

Γενική Γραμματεία
Επαγγελματικής Εκπαίδευσης,
Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Ειδικότητα:
Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων
(πειραματική)

Κωδικός:

Ι.Ε.Κ

Επικαιροποίηση 2023

Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης στην
Ειδικότητα:

« Τεχνικός Κρέατος και
Κρεατοσκευασμάτων»
[πειραματική]

Συντακτική Ομάδα

Αλεξίου Μιχαήλ

Καραμάνος Ευθύμιος

Τζιάλλα Αικατερίνη

Αναστασοπούλου Σταυρούλα

Επιμέλεια σύνταξης:

Αλεξίου Μιχαήλ

Όπου αναφέρεται ο όρος «Ινστιτούτα
Επαγγελματικής Κατάρτισης» ή το
αρκτικόλεξο «Ι.Ε.Κ.», νοούνται οι
Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής
Κατάρτισης ή το αρκτικόλεξο
«Σ.Α.Ε.Κ.», αντίστοιχα

παρ.2 άρθρο 3 του ν.5082/2024(Α' 9)

Πίνακας περιεχομένων

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	4
1.1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ.....	4
1.2. ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΥ.....	4
1.3. ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΓΓΡΑΦΗΣ.....	4
1.4. ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ – ΒΕΒΑΙΩΣΕΙΣ – ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ.....	4
1.5. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΠΟΥΔΩΝ.....	5
1.6. ΕΘΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ.....	5
1.7. ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ.....	5
1.8. ΣΧΕΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.....	5
2. ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ (ΠΡΟΦΙΛ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ)	6
3. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ (ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ)	7
3.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ.....	7
3.2. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ.....	8
4. ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΕΙΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	9
5. ΚΑΤΑΤΑΞΕΙΣ	9
6. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	10
6.1. ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ.....	10
6.2. ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (ΜΑΘΗΜΑΤΑ).....	11
6.3. Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ - ΏΡΕΣ - ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ.....	11
6.4. Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ - ΏΡΕΣ - ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ.....	17
6.5. Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ - ΏΡΕΣ - ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ.....	22
6.6. Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ - ΏΡΕΣ - ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ.....	29
6.7. ΠΡΑΚΤΙΚΗ.....	36
7. ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ, ΜΕΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ, ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ	36
8. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ & ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	37
9. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΟΔΟΥ ΚΑΙ ΤΕΛΙΚΕΣ	38
10. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ	38
11. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	39
12. ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ	39
13. ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ	43
13.1. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΜΕΡΟΥΣ ΤΩΝ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ.....	43
13.2. ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ – ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.....	43
13.3. ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ – ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.....	45
13.4. ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ – ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.....	50
13.5. ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ – ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.....	50

1. Γενικές Πληροφορίες

Ο παρών Οδηγός Κατάρτισης αφορά στην ειδικότητα «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που παρέχεται στα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) του Ν.4763/2020 με θέμα "Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις" (ΦΕΚ 254/21-12-2020/τ. Α') όπως ισχύει.

1.1. Ονομασία Ειδικότητας

«Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων»

1.2. Ομάδα Προσανατολισμού

Η ειδικότητα «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» ανήκει στον Τομέα «Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών» της Ομάδας Προσανατολισμού «Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής».

1.3. Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων στην ειδικότητα «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» είναι να είναι κάτοχοι απολυτηρίων τίτλων, δομών της μη υποχρεωτικής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως : Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ). Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στην υπ' αριθμ. Κ5/160259/08-12-2021 Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. με θέμα «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (Β' 5837) , όπως εκάστοτε ισχύει και υπ' αριθμ. 974/04-01-2022 Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. με θέμα: «Κανονισμός Λειτουργίας Πειραματικών και Θεματικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και πειραματικών τμημάτων ειδικοτήτων σε Ι.Ε.Κ., που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ. και Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων»(Β' 20), όπως εκάστοτε ισχύει.

1.4. Διπλώματα – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

Οι απόφοιτοι της ειδικότητας «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους στο Ι.Ε.Κ. λαμβάνουν Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (Β.Ε.Κ.) και μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. λαμβάνουν Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5. Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ οι οποίοι πέτυχαν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. μέχρι την έκδοση του διπλώματος λαμβάνουν Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

Χορήγηση βεβαίωσης κρεοπώλη αφού εκπληρωθούν οι απαιτήσεις του Π.Δ.126/2000 ΦΕΚ Α 111/6-4-2000 (Χορήγηση βεβαίωσης κρεοπώλη) όπως ισχύει.

1.5. Διάρκεια Σπουδών

Η φοίτηση στην ειδικότητα «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» είναι πέντε (5) συνολικά εξάμηνα, επιμερισμένη σε τέσσερα (4) εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης συνολικής διάρκειας έως 1.200 διδακτικές ώρες ειδικότητας, και σε ένα εξάμηνο Πρακτικής Άσκησης.

1.6. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε 8 Επίπεδα. Το Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους ΙΕΚ μετά από πιστοποίηση, αντιστοιχεί στο 5ο από τα 8 επίπεδα.

Οι υπόλοιποι τίτλοι σπουδών που χορηγούν τα ελληνικά εκπαιδευτικά ιδρύματα κατατάσσονται στα εξής επίπεδα:

- Επίπεδο 1: Απολυτήριο Δημοτικού.
- Επίπεδο 2: Απολυτήριο Γυμνασίου.
- Επίπεδο 3: Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας (ΕΣΚ). Πτυχίο ΕΠΑΣ.
- Επίπεδο 4: Απολυτήριο Γενικού Λυκείου. Απολυτήριο Επαγγελματικού Λυκείου και Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγείται στους αποφοίτους της Γ' τάξης των ΕΠΑΛ.
- Επίπεδο 5: Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους του Μεταλυκειακού Έτους - Τάξη Μαθητείας των ΕΠΑ.Λ. μετά από πιστοποίηση.
- Επίπεδο 6: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευση (Πανεπιστημίου και ΤΕΙ).
- Επίπεδο 7: Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης.
- Επίπεδο 8: Διδακτορικό Δίπλωμα.

1.7. Πιστωτικές Μονάδες

Οι πιστωτικές μονάδες προσδιορίζονται με βάση το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET) από τον φορέα που έχει το νόμιμο δικαίωμα σχεδιασμού και έγκρισης των προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης. Το ECVET είναι ένα από τα ευρωπαϊκά εργαλεία που αναπτύχθηκαν για την αναγνώριση, συγκέντρωση και μεταφορά πιστωτικών μονάδων (credits) στον χώρο της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Με το σύστημα αυτό μπορούν να αξιολογηθούν και να πιστοποιηθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες (μαθησιακά αποτελέσματα) που απέκτησε ένα άτομο κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής του εκπαίδευσης και κατάρτισης, τόσο εντός των συνόρων της χώρας του όσο και σε άλλα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι πιστωτικές μονάδες για τις ειδικότητες των ΙΕΚ θα προσδιοριστούν από τους αρμόδιους φορείς όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

1.8. Σχετική Νομοθεσία

Παρατίθεται παρακάτω το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά στη λειτουργία των ΔΙΕΚ/ΔΠΙΕΚ/ΔΘΙΕΚ και τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που αφορούν την ειδικότητα:

1. Νόμος 4763/2020 «Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματιών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής

- Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις» (Α' 254), όπως εκάστοτε ισχύει..
2. υπ. αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ 35797/04-4-2012 ΥΑ «Πιστοποιητικό υγείας εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος» (Β' 1199) , όπως εκάστοτε ισχύει.
 3. υπ. αριθμ. Κ5/97484/05-08-2021 ΚΥΑ με θέμα «Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (Β' 3938), όπως εκάστοτε ισχύει.
 4. υπ. αριθμ. Κ5/103842/26-08-2021 ΥΑ με θέμα «Μετατροπή Δημοσίων Ι.Ε.Κ. αρμοδιότητας του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων σε Πειραματικά ή Θεματικά Ι.Ε.Κ.» (Β' 3963), όπως εκάστοτε ισχύει..
 5. υπ. αριθμ. Κ5/104766/27-08-2021 Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. με θέμα: «Ίδρυση Ειδικοτήτων Δημόσιων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης.» (Β' 3937), όπως εκάστοτε ισχύει..
 6. υπ'αριθμ. Κ5/160259/08-12-2021 Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. με θέμα «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (Β' 5837), όπως εκάστοτε ισχύει.
 7. υπ'αριθμ. 974/04-01-2022 Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. με θέμα: «Κανονισμός Λειτουργίας Πειραματικών και Θεματικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και πειραματικών τμημάτων ειδικοτήτων σε Ι.Ε.Κ., που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ. και Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων»(Β' 20), όπως εκάστοτε ισχύει.
 8. υπ'αριθμ. 98750/Κ6/05-08-2022 Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. με θέμα: «Κανονισμός Λειτουργίας Ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ι.Ε.Κ.) που εποπτεύονται από τη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.» (Β' 4264) , όπως εκάστοτε ισχύει.
 9. υπ' αριθμ. Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. ΦΒ6/87959/Κ3/15-07-2022 με θέμα: «Έγκριση Πρότυπου Οδηγού Κατάρτισης των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.)», (Β' 4001), όπως εκάστοτε ισχύει.
 10. Π.Δ.126/2000 ΦΕΚ Α' 111/6-4-2000 (Χορήγηση Βεβαιώσεων Κρεοπώλη) όπως ισχύει

2. Σύνοψη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος)

Επαγγελματικό περίγραμμα ειδικότητας

Ο κλάδος των προϊόντων ζωικής προέλευσης είναι ένας από τους πλέον δυναμικούς πυλώνες της βιομηχανίας τροφίμων. Το κρέας αποτελεί βασικό δομικό λίθο στο διαιτολόγιο του ανθρώπου. Ο θεμελιώδης ρόλος των προϊόντων ζωικής προέλευσης (κρέατα και κρεατοσκευάσματα) στις καθημερινές διατροφικές μας συνήθειες έχει επιβάλει την ανάγκη για εξειδικευμένους επαγγελματίες, αυξάνοντας σημαντικά τόσο τη ζήτηση, όσο και τις οικονομικές απολαβές του κλάδου. Ο απόφοιτος των ΙΕΚ της ειδικότητας «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, ασχολείται με το κρέας (κοπή, αποθήκευση, διανομή, συντήρηση) τα κρεατοσκευάσματα του καθώς και με προϊόντα κρέατος (π.χ. αλλαντικά) κάθε είδους και μορφής, οργανώνει την παραγωγή τους στις αναγκαίες ποσότητες, σύμφωνα με τους υγειονομικούς και αγορανομικούς κανόνες. Εκτός της παραδοσιακής θέσης του κρεοπώλη σε κρεοπωλείο, super market, εργαστήριο κρέατος, ψησταριά

κ.ά., ένας εξειδικευμένος «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» έχει τη δυνατότητα να εργασθεί και στην τουριστική βιομηχανία, σε Ελλάδα και εξωτερικό. (Π.Δ.126/2000, ΦΕΚ Α' 111/6-4-2000)

Τομείς απασχόλησης

Ο απόφοιτος των ΙΕΚ της ειδικότητας «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» με τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που έχει αποκτήσει κατά την εκπαίδευσή του, δύναται να εργάζεται σε Μονάδες επεξεργασίας κρέατος καθώς και σε Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα, σε θέσεις εργασίας σχετικές με το αντικείμενο σπουδών του. Οι Τεχνικοί κρέατος και κρεατοσκευασμάτων εργάζονται ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικά τους κρεοπωλεία, είτε απασχολούνται ως υπάλληλοι σε άλλες μικρές ή μεγάλες επιχειρήσεις όπως π.χ Super market στο τμήμα του κρεοπωλείου ή σε εργαστήρια επεξεργασίας και μεταποίησης κρέατος. (Π.Δ.126/2000, ΦΕΚ Α' 111/6-4-2000)

Επαγγελματικά προσόντα

Τα επαγγελματικά προσόντα που αποκτά ο απόφοιτος της εν λόγω ειδικότητας σύμφωνα με το σχετικό περίγραμμα του ΕΟΠΠΕΠ στο οποίο αντιστοιχεί η ειδικότητα συνίστανται στα ακόλουθα:

1. Κοπή και επεξεργασία κρέατος.
2. Παραγωγή κρεατοσκευασμάτων
3. Παραγωγή διαφόρων ειδών προϊόντων με βάση το κρέας (π.χ. αλλαντικών)
4. Οργάνωση και διαχείριση του Κρεοπωλείου
 - Οικονομική διαχείριση
 - Οργάνωση της αποθήκης και διαχείριση των αποθεμάτων
 - Διαχείριση κεφαλαίου (υλικού και άυλου)

Επαγγελματικά καθήκοντα και προοπτικές

- Ιδιοκτήτης ή υπάλληλος Κρεοπωλείου
- Υπεύθυνος ή υπάλληλος αλυσίδας καταστημάτων κρέατος και κρεατοσκευασμάτων
- Υπεύθυνος ή υπάλληλος σε εργαστήριο επεξεργασίας και μεταποίησης κρέατος
- Υπεύθυνος ή υπάλληλος σε επιχειρήσεις αλλαντοποιίας
- Υπεύθυνος ή υπάλληλος σε εγκαταστάσεις μεταποίησης ΖΥΠ (Ζωικών Υποπροϊόντων)
- Επίσης ως υπεύθυνοι στις επιχειρήσεις που εργάζονται θα πρέπει να είναι σε θέση να προβαίνουν σε:
 - i. Βελτίωση των ήδη παραγομένων προϊόντων.
 - ii. Σχεδιασμό και παραγωγή νέων προϊόντων ζωικής προέλευσης.
 - iii. Αξιολόγηση από οικονομικής πλευράς των προϊόντων, ανάλυση των στοιχείων του κόστους και προσδιορισμός της τιμής πώλησης.
 - iv. Προγραμματισμό της παραγωγής και αξιοποίηση των οικονομιών κλίμακας.

3. Αναλυτική Περιγραφή των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων (Απαραίτητες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για τη συγκεκριμένη ειδικότητα)

3.1. Γενικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες

Οι γενικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες του αποφοίτου της ειδικότητας «Τεχνικός Κρέατος και

Κρεατοσκευασμάτων» συνίστανται στις ακόλουθες:

Γενικές Γνώσεις

- Ελληνική Γλώσσα. Γραπτή και προφορική επικοινωνία
- Να κατέχει σε μέτριο επίπεδο μια ξένη γλώσσα (για ανάγνωση τεχνικών φυλλαδίων)
- Γνώσεις χειρισμού Η/Υ, χρήσης προγραμμάτων Ms Office καθώς και διαδικτύου (Internet), απαραίτητες στην αρχειοθέτηση, καταχώρηση και λήψη πληροφοριών, καθώς και στον εκσυγχρονισμό των εργασιών του.
- Βασικές γνώσεις ζωοτεχνίας, μικροβιολογίας

Δεξιότητες

- Κατανόηση βασικών εννοιών και όρων
- Επιδεξιότητα (σταθερό χέρι, άριστος χειρισμός εξοπλισμού) ώστε να εκτελεί με ακρίβεια τις απαραίτητες τεχνικές
- Επιμέλεια, οργανωτικότητα, σχολαστικότητα και μεθοδικότητα στην εκτέλεση των αναγκαίων εργασιών.
- Να διαθέτει κριτική σκέψη και ικανότητα στη λήψη πρωτοβουλιών για την επίτευξη του καλύτερου δυνατού αποτελέσματος, ή την επίλυση προβλημάτων κατά την παραγωγική και εμπορική διαδικασία.
- Διάθεση πνεύματος συνεργασίας, ομαδικότητας, επικοινωνίας.

Ικανότητες

- Παρατηρητικότητα
- Αυξημένη προσοχή
- Υπευθυνότητα και επίγνωση της ευθύνης του για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων
- Να επιδέχεται εκπαίδευση
- Να διαθέτει κριτική και αναλυτική σκέψη

3.2. Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες

Οι βασικές και ειδικές επαγγελματικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες συνίστανται στις ακόλουθες:

- Να γνωρίζουν τις ειδικές αρχές και έννοιες, το περιεχόμενο καθώς και την ορολογία της ειδικότητάς τους.
- Να είναι ικανοί να κατανοήσουν το πεδίο εργασίας τους.
- Να έχουν τη γνώση αλλά και τη δεξιότητα να χειρίζονται τον αναγκαίο μηχανολογικό εξοπλισμό
- Να γνωρίζουν επαρκώς τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφαλείας για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων
- Να είναι ικανοί να εφαρμόσουν καινοτόμες και εξειδικευμένες τεχνικές στο πεδίο της ειδικότητάς τους
- Να αποκτήσουν τις αναγκαίες ικανότητες και δεξιότητες ώστε να μπορούν να επιλύουν όποια προβλήματα προκύπτουν στην εργασία τους
- Να αποκτήσουν βασικές γνώσεις και δεξιότητες για την παραγωγή, την τυποποίηση και την εμπορία των προϊόντων τους
- Να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις για τη συσκευασία και την ασφάλεια των υλικών συσκευασίας στα τρόφιμα
- Να αποκτήσουν βασικές γνώσεις στους παράγοντες που οφείλεται η αλλοίωση κρέατος
- Να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις πάνω στην αλλαντοποιία και στα κρεατοσκευάσματα.

4. Αντιστοιχίσεις Ειδικότητας

Η ειδικότητα «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» των ΙΕΚ είναι αντίστοιχη με τις κάτωθι ειδικότητες της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης:

<u>ΤΟΜΕΑΣ</u>	ΤΕΕ Β΄ κύκλου	<u>ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ</u>
ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ		ΖΩΪΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΕΠΑΛ (Ν. 4186/2013)	
ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΖΩΪΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΕΠΑΛ (Ν. 4386/2016)	
ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Σημείωση: Οι ανωτέρω αντιστοιχίσεις δεν αποτελούν σε καμιά περίπτωση ισοτιμία τίτλων. Έχουν μόνο πληροφοριακή αξία για κάθε ενδιαφερόμενο που θέλει να εκπαιδευτεί ή καταρτιστεί στην ειδικότητα.

5. Κατατάξεις

Στην ειδικότητα «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» των ΙΕΚ δικαιούνται να εγγραφούν στο Γ΄ εξάμηνο κατάρτισης απόφοιτοι ΤΕΕ β΄ κύκλου, ΕΠΑΛ κάτοχοι πτυχίου των εξής ειδικοτήτων:

<u>ΤΟΜΕΑΣ</u>	ΤΕΕ Β΄ κύκλου	<u>ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ</u>
ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ		ΖΩΪΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΕΠΑΛ (Ν. 4186/2013)	
ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΖΩΪΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΕΠΑΛ (Ν. 4386/2016)	
ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

6. Πρόγραμμα Κατάρτισης

6.1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα

Το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» με παρουσίαση των εβδομαδιαίων ωρών θεωρίας (Θ), εργαστηρίων (Ε) και συνόλου (Σ) αυτών ανά μάθημα και εξάμηνο είναι το κάτωθι:

		Ειδικότητα: «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων»											
ΕΞΑΜΗΝΟ		Α			Β			Γ			Δ		
A/A	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	Τρόφιμα ζωικής Προέλευσης- Στοιχεία Διατροφής του Ανθρώπου	2	1	3									
2	Στοιχεία Ανατομίας και Φυσιολογίας των θηλαστικών	2	2	4									
3	Γενική Ζωοτεχνία - Ασθένειες Ζώων	2	1	3									
4	Βασικές Αρχές Διατροφής (Μονογαστρικών και Μηρυκαστικών)	2	1	3									
5	Κτηνιατρικός έλεγχος (υγειονομικός και ποιοτικός) σφαγίων και κρέατος	2	2	4									
6	Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα		3	3		3	3		3	3		3	3
7	Γενικά για τα ορνιθοειδή κουνέλια και θηράματα				1	2	3						
8	Ύδρωση , συγκρότηση και λειτουργία των σφαγίων και των πτηνοσφαγίων				2	1	3						
9	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων σε κρεοπωλεία				2	2	4						
10	Marketing Ζωικών Προϊόντων				3		3						
11	Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και σχετική Νομοθεσία				2	2	4						
12	Ηθολογία – Ευζωία Ζώων και υγιεινή μεταφορά των σφαγίων ζώων και πτηνών							2		2			
13	Ποιοτική εκτίμηση –Ταξινόμηση Σφαγίων και Κρέατος							2	1	3			
14	Οργάνωση, εξοπλισμός και διαχείριση(Σφαγείου-Τυποποιητηρίου-κρεοπωλείου)							2	2	4			
15	Αλλαντοποιία							2	2	4			
16	Τεμαχισμός Κρέατος I							2	2	4			
17	Παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος										2	1	3
18	Τυποποίηση – Συσκευασία κρέατος και προϊόντων του										2		2
19	Μέθοδοι συντήρησης κρεάτων και παραπροϊόντων σφαγής										1	2	3

20	Υγιεινή και Ασφάλεια στην Εργασία - Απορρυπαντικά-Απολυμαντικά										2		2
21	Τεμαχισμός Κρέατος II										2	2	4
22	Γαστρονομία Κρέατος										1	2	3
		10	10	20	10	10	20	10	10	20	10	10	20

6.2. Αναλυτικό Πρόγραμμα (Μαθήματα)

6.3. Α' Εξάμηνο - Ώρες - Μαθησιακά Αποτελέσματα - Περιεχόμενο

Μάθημα: Τρόφιμα ζωικής Προέλευσης- Στοιχεία Διατροφής του Ανθρώπου (Α' εξ.)
Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,1,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το μάθημα αποτελεί το βασικό εισαγωγικό μάθημα της επιστήμης τροφίμων και της Διατροφής με έμφαση στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Εισάγει:

- τις βασικές και θεμελιώδεις αρχές της επιστήμης των τροφίμων και των υποκείμενων τεχνολογιών που συνδέονται με την παραγωγή ασφαλών και θρεπτικών, νωπών και μεταποιημένων τροφίμων για τον άνθρωπο.
- Τις διατροφικές ανάγκες σε διάφορες ηλικιακές ομάδες. Σχέση διατροφής και υγείας. Πρόληψη χρόνιων νοσημάτων μέσω ορθών διατροφικών επιλογών. Εκτίμηση της διατροφής και της υγείας του πληθυσμού με σύγχρονες μεθοδολογίες.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο σπουδαστής:

- Θα έχει γνώση και κατανόηση των βασικών θεμάτων αλλά και των νεώτερων εξελίξεων στην Επιστήμη Τροφίμων και της Διατροφής με έμφαση στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- Θα έχει αποκτήσει την ικανότητα να αντιλαμβάνεται σύνθετες έννοιες και να ενημερώνεται για τις εξελίξεις στο πεδίο της τεχνολογίας τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Γενικές αρχές επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων με αναφορά στους τύπους τροφίμων και τη θρεπτική τους αξία.
- Πρωτογενής αγροτοκτηνοτροφική παραγωγή και ποιοτικά χαρακτηριστικά των νωπών προϊόντων.
- Τα φυσικοχημικά, θρεπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων.
- Βασικές αρχές μεταποίησης και συντήρησης των νωπών προϊόντων και παραγωγή τροφίμων.
- Ανάλυση τροφίμων ζωικής προέλευσης (κατηγορίες)
- Βασικές διεργασίες που χρησιμοποιούνται για τη συντήρηση μεταποίηση των τροφίμων. Γραμμές παραγωγής και διαγράμματα ροής των κυριότερων κατηγοριών τροφίμων.
- Βασικές αρχές και έννοιες σχετικά με την έρευνα και την ανάπτυξη νέων τροφίμων, που καλύπτουν τις απαιτήσεις της βιομηχανίας και των καταναλωτών.
- Θεμελιώδη θέματα της προστασίας τόσο του καταναλωτή όσο και του περιβάλλοντος κατά την παραγωγή προϊόντων φυτικής και ζωικής προέλευσης.
- Νομοθεσία για τα τρόφιμα. Διεθνείς οργανισμοί αρμόδιοι για την ασφάλεια των τροφίμων και τη θέσπιση προτύπων ποιότητας.
- Απαραίτητα και μη θρεπτικά συστατικά. Ενεργειακό ισοζύγιο
- Πίνακες σύστασης τροφίμων
- Διατροφικές συστάσεις, διατροφικές πυραμίδες, Μεσογειακή διατροφή DRIs.

- Οι διατροφικές ανάγκες όπως διαμορφώνονται κατά ηλικιακές ομάδες, φύλο, εγκυμοσύνη και γαλουχία.
- Συσχέτιση διατροφικών επιλογών με χρόνια νοσήματα κυρίως καρδιαγγειακά νοσήματα, καρκίνο, διαβήτη, οστεοπόρωση
- Εκτίμηση της διατροφής και της υγείας του πληθυσμού. Βασικές αρχές διατροφικών παρεμβάσεων με στόχο την προαγωγή της Δημόσιας υγείας

Μάθημα: Στοιχεία Ανατομίας και Φυσιολογίας των θηλαστικών (Α΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,2,4

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το μάθημα Στοιχεία Ανατομίας και Φυσιολογίας των θηλαστικών αποτελεί το βασικό μάθημα κατανόησης της δομής του σώματος των ζώων και αποτελεί θεμέλιο λίθο για την κατανόηση των φυσιολογικών διεργασιών-λειτουργιών που διέπουν τα ζώα (φυσιολογία).

Αποσκοπεί να παρουσιάσει μια ιστορική ανασκόπηση της επιστήμης της ανατομίας και της ορολογίας τους, χρησιμοποιώντας βιβλιογραφικές αναφορές που συνδυάζουν καταξιωμένα συγγράμματα αλλά και πρωτότυπες επιστημονικές δημοσιεύσεις.

Να παρουσιάσει την δημιουργία και τη δομή των ιστών και τους παράγοντες που την επηρεάζουν, καθώς και τον τρόπο που τα κύτταρα και οι ιστοί επικοινωνούν και αλληλεπιδρούν. Να περιγράψει τη δομή του σώματος των αγροτικών ζώων, μελετώντας μακροσκοπικά και μικροσκοπικά τα όργανα και τα συστήματα, με έμφαση στις διαφορές μεταξύ των διαφόρων ειδών (συγκριτική ανατομική). Επίσης να παρουσιάσει τις βασικές μεθόδους που χρησιμοποιεί η ανατομία και η ιστολογία και να αξιολογήσει τις δυνατότητες και τους περιορισμούς τους. Να εφοδιάσει με τις απαραίτητες γνώσεις για την κατανόηση απλών ιστολογικών παρασκευασμάτων και εικόνων, αλλά και ανατομικών δειγμάτων.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο σπουδαστής θα είναι σε θέση να:

- Να περιγράφει τη δομή των ζώων, να αναγνωρίζει ανατομικές και ιστολογικές δομές, καθώς και το είδος του ζώου που αυτές ανήκουν, να προσδιορίζει δομικές παρεκκλίσεις από το φυσιολογικό. [ΓΝΩΣΗ]
- Να διακρίνει τις συγκριτικές δομικές διαφορές και να εκτιμά τις ιδιαιτερότητες που αυτές προσδιορίζουν σε κάποιο είδος ζώου. [ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ]
- Να εξετάζει μικροσκοπικά δείγματα και να τα ταξινομεί σε συστήματα και είδη ζώων. [ΕΦΑΡΜΟΓΗ]
- Να συνδυάζει την μικροσκοπική και μακροσκοπική παρατήρηση με τις βιβλιογραφικές πηγές και να διαφοροποιεί ανάμεσα σε όργανα και συστήματα για κάθε είδος ζώου, συνδυάζοντας τις πληροφορίες ώστε να κατανοεί την οργανωτική δομή του σώματος των ζώων. [ΑΝΑΛΥΣΗ]
- Να εξηγεί και να περιγράφει την δομή του σώματος των ζώων. [ΣΥΝΘΕΣΗ]
- Να συγκρίνει τη δομή διαφόρων ειδών ζώων, να αξιολογεί, να κρίνει και να συμπεραίνει τις ανατομικές και λειτουργικές ιδιαιτερότητές τους. [ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ]

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Ζωικό κύτταρο. Δομή και λειτουργία.
- Εισαγωγική ανατομία και φυσιολογία θηλαστικών
- Περιγραφή των ιστών: επιθηλιακός, συνδετικός, χονδρικός, οστίτης, μυϊκός, νευρικός ιστός, αίμα και λέμφος.
- Κινητικό σύστημα (Οστά, αρθρώσεις, μύες). Ανατομική και συγκριτική ανατομική .
- Ανατομική, συγκριτική ανατομική και ιστολογία του κυκλοφορικού συστήματος (αιμοφόρο και λεμφικό).
- Ανατομική, συγκριτική ανατομική και ιστολογία του αναπνευστικού συστήματος.

- Ανατομική, συγκριτική ανατομική και ιστολογία του πεπτικού συστήματος. Διαφορές μεταξύ μηρυκαστικών και μονογαστρικών ζώων. Ήπαρ. Πάγκρεας.
- Ανατομική, συγκριτική ανατομική και ιστολογία του ουροποιητικού συστήματος.
- Ανατομική, συγκριτική ανατομική και ιστολογία του γεννητικού συστήματος (αρσενικού και θηλυκού).
- Ανατομική, συγκριτική ανατομική και ιστολογία του κεντρικού και περιφερικού νευρικού συστήματος.
- Ανατομική, συγκριτική ανατομική και ιστολογία του ενδοκρινικού συστήματος. Αισθητήρια όργανα της όσφρησης, της γεύσης, της όρασης, και της ακοής .
- Ανατομική, συγκριτική ανατομική και ιστολογία του δέρματος και του μαστού.
- Ανατομική, συγκριτική ανατομική και ιστολογία όλων των συστημάτων των πτηνών.

Μάθημα: Γενική Ζωοτεχνία - Ασθένειες Ζώων (Α΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,1,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να εισάγει στους σπουδαστές στην κατανόηση της σημασίας της Ζωικής Παραγωγής στη διασφάλιση επάρκειας τροφίμων για τον πλανήτη. Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο σπουδαστής θα είναι σε θέση να γνωρίζει ότι:

- Η άσκηση της ζωικής παραγωγής αποτελεί μια πολύ σημαντική πηγή παραγωγής πολύτιμων και βιολογικά απαραίτητων τροφίμων, μοναδικό μέσον εκμετάλλευσης της γης, σε περιοχές που μειονεκτούν για την άσκηση της φυτικής παραγωγής. Ιδιαίτερα, τα μηρυκαστικά αποτελούν λόγω του ιδιόμορφου πεπτικού συστήματος που διαθέτουν, ουσιαστικούς παραγωγούς τροφίμων για τον άνθρωπο.
- Η συμβολή των ζώων στην παγκόσμια οικονομία είναι καθοριστικής σημασίας διότι τα ζώα παρέχουν πρώτες ύλες για τη βιομηχανία (μαλλί & δέρμα), η κόπρος τους χρησιμοποιείται για λίπανση των εδαφών, ως καύσιμη ύλη και ως οικοδομικό υλικό και τέλος τα μη εδώδιμα μέρη των σφάγιων τα οποία μπορούν να αξιοποιηθούν και να χρησιμοποιηθούν, υπό προϋποθέσεις, ως ζωοτροφή.
- Παρατηρείται άνιση κατανομή της παγκόσμιας παραγωγής τροφίμων μεταξύ αναπτυγμένων και υπό ανάπτυξη περιοχών στον πλανήτη μας.
- Αν και η ζωική παραγωγή υστερεί σε αποτελεσματικότητα έναντι της φυτικής παραγωγής, ο τροφικός ανταγωνισμός μεταξύ ανθρώπου και ζώων ισχύει σε μεγαλύτερο βαθμό για τα μονογαστρικά είδη (χοίροι και πουλερικά), παρά για τα μηρυκαστικά (βοοειδή και αιγοπρόβατα).
- Οι προβλέψεις για την αύξηση της κατανάλωσης κρέατος από τις αναπτυσσόμενες χώρες θα καλυφθούν κυρίως από την αύξηση της παραγωγής χοιρινού κρέατος και πουλερικών, ενώ παράλληλα αναμένεται μεγάλη αύξηση της ζήτησης δημητριακών καρπών για την διατροφή των ζώων.
- Η φυλή αποτελεί ταξινομική μονάδα του είδους η οποία διευκολύνει στη μελέτη των ιδιοτήτων των ζώων και των περιβαλλοντικών όρων που απαιτούνται για την απόκτηση των ιδιοτήτων αυτών. Σήμερα αντικείμενο της ζωοτεχνικής επιστήμης είναι περισσότερο ο πληθυσμός και λιγότερο η φυλή. Με τη βοήθεια γενετικών και οικονομικών παραμέτρων καθορίζεται ο βελτιωτικός στόχος και δίνεται σημασία μόνο στις ιδιότητες που επηρεάζουν την οικονομική αξία και την ευζωία των ζώων.
- Τα παραγωγικά ζώα ταξινομούνται σε φυλές με κριτήρια όπως μορφολογικά και φυσιολογικά χαρακτηριστικά τους, φυσικές συνθήκες της περιοχής εκτροφής, χώρα προέλευσης, βαθμός βελτίωσης και εξέλιξης, παραγωγική κατεύθυνση κ.α.
- Τα παραγωγικά ζώα (αιγοπρόβατα, βοοειδή, χοίροι, πτηνά κλπ) πλήττονται από ασθένειες (σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια, Βρουκέλλωση, Εντεροτοξιναιμία, φυματίωση, Καταρροϊκός πυρετός, Τριχοφυτίαση, Πνευματόνθρακας, εχίνοκοκκίαση, λύσσα, Πυρετός Q, Διστομίαση, Ευλογία

αιγοπροβάτων, Λιστερίωση,

- Αφθώδης πυρετός αιγοπροβάτων, Λοιμώδη αγαλαξία, μαστίτιδες κλπ) οι οποίες κάποιες από αυτές δυνητικά μπορούν να μεταδοθούν στον άνθρωπο.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Κοινωνική και οικονομική σημασία της ζωικής παραγωγής, ο έτερος και συμπληρωματικός κλάδος της Γεωργίας.
- Οφέλη από την εκτροφή των αγροτικών ζώων για τον άνθρωπο. Αποτελεσματικότητα της ζωικής σε σχέση με τη φυτική παραγωγή.
- Συμβολή της ζωικής παραγωγής στη επίλυση του παγκόσμιου επισιτιστικού προβλήματος.
- Στοιχεία του παγκόσμιου ζωικού κεφαλαίου και παραγωγής. Στοιχεία από τη Ζωική Παραγωγή στην Ελλάδα. Τάσεις για την μελλοντική εξέλιξη της ζωικής παραγωγής.
- Καταγωγή, και εξέλιξη των αγροτικών ζώων. Μεταβολές που υπέστησαν τα ζώα κατά την πορεία της τους έως την οικόσιτη μορφή.
- Ταξινόμηση των αγροτικών ζώων σε φυλές. Περιγραφή των κυριότερων φυλών σε βοοειδή, πρόβατα, αίγες και χοίρους. Σημασία διατήρησης των σπάνιων φυλών.
- Λήψη και πέψη της τροφής
- Μεταβολισμός (ενέργειας και θρεπτικών συστατικών)
- Ανάγκες των ζώων σε ενέργεια, αζωτούχες ουσίες, ανόργανα στοιχεία, βιταμίνες και λοιπά θρεπτικά συστατικά
- Βιολογική αξία πρωτεϊνών σιτηρεσίου
- Ασθένειες ζώων. Κατάταξη ασθενειών με βάση την κατηγορία του ζώου
- Ανάλυση των κυριότερων ασθενειών (Σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια, Βρουκέλλωση, Εντεροτοξιναιμία, Φυματίωση, Καταρροϊκός πυρετός, Τριχοφυτίαση, Πνευματόνθρακας, Εχινοκοκκίαση, Λύσσα, Πυρετός Q, Διστομίαση, Ευλογιά αιγοπροβάτων, Λιστερίωση, Αφθώδης πυρετός, Λοιμώδη αγαλαξία, Μαστίτιδες κλπ)

Μάθημα: Βασικές Αρχές Διατροφής (Μονογαστρικών και Μηρυκαστικών) (Α' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,1,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το μάθημα αποτελεί βασικό μάθημα στις έννοιες και τις αρχές της διατροφής των μονογαστρικών και μηρυκαστικών ζώων. Η ύλη του μαθήματος στοχεύει:

- στη συστηματική διερεύνηση των αναγκών των μονογαστρικών και μηρυκαστικών ζώων σε ενέργεια και θρεπτικά συστατικά ανάλογα με το παραγωγικό στάδιο και των τεχνικών διατροφής για την κάλυψη των αναγκών αυτών
- στην επιλογή των κατάλληλων ζωοτροφών για κάθε κατηγορία ζώου
- στη μελέτη των επιδράσεων των θρεπτικών συστατικών στο μεταβολισμό και τις διάφορες φυσιολογικές λειτουργίες των μονογαστρικών και μηρυκαστικών, με στόχο τη διασφάλιση της υγείας τους, την μέγιστη απόδοση τους και τη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων (εμπλουτίζοντας τα με συστατικά, που προάγουν την υγεία του ανθρώπου).
- στην εκμάθηση των τεχνικών κατάρτισης σιτηρεσίων για μονογαστρικά και μηρυκαστικά με χρήση γραμμικού προγραμματισμού

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο σπουδαστής θα είναι σε θέση:

- να έχει κατανόηση των βασικών αρχών της διατροφής των μονογαστρικών ζώων.
- να έχει γνώση των εργαλείων και των τεχνικών κατάρτισης σιτηρεσίων για μονογαστρικά και μηρυκαστικά ζώα.
- να αναζητά, να αναλύει και να συνθέτει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για την κατάρτιση ορθολογιστικών σιτηρεσίων για μονογαστρικά ζώα.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Διατροφή χοίρων (αρχές και σκοπός διατροφής χοίρων. Επίδραση της διατροφής στην αποδοτικότητα των χοίρων. Παράγοντες που επηρεάζουν τη διαμόρφωση των αναγκών των χοίρων σε ενέργεια, αμινοξέα, ανόργανα στοιχεία και βιταμίνες.
- Κατάρτιση σιτηρεσίων και τεχνική της διατροφής της χοίρου, του κάπρου και των θηλαζόντων-αναπτυσσομένων χοιριδίων. Συστήματα και τεχνικές διατροφής χοιριδίων γάλακτος και παχυνόμενων χοίρων).
- Διατροφή πτηνών (ιδιομορφίες πέψης των πτηνών, παράγοντες που διαμορφώνουν την κατανάλωση τροφής, αρχές κατάρτισης σιτηρεσίων, τεχνικές διατροφής. Διατροφή ωτόκων ορνιθών, νεοσσών αναπαραγωγής, παχυνόμενων ορνιθιών. Διατροφή ινδιάνων, , χηνών, ορτυκιών, φασιανών, μελεαγρίδων, περιστερών).
- Διατροφή κονίκλων (φυσιολογικές βάσεις πεπτικού συστήματος, ιδιομορφίες πέψης, κατάρτιση σιτηρεσίων, τεχνικές διατροφής κατά την αναπαραγωγή και την πάχυνση).
- Διατροφή αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, μοσχίδων αναπαραγωγής, παχυνόμενων μόσχων. Θρεπτικές ανάγκες για συντήρηση και παραγωγή: σε ενέργεια, πρωτεΐνες, βιταμίνες και ανόργανα. Καταρτισμός σιτηρεσίων.
- Διατροφή αιγοπροβάτων. Θρεπτικές ανάγκες για συντήρηση και παραγωγή: σε ενέργεια, πρωτεΐνες, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία. Καταρτισμός σιτηρεσίων.

Μάθημα: Κτηνιατρικός έλεγχος (υγειονομικός και ποιοτικός) σφάγιων και κρέατος (Α΄ εξ.)
Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,2,4

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το μάθημα αποτελεί το βασικό εισαγωγικό μάθημα στους κτηνιατρικούς ελέγχους. Εισάγει:

- τις βασικές και θεμελιώδεις αρχές των κτηνιατρικών ελέγχων (υγειονομικών και ποιοτικών)
- τις βασικές και θεμελιώδεις αρχές των παραγόντων που επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο σπουδαστής:

- Θα έχει γνώση και κατανόηση για τα είδη και κατηγορίες σφάγιων ζώων
- Θα έχει γνώση και κατανόηση των Υγειονομικών ελέγχων στην εκτροφή, στο σφαγείο, στη μεταφορά και στην αποθήκευση στο κρεοπωλείο
- Θα έχει αποκτήσει την ικανότητα να αντιλαμβάνεται έννοιες και να ενημερώνεται για τις εξελίξεις στο πεδίο της ποιοτικής κατάταξης των διαφόρων ειδών σφάγιων.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Στοιχεία εκτίμησης των διαφόρων ειδών και κατηγοριών σφάγιων των ζώων και των πτηνών
- Προστασία των ζώων και υγιεινή μεταφορά των σφάγιων ζώων και πτηνών.
- Διαδικασία μετατροπής των σφάγιων ζώων σε τεμάχια λιανικής πώλησης
- Παράγοντες που επηρεάζουν την υγιεινή των κρεάτων
- Γενικές απαιτήσεις στους χώρους των σφαγείων , των κρεοπωλείων και των τεμαχιστηρίων/τυποποιητηρίων
- Ειδικές απαιτήσεις στους χώρους των σφαγείων και των κρεοπωλείων
- Απαιτήσεις μεταφοράς
- Είδη ελέγχων : Μακροσκοπικοί, Εργαστηριακοί, Διοικητικοί
- Υγειονομικός έλεγχος στην εκτροφή, στο σφαγείο, στη μεταφορά και την αποθήκευση στο κρεοπωλείο
- Ποιοτικός έλεγχος στην εκτροφή, στο σφαγείο, στη μεταφορά και την αποθήκευση στο κρεοπωλείο
- Ποιοτική κατάταξη των διαφόρων ειδών σφάγιων

- Στοιχεία παθολογίας των σφάγιων (θηλαστικών)
- Στοιχεία παθολογίας των σφάγιων (πτηνών)

Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα (Α΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τες στην ειδικότητα κατάρτισης τους.

Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του Α΄ εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων αντικειμένων (Τρόφιμα ζωικής Προέλευσης- Γενικά για το κρέας, Κτηνιατρικός έλεγχος, Στοιχεία Ανατομίας και Φυσιολογίας των θηλαστικών, Βασικές Αρχές Διατροφής, Γενική Ζωοτεχνία - Ασθένειες Ζώων) προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται . Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον του Κρεοπωλείου- Τεμαχιστηρίου/Τυποποιητηρίου, στο οποίο θα εργαστούν.

Περιεχόμενο του μαθήματος

Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις. Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας γνώσεις αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:

- Ανάλυση επαγγελματικών στόχων.
- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Παρουσίαση ειδικών τεχνικών θεμάτων (πχ. μέσα πυρασφάλειας και πυροπροστασίας κλπ)
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών επεξεργασίας κρέατος ανάλογα με το είδος τους.
- Σχεδιασμός διαδικασιών παραλαβής πρώτων υλών, ποιοτικού ελέγχου, αποθήκευσης, συντήρησης, επεξεργασίας και διακίνησης των παραγόμενων προϊόντων.
- Παρουσίαση πρώτων υλών Αλλαντοποιίας
- Εξοικείωση με επαγγελματική ορολογία Σφαγείου, Κρεοπωλείου, Τεμαχιστηρίου/ Τυποποιητηρίου
- Κοπές σε διάφορα είδη σφάγιων ζώων

6.4. Β' Εξάμηνο - Ώρες - Μαθησιακά Αποτελέσματα - Περιεχόμενο

Μάθημα: Γενικά για τα ορνιθοειδή, κουνέλια και θηράματα (Β' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,2,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το μάθημα αποτελεί βασικό μάθημα για τα ορνιθοειδή, κουνέλια και θηράματα. Η ύλη του μαθήματος στοχεύει:

- στη συστηματική διερεύνηση των ορνιθοειδών (αυγοπαραγωγής, αναπαραγωγής, κρεοπαραγωγής)
- στη μελέτη των κονίκλων, στην ίδρυση κονικλοτροφείων και στον απαραίτητο εξοπλισμό, στη διατροφή των κουνελιών και τελικώς στην εκμετάλλευση του.
- στην εκμάθηση των τεχνικών εκτροφής θηραμάτων.

Περιεχόμενο του μαθήματος

Εκτροφή Πτηνών

- Γενικά περί πτηνοτροφίας
- Προέλευση και εξημέρωση της όρνιθας
- Σημασία της ορνιθοτροφίας
- Οι παραγωγικές κατευθύνσεις της ορνιθοτροφίας
- Ορνιθοτροφία στη χώρα μας
- Ονοματολογία για τα πτηνά ορνίθων και τα προϊόντα όρνιθας
- Φυλές ορνίθων
- Χαρακτηριστικά σώματος ορνίθων
- Στοιχεία Ανατομίας – Φυσιολογίας όρνιθας
- Η αναπαραγωγική ικανότητα ορνίθων
- Η εκκόλαψη των αυγών-Εκκολαπτήρια
- Πτηνοτροφεία και εξοπλισμός
- Συνθήκες εκτροφής των ορνίθων
 - Εκτροφή νεοσσών
 - Εκτροφή ορνίθων αυγοπαραγωγής
 - Εκτροφή ορνίθων αναπαραγωγής
 - Εκτροφή ορνίθων κρεοπαραγωγής

Εκτροφή Κονίκλων

- Η ταξινόμηση και η καταγωγή του κουνελιού
- Οι φυλές του κουνελιού
- Κονικλοτροφεία και εξοπλισμός
 - Συνθήκες διατήρησης κουνελιών
 - Κτιριακές εγκαταστάσεις των κονικλοτροφείων
 - Ο εξοπλισμός των κονικλοτροφείων
 - Τα κονικλοτροφεία εκτατικής εκτροφής
- Η αναπαραγωγή των κουνελιών
- Η διατροφή των κουνελιών
- Η εκμετάλλευση του κουνελιού

Θηράματα

- Εκτροφή θηραμάτων

- Ίδρυση και λειτουργία εκτροφών θηραμάτων
- Εκτροφή τριχωτών θηραμάτων (αγριόχοιροι, ελαφίδες, αγριοκάτσικα, λαγοί κ.λ.π.)
- Εκτροφή πτερωτών θηραμάτων (φασιανοί, πέρδικες, ορτύκια κ.λ.π.)
- Νομοθεσία

Μάθημα: Ίδρυση , συγκρότηση και λειτουργία των σφαγείων και των πτηνοσφαγείων (Β΄ εξ.)
Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,1,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Να γνωρίζουν οι καταρτιζόμενοι βασικά στοιχεία του φυσικού περιβάλλοντος και τις επιπτώσεις σ' αυτό από τις ανθρωπογενείς δραστηριότητες που συνδέονται με τον κλάδο των σφαγείων και των πτηνοσφαγείων. Να κατανοήσουν τις διαδικασίες ίδρυσης, συγκρότησης και λειτουργίας των σφαγείων και των πτηνοσφαγείων.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Εισαγωγή στο περιβάλλον. Φυσικό περιβάλλον. Βιοτικοί – Αβιοτικοί παράγοντες φυσικού περιβάλλοντος. Οικοσύστημα.
- Ρύπανση - Μόλυνση. Περιβαλλοντικά προβλήματα.
- Περιβαλλοντική νομοθεσία.
- Δομές των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του ΥΠ.Α.Α.Τ.
- Διαδικασίες έγκρισης σφαγείων και των πτηνοσφαγείων.
- Λειτουργία σφαγείων και των πτηνοσφαγείων.
- Ισοζύγιο Κρέατος.

Μάθημα: Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων σε κρεοπωλεία (Β΄ εξ.)
Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,2,4

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια του προσωπικού και των χώρων μιας επισιτιστικής επιχείρησης και πιο συγκεκριμένα: - να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια στο χειρισμό τροφίμων, προκειμένου να προστατευθεί η δημόσια υγεία - να αναγνωρίζουν τις βασικές κατηγορίες κινδύνων (φυσικοί, χημικοί και βιολογικοί) που απαντώνται στα τρόφιμα, τις βασικές αρχές ατομικής υγιεινής, τα προαπαιτούμενα προγράμματα αλλά και τις διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων κατά την παραγωγή (GMP: Good Manufacture Practice).

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν τις λειτουργίες υγιεινής και ασφάλειας, να ελέγχουν τα στοιχεία που απαρτίζουν τις καθορισμένες διαδικασίες, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τον εσωτερικό ποιοτικό έλεγχο και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Εισαγωγή στην ασφάλεια τροφίμων. (Ορισμοί, Γενικές διαπιστώσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, φορείς ελέγχου)
- Κίνδυνοι τροφίμων - Ασθένειες που προκαλούνται από τα τρόφιμα. (Φυσικοί, Χημικοί και Βιολογικοί Κίνδυνοι, Κατηγορίες επιμόλυνσης τροφίμων, Βαθμοί επικινδυνότητας τροφίμων, Τροφικές λοιμώξεις/τοξινώσεις)
- Υγιεινή εγκαταστάσεων και εξοπλισμού (κρεοπωλείων, σφαγείων και πτηνοσφαγείων)
- Υγιεινή του Προσωπικού.(Κρεοπωλείου , Σφαγείων και Πτηνοσφαγείων)

- (Πιστοποιητικό Υγείας, Ατομική Υγιεινή, Επιμολύνσεις από το προσωπικό)
- Καθαρισμός και Απολύμανση. (Σκοπός, Πλάνο Καθαρισμού & Απολύμανσης), Διαχείριση Απορριμμάτων και Ζωικών Υποπροϊόντων (ΖΥΠ)
- Μυοκτονία και Απεντόμωση (Σκοπός, Είδη Ξενιστών - Πρόληψη, Αντιμετώπιση)
- Παραλαβή Ά Γλών και Υλικών Συσκευασίας (Απαιτήσεις Προμήθειας - Απαιτήσεις για σωστή Παραλαβή- Θερμομέτρηση Προϊόντων - Διακρίβωση Θερμομέτρου)
- Αποθήκευση Τροφίμων (Συνθήκες Αποθήκευσης, Κανόνες Σωστής Αποθηκευτικής Πρακτικής, Ειδικές απαιτήσεις)
- Προετοιμασία και Επεξεργασία Τροφίμων (Βασικοί κανόνες προετοιμασίας, Πλύσιμο – Απόψυξη – Τεμαχισμός)
- Οδηγίες και βασικοί κανόνες Θερμικής Επεξεργασίας.
- Στάδια μετά τη Θερμική Επεξεργασία. (Θερμοκρασίες Συντήρησης, Σωστοί Χειρισμοί από το Προσωπικό, Ψύξη – Αναθέρμανση, Συντήρηση σε Ψύξη ή Κατάψυξη - Διατήρηση με Ψύξη ή Θέρμανση, Σωστό Σερβίρισμα).
- Ευθύνες και Νομικές Υποχρεώσεις
- (Ηθική Ευθύνη, Νομική Υποχρέωση, Παρακολούθηση και Τήρηση αρχείων, Τήρηση Φακέλων).
- Βασικές υποδομές στην Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων.
- Προαπαιτούμενα HACCP – GMP – GHP – Υποδομές Υγιεινής στη Βιομηχανία Τροφίμων.
- Ανάλυση λειτουργικών-βασικών προαπαιτούμενων.
- Εισαγωγή στο HACCP- Περιγραφή αρχών HACCP.
- Εφαρμογή προαπαιτούμενων στο HACCP – Σύζευξη με την Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων.
- Εισαγωγή στην ανάλυση επικινδυνότητας – Βασικές έννοιες/ορισμοί – Περιγραφή στατιστικής μεθοδολογίας.

Μάθημα: Marketing Ζωικών Προϊόντων (Β΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 3,0,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Η απόκτηση από τους καταρτιζόμενους βασικών γνώσεων και κατανόηση των επιμέρους λειτουργιών του Marketing, ώστε να είναι ικανοί να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές στο επιχειρησιακό περιβάλλον που θα εργαστούν με την αποφοίτησή τους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Εισαγωγή στην εμπορία (μάρκετινγκ) γεωργικών προϊόντων. Καθορισμός, περιεχόμενο ρόλος του μάρκετινγκ γεωργικών προϊόντων. Το ολικό προϊόν. Ο κύκλος ζωής προϊόντος.
- Λειτουργίες του μάρκετινγκ γεωργικών προϊόντων (τυποποίηση, συσκευασία, μεταφορές, πληροφόρηση, έρευνα αγοράς, διαφήμιση, κ.λ.π).
- Χρηματοδότηση και ανάληψη κινδύνων εμπορίας γεωργικών προϊόντων.
- Τιμολόγηση γεωργικών προϊόντων. Καθορισμός των τιμών, σχηματισμός τιμών, στρατηγικές και τύποι τιμολόγησης.
- Φορείς εμπορίας και πώληση αγροτικών προϊόντων.
- Η συμπεριφορά του καταναλωτή. Έννοια, ορισμός, παράγοντες που επηρεάζουν την συμπεριφορά. Η προστασία του καταναλωτή.
- Στρατηγική του μάρκετινγκ. Στρατηγικός σχεδιασμός επιχείρησης, επιλογή αγορών στόχων και πολιτική διεξόδου, τμηματοποίηση της αγοράς, σχεδιασμός προγραμμάτων μάρκετινγκ, επιλογή μίγματος μάρκετινγκ, έλεγχος διαδικασίας εφαρμογής, τμηματική και τελική αξιολόγηση.
- Εξαγωγικό εμπόριο των αγροτικών προϊόντων και πολιτική της Ε.Ε. Προοπτικές του διεθνούς

μάρκετινγκ, στρατηγικές διεθνούς μάρκετινγκ, οργάνωση εξαγωγών. Τεχνική των εξαγωγών, Κοινωνικές ρυθμίσεις για ειδικές κατηγορίες προϊόντων.

- Κόστος, αποδοτικότητα και αξιολόγηση συστημάτων εμπορίας.
- Γενικά περί εμπορίας σφάγιων ζώων
- Γενικά περί εμπορίας κρεάτων, παραπροϊόντων και ζωικών υποπροϊόντων σφαγής

Μάθημα: Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και σχετική Νομοθεσία (Β' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,2,4

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το μάθημα αποτελεί βασικό μάθημα στην Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης. Η ύλη του μαθήματος στοχεύει :

- προσδιορίζει τα διάφορα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας
- περιγράφει τα προϊόντα ζωικής προέλευσης
- να ερμηνεύει τις τεχνολογικές παρεμβάσεις
- να συνθέτει απαιτήσεις νέων προϊόντων
- εφαρμόζει τις απαιτήσεις στις επιχειρήσεις τροφίμων
- να επιθεωρεί και να αξιολογεί την παραγωγική διαδικασία και να προτείνει διορθωτικές ενέργειες.
- στη μελέτη των μεταβολών κρέατος μετά την σφαγή
- στην εκμάθηση των επιτρεπόμενων πρόσθετων.
- στην εκμάθηση της σχετικής νομοθεσίας

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης
- Χημική και βιοχημική σύσταση του κρέατος.
- Μετατροπή του σφάγιου σε κρέας
- Τεχνολογίες Κρέατος
- Συντήρηση νωπού κρέατος
- Πρόσθετες και βοηθητικές ύλες
- Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας
- Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτούσια τεμάχια κρέατος
- Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων (ψύξη, κατάψυξη, θερμική επεξεργασία, κονσερβοποίηση, αποξήρανση, αλάτιση-αλιπάστωση, κάπνιση, ζυμώσεις, νέες τεχνολογίες) και επίδραση τους στα τρόφιμα.
- Οργάνωση και λειτουργία σφαγείων, ταξινόμηση και τεμαχισμός σφαγίων.
- Ιστολογική υφή και θρεπτική αξία του κρέατος.
- Μεταβολές κρέατος μετά την σφαγή, ιδιότητες και ποιότητα κρέατος.
- Μέθοδοι συντήρησης και επεξεργασίας κρέατος και επίδρασή τους.
- Ταξινόμηση προϊόντων κρέατος, τεχνολογίες παραγωγής και συντήρησή τους.
- Πρόσθετα και ασφάλεια τροφίμων.
- Νομοθεσία σχετική με το κρέας, τα προϊόντα του
- Ασκήσεις: Μέτρηση pH στο κρέας και τα προϊόντα του.
- Χημική ανάλυση (προσδιορισμός περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, τέφρα, υγρασία, λίπος και χλωριούχο νάτριο)
- Μικροβιολογικές εξετάσεις σε κρέας και προϊόντα του.
- Ταξινόμηση σφαγίων, τεμαχισμός σφάγιου βοοειδών, προβάτων και χοίρων.
- Ταξινόμηση προϊόντων κρέατος. Προσδιορισμός χρώματος κρέατος και προϊόντων του με χρωματομέτρηση.
- Συντελεστής Ενεργού Ύδατος, ικανότητα συγκράτησης ύδατος.

- Έλεγχος βαθμού αποστείρωσης κονσερβοποιημένων τροφίμων και έλεγχος κονσερβών.

Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα (Β΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τες στην ειδικότητα κατάρτισης τους. Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του Β΄ εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων αντικειμένων (Διαχείριση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων σε κρεοπωλεία , Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και σχετική Νομοθεσία, Marketing Ζωικών Προϊόντων, Ίδρυση, συγκρότηση και λειτουργία των σφαγείων και των πτηνοσφαγείων, ορνιθοειδή κουνέλια και θηράματα) προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται .

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον του Κρεοπωλείου -Τεμαχιστηρίου/Τυποποιητηρίου , στο οποίο θα εργαστούν.

Περιεχόμενο του μαθήματος

Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις. Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες-δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

- Κοπές σε διάφορα είδη σφάγιων ζώων

Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:

- Ανάλυση επαγγελματικών στόχων.
- Ανάλυση και παρουσίαση διοικητικών εκπαιδευτικών αντικειμένων του Επαγγελματία Κρεοπωλείου (πχ οργάνωση προσωπικού και χώρων, προγραμματισμός δράσεων, διεύθυνση λειτουργιών, έλεγχος αποτελεσμάτων κλπ).
- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Πρακτική εφαρμογή διεθνούς ορολογίας Επαγγελματία Κρεοπώλη
- Παρουσίαση ειδικών τεχνικών θεμάτων (πχ. μέσα πυρασφάλειας και πυροπροστασίας κλπ.)
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών κρεατοσκευασμάτων.
- Σχεδιασμός διαδικασιών παραλαβής πρώτων υλών, ποιοτικού ελέγχου, αποθήκευσης, συντήρησης, επεξεργασίας και διακίνησης των παραγόμενων προϊόντων.
- Παρουσίαση ειδών Αλλαντοποιίας
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών κρέατος και κρεατοσκευασμάτων.

- Εξοικείωση με επαγγελματική ορολογία Σφαγείου, Κρεοπωλείου, Τυποποιητηρίου

6.5. Γ' Εξάμηνο - Ώρες - Μαθησιακά Αποτελέσματα - Περιεχόμενο

Μάθημα: Ηθολογία – Προστασία Ζώων και υγιεινή μεταφορά των σφαγίων ζώων και πτηνών (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Αντικείμενο του μαθήματος της Εθολογίας είναι η εξοικείωση των σπουδαστών σε θεωρητικό επίπεδο με την εθολογία και τη μελέτη της συμπεριφοράς των ζωικών οργανισμών γενικά και πιο ειδικά στη μελέτη της συμπεριφοράς των αγροτικών ζώων.

Συγκεκριμένα, στις θεωρητικές παραδόσεις δίνεται έμφαση στην περιγραφή και ερμηνεία κάθε εκδήλωσης της συμπεριφοράς, αλλά και στην κατανόηση των γενετικών και περιβαλλοντικών παραγόντων που την επηρεάζουν, αφού η κατανόηση της συμπεριφοράς των ζώων είναι ζωτικής σημασίας για την εξασφάλιση της σωστής διαχείρισης, της ευζωίας και της διαμόρφωσης ενός περιβάλλοντος το οποίο σέβεται τις ανάγκες των ζώων.

Παράλληλα, μέσω των θεωρητικών παραδόσεων επισημαίνεται η διαφορετικότητα των αγροτικών ζώων ως προς την εκδήλωση της συμπεριφοράς τους, ώστε οι σπουδαστές να αναγνωρίζουν και να διακρίνουν τις ιδιαιτερότητες αυτές. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται τέλος στις σύγχρονες μεθόδους μελέτης της συμπεριφοράς και στην επιλογή των χειρισμών για την επίλυση συγκεκριμένων προβληματικών συμπεριφορών τόσο σε ερευνητικό επίπεδο όσο και σε επίπεδο εκτροφής.

Περιεχόμενο του μαθήματος

1. Ζωική συμπεριφορά και εθολογία.
 - i. Ιστορική ανασκόπηση και σύγχρονες τάσεις.
 - ii. Μετάδοση της πληροφορίας.
 - iii. Αισθητήρια συστήματα και ερεθίσματα (όραση, ακοή, όσφρηση, γεύση, παραγωγή ήχων).
 - iv. Μηχανισμοί επικοινωνίας.
 - v. Συνείδηση στα ζώα.
 - vi. Ένστικτο αντίληψη και μνήμη στα ζώα.
2. Συμπεριφορά αναπτυσσόμενων ζώων
 - i. Εμβρύων
 - ii. Νεογνών
 - iii. Ανάπτυξη αισθήσεων
 - iv. Εγχάραξη
 - v. Ομαδικότητα
 - vi. Παιχνίδι
3. Συμπεριφορά ενήλικων ζώων
 - i. Διατροφική συμπεριφορά
 - ii. Ανίχνευση περιβάλλοντος,
 - iii. Ανάπαυση-ύπνος
 - iv. Επικοινωνία,
 - v. Κοινωνική συμπεριφορά
4. Αναπαραγωγική συμπεριφορά
 - i. Συμπεριφορική βάση της αναπαραγωγής
 - ii. Συμπεριφορά οίστρου
 - iii. Συμπεριφορά σύζευξης

- iv. Περιγεννητική συμπεριφορά
- 5. Μη κανονική συμπεριφορά
- 6. Σύνδρομο οροασθένειας
- 7. Γενετική βάση της συμπεριφοράς
- 8. Χαρακτηριστικά συμπεριφοράς μηρυκαστικών
 - i. Αγελάδες
 - ii. Μόσχοι
 - iii. Πρόβατα
 - iv. Αίγες
- 9. Χαρακτηριστικά συμπεριφοράς χοίρων
 - i. Χοιρομητέρα
 - ii. Κάπρος
 - iii. Παχυνόμενο χοιρίδιο
- 10. Χαρακτηριστικά συμπεριφοράς πτηνών
 - i. Ωτόκες όρνιθες
 - ii. Παχυνόμενα ορνίθια
 - iii. Λοιπά πτηνά
- 11. Χαρακτηριστικά συμπεριφοράς κονίκλων
 - i. Κονικλομητέρες
 - ii. Παχυνόμενο κονικλίδιο
- 12. Ευζωία εκτρεφόμενων ειδών
- 13. Υγιεινή μεταφορά των σφαγίων ζώων και πτηνών

Μάθημα: Προστασία κατά τη σφαγή- Ποιοτική εκτίμηση –Ταξινόμηση Σφαγίων και Κρέατος (Γ' εξ.)
Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,1,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το μάθημα αποτελεί βασικό μάθημα στην ποιοτική εκτίμηση και ταξινόμηση σφαγίων και κρέατος..
 Η ύλη του μαθήματος στοχεύει :

- προσδιορίζει τα διάφορα στάδια της σφαγής των ζώων.
- περιγράφει τα προϊόντα σφαγής
- να επιθεωρεί και να αξιολογεί την σφαγή των ζώων και να προτείνει διορθωτικές ενέργειες.
- στη μελέτη των μεταβολών κρέατος μετά την σφαγή
- στην εκμάθηση των επιτρεπόμενων τρόπων σφαγής
- στην εκμάθηση της ποιοτικής κατάταξης των σφαγίων
- στην εκμάθηση της ταξινόμησης των σφαγίων

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Επιθεώρηση πριν από τη σφαγή.
- Έλεγχος των μητρών εκτροφής και του τρόπου μεταφοράς.
- Έλεγχος της υγείας και της κατάστασης των ζώων. Ανάπαυση των ζώων (πλεονεκτήματα, μειονεκτήματα).
- Αναισθητοποίηση. Αφαίμαξη. Εκδορά
- Εκσπλαχνισμός
- Επιθεώρηση των σφάγιων.
- Μη φυσιολογικές καταστάσεις και παθολογοανατομικές αλλοιώσεις που παρατηρούνται κατά την επιθεώρηση των σφαγίων ζώων.
- Σήμανση καταλληλότητας σφάγιων.
- Καθαρισμός. Εξυγίανση των σφαγίων.
- Έλεγχος υγιεινής των σφαγίων.

- Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία κατά τα διάφορα στάδια προετοιμασίας των σφάγιων.
- Ποιοτική εκτίμηση
- Ταξινόμηση σφαγίων.
- Απόδοση σε σφάγιο κατά την σφαγή
- Νομοθεσία.
- Ενδιάμεση εξέταση.
- Περιγραφή ορισμένων νοσημάτων των σφάγιων ζώων.
- Επείγουσα σφαγή.
- Κατασχέσεις.

Μάθημα: Οργάνωση, εξοπλισμός και διαχείριση (Σφαγείου-Τυποποιητηρίου- Κρεοπωλείου) (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,2,4

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων στα ζητήματα που αφορούν τις τεχνικές εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό ενός σύγχρονου επαγγελματικού χώρου του σφαγείου, του κρεοπωλείου, του τεμαχιστηρίου/τυποποιητηρίου όπως τα συστήματα αποθήκευσης, η νομοθεσία που διέπει τις σχετικές εγκαταστάσεις, ο χειρισμός και συντήρηση του βασικού εξοπλισμού, τα κριτήρια επιλογής χώρου και σχεδιασμού εγκαταστάσεων, τα στοιχεία διαμόρφωσης επαγγελματικών χώρων, η πυρασφάλεια και η πυροπροστασία. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν τη λειτουργία των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται, να ελέγχουν τον εξοπλισμό και τη λειτουργία του, να επιλύουν ζητήματα που αφορούν τη χρήση και τη συντήρηση των μηχανημάτων και να εφαρμόζουν όλες τις παραπάνω γνώσεις, αποκτώντας δεξιότητες προσαρμογής αυτών σε δεδομένες συνθήκες και χώρους.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Η Ελληνική νομοθεσία και η επιχείρηση της μαζικής εστίασης.
 - Κατηγορίες Επιχειρήσεων
- Συστήματα Αποθήκευσης Α' Υλών.
 - Χώροι αποθήκευσης και παρασκευής.
 - Περιγραφή των συστημάτων αποθήκευσης, φορτοεκφόρτωσης και διακίνησης κρεάτων και λοιπών πρώτων υλών.
- Μηχανήματα σφαγίων, κρεοπωλείων και εργαστηρίων κρέατος.

Συνοπτική περιγραφή των μηχανημάτων και συσκευών που χρησιμοποιούνται σε σφαγεία, κρεοπωλεία και εργαστήρια κρέατος.

- Μαχαίρια-Μπαλτάδες
- Ψυκτικός θάλαμος walk in
- Ψυγείο βιτρίνα
- Όρθιο ψυγείο βιτρίνα
- Κρεατομηχανή
- Γεμιστικό
- Ζυμωτήριο
- Πριονοκορδέλα
- Σνιτσελομηχανή
- Φορμαριστικό μπιφτεκιών
- Κούτσουρα κοπής
- Τυποποιητικοί ζυγοί
- Αποστειρωτής μαχαιριών
- Ακονιστήρι μαχαιριών
- Τροχήλατο με τσιγκέλια

- Ερμάριο με συρόμενες πόρτες
- Λάντζα
- Ποτηριέρα
- Τροχήλατα μεταφοράς
- Ψυγείο απορριμμάτων
- Στοιχεία Τεχνικών Εγκαταστάσεων.

Βασικές Αρχές Σχεδιασμού και οργάνωση σφαγείου, κρεοπωλείου, τεμαχιστηρίου/ τυποποιητηρίου. Σχεδιασμός του χώρου σφαγείου, κρεοπωλείου, τεμαχιστηρίου/ τυποποιητηρίου.

Περιγραφή εγκαταστάσεων

- Υδραυλικές, Αποχετεύσεων, Ηλεκτρικές (αναφορά στα δίκτυα, στην ονοματολογία και αποστολή τους)
- Σωλήνες, εξαρτήματα, δικλείδες, βάνες, μπαταρίες, μπόιλερ, σιφόνια, στόμια καθαρισμού κλπ.

Η κεντρική θέρμανση.

- Λέβητες, καυστήρες, κυκλοφορητές, δίκτυα σωληνώσεων, δοχείο διαστολής, σώματα καλοριφέρ.
- Συντήρηση των εγκαταστάσεων θέρμανσης ο Ανελκυστήρες ατόμων και εμπορευμάτων ☐ Χαρακτηριστικά ανελκυστήρων και στη λειτουργία τους (Μέθοδοι, κλήσης, θάλαμοι, ασφάλεια θαλάμων).
- Μοντ Πλα, κυλιόμενοι διάδρομοι. ο Κλιματισμός (air condition).
- Μηχανήματα κλιματισμού και μηχανήματα μιας πλήρους εγκατάστασης (τμήμα ψύξης, παραγωγή, διανομής συσκευές)

Πυρασφάλεια – Πυρανίχνευση

- Συστήματα Πυρανιχνευτών και πυρασφάλειας.
- Γενικά περί των διατάξεων Πυρασφάλειας.
- Συστήματα συναγερμού και καθοδήγησης.
- Αρχές κατάσβεσης φωτιάς.
- Ο πυροσβεστήρας και η λειτουργία του.

Μάθημα: Αλλαντοποιία (Γ' εξ.)

Ωρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,2,4

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες στα βασικά ζητήματα της αλλαντοποιίας. Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τα βασικά είδη αλλαντικών. Οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας των κρεάτων, να τα ξεχωρίζουν, να τα τεμαχίζουν ώστε να παρασκευάζουν αλλαντικά και προϊόντα κρέατος.

Περιεχόμενο του μαθήματος

Ταξινόμηση προϊόντων Αλλαντοποιίας

- Προϊόντα από σύγκοπτο κρέας
- Προϊόντα από τεμάχια κρέατος
- Έτερα προϊόντα

Προδιαγραφές προϊόντων Αλλαντοποιίας

- Προϊόντα νωπά ή ωμά
- Προϊόντα ωρίμανσης
- Αλλαντικά ωρίμανσης (αέρος).

Ταξινόμηση προϊόντων Αλλαντοποιίας

- Προϊόντα από σύγκοπτο κρέας
- Προϊόντα από τεμάχια κρέατος
- Έτερα προϊόντα
- Προδιαγραφές προϊόντων Αλλαντοποιίας (Προϊόντα από σύγκοπτο κρέας)
- Προϊόντα νωπά ή ωμά
- Προϊόντα ωρίμανσης
- Αλλαντικά ωρίμανσης (αέρος).
- Σουτζούκια και παρεμφερή προϊόντα
- Προϊόντα μερικής ωρίμανσης (ημίξερα)
- Προϊόντα αλλαντοποιίας θερμικής επεξεργασίας

Προϊόντα αλλαντοποιίας θερμικής επεξεργασίας (Προϊόντα από σύγκοπτο κρέας)

- Λουκάνικα διαφόρων διαμέτρων
- Σαλάμια βραστά
- Διάφορες μορταδέλες
- Πάριζες,
- παριζάκια κλπ. (τεμαχίδια κρέατος παρόντα στην κρεατόμαζα)

Προδιαγραφές προϊόντων Αλλαντοποιίας- (Προϊόντα από τεμάχια κρέατος)

- Προϊόντα ωρίμανσης
- Χοιρομέρι (ζαμπόν)
- Ωμοπλάτη (σπάλα)
- Παστουρμάς

Προϊόντα κρέατος με βάση το βαθμό τεμαχισμού

A. Προϊόντα από σύγκοπτο κρέας

α. Ωμά: λουκάνικα (παραδοσιακά, χωριάτικα)

β. Ωρίμανσης : i. Αλλαντικά αέρος, ii. Σουτζούκια

γ. Μερικής ωρίμανσης: Σαλάμι μπύρας

δ. Παστεριωμένα i. Λουκάνικα ή αλλαντίδια: Φρανκφούρτης, Βιέννης, κοκτέιλ κ.α ii. Σαλάμια: Βραστό, σκορδάτο, Σερρών, τύπου Ουγγαρίας, κ.α iii. Με τεμάχια λίπους : Μορταδέλες iv, Με τεμάχια κρέατος : Πάριζες, ζαμπονέλλο, φιλέτο, σπέσιαλ κ.α

B. Προϊόντα από αυτοτελή τεμάχια κρέατος

1. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας

i. Καπνιστά: Ζαμπόν, νουά, φιλέτο, μπριζόλες, μπέικον, γλώσσα

ii. Βραστά: Ζαμπόν, Σπάλα

2. Προϊόντα ωρίμανσης : Παστουρμάς , σαλάμι αέρος.

Ταξινόμηση προϊόντων αλλαντοποιίας με βάση την τεχνολογία παραγωγής

A. Βραστά ή θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας (λουκάνικα βραστά, σαλάμια) από αυτούσια τεμάχια κρέατος (ζαμπόν, φιλέτο, μπέικον, σπάλα), από τεμάχια κρέατος και σύγκοπτο (πάριζες, παριζάκια)

B. Αέρος ή ζύμωσης από σύγκοπτο κρέας (αλλαντικά αέρος, σουτζούκια) από αυτούσια τεμάχια κρέατος (Χοιρομέρι, σπάλα, νουά, μπέικον, παστουρμάς)

Γ. Ημίξερα ή μερικής ωρίμανσης (σαλάμι μπύρας)

Δ. Νωπά ή ωμά αλλαντικά η Χωριάτικα Λουκάνικα

Ε. Λοιπά προϊόντα (πατέ, αλλαντικά αίματος, πηκτές)

Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας

Προϊόντα ζύμωσης & ωρίμανσης

Προϊόντα μερικής ζύμωσης (ημίξερα)

Προϊόντα διπλής θερμικής επεξεργασίας

Αλλαντικά ήπατος (πατέ), φουα-γκρα, πηκτές, αλλαντικά αίματος.

Παρασκευάσματα κρέατος (γύρος, σουβλάκι, σνίτσελ, κοκορέτσι, γαρδούμπα, ρολά κρέατος).

Παραδοσιακά Ελληνικά Προϊόντα

1. Παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα. 2. Ξιδάτο λουκάνικο Κρήτης 3. Σουτζούκια 4. Σαλάμι αέρος Λευκάδας 5. Σαλάμι αέρος Θάσου 6. Παστουρμάς 7. Παστουρμάς λιαστός. 8. Καβουρμάς 9. Σαντιρμάς 10. Σύγκλινο 11. Σύγκλινα Κρήτης 12. Απάκι 13. Νούμπουλο Κέρκυρας 14. Λούντζα μυκονιάτικη. 15. Ομαθιές ή καρκαβίτσα. 16. Μαθιές. 17. Πηκτή. 18. Παστό χοιρινό λαρδί. 19. Τσιγαρίδες 20. Τσιλαδιά. Βοηθητικές (συνδετικές), αρτυματικές και πρόσθετες ύλες σε προϊόντα κρέατος.

Μάθημα: Τεμαχισμός Κρέατος Ι (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,2,4

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες στα βασικά ζητήματα του τεμαχισμού, της ανατομίας και της χρήσης των κρεάτων. Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τα βασικά είδη των κρεάτων και των λοιπών βασικών ειδών μαγειρικής, τα επιμέρους μέρη τους και τις βασικές χρήσεις και εφαρμογές τους.

Οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας των κρεάτων, να τα ξεχωρίζουν, να τα τεμαχίζουν καθώς επίσης να γνωρίζουν την ποιότητα του κάθε επιμέρους υλικού, όπως αναφέρονται ονομαστικά στο περιεχόμενο του μαθήματος. Επιπλέον οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να εφαρμόζουν αντιπροσωπευτικές τεχνικές τεμαχισμού καθώς και να αναπτύσσουν δεξιότητες προσαρμογής των ανάλογων γνώσεων και τεχνικών στην πραγματική λειτουργία των κρεοπωλείων.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Πουλερικά
 - Κατηγορίες πουλερικών
- Κοτόπουλα
- Καπόνια (ευνουχισμένοι κόκορες)
- Κόκορες
- Γαλοπούλες
- Πάπιες
- Πιτσούνια
- Χήνες
- Άγρια φτερωτά θηράματα (κυνηγιού)
- Φασιανός
- Περδίκι
- Αγριόπαπια
- Ορτύκι
- Τεμαχισμός πουλερικών
- Κύρια τεμάχια
- Δευτερεύοντα τεμάχια
- Τεμαχισμός πουλερικών για ρολό, γκαλαντίνα
- Τρόποι δεσίματος πουλερικών
- Τεμαχισμός πουλερικών για σχάρα
- Υδρόβια
- Γενικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορίες υδρόβιων
 - Ιχθύες
 - Γλυκού νερού
 - Αλμυρού νερού Μαλακόστρακα Μαλάκια -Οστρακόδερμα
 - Χοιρινά
 - Γενικά χαρακτηριστικά, διακρίσεις και κατηγορίες
 - Χοιρίδιο γάλακτος
 - Γουρουνπούλα
 - Χοιρομητέρα
 - Κάπρος
 - Τεμαχισμός ημιμόριου χοιρινού
 - Μπούτι
 - Καρέ
 - Ωμοπλάτη
 - Τεμάχια χοιρινού
- 1η κατηγορία
- Μπούτι
 - Καρέ
 - Μπριζόλες
 - Κοτολέτες
- 2η κατηγορία
- Σπάλα
 - Σπαλομπριζόλες
 - Στήθος
 - Λαιμός
 - Κότσι
- 3η κατηγορία Παραπροϊόντα χοιρινού
- Κεφάλι
 - Πόδι
 - Ουρά
 - Καρδιά
 - Στομάχι
 - Συκώτι
 - Νεφρά
 - Σπλήνα
 - Ουρά
 - Γλώσσα
 - Παρασκευάσματα και προϊόντα με βάση το κρέας (χοιρινό)
 - Αλλαντικά
 - Λουκάνικα

Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός του μαθήματος

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τες στην ειδικότητα κατάρτισης τους. Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν

κατά τη διάρκεια του Γ' εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων αντικειμένων (Αλλαντοποίηση, Τεμαχισμός Κρέατος Ι, Ποιοτική εκτίμηση –Ταξινόμηση Σφαγίων και Κρέατος, Ηθολογία – Ευζωία Ζώων και υγιεινή μεταφορά των σφαγίων ζώων και πτηνών) προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται .

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον του Κρεοπωλείου- Τεμαχιστηρίου/Τυποποιητηρίου, στο οποίο θα εργαστούν.

Περιεχόμενο του μαθήματος

Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.
- Κοπές σε διάφορα είδη σφαγίων ζώων

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις. Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:

- Ανάλυση επαγγελματικών στόχων.
- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Παρουσίαση ειδικών τεχνικών θεμάτων (πχ. μέσα πυρασφάλειας και πυροπροστασίας κ.λπ.)
- Πρακτική εφαρμογή τεχνικών γαστρονομίας με βάση το κρέας
- Σχεδιασμός διαδικασιών παραλαβής πρώτων υλών, ποιοτικού ελέγχου, αποθήκευσης, συντήρησης, επεξεργασίας και διακίνησης των παραγόμενων προϊόντων.
- Παρουσίαση προϊόντων Αλλαντοποίησης ανάλογα με την επεξεργασία τους
- Εξοικείωση με επαγγελματική ορολογία Σφαγείου, Κρεοπωλείου, Τεμαχιστηρίου/Τυποποιητηρίου

6.6. Δ' Εξάμηνο - Ώρες - Μαθησιακά Αποτελέσματα - Περιεχόμενο

Μάθημα: Παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,1,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες στους παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος. Το κρέας είτε μιλάμε για κόκκινο κρέας (μοσχαρίσιο, χοιρινό, αιγοπρόβειο), είτε για λευκό κρέας

(κοτόπουλο, γαλοπούλα) το μεγαλύτερο ποσοστό του αποτελείται από πρωτεΐνες, που αποτελούν ένα ιδανικό θρεπτικό υπόστρωμα για πολλά βακτήρια, μικροοργανισμούς και μύκητες.

Άρα και ο τύπος της αλλοίωσης εξαρτάται από το γένος του παθογόνου οργανισμού που συναντάμε, μιας και συνήθως ένας συγκεκριμένος τύπος αλλοίωσης ισοδυναμεί με ένα γένος (σπάνια με δύο

γέννη ή περισσότερα), οπότε έχει το δικό του χαρακτηριστικό ώστε να μπορούμε να καταλάβουμε αν είναι βακτήριο ή μικροοργανισμός ή μύκητας. Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τα τους βασικούς τύπους αλλοίωσης, τους παράγοντες που την προκαλούν και τις τεχνικές και μεθόδους που θα πρέπει να ακολουθούν στα σφαγεία, στα κρεοπωλεία και στα εργαστήρια κρέατος προκειμένου να τις αποφεύγουν.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Υπεύθυνοι μικροοργανισμοί για την αλλοίωση του κρέατος
- Κατηγορίες αλλοιώσεων κρέατος
 - Σάπισμα
 - Ευρωτίαση (Μούχλιασμα)
 - Τάγγισμα λίπους
 - Αφυδάτωση
- Χημικές μεταβολές κατά την αλλοίωση του κρέατος
- Το χρώμα του κρέατος και οι μεταβολές του κατά τη διάρκεια της συντήρησης
- Υλικά συσκευασίας

Μάθημα: Τυποποίηση – Συσκευασία κρέατος και προϊόντων του (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Η απόκτηση των καταρτιζόμενων των αναγκαίων γνώσεων σχετικά με την τυποποίηση και επισήμανση των προϊόντων κρέατος. Να γνωρίσουν οι εκπαιδευόμενοι τα υλικά που χρησιμοποιούνται στις διάφορες συσκευασίες. Να κατανοήσουν το ρόλο της συσκευασίας στην ασφάλεια του τροφίμου. Παράλληλα, να γνωρίσουν οι εκπαιδευόμενοι τις επιπτώσεις που έχουν τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας στο περιβάλλον και να ευαισθητοποιηθούν ανάλογα.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εισαγωγή στην τυποποίηση. Νομικό πλαίσιο τυποποίησης.
- Επισήμανση στα προϊόντα κρέατος.
- Εισαγωγή στη συσκευασία.
- Υλικά συσκευασίας. Χαρτί. Μέταλλα. Γυαλί. Πλαστικά. Συνδυασμοί υλικών - Σύνθετα προϊόντα
 - Βοηθητικά υλικά συσκευασίας
 - Μηχανές συσκευασίας
 - Βασικές επεξεργασίες προϊόντων κρέατος και συσκευασίες αυτών
 - Μετανάστευση υλικών συσκευασίας στα τρόφιμα και ασφάλεια αυτών
 - Περιβαλλοντικές επιπτώσεις από τις συσκευασίες τροφίμων

Μάθημα: Μέθοδοι συντήρησης κρεάτων & παραπροϊόντων σφαγής (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,2,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το μάθημα αποτελεί το βασικό εισαγωγικό μάθημα στις αρχές συντήρησης των τροφίμων. Η ύλη του μαθήματος περιλαμβάνει: Αίτια αλλοίωσης των τροφίμων. Γενικές αρχές πάνω στις οποίες στηρίζονται οι μέθοδοι συντήρησης των τροφίμων. Αρχές συντήρησης με θερμική επεξεργασία. Κινητική αντιδράσεων (θερμικής) καταστροφής και ποιοτικής υποβάθμιση των τροφίμων. Σχεδιασμός θερμικών διεργασιών. Συντήρηση με την χρήση υψηλών υδροστατικών πιέσεων. Συντήρηση με μείωση της ενεργότητας του νερού. Αφυδάτωση. Συντήρηση τροφίμων και ιδιαίτερα κρεάτων και κρεατοσκευασμάτων με χαμηλές θερμοκρασίες (ψύξη, κατάψυξη). Έμφαση δίνεται στον σχεδιασμό

θερμικών διεργασιών, ο οποίος χρησιμοποιείται ως διδακτικό πρότυπο και για άλλες τεχνολογίες συντήρησης.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο σπουδαστής θα εξοικειωθεί με τις διάφορες τεχνολογίες συντήρησης των τροφίμων με έμφαση την ασφάλεια και την ποιότητα του κρέατος, των κρεατοσκευασμάτων και των διαφόρων παραπροϊόντων σφαγής. Θα είναι σε θέση να ποσοτικοποιήσει τις αλλαγές ποιοτικών παραγόντων και παραμέτρων ασφάλειας που επιφέρουν οι διάφορες διεργασίες συντήρησης στο προϊόν.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εισαγωγή στις Αρχές Συντήρησης Τροφίμων.
- Σύντομη αναφορά στις μεθόδους συντήρησης τροφίμων. Σύγχρονες τάσεις στη συντήρηση κρεάτων.
- Εισαγωγή στις Θερμικές Διεργασίες Τροφίμων. Θερμοανθεκτικότητα μικροοργανισμών (και γενικότερα θερμοευαίσθητων παραγόντων). Κινητική αντιδράσεων (θερμικής καταστροφής).
- Ισοδύναμες διεργασίες. Ορισμός της τιμής F της διεργασίας. Μέγιστη βελτίωση θερμικών διεργασιών για την περίπτωση σταθερής θερμοκρασία προϊόντος.
- Έλεγχος και σχεδιασμός θερμικών διεργασιών. Υπολογισμός απαιτούμενου χρόνου για εμπορική (βιομηχανική) αποστείρωση.
- Διεργασίες Υπερύψηλων Πιέσεων. Αρχές, κινητική ανάλυση, μηχανολογικός εξοπλισμός. Ομοιότητες και διαφορές με την ανάλυση που ακολουθείται για το σχεδιασμό και τον έλεγχο των Θερμικών Διεργασιών.
- Συντήρηση τροφίμων υπό ψύξη. Κινητική αντιδράσεων. Προσδιορισμός του χρόνου ζωής προϊόντων διακινούμενων υπό ψύξη.
- Στοιχεία μηχανικής σχετικά με την ψύξη των τροφίμων. Υπολογισμός απαιτούμενου χρόνου για την ψύξη του προϊόντος (σε δεδομένη τελική θερμοκρασία). Ομοιότητες και διαφορές με την ανάλυση που ακολουθείται για το σχεδιασμό και τον έλεγχο των Θερμικών Διεργασιών.
- Συντήρηση τροφίμων υπό κατάψυξη και υπερκατάψυξη.
- Αρχές συντήρησης τροφίμων με αφυδάτωση.
- Ανακεφαλαίωση. Διάφορα θέματα ειδικού ενδιαφέροντος.

Μάθημα: Υγιεινή και Ασφάλεια στην Εργασία-Απορρυπαντικά- Απολυμαντικά (Δ' εξ.)
Ωρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιεχόμενο του μαθήματος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: Εισαγωγή

1.1 Εργατικό ατύχημα (ορισμός – έκταση – επιπτώσεις)

1.2 Εργασιακό περιβάλλον – εργονομία

1.3 Αιτίες ατυχημάτων στην εργασία

1.4 Επαγγελματικές ασθένειες.

1.5 Προφύλαξη των εργαζομένων στο σφαγείο, στο κρεοπωλείο, στο τυποποιητήριο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: Οργάνωση εργασιακού περιβάλλοντος

2.1 Εργασιακοί χώροι

2.2 Εξοπλισμός – συντήρηση μηχανημάτων

2.3 Φυσικοί, χημικοί και βιολογικοί παράγοντες

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Πρόληψη ατυχημάτων

3.1 Γιατί πρέπει να προλαμβάνονται τα ατυχήματα

- 3.2 Πώς προλαμβάνονται τα ατυχήματα (κανόνες – ασφαλές περιβάλλον)
- 3.3 Ατομικά μέσα προστασίας
- 3.4 Πτώσεις
- 3.5 Φορητές κλίμακες
- 3.6 Μεταφορά και ανύψωση υλικών
- 3.7 Χρήση μηχανημάτων και εργαλείων
- 3.8 Κίνδυνοι από το ηλεκτρικό ρεύμα
- 3.9 Κίνδυνοι από χημικές ουσίες – πρόληψη – προστασία
- 3.10 Κίνδυνοι από πυρκαγιά – αιτίες – κατάσβεση – πρόληψη
- 3.11 Εκρήξεις

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: Ατομική καθαριότητα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: Ενδυμασία Απαιτήσεις - κανόνες

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: Διατροφή Απαιτήσεις - κανόνες

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: Οινοπνευματώδη ποτά

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: Κάπνισμα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9: Πρώτες βοήθειες

9.1 Κακώσεις

9.2. Κακώσεις οστών

9.3 Μεταφορά τραυματία

9.4 Τεχνητή αναπνοή

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 10: Οι υγιεινές και καλές συνθήκες εργασίας

10.1 Η καλή ψυχική διάθεση των εργαζομένων

10.2 Ο κατάλληλος φωτισμός στους χώρους εργασίας

10.3 Ο κατάλληλος αερισμός στους χώρους εργασίας

10.4 Η κατάλληλη θερμοκρασία στους χώρους εργασίας

10.5 Η κατάλληλη χρησιμοποίηση των χρωμάτων

10.6 Η καθαριότητα και η συντήρηση των χώρων εργασίας και υγιεινής

10.7 Κατάλληλα απορρυπαντικά-απολυμαντικά

Μάθημα: Τεμαχισμός Κρέατος II (Δ΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,2,4

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες στα ζητήματα της ανατομίας, του τεμαχισμού και τη χρήσης των κρεάτων στη μαγειρική τέχνη. Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τα βασικά είδη των κρεάτων, τα επιμέρους μέρη τους και τις βασικές χρήσεις τους και τις εφαρμογές τους στην κουζίνα και θα είναι ικανοί να εφαρμόζουν τις τεχνικές επεξεργασίας των κρεάτων , να τα ξεχωρίζουν, να τα τεμαχίζουν καθώς επίσης να γνωρίζουν την ιδιότητα του κάθε επιμέρους κρέατος, όπως αυτά αναφέρονται ονομαστικά στον κατάλογο του περιεχομένου του μαθήματος. Επιπλέον οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να εφαρμόζουν τις αντιπροσωπευτικές τεχνικές τεμαχισμού των κρεάτων καθώς και να αναπτύξουν δεξιότητες προσαρμογής αυτών των τεχνικών στην πραγματική λειτουργία των κρεοπωλείων.

Περιεχόμενο του μαθήματος

Κρέατα

- Γενικά χαρακτηριστικά, κατηγορίες κρεάτων, η σύσταση του κρέατος, είδη συνδετικού ιστού
- Μέθοδοι αναισθητοποίησης
- Εμβολοφόρο πιστόλι
- Ηλεκτρικό ρεύμα

- Διοξειδίο του άνθρακα
- Μεταθανάτιες μεταβολές του κρέατος
- Φάση ελαστικότητας
- Φάση νεκρικής ακαμψίας
- Φάση ωρίμανσης
- Η ολοκλήρωση της ωρίμανσης του κρέατος
- Ταχεία ωρίμανση
- Βραδεία ωρίμανση
- Ωρίμανση σε κενό αέρος
- Αποθήκευση του κρέατος, αλλοιώσεις του κρέατος
- Μέθοδοι διατήρησης του κρέατος
- Αποθήκευση κατεψυγμένου κρέατος και αλλοιώσεις αυτού
- Ανατομία οστών, ανατομία μυών, ανατομία λίπους
- Υποπροϊόντα κρεάτων και η χρήση τους
- Βοοειδή
- Γενικά χαρακτηριστικά βοοειδών, ποικιλίες παραγωγής
- Κατηγορίες βοοειδών
- Μοσχάρι
- μοσχίδα
- Δαμάλι
- Βόδι
- Αγελάδα
- Ταύρος
- Τεμάχια βόειου κρέατος
- 1 η κατηγορία : μπριζόλες, μηρός
- 2 η κατηγορία : σπάλα, μπριζόλες κόντρα
- 3 η κατηγορία : λαιμός, στήθος, λάπα, κότσια, ουρά
- Τεμαχισμός σφάγιου βοοειδούς(Όρια, ποσοστό οστών, μύες μαγειρική αξιοποίηση)
- Εμπρόσθιο τεταρτημόριο
- Κότσι πρόσθιου άκρου Κότσι Ν01
- Ποντίκι
- Σπάλα
- Τράχηλος (ελιά)
- Στήθος
- Στηθοπλευρές
- Μπριζόλες
- Καπάκι
- Φιλετάκι
- Διάφραγμα
- Οπίσθιο τεταρτημόριο
- Σκέλη Διαφράγματος
- Λάπα
- Φιλέτο
- Κόντρα
- Κιλότο
- Οπίσθιο Κότσι ή Κότσι Ν02
- Μηρός (Τρανς, Στρογγυλό, Νουά , Ουρά)
- Διαφορές μεταξύ Κυρίως Μπριζόλας και Σπαλομπριζόλας
- Παραπροϊόντα βοδινού και μόσχου
 - Ουρά
 - Νεφρό

- Καρδιά
- Γλώσσα
- Συκώτι
- Στομάχι
- Αμνοερίφια
- Γενικά χαρακτηριστικά αμνοεριφίων
- Αρνί – πρόβατο
 - Διακρίσεις και κατηγορίες
 - Αρνάκι γάλακτος
 - Αρνί
 - Ζυγούρι
 - Προβατίνα
 - Τεμαχισμός αρνιού
- Ερίφια – Κατσίκια
 - Διακρίσεις και κατηγορίες
 - Ερίφιο
 - Κατσίκι
 - Βετούλι
 - Κατσικά
 - Ποικιλίες εκτροφής
- Κατηγορίες τεμαχίων αμνοεριφίων
- 1 η κατηγορία : το μπούτι, η σέλα και το καρέ
- 2 η κατηγορία : σπάλα
- 3 η κατηγορία : ο λαιμός, το στήθος
- 4 η κατηγορία : υποπροϊόντα
- Παραπροϊόντα αμνοεριφίων
 - Κεφάλι
 - Γλώσσα
 - Καρδιά
 - Συκώτι
 - Νεφρά
 - Γλυκάδια
 - Πατσάς
 - Έντερα
- Κυνήγια
- Γενικά χαρακτηριστικά κυνηγιών (Διακρίσεις και κατηγορίες)
- Θηλαστικά
- Πτηνά
- Σίτεμα και ωρίμανση
- Τεμαχισμός κυνηγιών

Μάθημα: Γαστρονομία Κρέατος (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,2,3

Σκοπός - Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες στα βασικά ζητήματα της γαστρονομίας του κρέατος. Με την ολοκλήρωση του συγκεκριμένου μαθήματος οι καταρτιζόμενοι θα γνωρίζουν τη σύνθεση των μαρινάδων στο κρέας, τη φιλοσοφία της μοριακής γαστρονομίας στο κρέας, shusi με κρέας κλπ. Οι καταρτιζόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις τεχνικές μαγειρικής επεξεργασίας των κρεάτων, όπως αναφέρονται

ονομαστικά στο περιεχόμενο του μαθήματος. Επιπλέον οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να εφαρμόζουν τις γνώσεις τους κατά την πραγματική λειτουργία των κρεοπωλείων.

Περιεχόμενο του μαθήματος

- Συγκριτικά τεστ διαχείρισης τεμαχίων βοοειδών, angus και wagyu
- dry aged: τεχνολογία του κρέατος και συγκριτικά τεστ διαφόρων ωριμάνσεων
- shusi με κρέας: πρακτική εξάσκηση από τους σπουδαστές
- Τεχνικές sous vide για το κρέας
- Μοριακή γαστρονομία στο κρέας
- Φιλοσοφία των μαρινάδων στο κρέας

Μάθημα: Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός του μαθήματος

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να αξιοποιήσουν και να ενισχύσουν οι καταρτιζόμενοι τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες τις οποίες αποκτούν παράλληλα στα υπόλοιπα μαθήματα του εξαμήνου, εφαρμόζοντας τις στην ειδικότητα κατάρτισης τους. Στο μάθημα «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» δύναται να πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δράσεις στις οποίες οι καταρτιζόμενοι θα χρησιμοποιούν τις γνώσεις που αποκτούν κατά τη διάρκεια του Δ' εξαμήνου, από το σύνολο των διδασκόμενων αντικειμένων (Τεμαχισμός Κρέατος II, Υγιεινή και Ασφάλεια στην Εργασία-Προστασία Φυσικού Περιβάλλοντος-Απορρυπαντικά-Απολυμαντικά, Μέθοδοι συντήρησης κρεάτων & παραπροϊόντων σφαγής (ψύξη, κατάψυξη, υπερκατάψυξης), Παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος) προκειμένου να ενισχύσουν τις ικανότητες και τις δεξιότητες τους στην ειδικότητα που καταρτίζονται. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας οι καταρτιζόμενοι θα είναι εξοικειωμένοι με το περιβάλλον του Κρεοπωλείου- Τεμαχιστηρίου/Τυποποιητηρίου, στο οποίο θα εργαστούν.

Περιεχόμενο του μαθήματος

Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται:

- Ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο εκπαιδευτή
- Σεμιναριακές παρουσιάσεις
- Εργαστηριακές εφαρμογές
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους
- Συμμετοχή σε επαγγελματικές ημερίδες – συνέδρια - φεστιβάλ – εκθέσεις.
- Εργαστήρια σύνταξης Βιογραφικού Σημειώματος.
- Κοπές σε διάφορα είδη σφάγιων ζώων

Η αξιολόγηση του μαθήματος «Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα» μπορεί να γίνεται είτε με μορφή δομημένων εργασιών, είτε με εργαστηριακή αξιολόγηση σε καθορισμένες δράσεις.

Ο υπεύθυνος εκπαιδευτής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικά με το διδασκόμενο αντικείμενο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις - ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Ενδεικτικές θεματικές για την εφαρμογή εκπαιδευτικών δράσεων είναι οι εξής:

- Ανάλυση επαγγελματικών στόχων.
- Επίδειξη επαγγελματικών χώρων
- Πραγματοποίηση δράσεων εύρεσης εργασίας και εν γένει ενεργειών διασύνδεσης με την αγορά εργασίας

- Παρουσιάσεις σύνταξης βιογραφικού σημειώματος, ανάλυσης στοιχείων εργατικής νομοθεσίας και ειδικών θεμάτων διοίκησης προσωπικού.

6.7. ΠΡΑΚΤΙΚΗ

1. Η εξάμηνη Πρακτική Άσκηση σε χώρους εργασίας, διάρκειας 960 ωρών, είναι υποχρεωτική για τους σπουδαστές των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. Μέσω της Πρακτικής Άσκησης ή της Μαθητείας, οι καταρτιζόμενοι των Ι.Ε.Κ. ενισχύουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες τους και αποκτούν επαγγελματική εμπειρία σε συναφείς με την κατάρτιση τους κλάδους, σε θέσεις που προσφέρονται από φορείς και επιχειρήσεις του δημόσιου και ιδιωτικού τομέα.

Η Πρακτική Άσκηση ή η Μαθητεία σε δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς είναι δυνατόν να χρηματοδοτείται από εθνικούς ή/και κοινοτικούς πόρους, σύμφωνα με τις ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις .

2. Οι σπουδαστές των Ι.Ε.Κ. που έχουν συμπληρώσει εκατόν είκοσι (120) τουλάχιστον ημερομίσθια ή εκατόν είκοσι (120) τουλάχιστον ημέρες ασφάλισης ως αυτοαπασχολούμενοι ή ελεύθεροι επαγγελματίες στην ειδικότητα που εγγράφονται απαλλάσσονται, αν το επιθυμούν, με υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν. 1599/1996 (Α' 75) από την υποχρέωση φοίτησης του εξαμήνου πρακτικής άσκησης και τους απονέμεται η βεβαίωση επαγγελματικής κατάρτισης με την ολοκλήρωση των τεσσάρων (4) εξαμήνων της θεωρητικής και της εργαστηριακής κατάρτισης.

Η Πρακτική Άσκηση, είναι συνολικής διάρκειας 960 ωρών. Η Πρακτική Άσκηση μπορεί να πραγματοποιείται μετά την ολοκλήρωση των δύο πρώτων εξαμήνων.

Οι σπουδαστές των Ι.Ε.Κ. δύνανται να πραγματοποιούν την Πρακτική Άσκηση σε φυσικά πρόσωπα όπως: κρεοπωλεία , επιχειρήσεις επεξεργασίας και μεταποίησης κρέατος, επιχειρήσεις τυποποίησης και συσκευασίας κρέατος. , Ν.Π.Δ.Δ., Ν.Π.Ι.Δ. και δημόσιες υπηρεσίες(Τμήματα Κτηνιατρικής της Περιφέρειας) σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 5 του άρθρου 23 του ν. 4186/2013 (Α' 193), όπως ισχύει και του άρθρου 27 του Ν. 4763/2020 (Α' 254), όπως ισχύει με ευθύνη του Ι.Ε.Κ. στο οποίο φοιτούν. Η περίοδος της πρακτικής άσκησης μπορεί να είναι συνεχιζόμενη ή τμηματική.

Η εποπτεία, ο συντονισμός, η διασφάλιση της ποιότητας και η αξιολόγηση της πρακτικής άσκησης πραγματοποιούνται με ευθύνη του Διευθυντή του Ι.Ε.Κ. ή άλλου οριζόμενου από αυτόν προσώπου ως Συντονιστή Πρακτικής Άσκησης.

Ο Συντονιστής Π.Α. είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση της παρουσίας του καταρτιζόμενου, τη διασφάλιση της ποιότητας του περιβάλλοντος εργασίας του, τον επιτόπιο έλεγχο της επιχείρησης και την τήρηση ατομικού φακέλου πρακτικής άσκησης με τις σχετικές μηνιαίες εκθέσεις προόδου.

Η Πρακτική Άσκηση, τόσο στους ιδιωτικούς, όσο και στους φορείς του Δημοσίου, είναι δυνατόν να χρηματοδοτείται από εθνικούς ή/και κοινοτικούς πόρους, σύμφωνα με τις ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις (παρ. 4, άρθρου 27 του Ν. 4763/2020 - Α' 254).

7. Μέθοδοι Διδασκαλίας, Μέσα Διδασκαλίας, Εξοπλισμός, Εκπαιδευτικό Υλικό

Μέθοδοι Διδασκαλίας

Εφαρμόζονται όλες οι γνωστές μέθοδοι διδασκαλίας.

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην εφαρμογή των συμμετοχικών εκπαιδευτικών μεθόδων και των ενεργητικών εκπαιδευτικών τεχνικών σύμφωνα με τις αρχές της εκπαίδευσης ενηλίκων κατά την διδακτική προσέγγιση των καταρτιζομένων από τους εκπαιδευτές.

Επίσης στα πλαίσια της κατάρτισης δύναται να πραγματοποιούνται:
 Διαλέξεις από ειδικευμένους επαγγελματίες του κλάδου, εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επιχειρήσεις και θεματικές εκθέσεις.

Εξοπλισμός – Μέσα διδασκαλίας

Τα εποπτικά μέσα διδασκαλίας για τα θεωρητικά μαθήματα συνίστανται στα ακόλουθα:

- Πίνακας κιμωλίας ή μαρκαδόρου, ιδανικά διαδραστικός πίνακας.
- Βιντεοπροβολέας (Projector) (Τεχνολογία Προβολής: LCD / LED, Αντίθεση: 2000:1, Φωτεινότητα: 2500 Ansi Lumens).

Το εκπαιδευτικό υλικό αποτελείται από σημειώσεις και συγγράμματα των εκπαιδευτών.

Τα εποπτικά μέσα διδασκαλίας για τα θεωρητικά μαθήματα συνίστανται στα ακόλουθα:

- Πίνακας
- Projector
- Πλήρες ηχητικό σύστημα.

8. Προδιαγραφές Εργαστηρίων & Εργαστηριακός Εξοπλισμός

Οι προδιαγραφές των χώρων πραγματοποίησης εργαστηριακών μαθημάτων, ορίζονται ρητώς από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία και εποπτεύονται από τους θεσμοθετημένους φορείς και υπηρεσίες.

Ο απαραίτητος εξοπλισμός των εργαστηρίων προκειμένου να είναι απρόσκοπτη και αποτελεσματική η εκπαιδευτική διαδικασία, σε σχέση με τα εργαστηριακά μαθήματα που αφορούν το αντικείμενο σπουδών: «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» είναι:

Περιγραφή	Ποσότητα
Όρθιο ψυγείο βιτρίνα	1 ανά εργαστήριο
Ψυκτικός θάλαμος walk in	1 ανά εργαστήριο
Κρεατομηχανή	2 ανά εργαστήριο
Γεμιστικό	1 ανά εργαστήριο
Ζυμωτήριο	1 ανά εργαστήριο
Πριονοκορδέλα	1 ανά εργαστήριο
Σνιτσελομηχανή	1 ανά εργαστήριο
Φορμαριστικό μπιφτεκιών	1 ανά εργαστήριο
Λαντζάκι με αποστειρωτή μαχαιριών	1 ανά εργαστήριο
Τροχήλατο με τσιγκέλια	1 ανά εργαστήριο
Ερμάριο με συρόμενες πόρτες	1 ανά εργαστήριο
Ποτηριέρα	1 ανά εργαστήριο
Τροχήλατα μεταφοράς	1 ανά εργαστήριο
Ψυγείο απορριμάτων	1 ανά εργαστήριο
Ψυγείο συντήρησης (χρήση για τρόφιμα ημέρας)	1 ανά εργαστήριο
Επαγγελματική Λάντζα πλύσης σκευών με 2 μεγάλες γούρνες	1 ανά εργαστήριο
Επαγγελματικές επιφάνειες εργασίας από αδιαπότιστο υλικό (κατ αναλογία)	0,50mX0,60m ανά καταρτιζόμενο
Ράφια αποθήκευσης σκευών	3 ανά εργαστήριο
Τράπεζα παραλαβής ακάθαρτων	1 ανά εργαστήριο
Επιφάνεια κοπής κρέατος	10 ανά εργαστήριο

Μαχαίρια	20 ανά εργαστήριο
Κούτσουρα κοπής	5 ανά εργαστήριο
Μπαλτάδες	10 ανά εργαστήριο
Πιρούνες	10 ανά εργαστήριο
Επιφάνειες κοπής από ειδικό υλικό (Teflon)	15 ανά εργαστήριο
Σουρωτήρια	5 ανά εργαστήριο
Σύρματα χειρός	10 ανά εργαστήριο
Ζυγαριά ακριβείας	2 ανά εργαστήριο

9. Οδηγίες για τις εξετάσεις Προόδου και Τελικές

Αναφορικά με τις εξετάσεις προόδου και τις τελικές εξετάσεις των καταρτιζόμενων ι-σχύουν τα όσα ορίζονται με βάση τον ισχύοντα κανονισμό 6.υπ' αριθμ. Κ5/160259/08-12-2021 Απόφαση του Γενικού Γραμματέα Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. με θέμα «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν.) του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (Β' 5837) , όπως εκάστοτε ισχύει.

Η αξιολόγηση των γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων των καταρτιζομένων ανά μάθημα περιλαμβάνει σε κάθε περίπτωση :

A. Εξέταση προόδου,

B. Τελική εξέταση ή και

Γ. Αξιολόγηση συμμετοχής σε εργασίες ομαδικές και ατομικές, οι οποίες δύνανται να αντικαθιστούν εξέταση έως και το 40% του πλήθους των συνολικών μαθημάτων εκάστου εξαμήνου.

Αναφορικά με τις εξετάσεις προόδου σε όλα τα μαθήματα κάθε εξαμήνου κατάρτισης πραγματοποιείται τουλάχιστον μια εξέταση προόδου, ανά μάθημα, προ της συμπλήρωσης του 70% των ωρών κατάρτισης του εξαμήνου, με εξεταζόμενα θέματα που ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν.

Αναφορικά με τις τελικές εξετάσεις κάθε εξαμήνου στο τέλος κάθε εξαμήνου πραγματοποιούνται οι τελικές εξετάσεις κάθε μαθήματος. Τα θέματα των τελικών εξετάσεων ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν και η διάρκεια κάθε εξέτασης είναι δύο (2) ώρες εκτός από τα εργαστήρια.

Η τελική βαθμολογία (τ. Β) του μαθήματος διαμορφώνεται κατά 60% από το βαθμό της γραπτής τελικής εξαμηνιαίας εξέτασης και κατά 40% από το μέσο όρο του βαθμού προόδου (B.Π.), στρογγυλοποιούμενος στον πλησιέστερο ακέραιο αριθμό.

10. Οδηγίες για τις Εξετάσεις Πιστοποίησης

Ο απόφοιτος της ειδικότητας «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής του στο Ι.Ε.Κ. συμμετέχει στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. σύμφωνα με τις διατάξεις της αριθμ. 2944/2014 Κ.Υ.Α. «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και των Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Ε.Κ.)» (Φ.Ε.Κ. Β' 1098/2014), όπως εκάστοτε ισχύει. του Ν.4763/2020 με θέμα "Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου ... και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 254/21-12-2020/τ. Α'), όπως ισχύει.

Η Πιστοποίηση της Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων Ι.Ε.Κ. βασίζεται σε εξετάσεις

Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους. Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5 στην ειδικότητα «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» δικαιούται όποιος ολοκληρώσει επιτυχώς και τα δύο μέρη των εξετάσεων.

11. Υγιεινή και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης

Για την υγιεινή και ασφάλεια των καταρτιζόμενων τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις. Για την κατάρτιση σε εργαστηριακούς χώρους και σε επιχειρήσεις, τηρούνται οι προϋποθέσεις και οι προδιαγραφές για την ασφάλεια και την υγιεινή στην ειδικότητα και το επάγγελμα. Σε κάθε περίπτωση τόσο για την κατάρτιση στο ΙΕΚ, σε επιχειρήσεις και εργαστηριακούς χώρους όσο και για την πρακτική άσκηση ή τη μαθητεία πέραν της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στην ειδικότητα και το επάγγελμα, τηρούνται οι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής όπως προβλέπονται ιδίως από :

- τον νόμο 3850/2010 «Κύρωση του Κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων» (Α'84), όπως εκάστοτε ισχύει
- την υπ. αριθμ. 3046/304/1989 ΥΑ «Κτιριοδομικός κανονισμός» (Δ'59), όπως εκάστοτε ισχύει.
- την υπ. αριθμ.96004/Δ4/17-06-2015 ΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. Γ2/6098/13-11-01 Υ.Α. (Β'1588) με θέμα: «Τροποποίηση απόφασης Γ2/4321/26.10.88 περί καθορισμού λεπτομερειών λειτουργίας των Σ.Ε.Κ. των Σ.Ε. και των ειδικότερων καθηκόντων των διευθυντών Σ.Ε.Κ., υποδιευθυντών, των υπευθύνων τομέων εργαστηρίων και εργαστηρίων κατεύθυνσης των υπευθύνων των σχολικών εργαστηρίων και των αρμοδιοτήτων του συλλόγου διδασκόντων Σ.Ε.Κ.» (Β'1318), όπως εκάστοτε ισχύει.
- τον νόμο 4763/2020 «Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελμάτων (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις» (Α' 254), όπως εκάστοτε ισχύει.
- την υπ. αριθμ. Κ5/97484/05-08-2021 ΚΥΑ με θέμα «Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων» (Β' 3938) , όπως εκάστοτε ισχύει.
- υπ. αριθμ. Κ5/103842/26-08-2021 ΥΑ με θέμα «Μετατροπή Δημοσίων Ι.Ε.Κ. αρμοδιότητας του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων σε Πειραματικά ή Θεματικά Ι.Ε.Κ.» (Β' 3963), όπως εκάστοτε ισχύει.

12. Προσόντα Εκπαιδευτών

Οι εκπαιδευτές των προγραμμάτων σπουδών των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης διαθέτουν την αναγκαία επιστημονική συγκρότηση και επαγγελματική εμπειρία που απαιτείται για τη διδασκαλία κάθε εκπαιδευτικής ενότητας. Τα ελάχιστα απαιτούμενα προσόντα των εκπαιδευτών/τριών ανά μάθημα στην ειδικότητα «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων» των ΙΕΚ, έχουν ως ακολούθως:

Τρόφιμα ζωικής Προέλευσης- Στοιχεία Διατροφής του Ανθρώπου:

Ισοτίμη ανάθεση σε:

Πτυχιούχο τμήματος Γεωπονίας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Πτυχιούχο τμήματος Διατροφής Διαιτολογίας

Στοιχεία Ανατομίας και Φυσιολογίας των Θηλαστικών: Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής

Γενική Ζωοτεχνία - Ασθένειες Ζώων : Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής

Βασικές Αρχές Διατροφής (Μονογαστρικών και Μηρυκαστικών):

Ισότιμη ανάθεση σε:

Πτυχιούχο Τμήματος Κτηνιατρικής

Πτυχιούχο τμήματος Γεωπονίας Ζωικής Παραγωγής με ειδίκευση στη διατροφή παραγωγικών ζώων και τουλάχιστον 3 έτη επαγγελματική εμπειρία.

Κτηνιατρικός έλεγχος (υγειονομικός και ποιοτικός) σφαγίων και κρέατος: Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής

Γενικά για τα ορνιθοειδή, κουνέλια και θηράματα :

Ισότιμη ανάθεση σε:

Πτυχιούχο Τμήματος Κτηνιατρικής

Πτυχιούχο τμήματος Γεωπονίας Ζωικής Παραγωγής.

Ίδρυση , συγκρότηση και λειτουργία των σφαγείων και των πτηνοσφαγείων: Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής

Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων σε κρεοπωλεία:

Ισότιμη ανάθεση σε:

Πτυχιούχο Τμήματος Κτηνιατρικής

Πτυχιούχο Τμήματος Δημόσιας Υγιεινής

Marketing Ζωικών Προϊόντων:

Ισότιμη ανάθεση σε:

Πτυχιούχο Τμήματος Γεωπονίας Αγροτικής Οικονομίας

Πτυχιούχο ΑΕΙ τμήματος Οικονομίας

Πτυχιούχο τμήματος Διοίκησης

Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και σχετική Νομοθεσία:

Ισότιμη ανάθεση σε:

Πτυχιούχο τμήματος Γεωπονίας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Πτυχιούχο τμήματος Κτηνιατρικής.

Ηθολογία – Προστασία Ζώων και υγιεινή μεταφορά των σφαγίων ζώων και πτηνών:

Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής

Ποιοτική εκτίμηση –Ταξινόμηση Σφαγίων και Κρέατος: Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής, στο εργαστηριακό μέρος εμπειροτέχνης με τουλάχιστον 5 έτη επαγγελματική εμπειρία στη διαχείριση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. Υπό την επίβλεψη κτηνιάτρου

Οργάνωση, εξοπλισμός και διαχείριση (Σφαγείου-Τεμαχιστηρίου/Τυποποιητηρίου-Κρεοπωλείου): Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής, στο εργαστηριακό μέρος εμπειροτέχνης με τουλάχιστον 5 έτη επαγγελματική εμπειρία στη διαχείριση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. Υπό την επίβλεψη κτηνιάτρου

Αλλαντοποιία: Πτυχιούχος Τμήματος Γεωπονίας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, στο εργαστηριακό μέρος εμπειροτέχνης με τουλάχιστον 5 έτη επαγγελματική εμπειρία στη διαχείριση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων.

Τεμαχισμός Κρέατος I: Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής , στο εργαστηριακό μέρος εμπειροτέχνης με τουλάχιστον 5 έτη επαγγελματική εμπειρία στη διαχείριση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. Υπό την επίβλεψη κτηνιάτρου

Παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος: Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής

Τυποποίηση – Συσκευασία κρέατος και προϊόντων του:

Ισότιμη ανάθεση σε:

Πτυχιούχο τμήματος Γεωπονίας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Πτυχιούχο τμήματος Κτηνιατρικής.

Μέθοδοι συντήρησης κρεάτων & παραπροϊόντων σφαγής: Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής και ελλείψει Πτυχιούχου Κτηνιατρικής, το μάθημα ανατίθεται σε Πτυχιούχο τμήματος Γεωπονίας Ζωικής Παραγωγής Πτυχιούχος Τμήματος Γεωπονίας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Στο εργαστηριακό μέρος εμπειροτέχνης με τουλάχιστον 5 έτη επαγγελματική εμπειρία στη διαχείριση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων.

Υγιεινή και Ασφάλεια στην Εργασία-Απορρυπαντικά- Απολυμαντικά:

Ισότιμη ανάθεση σε:

Πτυχιούχο τμήματος Δημόσιας Υγιεινής

Πτυχιούχο τμήματος Γεωπονίας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Πτυχιούχο τμήματος Χημείας

Πτυχιούχου Χημικού Μηχανικού.

Τεμαχισμός Κρέατος II: Πτυχιούχος Τμήματος Κτηνιατρικής .Στο εργαστηριακό μέρος εμπειροτέχνης με τουλάχιστον 5 έτη επαγγελματική εμπειρία στη διαχείριση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. Υπό την επίβλεψη κτηνιάτρου

Γαστρονομία Κρέατος : Πτυχιούχος σχολής μαγειρικής, με τουλάχιστον 5ετή επαγγελματική εμπειρία.

Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα –Πρακτική Άσκηση: Εμπειροτέχνης με τουλάχιστον 5 έτη επαγγελματική εμπειρία στη διαχείριση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων και την απαιτούμενη άδεια ασκήσεως επαγγέλματος. Υπό την επίβλεψη κτηνιάτρου

ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ Ι.Ε.Κ.

"ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ
ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ"
ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ
(Ν.4763/2020)

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

ΑΛΕΞΙΟΥ ΜΙΧΑΗΛ
ΚΑΡΑΜΑΝΟΣ ΕΥΘΥΜΙΟΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ
& ΤΡΑΠΕΖΑΣ ΘΕΜΑΤΩΝ

ΑΛΕΞΙΟΥ ΜΙΧΑΗΛ

13. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ (Ν.4763/2020)» διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της αριθμ. 2944/2014 Κοινής Υπουργικής Απόφασης Οικονομικών και Παιδείας και Θρησκευμάτων (Φ.Ε.Κ. Β' 1098/2014), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, η οποία εκδόθηκε βάσει της διάταξης της παρ. 5, του άρθρου 25, του Ν.4763/2020 (ΦΕΚ 254/21-12-2020/τ. Α'), όπως τροποποιήθηκε με τη διάταξη της παρ. 1, του άρθρου 11, του Ν. 4229/ 2014 (Φ.Ε.Κ. Α' 8/2014) και ισχύει.

13.1. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων

Η διάρκεια εξέτασης του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ (Ν.4763/2020)» καθορίζεται σε τρεις (3 ώρες)

13.2. Θεωρητικό Μέρος – Γενικές Ερωτήσεις

1. Ποια είναι τα βασικά γνωστικά αντικείμενα της Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων?
2. Αναφέρατε τις κατηγορίες των τροφίμων ανάλογα με την σύστασή τους.
3. Αναφέρατε τις κατηγορίες των τροφίμων ανάλογα με την προέλευσή τους
4. Τι ορίζουμε ως «απλό» και ως «σύνθετο» τρόφιμο?
5. Ποιες είναι οι διαφορές των νωπών από τα μεταποιημένα τρόφιμα?
6. Τι ορίζουμε ως «συντηρημένο» τρόφιμο?
7. Ορισμός μικροθρεπτικών και μακροθρεπτικών συστατικών ενός τροφίμου
8. Ποια είναι τα απαραίτητα και μη θρεπτικά συστατικά?
9. Οργανοληπτικές ιδιότητες των τροφίμων
10. Φυσικοχημικές ιδιότητες των τροφίμων
11. Ορισμός πρωτογενούς γεωργοκτηνοτροφικής παραγωγής και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων
12. Φυσικές μέθοδοι συντήρησης τροφίμων
13. Χημικές μέθοδοι συντήρησης τροφίμων
14. Βιολογικές μέθοδοι συντήρησης τροφίμων
15. Τι γνωρίζετε για την έρευνα και ανάπτυξη (R&D) στον τομέα των τροφίμων?
16. Ενεργειακό ισοζύγιο(θετικό και αρνητικό)
17. Σχέσεις θρεπτικών συστατικών και υγείας
18. Πώς επηρεάζει η διατροφή την εμφάνιση πιθανών προβλημάτων υγείας?
19. Ενδεικτική ημερήσια πρόσληψη και διατροφικές ετικέτες
20. Ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά της μεσογειακής διατροφής ?
21. Ποιες είναι οι ιδιαιτερότητες στη διατροφή κατά την γαλουχία, εγκυμοσύνη, εφηβεία, παιδική ηλικία
22. Αναφέρατε τους Διεθνείς οργανισμούς που ασχολούνται με την ασφάλεια των τροφίμων και τη θέσπιση προτύπων ποιότητας.
23. Αναφέρατε τις κατηγορίες των τροφίμων ζωικής προέλευσης
24. Ορισμός του κρέατος.
25. Πώς ορίζεται η τρυφερότητα του κρέατος και από ποιους παράγοντες εξαρτάται ?
26. Τι εννοούμε με τον όρο «ωρίμανση κρέατος» και με ποιους τρόπους επιτυγχάνουμε

ωρίμανση στο κρέας?

27. Αναφέρατε τα κύρια συστατικά του κρέατος
28. Τι γνωρίζετε για το κολλαγόνο?
29. Τι ονομάζεται ιστός, όργανο και σύστημα?
30. Ποια είναι τα είδη του μυϊκού ιστού?
31. Πως διακρίνονται τα οστά ανάλογα με το σχήμα τους?
32. Από ποια τμήματα αποτελείται η σπονδυλική στήλη?
33. Αριθμός αυχενικών, θωρακικών και οσφυϊκών σπονδύλων ενός μοσχαριού
34. Τι ονομάζεται κύτταρο(ορισμός)?
35. Ποια είναι τα βασικά συστατικά του ζωικού κυττάρου?
36. Αναφέρατε τα είδη κυττάρων που σχετίζονται με την ύπαρξη πυρήνα
37. Αναφέρατε τις βασικές λειτουργίες του κυττάρου.
38. Τι ονομάζουμε ομοιόσταση σε ένα κύτταρο?
39. Ποιες αρθρώσεις ονομάζονται συναρθρώσεις και ποιες διαρθρώσεις?
40. Τι ονομάζεται Ανατομία και τι Φυσιολογία των οργανισμών?
41. Ποιοι είναι οι πιο σημαντικοί ενδοκρινείς αδένες ενός ζώου?
42. Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες του συνδετικού ιστού στους ζωικούς οργανισμούς
43. Περιγράψτε τη δομή των οστών.
44. Από πόσους μυς αποτελείται το σώμα των ζώων?
45. Ποια είδη μυών γνωρίζετε?
46. Ποια είναι η λειτουργία του νευρικού συστήματος στα ζώα?
47. Τι γνωρίζετε για το νωτιαίο μυελό?
48. Ποια είναι τα μέρη του εγκεφάλου?
49. Ποια είναι η χημική σύσταση των μυών?
50. Ποια είναι τα έμμορφα συστατικά του αίματος των ζώων
51. Αναφέρατε τα οστά του κρανίου.
52. Αναφέρατε τα οστά των πρόσθιων άκρων.
53. Αναφέρατε τα οστά των οπίσθιων άκρων.
54. Από ποια μέρη αποτελείται ο θώρακας?
55. Από ποιους ιστούς αποτελείται το κρέας?
56. Ανατομικά από ποια μέρη αποτελούνται οι γραμμωτοί μύες?
57. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται οι γραμμωτοί μύες ανάλογα με το σχήμα τους?
58. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται οι γραμμωτοί μύες ανάλογα με την λειτουργία τους?
59. Ποια τμήματα συναντάμε στο διάφραγμα?
60. Τι γνωρίζετε για την μικρή κυκλοφορία του αίματος?
61. Τι γνωρίζετε για την λειτουργία του αίματος?
62. Ποια είναι τα όργανα της αναπνοής?
63. Αναφέρατε τα όργανα του πεπτικού σωλήνα?
64. Πώς ονομάζονται τα δόντια ανάλογα με την θέση του στην γνάθο?
65. Πώς ονομάζονται οι προστόμαχοι και ο κυρίως στόμαχος των μηρυκαστικών?
66. Σε ποια μέρη διαιρείται ο εγκέφαλος?
67. Από ποια όργανο αποτελείται το γεννητικό σύστημα των αρσενικών ζώων?.
68. Από ποια όργανο αποτελείται το γεννητικό σύστημα των θηλυκών ζώων?
69. Αναφέρατε τις κύριες λειτουργίες των ορμονών.
70. Αναφέρατε τις λειτουργίες των νεφρών.
71. Αναφέρατε τις στοιχειώδης βλάβες του δέρματος?
72. Αναφέρατε τους παράγοντες που επηρεάζουν το είδος και την ποσότητα των πρώτων υλών για την παραγωγή ζωοτροφών σε μια κτηνοτροφική εκμετάλλευση
73. Ποιες είναι οι ημερήσιες διατροφικές των χοιρομητέρων κατά την γαλουχία?
74. Ποιες είναι οι προδιαγραφές του σιτηρεσίου για τις χοιρομητέρες μετά τον απογαλακτισμό?
75. Ποιες είναι οι προδιαγραφές του σιτηρεσίου για τους κάπρους

76. Ποιες είναι οι διατροφικές ανάγκες των χοίρων πάχυνσης?
77. Ποιες είναι οι διατροφικές ανάγκες των μόσχων αναπαραγωγής(5-6μηνών)?
78. Ποιες είναι οι διατροφικές ανάγκες των μοσχίδων γαλακτοπαραγωγικών φυλών ηλικίας 7-24 μηνών?
79. Ποιες είναι οι ημερήσιες διατροφικές ανάγκες των παχυνόμενων μόσχων?
80. Τι πρέπει κυρίως να ελέγχουμε στις ζωοτροφές και στο σιτηρέσιο των αιγοπροβάτων?
81. Σε ποιες ζωοτροφές θα πρέπει να γίνονται χημικές αναλύσεις?
82. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την κατανάλωση των ζωοτροφών?
83. Ποιο είναι το μεταβολικό βάρος μιας προβατίνας 50 χλγ?
84. Ποιες είναι οι ανάγκες σε ενέργεια γαλακτοπαραγωγών προβατίνων κάτω από εντατικές συνθήκες εκτροφής?
85. Ποιες είναι οι ανάγκες σε πεπτές πρωτεΐνες, γαλακτοπαραγωγών προβατίνων?
86. Τι ονομάζεται εργατικό ατύχημα?
87. Τι ονομάζεται επαγγελματική ασθένεια?
88. Ποιες είναι οι αιτίες των ατυχημάτων στην εργασία?
89. Αναφέρατε κάποια από τα Μέσα Ατομικής Προστασίας ενός εργαζομένου?
90. Τι ονομάζονται απορρυπαντικά, απολυμαντικά και εξυγιαντικά?
91. Ποια τα μέρη του ολικού προϊόντος ?
92. Τι είναι κύκλος ζωής προϊόντος και ποια τα στάδια του ?
93. Ποιους τομείς παραγωγής γνωρίζετε? Να περιγραφούν συνοπτικά.
94. Τι εννοούμε με τον όρο ποιότητα των γεωργικών προϊόντων και ποια είναι τα γνωρίσματά τους?
95. Τι ονομάζουμε τυποποίηση και ποιοι είναι οι βασικοί της κανόνες ?
96. Ποια τα οφέλη της τυποποίησης για τους παραγωγούς και τους καταναλωτές?
97. Τι εννοούμε με τον όρο «συσκευασία» και πώς διακρίνεται?
98. Ποια τα πλεονεκτήματα της συσκευασίας ?
99. Τι εννοούμε με τον όρο διαφήμιση και ποια είναι τα κύρια πλεονεκτήματά της?
100. Τι γνωρίζετε για την συλλογική διαφήμιση γεωργικών προϊόντων ?
101. Ποιες πληροφορίες περιέχει ένα Barcode EAN ?
102. Τι εννοούμε με τον όρο «μεταποίηση των γεωργικών προϊόντων» και ποιος είναι ο ρόλος
103. Ποιες είναι οι ωφέλειες της μεταποίησης?
104. Ποιοι οι τρόποι χρηματοδότηση εμπορίας ?
105. Τι γνωρίζετε για την επιταγή? δώστε ένα παράδειγμα.

13.3. Θεωρητικό Μέρος – Ειδικές Ερωτήσεις

1. Τι γνωρίζετε για την τριχινέλλωση?
2. Τι γνωρίζετε για τις σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες των μηρυκαστικών?
3. Τι γνωρίζετε για τη φυματίωση?
4. Τι γνωρίζετε για τη σαλμονέλα?
5. Ποιες φυλές κρεοπαραγωγών βοοειδών γνωρίζετε?
6. Ποιες φυλές γαλακτοπαραγωγών βοοειδών γνωρίζετε?
7. Ποιες φυλές χοίρων γνωρίζετε?
8. Ποιες φυλές προβάτων γνωρίζετε?
9. Ποια είδη εκτροφής αιγοπροβάτων γνωρίζετε?
10. Ποιες είναι οι κυριότερες φυλές κρεοπαραγωγών ορνίθων?
11. Ποιες είναι οι κύριες φυλές αυγοπαραγωγών ορνίθων?
12. Σε ποια ηλικία και ποιο βάρος σφάζονται συνήθως τα κρεοπαραγωγά ορνίθια?
13. Ποιες είναι οι παραγωγικές κατευθύνσεις της ορνιθοτροφίας?
14. Ποια είναι τα μέτρα υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται σε μια εκτροφή πουλερικών?

15. Ποιες είναι οι συνθήκες διατήρησης κουνελιών σε μια εκτροφή?
16. Τι ονομάζουμε θηράματα?
17. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται οι εκτροφές θηραμάτων?
18. Ποιες είναι οι κυριότερες φυλές κουνελιών?
19. Ποια είναι η απαιτούμενη έκταση του οικοπέδου για την κατασκευή ενός σφαγείου σε σχέση με την δυναμικότητα του?
20. Ποιοι είναι ελάχιστοι απαιτούμενοι χώροι σε ένα σφαγείο?
21. Ποιοι χώροι του σφαγείου περιλαμβάνονται στην ακάθαρτη ζώνη και ποιοι στην καθαρή?
22. Ποιες είναι οι γενικές απαιτήσεις για τα οχήματα μεταφοράς ζώων στο σφαγείο?
23. Με ποιον τρόπο γίνεται ο έλεγχος της θερμοκρασία στα οχήματα μεταφοράς του κρέατος?
24. Ποια μέτρα λαμβάνονται για την προστασία των ζώων κατά την μεταφοράς
25. Ποια μέτρα λαμβάνονται για την προστασία των ζώων κατά την ανάπαυση τους πριν την σφαγή
26. Πως διαχειριζόμαστε τα πολύ ακάθαρτα ζώα πριν και κατά την διάρκεια της σφαγής?
27. Αναφέρατε χειρισμούς στα ζώα που απαγορεύονται πριν την σφαγή.
28. Ποιες είναι οι 3 φάσεις μετατροπής του σφαγίου σε κρέας (μεταθανάτιες μεταβολές του κρέατος)?
29. Που οφείλεται το στρες των ζώων κατά τη μεταφορά τους?
30. Πως επιδρά το στρες του ζώου στην ποιότητα του κρέατος?
31. Πως πρέπει να είναι σχεδιασμένες οι κατάλληλες εγκαταστάσεις σταβλισμού και επιθεώρησης των ζώων σε ένα σφαγείο?
32. Πως πρέπει να είναι ο χώρος καθαρισμού και απολύμανσης των οχημάτων σε ένα σφαγείο?
33. Ποιες πληροφορίες λαμβάνονται κατά την εξέταση ενός ζώου στον προ σφαγής έλεγχο?
34. Πως επιθεωρούνται τα όργανα και οι λεμφαδένες ενός σφάγιου?
35. Τι ελέγχουμε σε ένα σφάγιο?
36. Περιγράψτε τη φάση της ελαστικότητας.
37. Περιγράψτε τη φάση της νεκρικής ακαμψίας.
38. Περιγράψτε τη φάση της ωρίμανσης.
39. Αναφέρατε τις κυριότερες ενδείξεις υγείας ενός ζώου κατά τον προ σφαγής έλεγχο στο σφαγείο.
40. Ποιος είναι ο κυριότερος τρόπος αναισθητοποίησης ενός βοοειδούς στο σφαγείο και ποιοι είναι οι δείκτες πλήρους αναισθητοποίησης του?
41. Πώς γίνεται η αναισθητοποίηση των χοίρων με CO₂?
42. Ποιο είναι το μέγιστο διάστημα μεταξύ αναισθητοποίησης και έναρξης της αφαιμάξεως?
43. Με τι δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή τα σφάγια των ζώων?
44. Τι ονομάζουμε Ικανότητα Συγκράτησης του Ύδατος (ΙΣΥ)?
45. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του οπώδες ή χυμώδες κρέας?
46. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν το άρωμα του κρέατος?
47. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την τρυφερότητα του κρέατος?
48. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την γεύση του κρέατος ?
49. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν το χρώμα του κρέατος ?
50. Ποιο κρέας θεωρείται πρώτης ποιότητας?
51. Ποιο κρέας θεωρείται δεύτερης ποιότητας?
52. Με ποιον κανονισμό της Ε.Ε. καθορίζεται η ποιοτική κατάταξη του κρέατος?
53. Χαρακτηρισμός και σήμανση σφάγιων βοοειδών ανάλογα με την ηλικία το φύλλο και την αναπαραγωγική τους κατάσταση..
54. Χαρακτηρισμός και σήμανση των σφάγιων προβάτου και αίγας ως προς την ηλικία
55. Χαρακτηρισμός και σήμανση των σφάγιων χοίρων ως προς το βάρος τους
56. Αναφέρατε ορισμένους τύπους σφάγιων των χοίρων.
57. Περιγράψτε το σφάγιο χοίρου μαθητός χωρίς κεφάλι , εντόσθια και παρανεφρικό λίπος

58. Περιγράψτε το σφάγιο χοίρου γδαρτός χωρίς κεφάλι , εντόσθια και παρανεφρικό λίπος
59. Αναφέρατε 5 τεμάχια κρέατος λιανικής πώλησης που προκύπτουν απο σφάγιο χοίρου.
60. Κατάταξη των σφάγιων ανάλογα με την μυϊκή τους διάπλαση.
61. Κατάταξη των σφάγιων ανάλογα με το ορατό λίπος.
62. Περιγράψτε το σφάγιο της κατηγορίας S (Ανώτερη-μυϊκή διάπλαση)
63. Περιγράψτε το σφάγιο της κατηγορίας P(μέτρια -μυϊκή διάπλαση)
64. Περιγράψτε το σφάγιο της κατηγορίας 1(Ορατή Λιποπεριεκτικότητα)
65. Περιγράψτε το σφάγιο της κατηγορίας 5(Ορατή Λιποπεριεκτικότητα)
66. Αναφέρατε τι θερμοκρασίες στις οποίες μεταφέρονται τα σφάγια και των παραπροϊόντα αυτών.
67. Ποιες αλλοιώσεις παρατηρούνται στα σφάγια των ζώων στην υπερθερμία?
68. Ποιες αλλοιώσεις παρατηρούνται στα σφάγια των ζώων στην πυρεξία?
69. Ποιες αλλοιώσεις παρατηρούνται στα σφάγια των ζώων κατά την ατελή αφαίμαξη?
70. Ποιες αλλοιώσεις παρατηρείται σφάγια σε θανόντα ζώα πριν την αφαίμαξη?
71. Ποιες είναι οι συνέπειες στο κρέας που προέρχεται από σφάγια θανόντων ζώων πριν την αφαίμαξη?
72. Με ποιον τρόπο γίνεται ο έλεγχος της θερμοκρασία στα οχήματα μεταφοράς του κρέατος?
73. Σε ποιες περιπτώσεις επιτρέπεται η επείγουσα σφαγή των ζώων εκτός σφαγείου?
74. Ποια η διαδικασία της επείγουσας σφαγής των ζώων έκτος σφαγείου?
75. Κρεοπωλείο (Ορισμός)
76. Αναφέρατε επιγραμματικά ποιες είναι οι γενικές απαιτήσεις για την κατασκευή ενός κρεοπωλείου.
77. Ποια είναι τα απαραίτητα μέτρα που πρέπει να εφαρμόσει μια επιχείρηση κρέατος για την απομάκρυνση τρωκτικών και εντόμων?
78. Περιγράψτε τον τεμαχισμό κοτόπουλου σε 4 κομμάτια.
79. Περιγράψτε τον τεμαχισμό κοτόπουλου σε 8 κομμάτια.
80. Σε ποια τεμάχια χωρίζεται το νωπό κοτόπουλο?
81. Φιλέτο στήθος κοτόπουλο (ορισμός)
82. Μπούτι κοτόπουλο (ορισμός)
83. Σφάγιο βοοειδούς (ορισμός)
84. Πως δημιουργείται το ημιμόριο σφάγιο βοοειδούς?
85. Πως δημιουργείται το Πρόσθιο τεταρτημόριο (4/μόριο) με 11 πλευρές (E11)?
86. Ποια τεμάχια κρέατος λιανικής πώλησης προκύπτουν από το πρόσθιο τεταρτημόριο E11,μετά τον τεμαχισμό του?
87. Ποια τεμάχια κρέατος λιανικής πώλησης προκύπτουν από το οπίσθιο τεταρτημόριο O2,μετά τον τεμαχισμό του?
88. Κότσι πρόσθιου άκρου ή Κότσι Νο1.(Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες, μαγειρική αξιοποίηση).
89. Ποντίκι(Όρια, μύες , μαγειρική αξιοποίηση).
90. Σπάλα (Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες, μαγειρική αξιοποίηση)
91. Τράχηλος-Ελιά(Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες , μαγειρική αξιοποίηση).
92. Στήθος(Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες, μαγειρική αξιοποίηση).
93. Σπαλομπριζόλες (Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες, μαγειρική αξιοποίηση).
94. Μπριζόλες (Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες , μαγειρική αξιοποίηση).
95. Διαφορές ανάμεσα στις μπριζόλες και σπαλομπριζόλες?
96. Καπάκι (Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες, μαγειρική αξιοποίηση).
97. Σκέλη (στύλοι)διαφράγματος (μύες, μαγειρική αξιοποίηση).
98. Λάπα (Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες ,μαγειρική αξιοποίηση).
99. Φιλέτο (μύες , μαγειρική αξιοποίηση)
100. Κόντρα (Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες , μαγειρική αξιοποίηση).

101. Κιλότο (Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες , μαγειρική αξιοποίηση).
102. Κότσι N02 (Όρια, Οστέινο υπόβαθρο, μύες , μαγειρική αξιοποίηση).
103. Διαφορές ανάμεσα στο Κότσι N01 και Κότσι N02
104. Μηρός (Οστέινο υπόβαθρο, τεμάχια λιανικής πώλησης)
105. Τρανς (Μύες και μαγειρική αξιοποίηση)
106. Στρογγυλό (Μύες και μαγειρική αξιοποίηση)
107. Νουά (Μύες και μαγειρική αξιοποίηση)
108. Ουρά (Μύες και μαγειρική αξιοποίηση)
109. Τρανς (τρόπος τεμαχισμού)
110. Στρογγυλό (τρόπος τεμαχισμού)
111. Νουά και ουρά (τρόπος τεμαχισμού)
112. Περιγράψτε τον πρωτογενή τεμαχισμό στα αμνοερίφιαερ
113. Περιγράψτε τον δευτερογενή τεμαχισμό στα αμνοερίφια
114. Ποιο είναι το επιθυμητό χρώμα του κρέατος από τον καταναλωτή?
115. Ποιο είναι το επιθυμητό χρώμα του λίπους από τον καταναλωτή?
116. Ποιο είναι το επιθυμητό PH του κρέατος την 3 μέρα μετά την σφαγή?
117. Ποια είναι τα κύρια κριτήρια ποιότητας των σφάγιων?
118. Ποιες είναι οι κυριότερες ποιοτικές αποκλίσεις στο κρέας?
119. Περιγράψτε την ποιοτική απόκλιση (DFD) στο κρέας.
120. Στο σφάγιο ποιου ζώου συναντάμε την ποιοτική απόκλιση (DFD)?
121. Περιγράψτε την ποιοτική απόκλιση (PSE) στο κρέας.
122. Στο σφάγιο ποιου ζώου συναντάμε την ποιοτική απόκλιση (PSE)?
123. Αναφέρατε 3 περιπτώσεις που γίνεται κατάσχεση του σφάγιου
124. Ποιοι είναι οι τροφογενείς κίνδυνοι που μπορεί να εμφανιστούν στο κρέας?
125. Με βάση τη νομοθεσία και των κώδικα τροφίμων πώς ταξινομούνται τα τρόφιμα ανάλογα με την επεξεργασία τους και τον χρόνο διάθεσης τους?
126. Τι εννοούμε με τον όρο συντήρηση ή διατήρηση τροφίμων?
127. Τι γνωρίζετε για τα παραπροϊόντα , ποια η χρήση αυτών?
128. Ποιες είναι οι κυριότερες μέθοδοι συντήρησης των τροφίμων?
129. Τι γνωρίζετε για την κάπνιση ή τον καπνισμό στο κρέας?
130. Στην απόψυξη και επεξεργασία κρέατος ποιους κανόνες και ποιες μεθόδους χρησιμοποιούμε?
131. Τι γνωρίζετε για την ψύξη κρέατος ως μέθοδο συντήρησης ?
132. Η συσκευασία σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα βοηθά στη συντήρηση κρέατος?
Αιτιολογήστε την απάντησή σας.
133. Τι γνωρίζετε για την αλιπάσωση ,το νίτρωμα και την αλάτιση ?
134. Ποιες είναι οι κυριότερες μεταβολές και αλλοιώσεις του κρέατος κατά την υπό ψύξη συντήρηση του?
135. Σε ποιες θερμοκρασίες θα πρέπει να χρησιμοποιούμε έναν θάλαμο συντήρησης και ποια σε έναν θάλαμο κατάψυξης?
136. Ποιο το ποσοστό επί τις εκατό στην υγρασία, πετυχαίνουμε με την κατάψυξη κρεάτων?
137. Ποια είναι τα μειονεκτήματα των κατεψυγμένων κρεάτων?
138. Ποια είναι η έννοια του πρότυπου (standard)?
139. Ποιο είναι το σχήμα και ποιες οι διαστάσεις της σφραγίδας υγιεινής καταλληλότητας που τίθεται στα νωπά σφάγια των ζώων?
140. Ποιο το χρώμα της σφραγίδας υγιεινής καταλληλότητας που τίθεται στα νωπά σφάγια ζώων που προέρχονται από χώρα της Ε.Ε. και ποιο το χρώμα, στα ζώα που προέρχονται από τρίτες χώρες?
141. Ποιες είναι οι υποχρεωτικές ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται στο νωπό βόειο κρέας?

142. Ποιες είναι οι προαιρετικές ενδείξεις που αναγράφονται στο νωπό βόειο κρέας?
143. Ποια τα πλεονεκτήματα της χάρτινης συσκευασίας?
144. Ποια τα μειονεκτήματα της χάρτινης συσκευασίας?
145. Ποια τα πλεονεκτήματα της γυάλινης συσκευασίας?
146. Ποια τα μειονεκτήματα της γυάλινης συσκευασίας?
147. Ποιες είναι οι σημαντικότερες ιδιότητες των πλαστικών?
148. Ποια είδη πλαστικών χρησιμοποιούνται στην συσκευασία τροφίμων?
149. Ποιοι είναι οι σημαντικότεροι παράγοντες που επηρεάζουν τη μετανάστευση επικίνδυνων ουσιών από τα πλαστικά στα συσκευασμένα τρόφιμα είναι?
150. Ποιοι τύποι μηχανολογικού εξοπλισμού χρησιμοποιείται για την ασηπτική συσκευασία στα τρόφιμα?
151. Αναφέρατε τις κύριες μεθόδους επεξεργασίας του κρέατος.
152. Τι είναι η τυποποίηση (ορισμός)?
153. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις ίδρυσης μιας σφαγιοτεχνικής εγκατάστασης?
154. Ποιες είναι οι κατηγορίες των σφαγείων ανάλογα με τους φορείς ιδιοκτησίας?
155. Ποιες είναι οι κατηγορίες των σφαγείων ανάλογα με τη συγκρότησή τους?
156. Τι γνωρίζετε για την κοινωνικότητα των παραγωγικών ζώων?
157. Περιγράψτε την χημική σύσταση των μυών
158. Περιγράψτε συνοπτικά την βιοχημεία της μετατροπής του μυός σε κρέας.
159. Τι είναι αλιπάσωση και αλάτιση κρέατος και ποιες οι διαφορές τους?
160. Πώς επιδρά η κατάψυξη στο κρέας οργανοληπτικά και από θρεπτικής άποψης?
161. Τι γνωρίζετε για τα νιτρώδη και νιτρικά άλατα που προστίθενται στα κρεατοπαρασκευάσματα?
162. Αναφέρατε τα θρεπτικά συστατικά του κρέατος.
163. Αναφέρατε 5 τρόπους συντήρησης του νωπού κρέατος.
164. Τι ονομάζεται υγιεινή τροφίμων?
165. Τι ονομάζεται ασφάλεια τροφίμων?
166. Τι ονομάζεται «υγιεινό», «ασφαλές» και «κατάλληλο» τρόφιμο?
167. Ποιοι ονομάζονται φυσικοί κίνδυνοι τροφίμων?
168. Ποιοι ονομάζονται χημικοί κίνδυνοι τροφίμων?
169. Ποιοι ονομάζονται βιολογικοί κίνδυνοι τροφίμων?
170. Ορισμός τροφοτοξίνωσης.
171. Ορισμός τροφολοιμώξης
172. Αναφέρατε 5 κανόνες ατομικής υγιεινής εργαζόμενου σε μονάδα μεταποίησης κρέατος- κρεοπωλείο.
173. Αναφέρατε τις αρχές του HACCP.
174. Αναφέρατε επιγραμματικά τις Βασικές αρχές Ορθών Πρακτικών Υγιεινής -GHP.
175. Αναφέρατε επιγραμματικά τις Βασικές αρχές Ορθών Πρακτικών Παραγωγής -GMP.
176. Ποιοι είναι οι κύριοι κανόνες σωστής αποθήκευσης τροφίμων?
177. Τι προσέχουμε – ελέγχουμε κατά την παραλαβή α' υλών σε κρεοπωλείο?
178. Ταξινόμηση προϊόντων αλλαντοποιίας με βάση την τεχνολογία παραγωγής τους.
179. Παρασκευάσματα κρέατος (Ορισμός).
180. Προϊόντα με βάση το κρέας (Ορισμός).
181. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από τεμάχια κρέατος : περιγραφή, παραδείγματα.
182. Ποια η σημασία του χλωριούχου νατρίου στην παρασκευή αλλαντικών?
183. Ποια η σημασία των νιτρωδών αλάτων στην παρασκευή αλλαντικών?
184. Ποια η σημασία του ασκορβικού οξέος στην παρασκευή αλλαντικών?
185. Αναφέρατε 3 προϊόντα ωρίμανσης από τεμάχια κρέατος.
186. Ορισμός παστεριωμένων αλλαντικών.

187. Ποια αλλαντικά ονομάζονται «αέρος»?
188. Τι αρωματικές ύλες επιτρέπεται να προσθέσουμε κατά την παρασκευή αλλαντικών?
189. Τι γνωρίζετε για την χρήση καλλιεργειών – μικροοργανισμών κατά την παρασκευή αλλαντικών?
190. Αναφέρατε τα θρεπτικά συστατικά του κρέατος Angus.
191. Με βάση ποια κριτήρια κατηγοριοποιείται η ποιότητα του Kobe σύμφωνα με την Japan Meat Grading Association?
192. Ποιοι είναι οι οικονομικοί παράγοντες που επηρεάζονται από την ξηρά ωρίμανση (dry aged) του κρέατος?
193. Ποιες είναι οι κατάλληλες συνθήκες για την ξηρά ωρίμανση του κρέατος?
194. Αναφέρατε (3) τρία είδη σούσι.
195. Περιγράψτε το φιλετάρισμα του ψαριού στο σούσι.
196. Ποιες είναι οι κύριες διαφορές μεταξύ της τεχνικής SOUS VIDE και του παραδοσιακού μαγειρέματος?
197. Αναφέρατε κάποιους από τους μύθους της παραδοσιακής μαγειρικής που καταργήθηκαν με την μοριακή γαστρονομία.
198. Ποια είναι οι κύριες μοριακές τεχνικές στην γαστρονομία?
199. Πως χωρίζονται οι μαρινάδες?
200. Ωμή μαρινάδα (τεχνική και χρησιμότητα)
201. Στιγμαία μαρινάδα (τεχνική και χρησιμότητα)

13.4. Πρακτικό Μέρος – Γενικές Ερωτήσεις

- Αναγνωρίστε τις γαλακτοπαραγωγικές φυλές βοοειδών.
- Αναγνωρίστε τις κρεοπαραγωγικές φυλές βοοειδών.
- Αναγνωρίστε τις φυλές χοιρινών.
- Αναγνωρίστε τις φυλές προβάτων.
- Αναγνωρίστε τις φυλές αιγών.
- Αναγνωρίστε τις όρνιθες κρεοπαραγωγής.
- Αναγνωρίστε τις όρνιθες αυγοπαραγωγής.
- Περιγράψτε τον χειρισμό μαχαιριού για αποστέωση με κριτήριο την ασφάλεια του εκπαιδευόμενου.
- Περιγράψτε τον χειρισμό Μπαλτά με κριτήριο την ασφάλεια του εκπαιδευόμενου.
- Αναγνωρίστε τον εξοπλισμό κρεοπωλείου.
- Περιγράψτε την κατάλληλη ένδυση για χειρισμό κρέατος.
- Αναγνώριση χώρων κρεοπωλείου.
- Χρησιμοποιήστε τον αποστειρωτή και τον νιπτήρα.
- Υποδείξτε τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο κρεοπωλείο.
- Στήστε την βιτρίνα στο κρεοπωλείο.
- Αποθηκεύσετε κατάλληλα τα κρέατα στο ψυγείο.
- Παραλάβετε ένα Σφάγιο
- Παραλάβετε και αποθηκεύσετε κατάλληλα κοτόπουλο
- Αναγνωρίστε την Προέλευση του σφάγιου
- Διαχωρίστε το εγχώριο από το ξένο σφάγιο

13.5. Πρακτικό Μέρος – Ειδικές Ερωτήσεις

- Αναγνωρίστε την σπάλα (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)

- Αναγνωρίστε την Σπαλομπριζόλα (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε την Μπριζόλας Κόντρα (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε την Λάπα (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε την Ελιά (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε τις Στηθοπλευρές (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε το τεμάχιο Κότσι Νο 1 (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε το τεμάχιο Κότσι Νο 2 (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε το Στρόγγυλο (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε το Κιλότο (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε το ΤΡΑΝΣ (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε την Ουρά (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε το Νουά (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε την Τορτουγκίτα (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε το φιλέτο βοοειδούς (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Αναγνωρίστε το ψαρονέφρι (Σε σχέση με άλλα τεμάχια)
- Ονομάστε τα τεμάχια του κοτόπουλου
- Ονομάστε το εμπρόσθιο τεταρτημόριο βοοειδούς με κριτήριο τις πλευρές του
- Ονομάστε το οπίσθιο τεταρτημόριο βοοειδούς με κριτήριο τις πλευρές του
- Αναγνωρίστε το γδαρτό και το μαδητό τύπο σφάγιου χοιρινού
- Αποστεώστε κοτόπουλο
- Τεμαχίστε κοτόπουλο σε παιδάκια
- Αποστεώστε στήθος κοτόπουλου σε φιλέτο.
- Αποστεώστε σπάλα βοοειδούς.
- Αποστεώστε χοιρινή σπάλα.
- Αποστεώστε μπούτι βοοειδούς.
- Αποστεώστε μπούτι χοιρινού.
- Τεμαχίστε Καρέ βοοειδούς σε μπριζόλες.
- Τεμαχίστε Καρέ χοιρινού σε μπριζόλες.
- Τεμαχίστε Κόντρα βοοειδούς σε μπριζόλες.
- Τεμαχίστε Κόντρα χοιρινού σε μπριζόλες.
- Τεμαχίστε χοιρινές πανσέτες.
- Τεμαχίστε ημιμόριο χοιρινό σε σπάλα, μπούτι, καρέ και πανσέτα.
- Τεμαχίστε εμπρόσθιο τεταρτημόριο βοοειδούς σε σπάλα, μπριζόλες και Στηθοπλευρές.
- Τεμαχίστε οπίσθιο τεταρτημόριο βοοειδούς σε μπούτι , μπριζόλες κόντρα, λάπα , κιλότο και φιλέτο.
- Τεμαχίστε αμνό(αρνί) σε παιδάκια
- Τεμαχίστε ερίφιο(κατσίκι) σε παιδάκια.
- Τεμαχίστε προβατίνα σε παιδάκια.
- Παρασκευάστε ρολό κοτόπουλο.
- Παρασκευάστε ρολό χοιρινό.
- Παρασκευάστε σνίτσελ κοτόπουλο.
- Παρασκευάστε χοιρινό σνίτσελ
- Παρασκευάστε σουβλάκι κοτόπουλο.
- Παρασκευάστε σουβλάκι χοιρινό.
- Παρασκευάστε γύρο χοιρινό.
- Παρασκευάστε γύρο κοτόπουλο.
- Παρασκευάστε κεμπάπ.
- Παρασκευάστε χωριάτικου χοιρινό λουκάνικο.
- Περιγράψτε πως μαρινάρουμε το χοιρινό.

- Περιγράψτε πως μαρινάρουμε το κοτόπουλο.
- Παρασκευάστε κοντοσούβλι χοιρινό.
- Παρασκευάστε κοντοσούβλι κοτόπουλο.
- Παρασκευάστε κοντοσούβλι πρόβειο.
- Παρασκευάστε μπιφτέκι κοτόπουλο.
- Παρασκευάστε σεφταλιά.