



Σύστημα
Επαγγελματικών
Προσόντων

Ταυτότητα Αριστείας!



ΠΡΟΤΥΠΟ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

Κρεοπώλης

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

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, συγκύρισμα 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
ΚΤ.29	Υποδοχή, πληροφόρηση και εξυπηρέτηση πελατών.....	22
ΚΤ.31	Πώληση προϊόντων και υπηρεσιών.....	24
ΚΤ.32	Χειρισμός παραπόνων πελατών	26
3.2	Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας.....	27
ΚΡΕ4.1	Διαμόρφωση τεμαχίων βοδινού κρέατος για πώληση	28
ΚΡΕ4.2	Διαμόρφωση τεμαχίων χοιρινού κρέατος για πώληση.....	30
ΚΡΕ4.3	Διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων για πώληση	32
ΚΡΕ4.4	Διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος πουλερικών για πώληση	34
ΚΡΕ4.5	Παρασκευή κιμά.....	36

ΚΡΕ4.6	Παρασκευή κρεατοσκευασμάτων από κιμά.....	37
ΚΡΕ4.7	Παρασκευή παναρισμένων κρεατικών	39
ΚΡΕ4.8	Παρασκευή αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος	41
3.3	Επιλεγόμενοι Τομείς Εργασίας	43
ΚΡΕ4.9	Σίτεμα κρέατος.....	44
ΚΡΕ4.10	Διατήρηση συνεχούς ροής τελικών προϊόντων στα σημεία παρουσίασης.....	46
3.4	Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)	48
4.	ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ	50

1. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΝΤΟΣ

1.1 Τίτλος επαγγελματικού προσόντος:

Κρεοπώλης

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 κρεοπώλης ασχολείται με τον τεμαχισμό, την αποστέωση και τη διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος για πώληση, καθώς και με την παρασκευή διάφορων κρεατοσκευασμάτων. Εφαρμόζει όλες τις διαδικασίες από την παραλαβή και αποθήκευση των υλικών μέχρι και τη συσκευασία και διατήρηση των τελικών προϊόντων για πώληση. Προετοιμάζει, οργανώνει, καθαρίζει και φροντίζει το χώρο εργασίας και εξοπλισμό. Εφαρμόζει οδηγίες και μέτρα εργασιακής ασφάλειας και υγείας, ασφάλειας των τροφίμων και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

2.2 Εργασιακό περιβάλλον:

Ο κρεοπώλης εργάζεται σε εσωτερικούς χώρους, σε περιβάλλον όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στο χειρισμό των τροφίμων και στην ασφάλεια και υγεία. Στο πλαίσιο εκτέλεσης των εργασιών του συναναστρέφεται με πελάτες και ως εκ τούτου είναι σημαντική η ατομική εμφάνιση και η προσωπική του υγιεινή. Λόγω της χρήσης μηχανημάτων και εξοπλισμού, περιλαμβανομένων κοπτικών εργαλείων, αναμένεται να εφαρμόζει πιστά τους κανόνες 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 κρεοπώλης μπορεί να εργαστεί σε κρεοπωλεία, υπεραγορές, ξενοδοχεία, εστιατόρια, εστίες, λέσχες και νοσοκομεία ή ως ελεύθερος επαγγελματίας διατηρώντας το δικό του κρεοπωλείο.

2.4 Εξοπλισμός:

Πάγκοι εργασίας, πάγκοι και σανιδάκια κοπής κρεατικών, μαχαίρια, μπαλτάδες, ζυγαριά ακριβείας μαχαίρια κοπής, πριόνι κοπής, ψαλίδια κοπής, ακονιστήρια μαχαιριών, τσέρκια (τσιγκέλια), κρεμάστρες για ολόκληρα τα τεμάχια του ζώου, ειδικού κάδοι, δίσκοι τοποθέτησης κομμένων τεμαχίων κρέατος, ψυγεία και καταψύκτες, βιτρίνες έκθεσης, μηχανή κιμά, μηχανή κοπής σε φέτες (slicemachine), μορφοποιητής κρεατοσκευασμάτων, νεροχύτες, κάδοι άχρηστων, εργαλεία και είδη καθαρισμού, αποθηκευτικοί χώροι, ξηραντήριο σιτέματος, ζυμωτήρι λουκάνικων κιμάδων και μπιφτεκιών, λεκάνη και μαχαίρια μίξερ, μηχανή για σνίτσελ, μηχανή για πατέ, συσκευαστική μηχανή, ταμειακή μηχανή, μέσα ατομικής προστασίας (π.χ. στολή εργασίας), εξοπλισμός πυρόσβεσης, κουτί πρώτων βοηθειών.

2.5 Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων:

1. ΑΛΛ4 Αλλαντοποιός
2. ΕΚΔ4 Εκδοροσφαγέας

2.6 Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι:

Χασάπης, εργατοϋπάλληλος κρεοπωλείου, επεξεργαστής κρεάτων, κρεατοκόπτης, κρεατοπαρασκευαστής

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, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών
ΚΤ.23	Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών
ΚΤ.27	Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων
ΚΤ.29	Υποδοχή, πληροφόρηση και εξυπηρέτηση πελατών
ΚΤ.31	Πώληση προϊόντων και υπηρεσιών
ΚΤ.32	Χειρισμός παραπόνων πελατών

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, συγύρισμα 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.

ΚΤ.29 Υποδοχή, πληροφόρηση και εξυπηρέτηση πελατών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τη σημασία της επαγγελματικής εμφάνισης και ατομικής υγιεινής στην προβολή θετικής εικόνας για τους πελάτες.
2. Περιγράφει τον τρόπο υποδοχής πελατών στον χώρο εργασίας του.
3. Εξηγεί τη σημασία της εξυπηρέτησης των πελατών.
4. Αναφέρει τις βασικές αρχές εξυπηρέτησης πελατών.
5. Αναφέρει τις βασικές αρχές αποτελεσματικής επικοινωνίας με πελάτες.
6. Περιγράφει τη διαδικασία εξυπηρέτησης πελατών.
7. Εξηγεί τεχνικές για τον εντοπισμό των αναγκών πληροφόρησης των πελατών.
8. Αναφέρει τις πληροφορίες που παρέχει στους πελάτες σε σχέση με τα τμήματα, τη χωροθέτηση και το ωράριο λειτουργίας του οργανισμού.
9. Αναφέρει τις πληροφορίες που παρέχει στους πελάτες σε σχέση με προϊόντα, τις υπηρεσίες και τις προσφορές του οργανισμού.
10. Αναφέρει το πληροφοριακό και διαφημιστικό υλικό για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες του οργανισμού.
11. Διατυπώνει μεθόδους πληροφόρησης και επίλυσης ερωτήσεων των πελατών.
12. Αναφέρει εναλλακτικές επιλογές για τα προϊόντα και υπηρεσίες του οργανισμού.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Υποδέχεται πελάτες στο χώρο εργασίας του, προβάλλοντας θετική εικόνα και ακολουθώντας τους σχετικούς κανονισμούς του οργανισμού και τις βασικές αρχές εξυπηρέτησης πελατών.
2. Εντοπίζει και να επιβεβαιώνει τις ανάγκες πληροφόρησης των πελατών, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες τεχνικές.
3. Πληροφορεί τους πελάτες για τα τμήματα, τη χωροθέτηση και το ωράριο λειτουργίας, χρησιμοποιώντας τις βασικές αρχές εξυπηρέτησης πελατών και επικοινωνίας.
4. Πληροφορεί τους πελάτες για τα προϊόντα, τις υπηρεσίες και τις προσφορές του οργανισμού, χρησιμοποιώντας τις βασικές αρχές εξυπηρέτησης πελατών και επικοινωνίας.

5. Καθοδηγεί τους πελάτες στο κατάλληλο τμήμα και συνάδελφο βάσει των απαιτήσεων και των αναγκών τους.

ΚΤ.31 Πώληση προϊόντων και υπηρεσιών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τις αρχές και τα στάδια πωλήσεων προϊόντων και υπηρεσιών.
2. Περιγράφει τη διαδικασία πωλήσεων προϊόντων και υπηρεσιών την οποία εφαρμόζει ο οργανισμός.
3. Εξηγεί τις αρχές επαγγελματικής δεοντολογίας της θέσης εργασίας του.
4. Εξηγεί τη σημασία των ανοικτών ερωτήσεων στη διερεύνηση των αναγκών των πελατών.
5. Ορίζει την έννοια της ενσυναίσθησης και τη σημασία της για την ολοκληρωμένη διερεύνηση των αναγκών πελατών κατά την πώληση.
6. Κατονομάζει τρόπους εφαρμογής της ενσυναίσθησης κατά την πώληση προϊόντων και υπηρεσιών.
7. Περιγράφει τα χαρακτηριστικά, τις ιδιότητες, τα πλεονεκτήματα και άλλες πληροφορίες για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες στο πεδίο ευθύνης του.
8. Κατονομάζει τις πηγές πληροφόρησης για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες του οργανισμού.
9. Διατυπώνει τους τύπους και τις αιτίες των αντιρρήσεων πελατών.
10. Περιγράφει τα βήματα χειρισμού των αντιρρήσεων των πελατών.
11. Ορίζει τις έννοιες ενισχυτική πώληση και διασταυρούμενη πώληση.
12. Αναφέρει τις αρχές και μεθόδους της ενισχυτικής και της διασταυρούμενης πώλησης.
13. Διατυπώνει τους όρους μιας πώλησης.
14. Αναφέρει τις μεθόδους κλεισίματος των πωλήσεων ανάλογα με τον τύπο του πελάτη.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Προσεγγίζει τους πελάτες σύμφωνα με τις αρχές πώλησης προϊόντων και υπηρεσιών, τηρώντας τους κανόνες προσωπικής υγιεινής και επαγγελματικής εμφάνισης.
2. Εντοπίζει τις ανάγκες και επιθυμίες των πελατών σε προϊόντα και υπηρεσίες, λαμβάνοντας υπόψη τα χαρακτηριστικά των πελατών και εφαρμόζοντας την κατάλληλη τεχνική.
3. Διευκρινίζει και να επιβεβαιώνει με τους πελάτες τις ανάγκες και επιθυμίες τους σε προϊόντα και υπηρεσίες.

4. Προτείνει επιλογές προϊόντων και υπηρεσιών στους πελάτες, οι οποίες συνάδουν με τις ανάγκες και επιθυμίες τους, εφαρμόζοντας τις αρχές πώλησης προϊόντων και υπηρεσιών.
5. Επεξηγεί στους πελάτες τα χαρακτηριστικά, τις ιδιότητες, τα πλεονεκτήματα και άλλες πληροφορίες για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες για τα οποία έδειξαν ενδιαφέρον.
6. Παρουσιάζει στους πελάτες τον χειρισμό και τη λειτουργία των προϊόντων και των υπηρεσιών για τα οποία έδειξαν ενδιαφέρον, σύμφωνα με τις προδιαγραφές και τις οδηγίες του οργανισμού.
7. Παραπέμπει τους πελάτες σε επιπρόσθετες πηγές πληροφόρησης για τα προϊόντα και υπηρεσίες ανάλογα με τις πρακτικές και κανονισμούς του οργανισμού.
8. Χειρίζεται τις αντιρρήσεις των πελατών, ακολουθώντας τη διαδικασία του οργανισμού και τις αρχές πωλήσεων προϊόντων και υπηρεσιών.
9. Παρουσιάζει στους πελάτες επιπρόσθετα προϊόντα και υπηρεσίες, εφαρμόζοντας τις αρχές και μεθόδους της ενισχυτικής και της διασταυρούμενης πώλησης.
10. Διαπραγματεύεται με τους πελάτες τους όρους της πώλησης σύμφωνα με τη διαδικασία πωλήσεων του οργανισμού.
11. Κλείνει τις πωλήσεις ανάλογα με τον τύπο του πελάτη και εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο κλεισίματος.

ΚΤ.32 Χειρισμός παραπόνων πελατών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τη σημασία της διατήρησης ενός υψηλού επιπέδου ικανοποίησης των πελατών.
2. Εξηγεί τη σημασία του αποτελεσματικού και έγκαιρου χειρισμού των παραπόνων των πελατών.
3. Αναφέρει τους λόγους και αιτίες των παραπόνων των πελατών.
4. Αναφέρει τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις του οργανισμού και των πελατών, όπως καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία και στην πολιτική του οργανισμού.
5. Περιγράφει τη διαδικασία χειρισμού παραπόνων των πελατών.
6. Περιγράφει τη μεθοδολογία καταγραφής των παραπόνων την οποία εφαρμόζει ο οργανισμός.
7. Δηλώνει τις πιθανές διορθωτικές ενέργειες για την επίλυση των διαφόρων τύπων παραπόνων των πελατών.
8. Αναφέρει τη διαδικασία επιβεβαίωσης της ικανοποίησης των πελατών μετά τη λήψη των διορθωτικών ενεργειών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Λαμβάνει και να καταγράφει τα παράπονα των πελατών εφαρμόζοντας την πολιτική και τη διαδικασία χειρισμού παραπόνων του οργανισμού.
2. Διερευνά τα παράπονα και να προσδιορίζει τα αίτια τους, εφαρμόζοντας την πολιτική και τη διαδικασία χειρισμού των παραπόνων του οργανισμού.
3. Εφαρμόζει διορθωτικές ενέργειες για την επίλυση των παραπόνων, λαμβάνοντας υπόψη τις θέσεις των πελατών, την ισχύουσα νομοθεσία και την πολιτική του οργανισμού.
4. Αξιολογεί τις διορθωτικές ενέργειες με βάση τον βαθμό ικανοποίησης των πελατών.

3.2 Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΚΡΕ4.1	Διαμόρφωση τεμαχίων βοδινού κρέατος για πώληση
ΚΡΕ4.2	Διαμόρφωση τεμαχίων χοιρινού κρέατος για πώληση
ΚΡΕ4.3	Διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων για πώληση
ΚΡΕ4.4	Διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος πουλερικών για πώληση
ΚΡΕ4.5	Παρασκευή κιμά
ΚΡΕ4.6	Παρασκευή κρεατοσκευασμάτων από κιμά
ΚΡΕ4.7	Παρασκευή παναρισμένων κρεατικών
ΚΡΕ4.8	Παρασκευή αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος

ΚΡΕ4.1 Διαμόρφωση τεμαχίων βοδινού κρέατος για πώληση

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τα διάφορα μέρη του βοδινού κρέατος για πώληση.
2. Αναγνωρίζει τα βασικά σημεία της ανατομίας του βοδινού σφαγίου.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διαμόρφωση τεμαχίων βοδινού κρέατος για πώληση.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη διαδικασία διαμόρφωσης τεμαχίων βοδινού κρέατος για πώληση.
6. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς των βοδινών κρεάτων στον χώρο παρασκευής.
7. Περιγράφει τις μεθόδους τεμαχισμού του βοδινού κρέατος.
8. Περιγράφει τις τεχνικές αποστέωσης και διαμόρφωσης των τεμαχίων βοδινού κρέατος.
9. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης, διαμόρφωσης και συσκευασίας των τεμαχίων βοδινού κρέατος.
10. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των τεμαχίων βοδινού κρέατος.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διαμόρφωση τεμαχίων βοδινού κρέατος για πώληση.
2. Αξιολογεί και να επιλέγει τα βοδινά σφάγια για τη διαμόρφωση τους σε τεμάχια κρέατος, βάσει κριτηρίων σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες.
3. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των βοδινών σφαγίων, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
4. Μεταφέρει τα βοδινά σφάγια στον χώρο τεμαχισμού, αποστέωσης και διαμόρφωσης τους, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
5. Τεμαχίζει το βοδινό κρέας, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
6. Αποστεώνει τα τεμάχια βοδινού κρέατος, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
7. Διαμορφώνει τα τεμάχια βοδινού κρέατος για πώληση, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.

8. Συσκευάζει τα τεμάχια βοδινού κρέατος, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
9. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τεμαχίων βοδινού κρέατος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.
10. Ελέγχει τις συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης, διαμόρφωσης και συσκευασίας του βοδινού κρέατος, σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά του κρέατος.

ΚΡΕ4.2 Διαμόρφωση τεμαχίων χοιρινού κρέατος για πώληση

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τα διάφορα μέρη του χοιρινού κρέατος για πώληση.
2. Αναγνωρίζει τα βασικά σημεία της ανατομίας του χοιρινού σφαγίου.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διαμόρφωση τεμαχίων χοιρινού κρέατος για πώληση.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη διαδικασία διαμόρφωσης τεμαχίων χοιρινού κρέατος για πώληση.
6. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς των χοιρινών κρεάτων στον χώρο παρασκευής.
7. Περιγράφει τις τεχνικές τεμαχισμού του χοιρινού κρέατος.
8. Περιγράφει τις τεχνικές αποστέωσης και διαμόρφωσης των τεμαχίων χοιρινού κρέατος.
9. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης, διαμόρφωσης και συσκευασίας των τεμαχίων χοιρινού κρέατος.
10. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των τεμαχίων χοιρινού κρέατος.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διαμόρφωση τεμαχίων χοιρινού κρέατος για πώληση.
2. Αξιολογεί και να επιλέγει τα χοιρινά σφάγια για τη διαμόρφωση τους σε τεμάχια κρέατος, βάσει κριτηρίων σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες.
3. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των χοιρινών σφαγίων, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
4. Μεταφέρει τα χοιρινά σφάγια στον χώρο τεμαχισμού, αποστέωσης και διαμόρφωσης τους, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
5. Τεμαχίζει το χοιρινό κρέας, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
6. Αποστεώνει τα τεμάχια χοιρινού κρέατος, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
7. Διαμορφώνει τα τεμάχια χοιρινού κρέατος για πώληση, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.

8. Συσκευάζει τα τεμάχια χοιρινού κρέατος, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
9. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τεμαχίων χοιρινού κρέατος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.
10. Ελέγχει τις συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης, διαμόρφωσης και συσκευασίας του χοιρινού κρέατος, σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά του κρέατος.

ΚΡΕ4.3 Διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων για πώληση

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τα διάφορα μέρη του κρέατος αμνοεριφίων για πώληση.
2. Αναγνωρίζει τα βασικά σημεία της ανατομίας των σφαγίων αμνών και εριφίων.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων για πώληση.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη διαδικασία διαμόρφωσης τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων για πώληση.
6. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς του κρέατος αμνοεριφίων στον χώρο παρασκευής.
7. Περιγράφει τις τεχνικές τεμαχισμού του κρέατος αμνοεριφίων.
8. Περιγράφει τις τεχνικές αποστέωσης και διαμόρφωσης των τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων.
9. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης, διαμόρφωσης και συσκευασίας των τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων.
10. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων για πώληση.
2. Αξιολογεί και να επιλέγει τα σφάγια αμνοεριφίων για τη διαμόρφωση τους σε τεμάχια κρέατος, βάσει κριτηρίων σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες.
3. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των αμνοεριφίων σφαγίων, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
4. Μεταφέρει τα σφάγια αμνοεριφίων στον χώρο τεμαχισμού, αποστέωσης και διαμόρφωσης τους, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
5. Τεμαχίζει τα σφάγια αμνοεριφίων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
6. Αποστεώνει τα τεμάχια κρέατος αμνοεριφίων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.

7. Διαμορφώνει τα τεμάχια κρέατος αμνοεριφίων για πώληση, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
8. Συσκευάζει τα τεμάχια κρέατος αμνοεριφίων, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
9. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.
10. Ελέγχει τις συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης, διαμόρφωσης και συσκευασίας των τεμαχίων κρέατος αμνοεριφίων, σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά του κρέατος.

ΚΡΕ4.4 Διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος πουλερικών για πώληση

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τα διάφορα μέρη του κρέατος πουλερικών για πώληση.
2. Αναγνωρίζει τα βασικά σημεία της ανατομίας των πουλερικών σφαγίων.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος πουλερικών για πώληση.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη διαδικασία διαμόρφωσης τεμαχίων κρέατος πουλερικών για πώληση.
6. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς των πουλερικών σφαγίων στον χώρο παρασκευής.
7. Περιγράφει τις μεθόδους τεμαχισμού κρέατος των πουλερικών.
8. Περιγράφει τις τεχνικές αποστέωσης και διαμόρφωσης των τεμαχίων κρέατος πουλερικών.
9. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης, διαμόρφωσης και συσκευασίας των τεμαχίων κρέατος πουλερικών.
10. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των τεμαχίων κρέατος πουλερικών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διαμόρφωση τεμαχίων κρέατος πουλερικών για πώληση.
2. Αξιολογεί και να επιλέγει τα σφάγια πουλερικών για τη διαμόρφωση τους σε τεμάχια κρέατος, βάσει κριτηρίων σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες.
3. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των σφαγίων πουλερικών, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
4. Μεταφέρει τα σφάγια πουλερικών στον χώρο τεμαχισμού, αποστέωσης και διαμόρφωσης τους, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
5. Τεμαχίζει τα σφάγια πουλερικών, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
6. Αποστεώνει τα τεμάχια κρέατος πουλερικών, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
7. Διαμορφώνει τα τεμάχια κρέατος πουλερικών για πώληση, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.

8. Συσκευάζει τα τεμάχια κρέατος πουλερικών χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
9. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες τεμαχίων κρέατος πουλερικών, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.
10. Ελέγχει τις συνθήκες τεμαχισμού, αποστέωσης, διαμόρφωσης και συσκευασίας των τεμαχίων κρέατος πουλερικών, σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά του κρέατος.

ΚΡΕ4.5 Παρασκευή κιμά

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τα διάφορα τεμάχια κρέατος για την παρασκευή κιμά.
2. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή κιμά.
3. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
4. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς των διάφορων τεμαχίων κρέατος στον χώρο παρασκευής.
5. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής κιμά.
6. Περιγράφει τις τεχνικές τεμαχισμού του κρέατος για την παρασκευή του κιμά.
7. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες τεμαχισμού, παρασκευής και συσκευασίας του κιμά.
8. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης του κιμά.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή του κιμά.
2. Αξιολογεί και να επιλέγει τα τεμάχια κρέατος για την παρασκευή του κιμά, βάσει κριτηρίων σύμφωνα με τους υγειονομικούς κανόνες.
3. Ελέγχει την ποιότητα και τη καταλληλότητα των τεμαχίων κρέατος για παρασκευή κιμά, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
4. Μεταφέρει τα τεμάχια κρέατος στον χώρο παρασκευής, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
5. Τεμαχίζει το κρέας, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
6. Παρασκευάζει το κιμά, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό.
7. Συσκευάζει το κιμά, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
8. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες του κιμά, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.
9. Ελέγχει τις συνθήκες τεμαχισμού, παρασκευής και συσκευασίας του κιμά, σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά του.

ΚΡΕ4.6 Παρασκευή κρεατοσκευασμάτων από κιμά

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες των κρεατοσκευασμάτων από κιμά.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παρασκευή κρεατοσκευασμάτων από κιμά.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή κρεατοσκευασμάτων από κιμά.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παρασκευή κρεατοσκευασμάτων από κιμά.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής των κρεατοσκευασμάτων από κιμά.
7. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς του κιμά και των υλικών στον χώρο παρασκευής.
8. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες παρασκευής και συσκευασίας των κρεατοσκευασμάτων από κιμά.
9. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των κρεατοσκευασμάτων από κιμά.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παρασκευή κιμά, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή κιμά.
3. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα του κιμά, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
4. Μεταφέρει τον κιμά στον χώρο παρασκευής κρεατοσκευασμάτων, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
5. Αναμιγνύει το κιμά με τα υλικά, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Μορφοποιεί τα κρεατοσκευάσματα χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό ανάλογα των απαιτήσεων του κάθε προϊόντος.
7. Συσκευάζει τα κρεατοσκευάσματα, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
8. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες των κρεατοσκευασμάτων, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

9. Ελέγχει τις συνθήκες παρασκευής και συσκευασίας των κρεατοσκευασμάτων, σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά τους.

ΚΡΕ4.7 Παρασκευή παναρισμένων κρεατικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και κατηγορίες παναρισμένων κρεατικών.
2. Αναφέρει τα διάφορα είδη τεμαχίων κρέατος για την παρασκευή παναρισμένων κρεατικών.
3. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παρασκευή παναρισμένων κρεατικών.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή παναρισμένων κρεατικών.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παρασκευή παναρισμένων κρεατικών.
7. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής των παναρισμένων κρεατικών.
8. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς των τεμαχίων κρέατος και των υλικών στον χώρο παρασκευής.
9. Περιγράφει τις τεχνικές παναρίσματος του κρέατος.
10. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες παρασκευής και συσκευασίας των παναρισμένων κρεατικών.
11. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των παναρισμένων κρεατικών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παρασκευή παναρισμένων κρεατικών, βάσει της συνταγής.
2. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των διάφορων τεμαχίων, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
3. Μεταφέρει τα υλικά και τα τεμάχια κρέατος στον χώρο παρασκευής, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
4. Πανάρει τα τεμάχια κρέατος, εφαρμόζοντας την κατάλληλη τεχνική παναρίσματος του κρέατος.
5. Συσκευάζει τα παναρισμένα κρεατικά, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
6. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες των παναρισμένων κρεατικών, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

7. Ελέγχει τις συνθήκες παρασκευής και συσκευασίας των παναρισμένων κρεατικών, βάσει του προγράμματος ελέγχου του οργανισμού

ΚΡΕ4.8 Παρασκευή αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και κατηγορίες αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος.
2. Αναφέρει τα διάφορα είδη τεμαχίων κρέατος για την παρασκευή αλατισμένων και μαριναρισμένων κρεατικών.
3. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την παρασκευή αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παρασκευή αλατισμένων και μαριναρισμένων κρεατικών.
6. Περιγράφει τη διαδικασία παρασκευής των αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος.
7. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς των τεμαχίων κρέατος και των υλικών στον χώρο παρασκευής.
8. Περιγράφει τις τεχνικές αλατίσματος και μαριναρίσματος των τεμαχίων κρέατος.
9. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες παρασκευής και συσκευασίας των αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος.
10. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την παρασκευή αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την παρασκευή αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος.
3. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των διάφορων τεμαχίων, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
4. Μεταφέρει τα υλικά και τα τεμάχια κρέατος στον χώρο παρασκευής, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.

5. Αναμιγνύει τα υλικά μαρινάρισματος για την ομοιόμορφη κατανομή τους στο τεμαχισμένο κρέας, βάσει της διαδικασίας.
6. Αλατίζει τα τεμάχια κρέατος, εφαρμόζοντας τις τεχνικές αλατίσματος.
7. Μαρινάρει τα τεμάχια κρέατος, εφαρμόζοντας τις τεχνικές μαρινάρισματος.
8. Συσκευάζει τα αλατισμένα και μαριναρισμένα τεμάχια κρέατος, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
9. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες των αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.
10. Ελέγχει τις συνθήκες παρασκευής και συσκευασίας των αλατισμένων και μαριναρισμένων τεμαχίων κρέατος, βάσει του προγράμματος ελέγχου του οργανισμού

3.3 Επιλεγόμενοι Τομείς Εργασίας

(Να επιλεγεί τουλάχιστον 1 από τους 2)

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΚΡΕ4.9	Σίτεμα κρέατος
ΚΡΕ4.10	Διατήρηση συνεχούς ροής τελικών προϊόντων στα σημεία παρουσίασης

ΚΡΕ4.9 Σίτεμα κρέατος

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για το σίτεμα του κρέατος.
2. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
3. Περιγράφει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και την καταλληλότητα του σφαγίου για σίτεμα.
4. Περιγράφει τη μεθοδολογία ελέγχου και τα κριτήρια επιλογής των σφαγίων για σίτεμα.
5. Περιγράφει τη μεθοδολογία προετοιμασίας του κρέατος για σίτεμα.
6. Περιγράφει τη μεθοδολογία μεταφοράς και τοποθέτησης των κρεάτων στον ενδεδειγμένο θάλαμο σιτέματος.
7. Αναγνωρίζει τη σημασία της τοποθέτησης των σφαγίων σε ξεχωριστό, καθαρό ψυκτικό θάλαμο χωρίς μυρωδιές ή άλλα τρόφιμα.
8. Περιγράφει τη διαδικασία σιτέματος του κρέατος.
9. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες του χώρου σιτέματος των σφαγίων.
10. Αναγνωρίζει τη σημασία της συνεχούς παρακολούθησης και ελέγχου των σφαγίων κατά σίτεμα τους.
11. Αναγνωρίζει την ετοιμότητα και την ολοκλήρωση του σιτέματος των σφαγίων.
12. Περιγράφει τις μεθόδους τεμαχισμού του σιτεμένου κρέατος.
13. Περιγράφει τις τεχνικές αποστέωσης και διαμόρφωσης των τεμαχίων σιτεμένου κρέατος.
14. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης των τεμαχίων σιτεμένου κρέατος.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για το σίτεμα του κρέατος.
2. Αξιολογεί και να επιλέγει τα σφάγια για σίτεμα, σύμφωνα με τη σχετική οδηγία του οργανισμού.
3. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των σφαγίων για σίτεμα, σύμφωνα με τα κριτήρια αποδοχής του οργανισμού.
4. Μεταφέρει και να κρεμάει τα σφάγια στον ενδεδειγμένο ψυκτικό θάλαμο για σίτεμα, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.

5. Ελέγχει τις συνθήκες του χώρου σιτέματος των σφαγίων, βάσει του προγράμματος ελέγχου σιτέματος.
6. Ελέγχει την ετοιμότητα και την ολοκλήρωση του σιτέματος των σφαγίων, βάσει των κριτηρίων αποδοχής σιτεμένου κρέατος.
7. Τεμαχίζει τα σιτεμένα κρέατα, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και μέθοδο.
8. Αποστεώνει τα σιτεμένα τεμάχια κρέατος, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
9. Διαμορφώνει τα σιτεμένα τεμάχια κρέατος, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και τεχνική.
10. Συσκευάζει τα σιτεμένα τεμάχια κρέατος, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
11. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες του σιτεμένου κρέατος, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.

KPE4.10 Διατήρηση συνεχούς ροής τελικών προϊόντων στα σημεία παρουσίασης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τους χώρους παράθεσης και τοποθέτησης των προϊόντων σε βιτρίνες και σε ράφια πωλήσεως.
2. Αναγνωρίζει τα τελικά προϊόντα και τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησής τους.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διατήρηση της συνεχούς ροής τελικών προϊόντων στα σημεία παρουσίασης.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Αναγνωρίζει τους χώρους, τις θέσεις και τα σημεία παράθεσης των τελικών προϊόντων για πώληση.
6. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς, τοποθέτησης, παρουσίασης και διατήρησης των τελικών προϊόντων στα σημεία πώλησης.
7. Περιγράφει τη μεθοδολογία συμπλήρωσης με τελικά προϊόντα, ακολουθώντας τις αρχές FIFO και FEFO.
8. Αναφέρει την χρονική περίοδο διατήρησης των προϊόντων σε χώρους παράθεσης.
9. Αναφέρει τα βασικά σημεία ελέγχου κατά τη τοποθέτηση προϊόντων στα ράφια ή στις βιτρίνες.
10. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των προϊόντων στις βιτρίνες ή στα ράφια πωλήσεως.
11. Διατυπώνει τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να λαμβάνονται στην περίπτωση μη συμμορφούμενων τελικών προϊόντων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διατήρηση της συνεχούς ροής τελικών προϊόντων στα σημεία παρουσίασης.
2. Προετοιμάζει τους χώρους, τις θέσεις και τα σημεία παράθεσης των τελικών προϊόντων για πώληση.
3. Μεταφέρει τα τελικά προϊόντα στα σημεία παρουσίασης, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
4. Τοποθετεί τα τελικά προϊόντα, στο σωστό χώρο και θέση αποθήκευσης, σύμφωνα με τις αρχές FIFO, FEFO και τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.

5. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των τελικών προϊόντων ανάλογα με το είδος τους.
6. Ελέγχει τις ποσότητες των τελικών προϊόντων στα σημεία πώλησης, βάσει του προγράμματος ελέγχου.
7. Συμπληρώνει τα σημεία παρουσίασης με τις αναγκαίες ποσότητες τελικών προϊόντων, εφαρμόζοντας τις αρχές FIFO και FEFO.
8. Εντοπίζει και να αποσύρει προϊόντα που κοντεύουν να λήξουν ή είναι ακατάλληλα, εφαρμόζοντας την αρχή FEFO.
9. Εντοπίζει και να αναφέρει στον προϊστάμενο του για τυχόν ελλείψεις τελικών προϊόντων, βάσει του ελέγχου των αποθεμάτων.
10. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες στην περίπτωση μη συμμορφούμενων τελικών προϊόντων, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
11. Καταγράφει τους ελέγχους αποθήκευσης και τις συνθήκες διατήρησης των τελικών προϊόντων, ως απαιτείται από τη διαδικασία 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 θετική στάση για την εξυπηρέτηση και ικανοποίηση των αναγκών των πελατών.
12. Υιοθετεί και να εφαρμόζει την ισχύουσα νομοθεσία, τους κανονισμούς, την πολιτική, τις διαδικασίες και τις οδηγίες εργασίας.
13. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα ασφάλειας και υγείας κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
14. Υποστηρίζει την εφαρμογή μέτρων προστασίας του περιβάλλοντος.
15. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και των απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP).
16. Συμμετέχει και να συμβάλει με εισηγήσεις στη βελτίωση των διαδικασιών, των μεθόδων και των τεχνικών εργασιών.
17. Εφαρμόζει γενικούς κανόνες για εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων για να παραχθεί ποιοτικό αποτέλεσμα.
18. Χειρίζεται με ασφάλεια και επιδεξιότητα τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί και να το διατηρεί του σε άρτια λειτουργική κατάσταση.

19. Αναζητεί την επαγγελματική ανέλιξη του μέσω της επίδειξης ενδιαφέροντος για την εργασία και την ανάπτυξη του.
20. 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:

Αποστέωση	Αφαίρεση οστού από κομμάτι κρέατος.
Αρχές επαγγελματικής δεοντολογίας	Κανόνες οι οποίοι δεσμεύουν ηθικά την εκτέλεση των καθηκόντων μιας θέσης εργασίας.
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).
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).
Διασταυρούμενη πώληση	Μια τεχνική πώλησης που παρακινεί τους πελάτες να αγοράσουν περισσότερα και συμπληρωματικά προϊόντα και υπηρεσίες από αυτά που έχουν ήδη επιλέξει. Σκοπός της τεχνικής είναι η αύξηση της αξίας της παραγγελίας του πελάτη με νέα προϊόντα και υπηρεσίες τα οποία συμπληρώνουν το βασικό προϊόν και υπηρεσία που θέλει να αγοράσει.
Ενισχυτική πώληση	Μια τεχνική πώλησης που παρακινεί τους πελάτες να αγοράσουν άλλες (συνήθως ακριβότερες) εκδόσεις / τύπους ενός προϊόντος και μιας υπηρεσίας από αυτές τις οποίες θέλουν να αγοράσουν.
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.

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.
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.
Μαριναρισμένο κρέας	Διατήρηση κρέατος μέσα σε άρμη ή ξύδι, ή λάδι, ή κρασί κ.ά. καρυκεύματα (σκόρδο, δάφνη, δεντρολίβανο κ.ά.) πριν το μαγείρεμα του.
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.
Μορφοποιητές	Μηχάνημα που δίνει ομοιόμορφο σχήμα και καθορισμένο πάχος και διάμετρο στα διάφορα είδη κρεατοσκευασμάτων.
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.
Όροι πώλησης	Κανονισμοί του οργανισμού / καταστήματος και ειδικοί όροι που διέπουν την έκπτωση, πίστωση, τρόπο πληρωμής, χρόνο παράδοσης, τρόπο παράδοσης, αλλαγές προϊόντων, εγγύηση, υποστήριξη μετά την πώληση και άλλα θέματα μια πώλησης.

Παναρισμένο κρέας	Κρέας αλειμμένο με αλεύρι, αυγό και τριμμένη φρυγανιά.
Παράπονο πελάτη	Η έκφραση της δυσαρέσκειας του πελάτη λόγω της μη ικανοποίησης των προσδοκιών του σχετικά με ένα προϊόν. Η δυσαρέσκεια μπορεί να οφείλεται στην ποιότητα ή την τιμή του προϊόντος, την εξυπηρέτηση του πελάτη και από την πολιτική και διαδικασία που εφαρμόζει ο οργανισμός σχετικά με τις υπηρεσίες και προϊόντα που προσφέρει.
Πατέ	Ορεκτικό από ψιλοκομμένο ή πολτοποιημένο κρέας, ανακατεμένο με διάφορα χορταρικά και καρυκεύματα, που σερβίρετε συνήθως κρύο ως ορεκτικό
Περιβαλλοντική πλευρά	Στοιχείο των δραστηριοτήτων ή των προϊόντων ή των υπηρεσιών ενός οργανισμού, το οποίο αλληλοεπιδρά ή μπορεί να αλληλοεπιδράσει με το περιβάλλον.
Πηγές πληροφόρησης για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες	Ενημερωτικό υλικό, ιστοσελίδες, συνάδελφοι και άλλες βάσεις πληροφόρησης που είναι ικανές να παρέχουν επιπρόσθετες και εξειδικευμένες πληροφορίες για προϊόντα και υπηρεσίες.
Πληροφορίες για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες	Πληροφορίες οι οποίες παρέχονται προς τους πελάτες κατά τη διαδικασία πωλήσεων και αφορούν χαρακτηριστικά, ιδιότητες, πλεονεκτήματα, χρήση και λειτουργία των προϊόντων και υπηρεσιών, εγγύηση, τεχνική εξυπηρέτηση, τρόπο παραγγελίας, κόστος, τρόπο πληρωμής, επιστροφές και άλλα.
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.
Σίτεμα	Με τον όρο σίτεμα του κρέατος εννοούμε το σύνολο των βιοχημικών και λοιπών μεταβολών που συμβαίνουν στο μυϊκό ιστό, χωρίς την παρεμβολή μικροοργανισμών, και έχουν ως αποτέλεσμα τη λύση της νεκρικής ακαμψίας και τη μετατροπή του σε κρέας τρυφερό και χυμώδες με ευχάριστη οσμή και γεύση.

Στάδια πωλήσεων

Τα κύρια στάδια μιας διαδικασίας πωλήσεων: Προετοιμασία για πώληση, διερεύνηση αναγκών πελατών, παρουσίαση επίλογων και παροχή πληροφοριών για τα προϊόντα και τις υπηρεσίες, χειρισμός αντιρρήσεων, αναγνώριση αγοραστικής διάθεσης από τον πελάτη, αναβάθμιση πώλησης και κλείσιμο της πώλησης.

Συσκευασία

Συσκευασία είναι το εξωτερικό περίβλημα ενός τυποποιημένου προϊόντος και υπάρχει για την προστασία του και την αυτοπροβολή του στην αγορά.

Σφάγιο

Καλείται το σώμα του σφαγίου ζώου που έχει θανατωθεί, αφαιμαχθεί, εκδαρεί και εκσπλαχνισθεί.

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.

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 τρόφιμου, και να αποφύγουμε έτσι την πρόκληση ζημιάς στην υγεία του καταναλωτή.

ISBN 978-9963-43-375-9

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:

Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

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