

ΦΟΡΜΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΤΟΥ
«ΤΕΧΝΙΤΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-
ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ»**

**ΑΝΑΔΟΧΟΣ: ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΜΕΤΑΞΥ ΤΩΝ
ΦΟΡΕΩΝ ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, ΓΣΕΕ, ΣΕΒ,
ΙΟΒΕ, ΓΣΕΒΕΕ, ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ,
ΚΑΕΛΕ.**

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΦΟΡΕΑΣ: ΙΟΒΕ

Α ΕΠΑΝΥΠΟΒΟΛΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΣΥΝΟΨΗ - ABSTRACT	4
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	14
ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ»	17
A.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας/των.....	17
A.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....	17
A.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....	17
A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμαμάτων, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση....	18
A.3.1 Αντιστοίχιση με ΣΤΕΠ 92.....	18
A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ.....	18
A.4 Ιστορική εξέλιξη του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....	18
A.4.1 Ιστορική αναδρομή και εξέλιξη του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας.....	18
A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο.....	20
A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος ή/ και ειδικότητας.....	21
A.5.1 Γενική περιγραφή των τάσεων μεγέθυνσης που διαγράφουν στην ελληνική αγορά οι κλάδοι στους οποίους εντάσσονται οι απασχολούμενοι στο συγκεκριμένο επάγγελμα ή/ και ειδικότητα.....	21
A.5.2 Είδος επιχειρήσεων όπου εμφανίζεται κατά κύριο το επάγγελμα και αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος/ή και της ειδικότητας.	21
A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές.....	22
A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης.....	22
<i>Η Ελληνική Βιομηχανία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών προϊόντων απασχολεί άμεσα και έμμεσα πάνω από 120.000 τεχνίτες, αριθμός που αποτελεί το 30% περίπου των απασχολούμενων άμεσα και έμμεσα στη Βιομηχανία τροφίμων (350.000), με ετήσιο τζίρο που ξεπερνά τα 3,5 δις ευρώ.</i>	22
A.6.2 Τάσεις.....	22
A.6.3 Προοπτικές.....	22
A.7 Υφιστάμενες μορφές άσκησης του επαγγέλματος ή /και της ειδικότητας, τάσεις εξέλιξης.....	22
A.7.1 Υφιστάμενες ειδικεύσεις/κατευθύνσεις του επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....	22
<i>Δεν υπάρχουν νομοθετημένες ειδικεύσεις ή κατευθύνσεις.</i>	22
<i>Ας σημειωθεί ότι στο παρόν περίγραμμα ο τυροκόμος αντιμετωπίζεται ως ειδικότητα της Γαλακτοκομίας, με μία πρόσθετη Κύρια Επαγγελματική Λειτουργία, στο περίγραμμα του Γαλακτοκόμου.</i>	22
A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων.....	23
A.8 Ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του ανθρώπινου δυναμικού που δραστηριοποιείται στο επάγγελμα/ειδικότητα.	23
A.9 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα, έντυπα ή άλλα μέσα πληροφόρησης ή άλλες πηγές.....	23
A.9.1 Συνδικαλιστικές-επαγγελματικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα.....	23
A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης.....	23
A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης.....	23
A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος/ειδικότητας.....	24
A.10.1 Άδειες λειτουργίας.....	24
A.10.2 Άδειες εργασίας.....	24
A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας.....	24
A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία.....	25
A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας.....	25
A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας).....	25
A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες.....	25

ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ»	26
Β.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	26
Β.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	40
ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ»	60
Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ	60
Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ	116
ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ»	148
ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: «ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ»	150
Ε.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	150
Ε.2 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	169
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	182

ΣΥΝΟΨΗ - ABSTRACT

ΣΥΝΟΨΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά στην ανάπτυξη του επαγγελματικού περιγράμματος του «Τεχνίτη Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας» και της ειδικότητας «Τεχνίτη Τυροκομίας». Ως «Τεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας» νοείται ο καταρτισμένος επαγγελματίας, ο οποίος απασχολείται στην παραγωγή διαφόρων μορφών τυποποιημένου ή μεταποιημένου γάλακτος (φρέσκο, παστεριωμένο, υψηλής παστερίωσης, UHT, συμπυκνωμένο, σκόνη κλπ), ή προϊόντων αυτού (βούτυρο, κρέμα γάλακτος, τυρί, γιαούρτη, επιδόρπια γάλακτος κλπ), προορισμένων για ανθρώπινη κατανάλωση. Ο «Τεχνίτης Τυροκομίας» είναι ο εξειδικευμένος Τεχνίτης Γαλακτοκομίας, ο οποίος απασχολείται στην παραγωγή τυριών. Η παραγωγή όλων των γαλακτοκομικών προϊόντων γίνεται πάντοτε σύμφωνα με τις προδιαγραφές που ορίζονται στον εναρμονισμένο με την κοινοτική Νομοθεσία Ελληνικό κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Ο Τεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας απασχολείται στις Βιοτεχνίες και Βιομηχανίες παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, ο δε Τεχνίτης Τυροκομίας απασχολείται επιπλέον και στα τυροκομεία.

Σκοπός του επαγγέλματος και της ειδικότητας είναι η καθοριστική συμβολή του στην παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων υψηλών προδιαγραφών και ανταγωνιστικών, επ' ωφελεία όλων των ενδιαφερομένων μερών, δηλαδή των καταναλωτών, της επιχείρησης και των εργαζομένων της, καθώς και όλων όσων έχουν σχέση με τον Γαλακτοκομικό Τομέα.

ABSTRACT

This brief report deals with both job descriptions frame of a «dairy production Technician» & a «cheese production specialist-Technician».

A dairy production job position describes a specialist who engages in all types of milk and cheese production such as fresh milk, pasteurized, UHT, condensed & powdered type of milk, furthermore all dairy related products such as butter, cream, cheese, yoghurt, desserts etc.

A cheese production job position describes a specialist who engages in all types of cheese production. All these dairy products are produced according to specification under both the Greek and EU related legislation rules.

A milk production specialist-technician can be occupied or fully employed in all dairy (milk or/and yoghurt) production units / companies.

A cheese production specialist-technician can be occupied or fully employed in all cheese making production lines or units / companies.

Main task and duty for both described job positions is, among others, a significant contribution to all key aspects that affect & determine a high quality and high yield for all dairy related products within a production / business unit.

Overall target for both such employers and business units (dairy & cheese related), is customer's satisfaction, in extend to given safety, and food hygiene prerequisite aspects.

ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Ο Τεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας είναι ο τεχνικά καταρτισμένος επαγγελματίας, ο οποίος απασχολείται στη παραγωγή διαφόρων μορφών τυποποιημένου ή μεταποιημένου γάλακτος (φρέσκο, παστεριωμένο υψηλής παστερίωσης, UHT, συμπυκνωμένο, σκόνη κλπ), ή προϊόντων αυτού (βούτυρο, κρέμα γάλακτος, τυρί, γιαούρτη, επιδόρπια γάλακτος κλπ), που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Συγκεντρωτική Παρουσίαση Κύριων και Επιμέρους Επαγγελματικών Λειτουργιών και Εργασιών του Περιγράμματος

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΚΕΛ 1: Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.

ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.

ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.

ΕΕ 1.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ).

ΕΕ 1.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.

ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.

ΕΕ 1.2.1. Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά.

ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια.

ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστειρώνει) το προϊόν.

ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης (προϊόντα ζύμωσης), συμπυκνώνει (εβαπορέ), αποξηραίνει (γάλα σκόνη), φυγοκεντρεί και γαλακτοματοποιεί (βούτυρο).

ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.

ΕΕ 1.3.1: : Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ).

ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων.

ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.

ΚΕΛ 2: Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.

ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.

ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες).

ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.

ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.

ΕΕΛ 2.2: Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.

ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.

ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.

ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημαίνοντας lot α'υλών, παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.

ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.

ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.

ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.

ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.

ΚΕΛ 3: Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.**ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και εξυγιάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.**

ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει τη δραστική τους ικανότητα και τη θερμοκρασία τους.

ΕΕ 3.1.2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).

ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.

ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση εξοπλισμού παραγωγής.

ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.

ΕΕ 3.2.2: Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown).

ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.

ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.

ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.

ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.

ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.

ΚΕΛ 4: Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει λογιστική διαχείριση α'υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοιμών προϊόντων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID).**ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.**

ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.

ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ).

ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού).

ΕΕΛ4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α' υλών και τελικών προϊόντων.

ΕΕ 42.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.

ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.

ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τα Lot που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α' υλών.

ΕΕΛ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.

ΕΕ 4.3.1.ναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.

ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοίμου κλπ)

ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.

ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.**ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.**

ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.

ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται, πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.

ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.

ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαίους συναδέλφους του.

ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.

ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση

ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου

ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.

ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.

ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.

ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφαλείας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ**ΚΕΛ 1: Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.****ΕΕΛ1: 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.**

ΕΕ 1.1.1 Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.

ΕΕ 1.1.2. Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ).

ΕΕ 1.1.3. Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.

ΕΕΛ: 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ήμι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.

ΕΕ 1.2.1: Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά.

ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια.

ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστεριώνει) το προϊόν.

ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης (προϊόντα ζύμωσης),

συμπυκνώνει (εβαπορέ), αποξηραίνει (γάλα σκόνη), φυγοκεντρεί και γαλακτοματοποιεί (βούτυρο).

ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.

ΕΕ 1.3.1: : Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ).

ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων.

ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.

ΚΕΛ 2: Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.

ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.

ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες).

ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.

ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.

ΕΕΛ 2.2: Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.

ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.

ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.

ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημαίνοντας lot α'υλών, παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.

ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.

ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.

ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.

ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.

ΚΕΛ 3: Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.

ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και εξυγιάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.

ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει τη δραστική τους ικανότητα και τη θερμοκρασία τους.

ΕΕ 3.1.2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).

ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.

ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση εξοπλισμού παραγωγής.

ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.

ΕΕ 3.2.2: Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown).

ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.

ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.

ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.

ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.

ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.

ΚΕΛ 4: Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει λογιστική διαχείριση α' υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοιμών προϊόντων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID).**ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.**

ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.

ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ).

ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού).

ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α' υλών και τελικών προϊόντων.

ΕΕ 4.2.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.

ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.

ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τα Lot που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α' υλών.

ΕΕΛ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.

ΕΕ 4.3.1: Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.

ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοιμού κλπ)

ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.

ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.**ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.**

ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.

ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.

ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.

ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.

ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του κατάρτιζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.

ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο, με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση

ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου.

ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.

ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.

ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.

ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφαλείας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.

ΚΕΛ 6: Προετοιμάζει και εκτελεί τις ειδικές διεργασίες παραγωγής τυριού.**ΕΕΛ 6.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.**

ΕΕ 6.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.

ΕΕ 6.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ).

ΕΕ 6.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.

ΕΕΛ 6.2: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες παραγωγής πηγματος.

ΕΕ 6.2.1: Ρυθμίζει τα λιπαρά, ομογενοποιεί, παρασκευάζει το χαρμάνι και αν προβλέπεται το παστεριώνει.

ΕΕ 6.2.2: Προσθέτει καλλιέργεια και πυτιά και παρακολουθεί το σχηματισμό του πηγματος.

ΕΕ 6.2.3: Τεμαχίζει το πήγμα, και το κατεργάζεται όπως προβλέπεται ανά συνταγή για να γίνει αποβολή ορού και ρύθμιση των χαρακτηριστικών του τυριού (π.χ. προσυμπίεση, cheddaring κλπ).

ΕΕΛ 6.3: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες καλουπώματος, αλατίσματος και ωρίμανσης του προϊόντος.

ΕΕ 6.3.1: Μεταφέρει το πήγμα σε καλούπια. Χειρίζεται τα καλούπια για να διευκολύνει την αποστράγγιση του τυροπήγματος. Το συμπιέζει μηχανικά αν προβλέπεται.

ΕΕ 6.3.2: Ξεκαλουπώνει τα τεμάχια και τα αλατίζει απευθείας ή τα εμβαπτίζει σε άλμη που έχει προπαρασκευάσει.

ΕΕ 6.3.3: Μεταφέρει το προϊόν στους χώρους ωρίμανσης για το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα. Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή θερμοκρασία, σχετική υγρασία και αερισμό.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ**Συγκεντρωτική Παρουσίαση των Γνώσεων, Δεξιοτήτων και Ικανοτήτων του Περιγράμματος****ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ**

(Ανά επίπεδο επαγγελματικής ιεραρχίας)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: Ελληνικά, Μαθηματικά, Φυσική, Βιολογία, Χημεία, Αγγλικά.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: Χειρισμός Η/Υ, Προγραμματισμός Παραγωγής, Πίνακες και Γραφικές παραστάσεις, Βιομηχανική Διοίκηση και Οργάνωση, Βασική Ηλεκτρομηχανολογία, Βιομηχανική Υγιεινή και Ασφάλεια, Αρχές Βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων, Αρχές χειρισμού Βιομηχανικού εξοπλισμού, Τεχνική Φυσικών διεργασιών, Τεχνική Βιοχημικών διεργασιών, Στοιχειομετρικοί υπολογισμοί, Τεχνικές δειγματοληψίας και χημικού Εργαστηρίου, Τεχνολογία Τροφίμων, Τεχνολογία συσκευασίας, Βασική Μικροβιολογία Τροφίμων, Αρχές Βιομηχανικής πληροφορικής, Συντήρηση-Αποθήκευση Τροφίμων, Αγγλική Τεχνική ορολογία Τροφίμων, Αρχές διασφάλισης ποιότητας Τροφίμων, Τεχνολογία απορρυπαντικών και απολυμαντικών, Διαχείριση αποθήκης και Logistics, Βασική στατιστική, Αρχές Διοίκησης Ανθρώπινου δυναμικού, Φυσικοχημεία Τροφίμων.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: Δομή και Οργάνωση Βιομηχανιών γάλακτος, Μηχανολογία Γαλακτοκομείου-Τυροκομίου, Τεχνολογία διεργασιών Γαλακτοκομίας, Χημεία Γάλακτος-Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Φυσικοχημεία Γαλακτοκομικών, Μικροβιολογία Γαλακτοκομικών, Τεχνικές ποιοτικού ελέγχου Γαλακτοκομικών, Τεχνολογία διεργασιών Γαλακτοκομίας, Ειδικό λογισμικό βιομηχανικής διαχείρισης, Αγγλική Τεχνική ορολογία Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας, Συντήρηση-αποθήκευση Γάλακτος-Γαλακτοκομικών.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ: Γραπτή-προφορική επικοινωνία, Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων, οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων, Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής, κατανόηση τεχνικών κειμένων, χειρισμός απλών εργαλείων, εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας, χειρισμός μηχανημάτων, διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών, χρήση μηχανών γραφείου, χρήση μέσων ατομικής προστασίας, χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ: Λεκτική ικανότητα, Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη, Παρατηρητικότητα, Κριτική σκέψη, Τεχνική ικανότητα, Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη, Χρονική αντίληψη, Ομαδικότητα, Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα, Επιτηδειότητα, Αντίληψη χώρου.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

(Ανά επίπεδο επαγγελματικής ιεραρχίας)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: Ελληνικά, Μαθηματικά, Φυσική, Βιολογία, Χημεία, Αγγλικά.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: Χειρισμός Η/Υ, Προγραμματισμός Παραγωγής, Πίνακες και Γραφικές παραστάσεις, Βιομηχανική Διοίκηση και Οργάνωση, Βασική Ηλεκτρομηχανολογία, Βιομηχανική Υγιεινή και Ασφάλεια, Αρχές Βιομηχανικών αυτοματισμών και οργάνων, Αρχές χειρισμού Βιομηχανικού εξοπλισμού, Τεχνική Φυσικών διεργασιών, Τεχνική Βιοχημικών διεργασιών, Στοιχειομετρικοί υπολογισμοί, Τεχνικές δειγματοληψίας και χημικού Εργαστηρίου, Τεχνολογία Τροφίμων, Τεχνολογία συσκευασίας, Βασική Μικροβιολογία Τροφίμων, Αρχές Βιομηχανικής πληροφορικής, Συντήρηση-Αποθήκευση Τροφίμων, Αγγλική Τεχνική ορολογία Τροφίμων, Αρχές διασφάλισης ποιότητας Τροφίμων, Τεχνολογία απορρυπαντικών και απολυμαντικών, Διαχείριση αποθήκης και Logistics, Βασική στατιστική, Αρχές Διοίκησης Ανθρώπινου δυναμικού, Φυσικοχημεία Τροφίμων.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: Δομή και Οργάνωση Βιομηχανιών γάλακτος, Μηχανολογία Γαλακτοκομείου-Τυροκομίου, Τεχνολογία διεργασιών Γαλακτοκομίας, Χημεία Γάλακτος-Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Φυσικοχημεία Γαλακτοκομικών, Μικροβιολογία Γαλακτοκομικών, Τεχνικές ποιοτικού ελέγχου Γαλακτοκομικών, Τεχνολογία διεργασιών Γαλακτοκομίας, Ειδικό λογισμικό βιομηχανικής διαχείρισης, Αγγλική Τεχνική ορολογία Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας, Συντήρηση-αποθήκευση Γάλακτος-Γαλακτοκομικών, Τεχνολογία Φυσικών και Χημικών διεργασιών Τυροκομίας, Φυσικές και Βιοχημικές διεργασίες Τυριών, Φυσικοχημεία Τυριών, Ωρίμανση-αποθήκευση Τυριών.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ: Γραπτή-προφορική επικοινωνία, Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων, οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων, Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής, κατανόηση τεχνικών κειμένων, χειρισμός απλών εργαλείων, εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας, χειρισμός μηχανημάτων, διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών, χρήση μηχανών γραφείου, χρήση μέσων ατομικής προστασίας, χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ: Λεκτική ικανότητα, Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη, Παρατηρητικότητα, Κριτική σκέψη, Τεχνική ικανότητα, Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη, Χρονική αντίληψη, Ομαδικότητα, Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα, Επιτηδειότητα, Αντίληψη χώρου.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

(Στο πλαίσιο αυτό στο κεφάλαιο Δ παραθέτουμε τις προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ/ ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Α

ΤΕΧΝΙΤΗΣ

1^η Διαδρομή

Δημοτική εκπαίδευση – 4 έτη προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο- ΣΕΚ (η διαδρομή αφορά τους αποφοίτους από το 1980 και πριν).

2^η Διαδρομή

Γυμνασιακή εκπαίδευση – 3 έτη προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο-ΣΕΚ.

3^η Διαδρομή

Γενική Λυκειακή εκπαίδευση ή Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΣ, ΤΕΕ) – 1 έτος προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο-ΣΕΚ.

4^η Διαδρομή

Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΣ, ΤΕΕ) συναφούς ειδικότητας – 1 έτος προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο.

5^η Διαδρομή

Μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση σε ειδικότητες γάλακτος-τυριού-3 μήνες εσωτερική εκπαίδευση-ΣΕΚ.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Β

ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ

1^η Διαδρομή

Οι διαδρομές 3 ή 4 ή 5 του Τεχνίτη + 5 έτη προϋπηρεσία ως τεχνίτης - ΣΕΚ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ/ ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Α

ΤΕΧΝΙΤΗΣ

1^η Διαδρομή

Δημοτική εκπαίδευση – 4 έτη προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο-1 έτος εμπειρίας σε τυροκομείο-ΣΕΚ (η διαδρομή αφορά τους αποφοίτους από το 1980 και πριν).

2^η Διαδρομή

Γυμνασιακή εκπαίδευση – 3 έτη προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο-1 έτος εμπειρίας σε τυροκομείο-ΣΕΚ.

3^η Διαδρομή

Γενική Λυκειακή εκπαίδευση ή Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΣ, ΤΕΕ) – 1 έτος προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο-ΣΕΚ.

4^η Διαδρομή

Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΣ, ΤΕΕ) συναφούς ειδικότητας – 1 έτος προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο.

5^η Διαδρομή

Μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση σε ειδικότητες γάλακτος-τυριού –1 έτος εμπειρίας σε τυροκομείο-ΣΕΚ.

ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Β

ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ

1^η Διαδρομή

Οι διαδρομές 3 ή 4 ή 5 του Τεχνίτη + 3 έτη προϋπηρεσία ως Τυροκόμος - ΣΕΚ.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

(Στο πλαίσιο αυτό στο κεφάλαιο Ε παραθέτουμε ενδεικτικούς τρόπους αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων).

Οι γενικές γνώσεις, οι ειδικές επαγγελματικές γνώσεις καθώς και οι δεξιότητες αξιολογούνται με την βοήθεια γραπτών εξετάσεων, προφορικών εξετάσεων, τεστ πολλαπλών απαντήσεων, εκπόνηση εργασιών, συνεντεύξεων, εκτέλεση επαγγελματικών εργασιών και αξιολόγηση τεχνικών ικανοτήτων.

Αναλυτικοί πίνακες που δείχνουν τους ενδεικτικούς τρόπους αξιολόγησης τόσο των γνώσεων όσο και των δεξιοτήτων για τις επιμέρους επαγγελματικές λειτουργίες παρουσιάζονται στην ενότητα Ε στους πίνακες Ε1 και Ε2.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι συνδικαλιστικές οργανώσεις εκπροσώπησης εργαζομένων και εργοδοτών που υπογράφουν την ΕΓΣΣΕ ΓΣΕΒΕΕ, ΓΣΕΕ, ΕΣΕΕ και ΣΕΒ, σε σύμπραξη με τα ερευνητικά ή εκπαιδευτικά κέντρα ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ, ΚΕΚ ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ και ΙΟΒΕ, ανέλαβαν από το Υπουργείο Απασχόλησης – ΕΚΕΠΙΣ, στο πλαίσιο συγχρηματοδοτούμενης από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο δράσης, να αναπτύξουν 145 επαγγελματικά περιγράμματα μεταξύ των οποίων και το επαγγελματικό περίγραμμα του «Τεχνίτη Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας» στο οποίο αναφέρεται η παρούσα μελέτη αυτή.

Η συνεργασία των αναδόχων φορέων αποβλέπει στην ανάπτυξη και πιστοποίηση «Επαγγελματικών Περιγραμμάτων», στο πλαίσιο της διά βίου εκπαίδευσης και κατάρτισης και αποτελεί απαραίτητο βήμα για τη λειτουργία του Εθνικού Συστήματος Σύνδεσης της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης με την Απασχόληση (ΕΣΣΕΕΚΑ).

Με αυτή τη συνεργασία των Κοινωνικών Φορέων επιδιώκεται η ουσιαστική σύνδεση της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης με τις ανάγκες των εργαζόμενων και των επιχειρήσεων και γενικότερα της ελληνικής οικονομίας και κοινωνίας. Η ανάπτυξη του επαγγελματικού περιγράμματος του «**Τεχνίτη Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας**» έγινε υπό το συντονισμό του ΙΟΒΕ. Από την πλευρά του ΙΟΒΕ, Υπεύθυνος Έργου ήταν ο Γενικός Διευθυντής Π. Πολίτης και Συντονιστής του Έργου ο Α. Τορτοπίδης.

Συντονιστής και επιμελητής της μελέτης ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος ήταν η κα Αγγελική Ασημακοπούλου. Συντάκτες και συγγραφείς ήταν η κα Αγγελική Ασημακοπούλου και ο κ. Νικόλαος Πιτσινής. Την προσέγγιση των εργαζομένων για το περίγραμμα και το αναλυτικό του περιεχόμενο την διατύπωσε γνωμοδοτώντας ο κ. Γιώργος Παπαδάκης. Την προσέγγιση των εργοδοτών για το περίγραμμα και το αναλυτικό του περιεχόμενο την διατύπωσε γνωμοδοτώντας ο κ. Λουκάς Τσιαπάρας.

Το μεθοδολογικό πλαίσιο στο οποίο βασίστηκε η παρούσα μελέτη έχει αναπτυχθεί στον σχετικό «ΟΔΗΓΟ¹ που εξέδωσαν το 2007 οι συνδικαλιστικές οργανώσεις εκπροσώπησης εργαζομένων και εργοδοτών που υπογράφουν την ΕΓΣΣΕ. Η ανάπτυξη των περιγραμμάτων γίνεται βάσει συγκεκριμένων προδιαγραφών, όπως αυτές προσδιορίζονται στην ΚΥΑ [110998/ 08.05.06 (ΦΕΚ 566Β')] και το Αναλυτικό Τεύχος της Προκήρυξης για τη διεξαγωγή Ανοικτού Διεθνούς Διαγωνισμού Αριθ.32/2009 με τίτλο «Ανάπτυξη 145 Επαγγελματικών Περιγραμμάτων»,

Βάσει των ανωτέρω, η περιγραφή των επαγγελματικών περιγραμμάτων ακολουθεί τους εξής πέντε άξονες:

Ενότητα Α: Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος / ειδικότητας.

Ενότητα Β: Ανάλυση του επαγγέλματος / ειδικότητας - «προδιαγραφές».

Ενότητα Γ: Απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες, ικανότητες για την άσκηση του επαγγέλματος/ ειδικότητα.

Ενότητα Δ: Προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων.

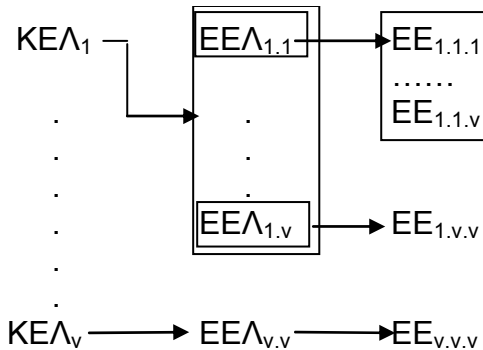
Ενότητα Ε: Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων Γνώσεων, Δεξιοτήτων και Ικανοτήτων.

Στην ενότητα Α αναλύονται οι γενικότερες συνθήκες του επαγγέλματος, οι τεχνολογικές αλλαγές που το επηρεάζουν, οι γενικότερες αλλαγές που παρατηρούνται, οι προοπτικές του επαγγέλματος στην αγορά εργασίας και των κλάδων δραστηριότητας στους οποίους ασκείται, καθώς και οι ρυθμίσεις που ισχύουν σχετικά με την άσκηση του επαγγέλματος.

¹ Ο Οδηγός για την ανάπτυξη και τις προδιαγραφές των επαγγελματικών περιγραμμάτων συντάχθηκε το 2007 από την παρακάτω ομάδα εργασίας των ΓΣΕΕ-ΣΕΒ-ΓΣΕΒΕΕ-ΕΣΕΕ: Δημούλας Κώστας (Επιμέλεια), Βαρβιτσιώτη Ρένα, Σπηλιώτη Χριστίνα (Συγγραφείς), Τολίδης Γιάννης (Ανάπτυξη και Συγγραφή Ερωτηματολογίου Περιγραφής Επαγγέλματος), Άσπρος Δημήτρης (Παράδειγμα Επαγγελματικού Περιγράμματος).

Στην ενότητα Β το επάγγελμα αναλύεται σε κύριες επαγγελματικές λειτουργίες (ΚΕΛ₁ έως ΚΕΛ₆), κάθε ΚΕΛ αναλύεται σε επιμέρους επαγγελματικές λειτουργίες (ΕΕΛ-ΕΕΛ₁ έως ΕΕΛ₃) και κάθε ΕΕΛ σε επαγγελματικές εργασίες (ΕΕ-ΕΕ₁ έως ΕΕ₃) (επόμενο διάγραμμα).

Διάγραμμα: Ανάλυση επαγγέλματος σε ΚΕΛ-ΕΕΛ-ΕΕ



Για κάθε δε ΕΕ προσδιορίζονται τα κριτήρια επαγγελματικής ανταπόκρισης και το εύρος εφαρμογής της.

Με βάση αυτή την ανάλυση, στην ενότητα Γ αναλύονται οι απαιτούμενες γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες που είναι απαραίτητες για αποτελεσματική εκτέλεση κάθε επαγγελματικής εργασίας.

Στις ενότητες Δ και Ε προτείνονται διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων και ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων.

Αξιοποιήθηκαν οι ακόλουθες μέθοδοι συλλογής πληροφοριών για το επάγγελμα:

- **Η βιβλιογραφική έρευνα γραφείου**, για την επισκόπηση της σχετικής με το επάγγελμα βιβλιογραφίας σε εθνικό και διεθνές επίπεδο (κλαδικές μελέτες και επαγγελματικές μονογραφίες), τη συγκέντρωση και ανάλυση στατιστικών δεδομένων της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας και των στοιχείων που διαθέτουν οι επαγγελματικές και επιστημονικές ενώσεις του επαγγέλματος.
- Μια παραλλαγή της **μεθόδου Delphi** με βάση ερωτηματολόγιο που συνέταξε η επιστημονική επιτροπή της ένωσης των φορέων.
- **Οι συνεντεύξεις με κατόχους θέσεων εργασίας** στο επάγγελμα βάσει οδηγού συνέντευξης με προεπιλεγμένους άξονες που συνέταξε η επιστημονική επιτροπή της ένωσης των φορέων.
- Εναλλακτικά της μεθόδου της συνέντευξης χρησιμοποιήθηκε και μέθοδος συμπλήρωσης **εξειδικευμένου ερωτηματολογίου με κατόχους θέσεων εργασίας** στο επάγγελμα.
- **Διαδικασίες ανασκόπησης και ανάδρασης** με τις επαγγελματικές οργανώσεις των εργαζομένων και των εργοδοτών κατά τη διάρκεια εκπόνησης της μελέτης.

Η τελική σύνθεση του Επαγγελματικού Περιγράμματος πραγματοποιήθηκε από την συντονίστρια της ομάδας ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος κα Αγγελική Ασημακοπούλου, υπό την εποπτεία της εσωτερικής Ομάδας Ποιότητας του IOBE (Καλλιγοσφύρη Αγγελική, οικονομολόγος, Τορτοπίδη Πολύμνια, αρχιτέκτων-μηχανικός, Τορτοπίδης Αντώνης, οικονομολόγος, Τσακανίκας Άγγελος, χημικός μηχανικός).

Τη συνολική ευθύνη του έργου των 145 επαγγελματικών περιγραμμάτων είχε η **Ομάδα Πλοήγησης** που συγκροτήθηκε από τους Αναδόχους φορείς και αποτελείται από τους εξής:

Φορέας	Ονοματεπώνυμο
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Βαρβιτσιώτη Ρένα
ΓΣΕΕ	Καρατράσογλου Ιάκωβος
ΙΟΒΕ	Τορτοπίδης Αντώνης
ΓΣΕΒΕΕ	Λιντζέρης Παρασκευάς
ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ	Αυλωνίτου Αναστασία
ΣΕΒ	Τορτοπίδης Αντώνης
ΕΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ	Κόνσολας Αντώνης

Τον έλεγχο ανταπόκρισης του περιγράμματος στις προδιαγραφές του έργου της ανάπτυξης των 145 επαγγελματικών περιγραμμάτων είχε η **Επιτροπή Ποιότητας** στην οποία συμμετείχαν οι εξής:

Φορέας	Ονοματεπώνυμο
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Σπηλιώτη Χριστίνα
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Βαρβιτσιώτη Ειρήνη
ΕΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ	Αρανίτου Βάλλια
ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ	Βαρδαρός Σταμάτης
ΣΕΒ, ΙΟΒΕ	Τσακανίκας Άγγελος

ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ»**Α.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας/των**

Α) Ο τίτλος του υπό εξέταση επαγγέλματος είναι Τεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας (εφεξής ΤΓΤ). Με τον όρο αυτό στο ανά χείρας περίγραμμα νοείται ο τεχνικά καταρτισμένος επαγγελματίας ο οποίος απασχολείται στην παραγωγή διαφόρων μορφών τυποποιημένου ή μεταποιημένου γάλακτος (φρέσκο, παστεριωμένο, υψηλής παστερίωσης, ΥΗΤ, συμπυκνωμένο, σκόνη κλπ) ή προϊόντων αυτού (βούτυρο, κρέμα γάλακτος, τυρί, γιαούρτη, επιδόρπια γάλακτος κλπ), προορισμένων για ανθρώπινη κατανάλωση.

Β) Τίτλος Ειδικότητας: Τεχνίτης Τυροκομίας (εφεξής ΤΤ). Ο «Τεχνίτης Τυροκομίας», είναι ο εξειδικευμένος Τεχνίτης Γαλακτοκομίας, ο οποίος απασχολείται στην παραγωγή τυριών, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που ορίζονται στον εναρμονισμένο με την κοινοτική Νομοθεσία Ελληνικό κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Α.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας**Α.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας**

Ο ΤΓΤ και ο ΤΤ είναι οι επαγγελματίες οι οποίοι απασχολούνται σε όλη την αλυσίδα μεταποίησης και τυποποίησης του γάλακτος από τη φάση της παραλαβής του στις εγκαταστάσεις επεξεργασίας μέχρι και την παράδοση του τελικού προϊόντος στις αποθήκες. Στον κύκλο των καθηκόντων του ΤΓΤ επιγραμματικά μπορούν να ενταχθούν:

1. Η παραλαβή και αποθήκευση της πρώτης ύλης.
2. Η διεξαγωγή εξειδικευμένων φυσικών ή βιοχημικών διεργασιών όπως ανάμιξη, ψύξη, παστερίωση, αποστείρωση, ομογενοποίηση, απαέρωση, διήθηση, συμπύκνωση, ξήρανση, επώαση, πήξη, ωρίμανση, τεμαχισμός, μάλαξη, αποστράγγιση, κροκίδωση κλπ.
3. Η συσκευασία του τελικού προϊόντος.
4. Ορισμένοι βασικοί έλεγχοι ποιότητας α' υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων.
5. Η καταγραφή, συλλογή και επεξεργασία δεδομένων παραγωγής και ποιότητας. Η εφαρμογή μεθόδων ιχνηλασιμότητας.
6. Οι καθαρισμοί, εξυγιάνσεις και ρυθμίσεις του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού.

Οι πιο πάνω εργασίες είναι πιθανό να διεξάγονται με βαθμούς μηχανοποίησης και αυτοματοποίησης που ποικίλουν σε πολύ μεγάλο εύρος, από την απλή χειρωνακτική εκτέλεση, μέχρι την εντολοδοσία και επιστάσια της λειτουργίας πλήρως αυτοματοποιημένων συστημάτων.

Ο ΤΓΤ και ο ΤΤ απασχολούνται σε επιχειρησιακές μονάδες, των οποίων το μέγεθος κυμαίνεται από αυτό της οικοτεχνίας μέχρι και της Βιοτεχνίας και Βιομηχανίας παραγωγής Γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Η εργασία των ΤΓΤ και ΤΤ πραγματοποιείται στα πλαίσια της πολιτικής της επιχείρησης που εργάζονται, αλλά και των ισχυουσών νομοθεσιών, κανονισμών και προτύπων. Το γεγονός ότι οι ΤΓΤ και ΤΤ ασχολούνται με την παραγωγή προϊόντων προορισμένων για ανθρώπινη κατανάλωση και μάλιστα βασισμένων σε ένα τόσο εξόχως ευπαθές υλικό όπως το γάλα, συνδέει άμεσα την εργασία του με τη δημόσια υγεία. Ως εκ τούτου απαιτείται από αυτόν εξαιρετική προσοχή και υψηλό αίσθημα ευθύνης.

Σκοπός του επαγγέλματος και της ειδικότητας του ΤΤ είναι η καθοριστική συμβολή στην παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Ο ΤΓΤ και ο ΤΤ βρίσκονται στην πρώτη γραμμή της δράσης σε αυτό το είδος βιομηχανίας. Καλείται να λειτουργεί με τρόπο σύννομο, ασφαλή και ορθολογικό, ώστε να παράγουν ποιοτικά και ανταγωνιστικά προϊόντα, επ' ωφελεία όλων των ενδιαφερομένων μερών δηλαδή των καταναλωτών, της επιχείρησης και των εργαζομένων της και όλων όσων έχουν σχέση με τον Γαλακτομικό τομέα, την στήριξη και την προώθηση των προϊόντων

αυτού, την πρωτογενή παραγωγή των πρώτων υλών κλπ.

Προκειμένου να φέρουν εις πέρας την αποστολή τους οι ΤΓΤ και ΤΤ οφείλουν:

1. Να γνωρίζουν τις γενικές αρχές που διέπουν την τεχνολογία του γάλακτος και τις βασικές ιδιότητες των υλών και υλικών τα οποία χειρίζονται.
2. Να γνωρίζουν τις παραγωγικές διαδικασίες και το χειρισμό των εξοπλισμών που έχουν στην ευθύνη τους.
3. Να γνωρίζουν τις αρχές, τους κανόνες καλής εργοστασιακής πρακτικής και τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας που αφορούν στην εργασία τους.
4. Να συνεργάζονται ειλικρινά, καλόπιστα και αποδοτικά κυρίως με τους συναδέλφους τους της παραγωγής καθώς και αυτούς των τεχνικών υπηρεσιών και του ελέγχου ποιότητας.

A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελματιών, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση

A.3.1 Αντιστοίχιση με ΣΤΕΠ 92

Το επάγγελμα του ΤΓΤ σύμφωνα με το Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελματιών 92 σε τετραψήφια ανάλυση υπάγεται στις εξής δύο κατηγορίες:

Κωδικός	Ονομασία
7630	Παρασκευαστές γαλακτοκομικών προϊόντων
8620	Χειριστές μηχανών παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων

A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ

Κατά τριψήφια ανάλυση στο Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομικής Δραστηριότητας (εκδ. 2003) η δραστηριότητα του ΤΓΤ υπάγεται στον κλάδο:

Κωδικός	Ονομασία
155	Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων

A.4 Ιστορική εξέλιξη του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

A.4.1 Ιστορική αναδρομή και εξέλιξη του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας

Οι απαρχές της γαλακτοκομίας είναι συνυφασμένες με την εξημέρωση των βοοειδών και των αιγοπροβάτων και την εμφάνιση της πρώτης στοιχειωδώς οργανωμένης ζωικής παραγωγής. Υπάρχουν στοιχεία, που αποδεικνύουν ότι οι αγελάδες αρμέγονται και η συλλογή του γάλακτος γίνεται σε δοχεία, που παρουσιάζουν ομοιότητες με τα σύγχρονα γαλακτοδοχεία, πριν από 6000 χρόνια.

Βαθμηδόν οι άνθρωποι έμαθαν να παρασκευάζουν και να μεταποιοούν το γάλα σε προϊόντα τα οποία ήταν όχι μόνο ποικίλα και εύγευστα, αλλά – το κυριότερο – πολύ πιο διατηρήσιμα από το γάλα όπως λαμβάνεται πρωτογενώς από το ζώο. Επομένως, το βούτυρο και το τυρί έχουν επίσης μια εξίσου μακρά ιστορία. Και τα δύο αναφέρονται σε όλα σχεδόν τα αρχαία κλασικά κείμενα της παγκόσμιας λογοτεχνίας. Οι αρχαίοι Αιγύπτιοι 4000 χρόνια πχ είχαν πολύ ανεπτυγμένη κτηνοτροφία και συχνά στις απεικονίσεις τους, παρουσιάζεται η παραγωγή βουτύρου. Σε γραπτά κείμενα των Βαβυλωνίων 2000 πΧ γίνεται συχνά λόγος για γάλα, βούτυρο και τυρί.

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

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

Με το τυρί έχουν ασχοληθεί και πολλοί άλλοι αρχαίοι Έλληνες συγγραφείς, όπως ο Ιπποκράτης (946-356 πΧ), ο Ηρόδοτος (484-421 πΧ) και ο Αριστοτέλης (384-322 πΧ).

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

Μέχρι τον 12^ο αιώνα μ. Χ., το πιο διαδεδομένο γάλα στην Ευρώπη ήταν το πρόβιο και το γίδινο. Από τότε άρχισε να αναπτύσσεται η Αγελαδοτροφία και το αγελαδινό γάλα κέρδιζε έδαφος σε βάρος των άλλων δύο ειδών.

Μέχρι τα μέσα του 19^{ου} αιώνα μ.Χ., η μεταποίηση του γάλακτος γινόταν σε μικρά γαλακτοκομεία οικογενειακής μορφής, ή σε μικρές Βιοτεχνίες.

Συν τω χρόνω, δημιουργήθηκε μια τεράστια ποικιλία προϊόντων, η οποία οφειλόταν τόσο στα διαφορετικά ζώα από τα οποία λαμβάνεται το γάλα, όσο και στις διαφορετικές μεθόδους και διεργασίες που ακολουθούνται, αλλά και σε παράγοντες κλίματος, χλωρίδας, τρόπου ζωής κλπ. Ο αριθμός των προϊόντων φυσικής ή βιοχημικής μεταποίησης του γάλακτος είναι πολύ μεγάλος. Πολλά εξ αυτών είναι προϊόντα τοπικά με πολύ ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Η βιομηχανική επανάσταση καθώς και οι πρόοδοι στη μικροβιολογία, τη μηχανολογία και την τεχνική φυσικών και βιοχημικών διεργασιών, εισήγαγαν τη γαλακτοκομία στη σύγχρονη εποχή.

Σταχυολογούμε ενδεικτικά μερικά κρίσιμα επιτεύγματα:

1. Η τεχνητή ψύξη έκανε γύρω στο 1800 τα πρώτα της βήματα. Προϊόντος του χρόνου, δέθηκε άρρηκτα με την πρόοδο στην ανθρώπινη διατροφή, ανεβάζοντας τις διατηρησιμότητες όλων των εδώδιμων ζωικών προϊόντων (και γενικά των νωπών τροφίμων) σε επίπεδα μέχρι πρότινος αδιανόητα.
2. 1862. Οι Παστέρ και Μπερνάρ ολοκλήρωσαν το πρώτο πείραμα της μεθόδου που σήμερα γνωρίζουμε ως παστερίωση. Πρόκειται για ένα ήπιο πρόγραμμα ελεγχόμενης θέρμανσης το οποίο φονεύει τους παθογόνους μικροοργανισμούς σε έκταση τέτοια που να καθιστά το γάλα ασφαλές για ανθρώπινη κατανάλωση επί βραχύ αλλά αρκετό χρονικό διάστημα, χωρίς να ζημιώνει σημαντικά τη θρεπτική του αξία. Αναμφισβήτητα ο σημαντικότερος σταθμός στην τεχνολογία του γάλακτος.
3. 1877. Ο Σουηδός μηχανικός Gustaf de Laval επινόησε τη μηχανική φυγοκέντριση η οποία επέτρεψε την απαλλαγή του γάλακτος από ανεπιθύμητα αιωρούμενα στερεά καθώς και το διαχωρισμό των λιπαρών έτσι ώστε να καθίσταται εφικτή η παραγωγή προϊόντων με ρυθμισμένη λιποπεριεκτικότητα.
4. 1880. Έκανε την εμφάνισή του το συμπυκνωμένο γάλα σε κονσέρβα (εβαπορέ) επιτρέποντας τη διατήρηση χωρίς ψύξη.
5. 1899. Η ομογενοποίηση, εφεύρεση του Γάλλου Gaulin επέτρεψε την ελάττωση του μεγέθους των λιποσφαιρίων, με αποτέλεσμα την αποφυγή του σχηματισμού «πέτσας» στο γάλα, καθώς και τη δημιουργία νέων μεγάλων δυνατοτήτων παρέμβασης στη γεύση και την υφή των προϊόντων.
6. Μετά τον Β' παγκόσμιο πόλεμο, το γάλα και τα γαλακτομικά προϊόντα, παίρνουν ιδιαίτερη θέση, ειδικά στη διατροφή των παιδιών.
7. Δεκαετία του '70. Η τεχνολογία UHT δίνει στο γάλα διατηρησιμότητες της τάξεως αρκετών μηνών.

Η ανάπτυξη του κλάδου τα τελευταία 25 χρόνια είναι εντυπωσιακή. Δημιουργούνται νέες κτηνοτροφικές μονάδες μεγάλης δυναμικότητας, με αποτέλεσμα την ανάπτυξη μεγάλων βιομηχανικών μονάδων, με υπερσύγχρονο εξοπλισμό, που παράγουν γάλα, γιαούρτη, τυριά.

Παράλληλα, το επάγγελμα του ΤΓΤ εξελίσσεται, βιώνοντας και αφομοιώνοντας όλα αυτά τα επιτεύγματα καθώς και πολλά άλλα σχετικά με την παραγωγή τροφίμων και τη βιομηχανική οργάνωση και πράξη γενικότερα.

Η γαλακτοκομία και τυροκομία στη σύγχρονη εποχή, είναι μια δραστηριότητα η οποία συνδυάζει την παράδοση με την κορυφαία τεχνολογία. Συνταγές που η επινόησή τους χάνεται στα βάθη του χρόνου, εκτελούνται σήμερα χρησιμοποιώντας την τελευταία λέξη της μικροβιολογίας, της τεχνολογίας διεργασιών και της ρομποτικής κάτω από τις πιο αυστηρές υγιεινολογικές προδιαγραφές. Παράλληλα εμφανίζονται διαρκώς νέες παραλλαγές σε κλασσικά προϊόντα τόσο υπό την πίεση του ανταγωνισμού όσο και των νέων τάσεων για «πράσινη» παραγωγή, υγιεινή διατροφή και «λειτουργικά τρόφιμα» (functional products).

A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο

Ίδρυση και λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων:

Β.Δ. 15/21-10-1922 «Περί χορηγήσεως αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας πάσης μηχανολογικής εγκαταστάσεως»

Υ.Α. Α1β/8577/1983_ (ΦΕΚ 526/Β'/8.9.1983) «Υγειονομικός έλεγχος των αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/ και ποτών»

Π.Δ.30/1996 (Φ.Ε.Κ. 21Α)»Κώδικας νομαρχιακής αυτοδιοίκησης»

Νόμος 3325/2005 «Ίδρυση και λειτουργία βιομηχανικών-βιοτεχνικών εγκαταστάσεων στο πλαίσιο της αειφόρου ανάπτυξης και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ Α' 68/11.03.2005)

Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 139057/2007_ (ΦΕΚ 2204/Β'/14.11.2007) και Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π./οικ.94643/2007_ (ΦΕΚ 1384/Β'/3.8.2007) «Περί Υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/ και ποτών»

Κοινοτικοί Κανονισμοί 852/2004 «για την υγιεινή των τροφίμων» και 882/2004 «για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων»

Υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων:

Νόμος 1568/85 και Π.Δ. 17/1996 και 159/1999

Ειδικά περί γαλακτοκομικών προϊόντων:

CODEX ALIMENTARIUS Άρθρο 89

Εθνικός Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, άρθρα 79, 80, 81, 82, 83.

Π.Δ. 56/1995 (ΦΕΚ 45/Α/27.2.1995) «Συμμόρφωση της ελληνικής νομοθεσίας προς τις οδηγίες 92/46/ΕΟΚ και 92/47/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί των υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και εμπορία γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα»

(θα προστεθούν οι σχετικοί κανονισμοί ΕΟΚ, για την παραγωγή, μεταποίηση και εμπορία του γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων).

Εκπαίδευση προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων

Υ.Α. 14708 (φεκ 1616/17.8.2007) «Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων.»

Συλλογικές συμβάσεις

Το επάγγελμα του ΤΓΤ διέπεται από δύο συλλογικές συμβάσεις οι οποίες κατατίθενται με ειδική πράξη κατάθεσης στο Υπουργείο Απασχόλησης και Κοινωνικής Προστασίας:

ΣΣΕ «Για τους όρους αμοιβής και εργασίας των απασχολούμενων στις επιχειρήσεις παστερίωσης γάλακτος όλης της χώρας»

ΣΣΕ «Για τους όρους αμοιβής και εργασίας των εργαζομένων στις βιομηχανίες τυροκομίας και τυροκομικών επιχειρήσεων όλης της χώρας»

Για τα επαγγελματικά δικαιώματα των εργαζομένων στο επάγγελμα του ΤΓΤ, έχει συνταχθεί σχέδιο Π.Δ. «Επαγγελματικά δικαιώματα των κατόχων Διπλώματος Επαγγελματικής Κατάρτισης της ειδικότητας «Τεχνικός επεξεργασίας Γάλακτος» της ομάδας Τεχνολογίας Τροφίμων του Τομέα Τροφίμων και Ποτών των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) του Νόμου 2009/1992 και των κατόχων πτυχίου Τ.Ε.Ε. Α' κύκλου σπουδών της ειδικότητας «Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας» του Τομέα Γεωπονίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος του Οργανισμού Γεωργικής Επαγγελματικής Κατάρτισης και Απασχόλησης (Ο.Γ.Ε.Ε.Κ.Α.) «ΔΗΜΗΤΡΑ».

A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος ή/ και ειδικότητας

A.5.1 Γενική περιγραφή των τάσεων μεγέθυνσης που διαγράφουν στην ελληνική αγορά οι κλάδοι στους οποίους εντάσσονται οι απασχολούμενοι στο συγκεκριμένο επάγγελμα ή/ και ειδικότητα

Τα δημοσιευμένα στατιστικά στοιχεία του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (καλύπτουν μέχρι και το 2007) δείχνουν για την τελευταία δεκαετία, ανάπτυξη της βιομηχανικής και βιοτεχνικής παραγωγής γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων της τάξεως του 38% σε όρους παραχθείσας ποσότητας, δηλ. κατά μέσο όρο 3.27% ετησίως, ανεβαίνοντας από τις 664 στις 917 χιλιάδες τόνους.

Την πρώτη θέση (σε μέσο ετήσιο ρυθμό ανάπτυξης δεκαετίας) κατέχει το γιαούρτι με 4.63% ακολουθεί το τυρί με 4.35% και ακολουθεί το γάλα (πλην του συμπυκνωμένου) με 2.61%. Σταθερή παραμένει η κρέμα γάλακτος και το βούτυρο ενώ το συμπυκνωμένο γάλα (εβαπορέ) έχει πτωτική τάση.

Ενδεικτικά σε απόλυτους αριθμούς παραχθείσας ποσότητας 2007 αναφέρουμε:

- I. Γάλα (πλην συμπυκνωμένου) 511,000 tn
- II. Τυριά 200,000 tn
- III. Γιαούρτη 140,000 tn

Αξιοσημείωτο είναι ότι ως χώρα είμαστε στην 1^η – 2^η θέση παγκοσμίως στην κατά κεφαλή κατανάλωση τυριού, υπερβαίνοντας ετησίως τα 25 Kg.

A.5.2 Είδος επιχειρήσεων όπου εμφανίζεται κατά κύριο το επάγγελμα και αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος/ή και της ειδικότητας.

Το επάγγελμα του ΤΓΤ ασκείται σε πάσης φύσεως μονάδες οι οποίες ασχολούνται με τη συλλογή, επεξεργασία, μεταποίηση, τυποποίηση και συσκευασία γάλακτος και προϊόντων αυτού δηλ. σταθμούς συλλογής, εργοστάσια γάλακτος, εργοστάσια γιαούρτης-επιδορπίων και τυροκομεία.

Το μέγεθος των μονάδων μπορεί να ποικίλει από την απλή μονοπρόσωπη οικοτεχνία μέχρι και την μεγάλης κλίμακας βιομηχανία με πολλούς εργαζομένους και υψηλή εξειδίκευση.

Η αναπτυξιακή δυναμική είναι συναρτημένη με μια διττή τάση η οποία υπάρχει σε επίπεδο προϊόντων: Από τη μια έχουμε μια ανανεωμένη εκτίμηση των καταναλωτών για τα λεγόμενα παραδοσιακά προϊόντα. Ο παράγων αυτός ενισχύει ιδιαίτερα τις αποκεντρωμένες βιοτεχνίες και οικοτεχνίες οι οποίες ειδικεύονται σε σπάνια τοπικά προϊόντα με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Παράλληλα, νέα προϊόντα αναπτύσσονται στα πλαίσια της γενικότερης τάσης για υγιεινή διατροφή και προϊόντα ειδικής λειτουργικότητας, τα λεγόμενα functional products. Αυτή η διάσταση ευνοεί περισσότερο τις μεγάλες βιομηχανίες λόγω των αυξημένων δυνατοτήτων που έχουν τόσο σε επίπεδο ερευνών marketing όσο και σε επίπεδο θεωρητικής και εφαρμοσμένης έρευνας και ανάπτυξης νέων προϊόντων (R&D)

A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές

A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης

Η Ελληνική Βιομηχανία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών προϊόντων απασχολεί άμεσα και έμμεσα πάνω από 120.000 τεχνίτες, αριθμός που αποτελεί το 30% περίπου των απασχολουμένων άμεσα και έμμεσα στη Βιομηχανία τροφίμων (350.000), με ετήσιο τζίρο που ξεπερνά τα 3,5 δις ευρώ.

A.6.2 Τάσεις

Υπό την πίεση της τεχνολογικής εξέλιξης, της αυτοματοποίησης και μηχανοργάνωσης της εργασίας καθώς και της διαρκούς απαίτησης για συμμόρφωση με όλο και αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας, το προφίλ του επαγγέλματος μετακινείται γοργά από τον παλιό εμπειρικό «μάστορα» προς τον συστηματικά καταρτισμένο επαγγελματία.

Η κατοχή ενός σχετικού τίτλου σπουδών αποτελεί σημαντικό προσόν και παράγοντα διαφοροποίησης, και κατά κανόνα του δίνει στον κάτοχό του υπολογίσιμο προβάδισμα κατά την επιλογή υποψηφίου για πρόσληψη σε θέση ΤΓΤ.

Στην αγορά εργασίας μόνο το 10% περίπου των εργαζομένων που ασχολείται με το επάγγελμα, έχουν εκπαιδευθεί σε Τεχνικά σχολεία. Το 90% έχουν εμπειρική ειδίκευση.

A.6.3 Προοπτικές

Οι προοπτικές του επαγγέλματος είναι σχετικά ευοίωνες. Παρά το γεγονός ότι η αυτοματοποίηση ελαττώνει σε κάποιο βαθμό τις θέσεις εργασίας, το επάγγελμα του ΤΓΤ στη χώρα μας έχει εξασφαλισμένο μέλλον. Σημαντικό θετικό στοιχείο αποτελεί το ότι η τυποποίηση και μεταποίηση του γάλακτος δε μπορεί να γίνεται γεωγραφικώς πολύ μακριά από την πρωτογενή παραγωγή. Είναι επομένως η βιομηχανία, η οποία δε θα πάψει να υπάρχει στη χώρα μας. Η κατοχύρωση στην Ελληνική αγορά 20 Ελληνικών παραδοσιακών τυριών «Ονομασίας Προέλευσης», εκ των οποίων τα 16 έχουν κατοχυρωθεί στην αγορά της ΕΕ, ή Ελληνικού τύπου γιαούρτης με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, η οποία προωθείται στην παγκόσμια αγορά και η ανάπτυξη της αιγοπροβατοτροφίας στη Χώρα μας (3^η στην ΕΕ), ενισχύουν τις ευοίωνες προοπτικές του επαγγέλματος.

A.7 Υφιστάμενες μορφές άσκησης του επαγγέλματος ή /και της ειδικότητας, τάσεις εξέλιξης

A.7.1 Υφιστάμενες ειδικεύσεις/κατευθύνσεις του επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

Δεν υπάρχουν νομοθετημένες ειδικεύσεις ή κατευθύνσεις.

Στη βιομηχανική πράξη, ένας ΤΓΤ μπορεί λόγω μακράς θητείας σε συγκεκριμένη θέση εργασίας και λόγω ειδικών εσωτερικών εκπαιδεύσεων, να έχει ειδικευθεί σε έναν ή περισσότερους από τα παρακάτω κύκλους καθηκόντων:

1. Χειρισμός control room
2. Παρασκευή χαρμανιών
3. Παστερίωση ή αποστείρωση, ομογενοποίηση
4. Εμβολιασμός, επιτήρηση επώασης
5. Επεξεργασία πηγματος, καλούπωμα
6. Επιτήρηση ωρίμανσης
7. Εμφιάλωση - συσκευασία

Ας σημειωθεί ότι στο παρόν περίγραμμα ο τυροκόμος αντιμετωπίζεται ως ειδικότητα της Γαλακτοκομίας, με μία πρόσθετη Κύρια Επαγγελματική Λειτουργία, στο περίγραμμα του Γαλακτοκόμου.

A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικοτήσεων

Η γενική τάση στο χώρο της γαλακτοκομίας-τυροκομίας είναι η μετάβαση σε μεθόδους παραγωγής οι οποίες χρησιμοποιούν προηγμένη τεχνολογία και αυτοματισμούς καθώς και προηγμένες και απαιτητικές διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων.

A.8 Ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του ανθρώπινου δυναμικού που δραστηριοποιείται στο επάγγελμα/ειδικότητα.

Στο τέλος του 2008, οι εργαζόμενοι του επαγγέλματος «Τεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας», αποτελούν το 15% περίπου των εργαζομένων στη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών, που αποτελεί περίπου το διπλάσιο ποσοστό του Ευρωπαϊκού Μ.Ο. των 27 Κρατών Μελών.

Τα τελευταία 3 χρόνια, η απασχόληση παρουσιάζει σημαντικές διακυμάνσεις στο κλάδο Τροφίμων και Ποτών. Λιγότερες διακυμάνσεις έχει παρουσιάσει η απασχόληση στο χώρο της Γαλακτοβιομηχανίας, με επικρατούσα εκείνη της αύξησής της μετά το 2004, μέχρι και το 2007. Το 2008 εμφανίζεται μικρή μείωση, περίπου 1%.

Το ποσοστό των εργαζομένων του εν λόγω επαγγέλματος, είναι το 70% περίπου του συνόλου των Τεχνικών, ειδικευμένων και ανειδίκευτων, προ τριτοβάθμιας εκπαίδευσης της Βιομηχανίας και Βιοτεχνίας παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Ο Τεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας, σήμερα πρέπει να χειρίζεται σύγχρονο μηχανολογικό και εργαστηριακό εξοπλισμό, να έχει γνώσεις χειρισμού Ηλεκτρονικών υπολογιστών, να είναι οξυδερκής και ικανός να αντιμετωπίσει απρόοπτες καταστάσεις, κατά την παραγωγική διαδικασία, μιας τόσο ευαίσθητης και σημαντικής Αΰλης, όπως είναι το γάλα, να έχει οργανωτικές και Διοικητικές ικανότητες στο μέρος που του αναλογεί κλπ.

Το εκπαιδευτικό επίπεδο των εργαζομένων στο επάγγελμα, στη σημερινή Βιομηχανία Γάλακτος, κατ' εκτίμηση είναι: 25% απόφοιτοι Δημοτικού, 25% απόφοιτοι Γυμνασίου, 38% απόφοιτοι Λυκείου και 12% απόφοιτοι Μέσης Τεχνικής Σχολής.

A.9 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα, έντυπα ή άλλα μέσα πληροφόρησης ή άλλες πηγές

A.9.1 Συνδικαλιστικές-επαγγελματικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα

Το συνδικαλιστικό όργανο των εργαζομένων στη γαλακτοκομία και τυροκομία είναι η Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατοτεχνιτών και Υπαλλήλων Γάλακτος Τροφίμων και Ποτών (Π.Ο.Ε.Υ.Γ.Τ.Π). ΠΕΙΡΑΙΩΣ 1 105 52 ΑΘΗΝΑ, 210 5221137 poeygtp@otenet.gr
Είναι δευτεροβάθμια συνδικαλιστική οργάνωση, μέλος της Γενικής Συνομοσπονδίας Εργατών Ελλάδος (Γ.Σ.Ε.Ε.)

A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης

«Γαλακτοκομικά Νέα», περιοδική έκδοση της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδας
«Τρόφιμα και Ποτά», περιοδική έκδοση της *Τρίαινα Εκδοτική*
«Γαλακτοκομία», περιοδική έκδοση της *Τρίαινα Εκδοτική*

A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης

Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδος www.gsee.gr / www.kepea.gr
Σύνδεσμος Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών www.sev.org.gr
Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων www.sev.gr
Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων www.efet.gr
Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος και Κρέατος www.elog.gr
Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας www.aua.gr/ndcg/
Οργανισμός Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης www.oEEK.gr

Οργανισμός Απασχόλησης Εργατικού Δυναμικού www.oaed.gr
Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας www.elinyae.gr
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων www.miniagric.gr
Υπουργείο Ανάπτυξης www.ypan.gr
Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Τομέας ΣΕΠ, Δίκτυο «Νέστωρ»

A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος/ειδικότητας

A.10.1 Αδειες λειτουργίας

Η αδειοδότηση λειτουργίας των εγκαταστάσεων στις οποίες απασχολείται ο ΤΓΤ διέπονται από τη νομοθεσία που παρατίθεται στην παράγραφο Α 4.2.

A.10.2 Αδειες εργασίας

Δεν απαιτούνται ειδικές επαγγελματικές αδειοδοτήσεις μέχρι σήμερα. Ο Οργανισμός Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (Ο.Ε.Ε.Κ.) έχει ετοιμάσει σχέδιο Π.Δ. σχετικά με τα επαγγελματικά δικαιώματα της ειδικότητας «τεχνικός επεξεργασίας γάλακτος» στο οποίο προτείνονται τα εξής:

- I. Ο τεχνικός επεξεργασίας γάλακτος μπορεί να λάβει άδεια ασκήσεως επαγγέλματος χωρίς εξετάσεις εφόσον είναι κάτοχος διπλώματος επαγγελματικής κατάρτισης μεταδευτεροβάθμιου επιπέδου της ειδικότητας τεχνολογίας τροφίμων και ποτών του ΙΕΚ του Ν.2009/1992.
- II. Ο τεχνίτης επεξεργασίας γάλακτος μπορεί να λάβει την άδεια ασκήσεως επαγγέλματος του «τεχνικού επεξεργασίας γάλακτος» από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων μετά από αποδειγμένη διετή και τριετή εμπειρία σε μονάδες επεξεργασίας και μεταποίησης τροφίμων και λοιπές συναφείς επιχειρήσεις εφόσον:
 - i. Είναι απόφοιτος του 2^{ου} κύκλου σπουδών των ΤΕΕ τεχνολογίας και ελέγχου τροφίμων.
 - ii. Είναι απόφοιτος του 1^{ου} κύκλου των ΤΕΕ (ήδη ΕΠΑ.Σ.) της ειδικότητας τεχνολογίας τροφίμων και εμπορίας γεωργικών προϊόντων
 - iii. Είναι απόφοιτος τεχνικών σχολών ειδικοτήτων που εμπίπτουν στην τεχνολογία τροφίμων και μεταγυμνασιακής επαγγελματικής κατάρτισης.

A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας

Για την απασχόληση σε θέση ΤΓΤ απαραίτητη προϋπόθεση είναι η κατοχή «Ατομικού βιβλιαρίου υγείας εργαζομένου σε καταστήματα, εργαστήρια και εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος» το οποίο εκδίδεται και θεωρείται ανά πενταετία από τη Δ/ση Δημόσια Υγιεινής, βάσει των αποτελεσμάτων συγκεκριμένων ιατρικών εξετάσεων.

Λόγω της απουσίας θεσμοθετημένης επαγγελματικής αδειοδότησης δεν υπάρχουν και τυπικές απαιτήσεις για την ανάληψη καθηκόντων σε θέση ΤΓΤ.

Στην πράξη μια σχετική προϋπηρεσία της τάξεως των 2-3 ετών είναι αρκετή για την πρόσληψη και την ανάληψη θέσης ευθύνης μετά από επαρκή εσωτερική εκπαίδευση. Ασφαλώς υπολογισμο προβάδισμα προσφέρει και η κατοχή ενός σχετικού τίτλου τεχνικών σπουδών.

Σημαντική θεωρείται η λήψη μέτρων για την επίσημη κατοχύρωση του επαγγέλματος ώστε η οργανωμένη κατάρτιση ή/και η τεκμηριωμένη σχετική προϋπηρεσία να καταστούν απαραίτητες προϋποθέσεις για την απονομή άδειας ασκήσεως επαγγέλματος.

Ας σημειωθεί ότι το Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος (ΤΕΕ) κατόπιν σχετικής μελέτης έχει προτείνει την ίδρυση σε συνεργασία με τον ΟΕΕΚ, το ΕΚΕΠΙΣ και τους επαγγελματικούς κλαδικούς φορείς την ίδρυση φορέα Πιστοποίησης Επαγγελματικής Επάρκειας Φυσικών Προσώπων που ασκούν παντός είδους και βαθμίδας τεχνικά επαγγέλματα.

A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία

A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας

Μέχρι στιγμής δεν υπάρχει θεσμοθετημένη διαβάθμιση ή ιεραρχία στο επάγγελμα του ΤΓΤ. Ως προς τη διαβάθμιση, από το αναφερόμενο στην παράγραφο Α10.2 σχέδιο Π.Δ. του ΟΕΕΚ συνάγεται ότι προτείνεται μια διάκριση σε «τεχνικό επεξεργασίας γάλακτος» (ανώτερη βαθμίδα) και σε «τεχνίτη επεξεργασίας γάλακτος» (κατώτερη βαθμίδα).

Ως προς τη διοικητική ιεραρχία η βιομηχανική πράξη έχει διαμορφώσει δύο ή τρία επίπεδα: Ο ΤΓΤ μπορεί να απασχολείται ως εργοδηγός, τεχνίτης-χειριστής ή εργάτης. Η θέση στην ιεραρχία καθορίζεται από το επίπεδο κατάρτισης αλλά και από την εμπειρία και τις ατομικές ικανότητες του κάθε εργαζομένου. Αυτό ισχύει ιδίως στην περίπτωση του εργοδηγού, ο οποίος αναφέρεται στον προϊστάμενο παραγωγής τον οποίο και μπορεί σε ορισμένες περιπτώσεις να αναπληρώσει.

A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας)

Στις σύγχρονες Ελληνικές επιχειρήσεις Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας σήμερα οι συνθήκες εργασίας των Τεχνιτών Παραγωγής είναι πολύ καλές, διότι λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα για τη διασφάλισή τους, τόσο σε θέματα υγιεινής, όσο και επικινδυνότητας.

Ο εργαζόμενος ΤΓΤ, κατά την εκτέλεση των εργασιών του αντιμετωπίζει συνεχώς ψύχος σε κλιματιζόμενους χώρους, αρκετά συχνά θόρυβο, ορθοστασία, ελαφρές μεταφορές, έντονη υγρασία στο χώρο παραγωγής, σε τακτά διαστήματα αλλά όχι πολύ συχνά, χρησιμοποιεί επικίνδυνες ουσίες και αντιμετωπίζει συνθήκες έντασης, πίεσης και έντονης διανοητικής προσπάθειας και. Σε ορισμένους χώρους παραγωγής, τακτικά αντιμετωπίζει ζεστό περιβάλλον λόγω απολυμάνσεων, αποστειρώσεων και ειδικών συνθηκών παραμονής των προϊόντων σε θαλάμους επώασης. Οι κίνδυνοι για ατυχήματα είναι ελάχιστοι και σπάνια υφίσταται την επίδραση σκόνης, οσμών και ρύπων. Επίσης, σπανίως χρησιμοποιεί βαρέα μηχανήματα.

Ο Ν. 1568/85, για την Υγιεινή και την Ασφάλεια των εργαζομένων, το ΠΔ 17/1996, που αφορά στα «Μέτρα για τη βελτίωση της ασφάλειας και της υγείας των εργαζομένων κατά την εργασία, σε συμμόρφωση με τις οδηγίες 89/391/ΕΟΚ και 91/383/ΕΟΚ, εξασφαλίζουν τους εργαζομένους με την παρουσία του τεχνικού ασφαλείας και την υποχρεωτική ίδρυση Ιατρείου και την παρουσία Ιατρού στο χώρο εργασίας.

A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες

Το επάγγελμα του ΤΓΤ αφορά σε ένα κατεξοχήν τεχνικό-βιομηχανικό αντικείμενο. Ως εκ τούτου, άνθρωποι με διανοητικές αναπηρίες ή με υπολογίσιμες κινητικές αναπηρίες είναι πολύ δύσκολο να μπορέσουν να ανταποκριθούν στις απαιτήσεις ακόμα και της απλούστερης θέσης εργασίας. Είναι ωστόσο βέβαιο ότι υπάρχουν πολλές αναπηρίες οι οποίες εξεταζόμενες συναρτήσει συγκεκριμένης θέσης εργασίας, ενδεχομένως δεν αποτελούν κριτήριο αποκλεισμού.

Σε κάθε περίπτωση, τόσο σε επίπεδο επαγγελματικού προσανατολισμού όσο και σε επίπεδο πρόσληψης δε συνιστάται η αβασάνιστη και εκ των προτέρων απόρριψη. Για την ψυχική, διανοητική και σωματική καταλληλότητα ενός εκάστου ανθρώπου για την παραγωγή συγκεκριμένου έργου, αρμόδιος να αποφαιίνεται είναι ο ιατρός εργασίας.

ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ»
Β.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ		ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ
ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας		ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνίτης Τυροκομίας	ΤΙΤΛΟΣ:
ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)		ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)
ΒΑΣΙΚΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΕΛ 1: Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΚΕΛ 1: Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΚΕΛ 1:
	ΚΕΛ 2: Συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΚΕΛ 2: Συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΚΕΛ 2:
	ΚΕΛ 3: Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	ΚΕΛ 3: Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	
		ΚΕΛ 6: Προετοιμάζει και εκτελεί τις ειδικές διεργασίες παραγωγής τυριού.	
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΕΛ 4: Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει λογιστική διαχείριση α' υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοιμών προϊόντων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίνσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID).	ΚΕΛ 4: Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει λογιστική διαχείριση α' υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοιμών προϊόντων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίνσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID).	
	ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	

Σχόλια για τα επίπεδα επαγγελματικής ιεραρχίας (όπου παρουσιάζονται):

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:
Τεχνίτης Γαλακτοκομίας -
Τυροκομίας

**ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)
[ΒΑΣΙΚΕΣ & ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ]**

ΚΕΛ 1 (Β): Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.

ΚΕΛ 2 (Β): Συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.

ΚΕΛ 3 (Β): Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.

ΚΕΛ 4 (Δ): Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει λογιστική διαχείριση αΐυλων, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοιμών προϊόντων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID).

ΚΕΛ 5 (Δ): Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.

ΤΙΤΛΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΚΕΛ 1 Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.
		ΕΕ 1.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)
		ΕΕ 1.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.
	ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	ΕΕ 1.2.1: Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά.
		ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια.
		ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστειρώνει) το προϊόν.
		ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης (προϊόντα ζύμωσης), συμπυκνώνει (εβαπορέ), αποξηραίνει (γάλα σκόνη), φυγοκεντρεί και γαλακτοματοποιεί (βούτυρο).
	ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	ΕΕ 1.3.1: Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ)
		ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων.
		ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.

ΚΕΛ 2 Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες)
		ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.
		ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.
	ΕΕΛ 2.2: Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.
		ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.
		ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημειώνοντας lot α' υλών, παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.
	ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.
		ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.
		ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.

ΚΕΛ 3 Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και εξυγιάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει τη δραστική τους ικανότητα και τη θερμοκρασία τους.
		ΕΕ 3.1.2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).
		ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.
	ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.
		ΕΕ 3.2.2: Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown)
		ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.
	ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.
		ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.
		ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.

ΚΕΛ 4 (Δ) Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α'υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων και ετοιμών προϊόντων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.
		ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ)
		ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού)
	ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α'υλών και τελικών προϊόντων.	ΕΕ 4.2.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.
		ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.
		ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τα Lot που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α'υλών.
	ΕΕΛ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	ΕΕ 4.3.1: Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.
		ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοιμού κλπ)
		ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.

ΚΕΛ 5 (Δ) Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.
		ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.
		ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.
	ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.
		ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση
		ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου
	ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.
		ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.
		ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφαλείας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.

**ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:
ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ**

**ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ
(ΚΕΛ)
[ΒΑΣΙΚΕΣ & ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ]**

ΚΕΛ 1 (Β): Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.

ΚΕΛ 2 (Β): Συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.

ΚΕΛ 3 (Β): Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.

ΚΕΛ 4 (Δ): Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει λογιστική διαχείριση α΄υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοιμών προϊόντων, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID).

ΚΕΛ 5 (Δ): Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.

ΚΕΛ 6 (Β): Προετοιμάζει και εκτελεί τις ειδικές διεργασίες παραγωγής τυριού.

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΚΕΛ 1 (Β): Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής. ΕΕ 1.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ) ΕΕ 1.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.
	ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	ΕΕ 1.2.1: Αποκορυφώνει και τυπτοποιεί τα λιπάρια. ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια. ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστειρώνει) το προϊόν. ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης (προϊόντα ζύμωσης), συμπυκνώνει (εβαπορέ), αποξηραίνει (γάλα σκόνη), φυγοκεντρεί και γαλακτοματοποιεί (βούτυρο).
	ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	ΕΕ 1.3.1: Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ) ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων. ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.

ΚΕΛ 2 (Β): Συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες)
		ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.
		ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.
	ΕΕΛ 2.2: Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.
		ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.
		ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημαίνοντας lot α'υλών, παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.
	ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.
		ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.
		ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.

ΚΕΛ 3 (Β) Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και εξυγιάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει τη δραστική τους ικανότητα και τη θερμοκρασία τους.
		ΕΕ 3.1.2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).
		ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.
	ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.
		ΕΕ 3.2.2: Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown)
		ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.
	ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.
		ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.
		ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.

ΚΕΛ 4 (Δ) Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α'υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων και ετοιμών προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.
		ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ)
		ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού)
	ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α'υλών και τελικών προϊόντων.	ΕΕ 4.2.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.
		ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.
		ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τα Lot που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α'υλών.
	ΕΕΛ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	ΕΕ 4.3.1: Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.
		ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοιμού κλπ)
		ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.

ΚΕΛ 5 (Δ) Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.
		ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.
		ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.
	ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.
		ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση
		ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου
	ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.
		ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.
		ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.

ΚΕΛ 6 (Β)

Προετοιμάζει και εκτελεί τις ειδικές διεργασίες παραγωγής τυριού.

ΕΕΛ 6.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	ΕΕ 6.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής. ΕΕ 6.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ) ΕΕ 6.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.
ΕΕΛ 6.2: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες παραγωγής πήγματος.	ΕΕ 6.2.1: Ρυθμίζει τα λιπαρά, ομογενοποιεί, παρασκευάζει το χαρμάνι και αν προβλέπεται το παστεριώνει. ΕΕ 6.2.2: Προσθέτει καλλιέργεια και πυτιά και παρακολουθεί το σχηματισμό του πήγματος. ΕΕ 6.2.3: Τεμαχίζει το πήγμα, και το κατεργάζεται όπως προβλέπεται ανά συνταγή για να γίνει αποβολή ορού και ρύθμιση των χαρακτηριστικών του τυριού (π.χ. προσυμπίεση, cheddaring κλπ)
ΕΕΛ 6.3: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες καλουπώματος, αλατίσματος και ωρίμανσης του προϊόντος.	ΕΕ 6.3.1: Μεταφέρει το πήγμα σε καλούπια. Χειρίζεται τα καλούπια για να διευκολύνει την αποστράγγιση του τυροπήγματος. Το συμπιέζει μηχανικά αν προβλέπεται. ΕΕ 6.3.2: Ξεκαλουπώνει τα τεμάχια και τα αλατίζει απευθείας ή τα εμβαπτίζει σε άλμη που έχει προπαρασκευάσει. ΕΕ 6.3.3: Μεταφέρει το προϊόν στους χώρους ωρίμανσης για το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα. Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή θερμοκρασία, σχετική υγρασία και αερισμό.

Β.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
ΚΕΛ 1 (Β) Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.	Επικαιροποιεί και συντηρεί το πρόγραμμα	Υπολογιστές
		ΕΕ 1.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)	Κοινοποιεί άμεσα τα πιθανά προβλήματα λειτουργίας	Χώρος παραγωγικής διαδικασίας
		ΕΕ 1.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.	Ρυθμίζει άμεσα με ακρίβεια την παραγωγική διαδικασία	Πρόγραμμα παραγωγής και όρια επεξεργασίας
	ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	ΕΕ 1.2.1: Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά.	Εκτελεί επακριβώς τη διαδικασία της αποκορύφωσης και τυποποίησης των λιπαρών	Με βάση τους κανόνες της εφαρμοζόμενης τεχνολογίας και της σχετικής νομοθεσίας του γάλακτος και γαλ/κών προϊόντων
		ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια.	Υπολογίζει επακριβώς τις ποσότητες των πρώτων υλών	Με βάση τις προδιαγραφές των συνταγών
		ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστειρώνει) το προϊόν.	Εκτελεί επακριβώς τη διαδικασία της θερμικής επεξεργασίας	Με βάση τους κανόνες της εφαρμοζόμενης Τεχνολογίας

		ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης και τη διακόπτει την κατάλληλη στιγμή (προϊόντα ζύμωσης)	Εκτελεί αξιόπιστα με ακρίβεια και προσοχή τη διαδικασία ζύμωσης	Χώρος παραγωγής θάλαμοι επώασης
		ΕΕ 1.2.5: Εκτελεί ειδικές διεργασίες μεταποίησης όπως π.χ. ξήρανση (γάλα σκόνη), συμπύκνωση (εβαπορέ), φυγοκέντρωση, γαλακτοματοποίηση (βούτυρο).	Εκτελεί επακριβώς με προσοχή τις ειδικές διεργασίες μεταποίησης	Στον κυρίως χώρο της παραγωγικής διαδικασίας
	ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	ΕΕ 1.3.1: Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ)	Υπολογίζει επακριβώς τις ποσότητες των πρώτων υλών	Με βάση τις προδιαγραφές της συνταγής παρασκευής του προϊόντος
		ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων.	Χειρίζεται το μηχάνημα εξοπλισμού με μεγάλη προσοχή	Χώρος παραγωγής
		ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.	Χειρίζεται το μηχάνημα εξοπλισμού με μεγάλη προσοχή	Χώρος συσκευασίας

ΚΕΛ 2 (Β) Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες)	Εκτελεί επακριβώς τις εργαστηριακές μετρήσεις	Πρωτόκολλα συνήθων αναλύσεων και, όπου απαιτείται, μεθόδων αναφοράς
		ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.	Πραγματοποιεί αποτελεσματικά τη δειγματοληψία	Σχέδια δειγματοληψίας
		ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.	Καταγράφει άμεσα τα ευρήματα και τα αξιολογεί	Δεν υπάρχει
	ΕΕΛ 2.2: Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.	Καταγράφει τα δελτία του συστήματος	Δεν υπάρχει
		ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.	Επιθεωρεί έγκαιρα και αποτελεσματικά το σύστημα	Με το εκάστοτε σύστημα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας της Επιχείρησης
		ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημειώνοντας lot α' υλών, παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.	Καταγράφει με ακρίβεια τα δελτία του συστήματος	Δεν υπάρχει

	ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.	Προτείνει ολοκληρωμένες μεθόδους	Δεν υπάρχει
		ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.	Επιθεωρεί έγκαιρα και αποτελεσματικά το σύστημα	Με το εκάστοτε σύστημα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας της Επιχείρησης
		ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.	Ενημερώνεται με ακρίβεια	Για όλα τα στάδια παραλαβής, αποθήκευσης και αποστολής
ΚΕΛ 3 (Β) Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και εξυγιάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει τη δραστική τους ικανότητα και τη θερμοκρασία τους.	Ελέγχει τις ποσότητες των χρησιμοποιούμενων ουσιών	Οδηγίες χρήσης διαφόρων ουσιών
		ΕΕ 3.1.2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).	Καθαρίζει και εξυγιαίνει αποτελεσματικά τον μηχανολογικό εξοπλισμό	Πρότυπες οδηγίες καθαρισμού και εξυγίανσης
		ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.	Ελέγχει με ακρίβεια την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού και εξυγίανσης	Δειγματοληψίες από τις σωληνώσεις

	ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.	Εκτελεί έγκαιρα τη συντήρηση του εξοπλισμού	Οδηγός συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού
		ΕΕ 3.2.2: Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown)	Δημιουργεί τις κατάλληλες συνθήκες για τον έλεγχο του εξοπλισμού	Οδηγός συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού
		ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.	Εκτελεί άμεσα δοκιμές	Με συνεργασία της τεχνικής υποστήριξης
	ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.	Εκτελεί επακριβώς την απαιτούμενη διαδικασία που καθιστά αξιόπιστη τη λειτουργία του εξοπλισμού	Με συνεργασία της τεχνικής υποστήριξης
		ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.	Διασφαλίζει την ορθή λειτουργία των οργάνων	Με βάση τις οδηγίες ρύθμισης λειτουργίας των οργάνων και συσκευών
		ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	Αποφασίζει με οξυδέρκεια τις αλλαγές της παραγωγικής διαδικασίας	Χώρος παραγωγικής διαδικασίας

ΚΕΛ 4 (Δ) Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α'υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοιμών προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.	Παραλαμβάνει άμεσα και με ασφάλεια τις πρώτες ύλες	Με βάση τις οδηγίες παραλαβής και ελέγχου των πρώτων υλών
		ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ)	Διασφαλίζει και ελέγχει επακριβώς τις συνθήκες αποθήκης	Με βάση τις καθορισμένες προδιαγραφές αποθήκευσης των Α' υλών και τη χρήση Ηλεκτρονικών και συμβατικών συσκευών-οργάνων
		ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού)	Διασφαλίζει την υγιεινή των παραγόμενων προϊόντων	Με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες
	ΕΕΛ4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α'υλών και τελικών προϊόντων.	ΕΕ 4.2.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.	Εξάγει έγκαιρα τις ποσότητες των πρώτων υλών	Αποθηκευτικοί χώροι
		ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.	Ελέγχει επακριβώς τα συνοδευτικά έγγραφα	Χώρος παραλαβής παραγωγικών μονάδων ψυκτικών και αποθηκευτικών χώρων

		ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τα Lot που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α' υλών.	Εφαρμόζει επακριβώς το σύστημα διαχείρισης των πρώτων υλών	Χώροι παράδοσης
	ΕΕΛ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	ΕΕ 4.3.1: Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.	Ελέγχει επακριβώς τα συνοδευτικά έγγραφα	Χώρος παραλαβής, ψυκτικοί και αποθηκευτικοί χώροι
		ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοιμού κλπ)	Ελέγχει με ακρίβεια τα αποθέματα	Αποθηκευτικοί χώροι
		ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.	Φροντίζει για την απομάκρυνση των επιστρεφόμενων, ή την αποθήκευσή τους	Απομακρύνονται για καταστροφή ή απόρριψη
ΚΕΛ 5 (Δ) Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.	Παρακολουθεί, προτείνει και καταγράφει επακριβώς το πρόγραμμα απασχόλησης του προσωπικού	Με βάση το εκάστοτε πρόγραμμα παραγωγής

τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.

στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.

ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.

Πρακολουθεί επακριβώς και προτείνει πιθανές αλλαγές και λύσεις

Δεν υπάρχει

ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.

Προετοιμάζει έγκαιρα τις προτάσεις του

Δεν υπάρχει

ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαίους συναδέλφους του.

ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.

Καταρτίζει έγκαιρα το πρόγραμμα εκπαίδευσης

Δεν υπάρχει

ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση

Ενημερώνει με ακρίβεια και σαφήνεια τους αρχαίους

Σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας

ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου

Παρακολουθεί με προσοχή και αξιολογεί με αντικειμενικότητα

Στο χώρο της παραγωγικής διαδικασίας

ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της

ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.

Εκτελεί με προσοχή τους σχετικούς κανόνες

Στο χώρο της παραγωγικής διαδικασίας

	μονάδας του.	ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.	Εκτελεί με προσοχή τις προβλεπόμενες προδιαγραφές	Στο χώρο της παραγωγικής διεργασίας
		ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.	Καταγράφει επακριβώς τα δελτία του συστήματος	Με το εκάστοτε σύστημα διαχείρισης υγιεινής και ασφάλειας της επιχείρησης

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
ΚΕΛ 1 (Β) Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.	Επικαιροποιεί και συντηρεί το πρόγραμμα	Υπολογιστές
		ΕΕ 1.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)	Κοινοποιεί άμεσα τα πιθανά προβλήματα λειτουργίας	Χώρος παραγωγικής διαδικασίας
		ΕΕ 1.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.	Ρυθμίζει άμεσα με ακρίβεια την παραγωγική διαδικασία	Πρόγραμμα παραγωγής και όρια επεξεργασίας

ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	ΕΕ 1.2.1: Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά.		
	ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια.	Υπολογίζει επακριβώς τις ποσότητες των πρώτων υλών	Με βάση τις προδιαγραφές των συνταγών
	ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστεριώνει) το προϊόν.	Εκτελεί επακριβώς τη διαδικασία της θερμικής επεξεργασίας	Με βάση τους κανόνες της εφαρμοζόμενης Τεχνολογίας
	ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης (προϊόντα ζύμωσης), συμπυκνώνει (εβαπορέ), αποξηραίνει (γάλα σκόνη), φυγοκεντρεί και γαλακτοματοποιεί (βούτυρο).	Εκτελεί αξιόπιστα με ακρίβεια και προσοχή τη διαδικασία ζύμωσης	Χώρος παραγωγής, θάλαμοι επώασης
	ΕΕ 1.2.5: Εκτελεί ειδικές διεργασίες μεταποίησης όπως π.χ. ξήρανση (γάλα σκόνη), συμπύκνωση (εβαπορέ), φυγοκέντρωση, γαλακτοματοποίηση (βούτυρο).	Εκτελεί επακριβώς με προσοχή τις ειδικές διεργασίες μεταποίησης	Στον κυρίως χώρο της παραγωγικής διαδικασίας
ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	ΕΕ 1.3.1: Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ)	Υπολογίζει επακριβώς τις ποσότητες των πρώτων υλών	Με βάση τις προδιαγραφές της συνταγής παρασκευής του προϊόντος
	ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων.	Χειρίζεται το μηχάνημα εξοπλισμού με μεγάλη προσοχή	Χώρος παραγωγής

		ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.	Χειρίζεται το μηχάνημα εξοπλισμού με μεγάλη προσοχή	Χώρος συσκευασίας
ΚΕΛ 2 (Β) Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρο, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες)	Εκτελεί επακριβώς τις εργαστηριακές μετρήσεις	Πρωτόκολλα συνήθων αναλύσεων και όπου απαιτείται μεθόδων αναφοράς
		ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.	Πραγματοποιεί αποτελεσματικά τη δειγματοληψία	Σχέδια δειγματοληψίας
		ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.	Καταγράφει άμεσα τα ευρήματα και τα αξιολογεί	Δεν υπάρχει
	ΕΕΛ 2.2: Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.	Καταγράφει τα δελτία του συστήματος	Δεν υπάρχει
		ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.	Επιθεωρεί έγκαιρα και αποτελεσματικά το σύστημα	Με το εκάστοτε σύστημα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας της Επιχείρησης

		ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημαίνοντας παρτίδες (lot) α'υλών, παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.	Καταγράφει με ακρίβεια τα δελτία του συστήματος	Δεν υπάρχει
	ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.	Προτείνει ολοκληρωμένες μεθόδους	Στα πλαίσια των κανόνων του συστήματος
		ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.	Επιθεωρεί έγκαιρα και αποτελεσματικά το σύστημα	Με το εκάστοτε σύστημα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας της Επιχείρησης
		ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.	Ενημερώνεται με ακρίβεια	Για όλα τα στάδια παραλαβής, αποθήκευσης και αποστολής

ΚΕΛ 3 (Β) Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και εξυγιάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει τη δραστική τους ικανότητα και τη θερμοκρασία τους.	Ελέγχει τις ποσότητες των χρησιμοποιούμενων ουσιών	Οδηγίες χρήσης διαφόρων ουσιών
		ΕΕ 3.1.2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).	Καθαρίζει και εξυγιαίνει αποτελεσματικά τον μηχανολογικό εξοπλισμό	Πρότυπες οδηγίες καθαρισμού και εξυγίανσης
		ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.	Ελέγχει με ακρίβεια την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού και εξυγίανσης	Δειγματοληψίες από τις σωληνώσεις
	ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.	Εκτελεί έγκαιρα τη συντήρηση του εξοπλισμού	Οδηγός συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού
		ΕΕ 3.2.2: Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown)	Δημιουργεί τις κατάλληλες συνθήκες για τον έλεγχο του εξοπλισμού	Οδηγός συντήρησης μηχανολογικού εξοπλισμού
		ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.	Εκτελεί άμεσα δοκιμές	Με συνεργασία της τεχνικής υποστήριξης

	ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.	Εκτελεί επακριβώς την απαιτούμενη διαδικασία που καθιστά αξιόπιστη τη λειτουργία του εξοπλισμού	Με συνεργασία της τεχνικής υποστήριξης
		ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.	Διασφαλίζει την ορθή λειτουργία των οργάνων	Με βάση τις οδηγίες ρύθμισης λειτουργίας των οργάνων και συσκευών
		ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	Αποφασίζει με οξυδέρκεια τις αλλαγές της παραγωγικής διαδικασίας	Στο χώρο της παραγωγικής διαδικασίας

ΚΕΛ 4 (Δ) Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α' υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων και ετοιμών προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.	Παραλαμβάνει άμεσα και με ασφάλεια τις πρώτες ύλες	Με βάση τις οδηγίες παραλαβής και ελέγχου των πρώτων υλών
		ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ)		
		ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού)	Διασφαλίζει την υγιεινή των παραγόμενων προϊόντων	Με βάση τους ισχύοντες υγειονομικούς κανόνες
	ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α' υλών και τελικών προϊόντων	ΕΕ 4.2.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.	Εξάγει έγκαιρα τις ποσότητες των πρώτων υλών	Αποθηκευτικοί χώροι
		ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.	Ελέγχει επακριβώς τα συνοδευτικά έγγραφα	Χώρος παραλαβής παραγωγικών μονάδων ψυκτικών και αποθηκευτικών χώρων
		ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τα Lot που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α' υλών.	Εφαρμόζει επακριβώς το σύστημα διαχείρισης των πρώτων υλών	Χώροι παράδοσης

	ΕΕΛ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	ΕΕ 4.3.1: Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.	Ελέγχει επακριβώς τα συνοδευτικά έγγραφα	Χώρος παραλαβής, ψυκτικοί και αποθηκευτικοί χώροι
		ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοίμου κλπ)	Ελέγχει με ακρίβεια τα αποθέματα	Αποθηκευτικοί χώροι
		ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.	Φροντίζει για την απομάκρυνση των επιστρεφόμενων, ή την αποθήκευσή τους	Απομακρύνονται για καταστροφή ή απόρριψη
ΚΕΛ 5 (Δ) Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.	Ελέγχει και εφαρμόζει με ακρίβεια το πρόγραμμα απασχόλησης	Δεν υπάρχει
		ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.	Παρακολουθεί επακριβώς και προτείνει πιθανές αλλαγές και λύσεις	Δεν υπάρχει
		ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.	Προετοιμάζει έγκαιρα τις προτάσεις του	Δεν υπάρχει

	ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχάριους συναδέλφους του.	ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.	Καταρτίζει έγκαιρα το πρόγραμμα εκπαίδευσης	Δεν υπάρχει
		ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση	Ενημερώνει με ακρίβεια και σαφήνεια τους αρχάριους	Σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας
		ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου	Παρακολουθεί με προσοχή και αξιολογεί με αντικειμενικότητα	Στο χώρο της παραγωγικής διαδικασίας
	ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.	Εκτελεί με προσοχή τους σχετικούς κανόνες	Στο χώρο της παραγωγικής διαδικασίας
		ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.	Εκτελεί με προσοχή τις προβλεπόμενες προδιαγραφές	Στο χώρο της παραγωγικής διαδικασίας
		ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφαλείας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.	Καταγράφει επακριβώς τα δελτία του συστήματος	Με το εκάστοτε σύστημα διαχείρισης υγιεινής και ασφαλείας της επιχείρησης
ΚΕΛ 6 (Β) Προετοιμάζει και εκτελεί τις ειδικές διεργασίες	ΕΕΛ 6.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	ΕΕ 6.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.	Επικαιροποιεί και συντηρεί το πρόγραμμα	Υπολογιστές

παραγωγής τυριού.

	ΕΕ 6.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)	Κοινοποιεί άμεσα τα πιθανά προβλήματα λειτουργίας	Χώρος παραγωγικής διαδικασίας
	ΕΕ 6.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.	Ρυθμίζει άμεσα με ακρίβεια την παραγωγική διαδικασία	Πρόγραμμα παραγωγής και όρια επεξεργασίας
ΕΕΛ 6.2: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες παραγωγής πηγματος.	ΕΕ 6.2.1: Ρυθμίζει τα λιπαρά, ομογενοποιεί, παρασκευάζει το χαρμάνι και αν προβλέπεται το παστεριώνει.	Εκτελεί επακριβώς τις διαδικασίες τυποποίησης των λιπαρών και της θερμικής επεξεργασίας	Με βάση τους κανόνες της εφαρμοζόμενης τεχνολογίας και των προδιαγραφών περιεκτικότητας σε λιπαρά του κάθε τυριού
	ΕΕ 6.2.2: Προσθέτει καλλιέργεια και πτυιά και παρακολουθεί το σχηματισμό του πηγματος.	Υπολογίζει επακριβώς τις ποσότητες των πρώτων υλών	Με βάση τις προδιαγραφές των συνταγών
	ΕΕ 6.2.3: Τεμαχίζει το πήγμα, και το κατεργάζεται όπως προβλέπεται ανά συνταγή για να γίνει αποβολή ορού και ρύθμιση των χαρακτηριστικών του τυριού (π.χ. προσυμπίεση, cheddaring κλπ)	Εκτελεί επακριβώς τη διαδικασία της θερμικής επεξεργασίας	Με βάση τους κανόνες της εφαρμοζόμενης Τεχνολογίας
ΕΕΛ 6.3: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες καλουπώματος, αλατίσματος και	ΕΕ 6.3.1: Μεταφέρει το πήγμα σε καλούπια. Χειρίζεται τα καλούπια για να διευκολύνει την αποστράγγιση του τυροπήγματος. Το συμπιέζει μηχανικά αν προβλέπεται.	Εκτελεί επακριβώς με προσοχή τις ειδικές διεργασίες μεταποίησης	Χώρος παραγωγικής διαδικασίας

	ωρίμανσης του προϊόντος.	ΕΕ 6.3.2: Ξεκαλουπώνει τα τεμάχια και τα αλατίζει απευθείας ή τα εμβαπτίζει σε άλμη που έχει προπαρασκευάσει.	Εκτελεί επακριβώς με προσοχή τις ειδικές διεργασίες μεταποίησης	Χώρος παραγωγικής διαδικασίας
		ΕΕ 6.3.3: Μεταφέρει το προϊόν στους χώρους ωρίμανσης για το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα. Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή θερμοκρασία, σχετική υγρασία και αερισμό.	Εκτελεί επακριβώς με προσοχή τις ειδικές διεργασίες μεταποίησης	Χώρος ωρίμανσης

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ»

Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED² ΚΑΙ EQF³

	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνίτης Τυροκομίας	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΤΟ ISCED	Επίπεδα 3 και 4	Επίπεδα 3 και 4	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8 ΕΠΙΠΕΔΑ EQF	Επίπεδο 4	Επίπεδο 4	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

² International Standard Classification of Education

³ European Qualifications Framework- Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων

ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ			
ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας			
ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 1: Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΧΗΜΕΙΑ	- Η/Υ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΕΕΑ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	• Η/Υ • ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ • ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ • ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ • ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ • ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ • ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ • ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ • ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ • ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	• ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ • ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ • ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ • ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ • ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΕΕΑ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	• ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ • Η/Υ • ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ • ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ • ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ • ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ • ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ • ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ • ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	• ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ • ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ • ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΕΕΑ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	• ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ • ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ • ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ • ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ • ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ • Η/Υ	• ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ • ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

ΚΕΛ 2: Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	• ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ • ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ • ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ • ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ • ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ • ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ • ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ • ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ • ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ • ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ • ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ • ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ • ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ • ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ • ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ • ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	• ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ • ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ • ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ • ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ • ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ • ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ • ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ • ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	▪ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕΛ 2.2: : Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ▪ ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΕΛ 3: Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ Η/Υ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και απολυμάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ Η/Υ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

ΚΕΛ 4: Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α'υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοιμών προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Η/Υ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ - ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α'υλών και τελικών προϊόντων.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - Η/Υ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΕΕΛ 4.3: : Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ - ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
--	---	---	---

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: Τεχνίτης Τυροκομίας			
ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
ΚΕΛ 1: Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΧΗΜΕΙΑ	- Η/Υ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- Η/Υ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	- ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - Η/Υ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	- ΦΥΣΙΚΗ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - Η/Υ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

ΚΕΛ 2: Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	- ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	- ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕΛ 2.2: : Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΕΛ 3: Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	- ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - Η/Υ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και απολυμάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	- ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - Η/Υ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	- ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

ΚΕΛ 4: Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α' υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων και ετοιμών προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανογράφηση, barcoding, RFID)	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ Η/Υ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α' υλών και τελικών προϊόντων.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ Η/Υ ▪ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

ΕΕΛ 4.3: : Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪	▪ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΚΕΛ5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες του τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	▪ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ
ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΚΕΛ 6: Προετοιμάζει και εκτελεί τις ειδικές διεργασίες παραγωγής τυριού.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ ▪ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ –ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΒΙΟΧΗΜΙΚΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΥΡΙΩΝ ▪ ΩΡΙΜΑΝΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΥΡΙΩΝ
--	--	---	--

ΕΕΛ 6.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕΛ 6.2: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες παραγωγής πηγματος.	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΥΡΙΟΥ
ΕΕΛ 6.3: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες καλουπώματος, αλατίσματος και ωρίμανσης του προϊόντος.	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ –ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΥΡΙΟΥ - ΩΡΙΜΑΝΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΥΡΙΩΝ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ
ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας

	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)			
	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- Η/Υ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΕΛ 1 Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - Η/Υ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

	ΕΕ 1.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ	- ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ
	ΕΕ 1.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.	- ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ	- ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ
	ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	- ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - Η/Υ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

ΕΕ 1.2.1: Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστειρώνει) το προϊόν.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης (προϊόντα ζύμωσης), συμπυκνώνει (εβαπορέ), αποξηραίνει (γάλα σκόνη), φυγοκεντρεί και γαλακτοματοποιεί (βούτυρο).	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

	ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 1.3.1: Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ)	▪ ΦΥΣΙΚΗ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ
	ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΚΕΛ 2 Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	- ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες)	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ	- ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.	- ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕΛ 2.2: : Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

	ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημαίνοντας lot α'υλών, παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

	ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ Η/Υ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

	ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Η/Υ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΕΛ 3 Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και απολυμάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	- ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - Η/Υ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει τη δραστική τους ικανότητα και τη θερμοκρασία τους.	- ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ	Δεν υπάρχουν

ΕΕ 3.1.2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	Δεν υπάρχουν
ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕ 3.2.2: Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown)	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

	ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.	- ΦΥΣΙΚΗ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
ΚΕΛ 4. Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α'υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοίμων προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό	ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

μεταγγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ)	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού)	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α'υλών και τελικών προϊόντων.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - Η/Υ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 4.2.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τα Lot που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α' υλών.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΕΕΛ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ - ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΕΕ 4.3.1: Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοιμού κλπ)	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

	ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΚΕΛ 5 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	Δεν υπάρχουν

	ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊστάμενους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	Δεν υπάρχουν

	ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	Δεν υπάρχουν

	ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.	▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	Δεν υπάρχουν
--	---	--	---	----------------------------

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: Τεχνίτης Τυροκομίας				
ΚΕΛ 1 Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)			
	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- Η/Υ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - Η/Υ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

	ΕΕ 1.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ	- ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ
	ΕΕ 1.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.	- ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ	- ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ
	ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	- ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - Η/Υ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

	ΕΕ 1.2.1: Αποκορυφώνει και τυπτοποιεί τα λιπαρά.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
	ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
	ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστειρώνει) το προϊόν.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης (προϊόντα ζύμωσης), συμπυκνώνει (εβαπορέ), αποξηραίνει (γάλα σκόνη), φυγοκεντρεί και γαλακτοματοποιεί (βούτυρο).	▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

	ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 1.3.1: Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξη του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ)	▪ ΦΥΣΙΚΗ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ
	ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

ΚΕΛ 2 Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	- ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες)	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ	- ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ	- ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.	- ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕΛ 2.2: : Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ - ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ - ΓΑΛΑΚΤΟΣ

	ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημαίνοντας lot α'υλών, παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

	ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - Η/Υ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

	ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Η/Υ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ
ΚΕΛ 3 Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και απολυμάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	- ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - Η/Υ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει τη δραστηριότητά τους και τη θερμοκρασία τους.	- ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ - ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ	Δεν υπάρχουν

	ΕΕ 3.1..2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

	ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 3.2.2: Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown)	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΑΓΓΛΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ▪ ΕΛΛΗΝΙΚΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

	ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.	- ΦΥΣΙΚΗ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ



ΚΕΛ 4 Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α'υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοιμών προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ)	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού)	- ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ - ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α'υλών και τελικών προϊόντων.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ Η/Υ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ

	ΕΕ 4.2.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ
	ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
	ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τα Lot που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α' υλών.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
	ΕΕΛ 4.3: : Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ - ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	ΕΕ 4.3.1: Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

	ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοίμου κλπ)	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
	ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΚΕΛ 5 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	- ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	Δεν υπάρχουν

	ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ - ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ - ΒΙΟΛΟΓΙΑ	- ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΣΤΟΙΧΕΙΩΔΕΙΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	Δεν υπάρχουν

	ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	Δεν υπάρχουν
	ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφαλείας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	Δεν υπάρχουν

ΚΕΛ 6: Προετοιμάζει και εκτελεί τις ειδικές διεργασίες παραγωγής τυριού.	ΕΕΛ 6.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ - ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ - ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	- ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ - ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ
	ΕΕ 6.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
	ΕΕ6.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)	- ΕΛΛΗΝΙΚΑ - ΦΥΣΙΚΗ - ΧΗΜΕΙΑ	- ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ - ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ

	ΕΕ6.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.	▪ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ▪ ΦΥΣΙΚΗ	▪ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ ▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ
	ΕΕΛ 6.2: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες παραγωγής πηγματος.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΥΡΙΟΥ
	ΕΕ 6.2.1: Ρυθμίζει τα λιπαρά, ομογενοποιεί, παρασκευάζει το χαρμάνι και αν προβλέπεται το παστεριώνει.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ▪ ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ▪ ΦΥΣΙΚΕΣ ΚΑΙ ΒΙΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ
	ΕΕ 6.2.2: Προσθέτει καλλιέργεια και πυτιά και παρακολουθεί το σχηματισμό του πηγματος.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ

ΕΕ 6.2.3: Τεμαχίζει το πήγμα, και το κατεργάζεται όπως προβλέπεται ανά συνταγή για να γίνει αποβολή ορού και ρύθμιση των χαρακτηριστικών του τυριού (π.χ. προσυμπίεση, cheddaring κλπ)	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ
ΕΕΛ 6.3: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες καλουπώματος, αλατίσματος και ωρίμανσης του προϊόντος.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ –ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΥΡΙΟΥ ▪ ΩΡΙΜΑΝΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΥΡΙΩΝ
ΕΕ 6.3.1: Μεταφέρει το πήγμα σε καλούπια. Χειρίζεται τα καλούπια για να διευκολύνει την αποστράγγιση του τυροπήγματος. Το συμπιέζει μηχανικά αν προβλέπεται.	▪ ΦΥΣΙΚΗ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΥΡΙΩΝ
ΕΕ 6.3.2: Ξεκαλουπώνει τα τεμάχια και τα αλατίζει απευθείας ή τα εμβαπτίζει σε άλμη που έχει προπαρασκευάσει.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ	▪ ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ▪ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ ▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΥΡΙΩΝ
ΕΕ 6.3.3: Μεταφέρει το προϊόν στους χώρους ωρίμανσης για το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα. Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή θερμοκρασία, σχετική υγρασία και αερισμό.	▪ ΦΥΣΙΚΗ ▪ ΧΗΜΕΙΑ ▪ ΒΙΟΛΟΓΙΑ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ –ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▪ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS ▪ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	▪ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΥΡΙΩΝ ▪ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΤΥΡΙΩΝ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED⁴ ΚΑΙ EQF⁵

	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνίτης Τυροκομίας	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΤΟ ISCED	Επίπεδα 3 και 4	Επίπεδα 3 και 4	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8 ΕΠΙΠΕΔΑ EQF	Επίπεδο 4	Επίπεδο 4	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

⁴ International Standard Classification of Education

⁵ European Qualifications Framework- Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων

Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ EQF

	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙΤΛΟΣ: Τεχνίτης Τυροκομίας	ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8 ΕΠΙΠΕΔΑ EQF	Επίπεδο 4	Επίπεδο 4	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ -ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας

ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
ΚΕΛ 1: Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής. - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων	- Λεκτική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής. - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων	- Λεκτική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

ΚΕΛ 2: Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα
ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιαμέσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 2.2: : Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Ομαδικότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
ΚΕΛ 3: Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

ΕΕΑ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και απολυμάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	- Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα
ΕΕΑ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Παρατηρητικότητα - Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Ομαδικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα
ΕΕΑ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας - Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Λεκτική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Ομαδικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
ΚΕΛ 4: Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α' υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων και ετοιμών προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων - Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Αντίληψη χώρου - Χρονική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα
ΕΕΑ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Χειρισμός μηχανημάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
ΕΕΑ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α' υλών και τελικών προϊόντων.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Αντίληψη χώρου - Χρονική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

ΕΕΛ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ) ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
ΚΕΛ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ : Τεχνίτης Τυροκομίας		
ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
ΚΕΛ 1: Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

ΚΕΛ 2: Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα
ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιαμέσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική Σκέψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 2.2: : Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Ομαδικότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
ΚΕΛ 3: Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και απολυμάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	- Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Επιτηδειότητα - Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα
ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Παρατηρητικότητα - Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Ομαδικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας - Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Λεκτική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Ομαδικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
ΚΕΛ 4: Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α'υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων και ετοιμών προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων - Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Αντίληψη χώρου - Χρονική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Χειρισμός μηχανημάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α'υλών και τελικών προϊόντων.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Αντίληψη χώρου - Χρονική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

ΕΕΑ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y) ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
ΚΕΑ 5: Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
ΕΕΑ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
ΕΕΑ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕΑ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα
ΚΕΑ 6: Προετοιμάζει και εκτελεί τις ειδικές διεργασίες παραγωγής τυριού.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

ΕΕΛ 6.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 6.2: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες παραγωγής πηγματος.	▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕΛ 6.3: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες καλουπώματος, αλατίσματος και ωρίμανσης του προϊόντος.	▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ
ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας

	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)		
ΚΕΛ 1 Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	ΕΕ 1.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)	▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕ 1.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.	▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Ποσοτική-αριθμητική ▪ Τεχνική ικανότητα

ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Χρονική αντίληψη
ΕΕ 1.2.1: Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα
ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστειρώνει) το προϊόν.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα - Χρονική αντίληψη
ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης και τη διακόπτει την κατάλληλη στιγμή (προϊόντα ζύμωσης)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα - Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

	ΕΕ 1.3.1: Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Αριθμητική ικανότητα
	ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Χρονική αντίληψη
ΚΕΛ 2 Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβάνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	- Παρατηρητικότητα - Κριτική Σκέψη - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες)	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Παρατηρητικότητα - Κριτική Σκέψη
	ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Κριτική σκέψη
	ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.	- Γραπτή και προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα

	ΕΕΛ 2.2: : Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Ομαδικότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημαίνοντας παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα

	ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
ΚΕΛ 3 Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και απολυμάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει την ενεργότητα και τη θερμοκρασία τους.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 3.1.2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα

	ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 3.2.2: Ασφαρίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown)	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

	ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Τεχνική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Λεκτική ικανότητα
	ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Τεχνική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Κριτική σκέψη
	ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Λεκτική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Ομαδικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα
ΚΕΛ 4 Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α' υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιάμεσων και ετοιμών προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Χειρισμός μηχανημάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
	ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
	ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χειρισμός μηχανημάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Αντίληψη χώρου - Παρατηρητικότητα
ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α' υλών και τελικών προϊόντων.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Αντίληψη χώρου - Χρονική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
ΕΕ 4.2.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Τεχνική ικανότητα
ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Χρονική αντίληψη
ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τις παρτίδες που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α' υλών.	- Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Ποσοτική αριθμητική αντίληψη - Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 4.3: : Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ) - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	- Παρατηρητικότητα - Τεχνική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
ΕΕ 4.3.1: Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.	- Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Γραπτή και προφορική επικοινωνία	- Παρατηρητικότητα - Αριθμητική ικανότητα

	ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοιμού κλπ)	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ)	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ) ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα
ΚΕΛ 5 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα
	ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα
	ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη

ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα
ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη
ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων	▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη ▪ Παρατηρητική ικανότητα
ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.	▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητική ικανότητα
ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: Τεχνίτης Τυροκομίας			
	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ
ΚΕΛ 1 Προετοιμάζει και εκτελεί την παραγωγή με βάση το πρόγραμμα παραγωγής τις συνταγές και τις γενικές και ειδικές οδηγίες που ισχύουν για το κάθε προϊόν.	ΕΕΛ 1.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 1.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
	ΕΕ 1.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)	▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕ 1.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.	▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Ποσοτική-αριθμητική ▪ Τεχνική ικανότητα

	ΕΕΛ 1.2: Εκτελεί τις διεργασίες μεταποίησης και τυποποίησης του προϊόντος είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω χειριστηρίων control room ή local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού διεργασιών.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 1.2.1: Αποκορυφώνει και τυποποιεί τα λιπαρά.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 1.2.2: Ζυγίζει ή ογκομετρεί τα συστατικά της κάθε συνταγής και παρασκευάζει τα χαρμάνια.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
	ΕΕ 1.2.3: Απαερώνει, ομογενοποιεί και παστεριώνει (ή αποστειρώνει) το προϊόν.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα - Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 1.2.4: Εμβολιάζει με καλλιέργεια, επιτηρεί την εξέλιξη της επώασης και τη διακόπτει την κατάλληλη στιγμή (προϊόντα ζύμωσης)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα - Χρονική αντίληψη
	ΕΕΛ 1.3: Συσκευάζει το προϊόν είτε χειρωνακτικά είτε (ημι) αυτόματα (μέσω local control panels), αναλόγως του είδους του εξοπλισμού συσκευασίας.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

	ΕΕ 1.3.1: Υλοποιεί τους κατάλληλους χειρισμούς για τη διοχέτευση του προϊόντος στη μηχανή συσκευασίας και την ανάμιξή του με διάφορα πρόσθετα (φρουτοπαρασκευάσματα, αρώματα, σιρόπια κλπ)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Αριθμητική ικανότητα
	ΕΕ 1.3.2: Χειρίζεται την μηχανή πλήρωσης, σφράγισης και σήμανσης των δοχείων.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 1.3.3: Χειρίζεται την μηχανή της επισυσκευασίας των κυτίων συσκευασίας (π.χ. χάρτινη θήκη, shrink wrap, stretch film), και στη συνέχεια την παλετοποίηση.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Χρονική αντίληψη
ΚΕΛ 2 Εκτελεί ποιοτικούς ελέγχους και γενικότερα συμμετέχει στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας.	ΕΕΛ 2.1: Διενεργεί ο ίδιος ή φροντίζει για τη διενέργεια δειγματοληψιών και ελέγχων-μετρήσεων επί των πρώτων υλών και των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες αν χρειάζεται.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	- Παρατηρητικότητα - Κριτική Σκέψη - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 2.1.1: Εκτελεί βασικές οργανοληπτικές και εργαστηριακές μετρήσεις ποιοτικού ελέγχου (π.χ. όψη, οσμή, γεύση, οξύμετρηση, λιπομέτρηση, pH, ιξώδες)	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Παρατηρητικότητα - Κριτική Σκέψη
	ΕΕ 2.1.2: Λαμβάνει δείγματα, τα επισημαίνει και τα διοχετεύει στον έλεγχο ποιότητας.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Κριτική σκέψη
	ΕΕ 2.1.3: Λαμβάνει υπόψη του τα αποτελέσματα των μετρήσεων και αναλύσεων για να προβεί σε διορθώσεις στα χαρμάνια.	- Γραπτή και προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα

	ΕΕΛ 2.2: : Μελετά αλλά και υποστηρίζει την τεκμηρίωση του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Ομαδικότητα ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Χρονική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 2.2.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας και τις καλές εργοστασιακές πρακτικές που διέπουν τη θέση εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕ 2.2.2: Καταγράφει ανελλιπώς όλα τα στάδια της εργασίας του στα προβλεπόμενα έντυπα ή στο μηχανογραφικό σύστημα συνοδευόμενα από τις όποιες ειδικές παρατηρήσεις.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 2.2.3: Υπηρετεί με ιδιαίτερη προσοχή το σύστημα ιχνηλασιμότητας της παραγωγής καταγράφοντας και σημαίνοντας παρτίδες παραγωγής και συσκευασίες τελικού προϊόντος.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει ενεργά στους θεσμούς διασφάλισης ποιότητας του χώρου εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 2.3.1: Συμμετέχει ενεργά στην ομάδα διασφάλισης ποιότητας/ HACCP της μονάδας του. Καταθέτει παρατηρήσεις και προτάσεις για βελτίωση.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα

	ΕΕ 2.3.2: Συμμετέχει ενεργά στις εξωτερικές και εσωτερικές επιθεωρήσεις διασφάλισης ποιότητας είτε ως επιθεωρούμενος είτε ως μέλος της ομάδας εσωτερικού ελέγχου.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 2.3.3: Παρακολουθεί με ενδιαφέρον τις εκπαιδεύσεις παραγωγής και ποιότητας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
ΚΕΛ 3 Φροντίζει για την καλή χρήση και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής που βρίσκεται στην ευθύνη του.	ΕΕΛ 3.1: Εκτελεί τους καθαρισμούς και απολυμάνσεις του εξοπλισμού παραγωγής χειροκίνητα ή αυτόματα.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Επιτηδειότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 3.1.1: Παρασκευάζει τα καθαριστικά και απολυμαντικά διαλύματα και επαληθεύει την ενεργότητα και τη θερμοκρασία τους.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 3.1.2: Εκτελεί τις διαδικασίες καθαρισμού του εξοπλισμού παραγωγής. Είτε αποσυναρμολογώντας και καθαρίζοντας χειρωνακτικά, είτε δίδοντας κατάλληλες εντολές στους αυτοματισμούς για CIP (cleaning in place).	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα
	ΕΕ 3.1.3: Αποστειρώνει ή απολυμαίνει τις επιφάνειες επαφής προϊόντος και τα φίλτρα αέρος με ζωντανό ατμό ή απολυμαντικά διαλύματα.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα

	ΕΕΛ 3.2: Συμμετέχει στη συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 3.2.1: Αναφέρει με κάθε λεπτομέρεια στους τεχνικούς, βλάβες και δυσλειτουργίες συμβάλλοντας σε μια γρήγορη και ορθή διάγνωση.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 3.2.2: Ασφαλίζει τον εξοπλισμό, προκειμένου να πραγματοποιηθούν οι απαραίτητες τεχνικές επεμβάσεις (maintenance shutdown)	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 3.2.3: Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες μετά από τεχνική επέμβαση.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη
	ΕΕΛ 3.3: Συμμετέχει στις ρυθμίσεις, αναβαθμίσεις και ανανεώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας ▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη

	ΕΕ 3.3.1: Σε συνεργασία με τους τεχνικούς ενημερώνει τα συστήματα αυτοματισμού με τις μόνιμες επιθυμητές τιμές (set points) όλων των φυσικών μεγεθών (παροχή θερμοκρασία πίεση, όγκο, ταχύτητα, αγωγιμότητα κλπ) καθώς και κάθε άλλη παράμετρο που χρειάζεται για κάθε είδος διεργασίας.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Τεχνική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Λεκτική ικανότητα
	ΕΕ 3.3.2: Βαθμονομεί και ρυθμίζει όργανα και συσκευές, και συμμετέχει στη διακρίβωσή τους.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός μηχανημάτων - Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	- Τεχνική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Κριτική σκέψη
	ΕΕ 3.3.3: Συνεργάζεται με τους τεχνικούς, εισηγούμενος πιθανούς ανασχεδιασμούς και βελτιώσεις του εξοπλισμού παραγωγής.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Κατανόηση τεχνικών κειμένων - Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Λεκτική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα - Ομαδικότητα - Κριτική σκέψη - Τεχνική ικανότητα
ΚΕΛ 4 Εκτελεί τη φυσική και εν μέρει τη λογιστική διαχείριση α' υλών, υλικών συσκευασίας, ενδιαμέσων και ετοίμων προϊόντων χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό μεταγίσεων, μεταφορών και καταγραφής (μηχανοργάνωση, barcoding, RFID)	ΕΕΛ 4.1: Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες και υλικά στις εγκαταστάσεις και τα αποθηκεύει.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Χειρισμός μηχανημάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
	ΕΕ 4.1.1: Κάνει τη φυσική παραλαβή και καταμέτρηση των ειδών.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
	ΕΕ 4.1.2: Αποθηκεύει τα παραληφθέντα είδη σε κατάλληλη εγκατάσταση (δεξαμενοστάσιο, χώρο παλετών ή βαρελιών κλπ)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χειρισμός μηχανημάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

ΕΕ 4.1.3: Ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης με βάση διαδικασίες και προδιαγραφές (π.χ. ψύξη, κλιματισμός, αποφυγή ηλιασμού)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Αντίληψη χώρου - Παρατηρητικότητα
ΕΕΛ 4.2: Εκτελεί τις φυσικές εσωτερικές διακινήσεις α' υλών και τελικών προϊόντων.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Αντίληψη χώρου - Χρονική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη
ΕΕ 4.2.1: Διακινεί εσωτερικά τις αναγκαίες ποσότητες υλών και υλικών από την αποθήκη στα σημεία παραγωγής με βάση το πρόγραμμα παραγωγής και τα bill of materials.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Τεχνική ικανότητα
ΕΕ 4.2.2: Παραδίδει το έτοιμο προϊόν στην αποθήκη.	- Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη - Χρονική αντίληψη
ΕΕ 4.2.3: Επιλέγει τις παρτίδες που θα διακινηθούν φροντίζοντας για την εφαρμογή διαχείρισης τύπου FIFO (first in first out) και το σεβασμό τυχουσών ημερομηνιών λήξεως α' υλών.	- Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	- Ποσοτική αριθμητική αντίληψη - Χρονική αντίληψη
ΕΕΛ 4.3: Συντάσσει, συλλέγει και αρχειοθετεί παραστατικά διακίνησης και έγγραφα. Εκτελεί λογιστικές κινήσεις αποθήκης.	- Γραπτή-προφορική επικοινωνία - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ) - Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	- Παρατηρητικότητα - Τεχνική ικανότητα - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη
ΕΕ 4.3.1: Αναγνωρίζει, ταξινομεί και καταχωρεί πρωτογενή παραστατικά.	- Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. - Γραπτή και προφορική επικοινωνία	- Παρατηρητικότητα - Αριθμητική ικανότητα

	ΕΕ 4.3.2: Εκτελεί χειρογραφικά ή μηχανογραφικά λογιστικές κινήσεις αποθήκης (παραλαβές, χορηγήσεις στην παραγωγή, επιστροφές, χορηγήσεις στην αποθήκη ετοίμου κλπ)	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ)	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Τεχνική ικανότητα
	ΕΕ 4.3.3: Καταγράφει φύρες και καταστροφές.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Χρήση μηχανών γραφείου (Η/Υ) ▪ Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα
ΚΕΛ 5 Συμμετέχει στις διοικητικές και εκπαιδευτικές λειτουργίες το τομέα παραγωγής καθώς και στο σύστημα ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	ΕΕΛ 5.1: Λαμβάνει ενεργό μέρος στη διοικητική λειτουργία στο βαθμό και με τον τρόπο που αναλογεί στη θέση εργασίας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη
	ΕΕ 5.1.1: Συμμετέχει στην κατάρτιση του προγράμματος απασχόλησης (βάρδιες, υπερωρίες, άδειες) και στην καταγραφή του αποτελέσματος.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα
	ΕΕ 5.1.2: Συμμετέχει με θετικό πνεύμα και παραγωγικό τρόπο στις τακτικές και τις έκτακτες συνεργασίες που του ζητούνται πχ ανασχεδιασμός μηχανήματος αντιμετώπιση δυσκολιών νέας πιστοποίησης, μεταφορά τμήματος παραγωγής, προετοιμασία νέου υλικού συσκευασίας κλπ.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα
	ΕΕ 5.1.3: Καταθέτει τεκμηριωμένα και ιεραρχικά τις προτάσεις του για τη βελτίωση της παραγωγικότητας, της ποιότητας, της ασφάλειας και του εν γένει εργασιακού κλίματος.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Χρονική αντίληψη

ΕΕΛ 5.2: Εκπαιδεύει τους αρχαρίους συναδέλφους του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕ 5.2.1: Σε συνεργασία με τους προϊσταμένους του καταρτίζει το πρόγραμμα εκπαίδευσης.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Λεκτική ικανότητα
ΕΕ 5.2.2: Εκπαιδεύει τον αρχάριο , με βάση το σχήμα επεξήγηση->επίδειξη->μίμηση->εμπέδωση.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Δημιουργικότητα-συνδυαστική ικανότητα ▪ Ομαδικότητα ▪ Κριτική σκέψη
ΕΕ 5.2.3: Αξιολογεί και καταγράφει την πρόοδο του εκπαιδευόμενου	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη
ΕΕΛ 5.3: Συμμετέχει στις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας της μονάδας του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕ 5.3.1: Μελετά και εφαρμόζει τις διαδικασίες ασφάλειας και υγιεινής της εργασίας.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων	▪ Μνήμη ▪ Κριτική σκέψη ▪ Παρατηρητική ικανότητα
ΕΕ 5.3.2: Χρησιμοποιεί οπωσδήποτε όλα τα μέσα ατομικής προστασίας (ΜΑΠ) και τα μέσα προστασίας του προϊόντος (καπέλα, ενδύματα, υποδήματα κλπ) που προβλέπονται κατά περίπτωση.	▪ Χρήση μέσων ατομικής προστασίας	▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητική ικανότητα
ΕΕ 5.3.3: Συμμετέχει ενεργά στις Επιτροπές ασφάλειας και υγιεινής της επιχείρησης και καταθέτει τις προτάσεις και παρατηρήσεις του.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη

ΕΕΛ 6.1: Προετοιμάζει την παραγωγή.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
ΕΕ 6.1.1: Παραλαμβάνει από το τμήμα προγραμματισμού και μελετά το πρόγραμμα και τις εντολές παραγωγής.	▪ Γραπτή-προφορική επικοινωνία ▪ Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας. ▪ Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων	▪ Λεκτική ικανότητα ▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Κριτική σκέψη
ΕΕ 6.1.2: Εκτελεί βασική επιθεώρηση αρτιότητας και ασφάλειας του εξοπλισμού πριν την εκκίνηση (λίστα go-no go, έλεγχος πιθανών πηγών ξένου σώματος στο προϊόν κλπ)	▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής. ▪ Κατανόηση τεχνικών κειμένων	▪ Παρατηρητικότητα ▪ Κριτική σκέψη ▪ Τεχνική ικανότητα
ΕΕ 6.1.3: Ρυθμίζει και παραμετροποιεί τον αυτόματο ή ημιαυτόματο εξοπλισμό παραγωγής και τον θέτει σε προ-λειτουργία.	▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα
ΕΕΛ 6.2: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες παραγωγής πηγματος.	▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα ▪ Φυσική κατάσταση-μυϊκή δύναμη ▪ Παρατηρητικότητα
ΕΕ 6.2.1: Ρυθμίζει τα λιπαρά, ομογενοποιεί, παρασκευάζει το χαρμάνι και αν προβλέπεται το παστεριώνει.	▪ Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. ▪ Χειρισμός μηχανημάτων ▪ Χειρισμός απλών εργαλείων ▪ Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	▪ Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη ▪ Τεχνική ικανότητα

ΕΕ 6.2.2: Προσθέτει καλλιέργεια και πυτιά και παρακολουθεί το σχηματισμό του πηγματος.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Παρατηρητικότητα - Κριτική σκέψη
ΕΕ 6.2.3: Τεμαχίζει το πηγμα, και το κατεργάζεται όπως προβλέπεται ανά συνταγή για να γίνει αποβολή ορού και ρύθμιση των χαρακτηριστικών του τυριού (π.χ. προσυμπίεση, cheddaring κλπ)	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Παρατηρητικότητα
ΕΕΛ 6.3: Εκτελεί χειρωνακτικά ή (ημι)αυτόματα τις διεργασίες καλουτώματος, αλατίσματος και ωρίμανσης του προϊόντος.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Παρατηρητικότητα
ΕΕ 6.3.1: Μεταφέρει το πηγμα σε καλούπια. Χειρίζεται τα καλούπια για να διευκολύνει την αποστράγγιση του τυροπήγματος. Το συμπιέζει μηχανικά αν προβλέπεται.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη - Κριτική σκέψη
ΕΕ 6.3.2: Ξεκαλουπώνει τα τεμάχια και τα αλατίζει απευθείας ή τα εμβαπτίζει σε άλμη που έχει προπαρασκευάσει.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός μηχανημάτων - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	- Τεχνική ικανότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη
ΕΕ 6.3.3: Μεταφέρει το προϊόν στους χώρους ωρίμανσης για το προβλεπόμενο χρονικό διάστημα. Παρακολουθεί και φροντίζει για τη σωστή θερμοκρασία, σχετική υγρασία και αερισμό.	- Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας. - Χειρισμός απλών εργαλείων - Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών - Χειρισμός μηχανημάτων	- Ποσοτική-αριθμητική αντίληψη - Χρονική αντίληψη - Παρατηρητικότητα - Φυσική κατάσταση-μυική δύναμη

ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ»

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται εναλλακτικές διαδρομές μάθησης κατά επάγγελμα και ειδικότητα.

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

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ/ ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ- ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ	ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Α		
ΤΕΧΝΙΤΗΣ	1 ^η Διαδρομή	Δημοτική εκπαίδευση – 4 έτη προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο- ΣΕΚ (η διαδρομή αφορά τους αποφοίτους από το 1980 και πριν).
	2 ^η Διαδρομή	Γυμνασιακή εκπαίδευση – 3 έτη προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο–ΣΕΚ.
	3 ^η Διαδρομή	Γενική Λυκειακή εκπαίδευση ή Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΣ, ΤΕΕ) – 1 έτος προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο–1 έτος εμπειρίας σε τυροκομείο-ΣΕΚ.
	4 ^η Διαδρομή	Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΣ, ΤΕΕ) συναφούς ειδικότητας – 1 έτος προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο–1 έτος εμπειρίας σε τυροκομείο- ΣΕΚ.
	5 ^η Διαδρομή	Μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση σε ειδικότητες γάλακτος-τυριού-3 μήνες εσωτερική εκπαίδευση-ΣΕΚ.
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Β		
ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ	1 ^η Διαδρομή	Οι διαδρομές 3 ή 4 ή 5 του Τεχνίτη + 5 έτη προϋπηρεσία ως τεχνίτης - ΣΕΚ

* Μηχανολογικές, ηλεκτρολογικές, χημικές, βιολογικές γεωπονικές και λοιπές τεχνικές ειδικότητες.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ/ ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ	ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Α		
ΤΕΧΝΙΤΗΣ	1 ^η Διαδρομή	Δημοτική εκπαίδευση – 4 έτη προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο–1 έτος εμπειρίας σε τυροκομείο-ΣΕΚ (η διαδρομή αφορά τους αποφοίτους από το 1980 και πριν).
	2 ^η Διαδρομή	Γυμνασιακή εκπαίδευση – 3 έτη προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο–1 έτος εμπειρίας σε τυροκομείο–ΣΕΚ.
	3 ^η Διαδρομή	Γενική Λυκειακή εκπαίδευση ή Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΣ, ΤΕΕ) – 1 έτος προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο-ΣΕΚ.
	4 ^η Διαδρομή	Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (ΕΠΑΛ, ΕΠΑΣ, ΤΕΛ, ΤΕΣ, ΤΕΕ) συναφούς ειδικότητας – 1 έτος προϋπηρεσίας, ως βοηθός σε γαλακτοκομείο.
	5 ^η Διαδρομή	Μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση σε ειδικότητες γάλακτος-τυριού –1 έτος εμπειρίας σε τυροκομείο-ΣΕΚ.
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Β		
ΕΡΓΟΔΗΓΟΣ	1 ^η Διαδρομή	Οι διαδρομές 3 ή 4 ή 5 του Τεχνίτη + 3 έτη προϋπηρεσία ως Τυροκόμος - ΣΕΚ.

* Μηχανολογικές, ηλεκτρολογικές, χημικές, βιολογικές γεωπονικές και λοιπές τεχνικές ειδικότητες.

ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: «ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ»

Στους πίνακες που ακολουθούν καταγράφονται οι ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των γνώσεων και των δεξιοτήτων σε επίπεδο επιμέρους επαγγελματικών λειτουργιών. Ειδικότερα, οι ικανότητες μπορούν να εκτιμηθούν αποκλειστικά με την εφαρμογή σταθμισμένων και αξιόπιστων εργαλείων. Διεθνώς για το σκοπό αυτό έχουν αναπτυχθεί διάφορα ψυχομετρικά εργαλεία (τεστ ικανοτήτων). Ενδεικτικά τεστ ικανοτήτων είναι τα εξής: Differential Aptitude Test (DAT) και του General Aptitude Test Battery (GATB), Comprehensive Ability Battery (CAB), SRA Mechanical Aptitude, Minnesota Paper Form Board.

Ε.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Υποσημείωση: Οι γενικές γνώσεις έχουν ήδη αξιολογηθεί από το τυπικό εκπαιδευτικό σύστημα.

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ			X	X				
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ	X		X	X	X			
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X	
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	X		X	X	X			

		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ				X		X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ- ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	X	X	X					
	ΕΕΛ 1.2	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ				X		X		
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
		ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ- ΓΑΛΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	X		X	X				

ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 1.3	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X				
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X	
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X		X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X			
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X			X	
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	X		X	X			
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X				
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X	
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X			
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ			X		X	X	
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X						
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X			
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X			
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ			X		X	X	
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X	
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΛΚΩΝ	X	X	X	X			
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.2	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ			X	X			

		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ			X	X				
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	X		X	X	X			
	ΕΕΛ 2.3	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		X						
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				

		ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ-ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ		X						
ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 3.1	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ		X	X			X		
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X		X		
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		X						
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				
	ΕΕΛ 3.2	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X	

ΚΕΛ 4	ΕΕΛ 3.3	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ-ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				
ΚΕΛ 4	ΕΕΛ 4.1	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				

ΚΕΛ 5	ΕΕΛ 4.2	ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ			X	X				
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X	X				
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	X		X					
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
	ΕΕΛ 4.3	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ	X	X				X		
		ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	X							
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
	ΕΕΛ 5.1	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			

		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X	
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ				X	X			
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	X		X	X	X			
	ΕΕΛ 5.2	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ				X	X			
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
	ΕΕΛ 5.3	ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		X		X	X		X	
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X	
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: Τεχνίτης Τυροκομίας										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΆΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ			X	X				
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ	X		X	X	X			
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X	
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	X		X	X	X			
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
		ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ- ΓΑΛ/ΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	X	X	X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ				X		X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		

ΕΕΛ 1.2	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	Χ		Χ				Χ	
	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		Χ		Χ		Χ		
	ΛΟΓΙΣΜΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ				Χ		Χ		
	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	Χ		Χ					
	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			Χ			Χ	Χ	
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	Χ		Χ	Χ				
	ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	Χ							
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	Χ		Χ	Χ				
	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ			Χ			Χ	Χ	
	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Χ		Χ	Χ				
	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	Χ		Χ	Χ		Χ		
	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	Χ		Χ					
	ΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ- ΓΑΛΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	Χ		Χ	Χ				
ΕΕΛ 1.3	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	Χ		Χ					
	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		Χ		Χ		Χ		
	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			Χ			Χ	Χ	
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	Χ		Χ	Χ				
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	Χ		Χ				Χ	
	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	Χ		Χ	Χ				

ΚΕΛ 2		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
	ΕΕΛ 2.1	ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ			X			X	X	
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ	X	X	X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ			X			X	X	
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
	ΕΕΛ 2.2	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ			X	X				
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ			X	X				
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	X		X	X	X			
	ΕΕΛ 2.3	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					

		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΒΑΣΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		X						
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ- ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ		X						
ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 3.1	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ		X	X			X		
		ΣΤΟΙΧΕΙΟΜΕΤΡΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ	X							
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X		X		
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			

		ΑΓΓΛΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		X						
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				
	ΕΕΛ 3.2	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X	
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
	ΕΕΛ 3.3	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
		ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					

		ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				

ΚΕΛ 4	ΕΕΛ 4.1	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
	ΕΕΛ 4.1	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		
		ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				
		ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ	X		X	X				
	ΕΕΛ 4.2	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X			
		ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X		
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
		ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ			X	X				
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X	X	X	X		X		
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	X		X					
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X		

	ΕΕΛ 4.3	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X			
		ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X		
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΣ	X	X				X	
		ΒΑΣΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	X						
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X	
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X	
ΚΕΛ 5	ΕΕΛ 5.1	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X		
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X	
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ				X	X		
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X		
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X	
		ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ						X	
		ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	X		X	X	X		
	ΕΕΛ 5.2	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ	X		X	X	X		
		ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X		X	
		ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ				X	X		
		ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X	
	ΕΕΛ 5.3	ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ		X		X	X		X
		ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ		X	X			X	X
		ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X

	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ	X		X	X		X		
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					

ΕΕΛ 6.1	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
		ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
	ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ			X	X				
	ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ Η/Υ		X		X				
	ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	X	X				X		
	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ	X		X	X	X			
	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ								
	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	X		X	X	X			
	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ	X		X					
	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
ΕΕΛ 6.2	ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΥΤΟΜΑΤΙΣΜΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ	X		X				X	
	ΒΑΣΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΟΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ	X		X					
	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
	ΤΕΧΝΙΚΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				

ΕΕΛ 6.3	ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ			X			X	X	
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
	ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΟΥ- ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ								
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΥΡΙΟΥ	X		X	X				
	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΦΥΣΙΚΩΝ- ΧΗΜΙΚΩΝ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	X		X	X				
	ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΒΙΟΜΧΑΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ			X			X	X	
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X	X				
	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X					
	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΚΑΙ LOGISTICS	X	X	X	X				
	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	X		X		X			
	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ	X		X	X		X		
	ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΥΡΙΟΥ	X		X	X				
	ΩΡΙΜΑΝΣΗ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΥΡΙΩΝ	X							

Ε.2 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Τεχνίτης Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Οργάνωση εργασίας- Ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής.	X	X				X		
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
	ΕΕΛ 1.2	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	

ΚΕΛ 2		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
	ΕΕΛ 1.3	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
	ΕΕΛ 2.1	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
	ΕΕΛ 2.2	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων	X	X						
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	

ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 2.3	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων	X	X						
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	ΕΕΛ 3.1	Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
	ΕΕΛ 3.2	Γραπτή – προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			

ΚΕΛ 4	ΕΕΛ 3.3	Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων	X	X						
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
	ΕΕΛ 4.1	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών			X			X	X	
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
	ΕΕΛ 4.2	Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών			X			X	X	

		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
	ΕΕΛ 4.3	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
ΚΕΛ 5	ΕΕΛ 5.1	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
	ΕΕΛ 5.2	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	ΕΕΛ 5.3	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων	X	X						
		Χρήση μέσων ατομικής προστασίας								

		Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: Τεχνίτης Τυροκομίας

ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕΛΟ
		ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ		
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Οργάνωση εργασίας-Ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής.	X	X				X		
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων		X	X					
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X		
	Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X		
	ΕΕΛ 1.2	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
	ΕΕΛ 1.3	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			

ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 2.2	Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων	X	X						
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	
	ΕΕΛ 2.3	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων	X	X						
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	ΕΕΛ 3.1	Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
	ΕΕΛ 3.2	Γραπτή – προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	

ΕΕΛ 3.3	Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
	Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
	Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας	X	X				X		
	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
	Κατανόηση τεχνικών κειμένων	X	X						
	Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		

	ΕΕΛ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	
ΚΕΛ 4	ΕΕΛ 4.1	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.						X	X	
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
		Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών			X			X	X	
		Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Χειρισμός μηχανημάτων			X			X	X	
		Χειρισμός απλών εργαλείων						X	X	
	ΕΕΛ 4.2	Χειρισμός περονοφόρων και ανυψωτικών			X			X	X	
		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
	ΕΕΛ 4.3	Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Χρήση μηχανών γραφείου (H/Y)						X	X	
		Διεξαγωγή αριθμητικών υπολογισμών	X							
ΚΕΛ 5	ΕΕΛ 5.1	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			

		Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
	ΕΕΛ 5.2	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Οργάνωση εργασίας-ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
	ΕΕΛ 5.3	Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
		Κατανόηση τεχνικών κειμένων	X	X						
		Χρήση μέσων ατομικής προστασίας								
		Λογική επεξεργασία δεδομένων-παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			

ΚΕΛ 6	ΕΕΛ 6.1	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ	
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ		
			Γραπτή-προφορική επικοινωνία	X	X			X			
			Λογική επεξεργασία δεδομένων- παραγωγή συμπερασμάτων	X		X		X			
			Χρήση συνθηματικών και τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.								
			Οργάνωση εργασίας- Ορθολογική διαχείριση πόρων			X	X		X		
			Κατανόηση τεχνικών κειμένων	X	X						
			Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.		X	X			X		
			Χειρισμός μηχανημάτων		X	X			X		
	Χειρισμός απλών εργαλείων					X	X				
ΕΕΛ 6.2	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.		X	X			X				
	Χειρισμός μηχανημάτων		X	X			X				
	Χειρισμός απλών εργαλείων					X	X				
	Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X				

ΕΕΛ 6.3	Εργασία σε χειριστήρια και διαδραστικούς σταθμούς εργασίας.		X	X			X		
	Χειρισμός μηχανημάτων		X	X			X		
	Χειρισμός απλών εργαλείων					X	X		
	Χρήση τυποποιημένων τρόπων καταγραφής και επικοινωνίας.	X	X				X		

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Δημουλάς Κώστας, Βαρβιτσιώτη Ρένα, Σπηλιώτη Χριστίνα, «Οδηγός Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων», Αθήνα 2007, Γ.Σ.Ε.Ε., Σ.Ε.Β., Γ.Σ.Ε.Β.Ε.Ε., Ε.Σ.Ε.Ε.
2. «ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ». Ανυφαντάκη Εμμ., 2004. Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε.
3. «Ιστορία της Ελληνικής Βιομηχανίας Γάλακτος», Παππάς, Αλ. – Γ. Καλατζόπουλος, 2007. Έκδοση από «Περιοδικό ΤΥΠΟ Α.Ε.».
4. «Η Τυροκομία στη πράξη». Κυριακόπουλος Π.Ι., 1995.
5. «Ελληνικά Τυριά». Ανυφαντάκη Εμμ., 1991. Έκδοση της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος.
6. Ελευθέριος Δροσινός, Ηλίας Ασημακόπουλος, Αγγελική Ασημακοπούλου, «Τεχνικός Παραγωγής Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών», Πιστοποιημένο Επαγγελματικό Περίγραμμα, Εθνικό Κέντρο Πιστοποίησης Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης, Αθήνα 2008.
7. Χατζηχρήστου Στελίνα, Τσακανίκας Άγγελος, «Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων-Ποτών, ετήσια έκθεση 2008», Ίδρυμα Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών, Τμήμα Έρευνας Βιομηχανίας Τροφίμων.
8. Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Τομέας ΣΕΠ, Πληροφορίες Επαγγέλματος: «Τεχνικός Επεξεργασίας Γάλακτος»
9. Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, Οργανισμός Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης, www.oEEK.gr, Οδηγός Ειδικοτήτων, Τομέας Τροφίμων, «Τεχνικός Επεξεργασίας Γάλακτος»
10. Εθνικό Κέντρο Επαγγελματικού Προσανατολισμού, www.eker.gr, Ευκαιρίες εκπαίδευσης και κατάρτισης
11. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, www.efet.gr, Δραστηριότητες/Εκπαίδευση
12. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, www.efet.gr, Νομοθεσία
13. Γενικό Χημείο του Κράτους, Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο, «Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, Άρθρα 83 ως 87, Γάλα Αυγά και Προϊόντα τους»
14. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας, www.elinyae.gr, Νομοθεσία
15. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Αγροτικής Πολιτικής και Τεκμηρίωσης, Τμήμα Αγροτικής Στατιστικής. Παραγόμενα Προϊόντα στη Βιομηχανία και Βιοτεχνία www.minagric.gr/greek/agro_pol/proionta.htm
16. Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας, «Πρόταση για φορέα πιστοποίησης επάρκειας για τεχνικά επαγγέλματα», Ενημερωτικό Δελτίο 2543, 6/7/2009
17. Cheesenet, (Διεπαγγελματική μη κερδοσκοπική οργάνωση με την υποστήριξη Υπ. Αγρ. Αναπτ. & Τροφίμων, ΕΛΟΓ, ΟΠΕ), Παρουσίαση τυριών ΠΟΠ, www.cheesenet.gr/greek/index.htm
18. Dairy Processing Handbook, Ch. 4, 6.2, 6.3, 14, Tetra Pak Processing Systems AB, 1995