

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Τεχνικός γαλακτοκομίας - τυροκομίας





ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ



Τεχνικός γαλακτοκομίας – τυροκομίας

Εκδόσεις				
Περιγραφή	Έτος	Φορέας συντονισμού ομάδας εκπόνησης	Συνεργαζόμενος φορέας	Ομάδα εκπόνησης ΕΠ
Πρώτη έκδοση (Τεχνίτης γαλακτοκομίας – τυροκομίας)	2009	ΙΟΒΕ	ΙΝΕ-ΓΣΕΕ	<ul style="list-style-type: none">• Αγγελική Ασημακοπούλου• Νικόλαος Πιτσινής• Γιώργος Παπαδάκης• Λουκάς Τσιαπάρας• Παναγιώτης Πολίτης• Αντώνης Τορτοπίδης• Αγγελική Καλλιγοσφύρη• Πολύμνια Τορτοπίδη• Άγγελος Τσακανίκας
Πρώτη αναθεωρημένη έκδοση	2023	ΣΕΒ/ΣΤΕΓΗ	ΙΝΕ-ΓΣΕΕ	<ul style="list-style-type: none">• Κωνσταντίνος Μουλάς• Νικόλαος Πιτσινής• Κωνσταντίνος Ζαρκαδούλας• Γεώργιος Μπέλλος• Ελευθερία Ρώμα• Ντόρα Οικονόμου• Τέσσα Μίχου• Χριστίνα Παππά• Νίκος Γαβαλάκης• Ζήσης Μανούζας

**Το παρόν Επαγγελματικό Περίγραμμα πιστοποιήθηκε
με την υπ' αριθ. πρωτ.: 50230/8-11-2024 Απόφαση
της 602ης/7.11.2024 Συνεδρίασης του Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.**

Συγγραφέας

Κωνσταντίνος Μουλάς

Εμπειρογνώμονας/ες επαγγέλματος

Νικόλαος Πιτσινής

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργοδοτών (ΣΕΒ)

Κωνσταντίνος Ζαρκαδούλας

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων (ΓΣΕΕ)

Γεώργιος Μπέλλος

Σύμβουλος Επαγγελματικού Περιγράμματος

Ελευθερία Ρώμα

Το περιεχόμενο της παρούσας μελέτης διαμορφώθηκε από ομάδα εκπόνησης υπό την εποπτεία της Ανώνυμης Εταιρείας Αναπτυξιακών Δράσεων Στέγη της Ελληνικής Βιομηχανίας, με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που αναπτύχθηκαν από τα Ινστιτούτα ΙΝΕ ΓΣΕΕ και ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ και εγκρίθηκαν από τον Ε.Ο.Π.Ε.Π., στο πλαίσιο της Πράξης «Ανάπτυξη, Επικαιροποίηση και Πιστοποίηση Επαγγελματιών 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, ΕΣΣΕ, 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 ΕΣΣΕ),
- Ινστιτούτο Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΙΝΣΕΤΕ) και

(β) ο Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.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.Ε.Π.),
- Χρήστος Γούλας, Ρένα Βαρβιτσιώτη, Ιάκωβος Καρατράσογλου, Παναγιώτης Νάσης (ΙΝΕ ΓΣΕΕ),
- Τέσσα Μίχου, Χριστίνα Παππά, Ελευθερία Ρώμα (ΣΤΕΓΗ της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ),
- Δημήτρης Πρίφτης, Χρήστος Συρομάχος, Μαρία Περγιουδάκη, Δέσποινα Ρέππα, Πηνελόπη Γιαννακοπούλου (ΚΑΕΛΕ ΕΣΣΕ),
- Μιχάλης Κυριακίδης, Γιώργος Δαλκίδης, Αναστασία Αντωνοπούλου (ΙΝΣΕΤΕ).

Περιεχόμενα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	6
ABSTRACT.....	7
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	8
ΣΥΝΟΨΗ.....	10
ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος».....	15
A.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος.....	15
A.2 Ορισμός του επαγγέλματος.....	15
A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων και Κλάδων Οικονομίας.....	15
A.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος.....	15
A.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον.....	17
A.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης.....	21
A.7 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα, έντυπα ή άλλα μέσα ή πηγές πληροφόρηση.....	24
A.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος.....	25
A.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα.....	26
A.10 Εξελίξεις αναφορικά με την κλιματική αλλαγή και την περιβαλλοντική προστασία που επηρεάζουν το επάγγελμα.....	27
ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «Ανάλυση του επαγγέλματος ή/και ειδικότητας – Προδιαγραφές».....	30
ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «Απαιτούμενες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες».....	30
ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «Υφιστάμενες και προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων».....	54
ΕΝΟΤΗΤΑ Ε «Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων».....	56
Κατάλογος συντομογραφιών.....	57
Βιβλιογραφικές Αναφορές.....	58
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ. Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης.....	60

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά στο επαγγελματικό περίγραμμα του/της Τεχνικού γαλακτοκομίας – τυροκομίας.

Ο/η Τεχνικός γαλακτοκομίας - τυροκομίας ασχολείται με τη διαχείριση των πρώτων υλών και την προετοιμασία της παραγωγής, την εκτέλεση εργασιών παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων παντός τύπου και τυριών και τη διαχείριση των τελικών προϊόντων γαλακτοκομίας / τυροκομίας. Επιπλέον, συμμετέχει ενεργά στην εφαρμογή του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που ακολουθεί η επιχείρηση, στην οποία παρέχει εργασία, καθώς και στην εκτέλεση εργασιών ποιοτικού ελέγχου, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Η δραστηριότητα του/της Τεχνικού γαλακτοκομίας - τυροκομίας εντοπίζεται στον δευτερογενή τομέα της οικονομίας, σε βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των τυροκομείων και καλύπτει την ανάγκη ύπαρξης εξειδικευμένων και καταρτισμένων επαγγελματιών στην αλυσίδα μεταποίησης του γάλακτος.

ABSTRACT

The present study concerns the occupational profile of the Dairy & Cheese Production Technician.

The Dairy & Cheese Production Technician deals with the management of raw materials and production preparation, the execution of production of all types of dairy products and cheeses and the management of the final dairy / cheese products. In addition, he/she actively participates in the implementation of the quality assurance system followed by the company to which he provides work and in the execution of quality control tasks at all stages of the production process.

The activity of the Dairy & Cheese Production Technician takes place in the secondary sector of the economy, in industries/crafts/laboratories of milk processing and production of dairy products, including cheese, and covers the need for specialized and qualified professionals in the milk processing chain.

Η παρούσα μελέτη περιλαμβάνει το επαγγελματικό περίγραμμα και το πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης για το επάγγελμα του/της Τεχνικού γαλακτοκομίας - τυροκομίας.

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 566/8.5.06) 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, δίνει 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 τη 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.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. Σχετ. παρ.2, άρθρο 3 του ν. 5082/2024 (Α'9)

²Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσας, Π., Καρατράσση, 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_ν), 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 οι ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων.

iv) Στη βιβλιογραφία παρατίθενται βιβλία, άρθρα κ.λπ. πάνω στα οποία στηρίζεται η συγγραφή των ενότητων 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 Κωνσταντίνος Μουλάς (συγγραφέας), ο κος Κωνσταντίνος Ζαρκαδούλας (εμπειρογνώμονας-εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργοδοτών, εν προκειμένω του ΣΕΒ), ο κος Γεώργιος Μπέλλος (εμπειρογνώμονας-εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων, εν προκειμένω της ΓΣΕΕ), ο κος Νικόλαος Πιτσινής (εμπειρογνώμονας επαγγέλματος) και η κα Ελευθερία Ρώμα (σύμβουλος επαγγελματικού περιγράμματος).

Η τελική σύνθεση του Επαγγελματικού Περιγράμματος πραγματοποιήθηκε από τον συγγραφέα, με την υποστήριξη των επιστημονικών στελεχών του ΣΕΒ/ΣΤΕΓΗ κ.κ. Τέσσας Μίχου, Νίκου Γαβαλάκη, Χριστίνας Παππά και Ζήση Μανούζα, υπό την επιστημονική εποπτεία της Διευθύντριας Τομέα Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού του ΣΕΒ, κας Ντόρας Οικονόμου.

Τεχνικός γαλακτοκομίας – τυροκομίας³

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Ο Τεχνικός γαλακτοκομίας - τυροκομίας ασχολείται με τη διαχείριση των πρώτων υλών και την προετοιμασία της παραγωγής, την εκτέλεση εργασιών παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων παντός τύπου και τυριών και τη διαχείριση των τελικών προϊόντων γαλακτοκομίας / τυροκομίας. Επιπλέον, συμμετέχει ενεργά στην εφαρμογή του συστήματος διασφάλισης ποιότητας, που ακολουθεί η επιχείρηση, και στην εκτέλεση εργασιών ποιοτικού ελέγχου, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Ο Τεχνικός γαλακτοκομίας - τυροκομίας εργάζεται σε βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των τυροκομείων. Παρέχει εργασία στον τομέα της παραγωγικής διαδικασίας, λαμβάνοντας προφορικές ή γραπτές οδηγίες από τους προϊσταμένους της παραγωγής. Αποκτώντας εμπειρία ενδέχεται να αναλαμβάνει ο ίδιος καθήκοντα καθοδήγησης των συναδέλφων του, στον τομέα ευθύνης του.

Εργάζεται υπό συνθήκες που απαιτούν την τήρηση κανόνων υγείας και ασφάλειας στο χώρο εργασίας. Εξαιτίας του γεγονότος ότι το γάλα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τα τυριά είναι ευαλλοίωτα τρόφιμα, καθίσταται υποχρεωτική η τήρηση από τον Τεχνικό γαλακτοκομίας – τυροκομίας όλων των αναγκαίων μέτρων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, με μεγάλη προσοχή και υπευθυνότητα.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Ο Τεχνικός γαλακτοκομίας - τυροκομίας παρέχει εργασία σε εξωτερικούς ή εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων/εργαστηρίων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων συμπεριλαμβανομένων των τυροκομείων και συγκεκριμένα:

- στον τομέα παραλαβής και αποθήκευσης νωπού γάλακτος και λοιπών πρώτων υλών,
- στο στάδιο του προγραμματισμού της παραγωγής και του ελέγχου, ρύθμισης και παραμετροποίησης του αυτόματου/ημιαυτόματου μηχανολογικού εξοπλισμού της παραγωγικής διαδικασίας,
- στον τομέα της επεξεργασίας του γάλακτος και των λοιπών πρώτων υλών έως και την παραγωγή ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών,
- στο στάδιο του καθαρισμού/απολύμανσης/ αποστείρωσης του εξοπλισμού και του χώρου της παραγωγής,
- στον τομέα της συσκευασίας, επισήμανσης και μεταφοράς των τελικών προϊόντων στην αποθήκη,
- στον τομέα του ποιοτικού ελέγχου, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Η εργασία του περιλαμβάνει τη χρήση υλικών, μέσων, εργαλείων και μηχανημάτων και παρέχεται υπό συνθήκες αυξημένης συγκέντρωσης στην εργασία, παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, χαμηλών θερμοκρασιών και κυμαινόμενης υγρασίας, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας. Μπορεί να περιλαμβάνεται εργασία σε Η/Υ για προγραμματισμό και κεντρικό έλεγχο της παραγωγής, εργασία σε γραφείο, στο πλαίσιο της εφαρμογής του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και εργασία σε χώρο εργαστηριακών μετρήσεων, στο πλαίσιο του ποιοτικού ελέγχου.

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

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Δεν υπάρχει θεσμικό πλαίσιο καθορισμού επαγγελματικών δικαιωμάτων για το επάγγελμα «Τεχνικός γαλακτοκομίας - τυροκομίας» και δεν απαιτείται άδεια άσκησης επαγγέλματος των φυσικών προσώπων που επιθυμούν να το ασκήσουν.

Οι ασκούντες το επάγγελμα χειρίζονται τρόφιμα και έτσι είναι υποχρεωμένοι να διαθέτουν «πιστοποιητικό υγείας» σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη υπ. αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ35797 (ΦΕΚ1199/11-4-2012). Επιπλέον, οφείλει να έχει λάβει σχετική εκπαίδευση και να κατέχει πιστοποιητικό που χορηγείται κατόπιν αξιολόγησης από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην Υπουργική Απόφαση 14708/17-08-07, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

1^η Διαδρομή: Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης ΣΑΕΚ (π. ΙΕΚ) επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), της ειδικότητας «Τεχνικός Γαλακτοκομίας – Τυροκόμος».

2^η Διαδρομή: Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης ΣΑΕΚ (π. ΙΕΚ) επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), της ειδικότητας «Στέλεχος τεχνολογίας και ελέγχου τροφίμων και ποτών» και συναφής επαγγελματική εμπειρία έξι (6) μηνών.

3^η Διαδρομή: Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Μεταλλουργικού Έτους – Τάξης Μαθητείας ΕΠΑΛ, επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) της ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών» και συναφής επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους.

4^η Διαδρομή: Πτυχίο Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑ.Λ.) επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), της ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών», και συναφής επαγγελματική εμπειρία δύο (2) ετών.

5^η Διαδρομή: Πτυχίο Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑΣ) του ν. 3475/2006 επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) της ειδικότητας: «Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας» και συναφής επαγγελματική εμπειρία έξι μηνών

6^η Διαδρομή: Πτυχίο Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑΣ) Μαθητείας της Δ.Υ.Π.Α. επιπέδου 3 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), της ειδικότητας: «Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας» και συναφής επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους.

7^η Διαδρομή: Απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ΓΕΛ, επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) συναφής επαγγελματική εμπειρία τριών (3) ετών, συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση για το σύνολο των θεωρητικών γνώσεων που αντιστοιχούν στις κύριες επαγγελματικές λειτουργίες (ΚΕΛ 1, ΚΕΛ 2 και ΚΕΛ 3) του επαγγέλματος.

8^η Διαδρομή: Απολυτήριο υποχρεωτικής εκπαίδευσης (Γυμνασίου), επιπέδου 2 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) συναφής επαγγελματική εμπειρία τεσσάρων (4) ετών, συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση για το σύνολο των θεωρητικών γνώσεων που αντιστοιχούν στις κύριες επαγγελματικές λειτουργίες (ΚΕΛ 1, ΚΕΛ 2 και ΚΕΛ 3) του επαγγέλματος.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

Εργαζομένων:

- Σωματεία τοπικά ή σύλλογοι
- Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατοτεχνιτών και Υπαλλήλων Γάλακτος Τροφίμων και Ποτών (ΠΟΕΥΓΤΠ)
- Ομοσπονδία Συλλόγων Εργαζόμενων Γεωργικών Οργανώσεων (ΟΣΕΓΟ)
- Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδας (ΓΣΕΕ)

Εργοδοτών:

- Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών (ΣΕΒ)
- Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ)
- Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΑΠ)

ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

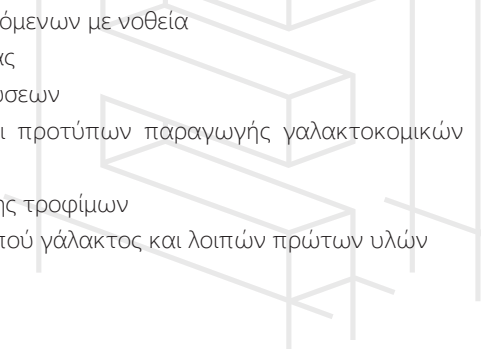
- Διαχειρίζεται τις πρώτες ύλες για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Προετοιμάζει την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Εκτελεί τις εργασίες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων
- Εκτελεί τις εργασίες παραγωγής τυριών
- Διαχειρίζεται τα τελικά γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα
- Εφαρμόζει το σύστημα διασφάλισης ποιότητας, στον τομέα ευθύνης του
- Εκτελεί εργασίες ποιοτικού ελέγχου σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, στον τομέα ευθύνης του

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

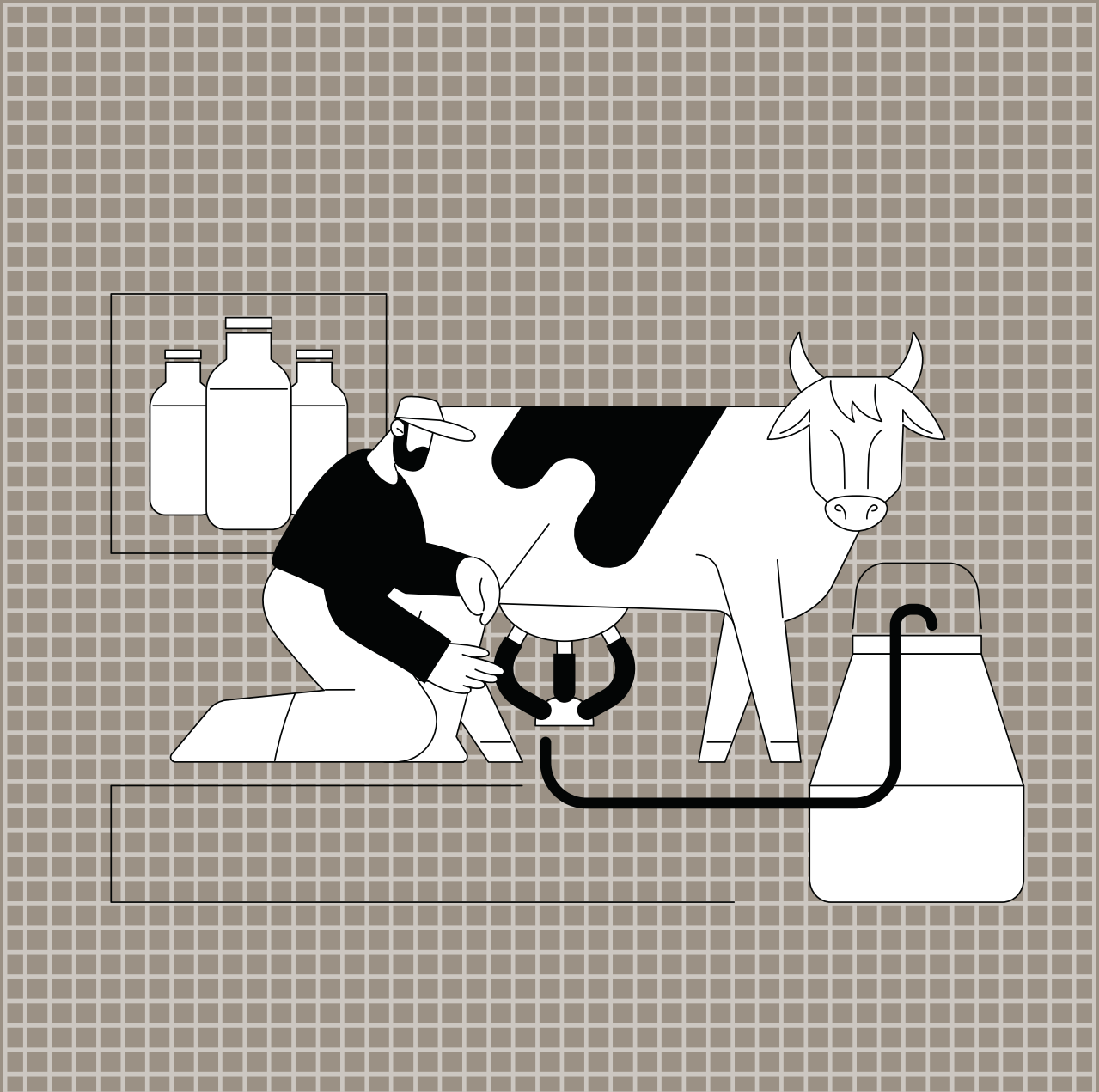
- Αρχές HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- Αρχές βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων
- Βασικές γνώσεις μηχανολογίας γαλακτοκομείου - τυροκομείου
- Βασικές γνώσεις τεχνολογίας υλικών κατάλληλων για τρόφιμα
- Βασικές γνώσεις χημείας τροφίμων
- Γνώσεις αρχειοθέτησης
- Γνώσεις διαδικασιών επαλήθευσης μέσω ελέγχων και επιθεωρήσεων, συστημάτων διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
- Γνώσεις ελέγχου, διαλογής, διαχωρισμού ακατάλληλων συσκευασιών και τελικών προϊόντων
- Γνώσεις ποιοτικού ελέγχου τροφίμων
- Γνώσεις ρύθμισης και παραμετροποίησης αυτόματου/ημιαυτόματου μηχανολογικού εξοπλισμού
- Γνώσεις τυροκομίας
- Γνώσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- Διαχείριση αποθήκης και logistics
- Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία
- Κανόνες υγείας και ασφάλειας σε βιομηχανικούς/βιοτεχνικούς χώρους επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών, κατά τη χρήση μηχανών
- Λειτουργία μηχανών επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων
- Μέτρα προστασίας από εξαπάτηση στα τρόφιμα (Food Fraud)
- Μέτρα προστασίας από σκόπιμη κακόβουλη επίθεση (Food Defence)
- Μικροβιολογία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων
- Μικροβιολογία τροφίμων
- Νομοθεσία επισήμανσης τροφίμων
- Περιβαλλοντική νομοθεσία
- Προγραμματισμός της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Προδιαγραφές συσκευασίας, τυποποίησης, επισήμανσης τροφίμων
- Συντήρηση αποθήκευση τροφίμων
- Συστήματα διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
- Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική)
- Τεχνολογία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων
- Τεχνολογία τροφίμων
- Χημεία τροφίμων

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Αναγνώριση προδιαγραφών παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων
- Δειγματοληψία και έλεγχοι νωπού γάλακτος
- Δειγματοληψία σε πρώτες ύλες και προϊόντα γαλακτοκομείου/τυροκομείου
- Διενέργεια οργανοληπτικών/εργαστηριακών μετρήσεων/αναλύσεων
- Εκτέλεση συνταγών παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων
- Εντοπισμός δυσλειτουργιών και βλαβών του εξοπλισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Εντοπισμός ελαττωματικών συσκευασιών και ακατάλληλων προϊόντων

- 
- Εντοπισμός ευρημάτων σε πρώτες ύλες, ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα σχετιζόμενων με νοθεία
 - Εντοπισμός ύποπτων συμπεριφορών και δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας
 - Ερμηνεία αποτελεσμάτων οργανοληπτικών/εργαστηριακών μετρήσεων/αναλύσεων
 - Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής παραγωγής τροφίμων και προτύπων παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (π.χ. τυριά ΠΟΠ)
 - Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής συσκευασίας και επισήμανσης τροφίμων
 - Εφαρμογή διαδικασιών και προτύπων ελέγχου, παραλαβής, αποθήκευσης νωπού γάλακτος και λοιπών πρώτων υλών
 - Εφαρμογή ελέγχων στις συνθήκες παραγωγής τυριών και στα προϊόντα
 - Εφαρμογή κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής
 - Εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής
 - Εφαρμογή προγράμματος παραγωγής
 - Κατανόηση εγχειριδίων χρήσης μηχανολογικού εξοπλισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
 - Κατανόηση των διαδικασιών των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
 - Ρύθμιση μηχανολογικού εξοπλισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
 - Στοιχειομετρικοί υπολογισμοί
 - Τήρηση αρχείων θερμοκρασιών, καθαρισμού, εργασιών, παραλαβών, επιστροφών, φυρών και καταστροφών
 - Χειρισμός εργαλείων και μηχανολογικού εξοπλισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
 - Χρήση εξοπλισμού (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές αποκορύφωσης, ανάμιξης, ομογενοποίησης κλπ.)
 - Χρήση εξοπλισμού (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές ζύγισης, μεταφοράς, πλήρωσης και ανάμιξης δεξαμενών γάλακτος)
 - Χρήση εξοπλισμού (χειροκίνητες/αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές συσκευασίας, επισήμανσης, ελέγχου γαλακτοκομικών προϊόντων)
 - Χρήση εξοπλισμού τυροκόμησης (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές αποκορύφωσης, ανάμιξης, ομογενοποίησης, άντλησης, αναστροφής, κοπής κλπ.)
 - Χρήση εργαλείων και υλικών συσκευασίας γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων
 - Χρήση εργαλείων χειρός, γαλακτοκομίας και τυροκομίας
 - Χρήση εργαστηριακού εξοπλισμού γαλακτοκομείου/τυροκομείου
 - Χρήση εργαστηριακού εξοπλισμού ελέγχου γάλακτος
 - Χρήση μέσων ατομικής προστασίας
 - Χρήση τεχνολογίας προγραμματισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών

ΕΝΟΤΗΤΑ Α
ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ



ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος»

A.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος

«Τεχνικός γαλακτοκομίας - τυροκομίας» είναι ο τίτλος που χρησιμοποιείται για το παρόν επαγγελματικό περίγραμμα και έχει καθιερωθεί στον κλάδο και γενικότερα, στην αγορά εργασίας.

A.2 Ορισμός του επαγγέλματος

Ο Τεχνικός γαλακτοκομίας - τυροκομίας ασχολείται με τη διαχείριση των πρώτων υλών και την προετοιμασία της παραγωγής, την εκτέλεση εργασιών παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων παντός τύπου και τυριών και τη διαχείριση των τελικών προϊόντων γαλακτοκομίας / τυροκομίας. Επιπλέον, συμμετέχει ενεργά στην εφαρμογή του συστήματος διασφάλισης ποιότητας, που ακολουθεί η επιχείρηση, και στην εκτέλεση εργασιών ποιοτικού ελέγχου, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

Ο Τεχνικός γαλακτοκομίας - τυροκομίας εργάζεται σε βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των τυροκομιών. Παρέχει εργασία στον τομέα της παραγωγικής διαδικασίας, λαμβάνοντας προφορικές ή γραπτές οδηγίες από τους προϊσταμένους της παραγωγής. Αποκτώντας εμπειρία ενδέχεται να αναλαμβάνει ο ίδιος καθήκοντα καθοδήγησης των συναδέλφων του, στον τομέα ευθύνης του.

Εργάζεται υπό συνθήκες που απαιτούν την τήρηση κανόνων υγείας και ασφάλειας στο χώρο εργασίας. Εξαιτίας του γεγονότος ότι το γάλα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τα τυριά είναι ευαλλοίωτα τρόφιμα, καθίσταται υποχρεωτική η τήρηση από τον Τεχνικό γαλακτοκομίας – τυροκομίας όλων των αναγκαίων μέτρων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, με μεγάλη προσοχή και υπευθυνότητα.

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

Η αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων και Κλάδων Οικονομίας βάσει ISCO-08 και ΣΤΑΚΟΔ 08, έχει ως εξής:

ISCO-08	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
	7513	Παρασκευαστές γαλακτοκομικών προϊόντων
ΣΤΑΚΟΔ08	10	Βιομηχανία τροφίμων
	10.5	Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων
	10.52	Λειτουργία γαλακτοκομιών και τυροκομία
	10.53	Παραγωγή παγωτών

A.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος

Οι απαρχές της γαλακτοκομίας είναι συνυφασμένες με την εξημέρωση των βοοειδών και των αιγοπροβάτων και την εμφάνιση της πρώτης στοιχειωδώς οργανωμένης μορφής ζωικής παραγωγής. Υπάρχουν στοιχεία, που αποδεικνύουν ότι οι αγελάδες αρμέγονταν και η συλλογή του γάλακτος γινόταν σε δοχεία, που παρουσιάζουν ομοιότητες με τα σύγχρονα γαλακτοδοχεία, πριν από τουλάχιστον 6.000 χρόνια (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Σταδιακά, οι άνθρωποι έμαθαν να παρασκευάζουν και να μεταποιούν το γάλα σε προϊόντα, τα οποία ήταν όχι μόνο ποικίλα και εύγευστα, αλλά –το κυριότερο– ήταν πολύ πιο διατηρήσιμα από το γάλα, όπως αυτό λαμβάνεται πρωτογενώς από το ζώο. Επομένως, το βούτυρο και το τυρί έχουν, επίσης, μια εξίσου μακρά ιστορία. Και τα δύο αναφέρονται σε όλα σχεδόν τα αρχαία κλασικά κείμενα της παγκόσμιας λογοτεχνίας. Οι αρχαίοι Αιγύπτιοι, ήδη από το 4.000 π.Χ., είχαν ανεπτυγμένη κτηνοτροφία και συχνά στις απεικονίσεις τους, παρουσιάζεται η παραγωγή

βουτύρου. Σε γραπτά κείμενα των Βαβυλωνίων που χρονολογούνται περίπου το 2.000 π.Χ. γίνεται συχνά λόγος για γάλα, βούτυρο και τυρί (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Η παραγωγή τυριών, λοιπόν, επίσης ξεκίνησε πολύ νωρίς στην ανθρώπινη ιστορία. Αρχικά, οι αρχαίοι πολιτισμοί, όπως οι Έλληνες, οι Ρωμαίοι και οι Αιγύπτιοι, παρήγαγαν βασικά τυριά, χρησιμοποιώντας γάλα από διάφορα ζώα, όπως αίγες και αγελάδες. Οι τυροκόμοι αυτής της εποχής χρησιμοποιούσαν φυσικές διαδικασίες, όπως το πήξιμο του γάλακτος με τη χρήση ενζύμων που βρίσκονταν φυσικά στο περιβάλλον, όπως η πυτιά από τα στομάχια νεαρών ζώων.

Η πρώτη μαρτυρία διατροφής, με γάλα μηρυκαστικού στην Ελλάδα, είναι αυτή της ελληνικής μυθολογίας όταν ο Δίας κυνηγημένος από τον πατέρα του τρέφεται με γάλα από την κατσίκια Αμάλθεια, κρυμμένος στο Ιδαίον Άντρον.

Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν τα γαλακτοκομικά προϊόντα ως εξαιρετικά τρόφιμα, γι' αυτό και στα κείμενα πολλών αρχαίων Ελλήνων συγγραφέων, γίνεται συχνά λόγος γι' αυτά. Ο ιστορικός και συγγραφέας Διόδωρος ο Σικελιώτης αναφέρει ότι από το 3000 π.Χ., παρασκευαζόταν τυρί από πρόβειο γάλα. Η Τυρώ, κόρη του Σαλμωνέα και της Αλκιδίκης, σύμφωνα με τον ίδιο ιστορικό, θεωρείται ότι πήρε το όνομά της από το τυρί «...δια την λευκότητα και την του σώματος μαλακότητα ταύτης της προσηγορίας έτυχεν...» (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Το γάλα, την ομηρική εποχή, παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τη διατροφή των ανθρώπων. Από τις περιγραφές του Ομήρου για τις περιπλανήσεις του Οδυσσέα και των συντρόφων του, πληροφορούμαστε ότι η κτηνοτροφία ήταν ανεπτυγμένη και ότι το τυρί ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένο στις παραμεσόγειες περιοχές, κατά τον 8ο π.Χ. αιώνα (Όμηρος, Οδύσσεια Δ' 85-91) (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Με το τυρί και τις ιδιότητές του έχουν ασχοληθεί και πολλοί άλλοι αρχαίοι Έλληνες συγγραφείς, όπως ο Ιπποκράτης (460-356 π.Χ.), ο Ηρόδοτος (484-421 π.Χ.) και ο Αριστοτέλης (384-322 π.Χ.).

Μεγάλη διάδοση είχαν τα γαλακτοκομικά προϊόντα, κατά τους Ρωμαϊκούς χρόνους. Οι μετακινήσεις των Ρωμαίων στρατηγών φαίνεται ότι συνετέλεσαν στο να διαδοθεί η κατανάλωση τυριού, αλλά και η τέχνη της παρασκευής του σε όλο τον γνωστό τότε κόσμο.

Μέχρι τον 12ο αιώνα μ.Χ., το πιο διαδεδομένο γάλα στην Ευρώπη ήταν το πρόβειο και το γίδινο. Τότε ήταν που άρχισε να αναπτύσσεται η αγελαδοτροφία και το αγελαδινό γάλα να κερδίζει έδαφος σε βάρος των άλλων δύο ειδών (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, η γαλακτοκομία εξελίχθηκε περαιτέρω στην Ευρώπη. Οι μοναστηριακές κοινότητες έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην παραγωγή τυριών, καθώς παρήγαγαν μεγάλες ποσότητες γάλακτος από τα κοπάδια των αγελάδων τους. Εξέλιξαν και βελτίωσαν τεχνικές τυροκομίας και διατήρησαν τη γνώση για την παραγωγή τυριών.

Με την πάροδο του χρόνου, δημιουργήθηκε μια τεράστια ποικιλία γαλακτοκομικών προϊόντων, η οποία οφειλόταν στα διαφορετικά ζώα από τα οποία λαμβανόταν το γάλα, στις διαφορετικές μεθόδους και διεργασίες που ακολουθούνταν και σε παράγοντες κλίματος, χλωρίδας, τοπογραφίας, τρόπου ζωής κλπ. Ο αριθμός των προϊόντων φυσικής ή βιοχημικής μεταποίησης του γάλακτος είναι πλέον πολύ μεγάλος. Πολλά εξ αυτών είναι προϊόντα τοπικά με πολύ ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Μέχρι τα μέσα του 19ου μ.Χ. αιώνα, η μεταποίηση του γάλακτος γινόταν σε μικρά γαλακτοκομεία οικογενειακής μορφής ή σε μικρές βιοτεχνίες. Η βιομηχανική επανάσταση, καθώς και η πρόοδος στη μικροβιολογία, στη μηχανολογία και στην τεχνική φυσικών και βιοχημικών διεργασιών εισήγαγαν τη γαλακτοκομία στη σύγχρονη εποχή.

Μερικά κρίσιμα επιτεύγματα στην εξέλιξη της γαλακτοκομίας – τυροκομίας ήταν τα ακόλουθα:

- Η τεχνητή ψύξη έκανε τα πρώτα της βήματα γύρω στο 1.800 μ.Χ. και συνδέθηκε άρρηκτα με την πρόοδο στην ανθρώπινη διατροφή, αυξάνοντας τις διατηρησιμότητες όλων των εδωδιμων ζωικών προϊόντων (και γενικά των νωπών τροφίμων), σε επίπεδα που μέχρι τότε ήταν αδύνατο να επιτευχθούν.
- 1862. Οι Παστέρ και Μπερνάρ ολοκλήρωσαν το πρώτο πείραμα της μεθόδου που σήμερα γνωρίζουμε ως παστερίωση. Πρόκειται για ένα ήπιο πρόγραμμα ελεγχόμενης θέρμανσης, το οποίο θανατώνει τους παθογόνους μικροοργανισμούς σε έκταση τέτοια που να καθιστά το γάλα ασφαλές για ανθρώπινη κατανάλωση επί βραχύ, αλλά αρκετό χρονικό διάστημα, χωρίς να ζημιώνει σημαντικά τη θρεπτική του αξία. Είναι αναμφισβήτητο ο σημαντικότερος σταθμός στην τεχνολογία του γάλακτος.

- 1877. Ο Σουηδός μηχανικός Gustaf de Laval επινόησε τη μηχανική φυγοκέντρωση η οποία επέτρεψε την απαλλαγή του γάλακτος από ανεπιθύμητα αιωρούμενα στερεά, καθώς και το διαχωρισμό των λιπαρών, έτσι ώστε να καθίσταται εφικτή η παραγωγή προϊόντων με ρυθμισμένη λιποπεριεκτικότητα.
- 1880. Έκανε την εμφάνισή του το συμπυκνωμένο γάλα σε κονσέρβα (εβαπορέ), επιτρέποντας τη διατήρηση χωρίς ψύξη.
- 1899. Η ομογενοποίηση, εφεύρεση του Γάλλου Gaulin επέτρεψε την ελάττωση του μεγέθους των λιποσφαιρίων, με αποτέλεσμα την αποφυγή του σχηματισμού «πέτσας» στο γάλα, καθώς και τη δημιουργία νέων μεγάλων δυνατοτήτων παρέμβασης στη γεύση και την υφή των προϊόντων (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Μετά τον Β' παγκόσμιο πόλεμο, το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα πήραν ιδιαίτερη θέση στη καθημερινή διατροφή του δυτικού κόσμου και ειδικά στη διατροφή των παιδιών. Τη δεκαετία του '70, η τεχνολογία ΥΗΤ (υψηλή παστερίωση) έδωσε στο γάλα διατηρησιμότητες της τάξεως αρκετών μηνών (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Η ανάπτυξη του κλάδου, τα τελευταία 40 χρόνια, είναι εντυπωσιακή. Η ανάπτυξη και εντατικοποίηση της κτηνοτροφίας και η δημιουργία νέων κτηνοτροφικών μονάδων μεγάλης δυναμικότητας είχαν ως αποτέλεσμα την ανάπτυξη μεγάλων βιομηχανικών μονάδων επεξεργασίας γάλακτος, με υπερσύγχρονο εξοπλισμό, που παράγουν γάλα, γιαούρτη, τυριά και λοιπά γαλακτοκομικά προϊόντα. Παράλληλα, το επάγγελμα του Τεχνικού γαλακτοκομίας – τυροκομίας συνεχώς εξελίσσεται, αφομοιώνοντας τη τεχνολογική εξέλιξη του κλάδου και της βιομηχανικής παραγωγής τροφίμων, γενικότερα.

Στη σύγχρονη πλέον εποχή, οι γαλακτοκόμοι - τυροκόμοι χρησιμοποιούν σύγχρονο εξοπλισμό και προηγμένες τεχνικές για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών υψηλής ποιότητας. Επικρατεί ένα ρεύμα ενδιαφέροντος για την τυροκομία ως τέχνη, και πολλοί τυροκόμοι προσπαθούν να δημιουργήσουν καινοτόμα προϊόντα.

Πλέον, η αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών έχει παγκοσμιοποιηθεί, αναδεικνύοντας πολλούς κολοσσούς, αλλά και μικρότερους ανταγωνιστές στη διεθνή σκακιέρα.

A.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον

Τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα κατατάσσονται στην κατηγορία των βασικότερων ειδών διατροφής, η δε παραγωγή τους αποτελεί έναν παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας, στη χώρα μας. Τόσο η παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων όσο και η τυροκόμηση αποτελούν σημαντικά στοιχεία της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελλάδας και έχουν συμβάλει στη διαμόρφωση της διατροφικής (και όχι μόνο) κουλτούρας των Ελλήνων.

Στην ελληνική αγορά, δραστηριοποιείται μεγάλος αριθμός παραγωγικών επιχειρήσεων. Όσον αφορά τα γαλακτοκομικά προϊόντα, το μεγαλύτερο ποσοστό της παραγωγής είναι συγκεντρωμένο στις μεγάλες μονάδες γαλακτοβιομηχανίες. Η πλειονότητα των επιχειρήσεων αυτών έχει μακροχρόνια παρουσία στον κλάδο, παράγει μεγάλη ποικιλία προϊόντων, διαθέτει ισχυρά εμπορικά σήματα, καθώς και οργανωμένα και εκτεταμένα δίκτυα διανομής, με αποτέλεσμα να αποσπά το μεγαλύτερο μερίδιο, στο σύνολο της εγχώριας αγοράς. Οι μικρότερες παραγωγικές επιχειρήσεις, δραστηριοποιούνται σε διάφορες περιοχές, ανά την Ελλάδα, χρησιμοποιώντας μονάδες παραγωγής μικρότερου μεγέθους και δυναμικότητας, συγκεντρώνοντας, όμως, αξιολογικά μερίδια σε τοπικές αγορές (ICAPCRIF, 2022).

Στον κλάδο της τυροκομίας, η πλειονότητα των παραγωγικών επιχειρήσεων περιλαμβάνει μονάδες μικρού, κυρίως, μεγέθους και παραγωγικής δυναμικότητας, δηλαδή μικρομεσαίες παραγωγικές επιχειρήσεις και μικρά οικογενειακά τυροκομεία. Οι επιχειρήσεις αυτές είναι, κυρίως, τοπικής εμβέλειας και παράγουν «παραδοσιακά» προϊόντα. Ωστόσο, κατά τη διάρκεια των ετών, η αδυναμία ορισμένων εξ' αυτών να προσαρμοστούν στις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας και των οδηγιών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε.) είχε ως αποτέλεσμα την παύση της λειτουργίας τους (Καϊμακάμης, 2021).

Οι μεγάλες μονάδες παραγωγικής τυροκομικών προϊόντων καλύπτουν σημαντικό μέρος της εγχώριας αγοράς (κατανάλωσης). Πρόκειται για μονάδες, οι οποίες διαθέτουν ποικιλία προϊόντων και σύγχρονο μηχανολογικό εξοπλισμό. Επίσης, μέσω του οργανωμένου και ευρύτατου δικτύου διανομής τους, έχουν κατορθώσει να καλύπτουν το σύνολο σχεδόν της ελληνικής αγοράς, ενώ αρκετές έχουν αναπτύξει και σημαντική εξαγωγική δραστηριότητα (Καϊμακάμης, 2021).

Ο παραγωγικός τομέας του κλάδου της γαλακτοκομίας – τυροκομίας στηρίζεται στην πρωτογενή παραγωγή των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων. Οι εκμεταλλεύσεις αυτές χαρακτηρίζονται από μεγάλη διασπορά και χαμηλή παραγωγική δυναμικότητα και, συνήθως, στερούνται του απαιτούμενου σύγχρονου μηχανολογικού εξοπλισμού (Καϊμακάμης, 2021).

Ορισμένες επιχειρήσεις παραγωγής είτε γαλακτοκομικών είτε τυροκομικών προϊόντων, αρκετές φορές προμηθεύονται την πρώτη ύλη (κυρίως το αγελαδινό γάλα) εκτός από την Ελλάδα και από χώρες του εξωτερικού για να καλύψουν τις ανάγκες τους.

Στον πίνακα 1 που ακολουθεί αποτυπώνεται ο αριθμός νομικών μονάδων, ο κύκλος εργασιών (σε χιλ. ευρώ) και ο αριθμός απασχολούμενων ανά τριψήφιο και τετραψήφιο κλάδο οικονομικής δραστηριότητας που συνδέεται με την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών.⁴

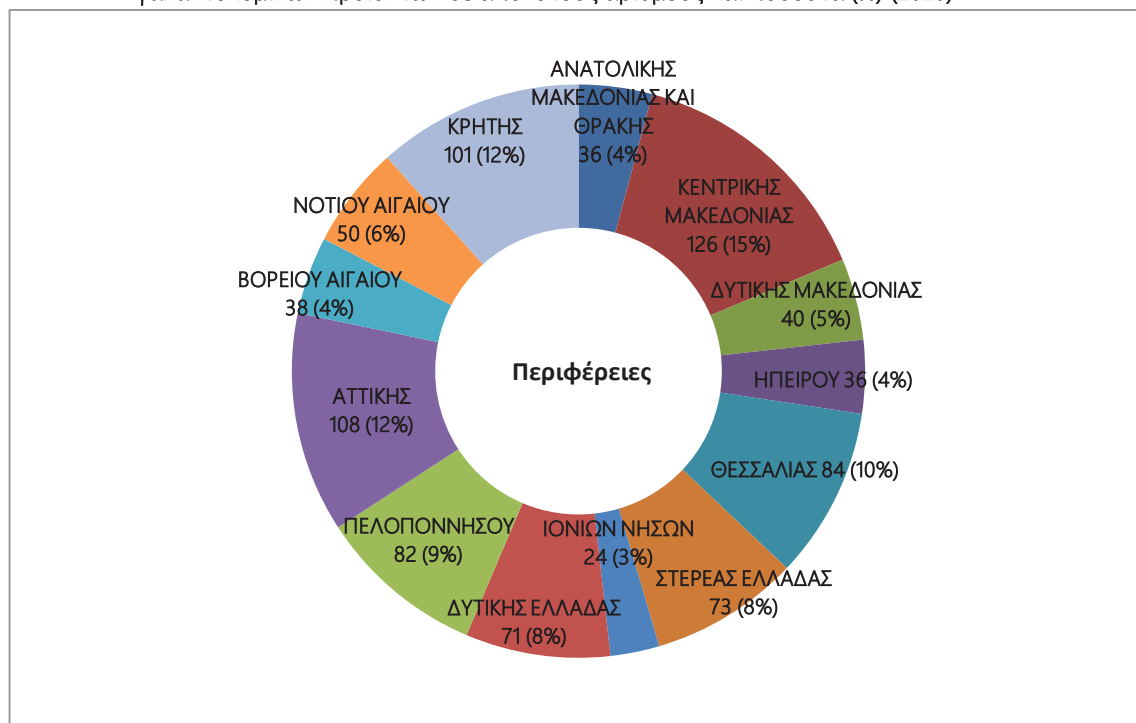
Πίνακας 1: Αριθμός νομικών μονάδων, κύκλος εργασιών (σε χιλ. ευρώ) και απασχολούμενοι ανά τριψήφιο και τετραψήφιο κλάδο οικονομικής δραστηριότητας (NACE Αναθ. 2) στο σύνολο της Χώρας (2020)

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ		ΑΡΙΘΜΟΣ ΝΟΜΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (σε χιλιάδες ευρώ)	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΩΝ
Κωδικός NACE Αναθ.2	Περιγραφή			
105	Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων	869	2.556.249	12.672
1051	Λειτουργία γαλακτοκομείων και τυροκομία	661	2.449.892	11.014
1052	Παραγωγή παγωτών	208	106.358	1.658

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ, 2020

Η κατανομή ανά γεωγραφική περιφέρεια των νομικών μονάδων με δραστηριότητα την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων αποτυπώνεται στο Διάγραμμα 1 που ακολουθεί.

Διάγραμμα1: Κατανομή ανά γεωγραφική περιφέρεια των νομικών μονάδων με δραστηριότητα την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων σε απόλυτους αριθμούς και ποσοστά (%) (2020)



Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων ΕΛΣΤΑΤ

Οι επιχειρήσεις του κλάδου των γαλακτοκομικών - τυροκομικών προϊόντων μπορούν να ομαδοποιηθούν στις παρακάτω βασικές υποκατηγορίες, όσον αφορά την κύρια δραστηριότητά τους:

⁴<https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/2020>

Παραγωγή τυροκομικών προϊόντων. Οι επιχειρήσεις αυτές συνήθως ασχολούνται με την παραγωγή και άλλων προϊόντων, όπως το βούτυρο και η κρέμα γάλακτος, τα οποία προκύπτουν κατά τη διαδικασία της τυροκόμησης. Τα προϊόντα όμως αυτά συνήθως καλύπτουν μικρό ποσοστό επί της συνολικής δραστηριότητάς τους.

Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων (γάλακτος και γιαουρτιού). Στις επιχειρήσεις αυτές ο τομέας της παραγωγής των τυροκομικών προϊόντων καλύπτει μικρότερο ποσοστό στις συνολικές τους πωλήσεις, συγκριτικά με τη δραστηριότητα της παραγωγής και διάθεσης γαλακτοκομικών προϊόντων.

Εισαγωγή και εμπορία γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Οι μεγαλύτερες από τις εισαγωγικές εταιρείες του κλάδου προμηθεύονται μεγάλη ποικιλία προϊόντων από χώρες της Ευρώπης. Σε κάποιες από αυτές η μετοχική σύνθεσή τους συσχετίζεται άμεσα με πολυεθνικές εταιρείες του κλάδου των γαλακτοκομικών και τυροκομικών.

Παραγωγή αγροτικών προϊόντων. Αγροτικοί συνεταιρισμοί και ενώσεις αγροτικών συνεταιρισμών ή ομάδες/οργανώσεις παραγωγών, οι οποίοι ειδικεύονται στην παραγωγή τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Τυποποίηση και συσκευασία τυροκομικών προϊόντων. Ορισμένες επιχειρήσεις ασχολούνται με την τυποποίηση και συσκευασία τυροκομικών προϊόντων για ίδιο λογαριασμό, καθώς και για λογαριασμό τρίτων. Ωστόσο, ορισμένες παραγωγικές μονάδες τυροκομικών προϊόντων (αλλά και εισαγωγικές εταιρείες) τυποποιούν οι ίδιες μέρος ή/και το σύνολο των προϊόντων τους.

Ο όγκος της εγχώριας παραγωγής τυριών εμφανίζει αρκετές διακυμάνσεις με την πάροδο των ετών. Οι βιομηχανικές επιχειρήσεις καλύπτουν το μεγαλύτερο ποσοστό (πάνω από 70%) του συνολικού όγκου παραγωγής.

Αυξητική τάση παρατηρήθηκε στην παραγωγή τυροκομικών Προϊόντων Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), μέσα στην περασμένη δεκαετία. Ο κυριότερος παράγοντας σε αυτή την τάση είναι η φέτα, η οποία, το 2018, απέσπασε το 90,4% της παραγωγής τυροκομικών προϊόντων Π.Ο.Π. και το 57,8% της συνολικής παραγωγής τυροκομικών προϊόντων από βιομηχανίες. Ακολουθεί το κασέρι, το οποίο κάλυψε το 2,2% της παραγωγής Π.Ο.Π και το 1,4% της βιομηχανικής παραγωγής τυριών (Βυθούλκας, 2022).

Η μέση μηνιαία δαπάνη των νοικοκυριών στην Ελλάδα για την αγορά γαλακτοκομικών προϊόντων (και τυριών), όπως καταγράφεται μέσα από την έρευνα οικογενειακών προϋπολογισμών της ΕΛΣΤΑΤ, του έτους 2021, ανέρχεται σε 45,33€ και επιμερίζεται στα επιμέρους προϊόντα που παρουσιάζονται στον Πίνακα 2.

Πίνακας 2: Μέση μηνιαία δαπάνη ελληνικών νοικοκυριών για γαλακτοκομικά προϊόντα (και τυριά) σε € (Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών 2021)

Μέση μηνιαία δαπάνη ελληνικών νοικοκυριών για γαλακτοκομικά προϊόντα σε € (2021)	
Σύνολο μηνιαίων αγορών	1.419,79
Είδη Διατροφής	293,44
Γάλα νωπό, πλήρες, παστεριωμένο ή ομογενοποιημένο με πρόσθετα ή με μειωμένα λιπαρά ή χωρίς λιπαρά	7,68
Γάλα συντηρημένο σε κουτιά, συμπυκνωμένο, πλήρες ή με μειωμένα λιπαρά	1,3
Γιαούρτι πλήρες ή με μειωμένα λιπαρά ή με φρούτα, κακάο, μέλι ή δημητριακά	7,52
Τυρί μαλακό	11,15
Τυρί σκληρό, τυρί με μειωμένα λιπαρά	10,36
Βούτυρο γάλακτος νωπό, μαγειρικό κλπ.	1,08
Λοιπά γαλακτοκομικά προϊόντα (Γάλα σοκολατούχο, Κρέμα γάλακτος, κρέμες, κρέμες σε σκόνη, ρυζόγαλο, μπεσαμέλ, επιδόρπια κλπ.)	2,34
Σύνολο μέσης μηνιαίας δαπάνης για γαλακτοκομικά προϊόντα	45,33

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων ΕΛΣΤΑΤ

Η πανδημία Covid-19 που ξέσπασε και στην Ελλάδα από το Μάρτιο του 2020 ήταν η αιτία για την αρνητική εικόνα στις πωλήσεις ορισμένων κατηγοριών γαλακτοκομικών προϊόντων, την περίοδο 2020-2021. Τα μέτρα που ελήφθησαν από την Πολιτεία, με σκοπό τον περιορισμό της διασποράς της νόσου συρρίκνωσαν τις δραστηριότητες πολλών επιχειρήσεων – πελατών του κλάδου. Ωστόσο, η σημαντική αύξηση της οικιακής

κατανάλωσης και κατ' επέκταση η άνοδος των πωλήσεων των αλυσίδων supermarkets, αντιστάθμισε τις συνολικές απώλειες (ICAPCRIF, 2022).

Αξιοσημείωτο είναι ότι οι ειδικές συνθήκες που δημιουργήθηκαν στην αγορά, εξαιτίας της πανδημίας του Covid-19 κατά το 2020, ώθησαν αρκετούς καταναλωτές στην επιλογή τυποποιημένων τυροκομικών προϊόντων, έναντι όσων διατίθενται χύμα, αφού θεωρούνταν περισσότερο ασφαλή, πρακτικά και επιλέγοντάς τα, οι καταναλωτές μείωναν το χρόνο παραμονής τους στα σχετικά καταστήματα (αποφυγή του συνωστισμού).

Η Ελλάδα εισάγει γαλακτοκομικά προϊόντα για να καλύψει τις ανάγκες της. Σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ⁵ του 2019, σχετικά με τις κύριες χώρες προέλευσης/εισαγωγών γαλακτοκομικών προϊόντων βάσει ποσότητας, πρώτη είναι η Γερμανία και ακολουθούν η Ολλανδία και η Ρουμανία.

Τα κύρια γαλακτοκομικά προϊόντα που παράγονται στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) είναι το νωπό γάλα, ο ορός γάλακτος (υποπροϊόν στην παραγωγή τυριού), το βούτυρο και το τυρί (σύνολο των διαφόρων ειδών τυριού). Η Γερμανία κατέλαβε την πρώτη θέση ως παραγωγός και για τα τέσσερα αυτά γαλακτοκομικά προϊόντα το 2021, παράγοντας 16,5 εκατομμύρια τόνους ορού γάλακτος, 4,4 εκατομμύρια τόνους νωπού γάλακτος, 2,4 εκατομμύρια τόνους τυριού και 391 χιλιάδες τόνους βουτύρου. Τα κράτη μέλη που ακολούθησαν στην παραγωγή τυριών ήταν η Γαλλία (1,9 εκατομμύρια τόνοι ή περίπου 18 % του συνόλου της ΕΕ), η Ιταλία (1,4 εκατ. Τόνοι / 13 %) και η Ολλανδία (954 χιλιάδες τόνοι / 9 %). Η Ολλανδία σημείωσε, επίσης, το δεύτερο υψηλότερο επίπεδο παραγωγής ορού γάλακτος (8,7 εκατ. τόνοι), ενώ 276 χιλ. τόνοι βουτύρου παρήχθησαν στην Ιρλανδία (η δεύτερη υψηλότερη παραγωγή μεταξύ των κρατών μελών της ΕΕ) (Eurostat, 2022).

Το εμπορικό ισοζύγιο των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης παρουσιάζεται πλεονασματικό. Τα δυο κορυφαία εξαγωγικά γαλακτοκομικά προϊόντα της Ελλάδας είναι η φέτα και το γιαούρτι.

Σημαντική εξέλιξη στον τομέα των τροφίμων, τα τελευταία χρόνια, αποτελεί η σημαντική διείσδυση στην αγορά των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας (private label). Ταυτόχρονα, παρατηρείται ολοένα και αυξανόμενη προτίμηση των καταναλωτών στα ελληνικά προϊόντα και ενίσχυση του κινήματος "Made in Greece", ως καταναλωτική συμπεριφορά στήριξης της παραγωγικής βάσης της χώρας, αλλά και μείωσης της ανεργίας. Τα παραπάνω συμβάλλουν στην περαιτέρω διεύρυνση του μεριδίου αγοράς των προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας. Ειδικότερα, στον κλάδο των γαλακτοκομικών, στα private label προϊόντα συγκαταλέγονται ολοένα και περισσότερα είδη: φρέσκο γάλα, γιαούρτι, γάλα υψηλής παστερίωσης, γάλα μακράς διάρκειας, συμπυκνωμένο γάλα, κρέμα γάλακτος και διάφορα τυριά. Αυτά παράγονται είτε από εγχώριες εταιρείες του κλάδου είτε στο εξωτερικό για λογαριασμό ορισμένων αλυσίδων supermarkets και φέρουν εμπορικό σήμα που ανήκει στην αλυσίδα/ όμιλο supermarket.

Οι μεγάλοι πελάτες των επιχειρήσεων του κλάδου είναι οι αλυσίδες supermarket, οι οποίες έχουν σημαντική διαπραγματευτική δύναμη, εξαιτίας τόσο των μεγάλων ποσοτήτων που προμηθεύονται όσο και της δυνατότητας που έχουν να συμβάλουν στην ενίσχυση της αναγνωρισιμότητας ενός προϊόντος (καλύτερη τοποθέτηση στο ράφι, προωθητικές ενέργειες εντός καταστημάτων κ.λπ.). Από την άλλη, μικρές παραγωγικές επιχειρήσεις συνήθως διανέμουν τοπικά τα προϊόντα τους σε mini-markets, παντοπωλεία και εξειδικευμένα καταστήματα τυροκομικών.

Η είσοδος μιας νέας παραγωγικής επιχείρησης στον κλάδο των γαλακτοκομικών – τυροκομικών προϊόντων δεν χαρακτηρίζεται ως ιδιαίτερα δύσκολη, ειδικότερα εφόσον στοχεύει στην τοπική αγορά. Ωστόσο, εξαιτίας του έντονου ανταγωνισμού από τις υφιστάμενες επιχειρήσεις του κλάδου, για την επιτυχή είσοδο μιας νέας παραγωγικής επιχείρησης απαιτούνται: α) εξεύρεση και επιλογή προμηθευτών γάλακτος, β) επενδύσεις σε παραγωγικό εξοπλισμό και κατάλληλες κτιριακές εγκαταστάσεις, γ) τήρηση των κανόνων υγιεινής και του θεσμικού πλαισίου δ) ανάπτυξη οργανωμένου δικτύου διανομής ώστε να επιτυγχάνεται αξιόπιστη και αδιάλειπτη προμήθεια των καταναλωτών, ε) διαφήμιση για την ανάδειξη και προβολή των προϊόντων.

Ευκαιρίες και δυνατά σημεία για την επιχειρηματική προοπτική του κλάδου και κατά συνέπεια του επαγγέλματος είναι:

- Τα γαλακτοκομικά και τα τυροκομικά προϊόντα παρουσιάζουν χαμηλή ελαστικότητα ζήτησης ως προς την τιμή πώλησης και το διαθέσιμο εισόδημα, ενώ, ταυτόχρονα, στη Ελλάδα, εμφανίζουν υψηλή κατά κεφαλή κατανάλωση.
- Η ποικιλία προϊόντων, υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, τα καθιστούν αναπόσπαστο μέρος στην καθημερινή διατροφή των Ελλήνων.

⁵<https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SFC02/2019-M12>

- Η μακρόχρονη παράδοση της Ελλάδας στην παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων και η διάθεση πολλών καταναλωτών να στηρίζουν τις ελληνικές επιχειρήσεις.
- Ο σημαντικός αριθμός τυριών Π.Ο.Π. που καθιστά τα ελληνικά τυριά δημοφιλή και στις αγορές του εξωτερικού.
- Η ζήτηση των ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων (π.χ. γιαούρτι) και τυριών (π.χ. φέτα) από τις αγορές του εξωτερικού, ως απόρροια της αναγνώρισής τους.
- Η δημιουργία νέων προϊόντων απευθυνόμενων σε ομάδες με ιδιαίτερες διατροφικές συνήθειες και ανάγκες (με χαμηλά λιπαρά, χωρίς λακτόζη, τυποποιημένα, βιολογικά κλπ.).
- Η διασύνδεση με τον πολύ δυναμικό κλάδο του τουρισμού, ως κανάλι προώθησης γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών (π.χ. ελληνικό πρωινό).

Εμπόδια και αδύνατα σημεία, αντίστοιχα, αποτελούν:

- Το υψηλό κόστος που σχετίζεται με τη συλλογή και την ασφαλή μεταφορά του γάλακτος από τις κτηνοτροφικές μονάδες στις παραγωγικές επιχειρήσεις.
- Το διαρκώς αυξανόμενο κόστος παραγωγής του γάλακτος που έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση του εγχώριου ζωικού κεφαλαίου και επομένως της διαθέσιμης πρώτης ύλης (γάλα).
- Η συρρίκνωση του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών εξαιτίας αρχικά της πολυετούς οικονομικής κρίσης και στη συνέχεια του υψηλού πληθωρισμού των τελευταίων ετών.
- Ο ανταγωνισμός και η μεγάλη προσφορά παρόμοιων προϊόντων που έχει ως αποτέλεσμα την πτώση των τιμών πώλησης προς τους λιανοπωλητές.

Η μεγάλη πλειονότητα των επαγγελματιών Τεχνικών γαλακτοκομίας - τυροκομίας επιδεικνύει ηθική, κοινωνική και περιβαλλοντική ευθύνη, κατά την άσκηση του επαγγέλματος. Διαχειρίζονται τις πρώτες ύλες (γάλα) και τα προϊόντα, τηρώντας τις απαραίτητες συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας, με γνώμονα την προστασία των καταναλωτών. Επιπλέον, γνωρίζουν και συμμετέχουν στις διαδικασίες πιστοποίησης της επιχείρησης (όπου απαιτείται) και τηρούν τις δεσμεύσεις της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας.

Ειδικές πιστοποιήσεις απαιτούνται για τα βιολογικά γαλακτοκομικά – τυροκομικά προϊόντα, για προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) π.χ. φέτα και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), καθώς και για την τήρηση Προτύπων, όπως διάφορα πρότυπα ISO και συστημάτων HACCP.

A.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης

Ο αριθμός των απασχολούμενων στον κλάδο της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων υπολογίζεται σε 12.672 άτομα (Ενότητα Α.5, πίνακας 1), σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ (2020). Σε αυτό όμως το σύνολο περιλαμβάνονται εργαζόμενοι πολλών ειδικοτήτων και όχι μόνο οι Τεχνικοί γαλακτοκομίας – τυροκομίας.

Σύμφωνα με στοιχεία από τον Μηχανισμό Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων για το δυναμισμό μισθωτής απασχόλησης ιδιωτικού δικαίου, για το επάγγελμα «Παρασκευαστές γαλακτοκομικών προϊόντων» προκύπτουν τα στοιχεία απασχόλησης που παρουσιάζονται στον Πίνακα 3.

Πίνακας 3: Στοιχεία απασχόλησης για το επάγγελμα «Παρασκευαστές γαλακτοκομικών προϊόντων» (2022)

Δυναμισμός μισθωτής απασχόλησης ιδιωτικού δικαίου του επαγγέλματος					
Κωδικός κλάδου	Κλάδος	Κωδικός επ/τος	Επάγγελμα		
10	Βιομηχανία Τροφίμων	76	Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα		
10.52	Λειτουργία γαλακτοκομείων και τυροκομεία	7630	Παρασκευαστές γαλακτοκομικών προϊόντων		
10.53	Παραγωγή παγωτών				
Θέσεις εργασίας					
	2018	2019	2020	2021	2022
Πλήρης απασχόληση	1.329	1.119	1.282	1.686	1.764
Μερική & εκ περιτροπής απασχόληση	93	120	75	100	72
Σύνολο	1.422	1.239	1.357	1.786	1.836

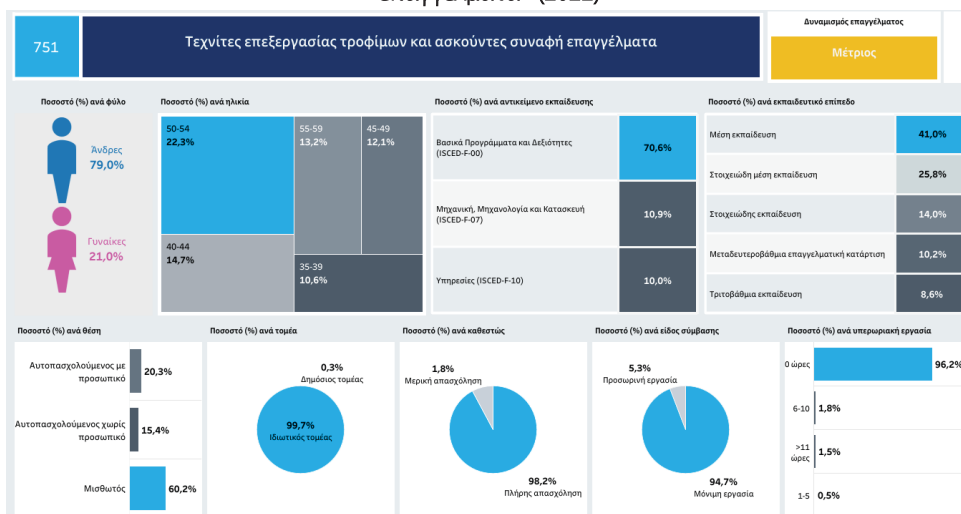
Πηγή: Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας⁶

Οι περισσότεροι επαγγελματίες «Παρασκευαστές γαλακτοκομικών προϊόντων», σύμφωνα με στοιχεία του Μηχανισμού Διάγνωσης, απασχολούνται σε επιχειρήσεις της Περιφέρειας Θεσσαλίας (651), ενώ ακολουθεί η Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας, με 541 απασχολούμενους. Οι νέες θέσεις εργασίας στο επάγγελμα, το 2022, ανήλθαν σε πενήντα (50), συμψηφιζόμενες με τις αποχωρήσεις. Οι περισσότερες νέες θέσεις εργασίας δημιουργήθηκαν στην Περιφέρεια Θεσσαλίας.

Όπως προαναφέρθηκε στην ενότητα Α.3, η ταξινόμηση του συγκεκριμένου επαγγέλματος, βάσει της ισχύουσας διεθνούς τυποποιημένης ταξινόμησης των επαγγελμάτων ISCO-08, μπορεί να αντιστοιχηθεί σε τριψήφια ανάλυση, στον κωδικό 751: Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα.

Σύμφωνα με τον Μηχανισμό Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικής Ασφάλισης, ο δυναμισμός του επαγγέλματος «Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα» κρίνεται μέτριος, όπως αποτυπώνεται στο παρακάτω Διάγραμμα 2. Η εξέλιξη του μέσου μισθού τους, από το 2011 έως και το 2022, παρουσιάζεται στο Διάγραμμα 3⁷.

Διάγραμμα 2: Δυναμισμός του επαγγέλματος «Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα» (2022)

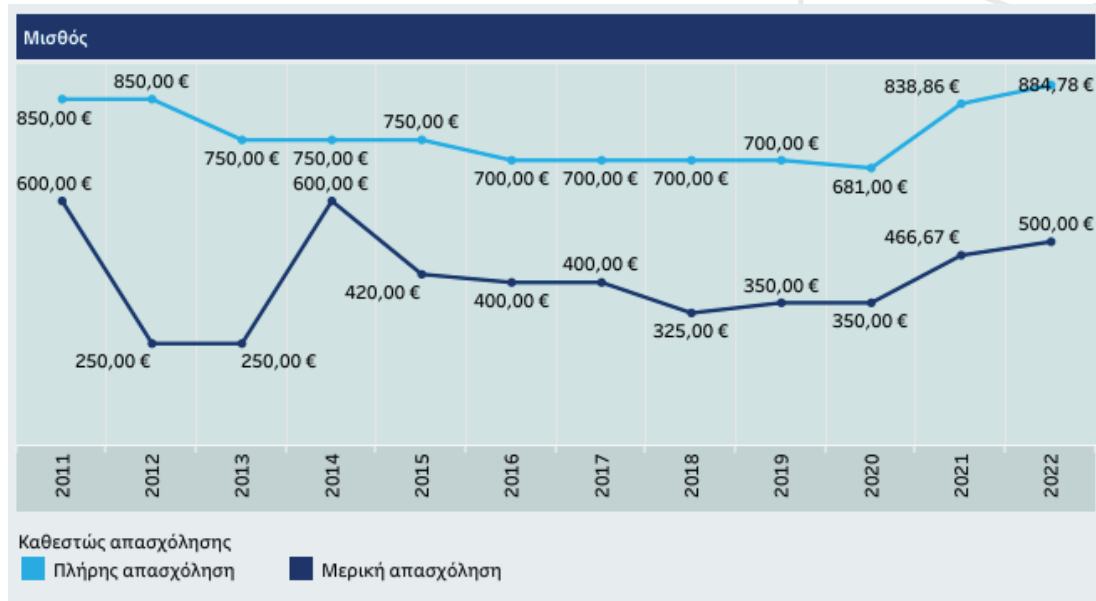


Πηγή: Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας

⁶ <https://mdaae.gr/data/dynamismos-misthotis-apascholis-idiotikou-dikaiou-2022/>

⁷ https://mdaae.gr/data_type/taseis-tis-agoras-ergasias/

Διάγραμμα 3:Εξέλιξη του μέσου μισθού για τους «Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα» (2011 - 2022)



Πηγή: Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας

Βασική διακριτή ειδικευση στο επάγγελμα είναι αυτή μεταξύ γαλακτοκομίας και τυροκομίας. Ο Τεχνικός γαλακτοκομίας – τυροκομίας, επί της ουσίας, ειδικεύεται στην παραγωγική κατεύθυνση της επιχείρησης στην οποία παρέχει εργασία. Μολονότι τα τυριά είναι γαλακτοκομικά προϊόντα, εντούτοις, η τυροκόμηση περιλαμβάνει τεχνικές και απαιτεί εξοπλισμό που διαφοροποιείται σε μεγάλο βαθμό από την παραγωγή άλλων γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως το γιαούρτι και τα διάφορα είδη γάλακτος. Σε μεγάλες παραγωγικές επιχειρήσεις, ο επαγγελματίας ενδέχεται να απασχολείται στην παραγωγή ενός ή κάποιων εκ του συνόλου των προϊόντων που παράγονται ή σε ένα στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας (π.χ. επεξεργασία πήγματος, καλούπωμα, εμφιάλωση - συσκευασία κλπ.), αποκτώντας έτσι κάποιας μορφής ειδικευση.

Δεν υπάρχουν θεσμοθετημένες διαβαθμίσεις και ιεραρχίες στο εσωτερικό του επαγγέλματος.

Στην Ελλάδα, η πλειονότητα των Τεχνικών γαλακτοκομίας – τυροκομίας, εργάζονται, συνήθως, με εξαρτημένη σχέση εργασίας (μισθωτοί) σε επιχειρήσεις ή συνεταιρισμούς παραγωγής γαλακτοκομικών – τυροκομικών προϊόντων και πιο σπάνια σε Εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου προϊόντων. Η αυτοαπασχόληση περιορίζεται σε πολύ μικρό ποσοστό και συναντάται σε οικογενειακές επιχειρήσεις, μικρά παραδοσιακά τυροκομεία, καθετοποιημένες μονάδες εκτροφής ζώων και παραγωγής τυροκομικών προϊόντων κλπ.

Συνήθεις μορφές άσκησης της εργασίας στο επάγγελμα είναι η παροχή μισθωτής εργασίας, με σύμβαση αορίστου χρόνου, οι συμβάσεις ορισμένου χρόνου (μερικής ή πλήρους απασχόλησης) και οι συμβάσεις μετρικής – εκ περιτροπής απασχόλησης. Εξαιτίας του γεγονότος ότι η βασική πρώτη ύλη των παραγωγικών επιχειρήσεων είναι το γάλα, ένα προϊόν της πρωτογενούς παραγωγής, με αυξομειώσεις κατά τη διάρκεια του έτους, ενδέχεται να υπάρχει εποχικά άνιση κατανομή του χρόνου εργασίας του επαγγελματία. Έτσι περίοδοι υπεραπασχόλησης/υπερωριακής απασχόλησης μπορεί να συνοδεύονται από περιόδους υποαπασχόλησης. Σε μεγάλες επιχειρήσεις ενδέχεται ο επαγγελματίας να εργάζεται σε βάρδιες που εναλλάσσονται όλο το 24ωρο.

Στις μονάδες επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, στις οποίες μπορεί να απασχολείται ο Τεχνικός γαλακτοκομίας – τυροκομίας, με κάποια ορισμένη εργασία, συμπεριλαμβάνονται και μικρά οικογενειακά τυροκομεία ή μονάδες οικολογικής παρασκευής (οικολογικές του Ν. 4235/2014).

Για την εκτέλεση των εργασιών του Τεχνικού γαλακτοκομίας – τυροκομίας απαιτούνται ικανότητες τόσο τεχνικές όσο και σωματικές. Οι εργασίες του εκτελούνται κυρίως σε εσωτερικούς, αλλά και εξωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων, με χρήση υλικών, μέσων, εργαλείων και μηχανημάτων, υπό συνθήκες αυξημένης συγκέντρωσης στην εργασία, παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, υπό συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών και υψηλής υγρασίας, με μεγάλες, ωστόσο, διακυμάνσεις σε

πολλές περιπτώσεις, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας (ΜΑΠ).

Ο Τεχνικός γαλακτοκομίας – τυροκομίας είναι χειριστής ευαλλοίωτων τροφίμων. Απαιτείται να διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες τήρησης των κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και διασφάλισης της ποιότητας, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας γαλακτοκομικών ή/και τυροκομικών προϊόντων.

Το επάγγελμα του Τεχνικού γαλακτοκομίας – τυροκομίας, λόγω της φύσης της εργασίας και των συνθηκών στους χώρους εργασίας, καθιστά δύσκολη την απασχόληση σε αυτό ατόμων με αναπηρία (ΑΜΕΑ). Ωστόσο, οι δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες εξαρτώνται από το είδος αναπηρίας του ατόμου. Τα άτομα με αναπηρία μπορούν να έχουν πρόσβαση και να απασχολούνται με την προϋπόθεση ότι οι παραπάνω υπηρεσίες υποστηρίζονται και από ειδικά διαμορφωμένους χώρους εργασίας (δηλαδή ράμπες εργασίας, εύκολη πρόσβαση σε χώρους εργασίας).

Ωστόσο, επειδή οι μορφές και τα ποσοστά αναπηρίας διαφέρουν, δεν αποκλείονται από το επάγγελμα άνθρωποι που είναι σε θέση να εκτελέσουν τις επαγγελματικές εργασίες που περιγράφονται στην ενότητα Β, σε συνάρτηση με τη δραστηριότητα της επιχείρησης στην οποία απασχολούνται.

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

Οργανώσεις εργαζομένων

Με την ανάπτυξη και αναγνώριση των πρωτοβάθμιων – επιχειρησιακών σωματείων, τα οποία οργανώνουν και εκπροσωπούν όλους τους εργαζόμενους μιας επιχείρησης, οι Τεχνικοί γαλακτοκομίας – τυροκομίας εντάσσονται, οργανώνονται και εκπροσωπούνται (ως φυσικά μέλη) στα επιχειρησιακά σωματεία ή σε τοπικά σωματεία.

Σε δευτεροβάθμιο συνδικαλιστικό επίπεδο, τους Τεχνικούς γαλακτοκομίας – τυροκομίας οργανώνει και εκπροσωπεί:

Α) Η Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατοτεχνιτών και Υπαλλήλων Γάλακτος Τροφίμων και Ποτών (ΠΟΕΥΓΤΠ), συγκροτείται από σωματεία εργαζόμενων μισθωτών που παρέχουν εξαρτημένη εργασία και αμείβονται ως υπάλληλοι ιδιωτικών βιομηχανικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στους τομείς γάλακτος, τροφίμων και ποτών.

Β) Η Ομοσπονδία Συλλόγων Εργαζόμενων Γεωργικών Οργανώσεων (ΟΣΕΓΟ), δευτεροβάθμια Συνδικαλιστική Οργάνωση που ιδρύθηκε το 1950 και εκπροσωπεί τους εργαζόμενους στις Αγροτικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις, Συνεταιριστικές Εταιρείες και στους Συνεταιρισμούς όλης της χώρας.

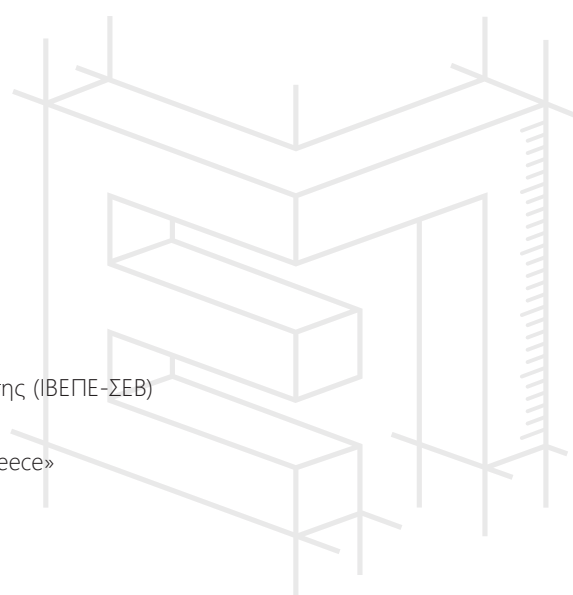
Σε τριτοβάθμιο συνδικαλιστικό επίπεδο, τους Τεχνικούς γαλακτοκομίας - τυροκομίας οργανώνει και εκπροσωπεί η Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδας (ΓΣΕΕ).

Εργοδοτικές οργανώσεις

Οι εργοδοτικές οργανώσεις που εκπροσωπούν τις επιχειρήσεις του κλάδου γαλακτοκομίας και τυροκομίας είναι ο Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών (ΣΕΒ), ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) και ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΑΠ). Σε επίπεδο συλλογικών συμβάσεων, ο εργοδοτικός φορέας που συμμετέχει και συνομολογεί συλλογικές συμβάσεις εργασίας είναι ο Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών (ΣΕΒ).

Χρήσιμες πηγές πληροφόρησης σχετικές με το επάγγελμα είναι οι παρακάτω:

- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων
<http://www.minagric.gr>
- Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)
<https://www.efsa.europa.eu/el>
- Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων
<https://efet.gr/index.php/el/>
- Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ (ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ)
<https://www.elgo.gr/>
- Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΑΠ)



- <https://sevgap.org/>
- Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ)
<https://www.sevt.gr/gr/home>
- Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών (ΣΕΒ)
<https://www.sev.org.gr/>
- Ινστιτούτο Βιομηχανικής και Επιχειρησιακής Επιμόρφωσης & Κατάρτισης (ΙΒΕΠΕ-ΣΕΒ)
<https://ivepe.gr/el/>
- Ελληνική Εταιρία Επενδύσεων και Εξωτερικού Εμπορίου «Enterprise Greece»
<https://www.enterprisegreece.gov.gr/>
- Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας (ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.)
<https://www.elinyae.gr/>
- Ηλεκτρονική ιστοσελίδα ενημέρωσης για οτιδήποτε σχετίζεται με τη γαλακτοκομία και την τυροκομία της GREEN BOX A.E.
www.tyrokomos.gr
- Περιοδικό και ενημερωτικός ιστότοπος «DAIRY NEWS»
<https://www.dairynews.gr/>
- Έκθεση για τη γαλακτοκομία και την τυροκομία «DAIRYEXPO»
<https://dairyexpo.gr/>
- Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.). Επαγγελματικά περιγράμματα
<https://www.eoppep.gr/index.php/el/search-for/professional-outlines>
- Στέγη της Ελληνικής Βιομηχανίας
<http://sevestegi.org.gr/>

Α.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος

Δεν υπάρχει θεσμικό πλαίσιο καθορισμού επαγγελματικών δικαιωμάτων για το επάγγελμα «Τεχνικός Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας» και δεν απαιτείται άδεια άσκησης επαγγέλματος των φυσικών προσώπων που επιθυμούν να το ασκήσουν.

Οι ασκούντες το επάγγελμα χειρίζονται τρόφιμα και έτσι είναι υποχρεωμένοι να διαθέτουν «πιστοποιητικό υγείας» σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη υπ. αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ35797 (ΦΕΚ1199/11-4-2012).

Στο πιστοποιητικό βεβαιώνεται ότι ο κάτοχός του υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα μη συμβατό με την απασχόλησή του. Το πιστοποιητικό υγείας ισχύει για πέντε χρόνια από την έκδοσή του και ανανεώνεται μετά τη λήξη του, επαναλαμβάνοντας όλες τις εξετάσεις (ιατρική κλινική εξέταση κ.λπ.).

Επιπλέον των ανωτέρω, το προσωπικό των επιχειρήσεων που παράγουν, επεξεργάζονται, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διακινούν τρόφιμα ή ασχολούνται με το λιανικό εμπόριο, τη διάθεση τροφίμων, τη μαζική εστίαση και ζαχαροπλαστική ή είναι εργαστήρια παραγωγής ή μεταποίησης τροφίμων, οφείλει να έχει λάβει σχετική εκπαίδευση και να κατέχει πιστοποιητικό που χορηγείται κατόπιν αξιολόγησης από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην Υπουργική Απόφαση 14708/17-08-07, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Από την παραπάνω εκπαίδευση μπορεί να εξαιρείται μόνο το προσωπικό το οποίο διαθέτει έγκυρο τίτλο σπουδών ή πιστοποιητικό ή αποδεικτικό παρακολούθησης προγράμματος εκπαίδευσης ή κατάρτισης, από το οποίο να προκύπτει σαφώς ότι ο εργαζόμενος είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας ή άλλου καταλλήλου, κατά περίπτωση, τομέα των τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων καταρχήν οφείλουν να προμηθευτούν την απαραίτητη, κατά περίπτωση, άδεια λειτουργίας από τις αρμόδιες Διευθύνσεις (Διεύθυνση Ανάπτυξης και Διεύθυνση Κτηνιατρικής) της οικίας Περιφερειακής Ενότητας ή/και να προχωρήσουν σε «γνωστοποίηση λειτουργίας» της επιχείρησης, μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας «notifybusiness» (<https://notifybusiness.gov.gr/assets/index.html>).

Σχετικά με το θεσμικό πλαίσιο που επηρεάζει το επάγγελμα αναφέρονται τα εξής:

Ισοζύγιο Γάλακτος. Στο πλαίσιο εφαρμογής της Υ.Α.1678/111284/15 (ΦΕΚ Β' 2257/20-10-15) όλοι οι αγοραστές γάλακτος, οι μονάδες μεταποίησης ή/και εμπορίας γάλακτος, οι μονάδες τυποποίησης-συσκευασίας γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και οι παραγωγοί –κτηνοτρόφοι που μεταποιούν το γάλα της εκμετάλλευσής τους υποχρεούνται να συνεργαστούν με τον ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ, να αποκτήσουν πρόσβαση στην εφαρμογή «ARTEMIS» και να υποβάλουν ηλεκτρονικά τις «Μηνιαίες Δηλώσεις Ισοζυγίου Γάλακτος» του άρθρου 3 της Κ.Υ.Α 175180/11 (ΦΕΚ 1721/02-082011)⁸.

Σκοπός των ισοζυγίων γάλακτος είναι ο έλεγχος της νόμιμης χρήσης όλων των ειδών γάλακτος στα διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα, της τήρησης της συμβατικής υποχρέωσης των επιχειρήσεων για μη χρήση πρώτων υλών προέλευσης τρίτων χωρών για παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων σε εγκαταστάσεις μεταποίησης που έχουν επιδοτηθεί από εθνικά ή κοινοτικά προγράμματα, της ορθότητας των ισχυρισμών για τη γεωγραφική προέλευση της πρώτης ύλης που χρησιμοποιήθηκε στην παραγωγή συγκεκριμένων γαλακτοκομικών προϊόντων και της διακίνησης, διάθεσης και παράδοσης υποπροϊόντων γάλακτος.

Κοινή Οργάνωση Αγοράς (ΚΟΑ) Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1255/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 περί Κοινής Οργανώσεως Αγοράς στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων και σύμφωνα με τις τροποποιήσεις του, περιλαμβάνει ένα πλήρες νομικό πλαίσιο όσον αφορά την κοινή οργάνωση της αγοράς στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων. Η ΚΟΑ γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων επιτρέπει τη σταθεροποίηση των τιμών και εξασφαλίζει ένα δίκαιο βιοτικό επίπεδο στους αγρότες, καθορίζοντας τα καθεστώτα παρέμβασης, εμπορίας και συναλλαγών με τις τρίτες χώρες.

Ελληνικό Σήμα. Ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ έχει οριστεί αρμόδιος φορέας απονομής του Ελληνικού Σήματος στο γάλα και στα γαλακτοκομικά προϊόντα και για το λόγο αυτό διενεργεί ελέγχους στις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις με σκοπό την εξακρίβωση της δυνατότητας συμμόρφωσής τους με τις απαιτήσεις του νομοθετικού πλαισίου και την καταχώρησή τους στο «Ηλεκτρονικό Μητρώο Ελληνικών Προϊόντων και Υπηρεσιών», σύμφωνα με τον κανονισμό Κ4-7838 (ΦΕΚ 1432/14-6-2014). Επιπλέον ο ΕΛΓΟ διενεργεί ελέγχους στην αγορά με σκοπό τη διασφάλιση της ορθής χρήσης του Ελληνικού Σήματος στα προϊόντα αυτά.

Κάθε ενδιαφερόμενη επιχείρηση υποβάλλει αίτηση στον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, για την απονομή του Ελληνικού Σήματος σε προϊόντα που διαθέτει στην αγορά με την επωνυμία της. Οι επιχειρήσεις που είναι πιστοποιημένες από τον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ για την παραγωγή ή/και συσκευασία ή/και εμπορία ελληνικών τυριών ΠΟΠ, δικαιούνται αυτοδίκαια τη χρήση του Ελληνικού Σήματος.

Τυριά ΠΟΠ. Τα τυριά προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) αποτελούν πολύ μεγάλο κεφάλαιο για την ελληνική τυροκομία. Μέχρι το Σεπτέμβριο 2023 έχουν αναγνωριστεί είκοσι τρία (23) ελληνικά τυριά ως προϊόντα ΠΟΠ. Η πιστοποίηση των επιχειρήσεων του κλάδου για παραγωγή τυριών ΠΟΠ δίνει προστιθέμενη αξία στα προϊόντα, αλλά συνεπάγεται και υποχρεώσεις.

Επιχειρήσεις που παράγουν, επεξεργάζονται ή μεταποιούν προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ, τυποποιούν/συσκευάζουν γεωργικά προϊόντα ή/και τρόφιμα ΠΟΠ/ΠΓΕ με σκοπό την εμπορία, καθώς και επιχειρήσεις που θέλουν να χρησιμοποιούν τις καταχωρισμένες ονομασίες ΠΟΠ/ΠΓΕ και το κοινοτικό λογότυπο, μπορούν να υποβάλουν αίτηση πιστοποίησης.

Μετά την αναγνώριση ενός προϊόντος, ως προϊόν προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ), ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ πιστοποιεί τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις, μετά από αίτησή τους, για την παραγωγή ή/και συσκευασία ή/και διακίνηση με ιδιωτική ετικέτα του εν λόγω προϊόντος ΠΟΠ ή ΠΓΕ.

A.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα

Το επάγγελμα του Τεχνικού γαλακτοκομίας – τυροκομίας είναι τεχνικό - βιομηχανικό επάγγελμα και ως εκ τούτου ασκείται σε εργασιακά περιβάλλοντα στα οποία ενσωματώνεται μηχανολογικός και τεχνολογικός εξοπλισμός. Η συμμετοχή τα τελευταία χρόνια, των επιχειρήσεων, σε επενδυτικές δράσεις, όπως τα καθεστώτα του

⁸https://www.elgo.gr/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=22&Itemid=1202

αναπτυξιακού νόμου, επενδυτικά Μέτρα στο πλαίσιο συγχρηματοδοτούμενων προγραμμάτων, το LEADER/CLLDκ.ά., διευκόλυναν την εγκατάσταση νέου ή την αντικατάσταση παλιού εξοπλισμού και την αναβάθμιση /επέκταση των παραγωγικών εγκαταστάσεων.

Οι σύγχρονες τεχνολογίες επιτρέπουν την αυτοματοποίηση πολλών διαδικασιών παραγωγής. Αυτό συμβάλλει στην αύξηση της αποδοτικότητας και στη μείωση της ανθρωπίνης χειρωνακτικής εργασίας. Η εξέλιξη της τεχνολογίας στον κλάδο της τυροκομίας έχει επιτρέψει την ακριβέστερη ρύθμιση των συνθηκών παραγωγής τυριών, όπως η θερμοκρασία, η υγρασία, ο χρόνος χειρισμού και ωρίμανσης κ.ά. και στην επίτευξη συγκεκριμένων χαρακτηριστικών γεύσης και υφής.

Αν και η διαχείριση του γάλακτος και η παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων υπάγεται στην επιστήμη της τεχνολογίας τροφίμων, έναν κλάδο πολύ δυναμικό, με έντονη και συνεχή τεχνολογική εξέλιξη, αυτή δεν λειτουργεί πάντοτε ευνοϊκά για το επάγγελμα, στη χώρα μας. Για παράδειγμα, η επιμήκυνση της διάρκειας ζωής του φρέσκου παστεριωμένου γάλακτος με την αλλαγή της σχετικής νομοθεσίας το 2014, είχε ως επακόλουθο την ενίσχυση των εισαγωγών γάλακτος σε χαμηλότερες τιμές, πλήττοντας την εγχώρια γαλακτοβιομηχανία και ως επακόλουθο τους απασχολούμενους σε αυτή.

Οι Τεχνικοί γαλακτοκομίας – τυροκομίας οφείλουν να ενημερώνονται διαρκώς για τις τελευταίες τεχνολογικές εξελίξεις στον κλάδο προκειμένου να παραμένουν ανταγωνιστικοί στην αγορά των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Το πεδίο του κλάδου, όπου σημειώνεται η μεγαλύτερη τεχνολογική εξέλιξη είναι η ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων και συσκευασιών.

Ο έντονος ανταγωνισμός των επιχειρήσεων του κλάδου και η προσπάθειά τους να διεκδικήσουν μεγαλύτερο μερίδιο της αγοράς έχει οδηγήσει στην ανάπτυξη νέων καινοτόμων γαλακτοκομικών /τυροκομικών προϊόντων, όπως π.χ.: προϊόντα χωρίς λακτόζη, χωρίς ζάχαρη ή με υποκατάστατα ζάχαρης, γιαούρτια με extra πρωτεΐνη ή λιπαρά ω3, γιαούρτι διπλοστραγγιστό, τυριά σχάρας, τυριά με γεύσεις και πολλά άλλα.

Μεγάλη εξέλιξη υπάρχει και στον τομέα της συσκευασίας των γαλακτοκομικών/τυροκομικών προϊόντων, όπου οι επιχειρήσεις επενδύουν σε καινοτόμες συσκευαστικές λύσεις στη μετά –covid εποχή. Σε ένα κόσμο που κινείται με πολύ μεγάλη ταχύτητα, η νέα τάση «grab-and-go» φρέσκων και υγιεινών επιλογών μπορεί να δώσει ακόμη περισσότερη ώθηση στα γαλακτοκομικά ροφήματα και γιαούρτια.

Άλλες τεχνολογίες που επηρεάζουν το επάγγελμα είναι τα συστήματα ανάλυσης δεδομένων και παρακολούθησης της ποιότητας που επιτρέπουν την αποτελεσματική παρακολούθηση των διαδικασιών παραγωγής και η χρήση νέων αισθητήρων και δικτύων που επιτρέπουν την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής και της ποιότητας των προϊόντων, σε πραγματικό χρόνο.

Από την άλλη, ο ψηφιακός μετασχηματισμός της οικονομίας και του εμπορίου δημιουργεί νέες ευκαιρίες για πολλές επιχειρήσεις του κλάδου, επιτρέποντάς τους να αποκτήσουν πρόσβαση σε νέες καινοτόμες υπηρεσίες, σε προμηθευτές και πελάτες, ταχύτερα και με μικρότερο κίνδυνο, με αποτέλεσμα να επιτυγχάνουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.

Στο σκέλος της πρωτογενούς παραγωγής γάλακτος, η έρευνα και η καινοτομία είναι ζωτικής σημασίας για την τόνωση της κτηνοτροφίας. Οι καινοτόμες τεχνικές και ο εξοπλισμός βοηθούν τους κτηνοτρόφους να βελτιώσουν τον τρόπο εκτροφής, να αυξήσουν τις αποδόσεις και, κατά συνέπεια, να τροφοδοτήσουν τις γαλακτοκομικές/τυροκομικές επιχειρήσεις με νωπό γάλα σταθερής ποσότητας και υψηλής ποιότητας.

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

Η κλιματική αλλαγή είναι μια από τις σοβαρότερες προκλήσεις που αντιμετωπίζει σήμερα ο κόσμος. Οι περισσότεροι επιστήμονες συμφωνούν ότι ο πλανήτης θερμαίνεται γρηγορότερα από ποτέ, λόγω της τεράστιας ποσότητας αερίων του θερμοκηπίου που διοχετεύονται στην ατμόσφαιρα ως αποτέλεσμα της ανθρωπίνης δραστηριότητας. Οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής γίνονται ολοένα και περισσότερο αντιληπτές επηρεάζοντας τη ζωή εκατομμυρίων ανθρώπων στον πλανήτη.

Η κλιματική αλλαγή εξελίσσεται γρήγορα σε κλιματική κρίση. Έτσι διαμορφώνεται μια νέα κατάσταση, μέσα στη οποία ο ρόλος της γεωργίας και των επαγγελματιών που σχετίζονται με αυτή είναι πολλαπλός και πολύ σημαντικός.

Το επάγγελμα του Τεχνικού γαλακτοκομίας – τυροκομίας είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τον πρωτογενή τομέα και ειδικά με την κτηνοτροφία, από όπου προέρχεται το γάλα - η πρώτη ύλη για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών.

Η κτηνοτροφία, καθώς και οι άμεσα συνδεδεμένες με αυτή παραγωγικότητα των βοσκοτόπων και παραγωγή ζωοτροφών, είναι σε μεγάλο βαθμό εκτεθειμένη στις επιδράσεις της κλιματικής αλλαγής. Τα αποτελέσματα είναι ήδη ορατά: η συρρίκνωση των περιόδων βόσκησης σε φυσικούς βοσκοτόπους, οι ελλείψεις σε ζωοτροφές και οι φυσικές καταστροφές που συμβαίνουν, όλο και συχνότερα, έχουν συντελέσει στην αύξηση του κόστους παραγωγής, πιέζουν τον κλάδο της κτηνοτροφίας και έχουν συμβάλει τα τελευταία χρόνια στη μείωση του ζωικού κεφαλαίου της Ελλάδας.

Αντιπροσωπευτικά παραδείγματα ακραίων φαινομένων που αποδίδονται στην κλιματική αλλαγή είναι η θεομηνία «Ιανός» (2020) και η θεομηνία «Daniel» (2023), που έπληξαν αμφότερες τη Θεσσαλία, προκαλώντας τεράστια καταστροφή σε περιοχές όπου η κτηνοτροφική δραστηριότητα αντιπροσωπεύει το 20% της εγχώριας παραγωγής αιγοπρόβειου γάλακτος και μοσχαρίσιου κρέατος. Πέρα από τις καθαυτές ζημιές (που υπέστησαν και τα τυροκομεία της περιοχής) ακόμα μεγαλύτερες αναμένονται να είναι οι άμεσες επιπτώσεις, δηλαδή οι επιδράσεις στη ροή των αγαθών και των υπηρεσιών που δεν θα παραχθούν και δεν θα προσφερθούν, αντίστοιχα, και σχετίζονται με βασικά μακροοικονομικά και δημοσιονομικά μεγέθη του κλάδου της ζωικής παραγωγής, της γαλακτοκομίας, της τυροκομίας, της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων κλπ. Η έλλειψη αιγοπρόβειου γάλακτος πυροδοτεί ήδη δυσεπίλυτα και αλυσιδωτά προβλήματα σε ένα μεγάλο εύρος οικονομικών δραστηριοτήτων, από την αγροκτηνοτροφική παραγωγή ως την κατανάλωση και τις εξαγωγές, καθώς η Θεσσαλία παράγει το μεγαλύτερο ποσοστό της εγχώριας παραγωγής σε Φέτα ΠΟΠ.

Αντιστοίχως, η παραγωγική δραστηριότητα της τυροκομίας απαιτεί την ορθή διαχείριση των παραγόμενων αποβλήτων, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην εθνική και κοινοτική νομοθεσία για την προστασία του περιβάλλοντος.

Γενική παραδοχή είναι ότι απαιτείται χάραξη πολιτικής και εφαρμογή μέτρων κατάλληλων για την ανάσχεση της κλιματικής αλλαγής και τον μετριασμό των συνεπειών της σε τοπικό, εθνικό, ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο.

ΕΝΟΤΗΤΑ Β
ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ -
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ
ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ



ΚΕΛ 1 ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΕΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙΩΝ

ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙΩΝ

ΕΕΛ 1.1

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

- 1.1.1. Ελέγχει και παραλαμβάνει το νωπό γάλα και τις λοιπές πρώτες ύλες
- 1.1.2. Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη (νωπό γάλα και λοιπές πρώτες ύλες) σε κατάλληλη εγκατάσταση
- 1.1.3. Ρυθμίζει και ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης του νωπού γάλακτος και των λοιπών πρώτων υλών
- 1.1.4. Επιλέγει τις παρτίδες γάλακτος και λοιπών πρώτων υλών (Lot) που θα διακινηθούν προς την παραγωγή

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Ελέγχει ενδελεχώς και παραλαμβάνει το νωπό γάλα και τις λοιπές πρώτες ύλες, διενεργώντας μακροσκοπικό ή/και οργανοληπτικό έλεγχο ή/και ελέγχοντας την επισήμανσή τους, τα συνοδευτικά έγγραφα και τα πιστοποιητικά, ακολουθώντας προκαθορισμένες διαδικασίες ποιοτικού/ποσοτικού ελέγχου και παραλαβής, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και υπογράφοντας τα προβλεπόμενα έντυπα.
- Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη (νωπό γάλα και λοιπές πρώτες ύλες) σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ.), ανάλογα με το είδος, ακολουθώντας συνήθη πρότυπα αποθήκευσης, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, κάνοντας χρήση του ενδεδειγμένου εξοπλισμού και των μέσων ατομικής προστασίας.
- Ρυθμίζει και ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης του νωπού γάλακτος και των λοιπών πρώτων υλών, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού (θερμόμετρα, αισθητήρες, μηχανισμοί ανάδευσης κλπ.), εφαρμόζοντας τα συνήθη πρότυπα ρύθμισης συνθηκών συντήρησης και περιοδικού ελέγχου, επαληθεύοντας ότι το νωπό γάλα διατηρείται σε αποδεκτή ποιότητα (μικροβιακό φορτίο, οξύτητα κλπ.), και οι λοιπές πρώτες ύλες διατηρούνται στις σωστές συνθήκες (συνθήκες ψύξης, κατάψυξης, ξηρής αποθήκευσης, συνθήκες κλιματισμού) ανάλογα με το είδος, σύμφωνα με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Επιλέγει τις παρτίδες γάλακτος και λοιπών πρώτων υλών (Lot) που θα διακινηθούν προς την παραγωγή, ανάλογα με τις ανάγκες της παραγωγικής διαδικασίας, σύμφωνα με τυπικές διαδικασίες FIFO (First In First Out).

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

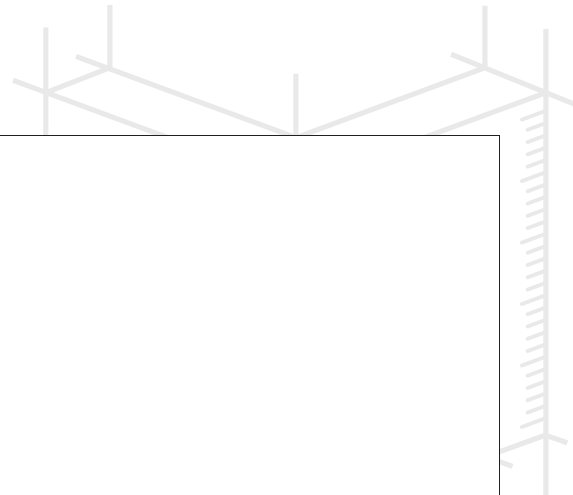
Βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, τυροκομεία.

Εργασία σε εξωτερικούς ή εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων/εργαστηρίων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών και συγκεκριμένα χώρους παραλαβής και αποθήκευσης νωπού γάλακτος και λοιπών πρώτων υλών, κάνοντας χρήση υλικών, μέσων, εργαλείων και μηχανημάτων, υπό συνθήκες: αυξημένης συγκέντρωσης στην εργασία, παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, χαμηλών θερμοκρασιών και κυμαινόμενης υγρασίας, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας.

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Μέσα/εργαλεία

- Όργανα (θερμόμετρα, πεχάμετρα, αγωγιμόμετρα, υγρασιόμετρα, καταγραφικά θερμοκρασίας κλπ.)
- Ζυγιστικά
- Δειγματολήπτες
- Αντλίες γάλακτος
- Παγολεκάνες γάλακτος
- Δεξαμενές
- Ψύκτες



- Αναδευτήρες μηχανικοί
- Εναλλάκτες θερμότητας
- Λάντζες
- Ταινιομεταφορείς / ταινιοδιάδρομοι
- Μεταφορικά μέσα (καρότσια, παλετοφόρα)
- Πινακίδες σήμανσης
- Τελάρα πλαστικά
- Παλετοκιβώτια
- Πλαστικές παλέτες
- Βαρέλια ανοξειδωτα/πλαστικά
- Έντυπα
- Εξοπλισμός γραφείου.

Υλικά

- Νωπό γάλα
- Πυτιά και Καλλιέργεια
- Πρόσθετα συστατικά (συντηρητικά, φρούτα, χυμοί φρούτων, γλυκαντικά, δημητριακά, ξηροί καρποί, μπαχαρικά κλπ.)
- Αναλώσιμα (αντιδραστήρια, σκεύη μιας χρήσεως, υλικά συσκευασίας, γραφική ύλη)
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Διαχείριση των πρώτων υλών για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Διαδικασίες ποιοτικού/ποσοτικού ελέγχου και παραλαβής νωπού γάλακτος και λοιπών πρώτων υλών, συνήθη πρότυπα αποθήκευσης, συνήθη πρότυπα ρύθμισης συνθηκών συντήρησης και περιοδικού ελέγχου, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αρχές HACCP, τυπικές διαδικασίες FIFO (First In First Out), κώδικας ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων, τυπικές διαδικασίες καταγραφής και τεκμηρίωσης, κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.

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» για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυση πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους- Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Τεχνολογία γάλακτος
- Συντήρηση αποθήκευση τροφίμων
- Διαχείριση αποθήκης και logistics
- Τεχνολογία τροφίμων
- Μικροβιολογία τροφίμων
- Αρχές βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων
- Γνώσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- Αρχές HACCP
- Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία
- Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική)

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
 «Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ Δεν απαιτούνται	-
--	---

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ <ul style="list-style-type: none"> Χρήση εργαστηριακού εξοπλισμού ελέγχου γάλακτος Δειγματοληψία και έλεγχοι νωπού γάλακτος Χρήση εξοπλισμού (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές ζύγισης, μεταφοράς, πλήρωσης και ανάμιξης δεξαμενών γάλακτος) Εφαρμογή διαδικασιών και προτύπων ελέγχου, παραλαβής, αποθήκευσης νωπού γάλακτος και λοιπών πρώτων υλών Στοιχειομετρικοί υπολογισμοί Εφαρμογή κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής Εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής Χρήση μέσων ατομικής προστασίας 	Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5 «Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»
--	---

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 Πολυγλωσσική ικανότητα Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα 	Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5 «Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»
--	--

ΕΕΛ 1.2	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΕΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙΩΝ
	<p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ</p> <p>1.2.1. Παραλαμβάνει από τον προϊστάμενό του και μελετά ή καταρτίζει ο ίδιος το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής</p> <p>1.2.2. Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής</p> <p>1.2.3. Επιθεωρεί την αρτιότητα και την ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής</p> <p>1.2.4. Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες γάλακτος, πρώτων υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής</p>
<p>ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παραλαμβάνει από τον προϊστάμενό του και μελετά ή καταρτίζει ο ίδιος το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής, κάνοντας χρήση κατάλληλου λογισμικού και ακολουθώντας τυπικούς κανόνες και πρότυπα προγραμματισμού παραγωγής, κανόνες ορθής βιομηχανικής/βιοτεχνικής τεχνικής και προτεραιοποίησης εργασιών, σε συνάρτηση με τις παραγωγικές διαδικασίες των ενδιάμεσων/τελικών γαλακτοκομικών προϊόντων. • Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής, ανάλογα με την εργασία που θα πραγματοποιηθεί, σύμφωνα με τα εγχειρίδια χρήσης, το πρόγραμμα παραγωγής και τις συνταγές που πρόκειται να εκτελεστούν. • Επιθεωρεί την αρτιότητα και την ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής, εξασφαλίζοντας τη σωστή και ασφαλή για τον χειριστή λειτουργία του, εντοπίζοντας τυχόν βλάβες και δυσλειτουργίες και ενημερώνοντας σχετικά στους αρμόδιους τεχνικούς. • Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες γάλακτος, πρώτων υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού (χειροκίνητου/αυτόματου) και των ενδεδειγμένων ΜΑΠ, με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και το BOM (bill of materials) των ενδιάμεσων /τελικών προϊόντων, εφαρμόζοντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. 	
<p>ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ</p> <p><i>Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:</i></p> <p>Βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, τυροκομεία.</p> <p>Εργασία σε εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων/εργαστηρίων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών, κάνοντας έλεγχο και χρήση υλικών, μέσων, εργαλείων και μηχανημάτων της παραγωγικής διαδικασίας, ρύθμιση και παραμετροποίηση του αυτόματου/ημιαυτόματου μηχανολογικού εξοπλισμού, υπό συνθήκες παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, υπό συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών και κυμαινόμενης υγρασίας, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας. Μπορεί να περιλαμβάνεται εργασία σε Η/Υ για προγραμματισμό και κεντρικό έλεγχο της παραγωγής.</p> <p><i>Μέσα/εργαλεία/υλικά:</i></p> <p>Μέσα/εργαλεία/μηχανές</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η/Υ και περιφερειακός εξοπλισμός • Έντυπα, φόρμες προγράμματος και οδηγιών • Λογισμικό προγραμματισμού παραγωγής • Πίνακας κεντρικού ελέγχου (control panel) • Εργαλεία ρύθμισης μηχανολογικού εξοπλισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων • Εργαλεία λύσης – συναρμολόγησης μηχανών /τμημάτων μηχανών • Ανοξείδωτοι πάγκοι και τράπεζες εργασίας • Πινακίδες σήμανσης • Ταινιομεταφορές / ταινιοδιάδρομοι • Μεταφορικά μέσα (καρότσια, παλετοφόρα) <p>Υλικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλώσιμα (σκεύη μιας χρήσεως, γραφική ύλη) • Πρώτες ύλες γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών • Πρόσθετα συστατικά (συντηρητικά, φρούτα, χυμοί φρούτων, γλυκαντικά, δημητριακά, ξηροί καρποί, μπαχαρικά κλπ.) • Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες) 	

Παραγόμενη υπηρεσία:

Προετοιμασία της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Τυπικοί κανόνες και πρότυπα προγραμματισμού παραγωγής, λογισμικά προγραμματισμού και ελέγχου της παραγωγής, τυπικές διαδικασίες ελέγχου και ρύθμισης – παραμετροποίησης μηχανολογικού εξοπλισμού, εγχειρίδια χρήσης εργαλείων και μηχανών, κώδικας ορθών πρακτικών βιομηχανικών/βιοτεχνικών χώρων, BOM (bill of materials) ενδιάμεσων / τελικών προϊόντων, κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας 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» για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους- Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Προγραμματισμός της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Γνώσεις ρύθμισης και παραμετροποίησης αυτόματου/ημιαυτόματου μηχανολογικού εξοπλισμού
- Λειτουργία μηχανών επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων
- Βασικές γνώσεις μηχανολογίας γαλακτοκομείου - τυροκομείου
- Αρχές βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων
- Κανόνες υγείας και ασφάλειας σε βιομηχανικούς/βιοτεχνικούς χώρους επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών, κατά τη χρήση μηχανών
- Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική)

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Δεν απαιτούνται

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Χρήση τεχνολογίας προγραμματισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Κατανόηση εγχειριδίων χρήσης μηχανολογικού εξοπλισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Χειρισμός εργαλείων και μηχανολογικού εξοπλισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Ρύθμιση μηχανολογικού εξοπλισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών
- Εντοπισμός δυσλειτουργιών και βλαβών του εξοπλισμού παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»

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 • Πολυγλωσσική ικανότητα • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα 		<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>				

ΕΚΤΕΛΕΙ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΕΕΛ 2.1

- 2.1.1. Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά του γάλακτος
- 2.1.2. Παρασκευάζει τα χαρμάνια γάλακτος
- 2.1.3. Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστεριώνει) το γάλα
- 2.1.4. Αναμιγνύει το γάλα με πρόσθετα (γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές κλπ.)
- 2.1.5. Συμπυκνώνει, αποξηραίνει, φυγοκεντρεί και γαλακτωματοποιεί το γάλα ή την κρέμα
- 2.1.6. Εμβολιάζει με καλλιέργεια και επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης για τα προϊόντα επώασης (γιαούρτια)
- 2.1.7. Αναμιγνύει τα ενδιάμεσα προϊόντα με πρόσθετες ύλες και συστατικά (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια, ζάχαρη, γλυκαντικά κλπ.)
- 2.1.8. Διοχετεύει / μεταφέρει τα τελικά προϊόντα προς συσκευασία ή ωρίμανση / συντήρηση
- 2.1.9. Καθαρίζει / απολυμαίνει / αποστεριώνει τον εξοπλισμό και τον χώρο εργασίας μετά τη χρήση ή στο πέρας της παραγωγής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά του γάλακτος, κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες γαλακτοκομίας.
- Παρασκευάζει τα χαρμάνια γάλακτος, ζυγίζοντας ή ογκομετρώντας, με ακρίβεια, τα συστατικά του κάθε μείγματος, σύμφωνα με τις συνταγές παρασκευής ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών προϊόντων, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού, ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες ανάμιξης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστεριώνει) το γάλα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού, τηρώντας με ιδιαίτερη επιμέλεια τις θερμοκρασίες και τους χρόνους παστερίωσης ή αποστείρωσης, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, τις τυπικές διαδικασίες τεχνολογίας γάλακτος, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και λαμβάνοντας υπόψη τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP, με σκοπό την παραγωγή φρέσκου / μακράς διάρκειας / υψηλής παστερίωσης γάλακτος.
- Αναμιγνύει το γάλα με πρόσθετα (γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές κλπ.), σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό (μίξερ), ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες τεχνολογίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων (π.χ. παγωτών), τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Συμπυκνώνει, αποξηραίνει, φυγοκεντρεί και γαλακτωματοποιεί το γάλα ή την κρέμα, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, προκειμένου να παραχθεί εβαπορέ, γάλα σκόνη και βούτυρο, αντίστοιχα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Εμβολιάζει με καλλιέργεια και επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης για τα προϊόντα επώασης, εφαρμόζοντας πρότυπα παραγωγής γιαούρτης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Αναμιγνύει τα ενδιάμεσα προϊόντα με πρόσθετες ύλες και συστατικά (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια, ζάχαρη, γλυκαντικά κλπ.), χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες ανάμιξης και ομογενοποίησης, σύμφωνα με προκαθορισμένες συνταγές παρασκευής τελικών προϊόντων (επιδόρπια γιαουρτιού, παγωτά, σοκολατούχο γάλα κλπ.), τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Διοχετεύει / μεταφέρει τα τελικά γαλακτοκομικά προϊόντα προς συσκευασία ή ωρίμανση / συντήρηση, ανάλογα με το είδος προϊόντος και το πρόγραμμα παραγωγής, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Καθαρίζει / απολυμαίνει / αποστεριώνει τον εξοπλισμό και τον χώρο εργασίας μετά τη χρήση ή στο πέρας της παραγωγής, κάνοντας χρήση των κατάλληλων μέσων και καθαριστικών υλικών, με γνώμονα τις προδιαγραφές που ορίζει η νομοθεσία και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, εφαρμόζοντας τις συνήθεις διαδικασίες καθαρισμού / απολύμανσης / αποστείρωσης, τηρώντας τους κανόνες υγιείας και ασφάλειας.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων.

Εργασία σε εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων/εργαστηρίων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων, στον τομέα της επεξεργασίας του γάλακτος και των λοιπών πρώτων υλών για την παραγωγή ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών προϊόντων, με χρήση υλικών, μέσων, εργαλείων και μηχανημάτων, υπό συνθήκες αυξημένης συγκέντρωσης στην εργασία, παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, υπό συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών και κυμαινόμενης υγρασίας, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας. Περιλαμβάνονται εργασίες καθαρισμού απολύμανσης και αποστείρωσης του εξοπλισμού και του χώρου εργασίας με τη χρήση καθαριστικών/απολυμαντικών μέσων και υλικών.

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Μέσα/εργαλεία

- Έντυπα, φόρμες προγράμματος και οδηγιών
- Φυγοκεντρικοί διαχωριστές, διαύγασης, αποκορύφωσης και στράγγισης
- Παστεριωτές για γάλα φρέσκο, μακράς διάρκειας, υψηλής παστερίωσης
- Παστεριωτές γιαουρτιού
- Ομογενοποιητής γάλακτος
- Όργανα (θερμόμετρα, πεχάμετρα, αγωγιμόμετρα, υγρασιόμετρα, καταγραφικά θερμοκρασίας κλπ.)
- Ζυγιστικά
- Δοσομετρικές αντλίες
- Βραστήρες
- Ψύκτες
- Μίξερ
- Αντλίες γάλακτος
- Παγολεκάνες γάλακτος
- Εναλλάκτες θερμότητας
- Αποσκληρυντής νερού
- Τελάρα πλαστικά
- Παλετοκιβώτια
- Πλαστικές παλέτες
- Ανοξειδωτοι πάγκοι και τράπεζες εργασίας
- Ταινιομεταφορείς / ταινιοδιάδρομοι
- Πινακίδες σήμανσης
- Λάντζες
- Αποστειρωτές εργαλείων
- Πλυντήριο σκευών και εργαλείων
- Πλυντήριο τελάρων, παλετών και διαχωριστικών
- Υλικά καθαρισμού (βούρτσες, σφουγγάρια, ψήκτρες, ξύστρες, σκούπες, σφουγγαρίστρες, κουβάδες κλπ.)

Υλικά

- Νωπό γάλα
- Καλλιέργεια γιαούρτης και πυτιά
- Πρόσθετα συστατικά (σταθεροποιητές, γαλακτωματοποιητές, συντηρητικά, φρούτα, χυμοί φρούτων, γλυκαντικά, δημητριακά, ξηροί καρποί, μπαχαρικά κλπ.)
- Αναλώσιμα και σκεύη μιας χρήσεως
- Καθαριστικά / απολυμαντικά προϊόντα (απορρυπαντικά κλπ.)
- Κάδοι απορριμμάτων
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

- Τυπικές διαδικασίες γαλακτοκομίας, πρόγραμμα παραγωγής, συνταγές παρασκευής ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών προϊόντων, τυπικές διαδικασίες ανάμιξης γάλακτος, πρότυπα παραγωγής γιαούρτης, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αρχές HACCP, διαδικασίες καθαρισμού / απολύμανσης / αποστείρωσης, κώδικας ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων, κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.

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» για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυση πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους- Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Γνώσεις τεχνολογίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων
- Βασικές γνώσεις χημείας τροφίμων
- Τεχνολογία τροφίμων
- Μικροβιολογία γάλακτος
- Αρχές βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων
- Γνώσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- Αρχές HACCP
- Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία
- Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική)

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Δεν απαιτούνται

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Χρήση εργαλείων χειρός, γαλακτοκομίας
- Χρήση εξοπλισμού (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές αποκορύφωσης, ανάμιξης, ομογενοποίησης κλπ.)
- Εφαρμογή προγράμματος παραγωγής
- Χρήση μέσων ατομικής προστασίας
- Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής παραγωγής τροφίμων και προτύπων παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων
- Στοιχειομετρικοί υπολογισμοί
- Εκτέλεση συνταγών παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων
- Αναγνώριση προδιαγραφών παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»

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 • Πολυγλωσσική ικανότητα • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα 		<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>				

ΕΚΤΕΛΕΙ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΥΡΙΩΝ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΕΕΛ 2.2

- 2.2.1. Ρυθμίζει τα λιπαρά και παρασκευάζει τα χαρμάνια γάλακτος
- 2.2.2. Παστεριώνει το χαρμάνι γάλακτος
- 2.2.3. Προσθέτει καλλιέργεια και πυτιά και παρακολουθεί το σχηματισμό του πήγματος
- 2.2.4. Τεμαχίζει και κατεργάζεται το τυρόπηγμα
- 2.2.5. Μεταφέρει το πήγμα σε καλούπια ή τσαντίλες και εκτελεί χειρισμούς αποστράγγισης του τυροπήγματος ή /και συμπίεσης
- 2.2.6. Παρασκευάζει την άλμη
- 2.2.7. Ξεκαλουπώνει, κόβει και αλατίζει απευθείας ή εμβαπτίζει σε άλμη τα τεμάχια τυριού
- 2.2.8. Μεταφέρει το προϊόν στους χώρους ωρίμανσης
- 2.2.9. Ελέγχει και ρυθμίζει τις συνθήκες ωρίμανσης (θερμοκρασία, σχετική υγρασία, ατμοσφαιρική πίεση και αερισμό)
- 2.2.10. Επεξεργάζεται τα προϊόντα για την παραγωγή δευτερογενών τελικών προϊόντων (τρίμμα τυριών, τυρί σε φέτες κλπ.)

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Ρυθμίζει τα λιπαρά και παρασκευάζει τα χαρμάνια γάλακτος, σύμφωνα με τις συνταγές παρασκευής τυριών και το πρόγραμμα παραγωγής, κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες τυροκομίας, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Παστεριώνει το χαρμάνι γάλακτος, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού, με ιδιαίτερη επιμέλεια στις θερμοκρασίες και τους χρόνους παστερίωσης, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, τις τυπικές διαδικασίες τεχνολογίας γάλακτος, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και λαμβάνοντας υπόψη τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP.
- Προσθέτει καλλιέργεια και πυτιά, σύμφωνα με προκαθορισμένες συνταγές παρασκευής τυριών και παρακολουθεί το σχηματισμό του πήγματος, εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Τεμαχίζει και κατεργάζεται το τυρόπηγμα, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό ανάδευσης, τεμαχισμού και κατεργασίας, διαχωρίζοντας το σχηματισμένο τυρόπηγμα από τον ορό τυρογάλακτος, ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας.
- Μεταφέρει το πήγμα σε καλούπια ή τσαντίλες και εκτελεί χειρισμούς αποστράγγισης του τυροπήγματος ή /και συμπίεσης, χειροκίνητα, με εφαρμογή βάρους ή με μηχανική πίεση, προκειμένου να αποβληθεί το πλεονάζον τυρόγαλο, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Παρασκευάζει την άλμη, αναμιγνύοντας χλωριούχο νάτριο σε νερό στην κατάλληλη αναλογία, σύμφωνα με τις συνταγές παρασκευής άλμης και το πρόγραμμα παραγωγής, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού.
- Ξεκαλουπώνει, κόβει και αλατίζει απευθείας ή εμβαπτίζει επιμελώς σε άλμη τα τεμάχια τυριού, για συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα, ανάλογα με το είδος τυριού, ελέγχοντας την πυκνότητα της άλμης, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής και τη συνταγή, ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Μεταφέρει το προϊόν στους χώρους ωρίμανσης για το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα, ανάλογα με το είδος τυριού και τον επιθυμητό βαθμό ωρίμανσης, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, σκεύη μεταφοράς ή/και τελικές περισυσκευασίες (π.χ. ξύλινα βαρέλια φέτας, τενεκέδες κλπ.) και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας.
- Ελέγχει και ρυθμίζει τις συνθήκες ωρίμανσης (θερμοκρασία, σχετική υγρασία, ατμοσφαιρική πίεση και αερισμό), κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού (θερμόμετρα, αισθητήρες υγρασίας, κλιματισμό, αφυγραντήρες, έλεγχο φωτισμού κλπ.), εφαρμόζοντας τα συνήθη πρότυπα ρύθμισης συνθηκών ωρίμανσης τυριών, ανάλογα με το είδος τυριού, έχοντας υπόψη τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας.
- Επεξεργάζεται τα προϊόντα για την παραγωγή δευτερογενών τελικών προϊόντων (τρίμμα τυριών, τυρί σε φέτες κλπ.), σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό, τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας και τον κώδικα ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής τυριών – τυροκομεία.

Εργασία σε εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων/εργαστηρίων παραγωγής τυριών, στον τομέα της επεξεργασίας του γάλακτος και των λοιπών πρώτων υλών έως και την παραγωγή ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων - τυριών, με χρήση υλικών, μέσων, εργαλείων και μηχανημάτων, υπό συνθήκες αυξημένης συγκέντρωσης στην εργασία, παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, υπό συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών και κυμαινόμενης υγρασίας, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας.

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Μέσα/εργαλεία/μηχανές

- Φυγοκεντρικοί διαχωριστές, διαύγασης, αποκορύφωσης και στράγγισης
- Παστεριωτές για γάλα τυροκόμησης
- Γραμμές παραγωγής τυριού
- Ομογενοποιητές γάλακτος
- Ψύκτες
- Αντλίες γάλακτος
- Παγολεκάνες γάλακτος
- Μηνήματα επεξεργασίας και συσκευασίας μοτσαρέλας
- Εναλλάκτες θερμότητας
- Αποσκληρυντής νερού
- Τυροτράπεζες
- Αναδευτήρες
- Τυροκόφτες
- Σπάτουλες
- Παρασκευαστές άλμης
- Ανατροπείς καλουπιών
- Ράφια τυριών
- Ανοξειδωτοι πάγκοι και τράπεζες εργασίας
- Λάντζες
- Καλούπια
- Τσαντίλες - τουλουπάνια
- Τελάρα πλαστικά
- Παλετοκιβώτια
- Πλαστικές παλέτες
- Ξύλινα βαρέλια
- Κοπτικές μηχανές (slicer, κεφαλιών τυριού, μπλοκ τυριού σε φρατζόλες, κύβων)
- Τρίφτες τυριού
- Ταινιομεταφορείς / ταινιοδιάδρομοι
- Όργανα (θερμόμετρο, πεχάμετρο, αγωγιμόμετρο κλπ.)
- Πινακίδες σήμανσης

Υλικά

- Νωπό γάλα
- Πυτιά και καλλιέργεια
- Αλάτι και άλμη
- Αναλώσιμα και σκεύη μιας χρήσεως
- Μεταλλικά δοχεία (τενεκέδες)
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Παραγωγή τυριών.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Τυπικές διαδικασίες γαλακτοκομίας, τυπικές διαδικασίες τεχνολογίας γάλακτος, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης, πρόγραμμα παραγωγής, συνταγές παρασκευής τυριών, συνήθη πρότυπα ρύθμισης συνθηκών ωρίμανσης τυριών, σύστημα HACCP, κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία, κώδικας ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων.

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» για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους- Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Γνώσεις τεχνολογίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων
- Γνώσεις τυροκομίας
- Βασικές γνώσεις χημείας τροφίμων
- Τεχνολογία τροφίμων
- Μικροβιολογία γάλακτος
- Αρχές βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων
- Γνώσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- Αρχές HACCP
- Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία
- Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική)

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Δεν απαιτούνται

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Χρήση εργαλείων χειρός, γαλακτοκομίας και τυροκομίας
- Χρήση εξοπλισμού τυροκόμησης (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές αποκορύφωσης, ανάμιξης, ομογενοποίησης, άντλησης, αναστροφής, κοπής κλπ.)
- Εφαρμογή ελέγχων στις συνθήκες παραγωγής τυριών και στα προϊόντα
- Στοιχειομετρικοί υπολογισμοί
- Εφαρμογή προγράμματος παραγωγής
- Χρήση μέσων ατομικής προστασίας
- Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής παραγωγής τροφίμων και προτύπων παραγωγής τυριών (π.χ. τυριά ΠΟΠ)

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»

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 • Πολυγλωσσική ικανότητα • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα 		<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>				

ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΤΑ ΤΕΛΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ – ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΕΕΛ 2.3

- 2.3.1. Συσκευάζει/εμφιαλώνει τα τελικά γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα
- 2.3.2. Επισημαίνει τα τελικά γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα
- 2.3.3. Επισυσκευάζει τα τελικά γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα σε συσκευασίες χονδρικής μεταφοράς
- 2.3.4. Μεριμνά για τη μεταφορά των τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων στην αποθήκη προς αποθήκευση/ψύξη/κατάψυξη
- 2.3.5. Ελέγχει διαχωρίζει και καταγράφει φύρες και καταστροφές.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Συσκευάζει/εμφιαλώνει τα τελικά γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα (χειρωνακτικά/ημι-αυτόματα/αυτόματα), χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, εξοπλισμό και υλικά συσκευασίας, εφαρμόζοντας τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις συσκευασίας ανά είδος προϊόντος, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τηρώντας τον κώδικα ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας, κάνοντας χρήση των ενδεδειγμένων μέσων ατομικής προστασίας.
- Επισημαίνει τα τελικά γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα (χειρωνακτικά/ημι-αυτόματα/αυτόματα), κάνοντας χρήση του εξοπλισμού επικόλλησης ετικετών ή ηλεκτρονικών μέσων (barcode), εφαρμόζοντας τους τυπικούς κανόνες και τις προδιαγραφές επισήμανσης και ιχνηλασιμότητας, σύμφωνα με τη νομοθεσία.
- Επισυσκευάζει τα γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα σε συσκευασίες χονδρικής μεταφοράς (χάρτινα κιβώτια, πλαστικά τελάρα, παλέτες κλπ.), χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, εξοπλισμό και υλικά συσκευασίας, τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας, κάνοντας χρήση των ενδεδειγμένων μέσων ατομικής προστασίας.
- Μεριμνά για τη μεταφορά των τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων στην αποθήκη προς αποθήκευση/ψύξη/κατάψυξη, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταφοράς (ταινιοδιάδρομοι, καρότσια, χειροκίνητα παλετοφόρα κ.ά.) ή παραδίδοντάς τα για μεταφορά από εξειδικευμένο προσωπικό με περνοφόρα μηχανήματα, εξασφαλίζοντας τις σωστές συνθήκες μεταφοράς/αποθήκευσης/συντήρησης, ανάλογα με το προϊόν, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τηρώντας τον κώδικα ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας, κάνοντας χρήση των ενδεδειγμένων μέσων ατομικής προστασίας.
- Ελέγχει, διαχωρίζει και καταγράφει φύρες και καταστροφές, κάνοντας οπτικό ή ηλεκτρονικό έλεγχο των τελικών προϊόντων με τον κατάλληλο εξοπλισμό, ακολουθώντας προκαθορισμένες διαδικασίες απόρριψης, εφαρμόζοντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και λαμβάνοντας υπόψη τα προκαθορισμένα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και τις σχετικές προβλέψεις της περιβαλλοντική νομοθεσίας.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

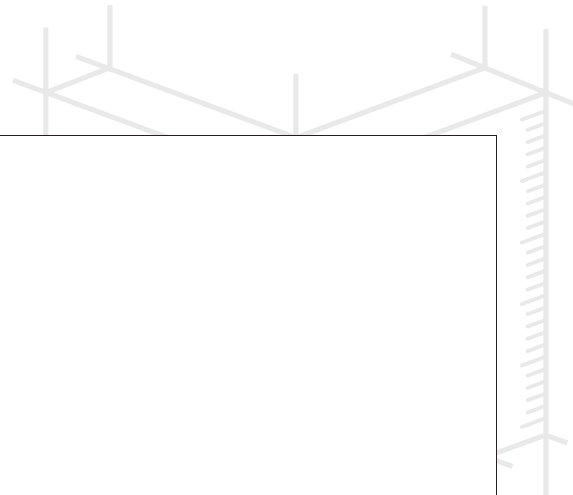
Βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών – τυροκομεία.

Εργασία σε εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων/εργαστηρίων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών, στον τομέα της συσκευασίας, επισήμανσης και μεταφοράς των τελικών προϊόντων στην αποθήκη, με χρήση υλικών, μέσων, εργαλείων και μηχανημάτων, υπό συνθήκες αυξημένης συγκέντρωσης στην εργασία, παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, υπό συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας.

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Μέσα/εργαλεία/μηχανές

- Ζυγιστικά, δοσομετρικές και ογκομετρικές μηχανές
- Θερμόμετρα
- Γεμιστικές – σφραγιστικές μηχανές
- Μηχανές συσκευασίας κενού αέρος
- Μηχανές εμφιάλωσης



- In-line σύστημα οπτικού ελέγχου ανιχνεύσεων
- Μηχανή ελέγχου βάρους και ξένων σωμάτων (x-ray) και ανιχνευτές μετάλλων
- Ετικετέζα
- Εκτυπωτής barcode
- Τελάρα πλαστικά
- Πάλετοκιβώτια
- Πλαστικές παλέτες
- Ανοξείδωτοι πάγκοι και τράπεζες εργασίας
- Λάντζες
- Ταινιομεταφορείς / ταινιοδιάδρομοι
- Καρότσια μεταφοράς
- Χειροκίνητα παλετοφόρα
- Πινακίδες σήμανσης

Υλικά

- Συσκευασίες (σκαφάκια, κεσεδάκια, σακουλάκια, συσκευασίες tetrapack, doypack, deltapack, τενεκέδες, πήλινα κλπ.)
- Σελοφάν συσκευασίας
- Υλικά περισυσκευασίας
- Υλικά συσκευασίας χονδρικής μεταφοράς
- Ετικέτες, καρτελάκια, αυτοκόλλητα, αυτοκόλλητες ταινίες συσκευασίας
- Έντυπα καταγραφής φυρών/καταστροφών
- Κάδοι απόρριψης
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Διαχείριση των τελικών γαλακτοκομικών – τυροκομικών προϊόντων.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Προδιαγραφές συσκευασίας γαλακτοκομικών, τυροκομικών προϊόντων και παγωτών, τυπικοί κανόνες και προδιαγραφές επισήμανσης και ιχνηλασιμότητας, νομοθεσία επισήμανσης τροφίμων, τυπικές διαδικασίες αποθήκευσης/συντήρησης, προκαθορισμένες διαδικασίες απόρριψης, περιβαλλοντική νομοθεσία, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, έλεγχος κρίσιμων σημείων ελέγχου του συστήματος HACCP, κώδικας ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων, κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.

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» για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυση πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους- Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Βασικές γνώσεις τεχνολογίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων
- Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων
- Αρχές HACCP
- Προδιαγραφές συσκευασίας, τυποποίησης, επισήμανσης τροφίμων
- Βασικές γνώσεις τεχνολογίας υλικών κατάλληλων για τρόφιμα

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

<ul style="list-style-type: none"> • Γνώσεις ελέγχου, διαλογής, διαχωρισμού ακατάλληλων συσκευασιών και τελικών προϊόντων • Νομοθεσία επισήμανσης τροφίμων • Περιβαλλοντική νομοθεσία • Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία • Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική) 						
ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ Δεν απαιτούνται		-				
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ <ul style="list-style-type: none"> • Χρήση εξοπλισμού (χειροκίνητες/αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές συσκευασίας, επισήμανσης, ελέγχου γαλακτοκομικών προϊόντων) • Χρήση εργαλείων και υλικών συσκευασίας γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων • Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής συσκευασίας και επισήμανσης τροφίμων • Εντοπισμός ελαττωματικών συσκευασιών και ακατάλληλων προϊόντων • Χρήση μέσων ατομικής προστασίας 		Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5 «Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»				
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 • Πολυγλωσσική ικανότητα • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα 		Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5 «Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»				

ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΕΕΛ 3.1

- 3.1.1.** Μελετά το σύστημα διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης και παρακολουθεί κάθε τροποποίηση αυτού
- 3.1.2.** Τηρεί αρχεία παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου του συστήματος υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης
- 3.1.3.** Καταγράφει τις εργασίες που εκτελεί στον τομέα ευθύνης του και τις καταχωρεί σε έντυπα ή ηλεκτρονικά αρχεία
- 3.1.4.** Τηρεί αρχεία παραλαβών, επιστροφών, φυρών και καταστροφών
- 3.1.5.** Συμμετέχει ως μέλος της ομάδας διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης, σε ελέγχους και σε επιθεωρήσεις
- 3.1.6.** Εφαρμόζει, στον τομέα ευθύνης του, μέτρα προστασίας από σκόπιμη κακόβουλη επίθεση (Food Defence) και μέτρα προστασίας από νοθεία στα τρόφιμα (Food Fraud)

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Μελετά το σύστημα διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης και παρακολουθεί κάθε τροποποίηση αυτού, ώστε να μπορεί να εφαρμόσει τις διαδικασίες του συστήματος και τις ορθές πρακτικές παραγωγής (good manufacturing practices – gmps) στον τομέα ευθύνης του.
- Τηρεί αρχεία παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου του συστήματος διασφάλισης της υγιεινής και της ποιότητας που εφαρμόζει η επιχείρηση, όπως αρχεία καθαρισμού, αρχεία θερμοκρασιών ψυκτικών χώρων κλπ., συμπληρώνοντας τα κατάλληλα έντυπα.
- Καταγράφει τις εργασίες που εκτελεί στον τομέα ευθύνης του και τις καταχωρεί σε έντυπα ή ηλεκτρονικά αρχεία, συμπληρώνοντας τυποποιημένες φόρμες για την τεκμηρίωση του συστήματος διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης.
- Τηρεί αρχεία παραλαβών, επιστροφών, φυρών και καταστροφών, συμπληρώνοντας τυποποιημένες φόρμες, έντυπες ή ηλεκτρονικές, σύμφωνα με πρότυπα συμπλήρωσης και αρχειοθέτησης για την τεκμηρίωση του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και του συστήματος ιχνηλασιμότητας της επιχείρησης.
- Συμμετέχει ως μέλος της ομάδας διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης σε ελέγχους που διενεργεί η ίδια η επιχείρηση, εσωτερικούς και εξωτερικούς (π.χ. έλεγχος προμηθευτών) ή σε ελέγχους και επιθεωρήσεις που διενεργούνται από ιδιωτικές, δημόσιες και ευρωπαϊκές αρχές ελέγχου, σε εναρμόνιση με την νομοθεσία ελέγχων στα τρόφιμα, συλλέγοντας ή παρέχοντας αντίστοιχα δεδομένα και τεκμήρια επαλήθευσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που εφαρμόζει η επιχείρηση.
- Εφαρμόζει, στον τομέα ευθύνης του, μέτρα προστασίας από σκόπιμη κακόβουλη επίθεση (Food Defence) και μέτρα προστασίας από νοθεία στα τρόφιμα (Food Fraud), αναφέροντας ύποπτες συμπεριφορές και δραστηριότητες, σύμφωνα με τις οδηγίες του σχεδίου προστασίας από σκόπιμη κακόβουλη επίθεση (Food Defence Plan) και αναφέροντας ευρήματα στις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα και τα τελικά προϊόντα στον υπεύθυνο του σχεδίου προστασίας από νοθεία στα τρόφιμα (Food Fraud), σύμφωνα με το σύστημα διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων συμπεριλαμβανομένων των τυροκομείων.

Εργασία σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων/εργαστηρίων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών, σε χώρο γραφείου αλλά και στους χώρους παραλαβής πρώτων υλών, αποθήκευσης/συντήρησης πρώτων υλών και προϊόντων και στους χώρους παραγωγής των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων, υπό συνθήκες: έντονου θορύβου μηχανών, χαμηλών θερμοκρασιών και κυμαινόμενης υγρασίας, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας.

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Μέσα/εργαλεία/μηχανές

- Συνήθης εξοπλισμός και αναλώσιμα γραφείου

Υλικά

- Έντυπα/φόρμες καταγραφής θερμοκρασιών, καθαρισμού, εργασιών, παραλαβών, επιστροφών, φυρών και καταστροφών
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Εφαρμογή του συστήματος διασφάλισης ποιότητας στον τομέα ευθύνης του.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Σύστημα διασφάλισης ποιότητας, έλεγχος κρίσιμων σημείων ελέγχου του συστήματος HACCP, τήρηση αρχείων, πρότυπα τεκμηρίωσης, πρότυπα αρχειοθέτησης, σύστημα ιχνηλασιμότητας, διαδικασίες επαλήθευσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας, σχέδιο προστασίας από σκόπιμη κακόβουλη επίθεση (Food Defence), σχέδιο προστασίας από νοθεία στα τρόφιμα (Food Fraud), ορθές πρακτικές παραγωγής (good manufacturing practices – gmps), Ενωσιακή και εθνική νομοθεσία για τα τρόφιμα.

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» για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους- Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Συστήματα διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
- Γνώσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- Αρχές HACCP
- Παρακολούθηση αποθήκης Logistics
- Γνώσεις αρχειοθέτησης
- Νομοθεσία τροφίμων
- Γνώσεις διαδικασιών επαλήθευσης μέσω ελέγχων και επιθεωρήσεων, συστημάτων διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
- Μέτρα προστασίας από σκόπιμη κακόβουλη επίθεση (Food Defence)
- Μέτρα προστασίας από εξαπάτηση στα τρόφιμα (Food Fraud)
- Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική)

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Δεν απαιτούνται

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Κατανόηση των διαδικασιών των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
- Τήρηση αρχείων θερμοκρασιών, καθαρισμού, εργασιών, παραλαβών, επιστροφών, φυρών και καταστροφών
- Εντοπισμός ύποπτων συμπεριφορών και δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας
- Εντοπισμός ερρημάτων σε πρώτες ύλες, ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα σχετιζόμενων με νοθεία

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»

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 • Πολυγλωσσική ικανότητα • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα • Ικανότητα του πολίτη • Ικανότητα πολιτιστικής επίγνωσης και έκφρασης • Ικανότητα του επιχειρείν 		<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>				

ΕΚΤΕΛΕΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΕΕΛ 3.2

3.2.1. Λαμβάνει δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων και τα προωθεί για ανάλυση στο τμήμα ποιοτικού ελέγχου της επιχείρησης ή σε συνεργαζόμενο εργαστήριο ή προβαίνει ο ίδιος σε έλεγχο ποιότητας.

3.2.2. Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου σε δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων ή τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων

3.2.3. Απορρίπτει ή επιστρέφει τις ακατάλληλες πρώτες ύλες, αναλόγως των αποτελεσμάτων του ποιοτικού ελέγχου

3.2.4. Δεσμεύει ή αποδεσμεύει ως ακατάλληλες/κατάλληλες αντίστοιχα παρτίδες ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων, αναλόγως των αποτελεσμάτων του ποιοτικού ελέγχου

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Λαμβάνει δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων και τα προωθεί για ανάλυση στο τμήμα ποιοτικού ελέγχου της επιχείρησης ή σε συνεργαζόμενο εργαστήριο ή προβαίνει ο ίδιος σε έλεγχο ποιότητας, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού και σύμφωνα με τις τυπικές διαδικασίες δειγματοληψίας, ανάλογα με το προϊόν, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.
- Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου σε δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων ή τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων (π.χ. χρώμα, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, στερεών, λακτόζης, pH, ιξώδες, μικροβιακή χλωρίδα, παρουσία αντιβιοτικών, νοθείες κ.ά.), κάνοντας χρήση του κατάλληλου εργαστηριακού εξοπλισμού, ακολουθώντας διαδικασίες μετρήσεων – αναλύσεων και σύμφωνα με σχετικό περιοδικό πρόγραμμα.
- Απορρίπτει ή επιστρέφει τις ακατάλληλες πρώτες ύλες αναλόγως των αποτελεσμάτων του ποιοτικού ελέγχου, ακολουθώντας πρωτόκολλα απόρριψης, ανακύκλωσης ή επιστροφής, λαμβάνοντας υπόψη τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με την σχετική με τα τρόφιμα νομοθεσία και την περιβαλλοντική νομοθεσία, τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.
- Δεσμεύει ή αποδεσμεύει ως ακατάλληλες/κατάλληλες αντίστοιχα παρτίδες ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων αναλόγως των αποτελεσμάτων του ποιοτικού ελέγχου, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, φροντίζοντας σε κάθε περίπτωση για τη φυσική και λογιστική τους επισήμανση, ακολουθώντας τις τυπικές διαδικασίες δέσμευσης/αποδέσμευσης προϊόντων ακολουθώντας το σύστημα διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης και σε εναρμόνιση με τη σχετική νομοθεσία για τα τρόφιμα, τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Βιομηχανίες/βιοτεχνίες/εργαστήρια επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων συμπεριλαμβανομένων των τυροκομείων.

Εργασία σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων/εργαστηρίων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών, σε χώρο γραφείου, σε χώρο εργαστηρίου αλλά και στους χώρους παραλαβής πρώτων υλών, αποθήκευσης/συντήρησης πρώτων υλών και προϊόντων και στους χώρους παραγωγής των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων, υπό συνθήκες: έντονου θορύβου μηχανών, χαμηλών θερμοκρασιών και κυμαινόμενης υγρασίας, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας.

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Μέσα/εργαλεία/μηχανές

- Δειγματολήπτες γάλακτος, τυριών (τυροκλέφτες)
- Όργανα μετρήσεων (θερμόμετρα, πεχάμετρα, αγωγιμόμετρα, υγρασιόμετρα, καταγραφικά θερμοκρασίας κλπ.)
- Ζυγιστικά
- Εργαστηριακός εξοπλισμός γαλακτοκομείου – τυροκομείου
- Συνήθης εξοπλισμός γραφείου

<p>Υλικά</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αντιδραστήρια • Είδη αρχειοθέτησης • Έντυπα/φόρμες δειγματοληψιών • Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες) <p>Παραγόμενη υπηρεσία:</p> <p>Εκτέλεση εργασιών ποιοτικού ελέγχου σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, του τομέα ευθύνης του.</p> <p>Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:</p> <p>Τυπικές διαδικασίες δειγματοληψίας, διαδικασίες οργανοληπτικών/εργαστηριακών μετρήσεων – αναλύσεων, πρωτόκολλα απόρριψης, ανακύκλωσης και επιστροφής ακατάλληλων πρώτων υλών, τυπικές διαδικασίες δέσμευσης/αποδέσμευσης προϊόντων, νομοθεσία τροφίμων, περιβαλλοντική νομοθεσία, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.</p> <p>ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</p> <p>Ως ελάχιστες αναγκαίες γενικές γνώσεις για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν:</p> <p>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» για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και</p> <p>στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους- Τάξης Μαθητείας.</p>	
<p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνώσεις ποιοτικού ελέγχου τροφίμων • Τεχνολογία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων • Μικροβιολογία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων • Χημεία τροφίμων • Γνώσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων • Αρχές HACCP • Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία • Τεχνική ορολογία (ελληνική – αγγλική) 	<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5</p> <p>«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»</p>
<p>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</p> <p>Δεν απαιτούνται</p>	-
<p>ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χρήση εργαστηριακού εξοπλισμού γαλακτοκομείου/τυροκομείου • Δειγματοληψία σε πρώτες ύλες και προϊόντα γαλακτοκομείου/τυροκομείου • Διενέργεια οργανοληπτικών/εργαστηριακών μετρήσεων/αναλύσεων • Ερμηνεία αποτελεσμάτων οργανοληπτικών/εργαστηριακών μετρήσεων/αναλύσεων • Στοιχειομετρικοί υπολογισμοί • Χρήση μέσων ατομικής προστασίας 	<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5</p> <p>«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»</p>

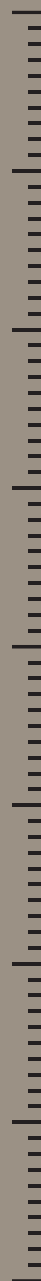
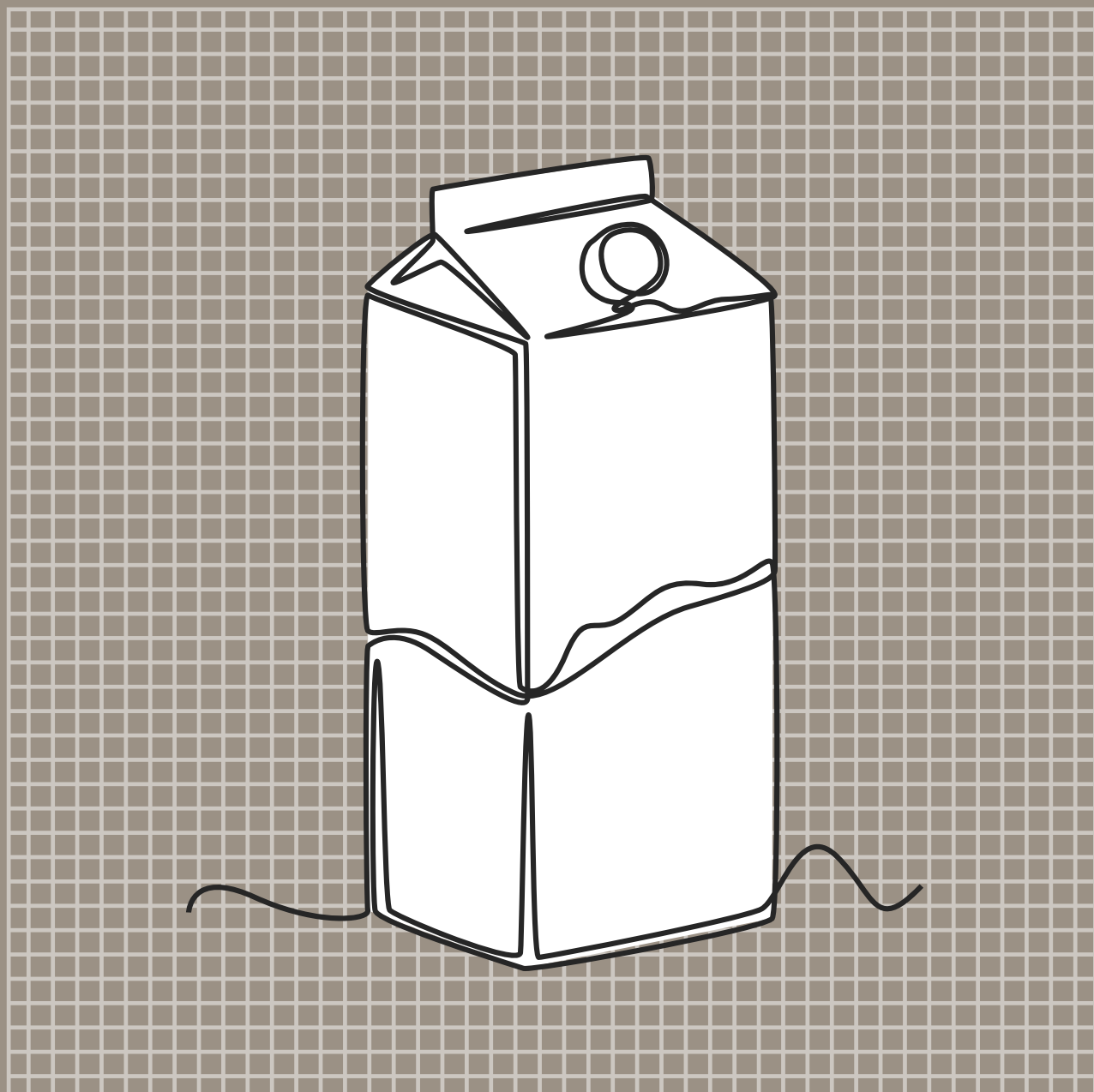
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
		Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	-	-	-	-	-
	Ανεξάρτητος	✓	✓	✓	✓	✓
Έμπειρος	-	-	-	-	-	
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες <ul style="list-style-type: none"> • Ικανότητα γραμματισμού • Πολυγλωσσική ικανότητα • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα 		<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>				

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED⁹

ISCED	ΕΠΙΠΕΔΟ 4
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	-

⁹InternationalStandardClassificationofEducation

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



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

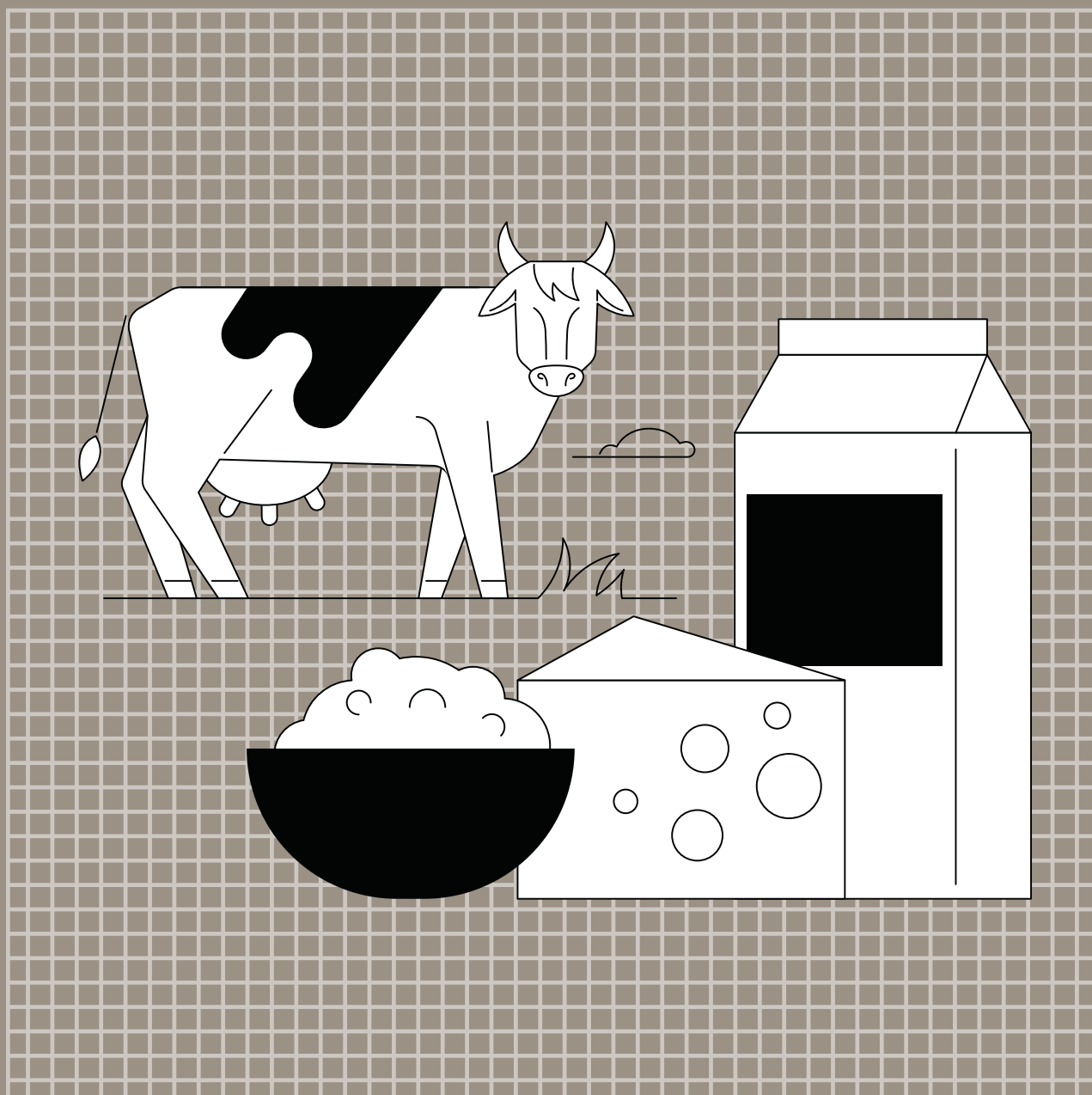
Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι διαδρομές μάθησης για το επάγγελμα του Τεχνικού γαλακτοκομίας - τυροκομίας.

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

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Τεχνικός γαλακτοκομίας – τυροκομίας	
1 ^η Διαδρομή	Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης ΣΑΕΚ (π. ΙΕΚ) επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), της ειδικότητας «Τεχνικός Γαλακτοκομίας – Τυροκόμος».
2 ^η Διαδρομή	Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης ΣΑΕΚ (π. ΙΕΚ) επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), της ειδικότητας «Στέλεχος τεχνολογίας και ελέγχου τροφίμων και ποτών» και συναφής επαγγελματική εμπειρία έξι (6) μηνών.
3 ^η Διαδρομή	Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Μεταλλουργικού Έτους – Τάξης Μαθητείας ΕΠΑΛ επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), της ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών» και συναφής επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους.
4 ^η Διαδρομή	Πτυχίο Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑ.Λ.) επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), της ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών», και συναφής επαγγελματική εμπειρία δύο (2) ετών.
5 ^η Διαδρομή	Πτυχίο Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑΣ) του ν. 3475/2006 επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) της ειδικότητας: «Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας» και συναφής επαγγελματική εμπειρία έξι μηνών.
6 ^η Διαδρομή	Πτυχίο Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑΣ) Μαθητείας της Δ.Υ.Π.Α. επιπέδου 3 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), της ειδικότητας: «Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας» και συναφής επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους.
7 ^η Διαδρομή	Απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ΓΕΛ, επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) συναφής επαγγελματική εμπειρία τριών (3) ετών, συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση για το σύνολο των θεωρητικών γνώσεων που αντιστοιχούν στις κύριες επαγγελματικές λειτουργίες (ΚΕΛ 1, ΚΕΛ 2 και ΚΕΛ 3) του επαγγέλματος.
8 ^η Διαδρομή	Απολυτήριο Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης (Γυμνασίου) επιπέδου 2 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων, συναφής επαγγελματική εμπειρία τεσσάρων (4) ετών, συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση για το σύνολο των θεωρητικών γνώσεων που αντιστοιχούν στις κύριες επαγγελματικές λειτουργίες (ΚΕΛ 1, ΚΕΛ 2 και ΚΕΛ 3) του επαγγέλματος.

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:

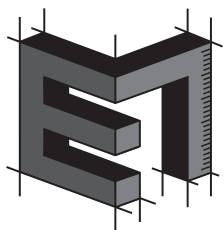
ΕΕΛ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ	
	Γνώσεων	Δεξιοτήτων
ΕΕΛ 1.1	Γραπτή εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών	Προφορική εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών - Παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας
Παρατηρήσεις:	Στο επάγγελμα του Τεχνικού γαλακτοκομίας - τυροκομίας και δεδομένης της γνώσης που ήδη διαθέτουμε για τα μαθησιακά και εκπαιδευτικά χαρακτηριστικά του πληθυσμού, θα μπορούσαμε να σχολιάσουμε ότι είναι δυνατό να απασχοληθούν άτομα με διαφορετικό γνωστικό και εκπαιδευτικό επίπεδο που όμως καλύπτουν το επίπεδο της υποχρεωτικής εκπαίδευσης (απολυτήριο Γυμνασίου). Λόγω των υψηλών απαιτήσεων σε γνώσεις τεχνολογίας, υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων θα ήταν προτιμότερο οι αναγκαίες δηλωτικές γνώσεις να αποτελέσουν αντικείμενο συνδυασμού γραπτής εξέτασης και τεστ πολλαπλών επιλογών, ενώ η ανταπόκριση στα κριτήρια αποτελεσματικής άσκησης των δεξιοτήτων θα ήταν προτιμότερο να αξιολογηθεί στα πλαίσια ενός συνδυασμού προφορικής εξέτασης, τεστ πολλαπλών επιλογών και πρακτικής δοκιμασίας που θα βασιζόταν στην παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας.	
ΕΕΛ 1.2	Γραπτή εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών	Προφορική εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών - Παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	
ΕΕΛ 2.1	Γραπτή εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών	Προφορική εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών - Παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	
ΕΕΛ 2.2	Γραπτή εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών	Προφορική εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών - Παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	
ΕΕΛ 2.3	Γραπτή εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών	Προφορική εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών - Παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	
ΕΕΛ 3.1	Γραπτή εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών	Προφορική εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών - Παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	
ΕΕΛ 3.2	Γραπτή εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών	Προφορική εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών - Παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	

Κατάλογος συντομογραφιών

ΚΕΛ:	Κύρια Επαγγελματική Λειτουργία
ΕΕΛ:	Επιμέρους Επαγγελματική Λειτουργία
ΕΕ:	Επαγγελματική Εργασία
ΚΕΑ:	Κριτήρια Επαγγελματικής Ανταπόκρισης
ΕυΕ:	Εύρος Εφαρμογής
Ε.Π.	Επαγγελματικό Περίγραμμα
ISCED:	International Standard Classification of Education
NQF-ΕΠΠ:	National Qualifications Framework- Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων
ΣΤΕΠ:	Στατιστική ταξινόμηση επαγγελματών
ΣΤΑΚΟΔ:	Στατιστική ταξινόμηση οικονομικών δραστηριοτήτων
ISCO:	Διεθνής Τυποποιημένη Ταξινόμηση Επαγγελμάτων
ESCO:	Ευρωπαϊκή ταξινόμηση δεξιοτήτων, ικανοτήτων και επαγγελμάτων
ΠΕΠ:	Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης
FIFO:	First In First Out
ΜΑΠ:	Μέσα ατομικής προστασίας
HACCP:	Hazard Analysis and Critical Control Points
BOM:	Bill of materials
Gmps:	Good manufacturing practices
ΠΟΕΥΓΤΠ:	Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατοτεχνιτών και Υπαλλήλων Γάλακτος Τροφίμων και Ποτών
ΟΣΕΓΟ:	Ομοσπονδία Συλλόγων Εργαζόμενων Γεωργικών Οργανώσεων
Γ.Σ.Ε.Ε.:	Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδας
ΣΕΒ:	Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών
ΣΕΒΤ:	Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων
ΣΕΒΓΑΠ:	Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων
ΠΟΠ:	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
ΠΓΕ:	Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη
ΚΟΑ:	Κοινή Οργάνωση Αγοράς

Βιβλιογραφία

- Eurostat: Βασικά στοιχεία για την ευρωπαϊκή διατροφική αλυσίδα – Έκδοση 2022. Ανακτήθηκε 7 Ιουνίου, 2023, από <https://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-key-figures/w/ks-fk-22-001>
- ICAP CRIF, (2022). Μελέτη της ICAP CRIF για τον κλάδο των Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Ανακτήθηκε 5 Ιουνίου, 2023, από <https://www.icapcrif.com/study-dairy-products-2022/>
- Βυθούλκας, Γ. (2022). Στρατηγικό επιχειρηματικό σχέδιο γαλακτοκομικής εταιρίας. Διπλωματική εργασία. Πανεπιστήμιο Μακεδονίας
- Ελληνική Στατιστική Αρχή/ Εξωτερικό Εμπόριο / Δεκεμβρίου 2019. Ανακτήθηκε 8 Ιουνίου, 2023, από <https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SFC02/2019-M12>
- Ελληνική Στατιστική Αρχή/ Οικογενειακοί Προϋπολογισμοί (από 2008 και μετά). Ανακτήθηκε 5 Ιουνίου, 2023, από <https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SFA05/->
- Ελληνική Στατιστική Αρχή/ Στατιστικό Μητρώο Επιχειρήσεων. Ανακτήθηκε 5 Ιουνίου, 2023, από <https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/2020>
- Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛΓΟ –ΔΗΜΗΤΡΑ)/Διασφάλιση ποιότητας αγροτικών προϊόντων. Ανακτήθηκε 5 Ιουνίου, 2023, από https://www.elgo.gr/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=22&Itemid=1202
- ΕΟΠΠΕΠ, (2009). Επαγγελματικό Περίγραμμα «Τεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας». Ανακτήθηκε 5 Ιουνίου, 2023, από <https://www.eoppep.gr/images/EP/EP64.pdf>
- Καϊμακάμης, Ι. (2021). Χαρτογράφηση της αλυσίδας αξίας των γαλακτοκομικών προϊόντων στη Δυτική Μακεδονία. ANKO Δυτικής Μακεδονίας ΑΕ- Αναπτυξιακός Οργανισμός Τοπικής Αυτοδιοίκησης (μέσω του έργου BRIDGES- Interreg Europe). Ανακτήθηκε 6 Ιουνίου 2023, από https://projects2014-2020.interregeurope.eu/fileadmin/user_upload/tx_tevprojects/library/file_1662459763.pdf
- Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π., Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. ΙΝΕ ΓΣΕΕ
- Τάσεις της αγοράς εργασίας από τον «Μηχανισμό διάγνωσης αναγκών της αγοράς εργασίας» του ΕΙΕΑΔ. Ανακτήθηκε 9 Ιουνίου, 2023, από https://mdaae.gr/data_type/taseis-tis-agoras-ergasias/
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ)/ ΠΟΠ-ΠΓΕ -Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΙΠ). Ανακτήθηκε 12 Ιουνίου, 2023, από <https://www.minagric.gr/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07>



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 αντικείμενου το οποίο διαθέτει ένα ειδικό και αναγνωρίσιμο σώμα γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων. Είναι λοιπόν δεδομένο ότι η απόκτηση και η ανάπτυξή 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' αυτό 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/ρια 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 εκπαιδευόμενων 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 Προγραμμάτων¹⁰ παρουσιάζεται το Πλαίσιο Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων για τον/την «Τεχνικό Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας», 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/εκπαιδευόμενων.
- 4) Γενικό προφίλ εκπαιδευτών.

¹⁰Καραλής, 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 «ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ»

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

A.	B.	Γ.	Δ.	Ε.	ΣΤ.	Ζ.
«Διαχείριση των πρώτων υλών για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών»	«Προετοιμασία της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών»	«Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων»	«Παραγωγή τυριών»	«Διαχείριση των τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων»	«Σύστημα διασφάλισης ποιότητας στην επεξεργασία γάλακτος και την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων	«Ποιοτικός έλεγχος σε όλα τα στάδια της διαδικασίας επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων»

<p>A.</p> <p>«Διαχείριση των πρώτων υλών για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών»</p>	<p>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Α Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ελέγχει ενδελεχώς και παραλαμβάνει το νωπό γάλα και τις λοιπές πρώτες ύλες, διενεργώντας μακροσκοπικό ή/και οργανοληπτικό έλεγχο ή/και ελέγχοντας την επισήμανσή τους, τα συνοδευτικά έγγραφα και τα πιστοποιητικά, ακολουθώντας προκαθορισμένες διαδικασίες ποιοτικού/ποσοτικού ελέγχου και παραλαβής, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και υπογράφοντας τα προβλεπόμενα έντυπα. Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη (νωπό γάλα και λοιπές πρώτες ύλες) σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ.), ανάλογα με το είδος, ακολουθώντας συνήθη πρότυπα αποθήκευσης, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, κάνοντας χρήση του ενδεδειγμένου εξοπλισμού και των μέσων ατομικής προστασίας. Ρυθμίζει και ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης του νωπού γάλακτος και των λοιπών πρώτων υλών, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού (θερμόμετρα, αισθητήρες, μηχανισμοί ανάδευσης κλπ.), εφαρμόζοντας τα συνήθη πρότυπα ρύθμισης συνθηκών συντήρησης και περιοδικού ελέγχου, επαληθεύοντας ότι το νωπό γάλα διατηρείται σε αποδεκτή ποιότητα (μικροβιακό φορτίο, οξύτητα κλπ.), και οι λοιπές πρώτες ύλες διατηρούνται στις σωστές συνθήκες (συνθήκες ψύξης, κατάψυξης, ξηρής αποθήκευσης, συνθήκες κλιματισμού) ανάλογα με το είδος, σύμφωνα με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Επιλέγει τις παρτίδες γάλακτος και λοιπών πρώτων υλών (Lot) που θα διακινηθούν προς την παραγωγή ανάλογα με τις ανάγκες της παραγωγικής διαδικασίας, σύμφωνα με τυπικές διαδικασίες FIFO (First In First Out).
<p>B.</p> <p>«Προετοιμασία της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών»</p>	<p>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Β Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</p> <ul style="list-style-type: none"> Παραλαμβάνει από τον προϊστάμενό του και μελετά ή καταρτίζει ο ίδιος το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής, κάνοντας χρήση κατάλληλου λογισμικού και ακολουθώντας τυπικούς κανόνες και πρότυπα προγραμματισμού παραγωγής, κανόνες ορθής βιομηχανικής/βιοτεχνικής τεχνικής και προτεραιοποίησης εργασιών, σε συνάρτηση με τις παραγωγικές διαδικασίες των ενδιάμεσων/τελικών γαλακτοκομικών προϊόντων. Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής, ανάλογα με την εργασία που θα πραγματοποιηθεί, σύμφωνα με τα εγχειρίδια χρήσης, το πρόγραμμα παραγωγής και τις συνταγές που πρόκειται να εκτελεστούν. Επιθεωρεί την αρτιότητα και την ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής, εξασφαλίζοντας τη σωστή και ασφαλή για τον χειριστή λειτουργία του, εντοπίζοντας τυχόν βλάβες και δυσλειτουργίες και ενημερώνοντας σχετικά στους αρμόδιους τεχνικούς. Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες γάλακτος, πρώτων υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού (χειροκίνητου/αυτόματου) και των ενδεδειγμένων ΜΑΠ, με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και το BOM (bill of materials) των ενδιάμεσων / τελικών προϊόντων, εφαρμόζοντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
	<p>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια</p>

<p style="text-align: center;">Γ. «Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων»</p>	<p style="text-align: center;"><i>στην Ενότητα Γ Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά του γάλακτος κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες γαλακτοκομίας. • Παρασκευάζει τα χαρμάνια γάλακτος ζυγίζοντας ή ογκομετρώντας, με ακρίβεια, τα συστατικά του κάθε μείγματος, σύμφωνα με τις συνταγές παρασκευής ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών προϊόντων, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού, ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες ανάμιξης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Απαερίωνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστεριώνει) το γάλα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού τηρώντας, με ιδιαίτερη επιμέλεια, τις θερμοκρασίες και τους χρόνους παστερίωσης ή αποστείρωσης, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, τις τυπικές διαδικασίες τεχνολογίας γάλακτος, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και λαμβάνοντας υπόψη τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP, με σκοπό την παραγωγή φρέσκου / μακράς διάρκειας / υψηλής παστερίωσης γάλακτος. • Αναμιγνύει το γάλα με πρόσθετα (γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές κλπ.), σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό (μίξερ) ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες τεχνολογίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων (π.χ. παγωτών), τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Συμπυκνώνει, αποξηραίνει, φυγοκεντρει και γαλακτωματοποιεί το γάλα ή την κρέμα, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, προκειμένου να παραχθεί εβαπορέ, γάλα σκόνη και βούτυρο αντίστοιχα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Εμβολιάζει με καλλιέργεια και επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης για τα προϊόντα επώασης, εφαρμόζοντας πρότυπα παραγωγής γιαούρτης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Αναμιγνύει τα ενδιάμεσα προϊόντα με πρόσθετες ύλες και συστατικά (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια, ζάχαρη, γλυκαντικά κλπ.), χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες ανάμιξης και ομογενοποίησης, σύμφωνα με προκαθορισμένες συνταγές παρασκευής τελικών προϊόντων (επιδόρπια γιαουρτιού, παγωτά, σοκολατούχο γάλα κλπ.), τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Διοχετεύει / μεταφέρει τα τελικά γαλακτοκομικά προϊόντα προς συσκευασία ή ωρίμανση/συντήρηση ανάλογα με το είδος προϊόντος και το πρόγραμμα παραγωγής, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Καθαρίζει / απολυμαίνει / αποστεριώνει τον εξοπλισμό και το χώρο εργασίας μετά τη χρήση ή στο πέρας της παραγωγής κάνοντας χρήση των κατάλληλων μέσων και καθαριστικών υλικών, με γνώμονα τις προδιαγραφές που ορίζει η νομοθεσία και τις συνθήκες υγιεινής, εφαρμόζοντας τις συνήθεις διαδικασίες καθαρισμού/απολύμανσης/αποστείρωσης, τηρώντας τους κανόνες υγιείας και ασφάλειας στην εργασία.
<p style="text-align: center;">Δ. «Παραγωγή τυριών»</p>	<p style="text-align: center;"><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Δ Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ρυθμίζει τα λιπαρά και παρασκευάζει τα χαρμάνια γάλακτος, σύμφωνα με τις συνταγές παρασκευής τυριών και το πρόγραμμα παραγωγής, κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες τυροκομίας, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Παστεριώνει το χαρμάνι γάλακτος, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού, με ιδιαίτερη επιμέλεια, στις θερμοκρασίες και τους χρόνους παστερίωσης, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, τις τυπικές διαδικασίες τεχνολογίας γάλακτος, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και λαμβάνοντας υπόψη τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP. • Προσθέτει καλλιέργεια και πυτιά, σύμφωνα με προκαθορισμένες συνταγές παρασκευής τυριών και παρακολουθεί το σχηματισμό του πήγματος εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Τεμαχίζει και κατεργάζεται το τυρόπηγμα, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό ανάδευσης, τεμαχισμού και κατεργασίας διαχωρίζοντας το σχηματισμένο τυρόπηγμα από τον ορό τυρογάλακτος ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγιείας και ασφάλειας εργασίας. • Μεταφέρει το πήγμα σε καλούπια ή τσαντίλες και εκτελεί χειρισμούς αποστράγγισης του τυροπήγματος ή /και συμπίεσης, χειροκίνητα, με εφαρμογή βάρους ή με μηχανική πίεση, προκειμένου να αποβληθεί το πλεονάζον τυρόγαλο, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Παρασκευάζει την άλμη αναμιγνύοντας χλωριούχο νάτριο σε νερό, στην κατάλληλη αναλογία, σύμφωνα με τις συνταγές παρασκευής άλμης και το πρόγραμμα παραγωγής, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού. • Ξεκαλουπώνει, κόβει και αλατίζει απευθείας ή εμβαπτίζει επιμελώς σε άλμη τα τεμάχια τυριού, για συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα ανάλογα με το είδος τυριού, ελέγχοντας την πυκνότητα της άλμης, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής και τη συνταγή, ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες τυροκόμησης, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

	<ul style="list-style-type: none"> • Μεταφέρει το προϊόν στους χώρους ωρίμανσης για το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα, ανάλογα με το είδος τυριού και τον επιθυμητό βαθμό ωρίμανσης, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, σκεύη μεταφοράς ή/και τελικές περισκευασίες (π.χ. ξύλινα βαρέλια φέτας, τενεκέδες κλπ.) και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας. • Ελέγχει και ρυθμίζει τις συνθήκες ωρίμανσης (θερμοκρασία, σχετική υγρασία, ατμοσφαιρική πίεση και αερισμό), κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού (θερμόμετρα, αισθητήρες υγρασίας, κλιματισμό, αφυγραντήρες, έλεγχο φωτισμού κλπ.), εφαρμόζοντας τα συνήθη πρότυπα ρύθμισης συνθηκών ωρίμανσης τυριών, ανάλογα με το είδος τυριού, έχοντας υπόψη τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τηρώντας του κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας. • Επεξεργάζεται τα προϊόντα για την παραγωγή δευτερογενών τελικών προϊόντων (τρίμμα τυριών, τυρί σε φέτες κλπ.), σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό, τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας και τον κώδικα ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων.
<p style="text-align: center;">Ε.</p> <p style="text-align: center;">«Διαχείριση των τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων»</p>	<p style="text-align: center;"><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Ε Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Συσκευάζει/εμφιαλώνει τα τελικά γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα (χειρωνακτικά/ημι-αυτόματα/αυτόματα), χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, εξοπλισμό και υλικά συσκευασίας, εφαρμόζοντας τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις συσκευασίας, ανά είδος προϊόντος, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τηρώντας τον κώδικα ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας, κάνοντας χρήση των ενδεδειγμένων μέσων ατομικής προστασίας. • Επισημαίνει τα τελικά γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα (χειρωνακτικά/ημι-αυτόματα/αυτόματα), κάνοντας χρήση του εξοπλισμού επικόλλησης ετικετών ή ηλεκτρονικών μέσων (barcode), εφαρμόζοντας τους τυπικούς κανόνες και τις προδιαγραφές επισήμανσης και ιχνηλασιμότητας, σύμφωνα με τη νομοθεσία. • Επισυσκευάζει τα γαλακτοκομικά-τυροκομικά προϊόντα σε συσκευασίες χονδρικής μεταφοράς (χάρτινα κιβώτια, πλαστικά τελάρα, παλέτες κλπ.), χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, εξοπλισμό και υλικά συσκευασίας, τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας, κάνοντας χρήση των ενδεδειγμένων μέσων ατομικής προστασίας. • Μεριμνά για τη μεταφορά των τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων στην αποθήκη προς αποθήκευση/ψύξη/κατάψυξη, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταφοράς (ταινιοδιάδρομοι, καρότσια, χειροκίνητα παλετοφόρα κ.ά.) ή παραδίδοντάς τα για μεταφορά από εξειδικευμένο προσωπικό με περνοφόρα μηχανήματα, εξασφαλίζοντας τις σωστές συνθήκες μεταφοράς/αποθήκευσης/συντήρησης, ανάλογα με το προϊόν, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, τηρώντας τον κώδικα ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας, κάνοντας χρήση των ενδεδειγμένων μέσων ατομικής προστασίας. • Ελέγχει, διαχωρίζει και καταγράφει φύρες και καταστροφές, κάνοντας οπτικό ή ηλεκτρονικό έλεγχο των τελικών προϊόντων, με τον κατάλληλο εξοπλισμό, ακολουθώντας προκαθορισμένες διαδικασίες απόρριψης, εφαρμόζοντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και λαμβάνοντας υπόψη τα προκαθορισμένα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και τις σχετικές προβλέψεις της περιβαλλοντικής νομοθεσίας.
<p style="text-align: center;">ΣΤ.</p> <p style="text-align: center;">«Σύστημα διασφάλισης ποιότητας στην επεξεργασία γάλακτος και την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων»</p>	<p style="text-align: center;"><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα ΣΤ Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Μελετά το σύστημα διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης και παρακολουθεί κάθε τροποποίηση αυτού, ώστε να μπορεί να εφαρμόσει τις διαδικασίες του συστήματος και τις ορθές πρακτικές παραγωγής (good manufacturing practices – gmps), στον τομέα ευθύνης του. • Τηρεί αρχεία παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου του συστήματος διασφάλισης της υγιεινής και της ποιότητας που εφαρμόζει η επιχείρηση, όπως αρχεία καθαρισμού, αρχεία θερμοκρασιών ψυκτικών χώρων κλπ., συμπληρώνοντας τα κατάλληλα έντυπα. • Καταγράφει τις εργασίες που εκτελεί, στον τομέα ευθύνης του και τις καταχωρεί σε έντυπα ή ηλεκτρονικά αρχεία, συμπληρώνοντας τυποποιημένες φόρμες για την τεκμηρίωση του συστήματος διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης. • Τηρεί αρχεία παραλαβών, επιστροφών, φυρών και καταστροφών, συμπληρώνοντας τυποποιημένες φόρμες, έντυπες ή ηλεκτρονικές, σύμφωνα με πρότυπα συμπλήρωσης και αρχειοθέτησης για την τεκμηρίωση του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και του συστήματος ιχνηλασιμότητας της επιχείρησης. • Συμμετέχει ως μέλος της ομάδας διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης σε ελέγχους που διενεργεί η ίδια η επιχείρηση, εσωτερικούς και εξωτερικούς (π.χ. έλεγχος προμηθευτών) ή σε ελέγχους και επιθεωρήσεις που διενεργούνται από ιδιωτικές, δημόσιες και ευρωπαϊκές αρχές ελέγχου, σε εναρμόνιση με τη νομοθεσία ελέγχων στα τρόφιμα, συλλέγοντας ή παρέχοντας αντίστοιχα δεδομένα και τεκμήρια επαλήθευσης του συστήματος διασφάλισης ποιότητας που εφαρμόζει η επιχείρηση.

	<ul style="list-style-type: none"> Εφαρμόζει, στον τομέα ευθύνης του, μέτρα προστασίας από σκόπιμη κακόβουλη επίθεση (Food Defence) και μέτρα προστασίας από νοθεία στα τρόφιμα (Food Fraud), αναφέροντας ύποπτες συμπεριφορές και δραστηριότητες, σύμφωνα με τις οδηγίες του σχεδίου προστασίας από σκόπιμη κακόβουλη επίθεση (Food Defence Plan) και αναφέροντας ευρήματα στις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα και τα τελικά προϊόντα στον υπεύθυνο του σχεδίου προστασίας από νοθεία στα τρόφιμα (Food Fraud), σύμφωνα με το σύστημα διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης.
<p style="text-align: center;">Z.</p> <p>«Ποιοτικός έλεγχος σε όλα τα στάδια της διαδικασίας επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων»</p>	<p><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Z Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> Λαμβάνει δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων και τα προωθεί για ανάλυση στο τμήμα ποιοτικού ελέγχου της επιχείρησης ή σε συνεργαζόμενο εργαστήριο ή προβαίνει ο ίδιος σε έλεγχο ποιότητας, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού και σύμφωνα με τις τυπικές διαδικασίες δειγματοληψίας, ανάλογα με το προϊόν, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας. Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου σε δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων ή τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων (π.χ. χρώμα, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, στερεών, λακτόζης, pH, ιξώδες, μικροβιακή χλωρίδα, παρουσία αντιβιοτικών, νοθείες κ.ά.), κάνοντας χρήση του κατάλληλου εργαστηριακού εξοπλισμού, ακολουθώντας διαδικασίες μετρήσεων – αναλύσεων και σύμφωνα με σχετικό περιοδικό πρόγραμμα. Απορρίπτει ή επιστρέφει τις ακατάλληλες πρώτες ύλες αναλόγως των αποτελεσμάτων του ποιοτικού ελέγχου, ακολουθώντας πρωτόκολλα απόρριψης, ανακύκλωσης ή επιστροφής, λαμβάνοντας υπόψη τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τη σχετική με τα τρόφιμα νομοθεσία και την περιβαλλοντική νομοθεσία, τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας. Δεσμεύει ή αποδεσμεύει ως ακατάλληλες/κατάλληλες αντίστοιχα παρτίδες ενδιάμεσων και τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων, αναλόγως των αποτελεσμάτων του ποιοτικού ελέγχου, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, φροντίζοντας σε κάθε περίπτωση για τη φυσική και λογιστική τους επισήμανση, ακολουθώντας τις τυπικές διαδικασίες δέσμευσης/αποδέσμευσης προϊόντων ακολουθώντας το σύστημα διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης και σε εναρμόνιση με τη σχετική νομοθεσία για τα τρόφιμα, τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας.
ΓΕΝΙΚΗ ΘΕΣΜΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΔΙΑΘΕΣΙΜΩΝ ΔΟΜΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ¹¹	
Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:	Επαγγελματική Σχολή (ΕΠΑΣ) Μαθητείας της Δ.ΥΠ.Α της ειδικότητας: «Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας»
Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:	ΣΑΕΚ (πρώην ΙΕΚ) της ειδικότητας: «Τεχνικός Γαλακτοκομίας – Τυροκόμος»
Δομές Συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης:	-
ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ /ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΝΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΔΟΜΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ¹²	
Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:	Απόφοιτοι Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης (Γυμνασίου)
Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:	Απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης

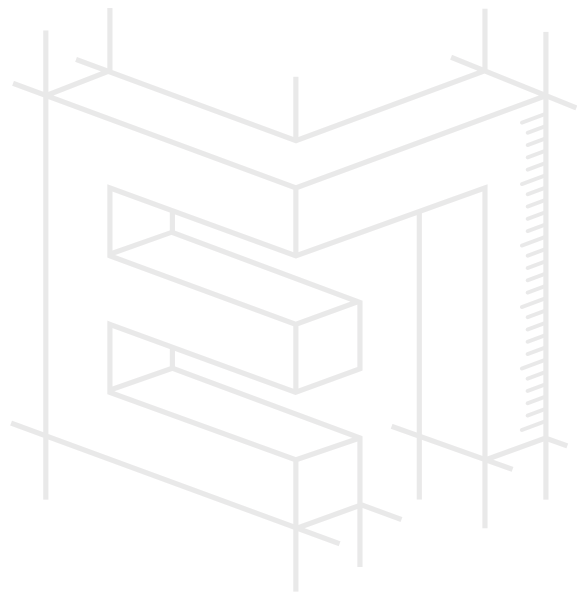
¹¹ Αφορά σε δυνατότητες εισόδου σε εκπαιδευτικές δομές είτε διαθέσιμες κατά το παρελθόν ή υφιστάμενες κατά την παρούσα περίοδο ή εν δυνάμει διαθέσιμες σε μελλοντική περίοδο

¹² Αφορά στην εκπαιδευτική διαδρομή (προφίλ) των απασχολούμενων στην ειδικότητα στη σημερινή αγορά εργασίας

Δομές Συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης:	-
--	---

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. Διαχείριση των πρώτων υλών για την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών	2313: Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	ΠΕ88.01: Γεωπόνοι ΠΕ88.03: Ζωικής παραγωγής ΠΕ88.04: Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) ΤΕ02.07: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων)	-
Β. Προετοιμασία της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και τυριών	2313: Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα 2233: Μηχανολόγοι μηχανικοί	ΠΕ88.01: Γεωπόνοι ΠΕ88.03: Ζωικής παραγωγής ΠΕ88.04: Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) ΤΕ02.07: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων) ΠΕ82.02: Μηχανολόγοι (Μηχανικοί παραγωγής και διοίκησης) ΤΕ0202: Μηχανολόγοι	-
Γ. «Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων»	2313: Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	ΠΕ88.01: Γεωπόνοι ΠΕ88.03: Ζωικής παραγωγής ΠΕ88.04: Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) ΤΕ02.07: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων)	-
Δ. «Παραγωγή τυριών»	2313: Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	ΠΕ88.01: Γεωπόνοι ΠΕ88.03: Ζωικής παραγωγής ΠΕ88.04: Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) ΤΕ02.07: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων)	-
Ε. Διαχείριση των τελικών γαλακτοκομικών-τυροκομικών προϊόντων	2313: Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	ΠΕ88.01: Γεωπόνοι ΠΕ88.03: Ζωικής παραγωγής ΠΕ88.04: Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) ΤΕ02.07: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων)	-
ΣΤ. «Σύστημα διασφάλισης ποιότητας στην επεξεργασία γάλακτος και την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων»	2313: Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα 2291: Χημικοί μηχανικοί 2113: Χημικοί	ΠΕ88.01: Γεωπόνοι ΠΕ88.03: Ζωικής παραγωγής ΠΕ88.04: Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) ΤΕ02.07: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων) ΠΕ85: Χημικοί μηχανικοί ΠΕ 04.02 Χημικοί	-

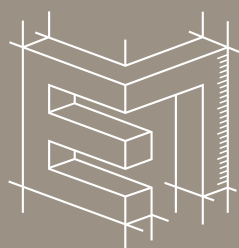
<p>Z. «Ποιοτικός έλεγχος σε όλα τα στάδια της διαδικασίας επεξεργασίας γάλακτος και της παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων»</p>	<p>2313: Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα</p>	<p>ΠΕ88.01: Γεωπόνοι ΠΕ88.03: Ζωικής παραγωγής ΠΕ88.04: Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) ΤΕ02.07: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων)</p>	<p>-</p>
--	---	---	----------



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