

ΦΟΡΜΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΤΟΥ
«ΤΕΧΝΙΚΟΥ-ΧΕΙΡΙΣΤΗ
ΑΛΛΑΝΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ»

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

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΦΟΡΕΑΣ: ΙΟΒΕ

Α ΕΠΑΝΥΠΟΒΟΛΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΣΥΝΟΨΗ - ABSTRACT	4
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	12
ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ»	15
A.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας/των	15
A.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας	15
A.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας	15
A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελματών, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση.....	16
A.3.1 Αντιστοίχιση με ΣΤΕΠ 92	16
A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ	16
A.4 Ιστορική εξέλιξη του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας	16
A.4.1 Ιστορική αναδρομή και εξέλιξη του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας.....	16
A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο.....	17
A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος ή/ και ειδικότητας.....	18
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.....	18
A.5.2 Είδος επιχειρήσεων όπου εμφανίζεται κατά κύριο το επάγγελμα και αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος/ή και της ειδικότητας	19
A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές	19
A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης	19
A.6.2 Τάσεις	20
A.6.3 Προοπτικές	20
A.7 Υφιστάμενες μορφές άσκησης του επαγγέλματος ή /και της ειδικότητας, τάσεις εξέλιξης.....	20
A.7.1 Υφιστάμενες ειδικεύσεις/κατευθύνσεις του επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....	20
A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων	21
A.8 Ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του ανθρώπινου δυναμικού που δραστηριοποιείται στο επάγγελμα/ειδικότητα.	21
A.9 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα, έντυπα ή άλλα μέσα πληροφόρησης ή άλλες πηγές	21
A.9.1 Συνδικαλιστικές-επαγγελματικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα.....	21
A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης.....	22
A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης	22
A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος/ειδικότητας.....	22
A.10.1 Άδειες λειτουργίας.....	22
A.10.2 Άδειες εργασίας	22
A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας.....	23
A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία	23
A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας	23
A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας).....	24
A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες.....	25
ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ»	26
B.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	26
B.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ.....	32
ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ».....	52
Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ	52
Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ	88

ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ»	110
ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: «ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ»	112
Ε.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ.....	112
Ε.2 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	121
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	128

ΣΥΝΟΨΗ

Η παρούσα μελέτη πραγματεύεται το επαγγελματικό περίγραμμα του Τεχνικού-Χειριστή Αλλαντοβιομηχανίας (ΤΧΑ) και εκπονήθηκε με βάση τυποποιημένη μέθοδο.

Ο ΤΧΑ είναι ο επαγγελματίας ο επιφορτισμένος κυρίως με το έργο της μεταποίησης, τυποποίησης και ελεγχόμενης αποθήκευσης στις μονάδες παραγωγής αλλαντικών. Επιπλέον είναι επιφορτισμένος με την εξυγίανση και μέρος της στοιχειώδους συντήρησης του εξοπλισμού παραγωγής καθώς και με ορισμένες διοικητικές λειτουργίες. Από πλευράς ιεραρχίας μπορεί να έχει θέση τεχνίτη-χειριστή ή θέση εργοδηγού παραγωγής. Πιθανόν να εργάζεται σε βάρδιες και αργίες.

Ο ΤΧΑ πρέπει να έχει γνώσεις από τους κύκλους των φυσικών και τεχνικών επιστημών, της βιολογίας και της βιομηχανικής οργάνωσης. Η αρχική του κατάρτιση μπορεί να κυμαίνεται από δημοτικό σχολείο μέχρι και ΙΕΚ και σε κάθε περίπτωση συμπληρώνεται από ανάλογη προϋπηρεσία ή αρχική εσωτερική εκπαίδευση και δια βίου κατάρτιση. Οι ζητούμενες δεξιότητες και ικανότητες είναι οι αναμενόμενες για ένα εφαρμοσμένο βιομηχανικό επάγγελμα και άπτονται της δυνατότητας του ατόμου να χειρίζεται 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 ΤΧΑ 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 περιορίζεται σε όσους έχουν καθήκοντα τεμαχιστή κρέατος. Προεδρικά διατάγματα ρυθμίζουν τα της εκπαίδευσης του «κρεοπώλη».

Η παραγωγή αλλαντικών στην Ελλάδα ενώ αυξάνεται σε όγκο, παράλληλα συγκεντρώνεται σε όλο και λιγότερες μονάδες παραγωγής. Η μηχανοποίηση και αυτοματοποίηση που σκιαγραφούν αυτές οι δύο τάσεις δίνει και το μήνυμα της ανάγκης για σχετικά λιγότερους αλλά πιο υψηλά καταρτισμένους εργαζόμενους.

ABSTRACT

The present study, deals with the professional profile of the Technician – Operator of Charcuterie Industries (TOCI) and has been carried out following a standard method.

The TOCI is the professional charged mainly with the processing, packaging and controlled storage operations in charcuterie 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. Level-wise he may be technician-operator or production foreman. Work in shifts and on holidays is possible.

The training of the TOCI crosses mainly the fields of food technology, 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. 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 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.

TOCI'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 TOCI's profession is for the time being confined to those charged with the cutting up and deboning of meat. The formal training of "buchers" is dealt with by special presidential decrees.

Charcuterie production is rising steadily in Greece whereas the number of plants is dropping. These two opposite trends clearly illustrate the quick propagation of the mechanization and automation of production and lead us to believe that TOCI's future belongs to relatively less in number but evermore highly skilled professionals.

ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Ο τίτλος του επαγγέλματος είναι «Τεχνικός-Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας» και αναφέρεται στον επαγγελματία ο οποίος απασχολείται στη μεταποίηση κρέατος προς παραγωγή αλλαντικών.

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: Εκτελεί την παραγωγή των προϊόντων με βάση το πρόγραμμα και τις συνταγές, οδηγίες και διαδικασίες.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή και φροντίζει να είναι διαθέσιμες οι πρώτες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα υλικά συσκευασίας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.1: Παραλαμβάνει και μελετά το πρόγραμμα παραγωγής και τις εντολές εργασίας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.2: Αποσυσκευάζει, αποψύχει, τυπτοποιεί, τεμαχίζει και ζυγίζει τις απαιτούμενες (βάσει συνταγών) πρώτες ύλες ανάλογα με το πρόγραμμα παραγωγής

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.3: Ζυγίζει και προετοιμάζει (βάσει των συνταγών και ποσοτήτων των προς παραγωγή προϊόντων) τις χρησιμοποιούμενες πρόσθετες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα έντερα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.4: Παρασκευάζει τις άλμες (κοινώς σαλαμούρες) με βάση το πρόγραμμα παραγωγής.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 1.2: Μεταποιεί και επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.2.1: Συγκόπτει έντονα (πολτοποιεί) μέσω κατάλληλου εξοπλισμού (cutter, μύλος κολλοειδών) τις πρώτες ύλες που προετοιμάστηκαν κατά την ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.2 και προσθέτει τις τεχνολογικά απαραίτητες βοηθητικές ύλες που προετοιμάστηκαν κατά την ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.3 για την παραγωγή προϊόντων από σύγκοπτο κρέας όπως τα αλλαντίδια Τ. Φρανκφούρτης η πάριζα κ.α.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.2.2: Εγχύει (κοινώς ενεσάρει) την παραγόμενη σαλαμούρα που παρασκευάστηκε κατά την ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.4 εντός των μυϊκών ιστών που προετοιμάστηκαν κατά την ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.1.2 τους οποίους τοποθετεί σε ειδικά τύμπανα (κοινώς βαρέλες) με σκοπό την τρυφεροποίησή τους (μάλαξη) για την παραγωγή προϊόντων από αυτοτελή τεμάχια κρέατος όπως μπέικον, ζαμπόν μπούτι κ.α.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.2.3: Ενθηκεύει εντός των εντέρων τα παραγόμενα ενδιάμεσα προϊόντα (κοινώς πάστες).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.2.4: Εκτελεί την θερμική επεξεργασία, ψύξη και αποθήκευση των τελικών παραγόμενων προϊόντων.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 1.3: Μεταποιεί και επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.3.1: Εξάγει και προετοιμάζει από τις αποθήκες (ψυγεία) τα τελικά προϊόντα.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.3.2: Κόβει, συσκευάζει και ελέγχει μακροσκοπικά τα τελικά προϊόντα ανάλογα με τα αποθέματα αποθήκης τελικών προϊόντων καθώς και με τις εντολές παραγγελιών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 1.3.3: Αποθηκεύει τα τελικά προϊόντα βάσει του συστήματος FIFO (first in first out)

ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2: Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό - ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τον εξοπλισμό παραγωγής.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.1.3: Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2.2: . Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.2.3: Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 2.3: Συντηρεί τον εξοπλισμό παραγωγής.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.3.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.3.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 2.3.3: Αναφέρει τυχούσες βλάβες στον συντηρητή της μονάδας

ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3: Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.1.1: Κωδικοποιεί τις παραλαμβανόμενες ύλες, τα ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα βάσει του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτισης

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.1.2: Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο μηχανισμό για την κωδικοποίηση των προϊόντων (lot no, batch κ.α.)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3.2: . Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων τελικών προϊόντων σε όλα τα στάδια παραγωγής.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.2.1: Ελέγχει διάφορες φυσικές παραμέτρους κατά την παραγωγική διαδικασία (όπως θερμοκρασία, βάρος, διάμετρος κ.α.)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.2.2: Ασκεί μακροσκοπικό έλεγχο των παραλαμβανόμενων υλών καθώς και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.2.3: Ενημερώνει τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 3.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.3.1: Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCP) του συστήματος HACCP

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 3.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις, διακόπτει την ροή παραγωγής εάν το κρίνει αναγκαίο.

ΚΥΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 4: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας..

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 4.1.: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του τι τελικά υλοποιήθηκε.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.1.3: 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 4.2: . Εκπαιδεύει τους αρχαίους συναδέλφους του.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊστάμενους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ 4.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφους, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ 4.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφαλείας 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) ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ
- 4) ΒΙΟΛΟΓΙΑ
- 5) ΜΗΧΑΝΙΚΗ
- 6) ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ
- 7) ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ
- 8) ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ

ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- 1) ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ
- 2) ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS
- 3) ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

- 4) ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ
- 5) ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 6) ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ
- 7) ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ
- 8) ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ
- 9) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 10) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ
- 11) ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ
- 12) ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ
- 13) ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 14) ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ
- 15) ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 16) ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
- 17) ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ
- 18) ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
- 19) ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
- 20) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- 1) ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
- 2) ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
- 3) ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
- 4) ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
- 5) ΒΑΣΙΚΗ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
- 6) ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
- 7) ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
- 8) ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
- 9) ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

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

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

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

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

(Στο πλαίσιο αυτό στο κεφάλαιο Δ παραθέτουμε τις προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων).

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– 6 μήνες εσωτερική εκπαίδευση - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
- 7) Μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση σε ειδικότητες τεχνολογίας τροφίμων ζωικής προελεύσεως– 3 μήνες εσωτερική εκπαίδευση - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση

Επαγγελματική διαδρομή Εργοδηγού:

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

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

(Στο πλαίσιο αυτό στο κεφάλαιο Ε παραθέτουμε ενδεικτικούς τρόπους αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων).

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.

Αναλυτικοί πίνακες που δείχνουν τους ενδεικτικούς τρόπους αξιολόγησης τόσο των γνώσεων όσο και των δεξιοτήτων για τις επιμέρους επαγγελματικές λειτουργίες παρουσιάζονται στην ενότητα Ε στους πίνακες Ε1 και Ε2.

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-ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΑΛΛΑΝΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ» 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-ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΑΛΛΑΝΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ» 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 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 Τσιαπάρας, Δ/ντής Διασφάλισης Ποιότητας της ΝΙΚΑΣ Α.Β.Ε.Ε.

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.

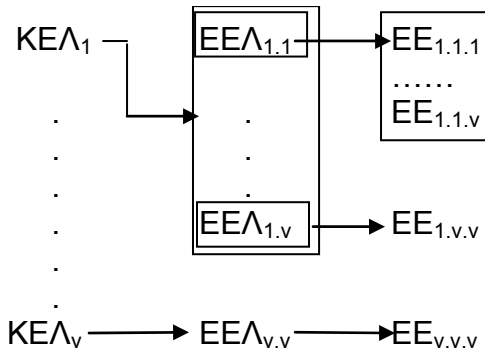
Στην ενότητα Α αναλύονται οι γενικότερες συνθήκες του επαγγέλματος, οι τεχνολογικές αλλαγές που το επηρεάζουν, οι γενικότερες αλλαγές που παρατηρούνται, οι προοπτικές του επαγγέλματος στην

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: Δημούλας Κώστας (Επιμέλεια), Βαρβιτσιιώτη Ρένα, Σπηλιώτη Χριστίνα (Συγγραφείς), Τολιδής Γιάννης (Ανάπτυξη και Συγγραφή Ερωτηματολογίου Περιγραφής Επαγγέλματος), Ασπρος Δημήτρης (Παράδειγμα Επαγγελματικού Περιγράμματος).

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 (Καλλιγιοσφύρη 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	Όνοματεπώνυμο
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Βαρβιτσιώτη Ρένα
ΓΣΕΕ	Καρατράσογλου Ιάκωβος
ΙΟΒΕ	Τορτοπίδης Αντώνης
ΓΣΕΒΕΕ	Λιντζέρης Παρασκευάς
ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ	Αυλωνίτου Αναστασία
ΣΕΒ	Τορτοπίδης Αντώνης
ΕΣΣΕ, 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	Όνοματεπώνυμο
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Σπηλιώτη Χριστίνα
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Βαρβιτσιώτη Ειρήνη
ΕΣΣΕ, ΚΑΕΛΕ	Αρανίτου Βάλλια
ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ	Βαρδαρός Σταμάτης
ΣΕΒ, ΙΟΒΕ	Τσακανίκας Άγγελος

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

Ο προτεινόμενος τίτλος του υπό εξέταση επαγγέλματος είναι :

Τεχνικός-Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας

(εφεξής χάριν συντομίας ΤΧΑ). Με αυτό τον όρο, στα πλαίσια του ανά χείρας επαγγελματικού περιγράμματος, νοείται ο τεχνικά καταρτισμένος επαγγελματίας ο οποίος απασχολείται στη μεταποίηση κρέατος προς παραγωγή αλλαντικών. Ειδικότερα ασχολούμαστε με τον εργαζόμενο στο τμήμα παραγωγής των σχετικών βιομηχανιών και βιοτεχνιών. Η δημιουργία ιδιαίτερου επαγγελματικού περιγράμματος για τον ΤΧΑ κρίνεται αναγκαία λόγω της μεγάλης διαφοροποίησης στις μεθόδους και τεχνικές που απαντούν στο χώρο της βιομηχανίας τροφίμων αναλόγως της εξεταζόμενης κατηγορίας προϊόντων.

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

Ο τεχνικός-χειριστής αλλαντοβιομηχανίας είναι ο επαγγελματίας ο οποίος ειδικεύεται στις τεχνικές και τις τεχνολογίες παραγωγής, τυποποίησης, συσκευασίας, συντήρησης και διασφάλισης ποιότητας των αλλαντικών.

Κύρια καθήκοντά του είναι:

- 1) Η παραλαβή, αποθήκευση και χειρισμός των πρώτων και βοηθητικών υλών.
- 2) Ο χειρισμός και η επίβλεψη της λειτουργίας του τεχνικού εξοπλισμού παραγωγής, συσκευασίας και συντήρησης των αλλαντικών, καθώς και ο καθαρισμός και εξυγίανση αυτού.
- 3) Η εκτέλεση εξειδικευμένων χειρωνακτικών εργασιών παραγωγής.
- 4) Η ενεργός και καθοριστική συμμετοχή στη διασφάλιση της υγιεινής της παραγωγής και της ποιότητας των έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων.
- 5) Η καταγραφή και επεξεργασία δεδομένων παραγωγής και ποιότητας και όλως ιδιαίτερως η πιστή εφαρμογή του συστήματος ιχνηλασιμότητας.

Ο ΤΧΑ υπηρετεί ένα παραγωγικό κλάδο με αξιόλογες απαιτήσεις κατάρτισης και δεξιοτήτων αλλά και ιδιαίτερα αυξημένου επαγγελματισμού και ευσυνειδησίας λόγω της άμεσης σχέσης του με τη δημόσια υγεία. Για τον ίδιο λόγο έχουν μεγάλη σημασία στην εργασία του σχετικοί νόμοι, κανονισμοί και πρότυπα.

Ο ΤΧΑ ενεργεί στα πλαίσια της πολιτικής της επιχείρησης που εργάζεται σε ότι αφορά του δείκτες ποιότητας και την υγιεινή και ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων. Χρησιμοποιεί 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 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 προϊόντος 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 ΤΧΑ μπορεί να είναι καταναλωμένη σε βάρδιες, πρωί-απόγευμα-νύχτα. Μπορεί επίσης να υπάρξουν περιπτώσεις υπερεργασίας, υπερωρίας και εργασίας αργιών.

Σκοπός του επαγγέλματος είναι η πραγματοποίηση του κεντρικού εργατοτεχνικού έργου στην παραγωγή αλλαντικών. Ο ΤΧΑ καλείται να ασκήσει τα καθήκοντά του ενεργώντας στα πλαίσια της νομοθεσίας, των καλών βιομηχανικών πρακτικών και της ορθολογικής διαχείρισης ανθρώπινων, φυσικών, τεχνολογικών, και οικονομικών πόρων, 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 ΤΧΑ να ανταποκριθεί στην αποστολή του θα πρέπει:

- 1) Να γνωρίζει τις γενικές τεχνολογικές αρχές που διέπουν την αλλαντοποιία καθώς και τις βασικές ιδιότητες των υλών και υλικών τα οποία χειρίζεται και επεξεργάζεται.
- 2) Να γνωρίζει τις διαδικασίες παραγωγής και τη λειτουργία των εξοπλισμών και εργαλείων που χειρίζεται.
- 3) Να είναι εξοικειωμένος με τους κανόνες καλής πρακτικής και τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας που διέπουν την δουλειά του.
- 4) Να έχει υψηλό επίπεδο επαγγελματικής και κοινωνικής υπευθυνότητας.
- 5) 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 Επαγγελματών, 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 ΤΧΑ 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 τετραψήφια ανάλυση στο Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομικής Δραστηριότητας (εκδ. 2003) η δραστηριότητα του ΤΧΑ υπάγεται στον κλάδο:

Κωδικός	Ονομασία
151.3	Παραγωγή προϊόντων από κρέας ζώων και πουλερικών

Στη νεώτερη έκδοση ΣΤΑΚΟΔ 2008 η δραστηριότητα του ΤΧΑ υπάγεται στον κλάδο:

Κωδικός	Ονομασία
10.13	Παραγωγή προϊόντων από κρέας ζώων και πουλερικών
<i>και ειδικότερα</i>	
10.13.14.1	Παραγωγή αλλαντικών

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 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 αποτελεί 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 προϊόντα κρέατος, κρεατοσκευάσματα ή προϊόντα με βάση το κρέας.

Τα κρεατοσκευάσματα ήταν γνωστά από την αρχαιότητα. Η παραγωγή τους ξεκίνησε ήδη από τους προϊστορικούς 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. Ο Όμηρος δίνει τις πρώτες λεπτομερείς περιγραφές για την παραγωγή αλλαντικών. Ωστόσο, η παραγωγή και κατανάλωση τους επεκτάθηκε σημαντικά κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους. Στην κλασική Ελλάδα τα αλλαντικά ήταν πολύ γνωστά όπως και στους Ρωμαίους (Λαμπράκη-Μίχα, 1984, Τρομάρας, 1988). Άλλωστε, στην λατινική λέξη “salsus” που σημαίνει το αλατισμένο και γενικότερα το συντηρημένο, οφείλεται και το όνομα σαλάμι. Από τις μεσογειακές χώρες η παραγωγή των προϊόντων κρέατος επεκτάθηκε στις χώρες της βόρειας Ευρώπης, όπου γνώρισε μεγάλη άνθιση. Στις χώρες αυτές αρχίζουν να παράγονται προϊόντα με νέες μεθόδους επεξεργασίας, οι οποίες πολλές φορές ήταν προσαρμοσμένες στις κλιματολογικές συνθήκες τους. Έτσι, σε τοποθεσίες με μεγάλο υψόμετρο και ξηρό κλίμα αναπτύχθηκαν περισσότερο οι μέθοδοι παραγωγής αφυδατωμένων προϊόντων ωρίμανσης. Αντίθετα σε άλλες περιοχές, εφαρμόστηκαν μέθοδοι θερμικής επεξεργασίας και τα προϊόντα που παράγονταν χαρακτηρίζονταν από το γεγονός ότι είχαν υποστεί μια έντονη θέρμανση. Στην νεότερη Ελλάδα μετά την απελευθέρωση της χώρας από τον τουρκικό ζυγό, άρχισε δειλά-δειλά η παραγωγή αλλαντικών σε οικοτεχνική μορφή. Στην σύγχρονη Ελλάδα η παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας πέρασε από την οικοτεχνική μορφή στην βιοτεχνική, για να εξελιχθεί τις τελευταίες δεκαετίες σε ένα βιομηχανικό κλάδο με υψηλή τεχνολογία παραγωγής και σύγχρονες εγκαταστάσεις. Η κατανάλωση γενικά των αλλαντικών στην Ελλάδα, εξ' αιτίας της προκατάληψης και της μη σωστής ενημέρωσης των καταναλωτών, καθώς και των κλιματολογικών συνθηκών που επικρατούν, βρίσκεται σε πολύ χαμηλά επίπεδα σε σύγκριση με τις άλλες χώρες της Ευρώπης.

Παραδοσιακά ο ΤΧΑ μιας βιομηχανικής εγκατάστασης αναπτυσσόταν 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 συγκεκριμένο εξοπλισμό της παραγωγής. Παράλληλα, η σημασία που δινόταν στη θεωρητική κατάρτιση ήταν σχετικά χαμηλή έως ανύπαρκτη. Σήμερα τα πράγματα αλλάζουν με γοργό ρυθμό.

Η εξέλιξη απαίτησε ο ΤΧΑ να έχει βασικές θεωρητικές και τεχνικές γνώσεις σχετικά με την υγιεινή παραγωγή των τροφίμων, την εφαρμογή ορθών βιομηχανικών πρακτικών, την ατομική υγιεινή, τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας και ποιότητας καθώς και στοιχειώδεις γνώσεις μικροβιολογίας, τις οποίες αποκτά μέσω επιμορφωτικών σεμιναρίων που διοργανώνει η επιχείρηση μια φορά ετησίως (κατ' ελάχιστον) με εισηγητή-εκπαιδευτή ή ενδοεταιρικό (υπεύθυνος διαχείρισης ποιότητας) ή εξωτερικό συνεργάτη. Κατόπιν εξετάσεων δύναται να αποκτήσει σχετική βεβαίωση από τις αρμόδιες υπηρεσίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Οι σύγχρονες εξελίξεις απαιτούν την διαρκή επιμόρφωση του ΤΧΑ τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο.

A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο

Για το επάγγελμα του ΤΧΑ δεν υπάρχει εξειδικευμένο νομοθετικό πλαίσιο.

Από πλευράς νομοθεσίας γενικότερου ενδιαφέροντος για την αλλαντοβιομηχανία 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», 853/2004 «για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης», 854/2004 «για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο» και 882/2004 «για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων»

Υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων:

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

Ειδικά περί αλλαντικών:

Κώδικας Τροφίμων και Ποτών Άρθρο 91, Μέρος α' «Προϊόντα Αλλαντοποίησης», ΦΕΚ788/Β', 31/12/1987

Εκπαίδευση προσωπικού επιχειρήσεων κρέατος και τροφίμων γενικά

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».

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 ΤΧΑ διέπεται από συλλογική σύμβαση εργασίας η οποία κατατίθεται με ειδική πράξη κατάθεσης στο Υπουργείο Απασχόλησης και Κοινωνικής Προστασίας:

ΣΣΕ «Για τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργατοτεχνιτών-τριών Αλλαντοβιομηχανίας όλης της Χώρας»

Η ΣΣΕ έχει ορισμένη διάρκεια ισχύος (1 ή 2 έτη). 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 Σωματίου 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 Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος, στοιχεία ετήσιας έρευνας παραγωγής & πωλήσεων βιομηχανικών προϊόντων (PRODCOM), και εξετάζοντας τις ακόλουθες αντιπροσωπευτικές οικογένειες προϊόντων:

- Κωδ. 1513111000 χοιρομέρια-ζαμπόν, ωμοπλάτες και τεμάχια αυτών με κόκαλα, αποξηραμένα αλατισμένα ή καπνιστά
- Κωδ. 1513113000 κοιλιακή χώρα-στήθη και τεμάχια αυτής από χοιροειδή, αποξηραμένα αλατισμένα ή καπνιστά – μπέικον
- Κωδ. 1513121500 λουκάνικα και παρόμοια προϊόντα εκτός αυτών από συκώτι δηλ. σαλάμια αέρος, καπνιστά, βραστά, μορταδέλα, πάριζα κλπ
- Κωδ. 1513124300 άλλα παρασκευάσματα ή κονσέρβες από χοιροειδή, χοιρομέρια-ζαμπόν και τεμάχια αυτών-ζαμπόν

παρατηρούμε τις εξής τάσεις:

- 1) Όγκος Παραγωγής: Μέσα στην τελευταία δεκαετία (1997-2007) η ετήσια παραγωγή αλλαντικών και συναφών προϊόντων αυξήθηκε κατά 36% σε όρους παραχθείσας ποσότητας. Η εξέλιξη αυτή αντιστοιχεί σε μέση ετήσια αύξηση 3.12%. Σε απόλυτους αριθμούς η παραγωγή του έτους 2007 ήταν περίπου 61000 tn, ενώ το μέγιστο της δεκαετίας σημειώθηκε το 2004 ξεπερνώντας τις 73000 tn.
- 2) Αξία Πωληθέντων: Αντιστοίχως για την ίδια χρονική περίοδο (1997-2007) η αξία πωληθέντων αυξήθηκε κατά 56% (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% Η αξία πωληθέντων για το 2007 ξεπέρασε τα €226 εκ., τα οποία αντιστοιχούν σε περίπου 2% του συνολικό κύκλου εργασιών της ελληνικής βιομηχανίας τροφίμων και ποτών.
- 3) Αριθμός Επιχειρήσεων. Ο αθροιστικός αριθμός των επιχειρήσεων ανά προαναφερθείσα οικογένεια προϊόντων (δηλ. επιχειρήσεις x προϊόντα) μειώθηκε μέσα στη δεκαετία, από 113 σε μόλις 43 δηλ. κατά 62%. Η ραγδαία αυτή μείωση (σε συνάρτηση και με την αύξηση της παραγωγής) αντικατοπτρίζει τη συγκέντρωση της παραγωγής σε λιγότερες, μεγαλύτερες και πιο παραγωγικές μονάδες.

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

Ο ΤΧΑ είναι απαραίτητος και επομένως απαντά σε όλες τις μονάδες παραγωγής αλλαντικών και προϊόντων με βάση το κρέας. Είναι ο κύριος εργαζόμενος στο τμήμα παραγωγής κάθε είδους σχετικής παραγωγικής εγκατάστασης, από 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.

Η αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος του ΤΧΑ και της αλλαντοβιομηχανίας γενικότερα είναι συνυφασμένη με την ανάπτυξη νέων προϊόντων και τεχνικών. Κύριοι άξονες της νέας τάσης είναι η υγιεινή διατροφή (π.χ. χαμηλά λιπαρά, στενός έλεγχος σε συντηρητικά και χημικά πρόσθετα, βιολογικά προϊόντα κλπ), τα ειδικά προϊόντα (π.χ. παιδικά) και οι «πράσινες» βιομηχανικές πρακτικές.

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 απασχολουμένων 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 ΤΧΑ 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 ληπτέα μέτρα ώστε το κάθε CCP να τεθεί υπό πλήρη έλεγχο. Η μελέτη HACCP καταρτίζεται με ενδοεργοστασιακή, ομαδική, διακλαδική συνεργασία και ενημερώνεται τακτικά. Ο ΤΧΑ 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 ΤΧΑ θα κληθεί αρκετές φορές στη σταδιοδρομία του να συνεργασθεί με ανθρώπους από άλλες χώρες, με πολύ διαφορετικές νοοτροπίες, συνήθειες και συμπεριφορές (π.χ. σε εγκαταστάσεις και εκκινήσεις νέου εξοπλισμού). Τέλος, ο ΤΧΑ (όπως και όλοι οι εργαζόμενοι σε σύγχρονες επιχειρήσεις) καλείται να αφιερώνει όλο και μεγαλύτερο μέρος του χρόνου του στην επικοινωνία και την ανταλλαγή ιδεών και πληροφοριών.

A.6.3 Προοπτικές

Από τα παρατιθέμενα στις παραγράφους Α.5.1 και Α.6.1 καθίσταται σαφές ότι στον κλάδο των αλλαντικών επιτυγχάνεται διαρκώς όλο και μεγαλύτερος 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 και μηχανοποίησης της παραγωγής. Οι προοπτικές απασχόλησης για τους χειρώνακτες δείχνουν να φθίνουν (αναφερόμεθα στα πόστα που είναι επιδεκτικά μηχανοποίησης), ενώ ενισχύονται αυτές των εργαζομένων με κατάρτιση που θα τους επιτρέψει να ελέγχουν σύνθετο τεχνολογικό εξοπλισμό, και να μετέχουν από θέση ευθύνης και κύρους σε ολοκληρωμένες παραγωγικές διαδικασίες.

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 ΤΧΑ.

Σε μεγάλες μονάδες, οι ΤΧΑ, αν έχουν κάποια οργανωτική υποδιαίρεση, αυτή μάλλον ανάγεται σε κύκλους αρμοδιοτήτων όπως τους έχει διαμορφώσει η βιομηχανική πράξη (π.χ. γεμιστής, χειριστής cutter, χειριστής κοπτικών μηχανών) και λιγότερο σε κύκλους καταρτίσεως (με εξαίρεση την περίπτωση των επεξεργαστών κρεάτων).

Κατηγορίες ενδοεργοστασιακής εξειδίκευσης που μπορούν να αναφερθούν είναι: 1^η Γεμιστής, 2^η Χειριστής cutter, 3^η Χειριστής μηχανημάτων παραγωγής προϊόντων μάλαξης (π.χ. βελονιάστρα, σαλαμουριέρα, βαρέλες μάλαξης), 4^η Χειριστής φούρνων, 5^η Χειριστής κοπτικών μηχανών, 6^η Συσκευαστής, 7^η Χειριστής ζυγιστικών μηχανών, 8^η Επεξεργασία κρέατος (ξεκοκάλισμα, τεμαχισμός και τυποποίηση).

A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων

Οι της 1^{ης} έως 7^{ης} κατηγορίας είναι πρακτικοί 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 για την επιχείρηση σημαντική επένδυση.

Οι της 8^{ης} κατηγορίας πρέπει να έχουν προηγούμενη εμπειρία για το συγκεκριμένο αντικείμενο ή να προέρχονται από τη Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος κατά τα οριζόμενα στα Π.Δ.468/1990, 126/2000 και 121/2006.

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

Ο αριθμός του εργατικού δυναμικού που απασχολείται στο επάγγελμα ΤΧΑ αναφέρεται στην παράγραφο Α.6.1.

Όσον αφορά στη σύνθεση του εργατικού δυναμικού από πλευράς μορφωτικού επιπέδου, δεν υπάρχουν διαθέσιμα στοιχεία ειδικά για τον ΤΧΑ. 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 ΤΧΑ 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 ηλεκτρομηχανολογικό εξοπλισμό, μεταχειρίζεται εργαλεία γενικής και ειδικής χρήσεως, μετρητικά όργανα 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).

Στην άσκηση του επαγγέλματος του ΤΧΑ, σημαντικό ρόλο παίζει η κριτική ικανότητα, η άμεση λήψη αποφάσεων (όταν κρίνεται αναγκαίο, ιδιαίτερα όπου διακυβεύεται η ασφάλεια ανθρώπων, εργαζομένων ή καταναλωτών), η ικανότητα επικοινωνίας και συντονισμού και η προσήλωση σε διαδικασίες, πρότυπα καθώς και σε συμφωνημένους στόχους απόδοσης και παραγωγικότητας.

Στην εργασία του ΤΧΑ παίζουν ρόλο και ορισμένα σωματικά και ψυχικά προσόντα όπως η καλή φυσική κατάσταση, η μυϊκή δύναμη, η επιδεξιότητα, η έλλειψη κλειστοφοβίας, 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 αλλαντοβιομηχανία 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 στην αλλαντοβιομηχανία δύνανται επίσης να εκπροσωπούνται συλλογικά σε πρωτοβάθμιο συνδικαλιστικό επίπεδο από επιχειρησιακά σωματεία εργαζομένων και να συνάπτουν επιχειρησιακές ΣΣΕ απευθείας με την εργοδοσία τους.

A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης

«Τρόφιμα και Ποτά», περιοδική έκδοση της *Τρίαινα Εκδοτική*
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
Εθνικό Κέντρο Επαγγελματικού Προσανατολισμού www.ekep.gr

Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδος www.gsee.gr
Ομοσπονδία Βιομηχανικών Εργατοϋπαλληλικών 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.elog.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 Άδειες λειτουργίας

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

A.10.2 Άδειες εργασίας

Δεν απαιτούνται άδειες ασκήσεως του επαγγέλματος μέχρι σήμερα. Εξαιρείται η 8^η κατηγορία της παραγράφου Α.7.1. για την οποία απαιτείται βεβαίωση επαγγελματικής επάρκειας κρεοπώλη² σύμφωνα με τα οριζόμενα στα Π.Δ.468/1990, 126/2000 και 121/2006.

Δύο σημεία που είναι υπό εξέλιξη κατά την εκπόνηση αυτού του περιγράμματος:

1) 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 χειράς μελέτη.

2) Το Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας, 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 τα οποία ασκούν παντός είδους και βαθμίδας τεχνικά επαγγέλματα.

A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας

Οι προϋποθέσεις περιορίζονται μόνο στα τυπικά προσόντα κατά την πρόσληψη.

Ο υποψήφιος ΤΧΑ πρέπει, στις περισσότερες περιπτώσεις, να ξέρει ανάγνωση και γραφή (απόφοιτοι γυμνασίου), και να έχει στοιχειώδη γνώση αγγλικών για την λειτουργία κάποιων μηχανημάτων.

Εξαίρεση αποτελεί ο εργαζόμενος που επεξεργάζεται το κρέας όπου σχετική εκπαίδευση και βεβαίωση επαγγελματικής επάρκειας (από Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος ή βάσει σχετικής προϋπηρεσίας στο συγκεκριμένο αντικείμενο) είναι αναγκαία.

Για την απασχόληση σε θέση ΤΧΑ 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 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 συνήθεις τίτλοι εργασίας είναι:

- Γεμιστής ή/και εργαζόμενος στα γεμιστήρια
- Χειριστής cutter
- Χειριστής μηχανημάτων προϊόντων μάλαξης
- Χειριστής φούρνων
- Χειριστής κοπτικών μηχανημάτων
- Συσκευαστής / -τρια
- Αποθηκάριος
- Εργαζόμενος στο τμήμα ετοιμασίας των παραγγελιών
- Επεξεργαστής κρεάτων

Επίπεδα επαγγελματικής ιεραρχίας

Εργοδηγός βάρδιας

Υπεύθυνος τεχνίτης

² Κρεοπώλης κατά τον ορισμό του Π.Δ. 126/2000: «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 σφάγιων ζώων...»

- ο γραμμής προϊόντων μάλαξης
- ο γεμιστικών μηχανών
- ο φούρνων
- ο συσκευαστηρίου
- ο τμήματος προετοιμασίας παραγγελιών αποθήκης

A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας)

Οι συνθήκες εργασίας του ΤΧΑ είναι πολύ ιδιαίζουσες και απαιτητικές από φυσικής πλευράς.

Οι εργασίες που εκτελεί απαιτούν σημαντική μυϊκή δύναμη. Η μεταφορά, μετακίνηση ή ανύψωση κάποιου σχετικά ανεκτού αλλά όχι αμελητέου φορτίου βρίσκεται επίσης στα πλαίσια των απαιτήσεων κυρίως λόγω του χειρισμού τεμαχίων κρέατος αλλά και αμαξιδίων φορτωμένων με πρώτη ύλη ή ενδιάμεσα προϊόντα. Ο ΤΧΑ εργάζεται σε χώρους με δυσκολίες όπως θόρυβο (> 70db), χαμηλές θερμοκρασίες, υψηλές υγρασίες, τεχνητό φωτισμό και εξαερισμό. Εργάζεται συχνά σε ορθοστάσια, και χρειάζεται να χρησιμοποιεί ψωμένη 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).

Από ψυχικής και πνευματικής πλευράς πρέπει να τονιστεί η ανάγκη για διαρκή εγρήγορση και 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.

Να σημειωθεί τέλος ότι οι εργασιακοί χώροι του ΤΧΑ είναι βασικά χώροι φιλόξενοι (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, 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 λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την διασφάλιση των εργαζομένων τόσο από πλευράς υγιεινής όσο και από πλευράς επικινδυνότητας λόγω του χειρισμού των μηχανημάτων, καθώς 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 και να εφαρμόζουν τις διαδικασίες ασφάλειας. 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 ΤΧΑ να μπορέσει να έχει μία πολυετή, ασφαλή και καρποφόρα σταδιοδρομία. Παράλληλα, μέσω της δια βίου μάθησης ο ΤΧΑ 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 ελαφρότερες αναπηρίες οι οποίες συναρτήσει και της θέσεως εργασίας ενδεχομένως δε θα εμποδίζουν έναν άνθρωπο να είναι παραγωγικός. 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-ΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΑΛΛΑΝΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ	
ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)	
ΒΑΣΙΚΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΕΛ 1: Εκτελεί την παραγωγή των προϊόντων με βάση το πρόγραμμα και τις συνταγές, οδηγίες και διαδικασίες.
	ΚΕΛ 2: Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.
	ΚΕΛ 3: Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής των προϊόντων.
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟ ΥΣΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΕΛ 4: 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):

Στην ανάλυση που θα ακολουθήσει, να ληφθεί υπόψη ότι η Ε.Ε. 1.1.1. καθώς και η Ε.Ε.Λ. 4.1 αφορούν κυρίως στους εργαζόμενους με θέση εργοδηγού.

**ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:
ΤΕΧΝΙΚΟΣ-ΧΕΙΡΙΣΤΗΣ
ΑΛΛΑΝΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ**

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

ΚΕΛ 1 (Β): Εκτελεί την παραγωγή των προϊόντων με βάση το πρόγραμμα και τις συνταγές, οδηγίες και διαδικασίες.

ΚΕΛ 2 (Β): Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.

ΚΕΛ 3 (Β): Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.

ΚΕΛ 4 (Δ): Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.

ΤΙΤΛΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ-ΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΑΛΛΑΝΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
ΚΕΛ 1

Εκτελεί την παραγωγή των προϊόντων με βάση το πρόγραμμα και τις συνταγές, οδηγίες και διαδικασίες.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή και φροντίζει να είναι διαθέσιμες οι πρώτες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα υλικά συσκευασίας.	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει και μελετά το πρόγραμμα παραγωγής και τις εντολές εργασίας. ΕΕ 1.1.2: Αποσυσκευάζει, αποψύχει, τυπτοποιεί, τεμαχίζει και ζυγίζει τις απαιτούμενες (βάσει συνταγών) πρώτες ύλες ανάλογα με το πρόγραμμα παραγωγής ΕΕ 1.1.3: Ζυγίζει και προετοιμάζει (βάσει των συνταγών και ποσοτήτων των προς παραγωγή προϊόντων) τις χρησιμοποιούμενες πρόσθετες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα έντερα. ΕΕ 1.1.4: Παρασκευάζει τις άλμες (κοινώς σαλαμούρες) με βάση το πρόγραμμα παραγωγής
ΕΕΛ 1.2: Μεταποιεί και επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες.	ΕΕ 1.2.1: Συγκόπτει έντονα (πολτοποιεί) μέσω κατάλληλου εξοπλισμού (cutter, μύλος κολλοειδών) τις πρώτες ύλες που προετοιμάστηκαν κατά την ΕΕ 1.1.2 και προσθέτει τις τεχνολογικά απαραίτητες βοηθητικές ύλες που προετοιμάστηκαν κατά την ΕΕ 1.1.3 για την παραγωγή προϊόντων από σύγκοπτο κρέας όπως τα αλλαντίδια Τ. Φρανκφούρτης η πάριζα κ.α. ΕΕ 1.2.2: Εγχύει (κοινώς ενεσάρει) την παραγόμενη σαλαμούρα (ΕΕ 1.1.4) εντός των μυικών ιστών (ΕΕ 1.1.2) τους οποίους τοποθετεί σε ειδικά τύμπανα (κοινώς βαρέλες) με σκοπό την τρυφεροποίησή τους (μάλαξη) για την παραγωγή προϊόντων από αυτοτελή τεμάχια κρέατος όπως μπέικον, ζαμπόν μπούτι κ.α. ΕΕ 1.2.3: Ενθηκεύει εντός των εντέρων τα παραγόμενα ενδιάμεσα προϊόντα (κοινώς πάστες). ΕΕ 1.2.4: Εκτελεί την θερμική επεξεργασία, ψύξη και αποθήκευση των τελικών παραγόμενων προϊόντων.
ΕΕΛ 1.3: Επεξεργάζεται το τελικό προϊόν.	ΕΕ 1.3.1: Εξάγει και προετοιμάζει από τις αποθήκες (ψυγεία) τα τελικά προϊόντα.

		ΕΕ 1.3.2: Κόβει, συσκευάζει και ελέγχει μακροσκοπικά τα τελικά προϊόντα ανάλογα με τα αποθέματα αποθήκης τελικών προϊόντων καθώς και με τις εντολές παραγγελιών. ΕΕ 1.3.3: Αποθηκεύει τα τελικά προϊόντα βάσει του συστήματος FIFO (first in first out)
--	--	--

ΚΕΛ 2

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

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
ΕΕΛ 2.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τον εξοπλισμό παραγωγής.	ΕΕ 2.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται
	ΕΕ 2.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό
	ΕΕ 2.1.3: Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.
ΕΕΛ 2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	ΕΕ 2.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής
	ΕΕ 2.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών
	ΕΕ 2.2.3: Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο
ΕΕΛ 2.3: Συντηρεί τον εξοπλισμό παραγωγής.	ΕΕ 2.3.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό
	ΕΕ 2.3.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό
	ΕΕ 2.3.3: Αναφέρει τυχούσες βλάβες στον συντηρητή της μονάδας

ΚΕΛ 3

Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
ΕΕΛ 3.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	ΕΕ 3.1.1: Κωδικοποιεί τις παραλαμβανόμενες ύλες, τα ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα βάσει του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτισης ΕΕ 3.1.2: Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο μηχανισμό για την κωδικοποίηση των προϊόντων (lot no, batch κ.α.) ΕΕ 3.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας
ΕΕΛ 3.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων τελικών προϊόντων σε όλα τα στάδια παραγωγής.	ΕΕ 3.2.1: Ελέγχει διάφορες φυσικές παραμέτρους κατά την παραγωγική διαδικασία (όπως θερμοκρασία, βάρος, διάμετρος κ.α.) ΕΕ 3.2.2: Ασκεί μακροσκοπικό έλεγχο των παραλαμβανόμενων υλών καθώς και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων ΕΕ 3.2.3: Ενημερώνει τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις
ΕΕΛ 3.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	ΕΕ 3.3.1: Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής ΕΕ 3.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCP) του συστήματος HACCP ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις, διακόπτει την ροή παραγωγής εάν το κρίνει αναγκαίο.

ΚΕΛ 4

Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.

<p>ΕΕΛ 4.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.</p>	<p>ΕΕ 4.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του τι τελικά υλοποιήθηκε.</p>
	<p>ΕΕ 4.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.</p>
	<p>ΕΕ 4.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.</p>
	<p>ΕΕ 4.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.</p>
	<p>ΕΕ 4.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση.</p>
	<p>ΕΕ 4.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου</p>
	<p>ΕΕΛ 4.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.</p>
	<p>ΕΕ 4.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.</p>
	<p>ΕΕ 4.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφος, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.</p>
<p>ΕΕ 4.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.</p>	

B.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ-ΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΑΛΛΑΝΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
<p>ΚΕΛ 1: Εκτελεί την παραγωγή των προϊόντων με βάση το πρόγραμμα και τις συνταγές, οδηγίες και διαδικασίες.</p>	<p>ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή και φροντίζει να είναι διαθέσιμες οι πρώτες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα υλικά συσκευασίας.</p>	<p>ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει και μελετά το πρόγραμμα παραγωγής και τις εντολές εργασίας.</p>	<p>Κατανοεί ποια προϊόντα και σε τι ποσότητες ζητείται να παραχθούν. Αντιλαμβάνεται ποια στοιχεία του εξοπλισμού θα χρειασθούν και βεβαιώνεται για τη διαθεσιμότητά τους. Προσδιορίζει ποια είναι η ορθολογικότερη μεθόδευση των φάσεων της ημερήσιας και εβδομαδιαίας εργασίας.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφείο παραγωγής, γραφείο εργοδηγού. Στην έναρξη της εβδομάδας ή στην έναρξη της βάρδιας. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Ταξινόμηση και οργάνωση - εντολών παραγωγής. Ορθολογικοποίηση του προγράμματος. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εντολές παραγωγής, ωρολόγιο πρόγραμμα, πρόγραμμα βαρδιών, διάγραμμα Gant, οδηγίες διεργασιών. Ηλεκτρονικός υπολογιστής.</p>

		<p>ΕΕ 1.1.2: Αποσυσκευάζει, αποψύχει, τυποποιεί, τεμαχίζει και ζυγίζει τις απαιτούμενες (βάσει συνταγών) πρώτες ύλες ανάλογα με το πρόγραμμα παραγωγής</p>	<p>Εξασφαλίζει ότι οι πρώτες ύλες θα συμμετάσχουν στη σύνθεση του προϊόντος με την αναλογία που αναγράφεται στη συνταγή ή εντολή εργασίας. Καθιστά διαθέσιμες τις αναγκαίες ποσότητες πρώτων υλών στον τόπο και χρόνο που πρόκειται να αξιοποιηθούν παραγωγικά. Επιτυγχάνει την τροφοδοσία της παραγωγής με πρώτες ύλες στην απαιτούμενη θερμοκρασία (νωπή ή κατεψυγμένη), και φυσική κατάσταση (τεμαχισμός, συσκευασία) που τις καθιστά ευθέως εύχρηστες.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Αποθήκες πρώτων υλών και χώροι ζυγών. Σε κάθε βάρδια ακριβώς στο ζητούμενο χρόνο συναρτήσει της παραγωγής (just in time) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μεταφορά, απαρίθμηση, ζύγιση, αποσυσκευασία, τεμαχισμός, απόψυξη. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Αμαξίδια, περονοφόρα οχήματα, ζυγοί, κοπτικά εργαλεία. <i>Υλικά</i> Κρέας διαφόρων ειδών</p>
--	--	---	--	--

		<p>ΕΕ 1.1.3: Ζυγίζει και προετοιμάζει (βάσει των συνταγών και ποσοτήτων των προς παραγωγή προϊόντων) τις χρησιμοποιούμενες πρόσθετες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα έντερα.</p>	<p>Εξασφαλίζει ότι οι βοηθητικές ύλες θα συμμετάσχουν στη σύνθεση του προϊόντος με την αναλογία που αναγράφεται στη συνταγή ή εντολή εργασίας. Καθιστά διαθέσιμες τις αναγκαίες ποσότητες βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας (κοινώς έντερα) στον τόπο και χρόνο που πρόκειται να αξιοποιηθούν παραγωγικά.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Αποθήκες βοηθητικών υλών και χώροι ζυγών. Σε κάθε βάρδια ακριβώς στο ζητούμενο χρόνο συναρτήσει της παραγωγής (just in time) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Μεταφορά, απαρίθμηση, ζύγιση, ανάμιξη, ενυδάτωση (για τα έντερα). <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Αμαξίδια, περονοφόρα, ζυγοί, κοπτικά εργαλεία, σέσουλες, δοχεία. <i>Υλικά</i> Μπαχαρικά, ειδικά πρόσθετα και προσμίξεις, έντερα.</p>
		<p>ΕΕ 1.1.4: Παρασκευάζει τις άλμες (κοινώς σαλαμούρες) με βάση το πρόγραμμα παραγωγής.</p>	<p>Εξασφαλίζει ότι οι άλμες έχουν τη σύνθεση και συγκέντρωση που αναγράφεται στη συνταγή και ότι είναι εγκαίρως διαθέσιμες στις ποσότητες και θέσεις εργασίας που απαιτεί το πρόγραμμα παραγωγής.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής (παρασκευαστήρια άλμης). Σε κάθε βάρδια σε χρονικό συντονισμό με τις αντίστοιχες παραγωγές. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Ζύγιση, ογκομέτρηση, διάλυση, ανάδευση, ψύξη, πυκνομέτρηση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Ζυγοί, δοχεία, αντλίες, αναδευτήρες, πυκνόμετρα. <i>Υλικά</i> Νερό, αλάτι, νιτρώδη άλατα, φωσφορικά άλατα, ασκορβικά άλατα, καρυκεύματα.</p>

	<p>ΕΕΛ 1.2: Μεταποιεί και επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες.</p>	<p>ΕΕ 1.2.1: Συγκόπτει έντονα (πολτοποιεί) μέσω κατάλληλου εξοπλισμού (cutter, μύλος κολλοειδών) τις πρώτες ύλες (ΕΕ 1.1.2) και προσθέτει τις τεχνολογικά απαραίτητες βοηθητικές ύλες (ΕΕ 1.1.3) για την παραγωγή προϊόντων από σύγκοπτο κρέας όπως τα αλλαντίδια Τ. Φρανκφούρτης η πάριζα κ.α.</p>	<p>Διαμορφώνει τις πρώτες ύλες στην επιθυμητή κατάσταση διαμερισμού / πολτοποίησης. Διασπείρει τις βοηθητικές ύλες ομοιόμορφα στη μάζα του ενδιάμεσου προϊόντος. Επιτυγχάνει τους συμφωνημένους στόχους ποσοτικής, ποιοτικής και χρονικής απόδοσης της παραγωγής (ισχύει για όλη την ΕΕΛ 1.2).</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Τεμαχισμός, πολτοποίηση, ανάμιξη. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Cutter, κολλοειδόμυλος, αναμικτήριο. <i>Υλικά</i> Οι κύριες και βοηθητικές πρώτες ύλες.</p>
		<p>ΕΕ 1.2.2: Εγχύει (κοινώς ενεσάρει) την παραγόμενη σαλαμούρα (ΕΕ 1.1.4) εντός των μυϊκών ιστών (ΕΕ 1.1.2) τους οποίους τοποθετεί σε ειδικά τύμπανα (κοινώς βαρέλες) με σκοπό την τρυφεροποίησή τους (μάλαξη) για την παραγωγή προϊόντων από αυτοτελή τεμάχια κρέατος όπως μπέικον, ζαμπόν μπουτί κ.α.</p>	<p>Εξασφαλίζει ότι η σαλαμούρα εγχύεται (injection) στους ιστούς στην αναλογία της συνταγής. Επιτυγχάνει τη ζητούμενη υφή προϊόντος.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Έγχυση, ανάδευση, μάλαξη <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Συσκευές έγχυσης (βελονιάστρες), βαρέλες μάλαξης, ζυμωτήριο <i>Υλικά</i> Σαλαμούρα και πρώτες ύλες (κρέας)</p>

		<p>ΕΕ 1.2.3: Ενθηκεύει εντός των εντέρων τα παραγόμενα ενδιάμεσα προϊόντα (κοινώς πάστες).</p>	<p>Τοποθετεί και σφραγίζει με ασφάλεια μέσα στα έντερα τα ενδιάμεσα προϊόντα, ελεύθερα από αέρα και ξένα σώματα.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Ενθήκευση, εκβολή (extrusion) <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Συσκευές ενθήκευσης (γемιστικές), κλιπαδόροι, extruders. <i>Υλικά</i> Ενδιάμεσο ημίετοιμο προϊόν και έντερα.</p>
		<p>ΕΕ 1.2.4: Εκτελεί την θερμική επεξεργασία, ψύξη και αποθήκευση των τελικών παραγόμενων προϊόντων.</p>	<p>Εξασφαλίζει ότι τα προϊόντα υπέστησαν το θερμοκρασιακό πρόγραμμα που προβλέπεται στις συνταγές, οδηγίες διεργασιών, εντολές εργασίας και εγχειρίδια εξοπλισμού.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής – Φούρνοι Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Ψήσιμο, κάπνισμα (με ξύλο ή υγρό καπνό) , βράσιμο (με ατμό ή νερό). <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Θερμοθάλαμοι, (φούρνοι), θερμαινόμενα αυτόκλειστα, πύργος ή τούνελ κατάψυξης, ντουζιέρες, ψυκτικοί θάλαμοι, collecteur ψύξης νερού. <i>Υλικά</i> Τα τελικά προϊόντα.</p>

	<p>ΕΕΛ 1.3: Επεξεργάζεται το τελικό προϊόν.</p>	<p>ΕΕ 1.3.1: Εξάγει και προετοιμάζει από τις αποθήκες (ψυγεία) τα τελικά προϊόντα.</p>	<p>Καθιστά διαθέσιμα τα τελικά προϊόντα βάσει παραγγελιών και αποθεμάτων αποθήκης τόσο στον χώρο συσκευαστηρίου όσο και στο χώρο προετοιμασίας των παραγγελιών</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώρος συσκευαστηρίου και προετοιμασίας των παραγγελιών (χώρος διακίνησης). Σε κάθε βάρδια ακριβώς στο ζητούμενο χρόνο συναρτήσει της παραγωγής (just in time) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Αποφλοίωση των τελικών προϊόντων όταν απαιτείται και μεταφορά αυτών στα αρμόδια τμήματα (συσκευασίας, προετοιμασίας παραγγελιών) <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Αμαξίδια, βαγόνια, περονοφόρα, κοπτικά εργαλεία. Υλικά Τελικά προϊόντα</p>
--	--	---	--	---

		<p>ΕΕ 1.3.2: Κόβει, συσκευάζει και ελέγχει μακροσκοπικά τα τελικά προϊόντα ανάλογα με τα αποθέματα αποθήκης τελικών προϊόντων καθώς και με τις εντολές παραγγελιών.</p>	<p>Ανταποκρίνεται στις παραγγελίες καλύπτοντάς τες ακριβώς με τα ζητούμενα είδη και ποσότητες. Φροντίζει η τελική εμφάνιση των διατιθεμένων προϊόντων να είναι εντός προδιαγραφών.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι συσκευαστηρίου και τελικής προετοιμασίας παραγγελιών. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Επισκόπηση, τεμαχισμός, απαρίθμηση συσκευασίας. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Κοπτικά, πάγκοι, συσκευαστικές μηχανές, ζυγιστικές μηχανές και διατάξεις. <i>Υλικά</i> Τελικά προϊόντα, υλικά συσκευασίας</p>
		<p>ΕΕ 1.3.3: Αποθηκεύει τα τελικά προϊόντα βάσει του συστήματος FIFO (first in first out)</p>	<p>Αποθηκεύει τα προϊόντα στις συνθήκες που απαιτούνται ανάλογα με το είδος τους για να συντηρηθούν ή να ωριμάσουν. Εκτελεί τις διακινήσεις δίνοντας προτεραιότητα στις παρτίδες με πλησιέστερη ημερομηνία λήξεως (FIFO)</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι ελεγχόμενων συνθηκών. Σε κάθε βάρδια. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Έκθεση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία και υγρασία. Χρόνος ηρεμίας-αναμονής. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Αμαξίδια, περονοφόρα, κλιματιζόμενοι θάλαμοι. <i>Υλικά</i> Τα τελικά προϊόντα.</p>

<p>ΚΕΛ 2: Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.</p>	<p>ΕΕΛ 2.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τον εξοπλισμό παραγωγής.</p>	<p>ΕΕ 2.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται.</p>	<p>Φέρνει τον εξοπλισμό σε ασφαλή αδρανή κατάσταση πριν από την επέμβαση. Καθιστά προσβάσιμες για φυσική εποπτεία και καθαρισμό όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το προϊόν.</p>	<p><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)</p>
		<p>ΕΕ 2.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό.</p>	<p>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.</p>	<p><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.</p>

		<p>ΕΕ 2.1.3: Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.</p>	<p>Εκτελεί προσεκτικά τη συναρμολόγηση ώστε να μην επαναμολυνθεί ο καθαρός εξοπλισμός. Βεβαιώνεται ότι ο απολυμασμένος εξοπλισμός είναι δοκιμασμένος και λειτουργικά έτοιμος για παραγωγή.</p>	<p><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)</p>
	<p>ΕΕΛ 2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.</p>	<p>ΕΕ 2.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής</p>	<p>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.</p>	<p><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.</p>

		<p>ΕΕ 2.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών</p>	<p>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.</p>	<p><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, αγωγιμόμετρα, εκτοξευτές ατμού αφριστικά μηχανήματα. Βούρτσες, σπόγγοι, καθαριστικά υφάσματα. <i>Υλικά</i> Απολυμαντικά, απορρυπαντικά, ζωντανός ατμός.</p>
		<p>ΕΕ 2.2.3: Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο</p>	<p>Πληροφορεί αμέσως και με ακρίβεια τις τεχνικές υπηρεσίες για την οποιαδήποτε κτηριακή ζημία ή φθορά.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και αποθήκευσης. Αμέσως όποτε παρατηρηθεί ζημιά - φθορά. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Προφορική επικοινωνία, γραπτό ή ηλεκτρονικό μήνυμα. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Τηλέφωνο, έντυπο, email</p>

	ΕΕΛ 2.3: Συντηρεί τον εξοπλισμό παραγωγής.	ΕΕ 2.3.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό	<p>Τηρεί τον εξοπλισμό ακέραιο και σε λειτουργική κατάσταση με βάση τις υποδείξεις των εγχειριδίων. Λαμβάνει υπόψη του τα αυτόματα προειδοποιητικά μηνύματα σφαλμάτων.</p> <p>Θέτει σε ενέργεια τις προστατευτικές διατάξεις του εξοπλισμού. Τηρεί τα εργαλεία είναι σε καλή κατάσταση και αρίθμηση. Λαμβάνει τα προβλεπόμενα μέτρα εναντίον του κινδύνου εισαγωγής ξένου σώματος στο προϊόν από φθορά στον εξοπλισμό.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και συσκευασίας. Διαρκώς. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Φυσική εποπτεία εξοπλισμού και οθονών χειρισμού. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εγχειρίδια και διαγνωστικά συστήματα των μηχανημάτων.</p>
		ΕΕ 2.3.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό.	<p>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 στα εγχειρίδια.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και συσκευασίας. Διαρκώς. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Τυποποιημένοι χειρισμοί παραγωγής και ασφαλούς αδρανοποίησης του εξοπλισμού. Λίπανση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εγχειρίδια εξοπλισμού. Εργαλεία λίπανσης (γρασαδόροι, πινέλα) <i>Υλικά</i> Λιπαντικά (τύπου food grade, δηλ. απολύτως αβλαβή σε περίπτωση τυχαίας πρόσμιξης με τρόφιμο)</p>

		<p>ΕΕ 2.3.3: Αναφέρει τυχούσες βλάβες στο τμήμα συντήρησης της μονάδας.</p>	<p>Ενημερώνει χωρίς καθυστέρηση τις τεχνικές υπηρεσίες για τα τεχνικά προβλήματα. Περιγράφει τα συμπτώματα με ακρίβεια ώστε οι τεχνικοί να βοηθηθούν στη διάγνωση.</p>	<p>Χώρος και χρόνος Όποτε παρατηρηθεί πρόβλημα. Μέθοδοι και διαδικασίες Αυτόματη ή χειροκίνητη καταγραφή σφαλμάτων εξοπλισμού. Προφορική επικοινωνία, γραπτό ή ηλεκτρονικό μήνυμα. Μέσα και εξοπλισμός Αυτοδιαγνωστικές ρουτίνες του αυτόματου εξοπλισμού παραγωγής. Τηλέφωνο, έντυπο, email</p>
--	--	--	--	--

ΚΕΛ 3: Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής.	ΕΕΛ 3.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	ΕΕ 3.1.1: Κωδικοποιεί τις παραλαμβανόμενες ύλες, τα ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα βάσει του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτισης	Αποθηκεύει και διακινεί όλες τις ποσότητες υλών, υλικών και προϊόντων μέσα σε σεσημασμένες συσκευασίες ή δοχεία, με βάση τους κανόνες ιχνηλάτισης.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Αποθήκες υλών-υλικών. 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. <i>Υλικά</i> Όλες οι παραλαμβανόμενες ύλες και υλικά.
		ΕΕ 3.1.2: Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο μηχανισμό για την κωδικοποίηση των προϊόντων (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 (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.

		<p>ΕΕ 3.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας</p>	<p>Συμπληρώνει τα έντυπα παραγωγής και ποιότητας με τις πληροφορίες ιχνηλάτησης σε πραγματικό χρόνο, παράλληλα με τις φυσικές ενέργειες διακίνησης και παραγωγής.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής, συσκευασίας και αποθήκευσης. Παράλληλα με τις φυσικές διακινήσεις και φάσεις μεταποίησης. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Γραπτή ή ηλεκτρονική καταχώρηση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Έντυπα, ηλεκτρονικοί υπολογιστές.</p>
	<p>ΕΕΛ 3.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων τελικών προϊόντων σε όλα τα στάδια παραγωγής.</p>	<p>ΕΕ 3.2.1: Ελέγχει διάφορες φυσικές παραμέτρους κατά την παραγωγική διαδικασία (όπως θερμοκρασία, βάρος, διάμετρος κ.α.)</p>	<p>Μεριμνά ώστε οι φυσικές παράμετροι της παραγωγικής διαδικασίας να τελούν υπό έλεγχο και οι τιμές τους τηρούνται στα πλαίσια της οδηγίας της διεργασίας.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και συσκευασίας <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Θερμομέτρηση, υγρομέτρηση, ζύγιση, μέτρηση διαστάσεων. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Θερμόμετρα, υγρόμετρα, ζυγοί, παχύμετρα, αυτόματες ενσωματωμένες μετρητικές διατάξεις των μηχανημάτων παραγωγής.</p>

		ΕΕ 3.2.2: Ασκεί μακροσκοπικό έλεγχο των παραλαμβανόμενων υλών καθώς και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων	Αντιλαμβάνεται εγκαίρως τα οπτικά και οργανοληπτικά ελαττώματα υλών και προϊόντων, τα οποία κρίνει με βάση πρότυπα και προδιαγραφές.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής, συσκευασίας και αποθηκών. Κατά την παραλαβή των υλών και κατά την παραγωγή ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Φυσική εποπτεία. <i>Υλικά</i> Πρώτες ύλες, ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα.
		ΕΕ 3.2.3: 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 3.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	ΕΕ 3.3.1: 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

		<p>ΕΕ 3.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCP) του συστήματος ΣΔΑΤ.</p>	<p>Φροντίζει ώστε να είναι διαρκής η αξιολόγηση και ο έλεγχος επί των CCP 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.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής, συσκευασίας και αποθήκευσης. Ο έλεγχος γίνεται διαρκώς. Η συνεργασία με την ομάδα HACCP γίνεται κατά τις προδιαγεγραμμένες ημερομηνίες (π.χ. μηνιαίες) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Φυσική εποπτεία. Συλλογή και συγκριτική μελέτη δεδομένων. Σύσκεψη και διαβούλευση. <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εφαρμόζεται εφ' όλου του εξοπλισμού παραγωγής και ιδιαίτερα στα σημεία CCP.</p>
		<p>ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις, διακόπτει την ροή παραγωγής εάν το κρίνει αναγκαίο.</p>	<p>Καθιστά έγκαιρα και με σαφήνεια γνωστές τις όποιες αποκλίσεις στο τμήμα διασφάλισης ποιότητας. Προβαίνει σε διακοπή της παραγωγής χωρίς χρονοτριβή και αναγνωρίζει τα αμφιβόλου ποιότητας προϊόντα με ακρίβεια. Εν συνεχεία τα απομονώνει ασφαλώς.</p>	<p><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</p>

ΚΕΛ 4: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 4.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	ΕΕ 4.1.1: 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. Καταγράφει τα απολογιστικά στοιχεία της απασχόλησης με ακρίβεια.	<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.
		ΕΕ 4.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.	Επιστρατεύει τα προσόντα του προς την εξεύρεση κοινά αποδεκτών λύσεων στα όποια προβλήματα. Προάγει το ομαδικό πνεύμα.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφεία, χώροι συσκέψεων. Όποτε χρειάζεται ή όποτε έχει οριστεί (για τις τακτικές συνεργασίες) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Σύσκεψη, διαβούλευση, «καταιγισμός ιδεών» (brain storming)
		ΕΕ 4.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.	Κάνει προτάσεις σαφείς και εφαρμόσιμες. Λαμβάνει υπόψη τις ανάγκες και τους στόχους όλων των ενδιαφερομένων (επιχείρησης, εργαζομένων, καταναλωτών κλπ). Συνοδεύει τις προτάσεις από στοιχεία και επιχειρήματα που επιτρέπουν την ταχεία αξιολόγησή τους.	<i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφεία, χώροι συσκέψεων. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Σύσκεψη, γραπτή έκθεση, στατιστική επεξεργασία δεδομένων.

	ΕΕΛ 4.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	ΕΕ 4.2.1: 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 κερτημένο 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 4.2.2: 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

		<p>ΕΕ 4.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου</p>	<p>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.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Γραφείο παραγωγής. Μετά από κάθε μάθημα-εκπαίδευση. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Σύγκριση επιτευχθείσας επίδοσης με στόχους. Εντοπισμός αδυναμιών.</p>
	<p>ΕΕΛ 4.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.</p>	<p>ΕΕ 4.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.</p>	<p>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 ορθό τρόπο ζωής και όχι ως έξωθεν καταναγκασμό.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Ολόκληρη η εγκατάσταση παραγωγής (εργοστάσιο, βιοτεχνία κλπ). Διαρκώς. <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Διαδικασίες ασφαλείας <i>Μέσα και εξοπλισμός</i> Εγχειρίδια και οδηγίες ασφαλείας.</p>

		<p>ΕΕ 4.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφους, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.</p>	<p>Τηρεί τα σε καλή κατάσταση και αρίθμηση χωρίς φθορές ή ελλείψεις που τα καθιστούν ανίκανα να προστατέψουν. Φέρει / χρησιμοποιεί τα ΜΑΠ σε τρόπο ώστε να παρέχουν διαρκή και ουσιαστική προστασία.</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Ολόκληρη η εγκατάσταση παραγωγής (εργοστάσιο, βιοτεχνία κλπ). 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)</p>
		<p>ΕΕ 4.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.</p>	<p>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».</p>	<p><i>Χώρος και χρόνος</i> Χώροι παραγωγής και αποθήκευσης. Γραφεία, χώροι συσκέψεων. Όποτε χρειάζεται ή έχει ορισθεί (για τις τακτικές συνεργασίες) <i>Μέθοδοι και διαδικασίες</i> Σύσκεψη, διαβούλευση, «καταιγισμός ιδεών» (brain storming)</p>

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ»
Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED³ ΚΑΙ EQF⁴

	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνικός-Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας	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			

³ International Standard Classification of Education

⁴ European Qualifications Framework- Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων

ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ
ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Τεχνικός-Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 1: Εκτελεί την παραγωγή των προϊόντων με βάση το πρόγραμμα και τις συνταγές, οδηγίες και διαδικασίες.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ 	

	<ul style="list-style-type: none"> ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΒΑΣΙΚΗ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ 	
ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή και φροντίζει να είναι διαθέσιμες οι πρώτες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα υλικά συσκευασίας.	<ul style="list-style-type: none"> ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΑΓΓΛΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΜΗΧΑΝΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
		<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΒΑΣΙΚΗ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ 	
ΕΕΛ 1.2: Μεταποιεί και επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 		
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΕΕΛ 1.3: Επεξεργάζεται το τελικό προϊόν.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		

	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ		
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
		▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΚΕΛ 2: Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ <ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 		
ΕΕΛ 2.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τον εξοπλισμό παραγωγής.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ 	
ΕΕΛ 2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ 	

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 		
ΕΕΛ 2.3: Συντηρεί τον εξοπλισμό παραγωγής.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 		
ΚΕΛ 3: Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

	<ul style="list-style-type: none"> ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ <ul style="list-style-type: none"> ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ <ul style="list-style-type: none"> ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ <ul style="list-style-type: none"> ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ 	<ul style="list-style-type: none"> ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΕΕΛ 3.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	<ul style="list-style-type: none"> ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΑΓΓΛΙΚΑ 		

	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ	▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
		▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
		▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
		▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	
ΕΕΛ 3.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων τελικών προϊόντων σε όλα τα στάδια παραγωγής.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ		
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		
	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ		
	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	

ΕΕΛ 3.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ		
		▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ	▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	
	▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ▪	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΚΕΛ 4: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	

σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	<ul style="list-style-type: none"> ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 		<ul style="list-style-type: none"> ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ 	
		<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ 	<ul style="list-style-type: none"> ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΑΓΓΛΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ 	
ΕΕΛ 4.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	<ul style="list-style-type: none"> ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
		<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	
		<ul style="list-style-type: none"> ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ 	
	<ul style="list-style-type: none"> ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 		<ul style="list-style-type: none"> ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

	<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ 	
		<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ 	<ul style="list-style-type: none"> ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
ΕΕΛ 4.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	<ul style="list-style-type: none"> ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ 	
		<ul style="list-style-type: none"> ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ 	<ul style="list-style-type: none"> ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<ul style="list-style-type: none"> ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΒΙΟΛΟΓΙΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 		<ul style="list-style-type: none"> ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΕΕΛ 4.3 : Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	<ul style="list-style-type: none"> ΕΛΛΗΝΙΚΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ΑΓΓΛΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ 	

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ
ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Τεχνικός-Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 1 Εκτελεί την παραγωγή των προϊόντων με βάση το πρόγραμμα και τις συνταγές, οδηγίες και διαδικασίες.	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή και φροντίζει να είναι διαθέσιμες οι πρώτες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα υλικά συσκευασίας.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ

<p>ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει και μελετά το πρόγραμμα παραγωγής και τις εντολές εργασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
<p>ΕΕ 1.1.2: Αποσυσκευάζει, αποψύχει, τυπτοποιεί, τεμαχίζει και ζυγίζει τις απαιτούμενες (βάσει συνταγών) πρώτες ύλες ανάλογα με το πρόγραμμα παραγωγής</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ
<p>ΕΕ 1.1.3: Ζυγίζει και προετοιμάζει (βάσει των συνταγών και ποσοτήτων των προς παραγωγή προϊόντων) τις χρησιμοποιούμενες πρόσθετες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα έντερα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
<p>ΕΕ 1.1.4: Παρασκευάζει τις άλμες (κοινώς σαλαμούρες) με βάση το πρόγραμμα παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

<p>ΕΕΛ 1.2: Μεταποιεί και επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
<p>ΕΕ 1.2.1: Συγκόπτει έντονα (πολτοποιεί) μέσω κατάλληλου εξοπλισμού (cutter, μύλος κολλοειδών) τις πρώτες ύλες (ΕΕ 1.1.2) και προσθέτει τις τεχνολογικά απαραίτητες βοηθητικές ύλες (ΕΕ 1.1.3) για την παραγωγή προϊόντων από σύγκοπτο κρέας όπως τα αλλαντίδια Τ. Φρανκφούρτης η πάριζα κ.α.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

	<p>ΕΕ 1.2.2: Εγχύει (κοινώς ενεσάρει) την παραγόμενη σαλαμούρα (ΕΕ 1.1.4) εντός των μυϊκών ιστών (ΕΕ 1.1.2) τους οποίους τοποθετεί σε ειδικά τύμπανα (κοινώς βαρέλες) με σκοπό την τρυφεροποίησή τους (μάλαξη) για την παραγωγή προϊόντων από αυτοτελή τεμάχια κρέατος όπως μπέικον, ζαμπόν μπουτί κ.α.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<p>ΕΕ 1.2.3: Ενθηκεύει εντός των εντέρων τα παραγόμενα ενδιάμεσα προϊόντα (κοινώς πάστες).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

	<p>ΕΕ 1.2.4: Εκτελεί την θερμική επεξεργασία, ψύξη και αποθήκευση των τελικών παραγόμενων προϊόντων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
--	---	--	---	--

	<p>ΕΕΛ 1.3: Επεξεργάζεται το τελικό προϊόν.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<p>ΕΕ 1.3.1: Εξάγει και προετοιμάζει από τις αποθήκες (ψυγεία) τα τελικά προϊόντα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

	<p>ΕΕ 1.3.2: : Κόβει, συσκευάζει και ελέγχει μακροσκοπικά τα τελικά προϊόντα ανάλογα με τα αποθέματα αποθήκης τελικών προϊόντων καθώς και με τις εντολές παραγγελιών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<p>ΕΕ 1.3.3: Αποθηκεύει τα τελικά προϊόντα βάσει του συστήματος FIFO (first in first out)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

<p>ΚΕΛ 2 Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό - ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.</p>	<p>ΕΕΛ 2.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τον εξοπλισμό παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<p>ΕΕ 2.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

<p>ΕΕ 2.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
<p>ΕΕ 2.1.3: Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

<p>ΕΕΛ 2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
<p>ΕΕ 2.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ 	

	<p>ΕΕ 2.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<p>ΕΕ 2.2.3: Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 	
	<p>ΕΕΛ 2.3: Συντηρεί τον εξοπλισμό παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

<p>ΕΕ 2.3.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
<p>ΕΕ 2.3.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
<p>ΕΕ 2.3.3: Αναφέρει τυχούσες βλάβες στο τμήμα συντήρησης της μονάδας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΚΕΛ 3 Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής	ΕΕΛ 3.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	ΕΕ 3.1.1: Κωδικοποιεί τις παραλαμβανόμενες ύλες, τα ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα βάσει του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτησης	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

<p>ΕΕ 3.1.2: Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο μηχανισμό για την κωδικοποίηση των προϊόντων (lot no, batch κ.α.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
<p>ΕΕ 3.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
<p>ΕΕΛ 3.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων τελικών προϊόντων σε όλα τα στάδια παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
<p>ΕΕ 3.2.1: Ελέγχει διάφορες φυσικές παραμέτρους κατά την παραγωγική διαδικασία (όπως θερμοκρασία, βάρος, διάμετρος κ.α.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

	<p>ΕΕ 3.2.2: Ασκεί μακροσκοπικό έλεγχο των παραλαμβανόμενων υλών καθώς και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	<p>ΕΕ 3.2.3: Ενημερώνει τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

	<p>ΕΕΛ 3.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
--	---	--	--	--

	<p>ΕΕ 3.3.1: Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	<p>ΕΕ 3.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCP) του συστήματος ΣΔΑΤ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

	ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις, διακόπτει την ροή παραγωγής εάν το κρίνει αναγκαίο.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ▪ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
ΚΕΛ 4 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 4.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
	ΕΕ 4.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του τι τελικά υλοποιήθηκε.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ

<p>ΕΕ 4.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
<p>ΕΕ 4.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ
<p>ΕΕΛ 4.2: : Εκπαιδεύει τους αρχαίους συναδέλφους του.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

<p>ΕΕ 4.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
<p>ΕΕ 4.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
<p>ΕΕ 4.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

	<p>ΕΕΛ 4.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	<p>ΕΕ 4.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
	<p>ΕΕ 4.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφους, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ 	

	<p>ΕΕ 4.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ▪ ΗΛΕΚΤΡΙΣΜΟΣ ▪ ΦΥΣΙΚΗ-ΧΗΜΕΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ <ul style="list-style-type: none"> ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ
--	---	--	--	--

Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ EQF

	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνικός- Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙΤΛΟΣ:	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ & ΕΠΙΠΕΔΑ EQF	Επίπεδο 4		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ -ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Τεχνικός-Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
ΚΕΛ 1: Εκτελεί την παραγωγή των προϊόντων με βάση το πρόγραμμα και τις συνταγές, οδηγίες και διαδικασίες.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών⁵ ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Κριτική σκέψη
ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή και φροντίζει να είναι διαθέσιμες οι πρώτες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα υλικά συσκευασίας.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα

⁵ Τόσο εδώ όσο και εφεξής, οπουδήποτε αναφέρεται ο Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών εννοείται όσων δεν απαιτούν ειδικό δίπλωμα χειριστού.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών ▪ Χειρισμός μηχανημάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λεκτική ικανότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 1.2: Μεταποιεί και επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Κριτική σκέψη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη
ΕΕΛ 1.3: Επεξεργάζεται το τελικό προϊόν.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. 	

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών ▪ Χειρισμός μηχανημάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
<p>ΚΕΛ 2: Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό -ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Λεκτική Ικανότητα ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Κριτική σκέψη
<p>ΕΕΛ 2.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τον εξοπλισμό παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ομαδικότητα
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρονική αντίληψη

ΕΕΛ 2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λεκτική Ικανότητα ▪ Μεταδοτικότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Κριτική σκέψη
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ομαδικότητα
ΕΕΛ 2.3: Συντηρεί τον εξοπλισμό παραγωγής.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ομαδικότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός εργαλείων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Μεταδοτικότητα

<p>ΚΕΛ 3: Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών • Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων • Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική αριθμητική αντίληψη ▪ Κριτική σκέψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Μνήμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Ομαδικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα
<p>ΕΕΛ 3.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών 	<ul style="list-style-type: none"> • Ποσοτική αριθμητική αντίληψη
	<ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων • Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> • Κριτική σκέψη • Χρονική αντίληψη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) 	
<p>ΕΕΛ 3.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων τελικών προϊόντων σε όλα τα στάδια παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λεκτική ικανότητα

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Επιτηδειότητα
ΕΕΛ 3.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ομαδικότητα
	<ul style="list-style-type: none"> • Χρήση μέσων ατομικής προστασίας • Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	<ul style="list-style-type: none"> • Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λεκτική ικανότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών • 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη •
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μνήμη

<p>ΚΕΛ 4: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ομαδικότητα ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
<p>ΕΕΛ 4.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ομαδικότητα ▪ Μεταδοτικότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μνήμη
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
<p>ΕΕΛ 4.2: : Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ομαδικότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μεταδοτικότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μνήμη

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕΛ 4.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ
ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Τεχνικός-Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ	
ΚΕΛ 1 Εκτελεί την παραγωγή των προϊόντων με βάση το πρόγραμμα και τις συνταγές, οδηγίες και διαδικασίες.	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή και φροντίζει να είναι διαθέσιμες οι πρώτες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα υλικά συσκευασίας.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Επιτηδειότητα
	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει και μελετά το πρόγραμμα παραγωγής και τις εντολές εργασίας.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

<p>ΕΕ 1.1.2: Αποσυσκευάζει, αποψύχει, τυποποιεί, τεμαχίζει και ζυγίζει τις απαιτούμενες (βάσει συνταγών) πρώτες ύλες ανάλογα με το πρόγραμμα παραγωγής</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη
<p>ΕΕ 1.1.3: Ζυγίζει και προετοιμάζει (βάσει των συνταγών και ποσοτήτων των προς παραγωγή προϊόντων) τις χρησιμοποιούμενες πρόσθετες και βοηθητικές ύλες καθώς και τα έντερα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων επικοινωνίας 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
<p>ΕΕ 1.1.4: Παρασκευάζει τις άλμες (κοινώς σαλαμούρες) με βάση το πρόγραμμα παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων επικοινωνίας ▪ Χειρισμός μηχανημάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα

<p>ΕΕΛ 1.2: Μεταποιεί και επεξεργάζεται τις πρώτες ύλες.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανωψωτικών ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Κριτική σκέψη
<p>ΕΕ 1.2.1: Συγκόπτει έντονα (πολτοποιεί) μέσω κατάλληλου εξοπλισμού (cutter, μύλος κολλοειδών) τις πρώτες ύλες (ΕΕ 1.1.2) και προσθέτει τις τεχνολογικά απαραίτητες βοηθητικές ύλες (ΕΕ 1.1.3) για την παραγωγή προϊόντων από σύγκοπτο κρέας όπως τα αλλαντίδια Τ. Φρανκφούρτης η πάριζα κ.α.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

	<p>ΕΕ 1.2.2: Εγχύει (κοινώς ενεσάρει) την παραγόμενη σαλαμούρα (ΕΕ 1.1.4) εντός των μυϊκών ιστών (ΕΕ 1.1.2) τους οποίους τοποθετεί σε ειδικά τύμπανα (κοινώς βαρέλες) με σκοπό την τρυφεροποίησή τους (μάλαξη) για την παραγωγή προϊόντων από αυτοτελή τεμάχια κρέατος όπως μπέικον, ζαμπόν μπούτι κ.α.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	<p>ΕΕ 1.2.3: Ενθηκεύει εντός των εντέρων τα παραγόμενα ενδιάμεσα προϊόντα (κοινώς πάστες).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
	<p>ΕΕ 1.2.4: Εκτελεί την θερμική επεξεργασία, ψύξη και αποθήκευση των τελικών παραγόμενων προϊόντων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη

<p>ΕΕΛ 1.3: Επεξεργάζεται το τελικό προϊόν.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
<p>ΕΕ 1.3.1: Εξάγει και προετοιμάζει από τις αποθήκες (ψυγεία) τα τελικά προϊόντα.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
<p>ΕΕ 1.3.2: : Κόβει, συσκευάζει και ελέγχει μακροσκοπικά τα τελικά προϊόντα ανάλογα με τα αποθέματα αποθήκης τελικών προϊόντων καθώς και με τις εντολές παραγγελιών.</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
<p>ΕΕ 1.3.3: Αποθηκεύει τα τελικά προϊόντα βάση του συστήματος FIFO (first in first out)</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη

ΚΕΛ 2
Φροντίζει τον εξοπλισμό παραγωγής (κινητό - ακίνητο) & τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην ευθύνη του.

<p>ΕΕΛ 2.1: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τον εξοπλισμό παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Χειρισμός μηχανημάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Χρονική αντίληψη
<p>ΕΕ 2.1.1: Αποσυναρμολογεί τα μηχανήματα όπου απαιτείται.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα
<p>ΕΕ 2.1.2: Καθαρίζει και απολυμαίνει όλο τον εξοπλισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα
<p>ΕΕ 2.1.3: Συναρμολογεί και ελέγχει την λειτουργία του εξοπλισμού πριν την έναρξη της επόμενης βάρδιας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Χρονική αντίληψη
<p>ΕΕΛ 2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Αισθητηριακή ικανότητα

<p>ΕΕ 2.2.1: Απομακρύνει σε τακτά χρονικά διαστήματα τα απορρίμματα από τους χώρους παραγωγής</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα
<p>ΕΕ 2.2.2: Καθαρίζει και εξυγιαίνει τους χώρους εργασίας μετά το πέρας των εργασιών</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα
<p>ΕΕ 2.2.3: Ενημερώνει για τυχούσες ζημιές και φθορές των κτηριακών εγκαταστάσεων τον αρμόδιο υπεύθυνο</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα
<p>ΕΕΛ 2.3: Συντηρεί τον εξοπλισμό παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα
<p>ΕΕ 2.3.1: Ελέγχει τον εξοπλισμό</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα
<p>ΕΕ 2.3.2: Λιπαίνει και φροντίζει τον εξοπλισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική σκέψη

	ΕΕ 2.3.3: Αναφέρει τυχούσες βλάβες στο τμήμα συντήρησης της μονάδας.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Αισθητηριακή ικανότητα
ΚΕΛ 3 Συμμετέχει στην υλοποίηση του συστήματος Ποιότητας, Ασφάλειας και Υγιεινής	ΕΕΛ 3.1: Συμμετέχει στην εφαρμογή του συστήματος ιχνηλάτισης.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Ποσοτική αριθμητική αντίληψη • Κριτική σκέψη • Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 3.1.1: Κωδικοποιεί τις παραλαμβανόμενες ύλες, τα ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα βάση του εφαρμοζόμενου συστήματος ιχνηλάτισης	<ul style="list-style-type: none"> • Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ποσοτική αριθμητική αντίληψη
	ΕΕ 3.1.2: Ρυθμίζει και χειρίζεται τον κατάλληλο μηχανισμό για την κωδικοποίηση των προϊόντων (lot no, batch κ.α.)	<ul style="list-style-type: none"> • Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων • Χειρισμός μηχανημάτων • Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> • Κριτική σκέψη • Χρονική αντίληψη • Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

<p>ΕΕ 3.1.3: Καταχωρεί σε έντυπα ή λογισμικό τους κωδικούς και τα δεδομένα του συστήματος ιχνηλασιμότητας</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών 	<ul style="list-style-type: none"> • Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
<p>ΕΕΛ 3.2: Ελέγχει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων τελικών προϊόντων σε όλα τα στάδια παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Χειρισμός εργαλείων • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών • Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Αισθητηριακή ικανότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
<p>ΕΕ 3.2.1: Ελέγχει διάφορες φυσικές παραμέτρους κατά την παραγωγική διαδικασία (όπως θερμοκρασία, βάρος, διάμετρος κ.α.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Χειρισμός εργαλείων • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική Σκέψη • Αισθητηριακή ικανότητα
<p>ΕΕ 3.2.2: Ασκεί μακροσκοπικό έλεγχο των παραλαμβανόμενων υλών καθώς και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> • Παρατηρητικότητα • Αισθητηριακή ικανότητα • Κριτική Σκέψη • Επιτηδειότητα • Μνήμη

	ΕΕ 3.2.3: Ενημερώνει τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. • Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών • Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων • Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) 	<ul style="list-style-type: none"> • Λεκτική ικανότητα • Κριτική Σκέψη • Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	ΕΕΛ 3.3: Υποστηρίζει το σύστημα διαχείρισης της Ασφάλειας και Υγιεινής των παραγόμενων προϊόντων.	<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα
	ΕΕ 3.3.1: Εφαρμόζει τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής.	<ul style="list-style-type: none"> • Χρήση μέσων ατομικής προστασίας • Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μνήμη ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη

	<p>ΕΕ 3.3.2: Συμμετέχει στον έλεγχο των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCP) του συστήματος ΣΔΑΤ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Επιτηδειότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα
	<p>ΕΕ 3.3.3: Ενημερώνει άμεσα τον υπεύθυνο για τυχούσες αποκλίσεις, διακόπτει την ροή παραγωγής εάν το κρίνει αναγκαίο.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) 	<ul style="list-style-type: none"> • Λεκτική ικανότητα • Κριτική Σκέψη ▪ Μνήμη ▪ Επιτηδειότητα
<p>ΚΕΛ 4 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.</p>	<p>ΕΕΛ 4.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Μνήμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
	<p>ΕΕ 4.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του τι τελικά υλοποιήθηκε.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Μνήμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη

<p>ΕΕ 4.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Μνήμη
<p>ΕΕ 4.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Μνήμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χωρική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
<p>ΕΕΛ 4.2: : Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη
<p>ΕΕ 4.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
<p>ΕΕ 4.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μεταδοτικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη

<p>ΕΕ 4.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη
<p>ΕΕΛ 4.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα
<p>ΕΕ 4.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη
<p>ΕΕ 4.3.2: Χρησιμοποιεί απαρεγκλίτως όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (σκούφους, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
<p>ΕΕ 4.3.3: Συμμετέχει ενεργά στα συλλογικά όργανα ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

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– 6 μήνες εσωτερική εκπαίδευση - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
	7 ^η Διαδρομή / ISCED 4	Μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση σε ειδικότητες τεχνολογίας τροφίμων ζωικής προελεύσεως– 3 μήνες εσωτερική εκπαίδευση - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Β		
ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ	1 ^η Διαδρομή / ISCED 3 & 4	Οι διαδρομές από 3 ως και 7 του Τεχνίτη + 5 έτη προϋπηρεσία ως τεχνίτης - συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση

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

Να σημειωθεί ότι προκειμένου να αναληφθούν καθήκοντα σε θέση εργασίας τεμαχισμού και αποστέωσης κρέατος προϋποτίθεται η παρακολούθηση σχολής επαγγελματιών κρέατος (βλ. §Α.10.2)

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 ΤΧΑ:

	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

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: Τεχνικός-Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X					X	
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		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 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
		ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	X		X	X				

	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X		X	X	X			
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X	X		X		
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X					
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X					
	ΒΑΣΙΚΗ ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ	X	X	X			X	X	
ΕΕΛ 1.2	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
	ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X					
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	X		X	X				
	ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X			X		
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X	X		X		

		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ			X			X	X	
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X					
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
ΕΕΛ 1.3		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
		ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	X		X	X				
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ			X			X	X	
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X		X	X	X			

ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X		X	X		
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΗ ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ		X			X		X	
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ		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	
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X			X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ			X			X	X	
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X						
	ΕΕΛ 2.2	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		X	X			X	X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗΣ			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 & ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X					
	ΕΕΛ 2.3	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 ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X			X			
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X	X		X			
ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 3.1	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 ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X		X	X	X			
	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
ΕΕΛ 3.2	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X					
	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ			X			X	X	
	ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X	X	X					
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X					
	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ			X			X	X	
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X					
ΕΕΛ 3.3	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	
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ			X			X	X	
ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X		X	X	X			
ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X	X		X		
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X					
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ			X			X	X	
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X	X	X					

		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X			X			
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ			X			X	X		
ΚΕΛ 4	ΕΕΛ 4.1	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			
	ΕΕΛ 4.2		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X		X	X	X			
			ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
			ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ				X	X			
			ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	X		X	X	X				

	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X			X		
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X	X		X		
	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ			X			X	X	
ΕΕΛ 4.3	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				
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X			X		
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ	X		X	X		X		
	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ			X			X	X	

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

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Τεχνικός-Χειριστής Αλλαντοβιομηχανίας										
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	ΆΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X				X		
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X			X		
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X					X	
		Οργάνωση εργασίας- Ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X			X	
		Χειρισμός απλών εργαλείων							X	X
		Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών			X				X	X
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					

	Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
ΕΕΛ 1.2	Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
	Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών			X			X	X	
	Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
	Λογική επεξεργασία δεδομένων – παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					
ΕΕΛ 1.3	Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
	Χειρισμός Αμαξιδίων, Περονοφόρων και Ανυψωτικών			X			X	X	
	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		

		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X					X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X				X	X
	ΕΕΛ 2.2	Χειρισμός αμαξιδίων, περονοφόρων και ανυψωτικών			X				X	X
		Χειρισμός απλών 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 2.3	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 3	ΕΕΛ 3.1	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

	Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
ΕΕΛ 3.2	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
	Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	Χειρισμός εργαλείων						X	X	
	Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
	Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)							X	X
ΕΕΛ 3.3	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 4	ΕΕΛ 4.1	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 4.2	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X				X		
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X			X	
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X			X		
	ΕΕΛ 4.3	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. (2005) «Το κρέας και τα προϊόντα του (παραγωγή, εμπορία, τεχνολογία, υγιεινή)», 2^η έκδοση, Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία, Θεσσαλονίκη.
14. Κατσάρας Κ (1987) «Παστεριωμένα αλλαντικά», Έκδοση Πανελληνίου Σύνδεσμος Βιομηχανιών, Βιοτεχνών Αλλαντικών, Αθήνα
15. Μπλούκας Ι. Γ. (2007) «Τεχνολογία κρέατος» 2^η έκδοση, Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Αθήνα.
16. Πολυμενίδης Α.Ι (2001) «Τεχνολογία κρέατος» Β' Τόμος, Εκδόσεις Τρίαينا εκδοτική, Αθήνα
17. Feiner G. (2006) «Meat products handbook – Practical science & technology», Εκδόσεις Woodhead Publishing Ltd, England
18. Price J.F and Schweigert B.S (1987) «The science of meat and meat products» 3rd Edition, Εκδόσεις Food & Nutrition Press, Inc., USA