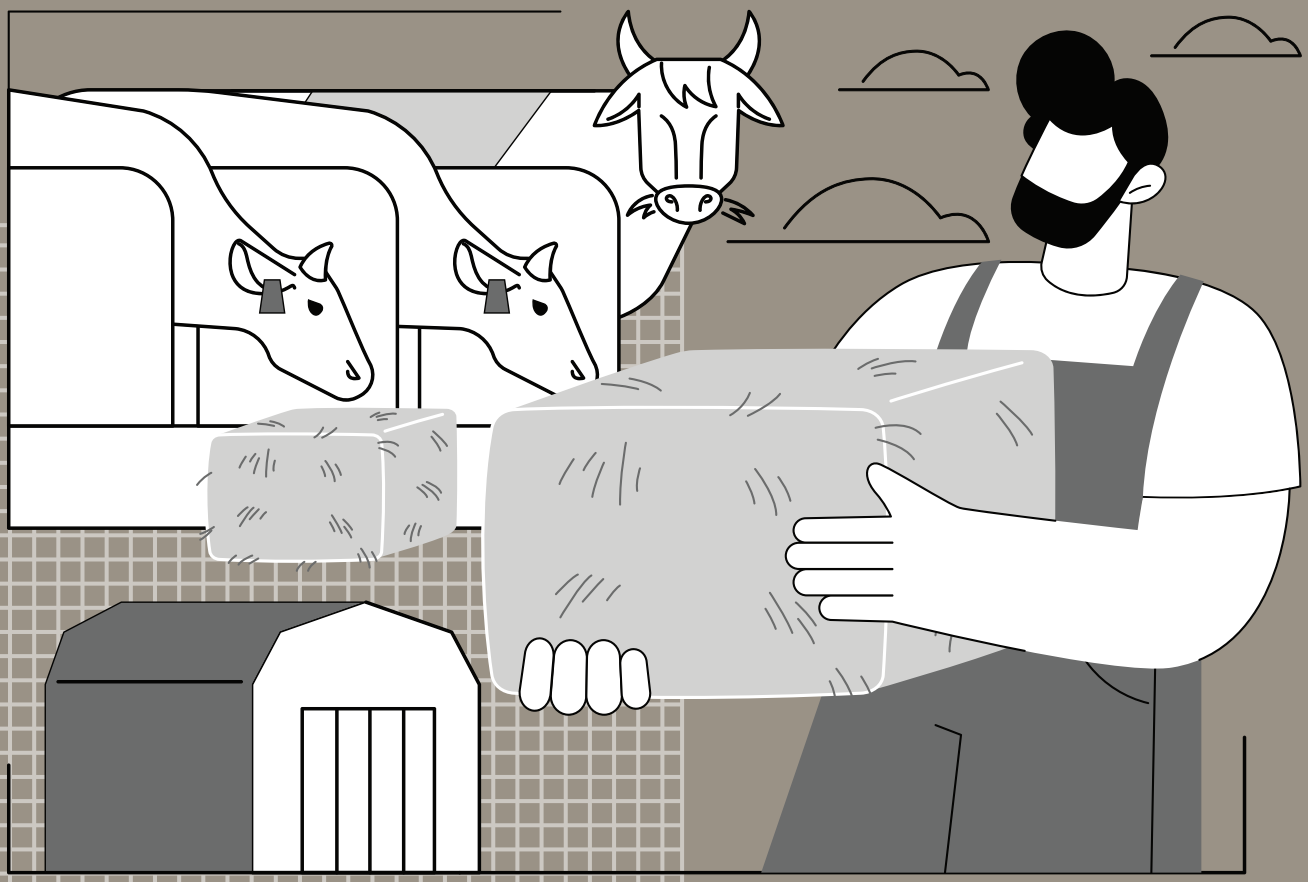
ΕΟΠΠΕΠ
ΕΘΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΥ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ
ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ
ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΕΣΠΑ 2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ
ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος

Εκδόσεις				
Περιγραφή	Έτος	Φορέας συντονισμού ομάδας εκπόνησης	Συνεργαζόμενος φορέας	Ομάδα εκπόνησης ΕΠ
Πρώτη έκδοση (Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος και πουλερικών)	2010	ΙΟΒΕ	ΓΣΕΕ	• Νικόλαος Πιτσινής • Δημήτριος Κρητικός • Αριστείδης Χατζησαββίδης • Λουκάς Τσιαπάρας • Παναγιώτης Πολίτης • Αντώνης Τορτοπίδης • Αγγελική Καλλιγοσφύρη • Πολύμνια Τορτοπίδη • Άγγελος Τσακανίκας
Πρώτη αναθεωρημένη έκδοση	2023	ΣΕΒ/ΣΤΕΓΗ	ΓΣΕΕ	• Κωνσταντίνος Μουλάς • Νικόλαος Πιτσινής • Κωνσταντίνος Ζαρκαδούλας • Ιωάννης Χάλαρης • Ελευθερία Ρώμα • Ντόρα Οικονόμου • Χριστίνα Παππά • Τέσσα Μίχου • Νίκος Γαβαλάκης • Ζήσης Μανούζας

Το παρόν Επαγγελματικό Περίγραμμα πιστοποιήθηκε
με την υπ΄αριθ. πρωτ.: 53242/28-11-2024 Απόφαση
της 605ης/28.11.2024 Συνεδρίασης του Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.

Συγγραφέας
Κωνσταντίνος Μουλάς

Εμπειρογνώμονας επαγγέλματος
Νικόλαος Πιτσινής

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργοδοτών (ΣΕΒ)
Κωνσταντίνος Ζαρκαδούλας

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων (ΓΣΕΕ)
Ιωάννης Χάλαρης

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.Π.Ε.Π., στο πλαίσιο της Πράξης «Ανάπτυξη, Επικαιροποίηση και Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαισίων Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5075008 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση».

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

Οι συμπράττοντες φορείς που σχεδίασαν και υλοποίησαν την Πράξη είναι:

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

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

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

Συντονιστής φορέας της σύμπραξης ήταν το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.

Ομάδα διοίκησης και διαχείρισης του έργου αποτέλεσαν οι:

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

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΕΣΠΑ 2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Περιεχόμενα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ 6
ABSTRACT 7
ΕΙΣΑΓΩΓΗ 8
ΣΥΝΟΨΗ 10
ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος» 15
Α.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος 15
Α.2 Ορισμός του επαγγέλματος 15
Α.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων και Κλάδων Οικονομίας 15
Α.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος 15
Α.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον 16
Α.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης 20
Α.7 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα, έντυπα ή άλλα μέσα ή πηγές πληροφόρηση 23
Α.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος 24
Α.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα. 25
Α.10 Εξελίξεις αναφορικά με την κλιματική αλλαγή και την περιβαλλοντική προστασία που επηρεάζουν το επάγγελμα 25
ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «Ανάλυση του επαγγέλματος ή/και ειδικότητας – Προδιαγραφές» 28
ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «Απαιτούμενες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες» 28
ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «Υφιστάμενες και προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων» 47
ΕΝΟΤΗΤΑ Ε «Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων» 49
Κατάλογος συντομογραφιών 50
Βιβλιογραφικές Αναφορές 51
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ. Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης 53

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά στο επαγγελματικό περίγραμμα του/της «Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος».

Ο/η Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος ασχολείται με τη διαχείριση των πρώτων υλών και την εκτέλεση εργασιών επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων. Διαχειρίζεται τα τελικά προϊόντα κρέατος και κρεατοσκευασμάτων, ενώ παράλληλα 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.

Για την εκτέλεση των εργασιών του/της Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος απαιτούνται ικανότητες τόσο τεχνικές όσο και σωματικές. Η χρήση επικινδύνων κοπτικών και άλλων εργαλείων και μηχανημάτων είναι ενταγμένη στην καθημερινότητά του/της. Συνεπώς είναι απαραίτητο να τηρεί τους κανόνες υγείας και ασφάλειας, εντός του χώρου παραγωγής και να κάνει χρήση των σχετικών μέσων ατομικής προστασίας.

Ο/Η Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος χειρίζεται ευαλλοίωτα τρόφιμα. Απαιτείται να διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες τήρησης των κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και διασφάλισης της ποιότητας σε όλα τα στάδια της επεξεργασίας κρέατος και κρεατοσκευασμάτων, δείχνοντας υψηλή υπευθυνότητα.

Η δραστηριότητα του/της Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος εντοπίζεται στο δευτερογενή τομέα της οικονομίας, σε βιομηχανίες/βιοτεχνίες επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων και προϋποθέτει την ύπαρξη εξειδικευμένων και καταρτισμένων επαγγελματιών στην αλυσίδα μεταποίησης του κρέατος.

ABSTRACT

The present study concerns the occupational profile of the Technician of meat product industries.

The Technician of meat product industries deals with the management of raw materials, the meat processing and meat products production. He/she manages the final meat products while actively participating in the implementation of the quality assurance system followed by the company and in the execution of quality control tasks at all stages of the production process.

Both technical and physical abilities are required to perform the tasks of the meat industrial technician. The use of dangerous cutters and other tools and machines is part of his/her daily work. It is therefore necessary to observe the health and safety rules within the production area and to use the relevant means of personal protection. Technician of meat product industries is a perishable food handler. It is required to have the necessary knowledge and skills to comply with hygiene and food safety regulations and to ensure quality in all stages of the processing of meat and meat products, showing a high level of responsibility.

The activities of the Technician of meat product industries take place in the secondary sector of the economy, in industries of meat processing and production of meat products and imply the need for specialized and qualified professionals in the meat processing chain.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ[1]

Η παρούσα μελέτη περιλαμβάνει το επαγγελματικό περίγραμμα και το πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης για το επάγγελμα του/της Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος.

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.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)

[2] 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,* 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 ($ΚΕΛ_1$ 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 ενοτήτων 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 Ιωάννης Χάλαρης (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 βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος[3]

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος ασχολείται με τη διαχείριση των πρώτων υλών και την εκτέλεση εργασιών επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων. Διαχειρίζεται τα τελικά προϊόντα κρέατος και τα κρεατοσκευάσματα, ενώ παράλληλα 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, στον τομέα ευθύνης του.

Ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος εργάζεται σε βιομηχανίες ή βιοτεχνίες επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων στον τομέα της παραγωγικής διαδικασίας. Εκτελεί τις εργασίες του ακολουθώντας το πρόγραμμα παραγωγής και 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 εφαρμογή συστημάτων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και την αυστηρή τήρηση κανόνων υγείας και ασφάλειας στο χώρο εργασίας.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος παρέχει εργασία σε εξωτερικούς ή εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων και, συγκεκριμένα

- σε χώρους παραλαβής και αποθήκευσης νωπού κρέατος και λοιπών πρώτων υλών,
- στον τομέα της επεξεργασίας του κρέατος έως την παραγωγή ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων κρέατος,
- 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, έντονης οσμής αίματος – κρέατος, υπό συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών και υψηλής 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.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

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

[3] Στην παρούσα μελέτη η φράση «Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος» αναφέρεται και στα δύο φύλα. Το αρσενικό γραμματικό γένος χρησιμοποιείται για καθαρά πρακτικούς λόγους.

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

1η Διαδρομή: Δίπλωμα Σχολής Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης – ΣΑΕΚ (πρώην ΔΙΕΚ), επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) της πειραματικής ειδικότητας «Τεχνικός Επεξεργασίας και Μεταποίησης Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».

2η Διαδρομή: : Δίπλωμα Σχολής Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης – ΣΑΕΚ (πρώην ΔΙΕΚ), επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ)της ειδικότητας «Στέλεχος τεχνολογίας και ελέγχου τροφίμων και ποτών» και συναφής επαγγελματική εμπειρία έξι (6) μηνών ή χωρίς συναφή επαγγελματική εμπειρία για κατόχους βεβαίωσης Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

3η Διαδρομή: Δίπλωμα Μεταλυκειακού 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 ή συναφής επαγγελματική εμπειρία έξι (6) μηνών για κατόχους βεβαίωσης Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

4η Διαδρομή: Απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ΕΠΑΛ, της ειδικότητας επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών» και συναφής επαγγελματική εμπειρία δύο (2) ετών ή συναφής επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους για κατόχους βεβαίωσης Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

5η 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 και ΚΕΛ 2) του επαγγέλματος.

6η Διαδρομή: Απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ΓΕΛ, επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), βεβαίωση Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, συναφής επαγγελματική εμπειρία δύο (2) ετών, συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση για το σύνολο των θεωρητικών γνώσεων που αντιστοιχούν στην κύρια επαγγελματική λειτουργία ΚΕΛ 2 του επαγγέλματος.

7η Διαδρομή: Απολυτήριο 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 και ΚΕΛ 2) του επαγγέλματος.

8η Διαδρομή: Απολυτήριο Γυμνασίου, , επιπέδου 2 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ), βεβαίωση Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, συναφής επαγγελματική εμπειρία τριών (3) ετών, συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση για το σύνολο των θεωρητικών γνώσεων που αντιστοιχούν στην κύρια επαγγελματική λειτουργία ΚΕΛ 2 του επαγγέλματος.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

Εργαζομένων:
- Σωματεία τοπικά ή σύλλογοι
- Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατοϋπαλλήλων Κρέατος «Η Ένωσις» (Π.Ο.Ε.Κ.)
- Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδας (Γ.Σ.Ε.Ε.)

Εργοδοτών:
- Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών (ΣΕΒ)
- Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (Σ.Ε.Β.Ε.Κ.)

ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

- Διαχειρίζεται τις πρώτες ύλες για την επεξεργασία κρέατος και την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων
- Εκτελεί τις εργασίες επεξεργασίας κρέατος
- Εκτελεί τις εργασίες παραγωγής κρεατοσκευασμάτων
- Διαχειρίζεται τα τελικά προϊόντα κρέατος και τα κρεατοσκευάσματα

- 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

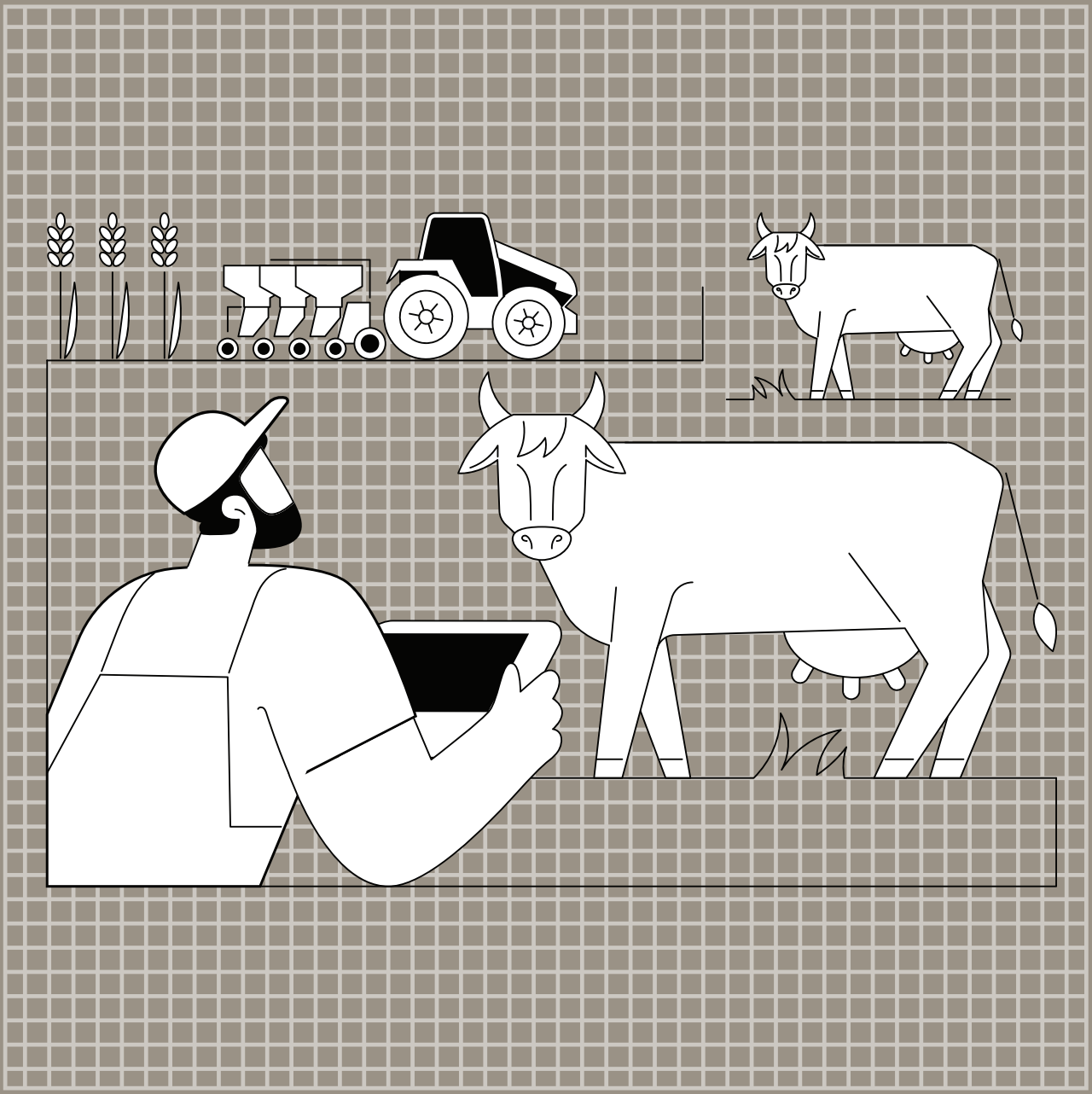
- Αρχές HACCP
- Αρχές βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων
- Βασικές γνώσεις ανατομίας σφάγιων ζώων
- Βασικές γνώσεις μηχανολογίας βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος
- Βασικές γνώσεις τεχνολογίας κρέατος
- Βασικές γνώσεις τεχνολογίας υλικών συσκευασίας κατάλληλων για τρόφιμα
- Γνώσεις αρχειοθέτησης
- Γνώσεις διαδικασιών επαλήθευσης, μέσω ελέγχων και επιθεωρήσεων, συστημάτων διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
- Γνώσεις ελέγχου, διαλογής, διαχωρισμού ακατάλληλων συσκευασιών και τελικών προϊόντων
- Γνώσεις επεξεργασίας κρέατος
- Γνώσεις ποιοτικού ελέγχου τροφίμων
- Γνώσεις ρύθμισης και παραμετροποίησης αυτόματου/ημιαυτόματου μηχανολογικού εξοπλισμού
- Γνώσεις χειρισμού ζωικών υποπροϊόντων
- Διαχείριση αποθήκης και logistics
- Ενδείξεις ασφαλείας καθαριστικών / απολυμαντικών προϊόντων
- Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία
- Λειτουργία μηχανών επεξεργασίας κρέατος
- Μεταποίηση κρέατος και παραγωγή κρεατοπαρασκευασμάτων
- Μέτρα προστασίας από εξαπάτηση στα τρόφιμα (Food Fraud)
- Μέτρα προστασίας από σκόπιμη κακόβουλη επίθεση (Food Defence)
- Μικροβιολογία κρέατος
- Νομοθεσία επισήμανσης τροφίμων
- Νομοθεσία σχετική με τον χειρισμό ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ)
- Παρακολούθηση αποθήκης Logistics
- Προδιαγραφές συσκευασίας, τυποποίησης, επισήμανσης τροφίμων
- Πρόσθετα συστατικά στη μεταποίηση κρέατος
- Πρότυπο AGRO 3-4
- Συντήρηση - αποθήκευση κρεάτων
- Συστήματα διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
- Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική)
- Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων
- Χημεία τροφίμων

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Δειγματοληψία σε πρώτες ύλες και προϊόντα επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων
- Διενέργεια οργανοληπτικών/εργαστηριακών μετρήσεων/αναλύσεων
- Εντοπισμός δυσλειτουργιών και βλαβών του εξοπλισμού επεξεργασίας κρέατος
- 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 επεξεργασίας κρέατος και ειδικών προτύπων (AGRO 3-4)

- Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής παραγωγής κρεατοσκευασμάτων και ειδικών προτύπων (AGRO 3-4)
- Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής συσκευασίας και επισήμανσης τροφίμων
- Εφαρμογή διαδικασιών και προτύπων ελέγχου, παραλαβής, αποθήκευσης σφαγίων και λοιπών πρώτων υλών κρέατος.
- Εφαρμογή κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής
- Εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής
- Κατανόηση εγχειριδίων χρήσης μηχανολογικού εξοπλισμού επεξεργασίας κρέατος
- Κατανόηση και εκτέλεση συνταγών
- Κατανόηση των διαδικασιών των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
- Τήρηση αρχείων θερμοκρασιών, καθαρισμού, εργασιών, παραλαβών, επιστροφών, φυρών και καταστροφών
- Ρύθμιση μηχανολογικού εξοπλισμού επεξεργασίας κρέατος
- Στοιχειομετρικοί υπολογισμοί
- Χρήση εξοπλισμού (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές τεμαχισμού, εκδοράς, μεταφοράς, κλπ.)
- Χρήση εξοπλισμού (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές τεμαχισμού, μορφοποίησης, κιμαδοποίησης, ανάμιξης κλπ.)
- Χρήση εξοπλισμού (χειροκίνητες/αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές συσκευασίας, επισήμανσης, ελέγχου προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων)
- Χρήση εργαλείων και υλικών συσκευασίας τροφίμων
- Χρήση εργαλείων χειρός (μαχαίρια, μπαλτάδες, ακονιστήρια κλπ.)
- Χρήση εργαστηριακού εξοπλισμού εγκατάστασης επεξεργασίας κρέατος
- Χρήση μέσων ατομικής προστασίας.

ΕΝΟΤΗΤΑ Α
ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ



ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος»

Α.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος

«Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος» είναι ο τίτλος που προτείνεται για το παρόν Επαγγελματικό Περίγραμμα και έχει καθιερωθεί στον κλάδο και γενικότερα, στην αγορά εργασίας. Υπερκαλύπτει και απλοποιεί τον υφιστάμενο τίτλο «Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος και πουλερικών», δεδομένου ότι τα πουλερικά συγκαταλέγονται στα είδη κρέατος. Επιπλέον, όπως αναφέρεται στην ενότητα Α.3, η αντιστοίχιση του επαγγέλματος στο σύστημα ΣΤΑΚΟΔ08, σε τριψήφια ανάλυση γίνεται με τον κωδικό 10.1 «Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και παραγωγή προϊόντων κρέατος» που αναφέρεται σε όλα τα είδη κρεάτων.

Α.2 Ορισμός του επαγγέλματος

Ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος ασχολείται με τη διαχείριση των πρώτων υλών και την εκτέλεση εργασιών επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων. Διαχειρίζεται τα τελικά προϊόντα κρέατος και τα κρεατοσκευάσματα, ενώ παράλληλα 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, στον τομέα ευθύνης του.

Ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος εργάζεται σε βιομηχανίες ή βιοτεχνίες επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων στον τομέα της παραγωγικής διαδικασίας. Εκτελεί τις εργασίες του ακολουθώντας το πρόγραμμα παραγωγής και 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 εφαρμογή συστημάτων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και την αυστηρή τήρηση κανόνων υγείας και ασφάλειας στο χώρο εργασίας.

Α.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
	7511	Σφαγείς, επεξεργαστές κρεάτων και αλιευμάτων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα επεξεργασίας τροφίμων
ΣΤΑΚΟΔ08	10	Βιομηχανία τροφίμων
	10.1	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και παραγωγή προϊόντων κρέατος
	10.11	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος
	10.12	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος πουλερικών
	10.13	Παραγωγή προϊόντων κρέατος και κρέατος πουλερικών

Α.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος

Το κρέας ήταν ανέκαθεν απαραίτητο στη διατροφή του ανθρώπου. Δεν υπάρχει αμφιβολία ότι αποτελεί αξιόλογη πηγή απορροφήσιμου σιδήρου και άλλων ιχνοστοιχείων, όπως σελήνιο, ψευδάργυρος, μαγνήσιο και είναι απαραίτητο συστατικό της διατροφής, ιδιαίτερα κάποιων συγκεκριμένων ομάδων, όπως τα παιδιά, οι έγκυοι, οι ηλικιωμένοι, καθώς και οι αθλητές (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Το κρέας, από τους προϊστορικούς ακόμα χρόνους, αποτέλεσε το βασικότερο μέρος της διατροφής του ανθρώπου. Είναι γνωστό ότι το κυνήγι βοήθησε τα μέγιστα για την επιβίωσή του. Το κρέας είναι ένα τρόφιμο που

χαρακτηρίζεται για τη γευστικότητά του και την υψηλή θρεπτική του αξία, αφού αποτελεί μια από τις κυριότερες πηγές πρωτεϊνών. Σήμερα, η κατανάλωση κρέατος θεωρείται δείκτης οικονομικής ευημερίας και οι τρόποι διάθεσης και επεξεργασίας συνεχώς πληθαίνουν. Τα προϊόντα που παράγονται από το κρέας χαρακτηρίζονται γενικά ως κρεατοσκευάσματα ή προϊόντα με βάση το κρέας (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Τα κρεατοσκευάσματα ήταν γνωστά από την αρχαιότητα. Η παραγωγή τους ξεκίνησε ήδη από τους προϊστορικούς ακόμα χρόνους, όταν ο άνθρωπος εξασφάλιζε με το κυνήγι μια ποσότητα τροφής που έπρεπε να επαρκέσει για ένα μεγάλο χρονικό διάστημα, οπότε προέκυψε αυτόματα η ανάγκη εξεύρεσης μεθόδων συντήρησης των αποθεμάτων αυτών. Ίσως, το πρώτο κρεατοσκεύασμα να ήταν κρέας που αποξηράνθηκε στον ήλιο (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Η ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος σχετίζεται με την εξέλιξη της βιομηχανίας κρέατος και της τεχνολογίας στην επεξεργασία του κρέατος, από τις αρχές της βιομηχανικής εποχής: Κατά τη διάρκεια του 18ου και του 19ου αιώνα, η βιομηχανική επανάσταση επηρέασε τον κλάδο της επεξεργασίας κρέατος. Εμφανίστηκαν νέες τεχνολογίες και εγκαταστάσεις που αύξησαν την παραγωγικότητα και βελτίωσαν τη συντήρηση του κρέατος. Λόγω της τεχνολογικής/επιστημονικής προόδου που συντελέστηκε, κατά τη διάρκεια του 20ού αιώνα, η βιομηχανία κρέατος επωφελήθηκε από τις επιστημονικές ανακαλύψεις και την τεχνολογική πρόοδο. Εμφανίστηκαν νέες μηχανές, μέθοδοι συντήρησης και διαχείρισης των κρεάτων που επέτρεψαν μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα στην παραγωγή και στη διανομή.

Στην Ελλάδα, η εξέλιξη της τεχνολογίας τροφίμων ακολούθησε χρονικά την αντίστοιχη της Ευρώπης. Μετά την ανόρθωση της χώρας από τις πολεμικές και εθνικές περιπέτειες και την ανάπτυξη της πρωτογενούς φυτικής, κυρίως, παραγωγής, άρχισε η ίδρυση, ο επανεξοπλισμός ή η επαναλειτουργία βιοτεχνικών και βιομηχανικών μονάδων επεξεργασίας διαφόρων ζωικών προϊόντων και αλιευμάτων. Ακολούθησε η ανάπτυξη της πτηνοτροφίας, η οποία πολύ γρήγορα πέρασε σε βιομηχανικά επίπεδα εκτροφών με καθετοποιημένες εκμεταλλεύσεις στις οποίες περιλαμβάνονταν και σφαγεία. Παράλληλα το Υπουργείο Γεωργίας εκπόνησε πρόγραμμα για την ίδρυση σφαγείων ταυτόχρονα με την εκρίζωση της φυματίωσης και της βρουκέλλωσης. Στο χρονικό διάστημα αυτό αναπτύχθηκε και η χοιροτροφία με ταχύτατους ρυθμούς (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Παραδοσιακά, ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος εξελισσόταν μέσα από πολλά χρόνια μαθητείας σε συγκεκριμένες μεθόδους και τεχνικές, δίπλα σε έναν εμπειρότερο εργαζόμενο με απώτερο σκοπό την απόκτηση πρακτικής εμπειρίας και γνώσεων σχετικά με τον τρόπο κοπής, τυποποίησης και επεξεργασίας του κρέατος, καθώς και χρήσης του συγκεκριμένου εξοπλισμού επεξεργασίας του. Παράλληλα, η σημασία που δινόταν στη θεωρητική κατάρτιση ήταν σχετικά χαμηλή έως ανύπαρκτη (ΕΟΠΠΕΠ, 2009).

Σήμερα, η κατάσταση αυτή μεταβάλλεται με γρήγορους ρυθμούς. Η εξέλιξη απαίτησε ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος να έχει βασικές θεωρητικές και τεχνικές γνώσεις σχετικά με την υγιεινή παραγωγή των τροφίμων, την εφαρμογή ορθών βιομηχανικών πρακτικών, την ατομική υγιεινή και τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας και ποιότητας, καθώς και στοιχειώδεις γνώσεις μικροβιολογίας, ανατομίας και παθολογίας των ζώων, τις οποίες αποκτά μέσω επιμόρφωσης.

Παράλληλα, οι σύγχρονες εγκαταστάσεις κρέατος αντιμετωπίζουν πιέσεις για τη μείωση των αρνητικών περιβαλλοντικών επιπτώσεων και τη βιώσιμη παραγωγή κρέατος, εξελίξεις που απαιτούν την εξειδίκευση και τη διαρκή επιμόρφωση του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο για την ανάπτυξη και απόκτηση των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων, ώστε να ανταποκριθεί στις σύγχρονες απαιτήσεις του κλάδου της βιομηχανίας κρέατος.

Α.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον

Ο κλάδος της επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων κατέχει σημαντική θέση στον ευρύτερο κλάδο της παραγωγής τροφίμων και ποτών, παρουσιάζοντας σημαντική παραγωγική δυναμικότητα. Εν πολλοίς, αυτό οφείλεται στις διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων καταναλωτών, κατατάσσοντας το κρέας στα βασικά είδη διατροφής στη χώρα μας (SCG MON LTD, 2019).

Στον κλάδο δραστηριοποιούνται βιομηχανικές και βιοτεχνικές μονάδες τεμαχισμού και επεξεργασίας κρέατος που προμηθεύονται κρέας από την εγχώρια αγορά και το εξωτερικό, το οποίο στη συνέχεια επεξεργάζονται και τυποποιούν. Υπάρχουν και οι καθετοποιημένες μονάδες, οι οποίες δραστηριοποιούνται στην εκτροφή ζώων, παράγοντας κρέας το οποίο, στη συνέχεια, επεξεργάζονται και τυποποιούν (ICAP CRIF, 2022). Ορισμένες από τις

επιχειρήσεις αυτές έχουν επεκτείνει την καθετοποίηση και σε άλλες δραστηριότητες (π.χ. παραγωγή και εμπορία ζωοτροφών), ώστε να εκμεταλλευτούν τις αντίστοιχες οικονομίες κλίμακας. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται το φαινόμενο, μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου να ιδρύουν κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις με σκοπό να καλύπτουν μέρος των αναγκών τους σε πρώτη ύλη κρέατος. Τέλος, κάποιες επιχειρήσεις επεξεργασίας, δραστηριοποιούνται και ως εταιρείες εισαγωγής και εμπορίας κρέατος στην ελληνική αγορά.

Στον Πίνακα 1 που ακολουθεί αποτυπώνεται ο αριθμός νομικών μονάδων, ο κύκλος εργασιών (σε χιλ. ευρώ) και ο αριθμός απασχολουμένων ανά τριψήφιο και τετραψήφιο κλάδο οικονομικής δραστηριότητας που συνδέεται με την επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και παραγωγή προϊόντων κρέατος.[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			
101	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και παραγωγή προϊόντων κρέατος	416	1.829.026	9.568
1011	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος	214	326.178	2.372
1012	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος πουλερικών	34	841.955	2.996
1013	Παραγωγή προϊόντων κρέατος και κρέατος πουλερικών	168	660.893	4.200

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ, 2020

Η κατανομή ανά γεωγραφική περιφέρεια των νομικών μονάδων, με δραστηριότητα την επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και παραγωγή προϊόντων κρέατος αποτυπώνεται στον Πίνακα 2 που ακολουθεί.

Πίνακας 2: Κατανομή ανά γεωγραφική περιφέρεια των νομικών μονάδων με δραστηριότητα την επεξεργασία και συντήρηση κρέατος και παραγωγή προϊόντων κρέατος (2020)[5]

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ		
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΝΟΜΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΩΝ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ	53	846
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	76	1.581
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ	31	2.318
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ	49	899
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	24	604
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	20	193
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ	25	106
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ	67	2.092
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ	27	702
Σύνολο	**372**	**9.341**

Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ, 2020

[4]https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/2020

[5]Δεν περιλαμβάνονται στοιχεία για τις περιφέρειες Ιόνιων Νησιών, Νοτίου Αιγαίου και Δυτικής Μακεδονίας ως εμπιστευτικά στοιχεία από την ΕΛΣΤΑΤ.

Η πλειονότητα των επιχειρήσεων που δραστηριοποιείται στον κλάδο της επεξεργασίας κρέατος είναι μικρού μεγέθους. Η εικόνα αυτή συναντάται στις περισσότερες κατηγορίες κρέατος. Ο αριθμός των αμιγώς καθετοποιημένων μονάδων παραγωγής κρέατος είναι μικρός.

Αρκετές μονάδες του κλάδου διαθέτουν σφαγεία στις εγκαταστάσεις τους, ενώ άλλες προμηθεύονται τα σφάγια από εγκαταστάσεις τρίτων. Ακολουθούν τα στάδια της επεξεργασίας / τυποποίησης. Η επεξεργασία περιλαμβάνει, κυρίως, τον τεμαχισμό και την αποστέωση, ενώ η τυποποίηση γίνεται είτε σε «επαγγελματική» συσκευασία για τη χονδρική αγορά, είτε σε μικρές συσκευασίες που προορίζονται για τη λιανική αγορά.

Οι εισαγωγές κρέατος από το εξωτερικό αφορούν κυρίως το βόειο και το χοιρινό κρέας, ενώ στον τομέα του κρέατος πουλερικών η προσφορά καλύπτεται από την εγχώρια παραγωγή. Ορισμένες εισαγωγικές εταιρείες διαθέτουν και γραμμή επεξεργασίας και τυποποίησης, όμως οι περισσότερες ασχολούνται μόνο με το εμπόριο κρέατος (ICAP CRIF, 2022).

Η διακίνηση του κρέατος από τις παραγωγικές επιχειρήσεις προς την αγορά γίνεται, κυρίως, μέσω χονδρεμπόρων, ενώ μικρότερες ποσότητες διατίθενται απευθείας σε super-markets και κρεοπωλεία. Οι μεγάλες επιχειρήσεις του κλάδου διανέμουν το κρέας μέσω των δικών τους δικτύων διανομής. Πολλές επιχειρήσεις του κλάδου προωθούν τα προϊόντα τους σε άλλες βιομηχανίες τροφίμων (π.χ. αλλαντοποιίες), καθώς και σε επιχειρήσεις του κλάδου της μαζικής εστίασης (εστιατόρια, ξενοδοχεία, μονάδες catering).

Το κρέας, ως βασικό είδος διατροφής, χαρακτηρίζεται από σχετικά χαμηλή ελαστικότητα ως προς την τιμή πώλησής του. Η τιμή σε συνδυασμό με το διαθέσιμο εισόδημα των νοικοκυριών είναι οι δυο παράγοντες που επηρεάζουν την ελαστικότητα της ζήτησης, και καθορίζουν το βαθμό υποκατάστασης μεταξύ διαφορετικών ειδών κρέατος. Άλλοι παράγοντας που επιδρούν σημαντικά στην κατανάλωση του κρέατος είναι η εποχικότητα, τα έθιμα και οι παραδόσεις, επηρεάζοντας την κατανάλωση συγκεκριμένων κατηγοριών κρέατος, κατά περιόδους. Για παράδειγμα, λόγοι παράδοσης κορυφώνουν τη ζήτηση για αιγοπρόβειο κρέας το Πάσχα και για γαλοπούλα τα Χριστούγεννα (Κυλερτζή, 2020). Τους καλοκαιρινούς μήνες αυξάνεται κατακόρυφα η ζήτηση για κρέας και κρεατοσκευάσματα εξαιτίας του τουρισμού.

Τέλος, η ζήτηση κρέατος επηρεάζεται από γεγονότα που έχουν να κάνουν με την υγεία των ζώων και των καταναλωτών, όπως η ασθένεια της σπογγώδους εγκεφαλοπάθειας των βοοειδών (σύνδρομο των «τρελών αγελάδων»), το πρόβλημα των διοξινών, η νόσος των πουλερικών, κ.ά., τα οποία επηρεάζουν τους καταναλωτές. Πάντως, ενώ ο αντίκτυπος τέτοιων γεγονότων είναι μεγάλος, η επίδραση στη ζήτηση για κρέας είναι πρόσκαιρη (Κυλερτζή, 2020).

Σε περιόδους οικονομικής στενότητας των νοικοκυριών επηρεάζεται και η συνολική κατανάλωση κρέατος. Η μέση μηνιαία δαπάνη των νοικοκυριών στην Ελλάδα για την αγορά κρέατος, όπως καταγράφεται μέσα από την έρευνα οικογενειακών προϋπολογισμών της ΕΛΣΤΑΤ του έτους 2021, φαίνεται στον Πίνακα 3.

Πίνακας 3: Μέση μηνιαία δαπάνη ελληνικών νοικοκυριών για κρέας προϊόντα κρέατος σε € (Έρευνα Οικογενειακών Προϋπολογισμών, 2021)

Μέση μηνιαία δαπάνη ελληνικών νοικοκυριών για κρέας και προϊόντα κρέατος σε € (2021)	
Σύνολο μηνιαίων αγορών	1419,79
Είδη Διατροφής	293,44
Κρέας από βοοειδή νωπό και κατεψυγμένο	25,23
Χοιρινό νωπό ή κατεψυγμένο.	12,70
Κρέας από προβατοειδή και αιγοειδή	5,40
Κρέας από πουλερικά νωπά και κατεψυγμένα	13,26
Κεφαλάκια, ποδαράκια, εντόσθια, νωπά και κατεψυγμένα	0,26
Αλλαντικά και κρέατα αλίπαστα, σε άλμη, ξηρά ή καπνιστά	6,94
Λοιπά είδη διατηρημένου, επεξεργασμένου ή παρασκευασμένου κρέατος (σουβλάκια, ρολό κρέατος με λαχανικά, κρεατόπιτες, κρέας σε κονσέρβες	0,62
Έτοιμα, προ-μαγειρεμένα, κατεψυγμένα φαγητά με κύριο συστατικό το κρέας	2,12
Σύνολο μέσης μηνιαίας δαπάνης για κρέας	66,68

Πηγή: Επεξεργασία στοιχείων ΕΛΣΤΑΤ

Το 2021, υπολογίζεται ότι τα νοικοκυριά (ανεξαρτήτως περιοχής), δαπάνησαν κατά μέσο όρο €66,68 για όλα τα είδη κρέατος σε μηνιαία βάση. Εξ' αυτών, το 38% περίπου αφορά το βόειο κρέας, το 20% το κρέας πουλερικών, το 19% το χοιρινό κρέας και το 8% το κρέας από αιγοπρόβατα (ΕΛΣΤΑΤ, 2021).

Σύμφωνα με στοιχεία του έτους 2020, το μεγαλύτερο μερίδιο επί της συνολικής καθαρής εγχώριας παραγωγής κρέατος αφορά το κρέας πουλερικών (54%) και ακολουθούν το χοιρινό κρέας (17%), το αιγοπρόβειο κρέας (15%) και το μοσχαρίσιο (8%) (ICAP CRIF, 2022).

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, το 2021 παρήχθησαν 23,4 εκατομμύρια τόνοι χοιρινού κρέατος, εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ). Υπολογίζεται ότι παρήχθησαν 13,2 εκατομμύρια τόνοι κρέας πουλερικών, σχεδόν διπλάσιο από αυτό της παραχθείσας ποσότητας βοείου κρέατος (6,8 εκατ. τόνοι). Η ΕΕ παρήγαγε πολύ μικρότερες ποσότητες πρόβειο και κατσικίσιο κρέας. Η ελληνική παραγωγή αιγοπρόβειου κρέατος καταλαμβάνει την τρίτη θέση στην Ευρώπη, μετά την Ισπανία και τη Γαλλία οι οποίες καταλαμβάνουν την πρώτη και δεύτερη θέση αντίστοιχα (Eurostat, 2021).[6] Όσον αφορά όμως το κατσικίσιο κρέας, η Ελλάδα βρίσκεται στην πρώτη θέση παράγοντας το 40% του κατσικίσιου κρέατος της ΕΕ (Eurostat, 2022).[7] Η ΕΕ παρουσιάζει αυτάρκεια σε όλα τα είδη κρέατος, πλην του αιγοπρόβειου κρέατος στο οποίο είναι ελλειμματική.

Η Ελλάδα κάνει εισαγωγές κρέατος για να καλύψει τις ανάγκες της. Κυριότερες χώρες προέλευσης των εισαγωγών βόειου κρέατος (2020) είναι κατά φθίνουσα σειρά η Γαλλία, η Ολλανδία και η Ιταλία. Χοιρινό κρέας εισάγεται, κυρίως, από την Ολλανδία, τη Γερμανία και τη Γαλλία. Οι εισαγωγές αιγοπρόβειου κρέατος και πουλερικών παραμένουν σε πολύ χαμηλά επίπεδα (Eurostat, 2021).

Το κρέας πουλερικών έχει τις καλύτερες, συγκριτικά, εξαγωγικές επιδόσεις στον κλάδο της συνολικής κρεατοπαραγωγής. Οι εξαγωγές κρέατος πουλερικών κάλυψαν περίπου το 72% των συνολικών ελληνικών εξαγωγών κρέατος, το 2020 (33 χιλ. τόνοι) (ICAP CRIF, 2022).

Η είσοδος νέων επιχειρήσεων δεν θεωρείται δύσκολη στον τομέα της επεξεργασίας / τυποποίησης, καθώς η πρώτη ύλη (κρέας) είναι επαρκής και διαθέσιμη χωρίς ιδιαίτερους περιορισμούς από χώρες της Ε.Ε. Παρόλα αυτά το υψηλό κόστος προμήθειας του απαραίτητου εξοπλισμού για την επεξεργασία / τυποποίηση κρέατος αποτελεί συγκριτικό πλεονέκτημα για τις υφιστάμενες επιχειρήσεις του κλάδου.

Ευκαιρίες και δυνατά σημεία για την επιχειρηματική προοπτική του κλάδου και κατ' επέκταση του επαγγέλματος, σύμφωνα με την Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος (ΕΔΟΚ) είναι[8]:

- Το κρέας αποτελεί βασικό είδος διατροφής και βρίσκεται ψηλά στις διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων καταναλωτών.
- Οι Έλληνες καταναλωτές προτιμούν το ελληνικό κρέας, έναντι του εισαγόμενου και αυτό αποτελεί δυνατό σημείο για τις εγχώριες παραγωγικές μονάδες κρέατος.
- Η προτίμηση μέρους του καταναλωτικού κοινού για τα βιολογικά προϊόντα, ενδεχομένως αποτελεί ευκαιρία για επέκταση των επιχειρήσεων και στην προσφορά βιολογικού κρέατος.
- Η ενίσχυση της εξωστρέφειας, και ο εξαγωγικός προσανατολισμός προς νέες αγορές – χώρες του εξωτερικού.
- Η δημιουργία - ανάπτυξη «καινοτόμων» προϊόντων, προσαρμοσμένων στις σύγχρονες διατροφικές προτιμήσεις (έτοιμα γεύματα με βάση το κρέας, κρεατοσκευάσματα, κρέας ξηράς παλαίωσης, καπνιστά κρέατα, κ.ά.).

Εμπόδια και αδύνατα σημεία, αντίστοιχα, αποτελούν:

- Οι αυξήσεις στις διεθνείς τιμές ζωοτροφών (δημητριακά, φυράματα, κ.ά.), επιβαρύνουν άμεσα το κόστος παραγωγής και πλήττουν την κερδοφορία των επιχειρήσεων του κλάδου επεξεργασίας / τυποποίησης κρέατος.
- Η εγχώρια εκτροφή ζώων και ο κλάδος επεξεργασίας κρέατος αντιμετωπίζει έντονο ανταγωνισμό από εισαγόμενα προϊόντα κρέατος.

[6] https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?oldid=427096

[7] https://ec.europa.eu/eurostat/documents/15216629/15559935/KS-FK-22-001-EN-N.pdf/1cb9d295-6868-70e3-0319-4725040cfdb8?version=3.0&t=1670599965263

[8] https://edokhellas.com/egxvria-agora/

- Αλλαγές στις προτιμήσεις των καταναλωτών, όπως η τάση περιορισμού της κατανάλωσης κόκκινου κρέατος, οι τάσεις για χορτοφαγία (vegetarian / vegan) κ.ά.
- Διατροφικά σκάνδαλα, διατροφικές κρίσεις και αποκάλυψη περιπτώσεων νοθείας ή εξαπάτησης των καταναλωτών επηρεάζουν αρνητικά τον κλάδο.

Η μεγάλη πλειονότητα των επαγγελματιών Τεχνικών βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος επιδεικνύει ηθική, κοινωνική και περιβαλλοντική ευθύνη, κατά την άσκηση του επαγγέλματος. Διαχειρίζονται τις πρώτες ύλες (κρέας) 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 προϊόντα κρέατος / κρεατοσκευασμάτων, για προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) (π.χ. κατσικάκι Ελασσόνας, κατσικάκι Λήμνου), και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)[9], καθώς και για την τήρηση Προτύπων, όπως διάφορα πρότυπα ISO(ISO 9000, ISO 22000, ISO 14001) και συστημάτων HACCP, διασφάλισης της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων. Άλλα ειδικά πρότυπα είναι:

- AGRO 3-4: Προδιαγραφή για τον τεμαχισμό, αποστέωση, επεξεργασία και τυποποίηση του χοιρινού κρέατος.
- AGRO 3-5: Προδιαγραφή για τα σημεία λιανικής πώλησης του χοιρινού κρέατος.

Α.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης

Ο αριθμός των απασχολούμενων στον κλάδο της επεξεργασίας και συντήρησης κρέατος και παραγωγής προϊόντων κρέατος υπολογίζεται σε 9.568 άτομα (Ενότητα Α.5, Πίνακας 1) σύμφωνα με στοιχεία της ΕΛΣΤΑΤ (2020). Σε αυτό το σύνολο, όμως, περιλαμβάνονται εργαζόμενοι πολλών ειδικοτήτων και όχι μόνο οι Τεχνικοί βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος.

Σύμφωνα με στοιχεία από τον Μηχανισμό Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων σε σχέση με τον δυναμισμό μισθωτής απασχόλησης ιδιωτικού δικαίου, για το επάγγελμα «Σφαγείς, επεξεργαστές κρέατος και αλιευμάτων κ.π.α.ε.» κατά ISCO-08, προκύπτουν τα στοιχεία απασχόλησης που παρουσιάζονται στον πίνακα 4.

Πίνακας 4:Στοιχεία απασχόλησης για το επάγγελμα «Σφαγείς, επεξεργαστές κρέατος και αλιευμάτων κ.π.α.ε.» (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		
10.11	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος	7610	Σφαγείς, επεξεργαστές κρέατος και αλιευμάτων κ.π.α.ε.		
10.12	Επεξεργασία και συντήρηση κρέατος πουλερικών				
Θέσεις εργασίας					
	2018	2019	2020	2021	2022
Πλήρης απασχόληση	1.123	1.108	1.023	1.064	1.122
Μερική & εκ περιτροπής απασχόληση	490	392	394	381	355
Σύνολο	1.613	1.500	1.417	1.445	1.477

Πηγή: Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας[10]

Οι περισσότεροι επαγγελματίες «Σφαγείς, επεξεργαστές κρέατος και αλιευμάτων», σύμφωνα με στοιχεία του Μηχανισμού Διάγνωσης, απασχολούνται σε επιχειρήσεις της Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας (373) ενώ ακολουθεί η Περιφέρεια Ηπείρου με 366 απασχολούμενους. Οι νέες θέσεις εργασίας στο επάγγελμα, το 2022,

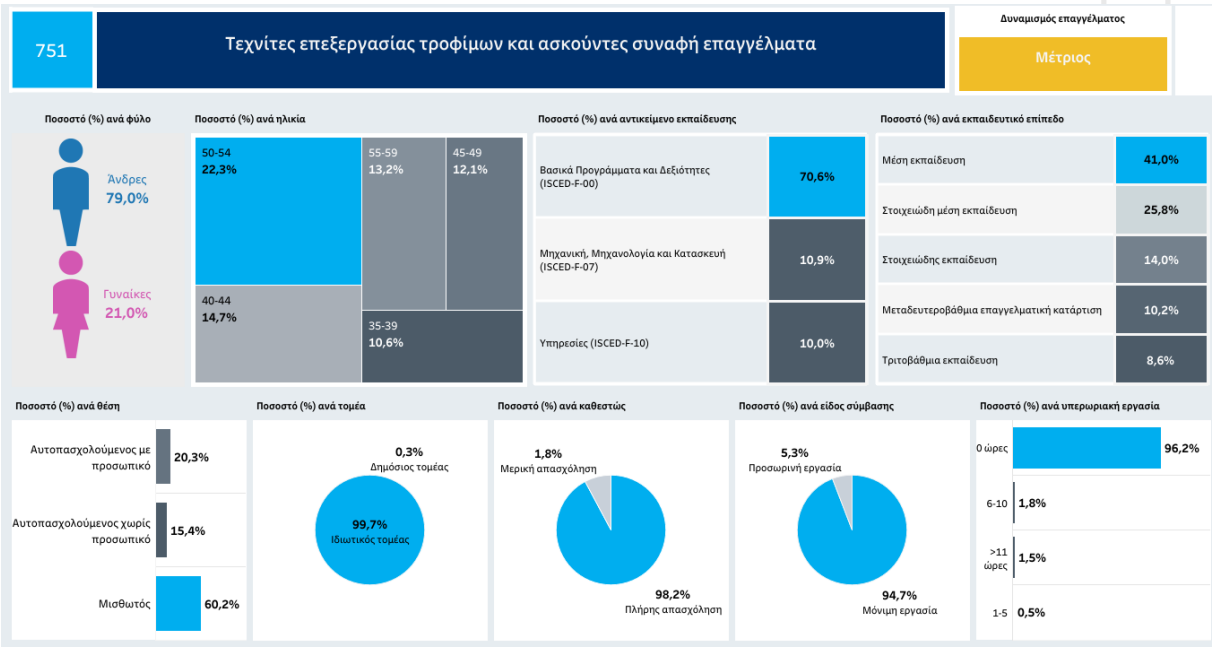
[9]Αφορά την αναγνώριση ωε προϊόν ΠΓΕ του ελληνικού γύρου. Η αναγνώριση δεν έχει ολοκληρωθεί.
[10] https://mdaae.gr/data/dynamismos-misthotis-apascholisis-idiotikou-dikaiou-2022/

ανήλθαν σε τριάντα δύο (32), συμψηφιζόμενες με τις αποχωρήσεις. Οι περισσότερες νέες θέσεις εργασίας δημιουργήθηκαν στην Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας.

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.

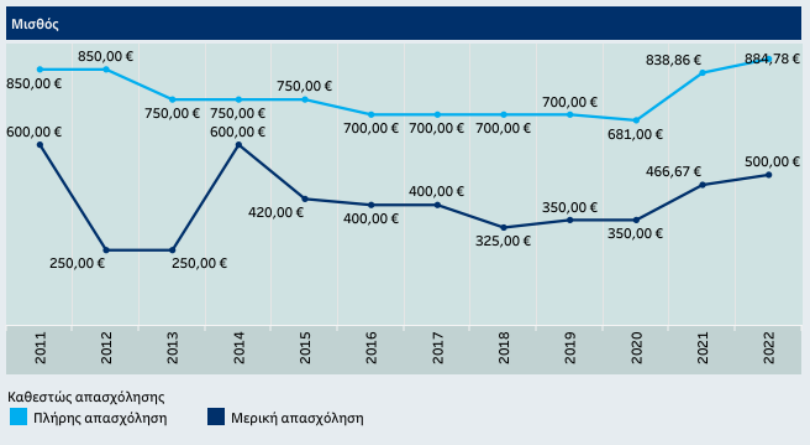
Σύμφωνα με τον Μηχανισμό Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας του Υπουργείου Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων, ο δυναμισμός του επαγγέλματος «Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα» κρίνεται μέτριος, όπως αποτυπώνεται στο παρακάτω Διάγραμμα 1. Η εξέλιξη του μισθού τους παρουσιάζεται στο Διάγραμμα 2[11].

Διάγραμμα 1: Δυναμισμός και του επαγγέλματος «Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα» (2022)



Πηγή: Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας

Διάγραμμα 2: Μισθός «Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα» (2011 - 2022)



Πηγή: Μηχανισμός Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας

Δεν υπάρχουν θεσμοθετημένες ειδικεύσεις ή κατευθύνσεις του επαγγέλματος του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος. Σε μεγάλες μονάδες, οι επαγγελματίες έχουν συνήθως οργανωτική υποδιαίρεση, με βάση κύκλους αρμοδιοτήτων, όπως τους έχει διαμορφώσει η βιομηχανική πράξη (π.χ. αποστεωτής, τεμαχιστής,

[11] https://mdaae.gr/data_type/taseis-tis-agoras-ergasias/

συσκευαστής). Αυτές όμως οι άτυπες ειδικότητες δεν αντιστοιχούν σε διαφορετικούς κύκλους θεωρητικής κατάρτισης. Η διαφοροποίηση προκύπτει ανάλογα με τις εκάστοτε ανάγκες, εκπαιδεύοντας on the job άτομα, με κοινό υπόβαθρο γνώσεων και εμπειριών.

Δεν υπάρχουν θεσμοθετημένες διαβαθμίσεις και ιεραρχίες στο εσωτερικό του επαγγέλματος, ωστόσο στη βιομηχανική πράξη υφίστανται και τα δύο, ως αναγκαία οργανωτικά στοιχεία, ιδιαίτερα για τις σύγχρονες και πολυάνθρωπες επιχειρήσεις τροφίμων. Ο νεοεισερχόμενος Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος παρέχει εργασία, λαμβάνοντας προφορικές ή γραπτές οδηγίες από τους προϊσταμένους της παραγωγής. Αποκτώντας εμπειρία ενδέχεται να αναλαμβάνει ο ίδιος καθήκοντα ευθύνης καθοδήγησης των συναδέλφων του.

Στην Ελλάδα, η πλειοψηφία των Τεχνικών βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος, εργάζονται συνήθως με εξαρτημένη σχέση εργασίας (μισθωτοί) σε επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων. Η αυτοαπασχόληση περιορίζεται σε πολύ μικρό ποσοστό και συναντάται σε οικογενειακές επιχειρήσεις, πολύ μικρές καθετοποιημένες μονάδες εκτροφής ζώων και επεξεργασίας κρέατος 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. Σε μεγάλες επιχειρήσεις ενδέχεται ο επαγγελματίας να εργάζεται σε βάρδιες, που εναλλάσσονται όλο το 24ωρο.

Για την εκτέλεση των εργασιών του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος απαιτούνται ικανότητες, τόσο τεχνικές όσο και σωματικές. Οι εργασίες που εκτελεί απαιτούν σημαντική μυϊκή δύναμη. Η μεταφορά, μετακίνηση ή ανύψωση κάποιου σημαντικού φορτίου βρίσκεται, επίσης, στο πλαίσιο των απαιτήσεων, κυρίως λόγω του χειρισμού μεγάλων τεμαχίων κρέατος (ολόκληρων, μισών και τετάρτων του ζώου). Ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος εργάζεται σε χώρους με ιδιάζουσες δυσκολίες, όπως θόρυβο, χαμηλές θερμοκρασίες, υψηλές υγρασίες, τεχνητό φωτισμό και εξαερισμό. Εργάζεται συχνά σε ορθοστασία, και χρειάζεται υψωμένη φωνή (λόγω θορύβου /ωτοασπίδων).

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

Από ψυχικής και πνευματικής πλευράς πρέπει να τονιστεί η ανάγκη για διαρκή εγρήγορση και η συχνή έκθεση σε στρες. Ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος εργάζεται σε άμεση επαφή με νεκρά ζώα, συχνά σε πρώιμα στάδια τεμαχισμού και κατεργασίας, σε θέα αίματος, σπλάχνων, εσωτερικών οργάνων κλπ. Το γεγονός αυτό καθιστά την εργασία του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος δυσβάστακτη ή και τελείως απρόσιτη για σημαντική μερίδα ανθρώπων, οι οποίοι δε δύνανται να ανταπεξέλθουν ευχερώς σε τέτοιου είδους θεάματα και επαφές.

Επιπρόσθετα, οι εργασιακοί χώροι του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος είναι βασικά χώροι, αφιλόξενοι (λόγω συνθηκών, όπως θερμοκρασία, υγρασία, τεχνητός φωτισμός και εξαερισμός, υψηλός θόρυβος), γεγονός που από μόνο του προσθέτει ψυχική επιβάρυνση, η οποία στον νεοεισερχόμενο μπορεί να είναι αξιοσημείωτη.

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

Σε κάθε περίπτωση, η φύση και το αντικείμενο της εργασίας του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος κάνει απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας στους χώρους εργασίας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας (ΜΑΠ). Ο επαγγελματίας πρέπει να αναγνωρίζει και να ακολουθεί τις σημάνσεις ασφαλείας εντός των χώρων εργασίας, να κάνει ορθή χρήση των μέσων ατομικής προστασίας, να επιμελείται την προσωπική του υγιεινή, να χειρίζεται με ορθό τρόπο τα εργαλεία και τον μηχανολογικό εξοπλισμό, να συμμετέχει σε εκπαιδεύσεις σχετικά με την ασφάλεια και να συμμορφώνεται με τις υποδείξεις του τεχνικού ασφαλείας και του ιατρού εργασίας της επιχείρησης.

Ο Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος 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 επεξεργασίας κρέατος και κρεατοσκευασμάτων, δείχνοντας υψηλή υπευθυνότητα.

Το επάγγελμα του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος, λόγω του απαιτητικού σωματικά χαρακτήρα της εργασίας και των συνθηκών στους χώρους εργασίας, καθιστά δύσκολη την απασχόληση σε αυτό ατόμων με αναπηρία (ΑΜΕΑ). Ωστόσο, επειδή οι μορφές και τα ποσοστά αναπηρίας διαφέρουν, δεν αποκλείονται από το επάγγελμα άτομα που είναι σε θέση να εκτελέσουν τις επαγγελματικές εργασίες, όπως περιγράφονται στην ενότητα Β, σε συνάρτηση με τη δραστηριότητα της επιχείρησης στην οποία απασχολούνται.

Α.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 βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος εντάσσονται, οργανώνονται και εκπροσωπούνται (ως φυσικά μέλη) στα επιχειρησιακά σωματεία.

Σε δευτεροβάθμιο συνδικαλιστικό επίπεδο, τους Τεχνικούς βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος οργανώνει και εκπροσωπεί η Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατοϋπαλλήλων Κρέατος «Η Ένωσις» (Π.Ο.Ε.Κ.).

Σε τριτοβάθμιο συνδικαλιστικό επίπεδο, τους Τεχνικούς βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος οργανώνει και εκπροσωπεί η Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδας (Γ.Σ.Ε.Ε.)

Εργοδοτικές οργανώσεις

Οι εργοδοτικές οργανώσεις που εκπροσωπούν τις επιχειρήσεις του κλάδου επεξεργασίας/τυποποίησης κρέατος και κρεατοσκευασμάτων είναι ο Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών (ΣΕΒ), και ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος / Σ.Ε.Β.Ε.Κ. που αποτελεί την επαγγελματική οργάνωση του κλάδου των παρασκευασμάτων κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας. 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 Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ)
  https://sevek.gr/
- Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος (ΕΔΟΚ)
  https://edokhellas.com/
- 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/
- Περιοδικό και ενημερωτικός ιστότοπος «MEATPLACE»
  https://meatplace.gr/

- Περιοδικό και ενημερωτικός ιστότοπος «meatNEWS»
  https://meatnews.gr/
- Έκθεση στον τομέα του κρέατος και των προϊόντων του «MEAT & GRILL DAYS»
  https://www.meatdays.com/
- 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://sevstegi.org.gr/

Α.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος

Δεν υπάρχει θεσμικό πλαίσιο καθορισμού επαγγελματικών δικαιωμάτων για το επάγγελμα «Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος» 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 κλπ.).

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.

Σύμφωνα με το ισχύον θεσμικό πλαίσιο (Π.Δ. 126/2000-ΦΕΚ 111 Α) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, έχουν θεσπισθεί διατάξεις σχετικές με την επαγγελματική εκπαίδευση κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων, η οποία παρέχεται από τις Σχολές Επαγγελμάτων Κρέατος (ΣΕΚ) που υπάγονται στη Διεύθυνση Έρευνας, Καινοτομίας και Εκπαίδευσης του ΥΠΑΑΤ. Αν και η επιτυχής αποφοίτηση από δημόσια ή ιδιωτική σχολή επαγγελμάτων κρέατος είναι απαραίτητη προκειμένου κάποιος να ασκήσει το επάγγελμα του κρεοπώλη ή του εκδοροσφαγέα, δεν ισχύει το ίδιο για τον «Τεχνικό Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος». Παρόλα αυτά το πιστοποιητικό της Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος αποτελεί ισχυρό προσόν του επαγγελματία που το κατέχει για την ανεύρεση εργασίας σε βιομηχανικές μονάδες επεξεργασίας / τυποποίησης κρέατος και κρεατοσκευασμάτων.

Οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην επεξεργασία / τυποποίηση κρέατος και παραγωγή κρεατοσκευασμάτων 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 Κρέατος. Στο πλαίσιο εφαρμογής της Κ.Υ.Α. 412/8932 (ΦΕΚ 149/ 03-02-2012) όλα τα φυσικά και νομικά πρόσωπα που δραστηριοποιούνται στους τομείς εμπορίας, διακίνησης, τεμαχισμού και τυποποίησης κρέατος και παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας υποχρεούνται να τηρούν μηνιαίο

ισοζύγιο αγορών και πωλήσεων κρέατος, το οποίο και αποστέλλουν στον ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ. Σκοπός των ισοζυγίων κρέατος είναι ο έλεγχος της Ελληνικής αγοράς κρέατος σε σχέση με την προέλευση – καταγωγή του.[12]

Από τον Μάρτιο του 2013, σύμφωνα με την ΚΥΑ 647/27509 (ΦΕΚ 539/07-03-2013) και την ΚΥΑ 1384/41923 (ΦΕΚ 1127/28-3-2018) όλες οι επιχειρήσεις κρέατος υποχρεούνται στην ηλεκτρονική υποβολή του ισοζυγίου κρέατος μέσω της εφαρμογής «ΑΡΤΕΜΙΣ»[13], καθώς και όλες οι επιχειρήσεις - σφαγεία υποχρεούνται στην ηλεκτρονική υποβολή του βιβλίου σφαγών εντός πέντε ημερών από την ημερομηνία σφαγής, ή την ηλεκτρονική δήλωση μη σφαγών.

Κρέας ΠΟΠ/ΠΓΕ. Μέχρι σήμερα έχουν αναγνωριστεί δύο είδη, ως προϊόντα προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ), το «Αρνάκι Ελασσόνας» και το «Κατσικάκι Ελασσόνας». Επίσης έχουν αναγνωριστεί και δύο είδη ως προϊόντα προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης (ΠΓΕ), το «Αρνάκι Λήμνου» και το «Κατσικάκι Λήμνου».

Επιχειρήσεις που επεξεργάζονται ή μεταποιούν ή τυποποιούν/συσκευάζουν προϊόντα ΠΟΠ/ΠΓΕ με σκοπό την εμπορία, καθώς και επιχειρήσεις που θέλουν να χρησιμοποιούν τις καταχωρισμένες ονομασίες ΠΟΠ/ΠΓΕ, το κοινοτικό σύμβολο και το σήμα του AGROCERT, μπορούν να υποβάλουν αίτηση πιστοποίησης στον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.

Α.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα

Ο κλάδος της βιομηχανικής επεξεργασίας / τυποποίησης κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων χαρακτηρίζεται αφενός από σταθερή παραγωγή, αφετέρου από σταδιακή μείωση του αριθμού των εργαζομένων σε αυτόν τα τελευταία χρόνια. Το φαινόμενο μπορεί να ερμηνευθεί ως αποτέλεσμα της αυτοματοποίησης και μηχανοποίησης της παραγωγής. Αν και το χειρωνακτικό έργο εξακολουθεί να έχει κεντρικό ρόλο στην εργασία του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος, αυτό υποβοηθείται όλο και περισσότερο από εξειδικευμένα εργαλεία και εργαλειομηχανές και εντάσσεται σε ολοκληρωμένες διαδικασίες, οι οποίες χαρακτηρίζονται από μελετημένη μεθόδευση και εξορθολογισμό. Παράλληλα, οι πιο μηχανοποιημένες ή και πλήρως αυτοματοποιημένες παραγωγικές φάσεις χρησιμοποιούν εξοπλισμό υψηλής πολυπλοκότητας και απαιτήσεων από πλευράς χειρισμού. Κατά συνέπεια, η ελάττωση των απαιτούμενων ανθρωποωρών αντισταθμίζεται από την ανάγκη για έργο υψηλότερης ποιότητας, παρεχόμενο από τον επαγγελματία, με την ανάλογη κατάρτιση και δεξιότητες.

Σημαντική εξέλιξη και ταυτόχρονα ώθηση στον κλάδο θεωρείται η σταθερά αυξανόμενη προσφορά συσκευασμένων προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων, καθώς και νέων προϊόντων κρέατος (μεγάλη γκάμα παναρισμένων κρεατοσκευασμάτων, γεμιστά μπιφτέκια, ρολά κρέατος κλπ.) που διατίθενται κυρίως μέσω των Supermarket.

Στο σκέλος της πρωτογενούς παραγωγής κρέατος, 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 βιομηχανικές μονάδες επεξεργασίας/τυποποίησης κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων με νωπό κρέας υψηλής ποιότητας και σταθερής ποσότητας.

Α.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 ανθρώπινης 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 επαγγελμάτων που σχετίζονται με αυτή είναι πολλαπλός και πολύ σημαντικός.

[12] https://www.elgo.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=887&Itemid=1266&lang=el
[13] https://srv-web.elogak.gr/artemis/

Το επάγγελμα του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος είναι άρρηκτα συνδεδεμένο με τον πρωτογενή τομέα και ειδικά με την κτηνοτροφία, από όπου προέρχεται το κρέας - η πρώτη ύλη για την παραγωγή προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων.

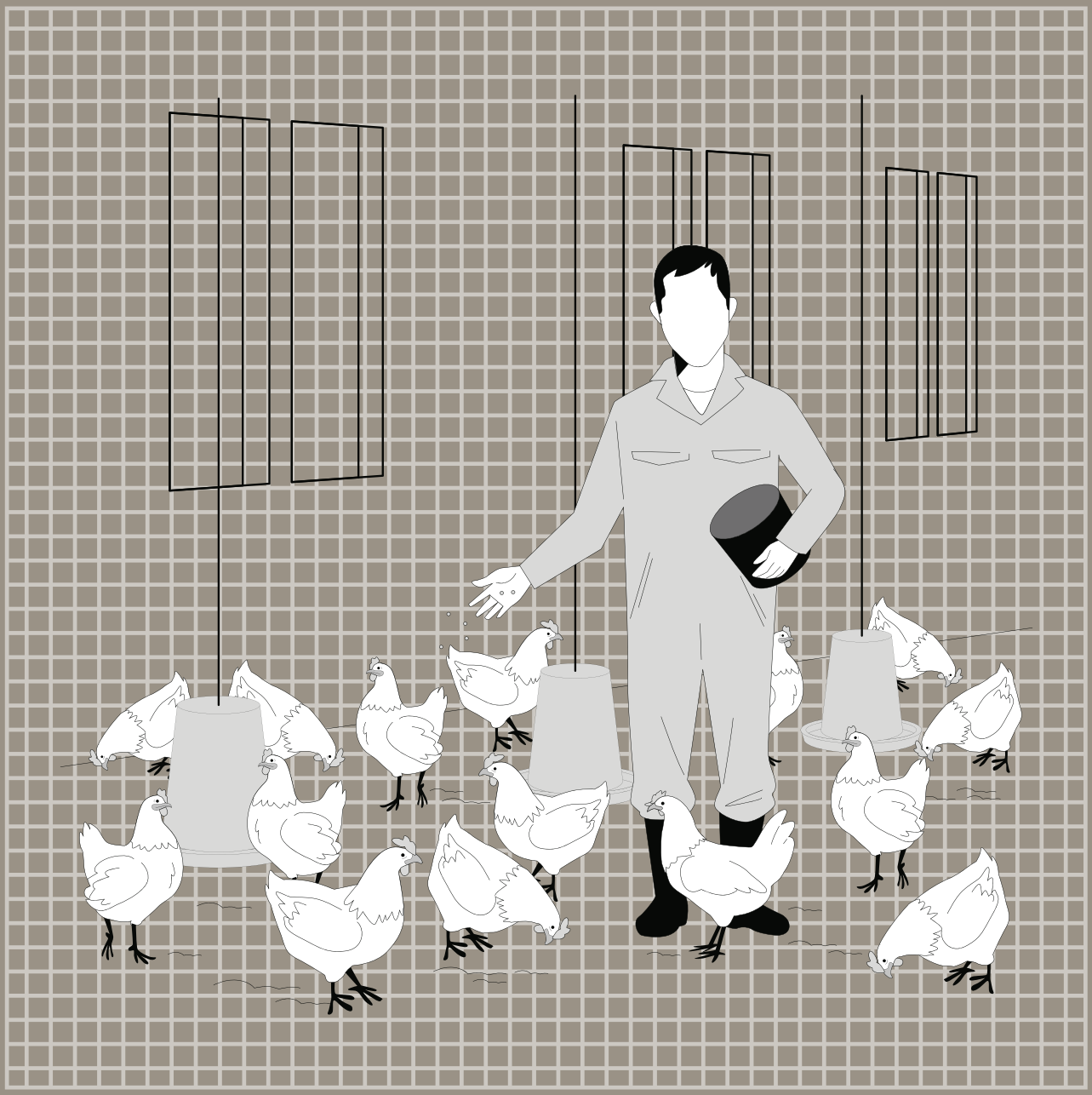
Η κτηνοτροφία, καθώς και η άμεσα συνδεόμενη με αυτή παραγωγή ζωοτροφών, είναι σε μεγάλο βαθμό εκτεθειμένη στις επιδράσεις της κλιματικής αλλαγής. Τα αποτελέσματα είναι ήδη ορατά: Η συρρίκνωση των περιόδων βόσκησης σε φυσικούς βοσκοτόπους, η ελλείψεις σε ζωοτροφές και οι φυσικές καταστροφές που συμβαίνουν όλο και συχνότερα πιέζουν τον κλάδο της κτηνοτροφίας και έχουν οδηγήσει τα τελευταία χρόνια σε 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, 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 βιομηχανίας κρέατος και της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων κλπ.

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, ΕΚΤΕΛΕΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΤΑ ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
ΕΕΛ 1.1	ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΤΙΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ **1.1.1.** Ελέγχει και παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες (ολόκληρα σφάγια, τεμάχια κρέατος, εντόσθια, πρόσθετες ύλες) **1.1.2.** Ταξινομεί και αποθηκεύει τις πρώτες ύλες σε ψυκτικούς θαλάμους/καταψύκτες **1.1.3.** Επιλέγει και διακινεί τις παρτίδες πρώτων υλών (Lot) προς την παραγωγή

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Ελέγχει και παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες (ολόκληρα σφάγια, τεμάχια κρέατος, εντόσθια, πρόσθετες ύλες), κάνοντας μακροσκοπικό ή/και οργανοληπτικό έλεγχο και ελέγχοντας την επισήμανσή τους, την ποσότητα και το βάρος, τα συνοδευτικά έγγραφα και τα πιστοποιητικά και τις συνθήκες των μεταφορικών μέσων, ακολουθώντας τις σχετικές διαδικασίες ποιοτικού/ποσοτικού ελέγχου και παραλαβής, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέσα ατομικής προστασίας και υπογράφοντας τα προβλεπόμενα έντυπα.
- Ταξινομεί και αποθηκεύει τις πρώτες ύλες, κατά είδος και προέλευση, σε ψυκτικούς θαλάμους/καταψύκτες, ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες ταξινόμησης, επισήμανσης και αποθήκευσης στις κατάλληλες συνθήκες (συνθήκες ψύξης, κατάψυξης, κλιματισμού), σύμφωνα με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού.
- Επιλέγει, σύμφωνα με τυπικές διαδικασίες FIFO (First In First Out) ή/και λαμβάνοντας υπόψη τη διάρκεια διατηρησιμότητας των πρώτων υλών και διακινεί τα σφάγια και τις παρτίδες λοιπών πρώτων υλών κρέατος (Lot) προς την παραγωγή, ανάλογα με το πρόγραμμα της παραγωγής και τις γραπτές/προφορικές οδηγίες των προϊσταμένων του, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Βιομηχανίες / βιοτεχνίες επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων

Εργασία σε εξωτερικούς ή εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών / βιοτεχνικών εγκαταστάσεων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων και συγκεκριμένα σε χώρους παραλαβής και αποθήκευσης νωπού κρέατος και λοιπών πρώτων υλών, κάνοντας χρήση υλικών, μέσων, εργαλείων και μηχανημάτων, υπό συνθήκες παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, έντονης οσμής αίματος – σφαγίων, υπό συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών και υψηλής υγρασίας, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας.

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Μέσα/εργαλεία

- Όργανα ελέγχου (θερμόμετρα, καταγραφικά θερμοκρασίας κλπ.)
- Ζυγιστικά
- Ψυγεία-ψυκτικοί χώροι
- Καταψύκτες
- Τσιγκέλια (απλά, πολλαπλά πολυκλαδωτά, ολισθαίνοντα, με ράουλα)
- Σύστημα εναέριων σιδηροτροχιών
- Ταινιομεταφορείς / ταινιοδιάδρομοι
- Καρότσια μεταφοράς
- Χειροκίνητα παλετοφόρα
- Πινακίδες σήμανσης
- Τελάρα πλαστικά

- Παλετοκιβώτια
- Πλαστικές παλέτες
- Έντυπα παραλαβής πρώτων υλών

Υλικά

- Ολόκληρα σφάγια (βοοειδή, χοιρινά, αμνοερίφια, πουλερικά, κουνέλια) και τμήματα αυτών
- Εντόσθια ζώων
- Πρόσθετα συστατικά (συντηρητικά, αρωματικά, μπαχαρικά, έλαια, λίπη, ξηροί καρποί κλπ.)
- Αναλώσιμα (σκεύη μιας χρήσεως, υλικά συσκευασίας, ταμπελάκια, γραφική ύλη)
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Διαχείριση πρώτων υλών για την επεξεργασία κρέατος και την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Τυπικές διαδικασίες ποιοτικού/ποσοτικού ελέγχου και παραλαβής σφαγίων και λοιπών πρώτων υλών κρέατος, τυπικές διαδικασίες ταξινόμησης, επισήμανσης και αποθήκευσης κρεάτων, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αρχές HAACP, τυπικές διαδικασίες FIFO (First In First Out), πρόγραμμα παραγωγής, κώδικας ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων, κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν:

στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους - Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ • Βασικές γνώσεις τεχνολογίας κρέατος • Βασικές γνώσεις ανατομίας σφαγίων ζώων • Συντήρηση - αποθήκευση κρεάτων • Διαχείριση αποθήκης και logistics • Μικροβιολογία κρέατος • Αρχές βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων • Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων • Αρχές HAACP • Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική) • Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία	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 • Εφαρμογή διαδικασιών και προτύπων ελέγχου, παραλαβής, αποθήκευσης σφαγίων και λοιπών πρώτων υλών κρέατος. • 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	Επίπεδο χρήστη	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων

		Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-
	Έμπειρος	-	-	-	-	-
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες • 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.»				

	ΕΚΤΕΛΕΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΕΕΛ 1.2	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ 1.2.1. Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής 1.2.2. Επιθεωρεί την αρτιότητα και την ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής 1.2.3. Τεμαχίζει τα σφάγια 1.2.4. Αποστεώνει τα κομμάτια κρέατος 1.2.5. Καθαρίζει τα κομμάτια κρέατος 1.2.6. Διαχωρίζει τα υποπροϊόντα της παραγωγής και τα αποθηκεύει/συντηρεί ή τα προωθεί για αδρανοποίηση

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής, ανάλογα με την εργασία που θα πραγματοποιηθεί, σύμφωνα με τα εγχειρίδια χρήσης και το πρόγραμμα παραγωγής.
- Επιθεωρεί την αρτιότητα και την ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής πριν τη χρήση, εξασφαλίζοντας τη σωστή και ασφαλή λειτουργία του, εντοπίζοντας τυχόν βλάβες και δυσλειτουργίες και ενημερώνοντας σχετικά στους αρμόδιους τεχνικούς.
- Τεμαχίζει τα σφάγια, δημιουργώντας επιμέρους ανατομικά και εμπορικά κομμάτια, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, με βάση τα πρότυπα τεμαχισμού κρέατος, ανάλογα με το είδος (χοιρινό, βόειο, αιγοπρόβειο, πουλερικών κλπ.), σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τα απαραίτητα μέτρα υγείας και ασφάλειας στην εργασία.
- Αποστεώνει, πλήρως ή μερικώς, τα κομμάτια κρέατος, ανάλογα με την επιθυμητή μορφή τελικού προϊόντος (φιλέτο, με οστό, μερικώς αποστεωμένο) ή για τον σχηματισμό ενδιάμεσων προϊόντων που προορίζονται για την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες αποστέωσης κρεάτων, ελαχιστοποιώντας τις φύρες και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.
- Καθαρίζει τα κομμάτια κρέατος αφαιρώντας το δέρμα, τον λιπώδη ιστό, τένοντες, τραγανά, αρτηρίες, φλέβες, καθώς και πιθανά αιματώματα, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, σύμφωνα με τυπικές διαδικασίες καθαρισμού κρεάτων, εφαρμόζοντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τα μέτρα υγείας και ασφάλειας στην εργασία.
- Διαχωρίζει τα υποπροϊόντα της παραγωγής ανά κατηγορία (δέρματα, αίμα, οστά, τρίμματα κλπ.) και τα αποθηκεύει/συντηρεί σε συνθήκες ψύξης/κατάψυξης ή τα προωθεί για αδρανοποίηση, ανάλογα με το είδος, τη χρήση και τη δυνατότητα επεξεργασίας τους, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού, εφαρμόζοντας πρότυπα διαχωρισμού και τυπικές διαδικασίες χειρισμού ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ), σύμφωνα με τη νομοθεσία, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Βιομηχανίες / βιοτεχνίες επεξεργασίας κρέατος

Εργασία σε εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών / βιοτεχνικών χώρων επεξεργασίας κρέατος, στον τομέα της επεξεργασίας του κρέατος έως την παραγωγή ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων κρέατος, κάνοντας έλεγχο, ρύθμιση - παραμετροποίηση και χρήση εργαλείων αυτόματου/ημιαυτόματου μηχανολογικού εξοπλισμού κοπής – αποστέωσης – καθαρισμού κρεάτων, υπό συνθήκες παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, έντονης οσμής αίματος – σφαγίων, υπό συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών και υψηλής υγρασίας, με απαραίτητη την τήρηση μέτρων υγείας και ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης μέσων ατομικής προστασίας.

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Μέσα/εργαλεία

- Μαχαίρια τεμαχισμού/αποστέωσης/καθαρισμού κρεάτων,
- Σπαθόσεγες
- Πριονοκορδέλα
- Πριόνια κρέατος
- Μπαλτάδες
- Ανοξείδωτοι πάγκοι και τράπεζες εργασίας
- Λάτζες

- Τσιγκέλια (απλά, πολλαπλά πολυκλαδωτά, ολισθαίνοντα, με ράουλα)
- Είδη ακονίσματος
- Μηχανές αποστέωσης
- Κοπτικές μηχανές (σε κύβους, λωρίδες, φέτες, μπριζολοκόφτες)
- Μηχανή εκδοράς
- Σύστημα εναέριων σιδηροτροχιών
- Ταινιομεταφορείς / ταινιοδιάδρομοι
- Πινακίδες σήμανσης
- Τελάρα πλαστικά
- Παλετοκιβώτια
- Κάδοι
- Πλαστικές παλέτες
- Εργαλεία ρύθμισης μηχανολογικού εξοπλισμού επεξεργασίας κρέατος
- Εργαλεία λύσης – συναρμολόγησης μηχανών /τμημάτων μηχανών επεξεργασίας κρέατος

Υλικά

- Ολόκληρα σφάγια (βοοειδή, χοιρινά, αμνοερίφια, πουλερικά, κουνέλια)
- Τμήματα σφαγίων
- Εντόσθια ζώων
- Αναλώσιμα (σκεύη μιας χρήσεως, νάιλον σακούλες κλπ.)
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια κοπής, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Επεξεργασία κρέατος.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Πρότυπα τεμαχισμού και μεριδοποίησης κρέατος, τυπικές διαδικασίες αποστέωσης κρεάτων, τυπικές διαδικασίες καθαρισμού κρεάτων, τυπικές διαδικασίες χειρισμού ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ), νομοθεσία σχετική με τον χειρισμό ΖΥΠ, πρόγραμμα παραγωγής, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αρχές HAACP, κώδικας ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων, κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας, πρότυπο AGRO 3-4, τυπικές διαδικασίες ελέγχου και ρύθμισης – παραμετροποίησης μηχανολογικού εξοπλισμού, εγχειρίδια χρήσης εργαλείων και μηχανών.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν:

στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους - Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	
• Βασικές γνώσεις τεχνολογίας κρέατος • Βασικές γνώσεις ανατομίας σφάγιων ζώων • Γνώσεις επεξεργασίας κρέατος • Γνώσεις χειρισμού ζωικών υποπροϊόντων • Νομοθεσία σχετική με τον χειρισμό ΖΥΠ • Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων • Αρχές HAACP • Πρότυπο AGRO 3-4 • Γνώσεις ρύθμισης και παραμετροποίησης αυτόματου/ημιαυτόματου μηχανολογικού εξοπλισμού	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.»

• Λειτουργία μηχανών επεξεργασίας κρέατος • Βασικές γνώσεις μηχανολογίας βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος • Αρχές βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων • Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία • Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική)	
ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ Δεν απαιτούνται	-
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ • Χρήση εργαλείων χειρός (μαχαίρια, μπαλτάδες, ακονιστήρια κλπ.) • Χρήση εξοπλισμού (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές τεμαχισμού, εκδοράς, μεταφοράς, κλπ.) • Χρήση μέσων ατομικής προστασίας • Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής επεξεργασίας κρέατος και ειδικών προτύπων (AGRO 3-4) • Εφαρμογή κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής • Εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής • Κατανόηση εγχειριδίων χρήσης μηχανολογικού εξοπλισμού επεξεργασίας κρέατος • Ρύθμιση μηχανολογικού εξοπλισμού επεξεργασίας κρέατος • Εντοπισμός δυσλειτουργιών και βλαβών του εξοπλισμού επεξεργασίας κρέατος	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	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων					
	Επίπεδο χρήστη	Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-
	Έμπειρος	-	-	-	-	-

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες • 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 1.3	ΕΚΤΕΛΕΙ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

	1.3.1. Επιλέγει τα είδη του κρέατος και τα ανατομικά κομμάτια **1.3.2.** Τεμαχίζει και μορφοποιεί ή κιμαδοποιεί τα κρέατα **1.3.3.** Αναμιγνύει με τα απαραίτητα πρόσθετα συστατικά - μαρινάρει τα προς επεξεργασία κρέατα. **1.3.4.** Παρασκευάζει τα διάφορα κρεατοσκευάσματα **1.3.5.** Καθαρίζει / απολυμαίνει / αποστειρώνει τον εξοπλισμό και τον χώρο εργασίας μετά τη χρήση ή στο πέρας της παραγωγής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Επιλέγει τα είδη του κρέατος και τα ανατομικά κομμάτια, ανάλογα με το είδος κρεατοσκευασμάτων (σουβλάκια, σνίτσελ, κοτομπουκιές, μπιφτέκια κλπ.) και τις επιθυμητές ιδιότητες του τελικού προϊόντος (άπαχο, τρυφερό, νεαρού ζώου κλπ.), σύμφωνα με τυποποιημένα πρότυπα επιλογής, ακολουθώντας το πρόγραμμα παραγωγής ή/και τις γραπτές/προφορικές οδηγίες των προϊσταμένων του, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Τεμαχίζει και μορφοποιεί ή κιμαδοποιεί τα κρέατα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες μορφοποίησης/κιμαδοποίησης, τηρώντας τα απαραίτητα μέτρα υγείας και ασφάλειας στην εργασία και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Αναμιγνύει με τα απαραίτητα πρόσθετα συστατικά - μαρινάρει τα προς επεξεργασία κρέατα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, εκτελώντας συγκεκριμένες συνταγές και εφαρμόζοντας τις συνήθεις διαδικασίες ανάμιξης – μαριναρίσματος, τηρώντας τα απαραίτητα μέτρα υγείας και ασφάλειας στην εργασία και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.
- Παρασκευάζει τα διάφορα κρεατοσκευάσματα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, ανάλογα με το παρασκεύασμα, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, εφαρμόζοντας τυποποιημένες διαδικασίες παρασκευής κρεατοσκευασμάτων και ειδικά πρότυπα, ανάλογα με το είδος κρέατος (π.χ. AGRO 3-4), ελέγχοντας τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, καθώς και τα απαραίτητα μέτρα υγείας και ασφάλειας στην εργασία.
- Καθαρίζει / απολυμαίνει / αποστειρώνει 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 και τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Βιομηχανίες/βιοτεχνίες επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων

Εργασία σε εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων επεξεργασίας κρέατος, στον τομέα της επεξεργασίας του κρέατος και της προσθήκης πρόσθετων συστατικών έως την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων, με χρήση εργαλείων και μηχανημάτων επεξεργασίας κρεάτων και παραγωγής κρεατοπαρασκευασμάτων, υπό συνθήκες παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, έντονης οσμής αίματος – κρέατος, υπό συνθήκες χαμηλών θερμοκρασιών και υψηλής 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/μηχανές

- Μαχαίρια τεμαχισμού
- Σπαθόσεγες
- Πριονοκορδέλα
- Πριόνια κρέατος
- Μπαλτάδες
- Είδη ακονίσματος
- Ανοξείδωτοι πάγκοι και τράπεζες εργασίας
- Κοπτικές μηχανές (σε κύβους, λωρίδες, φέτες)
- Ζυγιστικά, δοσομετρικές και ογκομετρικές μηχανές
- Μίξερ (κρεάτων – μπαχαρικών)

- Μίξερ άλμης
- Βαρέλες (μάλαξης, ωρίμανσης, μίξης, εφαλάτωσης, ξεπαγώματος και μαριναρίσματος)
- Μορφοποιητικές μηχανές (για μπιφτέκια, κεφτέδες, κροκέτες κλπ.)
- Μηχανή παναρίσματος
- Φούρνος θερμού αέρα
- Κιμαδομηχανή
- Σουβλακομηχανή
- Ταινιομεταφορείς / ταινιοδιάδρομοι
- Πινακίδες σήμανσης
- Τελάρα πλαστικά
- Παλετοκιβώτια
- Πλαστικές παλέτες
- Αποστειρωτές εργαλείων
- Πλυντήριο σκευών και εργαλείων
- Πλυντήριο τελάρων, παλετών και διαχωριστικών
- Υλικά καθαρισμού (βούρτσες, σφουγγάρια, ψήκτρες, ξύστρες, σκούπες, σφουγγαρίστρες, κουβάδες κλπ.)
- Λάτζες / νιπτήρες
- Παροχή ζεστού νερού
- Λάστιχα και ακροφύσια νερού
- Σύστημα αφρισμού
- Σταθμός καθαρισμού χεριών και υποδημάτων
- Κάδοι απορριμμάτων

Υλικά

- Τμήματα σφαγίων/ανατομικά κομμάτια κρέατος
- Εντόσθια ζώων
- Πρόσθετα συστατικά (συντηρητικά, αρωματικά, μπαχαρικά, έλαια, λίπη, ξηροί καρποί κλπ.)
- Αναλώσιμα (σκεύη μιας χρήσεως, σάκοι απορριμμάτων, σφουγγάρια, σπογγοπετσέτες κλπ.)
- Καθαριστικά / απολυμαντικά προϊόντα (απορρυπαντικά κλπ.)
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Παραγωγή κρεατοσκευασμάτων.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Πρότυπα επιλογής τεμαχίων και ειδών κρέατος, τυπικές διαδικασίες τεμαχισμού και μορφοποίησης κρεάτων, πρόγραμμα παραγωγής, συνταγές κρεατοσκευασμάτων, διαγράμματα ροής, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, αρχές HAACP, κώδικας ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων, κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας, πρότυπο AGRO 3-4, διαδικασίες καθαρισμού / απολύμανσης / αποστείρωσης βιομηχανικού εξοπλισμού και χώρων επεξεργασίας / παραγωγής τροφίμων.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν:

στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους - Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5
• Βασικές γνώσεις τεχνολογίας κρέατος • Βασικές γνώσεις ανατομίας σφάγιων ζώων	

• Γνώσεις επεξεργασίας κρέατος • Μεταποίηση κρέατος και παραγωγή κρεατοπαρασκευασμάτων • Πρόσθετα συστατικά στη μεταποίηση κρέατος • Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων • Αρχές HAACP • Πρότυπο AGRO 3-4 • Ενδείξεις ασφαλείας καθαριστικών / απολυμαντικών προϊόντων • Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία • Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική) ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ Δεν απαιτούνται	«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών.» -
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ • Χρήση εργαλείων χειρός (μαχαίρια, μπαλτάδες, ακονιστήρια κλπ.) • Χρήση εξοπλισμού (αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές τεμαχισμού, μορφοποίησης, κιμαδοποίησης, ανάμιξης κλπ.) • Κατανόηση και εκτέλεση συνταγών • Χρήση μέσων ατομικής προστασίας • Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής παραγωγής κρεατοσκευασμάτων και ειδικών προτύπων (AGRO 3-4) • Εφαρμογή κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής • Εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής	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	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
Επίπεδο χρήστη	Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓
Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-
Έμπειρος	-	-	-	-	-

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες • 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 1.4	ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΤΑ ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ 1.4.1. Συσκευάζει τα τελικά προϊόντα κρέατος και τα κρεατοσκευάσματα 1.4.2. Επισημαίνει τα τελικά προϊόντα κρέατος και τα κρεατοσκευάσματα

	1.4.3. Μεριμνά για τη μεταφορά των τελικών προϊόντων κρέατος και των κρεατοσκευασμάτων στην αποθήκη προς ψύξη ή κατάψυξη **1.4.4.** Ελέγχει, διαχωρίζει και καταγράφει φύρες και καταστροφές

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Συσκευάζει τα τελικά προϊόντα κρέατος και τα κρεατοσκευάσματα (χειρωνακτικά / ημι-αυτόματα / αυτόματα), υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, εξοπλισμό και υλικά συσκευασίας, εφαρμόζοντας τις προδιαγραφές, σύμφωνα με τη νομοθεσία και τις απαιτήσεις συσκευασίας, ανά είδος προϊόντος, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και ελέγχοντας προκαθορισμένα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP, τηρώντας τον κώδικα ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία, κάνοντας χρήση των ενδεδειγμένων μέσων ατομικής προστασίας.
- Επισημαίνει τα τελικά προϊόντα κρέατος και τα κρεατοσκευάσματα (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 ως προς τις υποχρεωτικές και προαιρετικές ενδείξεις επισήμανσης προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων.
- Μεριμνά για τη μεταφορά των τελικών προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων στην αποθήκη προς ψύξη / κατάψυξη, χρησιμοποιώντας ο ίδιος τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταφοράς (ταινιοδιάδρομοι, καρότσια, χειροκίνητα παλετοφόρα κ.ά.) ή παραδίδοντας τα τελικά προϊόντα για μεταφορά από εξειδικευμένο προσωπικό με περονοφόρα μηχανήματα, εξασφαλίζοντας τις σωστές συνθήκες θερμοκρασίας 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 στην εργασία, 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 ακατάλληλων τελικών προϊόντων, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και προκαθορισμένα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Βιομηχανίες/βιοτεχνίες επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων

Εργασία σε εσωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων, στον τομέα της συσκευασίας, επισήμανσης και μεταφοράς των τελικών προϊόντων στην αποθήκη, με χρήση εργαλείων και μηχανημάτων συσκευασίας και επισήμανσης προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων, υπό συνθήκες παρατεταμένης ορθοστασίας και σωματικής καταπόνησης, έντονου θορύβου μηχανών, έντονων οσμών, 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
- Σφραγιστικές μηχανές
- Μηχανές συσκευασίας κενού αέρος
- In-line σύστημα οπτικού ελέγχου ανιχνεύσεων
- Μηχανή ελέγχου βάρους και ξένων σωμάτων (x-ray)
- Ετικετέζα
- Εκτυπωτής barcode
- Ανοξείδωτοι πάγκοι και τράπεζες εργασίας
- Λάτζες
- Ταινιομεταφορείς / ταινιοδιάδρομοι
- Πινακίδες σήμανσης
- Τελάρα πλαστικά
- Παλετοκιβώτια
- Πλαστικές παλέτες

- Καρότσια μεταφοράς
- Χειροκίνητα παλετοφόρα
- Έντυπα καταγραφής φυρών/καταστροφών

Υλικά

- Τελικά προϊόντα κρέατος και κρεατοσκευάσματα
- Συσκευασίες (ταψάκια, φελιζόλ, doypack, deltapack, σακούλες, διχτάκια κλπ.)
- Σελοφάν συσκευασίας
- Υλικά περισυσκευασίας
- Υλικά συσκευασίας χονδρικής μεταφοράς
- Ετικέτες, καρτελάκια, αυτοκόλλητα
- Κάδοι απόρριψης
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Διαχείριση των τελικών προϊόντων κρέατος και των κρεατοσκευασμάτων.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Προδιαγραφές συσκευασίας προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων, τυπικοί κανόνες και προδιαγραφές επισήμανσης και ιχνηλασιμότητας, νομοθεσία επισήμανσης τροφίμων, τυπικές διαδικασίες αποθήκευσης/συντήρησης, προκαθορισμένες διαδικασίες απόρριψης ακατάλληλων τελικών προϊόντων, κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, έλεγχος κρίσιμων σημείων ελέγχου του συστήματος HACCP, κώδικας ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων, κανόνες υγείας και ασφάλειας εργασίας.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν:

στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους - Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ • Βασικές γνώσεις τεχνολογίας κρέατος • Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων • Αρχές HAACP • Προδιαγραφές συσκευασίας, τυποποίησης, επισήμανσης τροφίμων • Βασικές γνώσεις τεχνολογίας υλικών συσκευασίας κατάλληλων για τρόφιμα • Γνώσεις ελέγχου, διαλογής, διαχωρισμού ακατάλληλων συσκευασιών και τελικών προϊόντων • Νομοθεσία επισήμανσης τροφίμων • 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 εξοπλισμού (χειροκίνητες/αυτόματες ή ημιαυτόματες μηχανές συσκευασίας, επισήμανσης, ελέγχου προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων) • Χρήση εργαλείων και υλικών συσκευασίας τροφίμων	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.»

• Εφαρμογή διαδικασιών βιομηχανικής/βιοτεχνικής συσκευασίας και επισήμανσης τροφίμων • Εντοπισμός ελαττωματικών συσκευασιών και ακατάλληλων προϊόντων • Χρήση μέσων ατομικής προστασίας • Εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής	

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

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες • 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.»

ΚΕΛ 2	ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΕΚΤΕΛΕΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ
ΕΕΛ 2.1	ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ **2.1.1.** Μελετά το σύστημα διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης και παρακολουθεί κάθε τροποποίηση αυτού **2.1.2**. Τηρεί αρχεία παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου του συστήματος υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης **2.1.3.** Καταγράφει τις εργασίες που εκτελεί στον τομέα ευθύνης του και τις καταχωρεί σε έντυπα ή ηλεκτρονικά αρχεία **2.1.4.** Τηρεί αρχεία παραλαβών, επιστροφών, φυρών και καταστροφών **2.1.5.** Συμμετέχει ως μέλος της ομάδας διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης, σε ελέγχους και σε επιθεωρήσεις **2.1.6.** 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, υποστηρίζοντας 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, υποστηρίζοντας 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 και δημόσιες 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 επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων

Εργασία σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων σε χώρο γραφείου, αλλά και στους χώρους παραλαβής, αποθήκευσης/συντήρησης πρώτων υλών και προϊόντων και στους χώρους παραγωγής των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων, υπό συνθήκες έντονου θορύβου μηχανών, έντονων οσμών, χαμηλών θερμοκρασιών, 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

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 προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν:

στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) 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 • Τεχνική ορολογία (ελληνική και αγγλική) • 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)	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 ευρημάτων 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	Επίπεδο χρήστη	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων

		Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	-	-	-	-	-
	Ανεξάρτητος	✓	✓	✓	✓	✓
	Έμπειρος	-	-	-	-	-

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες • 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	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 2.2	**ΕΚΤΕΛΕΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΕ ΟΛΑ ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ**
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ 2.2.1. Λαμβάνει δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων και τα προωθεί για ανάλυση στο τμήμα ποιοτικού ελέγχου της επιχείρησης ή σε συνεργαζόμενο εργαστήριο ή προβαίνει ο ίδιος σε έλεγχο ποιότητας. 2.2.2. Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και φυσικοχημικές εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου σε δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων ή τελικών προϊόντων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων 2.2.3. Απορρίπτει ή επιστρέφει τις ακατάλληλες πρώτες ύλες αναλόγως των αποτελεσμάτων του ποιοτικού ελέγχου 2.2.4. Δεσμεύει ή αποδεσμεύει, ως ακατάλληλες / κατάλληλες, αντίστοιχα, παρτίδες ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων, αναλόγως των αποτελεσμάτων του ποιοτικού ελέγχου

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ

- Λαμβάνει δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων 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 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 φυσικοχημικές εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου σε δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων (π.χ. χρώμα, οσμή, pH, 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 προϊόντων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων, 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, σύμφωνα με 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 επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων

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

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Μέσα/εργαλεία/μηχανές

- Δειγματολήπτες κρέατος
- Όργανα μετρήσεων (θερμόμετρα, πεχάμετρα, αγωγιμόμετρα, υγρασιόμετρα, καταγραφικά θερμοκρασίας κλπ.)
- Ζυγιστικά
- Εργαστηριακός εξοπλισμός βιομηχανικών/βιοτεχνικών εγκαταστάσεων επεξεργασίας κρέατος
- Συνήθης εξοπλισμός γραφείου

Υλικά

- Πρώτες ύλες, ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων
- Αντιδραστήρια
- Είδη αρχειοθέτησης
- Έντυπα/φόρμες δειγματοληψιών
- Μέσα ατομικής προστασίας (ποδιές, φόρμες εργασίας, καπέλα, μάσκες, γάντια, γαλότσες)

Παραγόμενη υπηρεσία:

Εκτέλεση εργασιών ποιοτικού ελέγχου, σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, στον τομέα ευθύνης του.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

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.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν:

στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων Γυμνασίου, ΕΠΑΣ, Γενικού Λυκείου και ΕΠΑΛ, και

στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) για τις περιπτώσεις αποφοίτων ΙΕΚ και Μεταλυκειακού Έτους- Τάξης Μαθητείας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ • Γνώσεις ποιοτικού ελέγχου τροφίμων • Τεχνολογία κρέατος • Μικροβιολογία κρέατος • Χημεία τροφίμων • Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων • Αρχές HACCP • Κανόνες υγείας και ασφάλειας στην εργασία • Τεχνική ορολογία (ελληνική – 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 εργαστηριακού εξοπλισμού εγκατάστασης επεξεργασίας κρέατος • Δειγματοληψία σε πρώτες ύλες και προϊόντα επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων • Διενέργεια οργανοληπτικών/εργαστηριακών μετρήσεων/αναλύσεων • Ερμηνεία αποτελεσμάτων οργανοληπτικών/εργαστηριακών μετρήσεων/αναλύσεων • Στοιχειομετρικοί υπολογισμοί • 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 • 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.»

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED[14]	
ISCED	ΕΠΙΠΕΔΟ 4
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	-

[14] InternationalStandardClassificationofEducation

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

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

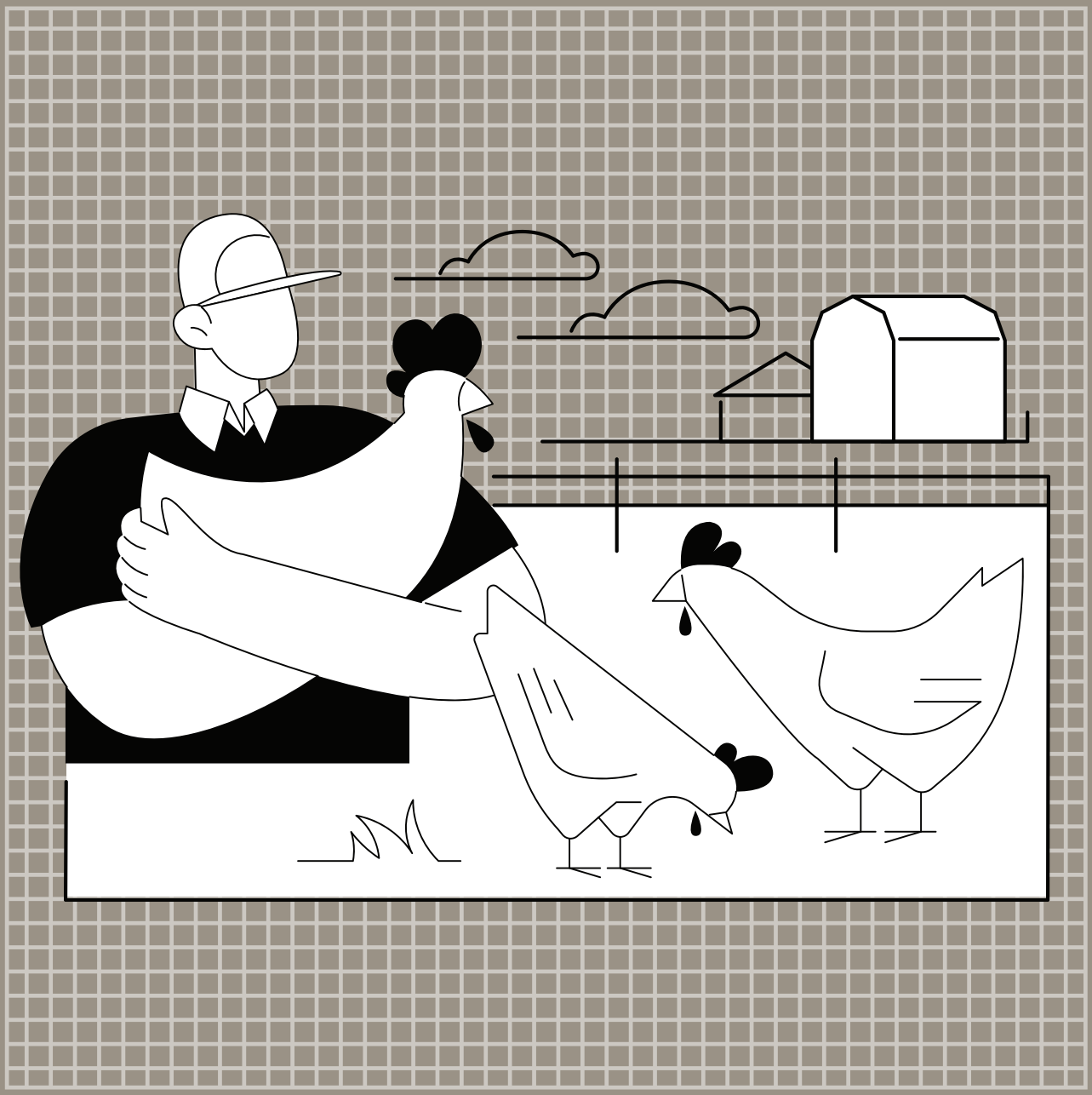
Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι διαδρομές μάθησης για το επάγγελμα του Τεχνικού βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος.

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

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Τεχνικός βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος.	
1η Διαδρομή	Δίπλωμα Σχολής Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης – ΣΑΕΚ (πρώην ΔΙΕΚ), επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) της πειραματικής ειδικότητας «Τεχνικός Επεξεργασίας και Μεταποίησης Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
2η Διαδρομή	Δίπλωμα Σχολής Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης – ΣΑΕΚ (πρώην ΔΙΕΚ), επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ)της ειδικότητας «Στέλεχος τεχνολογίας και ελέγχου τροφίμων και ποτών» και συναφής επαγγελματική εμπειρία έξι (6) μηνών ή χωρίς συναφή επαγγελματική εμπειρία για κατόχους βεβαίωσης Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.
3η Διαδρομή	Δίπλωμα Μεταλυκειακού 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 ή συναφής επαγγελματική εμπειρία έξι (6) μηνών για κατόχους βεβαίωσης Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.
4η Διαδρομή	Απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ΕΠΑΛ, ειδικότητας επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) της ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών» και συναφής επαγγελματική εμπειρία δύο (2) ετών ή συναφής επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους για κατόχους βεβαίωσης Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.
5η Διαδρομή	Απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ΓΕΛ, ειδικότητας 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 και ΚΕΛ 2) του επαγγέλματος.
6η Διαδρομή	Απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ΓΕΛ, ειδικότητας επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) βεβαίωση Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, συναφής επαγγελματική εμπειρία δύο (2) ετών, συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση για το σύνολο των θεωρητικών γνώσεων που αντιστοιχούν στην κύρια επαγγελματική λειτουργία ΚΕΛ 2 του επαγγέλματος.
7η Διαδρομή	Απολυτήριο Γυμνασίου, ειδικότητας 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 και ΚΕΛ 2) του επαγγέλματος.
8η Διαδρομή	Απολυτήριο Γυμνασίου, ειδικότητας επιπέδου 2 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) βεβαίωση Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, συναφής επαγγελματική εμπειρία τριών (3) ετών, συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση για το σύνολο των θεωρητικών γνώσεων που αντιστοιχούν στην κύρια επαγγελματική λειτουργία ΚΕΛ 2 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 βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος 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 1.3	Γραπτή εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών	Προφορική εξέταση - Τεστ πολλαπλών επιλογών – Παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	
ΕΕΛ 1.4	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	

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 επαγγελμάτων
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

Βιβλιογραφία

Eurostat (2021). Agricultural production - livestock and meat. Ανακτήθηκε 7 Σεπτεμβριου, 2023, από https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?oldid=427096/

Eurostat (2022). Βασικά στοιχεία για την ευρωπαϊκή διατροφική αλυσίδα. Ανακτήθηκε 7 Σεπτεμβρίου, 2023, από https://ec.europa.eu/eurostat/documents/15216629/15559935/KS-FK-22-001-EN-N.pdf/1cb9d295-6868-70e3-0319-4725040cfdb8?version=3.0&t=1670599965263

ICAP CRIF, (2022). Μελέτη της ICAP CRIF για τον κλάδο του κρέατος. Ανακτήθηκε 5 Ιουνίου, 2023 από https://dir.icapcrif.com/mailimages/PublishingServer/PR_ICAP-CRIF/2022/PR_ICAP-CRIF_SStudy_Meat_March/PR_ICAP%20CRIF_%CE%9A%CE%A1%CE%95%CE%91%CE%A3_GR.pdf

SCG MON LTD. (2019). Μελέτη Σκοπιμότητας για Κέντρο Καινοτομίας Κρέατος Περιφέρειας Ηπείρου. Ανακτήθηκε 9 Αυγούστου, 2023 από https://www.espa-epirus.gr/images/library/meletes/k_kreatos.pdf

Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος (ΕΔΟΚ). Εγχώρια αγορά κρέατος. Ανακτήθηκε 8 Σεπτεμβρίου, 2023, από https://edokhellas.com/egxvria-agora/

ΕΙΕΑΔ (2022). Τάσεις της αγοράς εργασίας από τον «Μηχανισμό διάγνωσης αναγκών της αγοράς εργασίας». Ανακτήθηκε 9 Ιουνίου, 2023, από https://mdaae.gr/data_type/taseis-tis-agoras-ergasias/

Ελληνική Στατιστική Αρχή (ΕΛΣΤΑΤ) (2020). Στατιστικό Μητρώο Επιχειρήσεων.Ανακτήθηκε 5 Ιουνίου, 2023, από https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/2020

Ελληνική Στατιστική Αρχή (ΕΛΣΤΑΤ) (2021). Οικογενειακοί Προϋπολογισμοί (από 2008 και μετά).Ανακτήθηκε 5 Ιουνίου, 2023, από https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SFA05/-

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 «Τεχνικός Βιομηχανικών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Πουλερικών». Ανακτήθηκε 8 Ιουνίου, 2023, από https://www.eoppep.gr/images/EP/EP82.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

Κυλερτζή, Ι. (2020). Κριτήρια επιλογής νωπού βόειου κρέατος από τον Έλληνα καταναλωτή. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Ανακτήθηκε 2 Σεπτεμβρίου, 2023 από https://dspace.aua.gr/xmlui/bitstream/handle/10329/7157/Kylertzi%20I.pdf?sequence=3

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ)/ ΠΟΠ-ΠΓΕ -Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα Προϊόντα (ΕΠΙΠ). Ανακτήθηκε 12 Αυγούστου, 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 αντικειμένου 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 επαγγελμάτων. 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 εκπαιδευομένων και λαμβάνεται υπόψη το συγκεκριμένο θεσμικό πλαίσιο εκπαίδευσης και κατάρτισης. Από αυτή την άποψη, τα ΕΠ είναι μια από τις πολλές δυνατές πηγές τροφοδότησης τόσο σε επίπεδο εκπαιδευτικών περιεχομένων όσο και μεθοδολογικών κατευθύνσεων. Με άλλα λόγια, τα ΕΠ, και πιο συγκεκριμένα τα Πλαίσια Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών, προαναγγέλλουν, αλλά δεν καθορίζουν με απόλυτο τρόπο τη μορφή και τη διάρθρωση όλων των δυνατών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Αντίθετα, μπορούν να προτείνουν συγκεκριμένα μεθοδολογικά πλαίσια, τα οποία να συνιστούν ένα είδος ελάχιστης ποιοτικής βάσης ή ακόμη μια δέσμη μεθοδολογικών κατευθύνσεων που να μπορούν να προσανατολίσουν τη διεργασία του εκπαιδευτικού σχεδιασμού προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης.

Στη συνέχεια, αξιοποιώντας το ΕΠ και τις Προδιαγραφές Εκσυγχρονισμένης Μεθοδολογίας, Προτύπων και Εργαλείων Εκπόνησης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαισίων Προδιαγραφών Προγραμμάτων15 παρουσιάζεται το Πλαίσιο Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων για τον/την «Τεχνικό βιομηχανικών εγκαταστάσεων κρέατος», βάσει των παρακάτω θεμελιωδών ενοτήτων:

1) Ενότητα Προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων, όπως περιγράφεται στο ΕΠ με όρους ΕΕΛ και ΚΕΑ.

2) Γενική θεσμική περιγραφή των διαθέσιμων δομών εκπαίδευσης και κατάρτισης.

3) Γενικό προφίλ καταρτιζομένων/εκπαιδευομένων.

4) Γενικό προφίλ εκπαιδευτών.

[15]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, Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ/ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ «ΤΕΧΝΚΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ»					
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ					
Α. «Διαχείριση των πρώτων υλών για την επεξεργασία κρέατος και την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων»	Β. «Επεξεργασία κρέατος»	Γ. «Παραγωγή κρεατοσκευασμάτων»	Δ. «Διαχείριση των τελικών προϊόντων κρέατος και των κρεατοσκευα-σμάτων»	Ε. «Σύστημα διασφάλισης ποιότητας στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις κρέατος»	ΣΤ. «Ποιοτικός έλεγχος σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις κρέατος»

Α. «Διαχείριση των πρώτων υλών για την επεξεργασία κρέατος και την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων»	*Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην **Ενότητα Α** Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.*
	• Ελέγχει και παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες (ολόκληρα σφάγια, τεμάχια κρέατος, εντόσθια, πρόσθετες ύλες), κάνοντας μακροσκοπικό ή/και οργανοληπτικό έλεγχο και ελέγχοντας την επισήμανση τους, την ποσότητα και το βάρος, τα συνοδευτικά έγγραφα και τα πιστοποιητικά και τις συνθήκες των μεταφορικών μέσων, ακολουθώντας τις σχετικές διαδικασίες ποιοτικού/ποσοτικού ελέγχου και παραλαβής, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέσα ατομικής προστασίας και υπογράφοντας τα προβλεπόμενα έντυπα. • Ταξινομεί και αποθηκεύει τις πρώτες ύλες, κατά είδος και προέλευση, σε ψυκτικούς θαλάμους/καταψύκτες, ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες ταξινόμησης, επισήμανσης και αποθήκευσης στις κατάλληλες συνθήκες (συνθήκες ψύξης, κατάψυξης, κλιματισμού), σύμφωνα με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού. • Επιλέγει, σύμφωνα με τυπικές διαδικασίες FIFO (First In First Out) ή/και λαμβάνοντας υπόψη τη διάρκεια διατηρησιμότητας των πρώτων υλών και διακινεί τα σφάγια και τις παρτίδες λοιπών πρώτων υλών κρέατος (Lot) προς την παραγωγή, ανάλογα με το πρόγραμμα της παραγωγής και τις γραπτές/προφορικές οδηγίες των προϊσταμένων του, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού.
Β. «Επεξεργασία κρέατος»	*Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην **Ενότητα Β** Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.*
	• Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής, ανάλογα με την εργασία που θα πραγματοποιηθεί, σύμφωνα με τα εγχειρίδια χρήσης και το πρόγραμμα παραγωγής. • Επιθεωρεί την αρτιότητα και την ασφάλεια του εξοπλισμού παραγωγής πριν τη χρήση, εξασφαλίζοντας τη σωστή και ασφαλή λειτουργία του, εντοπίζοντας τυχόν βλάβες και δυσλειτουργίες και ενημερώνοντας σχετικά στους αρμόδιους τεχνικούς. • Τεμαχίζει τα σφάγια, δημιουργώντας επιμέρους ανατομικά και εμπορικά κομμάτια, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, με βάση τα πρότυπα τεμαχισμού κρέατος, ανάλογα με το είδος (χοιρινό, βόειο, αιγοπρόβειο, πουλερικών κλπ.), σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τα απαραίτητα μέτρα υγείας και ασφάλειας. • Αποστεώνει, πλήρως ή μερικώς, τα κομμάτια κρέατος, ανάλογα με την επιθυμητή μορφή τελικού προϊόντος (φιλέτο, με οστό, μερικώς αποστεωμένο) ή για τον σχηματισμό ενδιάμεσων προϊόντων που προορίζονται για την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και ακολουθώντας τυπικές διαδικασίες αποστέωσης κρεάτων, ελαχιστοποιώντας τις φύρες και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας. • Καθαρίζει τα κομμάτια κρέατος, αφαιρώντας το δέρμα, τον λιπώδη ιστό, τένοντες, τραγανά, αρτηρίες, φλέβες, καθώς και πιθανά αιματώματα, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό, σύμφωνα με τυπικές διαδικασίες καθαρισμού κρεάτων, εφαρμόζοντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τα μέτρα υγείας και ασφάλειας. • Διαχωρίζει τα υποπροϊόντα της παραγωγής, ανά κατηγορία (δέρματα, αίμα, οστά, τρίμματα κλπ.) και τα

	αποθηκεύει/συντηρεί σε συνθήκες ψύξης/κατάψυξης ή τα προωθεί για αδρανοποίηση, ανάλογα με το είδος, τη χρήση και τη δυνατότητα επεξεργασίας τους, κάνοντας χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού, εφαρμόζοντας πρότυπα διαχωρισμού και τυπικές διαδικασίες χειρισμού ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ), σύμφωνα με τη νομοθεσία, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας.
Γ. «Παραγωγή κρεατοσκευασμάτων»	*Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην **Ενότητα Γ** Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.*
	• Επιλέγει τα είδη του κρέατος και τα ανατομικά κομμάτια, ανάλογα με το είδος κρεατοσκευασμάτων (σουβλάκια, σνίτσελ, κοτομπουκιές, μπιφτέκια κλπ.) και τις επιθυμητές ιδιότητες του τελικού προϊόντος (άπαχο, τρυφερό, νεαρού ζώου κλπ.), σύμφωνα με τυποποιημένα πρότυπα επιλογής, ακολουθώντας το πρόγραμμα παραγωγής ή/και τις γραπτές/προφορικές οδηγίες των προϊσταμένων του, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Τεμαχίζει και μορφοποιεί ή κιμαδοποιεί τα κρέατα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, εφαρμόζοντας τυπικές διαδικασίες μορφοποίησης/κιμαδοποίησης, τηρώντας τα απαραίτητα μέτρα υγείας και ασφάλειας και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Αναμιγνύει με τα απαραίτητα πρόσθετα συστατικά - μαρινάρει τα προς επεξεργασία κρέατα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, εκτελώντας συγκεκριμένες συνταγές και εφαρμόζοντας τις συνήθεις διαδικασίες ανάμιξης – μαριναρίσματος, τηρώντας τα απαραίτητα μέτρα υγείας και ασφάλειας και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. • Παρασκευάζει τα διάφορα κρεατοσκευάσματα, κάνοντας χρήση του κατάλληλου μηχανολογικού εξοπλισμού, ανάλογα με το παρασκεύασμα, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής, εφαρμόζοντας τυποποιημένες διαδικασίες παρασκευής κρεατοσκευασμάτων και ειδικά πρότυπα, ανάλογα με το είδος κρέατος (π.χ. AGRO 3-4), ελέγχοντας τα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, καθώς και τα απαραίτητα μέτρα υγείας και ασφάλειας. • Καθαρίζει / απολυμαίνει / αποστειρώνει 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 και τηρώντας τους κανόνες υγείας και ασφάλειας.
Δ. «Διαχείριση των τελικών προϊόντων κρέατος και των κρεατοσκευασμάτων»	*Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην **Ενότητα Δ** Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.*
	• Συσκευάζει τα τελικά προϊόντα κρέατος και τα κρεατοσκευάσματα (χειρωνακτικά/ημι-αυτόματα/αυτόματα), υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, εξοπλισμό και υλικά συσκευασίας, εφαρμόζοντας τις προδιαγραφές, σύμφωνα με τη νομοθεσία και τις απαιτήσεις συσκευασίας, ανά είδος προϊόντος, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και ελέγχοντας προκαθορισμένα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP, τηρώντας τον κώδικα ορθών πρακτικών βιομηχανικών χώρων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας, κάνοντας χρήση των ενδεδειγμένων μέσων ατομικής προστασίας. • Επισημαίνει τα τελικά προϊόντα κρέατος και τα κρεατοσκευάσματα (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 ως προς τις υποχρεωτικές και προαιρετικές ενδείξεις επισήμανσης προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. • Μεριμνά για τη μεταφορά των τελικών προϊόντων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων στην αποθήκη προς ψύξη/κατάψυξη, χρησιμοποιώντας ο ίδιος τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταφοράς (ταινιοδιάδρομοι, καρότσια, χειροκίνητα παλετοφόρα κ.ά.) ή παραδίδοντας τα τελικά προϊόντα για μεταφορά από εξειδικευμένο προσωπικό, με περονοφόρα μηχανήματα, εξασφαλίζοντας τις σωστές συνθήκες θερμοκρασίας 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 ακατάλληλων τελικών προϊόντων, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και προκαθορισμένα κρίσιμα σημεία ελέγχου του συστήματος HACCP της επιχείρησης.
Ε. «Σύστημα διασφάλισης ποιότητας στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις κρέατος»	*Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην **Ενότητα Ε** Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.*
	• 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, υποστηρίζοντας 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, υποστηρίζοντας 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 και δημόσιες 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.
ΣΤ. «Ποιοτικός έλεγχος σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις κρέατος»	*Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην **Ενότητα ΣΤ** Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.* • Λαμβάνει δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων 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 τυπικές διαδικασίες δειγματοληψίας ανάλογα με το προϊόν, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και τους κανόνες υγείας και ασφάλειας. • Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και φυσικοχημικές εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου σε δείγματα πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων (π.χ. χρώμα, οσμή, pH, 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. • Δεσμεύει ή αποδεσμεύει, ως ακατάλληλες/κατάλληλες αντίστοιχα, παρτίδες ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής κρεατοσκευασμάτων, 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, σύμφωνα με 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.

ΓΕΝΙΚΗ ΘΕΣΜΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΔΙΑΘΕΣΙΜΩΝ ΔΟΜΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	
Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:	-
Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:	ΙΕΚ της πειραματικής ειδικότητας: «Τεχνικός Επεξεργασίας και Μεταποίησης Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
Δομές Συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης:	-

ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ /ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΝΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΔΟΜΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	
Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:	-
Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:	Απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης
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 επεξεργασία κρέατος και την παραγωγή κρεατοσκευασμάτων	**2313:** Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	**ΠΕ88.01:** Γεωπόνοι **ΠΕ88.03:** Ζωικής παραγωγής **ΠΕ88.04:** Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) **ΤΕ02.07**: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων)	-
Β. «Επεξεργασία κρέατος»	**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 κρεατοσκευασμάτων»	**2313:** Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	**ΠΕ88.01:** Γεωπόνοι **ΠΕ88.03:** Ζωικής παραγωγής **ΠΕ88.04:** Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) **ΤΕ02.07**: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων)	-
Δ. Διαχείριση των τελικών προϊόντων κρέατος και των κρεατοσκευασμάτων	**2313:** Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	**ΠΕ88.01:** Γεωπόνοι **ΠΕ88.03:** Ζωικής παραγωγής **ΠΕ88.04:** Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) **ΤΕ02.07**: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων)	-

Ε. «Σύστημα διασφάλισης ποιότητας στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις κρέατος»	**2313:** Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα **2291:** Χημικοί μηχανικοί	**ΠΕ88.01:** Γεωπόνοι **ΠΕ88.03:** Ζωικής παραγωγής **ΠΕ88.04:** Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) **ΤΕ02.07**: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων) **ΠΕ85:** Χημικοί μηχανικοί	-
ΣΤ. «Ποιοτικός έλεγχος σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις κρέατος»	**2313:** Γεωπόνοι και ασκούντες συναφή επαγγέλματα	**ΠΕ88.01:** Γεωπόνοι **ΠΕ88.03:** Ζωικής παραγωγής **ΠΕ88.04:** Διατροφής (Τεχνολόγοι Τροφίμων) **ΤΕ02.07**: Γεωπονίας (Τεχνολόγοι τροφίμων)	-

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΕΣΠΑ 2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ
ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

www.ergonesti.gr

ΕΟΠΠΕΠ
ΕΘΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ
& ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΥ

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