

ΦΟΡΜΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΤΟΥ :
«ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ»**

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

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΦΟΡΕΑΣ: ΙΟΒΕ

Α ΕΠΑΝΥΠΟΒΟΛΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΣΥΝΟΨΗ	4
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	13
ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ»	16
A.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας/των	16
A.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας	16
A.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας	16
A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση	17
A.3.1 Αντιστοίχιση με ΣΤΕΠ 92	17
A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ	17
A.4 Ιστορική εξέλιξη του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας	18
A.4.1 Ιστορική αναδρομή και εξέλιξη του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας	18
A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο	19
A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος ή/ και ειδικότητας	20
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	20
A.5.2 Είδος επιχειρήσεων όπου εμφανίζεται κατά κύριο λόγο το επάγγελμα και αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος/ή και της ειδικότητας.	20
A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές	21
A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης	21
A.6.2 Τάσεις	21
A.6.3 Προοπτικές	21
A.7 Υφιστάμενες μορφές άσκησης του επαγγέλματος ή /και της ειδικότητας, τάσεις εξέλιξης	22
A.7.1 Υφιστάμενες ειδικεύσεις/κατευθύνσεις του επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας	22
A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων	22
A.8 Ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του ανθρώπινου δυναμικού που δραστηριοποιείται στο επάγγελμα/ειδικότητα.	22
A.9 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα, έντυπα ή άλλα μέσα πληροφόρησης ή άλλες πηγές	23
A.9.1 Συνδικαλιστικές-επαγγελματικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα	23
A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης	23
A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης	23
A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος/ειδικότητας	24
A.10.1 Άδειες λειτουργίας	24
A.10.2 Άδειες εργασίας	24
A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας	24
A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία	24
A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας	24
A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας)	25
A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες	26
ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ»	27
B.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	27
B.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	35
ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ»	60
Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ	60
Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ	112
ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΩΝΤΩΝ»	141

ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: «ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ»	143
Ε.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ.....	143
Ε.2 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	157
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	166

ΣΥΝΟΨΗ

Η παρούσα μελέτη πραγματοποιείται το επαγγελματικό περίγραμμα του Τεχνικού Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Πουλερικών (ΤΒΕΚ&Π) και εκπονήθηκε με βάση τυποποιημένη μέθοδο.

Ο Τ ΒΕΚ&Π είναι ο επαγγελματίας ο επιφορτισμένος κυρίως με το έργο του τεμαχισμού των σφαγίων ζώων, της μεταποίησης, τυποποίησης και ελεγχόμενης αποθήκευσης στις μονάδες παραγωγής προϊόντων κρέατος. Επιπλέον είναι επιφορτισμένος με την εξυγίανση και μέρος της στοιχειώδους συντήρησης του εξοπλισμού παραγωγής καθώς και με ορισμένες διοικητικές λειτουργίες, ενώ μπορεί να έχει και συμμετοχή στο στάδιο της επιλογής και μεταφοράς της πρώτης ύλης. Από πλευράς ιεραρχίας μπορεί να έχει θέση τεχνίτη - χειριστή εξοπλισμού ή θέση εργοδηγού παραγωγής. Πιθανόν να εργάζεται σε βάρδιες και αργίες.

Ο ΤΒΕΚ&Π πρέπει να έχει γνώσεις από τους κύκλους των φυσικών και τεχνικών επιστημών, της βιολογίας και ιδιαίτερα της ανατομίας των σφαγίων ζώων, καθώς και γνώσεις βιομηχανικής οργάνωσης. Η αρχική του κατάρτιση μπορεί να κυμαίνεται από δημοτικό σχολείο μέχρι και ΙΕΚ και συμπληρώνεται από ανάλογη προϋπηρεσία ή αρχική εσωτερική εκπαίδευση και δια βίου κατάρτιση. Επίσης, χρειάζεται βεβαίωση επαγγελματικής επάρκειας ή πτυχίο Σχολής Επαγγελματών Κρέατος. Οι ζητούμενες δεξιότητες και ικανότητες είναι οι αναμενόμενες για ένα εφαρμοσμένο βιομηχανικό επάγγελμα και άπτονται της δυνατότητας του ατόμου να χειρίζεται επικίνδυνα κοπτικά εργαλεία και εξοπλισμό, να χρησιμοποιεί τρόπους τυποποιημένης και τεχνικής επικοινωνίας και καταγραφής, να εκτιμά ορθά την ποσότητα, το χώρο και το χρόνο, να κρατά υπό έλεγχο τον εργασιακό κίνδυνο, να συνεργάζεται αρμονικά και να κινείται μέσα στα πλαίσια διαδικασιών και κανόνων.

Το επάγγελμα του ΤΒΕΚ&Π έχει άμεση σχέση με τη δημόσια υγεία γι' αυτό διέπεται από αυστηρούς νόμους, κανονισμούς και πρότυπα διασφάλισης ποιότητας και ζητά εργαζόμενους με ακεραιότητα και αίσθημα ευθύνης. Η δυνατότητα του ατόμου να αυτοδεσμεύεται σε κανονισμούς και διαδικασίες είναι απαραίτητη προϋπόθεση επιτυχίας στο επάγγελμα.

Το νομοθετικό πλαίσιο του επαγγέλματος για την ώρα συνίσταται σε ορισμένα Προεδρικά διατάγματα τα οποία ρυθμίζουν τα της εκπαίδευσης του «κρεοπώλη».

Η παραγωγή προϊόντων κρέατος και πουλερικών στην Ελλάδα παραμένει συν τω χρόνω σταθερή, ενώ οι αριθμοί των επιχειρήσεων ελαττώνονται γεγονός το οποίο παραπέμπει σε αυτοματοποίηση και μηχανοποίηση της παραγωγής. Κατά συνέπεια η ελαττωμένη ζήτηση σε ανθρωποώρες εργασίας θα αντισταθμίζεται από την ανάγκη για παραγωγή έργου υψηλής ποιότητας από εργαζομένους με αυξημένη κατάρτιση και δεξιότητες.

ABSTRACT

The present study, deals with the professional profile of the Technician of Meat and Poultry Product Industries (TMPPI) and has been carried out following a standard method.

The TMPPI is the professional charged mainly with the breaking down of animal carcasses, the processing, packaging and controlled storage operations of products in meat and poultry food product plants. Furthermore he is responsible for the sanitization, and part of the first level maintenance of the production equipment, as well as for certain administrative functions. He may also be involved at the earlier stages of raw material purchasing and transportation. Level-wise he may be technician-operator or production foreman. Work in shifts and on holidays is possible.

The training of the TMPPI crosses mainly the fields of food technology and especially livestock anatomy, engineering, and industrial operations. The level of the initial formal education may vary from basic schooling to post high school vocational institute training. Professional experience, internal on the job trainings and life long education are essential complements. A state issued "bucher's" license or a "Meat Trades' School" certificate is also a prerequisite. The required skills and competencies are the anticipated for an applied industrial profession and refer mainly to the ability of the individual to operate tools (e.g. hazardous professional cutlery) and equipment to use standardized and technical forms of recording and communication, to clearly perceive quantity, time and space, to keep occupational hazard at bay, to cooperate smoothly and to abide with procedures and regulations.

TMPPI's occupation has a direct relevance to public health, therefore it is governed by strict laws, regulations and quality assurance standards and requires professionals with high integrity and

sense of responsibility. The ability of the individual for self-commitment to regulations and procedures is an absolute prerequisite if he is to succeed in this profession.

The national legislative framework governing TMPPI's profession is for the time being confined to special Presidential Decrees covering the training and certification of butchers through state run "Meat Trades Schools"

Meat and poultry industrial production volumes in Greece are steady in the past 10 years. Nevertheless the number of production plants is dropping. This is a result of the trend towards automation and mechanization and leads us to believe that in the future whereas the demand for TMPPI manhours will drop, the quality of work sought will rise steadily giving the edge to highly trained and skilled professionals.

ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Ο τίτλος του επαγγέλματος είναι “Τεχνικός Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Πουλερικών” και αναφέρεται στον επαγγελματία ο οποίος απασχολείται στον τεμαχισμό, μεταποίηση, τυποποίηση και την συσκευασία των κρεάτων και την παραγωγή παρασκευασμάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Συγκεντρωτική Παρουσίαση Κύριων και Επιμέρους Επαγγελματικών Λειτουργιών και Εργασιών του Περιγράμματος

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 1: Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.1: Επισκέπτεται σφαγεία και κτηνοτροφικές – πτηνοτροφικές μονάδες και επιλέγει τα ζώα (βάση ποιοτικών κατατάξεων), που θέλει να επεξεργαστεί το κρέας τους.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.2: Οργανώνει την μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων με κατάλληλα φορτηγά ψυγεία

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.3: Κανονίζει την προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος αλλά και μορφή (ολόκληρο σφάγιο, ημιμόριο, τεταρτημόριο, ανατομικό τεμάχιο)

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 1.2: Παραλαμβάνει και παράλληλα διενεργεί έλεγχο των εισερχομένων σφαγίων για την ύπαρξη ποσοτικών και ποιοτικών διαφοροποιήσεων (με βάση τα συμφωνηθέντα) ή ύπαρξη αλλοιώσεων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.2.2: Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (μοσχαρίσιο, χοιρινό, πουλερικά).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.2.3: Ελέγχει και αρχειοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων ζώων.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 1.3: Κωδικοποιεί, αποθηκεύει και συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους (ψυγεία – καταψύκτες) τα σφάγια ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.3.1: : Αποθηκεύει τα σφάγια ανάλογα με το είδος τους εντός των ψυκτικών θαλάμων αφού πρώτα τοποθετήσει κωδικό ιχνηλάτισης.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.3.2: Ελέγχει την κυκλοφορία του αποθέματος των σφαγίων εντός των ψυκτικών θαλάμων εξασφαλίζοντας παράλληλα την προώθηση προς επεξεργασία εκείνων με μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο συντήρησης.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.3.3: Ελέγχει την θερμοκρασία και υγρασία των ψυκτικών θαλάμων.

ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2: Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί, επεξεργάζεται και συσκευάζει ή αποθηκεύει τα σφάγια κρέατα.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2.1: Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο κάνοντας χρήση του κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.1.1: Τεμαχίζει τα σφάγια που έρχονται υπό μορφή ημιμορίου, τετρτημορίου ή ολόκληρα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.1.2: Αποστεώνει (κοινώς ξεκοκαλίζει) τα τεμάχια κρέατος.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.1.3: Τοποθετεί σε ξεχωριστό ψυγείο τα οστά για περαιτέρω επεξεργασία ή με σκοπό την αδρανοποίησή τους.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2.2: Αφαιρεί το δέρμα και τον λιπώδη ιστό (κοινώς λαρδί) από τα τεμάχια του κρέατος.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.2.1: Αφαιρεί με την χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού το δέρμα με τον λιπώδη ιστό από τα τεμάχια του κρέατος.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.2.2: Διαχωρίζει και αποθηκεύει το δέρμα από τον λιπώδη ιστό (ξελάρδιασμα).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.2.3: Διαχωρίζει τον λιπώδη ιστό σε ποιοτικές κατηγορίες (μαλακό, σκληρό) και το αποθηκεύει υπό ψύξη ή κατάψυξη..

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2.3: Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε επιμέρους ανατομικά (όπως στήθος, σπάλα, μπούτι κ.α.) και εμπορικά κομμάτια (τρανς, νουά, ψαρονέφρι).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.3.1: Τεμαχίζει σε επιμέρους ανατομικά και εμπορικά κομμάτια το κρέας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.3.2: Αφαιρεί τένοντες, τραγανά, αρτηρίες, φλέβες καθώς και πιθανά αιματώματα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.3.3: Διαχωρίζει και αποθηκεύει τα τρίμματα (trimmings) που προκύπτουν από την επεξεργασία του κρέατος και προωθεί για αδρανοποίηση τα υποπροϊόντα που παρήχθησαν κατά την ΕΕ 2.3.2

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2.4: Παράγει παρασκευάσματα ή προϊόντα με βάση το κρέας όπως κιμά, μπιφτέκι, κεμπάπ, σουβλάκι, γύρο.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.4.1: Επιλέγει το είδος του κρέατος (π.χ βοδινό, χοιρινό, αρνίσιο) καθώς και τα ανατομικά τεμάχια (π.χ λάπα, σπάλα, παντσέτα) τα οποία προορίζονται για την παραγωγή των παρασκευασμάτων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.4.2: Τεμαχίζει, μορφοποιεί, αναμιγνύει με τις απαραίτητες βοηθητικές ύλες, μαρινάρε τα προς επεξεργασία κρέατα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.4.3: Παρασκευάζει μέσω χρήσης του κατάλληλου εξοπλισμού, μηχανολογικού ή μη (κοπτική για την παραγωγή κιμά, σουβλακομηχανή για την παραγωγή σουβλακιών, ανοξείδωτες βέργες για την παραγωγή του γύρου), τα διάφορα παρασκευάσματα κρέατος.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2.5: Αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα που προκύπτουν από την επεξεργασία (ΕΕΛ 2.3 & ΕΕΛ 2.4) ως έχουν ή αφού συσκευασθούν υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.5.1: : Συσκευάζει (υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα) τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα πριν την αποθήκευσή τους υπό ψύξη ή κατάψυξη.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.5.2: Αποθηκεύει τα τεμάχια κρέατος ανάλογα με το είδος εντός ψυκτικών θαλάμων

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.5.3: Ελέγχει την σωστή ανακύκλωση των προϊόντων και την τήρηση της σήμανσης ιχνηλασιμότητας

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.5.4: Ελέγχει τις συνθήκες θερμοκρασίας – υγρασίας καθώς και την τήρηση των υγειονομικών κανόνων εντός των θαλάμων ψύξης και των καταψύξεων.

ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3: Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό - ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει το μηχανολογικό εξοπλισμό.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.1.3: : Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.2.3: : Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3.3: : Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους αποθήκευσης των κρεάτων (ψυγεία – καταψύξεις) καθώς και τα οχήματα μεταφοράς

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.3.1: Αδειάζει τα ψυγεία και τις καταψύξεις. Διενεργεί απόψυξη των καταψύξεων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.3.2: Διενεργεί τον καθαρισμό και απολύμανση των ψυκτικών αποθηκευτικών χώρων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3.4: Συντηρεί τον εξοπλισμό

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.4.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.4.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.4.3: Αναφέρει τυχούσες βλάβες στον συντηρητή της μονάδας.

ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 4: Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής των προϊόντων.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 4.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.1.1: Κωδικοποιεί τα εισερχόμενα σφάγια ζώα βάση του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτισης.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.1.2: Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο εξοπλισμό για την κωδικοποίηση των τεμαχίων κρέατος καθώς και των συσκευασμένων προϊόντων κρέατος και παρασκευασμάτων (lot no, batch κ.α.)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 4.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σφαγίων ζώων

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί μακροσκοπικά τα παραλαμβανόμενα σφάγια ζώα

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.2.2: Αναγνωρίζει την εμπορική αξία και ποιοτική κατάσταση των σφαγίων ζώων που παραλαμβάνει. Εξακριβώνει ότι ικανοποιούν τα συμφωνηθέντα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.2.3: Ενημερώνει τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 4.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.3.1: Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου του συστήματος HACCP.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις.

ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του τι τελικά υλοποιήθηκε.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο, με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και της μονάδας του.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 5.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφους, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ**Συγκεντρωτική Παρουσίαση των Γνώσεων, Δεξιοτήτων και Ικανοτήτων του Περιγράμματος****ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ****ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ**

- 1) ΕΛΛΗΝΙΚΑ
- 2) ΑΓΓΛΙΚΑ
- 3) ΒΙΟΛΟΓΙΑ
- 4) ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ
- 5) ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ
- 6) ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ
- 7) ΜΗΧΑΝΙΚΗ
- 8) ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ

ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- 1) ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ
- 2) ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
- 3) ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ
- 4) ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 5) ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 6) ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 7) ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ
- 8) ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ
- 9) ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ
- 10) ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS
- 11) ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ
- 12) ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ
- 13) ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
- 14) ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ
- 15) ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ
- 16) ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
- 17) ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ
- 18) ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ
- 19) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 20) ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ
- 21) ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ
- 22) ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
- 23) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- 1) ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
- 2) ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
- 3) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ
- 4) ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
- 5) ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
- 6) ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
- 7) ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
- 8) ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
- 9) ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- 1) ΧΡΗΣΗ ΜΗΧΑΝΩΝ ΓΡΑΦΕΙΟΥ (Η/Υ)
- 2) ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΑΜΑΞΙΔΙΩΝ, ΠΕΡΟΝΟΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΑΝΥΨΩΤΙΚΩΝ
- 3) ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ
- 4) ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ
- 5) ΧΡΗΣΗ ΣΥΝΘΗΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΠΩΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
- 6) ΓΡΑΠΤΗ-ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ
- 7) ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΚΕΙΜΕΝΩΝ
- 8) ΛΟΓΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ-ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΩΝ
- 9) ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΩΝ
- 10) ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ-ΟΡΘΟΛΟΓΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ
- 11) ΧΡΗΣΗ ΜΕΣΩΝ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- 1) ΕΠΙΤΗΔΕΙΟΤΗΤΑ
- 2) ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ-ΜΥΙΚΗ ΔΥΝΑΜΗ
- 3) ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ
- 4) ΠΑΡΑΤΗΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ
- 5) ΛΕΚΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ
- 6) ΚΡΙΤΙΚΗ ΣΚΕΨΗ
- 7) ΜΝΗΜΗ
- 8) ΠΟΣΟΤΙΚΗ-ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗ
- 9) ΧΩΡΙΚΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗ
- 10) ΧΡΟΝΙΚΗ ΑΝΤΙΛΗΨΗ
- 11) ΤΕΧΝΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ
- 12) ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ-ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ
- 13) ΜΕΤΑΔΟΤΙΚΟΤΗΤΑ
- 14) ΟΜΑΔΙΚΟΤΗΤΑ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

Πιθανές επαγγελματικές διαδρομές Τεχνίτη:

- 1) Δημοτική εκπαίδευση –5 έτη επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός – συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
- 2) Γυμνασιακή εκπαίδευση – 4 έτη επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός – συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
- 3) Γενική Λυκειακή εκπαίδευση – 3 έτη επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
- 4) Μέση τεχνική εκπαίδευση – 2 έτη επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
- 5) Μεταδευτεροβάθμια τεχνική εκπαίδευση – 1 έτος επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
- 6) Μέση εκπαίδευση σε ειδικότητες τεχνολογίας τροφίμων ζωικής προελεύσεως – 1 έτος εσωτερική εκπαίδευση - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
- 7) Μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση σε ειδικότητες τεχνολογίας τροφίμων ζωικής προελεύσεως – 6 μήνες εσωτερική εκπαίδευση - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση

Επαγγελματική διαδρομή εργοδηγού

Οι διαδρομές 3 ως 7 του Τεχνίτη + 5 έτη προϋπηρεσία ως τεχνίτης - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

Επειδή το εξεταζόμενο επαγγελματικό αντικείμενο είναι κατ' εξοχήν τεχνικό, οι κύριοι τρόποι αξιολόγησης γνώσεων και δεξιοτήτων είναι η γραπτή δοκιμασία, τα τεστ πολλαπλών απαντήσεων, η παρατήρηση κατά την εκτέλεση της εργασίας και η αξιολόγηση τεχνικών δεξιοτήτων. Δευτερευόντως και κατά περίπτωση μπορούν να εφαρμοστούν και άλλες μέθοδοι όπως π.χ. η προφορική εξέταση, η συνέντευξη και η εκπόνηση εργασίας.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι συνδικαλιστικές οργανώσεις εκπροσώπησης εργαζομένων και εργοδοτών που υπογράφουν την ΕΓΣΣΕ 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 «ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ» στο οποίο αναφέρεται η παρούσα μελέτη αυτή.

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 «ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ» έγινε υπό το συντονισμό του ΙΟΒΕ. Από την πλευρά του ΙΟΒΕ, Υπεύθυνος Έργου ήταν ο Γενικός Διευθυντής Π. Πολίτης και Συντονιστής του Έργου ο Α. Τορτοπίδης.

Συντονιστής και επιμελητής της μελέτης ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος ήταν ο κ. Νικόλαος Πιτσινής, Προϊστάμενος Εξοπλισμού Παραγωγής Vivartia A.B.E.E. Συντάκτες και συγγραφείς ήταν ο κ. Νικόλαος Πιτσινής, Προϊστάμενος Εξοπλισμού Παραγωγής Vivartia A.B.E.E και ο κ. Δημήτριος Κρητικός, Δ/ντης Παραγωγής Dianik Αλλαντικά Α.Ε. Την προσέγγιση των εργαζομένων για το περίγραμμα και το αναλυτικό του περιεχόμενο την διατύπωσε γνωμοδοτώντας ο κ. Αριστείδης Χατζησαββίδης, Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Βιομηχανικών Εργατοϋπαλληλικών Σωματείων. Την προσέγγιση των εργοδοτών για το περίγραμμα και το αναλυτικό του περιεχόμενο την διατύπωσε γνωμοδοτώντας ο κ. Λουκάς Τσιαπαράς, Δ/ντης Διασφάλισης Ποιότητας της NIKAS A.B.E.E.

Το μεθοδολογικό πλαίσιο στο οποίο βασίστηκε η παρούσα μελέτη έχει αναπτυχθεί στον σχετικό «ΟΔΗΓΟ¹ 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»,

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/ ειδικότητας.

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

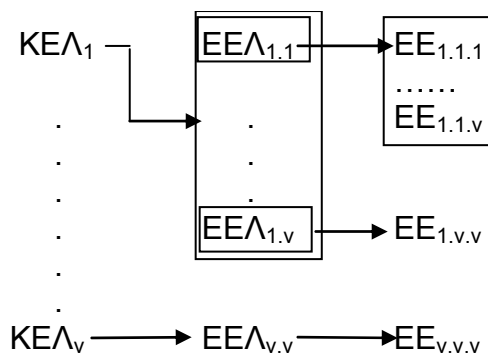
Ενότητα Ε: Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων Γνώσεων, Δεξιοτήτων και Ικανοτήτων.

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).

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 δε ΕΕ 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 το συντονιστή της ομάδας ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος κ. Νικόλαο Πιτσινή, υπό την εποπτεία της εσωτερικής Ομάδας Ποιότητας του ΙΟΒΕ (Καλλιγοσφύρη Αγγελική, οικονομολόγος, Τορτοπίδη Πολύμνια, αρχιτέκτων-μηχανικός, Τορτοπίδης Αντώνης, οικονομολόγος, Τσακανίκας Άγγελος, χημικός μηχανικός).

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

ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ»

Α.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας/των

Ο προτεινόμενος τίτλος του υπό εξέταση επαγγέλματος είναι :

Τεχνικός Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Πουλερικών

(εφεξής χάριν συντομίας ΤΒΕΚ&Π). Με αυτό τον όρο, στα πλαίσια του ανά χείρας επαγγελματικού περιγράμματος, νοείται ο τεχνικά καταρτισμένος επαγγελματίας ο οποίος εργάζεται στην κοπή του σφαγίου σε τεμάχια για χονδρική ή λιανική πώληση, την αποστέωση, την περιποίηση και παρουσίαση προς εμπορία καθώς και την συσκευασία των κρεάτων σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα ή εν κενώ. Ενδέχεται επίσης να ασχολείται με την παρασκευή παρασκευασμάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας όπως π.χ. κιμάς, γύρος, σουβλάκι κλπ. Εξετάζουμε το επάγγελμα του εργαζόμενου στο τμήμα παραγωγής των σχετικών βιομηχανιών και βιοτεχνιών-εργαστηρίων επεξεργασίας κρέατος. Η δημιουργία ιδιαίτερου επαγγελματικού περιγράμματος για τον ΤΒΕΚ&Π κρίνεται αναγκαία λόγω της μεγάλης διαφοροποίησης στις μεθόδους και τεχνικές που απαντούν στο χώρο της βιομηχανίας τροφίμων, αναλόγως της εξεταζόμενης κατηγορίας προϊόντων.

Α.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

Α.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

Ο ΤΒΕΚ&Π είναι ο επαγγελματίας ο οποίος ειδικεύεται στις τεχνικές και τις τεχνολογίες της αποστέωσης, κοπής, επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος καθώς επίσης της συντήρησης και διασφάλισης της ποιότητάς του. Ας σημειωθεί ότι λόγω της ειδικής τεχνογνωσίας του, ο εν λόγω εργαζόμενος μπορεί να εμπλέκεται και στη φάση των προμηθειών, δηλ. στην επιλογή των προς κατεργασία σφαγίων, ιδιαίτερα στην περίπτωση ολιγοάνθρωπων επιχειρήσεων.

Κύρια καθήκοντά του είναι:

- 1) Η επιλογή, παραλαβή και αποθήκευση των σφαγίων ζώων με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.
- 2) Η αποστέωση, ο τεμαχισμός και η παρουσίαση των σφαγίων ζώων μέσω της χρήσης κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.
- 3) Η παραγωγή παρασκευασμάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας όπως κιμάς (ή μπιφτώτς), μπιφτέκια ή κεμπάπ, σουβλάκι, γύρος.
- 4) Ο καθαρισμός και η εξυγίανση του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού και χώρου εργασίας.
- 5) Η συσκευασία των κρεάτων καθώς και των παρασκευασμάτων, εν κενώ ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.
- 6) Η ενεργός και καθοριστική συμμετοχή στη διασφάλιση της υγιεινής παραγωγής και της ποιότητας των έτοιμων προς πώληση προϊόντων.
- 7) Η καταγραφή και επεξεργασία δεδομένων παραγωγής και ποιότητας και όλως ιδιαίτερος η υπηρετήση του συστήματος ιχνηλασιμότητας.

Ο ΤΒΕΚ&Π εργάζεται σε ένα παραγωγικό κλάδο ο οποίος εντάσσεται στην ευρύτερη οικογένεια της μεταποίησης ζωικών προϊόντων. Οι απαιτήσεις του επαγγέλματος σε κατάρτιση και δεξιότητες είναι σημαντικές. Απαιτείται επίσης αυξημένος επαγγελματισμός και ευσυνειδησία λόγω της άμεσης σχέσης του επαγγέλματος με τη δημόσια υγεία και για τον ίδιο λόγο έχουν μεγάλη σημασία στην εργασία του ΤΒΕΚ&Π σχετικοί νόμοι, κανονισμοί και πρότυπα.

Ο ΤΒΕΚ&Π εργάζεται ως μέλος μιας ευρύτερης εργοστασιακής ομάδας και ενεργεί στα πλαίσια της πολιτικής της επιχείρησης που εργάζεται σε ότι αφορά του δείκτες ποιότητας, την υγιεινή και ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων. Η εργασία του είναι κατεξοχήν τεχνική και την εκτελεί χρησιμοποιώντας ειδικά εργαλεία και μηχανολογικό εξοπλισμό κάτω από τις προφορικές ή γραπτές οδηγίες εργασίας των προϊσταμένων του. Οι κύριες ειδικότητες με τις οποίες συνεργάζεται είναι οι αυτές των κτηνιάτρων, των τεχνικών-συντηρητών των εγκαταστάσεων (μηχανικών, ηλεκτρολόγων κλπ) καθώς και οι ειδικότητες του ποιοτικού ελέγχου.

Ο βαθμός αυτοματοποίησης και μηχανοποίησης της εργασίας ποικίλει ανάλογα με τη φάση της παραγωγής, το είδος του ζώου (βοδινό, χοιρινό, αμνοερίφιο, πουλερικό), το είδος του παραγομένου προϊόντος αλλά και το βαθμό τεχνολογικού εκσυγχρονισμού της επιχείρησης. Το μέγεθος της τελευταίας μπορεί να κυμανθεί από την απλή οικοτεχνία μέχρι την μεγάλη βιομηχανία. Από πλευράς χρόνου η εργασία του ΤΒΕΚ&Π μπορεί να είναι κατανομημένη σε βάρδιες, πρωί-απόγευμα-νύχτα. Μπορεί επίσης να υπάρξουν περιπτώσεις υπερεργασίας, υπερωρίας και εργασίας αργιών.

Σκοπός του επαγγέλματος είναι η πραγματοποίηση του κύριου εργατοτεχνικού έργου στην επεξεργασία και τυποποίηση του κρέατος. Ο ΤΒΕΚ&Π καλείται να ασκήσει τα καθήκοντά του ενεργώντας στα πλαίσια του νόμου, των καλών βιομηχανικών πρακτικών και του ορθολογισμού, ώστε να παράγει ποιοτικά και ανταγωνιστικά προϊόντα προς όφελος όλων των ενδιαφερομένων μερών δηλαδή των καταναλωτών, της επιχείρησης και των εργαζομένων, και του κοινωνικού συνόλου γενικότερα.

Για να μπορέσει ο ΤΒΕΚ&Π να ανταποκριθεί στην αποστολή του θα πρέπει:

- 1) Να γνωρίζει στοιχεία ανατομίας και φυσιολογίας των σφαγίων ζώων σε θεωρητικό αλλά και σε πρακτικό επίπεδο.
- 2) Να γνωρίζει στοιχεία παθολογίας των σφαγίων ζώων.
- 3) Να γνωρίζει τη λειτουργία και χρήση του σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού και των εργαλείων που χειρίζεται, καθώς και του απαραίτητου εξοπλισμού για την παραγωγή παρασκευασμάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας.
- 4) Να κατέχει τους κανόνες καλής πρακτικής και τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας που διέπουν την δουλειά του.
- 5) Να έχει υψηλό επίπεδο επαγγελματικής και κοινωνικής υπευθυνότητας.
- 6) Να έχει καλή επικοινωνία και συνεργασία με τους συναδέλφους του της παραγωγής καθώς και αυτούς των τεχνικών υπηρεσιών και του ελέγχου ποιότητας.

A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελματιών, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση

A.3.1 Αντιστοίχιση με ΣΤΕΠ 92

Σύμφωνα με την ταξινόμηση κατά ΣΤΕΠ 92 το επάγγελμα του ΤΒΕΚ&Π υπάγεται στις εξής κατηγορίες σε επίπεδο τετραψήφιας ανάλυσης:

Κωδικός	Ονομασία
7610	Σφαγείς, επεξεργαστές κρεάτων και αλιευμάτων κ.τ.λ.
8610	Χειριστές μηχανών επεξεργασίας κρεάτων και ψαριών

A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ

Σύμφωνα με τριψήφια ανάλυση στο Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομικής Δραστηριότητας (εκδ. 2003) η δραστηριότητα του ΤΒΕΚ&Π υπάγεται στον κλάδο:

Κωδικός	Ονομασία
151	Παραγωγή επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και προϊόντων κρέατος

και σε τετραψήφια ανάλυση

Κωδικός	Ονομασία
151.1	Παραγωγή και συντήρηση κρέατος
151.2	Παραγωγή και συντήρηση κρέατος πουλερικών

Στη νεότερη έκδοση ΣΤΑΚΟΔ 2008 η δραστηριότητα του ΤΒΕΚ&Π υπάγεται στον κλάδο;

Κωδικός	Ονομασία
10.11	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος
10.12	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος πουλερικών
10.13	Παραγωγή προϊόντων από κρέας ζώων και πουλερικών

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

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

Το κρέας ήταν ανέκαθεν απαραίτητο στη διατροφή του ανθρώπου. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι αποτελεί αξιόλογη πηγή απορροφήσιμου σιδήρου και άλλων ιχνοστοιχείων όπως σελήνιο, ψευδάργυρος, μαγνήσιο και είναι απαραίτητο συστατικό της διατροφής, ιδιαίτερα κάποιων συγκεκριμένων ομάδων, όπως τα παιδιά, οι έγκυες, οι ηλικιωμένοι καθώς και οι αθλητές.

Το κρέας από τους προϊστορικούς ακόμα χρόνους αποτέλεσε το βασικότερο μέρος της διατροφής του ανθρώπου. Είναι γνωστό ότι το κυνήγι βοήθησε τα μέγιστα για την επιβίωσή του. Το κρέας είναι ένα τρόφιμο που χαρακτηρίζεται για την γευστικότητά του και την υψηλή θρεπτική του αξία αφού αποτελεί μια από τις κυριότερες πηγές πρωτεϊνών. Σήμερα, η κατανάλωση κρέατος θεωρείται δείκτης οικονομικής ευημερίας και οι τρόποι διάθεσης και επεξεργασίας συνεχώς πληθαίνουν. Τα προϊόντα που παράγονται από το κρέας χαρακτηρίζονται γενικά ως κρεατοσκευάσματα ή προϊόντα με βάση το κρέας.

Τα κρεατοσκευάσματα ήταν γνωστά από την αρχαιότητα. Η παραγωγή τους ξεκίνησε ήδη από τους προϊστορικούς ακόμα χρόνους, όταν ο άνθρωπος εξασφάλιζε με το κυνήγι μια ποσότητα τροφής που έπρεπε να επαρκέσει για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα, οπότε προέκυπτε αυτόματα η ανάγκη εξεύρεσης μεθόδων συντήρησης των αποθεμάτων αυτών. Ίσως, το πρώτο κρεατοσκεύασμα να ήταν κρέας που αποξηράνθηκε στον ήλιο.

Στην Ελλάδα η εξέλιξη της τεχνολογίας τροφίμων ακολούθησε χρονικά την αντίστοιχη της Ευρώπης. Μετά την ανόρθωση της χώρας από τις πολεμικές και εθνικές περιπέτειες και την ανάπτυξη της πρωτογενούς φυτικής κυρίως παραγωγής, άρχισε η ίδρυση, ο επανεξοπλισμός ή η επαναλειτουργία βιοτεχνικών και βιομηχανικών μονάδων επεξεργασίας διαφόρων φυτικών προϊόντων και αλιευμάτων. Ακολούθησε η ανάπτυξη της πτηνοτροφίας η οποία πολύ γρήγορα πέρασε σε βιομηχανικά επίπεδα εκτροφών με καθετοποιημένες εκμεταλλεύσεις στις οποίες περιλαμβάνονταν και σφαγεία. Παράλληλα το Υπουργείο Γεωργίας εκπόνησε πρόγραμμα για την ίδρυση σφαγείων ταυτόχρονα με την εκρίζωση της φυματίωσης και της βρουκέλλωσης. Στο χρονικό διάστημα αυτό αναπτύχθηκε και η χοιροτροφία με ταχύτατους ρυθμούς.

Παραδοσιακά ο ΤΒΕΚ&Π αναπτύσσονταν μέσα από πολλά χρόνια μαθητείας σε συγκεκριμένες μεθόδους και τεχνικές, δίπλα σε έναν εμπειρότερο εργαζόμενο με απώτερο σκοπό την απόκτηση πρακτικής εμπειρίας και γνώσεων σχετικά με τον τρόπο κοπής, τυποποίησης και επεξεργασίας του κρέατος καθώς και χρήσης του συγκεκριμένου εξοπλισμού επεξεργασίας του. Παράλληλα, η σημασία που δινόταν στη θεωρητική κατάρτιση ήταν σχετικά χαμηλή έως ανύπαρκτη.

Σήμερα, η κατάσταση αυτή, μεταβάλλεται με γρήγορους ρυθμούς. Η εξέλιξη απαιτήσε ο ΤΒΕΚ&Π να έχει βασικές θεωρητικές και τεχνικές γνώσεις σχετικά με την υγιεινή παραγωγή των τροφίμων, την εφαρμογή ορθών βιομηχανικών πρακτικών, την ατομική υγιεινή και τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας και ποιότητας καθώς και στοιχειώδεις γνώσεις μικροβιολογίας, ανατομίας και παθολογίας των ζώων τις οποίες αποκτά μέσω επιμορφωτικών σεμιναρίων. Οι σύγχρονες

εξελίξεις απαιτούν την διαρκή επιμόρφωση του ΤΒΕΚ&Π τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο.

A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο

Το επάγγελμα του κρεοπώλη κατοχυρώθηκε θεσμικά το 1990 με συμπληρώσεις το 2000 και το 2006 με τα παρακάτω προεδρικά διατάγματα:

- Π.Δ. 468/1990 (ΦΕΚ 180/Α`/20.12.1990) Όροι και προϋποθέσεις επαγγελματικής εκπαίδευσης των υποψηφίων κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων.
- Π.Δ. 126/2000 (ΦΕΚ 111/Α`/6.4.2000) Όροι και προϋποθέσεις επαγγελματικής εκπαίδευσης των υποψηφίων κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων.
- Π.Δ. 121/2006 (ΦΕΚ 122/Α`/16.6.2006) Συμπλήρωση και τροποποίηση διατάξεων του Π.Δ. 126/00 «Όροι και προϋποθέσεις επαγγελματικής εκπαίδευσης των υποψηφίων κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων».

Πέραν αυτών, για το επάγγελμα του ΤΒΕΚ&Π δεν υπάρχει εξειδικευμένο νομοθετικό πλαίσιο.

Από πλευράς νομοθεσίας γενικότερου ενδιαφέροντος κρίνεται σκόπιμο να αναφερθούν τα ακόλουθα:

Ίδρυση και λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων:

Β.Δ. 15/21-10-1922 «Περί χορηγήσεως αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας πάσης μηχανολογικής εγκαταστάσεως»

Υ.Α. Α1β/8577/1983_ (ΦΕΚ 526/Β`/8.9.1983) «Υγειονομικός έλεγχος των αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/ και ποτών»

Π.Δ.30/1996 (Φ.Ε.Κ. 21Α) «Κώδικας νομαρχιακής αυτοδιοίκησης»

Νόμος 3325/2005 «Ίδρυση και λειτουργία βιομηχανικών-βιοτεχνικών εγκαταστάσεων στο πλαίσιο της αιεφόρου ανάπτυξης και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α` 68/11.03.2005)

Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 139057/2007_ (ΦΕΚ 2204/Β`/14.11.2007) και Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/οικ.94643/2007\_ (ΦΕΚ 1384/Β`/3.8.2007) «Περί Υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/ και ποτών»

Άρθρο 15 του Ν.1579/85 και Π.Δ.445/91.

Κοινοτικοί Κανονισμοί 852/2004 «για την υγιεινή των τροφίμων» και 882/2004 «για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων»

Ειδικά περί κρέατος και πουλερικών:

Κώδικας Τροφίμων και Ποτών Άρθρα 88 και 89, Κρέας και Προϊόντα του ΦΕΚ788/Β', 31/12/1987

Υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων:

Νόμος 1568/85 και Π.Δ. 17/1996 και 159/1999

Εκπαίδευση προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων

Υ.Α. 14708 (ΦΕΚ 1616/17.8.2007) «Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων.»

Συλλογικές συμβάσεις

Από πλευράς εργασιακών ρυθμίσεων και ελάχιστης νόμιμης αμοιβής η εργασία του ΤΒΕΚ&Π διέπεται από δύο συλλογικές συμβάσεις εργασίας οι οποίες κατατίθενται με ειδική πράξη κατάθεσης στο Υπουργείο Απασχόλησης και Κοινωνικής Προστασίας:

1) Κρέας: ΣΣΕ «Για τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργαζομένων στις επιχειρήσεις σφαγής ζώων, επεξεργασίας εντέρων, κονσερβοποίησης και συσκευασίας τυποποιημένου κρέατος, σε εργαστήρια κοπής, τεμαχισμού και αποστέωσης κρέατος και σε επιχειρήσεις επεξεργασίας κρεατοσκευασμάτων όλης της Χώρας»

2) Πουλερικά: ΣΣΕ «Για τους όρους αμοιβής και εργασίας των μισθωτών που απασχολούνται σε πτηνοτροφικές και εκκολαπτικές επιχειρήσεις εμπορίας πουλερικών όλης της χώρας»

Η εκάστοτε ισχύουσα ΣΣΕ μπορεί να εντοπισθεί από τα κωδικοποιημένα αρχεία του Οργανισμού Μεσολάβησης και Διαιτησίας.

Υπάρχει επίσης η δυνατότητα να συνάπτεται Επιχειρησιακή Συλλογική Σύμβαση, μεταξύ ενός συγκεκριμένου βιομηχανικού εργοστασιακού σωματείου και της εργοδοσίας της επιχείρησης.

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

Με βάση τα δημοσιευμένα από την ΕΣΥΕ (Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος), στοιχεία ετήσιας έρευνας παραγωγής & πωλήσεων βιομηχανικών προϊόντων (PRODCOM), και εξετάζοντας αντιπροσωπευτικές οικογένειες προϊόντων κρέατος και πουλερικών², παρατηρούμε τις εξής τάσεις:

1) Όγκος Παραγωγής: Μέσα στην τελευταία δεκαετία (1997-2007) η ετήσια παραγωγή βιομηχανοποιημένου κρέατος και προϊόντων αυτού (πλην αλλαντικών) έμεινε ουσιαστικά στάσιμη. Σε απόλυτους αριθμούς για το έτος 1997 ήταν περίπου 134,000 tn, για το 2007 ήταν 132,000 tn, ενώ το μέγιστο της δεκαετίας σημειώθηκε το 2004 με 178,000 tn. Χάριν συγκρίσεως σημειώνουμε ότι βάσει στοιχείων της ΕΣΥΕ, η συνολική εθνική παραγωγή κρέατος την τελευταία 7ετία είναι της τάξεως των 470,000 tn ανά έτος.

2) Αξία Πωληθέντων: Αντιστοίχως για την ίδια χρονική περίοδο (1997-2007) η αξία πωληθέντων βιομηχανικών προϊόντων κρέατος αυξήθηκε κατά περίπου 83% (σε ονομαστικές τιμές). Ως μέτρο σύγκρισης παραθέτουμε το ρυθμό ανάπτυξης του συνόλου της ελληνικής βιομηχανίας τροφίμων ο οποίος για την τελευταία δεκαετία ανήλθε σε 20.6%

3) Αριθμός Επιχειρήσεων. Ο αθροιστικός αριθμός των επιχειρήσεων ανά κωδικό οικογένειας προϊόντων (δηλ. επιχειρήσεις x κωδικοί) μειώθηκε μέσα στη δεκαετία, από 155 σε 107 δηλ. κατά 31%. Η πολύ σοβαρή αυτή μείωση αντικατοπτρίζει τη συγκέντρωση της παραγωγής σε λιγότερες, μεγαλύτερες και πιο παραγωγικές μονάδες.

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

Ο ΤΒΕΚ&Π είναι απαραίτητος και επομένως απαντά σε όλες τις μονάδες επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος. Είναι ο κύριος εργαζόμενος στο τμήμα παραγωγής κάθε είδους σχετικής παραγωγικής εγκατάστασης, από τις μικρές βιοτεχνίες ή οικογενειακές επιχειρήσεις μέχρι τις μεγάλες βιομηχανικές μονάδες, όπου το επίπεδο κατάρτισης και εμπειρίας καθορίζει και το μέγεθος της ευθύνης και την θέση του στην ιεραρχία.

² Οι κατηγορίες προϊόντων κρέατος που εξετάστηκαν έχουν τους κωδικούς: 1511114000/9000, 151113000/9000, 1511149000, 1511150000, 1511170000, 1512111300/5300/7000, 1512121300, 1512125300, 1512127500, 1513123500/26000/29000

Η αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος συνδέεται ευθέως με το διαρκή βιομηχανικό εκσυγχρονισμό. Στη διαδικασία αυτή οι εργαζόμενοι καλούνται να συμμετέχουν, τόσο αξιοποιώντας τα παρεχόμενα σε αυτούς νέα τεχνικά και οργανωτικά εργαλεία όσο και υποβοηθώντας τις εξελίξεις με την παροχή ανάδρασης και ιδεών από το χώρο της καθημερινής εμπειρίας.

A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές

A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης

Με βάση επίσημα στοιχεία, το 2007 απασχολούνταν στην παραγωγή τροφίμων και ποτών περίπου 123,000 εργαζόμενοι εκ των οποίων οι 8,400 (ή αλλιώς το 6.8%) στην παραγωγή, επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και προϊόντων κρέατος.

Ειδικότερα ως επεξεργαστές κρεάτων (+ αλιευμάτων) και χειριστές εξοπλισμού επεξεργασίας έχουν καταγραφεί 4900 εργαζόμενοι κατά προσέγγιση (ή 4% του συνολικού εργατικού δυναμικού τροφίμων και ποτών). Ο αριθμός αυτός παρουσίασε κάμψη 12% μέσα στην περίοδο 1998-2007 σε αντίθεση με το σύνολο των απασχολούμενων στα τρόφιμα και ποτά οι οποίοι αυξήθηκαν κατά περίπου 20%.

A.6.2 Τάσεις

Η ταχύτατη και συνεχής τεχνολογική εξέλιξη έχει επιβάλλει τη συστηματοποιημένη θεωρητική κατάρτιση ως απαραίτητη προϋπόθεση επαγγελματικής επιβίωσης. Παράλληλα, ο ΤΒΕΚ&Π καλείται πλέον να λειτουργήσει μέσα σε ένα περιβάλλον στο οποίο κυριαρχούν τεχνικά πρότυπα, κωδικοποιήσεις (περί ιχνηλασιμότητας), νόμοι, κανονισμοί και απαιτήσεις για τεκμηρίωση, έλεγχοι ποιότητας, πιστή εφαρμογή των κανόνων ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής (Good Manufacturing Practices-GMP & Good Hygienic Practices-GHP) καθώς και ενεργός συμμετοχή στην διαχείριση της ασφαλούς & υγιεινής παραγωγής των τροφίμων.

Άξιο ιδιαίτερης μνείας είναι το σύστημα HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) με το οποίο πρέπει να είναι πλαισιωμένη κάθε μονάδα παραγωγής τροφίμων. Είναι ένας σχετικά νέος θεσμός και συνίσταται σε μια μεθοδική ανάλυση όλων των βημάτων που ακολουθεί η παραγωγική διαδικασία με σκοπό να εντοπισθούν τα - σχετικώς λίγα - κρίσιμα σημεία (Critical Control Points-CCP) όπου μια πιθανή αστοχία θα σημάνει παραγωγή και διάθεση προϊόντος επικίνδυνου για κατανάλωση. Η ανάλυση αυτή συμπληρώνεται και με τα ληπτά μέτρα ώστε το κάθε CCP να τεθεί υπό πλήρη έλεγχο. Η μελέτη HACCP καταρτίζεται με ενδοεργοστασιακή, ομαδική, διακλαδική συνεργασία και ενημερώνεται τακτικά. Ο ΤΒΕΚ&Π μπορεί να εμπλακεί σε τέτοια ομάδα μελέτης. Πρέπει επίσης να γνωρίζει ποια CCP έχει στο χώρο ευθύνης του και να τα τηρεί υπό αδιάλειπτο και αυστηρότατο έλεγχο με βάση το σχέδιο.

Για την επιτυχή παρακολούθηση και αφομοίωση αυτών των διαρκών εξελίξεων ο σύγχρονος επαγγελματίας δεν είναι δυνατόν να αρκестεί στην αρχική του εκπαίδευση αλλά είναι ανάγκη να ενημερώνεται σε τακτή βάση μέσα από δια βίου κατάρτιση παρεχόμενη από το κράτος, τις επαγγελματικές και εργατικές οργανώσεις και την εργοδοσία. Προκειμένου να παρακολουθείται και πιστοποιείται η πρόοδος το εργαζομένου, οι γνώσεις που αποκτώνται και οι δεξιότητες που καλλιεργούνται με την αρχική και δια βίου κατάρτιση αλλά και με την καθημερινή εμπειρία, πρέπει να αξιολογούνται με επιστημονικά κριτήρια μέσα σε πνεύμα αντικειμενικότητας και αξιοκρατίας.

Η διεθνοποίηση της αγοράς (και) στο χώρο της τεχνολογίας, καθιστά πιθανό ότι ένας σύγχρονος ΤΒΕΚ&Π θα κληθεί αρκετές φορές στη σταδιοδρομία του να συνεργασθεί με ανθρώπους από άλλες χώρες, με πολύ διαφορετικές νοοτροπίες, συνήθειες και συμπεριφορές. Τέλος, ο σύγχρονος τρόπος οργάνωσης των επιχειρήσεων έχει καταστήσει τη συνεργασία και την επικοινωνία βασικές καθημερινές εταιρικές λειτουργίες.

A.6.3 Προοπτικές

Από τα παρατιθέμενα στις παραγράφους Α .5.1 και Α.6.1 καθίσταται σαφές ότι στον κλάδο της επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος επιτυγχάνεται ένας συν των χρόνων σταθερός όγκος παραγωγής από όλο και λιγότερες επιχειρήσεις επανδρωμένες με εργαζομένους των οποίων ο

αριθμός έχει τάση να ελαττώνεται. Το φαινόμενο μπορεί να ερμηνευθεί ως αποτέλεσμα της αυτοματοποίησης, μηχανοποίησης και αρτιότερης μεθόδευσης της παραγωγής. Αν και το χειρωνακτικό έργο εξακολουθεί να έχει κεντρικό ρόλο στην εργασία του ΤΒΕΚ&Π, ωστόσο αυτό υποβοηθείται όλο και περισσότερο από εξειδικευμένα εργαλεία και εργαλειομηχανές και εντάσσεται σε ολοκληρωμένες διαδικασίες οι οποίες χαρακτηρίζονται από μελετημένη μεθόδευση και εξορθολογισμό (smarting). Παράλληλα οι πιο μηχανοποιημένες ή και πλήρως αυτοματοποιημένες παραγωγικές φάσεις χρησιμοποιούν εξοπλισμό υψηλής πολυπλοκότητας και απαιτήσεων από πλευράς χειρισμού. Κατά συνέπεια, η ελάττωση των απαιτούμενων ανθρωποωρών αντισταθμίζεται από την ανάγκη για έργο υψηλότερης ποιότητας, παρεχόμενο από ΤΒΕΚ&Π με την ανάλογη κατάρτιση και δεξιότητες.

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

Δεν υπάρχουν νομοθετημένες ειδικεύσεις ή κατευθύνσεις του επαγγέλματος του ΤΒΕΚ&Π .

Σε μεγάλες μονάδες, οι ΤΒΕΚ&Π έχουν συνήθως οργανωτική υποδιαίρεση με βάση κύκλους αρμοδιοτήτων όπως τους έχει διαμορφώσει η βιομηχανική πράξη (π.χ. αποστεωτής, ξελαρδιαστής, κοκαλός) αυτές όμως οι άτυπες ειδικότητες δεν αντιστοιχούν σε διαφορετικούς κύκλους θεωρητικής κατάρτισης. Η διαφοροποίηση προκύπτει ανάλογα με τις εκάστοτε ανάγκες, εκπαιδεύοντας on the job ανθρώπους με κοινό υπόβαθρο γνώσεων και εμπειριών.

Ενδεικτικά μπορούμε να αναφέρουμε τις ακόλουθες ενδοεργοστασιακές εξειδικεύσεις:

- Υπεύθυνος παραλαβών και αποθήκης
- Αποστεωτής – Ξεκοκαλιστής
- Επεξεργαστής οστών (κοκαλός)
- Επεξεργαστής λαρδιού και δέρματος (λαρδιτζής ή ξελαρδιαστής)
- Επεξεργαστής – Τυποποιητής κρεάτων
- Τεχνίτης παρασκευασμάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας (όπως π.χ. σουβλατζής)
- Συσκευαστής

A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων

Οι προαναφερθείσες ενδεικτικές εξειδικεύσεις συνεργάζονται εν σειρά σε ένα ολοκληρωμένο σχήμα παραγωγής και επομένως είναι από παραγωγικής πλευράς το ίδιο σημαντικές και απαραίτητες.

Σε γενικές γραμμές, από πλευράς εξέλιξης οι ΤΒΕΚ&Π είναι κυρίως πρακτικοί τεχνίτες, οι οποίοι μετά από μακρά περίοδο εσωτερικής εκπαίδευσης και προσαρμογής αποκτούν τις γενικές γνώσεις και δεξιότητες της δουλειάς αλλά και την ειδική τεχνογνωσία της συγκεκριμένης επιχείρησης. Η θέση εργασίας τους είναι συνήθως παγιωμένη και οι δυνατότητες εσωτερικής μετακίνησης μικρές. Η επιλογή, πρόσληψη, εκπαίδευση και ανάπτυξη τεχνικών αυτής της κατηγορίας είναι σημαντική επένδυση διότι σε αυτό το είδος επιχειρήσεων οι δεξιότητες των εργαζομένων είναι ένα από τα πολυτιμότερα και πλέον δυσαναπλήρωτα στοιχεία.

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

Ο αριθμός του εργατικού δυναμικού που απασχολείται στο επάγγελμα ΤΒΕΚ&Π αναφέρεται στην παράγραφο Α.6.1.

Όσον αφορά στη σύνθεση του εργατικού δυναμικού από πλευράς μορφωτικού επιπέδου, δεν υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία ειδικά για τον ΤΒΕΚ&Π . Γενικά στο σύνολο των ομολόγων επαγγελματιών της βιομηχανίας τροφίμων τα ποσοστά ανά μορφωτικό επίπεδο είναι κατά προσέγγιση:

Στοιχειώδης εκπαίδευση (δημοτικό)	25%	
Υποχρεωτική εκπαίδευση (γυμνάσιο)		25%
Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (λύκειο)	38%	
Μέση τεχνική εκπαίδευση	12%	

Ο ΤΒΕΚ&Π για να ανταποκριθεί στην αποστολή του, συνδυάζει γενικές και ειδικές τεχνικές γνώσεις αποκτημένες κυρίως στην πράξη, αξιοποιεί πληροφορίες από την τεκμηρίωση των μηχανημάτων που υπηρετεί (εγχειρίδια λειτουργίας κλπ), χειρίζεται εξειδικευμένο εξοπλισμό, μεταχειρίζεται εργαλεία γενικής και ειδικής χρήσεως κλπ. Είναι επίσης βέβαιο ότι στα πλαίσια της εργασίας του θα κάνει χρήση κάποιου (ή κάποιων) ειδών μηχανοργάνωσης (ERP, MRP, λογισμικό αποθήκης, bar-coding, RFID κλπ).

Η φύση της εργασίας του δεν απαιτεί συνήθως μακρά περίοδο εξοικείωσης με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της συγκεκριμένης μονάδας στην οποία εργάζεται. Στην άσκηση του επαγγέλματος του ΤΒΕΚ&Π, σημαντικό ρόλο παίζει η κριτική ικανότητα, η άμεση λήψη αποφάσεων (όταν κρίνεται αναγκαίο), η ικανότητα επικοινωνίας και συντονισμού και η συνειδητή προσήλωση σε διαδικασίες, πρότυπα και συμφωνημένους στόχους απόδοσης και παραγωγικότητας.

Συχνά επίσης έχουν σημασία και ορισμένα πρόσθετα σωματικά και ψυχικά προσόντα όπως η καλή φυσική κατάσταση, η μυϊκή δύναμη, η έλλειψη κλειστοφοβίας και υποχονδρίας, η ικανότητα εργασίας σε ψυχομένους χώρους κλπ.

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

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

Το συνδικαλιστικό όργανο των εργαζομένων στην βιομηχανία κρέατος και πουλερικών είναι η Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατοϋπαλλήλων Κρέατος «Η Ένωση» (Π.Ο.Ε.Κ). ΚΛΕΙΣΘΕΝΟΥΣ 15 105 52 ΑΘΗΝΑ, 210 3241997

Είναι δευτεροβάθμια συνδικαλιστική οργάνωση, μέλος της Γενικής Συνομοσπονδίας Εργατών Ελλάδος (Γ.Σ.Ε.Ε.)

Οι εργαζόμενοι δύνανται να εκπροσωπούνται και σε πρωτοβάθμιο συνδικαλιστικό επίπεδο μέσω επιχειρησιακών σωματείων και να συνάπτουν επιχειρησιακές συμβάσεις εργασίας σε απευθείας διαπραγμάτευση με την εργοδοσία.

A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης

«Τρόφιμα και Ποτά», περιοδική έκδοση της *Τρίαινα Εκδοτική*
«*Meat Point*», περιοδική έκδοση της *b2b Press*
Συνδικαλιστικά και κλαδικά περιοδικά και δελτία.

A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων www.miniagric.gr
Υπουργείο Ανάπτυξης www.ypan.gr
Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων www.ypepth.gr

Οργανισμός Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης www.oEEK.gr
Οργανισμός Απασχόλησης Εργατικού Δυναμικού www.oaed.gr
Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Τομέας ΣΕΠ, Δίκτυο «Νέστωρ»
Εθνικό Κέντρο Πιστοποίησης Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης www.ekepis.gr

Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδος www.gsee.gr
Ομοσπονδία Βιομηχανικών Εργατοϋπαλλήλικών Σωματείων www.obes.gr
Κέντρο Πληροφόρησης Εργαζομένων και Ανέργων www.kepea.gr
Ινστιτούτο Εργασίας ΓΣΕΕ www.inegsee.gr
Οργανισμός Μεσολάβησης και Διαιτησίας www.omed.gr

Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών www.sev.org.gr

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων www.sevt.gr
Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος
Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων www.efet.gr
Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος και Κρέατος www.eloq.gr

Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας www.elinyae.gr

Γενική Γραμματεία Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας της Ελλάδος www.statistics.gr
Ίδρυμα Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών www.iobe.gr
Εθνικό Κέντρο Τεκμηρίωσης www.ekt.gr

A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος/ειδικότητας

A.10.1 Αδειες λειτουργίας

Οι βασικοί νόμοι οι οποίοι διέπουν την ίδρυση και λειτουργία παραγωγικών εγκαταστάσεων στις οποίες απασχολείται ο ΤΒΕΚ&Π αναφέρονται στην παράγραφο Α.4.2.

A.10.2 Αδειες εργασίας

Η μόνη νομικά απαιτούμενη αδειοδότηση για τον ΤΒΕΚ&Π είναι η πιστοποίηση επαγγελματικής επάρκειας κρεοπώλη³ σύμφωνα με τα οριζόμενα στα Π.Δ. 468/1990, 126/2000 και 121/2006.

Αρμόδιες γι αυτό είναι οι Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος (ΣΕΚ) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων οι οποίες παρέχουν τη σχετική εκπαίδευση και χορηγούν διπλώματα στους αποφοίτους τους και βεβαιώσεις στους πρακτικούς επαγγελματίες.

Η νομοθεσία και τα στάδια εξέλιξης της ειδικότητας «Βοηθός επεξεργασίας κρέατος και πουλερικών» που παρέχεται από δημόσια ΙΕΚ βρίσκονταν στη φάση της επεξεργασίας από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ενόσω εκπονείτο η ανά χείρας μελέτη.

Άξια μνείας είναι επίσης πρόταση του Τεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος το οποίο κατόπιν σχετικής μελέτης έχει προτείνει την ίδρυση σε συνεργασία με τον ΟΕΕΚ, το ΕΚΕΠΙΣ και τους επαγγελματικούς κλαδικούς φορείς την ίδρυση φορέα Πιστοποίησης Επαγγελματικής Επάρκειας Φυσικών Προσώπων που ασκούν παντός είδους και βαθμίδας τεχνικά επαγγέλματα.

A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας

Ο υποψήφιος ΤΒΕΚ&Π πρέπει, στις περισσότερες περιπτώσεις, να ξέρει ανάγνωση και γραφή, και να έχει στοιχειώδη γνώση αγγλικών για την λειτουργία κάποιων μηχανημάτων.

Για την απασχόληση σε θέση ΤΒΕΚ&Π απαραίτητη προϋπόθεση είναι η κατοχή «Ατομικού βιβλιαρίου υγείας εργαζομένου σε καταστήματα, εργαστήρια και εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος» το οποίο εκδίδεται και θεωρείται ανά πενταετία από τη Δ/ση Δημόσια Υγιεινής, βάσει των αποτελεσμάτων συγκεκριμένων ιατρικών εξετάσεων.

A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία

A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας

Δεν υπάρχει νομοθετημένη ιεραρχία ή τίτλοι, ωστόσο στη βιομηχανική πράξη υφίστανται και τα δύο, ως αναγκαία οργανωτικά στοιχεία, ιδιαίτερα για τις σύγχρονες και πολυάνθρωπες επιχειρήσεις

³ Κρεοπώλης κατά τον ορισμό του Π.Δ.468: «Ο ιδιοκτήτης ή ο υπάλληλος ..ή ο τεχνίτης εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος, που είναι κάτοχος διπλώματος Σχολής Επαγγέλματος Κρέατος, ο οποίος ασχολείται στο κρεοπωλείο ή στο εργαστήριο με τον τεμαχισμό, την αποστέωση...του κρέατος των σφαγίων ζώων...»

τροφίμων. Η ιεραρχική διάκριση καθορίζεται από το επίπεδο εκπαίδευσης και κατάρτισης καθώς και από την εμπειρία και τις ικανότητες που έχει επιδείξει ο εργαζόμενος.

Οι συνθήκες τίτλοι εργασίας συμπίπτουν με τις άτυπες ειδικεύσεις που παρατέθηκαν στην παράγραφο Α7.1.

Από πλευράς ενδοεργοστασιακής ιεραρχίας διακρίνουμε τις βαθμίδες του τεχνίτη και του εργοδηγού.

A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας)

Οι συνθήκες εργασίας του ΤΒΕΚ&Π είναι πολύ ιδιόζουσες και απαιτητικές από φυσικής πλευράς.

Οι εργασίες που εκτελεί απαιτούν σημαντική μυϊκή δύναμη. Η μεταφορά, μετακίνηση ή ανύψωση κάποιου σημαντικού φορτίου βρίσκεται επίσης στα πλαίσια των απαιτήσεων κυρίως λόγω του χειρισμού μεγάλων τεμαχίων κρέατος (ολόκληρων, μισών και τετάρτων του ζώου). Ο ΤΒΕΚ&Π εργάζεται σε χώρους με ιδιόζουσες δυσκολίες όπως θόρυβο, χαμηλές θερμοκρασίες, υψηλές υγρασίες, τεχνητό φωτισμό και εξαερισμό. Εργάζεται συχνά σε ορθοστασία, και χρειάζεται υψωμένη φωνή (λόγω θορύβου /ωτοασπίδων).

Η χρήση επικινδύνων κοπτικών και άλλων εργαλείων και μηχανημάτων, αλλά και ορισμένων επικινδύνων ουσιών (κυρίως καθαριστικών και απολυμαντικών ουσιών στην αδιάλυτη μορφή τους) είναι επίσης ενταγμένη στην καθημερινότητα του. Συνεπώς είναι απαραίτητο να τηρεί τους γενικούς κανόνες ασφάλειας εντός του χώρου παραγωγής και έτσι πέραν του σωματικού κόππου που συνεπάγεται αυτή καθαυτή η εργασία του, επιβαρύνεται και με την χρήση των σχετικών μέσων προστασίας (π.χ. χρήση προσωπίδας, γαλότσες, ποδιά δερμάτινη). Το στοιχείο της ορθοστασίας είναι επίσης έντονο στις περισσότερες θέσεις εργασίας.

Από ψυχικής και πνευματικής πλευράς πρέπει να τονιστεί η ανάγκη για διαρκή εγρήγορση, η συχνή έκθεση σε στρες τόσο λόγω της καθημερινής παραγωγικής δουλειάς αλλά και λόγω εργασιακών προστριβών και διαφωνιών οι οποίες δε λείπουν τελείως από το βιομηχανικό περιβάλλον.

Ιδιαίτερης μνείας αξίζει το ότι ο ΤΒΕΚ&Π εργάζεται σε άμεση επαφή με νεκρά ζώα, συχνά σε πρώιμα στάδια τεμαχισμού και κατεργασίας, σε θέα αίματος, σπλάχνων, εσωτερικών οργάνων κλπ. Το γεγονός αυτό καθιστά την εργασία του ΤΒΕΚ&Π δυσβάστακτη ή και τελείως απρόσιτη για σημαντική μερίδα ανθρώπων οι οποίοι δε δύνανται να ανταπεξέλθουν ευχερώς σε τέτοιου είδους θεάματα και επαφές.

Επιπρόσθετα, οι εργασιακοί χώροι του ΤΒΕΚ&Π είναι βασικά χώροι, αφιλόξενοι (λόγω συνθηκών όπως θερμοκρασία, υγρασία, τεχνητός φωτισμός και εξαερισμός, υψηλός θόρυβος), γεγονός το οποίο από μόνο του προσθέτει ψυχική επιβάρυνση η οποία στον πρωτόπειρο μπορεί να είναι αξιοσημείωτη.

Όλα τα παραπάνω συνεπάγονται ανάγκη για καλή φυσική κατάσταση, επιτηδειότητα στη χρήση επικινδύνων εργαλείων, μυϊκή δύναμη άνω του μέσου όρου και απουσία ορισμένων ψυχικών περιορισμών όπως υποχονδρία, κλειστοφοβία κλπ. Ζητούν επίσης πνευματική διαύγεια, υπομονή και ψυχραιμία.

Αξίζει να σημειωθεί ότι όλες οι επιχειρήσεις οφείλουν να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα για την προστασία της υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων και να παρέχουν την αναγκαία εκπαίδευση και ενθάρρυνση στο προσωπικό τους. Οφείλουν επίσης να εκπονούν γραπτή εκτίμηση των υφισταμένων κατά την εργασία κινδύνων για την ασφάλεια και την υγεία των εργαζομένων και να αξιοποιούν τα πορίσματα της μελέτης για τη βελτίωση των συνθηκών δουλειάς. Αντίστοιχα οι εργαζόμενοι οφείλουν να αξιοποιούν τον παρεχόμενο εξοπλισμό προστασίας, να εφαρμόζουν τις διαδικασίες ασφάλειας και υγιεινής και να βιώνουν καθημερινά την ασφαλή εργασία ως τρόπο ζωής. Ο Ν. 1568/85 για την «Υγιεινή & Ασφάλεια των εργαζομένων» το Π.Δ. 17/1996 που αφορά «Τα μέτρα για την βελτίωση της ασφάλειας και της υγείας των εργαζομένων κατά την εργασία» σε συμμόρφωση με τις οδηγίες 89/391ΕΟΚ και 91/383ΕΟΚ και το Π.Δ. 17/96, εξασφαλίζουν τους εργαζόμενους με την υποχρεωτική παρουσία του τεχνικού ασφαλείας και την παρουσία ιατρού στο χώρο της εργασίας της επιχείρησης.

Η χρήση σύγχρονων μεθόδων στον τομέα της εργονομίας, της οργάνωσης εργασίας και της διοίκησης και υποστήριξης του ανθρώπινου δυναμικού, καθώς και η πιστή εφαρμογή ολοκληρωμένης πολιτικής υγιεινής και ασφάλειας, μπορούν να αντισταθμίσουν σε σημαντικό βαθμό τις φυσικές δυσκολίες και να εξουδετερώσουν τον εργασιακό κίνδυνο, έτσι ώστε ο ΤΒΕΚ&Π να μπορέσει να έχει μία πολυετή, ασφαλή και καρποφόρα σταδιοδρομία. Παράλληλα, μέσω της δια βίου μάθησης ο ΤΒΕΚ&Π έχει τη δυνατότητα διαρκώς να εμπλουτίζει και να επικαιροποιεί την κατάρτισή του και να καλλιεργεί τις δεξιότητες και ικανότητές του ώστε να ανταπεξέρχεται με επιτυχία στις απαιτήσεις του επαγγέλματος.

A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες

Λόγω του ότι το συγκεκριμένο επάγγελμα απαιτεί συχνά έντονη μυϊκή προσπάθεια, δεν ευνοείται η απασχόληση ατόμων με βαριά κινητικά προβλήματα, όπως παραπληγικοί, τετραπληγικοί κ.α., ή άτομα που βρίσκονται σε αναπηρικό καρότσι. Υπάρχουν ωστόσο διαχειρίσιμες παθήσεις (όπως π.χ. διαβήτης) ή ελαφρότερες αναπηρίες (όπως π.χ. βαρηκοΐα, χωλότητα, ακρωτηριασμένο δάκτυλο) οι οποίες συναρτήσει και της θέσεως εργασίας ενδεχομένως δε θα εμποδίζουν έναν άνθρωπο να είναι παραγωγικός. Πάντως, σε κάθε περίπτωση, η επιστημονική αξιολόγηση της καταλληλότητας συγκεκριμένου ανθρώπου για συγκεκριμένη εργασία είναι αποκλειστικά θέμα της ιατρικής της εργασίας και μόνο έτσι πρέπει να εξετάζεται.

ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ»
Β.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ	
ΤΙΤΛΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	
ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)	
ΒΑΣΙΚΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΕΛ 1: Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια.
	ΚΕΛ 2: Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί και επεξεργάζεται τα σφάγια.
	ΚΕΛ 3 Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.
	ΚΕΛ 4 Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής των προϊόντων.
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.

Σχόλια για τα επίπεδα επαγγελματικής ιεραρχίας (όπου παρουσιάζονται):

Η ΕΕΛ 5.1 προσιδιάζει ιδιαίτερα στους εργαζόμενους με βαθμό εργοδηγού.

**ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:
ΤΕΧΝΙΚΟΣ-ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ**

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

ΚΕΛ 1 (Β): Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια

ΚΕΛ 2 (Β): Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί και επεξεργάζεται τα σφάγια.

ΚΕΛ 3 (Β): Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.

ΚΕΛ 4 (Β): Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής των προϊόντων.

ΚΕΛ 5 (Δ): Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.

ΤΙΤΛΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ-ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΚΕΛ 1 Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	ΕΕ 1.1.1: Επισκέπτεται σφαγεία και κτηνοτροφικές – πτηνοτροφικές μονάδες και επιλέγει τα ζώα (βάση ποιοτικών κατατάξεων) που θέλει να επεξεργαστεί το κρέας τους. ΕΕ 1.1.2: Οργανώνει την μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων με κατάλληλα φορτηγά ψυγεία ΕΕ 1.1.3: Κανονίζει την προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος αλλά και μορφή (ολόκληρο σφάγιο, ημιμόριο, τεταρτημόριο, ανατομικό τεμάχιο)
	ΕΕΛ 1.2: Παραλαμβάνει και παράλληλα διενεργεί έλεγχο των εισερχομένων σφαγίων για την ύπαρξη ποσοτικών και ποιοτικών διαφοροποιήσεων (με βάση τα συμφωνηθέντα) ή ύπαρξη αλλοιώσεων.	ΕΕ 1.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα. ΕΕ 1.2.2: Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (μοσχαρίσιο, χοιρινό, πουλερικά). ΕΕ 1.2.3: Ελέγχει και αρχειοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων ζώων.
	ΕΕΛ 1.3: Κωδικοποιεί, αποθηκεύει και συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους (ψυγεία – καταψύκτες) τα σφάγια ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.	ΕΕ 1.3.1: Αποθηκεύει τα σφάγια ανάλογα με το είδος τους εντός των ψυκτικών θαλάμων αφού πρώτα τοποθετήσει κωδικό ιχνηλάτισης.
		ΕΕ 1.3.2: Ελέγχει την κυκλοφορία του αποθέματος των σφαγίων εντός των ψυκτικών θαλάμων εξασφαλίζοντας παράλληλα την προώθηση προς επεξεργασία εκείνων με μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο συντήρησης.
		ΕΕ 1.3.3: Ελέγχει την θερμοκρασία και υγρασία των ψυκτικών θαλάμων.

ΚΕΛ 2 Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί, επεξεργάζεται και συσκευάζει ή αποθηκεύει τα σφάγια κρέατα.	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 2.1: Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο κάνοντας χρήση του κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.	ΕΕ 2.1.1: Τεμαχίζει τα σφάγια που έρχονται υπό μορφή ημιμορίου, τετρτημορίου ή ολόκληρα. ΕΕ 2.1.2: Αποστεώνει (κοινώς ξεκοκαλίζει) τα τεμάχια κρέατος. ΕΕ 2.1.3: Τοποθετεί σε ξεχωριστό ψυγείο τα οστά για περαιτέρω επεξεργασία ή με σκοπό την αδρανοποίησή τους.
	ΕΕΛ 2.2: Αφαιρεί το δέρμα και τον λιπώδη ιστό (κοινώς λαρδί) από τα τεμάχια του κρέατος.	ΕΕ 2.2.1: Αφαιρεί με την χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού το δέρμα με τον λιπώδη ιστό από τα τεμάχια του κρέατος. ΕΕ 2.2.2: Διαχωρίζει και αποθηκεύει το δέρμα από τον λιπώδη ιστό (ξελάρδιασμα). ΕΕ 2.2.3: Διαχωρίζει τον λιπώδη ιστό σε ποιοτικές κατηγορίες (μαλακό, σκληρό) και το αποθηκεύει υπό ψύξη ή κατάψυξη..
	ΕΕΛ 2.3: Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε επιμέρους ανατομικά (όπως στήθος, σπάλα, μπούτι κ.α.) και εμπορικά κομμάτια (τρανς, νουά, ψαρονέφρι)	ΕΕ 2.3.1: Τεμαχίζει σε επιμέρους ανατομικά και εμπορικά κομμάτια το κρέας ΕΕ 2.3.2: Αφαιρεί τένοντες, τραγανά, αρτηρίες, φλέβες καθώς και πιθανά αιματώματα ΕΕ 2.3.3: Διαχωρίζει και αποθηκεύει τα τρίμματα (trimmings) που προκύπτουν από την επεξεργασία του κρέατος και προωθεί για αδρανοποίηση τα υποπροϊόντα που παρήχθησαν κατά την ΕΕ 2.3.2
	ΕΕΛ 2.4: Παράγει παρασκευάσματα ή προϊόντα με βάση το κρέας όπως κιμά, μπιφτέκι, κεμπάπ, σουβλάκι, γύρο.	ΕΕ 2.4.1 Επιλέγει το είδος του κρέατος(π.χ βοδινό, χοιρινό, αρνίσιο) καθώς και τα ανατομικά τεμάχια (π.χ λάπα, σπάλα, παντσέτα) τα οποία προορίζονται για την παραγωγή των παρασκευασμάτων.

		ΕΕ 2.4.2 Τεμαχίζει, μορφοποιεί, αναμειγνύει με τις απαραίτητες βοηθητικές ύλες, μαρινάρει τα προς επεξεργασία κρέατα.
		ΕΕ 2.4.3 Παρασκευάζει μέσω χρήσης του κατάλληλου εξοπλισμού, μηχανολογικού ή μη (κοπτική για την παραγωγή κιμά, σουβλακομηχανή για την παραγωγή σουβλακιών, ανοξείδωτες βέργες για την παραγωγή του γύρου), τα διάφορα παρασκευάσματα κρέατος.
	ΕΕΛ 2.5: Αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα που προκύπτουν από την επεξεργασία (ΕΕΛ 2.3 & ΕΕΛ 2.4) ως έχουν ή αφού συσκευασθούν υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.	ΕΕ 2.5.1: Συσκευάζει (υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα) τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα πριν την αποθήκευσή τους υπό ψύξη ή κατάψυξη.
		ΕΕ 2.5.2: Αποθηκεύει τα τεμάχια κρέατος ανάλογα με το είδος εντός ψυκτικών θαλάμων
		ΕΕ 2.5.3: Ελέγχει την σωστή ανακύκλωση των προϊόντων και την τήρηση της σήμανσης ιχνηλασιμότητας
		ΕΕ 2.5.4: Ελέγχει τις συνθήκες θερμοκρασίας – υγρασίας καθώς και την τήρηση των υγειονομικών κανόνων εντός των θαλάμων ψύξης και των καταψύξεων.

ΚΕΛ 3	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει το μηχανολογικό εξοπλισμό.	ΕΕ 3.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται.
		ΕΕ 3.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό.
		ΕΕ 3.1.3: Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.
	ΕΕΛ 3.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	ΕΕ 3.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής.
		ΕΕ 3.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών.
		ΕΕ 3.2.3: Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο.
	ΕΕΛ 3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους αποθήκευσης των κρεάτων (ψυγεία – καταψύξεις καθώς και τα οχήματα μεταφοράς	ΕΕ 3.3.1: Αδειάζει τα ψυγεία και τις καταψύξεις. Διενεργεί απόψυξη των καταψύξεων.
		ΕΕ 3.3.2: Διενεργεί τον καθαρισμό και απολύμανση των ψυκτικών αποθηκευτικών χώρων.
		ΕΕ 3.3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς.
	ΕΕΛ 3.4: Συντηρεί τον εξοπλισμό	ΕΕ 3.4.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό.
		ΕΕ 3.4.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό.
		ΕΕ 3.4.3 Αναφέρει τυχούσες βλάβες στον συντηρητή της μονάδας.

ΚΕΛ 4	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής των προϊόντων.	ΕΕΛ 4.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	ΕΕ 4.1.1: Κωδικοποιεί τα εισερχόμενα σφάγια ζώα βάση του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτισης.
		ΕΕ 4.1.2: Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο εξοπλισμό για την κωδικοποίηση των τεμαχίων κρέατος καθώς και των συσκευασμένων προϊόντων κρέατος και παρασκευασμάτων (lot no, batch κ.α.)
		ΕΕ 4.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας
	ΕΕΛ 4.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σφαγίων ζώων	ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί μακροσκοπικά τα παραλαμβανόμενα σφάγια ζώα
		ΕΕ 4.2.2: Αναγνωρίζει την εμπορική αξία και ποιοτική κατάσταση των σφαγίων ζώων που παραλαμβάνει. Εξακριβώνει ότι ικανοποιούν τα συμφωνηθέντα.
		ΕΕ 4.2.3: Ενημερώνει τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις.
	ΕΕΛ 4.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων	ΕΕ 4.3.1: Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής.
		ΕΕ 4.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου του συστήματος HACCP.
		ΕΕ 4.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις.

ΚΕΛ 5 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του τι τελικά υλοποιήθηκε.
		ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.
		ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.
	ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαίους συναδέλφους του.	ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.
		ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση
		ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου
	ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και της μονάδας του.	ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.
		ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφους, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.
		ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.

Β.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ-ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
ΚΕΛ 1: Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια	ΕΕΛ 1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	ΕΕ 1.1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	Ενημερώνεται για τις υπάρχουσες μονάδες (κτηνοτροφικές ή πτηνοτροφικές) καθώς και για τις διαθέσιμες ποσότητες και τρέχουσες τιμές.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Παραγωγικές μονάδες πιθανών προμηθευτών. Γραφείο παραγωγής. Στην έναρξη της εβδομάδας. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Ταξινόμηση και οργάνωση παραγγελιών. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εντολές παραλαβής, πρόγραμμα παραλαβών, διάγραμμα Gant. Γραφική ύλη, ηλεκτρονικός υπολογιστής τηλέφωνο, τηλεομοιότυπο.

		ΕΕ 1.1.2: Οργανώνει την μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων με κατάλληλα φορτηγά ψυγεία.	Κάνει σαφείς και κατά το δυνατόν τυποποιημένες συνεννοήσεις με τους προμηθευτές, εξασφαλίζοντας ότι θα μεταφερθούν σφάγια στη ζητούμενη ποσότητα και χρόνο.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφείο παραγωγής. Στην έναρξη της εβδομάδας. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Ταξινόμηση και οργάνωση μεταφορών. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Δρομολόγια, πρόγραμμα μεταφορών, διάγραμμα Gant. Γραφική ύλη, ηλεκτρονικός υπολογιστής, τηλέφωνο, τηλεομοιότυπο. Φορτηγά ψυγεία.
		ΕΕ 1.1.3: Κανονίζει την προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος αλλά και μορφή (ολόκληρο σφάγιο, ημιμόριο, τεταρτημόριο, ανατομικό τεμάχιο)	Εξασφαλίζει τις απαραίτητες ποσότητες κρεάτων τόσο σε είδος όσο και σε μορφή για την διεκπεραίωση των εβδομαδιαίων παραγγελιών και την κάλυψη των αναγκών της αποθήκης.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφείο παραγωγής. Στην έναρξη της εβδομάδας. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Ταξινόμηση και οργάνωση εβδομαδιαίων παραγγελιών καθώς και αποθεμάτων αποθήκης. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εντολές παραγωγής, Ισοζύγιο αποθήκης, διάγραμμα Gant. Γραφική ύλη, ηλεκτρονικός υπολογιστής, τηλέφωνο, τηλεομοιότυπο.

	ΕΕΛ 1.2: Παραλαμβάνει και παράλληλα διενεργεί έλεγχο των εισερχομένων σφαγίων για την ύπαρξη ποσοτικών και ποιοτικών διαφοροποιήσεων (με βάση τα συμφωνηθέντα) ή ύπαρξη αλλοιώσεων .	ΕΕ 1.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα.	Ελέγχει αν τα παραλαμβανόμενα κρέατα είναι αυτά που έχουν συμφωνηθεί ως προς το είδος και την ποιοτική τους κατάσταση (όπως περιγράφεται στην Ε.Ε.Λ 1.1). Ελέγχει το βάρος (αν συμφωνεί με αυτό που αναγράφεται στα δελτία αποστολής – τιμολόγια). Ελέγχει την σωστή θερμοκρασία μεταφοράς καθώς και την ύπαρξη πιθανής αλλοίωσης.	Χώρος και χρόνος Χώροι παραλαβής. Σε κάθε παραλαβή. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μακροσκοπικός έλεγχος, ζύγιση, θερμομέτρηση, μικροβιολογική ανάλυση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Ζυγαριά, θερμόμετρο, εξοπλισμός δειγματοληψίας με σκοπό την διενέργεια αναλύσεων μικροβιολογικών ή χημικών.
		ΕΕ 1.2.2: Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (μοσχαρίσιο, χοιρινό, πουλερικά) .	Εξασφαλίζει ήδη από το στάδιο της παραλαβής την ακριβή ταξινόμηση των κρεάτων τόσο σε είδος όσο και σε ανατομικά κομμάτια με σκοπό την ταχεία αποθήκευσή τους στους ψυκτικούς θαλάμους.	Χώρος και χρόνος Χώροι παραλαβής. Σε κάθε παραλαβή. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μακροσκοπικός έλεγχος. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Δελτία αποστολής-τιμολόγια, δελτία παραγγελιών προμηθευτών.
		ΕΕ 1.2.3: Ελέγχει και αρχειοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων ζώων.	Καταχωρεί σε φάκελο όλα τα συνοδευτικά έγγραφα από τον προμηθευτή (χώρα προέλευσης, κωδικός σφαγείου, αριθμός παραγωγής και παρτίδας για κάθε εισερχόμενο κρέας). Καταγράφει λεπτομερώς πιθανά ευρήματα του ελέγχου κατά την παραλαβή.	Χώρος και χρόνος Γραφείο παραγωγής. Σε κάθε παραλαβή. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Αρχειοθέτηση συνοδευτικών εγγράφων, αρχείο κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP) <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Αρχείο παραλαβών, αρχείο κρίσιμων σημείων ελέγχου

	ΕΕΛ 1.3: Κωδικοποιεί, αποθηκεύει και συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους (ψυγεία – καταψύκτες) τα σφάγια ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.	ΕΕ 1.3.1: Αποθηκεύει τα σφάγια ανάλογα με το είδος τους εντός των ψυκτικών θαλάμων αφού πρώτα τοποθετήσει κωδικό ιχνηλάτισης.	Αποθηκεύει τα σφάγια ανάλογα με το είδος τους στις συνθήκες που απαιτούνται για να συντηρηθούν. Σημαίνει όλα τα προϊόντα πριν την αποθήκευσή τους, με βάση τα αρχεία παραλαβής και τους κανόνες ιχνηλάτησης.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι ελεγχόμενων συνθηκών (ψυγεία-καταψύξεις). Σε κάθε παραλαβή. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Έκθεση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και υγρασία. Κανόνες επισήμανσης παρτίδων. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Κλιματιζόμενοι θάλαμοι, γάντζοι μεταφοράς, τελάρα. Σφραγίδες, έντυπα, πινακίδες, εκτυπωτικά, scanner <i>Υλικά</i> Όλα τα παραλαμβανόμενα κρέατα
		ΕΕ 1.3.2: Ελέγχει την κυκλοφορία του αποθέματος των σφαγίων εντός των ψυκτικών θαλάμων εξασφαλίζοντας παράλληλα την προώθηση προς επεξεργασία εκείνων με μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο συντήρησης.	Εκτελεί τις αποθηκεύσεις - διακινήσεις δίνοντας προτεραιότητα στις παρτίδες με πλησιέστερη ημερομηνία λήξεως δηλ. εφαρμόζοντας πολιτική διαχείρισης αποθεμάτων τύπου “first in, first out” (FIFO)	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι ελεγχόμενων συνθηκών. Σε κάθε παραλαβή. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Κανόνες επισήμανσης παρτίδων. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Σφραγίδες, έντυπα, πινακίδες, scanner <i>Υλικά</i> Όλα τα παραλαμβανόμενα κρέατα

		ΕΕ 1.3.3: Ελέγχει την θερμοκρασία και υγρασία των ψυκτικών θαλάμων.	Πραγματοποιεί τακτικό έλεγχο τόσο της θερμοκρασίας όσο και της υγρασίας σε όλους τους ψυκτικούς θαλάμους και καταψύξεις με σκοπό την αποφυγή πιθανών αλλοιώσεων αλλά και αφυδατώσεως των σφαγίων.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Ψυγεία και καταψύξεις. Καθημερινά ή μέσω on-line ενημέρωσης (just in time). <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Θερμομέτρηση, υγρασιμέτρηση <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Θερμόμετρα, υγρασιόμετρα, data loggers
--	--	--	---	--

ΚΕΛ 2: Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί, επεξεργάζεται και συσκευάζει ή αποθηκεύει τα σφάγια κρέατα.	ΕΕΛ 2.1: Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο κάνοντας χρήση του κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.	ΕΕ 2.1.1: Τεμαχίζει τα σφάγια που έρχονται υπό μορφή ημιμορίου, τετρτημορίου ή ολόκληρα.	Διαμερίζει τα μεγάλα τεμάχια σε επιμέρους ανατομικές ομάδες με γνώμονα την καθορισμένη τεχνική υποδιαίρεση και τηρώντας τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Τεμαχισμός, κοπή. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Μαχαίρια, πνευματικά πριόνια μασάτια. Υλικά Ολόκληρα σφάγια ή υπό την μορφή ημιμορίων ή τετρτημορίων
		ΕΕ 2.1.2: Αποστεώνει (κοινώς ξεκοκαλίζει) τα τεμάχια κρέατος.	Απομακρύνει πλήρως τα οστά από το κρέας ελαχιστοποιώντας τις φύρες και τηρώντας τους κανόνες ασφαλείας και υγιεινής.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής-αποστέωσης. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Ξεκοκάλισμα, τεμαχισμός <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Μαχαίρια, μασάτια, συρμάτινη ποδιά και γάντια Υλικά Τεμάχια κρέατος που προκύπτουν από την ΕΕ 2.2.1
		ΕΕ 2.1.3: Τοποθετεί σε ξεχωριστό ψυγείο τα οστά για περαιτέρω επεξεργασία ή με σκοπό την αδρανοποίησή τους.	Διαχωρίζει και τοποθετεί τα οστά σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους τηρώντας την κείμενη νομοθεσία και τους κανόνες αποθήκευσης	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής-αποστέωσης. Χώροι απόθεσης απορριμμάτων. Όποτε απαιτείται. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μεταφορά <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Κάδοι, σακούλες, αμαξίδια, περονοφόρα, ψυκτικοί θάλαμοι με κατάλληλη επισήμανση.

	ΕΕΛ 2.2: Αφαιρεί το δέρμα και τον λιπώδη ιστό (κοινώς λαρδί) από τα τεμάχια του κρέατος.	ΕΕ 2.2.1: Αφαιρεί με την χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού το δέρμα με τον λιπώδη ιστό από τα τεμάχια του κρέατος.	Απομακρύνει από τα αποστεωμένα τεμάχια κρέατος που προκύπτουν από την ΕΕ 2.1.2 το επιφανειακό δέρμα μαζί με το συνεχόμενο λίπος εξασφαλίζοντας την πλήρη απομάκρυνση των ανεπιθύμητων μερών και παράλληλα ελαχιστοποιώντας την απώλεια αξιοποιήσιμου ιστού.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Αφαίρεση δέρματος με το συνεχόμενο λίπος. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Σβουράκια, μαχαίρια, μασάτια. Υλικά Τεμάχια κρέατος που προκύπτουν από την ΕΕ 2.1.2
		ΕΕ 2.2.2: Διαχωρίζει και αποθηκεύει το δέρμα από τον λιπώδη ιστό (ξελάρδιασμα).	Απομακρύνει το δέρμα από τον λιπώδη ιστό. Αποθηκεύει το δέρμα αφού το συσκευάσει σε κατάλληλο υλικό συσκευασίας εντός ψυχόμενων θαλάμων ή καταψύξεων τηρώντας πιστά τους κανόνες αποθήκευσης και σήμανσης-ιχνηλασιμότητας.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Διαχωρισμός δέρματος από το συνεχόμενο λίπος. Αποθήκευση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και υγρασία. Οδηγίες εργασιών. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Ξελαρδιάστρα, σβουράκια μαχαίρια, μασάτια. Ψυκτικοί θάλαμοι, καταψύξεις. Υλικά συσκευασίας. Σφραγίδες, έντυπα, πινακίδες. Υλικά Δέρμα μαζί με το συνεχόμενο λίπος.

		ΕΕ 2.2.3: Διαχωρίζει τον λιπώδη ιστό σε ποιοτικές κατηγορίες (μαλακό, σκληρό) και το αποθηκεύει υπό ψύξη ή κατάψυξη.	Διαχωρίζει και κατατάσσει σε ποιοτικές και εμπορικές κατηγορίες τον λιπώδη ιστό. Συσκευάζει σημαίνει και αποθηκεύει τον λιπώδη ιστό εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων.	Χώρος και χρόνος Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια. Μέθοδοι και διαδικασίες Διαχωρισμός του λιπώδη ιστού. Αποθήκευση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και υγρασία. Οδηγίες εργασιών. Μέσα και εξοπλισμός Μαχαίρια, μασάτια. Ψυκτικοί θάλαμοι, καταψύξεις. Υλικά συσκευασίας. Σφραγίδες, έντυπα, πινακίδες. Υλικά Λιπώδης ιστός.
	ΕΕΛ 2.3: Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε επιμέρους ανατομικά (όπως στήθος, σπάλα, μπούτι κ.α.) και εμπορικά κομμάτια (τρανς, νουά, ψαρονέφρι)	ΕΕ 2.3.1: Τεμαχίζει σε επιμέρους ανατομικά και εμπορικά κομμάτια το κρέας.	Εκτελεί το διαμερισμό του αρχικού τεμαχίου με βάση την τεχνική-ανατομική αλλά και την εμπορικά παραδεδεγμένη υποδιαίρεσή του σε μυϊκές ομάδες.	Χώρος και χρόνος Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια. Μέθοδοι και διαδικασίες Τεμαχισμός Μέσα και εξοπλισμός Μαχαίρια, μασάτια. Υλικά Κρέας όπως προκύπτει από την ΕΕ 2.2.1
		ΕΕ 2.3.2: Αφαιρεί τένοντες, τραγανά, αρτηρίες, φλέβες καθώς και πιθανά αιματώματα	Εργάζεται με φροντίδα και επιμέλεια απαλλάσσοντας το κρέας από όλα εκείνα τα περιττά κομμάτια που μειώνουν την εμπορική του αξία.	Χώρος και χρόνος Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια. Μέθοδοι και διαδικασίες Τεμαχισμός Μέσα και εξοπλισμός Μαχαίρια, μασάτια. Υλικά Κρέας όπως προκύπτει από την ΕΕ 2.3.1

		ΕΕ 2.3.3: Διαχωρίζει και αποθηκεύει τα τρίμματα (trimmings) που προκύπτουν από την επεξεργασία του κρέατος και προωθεί για αδρανοποίηση τα υποπροϊόντα που παρήχθησαν κατά την ΕΕ 2.3.2	Αποθηκεύει σε ξεχωριστά σημεία τα υπολείμματα κρέατος που προκύπτουν από την επεξεργασία του. Τα καταψύχει με σκοπό την διακίνηση προς πώληση. Αποθηκεύει σε κατάλληλα σεσημασμένους χώρους όλα τα υπολείμματα που δεν μπορούν να αξιοποιηθούν και θα οδηγηθούν για αδρανοποίηση. Τακτοποιεί και απομονώνει ασφαλώς σε ειδικά δοχεία τα προς αδρανοποίηση υποπροϊόντα εξασφαλίζοντας ότι ο χρόνος παραμονής τους στους χώρους παραγωγής είναι γνωστός και περιορισμένος.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Χώροι απόθεσης υλικών προς αδρανοποίηση. Με ορισμένη συχνότητα ανά βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μεταφορά, ψύξη, κατάψυξη <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Δοχεία και πλαστικές σακούλες, αμαξίδια, περονοφόρα, ειδικά διαμορφωμένοι ψυκτικοί θάλαμοι. Υλικά Καθαρίδια (κοινώς τρίμματα), υποπροϊόντα, υλικά συσκευασίας.
	ΕΕΛ 2.4: Παράγει προϊόντα με βάση το κρέας όπως κιμά, μπιφτέκι, κεμπάπ, σουβλάκι, γύρο.	ΕΕ 2.4.1 Επιλέγει το είδος του κρέατος (π.χ βοδινό, χοιρινό, αρνίσιο) καθώς και τα ανατομικά τεμάχια (π.χ λάπα, σπάλα, παντσέτα) τα οποία προορίζονται για την παραγωγή των παρασκευασμάτων.	Εξασφαλίζει τις αναγκαίες (ως προς την ποσότητα αλλά και ως προς το είδος) χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες που θα συμμετάσχουν στη σύνθεση του προϊόντος με την αναλογία που αναγράφεται στη συνταγή ή εντολή εργασίας.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Αποθήκες κρεάτων. Σε κάθε βάρδια ακριβώς στο ζητούμενο χρόνο συναρτήσει της παραγωγής (just in time) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μεταφορά, απαρίθμηση, ζύγιση, διαλογή. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Αμαξίδια, περονοφόρα, ζυγοί. Υλικά Τεμάχια κρέατος όπως προκύπτουν από την ΕΕΛ 2.3

		ΕΕ 2.4.2 Τεμαχίζει, μορφοποιεί, αναμιγνύει με τις απαραίτητες βοηθητικές ύλες, μαρινάρει τα προς επεξεργασία κρέατα.	Φέρνει τις πρώτες ύλες, μετά από επιμελημένη επεξεργασία, στην επιθυμητή κατάσταση βάση προδιαγραφών και οδηγιών εργασίας. Εξασφαλίζει ότι τα μίγματα των χρησιμοποιούμενων βοηθητικών υλών καθώς και οι «μαρινάδες» έχουν τη σύνθεση και συγκέντρωση που αναγράφεται στη συνταγή και είναι εγκαίρως διαθέσιμες στις ποσότητες που απαιτεί το πρόγραμμα παραγωγής.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια σε χρονικό συντονισμό με τις αντίστοιχες παραγωγές.. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Τεμαχισμός, μορφοποίηση, ζύγιση, διάλυση, ανάμιξη. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Μαχαίρια, μασάτια, ζυγοί, δοχεία, αναμικτήριο. <i>Υλικά</i> Κρέας, αλάτι, μπαχαρικά, ειδικά πρόσθετα και προσμίξεις.
		ΕΕ 2.4.3 Παρασκευάζει μέσω χρήσης του κατάλληλου εξοπλισμού, μηχανολογικού ή μη (κοπτική για την παραγωγή κιμά, σουβλακομηχανή για την παραγωγή σουβλακιών, ανοξείδωτες βέργες για την παραγωγή του γύρου), τα διάφορα παρασκευάσματα κρέατος.	Ακολουθεί πιστά τις οδηγίες εργασίας. Κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού κατά περίπτωση επιτυγχάνει τους συμφωνημένους στόχους ποσοτικής, ποιοτικής και χρονικής απόδοσης της παραγωγής.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Γραπτές οδηγίες εργασίας παρασκευής ανά προϊόν <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Σουβλακομηχανή, μορφοποιητής, ανοξείδωτες βέργες, κοπτική, συσκευαστική. <i>Υλικά</i> Κρέατα όπως προκύπτουν από την από την ΕΕ 2.4.2, υλικά συσκευασίας

	ΕΕΛ 2.5: Αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα που προκύπτουν από την επεξεργασία (ΕΕΛ 2.3 & ΕΕΛ 2.4) ως έχουν ή αφού συσκευασθούν υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα	ΕΕ 2.5.1: Συσκευάζει (υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα) τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα πριν την αποθήκευσή τους υπό ψύξη ή κατάψυξη.	Χρησιμοποιεί τις συσκευαστικές μηχανές όπως προβλέπεται στα εγχειρίδια χρήσης μεγιστοποιώντας την ποιοτική, ποσοτική και χρονική απόδοση της παραγωγής. Φροντίζει ώστε οι παραγγελίες να καλύπτονται ακριβώς με τα ζητούμενα είδη και ποσότητες και η τελική εμφάνιση των προϊόντων να είναι εντός προδιαγραφών.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι συσκευαστηρίου και τελικής προετοιμασίας παραγγελιών. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Επισκόπηση, τεμαχισμός, απαρίθμηση, συσκευασία. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Κοπτικά, πάγκοι, συσκευαστικές μηχανές, ζυγιστικές μηχανές και διατάξεις. <i>Υλικά</i> Τελικά προϊόντα, υλικά συσκευασίας.
		ΕΕ 2.5.2: Αποθηκεύει τα τεμάχια κρέατος ανάλογα με το είδος εντός ψυκτικών θαλάμων	Αποθηκεύει τα προϊόντα στις συνθήκες που απαιτούνται ανάλογα με το είδος τους για να συντηρηθούν. Φροντίζει για την μεθοδική, τακτοποίηση και στοίβαξη των ετοιμών προϊόντων.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι ελεγχόμενων συνθηκών. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Έκθεση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και υγρασία. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Αμαξίδια, περονοφόρα, κλιματιζόμενοι θάλαμοι. <i>Υλικά</i> Τελικά προϊόντα

		ΕΕ 2.5.3: Ελέγχει την σωστή ανακύκλωση των προϊόντων και την τήρηση της σήμανσης ιχνηλασιμότητας	Διακινεί τα αποθέματα ετοιμού προϊόντος αξιοποιώντας τα συστήματα ιχνηλασιμότητας ώστε να εξασφαλίσει τη ροή των αποθεμάτων ετοιμού προϊόντος σε καθεστώς προτεραιότητας της παλαιότερης παρτίδας (FIFO)	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι ελεγχόμενων συνθηκών. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Διαχείριση FIFO <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Συστήματα σήμανσης και ιχνηλασιμότητας (ετικέτες, barcode, RFID). Αμαξίδια, περονοφόρα, κλιματιζόμενοι θάλαμοι. Υλικά Τελικά προϊόντα
		ΕΕ 2.5.4: Ελέγχει τις συνθήκες θερμοκρασίας – υγρασίας καθώς και την τήρηση των υγειονομικών κανόνων εντός των θαλάμων ψύξης και των καταψύξεων.	Ελέγχει σε καθημερινή βάση και εξασφαλίζει τις ορθές συνθήκες αποθήκευσης των πρώτων υλών αλλά και των τελικών προϊόντων. Εξασφαλίζει ότι οι φυσικές παράμετροι αποθήκευσης (θερμοκρασία-υγρασία) τελούν υπό έλεγχο και οι τιμές τους τηρούνται στα πλαίσια της οδηγίας της διεργασίας.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Ψυγεία και καταψύξεις. Καθημερινά ή μέσω on-line ενημέρωσης (just in time). <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Θερμομέτρηση, υγρασιμέτρηση. Οδηγίες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής <i>Μέσα και εξοπλισμός.</i> Θερμόμετρα, υγρασιόμετρα, data loggers

ΚΕΛ 3: Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει το μηχανολογικό εξοπλισμό.	ΕΕ 3.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται.	Φέρνει τον εξοπλισμό σε ασφαλή αδρανή κατάσταση πριν από την επέμβαση. Καθιστά προσβάσιμες για φυσική επιθετικότητα και καθαρισμό όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το προϊόν.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Στους χώρους παραγωγής. Όποτε προβλέπεται καθαρισμός (π.χ. ανά παρτίδα παραγωγής, ανά βάρδια, ημερησίως) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Αποσυναρμολόγηση, ξεβίδωμα, απασφάλιση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Απλά μηχανικά εργαλεία (π.χ. κλειδιά, γατζόκλειδα, ματσόλες κλπ)
		ΕΕ 3.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό.	Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα στη συγκέντρωση εφαρμογής που προβλέπει ο προμηθευτής και σε επαρκή ποσότητα. Παρακολουθεί με ακρίβεια το χρόνο επαφής εξοπλισμού και απολυμαντικών. Αποδίδει τον εξοπλισμό σε παραγωγική χρήση, ελεύθερο από ρύπους και μικροβιολογικά ασφαλή για επαφή με το προϊόν.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και συσκευασίας. Χώροι παρασκευής χημικών διαλυμάτων. Έγκαιρα πριν τους προβλεπόμενους καθαρισμούς. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Διάλυση, ανάμιξη, θέρμανση, ζύγιση, ογκομέτρηση, αγωγιμομέτρηση, τιτλοδότηση. Ψεκασμός, αφρισμός βούρτσισμα, έκπλυση, άτμιση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Δοχεία, αντλίες, συσκευές ψεκασμού, ζυγοί, εκτοξευτές ατμού, αφριστικά μηχανήματα. Βούρτσες, σπόγγοι, καθαριστικά υφάσματα. <i>Υλικά</i> Απολυμαντικά, απορρυπαντικά, ζωντανός ατμός.

		ΕΕ 3.1.3: Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.	Εκτελεί προσεκτικά τη συναρμολόγηση ώστε να μην επαναμολυνθεί ο καθαρός εξοπλισμός. Βεβαιώνεται ότι ο απολυμασμένος εξοπλισμός είναι δοκιμασμένος και λειτουργικά έτοιμος για παραγωγή	<i>Χώρος και χρόνος</i> Στους χώρους παραγωγής και συσκευασίας. Μετά την απολύμανση. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Συναρμολόγηση, βίδωμα, μηχανική ασφάλιση. Εκτέλεση εικονικής παραγωγής σε mode δοκιμής. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Απλά μηχανικά εργαλεία (π.χ. κλειδιά, γατζόκλειδα, ματσόλες κλπ)
	ΕΕΛ 3.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	ΕΕ 3.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής	Τακτοποιεί και απομονώνει ασφαλώς τα απορρίμματα σε ειδικά δοχεία. Κρατάει το χρόνο παραμονής των απορριμμάτων στους χώρους παραγωγής υπό έλεγχο και φροντίζει ώστε αυτός να είναι γνωστός και περιορισμένος.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Χώροι απόθεσης απορριμμάτων. Με ορισμένη συχνότητα ανά βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μεταφορά <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Δοχεία και σάκοι απορριμμάτων, αμαξίδια, περονοφόρα.

		ΕΕ 3.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών	Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα στη συγκέντρωση εφαρμογής που προβλέπει ο προμηθευτής και σε επαρκή ποσότητα. Παρακολουθεί με ακρίβεια το χρόνο επαφής τοίχων, δαπέδων και λοιπών κτηριακών στοιχείων με το απολυμαντικό. Τηρεί τους χώρους παραγωγής καθαρούς και απολυμασμένους.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και συσκευασίας <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Διάλυση, ανάμιξη, θέρμανση, ζύγιση, ογκομέτρηση, αγωγιμομέτρηση, τιτλοδότηση. Ψεκασμός, αφρισμός βούρτσισμα, έκπλυση, άτμιση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Δοχεία, αντλίες, συσκευές ψεκασμού, ζυγοί, εκτοξευτές ατμού αφριστικά μηχανήματα. Βούρτσες, σπόγγοι, καθαριστικά υφάσματα. <i>Υλικά</i> Απολυμαντικά, απορρυπαντικά, ζωντανός ατμός.
		ΕΕ 3.2.3: Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο.	Πληροφορεί αμέσως και με ακρίβεια τις τεχνικές υπηρεσίες για την οποιαδήποτε κτηριακή ζημία ή φθορά.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Όποτε παρατηρηθεί η ζημία <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Προφορική επικοινωνία, γραπτό ή ηλεκτρονικό μήνυμα. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Τηλέφωνο, έντυπο, email

	ΕΕΛ 3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους αποθήκευσης των κρεάτων (ψυγεία – καταψύξεις καθώς και τα οχήματα μεταφοράς	ΕΕ 3.3.1: Αδειάζει τα ψυγεία και τις καταψύξεις. Διενεργεί απόψυξη των καταψύξεων.	Γνωρίζει βάση προγράμματος το χρονικό διάστημα που πρέπει να γίνει ο καθαρισμός και η απολύμανση των αποθηκευτικών χώρων. Μεταφέρει τα προϊόντα που βρίσκονται εντός αυτών, σε άλλα ψυγεία ή καταψύξεις. Θέτει τους θαλάμους εκτός λειτουργίας. Διενεργεί απόψυξη των καταψύξεων.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Ψυγεία, καταψύξεις. Βάσει ετήσιου προγράμματος. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Οδηγίες εργασίας. Ετήσιο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης αποθηκευτικών χώρων. Οδηγός ορθής υγιεινής πρακτικής. Μεταφορά. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Αμαξίδια, περονοφόρα.
		ΕΕ 3.3.2: Διενεργεί τον καθαρισμό και απολύμανση των ψυκτικών αποθηκευτικών χώρων.	Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα στη συγκέντρωση εφαρμογής που προβλέπει ο προμηθευτής και σε επαρκή ποσότητα. Παρακολουθεί με ακρίβεια το χρόνο επαφής τοίχων, δαπέδων και λοιπών κτηριακών στοιχείων με το απολυμαντικό. Τηρεί τους χώρους παραγωγής καθαρούς και απολυμασμένους.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Ψυγεία και καταψύξεις. Χώροι παρασκευής χημικών διαλυμάτων. Σε ημερήσια βάση. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Διάλυση, ανάμιξη, θέρμανση, ζύγιση, ογκομέτρηση, αγωγιμομέτρηση, τιτλοδότηση. Ψεκασμός, αφρισμός βούρτσισμα, έκπλυση, άτμιση. Οδηγίες εργασίας. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Δοχεία, αντλίες, συσκευές ψεκασμού, ζυγοί, εκτοξευτές ατμού, αφριστικά μηχανήματα. Βούρτσες, σπόγγοι, καθαριστικά υφάσματα. Λουμινόμετρο. <i>Υλικά</i> Απολυμαντικά, απορρυπαντικά, ζωντανός ατμός. Swab

		ΕΕ 3.3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς.	Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα στη συγκέντρωση εφαρμογής που προβλέπει ο προμηθευτής και σε επαρκή ποσότητα. Παρακολουθεί με ακρίβεια το χρόνο επαφής του χώρου φορτίου του οχήματος με τα καθαριστικά υλικά. Τηρεί τους χώρους φορτίου των οχημάτων καθαρούς και απολυμασμένους.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Ειδικά διαμορφωμένος χώρος στην εγκατάσταση. Χώροι παρασκευής χημικών διαλυμάτων. Σε ημερήσια βάση. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Διάλυση, ανάμιξη, θέρμανση, ζύγιση, ογκομέτρηση, αγωγιμομέτρηση, τιτλοδότηση. Ψεκασμός, αφρισμός βούρτσισμα, έκπλυση, άτμιση. Οδηγίες εργασίας. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Δοχεία, αντλίες, συσκευές ψεκασμού, ζυγοί, εκτοξευτές ατμού, αφριστικά μηχανήματα. Βούρτσες, σπόγγοι, καθαριστικά υφάσματα. Λουμινόμετρο. <i>Υλικά</i> Απολυμαντικά, απορρυπαντικά, ζωντανός ατμός. Swab.
--	--	---	--	--

ΕΕΛ 3.4: Συντηρεί τον εξοπλισμό	ΕΕ 3.4.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό.	Τηρεί τον εξοπλισμό ακέραιο και σε λειτουργική κατάσταση με βάση τις υποδείξεις των εγχειριδίων. Λαμβάνει υπόψη του τα αυτόματα προειδοποιητικά μηνύματα σφαλμάτων. Θέτει σε ενέργεια τις προστατευτικές διατάξεις του εξοπλισμού. Τηρεί τα εργαλεία είναι σε καλή κατάσταση και αρίθμηση. Λαμβάνει τα προβλεπόμενα μέτρα κατά του κινδύνου εισαγωγής ξένου σώματος στο προϊόν από φθορά στον εξοπλισμό.	Χώρος και χρόνος Χώροι παραγωγής και συσκευασίας. Διαρκώς. Μέθοδοι και διαδικασίες Φυσική εποπτεία. Μέσα και εξοπλισμός Εγχειρίδια και διαγνωστικά συστήματα των μηχανημάτων.
	ΕΕ 3.4.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό.	Εξυπηρετεί τα σημεία λίπανσης με τη συχνότητα που προβλέπει το εγχειρίδιο. Εκτελεί τους χειρισμούς του εξοπλισμού κατά την παραγωγή και τις παύσεις/αδρανοποιήσεις όπως προβλέπεται στο εγχειρίδιο.	Χώρος και χρόνος Χώροι παραγωγής και συσκευασίας. Διαρκώς. Μέθοδοι και διαδικασίες Χειρισμοί παραγωγής και αδρανοποίησης. Λίπανση. Μέσα και εξοπλισμός Εγχειρίδια εξοπλισμού. Εργαλεία λίπανσης Υλικά Λιπαντικά
	ΕΕ 3.4.3 Αναφέρει τυχούσες βλάβες στον συντηρητή της μονάδας.	Ενημερώνει χωρίς καθυστέρηση τις τεχνικές υπηρεσίες για τα τεχνικά προβλήματα. Περιγράφει τα συμπτώματα με ακρίβεια ώστε οι τεχνικοί να βοηθηθούν στη διάγνωση.	Χώρος και χρόνος Όποτε παρατηρηθεί πρόβλημα Μέθοδοι και διαδικασίες Προφορική επικοινωνία, γραπτό ή ηλεκτρονικό μήνυμα. Μέσα και εξοπλισμός Τηλέφωνο, έντυπο, email

ΚΕΛ 4: Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.	ΕΕΛ 4.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	ΕΕ 4.1.1: Κωδικοποιεί τα εισερχόμενα σφάγια ζώα βάση του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτισης.	Αποθηκεύει και διακινεί όλες τις ποσότητες σφαγίων, τεμαχίων κρέατος, υλών, υλικών και προϊόντων μέσα σε σεσημασμένες συσκευασίες ή δοχεία, ή με συνημμένες ετικέτες, barcodes ή RFID, με βάση τους κανόνες ιχνηλάτισης.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Αποθήκες παραλαμβανόμενων κρεάτων και τελικών προϊόντων. Γραφεία αποθήκης. Κατά την παραλαβή και τις εσωτερικές διακινήσεις. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Κανόνες επισήμανσης παρτίδων. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Σφραγίδες, έντυπα, πινακίδες, εκτυπωτικά, scanner, RFID tags <i>Υλικά</i> Όλα τα παραλαμβανόμενα σφάγια, τεμάχια κρέατος, ημιέτοιμα, ύλες και υλικά.
		ΕΕ 4.1.2: Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο εξοπλισμό για την κωδικοποίηση των τεμαχίων κρέατος καθώς και των συσκευασμένων προϊόντων κρέατος και παρασκευασμάτων (lot no, batch κ.α.)	Ρυθμίζει τον εξοπλισμό σημάνσεως συσκευασιών ώστε να τυπώνει τις παραμέτρους της υπό επεξεργασία παρτίδας. Φροντίζει ώστε να τοποθετούνται ασφαλώς οι ηλεκτρομαγνητικές ταυτότητες (rfid). Τηρεί τον εξοπλισμό επισήμανσεως σε λειτουργική κατάσταση όπως προβλέπεται στα εγχειρίδια.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και συσκευασίας. Διαρκώς κατά τη διάρκεια της παραγωγής <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Εκτύπωση, barcoding. Χρήση ηλεκτρομαγνητικών ετικετών (rfid) <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εκτυπωτές και συσκευές επισήμανσης ink και laser, barcode printers <i>Υλικά</i> Το τελικό προϊόν. Ετικέτες, rfid tags.

		ΕΕ 4.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας	Συμπληρώνει τα έντυπα παραγωγής και ποιότητας με τις πληροφορίες ιχνηλάτησης σε πραγματικό χρόνο, παράλληλα με τις φυσικές ενέργειες διακίνησης και παραγωγής.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής, συσκευασίας και αποθήκευσης. Παράλληλα με τις φυσικές διακινήσεις και μεταποιήσεις. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Γραπτή ή ηλεκτρονική καταχώρηση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Έντυπα, ηλεκτρονικοί υπολογιστές.
	ΕΕΛ 4.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σφαγίων ζώων	ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί μακροσκοπικά τα παραλαμβανόμενα σφάγια ζώα	Πραγματοποιεί έναν πρώτο μακροσκοπικό έλεγχο με σκοπό την αναγνώριση και ταξινόμηση κατά είδος των παραλαμβανόμενων σφαγίων ζώων. Διαχωρίζει τα τεμάχια με τον μικρότερο χρόνο συντήρησης και τα προωθεί για επεξεργασία. Ελέγχει για πιθανή ύπαρξη αλλοίωσης ή υπερωρίμανσης του κρέατος (σίτεμα). Αντιλαμβάνεται εγκαίρως ορατά ελαττώματα.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραλαβής. Σε κάθε παραλαβή. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μακροσκοπικός έλεγχος. Φυσική επεξεργασία. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Οδηγίες εργασίας Υλικά Παραλαμβανόμενες πρώτες ύλες.

		ΕΕ 4.2.2: Αναγνωρίζει την εμπορική αξία και ποιοτική κατάσταση των σφαγίων ζώων που παραλαμβάνει. Εξακριβώνει ότι ικανοποιούν τα συμφωνηθέντα.	Ασκήι λεπτομερή έλεγχο στα εισερχόμενα κρέατα βάσει σύγκρισης με πρότυπα και προδιαγραφές. Εξασφαλίζει ότι οι εισερχόμενες ύλες που θα συμμετάσχουν στην παραγωγική διαδικασία πληρούν τα προδιαγεγραμμένα κρίσιμα σημεία ελέγχου. Ελέγχει την σωστή θερμοκρασία των παραλαμβανομένων κρεάτων.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραλαβής. Σε κάθε παραλαβή. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μακροσκοπικός έλεγχος βάσει προτύπων. Φυσική εποπτεία. Θερμομέτρηση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Οδηγίες εργασίας, αρχείο κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP). <i>Υλικά</i> Παραλαμβανόμενες πρώτες ύλες.
		ΕΕ 4.2.3: Ενημερώνει τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις.	Γνωστοποιεί έγκαιρα και με σαφήνεια τα ευρήματα του ποιοτικού ελέγχου που διεξήγαγε. Διατυπώνει τα ευρήματα με σαφήνεια που επαρκεί για τη λήψη αποφάσεων (επανέλεγχος, απόρριψη παρτίδας κλπ)	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Άμεσα με τον εντοπισμό του ελαττώματος. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Προφορική επικοινωνία, γραπτό ή ηλεκτρονικό μήνυμα. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Τηλέφωνο, έντυπο, email
	ΕΕΛ 4.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	ΕΕ 4.3.1: Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής.	Μεριμνά ώστε η εργασία της παραγωγής να διέπεται πλήρως από τις πάγιες οδηγίες ορθής βιομηχανικής πρακτικής.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής, συσκευασίας και αποθήκευσης. Διαρκώς. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Γραπτές οδηγίες

		ΕΕ 4.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου του συστήματος HACCP.	Φροντίζει ώστε να είναι διαρκής η αξιολόγηση και ο έλεγχος επί των «κρίσιμων σημείων» που βρίσκονται στην ευθύνη του. Καταθέτει με σαφήνεια και πληρότητα στην ομάδα HACCP του εργοστασίου τα ευρήματα και τις προτάσεις του σχετικά με τον αποτελεσματικότερο έλεγχο των CCP.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής, συσκευασίας και αποθήκευσης. Ο έλεγχος γίνεται διαρκώς. Η συνεργασία με την ομάδα HACCP κατά τις προδιαγεγραμμένες συνεργασίες (π.χ. μηνιαίες) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Φυσική εποπτεία. Σύσκεψη και διαβούλευση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εφ' όλου του εξοπλισμού παραγωγής.
		ΕΕ 4.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες μη συμμορφώσεις με το σύστημα διασφάλισης ποιότητας.	Καθιστά έγκαιρα και με σαφήνεια γνωστές στο τμήμα διασφάλισης ποιότητας τις εντοπιζόμενες μη συμμορφώσεις προτού αυτές καταστούν χρόνιες και συστηματικές.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Διαρκώς. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Προφορική επικοινωνία, γραπτό ή ηλεκτρονικό μήνυμα. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Τηλέφωνο, έντυπο, email
ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του τι τελικά υλοποιήθηκε.	Εκπονεί το πρόγραμμα εργασίας συνυπολογίζοντας τις ανάγκες της δουλειάς και του προσωπικού. Εξασφαλίζει την απρόσκοπτη λειτουργία της παραγωγής και παράλληλα τη σύννομη και ανθρώπινη μεταχείριση των εργαζομένων.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφείο εργοδηγού-παραγωγής <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Συνδυασμός προγράμματος παραγωγής και προγράμματος βαρδιών και αδειών. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Έντυπα, ηλεκτρονικός υπολογιστής.

ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.		ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.	Συμβάλλει στην εξεύρεση κοινά αποδεκτών λύσεων στο πνεύμα «κερδίζεις-κερδίζω». Προάγει το εργασιακό κλίμα και την απόδοση της δουλειάς.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφεία, χώροι συσκέψεων. Όποτε χρειάζεται ή έχει ορισθεί (για τις τακτικές συνεργασίες) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Σύσκεψη, διαβούλευση, «καταιγισμός ιδεών» (brain storming)
		ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.	Καταθέτει προτάσεις σαφείς και εφαρμόσιμες. Λαμβάνει υπόψη τις ανάγκες και τους στόχους όλων των ενδιαφερομένων (επιχείρησης, εργαζομένων, καταναλωτών κλπ). Τις τεκμηριώνει με στοιχεία και επιχειρήματα που επιτρέπουν την ταχεία αξιολόγηση τους.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφεία, χώροι συσκέψεων. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Σύσκεψη, γραπτή έκθεση, στατιστική επεξεργασία δεδομένων.
	ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.	Καθορίζει σαφώς το πρόγραμμα εκπαίδευσης από πλευράς χρόνου και διδακτέας ύλης. Προσαρμόζει την ύλη στις ανάγκες και το ήδη κεκτημένο επίπεδο κατάρτισης του εκπαιδευόμενου.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφείο παραγωγής <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Σύσκεψη. Αποδελτίωση και οργάνωση δεδομένων. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Έντυπα και ηλεκτρονικός υπολογιστής.

		ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση	Φροντίζει ώστε ο εκπαιδευόμενος να κατανοεί την πληροφόρηση που του μεταδίδεται και να μπορεί μετά από εύλογη εξάσκηση να την εφαρμόσει πρακτικά και να την αξιοποιήσει παραγωγικά.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και αποθήκευσης. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Επεξήγηση, επίδειξη, μίμηση εμπέδωση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εγχειρίδια και σημειώσεις. Παραγωγικός και βοηθητικός εξοπλισμός <i>Υλικά</i> Πρώτες ύλες, ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα, βοηθητικές και καθαριστικές ύλες.
		ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου	Διεξάγει την αξιολόγηση του εκπαιδευόμενου με σαφήνεια, δικαιοσύνη και πνεύμα κατανόησης. Εντοπίζει τα σημεία όπου πρέπει να καταβληθεί ιδιαίτερη προσπάθεια. Βεβαιώνεται μέσω ερωτήσεων και εκτεταμένων πρακτικών δοκιμασιών ότι ο εκπαιδευόμενος έχει εμπεδώσει την ύλη, προτού κηρύξει την εκπαίδευση περατωθείσα και τον εκπαιδευθέντα αυτοδύναμο εργαζόμενο.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφείο παραγωγής. Μετά από κάθε μάθημα-εκπαίδευση. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Σύγκριση επιτευχθείσας επίδοσης με στόχους. Εντοπισμός αδυναμιών.

	ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και της μονάδας του.	ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.	Γνωρίζει από στήθους τις ειδικές διαδικασίες ασφαλείας που είναι εφαρμόσιμες στο πόστο του, καθώς και τις γενικές (εγκατάλειψη κτηρίου, πυρκαγιά κλπ). Δεν αποκλίνει για κανένα λόγο από τα προβλεπόμενα. Ενστερνίζεται και βιώνει την ασφαλή δουλειά ως τρόπο ζωής και όχι ως έξωθεν καταναγκασμό.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Όλο το εργοστάσιο. Διαρκώς. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Διαδικασίες ασφαλείας <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εγχειρίδια και οδηγίες ασφαλείας.
		ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφους, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.	Τηρεί τα ΜΑΠ σε καλή κατάσταση και αρίθμηση χωρίς φθορές ή ελλείψεις που τα καθιστούν ανίκανα να προστατέψουν. Φέρει / χρησιμοποιεί τα ΜΑΠ με τρόπο ώστε να παρέχουν διαρκή και ουσιαστική προστασία.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Όλο το εργοστάσιο. Διαρκώς <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Διαδικασίες ασφαλείας. Οδηγίες χρήσης ΜΑΠ <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> ΜΑΠ (φόρμες, υποδήματα, κράνη, γυαλιά, ωτασπίδες προσωπίδες, σκούφοι, γάντια κλπ)
		ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.	Καταθέτει τις προτάσεις και τα ευρήματα του με σαφήνεια και τεκμηρίωση και προπαντός έγκαιρα. Αντιμετωπίζει και αξιολογεί τα παρ' ολίγον ατυχήματα (near miss) το ίδιο αυστηρά με τα πραγματικά συμβάντα. Παραμένει ασυμβίβαστα προσηλωμένος στο στόχο «μηδέν ατυχήματα».	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και αποθήκευσης. Γραφεία, χώροι συσκέψεων. Όποτε χρειάζεται ή έχει οριστεί (για τις τακτικές συνεργασίες) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Σύσκεψη, διαβούλευση, «καταιγισμός ιδεών» (brain storming)

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ»

Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED⁴ ΚΑΙ EQF⁵

	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνικός Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Πουλερικών	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙΤΛΟΣ:	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΤΟ ISCED	Επίπεδα 1 (δημοτικό), 2 (γυμνάσιο), 3 (λύκειο), 4 (μεταδευτεροβάθμια, μη τριτοβάθμια)		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8 ΕΠΙΠΕΔΑ EQF	Επίπεδο 4		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

⁴ International Standard Classification of Education

⁵ European Qualifications Framework- Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων

ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ
ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ:

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 1: Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια.	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	ΑΓΓΛΙΚΑ		
	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ
	ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	

	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ	▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
		▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
		▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	
ΕΕΛ 1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους			▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ	▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ		
	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

		▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΕΕΛ 1.2: Παραλαμβάνει και παράλληλα διενεργεί έλεγχο των εισερχομένων σφαγίων για την ύπαρξη ποσοτικών και ποιοτικών διαφοροποιήσεων (με βάση συμφωνηθέντα) ή ύπαρξη αλλοιώσεων .	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	
	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
			▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ		
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
ΕΕΛ 1.3: Κωδικοποιεί, αποθηκεύει και συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους (ψυγεία – καταψύκτες) τα σφάγια ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ		
	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ		
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ
	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

		- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ	ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
		- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	
ΚΕΛ 2: Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυπτοποιεί, επεξεργάζεται και συσκευάζει ή αποθηκεύει τα σφαγία κρέατα.	ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	- ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ - ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	

	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ		
		▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΕΕΛ 2.1: Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο κάνοντας χρήση του κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
ΕΕΛ 2.2: Αφαιρεί το δέρμα και τον λιπώδη ιστό (κοινώς λαρδί) από τα τεμάχια του κρέατος.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ ▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ

	- ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
ΕΕΛ 2.3: Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε επιμέρους ανατομικά (όπως στήθος, σπάλα, μπούτι κ.α.) και εμπορικά κομμάτια (τρανς, νουά, ψαρονέφρι)	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ - ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
	ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
			ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΕΕΛ 2.4: Παράγει προϊόντα με βάση το κρέας όπως κιμά, μπιφτέκι, κεμπάπ, σουβλάκι, γύρο.	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	- ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	- ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ		
		▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	
ΕΕΛ 2.5: Αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα που προκύπτουν από την επεξεργασία (ΕΕΛ 2.3 & ΕΕΛ 2.4) ως έχουν ή αφού συσκευασθούν υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα		▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ		

ΚΕΛ 3: Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.	ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	ΑΓΓΛΙΚΑ	ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	
	- ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΕΕΛ 3.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει το μηχανολογικό εξοπλισμό.	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
ΕΕΛ 3.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ		
	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	
ΕΕΛ 3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους αποθήκευσης των κρεάτων (ψυγεία – καταψύξεις καθώς και τα οχήματα μεταφοράς)	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	
	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ		
		▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΕΕΛ 3.4: Συντηρεί τον εξοπλισμό	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

		- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		
ΚΕΛ 4: Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ	ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	ΑΓΓΛΙΚΑ		
	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ

	ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	- ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΕΕΛ 4.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	
	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ	ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	ΑΓΓΛΙΚΑ		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
			ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
		- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	

ΕΕΛ 4.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σφαγίων ζώων	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ		
	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		
		▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
		▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
ΕΕΛ 4.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		
	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ - ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	
	ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
		- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	
	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
	- ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	

	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	
ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
		▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
		▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	
		▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.		▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	
	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		
	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ		
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ		
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ		
ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	

Λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και της μονάδας του.	ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	
	- ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	
	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ
ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Τεχνικός Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Πουλερικών

	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 1 Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια.	ΕΕΛ 1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

	ΕΕ 1.1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
	ΕΕ 1.1.2: Οργανώνει την μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων με κατάλληλα φορτηγά ψυγεία.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

	ΕΕ 1.1.3: Κανονίζει την προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος αλλά και μορφή (ολόκληρο σφάγιο, ημιμόριο, τεταρτημόριο, ανατομικό τεμάχιο)	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	ΕΕΛ 1.2: Παραλαμβάνει και παράλληλα διενεργεί έλεγχο των εισερχομένων σφαγίων για την ύπαρξη ποσοτικών και ποιοτικών διαφοροποιήσεων (με βάση τα συμφωνηθέντα) ή ύπαρξη αλλοιώσεων .	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	- ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

	ΕΕ 1.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
	ΕΕ 1.2.2: Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (μοσχαρίσιο, χοιρινό, πουλερικά) .	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΕ 1.2.3: Ελέγχει και αρχαιοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων ζώων.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

	ΕΕΛ 1.3: Κωδικοποιεί, αποθηκεύει και συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους (ψυγεία – καταψύκτες) τα σφάγια ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
--	---	--	---	---

	ΕΕ 1.3.1: Αποθηκεύει τα σφάγια ανάλογα με το είδος τους εντός των ψυκτικών θαλάμων αφού πρώτα τοποθετήσει κωδικό ιχνηλάτισης.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ	▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΕ 1.3.2: Ελέγχει την κυκλοφορία του αποθέματος των σφαγίων εντός των ψυκτικών θαλάμων εξασφαλίζοντας παράλληλα την προώθηση προς επεξεργασία εκείνων με μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο συντήρησης.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ

	ΕΕ 1.3.3: Ελέγχει την θερμοκρασία και υγρασία των ψυκτικών θαλάμων.	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
ΚΕΛ 2 Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί, επεξεργάζεται και συσκευάζει ή αποθηκεύει τα σφάγια κρέατα.	ΕΕΛ 2.1: Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο κάνοντας χρήση του κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ

	ΕΕ 2.1.1: Τεμαχίζει τα σφάγια που έρχονται υπό μορφή ημιμορίου, τετρτημορίου ή ολόκληρα.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
--	--	--	---	--

	ΕΕ 2.1.2: Αποστεώνει (κοινώς ξεκοκαλίζει) τα τεμάχια κρέατος.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
	ΕΕ 2.1.3: Τοποθετεί σε ξεχωριστό ψυγείο τα οστά για περαιτέρω επεξεργασία ή με σκοπό την αδρανοποίησή τους.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	

	ΕΕΛ 2.2: Αφαιρεί το δέρμα και τον λιπώδη ιστό (κοινώς λαρδί) από τα τεμάχια του κρέατος.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ ▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
--	--	--	--	--

	ΕΕ 2.2.1: Αφαιρεί με την χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού το δέρμα με τον λιπώδη ιστό από τα τεμάχια του κρέατος.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΕ 2.2.2: Διαχωρίζει και αποθηκεύει το δέρμα από τον λιπώδη ιστό (ξελάρδιασμα).	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

	ΕΕ 2.2.3: Διαχωρίζει τον λιπώδη ιστό σε ποιοτικές κατηγορίες (μαλακό, σκληρό) και το αποθηκεύει υπό ψύξη ή κατάψυξη.	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ - ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
	ΕΕΛ 2.3: Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε επιμέρους ανατομικά (όπως στήθος, σπάλα, μπούτι κ.α.) και εμπορικά κομμάτια (τρανς, νουά, ψαρονέφρι)	- ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ - ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΕ 2.3.1: Τεμαχίζει σε επιμέρους ανατομικά και εμπορικά κομμάτια το κρέας.	- ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	- ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ - ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

	ΕΕ 2.3.2: Αφαιρεί τένοντες, τραγανά, αρτηρίες, φλέβες καθώς και πιθανά αιματώματα	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ ▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΕ 2.3.3: Διαχωρίζει και αποθηκεύει τα τρίμματα (trimmings) που προκύπτουν από την επεξεργασία του κρέατος και προωθεί για αδρανοποίηση τα υποπροϊόντα που παρήχθησαν κατά την ΕΕ 2.3.2	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ

	ΕΕΛ 2.4: Παράγει προϊόντα με βάση το κρέας όπως κιμά, μπιφτέκι, κεμπάπ, σουβλάκι, γύρο.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΕ 2.4.1: Επιλέγει το είδος του κρέατος (π.χ βοδινό, χοιρινό, αρνίσιο) καθώς και τα ανατομικά τεμάχια (π.χ λάπα, σπάλα, παντσέτα) τα οποία προορίζονται για την παραγωγή των παρασκευασμάτων.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	▪ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

	ΕΕ 2.4.2: Τεμαχίζει, μορφοποιεί, αναμιγνύει με τις απαραίτητες βοηθητικές ύλες, μαρινάρει τα προς επεξεργασία κρέατα.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
--	---	--	---	---

	ΕΕ 2.4.3: Παρασκευάζει μέσω χρήσης του κατάλληλου εξοπλισμού, μηχανολογικού ή μη (κοπτική για την παραγωγή κιμά, σουβλακομηχανή για την παραγωγή σουβλακιών, ανοξείδωτες βέργες για την παραγωγή του γύρου), τα διάφορα παρασκευάσματα κρέατος.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
--	---	---	---	---

	ΕΕΛ 2.5: Αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα που προκύπτουν από την επεξεργασία (ΕΕΛ 2.3 & ΕΕΛ 2.4) ως έχουν ή αφού συσκευασθούν υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
--	---	---	---	--

	ΕΕ 2.5.1: Συσκευάζει (υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα) τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα πριν την αποθήκευσή τους υπό ψύξη ή κατάψυξη.	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΕ 2.5.2: Αποθηκεύει τα τεμάχια κρέατος ανάλογα με το είδος εντός ψυκτικών θαλάμων	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	
	ΕΕ 2.5.3: Ελέγχει την σωστή ανακύκλωση των προϊόντων και την τήρηση της σήμανσης ιχνηλασιμότητας	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

	ΕΕ 2.5.4: Ελέγχει τις συνθήκες θερμοκρασίας – υγρασίας καθώς και την τήρηση των υγειονομικών κανόνων εντός των θαλάμων ψύξης και των καταψύξεων.	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
ΚΕΛ 3 Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό - ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει το μηχανολογικό εξοπλισμό.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

	ΕΕ 3.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΕ 3.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΕ 3.1.3: Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

	ΕΕΛ 3.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΕ 3.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	

	ΕΕ 3.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΕ 3.2.3: Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ	▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	

	ΕΕΛ 3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους αποθήκευσης των κρεάτων (ψυγεία – καταψύξεις καθώς και τα οχήματα μεταφοράς	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΕ 3.3.1: Αδειάζει τα ψυγεία και τις καταψύξεις. Διενεργεί απόψυξη των καταψύξεων.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

	ΕΕ 3.3.2: Διενεργεί τον καθαρισμό και απολύμανση των ψυκτικών αποθηκευτικών χώρων.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΕ 3.3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

	ΕΕΛ 3.4: Συντηρεί τον εξοπλισμό	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΕ 3.4.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΕ 3.4.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

	ΕΕ 3.4.3: Αναφέρει τυχούσες βλάβες στον συντηρητή της μονάδας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΚΕΛ 4 Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.	ΕΕΛ 4.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

	ΕΕ 4.1.1: Κωδικοποιεί τα εισερχόμενα σφάγια ζώα βάση του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτισης.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	ΕΕ 4.1.2: Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο εξοπλισμό για την κωδικοποίηση των τεμαχίων κρέατος καθώς και των συσκευασμένων προϊόντων κρέατος και παρασκευασμάτων (lot no, batch κ.α.)	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	- ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΕ 4.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

	ΕΕΛ 4.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σφαγίων ζώων	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ
	ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί μακροσκοπικά τα παραλαμβανόμενα σφάγια ζώα	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
	ΕΕ 4.2.2: Αναγνωρίζει την εμπορική αξία και ποιοτική κατάσταση των σφαγίων ζώων που παραλαμβάνει. Εξακριβώνει ότι ικανοποιούν τα συμφωνηθέντα.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ

	ΕΕ 4.2.3: Ενημερώνει τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ
--	---	--	---	---

	ΕΕΛ 4.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ
--	---	--	--	--

	ΕΕ 4.3.1: Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
	ΕΕ 4.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου του συστήματος HACCP.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

	ΕΕ 4.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες μη συμμορφώσεις με το σύστημα διασφάλισης ποιότητας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΚΕΛ 5 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του τι τελικά υλοποιήθηκε.		- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.		ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	
ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.		- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.		- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	

ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.		- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	
ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση		- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	
ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου		- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	
ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και της μονάδας του.		- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	

	ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	- ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	
	ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφους, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	
	ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΗΧΑΝΙΚΗ - ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ - ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	

Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ EQF

	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνικός Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Πουλερικών	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙΤΛΟΣ:	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8 ΕΠΙΠΕΔΑ EQF	Επίπεδο 4		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ -ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Τεχνικός Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Πουλερικών

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
ΚΕΛ 1: Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια.	- Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) - Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) - Χειρισμός εργαλείων	- Επιτηδειότητα - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Αισθητηριακή ικανότητα
		- Αισθητηριακή ικανότητα - Παρατηρητικότητα
	- Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Γραπτή-προφορική επικοινωνία	Λεκτική ικανότητα
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Κριτική Σκέψη - Μνήμη
	Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Χωρική αντίληψη - Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	Επιτηδειότητα
		- Αισθητηριακή ικανότητα - Παρατηρητικότητα
	- Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Λεκτική ικανότητα - Κριτική Σκέψη - Μνήμη

	▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 1.2: Παραλαμβάνει και παράλληλα διενεργεί έλεγχο των εισερχομένων σφαγίων για την ύπαρξη ποσοτικών και ποιοτικών διαφοροποιήσεων (με βάση συμφωνηθέντα) ή ύπαρξη αλλοιώσεων .	• Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Επιτηδειότητα
		▪ Παρατηρητικότητα
		▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	
	• Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη
ΕΕΛ 1.3: Κωδικοποιεί, αποθηκεύει και συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους (ψυγεία – καταψύκτες) τα σφάγια ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.	• Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη
		▪ Παρατηρητικότητα
	▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	
	▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία	
	▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Χρονική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη
	• Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) • Χειρισμός εργαλείων	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα
ΚΕΛ 2: Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί, επεξεργάζεται και συσκευάζει ή αποθηκεύει τα	▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
	▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	

σφάγια κρέατα.	- Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Χρήση μέσων ατομικής προστασίας - Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)	- Παρατηρητικότητα - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Αισθητηριακή ικανότητα
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Κριτική σκέψη - Μνήμη
	- Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα
	Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
ΕΕΛ 2.1: Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο κάνοντας χρήση του κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Χωρική αντίληψη - Χρονική αντίληψη
	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	
		Παρατηρητικότητα
	- Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Χρήση μέσων ατομικής προστασίας - Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)	- Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
ΕΕΛ 2.2: Αφαιρεί το δέρμα και τον λιπώδη ιστό (κοινώς λαρδί) από τα τεμάχια του κρέατος.	- Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Χρήση μέσων ατομικής προστασίας - Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)	- Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Αισθητηριακή ικανότητα
	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Χωρική αντίληψη - Χρονική αντίληψη
	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	

ΕΕΛ 2.3: Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε επιμέρους ανατομικά (όπως στήθος, σπάλα, μπούτι κ.α.) και εμπορικά κομμάτια (τρανς, νουά, ψαρονέφρι)		▪ Παρατηρητικότητα
		▪ Κριτική σκέψη
	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)	▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
	▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 2.4: Παράγει προϊόντα με βάση το κρέας όπως κιμά, μπιφτέκι, κεμπάπ, σουβλάκι, γύρο.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
		▪ Παρατηρητικότητα
	▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Χρονική αντίληψη
	▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων επικοινωνίας	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα
	▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Κριτική σκέψη ▪ Μνήμη
ΕΕΛ 2.5: Αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα που	▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	
	▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	
		▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

προκύπτουν από την επεξεργασία (ΕΕΛ 2.3 & ΕΕΛ 2.4) ως έχουν ή αφού συσκευασθούν υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα		▪ Παρατηρητικότητα
	▪ Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ)	
	▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
ΚΕΛ 3: Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα
		▪ Παρατηρητικότητα
		▪ Ομαδικότητα
	▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Χρονική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη
	▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Μεταδοτικότητα
	▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Κριτική σκέψη ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα
		▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
ΕΕΛ 3.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει το μηχανολογικό εξοπλισμό.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
		▪ Παρατηρητικότητα
		▪ Ομαδικότητα
		▪ Χρονική αντίληψη

	Κατανόηση τεχνικών κειμένων	
	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	
ΕΕΛ 3.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	- Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας - Γραπτή-προφορική επικοινωνία	- Λεκτική ικανότητα - Μεταδοτικότητα
		Παρατηρητικότητα
		Ομαδικότητα
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	Κριτική σκέψη
	- Χειρισμός αμαξιδίων, αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών - Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων	- Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Αισθητηριακή ικανότητα
ΕΕΛ 3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους αποθήκευσης των κρεάτων (ψυγεία – καταψύξεις καθώς και τα οχήματα μεταφοράς	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	
		Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
		Ομαδικότητα
		Παρατηρητικότητα
	- Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) - Χρήση μέσων ατομικής προστασίας - Χειρισμός εργαλείων	- Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Τεχνική ικανότητα - Επιτηδειότητα
ΕΕΛ 3.4: Συντηρεί τον εξοπλισμό	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Χωρική αντίληψη - Χρονική αντίληψη
	- Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων	- Τεχνική ικανότητα - Αισθητηριακή ικανότητα - Επιτηδειότητα
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Κριτική σκέψη - Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα

		▪ Παρατηρητικότητα
		▪ Ομαδικότητα
	▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Μεταδοτικότητα
ΚΕΛ 4: Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.	• Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	• Επιτηδειότητα • Τεχνική ικανότητα • Αισθητηριακή ικανότητα
	• Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	• Ποσοτική αριθμητική αντίληψη
	• Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων	• Κριτική σκέψη • Μνήμη
	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία • Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. • Κατανόηση τεχνικών κειμένων	• Λεκτική ικανότητα
	▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	• Χρονική αντίληψη ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη
		• Παρατηρητικότητα
		• Ομαδικότητα
ΕΕΛ 4.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	• Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	
	• Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	• Ποσοτική αριθμητική αντίληψη
	• Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων	• Κριτική σκέψη
	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία • Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	
	▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	• Χρονική αντίληψη

ΕΕΛ 4.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σφαγίων ζώων	Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ)	- Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Αισθητηριακή ικανότητα
		Παρατηρητικότητα
	Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Κριτική Σκέψη - Μνήμη
	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	Λεκτική ικανότητα
	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Χρονική αντίληψη - Χωρική αντίληψη
ΕΕΛ 4.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.		- Παρατηρητικότητα
		Ομαδικότητα
	Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Κριτική σκέψη - Μνήμη
	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	Λεκτική ικανότητα
	- Χρήση μέσων ατομικής προστασίας - Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ)	- Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα
ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Χωρική αντίληψη - Χρονική αντίληψη
	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Κατανόηση τεχνικών κειμένων	Μεταδοτικότητα

		Ομαδικότητα
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Μνήμη - Κριτική σκέψη
		Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
		Παρατηρητικότητα
	Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	- Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Χωρική αντίληψη - Χρονική αντίληψη
	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	Μεταδοτικότητα
		Ομαδικότητα
		- Μνήμη - Κριτική σκέψη
		Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαίους συναδέλφους του.	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα
		Παρατηρητικότητα
		Ομαδικότητα
	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	Μεταδοτικότητα
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Κριτική σκέψη - Μνήμη
ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και της μονάδας του.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Κατανόηση τεχνικών κειμένων	
	Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	- Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Μνήμη - Κριτική σκέψη
		Παρατηρητικότητα

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ
ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Τεχνικός Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Πουλερικών

	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)		
ΚΕΛ 1 Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια.	ΕΕΛ 1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	• Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Επιτηδειότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Λεκτική ικανότητα
	ΕΕ 1.1.1: Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	• Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Επιτηδειότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Παρατηρητικότητα

ΕΕ 1.1.2: Οργανώνει την μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων με κατάλληλα φορτηγά ψυγεία.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Κριτική Σκέψη
ΕΕ 1.1.3: Κανονίζει την προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος αλλά και μορφή (ολόκληρο σφάγιο, ημιμόριο, τεταρτημόριο, ανατομικό τεμάχιο)	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Κριτική Σκέψη
ΕΕΛ 1.2: Παραλαμβάνει και παράλληλα διενεργεί έλεγχο των εισερχομένων σφαγίων για την ύπαρξη ποσοτικών και ποιοτικών διαφοροποιήσεων (με βάση τα συμφωνηθέντα) ή ύπαρξη αλλοιώσεων .	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη
ΕΕ 1.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη
ΕΕ 1.2.2: Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (μοσχαρίσιο, χοιρινό, πουλερικά) .	• Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕ 1.2.3: Ελέγχει και αρχειοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων ζώων.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη

	ΕΕΛ 1.3: Κωδικοποιεί, αποθηκεύει και συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους (ψυγεία – καταψύκτες) τα σφάγια ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.	▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία • Χειρισμός εργαλείων ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα
	ΕΕ 1.3.1: Αποθηκεύει τα σφάγια ανάλογα με το είδος τους εντός των ψυκτικών θαλάμων αφού πρώτα τοποθετήσει κωδικό ιχνηλάτισης.	▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) • Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 1.3.2: Ελέγχει την κυκλοφορία του αποθέματος των σφαγίων εντός των ψυκτικών θαλάμων εξασφαλίζοντας παράλληλα την προώθηση προς επεξεργασία εκείνων με μικρότερο υπολειπόμενο χρόνο συντήρησης.	▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική Σκέψη

	ΕΕ 1.3.3: Ελέγχει την θερμοκρασία και υγρασία των ψυκτικών θαλάμων.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Χειρισμός εργαλείων • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική Σκέψη • Αισθητηριακή ικανότητα
ΚΕΛ 2 Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί, επεξεργάζεται και συσκευάζει ή αποθηκεύει τα σφάγια κρέατα.	ΕΕΛ 2.1: Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο κάνοντας χρήση του κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 2.1.1: Τεμαχίζει τα σφάγια που έρχονται υπό μορφή ημιμορίου, τετρτημορίου ή ολόκληρα.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 2.1.2: Αποστεώνει (κοινώς ξεκοκαλίζει) τα τεμάχια κρέατος.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη

ΕΕ 2.1.3: Τοποθετεί σε ξεχωριστό ψυγείο τα οστά για περαιτέρω επεξεργασία ή με σκοπό την αδρανοποίησή τους.	▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 2.2: Αφαιρεί το δέρμα και τον λιπώδη ιστό (κοινώς λαρδί) από τα τεμάχια του κρέατος.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη
ΕΕ 2.2.1: Αφαιρεί με την χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού το δέρμα με τον λιπώδη ιστό από τα τεμάχια του κρέατος.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕ 2.2.2: Διαχωρίζει και αποθηκεύει το δέρμα από τον λιπώδη ιστό (ξελάρδιασμα).	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα

	ΕΕ 2.2.3: Διαχωρίζει τον λιπώδη ιστό σε ποιοτικές κατηγορίες (μαλακό, σκληρό) και το αποθηκεύει υπό ψύξη ή κατάψυξη.	▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕΛ 2.3: Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε επιμέρους ανατομικά (όπως στήθος, σπάλα, μπουτί κ.α.) και εμπορικά κομμάτια (τρανς, νουά, ψαρονέφρι)	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 2.3.1: Τεμαχίζει σε επιμέρους ανατομικά και εμπορικά κομμάτια το κρέας.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων	▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα
	ΕΕ 2.3.2: Αφαιρεί τένοντες, τραγανά, αρτηρίες, φλέβες καθώς και πιθανά αιματώματα	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα

ΕΕ 2.3.3: Διαχωρίζει και αποθηκεύει τα τρίμματα (trimmings) που προκύπτουν από την επεξεργασία του κρέατος και προωθεί για αδρανοποίηση τα υποπροϊόντα που παρήχθησαν κατά την ΕΕ 2.3.2		▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 2.4: Παράγει προϊόντα με βάση το κρέας όπως κιμά, μπιφτέκι, κεμπάπ, σουβλάκι, γύρο.		▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων επικοινωνίας ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
ΕΕ 2.4.1: Επιλέγει το είδος του κρέατος (π.χ βοδινό, χοιρινό, αρνίσιο) καθώς και τα ανατομικά τεμάχια (π.χ λάπα, σπάλα, παντσέτα) τα οποία προορίζονται για την παραγωγή των παρασκευασμάτων.		▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων επικοινωνίας ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα
ΕΕ 2.4.2: Τεμαχίζει, μορφοποιεί, αναμιγνύει με τις απαραίτητες βοηθητικές ύλες, μαρινάρει τα προς επεξεργασία κρέατα.		▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων επικοινωνίας ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη

	ΕΕ 2.4.3: Παρασκευάζει μέσω χρήσης του κατάλληλου εξοπλισμού, μηχανολογικού ή μη (κοπτική για την παραγωγή κιμά, σουβλακομηχανή για την παραγωγή σουβλακιών, ανοξείδωτες βέργες για την παραγωγή του γύρου), τα διάφορα παρασκευάσματα κρέατος.	▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	ΕΕΛ 2.5: Αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα που προκύπτουν από την επεξεργασία (ΕΕΛ 2.3 & ΕΕΛ 2.4) ως έχουν ή αφού συσκευασθούν υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα	▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 2.5.1: Συσκευάζει (υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα) τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα πριν την αποθήκευσή τους υπό ψύξη ή κατάψυξη.	▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

	ΕΕ 2.5.2: Αποθηκεύει τα τεμάχια κρέατος ανάλογα με το είδος εντός ψυκτικών θαλάμων	- Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) - Χειρισμός μηχανημάτων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Χωρική αντίληψη - Χρονική αντίληψη - Επιτηδειότητα - Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 2.5.3: Ελέγχει την σωστή ανακύκλωση των προϊόντων και την τήρηση της σήμανσης ιχνηλασιμότητας	- Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Χωρική αντίληψη - Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 2.5.4: Ελέγχει τις συνθήκες θερμοκρασίας – υγρασίας καθώς και την τήρηση των υγειονομικών κανόνων εντός των θαλάμων ψύξης και των καταψύξεων.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Χειρισμός εργαλείων - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	- Παρατηρητικότητα - Μνήμη - Επιτηδειότητα - Κριτική Σκέψη - Αισθητηριακή ικανότητα
ΚΕΛ 3 Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό - ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη	ΕΕΛ 3.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει το μηχανολογικό εξοπλισμό.	- Χειρισμός εργαλείων - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας - Χειρισμός μηχανημάτων	- Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Ομαδικότητα - Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 3.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται.	- Χειρισμός εργαλείων - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα

του.	ΕΕ 3.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό.	- Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 3.1.3: Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.	- Χειρισμός εργαλείων - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Ομαδικότητα - Χρονική αντίληψη
	ΕΕΛ 3.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	- Χειρισμός αμαξιδίων, αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών - Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας - Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Παρατηρητικότητα - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Μεταδοτικότητα - Λεκτική ικανότητα - Ομαδικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα - Αισθητηριακή ικανότητα
	ΕΕ 3.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής	Χειρισμός αμαξιδίων, αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών	- Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 3.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών	- Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα

	ΕΕ 3.2.3: Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Μεταδοτικότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα
	ΕΕΛ 3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους αποθήκευσης των κρεάτων (ψυγεία – καταψύξεις καθώς και τα οχήματα μεταφοράς	▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 3.3.1: Αδειάζει τα ψυγεία και τις καταψύξεις. Διενεργεί απόψυξη των καταψύξεων.	▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία) ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Ομαδικότητα
	ΕΕ 3.3.2: Διενεργεί τον καθαρισμό και απολύμανση των ψυκτικών αποθηκευτικών χώρων.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 3.3.3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς.	▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα

	ΕΕΛ 3.4: Συντηρεί τον εξοπλισμό	- Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χειρισμός εργαλείων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας - Χειρισμός μηχανημάτων - Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Παρατηρητικότητα - Τεχνική ικανότητα - Αισθητηριακή ικανότητα - Επιτηδειότητα - Κριτική σκέψη - Λεκτική ικανότητα - Μεταδοτικότητα - Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Ομαδικότητα
	ΕΕ 3.4.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό.	- Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χειρισμός εργαλείων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Παρατηρητικότητα - Τεχνική ικανότητα - Αισθητηριακή ικανότητα - Επιτηδειότητα
	ΕΕ 3.4.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό.	- Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χειρισμός εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Παρατηρητικότητα - Τεχνική ικανότητα - Αισθητηριακή ικανότητα - Επιτηδειότητα - Κριτική σκέψη
	ΕΕ 3.4.3: Αναφέρει τυχούσες βλάβες στον συντηρητή της μονάδας.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Λεκτική ικανότητα - Μεταδοτικότητα - Παρατηρητικότητα - Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Ομαδικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα - Αισθητηριακή ικανότητα

ΚΕΛ 4 Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.	ΕΕΛ 4.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	• Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων • Χειρισμός μηχανημάτων • Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	• Ποσοτική αριθμητική αντίληψη • Κριτική σκέψη • Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 4.1.1: Κωδικοποιεί τα εισερχόμενα σφάλματα ζώα βάσει του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτισης.	• Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	• Ποσοτική αριθμητική αντίληψη
	ΕΕ 4.1.2: : Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο εξοπλισμό για την κωδικοποίηση των τεμαχίων κρέατος καθώς και των συσκευασμένων προϊόντων κρέατος και παρασκευασμάτων (lot no, batch κ.α.)	• Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων • Χειρισμός μηχανημάτων • Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων	• Κριτική σκέψη • Χρονική αντίληψη • Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	ΕΕ 4.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	• Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

	ΕΕΛ 4.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σφαγίων ζώων	• Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. • Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	• Παρατηρητικότητα • Αισθητηριακή ικανότητα • Κριτική Σκέψη • Επιτηδειότητα • Μνήμη • Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη • Τεχνική ικανότητα • Λεκτική ικανότητα
	ΕΕ 4.2.1: Ελέγχει και ταυτοποιεί μακροσκοπικά τα παραλαμβανόμενα σφάγια ζώα	• Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	• Παρατηρητικότητα • Αισθητηριακή ικανότητα • Κριτική Σκέψη • Επιτηδειότητα • Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 4.2.2: Αναγνωρίζει την εμπορική αξία και ποιοτική κατάσταση των σφαγίων ζώων που παραλαμβάνει. Εξακριβώνει ότι ικανοποιούν τα συμφωνηθέντα.	• Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	• Παρατηρητικότητα • Αισθητηριακή ικανότητα • Κριτική Σκέψη • Επιτηδειότητα • Μνήμη • Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη • Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 4.2.3: Ενημερώνει τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	• Λεκτική ικανότητα • Κριτική Σκέψη • Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

	ΕΕΛ 4.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	• Χρήση μέσων ατομικής προστασίας • Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα
	ΕΕ 4.3.1: Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής.	• Χρήση μέσων ατομικής προστασίας • Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Μνήμη ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕ 4.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου του συστήματος HACCP.	• Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα
	ΕΕ 4.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες μη συμμορφώσεις με το σύστημα διασφάλισης ποιότητας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	• Λεκτική ικανότητα • Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Επιτηδειότητα

ΚΕΛ 5 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Μνήμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του τι τελικά υλοποιήθηκε.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Μνήμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Μνήμη
	ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Μνήμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη

	ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Μεταδοτικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη
	ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του κατάρτιζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Μεταδοτικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και της μονάδας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων	▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη

	ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφους, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.	Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	- Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
	ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Παρατηρητικότητα - Μνήμη - Κριτική σκέψη

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.

Για τον ΤΒΕΚ&Π που απασχολείται σε τεμαχισμό-αποστέωση κλπ, υποχρεωτικός σταθμός στην επαγγελματική του πορεία είναι η Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος (ή η σχετική πιστοποίηση) (βλ. § Α10.2)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ/ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ/ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Α		
ΤΕΧΝΙΤΗΣ	1 ^η Διαδρομή/ ISCED 1	Δημοτική εκπαίδευση –5 έτη επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός – συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
	2 ^η Διαδρομή/ ISCED 2	Γυμνασιακή εκπαίδευση – 4 έτη επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός – συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
	3 ^η Διαδρομή/ ISCED 3	Γενική Λυκειακή εκπαίδευση – 3 έτη επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
	4 ^η Διαδρομή/ ISCED 3	Μέση τεχνική* εκπαίδευση – 2 έτη επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
	5 ^η Διαδρομή/ ISCED 4	Μεταδευτεροβάθμια τεχνική* εκπαίδευση – 1 έτος επαγγελματική προϋπηρεσία ως βοηθός - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
	6 ^η Διαδρομή/ ISCED 3	Μέση εκπαίδευση σε ειδικότητες τεχνολογίας τροφίμων ζωικής προελεύσεως – 1 έτος εσωτερική εκπαίδευση - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
	7 ^η Διαδρομή/ ISCED 4	Μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση σε ειδικότητες τεχνολογίας τροφίμων ζωικής προελεύσεως – 6 μήνες εσωτερική εκπαίδευση - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Β		
ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ	1 ^η Διαδρομή/ ISCED 3 & 4	Οι διαδρομές 3 ως 7 του Τεχνίτη + 5 έτη προϋπηρεσία ως τεχνίτης - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση

* Μηχανολογικές, ηλεκτρολογικές, αυτοματιστικές, χημικές, βιολογικές και γεωπονικές ειδικότητες.

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Όλες οι προαναφερθείσες προτεινόμενες διαδρομές υφίστανται και στην πράξη, με την έννοια ότι το ελληνικό εκπαιδευτικό σύστημα προσφέρει αφετηρίες σπουδών για όλες τις εναλλακτικές.

Πιο ειδικά για τις διαδρομές 6 και 7 (αναλύουμε ενδεικτικά αυτές μια και αφορούν στην πλέον εξειδικευμένη εκπαίδευση τροφίμων), σημειώνουμε ότι η ελληνική δημόσια εκπαίδευση προσφέρει τις παρακάτω επιλογές σπουδών σχετικών με τρόφιμα ζωικής προελεύσεως, οι οποίες μπορούν να χρησιμεύσουν ως αφετηρία για σταδιοδρομία ΤΒΕΚ&Π:

	Τομέας	Ειδικότητα
Τ.Ε.Λ.	Γεωτεχνικός	Ζωικής Παραγωγής
Τ.Ε.Ε. β' κύκλου	Γεωπονίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος	Τεχνολογίας και Ελέγχου Τροφίμων
ΕΠΑ.Σ. (πρώην Τ.Ε.Ε. α' κύκλου)	Γεωπονίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος	Τεχνολογίας Τροφίμων και Εμπορίας Ζωικών Προϊόντων
Ι.Ε.Κ.	Τομέας Τροφίμων και Ποτών	Βοηθός Επεξεργασίας Κρέατος και Πουλερικών
	Τομέας Γεωτεχνικός	Τεχνικός Πτηνοτροφίας
ΕΠΑ.Λ.	Τομέας Γεωπονίας Τροφίμων και Περιβάλλοντος (Β' τάξη)	Τεχνολογίας και Ελέγχου Τροφίμων (Γ' τάξη)

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 Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια.	ΕΕΛ 1.1 Επιλέγει σφάγια ζώα βάση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ	X	X	X			X		
		ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X	X	
		ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	X		X	X				
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
		ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X		

		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X	X			
ΕΕΛ 1.2 Παραλαμβάνει και παράλληλα διενεργεί έλεγχο των εισερχομένων σφαγίων για την ύπαρξη ποσοτικών και ποιοτικών διαφοροποιήσεων (με βάση τα συμφωνηθέντα) ή ύπαρξη αλλοιώσεων .	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ		X	X	X		X			
	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ		X	X	X		X	X		
	ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ		X	X	X					
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ		X		X	X	X			
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ				X	X				
	ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ		X	X				X		
	ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ		X	X	X			X		
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ		X	X	X					
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ		X	X	X					
	ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ							X		
	ΕΕΛ 1.3 Κωδικοποιεί, αποθηκεύει και συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους (ψυγεία – καταψύκτες) τα σφάγια ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ		X		X	X	X			
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		X		X					
	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		X		X		X			
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ				X	X				

		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X		X	X		
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ	X	X	X			X		
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
		ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X	X			
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ			X			X	X	
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
ΚΕΛ 2 Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί, επεξεργάζεται και συσκευάζει ή αποθηκεύει τα σφάγια κρέατα.	ΕΕΛ 2.1 Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο κάνοντας χρήση του κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	

		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X			X		
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X		X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ			X			X	X	
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
		ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X		
	ΕΕΛ 2.2 Αφαιρεί το δέρμα και τον λιπώδη ιστό (κοινώς λαρδί) από τα τεμάχια του κρέατος.	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
		ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X	X	
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	

		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X			X		
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X		X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ			X			X	X	
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ			X			X	X	
	ΕΕΛ 2.3 Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε επιμέρους ανατομικά (όπως στήθος, σπάλα, μπούτι κ.α.) και εμπορικά κομμάτια (τρανς, νουά, ψαρονέφρι)	ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
		ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X	X	
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ			X			X	X	
		ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ			X			X	X	

ΕΕΛ 2.4 Παράγει προϊόντα με βάση το κρέας όπως κιμά, μπιφτέκι, κεμπάπ, σουβλάκι, γύρο.	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X		X		
	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
	ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ	X	X	X			X		
	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X	X	
	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	X		X	X				
	ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X		
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X		X		
	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X			X		
	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ			X			X	X	
	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					

ΕΕΛ 2.5 Αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα που προκύπτουν από την επεξεργασία (ΕΕΛ 2.3 & ΕΕΛ 2.4) ως έχουν ή αφού συσκευασθούν υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ			X			X	X	
	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X			X		
	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	
	ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X X		
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					

ΚΕΛ 3 Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό - ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1 Καθαρίζει και εξυγιαίνει το μηχανολογικό εξοπλισμό.	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X		X	X		
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ		X			X		X	
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ		X	X			X		
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X			X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ			X			X	X	
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
	ΕΕΛ 3.2 Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ		X	X			X		
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				

		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
	ΕΕΛ 3.3 Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους αποθήκευσης των κρεάτων (ψυγεία – καταψύξεις καθώς και τα οχήματα μεταφοράς)	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ		X	X			X		
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X		X	X		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X	X			
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X		X		
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
	ΕΕΛ 3.4 Συντηρεί τον εξοπλισμό	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	

		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X	
		ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ		X			X		X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X					
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X			X		
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X		X		
ΚΕΛ 4 Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.	ΕΕΛ 4.1 Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ			X	X				
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X		X	X		
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X	X			

		ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΑ ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X		X		
	ΕΕΛ 4.2 Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σφαγίων ζώων	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ	X	X	X			X		
		ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X		
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X					
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
		ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X		
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ			X			X	X	
	ΕΕΛ 4.3 Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X		X	X		
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					

	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
	ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X					
	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ			X			X	X	
	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X	X			
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X		X		
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ			X			X	X	
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ	X	X	X					
	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΜΟΝΑΔΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X			X		

		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΕΑΤΩΝ			X			X	X	
ΚΕΛ 5 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1 Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ				X	X			
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X	
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	X		X	X	X			
	ΕΕΛ 5.2 Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ				X	X			
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
	ΕΕΛ 5.3 Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και της μονάδας του.	ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ		X			X		X	
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X	
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X					

		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					

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

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ 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 Επιλέγει, παραλαμβάνει και αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων τα προς επεξεργασία σφάγια.	ΕΕΛ 1.1 Επιλέγει σφάγια ζώα βάσει των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών (σύστημα SEUROPE) και του βαθμού πάχυνσης (5-βάθμια κλίμακα) και ελέγχει την ποιότητά τους	Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Οργάνωση εργασίας- ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
		Οργάνωση εργασίας- ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	
	ΕΕΛ 1.2 Παραλαμβάνει και	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			

	παράλληλα διενεργεί έλεγχο των εισερχομένων σφαγίων για την ύπαρξη ποσοτικών και ποιοτικών διαφοροποιήσεων (με βάση τα συμφωνηθέντα) ή ύπαρξη αλλοιώσεων .	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	
	ΕΕΛ 1.3 Κωδικοποιεί, αποθηκεύει και συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους (ψυγεία – καταψύκτες) τα σφάγια ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους.	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)			X			X	X	
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							

ΚΕΛ 2 Τεμαχίζει, αποστεώνει, τυποποιεί, επεξεργάζεται και συσκευάζει ή αποθηκεύει τα σφάγια κρέατα.	ΕΕΛ 2.1 Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο κάνοντας χρήση του κατάλληλου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού.	Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χρήση μέσων ατομικής προστασίας			X		X			
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)			X			X	X	
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
	ΕΕΛ 2.2 Αφαιρεί το δέρμα και τον λιπώδη ιστό (κοινώς λαρδί) από τα τεμάχια του κρέατος.	Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χρήση μέσων ατομικής προστασίας			X		X			
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)			X			X	X	

		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
	ΕΕΛ 2.3 Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε επιμέρους ανατομικά (όπως στήθος, σπάλα, μπούτι κ.α.) και εμπορικά κομμάτια (τρενς, νουά, ψαρονέφρι)	Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χρήση μέσων ατομικής προστασίας			X		X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					
		Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)			X			X	X	
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
	ΕΕΛ 2.4 Παράγει προϊόντα με βάση το κρέας όπως κιμά, μπιφτέκι, κεμπάπ, σουβλάκι, γύρο.	Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων επικοινωνίας	X	X				X		

		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Οργάνωση εργασίας- ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
	ΕΕΛ 2.5 Αποθηκεύει εντός ψυκτικών θαλάμων ή καταψύξεων τα τεμάχια κρέατος και τα παρασκευάσματα που προκύπτουν από την επεξεργασία (ΕΕΛ 2.3 & ΕΕΛ 2.4) ως έχουν ή αφού συσκευασθούν υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα	Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Οργάνωση εργασίας- ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)			X			X	X	
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
ΚΕΛ 3 Φροντίζει τον εξοπλισμό	ΕΕΛ 3.1 Καθαρίζει και εξυγιάνει το	Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					

παραγωγής (κίνητο - ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.	μηχανολογικό εξοπλισμό.	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
	ΕΕΛ 3.2 Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	Χειρισμός αμαξιδίων, αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών			X			X	X	
		Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	ΕΕΛ 3.3 Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους αποθήκευσης των κρεάτων (ψυγεία – καταψύξεις καθώς και τα οχήματα μεταφοράς	Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χειρισμός αμαξιδίων, περνοφόρων και ανυψωτικών (εφόσον δεν ορίζονται ειδικές άδειες από τη νομοθεσία)								
		Χρήση μέσων ατομικής προστασίας			X		X			
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		

		Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
	ΕΕΛ 3.4 Συντηρεί τον εξοπλισμό	Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					
		Χειρισμός εργαλείων						X	X	
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
ΚΕΛ 4 Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.	ΕΕΛ 4.1 Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	Οργάνωση εργασίας- ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	

	ΕΕΛ 4.2 Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σφαγίων ζώων	Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	
	ΕΕΛ 4.3 Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	Χρήση μέσων ατομικής προστασίας			X		X			
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		

		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	
ΚΕΛ 5 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1 Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
	ΕΕΛ 5.2 Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	Γραπτή-προφορική επικοινωνία Γραπτή	X	X			X			
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Οργάνωση εργασίας								
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	ΕΕΛ 5.3 Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και της μονάδας του.	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					
		Χρήση μέσων ατομικής προστασίας			X		X			
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Δημουλάς Κώστας, Βαρβιτσιώτη Ρένα, Σπηλιώτη Χριστίνα, «Οδηγός Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων», Αθήνα 2007, Γ.Σ.Ε.Ε, Σ.Ε.Β., Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε., Ε.Σ.Ε.Ε.
2. Ελευθέριος Δροσινός, Ηλίας Ασημακόπουλος, Αγγελική Ασημακοπούλου, «Τεχνικός Παραγωγής Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών», Πιστοποιημένο Επαγγελματικό Περίγραμμα, Εθνικό Κέντρο Πιστοποίησης Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης, Αθήνα 2008.
3. Χατζηχρήστου Στελίνα, Τσακανίκας Άγγελος, «Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων-Ποτών, ετήσια έκθεση 2008», Ίδρυμα Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών, Τμήμα Έρευνας Βιομηχανίας Τροφίμων.
4. Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Τομέας ΣΕΠ, Πληροφορίες επαγγέλματος: «Κρεοπώλης»
5. Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, Οργανισμός Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης, www.oEEK.gr, Οδηγός Ειδικοτήτων.
6. Εθνικό Κέντρο Επαγγελματικού Προσανατολισμού, www.ekep.gr, Ευκαιρίες εκπαίδευσης και κατάρτισης
7. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, www.efet.gr, Δραστηριότητες/Εκπαίδευση
8. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, www.efet.gr, Νομοθεσία
9. Γενικό Χημείο του Κράτους, Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο, «Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, Άρθρο 91, Κρέας και Προϊόντα του», 10/6/2005
10. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας, www.elinyae.gr, Νομοθεσία
11. Γενική Γραμματεία Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας της Ελλάδος, www.statistics.gr/portal/page/portal/ESYE, Στατιστικά θέματα, Βιομηχανία, Μεταποίηση
12. Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας, «Πρόταση για φορέα πιστοποίησης επάρκειας για τεχνικά επαγγέλματα», Ενημερωτικό Δελτίο 2543, 6/7/2009
13. Γεωργάκης Σπ. Α. (2205) «Το κρέας και τα προϊόντα του (παραγωγή, εμπορία, τεχνολογία, υγιεινή)», 2^η έκδοση, Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία, Θεσσαλονίκη.
14. Μπλούκας Ι. Γ. (2007) «Τεχνολογία κρέατος» 2^η έκδοση, Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα.
15. Πολυμενίδης Α.Ι (2001) «Τεχνολογία κρέατος» Β' Τόμος, Εκδόσεις Τρίαινα εκδοτική, Αθήνα
16. Feiner G. (2006) «Meat products handbook – Practical science & technology», Εκδόσεις Woodhead Publishing Ltd, England
17. Price J.F and Schweigert B.S (1987) «The science of meat and meat products» 3rd Edition, Εκδόσεις Food & Nutrition Press, Inc., USA