

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Κρεοπώλης/ισσα





ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ



Κρεοπώληση/ισσα

Εκδόσεις				
Περιγραφή	Έτος	Φορέας συντονισμού ομάδας εκπόνησης	Συνεργαζόμενος φορέας	Ομάδα εκπόνησης ΕΠ
Πρώτη έκδοση	2008 (Δ.Σ. Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. 469/24-7- 2008)	ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ	ΚΕΚ ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	<ul style="list-style-type: none">• Γιάννης Τολίδης• Γιώργος Καλοχριστιανάκης• Ευαγγελία Ζιάκα• Ιωάννης Κοτσέλης• Δημήτρης Γαλανάκης• Παρασκευάς Λιντζέρης
Πρώτη αναθεωρημένη έκδοση	2023	ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ	ΙΝΕ ΓΣΕΕ	<ul style="list-style-type: none">• Παναγιώτης Κατοίκος• Σταματίνα Λαλαούνη• Αριστοτέλης Πασχάλης• Μιχάλης Τικέλλης• Αναστασία Αυλωνίτου• Γεωργία Μιχαλοπούλου

Το παρόν Επαγγελματικό Περίγραμμα πιστοποιήθηκε με την υπ' αριθ. πρωτ.: 51797 /15-11-2024 Απόφαση της 603ης/14.11.2024 Συνεδρίασης του Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.

Συγγραφέας

Παναγιώτης Κατοίκος

Εμπειρογνώμονας επαγγέλματος

Σταματίνα Λαλαούνη

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων (ΓΣΕΕ)

Αριστοτέλης Πασχάλης

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργοδοτών (ΓΣΕΒΕΕ)

Μιχάλης Τικέλλης

Σύμβουλος επαγγελματικού περιγράμματος

Αναστασία Αυλωνίτου, Γεωργία Μιχαλοπούλου

Το περιεχόμενο της παρούσας μελέτης διαμορφώθηκε από ομάδα εκπόνησης υπό την εποπτεία του **ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ** με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που αναπτύχθηκαν από τα Ινστιτούτα ΙΝΕ ΓΣΕΕ και ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ και εγκρίθηκαν από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π., στο πλαίσιο της Πράξης «Ανάπτυξη, Επικαιροποίηση και Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαισίων Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων» με κωδικό **ΟΠΣ (MIS) 5075008** στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση».

Η Πράξη υλοποιήθηκε με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο – Ε.Κ.Τ.).

Οι συμπράττοντες φορείς που σχεδίασαν και υλοποίησαν την Πράξη είναι:

(α) Τα επιστημονικά Ινστιτούτα των κοινωνικών εταίρων ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ, ΣΕΤΕ:

- Ινστιτούτο Εργασίας Γενικής Συνομοσπονδίας Εργατών Ελλάδος (ΙΝΕ ΓΣΕΕ),
- Ανώνυμη Εταιρεία Αναπτυξιακών Δράσεων Στέγη της Ελληνικής Βιομηχανίας,
- Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων Γενικής Συνομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ)
- Κέντρο Ανάπτυξης Ελληνικού Εμπορίου και Επιχειρηματικότητας της Ελληνικής Συνομοσπονδίας Εμπορίου και Επιχειρηματικότητας (ΚΑΕΛΕ ΕΣΕΕ),
- Ινστιτούτο Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΙΝΣΕΤΕ) και

(β) ο Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.).

Συντονιστής φορέας της σύμπραξης ήταν το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.

Ομάδα διοίκησης και διαχείρισης του έργου αποτέλεσαν οι:

- Παρασκευάς Λιντζέρης (Υπεύθυνος Πράξης), Γεωργία Μιχαλοπούλου, Κωνσταντίνα Λουλούδη (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ - συντονιστής σύμπραξης),
- Δήμητρα Δέδε, Μαρίνα Κατσιμάνη (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.),
- Χρήστος Γούλας, Ρένα Βαρβιτσιώτη, Ιάκωβος Καρατράσογλου, Παναγιώτης Νάτσης (ΙΝΕ ΓΣΕΕ),
- Τέσσα Μίχου, Χριστίνα Παππά, Ελευθερία Ρώμα (ΣΤΕΓΗ της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ),
- Δημήτρης Πρίφτης, Χρήστος Συρομάχος, Μαρία Περγιουδάκη, Δέσποινα Ρέππα, Πηνελόπη Γιαννακοπούλου (ΚΑΕΛΕ ΕΣΕΕ),
- Μιχάλης Κυριακίδης, Γιώργος Δαλκίδης, Αναστασία Αντωνοπούλου (ΙΝΣΕΤΕ).

Περιεχόμενα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	6
ABSTRACT.....	7
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	8
ΣΥΝΟΨΗ.....	10
ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος».....	14
A.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος.....	14
A.2 Ορισμός του επαγγέλματος.....	14
A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων και Κλάδων Οικονομίας.....	14
A.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος.....	15
A.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον.....	15
A.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης.....	16
A.7 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα, έντυπα ή άλλα μέσα ή πηγές πληροφόρηση.....	17
A.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος.....	17
A.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα.....	18
A.10 Εξελίξεις αναφορικά με την κλιματική αλλαγή και την περιβαλλοντική προστασία που επηρεάζουν το επάγγελμα.....	18
ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «Ανάλυση του επαγγέλματος ή/και ειδικότητας – Προδιαγραφές».....	20
ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «Απαιτούμενες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες».....	20
ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «Υφιστάμενες και προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων».....	30
ΕΝΟΤΗΤΑ Ε «Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων».....	32
Κατάλογος συντομογραφιών.....	33
Γλωσσάρι όρων επαγγέλματος.....	34
Βιβλιογραφία.....	37
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ. Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης.....	39

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα μελέτη περιλαμβάνει το επαγγελματικό περίγραμμα και το πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης για το επάγγελμα του/της «Κρεοπώλη/ισσας».

Ως Κρεοπώλης/ισσα ορίζεται ο/η τεχνίτης/τρια κρέατος που ασχολείται με τον τεμαχισμό, την αποστέωση, την προετοιμασία, την παρουσίαση και τη διάθεση για εμπορία του κρέατος των σφαγίων ζώων σε κρεοπωλείο ή σε εργαστήριο κρέατος. Μπορεί να είναι είτε ιδιοκτήτης ή υπάλληλος κρεοπωλείου ή τεχνίτης εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος, και βασικός του/της στόχος είναι, κατά κύριο λόγο, η πώληση του κρέατος στους καταναλωτές.

Στην Ελλάδα, το επάγγελμα του/της Κρεοπώλη/ισσας είναι ένα νομοθετικά κατοχυρωμένο επάγγελμα με αναγνωρισμένα επαγγελματικά δικαιώματα από το 1990 (ΠΔ 468/1990, ΦΕΚ Α' 180). Απαραίτητη προϋπόθεση για την άσκηση του επαγγέλματος είναι η απόκτηση βεβαίωσης Κρεοπώλη/ισσας ή βεβαίωσης Παραδοσιακού Κρεοπώλη από τις δημόσιες Σχολές Επαγγελματών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ή από ισοδύναμες ιδιωτικές σχολές. Ο/Η Κρεοπώλης/ισσα είναι ένας/μία ιδιαίτερος/η επαγγελματίας, καθώς καλείται να συνδυάσει πρακτικές δεξιότητες επεξεργασίας κρέατος, ειδικές γνώσεις υγιεινής και νομοθεσίας τροφίμων και ικανότητες στην πώληση.

Ο/Η Κρεοπώλης/ισσα έχει αναπτύξει μακροχρόνια μια στενή σχέση εμπιστοσύνης με το ελληνικό καταναλωτικό κοινό και πλέον μπορεί να παράξει μια ευρεία γκάμα προϊόντων κρέατος, αναδεικνύοντας το κρεοπωλείο σε ένα σημαντικό σύγχρονο εξειδικευμένο κατάστημα τροφίμων. Όσο υπάρχει ζήτηση για ιδιαίτερα και μη τυποποιημένα προϊόντα κρέατος, το επάγγελμα του/της Κρεοπώλη/ισσας θα συνεχίσει να διαδραματίζει ουσιαστικό και σημαντικό ρόλο στην τοπική κοινωνία.

Όλα τα παραπάνω και πολλά άλλα αξιοσημείωτα στοιχεία για το επάγγελμα του/της Κρεοπώλη/ισσας αναλύονται εκτενώς στο παρόν επαγγελματικό περίγραμμα (ΕΠ), το οποίο με τη συνοδεία αντίστοιχου πλαισίου εκπαιδευτικών προδιαγραφών (ΠΕΠ), αλλά και με το ήδη διαμορφωμένο νομοθετικό πλαίσιο του επαγγέλματος, αναμένεται να συνεισφέρουν σε μεγάλο βαθμό στη διαχρονική, ομαλή και ασφαλή λειτουργικότητα και ανάπτυξη του κλάδου.

ABSTRACT

The present study concerns the occupational profile and the framework of educational standards of vocational training curricula of the "Butcher".

A Butcher is defined as a meat craftsman/woman who deals with cutting, deboning, preparing, presenting, and selling meat in a butcher shop or a meat processing plant. He/She can be either an owner, or an employee of a butcher shop or a craftsman of a meat processing plant, and his/her main objective is, primarily, to sell the meat to consumers.

In Greece, the Butcher's profession is a regulated profession with recognized professional rights, since 1990 (PD 468/1990, FEK A180). A necessary condition for exercising the profession is obtaining a Butcher's certificate from the public Schools of Meat Professions of the Ministry of Rural Development and Food, or from equivalent private schools. The Butcher is a special professional as he/she is required to combine practical meat processing skills, specialist knowledge of hygiene and food legislation and sales skills.

The Butcher has long developed a close relationship of trust with the Greek consumer and can now produce a wide range of meat products, making the butcher shop a major modern specialty food store. As long as there is a demand for special and non-standardized meat products, the Butcher's profession will continue to play an essential and important role in the local community.

All the above and many other notable elements for the profession of Butcher are extensively analyzed in this professional profile, which together with the corresponding framework of educational specifications, but also with the established legislative framework, are expected to contribute greatly to the long-term, smooth and safe operation and development of the sector.

Η παρούσα μελέτη περιλαμβάνει το επαγγελματικό περίγραμμα και το πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης για το επάγγελμα του/της «Κρεοπώλη/Κρεοπώλισσας».

Το επαγγελματικό περίγραμμα συνιστά μια κωδικοποιημένη αποτύπωση του περιεχομένου του επαγγέλματος, καθώς και των απαιτούμενων για την άσκησή του προσόντων, όπως ορίζονται στην υπ' αριθμ. 110988 ΚΥΑ (ΦΕΚ Β' 566/08-05-06) με περιεχόμενο «Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων». Αντίστοιχα, το πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης αξιοποιεί στο ακέραιο την «πρώτη ύλη» του επαγγελματικού περιγράμματος και διατυπώνει τις ελάχιστες βασικές προδιαγραφές που προηγούνται του κάθε εκπαιδευτικού σχεδιασμού, ανεξάρτητα από τα ιδιαίτερα θεσμικά του χαρακτηριστικά.

Η δομή, το περιεχόμενο και ο τρόπος παρουσίασης της μελέτης δίνουν τη δυνατότητα αξιοποίησής της από πολλαπλές ομάδες απεύθυνσης, εξυπηρετώντας διαφορετικούς κάθε φορά σκοπούς.

Ειδικότερα, μπορεί να αξιοποιηθεί από:

- εργαζόμενους ή ανέργους, ως εργαλείο πληροφόρησης για το επάγγελμα ή περιγραφής και τεκμηρίωσης των γνώσεων/δεξιοτήτων/ικανοτήτων τους,
- υπηρεσίες απασχόλησης και συμβουλευτικής σταδιοδρομίας, κατά την παροχή των υπηρεσιών τους,
- φορείς εκπαίδευσης/κατάρτισης, για να προσαρμόσουν τα προγράμματά τους,
- επιχειρήσεις, για να περιγράψουν με μεγαλύτερη ακρίβεια τις δεξιότητες και τα προσόντα των εργαζομένων στις σχετικές θέσεις εργασίας.

Η μελέτη ακολουθεί ένα δομημένο πρότυπο με συγκεκριμένες μεθοδολογικές προδιαγραφές που ορίζονται στις *Προδιαγραφές Εκσυγχρονισμένης Μεθοδολογίας, Προτύπων και Εργαλείων Εκπόνησης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαισίων Προδιαγραφών Προγραμμάτων*², οι οποίες εγκρίθηκαν με την υπ' αριθμ. ΓΔ/12832/15-04-21 Απόφαση της υπ' αριθμ. 443ης/14-04-21 Συνεδρίασης του Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.

Συγκεκριμένα, η μελέτη εμπεριέχει: i) την εισαγωγή, ii) τη σύνοψη του επαγγελματικού περιγράμματος, iii) την ανάλυση του επαγγελματικού περιγράμματος, iv) τη βιβλιογραφία και v) το Πλαίσιο Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων.

i) Η **εισαγωγή** προσδιορίζει αδρά το περιεχόμενο της μελέτης και τον τρόπο αξιοποίησής της.

ii) Η **σύνοψη** του επαγγελματικού περιγράμματος παρουσιάζει περιληπτικά τις βασικές πληροφορίες της ανάλυσης του επαγγέλματος.

iii) Η **ανάλυση του επαγγελματικού περιγράμματος** περιλαμβάνει τις παρακάτω ενότητες:

- Ενότητα Α: Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος / ειδικότητας.
- Ενότητα Β: Ανάλυση του επαγγέλματος / ειδικότητας – «προδιαγραφές».

¹ «Όπου στο κείμενο του επαγγελματικού περιγράμματος αναφέρεται ο όρος «Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης» ή το αρκτικόλεξο «Ι.Ε.Κ.», νοούνται οι Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης ή το αρκτικόλεξο «Σ.Α.Ε.Κ.», αντίστοιχα. Σχέτ. παρ.2, άρθρο 3 του ν. 5082/2024 (Α'9)»

² Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσος, Π., Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

- Ενότητα Γ: Απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την άσκηση του επαγγέλματος / ειδικότητας.
- Ενότητα Δ: Προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων.
- Ενότητα Ε: Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων.

Στην Ενότητα Α καταγράφονται οι γενικότερες συνθήκες άσκησης του επαγγέλματος, οι τεχνολογικές και άλλες αλλαγές που το επηρεάζουν, οι προοπτικές του επαγγέλματος στην αγορά εργασίας και των κλάδων δραστηριότητας στους οποίους ασκείται, καθώς και οι ρυθμίσεις που ισχύουν σχετικά με την άσκησή του.

Στην Ενότητα Β αποτυπώνεται το περιεχόμενο του επαγγέλματος. Αναλύεται σε Κύριες Επαγγελματικές Λειτουργίες (ΚΕΛ₁ έως ΚΕΛ_n), κάθε ΚΕΛ αναλύεται σε Επιμέρους Επαγγελματικές Λειτουργίες (ΕΕΛ) και κάθε ΕΕΛ σε Επαγγελματικές Εργασίες (ΕΕ). Για κάθε ΕΕΛ προσδιορίζονται τα Κριτήρια Επαγγελματικής Ανταπόκρισης (ΚΕΑ) και το Εύρος Εφαρμογής (ΕυΕ) της.

Στην Ενότητα Γ αναλύονται οι απαιτούμενες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που είναι απαραίτητες για την αποτελεσματική εκτέλεση κάθε ΕΕΛ.

Στην Ενότητα Δ καταγράφονται οι διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων.

Στην Ενότητα Ε αποτυπώνονται οι ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων.

iv) Στη βιβλιογραφία παρατίθενται βιβλία, άρθρα κ.λπ. πάνω στα οποία στηρίζεται η συγγραφή των εννοιών του επαγγελματικού περιγράμματος, ενώ, παράλληλα, συνιστούν προτάσεις για περαιτέρω μελέτη και εμβάθυνση στο αντικείμενο ή στο επάγγελμα.

Για την ανάπτυξη της παρούσας μελέτης συστάθηκε ομάδα εργασίας στην οποία συμμετείχαν ο κος Παναγιώτης Κατοίκος (συγγραφέας), ο κος Αριστοτέλης Πασχάλης (εμπειρογνώμονας-εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων, εν προκειμένω της ΓΣΕΕ), ο κος Μιχάλης Τικέλλης (εμπειρογνώμονας-εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής εργοδοτικής οργάνωσης, εν προκειμένω της ΓΣΕΒΕΕ), η κα Σταματίνα Λαλαούνη (εμπειρογνώμονας επαγγέλματος) και οι κ.κ. Αναστασία Αυλωνίτου και Γεωργία Μιχαλοπούλου (σύμβουλοι επαγγελματικού περιγράμματος).

Η τελική σύνθεση του Επαγγελματικού Περιγράμματος πραγματοποιήθηκε από τον συγγραφέα με την υποστήριξη των επιστημονικών στελεχών του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ κ.κ. Γεωργίας Μιχαλοπούλου και Κωνσταντίνας Λουλούδη, υπό την επιστημονική εποπτεία του Εκτελεστικού Διευθυντή του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ κου Παρασκευά Λιντζέρη.

Κρεοπώλης³

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Ο Κρεοπώλης είναι ο τεχνίτης κρέατος που ασχολείται με τον τεμαχισμό, την αποστέωση, την προετοιμασία, την παρουσίαση και τη διάθεση για εμπορία του κρέατος των σφαγίων ζώων σε κρεοπωλείο ή σε εργαστήριο κρέατος. Μπορεί να είναι είτε ιδιοκτήτης ή υπάλληλος κρεοπωλείου ή τεχνίτης εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος, και βασικός του στόχος είναι κατά κύριο λόγο η πώληση του κρέατος στους καταναλωτές στην επιθυμητή από αυτούς μορφή (ΠΔ 126/2000, ΦΕΚ Α' 111/06-04-2000). Ο Κρεοπώλης για την άσκηση του επαγγέλματος είναι υποχρεωμένος, βάσει της νομοθεσίας, να είναι κάτοχος βεβαίωσης Κρεοπώλη Σχολής Επαγγελματών Κρέατος (ιδιωτικής ή δημόσιας) ή βεβαίωσης Παραδοσιακού Κρεοπώλη.

Ο Κρεοπώλης πραγματοποιεί παραγγελίες πρώτων υλών κρέατος, διαπραγματευόμενος με τον προμηθευτή τη σχέση ποιότητας/τιμής και συνυπολογίζοντας το κοστολόγιο και τις φύρες εργασιών. Στη συνέχεια, παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες, ελέγχοντας την ποιότητα και την ποσότητά τους. Χρησιμοποιώντας τις πρώτες ύλες, προετοιμάζει τα προϊόντα κρέατος προς πώληση, με διάφορες τεχνικές κοπής και αποστέωσης. Τα προϊόντα κρέατος είναι διάφορες κοπές-τεμάχια κρέατος, καθώς και σκευάσματα κρέατος, τα οποία φτιάχνονται με απλές διαδικασίες ανάμειξης του κρέατος με βοηθητικές ύλες. Ο Κρεοπώλης παρουσιάζει τα παραπάνω προϊόντα κρέατος στη βιτρίνα του κρεοπωλείου και ολοκληρώνει την πώληση στον πελάτη, δίνοντάς του ταυτόχρονα την πληροφόρηση για τη χρήση και τη μαγειρική αξιοποίηση των προϊόντων.

Συνοπτικά, ο Κρεοπώλης είναι αρμόδιος για:

- την επιλογή και προμήθεια πρώτων υλών κρέατος
- την επεξεργασία του κρέατος και το «στήσιμο» της βιτρίνας
- την πώληση προϊόντων κρέατος

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

- Κρεοπωλείο
- Εργαστήριο επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Προϋπόθεση για την άσκηση του επαγγέλματος είναι η απόκτηση βεβαίωσης Κρεοπώλη από τις Δημόσιες Σχολές Επαγγελματών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ή από ισοδύναμες ιδιωτικές σχολές.

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

1 ^η Διαδρομή	Απολυτήριο υποχρεωτικής εκπαίδευσης – Σχολή επαγγελματών κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ή ισότιμων σχολών άλλων κρατών-μελών της ΕΕ ή χωρών της αλλοδαπής – Βεβαίωση επαγγελματικής ικανότητας Κρεοπώλη.
2 ^η Διαδρομή	Απολυτήριο υποχρεωτικής εκπαίδευσης – Αναγνωρισμένη ⁴ ιδιωτική σχολή επαγγελματών κρέατος ή ισότιμων σχολών άλλων κρατών-μελών της ΕΕ ή χωρών της αλλοδαπής – Βεβαίωση επαγγελματικής ικανότητας Κρεοπώλη.

³ Στην παρούσα μελέτη η φράση «Κρεοπώλης» αναφέρεται και στα δύο φύλα. Το αρσενικό γραμματικό γένος χρησιμοποιείται για καθαρά πρακτικούς λόγους.

⁴ Η αναγνώριση ιδιωτικών σχολών της χώρας που είναι αντίστοιχες με τις σχολές επαγγελματών κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων πιστοποιείται σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

- Σωματεία Κρεοπωλών
- Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών (ΠΟΚΚ), <https://www.pokk.gr/>
- Διεθνής Συνομοσπονδία Κρεοπωλών (IBC), <https://www.cibc-imv.de/>
- Ομοσπονδία Ιδιωτικών Υπαλλήλων Ελλάδος (ΟΙΥΕ), <https://oiye.gr/>
- Εργατοϋπαλληλικό Κέντρο Αθήνας, <http://www.eka.org.gr/>
- Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδος (ΓΣΕΕ), <https://gsee.gr/>
- Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας (ΓΣΕΒΕΕ) <https://www.gsevee.gr/>

ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

- Παραγγέλλνει και παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες
- Επιμελείται τον χώρο ευθύνης του
- Προετοιμάζει προς πώληση τα προϊόντα κρέατος
- Διαθέτει προς πώληση τα προϊόντα κρέατος

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Απόδοση σφάγιου και εκατοστιαία αναλογία τεμαχίων κρέατος
- Γενικά στοιχεία για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου
- Γενικά στοιχεία για το κρέας (ιστολογική υφή, χημική σύσταση, φυσιολογικές μεταβολές, θρεπτική αξία και μαγειρική αξιοποίηση του κρέατος)
- Εργαστήρια επεξεργασίας και τυποποίησης νωπών, κατεψυγμένων κρεάτων και παραπροϊόντων σφαγής
- Μέθοδοι συντήρησης κρέατος
- Νομοθεσία τροφίμων
- Οργάνωση, εξοπλισμός και διαχείριση κρεοπωλείου
- Παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος και διάφορες αλλοιώσεις
- Ποιοτική κατάταξη (ταξινόμηση) των διαφόρων ειδών σφαγίων και τεμαχισμός (κοπή) των σφαγίων σε τεμάχια χονδρικής και λιανικής πώλησης
- Στοιχεία ανατομίας και φυσιολογίας των ζώων
- Στοιχεία ζωοτεχνίας, διατροφής και εκτιμητικής των σφαγίων
- Τεχνικές παραγωγής παρασκευασμάτων
- Τεχνικές προώθησης πώλησης (marketing)
- Υγιεινή εγκαταστάσεων, εξοπλισμού και προσωπικού

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Εφαρμογή τεχνικών κοπής/αποστέωσης/τριμαρίσματος /ξακρίσματος
- Παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος
- Αξιολόγηση απόδοσης κρέατος
- Αξιολόγηση ορθής συντήρησης κρέατος
- Αξιολόγηση ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων των πρώτων υλών
- Στήσιμο βιτρίνας
- Διεκπεραίωση παραγγελιών στους προμηθευτές κατόπιν διαπραγμάτευσης
- Εξυπηρέτηση πελατών
- Εφαρμογή κανόνων ασφάλειας εργασίας
- Εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής, ασφάλειας και νομοθεσίας τροφίμων
- Κοστολόγηση κρέατος και φυρών
- Παρακολούθηση αποθεμάτων και καθορισμός αναγκαίων ποσοτήτων παραγγελιών
- Ρύθμιση ορθής λειτουργίας και χειρισμός εξοπλισμού
- Χειρισμός ζυγιστικών και ταμειακών μηχανών
- Αξιολόγηση και ρύθμιση λειτουργίας εξοπλισμού συντήρησης και επεξεργασίας κρέατος

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Το επάγγελμα του Κρεοπώλη είναι ρυθμισμένο με το ΠΔ 126/2000 (ΦΕΚ Α' 122/06-04-2000), με εποπτεύον Υπουργείο το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, και το γεγονός αυτό προσδίδει στο επάγγελμα μια ιδιαίτερη δυναμική, καθόσον δημιουργεί συνθήκες ασφάλειας στους εργαζόμενους του κλάδου, οι οποίοι συνήθως είναι Κρεοπώλες-ιδιοκτήτες καταστήματος ή Κρεοπώλες-υπάλληλοι σε κρεοπωλεία. Σε κάθε περίπτωση εκείνο που πρέπει να ληφθεί υπόψη από κάθε ενδιαφερόμενο είναι ότι ο Κρεοπώλης επιτελεί κατεξοχήν χειρωνακτική εργασία, η οποία απαιτεί μεγάλα διαστήματα ορθοστασίας και πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο ατομικά. Η διαρκής χρήση μαχαιριών και εξοπλισμού προϋποθέτει μεγάλη εξοικείωση με τις τεχνικές κοπής και επαγρύπνηση για την αποφυγή σοβαρών τραυματισμών. Η χρήση ατομικών μέσων προστασίας δεν πρέπει να παραλείπεται ή να υποτιμάται. Επιπλέον παράγοντες που επιβαρύνουν την εργασία είναι οι χαμηλές θερμοκρασίες των ψυκτικών θαλάμων και των χώρων εργασίας (ιδιαίτερα στα εργαστήρια κρέατος), καθώς και ο συχνός χειρωνακτικός χειρισμός μεγάλων και βαριών τεμαχίων κρέατος. Λόγω της ιδιομορφίας του επαγγέλματος (ορθοστασία και χειρωνακτική εργασία σε αντίξοες συνθήκες), είναι τεχνικά δύσκολο να προσφερθούν δυνατότητες απασχόλησης σε άτομα με αναπηρία. Επιπλέον της εργασίας σε αυτό το δύσκολο περιβάλλον, ο Κρεοπώλης πρέπει ταυτόχρονα να εξυπηρετεί και την πώληση με καλή διάθεση, ευγένεια και διαλλακτικότητα. Η διαδικασία της λιανικής πώλησης έχει προφανώς πολλές προκλήσεις, καθώς ο Κρεοπώλης πρέπει να ανταποκρίνεται όσο μπορεί στις απαιτήσεις, αλλά και στις ατομικές ιδιαιτερότητες του καταναλωτικού κοινού. Καταληκτικά, στις μέρες μας, πολλοί Κρεοπώλες συνεργάζονται με σεφ ή εντρυφούν οι ίδιοι στη γνώση της γαστρονομίας, δημιουργώντας ευφάνταστα και γευστικά σκευάσματα κρέατος, που χρησιμοποιούν μεγάλο φάσμα της γαστρονομικής παλέτας.

ΕΝΟΤΗΤΑ Α
ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ



A.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος

Ο προτεινόμενος τίτλος του επαγγέλματος είναι «Κρεοπώλης» (Butcher) και παραμένει ίδιος με τον προγενέστερο τίτλο του επαγγελματικού περιγράμματος (ΕΟΠΠΕΠ, 2008), καθώς είναι ο πιο δόκιμος και χρησιμοποιούμενος όρος στην εγχώρια και τη διεθνή αγορά εργασίας (ISCO-08, 2008:302).

Ο πλησιέστερος τίτλος στο σύστημα ταξινόμησης επαγγελμάτων ISCO08 είναι ο 7511 «Σφαγείς, επεξεργαστές κρεάτων και αλιευμάτων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα επεξεργασίας τροφίμων».

A.2 Ορισμός του επαγγέλματος

Ο Κρεοπώλης είναι ο τεχνίτης κρέατος που ασχολείται με τον τεμαχισμό, την αποστέωση, την προετοιμασία, την παρουσίαση και τη διάθεση για εμπορία του κρέατος των σφαγίων ζώων σε κρεοπωλείο ή σε εργαστήριο κρέατος. Μπορεί να είναι είτε ιδιοκτήτης ή υπάλληλος κρεοπωλείου ή τεχνίτης εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος, και βασικός του στόχος είναι κατά κύριο λόγο η πώληση του κρέατος στους καταναλωτές στην επιθυμητή από αυτούς μορφή (ΠΔ 126/2000, ΦΕΚ Α' 111/06-04-2000).

Ο Κρεοπώλης για την άσκηση του επαγγέλματος είναι υποχρεωμένος, βάσει της νομοθεσίας, να είναι κάτοχος βεβαίωσης Κρεοπώλη Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος (ιδιωτικής ή δημόσιας) ή βεβαίωσης παραδοσιακού κρεοπώλη.

Ο Κρεοπώλης πραγματοποιεί παραγγελίες πρώτων υλών κρέατος, διαπραγματευόμενος με τον προμηθευτή τη σχέση ποιότητας/τιμής και συνυπολογίζοντας το κοστολόγιο και τις φύρες εργασιών. Στη συνέχεια, παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες, ελέγχοντας την ποιότητα και την ποσότητά τους. Χρησιμοποιώντας τις πρώτες ύλες, προετοιμάζει τα προϊόντα κρέατος προς πώληση, με διάφορες τεχνικές κοπής και αποστέωσης. Τα προϊόντα κρέατος είναι διάφορες κοπές-τεμάχια κρέατος, καθώς και σκευάσματα κρέατος, τα οποία φτιάχνονται με απλές διαδικασίες ανάμειξης του κρέατος με βοηθητικές ύλες. Ο Κρεοπώλης παρουσιάζει τα παραπάνω προϊόντα κρέατος στη βιτρίνα του κρεοπωλείου και ολοκληρώνει την πώληση στον πελάτη, δίνοντάς του ταυτόχρονα την πληροφόρηση για τη χρήση και τη μαγειρική αξιοποίηση των προϊόντων.

Συνοπτικά, ο Κρεοπώλης είναι αρμόδιος για:

- την επιλογή και προμήθεια πρώτων υλών κρέατος
- την επεξεργασία του κρέατος και το «στήσιμο» της βιτρίνας
- την πώληση προϊόντων κρέατος.

A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων και Κλάδων Οικονομίας

Σύμφωνα με τη Στατιστική Ταξινόμηση Κλάδων Οικονομικών Δραστηριοτήτων (ΣΤΑΚΟΔ-08), το επάγγελμα του Κρεοπώλη υπάγεται στους παρακάτω πλησιέστερους κωδικούς:

- 10 Βιομηχανία τροφίμων
- 10.1 Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και παραγωγή προϊόντων κρέατος
- 10.11 Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος
- 10.12 Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος πουλερικών
- και
- 47.2 Λιανικό εμπόριο τροφίμων, ποτών και καπνού σε ειδικευμένα καταστήματα
- 47.22 Λιανικό εμπόριο κρέατος και προϊόντων κρέατος σε ειδικευμένα καταστήματα

Σύμφωνα με την Τυποποιημένη Διεθνή Ταξινόμηση Επαγγελμάτων (International Standard Classification of Occupations – ISCO-08), το επάγγελμα του Κρεοπώλη ταξινομείται ως εξής:

- 7 Ειδικευμένοι τεχνίτες και ασκούντες συναφή επαγγέλματα
- 75 Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων, επεξεργασίας ξύλου, ειδών ένδυσης και ασκούντες συναφή επαγγέλματα
- 751 Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα
- 7511 Σφαγείς, επεξεργαστές κρεάτων και αλιευμάτων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα επεξεργασίας τροφίμων

A.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος

Η ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος του Κρεοπώλη μπορεί να κωδικοποιηθεί σε τρεις (3) διακριτές περιόδους:

Πλανόδια πώληση: Ο Κρεοπώλης από τα χρόνια της Τουρκοκρατίας μέχρι περίπου το 1910 είχε τον ρόλο του σφαγέα και του πλανόδιου πωλητή. Έσφαζε συνήθως ο ίδιος το ζώο, για αυτό και ήταν γνωστός ως χασάπης (kasap = σφαγέας, στα τούρκικα). Μετά τη σφαγή, τεμάχιζε το σφάγιο σε κομμάτια, τα οποία τοποθετούσε με ξύλινους γάντζους και σχοινιά σε ξύλινες τάβλες στα πλαϊνά γαϊδουριού/μουλαριού. Στη συνέχεια, κατέβαινε στις γειτονιές των πόλεων για να τα πουλήσει (Σαρησάββας, 2000).

Σταθερή πώληση: Η βελτίωση των συνθηκών διαβίωσης και η εξέλιξη στις αστικές περιοχές οδήγησαν βαθμιαία στη δημιουργία σταθερών σημείων πώλησης (ξύλινες παράγκες – μόνιμες κατασκευές – υποτυπώδη καταστήματα). Μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, η οργάνωση και η λειτουργία βιομηχανικών εγκαταστάσεων σφαγείων είχαν ως αποτέλεσμα τη σταδιακή απομάκρυνση του Κρεοπώλη από τη διαδικασία της σφαγής και τον περιορισμό του στον ρόλο του όπως τον γνωρίζουμε σήμερα.

Ρύθμιση επαγγέλματος: Το 1977, ιδρύθηκε η πρώτη δημόσια Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος (ΠΔ 433/1977, Α΄ 133/18-05-1977). Το επάγγελμα ρυθμίστηκε το 1990, με την απαίτηση απόκτησης βεβαίωσης από τις δημόσιες σχολές και τον σαφή διαχωρισμό των επαγγελματιών του Εκδοροσφαγέα και του Κρεοπώλη (ΠΔ 468/1990, ΦΕΚ Α΄ 180/20-12-1990).

A.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον

Στην Ελλάδα υπολογίζεται ότι υπάρχουν περίπου 11.500-12.500 καταστήματα κρεοπωλείων. Η γεωγραφική κατανομή των επιχειρήσεων αυτών εκτιμάται ως εξής: 45% στον νομό Αττικής, 20% στον νομό Θεσσαλονίκης και 35% στην υπόλοιπη επικράτεια (Κατοίκος, 2015). Πανευρωπαϊκά, τα κρεοπωλεία εμφανίζονται να είναι περισσότερα των 150.000, απασχολούν σχεδόν 1.000.000 εργαζόμενους και ο κύκλος εργασιών τους ξεπερνά τα 60 δις ευρώ τον χρόνο (IBC, 2023). Στην Ελλάδα, ο κύκλος εργασιών για το λιανικό εμπόριο κρέατος και προϊόντων κρέατος σε ειδικευμένα καταστήματα (κωδ. 4722, κατά NACE, αν.2) ανέρχεται σε 1,2 δις ευρώ για το 2022, με σταθερά ανοδική τάση από το 2019 (ΕΛΣΤΑΤ, 2023). Το μέγεθος του κλάδου γίνεται ακόμη μεγαλύτερο αν προστεθούν και τα στοιχεία για τα κρεοπωλεία που λειτουργούν εντός καταστημάτων υπεραγορών λιανικού εμπορίου (σούπερ μάρκετ).

Η συντριπτική πλειοψηφία των κρεοπωλείων στην Ελλάδα είναι ιδιόκτητες μικρές επιχειρήσεις με σαφή οικογενειακό χαρακτήρα. Παρ' όλα αυτά, ορισμένες επιχειρήσεις στα μεγάλα αστικά κέντρα έχουν καταφέρει να αναπτυχθούν ιδιαίτερα και να δημιουργήσουν περισσότερα του ενός κρεοπωλεία. Ένα ποσοστό αυτών των εταιρειών προέρχονται από τον χώρο της χονδρεμπορίας κρέατος. Αξίζει να σημειωθεί ότι τα έξοδα δημιουργίας ενός καινούριου σύγχρονου κρεοπωλείου με προσωπικό άνω των 5-6 ατόμων εκτιμάται από παράγοντες της αγοράς και κατασκευαστές από 120 έως 200 χιλιάδες ευρώ, με μηνιαία έξοδα της τάξης των 60-130 χιλιάδων ευρώ. Είναι προφανές ότι η επένδυση σε νέα κρεοπωλεία είναι μία οικονομική κίνηση που πρέπει να σχεδιαστεί πολύ προσεκτικά στον υφιστάμενο ανταγωνισμό για να μπορέσει να έχει εμπορική επιτυχία.

Όσον αφορά τα ιδιόκτητα κρεοπωλεία (καταστηματαρχών Κρεοπωλών), ο μέσος όρος των εργαζομένων εκτιμάται ότι είναι 2,4 άτομα, γεγονός που επιβεβαιώνει τον οικογενειακό χαρακτήρα του ιδιόκτητου καταστήματος κρεοπωλείου στην Ελλάδα. Αξίζει εδώ να σημειωθεί η πρόβλεψη στη νομοθεσία για τη χορήγηση πτυχίου «παραδοσιακού Κρεοπώλη» σε Κρεοπώλες που έχουν ασχοληθεί εμπειρικά με το επάγγελμα πριν το 1988, καθώς και στις συζύγους τους. Το 68% των ιδιόκτητων κρεοπωλείων (>90% στα μεγάλα αστικά κέντρα) διαθέτουν άδεια παρασκευαστηρίου, ενώ το 45% αυτών διαθέτουν και άλλα τρόφιμα εκτός από κρέας (Κατοίκος, 2015).

Πέραν του κρεοπωλείου, ο Κρεοπώλης μπορεί να απασχοληθεί ως τεχνίτης κρέατος σε εργαστήρια κρέατος, όταν σε μια τέτοια εγκατάσταση εφαρμόζονται αποστείωση και τεμαχισμός κρέατος.

Η απασχόληση των Κρεοπωλών στην Αμερική προβλέπεται να μειωθεί κατά 3% στο διάστημα 2021-2031, σε αντίθεση με την αύξηση 2% και 5% που προβλέπεται για τους εργαζόμενους στα τρόφιμα και τη συνολική απασχόληση αντίστοιχα στο ίδιο χρονικό διάστημα. Η εκτίμηση για τη μείωση αυτή συνδέεται με τη διαφαινόμενη τάση της αγοράς για αύξηση των προσυσκευασμένων προϊόντων κρέατος (U.S. Bureau of Labour Statistics, 2023). Η στροφή ή όχι των καταναλωτών προς το προσυσκευασμένο κρέας αποτελεί έναν σημαντικό παράγοντα που θα επηρεάσει την απασχόληση των Κρεοπωλών στο μέλλον και σε ελληνικό και σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

Ο Κρεοπώλης εφαρμόζει εξειδικευμένη γνώση και πρακτική στην παραγωγή των προϊόντων κρέατος προς πώληση και είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο ενός πολύ ευαλλοίωτου τροφίμου στον τελευταίο κρίκο της αλυσίδας παραγωγής και διάθεσής του πριν τον καταναλωτή. Καλείται να συμβουλέψει τον καταναλωτή και να παράξει ένα προϊόν που θα καλύψει τις ανάγκες του όσο το δυνατόν καλύτερα. Κατά συνέπεια, παρέχει μια ιδιαίτερα εξειδικευμένη υπηρεσία και έχει θέση ευθύνης απέναντι στον καταναλωτή, ιδιότητες που εκφράζονται ως μία δυνατή σχέση εμπιστοσύνης Κρεοπώλη-πελάτη στις έρευνες του καταναλωτικού κοινού (IELKA, 2017· Meat news, 2017).

A.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης

Η επαγγελματική κατηγορία του τεχνίτη επεξεργασίας τροφίμων (κωδ. 751, κατά ISCO-08, και συναφές υπερσύνολο του Κρεοπώλη) εμφάνιζε το 2016 μεγάλο δείκτη δυναμισμού. Σε αυτή την επαγγελματική κατηγορία, το 6,1% των απασχολούμενων διέθετε υψηλά προσόντα, το ποσοστό αναπλήρωσης ήταν 5,9% και οι μισθωτοί αντιπροσώπευαν το 54,5% των εργαζομένων, με μηνιαίο μισθό 700 ευρώ (ΕΙΕΑΔ, 2015). Στην Ελλάδα υπάρχει μεγάλος αριθμός αυτοαπασχολούμενων Κρεοπωλών που διαθέτουν δικό τους κατάστημα. Συνήθως αυτές οι επιχειρήσεις έχουν οικογενειακό χαρακτήρα.

Ο Κρεοπώλης επιτελεί κατεχοχόν χειρωνακτική εργασία, η οποία απαιτεί μεγάλα διαστήματα ορθοστασίας και πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο ατομικά. Η διαρκής χρήση μαχαιριών προϋποθέτει μεγάλη εξοικείωση με τις τεχνικές κοπής και επαγρύπνηση για την αποφυγή σοβαρών τραυματισμών. Η χρήση ατομικών μέσων προστασίας (μεταλλικό γάντι, βραχίονας, ποδιά) δεν πρέπει να παραλείπεται ή να υποτιμάται. Τραυματισμοί μπορούν να προκύψουν και από πτώσεις στο ολισθηρό δάπεδο εργασίας, που μπορούν να αποφευχθούν χρησιμοποιώντας αντιολισθητικά υποδήματα. Επιπλέον παράγοντες που επιβαρύνουν την εργασία είναι οι χαμηλές θερμοκρασίες των ψυκτικών θαλάμων και των χώρων εργασίας (ιδιαίτερα στα εργαστήρια κρέατος), ο συχνός χειρωνακτικός χειρισμός μεγάλων και βαριών τεμαχίων κρέατος καθώς και ενδεχόμενοι κίνδυνοι μετάδοσης λοιμωδών νοσημάτων – ζωοανθρωπονόσων από χειρισμούς που πραγματοποιούνται, οι οποίοι πρέπει πάντα να εκτελούνται στη βάση απαραίτητων μέτρων προστασίας. Λόγω της ιδιομορφίας του επαγγέλματος (ορθοστασία και χειρωνακτική εργασία σε αντίξοες συνθήκες) είναι τεχνικά δύσκολο να προσφερθούν δυνατότητες απασχόλησης σε άτομα με αναπηρία.

Επιπλέον της εργασίας σε αυτό το δύσκολο περιβάλλον εργασίας, ο Κρεοπώλης πρέπει ταυτόχρονα να εξυπηρετεί και την πώληση με καλή διάθεση, ευγένεια και διαλλακτικότητα. Η διαδικασία της λιανικής πώλησης έχει προφανώς πολλές προκλήσεις, καθώς ο Κρεοπώλης πρέπει να ανταποκρίνεται όσο μπορεί στις απαιτήσεις αλλά και στις ατομικές ιδιαιτερότητες του καταναλωτικού κοινού.

Στις μέρες μας, πολλοί Κρεοπώλες συνεργάζονται με σεφ ή εντρυφούν οι ίδιοι στη γνώση της γαστρονομίας, δημιουργώντας ευφάνταστα και γευστικά σκευάσματα κρέατος, που χρησιμοποιούν μεγάλο φάσμα της γαστρονομικής παλέτας. Τα τελευταία χρόνια έχει εμφανιστεί στην ελληνική αγορά ο ανεπίσημος όρος του Κρεοτέχνη (Artisan Butcher). Ο Κρεοτέχνης - Κρεοπώλης χρησιμοποιεί φαντασία και ευρηματικότητα για την προετοιμασία και την παρουσίαση κοπών κρέατος και παρασκευασμάτων, τα οποία έχουν ιδιαίτερη και ελκυστική εμφάνιση.

A.7 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα, έντυπα ή άλλα μέσα ή πηγές πληροφόρησης

Η αρχαιότερη πρωτοβάθμια οργάνωση του Κρεοπώλη στην Ελλάδα είναι ο Σύλλογος Κρεοπωλών Πατρών «Οι Ταξιάρχαι», με έτος ίδρυσης το 1862. Η Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών (ΠΟΚΚ) είναι δευτεροβάθμια επαγγελματική οργάνωση και ιδρύθηκε το 1964. Η ομοσπονδία έχει 25 ενεργά σωματεία στην επικράτεια και περίπου 5.800 εγγεγραμμένα κρεοπωλεία.

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, η Διεθνής Συνομοσπονδία Κρεοπωλών (IBC) ιδρύθηκε το 1991, αποτελείται από 8 Ομοσπονδίες κρατών-μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης και εκπροσωπείται στις Βρυξέλλες με μόνιμη γενική γραμματεία.

Το Ινστιτούτο προϊόντων κρέατος (ΙΠΚ) ιδρύθηκε το 2018 και αποτελεί μια ελληνική επιστημονική οργάνωση προσφοράς τεχνογνωσίας στον κλάδο του κρέατος.

Το επάγγελμα καλύπτεται από τρία περιοδικά ειδικού τύπου, το *meat place*, το *meat news* και το περιοδικό *ο κόσμος των κρεοπωλών* του σωματείου Κρεοπωλών Θεσσαλονίκης.

Τέλος και για τους εργαζόμενους στο επάγγελμα παρατίθενται οι εξής ευρείες οργανώσεις εκπροσώπησης:

- Ομοσπονδία Ιδιωτικών Υπαλλήλων Ελλάδος (ΟΙΥΕ), <https://oiye.gr/>
- Εργατοϋπαλληλικό Κέντρο Αθήνας, <http://www.eka.org.gr/>
- Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδος (ΓΣΕΕ), <https://gsee.gr/>
- Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας (ΓΣΕΒΕΕ) <https://www.gseevee.gr/>

A.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος

Το επάγγελμα του Κρεοπώλη είναι ρυθμισμένο με το ΠΔ 126/2000 (ΦΕΚ Α' 122/06-04-2000), με εποπτεύον Υπουργείο το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Η βεβαίωση Κρεοπώλη ή παραδοσιακού Κρεοπώλη αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την άσκηση του επαγγέλματος. Η βεβαίωση χορηγείται από τις Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και από ιδιωτικές αναγνωρισμένες σχολές και ιδρύματα της χώρας.

Οι Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος λειτουργούν από το 1979 και έχουν χορηγήσει, μέχρι το 2024, περίπου 33.000 βεβαιώσεις (23.000 βεβαιώσεις Κρεοπώλη και 10.000 βεβαιώσεις παραδοσιακού Κρεοπώλη). Οι ενδιαφερόμενοι καταθέτουν αίτηση εγγραφής και η εκπαίδευση ξεκινά όταν συμπληρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός ατόμων. Η αναμονή από την αίτηση για την έναρξη της εκπαίδευσης στις Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος κυμαίνεται από μηδενική έως και 6 μήνες (εξαρτάται από την περιοχή και το ωράριο της σχολής).

Η διαδικασία αναγνώρισης των ιδιωτικών σχολών της χώρας, που είναι αντίστοιχες με τις Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, γίνεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4492/2017 (ΦΕΚ Α' 156/18-10-2017). Το 2018 αδειοδοτήθηκε η πρώτη ιδιωτική σχολή Κρεοπωλών και μέχρι σήμερα έχουν αδειοδοτηθεί συνολικά 32 ιδιωτικές σχολές.

Σημαντική διάταξη που έχει δώσει πνοή στο επάγγελμα του Κρεοπώλη είναι η ΥΑ 464/92592/2014 (Β' 2111/01-08-2014), η οποία δίνει το δικαίωμα στο κρεοπωλείο να παράγει νωπά σκευάσματα κρέατος και να τα διαθέτει στο καταναλωτικό κοινό, αλλά και σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης.- Η παραγωγή αυτή γίνεται εφικτή, ακόμα και για πολύ μικρά κρεοπωλεία, με εφαρμογή χρονικού διαχωρισμού στην παραγωγή τους, σύμφωνα με τον Ν. 4254/2014 (Α' 85/07-04-2014).

Το κρέας είναι ένα κατεξοχήν ευαλλοίωτο τρόφιμο και η αλυσίδα παραγωγής του διέπεται από ένα αυστηρό νομοθετικό πλαίσιο, το οποίο συνεχώς επικαιροποιείται σύμφωνα με τις επιστημονικές εξελίξεις. Ο Κρεοπώλης καλείται να εφαρμόσει αυτό το νομοθετικό πλαίσιο στο κρεοπωλείο, ξεκινώντας από τις ορθές πρακτικές υγιεινής και χειρισμού μέχρι τις επισημάνσεις των προϊόντων προς πώληση και την τήρηση αρχείων αυτοελέγχου στο κρεοπωλείο.

A.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα

Ο Κρεοπώλης επεξεργάζεται το κρέας και παράγει προϊόντα κρέατος, κυρίως με χειρωνακτική εργασία και με χρήση ελαφρού τύπου μηχανημάτων. Στη βιομηχανία κρέατος υπάρχει η υποδομή για αυτοματοποίηση της παραγωγής προϊόντων κρέατος σε αρκετά μεγάλο ποσοστό, αλλά η υπάρχουσα τεχνολογία δεν είναι ικανή να αντικαταστήσει την εργασία του Κρεοπώλη και την πληθώρα των προϊόντων που μπορεί αυτός να παράξει στο κρεοπωλείο.

Στη δεκαετία του '70, ο εξοπλισμός του Κρεοπώλη ήταν δύο (2) μαχαίρια, η χειροκίνητη μηχανή κιμά και το κούτσουρο. Στις μέρες μας, η τεχνολογική εξέλιξη του κρεοπωλείου είναι ραγδαία. Μεγάλη ώθηση έχει δώσει η παραγωγή σκευασμάτων κρέατος—από παρασκευαστήρια των κρεοπωλείων, εισάγοντας τη χρήση εξοπλισμού, που μέχρι πρότινος υπήρχε μόνο σε εργαστήρια κρέατος (ζυμωτήρια, μορφοποιητικά-γεμιστικά, βαρέλες μάλαξης, μπριζολοκόφτης κ.ά.). Επίσης σημαντική είναι η βελτίωση της αποτελεσματικότητας του εξοπλισμού της ψυκτικής αλυσίδας (θάλαμοι, βιτρίνες, θάλαμοι ωρίμανσης), καθώς και η αναβάθμιση των ζυγιστικών μηχανών σε εργαλεία μάρκετινγκ (marketing) για τα παραγόμενα προϊόντα.

A.10 Εξελίξεις αναφορικά με την κλιματική αλλαγή και την περιβαλλοντική προστασία που επηρεάζουν το επάγγελμα

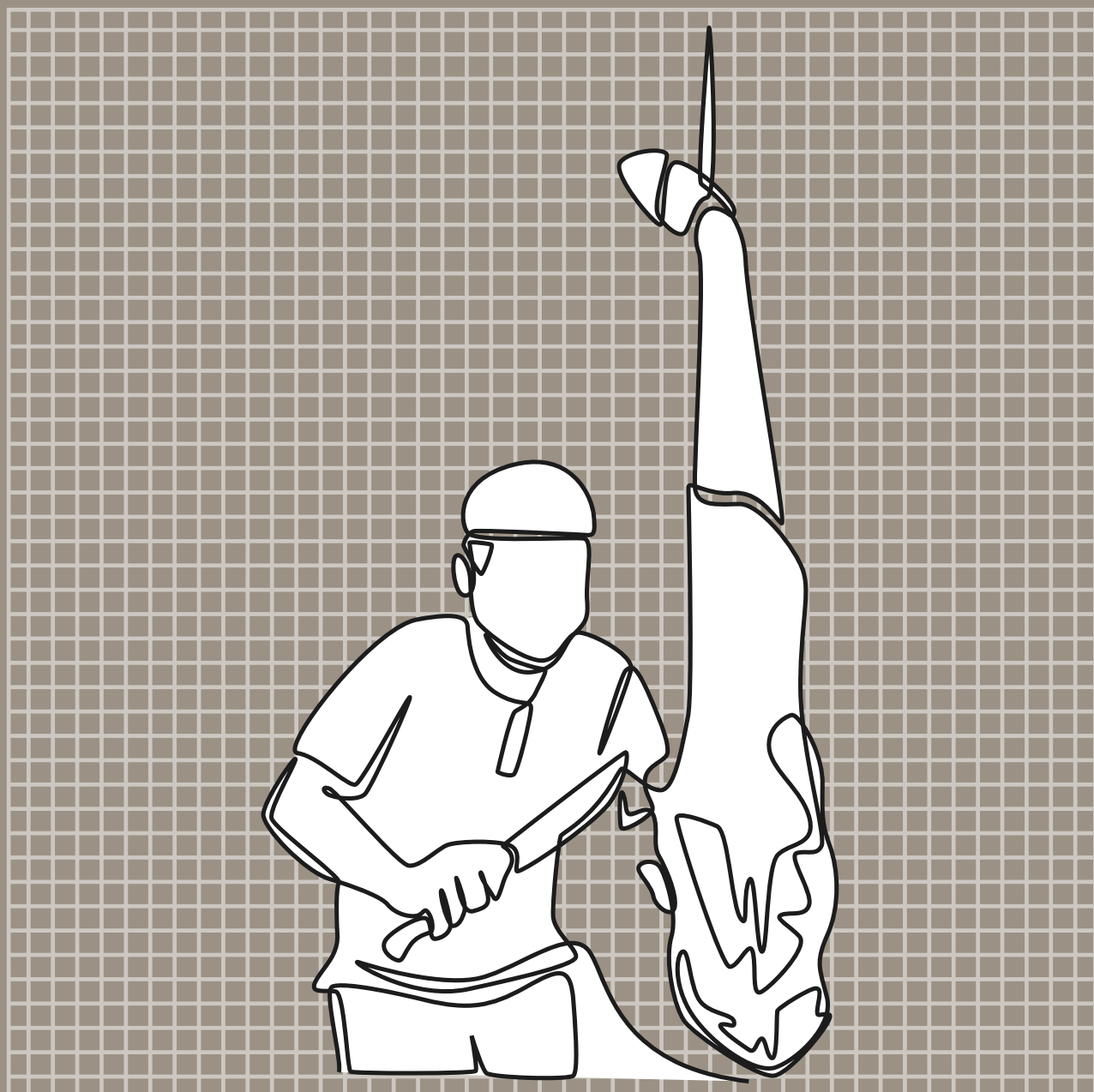
Το επάγγελμα του Κρεοπώλη είναι συνδεδεμένο με την αγροδιατροφική αλυσίδα και μπορεί να επηρεαστεί από τις εξελίξεις αναφορικά με την κλιματική αλλαγή και την περιβαλλοντική προστασία. Η στρατηγική «από το αγρόκτημα στο πιάτο» βρίσκεται στο επίκεντρο της Ευρωπαϊκής Πράσινης Συμφωνίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης με στόχο να καταστούν τα συστήματα τροφίμων δίκαια, υγιή και φιλικά προς το περιβάλλον. Με τα διατροφικά συστήματα να αντιπροσωπεύουν σχεδόν το ένα τρίτο των παγκόσμιων εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου, υπάρχουν προκλήσεις προσαρμογής για τον πρωτογενή τομέα παραγωγής, τόσο για τα φυτικά, όσο και για τα ζωικά τρόφιμα (European Commission Farm to Fork strategy, 2023).

Επιπλέον, υπάρχουν διαρκείς ζυμώσεις για τις απαιτήσεις και τη στοχοθεσία της προσαρμογής της βιομηχανίας τροφίμων, καθώς εμπλέκονται σημαντικές μεταβλητές που πρέπει να συνυπολογιστούν, όπως το κόστος παραγωγής και η επάρκεια των τροφίμων, ιδιαίτερα για τον αναπτυσσόμενο κόσμο (European Livestock voice, 2023).

Καταληκτικά, είναι προφανές ότι οι μεσοπρόθεσμες εξελίξεις στην τεχνολογία παραγωγής και τον στρατηγικό σχεδιασμό της πολιτικής στον αγροδιατροφικό τομέα θα επηρεάσουν την πρωτογενή παραγωγή, με εμφανές συνεπακόλουθο και την ανάλογη μεταβολή στη λιανική πώληση, στην οποία απασχολείται ο Κρεοπώλης.

ΕΝΟΤΗΤΑ Β
ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ -
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ
ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ



<p>ΚΕΛ 1</p>	<p>ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΕΙ, ΟΡΓΑΝΩΝΕΙ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΛΕΙΤΑΙ ΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ (Κρεοπωλείο – Εργαστήριο επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος)</p>
<p>ΕΕΛ 1.1</p>	<p>ΠΑΡΑΓΓΕΛΝΕΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ</p> <p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ</p> <p>1.1.1. Παραγγέλλνει στους προμηθευτές τις πρώτες ύλες</p> <p>1.1.2. Αναζητά και λαμβάνει από τους προμηθευτές τις προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων των πρώτων υλών</p> <p>1.1.3. Ελέγχει τις πρώτες ύλες και τα συνοδά έγγραφα στην παραλαβή</p> <p>1.1.4. Διεκπεραιώνει την οικονομική συναλλαγή για την παραλαβή των πρώτων υλών</p> <p>1.1.5. Τοποθετεί τις πρώτες ύλες στις θέσεις τους</p>
<p>ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παραγγέλλνει στους προμηθευτές τις πρώτες ύλες, κατόπιν έρευνας αγοράς, διαπραγμάτευσης και συμφωνίας για την ποσότητα, την ποιότητα και το κόστος των πρώτων υλών. • Παραγγέλλνει στους προμηθευτές τις πρώτες ύλες, προϋπολογίζοντας τη ζήτηση των πελατών, τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών και κοστολογώντας τις φύρες επεξεργασίας και πώλησης. • Παραγγέλλνει στους προμηθευτές τις πρώτες ύλες, αναφέροντας τυχόν παρατηρήσεις του για την ποιότητα των πρώτων υλών από προηγούμενες παραλαβές. • Αναζητά και λαμβάνει από τους προμηθευτές τις προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων των πρώτων υλών, αντιστοιχίζοντάς τες με τις πρώτες ύλες και ελέγχοντας την πληρότητά τους ως προς τη νομοθεσία ασφάλειας τροφίμων. • Ελέγχει τις πρώτες ύλες στην παραλαβή, επαληθεύοντας τις ποσότητες και τα είδη της παραγγελίας με τα αναγραφόμενα στα παραστατικά. • Ελέγχει τις πρώτες ύλες στην παραλαβή, ως προς τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, την ακεραιότητα της συσκευασίας, την επισήμανσή τους και τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων και τα συνοδά έγγραφα στην παραλαβή, ως προς την αναγραφή στοιχείων προέλευσης και τις απαιτήσεις νομοθεσίας τροφίμων. • Διεκπεραιώνει την οικονομική συναλλαγή για την παραλαβή των πρώτων υλών, εφαρμόζοντας τον συμφωνηθέντα τρόπο πληρωμής σύμφωνα με την ισχύουσα φορολογική νομοθεσία. • Τοποθετεί τις πρώτες ύλες στις θέσεις τους, ανάλογα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. <p>ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ</p> <p><i>Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:</i></p> <p>Κρεοπωλείο, Εργαστήριο επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος, Εγκαταστάσεις προμηθευτή, Χώροι παραλαβής, Ψυκτικοί θάλαμοι, Βιτρίνες, Αποθήκες και προθήκες ξηρού φόρτου, Χώρος αποθήκευσης υλικών συσκευασίας και βοηθητικών υλών</p> <p><i>Μέσα/εργαλεία/υλικά:</i></p> <p>Πρώτες ύλες (κρέας, βοηθητικές ύλες, υλικά συσκευασίας), Λίστα προμηθευτών, Προδιαγραφές πρώτων υλών, Κρέας (συσκευασμένο ή «κρεμαστό»), Βοηθητικές ύλες (π.χ. λαχανικά, μανιτάρια, μπαχαρικά, μαρινάδες, ξηροί καρποί κ.λπ.), Υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με το τρόφιμο, Παραστατικά, Συνοδά έγγραφα, Επιστημόνσεις-ετικέτες πρώτων υλών, Φορητό θερμόμετρο, Ζυγαριά, Γάντζοι, Πολυτσίγκελο, Εναέρια ράγα μεταφοράς, Πλαστικά τελάρα</p> <p><i>Παραγόμενη υπηρεσία:</i></p> <p>Παραγγελία πρώτων υλών κρέατος και βοηθητικών υλών, Παραλαβή πρώτων υλών κρέατος και βοηθητικών υλών</p> <p><i>Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:</i></p>	

Τηλεφωνική επικοινωνία, Διά ζώσης επικοινωνία, Λήψη προδιαγραφών (φυσικό αρχείο ή με email), Κοστολόγηση προϊόντων και φυρών επεξεργασίας και πώλησης, Αντιστοίχιση ειδών και ποσοτήτων, Έλεγχος επισημάνσεων, Οργανοληπτικός έλεγχος, Έλεγχος ακεραιότητας συσκευασίας, Νομοθεσία τροφίμων

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ως ελάχιστες αναγκαίες γενικές γνώσεις για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ). «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών».

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Απόδοση σφάγιου και εκατοστιαία αναλογία τεμαχίων κρέατος
- Μέθοδοι συντήρησης κρέατος
- Νομοθεσία τροφίμων
- Οργάνωση και διαχείριση κρεοπωλείου
- Παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος και διάφορες αλλοιώσεις
- Ποιοτική κατάταξη (ταξινόμηση) των διαφόρων ειδών σφαγίων
- Τεμαχισμός (κοπή) των σφαγίων σε τεμάχια χονδρικής και λιανικής πώλησης
- Στοιχεία ανατομίας και φυσιολογίας των ζώων
- Στοιχεία ζωοτεχνίας, διατροφής και εκτιμητικής των σφαγίων

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3:
«Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις που του επιτρέπουν να κατανοεί τη σχέση της θεωρητικής γνώσης και πληροφορίας με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής. Κατανοεί τα στοιχεία και τις διαδικασίες εφαρμογής σύνθετων καθηκόντων και οδηγιών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Δεν υπάρχουν

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Αξιολόγηση απόδοσης κρέατος
- Αξιολόγηση της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων των πρώτων υλών
- Αξιολόγηση των προδιαγραφών των πρώτων υλών
- Διεκπεραίωση παραγγελιών
- Εφαρμογή της νομοθεσίας τροφίμων
- Κοστολόγηση κρέατος και φυρών
- Παρακολούθηση αποθεμάτων και καθορισμός ποσοτήτων παραγγελιών

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3:
«Μπορεί να επιδείξει εύρος ανεπτυγμένων γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων στην επιτυχή εκτέλεση σύνθετων καθηκόντων τόσο σε οικεία όσο και σε μη οικεία πλαίσια. Διαθέτει επικοινωνιακές δεξιότητες και δυνατότητες επίλυσης προβλημάτων μέσω της επιλογής και εφαρμογής βασικών μεθόδων, εργαλείων, υλικών και πληροφοριών»

ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
		Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-
	Έμπειρος	-	-	-	-	-

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Βασικές Ικανότητες

- Ικανότητα γραμματισμού
- Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική
- Ψηφιακή ικανότητα

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3:
«Μπορεί να επιτελέσει αυτόνομα εργασίες σε ένα συγκεκριμένο πεδίο εργασίας ή σπουδής. Έχει τη δυνατότητα να προσαρμόζει τη συμπεριφορά του ανάλογα με τις ανάγκες επίλυσης προβλημάτων. Παίρνει πρωτοβουλίες σε καθορισμένα πεδία εργασίας ή σπουδής και εποπτεύεται σε περιπτώσεις ανάγκης εφαρμογής διαδικασιών ελέγχου ποιότητας»

- Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα
- Ικανότητα του επιχειρείν

	ΕΠΙΜΕΛΕΙΤΑΙ ΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ	
ΕΕΛ 1.2	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	
	1.2.1.	Απομακρύνει τα τρόφιμα από τα σημεία καθαρισμού
	1.2.2.	Αποσυναρμολογεί τον εξοπλισμό προς καθαρισμό
	1.2.3.	Καθαρίζει εργαλεία, σκεύη, εξοπλισμό και χώρους εργασίας
	1.2.4.	Αποθηκεύει τα καθαρά εργαλεία και σκεύη
	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:	
	<ul style="list-style-type: none"> • Απομακρύνει τα τρόφιμα από τα σημεία καθαρισμού, φροντίζοντας για την αποφυγή επιμόλυνσης και την ασφαλή τους αποθήκευση σύμφωνα με την νομοθεσία τροφίμων. • Αποσυναρμολογεί τον εξοπλισμό προς καθαρισμό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. • Καθαρίζει εργαλεία, σκεύη, εξοπλισμό και χώρους εργασίας, σύμφωνα με το εφαρμοζόμενο πρόγραμμα καθαρισμού και τις οδηγίες χρήσης-ασφάλειας των εγκεκριμένων σκευασμάτων καθαρισμού. • Αποθηκεύει τα καθαρά εργαλεία και σκεύη στα ορισμένα σημεία αποθήκευσης, φροντίζοντας για την αποφυγή επιμόλυνσής τους σύμφωνα με την νομοθεσία τροφίμων. 	
	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	
	<i>Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:</i>	
	Κρεοπωλείο, Εργαστήριο επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος	
	<i>Μέσα/εργαλεία/υλικά:</i>	
	Εργαλεία αποσυναρμολόγησης, Εγκεκριμένα χημικά καθαρισμού και απολύμανσης, Πλυντήριο σκευών, Λάντζα, Μέσα χειρωνακτικού καθαρισμού, Μέσα ατομικής προστασίας, Μηχάνημα αραίωσης και χαμηλού αφρισμού	
	<i>Παραγόμενη υπηρεσία:</i>	
	Επιμέλεια χώρου ευθύνης	
	<i>Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:</i>	
	Πρόγραμμα καθαρισμού και έντυπο καταγραφής του, Οδηγίες κατασκευαστή εξοπλισμού για τον καθαρισμό, Οδηγίες χρήσης-ασφάλειας και προδιαγραφές χημικών καθαρισμού, Νομοθεσία τροφίμων	
	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	
	Ως ελάχιστες αναγκαίες γενικές γνώσεις για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ). «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών».	
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	
	<ul style="list-style-type: none"> • Νομοθεσία τροφίμων • Οργάνωση, εξοπλισμός και διαχείριση κρεοπωλείου • Υγιεινή εγκαταστάσεων, εξοπλισμού και προσωπικού 	<p>Αντιστοιχισή με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3:</p> <p>«Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις που του επιτρέπουν να κατανοεί τη σχέση της θεωρητικής γνώσης και πληροφορίας με ένα πεδίο</p>

		εργασίας ή σπουδής. Κατανοεί τα στοιχεία και τις διαδικασίες εφαρμογής σύνθετων καθηκόντων και οδηγιών»				
ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ • Δεν υπάρχουν						
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ • Καθαρισμός εργαλείων, σκευών και εξοπλισμού επεξεργασίας κρέατος • Καθαρισμός χώρου εργασίας επεξεργασίας κρέατος • Εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής, και ασφάλειας τροφίμων • Εφαρμογή κανόνων ασφάλειας εργασίας • Χειρισμός εξοπλισμού επεξεργασίας κρέατος (αποσυναρμολόγηση)		Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3: «Μπορεί να επιδείξει εύρος ανεπτυγμένων γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων στην επιτυχή εκτέλεση σύνθετων καθηκόντων τόσο σε οικεία όσο και σε μη οικεία πλαίσια. Διαθέτει επικοινωνιακές δεξιότητες και δυνατότητες επίλυσης προβλημάτων μέσω της επιλογής και εφαρμογής βασικών μεθόδων, εργαλείων, υλικών και πληροφοριών»				
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ		Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
	Επίπεδο χρήστη	Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-
	Έμπειρος	-	-	-	-	-
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες • Ικανότητα γραμματισμού • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα		Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3: «Μπορεί να επιτελέσει αυτόνομα εργασίες σε ένα συγκεκριμένο πεδίο εργασίας ή σπουδής. Έχει τη δυνατότητα να προσαρμόζει τη συμπεριφορά του ανάλογα με τις ανάγκες επίλυσης προβλημάτων. Παίρνει πρωτοβουλίες σε καθορισμένα πεδία εργασίας ή σπουδής και εποπτεύεται σε περιπτώσεις ανάγκης εφαρμογής διαδικασιών ελέγχου ποιότητας»				

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΕΙ ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΕΕΛ 2.1

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

- 2.1.1. Κόβει το κρέας σε κατάλληλα κομμάτια
- 2.1.2. Παρασκευάζει τα σκευάσματα κρέατος
- 2.1.3. Ελέγχει την κατάσταση των προϊόντων και του εξοπλισμού
- 2.1.4. Τοποθετεί τα αναλώσιμα υλικά στις θέσεις πώλησης
- 2.1.5. Τοποθετεί τα έτοιμα προϊόντα στις προθήκες (βιτρίνες)
- 2.1.6. Τοποθετεί τις προβλεπόμενες ενδείξεις στις προθήκες

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:

- Κόβει το κρέας σε κατάλληλα κομμάτια, σύμφωνα με τις εφαρμοζόμενες τεχνικές κοπής/αποστέωσης/τριμαρίσματος/ ξακρίσματος και τηρώντας τις ορθές πρακτικές υγιεινής και τη σχετική νομοθεσία τροφίμων.
- Παρασκευάζει τα σκευάσματα κρέατος, εφαρμόζοντας τις υπάρχουσες συνταγές, τις τεχνικές παραγωγής και τηρώντας τις ορθές πρακτικές υγιεινής.
- Ελέγχει την κατάσταση των προϊόντων και του εξοπλισμού συντήρησης και επεξεργασίας κρέατος σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων.
- Τοποθετεί εκ των προτέρων τα αναλώσιμα υλικά στις θέσεις πώλησης, ελαχιστοποιώντας τη μετακίνησή του και τον χρόνο εξυπηρέτησης του πελάτη.
- Τοποθετεί τα έτοιμα προϊόντα στις προθήκες (βιτρίνες), σύμφωνα με τη διαμερισματοποίησή τους και τις πρακτικές πώλησης και προώθησης των προϊόντων.
- Τοποθετεί τις προβλεπόμενες ενδείξεις στις προθήκες, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των αγορανομικών διατάξεων και της νομοθεσίας τροφίμων.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Κρεοπωλείο (πάγκοι εργασίας και βιτρίνα), Εργαστήριο επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος (ψυχόμενος χώρος)

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Προϊόντα κρέατος (τεμάχια κρέατος, κιμάς, σκευάσματα κρέατος, προϊόντα με βάση το κρέας), Πρώτη ύλη κρέατος, Πάγκος εργασίας, Κούτσουρο, Μπαλτάς, Μαχαίρι, Μασάτι, Ακονιστήρι, Σέγα, Κορδέλα, Ενδυμασία εργασίας, Γάντια μιας χρήσης, Γάντι προστασίας, Ποδοκίνητος νιπτήρας χεριών, Αποστειρωτήρας μαχαιριών, Βραχίονας προστασίας, Κιμαδομηχανή, Γουδί, Ζυμωτήριο, Μορφοποιητική-γεμιστικό, Σνιτσελομηχανή, Βοηθητικές ύλες και μπαχαρικά παρασκευασμάτων, Δίχτυ και κώνος για ρολό, Ενδείξεις, αλάρμ και καταγραφικά θαλάμων ψύξης και ωρίμανσης, Χασαπόχαρτο, Μεμβράνη συσκευασίας, Πλαστικοί περιέκτες, Δίσκοι βιτρίνας, Απορροφητικά χαρτιά, Επισημάνσεις προέλευσης και τιμών, Επισημάνσεις συνταγής-αλλεργιογόνων

Παραγόμενη υπηρεσία:

Προετοιμασία προς πώληση προϊόντων κρέατος

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Μεθοδολογία εφαρμοζόμενων κοπών, Συνταγές παρασκευασμάτων, Χρονικός ή χωρικός διαχωρισμός παραγωγής παρασκευασμάτων, Ορθή υγιεινή πρακτική, Καταγραφή θερμοκρασιών ψυκτικών θαλάμων και ωρίμανσης (σε έντυπο ή αυτόματη), Παρατήρηση λειτουργίας εξοπλισμού, Οπτικός έλεγχος προϊόντων, Αντιστοίχιση προϊόντων και επισημάνσεων, Πρακτικές πώλησης και προώθησης προϊόντων

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ							
Ως ελάχιστες αναγκαίες γενικές γνώσεις για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ). «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών».							
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ			Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3: «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις που του επιτρέπουν να κατανοεί τη σχέση της θεωρητικής γνώσης και πληροφορίας με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής. Κατανοεί τα στοιχεία και τις διαδικασίες εφαρμογής σύνθετων καθηκόντων και οδηγιών»				
<ul style="list-style-type: none"> Εργαστήρια επεξεργασίας και τυποποίησης νωπών, κατεψυγμένων κρέατων και παραπροϊόντων σφαγής Νομοθεσία τροφίμων (κοπές τεμαχίων λιανικής πώλησης, συντήρηση κρέατος, σκευάσματα κρέατος πρόσθετα τροφίμων, επισήμανση, προέλευση κρέατος) Οργάνωση, εξοπλισμός και διαχείριση κρεοπωλείου Παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος και διάφορες αλλοιώσεις Τεμαχισμός (κοπή) των σφαγίων σε τεμάχια χονδρικής και λιανικής πώλησης Τεχνικές παραγωγής σκευασμάτων κρέατος Τεχνικές προώθησης πώλησης (marketing) Υγιεινή εγκαταστάσεων, εξοπλισμού και προσωπικού 							
ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ							
<ul style="list-style-type: none"> Δεν υπάρχουν 							
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ			Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3: «Μπορεί να επιδείξει εύρος ανεπτυγμένων γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων στην επιτυχή εκτέλεση σύνθετων καθηκόντων τόσο σε οικεία όσο και σε μη οικεία πλαίσια. Διαθέτει επικοινωνιακές δεξιότητες και δυνατότητες επίλυσης προβλημάτων μέσω της επιλογής και εφαρμογής βασικών μεθόδων, εργαλείων, υλικών και πληροφοριών»				
<ul style="list-style-type: none"> Εφαρμογή τεχνικών κοπής/αποστέωσης/τριμαρίσματος/ξακρίσματος Παραγωγή σκευασμάτων κρέατος Αξιολόγηση και ρύθμιση λειτουργίας εξοπλισμού συντήρησης και επεξεργασίας κρέατος Αξιολόγηση ορθής συντήρησης κρέατος Στήσιμο βιτρίνας Εφαρμογή νομοθεσίας τροφίμων Εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής Εφαρμογή κανόνων ασφάλειας εργασίας Προγραμματισμός χρήσης αναλώσιμων υλικών 							
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη		Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
			Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός		✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος		-	-	-	-	-
	Έμπειρος		-	-	-	-	
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ			Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3: «Μπορεί να επιτελέσει αυτόνομα εργασίες σε ένα συγκεκριμένο πεδίο εργασίας ή σπουδής. Έχει τη δυνατότητα να προσαρμόζει τη συμπεριφορά του ανάλογα με τις ανάγκες επίλυσης προβλημάτων. Παίρνει πρωτοβουλίες σε καθορισμένα πεδία εργασίας ή σπουδής και εποπτεύεται σε περιπτώσεις ανάγκης εφαρμογής διαδικασιών ελέγχου ποιότητας»				
Βασικές Ικανότητες							
<ul style="list-style-type: none"> Ικανότητα γραμματισμού Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική 							

- Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα
- Ικανότητα του επιχειρείν

ΕΕΛ 2.2	ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ
	2.2.1. Εξυπηρετεί τον/την πελάτη/πελάτισσα
	2.2.2. Παρασκευάζει το προϊόν προς πώληση
	2.2.3. Ζυγίζει και συσκευάζει το προϊόν προς πώληση
	2.2.4. Συναλλάσσεται με τους/τις πελάτες/πελάτισσες με όλα τα πρόσφορα μέσα
	2.2.5. Ανατροφοδοτεί τη βιτρίνα με προϊόντα
	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:
	<ul style="list-style-type: none"> • Εξυπηρετεί τον/την πελάτη/πελάτισσα, εξηγώντας τις εφαρμοζόμενες κοπές κρέατος και δίνοντας πληροφορίες για τυχόν ισχύουσες προσφορές. • Εξυπηρετεί τον/την πελάτη/πελάτισσα, πληροφορώντας τον/την για τα συστατικά της συνταγής και την παρουσία αλλεργιογόνων στα σκευάσματα κρέατος. • Εξυπηρετεί τον/την πελάτη/πελάτισσα, πληροφορώντας τον/την για τον τρόπο συντήρησης, χρήσης και καλύτερης μαγειρικής αξιοποίησης των προϊόντων κρέατος. • Παρασκευάζει το προϊόν προς πώληση, σύμφωνα με τις εκάστοτε απαιτήσεις του/της πελάτη/πελάτισσας, τις εφαρμοζόμενες τεχνικές κοπής/αποστέωσης/τριμαρίσματος/κοπής κιμά και τηρώντας τις ορθές πρακτικές υγιεινής. • Ζυγίζει το προϊόν προς πώληση, ενημερώνοντας τον/την πελάτη/πελάτισσα για τυχόν διαφορές βάρους και συσκευάζει το προϊόν προς πώληση, επιλέγοντας την πιο εύχρηστη διαθέσιμη συσκευασία και τοποθετώντας τις απαραίτητες ενδείξεις ως προς την τιμή και τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων. • Συναλλάσσεται με τους/τις πελάτες/πελάτισσες με όλα τα πρόσφορα μέσα, εφαρμόζοντας την τρέχουσα τιμολογιακή πολιτική και εκδίδοντας τα κατάλληλα νόμιμα αποδεικτικά-παραστατικά. • Ανατροφοδοτεί τη βιτρίνα με προϊόντα, σύμφωνα με τις εφαρμοζόμενες πρακτικές πώλησης και προώθησης προϊόντων.
	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
	<i>Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:</i>
	Κρεοπωλείο
	<i>Μέσα/εργαλεία/υλικά:</i>
	Κρέας, Πάγκος εργασίας, Κούτσουρο, Μαχαίρι, Μασάτι, Ακονιστήρι, Κορδέλα, Μπαλτάς, Ενδυμασία εργασίας, Γάντια μιας χρήσης, Γάντι προστασίας, Βραχίονας προστασίας, Κιμαδομηχανή, Χασαπόχαρτο, Περιέκτης τροφίμου, Ζυγιστική μηχανή, Ρολό ζυγιστικής, Ταμειακή μηχανή, Ρολό ταμειακής, Πλαστικές σακούλες, Τερματικό-ros
	<i>Παραγόμενη υπηρεσία:</i>
	Πώληση προϊόντων κρέατος
	<i>Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:</i>
	Πρότυπα εξυπηρέτησης πελατών, Τιμολογιακή πολιτική, Πρακτικές πώλησης και προώθησης προϊόντων, Τεχνικές κοπής/αποστέωσης/τριμαρίσματος/κοπής κιμά, Ορθή υγιεινή πρακτική.
	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
	Ως ελάχιστες αναγκαίες γενικές γνώσεις για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ). «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που

σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών».							
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ							
<ul style="list-style-type: none"> • Γενικά στοιχεία για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου • Γενικά στοιχεία για το κρέας (ιστολογική υφή, χημική σύσταση, φυσιολογικές μεταβολές, θρεπτική αξία και μαγειρική αξιοποίηση του κρέατος) • Νομοθεσία τροφίμων (επισήμανση, αλλεργιογόνα, προέλευση κρέατος) • Οργάνωση, εξοπλισμός και διαχείριση κρεοπωλείου • Τεμαχισμός (κοπή) των σφαγίων σε τεμάχια χονδρικής και λιανικής πώλησης • Τεχνικές προώθησης πώλησης (marketing) 			<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3:</p> <p>«Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις που του επιτρέπουν να κατανοεί τη σχέση της θεωρητικής γνώσης και πληροφορίας με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής. Κατανοεί τα στοιχεία και τις διαδικασίες εφαρμογής σύνθετων καθηκόντων και οδηγιών»</p>				
ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ							
<ul style="list-style-type: none"> • Δεν υπάρχουν 							
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ							
<ul style="list-style-type: none"> • Εξυπηρέτηση πελατών • Στήσιμο βιτρίνας • Εφαρμογή νομοθεσίας τροφίμων • Εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής • Εφαρμογή κανόνων ασφάλειας εργασίας • Εφαρμογή τεχνικών κοπής/αποστέωσης/τριμαρίσματος • Χειρισμός ζυγιστικών και ταμειακών μηχανών 			<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3:</p> <p>«Μπορεί να επιδείξει εύρος ανεπτυγμένων γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων στην επιτυχή εκτέλεση σύνθετων καθηκόντων τόσο σε οικεία όσο και σε μη οικεία πλαίσια. Διαθέτει επικοινωνιακές δεξιότητες και δυνατότητες επίλυσης προβλημάτων μέσω της επιλογής και εφαρμογής βασικών μεθόδων, εργαλείων, υλικών και πληροφοριών»</p>				
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη		Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
			Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός		✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος		-	-	-	-	-
	Έμπειρος		-	-	-	-	-
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ							
Βασικές Ικανότητες							
<ul style="list-style-type: none"> • Ικανότητα γραμματισμού • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική • Ψηφιακή ικανότητα • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα • Ικανότητα του επιχειρείν 			<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 3:</p> <p>«Μπορεί να επιτελέσει αυτόνομα εργασίες σε ένα συγκεκριμένο πεδίο εργασίας ή σπουδής. Έχει τη δυνατότητα να προσαρμόζει τη συμπεριφορά του ανάλογα με τις ανάγκες επίλυσης προβλημάτων. Παίρνει πρωτοβουλίες σε καθορισμένα πεδία εργασίας ή σπουδής και εποπτεύεται σε περιπτώσεις ανάγκης εφαρμογής διαδικασιών ελέγχου ποιότητας»</p>				

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED⁵

ISCED	ΕΠΙΠΕΔΟ 3
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	

⁵ International Standard Classification of Education

ΕΝΟΤΗΤΑ Δ
ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ
ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ
ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΩΝΤΩΝ



ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «Υφιστάμενες και προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων»

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι διαδρομές μάθησης για το επάγγελμα του Κρεοπώλη.

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 της επαγγέλματος.

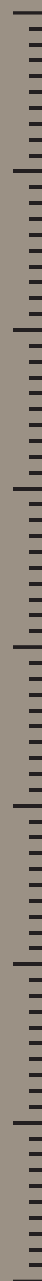
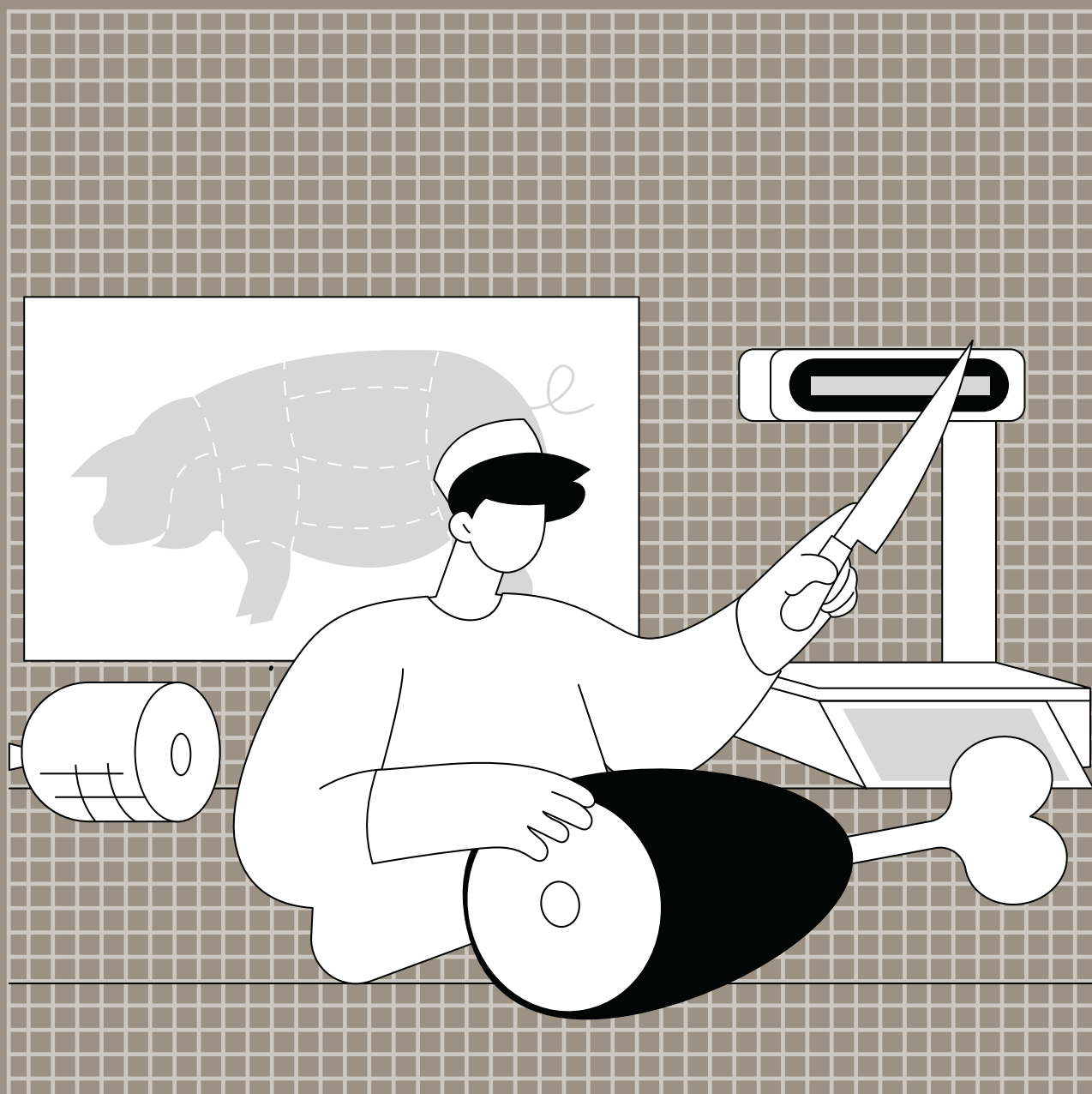
ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Κρεοπώλης	
1 ^η Διαδρομή	Απολυτήριο υποχρεωτικής εκπαίδευσης – Σχολή επαγγελματιών κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ή ισότιμων σχολών άλλων κρατών-μελών της ΕΕ ή χωρών της αλλοδαπής – Βεβαίωση επαγγελματικής ικανότητας Κρεοπώλη.
2 ^η Διαδρομή	Απολυτήριο υποχρεωτικής εκπαίδευσης – Αναγνωρισμένη ⁶ ιδιωτική σχολή επαγγελματιών κρέατος ή ισότιμων σχολών άλλων κρατών-μελών της ΕΕ ή χωρών της αλλοδαπής – Βεβαίωση επαγγελματικής ικανότητας Κρεοπώλη.

⁶ Η αναγνώριση ιδιωτικών σχολών της χώρας που είναι αντίστοιχες με τις σχολές επαγγελματιών κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων πιστοποιείται σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία.

ΕΝΟΤΗΤΑ Ε
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ
ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ
ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ



ΕΝΟΤΗΤΑ Ε «Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων»

Η αξιολόγηση επαγγελματικών γνώσεων και δεξιοτήτων προϋποθέτει την επιλογή της κατάλληλης μεθόδου και των ανάλογων μεθοδολογικών εργαλείων, ανάλογα με το είδος των γνώσεων και δεξιοτήτων που πρόκειται να αξιολογηθούν, τον σκοπό της αξιολόγησης και, ενδεχομένως, τα χαρακτηριστικά του πληθυσμού-στόχου των εργαζόμενων που πρόκειται να αξιολογηθούν ως προς τις γνώσεις και δεξιότητές τους.

Στον πίνακα που ακολουθεί, προτείνονται ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης του συνόλου των απαιτούμενων Γνώσεων και Δεξιοτήτων ανά Επιμέρους Επαγγελματική Λειτουργία:

ΕΕΛ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ	
	Γνώσεων	Δεξιοτήτων
ΕΕΛ 1.1	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ
Παρατηρήσεις:	Η ΕΕΛ περιλαμβάνει δηλωτικές και διαδικαστικές γνώσεις και δεξιότητες	
ΕΕΛ 1.2	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ
Παρατηρήσεις:	Η ΕΕΛ περιλαμβάνει δηλωτικές και διαδικαστικές γνώσεις και δεξιότητες	
ΕΕΛ 2.1	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ Ή/ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Παρατηρήσεις:	Η ΕΕΛ είναι κατεξοχήν πρακτική και η αξιολόγηση των δεξιοτήτων επιβάλλεται να γίνει με παρακολούθηση εργασίας. Οι δηλωτικές και διαδικαστικές γνώσεις μπορούν να αξιολογηθούν ταυτόχρονα με προφορική εξέταση κατά την αξιολόγηση των δεξιοτήτων. Η προφορική εξέταση δέον είναι να περιλαμβάνει αναγνώριση τεμαχίων κρέατος και κοπών.	
ΕΕΛ 2.2	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ Ή/ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Παρατηρήσεις:	Η δεξιότητα στην πώληση θα μπορούσε να γίνει με παρακολούθηση εκτέλεσης εργασίας και προφορική εξέταση σε ερωτήσεις ενός «εικονικού πελάτη»-εξεταστή. Οι δηλωτικές και διαδικαστικές γνώσεις μπορούν να εξεταστούν ταυτόχρονα με προφορική εξέταση κατά την αξιολόγηση των δεξιοτήτων ή με τεστ πολλαπλών επιλογών.	

Κατάλογος συντομογραφιών

ΚΕΛ:	Κύρια Επαγγελματική Λειτουργία
ΕΕΛ:	Επιμέρους Επαγγελματική Λειτουργία
ΕΕ:	Επαγγελματική Εργασία
ΚΕΑ:	Κριτήρια Επαγγελματικής Ανταπόκρισης
ΕυΕ:	Εύρος Εφαρμογής
ΕΠ:	Επαγγελματικό Περίγραμμα
ISCED:	International Standard Classification of Education
NQF-ΕΠΠ:	National Qualifications Frame-Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων
ΣΤΕΠ:	Στατιστική ταξινόμηση επαγγελμάτων
ΣΤΑΚΟΔ:	Στατιστική ταξινόμηση κλάδων οικονομικών δραστηριοτήτων
ISCO:	Διεθνής Τυποποιημένη Ταξινόμηση Επαγγελμάτων
ESCO:	Ευρωπαϊκή ταξινόμηση δεξιοτήτων, ικανοτήτων και επαγγελμάτων
ΠΕΠ:	Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης

Αναλώσιμα υλικά: υλικά που χρησιμοποιούνται κατά κόρον στη θέση πώλησης (π.χ. γάντια μιας χρήσης, υλικά συσκευασίας, χασαποχαρτα, ετικέτες)

Απόδοση κρέατος: το ποσοστό του καθαρού κρέατος που παράγεται μετά τις διαδικασίες σφαγής, τεμαχισμού, αποστέωσης, τριμαρίσματος/ξακρίσματος σε σχέση με το αρχικό βάρος (ζωντανό ζώο ή σφάγιο)

Απορροφητικά χαρτιά: υλικά άμεσης επαφής με το τρόφιμο, για την απορρόφηση των υγρών του τροφίμου

Αποστειρωτήρας μαχαριών: δοχείο με πλήρωση καυτού νερού και θερμοστάτη, στο οποίο τοποθετούνται τα μαχαίρια για να μειωθεί σημαντικά το μικροβιακό τους φορτίο

Βιτρίνα: ψυχόμενες προθήκες παράθεσης των τροφίμων προς πώληση

Βοηθητικές ύλες: ύλες και τρόφιμα (εκτός του κρέατος) που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του σκευάσματος (π.χ. μπαχαρικά, βότανα, μαναβική, μαρινάτες, ξηροί καρποί κ.λπ.)

Βραχίονας προστασίας: ατομικό μέσο προστασίας για αντιβράχιο του χεριού του χειριστή

Γάντι προστασίας: ατομικό μέσο προστασίας για την παλάμη του χεριού του χειριστή

Εναέρια ράγα μεταφοράς: εναέριος οδηγός μεταφοράς με τσιγκέλια, με τον οποίο μεταφέρονται εύκολα και χωρίς κόπο τα «κρεμαστά» κρέατα εντός της εγκατάστασης

Ενεργητική πώληση: διατύπωση εύστοχων σκέψεων και ιδεών που επηρεάζουν τους πελάτες, ώστε να πείθονται και να εκδηλώνουν ενδιαφέρον για νέα προϊόντα και προσφορές. Απόκτηση της εμπιστοσύνης των πελατών σχετικά με τη δυνατότητα ικανοποίησης των αναγκών τους από τη χρήση των προϊόντων προς πώληση

Κιμάς: το κρέας χωρίς οστά, το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε κιμαδομηχανή

Κορδέλα: εξοπλισμός για την κοπή κατεψυγμένων τεμαχιών κρέατος (συνήθως με οστό)

Κούτσουρο: ξύλινη επιφάνεια κοπής και χειρισμού του κρέατος

Κρέας: τα εδώδιμα μέρη ενός ζώου (εξαιρουμένων των εντόσθιων αυτού)

Κρεμαστό: το ασυσκευάστο κρέας («γυμνό κρέας») που κρεμιέται σε γάντζους και πολυτσιγκέλα και μεταφέρεται με εναέριες ράγες

Μασάτι: εργαλείο ακονίσματος μαχαριών

Μορφοποιητική-γεμιστικό: εξοπλισμός ανάμειξης κρέατος και βοηθητικών υλών, που δίνει ένα τελικό επιθυμητό σχήμα στο προϊόν

Νομοθεσία ασφάλειας τροφίμων: η νομοθεσία που έχει ως αντικείμενο την προστασία του καταναλωτή από τρόφιμα που περιέχουν μικροβιακούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους για την υγεία του

Ξηρός φόρτος (για τρόφιμα): τρόφιμα που συντηρούνται σε δροσερό και σκιερό μέρος, χωρίς την απαίτηση για ψυχρή αποθήκευση

Οργανοληπτικός έλεγχος: ο έλεγχος της εμφάνισης, του χρώματος, της οσμής και της σύστασης ενός τροφίμου

Παραδοσιακός Κρεοπώλης: ο ιδιοκτήτης ή ο υπάλληλος κρεοπωλείου ή τεχνίτης εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος, ο οποίος ασχολείται με εμπειρικό τρόπο με το επάγγελμα, πριν από τις 20-12-1988 και κατέχει βεβαίωση παραδοσιακού κρεοπώλη

Παρασκευάσμα κρέατος: το προϊόν κρέατος που αποτελείται από κρέας στο οποίο έχουν προστεθεί βοηθητικές ύλες και το οποίο δεν έχει υποστεί επεξεργασία (π.χ. ψήσιμο), που μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος

Πολυτσιγκέλο: εξοπλισμός για κρεμαστό κρέας με πολλές θέσεις ανάρτησης

Προδιαγραφές πρώτων υλών: οι πληροφορίες για την πρώτη ύλη που παρέχονται από τον προμηθευτή και περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για αυτή (συστατικά, μικροβιολογικές και χημικές παράμετροι, συνθήκες μεταφοράς και αποθήκευσης, συμμόρφωση με τη νομοθεσία τροφίμων κ.ά.)

Προϊόντα κρέατος: το σύνολο των διαφόρων «ειδών» κρέατος (τεμάχια κρέατος, κιμάς, σκευάσματα κρέατος, προϊόντα με βάση το κρέας)

Προϊόντα με βάση το κρέας: το προϊόν κρέατος που αποτελείται από κρέας στο οποίο έχουν προστεθεί βοηθητικές ύλες και το οποίο έχει υποστεί επεξεργασία (π.χ. ψήσιμο), που μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος

Πρόσθετο τροφίμων: ουσία που συνήθως δεν καταναλώνεται αυτή καθ' εαυτή ως τρόφιμο και προστίθεται στο τρόφιμο για έναν τεχνολογικό σκοπό κατά την παρασκευή του

Πρώτες ύλες: τα κύρια υλικά (κρέας, βοηθητικές ύλες, υλικά συσκευασίας) που παραλαμβάνει ο Κρεοπώλης προς επεξεργασία και παραγωγή προϊόντων κρέατος

Σέγα: ηλεκτρικό εργαλείο χειρός για κοπή του κρέατος

Τριμάρισμα/ξάκρισμα: ο μικροτεμαχισμός και η λεπτομερής περιποίηση ενός τεμαχίου κρέατος, πριν την τοποθέτησή του στη βιτρίνα

Υλικό συσκευασίας: το υλικό συσκευασίας που έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο και για το οποίο υπάρχουν νομοθετικές απαιτήσεις για την προδιαγραφή του.

Φύρα: οι απορριπτόμενοι ιστοί του κρέατος που προκύπτουν από την αποστέωση, τον τεμαχισμό και το τριμάρισμα του κρέατος

Χρονικός ή χωρικός διαχωρισμός παραγωγής παρασκευασμάτων: ο διαχωρισμός των εργασιών παραγωγής των παρασκευασμάτων κρέατος από τις υπόλοιπες εργασίες επεξεργασίας κρέατος. Μπορεί να γίνει με χρήση ξεχωριστού χώρου (χωρικός) ή με χρήση του ίδιου χώρου σε διαφορετικό χρόνο (χρονικός)

Ψυχρός φόρτος (για τρόφιμα): τρόφιμα που συντηρούνται σε ψύξη ή κατάψυξη

Εικόνα 1: Εξοπλισμός κρεοπωλείου



Απορροφητικά χαρτιά



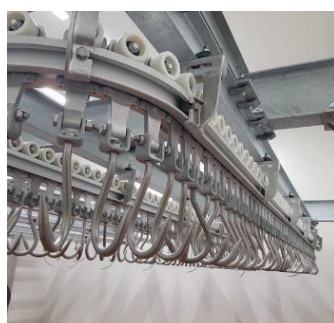
Αποστειρωτήρας μαχαιριών



Βραχίονας προστασίας



Γάντι προστασίας



Εναέρια ράγα μεταφοράς



Κορδέλα



Κούτσουρο



Κρεμαστό κρέας



Μασάτι



Μορφοποιητική-γεμιστικό



Πολυσίγκελο



Σέγα

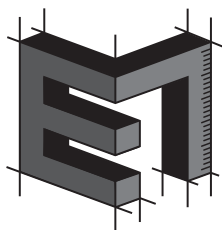
Βιβλιογραφικές Αναφορές

Ελληνόγλωσσες

- ΕΙΕΑΔ (2015, Σεπτέμβριος 24). ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ ΔΙΑΓΝΩΣΗΣ ΑΝΑΓΚΩΝ ΑΓΟΡΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: ΠΑΡΑΔΟΤΕΑ, ΜΕΛΕΤΕΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ 2015-2016. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <https://www.eiead.gr/diagnosi-anagkon/>
- ΕΛΣΤΑΤ (2023). *Επιχειρήσεις Λιανικού Εμπορίου, Μάρτιος 2023*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR04/->
- ΕΟΠΠΕΠ, (2008). Επαγγελματικό Περίγραμμα «Κρεοπώλησης». Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου 2023, από https://www.eoppep.gr/images/EP/EP_16.pdf
- Ευρωπαϊκή Επιτροπή (χ.χ.). *Occupations*. Ανακτήθηκε, 15 Ιανουαρίου, 2023, από https://esco.ec.europa.eu/el/classification/occupation_main
- ΙΕΛΚΑ (2017). *Φθηνότερα ψωμί και κρέας στις μεγάλες αλυσίδες σουπερμάρκετ, παρά το μικρότερο μερίδιο πωλήσεων σε σχέση με τα παραδοσιακά σημεία πώλησης*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <http://www.ielka.gr/?p=2204>· <https://meatnews.gr/meat-news-t-48/>
- Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσος, Π., Καρατράσολου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021). Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων. Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.
- Κατοίκος, Π. (2015). *Μελέτη αποτύπωσης στο πλαίσιο του υποέργου 19: «Ενδυνάμωση της θεσμικής υποστήριξης των κλαδικών και τοπικών ομοσπονδιών της ΓΣΕΒΕΕ» της πράξης: «Ενίσχυση της θεσμικής και επιχειρησιακής ικανότητας της ΓΣΕΒΕΕ» του ΕΠ.ΑΝ.Α.Δ για την Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών*. Αθήνα: ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.
- Meat News (2017). Τεύχος 48. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <https://meatnews.gr/meat-news-t-48>
- Νόμος 4254 (2014). *Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις* (ΦΕΚ Α' 85/07-04-2014).
- Νόμος 4492 (2017). *Διακίνηση και εμπορία νωπών και ευαλλοίωτων αγροτικών προϊόντων και άλλες διατάξεις* (ΦΕΚ Α' 156/18-10-2017).
- ΠΔ 126 (2000). *Όροι και προϋποθέσεις επαγγελματικής εκπαίδευσης των υποψηφίων κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων* (ΦΕΚ Α' 111/06-04-2000).
- Σαρησάββας, Β. (2000). *Παραδοσιακά επαγγέλματα – ταξίδι στο χθες*. Αθήνα: Μαλλιάρης Παιδεία.
- ΥΑ 464/92592 (2014). *Ρύθμιση θεμάτων λειτουργίας παρασκευαστηρίου καταστημάτων λιανικής πώλησης κρεάτων* (ΦΕΚ Β' 2111/01-08-2014).

Ξενόγλωσσες

- European Commission (2023). *Farm to Fork strategy*. Ανακτήθηκε, 15 Ιανουαρίου, 2023, από https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_el?ettrans=el
- European Livestock voice (2023). *WHAT DO CITIZENS WANT WHEN IT COMES TO FOOD? RETHINKING THE "FARM TO FORK" STRATEGY*. Ανακτήθηκε 20 Ιανουαρίου, 2023, από <https://meatthefacts.eu/home/activity/beyond-the-headlines/what-do-citizens-want-when-it-comes-to-food-rethinking-the-farm-to-fork-strategy/>
- U.S. Bureau of labour statistics (2022, Σεπτέμβριος 8). *Butchers: Job Outlook*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <https://www.bls.gov/ooh/production/butchers-and-meat-cutters.htm#tab-6>



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ/ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ. Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης

Σκοπός της ανάπτυξης του Πλαισίου Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων Επαγγελματικής Εκπαίδευσης/Κατάρτισης και Γενικής Εκπαίδευσης Ενηλίκων είναι να αποτελέσει έναν εύληπτο, χρηστικό Οδηγό, ο οποίος θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ευκολία από σχεδιαστές Προγραμμάτων Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.

Είναι σαφές ότι το Πλαίσιο Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών δεν μπορεί και δεν πρέπει να καλύψει με πληρότητα και ακρίβεια το σύνολο των απαιτήσεων που διαμορφώνουν ένα πρόγραμμα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης, για δύο κυρίως λόγους:

α) Τα Επαγγελματικά Περιγράμματα (ΕΠ) σχεδιάζονται με στόχο την κωδικοποίηση της επαγγελματικής και κοινωνικής εμπειρίας ενός συγκεκριμένου εργασιακού αντικειμένου το οποίο διαθέτει ένα ειδικό και αναγνωρίσιμο σώμα γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων. Είναι λοιπόν δεδομένο ότι η απόκτηση και η ανάπτυξη τους προϋποθέτει τη διαμόρφωση και τη λειτουργία συγκεκριμένων περιβαλλόντων εκπαίδευσης και κατάρτισης που να ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες μεθοδολογικές και θεσμικές προϋποθέσεις: αναλυτικά προγράμματα επαγγελματικής εκπαίδευσης, προγράμματα αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης, συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης κ.λπ. Τα Πλαίσια Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών δεν μπορούν να καλύψουν με ενιαίο και απόλυτο τρόπο το σύνολο των προδιαγραφών όλων των δυνατών εκδοχών εκπαίδευσης και κατάρτισης. Γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο, περιοριζόμαστε στον προσδιορισμό ενιαίων εκπαιδευτικών προϋποθέσεων και προδιαγραφών, διατυπώνοντας κάποιες ελάχιστες βασικές προδιαγραφές που προηγούνται του κάθε εκπαιδευτικού σχεδιασμού, ανεξάρτητα από τα ιδιαίτερα θεσμικά του χαρακτηριστικά.

β) Τα Πλαίσια Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών συντελούν στον εκπαιδευτικό σχεδιασμό προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης, αλλά σε καμιά περίπτωση δεν μπορούν να υποκαταστήσουν τη διαδικασία σχεδιασμού και διαμόρφωσης ενός συγκεκριμένου προγράμματος εκπαίδευσης και κατάρτισης. Στην πραγματικότητα πρόκειται για δύο εντελώς διαφορετικές διεργασίες οι οποίες υπηρετούν διαφορετικούς στόχους και αξιοποιούν ειδικές και ιδιαίτερες μεθοδολογικές προσεγγίσεις. Ο/Η συγγραφέας ενός Επαγγελματικού Περιγράμματος επιδιώκει να αποτυπώσει με ακρίβεια και εγκυρότητα μια συγκεκριμένη επαγγελματική δραστηριότητα, κωδικοποιώντας τα επιμέρους στοιχεία της, έτσι ώστε να εντάσσεται σε έναν ενιαίο και ομοιογενή μηχανισμό συστηματικής κατάταξης επαγγελματιών. Ο/Η σχεδιαστής/στρια ενός εκπαιδευτικού προγράμματος ή ενός προγράμματος κατάρτισης, από την πλευρά του/της, οργανώνει τον χρόνο, τον τόπο και διατάσσει τα αναγκαία διδακτικά μέσα, έτσι ώστε να επιτευχθούν συγκεκριμένα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.

Είναι απολύτως κατανοητό ότι στα προκαταρκτικά στάδια ενός εκπαιδευτικού σχεδιασμού επιχειρείται η διερεύνηση των συγκεκριμένων εκπαιδευτικών αναγκών των εκπαιδευομένων και λαμβάνεται υπόψη το συγκεκριμένο θεσμικό πλαίσιο εκπαίδευσης και κατάρτισης. Από αυτή την άποψη, τα ΕΠ είναι μια από τις πολλές δυνατές πηγές τροφοδότησης τόσο σε επίπεδο εκπαιδευτικών περιεχομένων όσο και μεθοδολογικών κατευθύνσεων. Με άλλα λόγια, τα ΕΠ, και πιο συγκεκριμένα τα Πλαίσια Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών, προαναγγέλλουν, αλλά δεν καθορίζουν με απόλυτο τρόπο τη μορφή και τη διάρθρωση όλων των δυνατών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Αντίθετα, μπορούν να προτείνουν συγκεκριμένα μεθοδολογικά πλαίσια, τα οποία να συνιστούν ένα είδος ελάχιστης ποιοτικής βάσης ή ακόμη μια δέσμη μεθοδολογικών κατευθύνσεων που να μπορούν να προσανατολίσουν τη διεργασία του εκπαιδευτικού σχεδιασμού προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης.

Στη συνέχεια, αξιοποιώντας το ΕΠ και τις Προδιαγραφές Εκσυγχρονισμένης Μεθοδολογίας, Προτύπων και Εργαλείων Εκπόνησης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαισίων Προδιαγραφών Προγραμμάτων⁷ παρουσιάζεται το Πλαίσιο Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων για τον/την «Κρεοπώλη/ισσα», βάσει των παρακάτω θεμελιωδών ενοτήτων:

- 1) Ενότητα Προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων, όπως περιγράφεται στο ΕΠ με όρους ΕΕΛ και ΚΕΑ.
- 2) Γενική θεσμική περιγραφή των διαθέσιμων δομών εκπαίδευσης και κατάρτισης.
- 3) Γενικό προφίλ καταρτιζομένων/εκπαιδευομένων.
- 4) Γενικό προφίλ εκπαιδευτών.

⁷ Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσος, Π., Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ/ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ «ΚΡΕΟΠΩΛΗΣ»

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Α. «Οργάνωση και διαχείριση κρεοπωλείου»	Β. «Επεξεργασία και παραγωγή προϊόντων κρέατος»	Γ. «Στήσιμο βιτρίνας και πώληση προϊόντων κρέατος»
<p>A. «Οργάνωση και διαχείριση κρεοπωλείου»</p>	<p><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Α Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Παραγγέλνει στους προμηθευτές τις πρώτες ύλες, κατόπιν έρευνας αγοράς, διαπραγμάτευσης και συμφωνίας για την ποσότητα, την ποιότητα και το κόστος των πρώτων υλών. • Παραγγέλνει στους προμηθευτές τις πρώτες ύλες, προϋπολογίζοντας τη ζήτηση των πελατών, τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών και κοστολογώντας τις φύρες επεξεργασίας και πώλησης. • Παραγγέλνει στους προμηθευτές τις πρώτες ύλες, αναφέροντας τυχόν παρατηρήσεις του για την ποιότητα των πρώτων υλών από προηγούμενες παραλαβές. • Ελέγχει τις πρώτες ύλες στην παραλαβή, επαληθεύοντας τις ποσότητες και τα είδη της παραγγελίας με τα αναγραφόμενα στα παραστατικά. • Διεκπεραιώνει την οικονομική συναλλαγή για την παραλαβή των πρώτων υλών, εφαρμόζοντας τον συμφωνηθέντα τρόπο πληρωμής. • Ελέγχει τα συνοδά έγγραφα στην παραλαβή, ως προς την αναγραφή στοιχείων προέλευσης και τις απαιτήσεις νομοθεσίας τροφίμων. • Διεκπεραιώνει την οικονομική συναλλαγή για την παραλαβή των πρώτων υλών, εφαρμόζοντας τον συμφωνηθέντα τρόπο πληρωμής. • Απομακρύνει τα τρόφιμα από τα σημεία καθαρισμού, φροντίζοντας για την αποφυγή επιμόλυνσης και την ασφαλή τους αποθήκευση, σύμφωνα με την νομοθεσία τροφίμων. • Αποσυναρμολογεί τον εξοπλισμό προς καθαρισμό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. • Καθαρίζει εργαλεία, σκεύη, εξοπλισμό και χώρους εργασίας, σύμφωνα με το εφαρμοζόμενο πρόγραμμα καθαρισμού και τις οδηγίες χρήσης-ασφάλειας των εγκεκριμένων σκευασμάτων καθαρισμού. • Αποθηκεύει τα καθαρά εργαλεία και σκεύη στα ορισμένα σημεία αποθήκευσης, φροντίζοντας για την αποφυγή επιμόλυνσής τους, σύμφωνα με την νομοθεσία τροφίμων. • Ελέγχει την κατάσταση των προϊόντων και του εξοπλισμού συντήρησης και επεξεργασίας κρέατος σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων. • Τοποθετεί εκ των προτέρων τα αναλώσιμα υλικά στις θέσεις πώλησης, ελαχιστοποιώντας τη μετακίνησή του και τον χρόνο εξυπηρέτησης του πελάτη. 	
<p>B. «Επεξεργασία και παραγωγή προϊόντων κρέατος»</p>	<p><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Β Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ελέγχει τις πρώτες ύλες στην παραλαβή, επαληθεύοντας τις ποσότητες και τα είδη της παραγγελίας με τα αναγραφόμενα στα παραστατικά. • Ελέγχει τις πρώτες ύλες στην παραλαβή, ως προς τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, την ακεραιότητα της συσκευασίας, την επισήμανσή τους και τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων. • Τοποθετεί τις πρώτες ύλες στις θέσεις τους, ανάλογα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Κόβει το κρέας σε κατάλληλα κομμάτια, σύμφωνα με τις εφαρμοζόμενες τεχνικές κοπής/αποστέωσης/τριμαρίσματος και τηρώντας τις ορθές πρακτικές υγιεινής και τη σχετική νομοθεσία τροφίμων. • Παρασκευάζει τα σκευάσματα, εφαρμόζοντας τις υπάρχουσες συνταγές, τις τεχνικές παραγωγής και τηρώντας τις ορθές πρακτικές υγιεινής. • Παρασκευάζει το προϊόν προς πώληση, σύμφωνα με τις εκάστοτε απαιτήσεις του/της πελάτη/πελάτισσας, τις εφαρμοζόμενες τεχνικές κοπής/αποστέωσης/τριμαρίσματος/κοπής κιμά και τηρώντας τις ορθές πρακτικές υγιεινής. 	

<p style="text-align: center;">Γ. «Στήσιμο βιτρίνας και πώληση προϊόντων κρέατος»</p>	<p style="text-align: center;"><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Γ Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Τοποθετεί τα έτοιμα προϊόντα στις προθήκες, σύμφωνα με τη διαμερισματοποίησή τους και τις πρακτικές πώλησης και προώθησης των προϊόντων. • Τοποθετεί τις προβλεπόμενες ενδείξεις στις προθήκες, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των αγορανομικών διατάξεων και της νομοθεσίας τροφίμων. • Εξυπηρετεί τον/την πελάτη/πελάτισσα, εξηγώντας τις εφαρμοζόμενες κοπές κρέατος και δίνοντας πληροφορίες για τυχόν ισχύουσες προσφορές. • Εξυπηρετεί τον/την πελάτη/πελάτισσα, πληροφορώντας τον/την για τα συστατικά της συνταγής και την παρουσία αλλεργιογόνων στα σκευάσματα κρέατος. • Εξυπηρετεί τον/την πελάτη/πελάτισσα, πληροφορώντας τον/την για τον τρόπο συντήρησης, χρήσης και καλύτερης μαγειρικής αξιοποίησης των προϊόντων κρέατος. • Ζυγίζει το προϊόν προς πώληση, ενημερώνοντας τον/την πελάτη/πελάτισσα για τυχόν διαφορές βάρους και συσκευάζει το προϊόν προς πώληση, επιλέγοντας την πιο εύχρηστη διαθέσιμη συσκευασία και τοποθετώντας τις απαραίτητες ενδείξεις ως προς την τιμή και τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων. • Συναλλάσσεται με τους/τις πελάτες/πελάτισσες με όλα τα πρόσφορα μέσα, εφαρμόζοντας την τρέχουσα τιμολογιακή πολιτική και εκδίδοντας τα κατάλληλα αποδεικτικά-παραστατικά. • Ανατροφοδοτεί τη βιτρίνα με προϊόντα, σύμφωνα με τις εφαρμοζόμενες πρακτικές πώλησης και προώθησης προϊόντων.
ΓΕΝΙΚΗ ΘΕΣΜΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΔΙΑΘΕΣΙΜΩΝ ΔΟΜΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	
<p>Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:</p>	-
<p>Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:</p>	-
<p>Δομές Συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Σχολή επαγγελματιών κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων • Αναγνωρισμένη ιδιωτική σχολή επαγγελματιών κρέατος σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία
ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ/ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΝΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΔΟΜΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	
<p>Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:</p>	-
<p>Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:</p>	-
<p>Δομές Συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης:</p>	<p>Απόφοιτοι υποχρεωτικής εκπαίδευσης</p>
ΠΡΟΦΙΛ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ ΑΝΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	

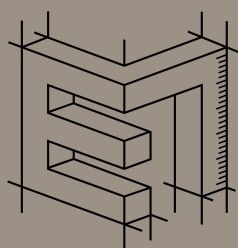
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΤΕΠ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΩΔΙΚΟΙ ΠΕ/ΤΕ/ΔΕ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ (Αν υπάρχει εφαρμογή)	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Α. «Οργάνωση και διαχείριση κρεοπωλείου»	1340: Διευθύνοντες επιχειρηματίες και προϊστάμενοι μικρών επιχειρήσεων χονδρικού και λιανικού εμπορίου 2340: Κτηνίατροι 7610: Σφαγείς, επεξεργαστές κρεάτων και αλιευμάτων*	-	Στις δημόσιες σχολές κρεοπωλών διδάσκουν κτηνίατροι-υπάλληλοι του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Για τις αναγνωρισμένες ιδιωτικές σχολές κρεοπωλών δεν έχει οριστεί ακόμη το νομικό πλαίσιο για τις ειδικότητες και τα προσόντα των εκπαιδευτών.
Β. «Επεξεργασία και παραγωγή προϊόντων κρέατος»	2340: Κτηνίατροι 5140: Μάγειροι 7610: Σφαγείς, επεξεργαστές κρεάτων και αλιευμάτων*	-	Στις δημόσιες σχολές κρεοπωλών διδάσκουν κτηνίατροι-υπάλληλοι του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Για τις αναγνωρισμένες ιδιωτικές σχολές κρεοπωλών δεν έχει οριστεί ακόμη το νομικό πλαίσιο για τις ειδικότητες και τα προσόντα των εκπαιδευτών.
Γ. «Στήσιμο βιτρίνας και πώληση προϊόντων κρέατος»	1340: Διευθύνοντες επιχειρηματίες και προϊστάμενοι μικρών επιχειρήσεων χονδρικού και λιανικού εμπορίου 1233: Διευθυντές πωλήσεων και έρευνας αγοράς 2340: Κτηνίατροι 7610: Σφαγείς, επεξεργαστές κρεάτων και αλιευμάτων*	-	* δίπλωμα κρεοπώλη και επαρκής επαγγελματική εμπειρία



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Πρόγραμμα
Ανθρώπινο Δυναμικό και
Κοινωνική Συνοχή



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

www.ergonesti.gr



Λεωφόρος Εθνικής Αντιστάσεως 41, 14234 Νέα Ιωνία
210 27 09 000 | www.eopppep.gr