχεδιασμού αμπελώνων	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Βασικές γνώσεις οικονομίας	Βασικές γνώσεις γεωπονικής Βασικές γνώσεις εδαφολογίας	Γνώσεις Σχεδιασμού Αμπελώνων Γνώσεις Επίδρασης κλιματολογικών συνθηκών στην ανάπτυξη της αμπέλου (έκθεση στον ήλιο, προσανατολισμός, θερμοκρασίες, υγρασία, άνεμοι, κλπ), απόσταση μεταξύ των φυτών Συστήματα άρδευσης Συστήματα στήριξης αμπέλου Εξοπλισμός άρσης και εξοπλισμός τρύγου (μηχανικού)
ΕΕ 2.3.2: Σε συνεργασία με τον υπεύθυνο της επιχείρησης επιλέγει, εφαρμόζει και συντηρεί τα συστήματα άρδευσης και χειρισμού του εδάφους	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Φυσική Γνώσεις Χημείας Οικονομικά	Γνώσεις εδαφολογίας (Είδη εδαφών, σύσταση, φυσικές και χημικές ιδιότητες) Βασικές γνώσεις υδραυλικής (συστήματα επιφανειακής άρδευσης) Ποιότητα υδάτων-ανάγκες αμπέλου σε νερό Μηχανολογία-συστήματα άρσης	Μέθοδοι και εξοπλισμός άρσης, άρδευση για αμπελώνες Τεχνογνωσία σύνδεσης συστημάτων άρδευσης (π.χ. με σταγόνες) Τρόποι/μέθοδοι διαμόρφωσης και απολύμανσης εδάφους
ΕΕ 2.3.3: Γνωρίζει τους τύπους στήριξης και προστασίας των πρέμνων, τον τρόπο ανάρτησης, τα υλικά κάλυψης, τον σχεδιασμό και την εγκατάσταση τους	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Φυσική Γνώσεις Χημείας Οικονομικά	Γνώσεις απλών κατασκευών	Τεχνικές κατασκευής συστημάτων στήριξης και προστασίας αμπέλου (πάσσαλοι, σύρματα, πανιά, κλπ)

ΚΕΛ 3

Οργάνωση εργασίας και Διαχείρισης Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή σταφυλιών

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΕΕΛ 3.1: Παρακολουθεί την πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών			
ΕΕ 3.1.1: Πραγματοποιεί τη δειγματοληψία και μέτρηση των χαρακτηριστικών του σταφυλιού (οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας) και καταγράφει τα σχετικά στοιχεία	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική	Βασικές γνώσεις αμπελουργίας Χημεία οίνων και γλευκών– Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Βασικές αρχές και εφαρμογές στατιστικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας/ορολογίας	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Πλάνο δειγματοληψίας αμπελώνων Οινολογία-Δείκτες ωρίμανσης (βιολογικός, τεχνολογικός, χρωματικός, φαινολικός, αρωματικός) Χειρισμός οργάνων ελέγχου Χρήση Η/Υ- Λογισμικού λογιστικών φύλλων
ΕΕ 3.1.2: Φροντίζει υπό τις οδηγίες του οινολόγου και του γεωπόνου τρύγηση των σταφυλιών	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική	Βασικές αρχές Διοίκηση και Διαχείρισης	Σύνταξη και χρήση χρονοδιαγραμμάτων Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Οινολογία
ΕΕ 3.1.3: Φροντίζει για τη σωστή μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο σε κατάλληλες συνθήκες για την αποφυγή υποβάθμισης της ποιότητάς τους	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική Χημεία Βιολογία Μηχανική Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική	Βασικές γνώσεις αμπελουργίας Χημεία οίνων και γλευκών– Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Βασικές αρχές μηχανικής	Κίνδυνοι επιμόλυνσης σταφυλιών κατά τη μεταφορά (χημικοί, μικροβιολογικοί, φυσικοί) Γνώσεις καταλληλότητας υλικών και μέσων μεταφοράς
ΕΕΛ 3.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στον αμπελώνα.			

ΕΕ 3.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Ανάγνωση νομοθετικών εγγράφων Νομοθεσία ασφάλειας εργασίας	Ορθή βιομηχανική πρακτική
ΕΕ 3.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί σωστά και με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Ανάγνωση νομοθετικών εγγράφων Νομοθεσία ασφάλειας εργασίας	Ορθή βιομηχανική πρακτική Γνώση Χειρισμού μέσων ατομικής προστασίας
ΕΕ 3.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Ανάγνωση νομοθετικών εγγράφων Νομοθεσία ασφάλειας εργασίας	Ορθή βιομηχανική πρακτική Γνώση Χειρισμού μέσων ατομικής προστασίας
ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της επιχείρησης για την πρωτογενή παραγωγή.			

ΕΕ 3.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων και γλευκών – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Στοιχεία οργάνωσης και διοίκησης ποιότητας Μικροβιολογία οίνων– Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Διαχείριση Αποβλήτων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Πρότυπα διαχείρισης ποιότητας Πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων Πρότυπα διαχείρισης περιβάλλοντος Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 3.3.2: Πραγματοποιεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων και γλευκών – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία οίνων– Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Διαχείριση Αποβλήτων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Στοιχεία οργάνωσης και διοίκησης ποιότητας και επιχειρήσεων	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων και γλευκών – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία οίνων– Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία οργάνωσης και διοίκησης ποιότητας Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Διαχείριση Αποβλήτων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική) Συστήματα ιχνηλασιμότητας Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
--	--	---	---

ΚΕΛ 4

Εφαρμόζει τις ενδεδειγμένες πρακτικές οινοποίησης σε συνεργασία με τον οινολόγο/υπεύθυνο παραγωγής

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΕΕΛ 4.1: Διενεργεί την Παραλαβή σταφυλιού			
ΕΕ 4.1.1: Ελέγχει την υγιεινή κατάσταση και την ποιότητα των παραλαμβανόμενων σταφυλιών σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Χειρισμός Η/Υ Χημεία οίνων και γλευκών Χειρισμός πρώτων υλών – αρχές επεξεργασίας σταφυλιών Κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Λογισμικά προγράμματα αποθήκης Σύσταση οίνων και γλευκών Ποιοτικός έλεγχος σταφυλιών και γλευκών Χρήση λογισμικού λογιστικών φύλλων Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 4.1.2: Διεξάγει τις βασικές μετρήσεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών και του γλεύκους με τη βοήθεια του οινολόγου και ξεχωρίζει τα σταφύλια σε ποιότητες	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική	Βασικές γνώσεις αμπελουργίας Χημεία οίνων και γλευκών– Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων και γλευκών, Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Βασικές αρχές και εφαρμογές στατιστικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας/ορολογίας Στοιχεία οινολογίας	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Πλάνο δειγματοληψίας Οινολογία-Δείκτες ωρίμανσης (βιολογικός, τεχνολογικός, χρωματικός, φαινολικός, αρωματικός) – Σύσταση γλευκών Χειρισμός οργάνων ελέγχου Χρήση Η/Υ- Λογισμικού λογιστικών φύλλων
ΕΕ 4.1.3: Φροντίζει για τη μεταφορά των σταφυλιών στον κατάλληλο εξοπλισμό επεξεργασίας (σπαστήρα/αποραγγιστήρα, πιεστήριο, οινοποιητή, κλπ) και καταγράφει τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Στοιχεία ηλεκτρολογίας Χημεία οίνων και γλευκών Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία οινολογίας Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Χειρισμός μέσων μεταφοράς Χειρισμός ανυψωτικών μέσων Χειρισμός οινοποιητικού εξοπλισμού (σταφυλοδόχος, αποραγιστήριο, σπαστήρας, πιεστήριο, αντλίες, οινοποιητής, κλπ) Σύστημα ιχνηλασιμότητας Χειρισμός λογισμικού Η/Υ

ΕΕΛ 4.2: Συμμετέχει στην Επεξεργασία (Οινοποίηση) της παραγωγής			
ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει το κόστιμο, πάτημα, την παραλαβή του γλεύκους σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Στοιχεία ηλεκτρολογίας Χημεία οίνων και γλευκών Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία οινολογίας Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Χειρισμός μέσων μεταφοράς Χειρισμός ανυψωτικών μέσων Χειρισμός οινοποιητικού εξοπλισμού (σταφυλοδόχος, αποραγιστήριο, σπαστήρας, πιεστήριο, αντλίες, οινοποιητής, δεξαμενές, κλπ) Σύστημα ιχνηλασιμότητας Χειρισμός λογισμικού Η/Υ
ΕΕ 4.2.2: Παρακολουθεί την πορεία της ζύμωσης ή/και εκχύλισης του γλεύκους και του σταφυλοπολτού	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Στοιχεία ηλεκτρολογίας Χημεία οίνων και γλευκών Ανάλυση οίνων και γλευκών Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία οινολογίας Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Τεχνολογίας ζυμώσεων (γνώση των καλλιεργητικών παραμέτρων και του πως επηρεάζουν τη ζύμωση) Μέθοδοι/τεχνικές ζυμώσεων οίνων Χειρισμός μέσων μεταφοράς Χειρισμός ανυψωτικών μέσων Χειρισμός οινοποιητικού εξοπλισμού (σταφυλοδόχος, αποραγιστήριο, σπαστήρας, πιεστήριο, αντλίες, οινοποιητής, δεξαμενές, κλπ) Σύστημα ιχνηλασιμότητας Χειρισμός οργάνων ελέγχου Χειρισμός λογισμικού Η/Υ
ΕΕ 4.2.3: Πραγματοποιεί τις μεταγγίσεις, αναμίξεις, τις κατεργασίες και τη σταθεροποίηση του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Στοιχεία ηλεκτρολογίας Χημεία οίνων και γλευκών Ανάλυση οίνων και γλευκών Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία οινολογίας Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Τεχνολογίας οίνων Τεχνικές μεταγγίσεων οίνων Φυσικοχημικές μεταβολές και κατεργασίες οίνων Χειρισμός αντλιών Χειρισμός οινοποιητικού εξοπλισμού Σύστημα ιχνηλασιμότητας Χειρισμός οργάνων ελέγχου Χειρισμός λογισμικού Η/Υ
ΕΕΛ 4.3: Προετοιμάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες για τις διεργασίες παραγωγής			

ΕΕ 4.3.1: Παραλαμβάνει τις εντολές παραγωγής	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 4.3.2: Επιλέγει και εξάγει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από την αποθήκη σύμφωνα με τις οδηγίες του οινολόγου & σύμφωνα με το σύστημα της εφοδιαστικής αλυσίδας	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες συστατικών Χημεία οίνων– ιδιότητες-συστατικά Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Συστήματα Αποθήκευσης	Γνώσης ενδείξεων ημερομηνιών στις πρώτες ύλες (λήξης, ανάλωσης κατά προτίμηση, κλπ) Γνώση βέλτιστων συνθηκών διατήρησης υλών Γνώση συστημάτων διαχείριση υλικών για τρόφιμα (FIFO, FEFO , κλπ) Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 4.3.3: Αποσυσκευάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες (αν απαιτείται)	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής, Υγιεινή Τροφίμων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Εφαρμογή κατάλληλης σήμανσης σύμφωνα με τη νομοθεσία Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 4.3.4: Ζυγίζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες	Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική	Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες συστατικών Χημεία οίνων– ιδιότητες συστατικών	Γνώση ορθής χρήσης ζυγών Γνώση συστημάτων ιχνηλασιμότητας Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 4.3.5: Αναμιννύει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες	Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική	Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες συστατικών Χημεία οίνων – ιδιότητες συστατικών Τεχνολογία Οίνου	Γνώση ορθής χρήσης αναδευτήρων Μεθοδολογία ογκομέτρησης δεξαμενών Φυσικοχημικές μεταβολές και κατεργασίες οίνων Γνώση συστημάτων ιχνηλασιμότητας Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕΛ 4.4: Παρακολουθεί την ωρίμανση του οίνου			

ΕΕ 4.4.1: Φροντίζει για τη ρύθμιση των σωστών συνθηκών ωρίμανσης και παλαίωσης και τον καθαρισμό του εξοπλισμού με -κατάλληλες πρακτικές υγιεινής	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική - Υδραυλική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Χημεία οίνων – ιδιότητες συστατικών Τεχνολογία Οίνου Φυσικές και μικροβιολογικές βιολογικές ιδιότητες συστατικών Χημεία οίνων– ιδιότητες-συστατικά Υπολογισμοί	Γνώση βέλτιστων συνθηκών διατήρησης υλών Γνώση επίδρασης θερμοκρασίας και οξυγόνου στη σύσταση των οίνων Γνώση επίδραση του τύπου και είδους του ξύλου του βαρελιού στη σύσταση του οίνου Γνώση χρήσης αδρανών αερίων στην οινοποίηση Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 4.4.2: Διεξάγει και ελέγχει την αποτελεσματικότητα του φιλτραρίσματος του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική - Υδραυλική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Χημεία οίνων – ιδιότητες συστατικών Τεχνολογία Οίνου Φυσικές και μικροβιολογικές βιολογικές ιδιότητες συστατικών Χημεία οίνων– ιδιότητες-συστατικά Υπολογισμοί	Γνώση των μέσων φιλτραρίσματος για οίνους Κατανόηση της διαδικασίας προετοιμασίας των φίλτρων Γνώση των μεθόδων παρακολούθησης της διεργασίας φιλτραρίσματος Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 4.4.3: Διεξάγει την εμφιάλωση/τυποποίηση του τελικού προϊόντος με εντολή του υπευθύνου εμφιάλωσης και ελέγχει τη συσκευασία και την καταγραφή του αριθμού παρτίδας σε αυτή	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Ηλεκτρολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Στοιχεία οργάνωσης και Διοίκησης επιχειρήσεων Αγγλική γλώσσα	Στοιχεία οικονομίας και αρχές εμπορίας τροφίμων Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες διεργασίες Ορθή υγιεινή και βιομηχανική πρακτική Μηχανικές και υδραυλικές διεργασίες - ηλεκτροτεχνία Ηλεκτρονικοί υπολογιστές και συστήματα; Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Χρήση λογισμικών προγραμμάτων Γνώση των κρίσιμων σημείων της εμφιάλωσης (π.χ. ποσοστό διαλυμένου οξυγόνου στη φιάλη) Εφαρμογή συστημάτων ιχνηλασιμότητας (καταγραφή Lot No) Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΚΕΛ 5

Χειρίζεται και συντηρεί τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΕΕΛ 5.1: Χειρίζεται τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις της παραγωγής			
ΕΕ 5.1.1: Χειρίζεται τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό του οινοποιείου και συμμετέχει με προτάσεις στην επιλογή τους	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική - Υδραυλική Ηλεκτρολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες διεργασίες Μηχανικές διεργασίες – ηλεκτροτεχνία Υδραυλικές Διεργασίες Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού Ηλεκτρονικοί υπολογιστές και συστήματα; Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Μηχανική διεργασιών οινοποίησης Τεχνικές εφαρμογής οινολογικών διεργασιών Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 5.1.2: Ρυθμίζει τη λειτουργία των μηχανημάτων και του εξοπλισμού ανάλογα με τις εντολές και τις ανάγκες της παραγωγής	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική - Υδραυλική Ηλεκτρολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες διεργασίες Μηχανικές διεργασίες – ηλεκτροτεχνία Υδραυλικές Διεργασίες Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού Ηλεκτρονικοί υπολογιστές και συστήματα; Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Μηχανική διεργασιών οινοποίησης Τεχνικές εφαρμογής οινολογικών διεργασιών Χρήση λογισμικών προγραμμάτων Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΕΕ 5.1.3: Σε περίπτωση προβλήματος διακόπτει τη λειτουργία και ενημερώνει τον προϊστάμενο του	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική-Υδραυλική Ηλεκτρολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Φυσικές και Μηχανικές ιδιότητες διεργασίες Μηχανικές διεργασίες – ηλεκτροτεχνία Υδραυλικές Διεργασίες Ηλεκτρονικοί υπολογιστές και συστήματα; Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Μηχανική διεργασιών οινοποίησης Τεχνικές εφαρμογής οινολογικών διεργασιών Χρήση λογισμικών προγραμμάτων Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕΛ 5.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο-επιδιορθώσεις των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου			
ΕΕ 5.2.1: Εκτελεί το συνήθη έλεγχο, εντοπίζει και αποκαθιστά τις μικρο-βλάβες των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου και ενημερώνει τον προϊστάμενό του	Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Φυσική – Μηχανική Αγγλική γλώσσα	Υπολογισμοί Ηλεκτροτεχνία – Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 5.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος	Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Φυσική – Μηχανική Αγγλική γλώσσα	Υπολογισμοί Μηχανικές διεργασίες– Ηλεκτροτεχνία, Στοιχεία Μηχανολογικού εξοπλισμού Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 5.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις	Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Βασικά στοιχεία οικονομικών Αγγλική γλώσσα	Υπολογισμοί – Κοστολόγηση εργασιών Μηχανικές διεργασίες– Ηλεκτροτεχνία, Στοιχεία Μηχανολογικού εξοπλισμού Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Κατανόηση πιστοποιητικών προμηθευτών Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕΛ 5.3: Καθαρίζει – εξυγιαίνει τον μηχανολογικό εξοπλισμό(δεξαμενές, συσκευές, σωλήνες, βαρέλια, κλπ) και τους εσωτερικούς χώρους			

ΕΕ 5.3.1: Παρασκευάζει τα απορρυπαντικά διαλύματα σύμφωνα με τις οδηγίες εργασίας	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Διεργασίες Τροφίμων και Ποτών Χημεία οίνων Μικροβιολογία οίνων – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί	Γνώση Οινολογικών διεργασιών Κατανόηση φύλλων ασφαλείας υλικών (MSDS) και Αξιολόγηση επικινδυνότητας επεμβάσεων Εφαρμογή κανόνων παρασκευής διαλυμάτων καθαριστικών - απορρυπαντικών Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 5.3.2: Αποσυναρμολογεί, όπου απαιτείται, και εφαρμόζει τα απορρυπαντικά μέσα	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανολογικός εξοπλισμός - Διεργασίες Τροφίμων και Ποτών Τεχνολογία αλκοολούχων ποτών και τροφίμων Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Γνώση Οινολογικών διεργασιών Κατανόηση φύλλων ασφαλείας υλικών (MSDS) και Αξιολόγηση επικινδυνότητας επεμβάσεων Εφαρμογή κανόνων παρασκευής διαλυμάτων καθαριστικών - απορρυπαντικών Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 5.3.3: Ελέγχει περιοδικά την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού και της εξυγίανσης και ελέγχει για φθορές και ζημιές στα πατώματα, τοίχους και κτιριακές εγκαταστάσεις.	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανολογικός εξοπλισμός - Διεργασίες Τροφίμων και Ποτών Χημεία αλκοολούχων και τροφίμων – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων – Ορθή πρακτική υγιεινής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Γνώση Οινολογικών διεργασιών Κατανόηση φύλλων ασφαλείας υλικών (MSDS) και Αξιολόγηση επικινδυνότητας επεμβάσεων Εφαρμογή κανόνων παρασκευής διαλυμάτων καθαριστικών - απορρυπαντικών Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 5.3.4: Εφαρμόζει τις διαδικασίες καθαρισμού των χώρων	Φυσική – Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Μηχανολογικός εξοπλισμός Τεχνολογία οίνου Μικροβιολογία οίνου – Υγιεινή Τροφίμων Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Τεχνικές επιβεβαίωσης αποτελεσματικότητας καθαρισμού απολύμανση (swab test, luminimeter, black light, κλπ) Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΚΕΛ 6

Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή οίνου

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΕΕΛ 6.1: Συμμετέχει στο Ποιοτικό έλεγχο των πρώτων υλών και βοηθητικών υλών, των ενδιάμεσων και των τελικών προϊόντων υπό τον έλεγχο του οινολόγου			
ΕΕ 6.1.1: Διενεργεί οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Μέθοδοι οργανοληπτικού ελέγχου οίνου Χειρισμός οργάνων ελέγχου Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 6.1.2: Φροντίζει για τη σωστή δειγματοληψία, τη μεταφορά και την αποθήκευση των δειγμάτων σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Μέθοδοι οργανοληπτικού ελέγχου οίνου Τεχνικές δειγματοληψίας Χειρισμός οργάνων ελέγχου Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 6.1.3: Καταγράφει τις μετρήσεις/παρατηρήσεις, τηρεί το σχετικό αρχείο και ενημερώνει τον οινολόγο	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Αρχές Ποιοτικού ελέγχου Αρχές στατιστικής Υπολογισμοί Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΕΕΛ 6.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στο οινοποιείο			
ΕΕ 6.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Ανάγνωση νομοθετικών εγγράφων Νομοθεσία ασφάλειας εργασίας	Ορθή βιομηχανική πρακτική
ΕΕ 6.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί -με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Ανάγνωση νομοθετικών εγγράφων Νομοθεσία ασφάλειας εργασίας	Ορθή βιομηχανική πρακτική Γνώση Χειρισμού μέσων ατομικής προστασίας
ΕΕ 6.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση)	Ανάγνωση νομοθετικών εγγράφων Νομοθεσία ασφάλειας εργασίας	Ορθή βιομηχανική πρακτική Γνώση Χειρισμού μέσων ατομικής προστασίας
ΕΕΛ 6.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της επιχείρησης στη μεταποίηση			

ΕΕ 6.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων και γλευκών – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία οίνων– Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Διαχείριση Αποβλήτων Στοιχεία οργάνωσης και διοίκησης ποιότητας Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Πρότυπα διαχείρισης ποιότητας Πρότυπα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων Πρότυπα διαχείρισης περιβάλλοντος Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 6.3.2: Υποστηρίζει την εκπαίδευση του προσωπικού, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων και γλευκών – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία οίνων– Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Διαχείριση Αποβλήτων Στοιχεία οργάνωσης και διοίκησης ποιότητας και επιχειρήσεων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΕΕ 6.3.3: Διενεργεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων, φροντίζει για την διαχείριση των απόβλητων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Χημεία οίνων και γλευκών – Ποιοτικός έλεγχος – Ανάλυση οίνων, ποτών, τροφίμων Μικροβιολογία οίνων– Υγιεινή Τροφίμων Υπολογισμοί Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Διαχείριση Αποβλήτων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Στοιχεία οργάνωσης και διοίκησης ποιότητας	Νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική) Συστήματα ιχνηλασιμότητας Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 6.3.4: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Νομοθεσία Τροφίμων Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Στοιχεία διαχείρισης ποιότητας και υγιεινής τροφίμων – Αρχές εμπορίας τροφίμων – Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Κώδικας τροφίμων και ποτών, νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική) Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Στοιχεία οργάνωσης και διοίκησης ποιότητας	Νομοθεσία αλκοολούχων (εθνική και κοινοτική) Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΚΕΛ 7

Χειρίζεται το απόθεμα, την παραγγελιοληψία και την εκτέλεση των παραγγελιών

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΕΕΛ 7.1: Διαχειρίζεται και αποθηκεύει τις πρώτες και τις βοηθητικές ύλες τα ενδιάμεσα και τα τελικά, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής			
ΕΕ 7.1.1: Ελέγχει και καταγράφει τις παραλαβές (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης, θερμοκρασίες διατήρησης, κλπ)	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά Χημεία Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Χειρισμός Η/Υ Αρχές Οινολογίας Παραγωγή οίνου Χημεία οίνου – σύσταση πρώτων υλών Χειρισμός πρώτων υλών – αρχές επεξεργασίας πρώτων υλών οίνου και αλκοολούχων ποτών Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Λογισμικά προγράμματα αποθήκης Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 7.1.2: Αποθηκεύει τα προϊόντα στις κατάλληλες συνθήκες και ενημερώνει τον προϊστάμενο του	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική, Ηλεκτρισμός Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες - ηλεκτροτεχνία Κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής, Μικροβιολογία Τροφίμων Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ανυψωτικές εγκαταστάσεις Συντήρηση τροφίμων Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΕΕ 7.1.3: Παρακολουθεί και καταγράφει τη χρήση/ανάλωση των υλών (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης)	Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Χειρισμός Η/Υ Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας Ορθή πρακτική υγιεινής	Χρήση Λογισμικού – Προγράμματα διαχείρισης εφοδιαστικής αλυσίδας Συστήματα ιχνηλασιμότητας Στοιχειώδεις γνώσεις Ξενόγλωσσας γλώσσας
ΕΕΛ 7.2: Προετοιμάζει τις παραγγελίες/αποστολές των προϊόντων			
ΕΕ 7.2.1: Παραλαμβάνει τις εντολές εκτέλεσης παραγγελίας	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Χειρισμός Η/Υ	Λογισμικά προγράμματα αποθήκης
ΕΕ 7.2.2: Εξάγει από τις αποθήκες τα προϊόντα	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αρχές μηχανικής και Ηλεκτρολογίας Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Υλικά κατάλληλα για συσκευασία	Γνώσεις χειρισμού ανυψωτικών και μεταφορικών μέσων
ΕΕ 7.2.3: Παραδίδει τα προϊόντα στα αρμόδια τμήματα και στους πελάτες	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αρχές μηχανικής και Ηλεκτρολογίας Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών και εμπορικών εγγράφων Γνώσεις εμπορικής επικοινωνίας	Γνώσεις χειρισμού ανυψωτικών και μεταφορικών μέσων
ΕΕΛ 7.3: Προβαίνει στην Παραλαβή επιστροφών			
ΕΕ 7.3.1: Παραλαμβάνει τα επιστρεφόμενα προϊόντα	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική - Μηχανική Χημεία Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Μηχανικές διεργασίες Τεχνολογία οίνου Ορθή πρακτική υγιεινής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Συνθήκες συντήρηση οίνων Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 7.3.2: Αποθηκεύει τα επιστρεφόμενα προϊόντα ή τα προωθεί για καταστροφή	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Αγγλική γλώσσα	Ανάγνωση τεχνικών εγγράφων Ορθή πρακτική υγιεινής Ορθή βιομηχανική πρακτική Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Συστήματα Ιχνηλασιμότητας Συνθήκες συντήρηση οίνων Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 7.3.3: Ενημερώνει τον προϊστάμενο παραγωγής και τα σχετικά αρχεία	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Μαθηματικά – Πρακτική αριθμητική Αγγλική γλώσσα	Χειρισμός Η/Υ Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Χρήση Λογισμικού – Προγράμματα διαχείρισης αποθήκης

ΚΕΛ 8

Εκπαιδεύει το νέο προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες), ενημερώνει τους επισκέπτες και φροντίζει για την προστασία της ιδιοκτησίας της επιχείρησης (εξοπλισμού, εγκαταστάσεων καθώς και της πνευματικής ιδιοκτησίας)

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΕΕΛ 8.1: Εκπαιδεύει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στο αντικείμενο εργασίας του τμήματος του			
ΕΕ 8.1.1: Ενημερώνει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) για τη γραμμή παραγωγής	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Αρχές διοίκησης προσωπικού Φυσική – Μηχανική - Ηλεκτρισμός Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές εκπαίδευσης Μηχανικές διεργασίες – Ηλεκτροτεχνία – Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού Τεχνολογία οίνου Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 8.1.2: Τοποθετεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στις θέσεις εργασίας	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Αρχές διοίκησης προσωπικού Φυσική – Μηχανική - Ηλεκτρισμός Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Μηχανικές διεργασίες – Ηλεκτροτεχνία – Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού Τεχνολογία οίνου Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

ΕΕ 8.1.3: Αξιολογεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες- εποχιακό προσωπικό) για την απόκτηση δεξιοτήτων, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Φυσική – Μηχανική - Ηλεκτρισμός Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Μηχανικές διεργασίες – Ηλεκτροτεχνία – Στοιχεία μηχανολογικού εξοπλισμού Τεχνολογία οίνου Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Αρχές διοίκησης προσωπικού Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕΛ 8.2: Ξεναγεί τους επισκέπτες και επιδεικνύει τα νέα προϊόντα			
ΕΕ 8.2.1: Υποδέχεται τους επισκέπτες και τους ενημερώνει για τους κανόνες υγιεινής που εφαρμόζονται στην επιχείρηση	Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές διοίκησης και δημόσιες σχέσης Στοιχεία Μηχανολογικού εξοπλισμού Τεχνολογία οίνου Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Οργανοληπτικός έλεγχος οίνου Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 8.2.2: Καθοδηγεί τους επισκέπτες στους χώρους παραγωγής και φροντίζει για την ασφαλή ξενάγησής τους.	Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές διοίκησης και δημόσιες σχέσης Στοιχεία Μηχανολογικού εξοπλισμού Τεχνολογία οίνου Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Οργανοληπτικός έλεγχος οίνου Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 8.2.3: Απαντά σε βασικά ερωτήματα των επισκεπτών	Φυσική - Μηχανική Χημεία Βιολογία Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές διοίκησης και δημόσιες σχέσης Στοιχεία Μηχανολογικού εξοπλισμού Τεχνολογία οίνου Μικροβιολογία – Υγιεινή Τροφίμων Ορθής Υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕΛ 8.3: Συμβάλλει στην κατάρτιση του προγράμματος επισκέψεων σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής			

ΕΕ 8.3.1: Παραλαμβάνει τα αιτήματα για τις επισκέψεις	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές διοίκησης και δημόσιες σχέσης Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 8.3.2: Κοινοποιεί τα αιτήματα στον προϊστάμενο του για την έγκρισή τους	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές διοίκησης και δημόσιες σχέσης Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία
ΕΕ 8.3.3: Προτείνει τις ημερομηνίες επισκέψεων	Ελληνική Γλώσσα (γραφή και ανάγνωση) Αγγλική γλώσσα	Βασικές αρχές διοίκησης και δημόσιες σχέσης Στοιχειώδεις γνώσεις αγγλικής γλώσσας	Ξενόγλωσση τεχνική ορολογία

Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕQF			
	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ:	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙΤΛΟΣ:	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8 ΕΠΙΠΕΔΑ ΕQF	4		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ - ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
ΚΕΛ 1: Εφαρμόζει τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου για την παραγωγή σταφυλιών	ΕΕΛ 1.1: Εφαρμόζει τις οδηγίες εγκατάστασης νέου αμπελώνα	ΕΕ 1.1.1: Προετοιμάζει κατάλληλα το έδαφος για φύτευση	Προγραμματισμός ενεργειών Διαχείριση υλικών πόρων Εφαρμογή οδηγιών και προδιαγραφών Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας Ομαδική εργασία (team working) Πρακτικές αμπελουργίας Οργανωτική ικανότητα	Φυσική αντοχή Κινητικότητα Χωροαντιληπτική ικανότητα
		ΕΕ 1.1.2: Διενεργεί τη φύτευση		
		ΕΕ 1.1.3: Συμμετέχει στον πολλαπλασιασμό των καλλιεργούμενων φυτών		
	ΕΕΛ 1.2: Επιμελείται των καλλιεργητικών φροντίδων της αμπέλου	ΕΕ 1.2.1: Αναγνωρίζει τις ποικιλίες και τα στάδια ανάπτυξης της αμπέλου	Προγραμματισμός ενεργειών Διαχείριση υλικών πόρων Εφαρμογή οδηγιών και προδιαγραφών Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας Ομαδική εργασία (team working)	Φυσική αντοχή Κινητικότητα
		ΕΕ 1.2.2: Κατανοεί τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει (άρδευση εδάφους, λίπανση, κλπ)	Κριτική σκέψη Γραπτή και προφορική επικοινωνία Πρακτικές αμπελουργίας	
		ΕΕ 1.2.3: Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή ανάπτυξη του φυτού (κλάδεμα, ξεφύλλισμα, κλπ)	Κριτική σκέψη Προγραμματισμός ενεργειών Διαχείριση υλικών πόρων	Λεπτή κινητικότητα Τεχνική ικανότητα στις αμπελουργικές εργασίες (επιδεξιότητα) Χωροαντιληπτική ικανότητα

	ΕΕΛ 1.3: Επεμβαίνει σε θέματα φυτοπροστασίας και αντιμετώπισης ασθενειών των φυτών	ΕΕ 1.3.1: Αναγνωρίζει τις κυριότερες ασθένειες της αμπέλου, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει στην καταπολέμηση.	Κριτική σκέψη Εφαρμογή οδηγιών και προδιαγραφών Γραπτή και προφορική επικοινωνία Πρακτικές αμπελουργίας Προγραμματισμός ενεργειών Διαχείριση υλικών πόρων Εφαρμογή οδηγιών και προδιαγραφών Οργανωτική δεξιότητα Επίλυση προβλημάτων	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)
		ΕΕ 1.3.2: Συνεργάζεται με εξειδικευμένους επιστήμονες (οινολόγους, γεωπόνους, κ.α.) για την επιλογή των κατάλληλων μεθόδων και φυτοπροστατευτικών ουσιών ανάλογα με το βαθμό που θα επηρεάσουν το τελικό προϊόν		
		ΕΕ 1.3.3: Υλοποιεί τις ενέργειες φυτοπροστασίας & αντιμετώπισης ασθενειών σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλούς χρήσης των γεωργικών ουσιών και φαρμάκων και καταγράφει τη χρήση τους		

ΚΕΛ 2: Επιλέγει και συμμετέχει στην εγκατάσταση και στη συντήρηση των απαραίτητων για τις ανάγκες της επιχείρησης γεωργικών μηχανημάτων/εξοπλισμού καθώς και των εγκαταστάσεων και κατασκευών	ΕΕΛ 2.1 Επιλέγει τα κατάλληλα για την εκμετάλλευση γεωργικά εργαλεία, μηχανήματα και εξοπλισμό	ΕΕ 2.1.1: Αναγνωρίζει και επιλέγει τα γεωργικά μηχανήματα και τον εξοπλισμό για χρήση στην επιχείρηση	Διαχείριση υλικών πόρων και εξοπλισμών Εφαρμογή κανόνων ασφαλείας Χρήση εξοπλισμών	Τεχνική ικανότητα στον χειρισμό μηχανημάτων και εξοπλισμού Χωροαντιληπτική ικανότητα
		ΕΕ 2.1.2: Γνωρίζει και εφαρμόζει τα κατάλληλα μέτρα και τους κανόνες ασφαλείας		
		ΕΕ 2.1.3: Εκπαιδεύεται και λειτουργεί τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό για την καλλιέργεια		
	ΕΕΛ 2.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο επιδιορθώσεις των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού	ΕΕ 2.2.1: Εντοπίζει και αποκαθιστά βλάβες των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού	Επίλυση προβλημάτων Κρίση Διαχείριση πελατών Γραπτή και προφορική επικοινωνία Προγραμματισμός Διαχείριση διαφωνίας Πρακτικές κοστολόγησης και υπολογισμών Ταξινόμηση και Αρχαιοθέτηση	Αριθμητική ικανότητα Χωροαντιληπτική ικανότητα Τεχνική ικανότητα στον χειρισμό μηχανημάτων και εξοπλισμού
		ΕΕ 2.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος		
		ΕΕ 2.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις		
		ΕΕ 2.2.4: Καθαρίζει και απολυμαίνει τον χώρο και συνεργάζεται με τα συνεργεία εντομοκτονίας / μυοκτονίας.		

	ΕΕΛ 2.3: Επιλέγει τις κατάλληλες για την καλλιέργεια της αμπέλου εγκαταστάσεις και κατασκευές, συμμετέχει στο σχεδιασμό τους και παρακολουθεί την κατασκευή και λειτουργία τους	ΕΕ 2.3.1: Γνωρίζει τα βασικά στοιχεία σχεδιασμού αμπελώνων	Συνεργατικότητα Εφαρμογή κανόνων, οδηγιών και προδιαγραφών Παρακολούθηση έλεγχος Προγραμματισμός Διαχείριση πόρων και υλικών Κριτική σκέψη Πρωτοβουλία	Χωρο – αντιληπτική ικανότητα Τεχνική ικανότητα Δημιουργική ικανότητα
		ΕΕ 2.3.2: Σε συνεργασία με τον υπεύθυνο της επιχείρησης επιλέγει, εφαρμόζει και συντηρεί τα συστήματα άρδευσης και χειρισμού του εδάφους		
		ΕΕ 2.3.3: Γνωρίζει τους τύπους στήριξης και προστασίας των πρέμνων, τον τρόπο ανάρτησης, τα υλικά κάλυψης, τον σχεδιασμό και την εγκατάσταση τους		

ΚΕΛ 3: Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή σταφυλιών.	ΕΕΛ 3.1: Παρακολουθεί την πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών	ΕΕ 3.1.1: Πραγματοποιεί τη δειγματοληψία και μέτρηση των χαρακτηριστικών του σταφυλιού (οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας) και καταγράφει τα σχετικά στοιχεία ΕΕ 3.1.2: Φροντίζει υπό τις οδηγίες του οινολόγου και του γεωπόνου τρύγηση των σταφυλιών ΕΕ 3.1.3: Φροντίζει για τη σωστή μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο σε κατάλληλες συνθήκες για την αποφυγή υποβάθμισης της ποιότητάς τους	Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών Εφαρμογή κανόνων ποιότητας Καταγραφή και αρχειοθέτηση Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων Προγραμματισμός Διαχείριση χρόνου Κρίση και λήψη απόφασης Προγραμματισμός ενεργειών Ανάθεση εργασιών	Χωροαντιληπτική ικανότητα
	ΕΕΛ 3.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στον αμπελώνα	ΕΕ 3.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος) ΕΕ 3.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί σωστά και με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας ΕΕ 3.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του	Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών Επίβλεψη εφαρμογής κανόνων υγιεινής και ασφάλειας Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων Έλεγχος - Παρακολούθηση Συντονισμός ομάδας Προφορική επικοινωνία Τεχνικές ομάδας Γραπτή και προφορική επικοινωνία Κοινωνική αντίληψη Επίλυση προβλημάτων	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)
	ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της επιχείρησης στην πρωτογενή παραγωγή.	ΕΕ 3.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών ΕΕ 3.3.2: Πραγματοποιεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνεται για τις	Επίλυση προβλημάτων Πρωτοβουλία Κρίση και λήψη απόφασης Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων Έλεγχος - Παρακολούθηση Γραπτή και προφορική επικοινωνία Αναζήτηση και Διαχείριση πληροφορίας	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)

		αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης	Βασική πρακτική χρήσης internet Χρήση Η/Υ Αυτοεκπαίδευση	
--	--	---	--	--

ΚΕΛ 4: Εφαρμόζει τις ενδεδειγμένες πρακτικές οινοποίησης σε συνεργασία με τον οινολόγο/υπεύθυνο παραγωγής	ΕΕΛ 4.1: Διενεργεί την Παραλαβή σταφυλιού	ΕΕ 4.1.1: Ελέγχει την υγιεινή κατάσταση και την ποιότητα των παραλαμβανόμενων σταφυλιών σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου	Εφαρμογή κανόνων, προδιαγραφών και οδηγιών Έλεγχος - Παρακολούθηση Επίλυση προβλημάτων Κρίση και λήψη απόφασης	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα) Αριθμητική ικανότητα Τεχνική ικανότητα
		ΕΕ 4.1.2: Διεξάγει τις βασικές μετρήσεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών και του γλεύκους με τη βοήθεια του οινολόγου και ξεχωρίζει τα σταφύλια σε ποιότητες	Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση Συμπλήρωση ειδικών εντύπων Προγραμματισμός ενεργειών Οργανωτική δεξιότητα Αμπελουργικές πρακτικές	
		ΕΕ 4.1.3: Φροντίζει για τη μεταφορά των σταφυλιών στον κατάλληλο εξοπλισμό επεξεργασίας (σπαστήρα/αποραγγιστήρα, πιεστήριο, οινοποιητή, κλπ) και καταγράφει τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας		
	ΕΕΛ 4.2: Συμμετέχει στην Επεξεργασία (Οινοποίηση) της παραγωγής	ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει το κόψιμο, πάτημα, την παραλαβή του γλεύκους σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	Εφαρμογή κανόνων, προδιαγραφών και οδηγιών Έλεγχος - Παρακολούθηση Επίλυση προβλημάτων Αμπελουργικές πρακτικές	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα) Τεχνική ικανότητα
		ΕΕ 4.2.2: Παρακολουθεί την πορεία της ζύμωσης ή/και εκχύλισης του γλεύκους και του σταφυλοπολτού		
		ΕΕ 4.2.3: Πραγματοποιεί τις μεταγγίσεις, αναμίξεις, τις κατεργασίες και τη σταθεροποίηση του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου		

	ΕΕΛ 4.3: Προετοιμάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες για τις διεργασίες παραγωγής	ΕΕ 4.3.1: Παραλαμβάνει τις εντολές παραγωγής	Εφαρμογή κανόνων, προδιαγραφών και οδηγιών Διαχείριση πόρων (υλικών) Οργανωτική δεξιότητα Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση (αποθήκευση)	
		ΕΕ 4.3.2: Επιλέγει και εξάγει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από την αποθήκη σύμφωνα με τις οδηγίες του οινολόγου & σύμφωνα με το σύστημα της εφοδιαστικής αλυσίδας		
		ΕΕ 4.3.3: Αποσυσκευάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες (αν απαιτείται)		
		ΕΕ 4.3.4: Ζυγίζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες		
		ΕΕ 4.3.5: Αναμιγνύει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες		
	ΕΕΛ 4.4: Παρακολουθεί την ωρίμανση του οίνου	ΕΕ 4.4.1: Φροντίζει για τη ρύθμιση των σωστών συνθηκών ωρίμανσης και παλαιώσης και τον καθαρισμό του εξοπλισμού με -κατάλληλες πρακτικές υγιεινής	Εφαρμογή κανόνων, προδιαγραφών και οδηγιών υγιεινής Παρακολούθηση και έλεγχος	
		ΕΕ 4.4.2: Διεξάγει και ελέγχει την αποτελεσματικότητα του φιλτραρίσματος του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου		
		ΕΕ 4.4.3: Διεξάγει την εμφιάλωση/τυποποίηση του τελικού προϊόντος με εντολή του υπευθύνου εμφιάλωσης και ελέγχει τη συσκευασία και την καταγραφή του αριθμού παρτίδας σε αυτή		

ΚΕΛ 5: Χειρίζεται και συντηρεί τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις του οινοποιείου	ΕΕΛ 5.1: Χειρίζεται τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις της παραγωγής	ΕΕ 5.1.1: Χειρίζεται τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό του οινοποιείου και συμμετέχει με προτάσεις στην επιλογή τους	Εφαρμογή κανόνων, προδιαγραφών και οδηγιών Χειρισμός εξοπλισμού Κρίση και λήψη απόφασης	Χωρο αντιληπτική ικανότητα Τεχνική ικανότητα
		ΕΕ 5.1.2: Ρυθμίζει τη λειτουργία		

		των μηχανημάτων και του εξοπλισμού ανάλογα με τις εντολές και τις ανάγκες της παραγωγής		
		ΕΕ 5.1.3: Σε περίπτωση προβλήματος διακόπτει τη λειτουργία και ενημερώνει τον προϊστάμενο του		
	ΕΕΛ 5.2: Συντηρεί και προβαίνει σε μικρο-επιδιορθώσεις των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου	ΕΕ 5.2.1: Εκτελεί το συνήθη έλεγχο, εντοπίζει και αποκαθιστά τις μικρο-βλάβες των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου και ενημερώνει τον προϊστάμενό του ΕΕ 5.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος ΕΕ 5.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις	Εφαρμογή κανόνων, προδιαγραφών και οδηγιών Χειρισμός εξοπλισμού Πρωτοβουλία Προφορική επικοινωνία Συνεργατικότητα Επίλυση προβλημάτων Βασικές πρακτικές κοστολόγησης	Χωρο αντιληπτική ικανότητα Τεχνική ικανότητα Αριθμητική ικανότητα
	ΕΕΛ 5.3: Καθαρίζει – εξυγιαίνει τον μηχανολογικό εξοπλισμό(δεξαμενές, συσκευές, σωλήνες, βαρέλια, κλπ) και τους εσωτερικούς χώρους	ΕΕ 5.3.1: Παρασκευάζει τα απορρυπαντικά διαλύματα σύμφωνα με τις οδηγίες εργασίας ΕΕ 5.3.2: Αποσυναρμολογεί, όπου απαιτείται, και εφαρμόζει τα απορρυπαντικά μέσα ΕΕ 5.3.3: Ελέγχει περιοδικά την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού και της εξυγίανσης ΕΕ 5.3.4: Εφαρμόζει τις διαδικασίες καθαρισμού των χώρων	Εφαρμογή κανόνων, προδιαγραφών και οδηγιών Χειρισμός εξοπλισμού Έλεγχος – παρακολούθηση Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών υγιεινής και ασφάλειας Κρίση και λήψη απόφασης Προφορική επικοινωνία	Τεχνική ικανότητα Χωρο αντιληπτική ικανότητα

ΚΕΛ 6: Πραγματοποιεί εργασίες για τη Διαχείριση Ασφάλειας & Ποιότητας στην παραγωγή οίνου	ΕΕΛ 6.1: Συμμετέχει στο Ποιοτικό έλεγχο των πρώτων υλών και βοηθητικών υλών, των ενδιάμεσων και των τελικών προϊόντων υπό τον έλεγχο του οινολόγου	ΕΕ 6.1.1: Διενεργεί οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας ΕΕ 6.1.2: Φροντίζει για τη σωστή δειγματοληψία, τη μεταφορά και την αποθήκευση των δειγμάτων σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου	Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών Εφαρμογή κανόνων ποιότητας Καταγραφή και αρχειοθέτηση Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων Προγραμματισμός Διαχείριση χρόνου Κρίση και λήψη απόφασης	Χωροαντιληπτική ικανότητα Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)
---	---	---	--	---

		ΕΕ 6.1.3: Καταγράφει τις μετρήσεις/παρατηρήσεις, τηρεί το σχετικό αρχείο και ενημερώνει τον οινολόγο	Προγραμματισμός ενεργειών Ανάθεση εργασιών	
	ΕΕΛ 6.2: Μεριμνά για την ασφαλή εκτέλεση των εργασιών και την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) στο οينوποιείο	ΕΕ 6.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος) ΕΕ 6.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί -με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας ΕΕ 6.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του	Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών Επίβλεψη εφαρμογής κανόνων υγιεινής και ασφάλειας Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων Έλεγχος - Παρακολούθηση Συντονισμός ομάδας Προφορική επικοινωνία Τεχνικές ομάδας Γραπτή και προφορική επικοινωνία Κοινωνική αντίληψη Επίλυση προβλημάτων	Τεχνική ικανότητα Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)
	ΕΕΛ 6.3: Συμμετέχει στην εφαρμογή/τήρηση των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, ασφάλειας τροφίμων, περιβάλλοντος, πιστοποίησης προϊόντων κ.α. της μεταποίησης	ΕΕ 6.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών ΕΕ 6.3.2: Υποστηρίζει την εκπαίδευση του προσωπικού, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης ΕΕ 6.3.3: Διενεργεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων, φροντίζει για την διαχείριση των απόβλητων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων ΕΕ 6.3.4: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης	Επίλυση προβλημάτων Πρωτοβουλία Κρίση και λήψη απόφασης Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων Έλεγχος - Παρακολούθηση Γραπτή και προφορική επικοινωνία Αναζήτηση και Διαχείριση πληροφορίας Βασική πρακτική χρήσης internet Χρήση Η/Υ Αυτοεκπαίδευση Χειρισμός Εξοπλισμού	Τεχνική ικανότητα Κινητικότητα Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)

ΚΕΛ 7: Χειρίζεται το απόθεμα, την παραγγελιοληψία και την εκτέλεση των παραγγελιών	ΕΕΛ 7.1: Διαχειρίζεται και αποθηκεύει τις πρώτες και τις βοηθητικές ύλες τα ενδιάμεσα και τα τελικά, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	ΕΕ 7.1.1: Ελέγχει και καταγράφει τις παραλαβές (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης, θερμοκρασίες διατήρησης, κλπ)	Διαχείριση υλικών πόρων και εξοπλισμών Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση Συμπλήρωση εντύπων Διαχείριση χρόνου Προγραμματισμός ενεργειών Οργανωτική δεξιότητα Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών Γραπτή και προφορική επικοινωνία Χρήση Υπολογιστή	Τεχνική ικανότητα Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)
		ΕΕ 7.1.2: Αποθηκεύει τα προϊόντα στις κατάλληλες συνθήκες και ενημερώνει τον προϊστάμενο του		
		ΕΕ 7.1.3: Παρακολουθεί και καταγράφει τη χρήση/ανάλωση των υλών (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης)		
	ΕΕΛ 7.2: Προετοιμάζει τις παραγγελίες/αποστολές των προϊόντων	ΕΕ 7.2.1: Παραλαμβάνει τις εντολές εκτέλεσης παραγγελίας	Προγραμματισμός και Οργάνωση εργασιών Βασικές πρακτικές αποθήκης Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων Χρήση Η/Υ Οργανωτική δεξιότητα Διαχείριση χρόνου Προφορική και γραπτή επικοινωνία	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)
		ΕΕ 7.2.2: Εξάγει από τις αποθήκες τα προϊόντα		
		ΕΕ 7.2.3: Παραδίδει τα προϊόντα στα αρμόδια τμήματα και στους πελάτες		
ΕΕΛ 7.3: Προβαίνει στην Παραλαβή επιστροφών		ΕΕ 7.3.1: Παραλαμβάνει τα επιστρεφόμενα προϊόντα	Προγραμματισμός και Οργάνωση εργασιών Βασικές πρακτικές αποθήκης Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων Χρήση Η/Υ Οργανωτική δεξιότητα Διαχείριση χρόνου Προφορική και γραπτή επικοινωνία Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)
		ΕΕ 7.3.2: Αποθηκεύει τα επιστρεφόμενα προϊόντα ή τα προωθεί για καταστροφή		
		ΕΕ 7.3.3: Ενημερώνει τον προϊστάμενο παραγωγής και τα σχετικά αρχεία		

ΚΕΛ 8: Εκπαιδεύει το νέο προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες), ενημερώνει τους επισκέπτες και	ΕΕΛ 8.1: Εκπαιδεύει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στο αντικείμενο εργασίας του τμήματος του	ΕΕ 8.1.1: Ενημερώνει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) για τη γραμμή παραγωγής	Προφορική επικοινωνία Διαχείριση ομάδας Επικοινωνιακές πρακτικές Προγραμματισμός ενεργειών Ανάθεση εργασιών	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα) Δημιουργική ικανότητα
		ΕΕ 8.1.2: Τοποθετεί τους		

φροντίζει για την προστασία της ιδιοκτησίας της επιχείρησης (εξοπλισμού, εγκαταστάσεων καθώς και της πνευματικής ιδιοκτησίας)		νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στις θέσεις εργασίας	Βασικές πρακτικές διοίκησης Κρίση και λήψη απόφασης Βασικές πρακτικές αξιολόγησης Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	
		ΕΕ 8.1.3: Αξιολογεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες- εποχιακό προσωπικό) για την απόκτηση δεξιοτήτων, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης		
	ΕΕΛ 8.2: Ξεναγεί τους επισκέπτες και επιδεικνύει τα νέα προϊόντα	ΕΕ 8.2.1: Υποδέχεται τους επισκέπτες και τους ενημερώνει για τους κανόνες υγιεινής που εφαρμόζονται στην επιχείρηση	Προφορική επικοινωνία Βασικές πρακτικές ενημέρωσης και επικοινωνίας Κοινωνική δεξιότητα Οργανωτική ικανότητα Κρίση και λήψη απόφασης	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα) Λεκτική ικανότητα Δημιουργική ικανότητα
		ΕΕ 8.2.2: Καθοδηγεί τους επισκέπτες στους χώρους παραγωγής		
		ΕΕ 8.2.3: Απαντά σε βασικά ερωτήματα των επισκεπτών		
	ΕΕΛ 8.3: Συμβάλλει στην κατάρτιση του προγράμματος επισκέψεων σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής	ΕΕ 8.3.1: Παραλαμβάνει τα αιτήματα για τις επισκέψεις	Γραπτή και προφορική επικοινωνία Πρωτοβουλία Κρίση και λήψη απόφασης Προγραμματισμός ενεργειών	Ταχύτητα και ακρίβεια αντίληψης (υπαλληλική ικανότητα)
		ΕΕ 8.3.2: Κοινοποιεί τα αιτήματα στον προϊστάμενο του για την έγκρισή τους		
		ΕΕ 8.3.3: Προτείνει τις ημερομηνίες επισκέψεων		

ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ»

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται εναλλακτικές διαδρομές μάθησης κατά επάγγελμα και ειδικότητα.

Οι παρακάτω διαδρομές δείχνουν (με βάση τη σειρά που αναφέρονται) τις εναλλακτικές επιλογές ως προς τα βήματα που μπορεί να ακολουθήσει κάποιος για να αποκτήσει τα απαιτούμενα προσόντα άσκησης του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ	ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ		
ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ - ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ	1 ^η Διαδρομή	Υποχρεωτική εκπαίδευση σε συνδυασμό με πέντε (5) έτη συναφούς επαγγελματικής εμπειρίας και σεμινάρια συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης (ΣΕΚ).
	2 ^η Διαδρομή	Γενική Λυκειακή εκπαίδευση ή Δευτεροβάθμια επαγγελματική εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΕ Β ΚΥΚΛΟΥ) χωρίς συναφές πτυχίο σε συνδυασμό με τρία (3) έτη συναφούς επαγγελματικής εμπειρίας και σεμινάρια συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης (ΣΕΚ).
	3 ^η Διαδρομή	Δευτεροβάθμια επαγγελματική εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΕ Β ΚΥΚΛΟΥ) με συναφές πτυχίο σε συνδυασμό με δύο (2) έτη συναφούς επαγγελματικής εμπειρίας – σεμινάρια συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης (ΣΕΚ).
	4 ^η Διαδρομή	Μεταδευτεροβάθμια κατάρτιση ΙΕΚ συναφούς ειδικότητας σε συνδυασμό με ένα (1) έτος συναφούς επαγγελματικής εμπειρίας.
	5 ^η Διαδρομή	Μεταδευτεροβάθμια κατάρτιση ΙΕΚ στην ειδικότητα «Τεχνικός αμπελουργίας – οινοποιίας».

ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: «ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ»

Στους πίνακες που ακολουθούν καταγράφονται οι ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των γνώσεων και των δεξιοτήτων σε επίπεδο επιμέρους επαγγελματικών λειτουργιών. Ειδικότερα, οι ικανότητες μπορούν να εκτιμηθούν αποκλειστικά με την εφαρμογή σταθμισμένων και αξιόπιστων εργαλείων. Διεθνώς για το σκοπό αυτό έχουν αναπτυχθεί διάφορα ψυχομετρικά εργαλεία (τεστ ικανοτήτων). Ενδεικτικά τεστ ικανοτήτων είναι τα εξής: Differential Aptitude Test (DAT) και του General Aptitude Test Battery (GATB), Comprehensive Ability Battery (CAB), SRA Mechanical Aptitude, Minnesota Paper Form Board.

Ε.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	ΕΕ 1.1.1: Προετοιμάζει κατάλληλα το έδαφος για φύτευση	X	X	X	X		X		
		ΕΕ 1.1.2: Διενεργεί τη φύτευση		X	X	X		X		
		ΕΕ 1.1.3: Συμμετέχει στον πολλαπλασιασμό των καλλιεργούμενων φυτών		X	X	X		X		
	ΕΕΛ 1.2	ΕΕ 1.2.1: Αναγνωρίζει τις ποικιλίες και τα στάδια ανάπτυξης της αμπέλου	X	X	X	X		X		
		ΕΕ 1.2.2: Κατανοεί τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει (άρδευση εδάφους, λίπανση, κλπ)		X	X	X		X		
		ΕΕ 1.2.3: Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή ανάπτυξη του φυτού (κλάδεμα, ξεφύλλισμα, κλπ)		X	X	X		X		
	ΕΕΛ 1.3	ΕΕ 1.3.1: Αναγνωρίζει τις κυριότερες ασθένειες της αμπέλου, ενημερώνει τον προϊστάμενο του και επεμβαίνει στην καταπολέμηση.	X	X	X	X		X		
		ΕΕ 1.3.2: Συνεργάζεται με εξειδικευμένους επιστήμονες	X	X	X	X				

	(οινολόγους, γεωπόνους, κ.α.) για την επιλογή των κατάλληλων μεθόδων και φυτοπροστατευτικών ουσιών ανάλογα με το βαθμό που θα επηρεάσουν το τελικό προϊόν								
	ΕΕ 1.3.3: Υλοποιεί τις ενέργειες φυτοπροστασίας & αντιμετώπισης ασθενειών σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλούς χρήσης των γεωργικών ουσιών και φαρμάκων και καταγράφει τη χρήση τους	X	X	X	X				

ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	ΕΕ 2.1.1: Αναγνωρίζει και επιλέγει τα γεωργικά μηχανήματα και τον εξοπλισμό για χρήση στην επιχείρηση	X	X	X	X		X	X	
		ΕΕ 2.1.2: Γνωρίζει και εφαρμόζει τα κατάλληλα μέτρα και τους κανόνες ασφαλείας	X	X	X	X				
		ΕΕ 2.1.3: Εκπαιδεύεται και λειτουργεί τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό για την καλλιέργεια	X	X	X	X		X	X	
	ΕΕΛ 2.2	ΕΕ 2.2.1: Εντοπίζει και αποκαθιστά βλάβες των γεωργικών μηχανημάτων και του εξοπλισμού	X	X	X	X		X	X	
		ΕΕ 2.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος	X	X	X	X				
		ΕΕ 2.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις	X	X	X	X				
		ΕΕ 2.2.4: Καθαρίζει και απολυμαίνει τον χώρο και συνεργάζεται με τα συνεργεία εντομοκτονίας / μυοκτονίας.	X	X	X	X		X		
	ΕΕΛ 2.3	ΕΕ 2.3.1: Γνωρίζει τα βασικά στοιχεία σχεδιασμού αμπελώνων	X	X	X	X				
		ΕΕ 2.3.2: Σε συνεργασία με τον υπεύθυνο της επιχείρησης επιλέγει, εφαρμόζει και συντηρεί τα συστήματα άρδευσης και χειρισμού του εδάφους	X	X	X	X				
		ΕΕ 2.3.3: Γνωρίζει τους τύπους στήριξης και προστασίας των πρέμνων, τον τρόπο ανάρτησης, τα υλικά κάλυψης, τον σχεδιασμό και την εγκατάσταση τους	X	X	X	X		X	X	

ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 3.1	ΕΕ 3.1.1: Πραγματοποιεί τη δειγματοληψία και μέτρηση των χαρακτηριστικών του σταφυλιού (οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας) και καταγράφει τα σχετικά στοιχεία	X	X	X	X		X	X	
		ΕΕ 3.1.2: Φροντίζει υπό τις οδηγίες του οινολόγου και του γεωπόνου τρύγηση των σταφυλιών	X	X	X	X				
		ΕΕ 3.1.3: Φροντίζει για τη σωστή μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο σε κατάλληλες συνθήκες για την αποφυγή υποβάθμισης της ποιότητάς τους	X	X	X	X				
	ΕΕΛ 3.2	ΕΕ 3.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)	X	X	X	X				
		ΕΕ 3.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί σωστά και με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας	X	X	X	X				
		ΕΕ 3.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του	X	X	X	X				
	ΕΕΛ 3.3	ΕΕ 3.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών	X	X	X	X				
		ΕΕ 3.3.2: Πραγματοποιεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων	X	X	X	X				
		ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης	X	X	X	X				

ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 4	ΕΕΛ 4.1	ΕΕ 4.1.1: Ελέγχει την υγιεινή κατάσταση και την ποιότητα των παραλαμβανόμενων σταφυλιών σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου	X	X	X	X		X	X	
		ΕΕ 4.1.2: Διεξάγει τις βασικές μετρήσεις των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών και του γλεύκους με τη βοήθεια του οινολόγου και ξεχωρίζει τα σταφύλια σε ποιότητες	X	X	X	X			X	
		ΕΕ 4.1.3: Φροντίζει για τη μεταφορά των σταφυλιών στον κατάλληλο εξοπλισμό επεξεργασίας (σπαστήρα/αποραγγιστήρα, πιεστήριο, οινοποιητή, κλπ) και καταγράφει τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας		X	X	X		X	X	
	ΕΕΛ 4.2	ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει το κόψιμο, πάτημα, την παραλαβή του γλεύκους σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής		X	X	X		X	X	
		ΕΕ 4.2.2: Παρακολουθεί την πορεία της ζύμωσης ή/και εκχύλισης του γλεύκους και του σταφυλοπολτού	X	X	X	X		X	X	
		ΕΕ 4.2.3: Πραγματοποιεί τις μεταγνώσεις, αναμίξεις, τις κατεργασίες και τη σταθεροποίηση του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου	X	X	X	X		X	X	
	ΕΕΛ 4.3	ΕΕ 4.3.1: Παραλαμβάνει τις εντολές παραγωγής	X	X	X	X				
		ΕΕ 4.3.2: Επιλέγει και εξάγει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από την αποθήκη σύμφωνα με τις οδηγίες του οινολόγου & σύμφωνα με το σύστημα της εφοδιαστικής αλυσίδας	X	X	X	X				
		ΕΕ 4.3.3: Αποσυσκευάζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες (αν απαιτείται)	X	X	X	X				
		ΕΕ 4.3.4: Ζυγίζει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες	X	X				X	X	
		ΕΕ 4.3.5: Αναμιγνύει τις πρώτες και βοηθητικές ύλες	X	X				X	X	
	ΕΕΛ 4.4	ΕΕ 4.4.1: Φροντίζει για τη ρύθμιση των σωστών συνθηκών ωρίμανσης και παλαίωσης και τον καθαρισμό του εξοπλισμού με -κατάλληλες πρακτικές υγιεινής	X	X	X	X				
		ΕΕ 4.4.2: Διεξάγει και ελέγχει την αποτελεσματικότητα του φιλτραρίσματος του οίνου υπό την επίβλεψη του οινολόγου	X	X	X	X				
		ΕΕ 4.4.3: Διεξάγει την εμφιάλωση/τυποποίηση του τελικού προϊόντος με εντολή του υπευθύνου εμφιάλωσης και ελέγχει τη συσκευασία και την	X	X	X	X		X	X	

καταγραφή του αριθμού παρτίδας σε αυτή

ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 5	ΕΕΛ 5.1	ΕΕ 5.1.1: Χειρίζεται τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό του οινοποιείου και συμμετέχει με προτάσεις στην επιλογή τους	X	X	X	X				
		ΕΕ 5.1.2: Ρυθμίζει τη λειτουργία των μηχανημάτων και του εξοπλισμού ανάλογα με τις εντολές και τις ανάγκες της παραγωγής	X	X	X	X				
		ΕΕ 5.1.3: Σε περίπτωση προβλήματος διακόπτει τη λειτουργία και ενημερώνει τον προϊστάμενο του	X	X	X	X			X	
	ΕΕΛ 5.2	ΕΕ 5.2.1: Εκτελεί το συνήθη έλεγχο, εντοπίζει και αποκαθιστά τις μικρο-βλάβες των μηχανημάτων και του εξοπλισμού του οινοποιείου και ενημερώνει τον προϊστάμενό του	X	X	X	X				
		ΕΕ 5.2.2: Συνεργάζεται με εξωτερικούς συντηρητές για επιδιορθώσεις που δεν μπορεί να εκτελέσει ο ίδιος	X	X	X	X				
		ΕΕ 5.2.3: Ελέγχει το κόστος και την τήρηση στοιχείων, για τις επιδιορθώσεις	X	X	X	X				
	ΕΕΛ 5.3	ΕΕ 5.3.1: Παρασκευάζει τα απορρυπαντικά διαλύματα σύμφωνα με τις οδηγίες εργασίας	X	X	X	X				
		ΕΕ 5.3.2: Αποσυναρμολογεί, όπου απαιτείται, και εφαρμόζει τα απορρυπαντικά μέσα		X	X	X				
		ΕΕ 5.3.3: Ελέγχει περιοδικά την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού και της εξυγίανσης και ελέγχει για φθορές και ζημιές στα πατώματα, τοίχους και κτιριακές εγκαταστάσεις.		X	X	X				
		ΕΕ 5.3.4: Εφαρμόζει τις διαδικασίες καθαρισμού των χώρων	X	X	X	X				

ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 6	ΕΕΛ 6.1	ΕΕ 6.1.1: Διενεργεί οπτικούς ελέγχους και απλές αναλύσεις ποιότητας	X	X	X	X			X	
		ΕΕ 6.1.2: Φροντίζει για τη σωστή δειγματοληψία, τη μεταφορά και την αποθήκευση των δειγμάτων σύμφωνα με τις υποδείξεις του οινολόγου	X	X	X	X				
		ΕΕ 6.1.3: Καταγράφει τις μετρήσεις/παρατηρήσεις, τηρεί το σχετικό αρχείο και ενημερώνει τον οινολόγο	X	X	X	X				
	ΕΕΛ 6.2	ΕΕ 6.2.1: Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία (Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία και Περιβάλλοντος)	X	X	X	X				
		ΕΕ 6.2.2: Φροντίζει ώστε το προσωπικό (εργάτες/τεχνίτες) να χρησιμοποιεί -με ασφάλεια τον εξοπλισμό και τα απαιτούμενα μέσα ατομικής προστασίας	X	X	X	X				
		ΕΕ 6.2.3: Εντοπίζει τυχόν κινδύνους για την Υγιεινή και ασφάλεια εργαζομένων (εργατών/τεχνιτών) και των προϊόντων και τους επισημαίνει στον προϊστάμενό του	X	X	X	X				
	ΕΕΛ 6.3	ΕΕ 6.3.1: Συμμετέχει στις ομάδες των συστημάτων, και φροντίζει για την τήρηση των διαδικασιών και των οδηγιών	X	X	X	X				
		ΕΕ 6.3.2: Υποστηρίζει την εκπαίδευση του προσωπικού, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης	X	X	X	X				
		ΕΕ 6.3.3: Διενεργεί ελέγχους, καταγράφει τα απαιτούμενα στοιχεία στα έντυπα των συστημάτων, φροντίζει για την διαχείριση των απόβλητων και φροντίζει για την ιχνηλασιμότητα των στοιχείων.	X	X	X	X				
		ΕΕ 6.3.4: Ενημερώνεται για τις αλλαγές στα πρότυπα και το νομοθετικό και κανονιστικό πλαίσιο που διέπουν τη λειτουργία της επιχείρησης	X	X	X	X				

ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 7	ΕΕΛ 7.1	ΕΕ 7.1.1: Ελέγχει και καταγράφει τις παραλαβές (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης, θερμοκρασίες διατήρησης, κλπ)	X	X	X	X			X	
		ΕΕ 7.1.2: Αποθηκεύει τα προϊόντα στις κατάλληλες συνθήκες και ενημερώνει τον προϊστάμενο του	X	X	X	X				
		ΕΕ 7.1.3: Παρακολουθεί και καταγράφει τη χρήση/ανάλωση των υλών (ποσότητες, Lot No, ημ/νίες λήξης)	X	X	X	X			X	
	ΕΕΛ 7.2	ΕΕ 7.2.1: Παραλαμβάνει τις εντολές εκτέλεσης παραγγελίας	X	X	X	X			X	
		ΕΕ 7.2.2: Εξάγει από τις αποθήκες τα προϊόντα	X	X	X	X		X	X	
		ΕΕ 7.2.3: Παραδίδει τα προϊόντα στα αρμόδια τμήματα και στους πελάτες	X	X	X	X		X	X	
	ΕΕΛ 7.3	ΕΕ 7.3.1: Παραλαμβάνει τα επιστρεφόμενα προϊόντα	X	X	X	X				
		ΕΕ 7.3.2: Αποθηκεύει τα επιστρεφόμενα προϊόντα ή τα προωθεί για καταστροφή	X	X	X	X				
		ΕΕ 7.3.3: Ενημερώνει τον προϊστάμενο παραγωγής και τα σχετικά αρχεία	X	X	X	X			X	

ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 8	ΕΕΛ 8.1	ΕΕ 8.1.1: Ενημερώνει τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) για τη γραμμή παραγωγής	X	X	X	X		X		
		ΕΕ 8.1.2: Τοποθετεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες) στις θέσεις εργασίας	X	X	X	X				
		ΕΕ 8.1.3: Αξιολογεί τους νεοπροσληφθέντες (εργάτες/τεχνίτες- εποχιακό προσωπικό) για την απόκτηση δεξιοτήτων, διερευνά τις ανάγκες εκπαίδευσης.	X	X	X	X				
	ΕΕΛ 8.2	ΕΕ 8.2.1: Υποδέχεται τους επισκέπτες και τους ενημερώνει για τους κανόνες υγιεινής που εφαρμόζονται στην επιχείρηση	X	X	X	X		X		
		ΕΕ 8.2.2: Καθοδηγεί τους επισκέπτες στους χώρους παραγωγής και φροντίζει για την ασφαλή ξενάγησής τους.	X	X	X	X		X	X	
		ΕΕ 8.2.3: Απαντά σε βασικά ερωτήματα των επισκεπτών	X	X	X	X		X		
	ΕΕΛ 8.3	ΕΕ 8.3.1: Παραλαμβάνει τα αιτήματα για τις επισκέψεις	X	X	X	X				
		ΕΕ 8.3.2: Κοινοποιεί τα αιτήματα στον προϊστάμενο του για την έγκρισή τους	X	X	X	X				
		ΕΕ 8.3.3: Προτείνει τις ημερομηνίες επισκέψεων	X	X	X	X				

Ε.2 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:

ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1		ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				
		Διαχείριση υλικών πόρων			X	X			X	
		Εφαρμογή οδηγιών και προδιαγραφών	X	X	X	X				
		Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας	X	X	X	X				
		Ομαδική εργασία (team working)			X				X	
		Πρακτικές αμπελουργίας		X	X	X		X	X	
		Οργανωτική ικανότητα	X	X	X	X		X	X	
	ΕΕΛ 1.2	Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				
		Διαχείριση υλικών πόρων			X	X			X	
		Εφαρμογή οδηγιών και προδιαγραφών	X	X	X	X				
		Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας	X	X	X	X				
		Ομαδική εργασία (team working)			X				X	Προσομοίωση με σενάρια
		Πρακτικές αμπελουργίας		X	X	X		X	X	
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X					
	ΕΕΛ 1.3	Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				
		Διαχείριση υλικών πόρων			X	X			X	
		Εφαρμογή οδηγιών και προδιαγραφών	X	X	X	X				
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Οργανωτική δεξιότητα			X				X	Προσομοίωση με σενάρια

		Επίλυση προβλημάτων		X	X	X		X	X	Προσομοίωση με σενάρια
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X					
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	Διαχείριση υλικών πόρων και εξοπλισμών			X	X		X	X	
		Εφαρμογή κανόνων ασφαλείας	X	X	X	X			X	
		Χρήση εξοπλισμών					X	X		
	ΕΕΛ 2.2	Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				
		Διαχείριση υλικών πόρων			X	X			X	
		Εφαρμογή οδηγιών και προδιαγραφών	X	X	X	X				
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Οργανωτική δεξιότητα			X				X	Προσομοίωση με σενάρια
		Επίλυση προβλημάτων		X	X	X	X	X	X	Προσομοίωση με σενάρια
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Γραπτή επικοινωνία	X		X					
		Ταξινόμηση και Αρχαιοθήκη	X	X	X	X				
		Διαχείριση διαφωνίας			X				X	Προσομοίωση με σενάρια
		Πρακτικές κοστολόγησης και υπολογισμών	X	X	X	X			X	
	ΕΕΛ 2.3	Εφαρμογή κανόνων οδηγιών και προδιαγραφών	X	X	X	X				
		Παρακολούθηση έλεγχος	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Διαχείριση πόρων και υλικών			X	X			X	
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Πρωτοβουλία		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια

ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 3.1	Εφαρμογή κανόνων ποιότητας	X	X	X	X				
		Καταγραφή και αρχειοθέτηση	X	X	X	X				
		Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων	X	X	X	X				
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Διαχείριση χρόνου	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Ανάθεση εργασιών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	ΕΕΛ 3.2	Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				
		Επίβλεψη εφαρμογής κανόνων υγιεινής και ασφάλειας	X	X	X	X		X		
		Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων	X	X	X	X				
		Έλεγχος - Παρακολούθηση	X	X	X	X		X		
		Συντονισμός ομάδας	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προφορική επικοινωνία								
		Τεχνικές ομάδας	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Κοινωνική αντίληψη	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Επίλυση προβλημάτων	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	ΕΕΛ 3.3	Επίλυση προβλημάτων	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Πρωτοβουλία		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				

	Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων	X	X	X	X				
	Έλεγχος - Παρακολούθηση	X	X	X	X		X		
	Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	Αναζήτηση και Διαχείριση πληροφορίας	X	X	X	X			X	

ΚΕΛ 4	ΕΕΛ 4.1	Εφαρμογή κανόνων , προδιαγραφών και οδηγιών	X	X	X	X				
		Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση	X	X	X	X				
		Συμπλήρωση ειδικών εντύπων	X	X	X	X				
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Έλεγχος - Παρακολούθηση	X	X	X	X		X		
		Οργανωτική δεξιότητα	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Αμπελουργικές πρακτικές		X	X			X	X	
	ΕΕΛ 4.2	Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				
		Έλεγχος - Παρακολούθηση	X	X	X	X		X		
		Αμπελουργικές πρακτικές		X	X			X	X	
		Επίλυση προβλημάτων	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	ΕΕΛ 4.3	Διαχείριση πόρων (υλικών)	X	X	X	X		X	X	
		Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				
		Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση	X	X	X	X				
		Έλεγχος - Παρακολούθηση	X	X	X	X		X		
		Οργανωτική δεξιότητα	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	ΕΕΛ 4.4	Εφαρμογή κανόνων , προδιαγραφών και οδηγιών	X	X	X	X				
		Έλεγχος - Παρακολούθηση	X	X	X	X		X		

ΚΕΛ 5	ΕΕΛ 5.1	Εφαρμογή κανόνων , προδιαγραφών και οδηγιών	X	X	X	X				
		Χειρισμός εξοπλισμού		X	X			X	X	
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	ΕΕΛ 5.2	Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				
		Χειρισμός εξοπλισμού		X	X			X	X	
		Επίλυση προβλημάτων	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Συνεργατικότητα	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προφορική επικοινωνία		X	X					
		Βασικές πρακτικές κοστολόγησης		X	X			X	X	
		Επίλυση προβλημάτων	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	ΕΕΛ 5.3	Εφαρμογή κανόνων , προδιαγραφών και οδηγιών	X	X	X	X				
		Χειρισμός εξοπλισμού		X	X			X	X	
		Έλεγχος - Παρακολούθηση	X	X	X	X		X		
		Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών υγιεινής και ασφάλειας	X	X	X	X				
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια

ΚΕΛ 6	ΕΕΛ 6.1	Εφαρμογή κανόνων ποιότητας	X	X	X	X				
		Καταγραφή και αρχειοθέτηση	X	X	X	X				
		Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων	X	X	X	X				
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια

		Διαχείριση χρόνου	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Ανάθεση εργασιών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	ΕΕΑ 6.2	Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				
		Επίβλεψη εφαρμογής κανόνων υγιεινής και ασφάλειας	X	X	X	X		X		
		Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων	X	X	X	X				
		Έλεγχος - Παρακολούθηση	X	X	X	X		X		
		Συντονισμός ομάδας	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προφορική επικοινωνία								
		Τεχνικές ομάδας	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Κοινωνική αντίληψη	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Επίλυση προβλημάτων	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	ΕΕΑ 6.3	Επίλυση προβλημάτων	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Πρωτοβουλία		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				
		Ανάγνωση και Συμπλήρωση ειδικών εντύπων	X	X	X	X				
		Έλεγχος - Παρακολούθηση	X	X	X	X		X		
		Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Αναζήτηση και Διαχείριση πληροφορίας	X	X	X	X			X	

ΚΕΛ 7	ΕΕΛ 7.1	Διαχείριση υλικών πόρων και εξοπλισμών	X	X	X	X			X	
		Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση	X	X	X	X				
		Συμπλήρωση εντύπων	X	X	X	X				
		Διαχείριση χρόνου		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Οργανωτική δεξιότητα	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				
		Χρήση Υπολογιστή							X	
		Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X	X				
	ΕΕΛ 7.2	Διαχείριση υλικών πόρων και εξοπλισμών	X	X	X	X			X	
		Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση	X	X	X	X				
		Συμπλήρωση εντύπων	X	X	X	X				
		Διαχείριση χρόνου		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Οργανωτική δεξιότητα	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				
		Χρήση Υπολογιστή							X	
		Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X	X				
	ΕΕΛ 7.3	Διαχείριση υλικών πόρων και εξοπλισμών	X	X	X	X			X	
		Ταξινόμηση και αρχειοθέτηση	X	X	X	X				
		Συμπλήρωση εντύπων	X	X	X	X				
		Διαχείριση χρόνου		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια

	Οργανωτική δεξιότητα	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X				
	Χρήση Υπολογιστή							X	
	Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X	X				

ΚΕΛ 8	ΕΕΛ 8.1	Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Διαχείριση ομάδας		X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Επικοινωνιακές πρακτικές		X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Ανάθεση ενεργειών		X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Βασικές πρακτικές διοίκησης	X	X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Βασικές πρακτικές αξιολόγησης	X	X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Οργανωτική δεξιότητα	X	X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Εφαρμογή κανόνων και οδηγιών	X	X	X	X			
		Προφορική επικοινωνία		X	X	X			
	ΕΕΛ 8.2	Διαπροσωπική επικοινωνία		X	X	X			
		Βασικές πρακτικές ενημέρωσης και επικοινωνίας	X	X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Κοινωνική δεξιότητα	X	X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
		Οργανωτική δεξιότητα	X	X	X	X			Προσομοίωση με σενάρια
	ΕΕΛ	Κρίση και λήψη απόφασης		X	X	X			Προσομοίωση

8.3									με σενάρια
	Γραπτή και προφορική επικοινωνία	X	X	X	X				
	Πρωτοβουλία		X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια
	Προγραμματισμός ενεργειών	X	X	X	X				Προσομοίωση με σενάρια

1. Amerine, M.A and Kunkee, R.E 1968. Microbiology Of Winemaking. University of California Press.
2. Amerine, M.A and Ough, C.S. 1974. Wine and Must Analysis. John Wiley and Sons.
3. Amerine, M.A and Kunkee, R.E., Ough, C.S., Singleton V.L., Webb, A.D. 1980. The Technology of Winemaking. A.V.I. Publishing Co.
4. Pascal Ribéreau-Gayon, Yves Glories, Alain Maujean, Denis Dubourdieu. "Traité d' Œnologie – (Vol.1) ". Dunod, Paris 1998. ISBN : 2 10 003948 1.
5. Ron S. Jackson. "Wine science. Principles and applications". Academic Press, Inc. California, 1994. ISBN : 0 12 379060 3.
6. Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα. "Θέματα Οινολογίας". Τροχαλία, Αθήνα 1998. ISBN : 960 7809 29 7.
7. Αργύρης Τσακίρης. "Οινολογία. Από το σταφύλι στο κρασί". Εκδόσεις Ψύχαλου. Αθήνα 1998. ISBN : 960 7920 05 8.
8. Roger B.Boulton et al. "Principles and practices of winemaking", Aspen Publishers Inc., New York, c1996, ISBN : 08342 127 06.
9. Bruce W. Zoecklein et al. "Wine analysis and Production", Chapman & Hall, New York, c 1995, ASIN : 041 298 2412.
10. Kenneth C. Fugelsang. "Wine Microbiology", Aspen Publishers Inc., New York, c1997, ISBN : 04120 661 14.
11. Pascal Ribéreau-Gayon, Yves Glories, Alain Maujean, Denis Dubourdieu. "Traité d' Œnologie – (Vol.2) ". Dunod, Paris 1998. ISBN : 2 10 003948 2.
12. Jean Ribéreau-Gayon, Emile Peynaud, Pascal Ribéreau-Gayon, P.Sudraud. "Traité d' Œnologie – Sciences et techniques du vin -(Vol.4) ". Dunod, Paris 1977. ISBN : 2 04 005182 1.
13. Ευάγγελος Σουφλερός. "Οινολογία. Επιστήμη και τεχνογνωσία – Τ 2". Copyright © 1997. ISBN : 960 9699 1 6 , Set : 960 699 2 4
14. Αργύρης Τσακίρης. "Οινολογία. Από το σταφύλι στο κρασί". Εκδόσεις Ψύχαλου. Αθήνα 1998. ISBN : 960 7920 05 8.
15. Richard P. Vine et al. "Winemaking : From grape growing to marketplace", Chapman & Hall, New York, c 1997, ISBN : 083421699x.
16. David R. Storm. "Winery utilities : planning, design and operation", Aspen Publishers Inc., New York, c1997, ISBN : 08342 198 16.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Στο παράρτημα παρατίθεται ενδεικτικά η προοπτική εξέλιξης του επαγγέλματος στο πλαίσιο μιας αντίστοιχης εξέλιξης του κλάδου (όταν και εφόσον αυτή διαμορφωθεί).

	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ
	Τεχνικός Αμπελουργίας Οινοποιίας	Τεχνικός Αμπελουργίας	Τεχνικός Οινοποιίας	Τεχνικός Αμπελουργίας Οινοποιίας	Τεχνικός Αμπελουργίας	Τεχνικός Οινοποιίας
	Εργοδηγός	Εργοδηγός	Εργοδηγός	Τεχνικός	Τεχνικός	Τεχνικός
ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΕΛ	ΚΕΛ1	ΚΕΛ1		ΚΕΛ1	ΚΕΛ1	
	ΚΕΛ2	ΚΕΛ2		ΚΕΛ2	ΚΕΛ2	
	ΚΕΛ3	ΚΕΛ3		ΚΕΛ3	ΚΕΛ3	
	ΚΕΛ4		ΚΕΛ4	ΚΕΛ4		ΚΕΛ4
	ΚΕΛ5		ΚΕΛ5	ΚΕΛ5		ΚΕΛ5
	ΚΕΛ6		ΚΕΛ6	ΚΕΛ6		ΚΕΛ6
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ ΚΕΛ	ΚΕΛ7	ΚΕΛ7	ΚΕΛ7	ΚΕΛ7	ΚΕΛ7	ΚΕΛ7
	ΚΕΛ8	ΚΕΛ8	ΚΕΛ8			

	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ
	Τεχνικός Αμπελουργίας Οινοποιίας	Τεχνικός Αμπελουργίας	Τεχνικός Οινοποιίας	Τεχνικός Αμπελουργίας Οινοποιίας	Τεχνικός Αμπελουργίας	Τεχνικός Οινοποιίας
	Τεχνικός Παραγωγής Χειριστής Εξοπλισμού	Τεχνικός Παραγωγής Χειριστής Εξοπλισμού	Τεχνικός Παραγωγής Χειριστής Εξοπλισμού	Τεχνικός Παραγωγής Χειρισμού Α Υλών	Τεχνίτης Παραγωγής Χειρισμού Α Υλών	Τεχνίτης Παραγωγής Χειρισμού Α Υλών
ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΕΛ	ΚΕΛ1	ΚΕΛ1		ΚΕΛ1	ΚΕΛ1	
	ΚΕΛ2	ΚΕΛ2				
	ΚΕΛ3	ΚΕΛ3		ΚΕΛ3	ΚΕΛ3	
	ΚΕΛ4		ΚΕΛ4	ΚΕΛ4		ΚΕΛ4
	ΚΕΛ5		ΚΕΛ5			
	ΚΕΛ6		ΚΕΛ6	ΚΕΛ6		ΚΕΛ6
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ ΚΕΛ				ΚΕΛ7	ΚΕΛ7	ΚΕΛ7

¹ Αλεξάνδρα Θεοφίλη, Εναλλακτικά μοντέλα αγροτικής ανάπτυξης: Η περίπτωση της παραγωγής οίνου ΟΠΑΠ στις περιοχές της Μαντίνειας και της Νεμέας, <http://estia.hua.gr:8080/dspace/bitstream/123456789/431/1/theofili.pdf>

² Αλεξάνδρα Θεοφίλη, Εναλλακτικά μοντέλα αγροτικής ανάπτυξης: Η περίπτωση της παραγωγής οίνου ΟΠΑΠ στις περιοχές της Μαντίνειας και της Νεμέας, <http://estia.hua.gr:8080/dspace/bitstream/123456789/431/1/theofili.pdf>

³ Αλεξάνδρα Θεοφίλη, Εναλλακτικά μοντέλα αγροτικής ανάπτυξης: Η περίπτωση της παραγωγής οίνου ΟΠΑΠ στις περιοχές της Μαντίνειας και της Νεμέας, <http://estia.hua.gr:8080/dspace/bitstream/123456789/431/1/theofili.pdf>

⁴ Πηγή Icar / Μάιος 2008, Οινοποιία

⁵ Ευρωπαϊκή Επιτροπή/ Γεωργία & Αγροτική Ανάπτυξη: http://ec.europa.eu/agriculture/capreform/wine/index_el.htm

⁶ Eurostat: http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/prod/importance_of_wine_en.pdf

⁷ Hellastat – Παραγωγή κρασιού, ανάλυση αγοράς 2009, http://www.hellastat.gr/resources/iMentor_wine.pdf

⁸ Πηγή Icar / Μάιος 2008, Οινοποιία

⁹ Έρευνα του Συνδέσμου Βιομηχανιών Βορείου Ελλάδος (30-4-2001), <http://www.plant-management.gr/index.php?id=665>

¹⁰ Πηγή Icar / Μάιος 2008, Οινοποιία

¹¹ Δίκτυο Πληροφόρησης και Υποστήριξης του πληθυσμού της Θεσσαλικής Υπάιθρου, Αναγνωριστική έκθεση Αμπέλι – Κρασί, 2003

¹² SEC(2007) 894, ΕΓΓΡΑΦΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ, Συνοδευτικό έγγραφο στην, Πρόταση για ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς και την τροποποίηση ορισμένων κανονισμών Περίληψη της εκτίμησης αντικτύπου {COM(2007) 372 τελικό}{SEC(2007) 893}

¹³ International Standard Classification of Education

¹⁴ European Qualifications Framework- Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων