



# ΕΚεΠις

ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ  
ΣΥΝΕΧΙΖΟΜΕΝΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Κωνσταντινουπόλεως 49, 118 55 Αθήνα  
Τηλ.: 210 3403200, Fax: 210 3403270  
email: info@ekepis.gr, www.ekepis.gr

## ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

### ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ  
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ



Ε.Π. «ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ ΚΑΙ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ»

Συγχρηματοδότηση κατά 75% από το ΕΚΤ



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ  
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ

## **ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ**

<b>ΣΥΝΟΨΗ - ABSTRACT</b> .....	<b>4</b>
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b> .....	<b>23</b>
<b>ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ»</b> .....	<b>32</b>
A.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος .....	32
A.2 Ορισμός του Επαγγέλματος .....	32
A.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος .....	32
A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση.....	32
A.3.1 Αντιστοίχιση με ΣΤΕΠ 92 .....	33
A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ.....	33
A.4 Ιστορική εξέλιξη του Επαγγέλματος .....	33
A.4.1 Ιστορική αναδρομή και εξέλιξη του επαγγέλματος .....	33
A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο .....	34
A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος .....	34
A.5.1 Γενική περιγραφή των τάσεων μεγέθυνσης που διαγράφουν στην ελληνική αγορά οι κλάδοι στους οποίους εντάσσονται οι απασχολούμενοι στο συγκεκριμένο επάγγελμα .....	34
A.5.2 Είδος επιχειρήσεων όπου εμφανίζεται κατά κύριο λόγο το επάγγελμα και αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος. ....	34
A.6 Απασχόληση, τάσεις - προοπτικές .....	35
A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης .....	35
A.6.2 Τάσεις.....	35
A.6.3 Προοπτικές.....	35
A.7 Υφιστάμενες μορφές άσκησης του επαγγέλματος, τάσεις εξέλιξης .....	35
A.7.1 Υφιστάμενες ειδικεύσεις/κατευθύνσεις του επαγγέλματος .....	35
A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων .....	35
A.8 Ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του ανθρώπινου δυναμικού που δραστηριοποιείται στο επάγγελμα .....	35

A.9 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα, έντυπα ή άλλα μέσα πληροφόρησης ή άλλες πηγές.....	36
A.9.1 Συνδικαλιστικές-επαγγελματικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα .....	36
A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης.....	36
A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης.....	36
A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος .....	36
A.10.1 Άδειες λειτουργίας.....	36
A.10.2 Άδειες εργασίας .....	36
A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος.....	37
A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία .....	37
A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας.....	37
A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφαλείας).....	38
A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες.....	38
<b>ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ» .....</b>	<b>39</b>
B.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ .....	39
B.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ .....	45
<b>ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ» .....</b>	<b>52</b>
Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ.....	52
Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ.....	69
<b>ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ».....</b>	<b>85</b>
<b>ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: «ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ» .....</b>	<b>86</b>
E.1 ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ .....	86
E.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ.....	86
E.3 ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ .....	91

## **ΣΥΝΟΨΗ – ABSTRACT**

Η παρούσα μελέτη αφορά την ανάπτυξη του επαγγελματικού περιγράμματος του «Κρεοπώλη». Κρεοπώλης είναι ο εργαζόμενος – τεχνίτης κρέατος ο οποίος ασχολείται με την κοπή του σφαγίου σε τεμάχια για χονδρική ή λιανική πώληση, την αποστέωση, την περιποίηση και παρουσίαση προς εμπορία - πώληση μεγάλων και μικρών μηρυκαστικών και χοίρων, πτηνών, (όρνιθες, ινδιάνοι, πάπιες, χήνες), τη συσκευασία των κρεάτων σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα ή εν κενώ, την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος σε εργαστήριο ή παρακείμενο χώρο κρεοπωλείου.

Οι ανωτέρω εργασίες έχουν στόχο κατά κύριο λόγο την πώληση του κρέατος στους καταναλωτές σε επιθυμητή από αυτόν μορφή και πραγματοποιούνται ως επί το πλείστον παρουσία του πελάτη και κατόπιν απαιτήσεώς του.

Το επάγγελμα του Κρεοπώλη κατοχυρώθηκε θεσμικά το 1990 με το Π.Δ. 468. Ακολούθησαν τα Π.Δ. 126/2000 και 121/2006.

Οποιοσδήποτε θέλει να ασκήσει το επάγγελμα του κρεοπώλη είναι υποχρεωμένος βάσει της κείμενης νομοθεσίας να αποκτήσει Βεβαίωση ή Πιστοποιητικό Επαγγελματικής Ικανότητας από τη Σχολή Επαγγελματών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Για τους κρεοπώλες που ασκούν το επάγγελμα πριν από τις 31/12/1990 χρειάζεται η απόκτηση βεβαίωσης παραδοσιακού κρεοπώλη.

Η εργασία του κρεοπώλη είναι κυρίως χειρωνακτική. Απαιτεί αρκετές ώρες ορθοστασίας και πραγματοποιείται σε κλειστούς χώρους, όπως στο κατάστημά του ή στα σφαγεία, ενώ κατά κύριο λόγο εκτελείται ατομικά. Έρχεται σε συνεχή επαφή με τους πελάτες του και παράλληλα οφείλει να ακολουθεί τις προκαθορισμένες συνθήκες υγιεινής, που καθορίζονται από τους υγειονομικούς κανονισμούς.

Ακολουθεί το κανονικό ωράριο εργασίας των καταστημάτων με τις καθορισμένες υπερωρίες κατά τις εορταστικές περιόδους, ενώ οι μετακινήσεις του είναι αρκετά συχνές, για να επισκέπτεται κτηνοτροφικές μονάδες, σταύλους, σφαγεία, εργαστήρια, βιομηχανίες, προκειμένου να επιλέξει το κατάλληλο κρέας προς πώληση. Η εργασία του είναι ανθυγιεινή και επικίνδυνη λόγω της συνεχούς έκθεσης στις θερμοκρασίες των ψυγείων, του βάρους των κρεάτων και της συχνής χρήση των εργαλείων για την κοπή του κρέατος.

Στην Ελλάδα το επάγγελμα του Κρεοπώλη παρουσιάζει σταθερότητα χωρίς να παρατηρούνται στοιχεία ανάπτυξης ή μείωσης της απασχολησιμότητας.

## **ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ**

Στην αγορά εργασίας ο πλέον δόκιμος και ευρέως γνωστός και χρησιμοποιούμενος όρος άσκησης του συγκεκριμένου επαγγέλματος είναι «**Κρεοπώλης**» και ο οποίος περιλαμβάνει όλο το εύρος των απασχολουμένων (ιδιοκτήτες κρεοπωλείων, εργατοϋπάλληλοι κρεοπωλείων, τεχνίτες εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος) σε κρεοπωλεία, εργαστήρια κρέατος, supermarket κ.λπ.

Κρεοπώλης είναι ο εργαζόμενος – τεχνίτης κρέατος ο οποίος ασχολείται με την κοπή του σφαγίου σε τεμάχια για χονδρική ή λιανική πώληση, την αποστέωση, την περιποίηση και παρουσίαση προς εμπορία (πώληση), τη συσκευασία των κρεάτων σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα ή εν κενώ, την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος σε εργαστήριο ή παρακείμενο χώρο κρεοπωλείου.

## **ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ**

**Συγκεντρωτική Παρουσίαση Κύριων και Επιμέρους Επαγγελματικών Λειτουργιών και Εργασιών του Περιγράμματος**

**ΤΙΤΛΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ**

	<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>
	<p><b>ΕΕΛ 1.1:</b> Επιλέγει είτε ζώντα ζώα και τα οδηγεί στο σφαγείο είτε σφάγια ζώων, ελέγχει την ποιότητά τους και προβαίνει στην προμήθεια ολόκληρων σφαγίων, ημιμορίων, τεταρτομορίων ή τεμαχίων κρέατος.</p>	<p><b>ΕΕ 1.1.1:</b> Επισκέπτεται κτηνοτροφικές μονάδες, ή συνεργαζόμενους παραγωγούς ζώων και επιλέγει τα ζώα που θέλει να εμπορευτεί στη συνέχεια το κρέας τους.</p> <p><b>ΕΕ 1.1.2:</b> Επισκέπτεται καταστήματα χονδρικής ελέγχει την ποιότητα και προβαίνει στην προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος και μορφής (ολόκληρα σφάγια, ημιμόρια, τεταρτημόρια ή τεμάχια κρέατος).</p> <p><b>ΕΕ 1.1.3:</b> Αναγνωρίζει την εμπορική αξία των σφαγίων ή τεμαχίων κρέατος έχοντας γνώση της υπάρχουσας τιμολογιακής πολιτικής που επικρατεί στην αγορά και πραγματοποιεί την πράξη της συναλλαγής λαμβάνοντας τα τιμολόγια αγοράς.</p> <p><b>Ε 1.1.4</b> Οργανώνει τη μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων.</p>
<p><b>ΚΕΛ 1</b></p> <p>Επιλέγει ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.</p>	<p><b>ΕΕΛ 1.2:</b> Παραλαμβάνει και διενεργεί έλεγχο στα εισερχόμενα σφάγια για την ύπαρξη αλλοιώσεων ή και ποιοτικών και ποσοτικών διαφοροποιήσεων σε σχέση με την επιλογή και τα αποθηκεύει ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους στους αποθηκευτικούς χώρους – ψυγεία.</p> <p><b>ΕΕΛ 1.3:</b> Συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους τα διάφορα είδη κρέατος και τα προϊόντα του.</p>	<p><b>ΕΕ 1.2.1:</b> Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα.</p> <p><b>ΕΕ 1.2.2:</b> Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (χοιρινά – μοσχαρίσια – πουλερικά – κ.λπ.) και τα αποθηκεύει στα ψυγεία.</p> <p><b>ΕΕ 1.2.3:</b> Ελέγχει και αρχειοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων κρεάτων. Διατηρεί τα απαραίτητα συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων τα οποία παραλαμβάνει και συμπληρώνει ειδικό έντυπο παραλαβής. Φροντίζει για την τήρηση της ιχνηλασιμότητας των κρεάτων.</p> <p><b>ΕΕ 1.3.1:</b> Ελέγχει τη θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων, των βιτρινών και των προϊόντων.</p> <p><b>ΕΕ 1.3.2:</b> Παρακολουθεί την υγρασία των ψυκτικών θαλάμων ελέγχοντας με υγρόμετρο ή εμπειρικά την κατάσταση των κρεάτων.</p> <p><b>ΕΕ 1.3.3:</b> Εντοπίζει τα τεμάχια κρέατος που έχουν μικρότερη διάρκεια συντήρησης και τα προωθεί προς πώληση.</p>

	<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>
	<b>ΕΕΛ 2.1:</b> Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο διαμορφώνοντας τεμάχια λιανικής πώλησης χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό	<p><b>ΕΕ 2.1.1:</b> Τεμαχίζει τα σφάγια εντός ή εκτός του ψυγείου σε τεμάχια λιανικής πώλησης.</p> <p><b>ΕΕ 2.1.2:</b> Αποστεώνει τα τεμάχια λιανικής πώλησης</p> <p><b>ΕΕ 2.1.3:</b> Τοποθετεί τα οστά σε ειδικούς κάδους στο ψυγείο για την περαιτέρω απομάκρυνσή τους από το κατάστημα – αποκομιδή.</p>
<b>ΚΕΛ 2</b>	<b>ΕΕΛ 2.2:</b> Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε ομάδες μυών και τα τοποθετεί στο ψυγείο ή / και σε προθήκες έκθεσης ανάλογα με το είδος και το μέρος του σφαγίου.	<p><b>ΕΕ 2.2.1:</b> Διαμορφώνει ομάδες μυών ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε συνδετικό ιστό (δηλαδή ανάλογα με το μαγειρικό προορισμό).</p> <p><b>ΕΕ 2.2.2:</b> Απομακρύνει από τους μύς το λιπώδη ιστό, τένοντες, λεμφογάγγλια, αρτηρίες και φλέβες.</p> <p><b>ΕΕ 2.2.3:</b> Περιποιείται τα τεμάχια κρέατος και τα τοποθετεί στις βιτρίνες προς διάθεση.</p>
Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες - βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση.	<b>ΕΕΛ 2.3:</b> Παρασκευάζει προϊόντα κρέατος και διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων	<p><b>ΕΕ 2.3.1:</b> Επιλέγει τα τεμάχια τα οποία προορίζονται για την παρασκευή κιμά. Τα κόβει σε μικρά τεμάχια και τα εισάγει στην μηχανή κοπής φροντίζοντας την ασφάλειά του.</p> <p><b>ΕΕ 2.3.2:</b> Τοποθετεί κατάλληλα κομμάτια κρέατος στη μηχανή παρασκευής σουβλακιών και κάνει τους κατάλληλους χειρισμούς για την παρασκευή τους.</p> <p><b>ΕΕ 2.3.3:</b> Επιλέγει τα κατάλληλα τεμάχια κρέατος στις ποσότητες που πρέπει, τα αναμιγνύει με ανάλογη ποσότητα χοιρινού λίπους στο ζυμωτήριο, προσθέτει τα ανάλογα υλικά και γεμίζει τις θήκες. Παρασκευάζει σνίτσελ, μπιφτέκια και ρολά κοτόπουλου.</p>

		<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>	
<p style="text-align: center;"><b>ΚΕΛ 3</b></p> <p>Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.</p>	<p><b>ΕΕΛ 3.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό, ώστε να πραγματοποιήσει αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.</p>	<p><b>ΕΕ 3.1.1:</b> Λύνει τον μηχανολογικό εξοπλισμό όπως μηχανές κοπής κιμά, ζυμωτήριο λουκάνικων, μηχανές σουβλακιών, σνίτσελ κ.λπ.</p>	<p><b>ΕΕ 3.1.2:</b> Τοποθετεί τα κινητά μέρη των μηχανών σε πλυντήρια σκευών ή τα πλένει και τα απολυμαίνει σε νιπτήρα.</p>	
		<p><b>ΕΕ 3.1.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ακίνητα μέρη των μηχανημάτων.</p>	<p><b>ΕΕ 3.2.1:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου.</p>	
		<p><b>ΕΕΛ 3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου, καθώς και τις άδειες βιτρίνες και τους πάγκους κοπής και επεξεργασίας κρέατος.</p>	<p><b>ΕΕ 3.2.2:</b> Αδειάζει, καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία και τις βιτρίνες κρέατος.</p>	<p><b>ΕΕ 3.2.3:</b> Τρίβει με πλάνη τον πάγκο κοπής και εν συνεχεία τον καθαρίζει και τον απολυμαίνει.</p>
	<p><b>ΕΕΛ 3.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τις αποθήκες και τα ψυγεία όπως και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί, καθώς και τα πιθανά μεταφορικά οχήματα.</p>		<p><b>ΕΕ 3.3.1:</b> Αδειάζει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους Κλείνει την παροχή ρεύματος στις καταψύξεις και προχωρά σε απόψυξη αυτών. Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους.</p>	<p><b>ΕΕ 3.3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς.</p>
			<p><b>ΕΕ 3.3.3:</b> Ελέγχει και καταγράφει την καθαριότητα που διενεργεί σε ειδικό έντυπο</p>	



		<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>
<b>ΚΕΛ 4(Δ)</b>	Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.	<b>ΕΕΛ 4.1:</b> Επικοινωνεί και πληροφορεί τους πελάτες για τα διατιθέμενα προϊόντα.	<b>ΕΕ 4.1.1:</b> Υποδέχεται τους πελάτες.
			<b>ΕΕ 4.1.2:</b> Απαντά σε ερωτήσεις και παρέχει πληροφορίες για τα διατιθέμενα προϊόντα.
			<b>ΕΕ 4.1.3:</b> Περιγράφει και δίδει πληροφορίες για το μαγειρικό προορισμό των διαφόρων ειδών κρέατος και τις τιμές.
	Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.	<b>ΕΕΛ 4.2:</b> Λαμβάνει και παραδίδει παραγγελίες σύμφωνα με τις απαιτήσεις / επιθυμίες των πελατών.	<b>ΕΕ 4.2.1:</b> Λαμβάνει τις παραγγελίες σύμφωνα με τις επιθυμίες/απαιτήσεις των πελατών.
			<b>ΕΕ 4.2.2:</b> Εξάγει τις ζητούμενες ποσότητες από τα ψυγεία και τις βιτρίνες έκθεσης.
			<b>ΕΕ 4.2.3:</b> Τεμαχίζει το κρέας σε επιμέρους τεμάχια.
Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.	<b>ΕΕΛ 4.3:</b> Διενεργεί οικονομικές συναλλαγές με τους πελάτες και τις δημόσιες κρατικές υπηρεσίες	<b>ΕΕ 4.3.1:</b> Ζυγίζει τα κομμένα τεμάχια κρέατος και υπολογίζει το αντίτιμο της παραγγελίας.	
		<b>ΕΕ 4.3.2:</b> Τοποθετεί αυτοκόλλητο καρτελάκι πάνω στην συσκευασία όπου αναγράφει την τιμή και το βάρος του προϊόντος και εκδίδει τις νόμιμες αποδείξεις.	
		<b>ΕΕ 4.3.3:</b> Εισπράττει το χρηματικό αντίτιμο από τον πελάτη και δίνει τα ρέστα.	

## ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

### Συγκεντρωτική Παρουσίαση των Γνώσεων, Δεξιοτήτων και Ικανοτήτων του Περιγράμματος

#### ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED<sup>1</sup> ΚΑΙ EQF

	<b>ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ</b> ΤΙΤΛΟΣ: ΚΡΕΩΠΟΛΗΣ	<b>ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ</b> ΤΙΤΛΟΣ:	<b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ</b> ΤΙΤΛΟΣ:
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΤΟ ISCED</b>	Κωδικός 2 Κατώτερη δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης Δεύτερο στάδιο της βασικής εκπαίδευσης. (τριτάξιο Γυμνάσιο)		
<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>			
<b>ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8 ΕΠΙΠΕΔΑ EQF</b>	ΕΠΙΠΕΔΟ 3		
<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>			

<sup>1</sup> International Standard Classification of Education

<b>ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ</b>			
<b>ΚΥΡΙΕΣ &amp; ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>	<b>ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>	<b>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>
<b>ΚΕΛ 1:</b> Επιλέγει ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.	Ελληνική γλώσσα (ανάγνωση, γραφή). Γραπτή και προφορική επικοινωνία. Στοιχειώδη μαθηματικά.	Βασικές αρχές ζωοτεχνίας και διατροφής των ζώων.  Βασικές αρχές συνθηκών εκτροφής και διατροφής των ζώων και πτηνών.  Στοιχεία παθολογίας των σφαγίων ζώων και των πτηνών.  Βασικές αρχές εμπορικών συναλλαγών και τιμολογιακής πολιτικής	
<b>ΕΕΛ 1.1:</b> Επιλέγει είτε ζώντα ζώα και τα οδηγεί στο σφαγείο είτε σφάγια ζώων, ελέγχει την ποιότητά τους και προβαίνει στην προμήθεια ολόκληρων σφαγίων, ημιμορίων, τεταρτομορίων ή τεμαχίων κρέατος.		Βασικές αρχές ζωοτεχνίας και διατροφής των ζώων.  Στοιχειώδεις αρχές νομοθεσίας κτηνιατρικών και υγειονομικών διατάξεων.  Βασικές αρχές Υγιεινής εγκαταστάσεων & εξοπλισμού (Καθαριότητα ψυγείων, θερμοκρασία ψυκτικών θαλάμων)	Βασικές γνώσεις απόδοσης ζώντων ζώων σε σφάγια.

<p><b>ΕΕΛ 1.2:</b> Παραλαμβάνει και διενεργεί έλεγχο στα εισερχόμενα σφάγια για την ύπαρξη αλλοιώσεων ή και ποιοτικών και ποσοτικών διαφοροποιήσεων σε σχέση με την επιλογή και τα αποθηκεύει ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους στους αποθηκευτικούς χώρους – ψυγεία.</p>		<p>Βασικές γνώσεις ζωοτεχνίας. Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας στην εργασία. Βασικές αρχές για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου. Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής.</p>	<p>Ειδικοί κανόνες υγιεινής μεταφοράς σφαγίων ζώων και πτηνών.</p>
<p><b>ΕΕΛ 1.3:</b> Συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους τα διάφορα είδη κρέατος και τα προϊόντα του.</p>		<p>Γενικές αρχές μικροβιολογίας. Βασικές γνώσεις κείμενης νομοθεσίας συντήρησης του κρέατος (Κοινοτικοί οδηγοί, υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις).</p>	<p>Ειδικοί κανόνες υγιεινής συντήρησης του κρέατος.</p>
<p><b>ΚΕΛ 2:</b> Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες - βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση.</p>	<p>Στοιχειώδη μαθηματικά. Βασικές γνώσεις φυσικής. Βασικές γνώσεις χημείας.</p>	<p>Βασικές γνώσεις Ιστολογίας – Ανατομίας ζώων και πτηνών. Βασικές αρχές υγιεινής ασφαλείας και τεχνολογίας Τροφίμων. Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας στην εργασία.</p>	

<p><b>ΕΕΛ 2.1:</b> Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο διαμορφώνοντας τα τεμάχια λιανικής πώλησης χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό</p>		<p>Βασικά στοιχεία Μυολογίας – Οστεολογίας. Γνώση χρήσεως μαχαιριών και κοπτικού εξοπλισμού. Πρώτες βοήθειες.</p>	<p>Τεχνικές αποστέωσης σφαγίων και πτηνών. Διαδικασίες συντήρησης και αποκομιδής υπολειμμάτων επεξεργασίας κρέατος.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.2:</b> Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε ομάδες μυών και τα τοποθετεί στο ψυγείο ή / και σε προθήκες έκθεσης ανάλογα με το είδος και το μέρος του σφαγίου.</p>		<p>Βασικές γνώσεις ανατομίας ζώων. Γενικές αρχές μικροβιολογίας. Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής. Γνώσεις συντήρησης του κρέατος υπό ψύξη.</p>	<p>Γνώση της μαγειρικής αξιοποίησης των τεμαχίων του κρέατος.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.3:</b> Παρασκευάζει προϊόντα κρέατος και διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων.</p>		<p>Χειρισμός μηχανής κιμά. Χειρισμός μηχανής παρασκευής σουβλακιών. Χειρισμός ζυμωτηρίου. Χειρισμός μηχανής παρασκευής σνίτσελ.</p>	<p>Επιλογή και σύνθεση συνταγών παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.</p>
<p><b>ΚΕΛ 3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα (ανάγνωση, γραφή).</p>	<p>Βασικές αρχές υγιεινής και καθαριότητας. Γνώσεις των ειδικών καθαριστικών και απολυμαντικών. Γνώσεις του ειδικού τρόπου εφαρμογής της καθαριότητας και της απολύμανσης ανάλογα με τον εξοπλισμό.</p>	

<p><b>ΕΕΛ 3.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό, ώστε να πραγματοποιήσει αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.</p>		<p>Βασικές αρχές υγιεινής και καθαριότητας.</p> <p>Τεχνικές αποσυναρμολόγησης και συναρμολόγησης του ειδικού μηχανολογικού εξοπλισμού.</p> <p>Γνώσεις του ειδικού τρόπου εφαρμογής της καθαριότητας και της απολύμανσης ανάλογα με τον εξοπλισμό.</p>	<p>Γνώσεις των ειδικών καθαριστικών και απολυμαντικών.</p>
<p><b>ΕΕΛ 3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου, καθώς και τις άδειες βιτρίνες και τους πάγκους κοπής και επεξεργασίας κρέατος.</p>		<p>Βασικές αρχές καθαριότητας.</p> <p>Βασικές αρχές απολύμανσης.</p> <p>Ειδικές τεχνικές χειρισμού της πλάνης.</p>	<p>Γνώσεις των ειδικών καθαριστικών και απολυμαντικών.</p>
<p><b>ΕΕΛ 3.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τις αποθήκες και τα ψυγεία όπως και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί, καθώς και τα πιθανά μεταφορικά οχήματα.</p>		<p>Βασικές αρχές λειτουργίες ψυκτικών θαλάμων.</p> <p>Βασικές αρχές απολύμανσης.</p>	<p>Χειρισμός ειδικών συσκευών και εργαλείων ελέγχου καθαριότητας και απολύμανσης.</p>
<p><b>ΚΕΛ 4:</b> Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα (ανάγνωση, γραφή).</p> <p>Γραπτή και προφορική επικοινωνία.</p> <p>Στοιχειώδη μαθηματικά.</p>	<p>Βασικές αρχές επικοινωνίας.</p> <p>Τεχνικές πώλησης κρέατος.</p> <p>Γνώση νομοθεσίας και σχετικών οδηγιών ΕΕ.</p> <p>Γνώση κανόνων διασφάλισης ποιότητας.</p>	

<p><b>ΕΕΛ 4.1:</b> Επικοινωνεί και πληροφορεί τους πελάτες.</p>		<p>Βασικές αρχές λεκτικής επικοινωνίας.</p> <p>Γνώσεις της μαγειρικής αξιοποίησης των διάφορων ειδών κρέατος.</p>	
<p><b>ΕΕΛ 4.2:</b> Λαμβάνει και παραδίδει παραγγελίες σύμφωνα με τις απαιτήσεις / επιθυμίες των πελατών.</p>		<p>Βασικές αρχές μάρκετινγκ.</p>	<p>Στοιχεία προώθησης προϊόντων κρέατος.</p>
<p><b>ΕΕΛ 4.3:</b> Διενεργεί οικονομικές συναλλαγές με τους πελάτες και τις δημόσιες κρατικές υπηρεσίες.</p>		<p>Διενέργεια οικονομικών συναλλαγών, χειρισμός ταμειακής μηχανής, χειρισμός ηλεκτρονικής ζυγαριάς</p>	

## ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ - ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ		
ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
<p><b>ΚΕΛ 1:</b> Επιλέγει ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.</p>	<p>Αξιολόγηση ζώντων και σφαγίων ζώων βάσει κριτηρίων σύμφωνα με τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Αξιολόγηση απόδοσης ζώντων ζώων σε κρέας</li> <li>. Αξιολόγηση ποιότητας σφαγίων κρέατος</li> </ul> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία:</b> (ακούει και κατανοεί τους άλλους, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον προφορικό και γραπτό λόγο).</p> <p><b>Υπολογιστική δεξιότητα:</b> Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων.</p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Κρίση και λήψη απόφασης:</b> παίρνει αποφάσεις και επιλύει προβλήματα: αναλύει πληροφορίες και αξιολογεί αποτελέσματα, ώστε να επιλέγει την καλύτερη δυνατή λύση.</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες.</p> <p><b>Συμπερασματική σκέψη:</b> Η ικανότητα να εφαρμόζεις γενικούς κανόνες σε συγκεκριμένα προβλήματα, για να δώσεις απαντήσεις.</p>



<p><b>ΕΕΛ 1.1:</b> Επιλέγει είτε ζώντα ζώα και τα οδηγεί στο σφαγείο είτε σφάγια ζώων, ελέγχει την ποιότητά τους και προβαίνει στην προμήθεια ολόκληρων σφαγίων, ημιμοριών, τεταρτομοριών ή τεμαχίων κρέατος.</p>	<p>Έλεγχος ποιότητας ζώντων και σφαγίων ζώων.</p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία:</b> (ακούει και κατανοεί τους άλλους, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον προφορικό και γραπτό λόγο).</p> <p>Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b></p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Κρίση και λήψη απόφασης:</b> παίρνει αποφάσεις και επιλύει προβλήματα: αναλύει πληροφορίες και αξιολογεί αποτελέσματα, ώστε να επιλέγει την καλύτερη δυνατή λύση.</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες</p> <p><b>Συμπερασματική σκέψη:</b> Η ικανότητα να εφαρμόζεις γενικούς κανόνες σε συγκεκριμένα προβλήματα, για να δώσεις απαντήσεις.</p>
<p><b>ΕΕΛ 1.2:</b> Παραλαμβάνει και διενεργεί έλεγχο στα εισερχόμενα σφάγια για την ύπαρξη αλλοιώσεων ή και ποιοτικών και ποσοτικών διαφοροποιήσεων σε σχέση με την επιλογή και τα αποθηκεύει ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους στους αποθηκευτικούς χώρους – ψυγεία.</p>	<p>Επιθεώρηση και έλεγχος προϊόντων, υπολογισμός μετρήσιμων χαρακτηριστικών των προϊόντων – ποσότητες, εντοπισμός ποιοτικών διαφοροποιήσεων.</p> <p>Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b></p> <p>Διαδικασίες οργάνωσης και αποθήκευσης προϊόντων.</p>	<p>Καλή φυσική κατάσταση.</p> <p>Καλή όραση.</p> <p>Καλή μνήμη.</p>
<p><b>ΕΕΛ 1.3:</b> Συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους τα διάφορα είδη κρέατος και τα προϊόντα του.</p>	<p>Βασικός χειρισμός και διαδικασίες συντήρησης προϊόντων κρέατος σε ψυκτικούς θαλάμους.</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες σε κοντινή απόσταση.</p>

<p><b>ΚΕΛ 2:</b> Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες - βιτρίνες - τα σφάγια – κρέατα προς πώληση.</p>	<p>Χειρισμός τεμαχισμού με τη χρήση κοπτικών εργαλείων. Τεχνικές παρουσίασης κρέατος προς πώληση</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες σε κοντινή απόσταση. <b>Φυσική κατάσταση:</b> <b>Σωματική αντοχή</b> - Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κούραση. <b>Χρόνος αντίδρασης ή ταχύτητα αντίδρασης</b> - Η ικανότητα να ανταποκρίνεσαι γρήγορα με τα χέρια.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.1:</b> Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο διαμορφώνοντας τα τεμάχια λιανικής πώλησης χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό</p>	<p>Τεχνικές αποστέωσης και τεμαχισμού με τη χρήση κατάλληλων κοπτικών εργαλείων.</p>	<p><b>Σωματική αντοχή</b> - Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κούραση. <b>Οπτική ακρίβεια</b> - Ικανότητα διάκρισης λεπτομερειών με γυμνό οφθαλμό.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.2:</b> Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε ομάδες μυών και τα τοποθετεί στο ψυγείο ή / και σε προθήκες έκθεσης ανάλογα με το είδος και το μέρος του σφαγίου.</p>	<p>Διαχωρισμός – τεμαχισμός κρεάτων βάσει των ειδικών διατάξεων με τη χρήση κοπτικών εργαλείων.</p>	<p><b>Σωματική αντοχή</b> - Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κούραση. <b>Προσοχή στη λεπτομέρεια</b> - Ικανότητα συγκέντρωσης σε κάποια εργασία.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.3:</b> Παρασκευάζει προϊόντα κρέατος και διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων.</p>	<p>Διαδικασίες και κανόνες παρασκευής κρεατοσκευασμάτων. Χρήση ειδικών εργαλείων και εξοπλισμού παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.</p>	<p><b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.</p>
<p><b>ΚΕΛ 3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.</p>	<p>Ασφαλής απολύμανση χώρων και εξοπλισμού.</p>	<p><b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.</p>

<b>ΕΕΛ 3.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό, ώστε να πραγματοποιήσει αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.	Αποσυναρμολόγηση μηχανολογικού εξοπλισμού: συντήρηση, ρύθμιση και έλεγχος της λειτουργίας των μηχανημάτων και εξοπλισμών.	<b>Ακρίβεια ελέγχου:</b> Η ικανότητα να προσαρμόσεις γρήγορα και επαναλαμβανόμενα τον έλεγχο ενός μηχανήματος σε συγκεκριμένες θέσεις.
<b>ΕΕΛ 3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου, όπως και τις άδειες βιτρίνες και τους πάγκους κοπής και επεξεργασίας κρέατος.	Τεχνικές και διαδικασίες ασφαλούς απολύμανσης χώρων σημείων εργασίας.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
<b>ΕΕΛ 3.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τις αποθήκες και τα ψυγεία όπως και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί, καθώς και τα πιθανά μεταφορικά οχήματα.	Ασφαλής απολύμανση χώρων, εξοπλισμού και μεταφορικών μέσων.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.

### ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ/ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ/ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ	
	ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Α	
<b>ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ</b>	1 <sup>η</sup> Διαδρομή	Υποχρεωτική εκπαίδευση (Γυμνάσιο) - Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος <sup>2</sup> 3 μηνών (2 μήνες εκπαίδευση/ κατάρτιση και 1 μήνας πρακτική)
	2 <sup>η</sup> Διαδρομή	
	3 <sup>η</sup> Διαδρομή	
	1 <sup>η</sup> Διαδρομή	
	2 <sup>η</sup> Διαδρομή	
	3 <sup>η</sup> Διαδρομή	

<sup>2</sup> Η Σχολή επαγγελματιών κρέατος είναι τυπικής εκπαίδευσης και μάλιστα αναγνωρισμένη από την ΕΕ. Κάθε κρεοπώλης (ιδιοκτήτης και υπάλληλος κρεοπωλείου) πρέπει να έχει δίπλωμα από τη σχολή.

## ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ										
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
<b>ΚΕΛ 1</b>	<b>ΕΕΛ 1.1</b>	Βασικές αρχές ζωοτεχνίας και διατροφής των ζώων.	x	x						
		Στοιχειώδεις αρχές νομοθεσίας κτηνιατρικών και υγειονομικών διατάξεων.	x	x						
		Βασικές αρχές υγιεινής εγκαταστάσεων & εξοπλισμού (καθαριότητα ψυγείων, θερμοκρασία ψυκτικών θαλάμων).	x	x						
	<b>ΕΕΛ 1.2</b>	Βασικές γνώσεις ζωοτεχνίας.	x	x	x					
		Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας στην εργασία.	x	x	x			x		
		Βασικές αρχές για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου.	x	x	x					
			Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής.	x	x	x			x	
	<b>ΕΕΛ 1.3</b>	Γενικές αρχές μικροβιολογίας.	x	x	x					
Βασικές γνώσεις κείμενης νομοθεσίας συντήρησης του κρέατος (Κοινοτικοί οδηγοί, υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις).		x	x	x						
<b>ΚΕΛ 2</b>	<b>ΕΕΛ 2.1</b>	Βασικά στοιχεία Μυολογίας – Οστεολογίας.	x	x	x					
		Γνώση χρήσεως μαχαιριών και κοπτικού εξοπλισμού.		x	x			x		
		Πρώτες βοήθειες.		x						
	<b>ΕΕΛ 2.2</b>	Βασικές γνώσεις ανατομίας ζώων.	x	x	x					
		Γενικές αρχές μικροβιολογίας.	x	x	x					

		Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής.	x	x	x			x		
		Γνώσεις συντήρησης του κρέατος υπό ψύξη.	x	x	x			x		
	<b>ΕΕΛ 2.3</b>	Γνώση χειρισμού μηχανής κιμά.						x		
		Γνώση χειρισμού μηχανής παρασκευής σουβλακιών.						x		
		Γνώση χειρισμού ζυμωτηρίου.						x		
		Γνώση χειρισμού μηχανής παρασκευής σνίτσελ.					x			
<b>ΚΕΛ 3</b>	<b>ΕΕΛ 3.1</b>	Βασικές αρχές υγιεινής και καθαριότητας.		x	x			x		
		Τεχνικές αποσυναρμολόγησης και συναρμολόγησης του ειδικού μηχανολογικού εξοπλισμού.						x		
		Γνώσεις του ειδικού τρόπου εφαρμογής της καθαριότητας και της απολύμανσης ανάλογα με τον εξοπλισμό.						x		
	<b>ΕΕΛ 3.2</b>	Βασικές αρχές καθαριότητας.		x	x			x		
		Βασικές αρχές απολύμανσης.		x	x					
		Ειδικές τεχνικές χειρισμού της πλάνης						x		
	<b>ΕΕΛ 3.3</b>	Βασικές αρχές λειτουργίας ψυκτικών θαλάμων.	x	x	x					
		Βασικές αρχές απολύμανσης.		x	x					
		Χειρισμός ειδικών συσκευών και εργαλείων ελέγχου καθαριότητας και απολύμανσης.						x		
<b>ΚΕΛ 4</b>	<b>ΕΕΛ 4.1</b>	Βασικές αρχές λεκτικής επικοινωνίας.	x	x	x					
		Γνώσεις της μαγειρικής αξιοποίησης των διάφορων ειδών του κρέατος.	x	x	x					
	<b>ΕΕΛ 4.2</b>	Βασικές αρχές μάρκετινγκ. Τεχνικές πώλησης και προώθησης κρέατος.	x	x	x					

ΕΕΛ 4.3	Γνώση χειρισμού ταμειακής μηχανής.							X	
	Γνώση χειρισμού ηλεκτρονικής ζυγαριάς							X	

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	Έλεγχος ποιότητας ζώντων και σφαγίων ζώων.	X	X	X					
		Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία.</b>					X			
		Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b>	X							
		Οριζόντια δεξιότητα – <b>Κρίση και λήψη απόφασης.</b>			X		X			
	ΕΕΛ 1.2	Επιθεώρηση και έλεγχος προϊόντων, υπολογισμός μετρήσιμων χαρακτηριστικών των προϊόντων – ποσότητες, εντοπισμός ποιοτικών διαφοροποιήσεων.						X		
		Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b>	X							
		Διαδικασίες οργάνωσης και αποθήκευσης προϊόντων.						X		
ΕΕΛ 1.3	Βασικός χειρισμός και διαδικασίες συντήρησης προϊόντων κρέατος σε ψυκτικούς θαλάμους.						X			
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	Τεχνικές αποστέωσης και τεμαχισμού με τη χρήση κατάλληλων κοπτικών εργαλείων.						X		
	ΕΕΛ 2.2	Διαχωρισμός – τεμαχισμός κρεάτων βάσει των ειδικών διατάξεων με τη χρήση κοπτικών εργαλείων.						X		
	ΕΕΛ 2.3	Διαδικασίες και κανόνες παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.						X		
		Χρήση ειδικών εργαλείων και εξοπλισμού παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.						X		
ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 3.1	Αποσυναρμολόγηση μηχανολογικού εξοπλισμού: συντήρηση, ρύθμιση και έλεγχος της λειτουργίας των μηχανημάτων και εξοπλισμών.						X		

	<b>ΕΕΛ 3.2</b>	Τεχνικές και διαδικασίες ασφαλούς απολύμανσης χώρων σημείων εργασίας.							x		
	<b>ΕΕΛ 3.3</b>	Ασφαλής απολύμανση χώρων, εξοπλισμού και μεταφορικών μέσων.							x		
<b>ΚΕΛ 4</b>	<b>ΕΕΛ 4.1</b>	Χρήση βασικών τεχνικών επικοινωνίας και ενημέρωσης πελατών. Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία</b>							x		
	<b>ΕΕΛ 4.2</b>	Πουλά ή πείθει ή επηρεάζει άλλους να αγοράσουν ή να αλλάξουν τη γνώμη τους για κάτι. Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία</b>							x		
	<b>ΕΕΛ 4.3</b>	Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα</b>	x								

<b>ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ</b>											
<b>ΚΕΛ</b>	<b>ΕΕΛ</b>	<b>ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ</b>	<b>ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ</b>								
			<b>ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ</b>	<b>ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ</b>	<b>ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ</b>	<b>ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ</b>	<b>ΣΥΝΝΕΤΕΥΞΗ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ</b>	<b>ΆΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ</b>	
<b>ΚΕΛ 1</b>	<b>ΕΕΛ 1.1</b>	Καλή όραση									Ιατρική εξέταση
		Συμπερασματική σκέψη			x						
	<b>ΕΕΛ 1.2</b>	Καλή φυσική κατάσταση									Ιατρική εξέταση
		Καλή όραση.									Ιατρική εξέταση
		Καλή μνήμη.									Ιατρική εξέταση
<b>ΕΕΛ 1.3</b>	Καλή όραση									Ιατρική εξέταση	
<b>ΚΕΛ 2</b>	<b>ΕΕΛ 2.1</b>	Σωματική αντοχή									Ιατρική εξέταση
		Οπτική ακρίβεια - Ικανότητα διάκρισης λεπτομερειών με γυμνό οφθαλμό.									Ιατρική εξέταση

	<b>ΕΕΛ 2.2</b>	Σωματική αντοχή								Ιατρική εξέταση
		Προσοχή στη λεπτομέρεια - Ικανότητα συγκέντρωσης σε κάποια εργασία.								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 2.3</b>	Χειρωνακτική ικανότητα								Ιατρική εξέταση
<b>ΚΕΛ 3</b>	<b>ΕΕΛ 3.1</b>	Ακρίβεια ελέγχου								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 3.2</b>	Χειρωνακτική ικανότητα								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 3.3</b>	Χειρωνακτική ικανότητα								Ιατρική εξέταση

<b>ΚΕΛ 4</b>	<b>ΕΕΛ 4.1</b>	Ακουστική ικανότητα								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 4.2</b>	Ακουστική ικανότητα								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 4.3</b>	Ακουστική ικανότητα								Ιατρική εξέταση



## **ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Οι κοινωνικοί συνομιλητές ΓΣΕΒΕΕ, ΓΣΕΕ, ΕΣΕΕ και ΣΕΒ, σε σύμπραξη με τα ερευνητικά ή εκπαιδευτικά τους κέντρα ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ, ΚΕΚ ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ και ΙΟΒΕ ανέλαβαν από το ΕΚΕΠΙΣ να αναπτύξουν 55 επαγγελματικά περιγράμματα μεταξύ των οποίων και το επαγγελματικό περίγραμμα του Κρεοπώλη στο οποίο αναφέρεται η έκθεση αυτή.

Η συνεργασία των ανάδοχων 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 Συνομιλητών 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 «Κρεοπώλη» έγινε υπό το συντονισμό του ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ με Υπεύθυνο έργου τον κο Παρασκευά Λιντζέρη, Διευθυντή Κατάρτισης.

Συγκροτήθηκε ομάδα εργασίας στην οποία συμμετείχαν εκπρόσωποι των εργαζομένων και εργοδοτών στο συγκεκριμένο επάγγελμα αναλαμβάνοντας το ρόλο των εμπειρογνομόνων. Ως εμπειρογνώμονες στην ομάδα ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος συμμετείχαν οι κυρίες/κύριοι Γιώργος Καλοχριστιανάκης (ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ), Ευαγγελία Ζιάκα (ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ), Ιωάννης Κοτσέλης (ΚΕΚ ΙΝΕ ΓΣΕΕ) και Δημήτρης Γαλανάκης (παρατηρητής – εκπρόσωπος κλαδικού φορέα εργοδοτών). Συντονιστής της ομάδας ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος ήταν ο κος Γιάννης Τολίδης.

Το μεθοδολογικό πλαίσιο στο οποίο βασίστηκε η παρούσα μελέτη προσδιορίζεται από τη ευρωπαϊκή και διεθνή βιβλιογραφία αναφορικά με τη μεθοδολογία ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και τα αντίστοιχα διεθνή επαγγελματικά περιγράμματα και αναπτύχθηκε βάσει συγκεκριμένων προδιαγραφών, όπως αυτές προσδιορίζονται στην ΚΥΑ 110998/ 08.05.06 (ΦΕΚ 566Β') για την πιστοποίηση των επαγγελματικών περιγραμμάτων και εξειδικεύονται στους παρακάτω άξονες:

Ενότητα Α: Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος / ειδικότητας.

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

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

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

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

Αξιοποιήθηκαν οι παρακάτω μέθοδοι συλλογής πληροφοριών για το επάγγελμα με βάση τις επιστημονικές προδιαγραφές και τη μέθοδο που διαμόρφωσε ειδική ομάδα της Επιστημονικής Επιτροπής την οποία αποτέλεσαν οι Δημούλας Κων/νος – ΙΝΕ ΓΣΕΕ (Υπεύθυνος), Βαρβιτσιώτη Ρένα – ΙΝΕ ΓΣΕΕ, Σπηλιώτη Χριστίνα – ΙΝΕ ΓΣΕΕ και Τολίδης Γιάννης – ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ:

- **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 τα οποία διαθέτουν οι επαγγελματικές και επιστημονικές ενώσεις του επαγγέλματος.
- Μια παραλλαγή της **μεθόδου Delphi** με βάση ερωτηματολόγιο το οποίο συνέταξε η επιστημονική επιτροπή της ένωσης των φορέων. Βάσει του ερωτηματολογίου, η ανάλυση του επαγγέλματος έγινε σε 4 επίπεδα:
  - Κύριες Επαγγελματικές Λειτουργίες
  - Επιμέρους Επαγγελματικές Λειτουργίες (Επαγγελματικές Δραστηριότητες)
  - Επαγγελματικές Εργασίες
  - Γνώσεις, Δεξιότητες, Ικανότητες
- **Οι συνεντεύξεις με κατόχους θέσεων εργασίας** βάσει οδηγού συνέντευξης με προεπιλεγμένους άξονες που συνέταξε η επιστημονική επιτροπή της ένωσης των φορέων.
- **Διαδικασίες ανασκόπησης και ανάδρασης** με τις επαγγελματικές οργανώσεις των εργαζομένων και των εργοδοτών κατά τη διάρκεια εκπόνησης της μελέτης.

Η τελική σύνθεση του εν λόγω Επαγγελματικού Περιγράμματος πραγματοποιήθηκε από το συντονιστή της ομάδας ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος κο Γιάννη Τολίδη, υπό

την εποπτεία των επιστημονικών στελεχών του ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ, σε τρεις φάσεις από τις οποίες και προέκυψε το τελικό παραδοτέο.

Τη συνολική ευθύνη του έργου των 55 επαγγελματικών περιγραμμάτων είχε η Ομάδα Πλοήγησης που συγκροτήθηκε από τους Ανάδοχους φορείς και αποτελείται από τους εξής:

<b><u>Φορέας</u></b>	<b><u>Επώνυμο</u></b>	<b><u>Όνομα</u></b>
<b>ΚΕΚ- ΙΝΕ/ΓΣΕΕ</b>	Βαρβιτσιώτη	Ρένα
<b>ΙΟΒΕ</b>	Τορτοπίδης	Αντώνης
<b>ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ</b>	Λιντζέρης	Παρασκευάς
<b>ΚΑΕΛΕ</b>	Κόνσολας	Αντώνης
<b>ΓΣΕΕ</b>	Παπαδόγαμβρος	Βασίλης
<b>ΣΕΒ</b>	Παπαγιάννη	Ιωάννα
<b>ΓΣΕΒΕΕ</b>	Αυλωνίτου	Αναστασία
<b>ΕΣΕΕ</b>	Κόνσολας	Αντώνης

Την Επιστημονική Επιτροπή του έργου αποτέλεσαν οι:

- Δημουλάς Κώστας
- Σπηλιώτη Χριστίνα
- Βαρβιτσιώτη Ρένα
- Κόνσολας Αντώνης
- Τολίδης Γιάννης
- Τορτοπίδης Αντώνης

## **INTRODUCTION**

The social partners GSEVEE, GSEE, ESEE and SEV in cooperation with their research institutes and training centers ΚΕΚ GSEVEE, ΚΕΚ ΙΝΕ/GSEE, ΚΑΕΛΕ and ΙΟΒΕ undertook by ΕΚΕΠΙΣ the development of 55 occupational profiles among which the occupational profile of the Butcher to which the present study refers to.

The above cooperation aims at the development and accreditation of «Occupational Profiles», in the framework Lifelong Education and Training and it consists an essential step for the operation

of the National System of Connecting Vocational Education and Training with Employment (ESSEEKA).

The main aim of this social partners' cooperation is the active connection of vocational education and training with the needs of employees and enterprises and generally with the needs of Greek economy and society.

The development of the occupational profile of the Butcher took place under the co-ordination of KEK GSEVEE. Responsible for the project on behalf of KEK GSEVEE was Mr. Paraskevas Lintzeris (Director of Training).

In this framework a group of experts was formed where representatives from the employees' and employers' organisations participated, as experts. In particular Mr. Giorgos Kalochristianakis (KEK GSEVEE), Mrs Evaggelia Ziaka (KEK GSEVEE), Mr Ioannis Kotselis (KEK INE/GSEE) and Mr. Dimitris Galanakis (representative of the sectoral employers' organization). Coordinator of the working group for the development of the occupational profile was Mr. Giannis Tolidis.

The present study was developed in the framework structured by the European and international bibliography regarding occupational profile development and international occupational descriptions, based on certain rules defined in the Common Ministry Decision 110998/ 08.05.06 (ΦΕΚ 566Β') regarding occupational profiles' accreditation.

The above mentioned rules define the sections of the study:

Section A: Title and definition of the occupation.

Section B: Occupational analysis

Section C: Knowledge, skills and abilities necessary for occupational practice.

Section D: Recommended ways for acquiring the necessary qualifications.

Section E: Indicative ways for accessing the necessary knowledge, skills and abilities.

On the present study we valorized the following occupational information selection methods based on the scientific standards and method developed by a special scientific committee consisted of Dimoulas Konstantinos INE/GSEE (responsible), Varvitsioti Rena – INE/GSEE, Spilioti Christina – INE/GSEE and Tolidis Giannis – KEK GSEVEE:

- **Bibliographical research** for reviewing the relevant bibliography in national and international level, for the collection and analysis of statistical data of the national Statistic Agency and the data owned by the occupational and scientific unions of the occupation.
- A variation of **Delphi method** based on a questionnaire developed by the scientific committee of the partners. Occupational analysis was conducted on 4 levels:
  - Key Occupational functions
  - Occupational activities
  - Occupational tasks
  - Knowledge, skills and abilities
- **Interviews with job** incumbents based on an interview guide with pre-selected axis, developed by the special scientific committee.
- **Review and feedback processes** with the employees' and employers' organizations during the project.

The final synthesis of the occupational profile was conducted by the Coordinator of the working group for the development of the occupational profile Mr. Giannis Tolidis under the supervision of the scientific staff of KEK GSEVEE in three phases by which resulted the final output.

The overall responsibility for the project of the 55 occupational Profiles had the Executive Committee (which was composed by the contractor organizations who were the following :

<u>Organization</u>	<u>Surname</u>	<u>Name</u>
<b>KEK INE/GSEE</b>	Varvitsioti	Rena
<b>IOVE</b>	Tortopidis	Antonis
<b>KEK GSEVEE</b>	Lintzeris	Paraskevas
<b>KAELE</b>	Konsolas	Antonis
<b>GSEE</b>	Papadogamvros	Vasilis
<b>SEV</b>	Papagianni	Ioanna
<b>GSEVEE</b>	Avlonitou	Anastasia
<b>ESEE</b>	Konsolas	Antonis

The following people where participated in the Scientific Committee of the project:

- Dimoulas Kostas

- Spilioti Christina
- Varvitsioti Rena
- Konsolas Antonis
- Tolidis Giannis
- Tortopidis Antonis

## **ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗ**

Η παρούσα μελέτη αφορά την ανάπτυξη του επαγγελματικού περιγράμματος του «Κρεοπώλη». Κρεοπώλης είναι ο εργαζόμενος – τεχνίτης κρέατος (ιδιοκτήτης κρεοπωλείου ή υπάλληλος ή τεχνίτης εργαστηρίου επεξεργασίας κρέατος) ο οποίος ασχολείται με την κοπή του σφαγίου σε τεμάχια για χονδρική ή λιανική πώληση, την αποστέωση, την περιποίηση και παρουσίαση προς εμπορία (πώληση), τη συσκευασία των κρεάτων σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα ή εν κενώ, την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος σε εργαστήριο ή παρακείμενο χώρο κρεοπωλείου.

Οι ανωτέρω εργασίες έχουν στόχο κατά κύριο λόγο την πώληση του κρέατος στους καταναλωτές σε επιθυμητή από αυτόν μορφή και πραγματοποιούνται ως επί το πλείστον παρουσία του πελάτη και κατόπιν απαιτήσεώς του.

Το επάγγελμα του Κρεοπώλη κατοχυρώθηκε θεσμικά το 1990 με το Π.Δ. 468. Ακολούθησαν τα Π.Δ. 126/2000 και 121/2006.

Το επάγγελμα του κρεοπώλη ασκείται σε επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται είτε αυτοτελώς ως κρεοπωλεία είτε εντός υπεραγορών (super Markets) είτε σε εργαστήρια επεξεργασίας – τυποποίησης κρέατος με αντικείμενο την:

- Εμπορία νωπού κρέατος, κατεψυγμένου κρέατος, παραπροϊόντων κρέατος και θηραμάτων.
- Εμπορία νωπού και κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών, παραπροϊόντων κρέατος πουλερικών.

Οποιοσδήποτε θέλει να ασκήσει το επάγγελμα του κρεοπώλη είναι υποχρεωμένος βάσει της κείμενης νομοθεσίας να αποκτήσει Βεβαίωση ή Πιστοποιητικό Επαγγελματικής Ικανότητας. Για τους κρεοπώλες που ασκούν το επάγγελμα πριν από τις 31/12/1990 χρειάζεται η απόκτηση βεβαίωσης παραδοσιακού κρεοπώλη.

Ειδικότερα:

Παραδοσιακός Κρεοπώλης : Για την απόκτηση τίτλου παραδοσιακού κρεοπώλη απαιτείται πέντε (5) ημέρες εκπαίδευση στη Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων με την προϋπόθεση ότι ο ενδιαφερόμενος εργαζόταν ως κρεοπώλης πριν από τις

31/12/1990, πράγμα το οποίο αποδεικνύεται με έγγραφα από το ΤΕΒΕ, ΙΚΑ, εφορία κ.λπ. Σημειώνεται ότι η δυνατότητα αυτή καταργήθηκε στις 8/6/2008

Κρεοπώλης : Για τη απόκτηση τίτλου κρεοπώλη απαιτούνται 300 ώρες (3 μήνες) εκπαίδευση στη Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων με την προϋπόθεση ότι ο ενδιαφερόμενος να είναι κάτοχος απολυτηρίου υποχρεωτικής εκπαίδευσης. Και οι δυο προαναφερθέντες τίτλοι παρέχουν τα ίδια επαγγελματικά δικαιώματα άσκησης του επαγγέλματος.

Στο επάγγελμα του κρεοπώλη δεν υφίστανται ιδιαίτερες ειδικεύσεις και οποιοσδήποτε ασκεί το συγκεκριμένο επάγγελμα θα πρέπει να έχει βασικές γνώσεις στα παρακάτω πεδία:

- α) Γενικές γνώσεις για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία της διατροφής του ανθρώπου.
- β) Στοιχεία ανατομίας και φυσιολογίας των θηλαστικών τόσο σε θεωρητικό επίπεδο όσο σε πρακτικό.
- γ) Στοιχεία παθολογίας των σφαγίων ζώων και πτηνών.
- δ) Στοιχεία ζωοτεχνίας, διατροφής και εκτιμητικής των σφαγίων ζώων και πτηνών.
- ε) Νομοθεσία που άπτεται θεμάτων ίδρυσης λειτουργίας κρεοπωλείων, σφαγείων και κτηνιατρικών υπηρεσιών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.
- στ) Θέματα περί εμπορίας σφαγίων ζώων κρεάτων, προϊόντων και παραπροϊόντων αυτών

Η εργασία του κρεοπώλη είναι κυρίως χειρωνακτική. Απαιτεί αρκετές ώρες ορθοστασία και πραγματοποιείται σε κλειστούς χώρους, όπως στο κατάστημά του ή τα σφαγεία. Έρχεται σε συνεχή επαφή με τους πελάτες και παράλληλα οφείλει να ακολουθεί τις προκαθορισμένες συνθήκες υγιεινής, που καθορίζονται από τις αρμόδιες υγειονομικές επιτροπές.

Ακολουθεί το κανονικό ωράριο εργασίας των καταστημάτων με τις καθορισμένες υπερωρίες κατά τις εορταστικές περιόδους, ενώ οι μετακινήσεις του είναι αρκετά συχνές, για να επισκέπτεται κτηνοτροφικές μονάδες, σταύλους, σφαγεία, εργαστήρια, βιομηχανίες, προκειμένου να επιλέξει το κατάλληλο κρέας προς πώληση. Η εργασία του είναι ανθυγιεινή και επικίνδυνη λόγω της συνεχούς έκθεσης στις θερμοκρασίες των ψυγείων, του βάρους των κρεάτων και της συχνής χρήσης των εργαλείων για την κοπή του κρέατος.

Στην Ελλάδα το επάγγελμα του Κρεοπώλη παρουσιάζει σταθερότητα χωρίς να παρατηρούνται στοιχεία ανάπτυξης ή μείωσης της απασχολησιμότητας.

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

### **A.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας**

Στην αγορά εργασίας ο πλέον δόκιμος και ευρέως γνωστός και χρησιμοποιούμενος όρος άσκησης του συγκεκριμένου επαγγέλματος είναι «Κρεοπώλης» και ο οποίος περιλαμβάνει όλο το εύρος των απασχολούμενων (ιδιοκτήτες κρεοπωλείων, εργατοϋπάλληλοι κρεοπωλείων, τεχνίτες εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος) σε κρεοπωλεία, εργαστήρια κρέατος, super market κ.λπ.

Θεσμικά η κατοχυρωμένη ονομασία του επαγγέλματος είναι Κρεοπώλης ή Παραδοσιακός κρεοπώλης (ανάλογα με την κατοχή ή μη βεβαίωσης της Σχολής Επαγγελματών κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων)

### **A.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας**

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

Κρεοπώλης είναι ο εργαζόμενος – τεχνίτης κρέατος (ιδιοκτήτης κρεοπωλείου, εργατοϋπάλληλος κρεοπωλείων ή τεχνίτης εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος) ο οποίος ασχολείται με την κοπή του σφαγίου σε τεμάχια για χονδρική ή λιανική πώληση, την αποστέωση, την περιποίηση και παρουσίαση προς εμπορία – πώληση μεγάλων και μικρών μηρυκαστικών και χοίρων, πτηνών, (όρνιθες, ινδιάνοι, πάπιες, χήνες), τη συσκευασία των κρεάτων σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα ή εν κενώ, την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος σε εργαστήριο ή παρακείμενο χώρο κρεοπωλείου.

Οι ανωτέρω εργασίες έχουν στόχο κατά κύριο λόγο την πώληση του κρέατος στους καταναλωτές σε επιθυμητή από αυτόν μορφή και πραγματοποιούνται ως επί το πλείστον παρουσία του πελάτη και κατόπιν απαιτήσεως του.

### **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

Η άσκηση των καθηκόντων του συγκεκριμένου επαγγέλματος, όσον αφορά την ταξινόμηση του επαγγέλματος αυτού βάσει **του ΣΤΕΠ 92**, υπάγεται σε επίπεδο τριψήφιας ανάλυσης **στον κωδικό 761** δηλαδή στους «Σφαγείς, επεξεργαστές κρεάτων και αλιευμάτων» και **ως τετραψήφια ανάλυση στο 7610** όπου περιλαμβάνονται εκδοροσφαγείς, ακροκαθαριστές σφαγείων, καθαριστές ψαριών, τεμαχιστές κρέατος ζώων και ψαριών, καθώς και παρασκευαστές αλλαντικών και παρόμοιων τροφίμων με τη χρήση απλών μηχανημάτων τεμαχισμού, ανάμειξης και διαμόρφωσής τους.

### A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ

Σχετικά με το **ΣΤΑΚΟΔ** σε διψήφια ανάλυση, το συγκεκριμένο επάγγελμα υπάγεται **στον κωδικό 15** «βιομηχανία τροφίμων και ποτών», σε τριψήφια ανάλυση στο **151** «παραγωγή, επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και προϊόντων κρέατος» και σε τετραψήφια ανάλυση στο **151.1** «Παραγωγή και συντήρηση κρέατος».

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

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

Ο παραδοσιακός κρεοπώλης (χασάπης) από ιδρύσεως του Ελληνικού κράτους αγόραζε ζωντανά τα ζώα και τα έσφαζε σε δικό του χώρο ή, αν υπήρχαν στη περιοχή του, σε σφαγεία τα οποία είχαν κατασκευαστεί επί τουρκοκρατίας. Στη συνέχεια τα τεμάχιζε με τα οστά και τα πωλούσε στο κατάστημά του, έχοντας ειδοποιήσει το χωριό από την προηγούμενη με ντελάλη, επειδή δεν υπήρχε η δυνατότητα συντήρησης του κρέατος.

Στις αρχές του 20ου αιώνα στα τούρκικα σφαγεία δραστηριοποιήθηκε το ιδιαίτερο επάγγελμα του εκδοροσφαγέα (σφάχτης), οπότε άρχισε να περιορίζεται σιγά σιγά ο ρόλος του χασάπη σε κρεοπώλη, όπως τον γνωρίζουμε στις μέρες μας. Μετά το Β' παγκόσμιο πόλεμο λειτούργησαν στην Ελλάδα τα ανακαινισμένα τούρκικα σφαγεία μέχρι το 1981, οπότε κατασκευάστηκαν τα πρώτα βιομηχανικά.

Ο κρεοπώλης κατά το παρελθόν ήταν πολλές φορές και ο σφαγέας του ζώου και ήταν επιφορτισμένος και με την αρχική επιλογή του όσο ήταν ζωντανό, καθώς και την μετέπειτα εκδορά δηλαδή εκτελούσε και χρέη εκδοροσφαγέα.

Σήμερα αυτή η δραστηριότητα έχει ξεχωριστεί και η δουλειά του κρεοπώλη ξεκινά από την επιλογή και παραλαβή του ήδη σφαγμένου και εκδαρμένου σφαγίου. Φυσικά και το πλαίσιο λειτουργίας των σύγχρονων κρεοπωλείων έχει αλλάξει, αφού είναι εξοπλισμένα με πιο σύγχρονο εξοπλισμό, ηλεκτρικά ψυγεία και καταψύξεις ενώ για παράδειγμα κάποτε η συντήρηση του κρέατος γινόταν με τη χρήση πάγου.

#### A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο

Το επάγγελμα του κρεοπώλη κατοχυρώθηκε θεσμικά το 1990 με το Π.Δ. 468. Ακολούθησαν τα Π.Δ. 126/2000 και 121/2006.

### **A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος ή/ και της 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 την ειδικότητα

Δεν υπάρχουν ακριβή στοιχεία για τον αριθμό των ατόμων που δραστηριοποιούνται στο επάγγελμα του Κρεοπώλη. Σύμφωνα με υπολογισμούς υπάρχουν 15.000 κρεοπώλες σε όλη την Ελλάδα. Στο Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών είναι γραμμένοι 3.420 (στοιχεία Ιανουαρίου 2007), ενώ η Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών καλύπτει περίπου 6.000 κρεοπώλες. Σημειώνεται ότι στο χώρο δραστηριοποιούνται και σωματεία στην περιφέρεια που δεν είναι μέλη της Ομοσπονδίας. Όσον αφορά τη δυναμική του επαγγέλματος θεωρείται ότι παρουσιάζει σταθερότητα χωρίς ιδιαίτερες μεταβολές στην κατεύθυνση αύξησης ή μείωσης της απασχολησιμότητας σ' αυτό το επάγγελμα.

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

Το επάγγελμα του κρεοπώλη ασκείται σε όλες τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται είτε αυτοτελώς ως κρεοπωλεία είτε εντός υπεραγορών (super Markets) είτε σε εργαστήρια επεξεργασία – τυποποίησης κρέατος με αντικείμενο την εμπορία νωπού κρέατος, κατεψυγμένου κρέατος, παραπροϊόντων κρέατος και θηραμάτων, νωπού και κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών, παραπροϊόντων κρέατος πουλερικών.

## **A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές**

### A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης

Ο κρεοπώλης μπορεί να εργαστεί ως υπάλληλος σε κρεοπωλείο, Super Market ή ως ελεύθερος επαγγελματίας διατηρώντας το δικό του κρεοπωλείο. Όσον αφορά τις τάσεις και προοπτικές της απασχόλησης θεωρείται ότι το επάγγελμα δεν εμφανίζει κάποιες αξιοσημείωτες μεταβολές αύξησης ή μείωσής.

### A.6.2 Τάσεις

Δεν υπάρχουν στοιχεία προς συμπλήρωση

### A.6.3 Προοπτικές

Οι προοπτικές απασχόλησης στο επάγγελμα διαφαίνονται ουδέτερες, καθώς οι ανάγκες της αγοράς κρέατος δείχνουν να ικανοποιούνται από τον υπάρχοντα πληθυσμό των κρεοπωλών.

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

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

Στο επάγγελμα του Κρεοπώλη δεν υφίστανται κάποιες ειδικεύσεις.

### A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων

Δεν υπάρχουν ειδικεύσεις.

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

Σύμφωνα με εκτιμήσεις υπάρχουν 15.000 κρεοπώλες σε όλη την Ελλάδα ενώ δεν υπάρχει επίσημη καταγραφή των ποιοτικών χαρακτηριστικών του ανθρώπινου δυναμικού του επαγγέλματος. Στο Επαγγελματικό Επιμελητήριο Αθηνών είναι γραμμένοι 3.420 (στοιχεία Ιανουαρίου 2007).

Η Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών θεωρεί ότι καλύπτει περίπου 6.000 κρεοπώλες.

## **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

Συνδικαλιστικά ο κλάδος καλύπτεται από την Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών, η οποία έχει 39 Σωματεία - μέλη. Υπάρχουν και κάποια σωματεία της περιφέρειας που δεν είναι μέλη της Πανελληνίας Ομοσπονδίας Καταστηματαρχών Κρεοπωλών. Εκτός των ιδιοκτητών κρεοπωλείων λειτουργεί και η Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατοϋπαλλήλων Κρέατος που καλύπτει τους εργαζομένους στον κλάδο.

A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης

«Meat Point» - εξειδικευμένο περιοδικό για το κρέας.

« Ο κόσμος των κρεοπωλών» Περιοδικό του σωματείου κρεοπωλών Νομού Θεσσαλονίκης.

A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης

Δεν υπάρχουν στοιχεία προς συμπλήρωση

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

A.10.1 Άδειες λειτουργίας

Άδεια λειτουργίας απαιτείται για όσους ανοίγουν Κρεοπωλείο οπότε ισχύουν οι σχετικές φορολογικές και αγορανομικές διατάξεις άσκησης επιτηδεύματος του κρεοπώλη και κοινοτικές οδηγίες.

A.10.2 Άδειες εργασίας

Για να ασκήσει κάποιος το επάγγελμα του Κρεοπώλη πρέπει να φοιτήσει στη Σχολή Επαγγελματών Κρέατος Αθηνών ή Θεσσαλονίκης και Λάρισας που ανήκει στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Η παρακολούθηση της σχολής είναι διάρκειας τριακοσίων (300) ωρών συνολικά (θεωρητική διδασκαλία, πρακτική εκπαίδευση, εκπαιδευτικές επισκέψεις).

Η πρακτική άσκηση του υποψήφιου κρεοπώλη πραγματοποιείται σε κρεοπωλείο.

Οι απόφοιτοι της σχολής λαμβάνουν Βεβαίωση Κρεοπώλη έπειτα από εξετάσεις (γραφτές, προφορικές, πρακτική άσκηση). Για την εισαγωγή στις Σχολές Επαγγελματών Κρέατος, απαιτείται τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου.

Τα επαγγελματικά δικαιώματα του κρεοπώλη προσδιορίζονται με το Π.Δ. 468/90, ο δε Σύνδεσμος Καταστηματαρχών Κρεοπωλών Ελλάδας έχει συντάξει έναν κώδικα δεοντολογίας που ακολουθείται από τα μέλη του.

#### A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας

Οποιοσδήποτε θέλει να ασκήσει το επάγγελμα του κρεοπώλη είναι υποχρεωμένος βάσει της νομοθεσίας να αποκτήσει Βεβαίωση ή Πιστοποιητικό Επαγγελματικής Ικανότητας Κρεοπώλη. Για τους κρεοπώλες που ασκούν το επάγγελμα πριν από τις 31/12/1990 χρειάζεται η απόκτηση Βεβαίωσης παραδοσιακού κρεοπώλη.

Ειδικότερα:

Παραδοσιακός κρεοπώλης : Για την απόκτηση τίτλου παραδοσιακού κρεοπώλη απαιτείται πέντε (5) ημέρες εκπαίδευση στη Σχολή Επαγγελματών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων με την προϋπόθεση ότι ο ενδιαφερόμενος να εργαζόταν ως κρεοπώλης πριν από τις 31/12/1990, πράγμα το οποίο αποδεικνύεται με έγγραφο από το ΤΕΒΕ, ΙΚΑ, εφορία κ.λπ. Η δυνατότητα αυτή καταργήθηκε στις 8/6/2008

Κρεοπώλης : Για τη απόκτηση τίτλου κρεοπώλη απαιτούνται 300 ώρες (3 μήνες) εκπαίδευση από τη Σχολή Επαγγελματών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Και οι δυο ανωτέρω τίτλοι παρέχουν τα ίδια επαγγελματικά δικαιώματα άσκησης του επαγγέλματος.

### **A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία**

#### A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας

Δεν υφίστανται ιδιαίτερες ειδικεύσεις στο επάγγελμα του κρεοπώλη. Οποιοσδήποτε ασκεί το συγκεκριμένο επάγγελμα θα πρέπει να έχει βασικές γνώσεις στα παρακάτω πεδία:

- α) Γενικές γνώσεις για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία της διατροφής του ανθρώπου
- β) Στοιχεία ανατομίας και φυσιολογίας των θηλαστικών τόσο σε θεωρητικό επίπεδο όσο σε πρακτικό
- γ) Στοιχεία παθολογίας των σφαγίων ζώων και πτηνών
- δ) Στοιχεία ζωοτεχνίας, διατροφής και εκτιμητικής των σφαγίων ζώων και πτηνών
- ε) Νομοθεσία που άπτεται θεμάτων ίδρυσης και λειτουργίας κρεοπωλείων σφαγείων, κτηνιατρικών υπηρεσιών του Υπουργείου
- στ) Θέματα περί εμπορίας σφαγίων ζώων κρεάτων και προϊόντων και παραπροϊόντων αυτών

### **A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφαλείας)**

Η εργασία του κρεοπώλη είναι κυρίως χειρωνακτική. Απαιτεί πολλές ώρες ορθοστασία και πραγματοποιείται σε κλειστούς χώρους, όπως στο κατάστημά του ή τα σφαγεία, ενώ κατά κύριο λόγο εκτελείται ατομικά. Έρχεται σε συνεχή επαφή με τους πελάτες και παράλληλα οφείλει να ακολουθεί τις προκαθορισμένες από τους υγειονομικούς κανονισμούς συνθήκες υγιεινής.

Ακολουθεί το κανονικό ωράριο εργασίας των καταστημάτων με τις καθορισμένες υπερωρίες κατά τις εορταστικές περιόδους, ενώ οι μετακινήσεις του είναι αρκετά συχνές, για να επισκέπτεται κτηνοτροφικές μονάδες, σταύλους, σφαγεία, εργαστήρια, βιομηχανίες, προκειμένου να επιλέξει το κατάλληλο κρέας προς κατανάλωση. Η εργασία του κρεοπώλη είναι ανθυγιεινή και επικίνδυνη λόγω της συνεχούς έκθεσης στις θερμοκρασίες των ψυγείων, του βάρους των κρεάτων και της συχνής χρήσης των εργαλείων για την κοπή του κρέατος.

### **A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες**

Λόγω της ιδιομορφίας του επαγγέλματος – χειρωνακτική εργασία σε ανθυγιεινές συνθήκες – δεν προσφέρονται δυνατότητες απασχόλησης σε άτομα με αναπηρίες.

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

**Β.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ**

<b>ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ</b>		<b>ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ</b>	<b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ</b>
<b>ΤΙΤΛΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ</b>		<b>ΤΙΤΛΟΣ:</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ:</b>
<b>ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)</b>		<b>ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)</b>	<b>ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)</b>
<b>ΒΑΣΙΚΕΣ (ΚΕΛ)</b>	ΚΕΛ 1: Επιλέγει ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.	ΚΕΛ 1:	ΚΕΛ 1:
	ΚΕΛ 2: Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες - βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση	ΚΕΛ 2:	ΚΕΛ 2:
	ΚΕΛ 3: Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.	ΚΕΛ 3:	ΚΕΛ 3:
<b>ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ (ΚΕΛ)</b>	ΚΕΛ 4: Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.		

**Σχόλια για τα επίπεδα επαγγελματικής ιεραρχίας (όπου παρουσιάζονται):**

**ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:**

**ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ**

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

**ΚΕΛ 1 (Β):**

Επιλέγει ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.

**ΚΕΛ 2 (Β):**

Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες - βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση.

**ΚΕΛ 3 (Β):**

Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.

**ΚΕΛ 4 (Δ):**

Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.



**ΤΙΤΛΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ**

<b>ΚΕΛ 1</b>	<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>
<p>Επιλέγει ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.</p>	<p><b>ΕΕΛ 1.1:</b> Επιλέγει είτε ζώντα ζώα και τα οδηγεί στο σφαγείο είτε σφάγια ζώων, ελέγχει την ποιότητά τους και προβαίνει στην προμήθεια ολόκληρων σφαγίων, ημιμορίων, τεταρτομορίων ή τεμαχίων κρέατος.</p>	<p><b>ΕΕ 1.1.1:</b> Επισκέπτεται κτηνοτροφικές μονάδες, ή συνεργαζόμενους παραγωγούς ζώων και επιλέγει τα ζώα που θέλει να εμπορευτεί στη συνέχεια το κρέας τους.</p> <p><b>ΕΕ 1.1.2:</b> Επισκέπτεται καταστήματα χονδρικής ελέγχει την ποιότητα και προβαίνει στην προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος και μορφής (ολόκληρα σφάγια, ημιμόρια, τεταρτημόρια ή τεμάχια κρέατος).</p> <p><b>ΕΕ 1.1.3:</b> Αναγνωρίζει την εμπορική αξία των σφαγίων ή τεμαχίων κρέατος έχοντας γνώση της υπάρχουσας τιμολογιακής πολιτικής που επικρατεί στην αγορά και πραγματοποιεί την πράξη της συναλλαγής λαμβάνοντας τα απαιτούμενα τιμολόγια αγοράς.</p> <p><b>Ε 1.1.4</b> Οργανώνει τη μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων.</p>
	<p><b>ΕΕΛ 1.2:</b> Παραλαμβάνει και διενεργεί έλεγχο στα εισερχόμενα σφάγια για την ύπαρξη αλλοιώσεων ή και ποιοτικών και ποσοτικών διαφοροποιήσεων σε σχέση με την επιλογή και τα αποθηκεύει ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους στους αποθηκευτικούς χώρους – ψυγεία.</p>	<p><b>ΕΕ 1.2.1:</b> Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα.</p> <p><b>ΕΕ 1.2.2:</b> Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (χοιρινά – μοσχαρίσια – πουλερικά – κ.λπ.) και τα αποθηκεύει στα ψυγεία .</p> <p><b>ΕΕ 1.2.3:</b> Ελέγχει και αρχειοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων κρεάτων. Διατηρεί τα απαραίτητα συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων που παραλαμβάνει και συμπληρώνει ειδικό έντυπο παραλαβής. Φροντίζει για την τήρηση της ιχνηλασιμότητας των κρεάτων.</p>
	<p><b>ΕΕΛ 1.3:</b> Συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους τα διάφορα είδη κρέατος και τα προϊόντα του.</p>	<p><b>ΕΕ 1.3.1:</b> Ελέγχει τη θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων, των βιτρινών και των προϊόντων.</p> <p><b>ΕΕ 1.3.2:</b> Παρακολουθεί την υγρασία των ψυκτικών θαλάμων ελέγχοντας με υγρόμετρο ή εμπειρικά την κατάσταση των κρεάτων.</p> <p><b>ΕΕ 1.3.3:</b> Εντοπίζει τα τεμάχια κρέατος που έχουν μικρότερη διάρκεια συντήρησης και τα προωθεί προς πώληση.</p>

	<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>
	<b>ΕΕΛ 2.1:</b> Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο διαμορφώνοντας τεμάχια λιανικής πώλησης χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό	<p><b>ΕΕ 2.1.1:</b> Τεμαχίζει τα σφάγια εντός ή εκτός του ψυγείου σε τεμάχια λιανικής πώλησης,</p> <p><b>ΕΕ 2.1.2:</b> Αποστεώνει τα τεμάχια λιανικής πώλησης</p> <p><b>ΕΕ 2.1.3:</b> Τοποθετεί τα οστά σε ειδικούς κάδους στο ψυγείο για την περαιτέρω απομάκρυνσή τους από το κατάστημα – αποκομιδή.</p>
<b>ΚΕΛ 2</b>	<b>ΕΕΛ 2.2:</b> Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε ομάδες μυών και τα τοποθετεί στο ψυγείο ή/ και σε προθήκες έκθεσης, ανάλογα με το είδος και το μέρος του σφαγίου.	<b>ΕΕ 2.2.1:</b> Διαμορφώνει ομάδες μυών ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε συνδετικό ιστό (δηλαδή ανάλογα με το μαγειρικό προορισμό).
Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες - βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση.		<b>ΕΕ 2.2.2:</b> Απομακρύνει από τους μύς το λιπώδη ιστό, τένοντες, λεμφογάγγλια, αρτηρίες και φλέβες. <b>ΕΕ 2.2.3:</b> Περιποιείται τα τεμάχια κρέατος και τα τοποθετεί στις βιτρίνες προς διάθεση.
	<b>ΕΕΛ 2.3:</b> Παρασκευάζει προϊόντα κρέατος και διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων	<p><b>ΕΕ 2.3.1:</b> Επιλέγει τα τεμάχια τα οποία προορίζονται για την παρασκευή κιμά. Τα κόβει σε μικρά τεμάχια και τα εισάγει στη μηχανή κοπής φροντίζοντας την ασφάλειά του.</p> <p><b>ΕΕ 2.3.2:</b> Τοποθετεί κατάλληλα κομμάτια κρέατος στη μηχανή παρασκευής σουβλακίων και κάνει τους κατάλληλους χειρισμούς για την παρασκευή τους.</p> <p><b>ΕΕ 2.3.3:</b> Επιλέγει τα κατάλληλα τεμάχια κρέατος στις ποσότητες που πρέπει, τα αναμιγνύει με ανάλογη ποσότητα χοιρινού λίπους στο ζυμωτήριο, προσθέτει τα ανάλογα υλικά και γεμίζει τις θήκες. Παρασκευάζει σνίτσελ, μπιφτέκια και ρολά κοτόπουλου.</p>

		<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>
		<b>ΕΕΛ 3.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό, ώστε να πραγματοποιήσει αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.	<b>ΕΕ 3.1.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό όπως μηχανές κοπής κιμά, ζυμωτήριο λουκάνικων, μηχανές σουβλακίων, σνίτσελ κ.λπ.
			<b>ΕΕ 3.1.2:</b> Τοποθετεί τα κινητά μέρη των μηχανών σε πλυντήρια σκευών ή τα πλένει και τα απολυμαίνει σε νιπτήρα.
			<b>ΕΕ 3.1.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ακίνητα μέρη των μηχανημάτων.
			<b>ΕΕ 3.2.1:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου.
<b>ΚΕΛ 3</b>		<b>ΕΕΛ 3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου, καθώς και τις άδειες βιτρίνες και τους πάγκους κοπής και επεξεργασίας κρέατος.	<b>ΕΕ 3.2.2:</b> Αδειάζει, καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία και τις βιτρίνες κρέατος.
			<b>ΕΕ 3.2.3:</b> Τρίβει με πλάνη τον πάγκο κοπής και εν συνεχεία τον καθαρίζει και τον απολυμαίνει.
Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.		<b>ΕΕΛ 3.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τις αποθήκες και τα ψυγεία όπως και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί, καθώς και τα πιθανά μεταφορικά οχήματα.	<b>ΕΕ 3.3.1:</b> Αδειάζει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους Κλείνει την παροχή ρεύματος στις καταψύξεις και προχωρά σε απόψυξη αυτών. Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους.
			<b>ΕΕ 3.3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς.
			<b>ΕΕ 3.3.3:</b> Ελέγχει και καταγράφει την καθαριότητα που διενεργεί σε ειδικό έντυπο.

		<b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>
<b>ΚΕΛ 4(Δ)</b>	<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	
	<b>ΕΕΛ 4.1:</b> Επικοινωνεί και πληροφορεί τους πελάτες για τα διατιθέμενα προϊόντα.	<b>ΕΕ 4.1.1:</b> Υποδέχεται τους πελάτες.
		<b>ΕΕ 4.1.2:</b> Απαντά σε ερωτήσεις και παρέχει πληροφορίες για τα διατιθέμενα προϊόντα.
		<b>ΕΕ 4.1.3:</b> Περιγράφει και δίδει πληροφορίες για το μαγειρικό προορισμό των διάφορων ειδών κρέατος και τις τιμές.
	<b>ΕΕΛ 4.2:</b> Λαμβάνει και παραδίδει παραγγελίες σύμφωνα με τις απαιτήσεις / επιθυμίες των πελατών.	<b>ΕΕ 4.2.1:</b> Λαμβάνει τις παραγγελίες σύμφωνα με τις επιθυμίες/απαιτήσεις των πελατών.
		<b>ΕΕ 4.2.2:</b> Εξάγει τις ζητούμενες ποσότητες από τα ψυγεία και τις βιτρίνες έκθεσης.
<b>ΕΕ 4.2.3:</b> Τεμαχίζει το κρέας σε επιμέρους τεμάχια.		
Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.	<b>ΕΕΛ 4.3:</b> Διενεργεί οικονομικές συναλλαγές με τους πελάτες και τις δημόσιες κρατικές υπηρεσίες	<b>ΕΕ 4.3.1:</b> Ζυγίζει τα κομμένα τεμάχια κρέατος και υπολογίζει το αντίτιμο της παραγγελίας.
		<b>ΕΕ 4.3.2:</b> Τοποθετεί αυτοκόλλητο καρτελάκι πάνω στη συσκευασία όπου αναγράφει την τιμή και το βάρος του προϊόντος και εκδίδει τις νόμιμες αποδείξεις.
		<b>ΕΕ 4.3.3:</b> Εισπράττει το αντίστοιχο χρηματικό αντίτιμο από τον πελάτη και δίνει τα ρέστα.

## B.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

### ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:

ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
<p><b>ΚΕΛ 1:</b> Επιλέγει ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.</p>	<p><b>ΕΕΛ 1.1:</b> Επιλέγει είτε ζώντα ζώα και τα οδηγεί στο σφαγείο είτε σφάγια ζώων, ελέγχει την ποιότητά τους και προβαίνει στην προμήθεια ολόκληρων σφαγίων, ημιμοριών, τεταρτομοριών ή τεμαχίων κρέατος.</p>	<p><b>ΕΕ 1.1.1:</b> Επισκέπτεται κτηνοτροφικές μονάδες, ή συνεργαζόμενους παραγωγούς ζώων και επιλέγει τα ζώα που θέλει να εμπορευτεί στη συνέχεια το κρέας τους.</p>	<p>Ενημερώνεται για τις κτηνοτροφικές και πτηνοτροφικές μονάδες που υπάρχουν και σε ποιες περιοχές. Επικοινωνεί με τους υπεύθυνους των μονάδων.</p>	<p>Κτηνοτροφικές και πτηνοτροφικές μονάδες. Ποικιλία ζώων.</p>
		<p><b>ΕΕ 1.1.2:</b> Επισκέπτεται καταστήματα χονδρικής ελέγχει την ποιότητα και προβαίνει στην προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος και μορφής (ολόκληρα σφάγια, ημιμόρια, τεταρτημόρια ή τεμάχια κρέατος).</p>	<p>Ενημερώνεται για τις τοπικές αγορές κρεάτων, συνεργάζεται με αξιόπιστους προμηθευτές και χονδρεμπόρους για την αγορά των κρεάτων. Συλλέγει στοιχεία για τους προμηθευτές.</p>	<p>Προμηθευτές. Ποικιλίες σφαγίων. Αρχείο προμηθευτών.</p>
		<p><b>ΕΕ 1.1.3:</b> Αναγνωρίζει την εμπορική αξία των σφαγίων ή τεμαχίων κρέατος έχοντας γνώση της υπάρχουσας τιμολογιακής πολιτικής που επικρατεί στην αγορά και πραγματοποιεί την πράξη της συναλλαγής λαμβάνοντας τα απαιτούμενα τιμολόγια αγοράς.</p>	<p>Πραγματοποιεί έρευνα αγοράς για τις τιμές του ανταγωνισμού. Υπολογίζει με ακρίβεια τις τιμές που θα αποδώσει για κάθε μέρος του σφαγίου.</p>	<p>Αρχείο προμηθευτών. Παρατηρητήρια τιμών.</p>
		<p><b>Ε 1.1.4</b> Οργανώνει τη μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων.</p>	<p>Φορτώνει με προσοχή τα σφάγια. Τηρεί πιστά τους κανόνες υγιεινής κατά τη φόρτωση. Ελέγχει τη σωστή θερμοκρασία μεταφοράς.</p>	<p>Όχημα μεταφοράς. Ψυκτικός θάλαμος οχήματος. Τελάρα και γάντζοι μεταφοράς σφαγίων. Θερμόμετρο.</p>

	<b>ΕΕΛ 1.2:</b> Παραλαμβάνει και διενεργεί έλεγχο στα εισερχόμενα σφάγια για την ύπαρξη αλλοιώσεων ή και ποιοτικών και ποσοτικών διαφοροποιήσεων σε σχέση με την επιλογή και τα αποθηκεύει ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους στους αποθηκευτικούς χώρους – ψυγεία.	<b>ΕΕ 1.2.1:</b> Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα	Πραγματοποιεί λεπτομερή έλεγχο στα εισερχόμενα κρέατα ως προς το είδος τους. Ελέγχει το βάρος τους, εάν είναι αυτό που αναγράφεται στα τιμολόγια και τα δελτία αγοράς.	Ζυγαριές, τιμολόγια και δελτία αγοράς από προμηθευτές.
		<b>ΕΕ 1.2.2:</b> Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (χοιρινά – μοσχαρίσια – πουλερικά – κ.λπ.) και τα αποθηκεύει στα ψυγεία.	Ορίζει χώρο προσωρινής παραλαβής. Διαχωρίζει με σαφήνεια τα διάφορα είδη κρεάτων τηρώντας τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής. Φροντίζει για τη γρήγορη τοποθέτηση των κρεάτων πίσω από τα υπάρχοντα στις ψυκτικές αποθήκες.	Χώρος παραλαβής. Περιέκτες τροφίμων, γάντζοι, ψυκτικές αποθήκες.
		<b>ΕΕ 1.2.3:</b> Ελέγχει και αρχειοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων κρεάτων. Διατηρεί τα απαραίτητα συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων που παραλαμβάνει και συμπληρώνει ειδικό έντυπο παραλαβής. Φροντίζει για την τήρηση της ιχνηλασιμότητας των κρεάτων.	Καταγράφει με ακρίβεια τα ευρήματα του ελέγχου κατά την παραλαβή. Ζητά από τον προμηθευτή και τηρεί σε φάκελο τα συνοδευτικά έγγραφα κάθε παραλαβής. Τηρεί και καταγράφει αριθμούς παραγωγής και παρτίδας σε κάθε εισερχόμενο κρέας.	Αρχείο παραλαβής, αρχείο κρίσιμων σημείων ελέγχου, προϊόντα.
	<b>ΕΕΛ 1.3:</b> Συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους τα διάφορα είδη κρέατος και τα προϊόντα του.	<b>ΕΕ 1.3.1:</b> Ελέγχει τη θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων, των βιτρινών και των προϊόντων.	Πραγματοποιεί προσεκτικό έλεγχο στις θερμοκρασίες σε όλα τα ψυγεία και σε όλα τα προϊόντα. Εξετάζει το κρέας ως προς το χρώμα, την υφή και την οσμή για τυχούσες αλλοιώσεις.	Ψυκτικές αποθήκες, θερμομόμετρο, έντυπα καταγραφής θερμοκρασιών.
		<b>ΕΕ 1.3.2:</b> Παρακολουθεί την υγρασία των ψυκτικών θαλάμων ελέγχοντας με υγρόμετρο ή εμπειρικά την κατάσταση των κρεάτων.	Πραγματοποιεί προσεκτικό έλεγχο στην υγρασία σε όλα τα ψυγεία και σε όλα τα προϊόντα ελέγχοντας την αφυδάτωσή τους.	Ψυκτικοί θάλαμοι, υγρόμετρα, κρέας
		<b>ΕΕ 1.3.3:</b> Εντοπίζει τα τεμάχια κρέατος που έχουν μικρότερη διάρκεια συντήρησης και τα προωθεί προς πώληση.	Διαχωρίζει με ακρίβεια τα είδη με μικρότερη διάρκεια συντήρησης, ανακυκλώνει σωστά τα προϊόντα στους ψυκτικούς θαλάμους.	Ψυγεία βιτρίνες, ψυκτικές αποθήκες.

<p><b>ΚΕΛ 2:</b> Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες - βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση</p>	<p><b>ΕΕΛ 2.1:</b> Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο διαμορφώνοντας τα τεμάχια λιανικής πώλησης χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό</p>	<p><b>ΕΕ 2.1.1:</b> Τεμαχίζει τα σφάγια εντός ή εκτός του ψυγείου σε τεμάχια λιανικής πώλησης.</p>	<p>Κόβει με προσοχή για την ασφάλειά του τα επιμέρους κομμάτια των τεταρτομοριών και των ημιμοριών των σφαγίων. Τηρεί πιστά τους κανόνες υγιεινής.</p>	<p>Μαχαίρια κοπής πάγκος κοπής, μπαλτάς.</p>
		<p><b>ΕΕ 2.1.2:</b> Αποστεώνει τα τεμάχια λιανικής πώλησης.</p>	<p>Χρησιμοποιεί μαχαίρια κοπής και ειδικές τεχνικές, ώστε να καθαρίσει το κρέας από τα οστά, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειάς των τροφίμων, καθώς και τους κανόνες ασφαλείας κατά την εργασία.</p>	<p>Μαχαίρια κοπής. Νομοθεσία υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων.</p>
		<p><b>ΕΕ 2.1.3:</b> Τοποθετεί τα οστά σε ειδικούς κάδους στο ψυγείο για την περαιτέρω απομάκρυνσή τους από το κατάστημα.</p>	<p>Διαχωρίζει και τοποθετεί τα οστά σε ειδικούς χώρους για την αποφυγή επιμόλυνσης των κρεάτων. Εφαρμόζει τη σχετική νομοθεσία.</p>	<p>Ειδικοί κάδοι, κατάλληλες σακούλες, ειδικοί χώροι με επισήμανση, ψυκτικοί θάλαμοι.</p>
	<p><b>ΕΕΛ 2.2:</b> Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε ομάδες μυών και τα τοποθετεί στο ψυγείο ή/ και σε προθήκες έκθεσης ανάλογα με το είδος και το μέρος του σφαγίου.</p>	<p><b>ΕΕ 2.2.1:</b> Διαμορφώνει ομάδες μυών ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε συνδετικό ιστό (δηλαδή ανάλογα με το μαγειρικό προορισμό).</p>	<p>Διαχωρίζει τα διαφορετικά είδη κρέατος ανάλογα με το συνδετικό ιστό, τοποθετεί τα διαφορετικά τεμάχια σε δίσκους, ώστε να παραμείνουν διαχωρισμένα.</p>	<p>Μαχαιριά κοπής πάγκος κοπής, κρέατα, δίσκοι τοποθέτησης κομμένων τεμαχίων.</p>
		<p><b>ΕΕ 2.2.2:</b> Απομακρύνει από τους μυς λιπώδη ιστό, τένοντες, λεμφογάγγλια, αρτηρίες και φλέβες</p>	<p>Διαχωρίζει τα περιττά σημεία στα τεμάχια κρέατος που προορίζονται για λιανική πώληση.</p>	<p>Μαχαιριά κοπής πάγκος κοπής.</p>
		<p><b>ΕΕ 2.2.3:</b> Περιποιείται τα τεμάχια κρέατος και τα τοποθετεί στις βιτρίνες προς διάθεση.</p>	<p>Γνωρίζει την σωστή τοποθέτηση των διαφόρων ειδών κρεάτων. Φροντίζει για την ύπαρξη χωρισμάτων όπου χρειάζεται</p>	<p>Δίσκοι πλαστικοί, περιέκτες με βακτηριοστατικό χαρτί.</p>

	<b>ΕΕΛ 2.3:</b> Παρασκευάζει προϊόντα κρέατος και διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων	<b>ΕΕ 2.3.1:</b> Επιλέγει τα τεμάχια τα οποία προορίζονται για την παρασκευή κιμά. Τα κόβει σε μικρά τεμάχια και τα εισάγει στη μηχανή κοπής φροντίζοντας την ασφάλειά του.	Τεμαχίζει με προσοχή το κρέας της επιλογής του πελάτη σε μικρότερα τεμάχια και το εισάγει στη μηχανή του κιμά τηρώντας τη Νομοθεσία υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων.	Μηχανή κιμά, μαχαίρια κοπής.
		<b>ΕΕ 2.3.2:</b> Τοποθετεί κατάλληλα κομμάτια κρέατος στη μηχανή παρασκευής σουβλακιών και κάνει τους κατάλληλους χειρισμούς για την παρασκευή τους.	Τεμαχίζει με προσοχή το κρέας σε μικρότερα τεμάχια και το εισάγει στη μηχανή παρασκευής σουβλακιών.	Μαχαίρια κοπής, μηχανή σουβλακιών. Νομοθεσία υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων
		<b>ΕΕ 2.3.3:</b> Επιλέγει τα κατάλληλα τεμάχια κρέατος στις ποσότητες που πρέπει, τα αναμιγνύει με ανάλογη ποσότητα χοιρινού λίπους στο ζυμωτήριο, προσθέτει τα ανάλογα υλικά και γεμίζει τις θήκες.	Διαμορφώνει κατάλληλα τεμάχια κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή λουκάνικων, ακολουθεί πιστά τις οδηγίες παρασκευής, χειρίζεται τα διαφορετικά υλικά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων.	Μηχανή παρασκευής λουκάνικων, μπαχαρικά, χορταρικά, θήκες λουκάνικων, μαχαίρια.
<b>ΚΕΛ 3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.	<b>ΕΕΛ 3.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό, ώστε να πραγματοποιήσει αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.	<b>ΕΕ 3.1.1:</b> Αποσυναρμολογεί το μηχανολογικό εξοπλισμό όπως μηχανές κοπής κιμά, σουβλακιών, λουκάνικων, σνίτσελ κ.λπ	Τεχνικές αποσυναρμολόγησης και συναρμολόγησης των μηχανών.	Μηχανολογικός εξοπλισμός κορδέλες κοπής, μηχανές παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.
		<b>ΕΕ 3.1.2:</b> Τοποθετεί τα κινητά μέρη των μηχανών σε πλυντήρια σκευών ή τα πλένει και τα απολυμαίνει σε νιπτήρα.	Ακολουθεί τις οδηγίες του κατασκευαστή κάθε μηχανήματος και τοποθετεί για πλύσιμο και απολύμανση τα κινητά μέρη που έρχονται σε επαφή με τα κρέατα. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα καθαριστικά και απολυμαντικά ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες χρήσεως.	Μηχανές κοπής κιμά, μηχανές κοπής κρέατος, καθαριστικά, απολυμαντικά, πλυντήρια σκευών.



		<b>ΕΕ 3.1.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ακίνητα μέρη των μηχανημάτων.	Ακολουθεί τις οδηγίες του κατασκευαστή κάθε μηχανήματος και τις καθαρίζει και απολυμαίνει προσέχοντας για την ατομική του ασφάλεια. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα καθαριστικά και απολυμαντικά ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες χρήσεως.	Μηχανές κοπής κιμά, μηχανές κοπής κρέατος, καθαριστικά, απολυμαντικά.
	<b>ΕΕΛ 3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου όπως και τις άδειες βιτρίνες και τους πάγκους κοπής και επεξεργασίας.	<b>ΕΕ 3.2.1:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου.	Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα καθαριστικά και απολυμαντικά ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες χρήσεως προσέχοντας για την ατομική του ασφάλεια. Απομακρύνει τυχόντα σκουπίδια, αδειάζει δοχεία απορριμμάτων.	Χώρος κρεοπωλείου, καθαριστικά, απολυμαντικά υλικά καθαριότητας, κουβάδες, σκούπες, σφουγγαρίστρες.
		<b>ΕΕ 3.2.2:</b> Αδειάζει, καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία βιτρίνες	Απομακρύνει τα τρόφιμα και τα τοποθετεί σε άλλα ψυγεία. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα καθαριστικά και απολυμαντικά ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες χρήσεως.	Ψυγεία βιτρίνες κρεοπωλείου, καθαριστικά, απολυμαντικά, υλικά καθαριότητας, σφουγγάρια.
		<b>ΕΕ 3.2.3:</b> Τρίβει με πλάνη τον πάγκο κοπής και εν συνεχεία τον καθαρίζει και τον απολυμαίνει	Τρίβει προσεκτικά με την πλάνη, ώστε να μην μείνουν υπολείμματα από το υλικό του πάγκου και έρθουν στο κρέας. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα καθαριστικά και απολυμαντικά ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες χρήσεως.	Πλάνη, πάγκος κοπής, μαχαίρια κοπής, καθαριστικά, απολυμαντικά, υλικά καθαριότητας.
	<b>ΕΕΛ 3.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τις αποθήκες και τα ψυγεία όπως και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί καθώς και τα πιθανά μεταφορικά οχήματα.	<b>ΕΕ 3.3.1:</b> Αδειάζει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους. Κλείνει την παροχή ρεύματος στις καταψύξεις και προχωρά σε απόψυξη αυτών. Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους	Γνωρίζει τις παροχές ρεύματος και τους διακόπτες, υπολογίζει το χρονικό διάστημα από την τελευταία απόψυξη. Κρίνει για την ύπαρξη πάγου στις καταψύξεις. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα καθαριστικά και απολυμαντικά ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες χρήσεως	Ψυκτικοί θάλαμοι, κρέατα, καθαριστικά, απολυμαντικά, υλικά καθαριότητας, σφουγγάρια.

		<b>ΕΕ 3.3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς	Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα καθαριστικά και απολυμαντικά ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες χρήσεως	Οχήματα μεταφοράς, καθαριστικά, απολυμαντικά, υλικά καθαριότητας, σφουγγάρια.
		<b>ΕΕ 3.3.3:</b> Ελέγχει και καταγράφει την καθαριότητα που διενεργεί σε ειδικό έντυπο	Πραγματοποιεί τακτικούς οπτικούς και επιφανειακούς (swab tests ή λουμινόμετρα) ελέγχους στις καθαρισμένες επιφάνειες. Γνωρίζει την απαραίτητη νομοθεσία που αφορά την τήρηση των κανόνων υγιεινής και καθαριότητας. Τηρεί αρχείο κρίσιμων σημείων ελέγχου.	Πρόγραμμα καθαριότητας. Έντυπα καταγραφής ελέγχου καθαριότητας, ελεγκτικός εξοπλισμός για την επιβεβαίωση του καθαρισμού.

<b>ΚΕΛ 4(Δ):</b> Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.	<b>ΕΕΛ 4.1:</b> Επικοινωνεί και πληροφορεί τους πελάτες,	<b>ΕΕ 4.1.1:</b> Υποδέχεται τους πελάτες	Φροντίζει για την επιμελή και καθαρή παρουσία του. Εξυπηρετεί με ευγένεια τους πελάτες.	Καθαρή ενδυμασία.
		<b>ΕΕ 4.1.2:</b> Απαντά σε ερωτήσεις και παρέχει πληροφορίες για τα διατιθέμενα προϊόντα	Εξυπηρετεί υπομονετικά και με ταχύτητα τον πελάτη δίνοντας με ευγένεια απαντήσεις.	Προϊόντα.
		<b>ΕΕ 4.1.3:</b> Περιγράφει και δίδει πληροφορίες για το μαγειρικό προορισμό των διάφορων ειδών κρέατος και τις τιμές.	Παρέχει πληροφορίες υπομονετικά και επεξηγεί τον προορισμό των διάφορων τεμαχίων κρέατος και ενημερώνει για τις τιμές.	Ταμπέλες τιμών.
	<b>ΕΕΛ 4.2:</b> Λαμβάνει και παραδίδει παραγγελίες σύμφωνα με τις απαιτήσεις / επιθυμίες των πελατών	<b>ΕΕ 4.2.1:</b> Λαμβάνει τις παραγγελίες σύμφωνα με τις επιθυμίες/απαιτήσεις των πελατών	Ακούει προσεκτικά και με ευγένεια λαμβάνοντας αυστηρά υπόψη τις επιθυμίες των πελατών, όσον αφορά το είδος και την ποσότητα του κρέατος	Προϊόντα.
		<b>ΕΕ 4.2.2:</b> Εξάγει τις ζητούμενες ποσότητες από τα ψυγεία και τις βιτρίνες έκθεσης.	Εξυπηρετεί υπομονετικά και με ταχύτητα τον πελάτη. Τηρεί τους κανόνες υγιεινής.	Γάντια μιας χρήσεως, ψυγεία και ψυγεία βιτρίνες.
		<b>ΕΕ 4.2.3:</b> Τεμαχίζει το κρέας σε επιμέρους τεμάχια	Τεμαχίζει με προσοχή το κρέας της επιλογής του πελάτη σε μικρότερα τεμάχια.	Μαχαίρια κοπής, πάγκος κοπής, γάντια μιας χρήσεως

	<b>ΕΕΛ 4.3:</b> Διενεργεί οικονομικές συναλλαγές με τους πελάτες και τις δημόσιες κρατικές υπηρεσίες	<b>ΕΕ 4.3.1:</b> Ζυγίζει τα κομμένα τεμάχια κρέατος και υπολογίζει το αντίτιμο της παραγγελίας.	Ζυγίζει με ακρίβεια την ποσότητα που ζητήθηκε.	Πελάτες, προϊόντα, ζυγαριές, γάντια μιας χρήσεως.
		<b>ΕΕ 4.3.2:</b> Τοποθετεί αυτοκόλλητο καρτελάκι πάνω στη συσκευασία όπου αναγράφει την τιμή και το βάρος του προϊόντος και εκδίδει τις νόμιμες αποδείξεις.	Τυλίγει με προσοχή και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής τα κρέατα που επέλεξε ο πελάτης στο ειδικό χαρτί περιτυλίγματος. Κολλάει αυτοκόλλητο χαρτάκι ή αναγράφει με στυλό το βάρος και το αντίτιμο της αξίας του προϊόντος. Ενημερώνει με σαφήνεια τον πελάτη για την τιμή του προϊόντος. Εκδίδει με ακρίβεια τις απαιτούμενες αποδείξεις πληρωμής. Χειρίζεται την ταμειακή μηχανή.	Χαρτί περιτυλίγματος, πάγκος εργασίας, χρήματα, ταμειακή μηχανή.
		<b>ΕΕ 4.3.3:</b> Εισπράττει το χρηματικό αντίτιμο από τον πελάτη και δίνει τα ρέστα	Δίνει με ακρίβεια ρέστα στον πελάτη. Χειρίζεται με ασφάλεια τα χρήματα, για να μην επιμολυνθούν τα προϊόντα. Αποχαιρετά με ευγένεια τον πελάτη.	Ταμειακή μηχανή, αποδείξεις.

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

**Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ**

<b>ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED<sup>3</sup> ΚΑΙ EQF<sup>4</sup></b>			
	<b>ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ</b> ΤΙΤΛΟΣ: ΚΡΕΩΠΟΛΗΣ	<b>ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ</b> ΤΙΤΛΟΣ:	<b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ</b> ΤΙΤΛΟΣ:
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΤΟ ISCED</b>	Κωδικός 2 Κατώτερη δευτεροβάθμια εκπαίδευση Δεύτερο στάδιο της βασικής εκπαίδευσης. (τρίταξιο Γυμνάσιο)		
<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>			
<b>ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8</b> <b>ΕΠΙΠΕΔΑ EQF</b>	ΕΠΙΠΕΔΟ 3		
<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>			

<sup>3</sup> International Standard Classification of Education

<sup>4</sup> European Qualifications Framework- Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων

## ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ

<b>ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ</b>			
<b>ΚΥΡΙΕΣ &amp; ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>	<b>ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>	<b>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>
<p><b>ΚΕΛ 1:</b> Επιλέγει ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα (ανάγνωση, γραφή). Γραπτή και προφορική επικοινωνία. Στοιχειώδη μαθηματικά.</p>	<p>Βασικές αρχές ζωοτεχνίας και διατροφής των ζώων.  Βασικές αρχές συνθηκών εκτροφής και διατροφής των ζώων και πτηνών.  Στοιχεία παθολογίας των σφαγίων ζώων και των πτηνών.  Βασικές αρχές εμπορικών συναλλαγών και τιμολογιακής πολιτικής</p>	

<p><b>ΕΕΛ 1.1:</b> Επιλέγει είτε ζώντα ζώα και τα οδηγεί στο σφαγείο είτε σφάγια ζώων, ελέγχει την ποιότητά τους και προβαίνει στην προμήθεια ολόκληρων σφαγίων, ημιμορίων, τεταρτομορίων ή τεμαχίων κρέατος.</p>		<p>Βασικές αρχές ζωοτεχνίας και διατροφής των ζώων.</p> <p>Στοιχειώδεις αρχές νομοθεσίας κτηνιατρικών και υγειονομικών διατάξεων.</p> <p>Βασικές αρχές υγιεινής εγκαταστάσεων &amp; εξοπλισμού (καθαριότητα ψυγείων, θερμοκρασία ψυκτικών θαλάμων)</p>	<p>Βασικές γνώσεις απόδοσης ζώντων ζώων σε σφάγια.</p>
<p><b>ΕΕΛ 1.2:</b> Παραλαμβάνει και διενεργεί έλεγχο στα εισερχόμενα σφάγια για την ύπαρξη αλλοιώσεων ή και ποιοτικών και ποσοτικών διαφοροποιήσεων σε σχέση με την επιλογή και τα αποθηκεύει ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους στους αποθηκευτικούς χώρους – ψυγεία.</p>		<p>Βασικές γνώσεις ζωοτεχνίας.</p> <p>Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας στην εργασία.</p> <p>Βασικές γνώσεις για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου.</p> <p>Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής.</p>	<p>Ειδικοί κανόνες υγιεινής μεταφοράς σφαγίων ζώων και πτηνών.</p>
<p><b>ΕΕΛ 1.3:</b> Συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους τα διάφορα είδη κρέατος και τα προϊόντα του.</p>		<p>Γενικές αρχές μικροβιολογίας - παρασιτολογίας</p> <p>Βασικές γνώσεις κείμενης νομοθεσίας συντήρησης του κρέατος (Κοινοτικοί οδηγοί, υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις).</p>	<p>Ειδικοί κανόνες υγιεινής και συντήρησης του κρέατος.</p>

<p><b>ΚΕΛ 2:</b> Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες - βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση.</p>	<p>Στοιχειώδη μαθηματικά. Βασικές γνώσεις φυσικής. Βασικές γνώσεις χημείας.</p>	<p>Βασικές γνώσεις Ιστολογίας – Ανατομίας ζώων και πτηνών. Βασικές αρχές υγιεινής ασφαλείας και τεχνολογίας τροφίμων. Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας στην εργασία.</p>	
<p><b>ΕΕΛ 2.1:</b> Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο διαμορφώνοντας τα τεμάχια λιανικής πώλησης χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό</p>		<p>Βασικά στοιχεία Μυολογίας – Οστεολογίας. Γνώση χρήσεως μαχαιριών και κοπτικού εξοπλισμού. Πρώτες βοήθειες.</p>	<p>Τεχνικές αποστέωσης σφαγίων και πτηνών. Διαδικασίες συντήρησης και αποκομιδής υπολειμμάτων επεξεργασίας κρέατος.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.2:</b> Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε ομάδες μυών και τα τοποθετεί στο ψυγείο ή/ και σε προθήκες έκθεσης ανάλογα με το είδος και το μέρος του σφαγίου.</p>		<p>Βασικές γνώσεις ανατομίας ζώων. Γενικές αρχές μικροβιολογίας - παρασιτολογίας. Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής. Γνώσεις συντήρησης του κρέατος υπό ψύξη.</p>	<p>Γνώση της μαγειρικής αξιοποίησης των τεμαχίων του κρέατος.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.3:</b> Παρασκευάζει προϊόντα κρέατος και διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων.</p>		<p>Χειρισμός μηχανής κιμά. Χειρισμός μηχανής παρασκευής σουβλακιών. Χειρισμός ζυμωτηρίου. Χειρισμός μηχανής παρασκευής σνίτσελ.</p>	<p>Επιλογή και σύνθεση συνταγών παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.</p>

<p><b>ΚΕΛ 3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα (ανάγνωση, γραφή).</p>	<p>Βασικές αρχές υγιεινής και καθαριότητας.</p> <p>Γνώσεις των ειδικών καθαριστικών και απολυμαντικών.</p> <p>Γνώσεις του ειδικού τρόπου εφαρμογής της καθαριότητας και της απολύμανσης ανάλογα με τον εξοπλισμό.</p>	
<p><b>ΕΕΛ 3.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό, ώστε να πραγματοποιήσει αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.</p>		<p>Βασικές αρχές υγιεινής και καθαριότητας.</p> <p>Τεχνικές αποσυναρμολόγησης και συναρμολόγησης του ειδικού μηχανολογικού εξοπλισμού.</p> <p>Γνώσεις του ειδικού τρόπου εφαρμογής της καθαριότητας και της απολύμανσης ανάλογα με τον εξοπλισμό.</p>	<p>Γνώσεις των ειδικών καθαριστικών και απολυμαντικών.</p>
<p><b>ΕΕΛ 3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου, καθώς και τις άδειες βιτρίνες και τους πάγκους κοπής και επεξεργασίας κρέατος.</p>		<p>Βασικές αρχές καθαριότητας.</p> <p>Βασικές αρχές απολύμανσης.</p> <p>Ειδικές τεχνικές χειρισμού της πλάνης.</p>	<p>Γνώσεις των ειδικών καθαριστικών και απολυμαντικών.</p>
<p><b>ΕΕΛ 3.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τις αποθήκες και τα ψυγεία όπως και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί, καθώς και τα πιθανά μεταφορικά οχήματα.</p>		<p>Βασικές αρχές λειτουργίες ψυκτικών θαλάμων.</p> <p>Βασικές αρχές απολύμανσης.</p>	<p>Χειρισμός ειδικών συσκευών και εργαλείων ελέγχου καθαριότητας και απολύμανσης.</p>



<b>ΚΕΛ 4:</b> Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.	Ελληνική γλώσσα (ανάγνωση, γραφή). Γραπτή και προφορική επικοινωνία. Στοιχειώδη μαθηματικά.	Βασικές αρχές επικοινωνίας. Τεχνικές πώλησης κρέατος. Γνώση νομοθεσίας και σχετικών οδηγιών ΕΕ. Γνώση κανόνων διασφάλισης ποιότητας.	
<b>ΕΕΛ 4.1:</b> Επικοινωνεί και πληροφορεί τους πελάτες.		Βασικές αρχές λεκτικής επικοινωνίας. Γνώσεις της μαγειρικής αξιοποίησης των διάφορων ειδών του κρέατος.	
<b>ΕΕΛ 4.2:</b> Λαμβάνει και παραδίδει παραγγελίες σύμφωνα με τις απαιτήσεις / επιθυμίες των πελατών.		Βασικές αρχές μάρκετινγκ.	Στοιχεία προώθησης προϊόντων κρέατος.
<b>ΕΕΛ 4.3:</b> Διενεργεί οικονομικές συναλλαγές με τους πελάτες και τις δημόσιες κρατικές υπηρεσίες.		Διενέργεια οικονομικών συναλλαγών, χειρισμός ταμειακής μηχανής, χειρισμός ηλεκτρονικής ζυγαριάς.	

## ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ

### ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ  ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
<b>ΕΕΛ 1.1:</b> Επιλέγει είτε ζώντα ζώα και τα οδηγεί στο σφαγείο είτε σφάγια ζώων, ελέγχει την ποιότητά τους και προβαίνει στην προμήθεια ολόκληρων σφαγίων, ημιμορίων, τεταρτομορίων ή τεμαχίων κρέατος.		<p>Βασικές αρχές ζωοτεχνίας και διατροφής των ζώων.</p> <p>Στοιχειώδεις αρχές νομοθεσίας κτηνιατρικών και υγειονομικών διατάξεων.</p> <p>Βασικές αρχές υγιεινής εγκαταστάσεων &amp; εξοπλισμού (καθαριότητα ψυγείων, θερμοκρασία ψυκτικών θαλάμων).</p>	
<b>ΕΕ 1.1.1:</b> Επισκέπτεται κτηνοτροφικές μονάδες, ή συνεργαζόμενους παραγωγούς ζώων και επιλέγει τα ζώα που θέλει να εμπορευτεί στη συνέχεια το κρέας τους.		<p>Πλαίσιο και κανόνες καταλληλότητας των κτηνοτροφικών μονάδων.</p> <p>Γνώση των απαιτούμενων συνθηκών εκτροφής και διατροφής των ζώων.</p> <p>Γνώσεις απόδοσης ζώντων ζώων σε σφάγια.</p>	

<p><b>ΕΕ 1.1.2:</b> Επισκέπτεται καταστήματα χονδρικής, ελέγχει την ποιότητα και προβαίνει στην προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος και μορφής (ολόκληρα σφάγια, ημιμόρια, τεταρτημόρια ή τεμαχία κρέατος).</p>		<p>Κριτήρια ποιοτικής κατάταξης σφαγίων βάσει χαρακτηριστικών:  α) Χρώμα του κρέατος,  β) τρυφερότητα,  γ) ρη,  δ) χρώμα λίπους κ.λπ.</p> <p>Βασικές αρχές Υγιεινής εγκαταστάσεων &amp; εξοπλισμού (καθαριότητα ψυγείων, θερμοκρασία ψυκτικών θαλάμων).</p>	
<p><b>ΕΕ 1.1.3:</b> Αναγνωρίζει την εμπορική αξία των σφαγίων ή τεμαχίων κρέατος έχοντας γνώση της υπάρχουσας τιμολογιακής πολιτικής που επικρατεί στην αγορά και πραγματοποιεί την πράξη της συναλλαγής λαμβάνοντας τα απαιτούμενα τιμολόγια αγοράς.</p>		<p>Βασικές αρχές εμπορικών συναλλαγών.</p> <p>Γνώση τιμολογιακής πολιτικής.</p> <p>Βασικό πλαίσιο των κανόνων επαγγελματικής συμπεριφοράς.</p> <p>Στοιχειώδεις κανόνες επικοινωνίας και συνδιαλλαγής.</p>	
<p><b>ΕΕ 1.1.4:</b> Οργανώνει την μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων.</p>		<p>Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων.</p> <p>Στοιχεία υγιεινής μεταφοράς των σφαγίων ζώων και πτηνών.</p>	<p>Ειδικοί κανόνες μεταφοράς σφαγίων.</p>

	<b>ΕΕΛ 1.2:</b> Παραλαμβάνει και διενεργεί έλεγχο στα εισερχόμενα σφάγια για την ύπαρξη αλλοιώσεων ή/ και ποιοτικών και ποσοτικών διαφοροποιήσεων σε σχέση με την επιλογή και τα αποθηκεύει ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους στους αποθηκευτικούς χώρους – ψυγεία.		<p>Βασικές γνώσεις ζωοτεχνίας.</p> <p>Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας στην εργασία.</p> <p>Βασικές αρχές για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου.</p> <p>Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής.</p>	<p>Ειδικοί κανόνες φόρτωσης και εκφόρτωσης σφαγίων ζώων και πτηνών.</p> <p>Διαδικασίες ασφαλούς αποθήκευσης σφαγίων.</p>
	<b>ΕΕ 1.2.1:</b> Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα.		<p>Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας τροφίμων</p> <p>Βασικές αρχές για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου.</p>	
<b>ΚΕΛ 1</b> Επιλέγει, ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.	<b>ΕΕ 1.2.2:</b> Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (χοιρινά – μοσχαρίσια – πουλερικά – κ.λπ.) και τα αποθηκεύει στα ψυγεία .		<p>Κριτήρια διαχωρισμού ειδών κρέατος.</p> <p>Διαδικασίες αποθήκευσης κατά είδος και χρονολογία παραλαβής.</p>	
	<b>ΕΕ 1.2.3:</b> Ελέγχει και αρχειοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων κρεάτων. Διατηρεί τα απαραίτητα συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων που παραλαμβάνει και συμπληρώνει ειδικό έντυπο παραλαβής. Φροντίζει για την τήρηση της ιχνηλασιμότητας των κρεάτων		<p>Γενικές αρχές ελέγχου και διαχείρισης εισερχόμενης και εξερχόμενης αλληλογραφίας.</p> <p>Γενικές αρχές οργάνωσης και αρχειοθέτησης εγγράφων και παραστατικών.</p>	

<b>ΕΕΛ 1.3:</b> Συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους τα διάφορα είδη κρέατος και τα προϊόντα του.		Γενικές αρχές μικροβιολογίας – παρασιτολογίας. Βασικές γνώσεις κείμενης νομοθεσίας (Κοινοτικοί οδηγοί, υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις).	Ειδικοί κανόνες υγιεινής συντήρησης του κρέατος.
<b>ΕΕ 1.3.1:</b> Ελέγχει τη θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων, των βιτρινών και των προϊόντων.		Διαδικασίες παρακολούθησης και καταγραφής της κατάστασης των ψυκτικών θαλάμων.	
<b>ΕΕ 1.3.2:</b> Παρακολουθεί την υγρασία των ψυκτικών θαλάμων ελέγχοντας με υγρόμετρο ή εμπειρικά την κατάσταση των κρεάτων.		Διαδικασίες παρακολούθησης και μέτρησης της υγρασίας των ψυκτικών θαλάμων με τακτικό έλεγχο του υγρομέτρου.	
<b>ΕΕ 1.3.3:</b> Εντοπίζει τα τεμάχια κρέατος που έχουν μικρότερη διάρκεια συντήρησης και τα προωθεί προς πώληση.		Διαδικασίες συντήρησης σφαγίων και ορθής ανακύκλωσής τους στους ψυκτικούς θαλάμους συντήρησης.	

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ  ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>	<b>ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>	<b>ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>	<b>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>
<b>ΕΕΛ 2.1:</b> Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο διαμορφώνοντας τα τεμάχια λιανικής πώλησης χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό.		Βασικά στοιχεία Μυολογίας – Οστεολογίας. Γνώση χρήσεως μαχαιριών και κοπτικού εξοπλισμού. Πρώτες βοήθειες.	Τεχνικές αποστέωσης σφαγίων και πτηνών. Διαδικασίες συντήρησης και αποκομιδής υπολειμμάτων επεξεργασίας κρέατος.

<p><b>ΕΕ 2.1.1:</b> Τεμαχίζει τα σφάγια εντός ή εκτός του ψυγείου σε τεμάχια λιανικής πώλησης.</p>		<p>Διαδικασίες τεμαχισμού τεμαχίων λιανικής πώλησης ανάλογα με το μαγειρικό προορισμό.</p> <p>Χειρισμός ειδικών κοπτικών εργαλείων ανάλογα με το τμήμα του σφαγίου.</p> <p>Βασικές αρχές υγιεινής τροφίμων και ασφαλείας κατά τον τεμαχισμό.</p>	
<p><b>ΕΕ 2.1.2:</b> Αποστεώνει τα τεμάχια λιανικής πώλησης.</p>		<p>Βασικές αρχές ιστολογίας και διαδικασιών αποστέωσης σφαγίων ανάλογα με το είδος τους.</p>	
<p><b>ΕΕ 2.1.3:</b> Τοποθετεί τα οστά σε ειδικούς κάδους στο ψυγείο για την περαιτέρω απομάκρυνσή τους από το κατάστημα.</p>		<p>Βασικές αρχές μικροβιολογίας – παρασιτολογίας.</p> <p>Διαδικασίες αποθήκευσης υπολειμμάτων επεξεργασίας σφαγίων</p>	
<p><b>ΕΕΛ 2.2:</b> Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε ομάδες μυών και τα τοποθετεί στο ψυγείο ή και σε προθήκες έκθεσης ανάλογα με το είδος και το μέρος του σφαγίου.</p>		<p>Βασικές γνώσεις ανατομίας ζώων.</p> <p>Γενικές αρχές μικροβιολογίας – παρασιτολογίας.</p> <p>Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής.</p> <p>Γνώσεις συντήρησης του κρέατος υπό ψύξη.</p>	<p>Γνώση της μαγειρικής αξιοποίησης των τεμαχίων του κρέατος.</p>
<p><b>ΕΕ 2.2.1:</b> Διαμορφώνει ομάδες μυών ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε συνδετικό ιστό (δηλαδή ανάλογα με το μαγειρικό προορισμό).</p>		<p>Γνώσεις της νομοθεσίας τεμαχισμού κρέατος και κοπής των μυών.</p> <p>Βασικοί κανόνες (κοπής) των σφαγίων σε τεμάχια λιανικής πώλησης.</p> <p>Βασικές αρχές υγιεινής, ασφαλείας και τεχνολογία τροφίμων.</p> <p>Χειρισμός μαχαιριών και κοπτικού εξοπλισμού.</p>	

<b>ΚΕΛ 2</b> Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες – βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση	<b>ΕΕ 2.2.2:</b> Απομακρύνει από τους μυς λιπώδη ιστό, τένοντες, λεμφογάγγλια, αρτηρίες και φλέβες.		Βασικές αρχές Ιστολογίας – Ανατομίας σφαγίων. Κανόνες απομάκρυνσης υπολειμμάτων επεξεργασίας κρέατος.	
	<b>ΕΕ 2.2.3:</b> Περιποιείται τα τεμάχια κρέατος και τα τοποθετεί στις βιτρίνες προς διάθεση		Βασικές αρχές μάρκετινγκ και παρουσίασης προϊόντων κρέατος.	
	<b>ΕΕΛ 2.3:</b> Παρασκευάζει προϊόντα κρέατος και διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων.		Χειρισμός μηχανής κιμά. Χειρισμός μηχανής παρασκευής σουβλακιών. Χειρισμός ζυμωτηρίου. Χειρισμός μηχανής παρασκευής σνίτσελ.	Επιλογή και σύνθεση συνταγών παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.
	<b>ΕΕ 2.3.1:</b> Επιλέγει τα τεμάχια τα οποία προορίζονται για την παρασκευή κιμά. Τα κόβει σε μικρά τεμάχια και τα εισάγει στη μηχανή κοπής φροντίζοντας την ασφάλειά του.		Επιλογή τεμαχίων κρέατος κατά είδος προορισμού. Κανόνες λειτουργίας και ασφαλείας μηχανής κοπής κιμά	
	<b>ΕΕ 2.3.2:</b> Τοποθετεί κατάλληλα κομμάτια κρέατος στη μηχανή παρασκευή σουβλακιών και κάνει τους κατάλληλους χειρισμούς για την παρασκευή τους.		Κανόνες λειτουργίας και ασφαλείας μηχανής παρασκευής σουβλακιών	

	<p><b>ΕΕ 2.3.3:</b> Επιλέγει τα κατάλληλα τεμάχια κρέατος στις ποσότητες που πρέπει, τα αναμιγνύει με ανάλογη ποσότητα χοιρινού λίπους στο ζυμωτήριο, προσθέτει τα ανάλογα υλικά και γεμίζει τις θήκες. Παρασκευάζει σνίτσελ, μπιφτέκια και ρολά κοτόπουλου.</p>		<p>Κανόνες λειτουργίας και ασφαλείας ζυμωτηρίου και μηχανής παρασκευής λουκάνικων και άλλων προϊόντων κρέατος.</p>	<p>Ειδικές συνταγές παρασκευής.</p>
--	--	--	--	-------------------------------------

<p><b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ</b></p> <p><b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b></p>	<p><b>ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b></p>	<p><b>ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b></p>	<p><b>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b></p>
<p><b>ΕΕΛ 3.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό, ώστε να πραγματοποιήσει αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.</p>		<p>Βασικές αρχές υγιεινής και καθαριότητας.</p> <p>Γνώσεις αποσυναρμολόγησης και συναρμολόγησης του ειδικού μηχανολογικού εξοπλισμού.</p> <p>Γνώσεις του ειδικού τρόπου εφαρμογής της καθαριότητας και της απολύμανσης ανάλογα με τον εξοπλισμό.</p>	<p>Γνώσεις των ειδικών καθαριστικών και απολυμαντικών.</p>



	<b>ΕΕ 3.1.1:</b> Λύνει τον μηχανολογικό εξοπλισμό όπως μηχανές κοπής κιμά, ζυμωτήριο λουκάνικων, μηχανές σουβλακιών, σνίτσελ κ.λπ.		Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας στην εργασία.	Γνώση αποσυναρμολόγησης και συναρμολόγησης του ειδικού μηχανολογικού εξοπλισμού.
	<b>ΕΕ 3.1.2:</b> Τοποθετεί τα κινητά μέρη των μηχανών σε πλυντήρια σκευών ή τα πλένει και τα απολυμαίνει σε νιπτήρα.		Βασικές αρχές απολύμανσης και χρήσης απολυμαντικών αφαιρούμενων – κινητών τμημάτων του εξοπλισμού (κοπτικά εργαλεία και εξαρτήματα μηχανών παρασκευής κρεατοσκευασμάτων) κ.λπ.	Γνώση των ειδικών καθαριστικών και απολυμαντικών και των κανόνων εφαρμογής της καθαριότητας και της απολύμανσης.
	<b>ΕΕ 3.1.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ακίνητα μέρη των μηχανημάτων.		Βασικές αρχές απολύμανσης και χρήσης απολυμαντικών ανάλογα με το είδος του εξοπλισμού (ψυκτικοί θάλαμοι, μηχανές παρασκευής κρεατοσκευασμάτων)	
	<b>ΕΕΛ 3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου, καθώς και τις άδειες βιτρίνες και τους πάγκους κοπής και επεξεργασίας κρέατος.		Βασικές αρχές καθαριότητας. Βασικές αρχές απολύμανσης. Ειδικές τεχνικές χειρισμού της πλάνης.	Γνώσεις των ειδικών καθαριστικών και απολυμαντικών.
	<b>ΕΕ 3.2.1:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου		Βασικές αρχές καθαριότητας και απολύμανσης.	
<b>ΚΕΛ 3</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους	<b>ΕΕ 3.2.2:</b> Αδειάζει, καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία βιτρίνες κρέατος.		Βασικές αρχές καθαριότητας και απολύμανσης ψυγείων και ψυκτικών θαλάμων.	

και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.	<b>ΕΕ 3.2.3:</b> Τρίβει με πλάνη τον πάγκο κοπής και εν συνεχεία τον καθαρίζει και τον απολυμαίνει		Ειδικές τεχνικές χειρισμού της πλάνης.	
	<b>ΕΕΛ 3.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τις αποθήκες και τα ψυγεία όπως και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί, καθώς και τα πιθανά μεταφορικά οχήματα.		Βασικές αρχές λειτουργίες ψυκτικών θαλάμων. Βασικές αρχές απολύμανσης.	Χειρισμός ειδικών συσκευών και εργαλείων ελέγχου καθαριότητας και απολύμανσης.
	<b>ΕΕ 3.3.1:</b> Αδειάζει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους. Κλείνει την παροχή ρεύματος στις καταψύξεις και προχωρά σε απόψυξη αυτών. Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους.		Κανόνες και διαδικασίες απόψυξης ψυκτικών θαλάμων.	
	<b>ΕΕ 3.3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς.		Βασικές αρχές καθαριότητας και απολύμανσης μεταφερόμενων ψυκτικών θαλάμων	
	<b>ΕΕ 3.3.3:</b> Ελέγχει και καταγράφει την καθαριότητα που διενεργεί σε ειδικό έντυπο.		Διαδικασίες καταγραφής σε ειδικό έντυπο της περιοδικής απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού.	

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ</b>  <b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>	<b>ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>	<b>ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>	<b>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</b>
<b>ΕΕΛ 4.1:</b> Επικοινωνεί και πληροφορεί τους πελάτες.		Βασικές αρχές καλής συμπεριφοράς και επικοινωνίας.  Γνώσεις της μαγειρικής αξιοποίησης των διάφορων ειδών του κρέατος.	
<b>ΕΕ 4.1.1:</b> Υποδέχεται τους πελάτες.		Βασικές αρχές καλής συμπεριφοράς υποδοχής πελατών και επικοινωνίας.	
<b>ΕΕ 4.1.2:</b> Απαντά σε ερωτήσεις και παρέχει πληροφορίες για τα διατιθέμενα προϊόντα.		Γνώση των ειδών των προσφερομένων προϊόντων και της θρεπτικής τους αξίας.	
<b>ΕΕ 4.1.3:</b> Περιγράφει και δίδει πληροφορίες για το μαγειρικό προορισμό των διάφορων ειδών κρέατος και τις τιμές.		Γνώσεις της μαγειρικής αξιοποίησης των διάφορων ειδών του κρέατος.	
<b>ΕΕΛ 4.2:</b> Λαμβάνει και παραδίδει παραγγελίες σύμφωνα με τις απαιτήσεις / επιθυμίες των πελατών		Βασικές αρχές μάρκετινγκ.	Στοιχεία προώθησης προϊόντων κρέατος.
<b>ΕΕ 4.2.1:</b> Λαμβάνει τις παραγγελίες σύμφωνα με τις επιθυμίες/απαιτήσεις των πελατών.		Τεχνικές πώλησης και προώθησης κρέατος.	
<b>ΚΕΛ 4</b> Εξυπηρετεί τους πελάτες του	<b>ΕΕ 4.2.2:</b> Εξάγει τις ζητούμενες ποσότητες από τα ψυγεία και τις βιτρίνες έκθεσης.	Βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφαλείας Τροφίμων.	

κρεοπωλείου.	<b>ΕΕ 4.2.3:</b> Τεμαχίζει το κρέας σε επιμέρους τεμάχια.		Τεχνικές κοπής των μυών του κρέατος.	
	<b>ΕΕΛ 4.3:</b> Διενεργεί οικονομικές συναλλαγές με τους πελάτες και τις δημόσιες κρατικές υπηρεσίες.		Διενέργεια οικονομικών συναλλαγών, χειρισμός ταμειακής μηχανής, χειρισμός ηλεκτρονικής ζυγαριάς.	
	<b>ΕΕ 4.3.1:</b> Ζυγίζει τα κομμένα τεμάχια κρέατος και υπολογίζει το αντίτιμο της παραγγελίας.		Γνώση χειρισμού ηλεκτρονικού ζυγού.	
	<b>ΕΕ 4.3.2:</b> Τοποθετεί αυτοκόλλητο καρτελάκι πάνω στη συσκευασία όπου αναγράφει την τιμή και το βάρος του προϊόντος και εκδίδει τις νόμιμες αποδείξεις.		Τεχνικές συσκευασίας τεμαχίων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων.	
	<b>ΕΕ 4.3.3:</b> Εισπράττει το χρηματικό αντίτιμο από τον πελάτη και δίνει τα ρέστα		Γνώση χειρισμού ταμειακής μηχανής.	

## Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

### ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ EQF

	<b>ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ</b> ΤΙΤΛΟΣ: ΚΡΕΩΠΟΛΗΣ	<b>ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ</b> ΤΙΤΛΟΣ:	<b>ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ</b> ΤΙΤΛΟΣ:
<b>ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8 ΕΠΙΠΕΔΑ EQF</b>	ΕΠΙΠΕΔΟ 3		
<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>			

**ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ –ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ**

<b>ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΚΡΕΩΠΟΛΗΣ</b>		
<b>ΚΥΡΙΕΣ &amp; ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</b>	<b>ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ</b>
<p><b>ΚΕΛ 1:</b> Επιλέγει, ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.</p>	<p>Αξιολόγηση ζώντων και σφαγίων ζώων βάσει κριτηρίων σύμφωνα με τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Αξιολόγηση απόδοσης ζώντων ζώων σε κρέας</li> <li>. Αξιολόγηση ποιότητας κρέατος σφαγίων</li> </ul> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία:</b> (ακούει και κατανοεί τους άλλους, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον προφορικό και γραπτό λόγο).</p> <p><b>Υπολογιστική δεξιότητα:</b> Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων.</p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Κρίση και λήψη απόφασης:</b> παίρνει αποφάσεις και επιλύει προβλήματα: αναλύει πληροφορίες και αξιολογεί αποτελέσματα, ώστε να επιλέγει την καλύτερη δυνατή λύση.</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες.</p> <p><b>Συμπερασματική σκέψη:</b> Η ικανότητα να εφαρμόζεις γενικούς κανόνες σε συγκεκριμένα προβλήματα, για να δώσεις απαντήσεις.</p>

<p><b>ΕΕΛ 1.1:</b> Επιλέγει είτε ζώντα ζώα και τα οδηγεί στο σφαγείο είτε σφάγια ζώων, ελέγχει την ποιότητά τους και προβαίνει στην προμήθεια ολόκληρων σφαγίων, ημιμορίων, τεταρτομορίων ή τεμαχίων κρέατος.</p>	<p>Έλεγχος ποιότητας ζώντων και σφαγίων ζώων.</p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία:</b> (ακούει και κατανοεί τους άλλους, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον προφορικό και γραπτό λόγο).</p> <p>Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b></p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Κρίση και λήψη απόφασης:</b> παίρνει αποφάσεις και επιλύει προβλήματα: αναλύει πληροφορίες και αξιολογεί αποτελέσματα, ώστε να επιλέγει την καλύτερη δυνατή λύση.</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες</p> <p><b>Συμπερασματική σκέψη:</b> Η ικανότητα να εφαρμόζεις γενικούς κανόνες σε συγκεκριμένα προβλήματα, για να δώσεις απαντήσεις.</p>
<p><b>ΕΕΛ 1.2:</b> Παραλαμβάνει και διενεργεί έλεγχο στα εισερχόμενα σφάγια για την ύπαρξη αλλοιώσεων ή και ποιοτικών και ποσοτικών διαφοροποιήσεων σε σχέση με την επιλογή και τα αποθηκεύει ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους στους αποθηκευτικούς χώρους – ψυγεία .</p>	<p>Επιθεώρηση και έλεγχος προϊόντων, υπολογισμός μετρήσιμων χαρακτηριστικών των προϊόντων – ποσότητες, εντοπισμός ποιοτικών διαφοροποιήσεων.</p> <p>Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b></p> <p>Διαδικασίες οργάνωσης και αποθήκευσης προϊόντων.</p>	<p>Καλή φυσική κατάσταση.</p> <p>Καλή όραση.</p> <p>Καλή μνήμη.</p>
<p><b>ΕΕΛ 1.3:</b> Συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους τα διάφορα είδη κρέατος και τα προϊόντα του.</p>	<p>Βασικός χειρισμός και διαδικασίες συντήρησης προϊόντων κρέατος σε ψυκτικούς θαλάμους.</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες σε κοντινή απόσταση.</p>

<p><b>ΚΕΛ 2:</b> Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες προθήκες - βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση.</p>	<p>Χειρισμός τεμαχισμού με τη χρήση κοπτικών εργαλείων. Τεχνικές παρουσίασης κρέατος προς πώληση</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες σε κοντινή απόσταση.  <b>Φυσική κατάσταση:</b>  <b>Σωματική αντοχή</b> - Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κόπωση.  <b>Χρόνος αντίδρασης ή ταχύτητα αντίδρασης</b> - Η ικανότητα να ανταποκρίνεσαι γρήγορα με τα χέρια.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.1:</b> Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο διαμορφώνοντας τα τεμάχια λιανικής πώλησης χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό</p>	<p>Τεχνικές αποστέωσης και τεμαχισμού με τη χρήση κατάλληλων κοπτικών εργαλείων.</p>	<p><b>Σωματική αντοχή</b> - Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κόπωση.  <b>Οπτική ακρίβεια</b> - Ικανότητα διάκρισης λεπτομερειών με γυμνό οφθαλμό.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.2:</b> Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε ομάδες μυών και τα τοποθετεί στο ψυγείο ή/ και σε προθήκες έκθεσης ανάλογα με το είδος και το μέρος του σφαγίου.</p>	<p>Διαχωρισμός – τεμαχισμός κρεάτων βάση των ειδικών διατάξεων με τη χρήση κοπτικών εργαλείων.</p>	<p><b>Σωματική αντοχή</b> - Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κόπωση.  <b>Προσοχή στην λεπτομέρεια</b> - Ικανότητα συγκέντρωσης σε κάποια εργασία.</p>
<p><b>ΕΕΛ 2.3:</b> Παρασκευάζει προϊόντα κρέατος και διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων.</p>	<p>Διαδικασίες και κανόνες παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.  Χρήση ειδικών εργαλείων και εξοπλισμού παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.</p>	<p><b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.</p>
<p><b>ΚΕΛ 3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.</p>	<p>Ασφαλής απολύμανση χώρων και εξοπλισμού.</p>	<p><b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.</p>



<b>ΕΕΛ 3.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό ώστε να πραγματοποιήσει, αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.	Αποσυναρμολόγηση μηχανολογικού εξοπλισμού: συντήρηση, ρύθμιση και έλεγχος της λειτουργίας των μηχανημάτων και εξοπλισμών.	<b>Ακρίβεια ελέγχου:</b> Η ικανότητα να προσαρμόσεις γρήγορα και επαναλαμβανόμενα τον έλεγχο ενός μηχανήματος σε συγκεκριμένες θέσεις.
<b>ΕΕΛ 3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου όπως και τις άδειες βιτρίνες και τους πάγκους κοπής και επεξεργασίας κρέατος.	Τεχνικές και διαδικασίες ασφαλούς απολύμανσης χώρων σημείων εργασίας.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
<b>ΕΕΛ 3.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τις αποθήκες και τα ψυγεία όπως και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί, καθώς και τα πιθανά μεταφορικά οχήματα.	Ασφαλής απολύμανση χώρων, εξοπλισμού και μεταφορικών μέσων.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
<b>ΚΕΛ 4:</b> Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.	Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία.</b> <b>Δημιουργεί και συντηρεί διαπροσωπικές σχέσεις:</b> δημιουργεί συνεργατικές σχέσεις και δικτυώσεις με άλλους και τις συντηρεί.	Χρονοπρογραμματισμός εργασιών και δραστηριοτήτων. <b>Ακουστική προσοχή:</b> Η ικανότητα να επικεντρώνεσαι σε μια μόνο πηγή ήχου και πληροφοριών.
<b>ΕΕΛ 4.1:</b> Επικοινωνεί και πληροφορεί τους πελάτες.	Χρήση βασικών τεχνικών επικοινωνίας και ενημέρωσης πελατών.	<b>Ακουστική προσοχή:</b> Η ικανότητα να επικεντρώνεσαι σε μια μόνο πηγή ήχου και πληροφοριών.
<b>ΕΕΛ 4.2:</b> Λαμβάνει και παραδίδει παραγγελίες σύμφωνα με τις απαιτήσεις / επιθυμίες των πελατών	Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία.</b> Πουλά ή πείθει ή επηρεάζει άλλους να αγοράσουν ή να αλλάξουν τη γνώμη τους για κάτι.	<b>Ακουστική προσοχή:</b> Η ικανότητα να επικεντρώνεσαι σε μια μόνο πηγή ήχου και πληροφοριών.
<b>ΕΕΛ 4.3:</b> Διενεργεί οικονομικές συναλλαγές με τους πελάτες και τις δημόσιες κρατικές υπηρεσίες.	Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα</b> Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία.</b> Χειρισμός ηλεκτρονικής ζυγαριάς	

## ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

### ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΩΠΟΛΗΣ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ  ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
<p><b>ΕΕΛ 1.1:</b> Επιλέγει είτε ζώντα ζώα και τα οδηγεί στο σφαγείο είτε σφάγια ζώων, ελέγχει την ποιότητά τους και προβαίνει στην προμήθεια ολόκληρων σφαγίων, ημιμορίων, τεταρτομορίων ή τεμαχίων κρέατος.</p>	<p>Έλεγχος ποιότητας ζώντων και σφαγίων ζώων</p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία:</b> (ακούει και κατανοεί τους άλλους, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον προφορικό και γραπτό λόγο).</p> <p>Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα</b></p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Κρίση και λήψη απόφασης:</b> παίρνει αποφάσεις και επιλύει προβλήματα: αναλύει πληροφορίες και αξιολογεί αποτελέσματα ώστε να επιλέγει την καλύτερη δυνατή λύση.</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες</p> <p><b>Συμπερασματική σκέψη:</b> Η ικανότητα να εφαρμόζεις γενικούς κανόνες σε συγκεκριμένα προβλήματα, για να δώσεις απαντήσεις.</p>
<p><b>ΕΕ 1.1.1:</b> Επισκέπτεται κτηνοτροφικές μονάδες, ή συνεργαζόμενους παραγωγούς ζώων και επιλέγει τα ζώα που θέλει να εμπορευτεί στη συνέχεια το κρέας τους.</p>	<p>Έλεγχος ποιότητας ζώντων ζώων. Υπολογισμός απόδοσης σε κρέας.</p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία:</b> (ακούει και κατανοεί τους άλλους, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον προφορικό και γραπτό λόγο).</p> <p>Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα</b></p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Κρίση και λήψη απόφασης:</b> παίρνει αποφάσεις και επιλύει προβλήματα: αναλύει πληροφορίες και αξιολογεί αποτελέσματα, ώστε να επιλέγει την καλύτερη δυνατή λύση.</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες</p> <p><b>Συμπερασματική σκέψη:</b> Η ικανότητα να εφαρμόζεις γενικούς κανόνες σε συγκεκριμένα προβλήματα, για να δώσεις απαντήσεις.</p>

<p><b>ΕΕ 1.1.2:</b> Επισκέπτεται καταστήματα χονδρικής, ελέγχει την ποιότητα και προβαίνει στην προμήθεια των επιθυμητών ποσοτήτων κατά είδος κρέατος και μορφής (ολόκληρα σφάγια, ημιμόρια, τεταρτημόρια ή τεμάχια κρέατος).</p>	<p>Έλεγχος ποιότητας σφαγίων ζώων.</p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία:</b> (ακούει και κατανοεί τους άλλους, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον προφορικό και γραπτό λόγο).</p> <p>Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b></p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Κρίση και λήψη απόφασης:</b> παίρνει αποφάσεις και επιλύει προβλήματα: αναλύει πληροφορίες και αξιολογεί αποτελέσματα, ώστε να επιλέγει την καλύτερη δυνατή λύση.</p>	<p><b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες</p> <p><b>Συμπερασματική σκέψη:</b> Η ικανότητα να εφαρμόζεις γενικούς κανόνες σε συγκεκριμένα προβλήματα, για να δώσεις απαντήσεις.</p>
<p><b>ΕΕ 1.1.3:</b> Αναγνωρίζει την εμπορική αξία των σφαγίων ή τεμαχίων κρέατος έχοντας γνώση της υπάρχουσας τιμολογιακής πολιτικής που επικρατεί στην αγορά και πραγματοποιεί την πράξη της συναλλαγής λαμβάνοντας τα απαιτούμενα τιμολόγια αγοράς.</p>	<p>Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b></p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία:</b> (ακούει και κατανοεί τους άλλους, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον προφορικό και γραπτό λόγο).</p>	<p><b>Συμπερασματική σκέψη:</b> Η ικανότητα να εφαρμόζεις γενικούς κανόνες σε συγκεκριμένα προβλήματα, για να δώσεις απαντήσεις.</p>
<p><b>ΕΕ 1.1.4:</b> Οργανώνει τη μεταφορά των επιλεγέντων σφαγίων.</p>	<p>Συντονισμός και οργάνωση διαδικασιών μεταφοράς των προϊόντων.</p> <p>Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία:</b> (ακούει και κατανοεί τους άλλους, εκφράζεται ξεκάθαρα χρησιμοποιώντας τον προφορικό και γραπτό λόγο).</p>	

	<b>ΕΕΛ 1.2:</b> Παραλαμβάνει και διενεργεί έλεγχο στα εισερχόμενα σφάγια για την ύπαρξη αλλοιώσεων ή/ και ποιοτικών και ποσοτικών διαφοροποιήσεων σε σχέση με την επιλογή και τα αποθηκεύει ανάλογα με την κατηγορία και το είδος τους στους αποθηκευτικούς χώρους – ψυγεία.	Επιθεώρηση προϊόντων, υπολογισμός μετρήσιμων χαρακτηριστικών των προϊόντων – ποσότητες, εντοπισμός ποιοτικών διαφοροποιήσεων.  Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b>  Διαδικασίες αποθήκευσης προϊόντων.	Καλή φυσική κατάσταση. Καλή όραση. Καλή μνήμη.
	<b>ΕΕ 1.2.1:</b> Ελέγχει και ταυτοποιεί τα παραλαμβανόμενα κρέατα	Έλεγχος ποιότητας και ταυτοποίησης προϊόντων.  Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b>	Καλή όραση. Καλή μνήμη.
<b>ΚΕΛ 1</b> Επιλέγει, ζώντα ζώα ή σφάγια ζώων. Μεταφέρει και αποθηκεύει τα σφάγια σε ψυκτικούς θαλάμους με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες.	<b>ΕΕ 1.2.2:</b> Διαχωρίζει τα κρέατα ανάλογα με το είδος τους (χοιρινά – μοσχαρίσια – πουλερικά – κ.λπ.) και τα αποθηκεύει στα ψυγεία.	Κριτήρια διαχωρισμού κρεάτων. Διαδικασίες αποθήκευσης.	
	<b>ΕΕ 1.2.3:</b> Ελέγχει και αρχειοθετεί όλα τα συνοδευτικά έγγραφα των σφαγίων κρεάτων. Διατηρεί τα απαραίτητα συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων που παραλαμβάνει και συμπληρώνει ειδικό έντυπο παραλαβής. Φροντίζει για την τήρηση της ιχνηλασιμότητας των κρεάτων.	Εκτέλεση πράξεων χειρόγραφης καταγραφής και αποθήκευσης δεδομένων.	<b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες

	<b>ΕΕΛ 1.3:</b> Συντηρεί σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους τα διάφορα είδη κρέατος και τα προϊόντα του.	Βασικός χειρισμός και διαδικασίες συντήρησης προϊόντων κρέατος σε ψυκτικούς θαλάμους.	<b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες σε κοντινή απόσταση.
	<b>ΕΕ 1.3.1:</b> Ελέγχει τη θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων, των βιτρινών και των προϊόντων.	Έλεγχος απαιτούμενης θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων.	<b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες σε κοντινή απόσταση.
	<b>ΕΕ 1.3.2:</b> Παρακολουθεί την υγρασία των ψυκτικών θαλάμων ελέγχοντας με υγρόμετρο ή εμπειρικά την κατάσταση των κρεάτων.	Έλεγχος απαιτούμενης υγρασίας ψυκτικών θαλάμων με υγρόμετρο.	<b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες σε κοντινή απόσταση.
	<b>ΕΕ 1.3.3:</b> Εντοπίζει τα τεμάχια κρέατος που έχουν μικρότερη διάρκεια συντήρησης και τα προωθεί προς πώληση.	Έλεγχος κατάστασης προϊόντων.	<b>Καλή όραση:</b> Η ικανότητα να βλέπεις λεπτομέρειες σε κοντινή απόσταση.

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ  ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>	<b>ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ</b>
<b>ΕΕΛ 2.1:</b> Τεμαχίζει και αποστεώνει το σφάγιο διαμορφώνοντας τα τεμάχια λιανικής πώλησης χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό.	Τεχνικές αποστέωσης και τεμαχισμού με τη χρήση κατάλληλων κοπτικών εργαλείων.	<b>Σωματική αντοχή</b> - Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κόυραση. <b>Οπτική ακρίβεια</b> - Ικανότητα διάκρισης λεπτομερειών με γυμνό οφθαλμό.

<b>ΕΕ 2.1.1:</b> Τεμαχίζει τα σφάγια εντός ή εκτός του ψυγείου σε τεμάχια λιανικής πώλησης.	Εφαρμογή διαδικασιών και κανόνων τεμαχισμού.	<b>Σωματική αντοχή.</b> Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κούραση.  Οπτική ακρίβεια. Ικανότητα διάκρισης λεπτομερειών με γυμνό οφθαλμό.	
<b>ΕΕ 2.1.2:</b> Αποστεώνει τα τεμάχια λιανικής πώλησης.	Τεχνικές αποστείωσης σφαγίων με χρήση ειδικού εξοπλισμού.	<b>Σωματική αντοχή.</b> Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κούραση.  Οπτική ακρίβεια. Ικανότητα διάκρισης λεπτομερειών με γυμνό οφθαλμό.	
<b>ΕΕ 2.1.3:</b> Τοποθετεί τα οστά σε ειδικούς κάδους στο ψυγείο για την περαιτέρω απομάκρυνσή τους από το κατάστημα	Οργάνωση διαχωρισμού και αποκομιδής υπολειμμάτων και υποπροϊόντων κρέατος.		
<b>ΕΕΛ 2.2:</b> Διαμορφώνει τα τεμάχια του κρέατος σε ομάδες μυών και τα τοποθετεί στο ψυγείο ή/ και σε προθήκες έκθεσης ανάλογα με το είδος και το μέρος του σφαγίου.	Τεχνικές διαχωρισμού – τεμαχισμού κρεάτων με τη χρήση κοπτικών εργαλείων. Ειδικοί κανόνες και ισχύοντες διατάξεις τεμαχισμού.	<b>Σωματική αντοχή.</b> Η ικανότητα να ασκείς σωματική δύναμη σε επαναλαμβανόμενες εργασίες και επί μακρό χρονικό διάστημα χωρίς κούραση.  Προσοχή στη λεπτομέρεια. Ικανότητα συγκέντρωσης σε κάποια εργασία.	
<b>ΕΕ 2.2.1:</b> Διαμορφώνει ομάδες μυών ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε συνδετικό ιστό ( δηλαδή ανάλογα με το μαγειρικό προορισμό).	Εφαρμογή ειδικών τεχνικών κοπής – τεμαχισμού κρέατος.	Προσοχή στη λεπτομέρεια. Ικανότητα συγκέντρωσης σε κάποια εργασία.	
<b>ΚΕΛ 2</b> Τεμαχίζει, αποστεώνει, περιποιείται και παρουσιάζει σε κατάλληλες	<b>ΕΕ 2.2.2:</b> Απομακρύνει από τους μυς λιπώδη ιστό, τένοντες, λεμφογάγγλια, αρτηρίες και φλέβες.	Τεχνικές απομάκρυνσης λιπώδους ιστού, λεμφογαγγλίων, αρτηριών και φλεβών.	Προσοχή στη λεπτομέρεια. Ικανότητα συγκέντρωσης σε κάποια εργασία.
	<b>ΕΕ 2.2.3:</b> Περιποιείται τα τεμάχια κρέατος και τα τοποθετεί στις βιτρίνες προς διάθεση.	Τεχνικές παρουσίασης και προβολής προϊόντων κρέατος.	

προθήκες - βιτρίνες τα σφάγια – κρέατα προς πώληση	<b>ΕΕ 2.3:</b> Παρασκευάζει προϊόντα κρέατος και διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων.	Διαδικασίες και κανόνες παρασκευής κρεατοσκευασμάτων. Χρήση ειδικών εργαλείων και εξοπλισμού παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
	<b>ΕΕ 2.3.1:</b> Επιλέγει τα τεμάχια τα οποία προορίζονται για την παρασκευή κιμά. Τα κόβει σε μικρά τεμάχια και τα εισάγει στην μηχανή κοπής φροντίζοντας την ασφάλεια του.	Εφαρμογή κανόνων τεμαχισμού και παρασκευής κρεατοσκευασμάτων (κιμάς). Χειρισμός μηχανής κιμά.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
	<b>ΕΕ 2.3.2:</b> Τοποθετεί κατάλληλα κομμάτια κρέατος στη μηχανή παρασκευής σουβλακιών και κάνει τους κατάλληλους χειρισμούς για την παρασκευή τους.	Εφαρμογή κανόνων τεμαχισμού και παρασκευής κρεατοσκευασμάτων (σουβλάκια). Χειρισμός μηχανής σουβλακιών.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
	<b>ΕΕ 2.3.3:</b> Επιλέγει τα κατάλληλα τεμάχια κρέατος στις ποσότητες που πρέπει, τα αναμιγνύει με ανάλογη ποσότητα χοιρινού λίπους στο ζυμωτήριο, προσθέτει τα ανάλογα υλικά και γεμίζει τις θήκες. Παρασκευάζει σνίτσελ, μπιφτέκια και ρολά κοτόπουλου.	Εφαρμογή κανόνων τεμαχισμού και παρασκευής κρεατοσκευασμάτων. Χειρισμός ζυμωτηρίου.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.

<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ</b>  <b>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>	<b>ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ</b>
<b>ΕΕΛ 3.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό, ώστε να πραγματοποιήσει αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.	Αποσυναρμολόγηση μηχανολογικού εξοπλισμού: συντήρηση, ρύθμιση και έλεγχος της λειτουργίας των μηχανημάτων και εξοπλισμών.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων. <b>Ακρίβεια ελέγχου:</b> Η ικανότητα να προσαρμόσεις γρήγορα και επαναλαμβανόμενα τον έλεγχο ενός μηχανήματος σε συγκεκριμένες θέσεις.
<b>ΕΕ 3.1.1:</b> Λύνει το μηχανολογικό εξοπλισμό όπως μηχανές κοπής.	Αποσυναρμολόγηση και έλεγχος συντήρησης μηχανημάτων κοπής με χρήση ειδικών εργαλείων.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων. <b>Ακρίβεια ελέγχου:</b> Η ικανότητα να προσαρμόσεις γρήγορα και επαναλαμβανόμενα τον έλεγχο ενός μηχανήματος σε συγκεκριμένες θέσεις.
<b>ΕΕ 3.1.2:</b> Τοποθετεί τα κινητά μέρη των μηχανών σε πλυντήρια σκευών ή τα πλένει και τα απολυμαίνει σε νιπτήρα.	Κανόνες καθαρισμού και απολύμανσης με τη βοήθεια μηχανών.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
<b>ΕΕ 3.1.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ακίνητα μέρη των μηχανημάτων.	Διαδικασίες και κανόνες καθαρισμού και απολύμανσης μηχανημάτων.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.



	<b>ΕΕΛ 3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου όπως και τις άδειες βιτρίνες και τους πάγκους κοπής και επεξεργασίας κρέατος.	Τεχνικές και διαδικασίες ασφαλούς απολύμανσης χώρων και σημείων εργασίας	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
	<b>ΕΕ 3.2.1:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα δάπεδα του κρεοπωλείου.	Τεχνικές και διαδικασίες ασφαλούς απολύμανσης χώρων.	
<b>ΚΕΛ 3</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους και τον εξοπλισμό του κρεοπωλείου.	<b>ΕΕ 3.2.2:</b> Αδειάζει, καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία, βιτρίνες κ.λπ.	Τεχνικές και διαδικασίες ασφαλούς απολύμανσης ψυγείων και ειδικών προθηκών.	
	<b>ΕΕ 3.2.3:</b> Τρίβει με πλάνη τον πάγκο κοπής και εν συνεχεία τον καθαρίζει και τον απολυμαίνει.	Τεχνικές και χρήση ειδικών εργαλείων καθαρισμού.	
	<b>ΕΕΛ 3.3:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τις αποθήκες και τα ψυγεία όπως και τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί καθώς και τα πιθανά μεταφορικά οχήματα.	Ασφαλής απολύμανση χώρων, εξοπλισμού και μεταφορικών μέσων.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
	<b>ΕΕ 3.3.1:</b> Αδειάζει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους Κλείνει την παροχή ρεύματος στις καταψύξεις και προχωρά σε απόψυξη αυτών. Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία και τους ψυκτικούς θαλάμους.	Κανόνες εφαρμογής απόψυξης και απολύμανσης ψυγείων και ψυκτικών βιτρινών.	

	<b>ΕΕ 3.3.2:</b> Καθαρίζει και απολυμαίνει τα οχήματα μεταφοράς.	Εφαρμογές καθαρισμού και απολύμανσης οχημάτων μεταφοράς σφαγίων	
	<b>ΕΕ 3.3.3:</b> Ελέγχει και καταγράφει την καθαριότητα που διενεργεί σε ειδικό έντυπο.	Επιθεώρηση χώρων μηχανών και εργαλείων κοπής κρέατος.	

	<b>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ  ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</b>	<b>ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ</b>
	<b>ΕΕΛ 4.1:</b> Επικοινωνεί και πληροφορεί τους πελάτες.	Χρήση βασικών τεχνικών επικοινωνίας και ενημέρωσης πελατών. Οριζόντια δεξιότητα – <b>Προφορική Επικοινωνία.</b>	<b>Ακουστική προσοχή:</b> Η ικανότητα να επικεντρώνεται σε μια μόνο πηγή ήχου και πληροφοριών.
	<b>ΕΕ 4.1.1:</b> Υποδέχεται τους πελάτες.	Οριζόντια δεξιότητα – <b>Προφορική Επικοινωνία.</b>	<b>Ακουστική προσοχή:</b> Η ικανότητα να επικεντρώνεται σε μια μόνο πηγή ήχου και πληροφοριών. Ενεργητική ακρόαση πελατών.
	<b>ΕΕ 4.1.2:</b> Απαντά σε ερωτήσεις και παρέχει πληροφορίες για τα διατιθέμενα προϊόντα.	Οριζόντια δεξιότητα – <b>Προφορική Επικοινωνία.</b>	

	<b>ΕΕ 4.1.3:</b> Περιγράφει και δίδει πληροφορίες για το μαγειρικό προορισμό των διαφόρων ειδών κρέατος και τις τιμές	Οριζόντια δεξιότητα – <b>Προφορική Επικοινωνία.</b>	
	<b>ΕΕΛ 4.2:</b> Λαμβάνει και παραδίδει παραγγελίες σύμφωνα με τις απαιτήσεις / επιθυμίες των πελατών.	Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία.</b> Πουλά ή πείθει ή επηρεάζει άλλους να αγοράσουν ή να αλλάξουν τη γνώμη τους για κάτι.	<b>Ακουστική προσοχή:</b> Η ικανότητα να επικεντρώνεσαι σε μια μόνο πηγή ήχου και πληροφοριών.
	<b>ΕΕ 4.2.1:</b> Λαμβάνει τις παραγγελίες σύμφωνα με τις επιθυμίες/απαιτήσεις των πελατών.	Οριζόντια δεξιότητα – <b>Προφορική Επικοινωνία.</b>	Οριζόντια δεξιότητα – <b>Προφορική Επικοινωνία.</b>
<b>ΚΕΛ 4</b> Εξυπηρετεί τους πελάτες του κρεοπωλείου.	<b>ΕΕ 4.2.2:</b> Εξάγει τις ζητούμενες ποσότητες από τα ψυγεία και τις βιτρίνες έκθεσης.	Διαδικασίες επιλογής τεμαχίων κρέατος προς πώληση.	
	<b>ΕΕ 4.2.3:</b> Τεμαχίζει το κρέας σε επιμέρους τεμάχια.	Τεχνικές τεμαχισμού κρέατος ανάλογα με το μαγειρικό προορισμό.	<b>Χειρωνακτική ικανότητα:</b> Η ικανότητα να κινείς γρήγορα και με ακρίβεια, εύκολα και με επιδεξιότητα τα χέρια σου. Ικανότητα να δουλεύεις με τα χέρια για την τοποθέτηση ή περιστροφή αντικειμένων. Ευχέρεια στη χρήση μηχανών και εργαλείων.
	<b>ΕΕΛ 4.3:</b> Διενεργεί οικονομικές συναλλαγές με τους πελάτες και τις δημόσιες κρατικές υπηρεσίες.	Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b> Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία.</b>	
	<b>ΕΕ 4.3.1:</b> Ζυγίζει τα κομμένα τεμάχια κρέατος και υπολογίζει το αντίτιμο της παραγγελίας.	Χειρισμός ηλεκτρονικού ζυγού. Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b>	

	<p><b>ΕΕ 4.3.2:</b> Τοποθετεί αυτοκόλλητο καρτελάκι πάνω στην συσκευασία όπου αναγράφει την τιμή και το βάρος του προϊόντος και εκδίδει τις νόμιμες αποδείξεις.</p>	<p>Χειρισμός ταμειακής μηχανής.</p>	
	<p><b>ΕΕ 4.3.3:</b> Εισπράττει το χρηματικό αντίτιμο από τον πελάτη και δίνει τα ρέστα</p>	<p>Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b> Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία.</b></p>	

## 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/ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ	
	ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Α	
<b>ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ</b>	1 <sup>η</sup> Διαδρομή	Υποχρεωτική εκπαίδευση (Γυμνάσιο) - Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος <sup>5</sup> 3 μηνών (2 μήνες εκπαίδευση/ κατάρτιση και 1 μήνας πρακτική)
	2 <sup>η</sup> Διαδρομή	
	3 <sup>η</sup> Διαδρομή	
	1 <sup>η</sup> Διαδρομή	
	2 <sup>η</sup> Διαδρομή	
	3 <sup>η</sup> Διαδρομή	

<sup>5</sup> Η Σχολή επαγγελματιών κρέατος είναι τυπικής εκπαίδευσης και μάλιστα αναγνωρισμένη από την ΕΕ. Κάθε κρεοπώλης (ιδιοκτήτης και υπάλληλος κρεοπωλείο) πρέπει να έχει δίπλωμα από τη σχολή

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

**Ε.1 ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ**

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ										
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	ΆΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	Βασικές αρχές ζωοτεχνίας και διατροφής των ζώων.	x	x						
		Στοιχειώδεις αρχές νομοθεσίας κτηνιατρικών και υγειονομικών διατάξεων.	x	x						
		Βασικές αρχές Υγιεινής εγκαταστάσεων & εξοπλισμού (καθαριότητα ψυγείων, θερμοκρασία ψυκτικών θαλάμων).	x	x						
	ΕΕΛ 1.2	Βασικές γνώσεις ζωοτεχνίας.	x	x	x					
		Βασικές αρχές υγιεινής και ασφαλείας στην εργασία.	x	x	x			x		
		Βασικές αρχές για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου.	x	x	x					
			Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής.	x	x	x			x	
	ΕΕΛ 1.3	Γενικές αρχές μικροβιολογίας - παρασιτολογίας.	x	x	x					
Βασικές γνώσεις κείμενης νομοθεσίας συντήρησης του κρέατος (Κοινοτικοί οδηγοί, υγειονομικές και κτηνιατρικές διατάξεις).		x	x	x						
ΚΕ Λ 2	ΕΕΛ 2.1	Βασικά στοιχεία Μυολογίας – Οστεολογίας,	x	x	x					

		Γνώση χρήσης μαχαιριών και κοπτικού εξοπλισμού.		x	x			X		
		Πρώτες βοήθειες.		x						
	<b>ΕΕΛ 2.2</b>	Βασικές γνώσεις ανατομίας ζώων.	x	x	x					
		Γενικές αρχές μικροβιολογίας - παρασιτολογίας.	x	x	x					
		Βασικές αρχές ατομικής υγιεινής.	x	x	x			x		
		Γνώσεις συντήρησης του κρέατος υπό ψύξη.	x	x	x			x		
	<b>ΕΕΛ 2.3</b>	Γνώση χειρισμού μηχανής κιμά.						x		
		Γνώση χειρισμού μηχανής παρασκευής σουβλακιών.						x		
		Γνώση χειρισμού ζυμωτηρίου.						x		
		Γνώση χειρισμού μηχανής παρασκευής σνίτσελ.						x		
<b>ΚΕΛ 3</b>	<b>ΕΕΛ 3.1</b>	Βασικές αρχές Υγιεινής και καθαριότητας.		x	x			x		
		Τεχνικές αποσυναρμολόγησης και συναρμολόγησης του ειδικού μηχανολογικού εξοπλισμού.						x		
		Γνώσεις του ειδικού τρόπου εφαρμογής της καθαριότητας και της απολύμανσης ανάλογα με τον εξοπλισμό.						x		
	<b>ΕΕΛ 3.2</b>	Βασικές αρχές καθαριότητας.		x	x			x		
		Βασικές αρχές απολύμανσης.		x	x					
		Ειδικές τεχνικές χειρισμού της πλάνης						x		
	<b>ΕΕΛ 3.3</b>	Βασικές αρχές λειτουργίες ψυκτικών θαλάμων.	x	x	x					
	Βασικές αρχές απολύμανσης.		x	x						

		Χειρισμός ειδικών συσκευών και εργαλείων ελέγχου καθαριότητας και απολύμανσης.						x		
<b>ΚΕΛ 4</b>	<b>ΕΕΛ 4.1</b>	Βασικές αρχές λεκτικής επικοινωνίας.	x	x	x					
		Γνώσεις της μαγειρικής αξιοποίησης των διάφορων ειδών του κρέατος.	x	x	X					
	<b>ΕΕΛ 4.2</b>	Βασικές αρχές μάρκετινγκ. Τεχνικές πώλησης και προώθησης κρέατος.	x	x	x					
	<b>ΕΕΛ 4.3</b>	Γνώση χειρισμού ταμειακής μηχανής.						x		
		Γνώση χειρισμού ηλεκτρονικής ζυγαριάς.						x		



## Ε.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	Έλεγχος ποιότητας ζώντων και σφαγίων ζώων.	x	x	x					
		Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία.</b>					x			
		Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b>	x							
		Οριζόντια δεξιότητα – <b>Κρίση και λήψη απόφασης.</b>			x		x			
	ΕΕΛ 1.2	Επιθεώρηση και έλεγχος προϊόντων, υπολογισμός μετρήσιμων χαρακτηριστικών των προϊόντων – ποσότητες, εντοπισμός ποιοτικών διαφοροποιήσεων.						x		
		Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα.</b>	x							
		Διαδικασίες οργάνωσης και αποθήκευσης προϊόντων.						x		
ΕΕΛ 1.3	Βασικός χειρισμός και διαδικασίες συντήρησης προϊόντων κρέατος σε ψυκτικούς θαλάμους.						x			
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	Τεχνικές αποστέωσης και τεμαχισμού με τη χρήση κατάλληλων κοπτικών εργαλείων.						x		
	ΕΕΛ 2.2	Διαχωρισμός – τεμαχισμός κρεάτων βάσει των ειδικών διατάξεων με τη χρήση κοπτικών εργαλείων.						x		

	ΕΕΛ 2.3	Διαδικασίες και κανόνες παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.						x		
		Χρήση ειδικών εργαλείων και εξοπλισμού παρασκευής κρεατοσκευασμάτων.						x		
ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 3.1	Αποσυναρμολόγηση μηχανολογικού εξοπλισμού: συντήρηση, ρύθμιση και έλεγχος της λειτουργίας των μηχανημάτων και εξοπλισμών.						x		
	ΕΕΛ 3.2	Τεχνικές και διαδικασίες ασφαλούς απολύμανσης χώρων σημείων εργασίας.						x		
	ΕΕΛ 3.3	Ασφαλής απολύμανση χώρων, εξοπλισμού και μεταφορικών μέσων.						x		
ΚΕΛ 4	ΕΕΛ 4.1	Χρήση βασικών τεχνικών επικοινωνίας και ενημέρωσης πελατών. Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία</b>					x			
	ΕΕΛ 4.2	Πουλά ή πείθει ή επηρεάζει άλλους να αγοράσουν ή να αλλάξουν τη γνώμη τους για κάτι. Οριζόντια δεξιότητα – <b>Επικοινωνία</b> .					x			
	ΕΕΛ 4.3	Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων - <b>Υπολογιστική δεξιότητα</b>	x							

### Ε.3 ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ<sup>6</sup> ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ 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	Καλή όραση								Ιατρική εξέταση
		Συμπερασματική σκέψη			X					
	ΕΕΛ 1.2	Καλή φυσική κατάσταση								Ιατρική εξέταση
		Καλή όραση.								Ιατρική εξέταση
		Καλή μνήμη.								Ιατρική εξέταση
ΕΕΛ 1.3	Καλή όραση								Ιατρική εξέταση	
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	Σωματική αντοχή								Ιατρική εξέταση
		Οπτική ακρίβεια - Ικανότητα διάκρισης λεπτομερειών με γυμνό οφθαλμό.								Ιατρική εξέταση

<sup>6</sup> Ειδικά για τις ικανότητες διευκρινίζεται ότι η αξιολόγησή τους είναι ευαίσθητη διαδικασία και ότι μπορούν να υπολογιστούν αποκλειστικά με την εφαρμογή σταθμισμένων και αξιόπιστων εργαλείων. Διεθνώς για το σκοπό αυτό έχουν αναπτυχθεί διάφορα ψυχομετρικά εργαλεία (τεστ ικανοτήτων). Ένα τεστ ικανότητας μετρά μία σχετικά ομοιογενή και σαφώς προσδιορισμένη ικανότητα. Τα τεστ ειδικών ικανοτήτων μετρούν μία μόνο συγκεκριμένη ικανότητα, ενώ οι συστοιχίες πολλαπλών ικανοτήτων καταλήγουν σε ένα ατομικό προφίλ, με ξεχωριστή βαθμολογία για έναν αριθμό 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.

	<b>ΕΕΛ 2.2</b>	Σωματική αντοχή								Ιατρική εξέταση
		Προσοχή στη λεπτομέρεια - Ικανότητα συγκέντρωσης σε κάποια εργασία.								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 2.3</b>	Χειρωνακτική ικανότητα								Ιατρική εξέταση
<b>ΚΕΛ 3</b>	<b>ΕΕΛ 3.1</b>	Ακρίβεια ελέγχου								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 3.2</b>	Χειρωνακτική ικανότητα								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 3.3</b>	Χειρωνακτική ικανότητα								Ιατρική εξέταση

<b>ΚΕΛ 4</b>	<b>ΕΕΛ 4.1</b>	Ακουστική ικανότητα								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 4.2</b>	Ακουστική ικανότητα								Ιατρική εξέταση
	<b>ΕΕΛ 4.3</b>	Ακουστική ικανότητα								Ιατρική εξέταση