



Σύστημα
Επαγγελματικών
Προσόντων

Ταυτότητα Αριστείας!



ΠΡΟΤΥΠΟ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

Αλλαντοποιός

Επίπεδο CyQF/EQF 4

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑναΔ)

Τεχνική Επιτροπή Επαγγελματικών Προσόντων:

Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων

Υπουργείο Παιδείας, Αθλητισμού και Νεολαίας

Ομοσπονδία Εργοδοτών και Βιομηχάνων (ΟΕΒ)

Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο (ΚΕΒΕ)

Γενική Συνομοσπονδία Παγκύπριων Οργανώσεων Βιοτεχνών Επαγγελματιών Καταστηματαρχών (ΠΟΒΕΚ)

Συνομοσπονδία Εργαζομένων Κύπρου (ΣΕΚ)

Παγκύπρια Εργατική Ομοσπονδία (ΠΕΟ)

Ένωση Κυπρίων Αγροτών

Παγκύπριος Σύνδεσμος Αγελαδοτρόφων

Παγκύπριος Σύνδεσμος Κρεοπωλών

Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου

Έκδοση 2024

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ	5
1.1	Τίτλος επαγγελματικού προσόντος	5
1.2	Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF)	5
1.3	Κωδικός ISCO.....	5
1.4	Κωδικός επαγγελματικού προσόντος	5
2.	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ	5
2.1	Αντικείμενο	5
2.2	Εργασιακό περιβάλλον	5
2.3	Δυνατότητες εργοδότησης	5
2.4	Εξοπλισμός.....	6
2.5	Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων	6
2.6	Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι.....	6
2.7	Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑνΑΔ.....	6
2.8	Μέθοδοι αξιολόγησης.....	7
3.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ)	8
3.1	Κοινοί τομείς εργασίας	9
ΚΤ.9	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	10
ΚΤ.10	Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία	12
ΚΤ.12	Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης	14
ΚΤ.14	Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων	15
ΚΤ.22	Οργάνωση, τακτοποίηση και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών	17
ΚΤ.23	Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών	19
ΚΤ.27	Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων	21
3.2	Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας	22
ΑΛΛ4.1	Τεμαχισμός, αποστέωση και διαμόρφωση κρέατος	23
ΑΛΛ4.2	Προετοιμασία και παρασκευή βιομηχανοποιημένων αλλαντικών	25
ΑΛΛ4.3	Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακών αλλαντικών	27
ΑΛΛ4.4	Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών	29
ΑΛΛ4.5	Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακής τσαμαρέλλας	31
ΑΛΛ4.6	Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας	33
3.4	Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία).....	35

4. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ..... 37

1. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΝΤΟΣ

1.1 Τίτλος επαγγελματικού προσόντος:

Αλλαντοποιός

1.2 Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF):

4

1.3 Κωδικός ISCO:

7511

1.4 Κωδικός επαγγελματικού προσόντος:

ΚΡΕ4

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΝΤΟΣ

2.1 Αντικείμενο:

Ο αλλαντοποιός ασχολείται με τη μεταποίηση του κρέατος για την Παρασκευή προϊόντων αλλαντοποιίας. Εφαρμόζει όλες τις διαδικασίες από την παραλαβή και αποθήκευση των υλικών μέχρι και τη συσκευασία και αποθήκευση των τελικών προϊόντων. Προετοιμάζει, οργανώνει, καθαρίζει και φροντίζει τον χώρο εργασίας και τον εξοπλισμό. Εφαρμόζει οδηγίες και μέτρα εργασιακής ασφάλειας και υγείας, ασφάλειας των τροφίμων και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

2.2 Εργασιακό περιβάλλον:

Ο αλλαντοποιός εργάζεται σε εσωτερικούς χώρους, σε περιβάλλον όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στον χειρισμό των τροφίμων και στην ασφάλεια και υγεία. Στο πλαίσιο εκτέλεσης των εργασιών του απαιτείται η χρήση μηχανημάτων και εξοπλισμού, περιλαμβανομένων κοπτικών εργαλείων, όπου απαιτείται αυστηρή εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας και υγείας. Λόγω της έκθεσής του σε μεταβαλλόμενες θερμοκρασίες, αλλά και της συνεχούς ορθοστασίας, απαιτείται η χρήση κατάλληλης ενδυμασίας και υποδημάτων. Το ωράριο εργασίας του είναι συνήθως σταθερό, αλλά ενδέχεται να εργαστεί και σε βάρδιες.

2.3 Δυνατότητες εργοδότησης:

Ο αλλαντοποιός μπορεί να εργαστεί σε αλλαντοβιομηχανίες, σε επιχειρήσεις αλλαντικών προϊόντων και σε μικρές βιοτεχνίες αλλαντοποιίας. Επίσης, έχει τη δυνατότητα να εργάζεται ως ελεύθερος επαγγελματίας σε δική του επιχείρηση, είτε σε άλλες επιχειρήσεις στο τμήμα παραγωγής αλλαντικών.

2.4 Εξοπλισμός:

Πάγκοι εργασίας, πάγκοι και σανιδάκια κοπής κρεατικών, μαχαίρια, μπαλτάδες, ζυγαριά Συσκευή μάλαξης κρέατος, κούτερ, αυτόματη πληρωτική μηχανή κενού, ζυμωτήρι ανάμιξης, κρεατομηχανή, μηχανή κοπής κρέατος, μηχανή κοπή σε κιμά, γεμιστική μηχανή κενού, μηχανή ενδομυϊκής έγχυσης άλμης, θάλαμος ωρίμανσης, ξηραντήριο, θάλαμος κάπνισης, ξύλινα ντουλάπια/αρμαρόλα, ψυκτικοί θάλαμοι, καταψύκτες, εργαλεία κοπής, ζυγαριά ακριβείας, θερμομέτρο, πεχάμετρο (pH), μέσα ατομικής προστασίας (π.χ. στολή εργασίας), εξοπλισμός πυρόσβεσης, κουτί πρώτων βοηθειών.

2.5 Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων:

1. ΚΡΕ4 Κρεοπώλης
2. ΕΚΔ4 Εκδοροσφαγέας

2.6 Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι:

Τεχνίτης αλλαντοβιομηχανίας, χειριστής αλλαντικών, τεχνίτης επεξεργασίας κρέατος

2.7 Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑνΑΔ:

Διαδρομή 1

Προσόν: Πιστοποιητικό προγράμματος εκπαίδευσης/κατάρτισης, το περιεχόμενο του οποίου συνάδει με σχετικό επαγγελματικό προσόν επιπέδου 4

Πείρα: Δεν απαιτείται

Διαδρομή 2

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 4 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 2 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 3

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 3 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 2 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 3 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 4

Προσόν: Δεν απαιτείται

Πείρα: 5 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

2.8 Μέθοδοι αξιολόγησης

- Γραπτή εξέταση με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σωστού / λάθους.
- Παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας ή σε συνθήκες προσομοίωσης.
- Προφορική εξέταση.

3. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ)

3.1 Κοινοί τομείς εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΚΤ.9	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας
ΚΤ.10	Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία
ΚΤ.12	Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης
ΚΤ.14	Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
ΚΤ.22	Οργάνωση, τακτοποίηση και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών
ΚΤ.23	Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών
ΚΤ.27	Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων

ΚΤ.9 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τις διάφορες μεθόδους επικοινωνίας.
2. Περιγράφει την πολιτική και διαδικασία επικοινωνίας του οργανισμού.
3. Αναφέρει τις βασικές αρχές επικοινωνίας.
4. Εξηγεί τη σημασία της αποτελεσματικής επικοινωνίας.
5. Αναφέρει εμπόδια στην επικοινωνία και στις ενέργειες αντιμετώπισης τους.
6. Περιγράφει τη διαδικασία χειρισμού διαπροσωπικών σχέσεων με συναδέλφους και συνεργάτες.
7. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για τη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος.
8. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για την αποτελεσματική ομαδική εργασία.
9. Αναφέρει βασικά στοιχεία για την αποτελεσματική λειτουργία ομάδων εργασίας.
10. Αναφέρει συνήθη προβλήματα που παρουσιάζονται στο πλαίσιο λειτουργίας ομάδων εργασίας τα οποία επηρεάζουν την αποτελεσματική λειτουργία και επίτευξη των στόχων της.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αξιοποιεί κατάλληλες μεθόδους επικοινωνίας για δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικής επικοινωνίας με συναδέλφους και συνεργάτες στο πλαίσιο της πολιτικής και διαδικασίας του οργανισμού.
2. Συμβάλλει στην επίλυση προβλημάτων και διαφωνιών μεταξύ συναδέλφων και συνεργατών για τη δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.
3. Συμβάλλει στη βελτίωση του εργασιακού κλίματος με ανάληψη σχετικών ενεργειών και πρωτοβουλιών.
4. Συνεργάζεται με τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας στη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος, προβαίνοντας σε ενέργειες και αναλαμβάνοντας πρωτοβουλίες αποτελεσματικής ομαδικής εργασίας.
5. Συμβάλλει στη βελτίωση της συνεργασίας μεταξύ των μελών της ομάδας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.

6. Συνεισφέρει στη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και παραγωγικότητας της ομαδικής εργασίας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.
7. Συμβάλλει στον εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων στη λειτουργία ομάδων εργασίας σε συνεργασία με τον υπεύθυνο του τμήματος και τους συναδέλφους.

ΚΤ.10 Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων και των επικίνδυνων καταστάσεων για την ασφάλεια και την υγεία.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια και την υγεία στην εργασία.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς ασφάλειας και υγείας που αφορούν την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα προληπτικά μέτρα και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο εργασίας.
6. Εξηγεί τα σήματα ασφάλειας και υγείας στην εργασία.
7. Περιγράφει την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού που χειρίζεται για τις εργασίες του.
8. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων θεμάτων ασφάλειας και υγείας στον χώρο εργασίας του.
9. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς ατυχήματος και ασθένειας.
10. Αναφέρει τις κατηγορίες φωτιάς, τις αρχές πυρασφάλειας και πυρόσβεσης.
11. Αναγνωρίζει τα είδη πυροσβεστήρων.
12. Αναγνωρίζει και να αναφέρει τα είδη πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων.
13. Περιγράφει την ορθή χρήση των πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων για το σβήσιμο φωτιάς.
14. Κατονομάζει τα επιτρεπόμενα υλικά που πρέπει να είναι διαθέσιμα στο κουτί πρώτων βοηθειών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία στον χώρο εργασίας του και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.

2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα προληπτικά μέτρα, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας του οργανισμού.
3. Χειρίζεται τον εξοπλισμό με το σωστό και ασφαλή τρόπο.
4. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για θέματα ασφάλειας και υγείας.
5. Εφαρμόζει το σχέδιο εκκένωσης του οργανισμού.
6. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα υλικά πρώτων βοηθειών για μικροτραυματισμούς και αναζητά βοήθεια από τον πρώτο βοηθό του χώρου εργασίας.

ΚΤ.12 Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές από τα προϊόντα ή δραστηριότητες στον χώρο εργασίας του.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των περιβαλλοντικών κινδύνων.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την περιβαλλοντική διαχείριση.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς περιβαλλοντικής διαχείρισης που αφορά την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο.
6. Περιγράφει τις μεθόδους και τις καλές πρακτικές εξοικονόμησης νερού και ενέργειας.
7. Αναγνωρίζει τα ανακυκλώσιμα υλικά στον χώρο εργασίας του.
8. Περιγράφει τη διαδικασία συλλογής και απόρριψης των ανακυκλώσιμων υλικών.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης, της εξοικονόμησης νερού και ενέργειας, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης.
3. Χρησιμοποιεί οικολογικά υλικά και προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του.
4. Αποθηκεύει, να χρησιμοποιεί και να απορρίπτει υλικά και προϊόντα, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος περιβαλλοντικής ρύπανσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Απορρίπτει τα ανακυκλώσιμα υλικά και προϊόντα στους ενδεδειγμένους χώρους ή κάδους, όπως καθορίζεται από τον οργανισμό.
6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

ΚΤ.14 Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους κανόνες ατομικής υγιεινής στον χώρο εργασίας του.
2. Αναφέρει τις απαιτήσεις για την ενδυμασία στον χώρο εργασίας.
3. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
4. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων.
5. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια των τροφίμων.
6. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων που αφορούν την εργασία του.
7. Αναφέρει τις οδηγίες, τους κανόνες και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP), που πρέπει να ακολουθούνται στον χώρο εργασίας.
8. Περιγράφει τις απαιτήσεις σήμανσης τροφίμων σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων στον χώρο εργασίας του.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ενδυμασίας για την ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας, τις οδηγίες, των κανόνων και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP) του οργανισμού.
3. Τοποθετεί την σήμανση στα τρόφιμα σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
4. Εντοπίζει κινδύνους και μη συμμορφώσεις που προέκυψαν κατά την εργασία του για την ασφάλεια των τροφίμων και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες στην περίπτωση που τα αποτελέσματα είναι εκτός των ορίων, σύμφωνα με το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για την ασφάλεια των τροφίμων.
7. Καταγράφει τις πληροφορίες και τα αποτελέσματα ελέγχων που απαιτούνται από το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

ΚΤ.22 Οργάνωση, τακτοποίηση και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τις έννοιες οργάνωση, συγύρισμα, καθαριότητα και απολύμανση του χώρου εργασίας τροφίμων, του εξοπλισμού και υλικών.
2. Προσδιορίζει τις ενέργειες οργάνωσης του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας.
3. Περιγράφει τις εργασίες συγυρίσματος του χώρου εργασίας.
4. Περιγράφει τις μεθόδους καθαρισμού και απολύμανσης του χώρου εργασίας.
5. Αναγνωρίζει τον εξοπλισμό, τα υλικά και τα μέσα καθαρισμού και απολύμανσης.
6. Αναφέρει τα μέτρα προστασίας από τη χρήση υλικών καθαρισμού και απολύμανσης.
7. Αναφέρει τις ενέργειες χειρισμού απορριμμάτων και υλικών του χώρου εργασίας.
8. Αναφέρει τις ενέργειες οργάνωσης του εξοπλισμού και των υλικών.
9. Δηλώνει τις συνθήκες φύλαξης του εξοπλισμού.
10. Περιγράφει τις εργασίες συγυρίσματος των υλικών στον χώρο εργασίας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία, τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τους κανονισμούς του οργανισμού.
2. Συγυρίζει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από τους κανονισμούς του οργανισμού.
3. Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους εργασίας τηρώντας τα απαιτούμενα μέτρα προστασίας.
4. Χειρίζεται τα απορρίμματα και τα υλικά του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις διαδικασίες του οργανισμού.
5. Οργανώνει τον εξοπλισμό σύμφωνα με τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τις διαδικασίες του οργανισμού.
6. Ταξινομεί και να φυλάσσει τον εξοπλισμό σε κατάλληλες συνθήκες σύμφωνα με τα εγχειρίδια των κατασκευαστών, τους κανονισμούς και το πλανόγραμμα του οργανισμού.
7. Οργανώνει τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών των ορθών πρακτικών αποθήκευσης και του πλανογράμματος αποθήκευσης υλικών του οργανισμού.

8. Συγκρίνει και να ταξινομεί τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών και των ορθών πρακτικών αποθήκευσης.

ΚΤ.23 Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη μεθοδολογία εντοπισμού των ελλείψεων σε υλικά για κάλυψη των αναγκών του προγράμματος εργασιών.
2. Αναγνωρίζει τα υλικά για προμήθεια.
3. Αναφέρει τα χαρακτηριστικά, τις προδιαγραφές και τις ιδιότητες των υλικών για προμήθεια.
4. Αναφέρει τις πληροφορίες που λαμβάνει υπόψη για τον υπολογισμό των αναγκαίων ποσοτήτων υλικών για τις ανάγκες των εργασιών.
5. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για έλεγχο παραλαβής των υλικών.
6. Αναφέρει τα κριτήρια ελέγχου και παραλαβής.
7. Περιγράφει τη διαδικασία ελέγχου και παραλαβής υλικών.
8. Περιγράφει την πολιτική και τους εσωτερικούς κανονισμούς του οργανισμού για τη διαχείριση μη συμμορφούμενων υλικών.
9. Διατυπώνει τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται στην περίπτωση εντοπισμού μη συμμορφούμενων υλικών.
10. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς και αποθήκευσης των υλικών στους ενδεδειγμένους χώρους.
11. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη μεταφορά και αποθήκευση των υλικών.
12. Αναφέρει τους χώρους αποθήκευσης και τις απαιτήσεις συμμόρφωσης τους.
13. Αναφέρει τις συνθήκες διατήρησης και αποθήκευσης των υλικών.
14. Αναφέρει τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
15. Εξηγεί τις έννοιες και τη σημασία της εφαρμογής των αρχών FIFO και FEFO.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ελέγχει τα αποθέματα των υλικών για να μην παρουσιαστούν ελλείψεις, σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασιών.
2. Υπολογίζει τις ανάγκες προμήθειας υλικών, σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασιών.

3. Επιβεβαιώνει ότι ο χώρος παραλαβής και οι αποθηκευτικοί χώροι είναι καθαροί, συγυρισμένοι και ότι τηρούνται οι κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
4. Εξασφαλίζει ότι ο εξοπλισμός παραλαβής και τα μέσα μεταφοράς είναι διαθέσιμα και σε καλή λειτουργική κατάσταση, για να μπορούν να πραγματοποιηθούν οι απαιτούμενοι έλεγχοι στην παραλαβή υλικών.
5. Ελέγχει τα υλικά κατά την παραλαβή, σύμφωνα με τα κριτήρια παραλαβής και αποδοχής του οργανισμού.
6. Χειρίζεται αποτελεσματικά τα μη συμμορφούμενα υλικά, σύμφωνα με την πολιτική και τους εσωτερικούς κανονισμούς του οργανισμού.
7. Μεταφέρει τα υλικά στους ενδεδειγμένους χώρους χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
8. Αποθηκεύει τα υλικά στο σωστό χώρο και θέση σύμφωνα με τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής, εφαρμόζοντας ανάλογα τις αρχές FIFO, FEFO.
9. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης και αποθήκευσης σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά των υλικών.
10. Καταγράφει τα αποτελέσματα ελέγχων παραλαβής, αποθήκευσης και τις συνθήκες διατήρησης των υλικών.

ΚΤ.27 Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη διαδικασία ταξινόμησης και μεταφοράς των παραγόμενων τροφίμων στον χώρο αποθήκευσης.
2. Αναφέρει τις προδιαγραφές των χώρων αποθήκευσης τροφίμων.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό και τα μέσα για τη μεταφορά και την αποθήκευση των τροφίμων.
4. Αναφέρει τους κανόνες καλής υγιεινής και αποθηκευτικής πρακτικής ανάλογα με το είδος των τροφίμων.
5. Εξηγεί τις αρχές FIFO και FEFO και τον τρόπο εφαρμογής των.
6. Αναφέρει τις συνθήκες φύλαξης και διατήρησης ανά είδος τροφίμου.
7. Δηλώνει τις μεθόδους ταξινόμησης και αποθήκευσης των τροφίμων ανάλογα με το είδος τους.
8. Εξηγεί τη διαδικασία χειρισμού μη συμμορφούμενων τροφίμων και τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ταξινομεί τα τρόφιμα προς αποθήκευση, ανάλογα του είδους και των συνθηκών διατήρησης τους, σύμφωνα με τις προδιαγραφές φύλαξης και αποθήκευσης τους.
2. Μεταφέρει τα τρόφιμα στους ενδεδειγμένους χώρους αποθήκευσης, επιλέγοντας και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
3. Τοποθετεί τα τρόφιμα στον σωστό χώρο και θέση αποθήκευσης σύμφωνα με τις αρχές FIFO, FEFO και τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
4. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των τροφίμων ανάλογα με το είδος τους.
5. Εντοπίζει και να χειρίζεται αποτελεσματικά τα μη συμμορφούμενα τελικά προϊόντα σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού
6. Καταγράφει τους ελέγχους αποθήκευσης και τις συνθήκες διατήρησης των τροφίμων, ως απαιτείται από τη διαδικασία του οργανισμού.

3.2 Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΑΛΛ4.1	Τεμαχισμός, αποστέωση και διαμόρφωση κρέατος
ΑΛΛ4.2	Προετοιμασία και παρασκευή βιομηχανοποιημένων αλλαντικών
ΑΛΛ4.3	Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακών αλλαντικών
ΑΛΛ4.4	Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών
ΑΛΛ4.5	Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακής τσαμαρέλλας
ΑΛΛ4.6	Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας

ΑΛΛ4.1 Τεμαχισμός, αποστέωση και διαμόρφωση κρέατος

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα σφάγια για την παραγωγή προϊόντων κρέατος.
2. Κατονομάζει τα είδη και τις κατηγορίες των κρεάτων.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τον τεμαχισμό, την αποστέωση και τη διαμόρφωση του κρέατος.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Αναφέρει τα κατάλληλα τεμάχια κρεάτων για κάθε κατηγορία προϊόντων αλλαντοποιίας
6. Περιγράφει τις μεθόδους απόψυξης των κατεψυγμένων κρεάτων.
7. Αναφέρει τα κριτήρια αποδοχής της καταλληλότητας και ποιότητας των σφαγίων και κρεάτων για περαιτέρω χρήση.
8. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς των κρεάτων στο χώρο επεξεργασίας.
9. Περιγράφει τις μεθόδους τεμαχισμού του κρέατος ανάλογα του προϊόντος.
10. Περιγράφει τις τεχνικές αποστέωσης και τελικής διαμόρφωσης του κρέατος.
11. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης και διαμόρφωσης του κρέατος.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τον τεμαχισμό, την αποστέωση και διαμόρφωση του κρέατος.
2. Αξιολογεί και να επιλέγει τα σφάγια για τον τεμαχισμό, την αποστέωση και τη διαμόρφωση τους, βάσει κριτηρίων σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες.
3. Αποψύχει τα κατεψυγμένα κρέατα, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο απόψυξης.
4. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των σφαγίων, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
5. Μεταφέρει τα σφάγια στο χώρο τεμαχισμού, αποστέωσης και διαμόρφωσης τους, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
6. Τεμαχίζει το κρέας χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
7. Αποστεώνει τα τεμάχια κρέατος, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.

8. Διαμορφώνει τα τεμάχια κρέατος, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
9. Ελέγχει τις συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης και διαμόρφωσης του κρέατος, σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά του κρέατος.

ΑΛΛ4.2 Προετοιμασία και παρασκευή βιομηχανοποιημένων αλλαντικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και παρασκευή βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και την παρασκευή βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παρασκευή των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών με θερμική επεξεργασία.
7. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών αέρος ή ζύμωσης.
8. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής των βιομηχανοποιημένων ημίξηρης ή μερικής ωρίμανσης.
9. Περιγράφει τις τεχνικές αλατίσματος και αλιπάστωσης των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.
10. Περιγράφει τη διαδικασία μάλαξης και ανάπαυσης των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.
11. Περιγράφει τις τεχνικές ενθήκευσης των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.
12. Περιγράφει τις μεθόδους θερμικής επεξεργασίας, αφυδάτωσης, ωρίμανσης και κάπνισης των τεμαχίων κρέατος.
13. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς του κρέατος στους θαλάμους κάπνισης και ωρίμανσης.
14. Κατονομάζει την ιδανική θερμοκρασία θερμικής επεξεργασίας για κάθε κατηγορία προϊόντων κρέατος.
15. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες ωρίμανσης, κάπνισης και αφυδάτωσης των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.
16. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παρασκευή βιομηχανοποιημένων αλλαντικών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή βιομηχανοποιημένων αλλαντικών.
3. Παρασκευάζει την άλμη, σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Αλατίζει το κρέας, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες τεχνικές αλατίσματος και αλιπάστωσης.
5. Πραγματοποιεί τη μάλαξη του κρέατος, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό.
6. Αναπαύει το κρέας σε συγκεκριμένη θερμοκρασία και χρόνο, βάσει διαδικασίας.
7. Ενθηκεύει το κρέας χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες θήκες, εξοπλισμό και τεχνική.
8. Θερμαίνει το κρέας, βάσει της διαδικασίας παρασκευής και συνταγής του προϊόντος.
9. Ελέγχει τη θερμοκρασία του κρέατος, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
10. Μεταφέρει το κρέας στους θαλάμους κάπνισης, ωρίμανσης και αφυδάτωσης με την κατάλληλη σήμανση και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
11. Ελέγχει τις συνθήκες κάπνισης, ωρίμανσης και αφυδάτωσης των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών, βάσει των απαιτήσεων του προϊόντος και της συνταγής.
12. Ελέγχει το pH του κρέατος, όπως καθορίζεται από τη διαδικασία παρασκευής του προϊόντος.
13. Συσκευάζει τα βιομηχανοποιημένα αλλαντικά, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
14. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

ΑΛΛ4.3 Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακών αλλαντικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες των παραδοσιακών αλλαντικών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παρασκευή παραδοσιακών αλλαντικών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακών αλλαντικών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παρασκευή παραδοσιακών αλλαντικών.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής των παραδοσιακών αλλαντικών.
7. Περιγράφει τις τεχνικές αλατίσματος και ενθήκευσης των παραδοσιακών αλλαντικών.
8. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς του κρέατος στους θαλάμους κάπνισης και ωρίμανσης.
9. Περιγράφει τις μεθόδους κάπνισης και ωρίμανσης των παραδοσιακών αλλαντικών.
10. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες κάπνισης και ωρίμανσης των παραδοσιακών αλλαντικών.
11. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των παραδοσιακών αλλαντικών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παρασκευή παραδοσιακών αλλαντικών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή παραδοσιακών αλλαντικών.
3. Αναμιγνύει το κρέας με τα υλικά, σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Αλατίζει το κρέας, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες τεχνικές αλατίσματος.
5. Ενθηκεί το κρέας χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες θήκες, εξοπλισμό και τεχνική.
6. Μεταφέρει το κρέας στους θαλάμους κάπνισης και ωρίμανσης με την κατάλληλη σήμανση και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
7. Ελέγχει τις συνθήκες κάπνισης και ωρίμανσης των παραδοσιακών αλλαντικών, βάσει των απαιτήσεων του προϊόντος και της συνταγής.

8. Ελέγχει την καταλληλότητα των παραδοσιακών αλλαντικών, βάσει της ολοκλήρωσης της ωρίμανσης τους.
9. Συσκευάζει τα παραδοσιακά αλλαντικά, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
10. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

ΑΛΛ4.4 Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες των παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και την παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής των παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών.
7. Περιγράφει τις μεθόδους φουσκώματος του κρέατος στο κρασί.
8. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες φουσκώματος του κρέατος στο κρασί.
9. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς του κρέατος στους θαλάμους κάπνισης και ωρίμανσης.
10. Περιγράφει τις μεθόδους κάπνισης και ωρίμανσης των παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών.
11. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες κάπνισης και ωρίμανσης των παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών.
12. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών.
3. Καρυκεύει το κρέας, σύμφωνα με τη συνταγή.

4. Φουσκώνει το κρέας στο κρασί, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους φουσκώματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Ελέγχει τις συνθήκες φουσκώματος του κρέατος στο κρασί, βάσει της συνταγής και των απαιτήσεων του προϊόντος.
6. Μεταφέρει το κρέας στους θαλάμους κάπνισης και ωρίμανσης με την κατάλληλη σήμανση και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
7. Ελέγχει τις συνθήκες κάπνισης και ωρίμανσης των παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών, βάσει των απαιτήσεων του προϊόντος και της συνταγής.
8. Ελέγχει την ωρίμανση των παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών, βάσει της συνταγής.
9. Συσκευάζει τα παραδοσιακά χωριάτικα αλλαντικά, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
10. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού

ΑΛΛ4.5 Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακής τσαμαρέλλας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παρασκευή παραδοσιακής τσαμαρέλλας.
2. Αναφέρει τα κατάλληλα τεμάχια κατσικίσιου κρέατος για την παρασκευή της παραδοσιακής τσαμαρέλλας.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και την παρασκευή της παραδοσιακής τσαμαρέλλας.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παρασκευή παραδοσιακής τσαμαρέλλας.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής της παραδοσιακής τσαμαρέλλας.
7. Περιγράφει τις τεχνικές αλατίσματος του κατσικίσιου κρέατος.
8. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς του κρέατος στο χώρο ξήρανσης.
9. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες ξήρανσης της τσαμαρέλλας.
10. Περιγράφει τη μεθοδολογία ζεματίσματος του κρέατος και την καρύκευση του με ξηρή ρίγανη.
11. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες και χρόνο έκθεσης για πλήρη ξήρανση και ωρίμανση του κρέατος.
12. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης της παραδοσιακής τσαμαρέλλας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παρασκευή της παραδοσιακής τσαμαρέλλας, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή της παραδοσιακής τσαμαρέλλας.
3. Αλατίζει το κατσικίσιο κρέας, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες τεχνικές αλατίσματος.
4. Μεταφέρει το κατσικίσιο κρέας σε ξηραντήριο, με την κατάλληλη σήμανση και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
5. Ελέγχει τις συνθήκες ξήρανσης του κρέατος, βάσει των απαιτήσεων του προϊόντος και της συνταγής.

6. Ζεματίζει και να καρυκεύει το κρέας, σύμφωνα με τη συνταγή.
7. Μεταφέρει το καρυκευμένο κρέας στο χώρο ξήρανσης για την ολοκλήρωση της αφυδάτωσης και ωρίμανσης του, με την κατάλληλη σήμανση και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
8. Ελέγχει τις συνθήκες ξήρανσης και ωρίμανσης της παραδοσιακής τσαμαρέλλας, βάσει των απαιτήσεων του προϊόντος και της συνταγής.
9. Ελέγχει την καταλληλότητα της παραδοσιακής τσαμαρέλλας, βάσει της ολοκλήρωσης της ωρίμανσης της.
10. Συσκευάζει την τσαμαρέλλα χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
11. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

ΑΛΛ4.6 Προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας.
2. Αναφέρει τα κατάλληλα τεμάχια κρεάτων για την παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας.
3. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την Παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και την παρασκευή της παραδοσιακής ζαλατίνας.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής της παραδοσιακής ζαλατίνας.
7. Περιγράφει τη μεθοδολογία θερμικής επεξεργασίας του κρέατος.
8. Περιγράφει τις τεχνικές ξεκοκαλίσματος του κρέατος.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παραμονής της ζαλατίνας για το κρύωμα και την πήξη της.
10. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες παρασκευής της παραδοσιακής ζαλατίνας.
11. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης της παραδοσιακής ζαλατίνας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή της παραδοσιακής ζαλατίνας.
3. Θερμαίνει το κρέας, σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Ξεκοκαλίζει το κρέας, χρησιμοποιώντας τον ενδεδειγμένο εξοπλισμό και τεχνική.
5. Αναθερμαίνει το κρέας στο ζωμό του, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Προσθέτει τα υλικά, σύμφωνα με τη συνταγή του προϊόντος.
7. Ελέγχει τις συνθήκες κρυώματος και πήξης της παραδοσιακής ζαλατίνας, βάσει των απαιτήσεων του προϊόντος και της συνταγής.
8. Ελέγχει την ποιότητα της παραδοσιακής ζαλατίνας, βάσει της συνταγής.

9. Συσκευάζει τη ζαλατίνα χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
10. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

3.4 Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει με ανεξαρτησία και υπευθυνότητα τις εργασίες του και να αναλαμβάνει την ευθύνη για τα αποτελέσματα του.
2. Εφαρμόζει με υπευθυνότητα και επαγγελματισμό τις γνώσεις και δεξιότητες οι οποίες απαιτούνται για την εκτέλεση των εργασιών του.
3. Συνεργάζεται με συναδέλφους σε ομάδες εργασίας και λαμβάνει ενεργό ρόλο στην ενθάρρυνση και βελτίωση της αποδοτικότητας και αποτελεσματικότητας της ομάδας.
4. Επιδεικνύει επαγγελματική στάση και συμπεριφορά στο εργασιακό περιβάλλον.
5. Επιδεικνύει τάξη και επιμέλεια κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
6. Διαχειρίζεται αποτελεσματικά τον χρόνο για την ολοκλήρωση της εργασίας του.
7. Επιδεικνύει προθυμία και θετική διάθεση στην εκτέλεση της εργασίας του.
8. Αντιδρά και να προσαρμόζεται εύκολα και γρήγορα σε έκτακτες καταστάσεις και αλλαγές στο περιβάλλον εργασίας.
9. Επιβλέπει εργασίες ρουτίνας των υφισταμένων του και να αναλαμβάνει σε κάποιο βαθμό πρωτοβουλία και ευθύνη για τη βελτίωση των εργασιών και των αποδόσεων τους.
10. Στηρίζει και να εφαρμόζει τις οδηγίες που λαμβάνει από τους ανωτέρους του και τη διοίκηση.
11. Υιοθετεί και να εφαρμόζει την ισχύουσα νομοθεσία, τους κανονισμούς, την πολιτική, τις διαδικασίες και τις οδηγίες εργασίας.
12. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα ασφάλειας και υγείας κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
13. Υποστηρίζει την εφαρμογή μέτρων προστασίας του περιβάλλοντος.
14. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και των απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP).
15. Συμμετέχει και να συμβάλει με εισηγήσεις στη βελτίωση των διαδικασιών, των μεθόδων και των τεχνικών εργασιών.
16. Εφαρμόζει γενικούς κανόνες για εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων για να παραχθεί ποιοτικό αποτέλεσμα.

17. Χειρίζεται με ασφάλεια και επιδεξιότητα τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί και να το διατηρεί του σε άρτια λειτουργική κατάσταση.
18. Αναζητεί την επαγγελματική ανέλιξη του μέσω της επίδειξης ενδιαφέροντος για την εργασία και την ανάπτυξη του.
19. Επιζητά περαιτέρω κατάρτιση για αναβάθμιση των γνώσεων και των δεξιοτήτων του.

4. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

Οι ακόλουθοι ορισμοί δίδονται για επεξήγηση λέξεων και εννοιών που χρησιμοποιούνται στο πρότυπο:

Αλιπάστωση	Ειδική επεξεργασία η οποία έχει ως στόχο τη διεύθυνση και ομοιόμορφη διανομή των χρησιμοποιούμενων ουσιών στο εσωτερικό της μυϊκής μάζας κάθε τεμαχίου κρέατος, ώστε το παραγόμενο προϊόν να αποκτήσει ροδινέρυθρο χρώμα, χαρακτηριστική υφή και ευχάριστο χρώμα. Το μείγμα αλιπάστωσης μαζί με το αλάτι περιέχει και άλλες ουσίες όπως νιτρικά ή νιτρώδη άλατα, υδατάνθρακες, ασκορβικό νάτριο κ.τ.λ.
Αλλαντικά	Τα αλλαντικά είναι τα προϊόντα που παρασκευάζονται από αλεσμένο κρέας (κρεατομάζα) με προσθήκη πληθώρας άλλων συστατικών και βελτιωτικών της υφής και γεύσης (καρυκεύματα). Στο εμπόριο κυκλοφορεί σήμερα μια πολύ μεγάλη ποικιλία αλλαντικών (βραστά, αέρος, ζύμωσης, παραδοσιακά κ.ά.). Τα προϊόντα αυτά όπως και τα ζαμπόν περιέχουν συντηρητικά.
Ανάπαυση	Η διαδικασία ξεκούρασης του κρέατος η οποία λαμβάνει χώρα κατά τη μάλαξη του η οποία μπορεί να διαρκέσει για σύντομο χρονικό διάστημα αλλά με συνεχή λειτουργία της συσκευής ή για μεγάλο χρονικό διάστημα με ενδιάμεσες περιόδους ανάπαυσης.
Αποστέωση	Αφαίρεση οστού από κομμάτι κρέατος.
Αρχές οργάνωσης χώρου εργασίας	Κανόνες για τη διαμόρφωση και διευθέτηση του χώρου εργασίας, ώστε να λειτουργεί αποτελεσματικά και αποδοτικά όπως οι κανόνες της φιλοσοφίας 5S (Sort, Setinorder, Shine, Standarize, Sustain).
Αφυδάτωση	Η πλήρης απομάκρυνση του περιεχόμενου στο προϊόν με βάση το κρέας νερού.
Γνώσεις	Το αποτέλεσμα της αφομοίωσης πληροφοριών μέσω της μάθησης. Οι γνώσεις είναι το σώμα θετικών στοιχείων, αρχών, θεωριών και πρακτικών που σχετίζεται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής.
Δεξιότητες	Η εφαρμογή γνώσεων και η αξιοποίηση τεχνογνωσίας για την εκπλήρωση εργασιών και την επίλυση προβλημάτων. Οι δεξιότητες περιγράφονται ως νοητικές (χρήση λογικής, διαισθητικής και δημιουργικής σκέψης) και πρακτικές (αφορούν τη χειρωνακτική επιδεξιότητα και τη χρήση μεθόδων, υλικών,

εργαλείων και οργάνων).

Επαγγελματικό προσόν

Το επίσημο αποτέλεσμα μιας διαδικασίας αξιολόγησης και επικύρωσης, το οποίο επιτυγχάνεται όταν ο αρμόδιος φορέας διαπιστώνει ότι ένα άτομο έχει επιτύχει μαθησιακά αποτελέσματα που ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες προδιαγραφές.

Ζαλατίνα

Προϊόν που φτιάχνεται από διαλεκτά κομματάκια χοιρινού κρέατος ψημένα σε ζυμό από ξύδι, κομμάτια καυτερής κόκκινης πιπεριάς, δεντρολίβανο, αρτυσιά, αλάτι, πιπέρι, χυμό από λεμόνι και κιτρόμηλο.

Ζύμωση

Οι αντιδράσεις που διεξάγονται με τη βοήθεια μικροοργανισμών και ενζύμων και μετατρέπουν τις οργανικές ενώσεις.

Θερμική επεξεργασία

Η επεξεργασία σε συνθήκες θερμοκρασίας και χρόνου τέτοιων που να επιφέρουν τη μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος και μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ή καταστροφή του μικροβιακού φορτίου ανάλογα με το είδος του προϊόντος και τον πιθανό συνδυασμό άλλων μεθόδων επεξεργασίας.

Ικανότητες

Η αποδεδειγμένη επάρκεια στη χρήση γνώσεων, δεξιοτήτων και προσωπικών, κοινωνικών ή/και μεθοδολογικών δυνατοτήτων σε περιστάσεις εργασίας ή σπουδής και στην επαγγελματική ή/και προσωπική ανάπτυξη. Στο Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Επαγγελματικών Προσόντων, η περιγραφή ως προς τις ικανότητες αφορά την υπευθυνότητα και την αυτονομία.

Κάπνιση

Η επεξεργασία κατά την οποία τα προϊόντα κρέατος εκτίθενται στην επίδραση του καπνού που παράγεται κατά τη βραδεία και ατελή καύση των ξύλων ή των πριονιδιών ξύλου ή έρχονται σε επαφή με υγρά παρασκευάσματα καπνού.

Κούτερ

Μηχάνημα λεπτοτεμαχισμού και πολτοποιήσης του κρέατος. Με αυτό επιτυγχάνεται ο λεπτοτεμαχισμός της κρεατόπαστας, η ανάμειξη και ομοιόμορφη κατανομή των προστιθέμενων ουσιών στη κρεατόμαζα των αλλαντικών.

Μαθησιακά αποτελέσματα

Η αποτύπωση όλων αυτών που ο εκπαιδευόμενος γνωρίζει, κατανοεί και μπορεί να κάνει μετά την ολοκλήρωση μιας μαθησιακής διαδικασίας και αφορούν τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις ικανότητες.

Μάλαξη	Η ανάδευση εντός ειδικού εξοπλισμού ανάδευσης τεμαχίων κρέατος στα οποία έχει γίνει έγχυση ενδομυϊκά ή προσθήκη διαλύματος άλατος (άλμης) με στόχο τη βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης νερού.
Μέθοδος FEFO (First Expired First Out)	Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που λήγουν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.
Μέθοδος FIFO (First In, First Out)	Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που αποκτήθηκαν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.
Ξήρανση	Η απομάκρυνση ποσότητας νερού που περιέχει το προϊόν σε ποσοστό που το καθιστά ικανό να συντηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
Ξηραντήριο	Ειδικά διαμορφωμένος χώρος ή ειδική κατασκευή όπου γίνεται η ξήρανση του προϊόντος.
Ξύλινα ντουλάπια ή αρμαρόλα	«Αρμαρόλα», ντουλαπάκια καμωμένα με ξύλινο σκελετό και δικτυωτό σύρμα που επέτρεπαν στα τρόφιμα μέσα να αερίζονται και τα προστάτευαν από τα διάφορα έντομα. Στην συγκεκριμένη περίπτωση το ώριμο κατσικίσιο κρέας για την παρασκευή της παραδοσιακής τσαμαρέλλας.
Περιβαλλοντική πλευρά	Στοιχείο των δραστηριοτήτων ή των προϊόντων ή των υπηρεσιών ενός οργανισμού, το οποίο αλληλοεπιδρά ή μπορεί να αλληλοεπιδράσει με το περιβάλλον.
Σήμανση τροφίμων	Οποιοσδήποτε μνείες, ενδείξεις, εμπορικά σήματα, εμπορικές ονομασίες, εικόνες ή σύμβολα που αναφέρονται σε ένα τρόφιμο και τοποθετούνται σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύει ή αναφέρεται στο τρόφιμο αυτό.
Συσκευασία	Συσκευασία είναι το εξωτερικό περίβλημα ενός τυποποιημένου προϊόντος και υπάρχει για την προστασία και την αυτοπροβολή του στην αγορά.
Τεμαχισμός	Η κοπή του κρέατος σε διάφορα μέρη. Για τον τεμαχισμό του κρέατος χρησιμοποιούνται διάφορα μηχανήματα και εργαλεία π.χ.

μπαλτάς, μαχαίρια κοπής, πριόνι κοπής κ.ά.

Τομέας εργασίας

Περιγράφει εκείνο που το άτομο είναι σε θέση να κάνει προκειμένου να αποδείξει ότι μπορεί να εκτελεί αποτελεσματικά ένα μέρος της εργασίας του και απαρτίζεται από σύνολο επιμέρους εργασιών.

Τσαμαρέλλα

Παραδοσιακό κυπριακό αλλαντικό που παρασκευάζεται από ώριμο κρέας κατσίκας, αλάτι και ρίγανη.

Ωρίμανση

Η επεξεργασία που γίνεται κάτω από ειδικές μεταβαλλόμενες συνθήκες θερμοκρασίας υγρασίας και αερισμού, που ευνοούν την ανάπτυξη των επιθυμητών οξυγαλακτικών βακτηρίων και την παραγωγή οργανικών οξέων.

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points. Ανάλυση κινδύνου και κρίσιμα σημεία ελέγχου. Είναι ένα απλό και αποτελεσματικό σύστημα που έχει ως σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων. Με το σύστημα HACCP μπορούμε να προβλέψουμε τους κινδύνους και την πιθανότητα εμφάνισής τους σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας ενός τροφίμου, και να αποφύγουμε έτσι την πρόκληση ζημιάς στην υγεία του καταναλωτή.

pH

Με το pH μετρείται η οξύτητα ενός διαλύματος ή τροφίμου.

ISBN 978-9963-43-376-6

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:

Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

Τηλ. 22390300 | anad@anad.org.cy | www.anad.org.cy
