



Σύστημα
Επαγγελματικών
Προσόντων

Ταυτότητα Αριστείας!



ΠΡΟΤΥΠΟ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

Μελισσοκόμος

Επίπεδο CyQF/EQF 5



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκά Διαρθρωτικά
και Επενδυτικά Ταμεία



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικά Ταμεία
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο



Αρχή Ανάπτυξης
Ανθρώπινου
Δυναμικού
Κύπρου

Αναθέτουσα Αρχή:

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑνΑΔ)

Επιτροπή Παρακολούθησης:

Γιάννης Μουρουζίδης, Γενικός Διευθυντής

Ιωάννης Ζένιος, Ανώτερος Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Παρασκευή Τοφίδου, Ανώτερη Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Γρηγόρης Δημητρίου, Ανώτερος Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Δάφνη Συμεωνίδου, Ανώτερη Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Συντονισμός:

Χρίστος Τζάμας, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού 1^{ης} Τάξης

Επιμέλεια:

Χρίστος Τζάμας, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού 1^{ης} Τάξης

Στέλλα Φιλίππου, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Ανάδοχος:

Κοινοπραξία University of Nicosia (EDEX – Educational Excellence Corporation Ltd) και IHE Innovative Hospitality Education Ltd

Ομάδα Έργου Ανάδοχου:

Γιώργος Σιεκκερής

Αντώνης Γεωργίου

Παναγιώτης Χατζησυμεού

Γιαννάκης Βαρνάβα

Τεχνική Επιτροπή Επαγγελματικών Προσόντων:

Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ)

Ομοσπονδία Εργοδοτών και Βιομηχάνων (ΟΕΒ)

Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο (ΚΕΒΕ)

Γενική Συνομοσπονδία Παγκύπριων Οργανώσεων Βιοτεχνών Επαγγελματιών Καταστηματαρχών (ΠΟΒΕΚ)

Συνομοσπονδία Εργαζομένων Κύπρου (ΣΕΚ)

Παγκύπρια Εργατική Ομοσπονδία (ΠΕΟ)

Παγκύπριος Σύνδεσμος Αγελαδοτρόφων

Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου

Παγκύπριος Σύνδεσμος Κρεοπωλών

Ημερομηνία έγκρισης από το Διοικητικό Συμβούλιο της ΑνΑΔ:

21 Ιουνίου 2022

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ	5
1.1	Τίτλος επαγγελματικού προσόντος.....	5
1.2	Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF)	5
1.3	Κωδικός ISCO	5
1.4	Κωδικός επαγγελματικού προσόντος	5
2.	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ	5
2.1	Αντικείμενο.....	5
2.2	Εργασιακό περιβάλλον.....	5
2.3	Δυνατότητες εργοδότησης.....	5
2.4	Εξοπλισμός	6
2.5	Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων.....	6
2.6	Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι	6
2.7	Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑΝΑΔ.....	6
2.8	Μέθοδοι αξιολόγησης.....	7
3.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ).....	8
3.1	Κοινοί τομείς εργασίας.....	9
ΚΤ.1	Παρακολούθηση και αξιολόγηση των εξελίξεων στην αγορά.....	10
ΚΤ.5	Καθορισμός και έλεγχος στόχων.....	11
ΚΤ.6	Ετοιμασία και έλεγχος προγράμματος εργασιών	12
ΚΤ.7	Διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού.....	14
ΚΤ.8	Επικοινωνία, συνεργασία και ανάπτυξη αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας..	16
ΚΤ.11	Εποπτεία και έλεγχος εφαρμογής απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία.....	18
ΚΤ.13	Εποπτεία και έλεγχος εφαρμογής απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης....	20
ΚΤ.15	Εποπτεία και έλεγχος εφαρμογής απαιτήσεων ασφάλειας τροφίμων	22
ΚΤ.17	Εποπτεία και έλεγχος συντήρησης και αποκατάστασης βλαβών του εξοπλισμού ..	24
ΚΤ.19	Κοστολόγηση και τιμολόγηση προϊόντων	25
ΚΤ.24	Παραγγελία, εποπτεία και έλεγχος παραλαβής και αποθήκευσης υλικών	27
3.2	Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας	29
ΜΕΛ5.1	Προετοιμασία και διαχείριση μελισσοκομείου.....	30
ΜΕΛ5.2	Εκτροφή και φροντίδα μελισσών	32
ΜΕΛ5.3	Ανανέωση, αναπαραγωγή και δημιουργία νέων μελισσιών	33

ΜΕΛ5.4	Συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση προϊόντων κυψέλης	34
ΜΕΛ5.5	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση μελιού	35
ΜΕΛ5.6	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση βασιλικού πολτού	36
ΜΕΛ5.7	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση γύρης	37
ΜΕΛ5.8	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση πρόπολης	38
ΜΕΛ5.9	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση δηλητηρίου μελισσών	39
ΜΕΛ5.10	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση κεριού	40
3.3	Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)	41
4.	ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ	43

1. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

1.1 Τίτλος επαγγελματικού προσόντος:

Μελισσοκόμος

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

5

1.3 Κωδικός ISCO:

6123

1.4 Κωδικός επαγγελματικού προσόντος:

ΜΕΛ5

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

2.1 Αντικείμενο:

Ο μελισσοκόμος ασχολείται με την εκτροφή μελισσών για την παραγωγή μελιού, κηρύθρας, βασιλικού πολτού και άλλων προϊόντων που παράγουν ή συλλέγουν οι μέλισσες. Εποπτεύει, ελέγχει και φροντίζει για την υγεία του σμήνους, την ανανέωση του πληθυσμού, την αναπαραγωγή και αποτροπή της σμηνουργίας. Συλλέγει, επεξεργάζεται και συσκευάζει τα προϊόντα που παράγουν οι μέλισσες. Επίσης διασφαλίζει για τη συντήρηση, επιδιόρθωση, καθαρισμό και απολύμανση των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού. Διαχειρίζεται το προσωπικό, οργανώνει και εποπτεύει τις εργασίες του και ελέγχει την τήρηση των κανόνων ασφάλειας και υγείας, των προληπτικών μέτρων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και των καλών περιβαλλοντικών πρακτικών.

2.2 Εργασιακό περιβάλλον:

Ο μελισσοκόμος εργάζεται κυρίως σε εξωτερικό χώρο, στην ύπαιθρο, κοντά στη φύση. Απαιτείται αυστηρή εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας και υγείας και χρήση προστατευτικού εξοπλισμού καθώς στο πλαίσιο εκτέλεσης της εργασίας του έρχεται σε επαφή με μέλισσες. Πρόσθετα, λόγω του χειρισμού προϊόντων κυψέλης, απαιτείται αυστηρή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής τροφίμων. Το ωράριο εργασίας του είναι συνήθως μεταβαλλόμενο αναλόγως των καιρικών συνθηκών, των προθεσμιών και των χρονικών περιορισμών υλοποίησης των εργασιών.

2.3 Δυνατότητες εργοδότησης:

Ο μελισσοκόμος έχει τη δυνατότητα να εργάζεται ως ελεύθερος επαγγελματίας σε δική του επιχείρηση, να συμμετέχει σε συνεταιρισμούς και σε ομάδες παραγωγών.

2.4 Εξοπλισμός:

Κυψέλη, σφραγίδα σήμανσης κυψελών, ιμάντες πρόσδεσης κυψελών, βασιλικό διάφραγμα, καπνιστήρι, ξέστρο, μελισσοκομική στολή, προσωπίδα, λαβίδα πλαισίων, ποτίστρα νερού, χορτοκοπτική, φυσητήρας τρύγου, πάγκος απολεπισμού, αυτόματος απολεπιστήρας πλαισίων, κοχλίας επεξεργασίας απολεπισμάτων, μελιτοεξαγωγέας, αντλία μελιού, βαρέλια μελιού, μπεν μαρί αποκρυστάλλωσης μελιού, φούρνος αποκρυστάλλωσης μελιού, βαρέλι εμφιάλωσης, αυτόματος εμφιαλωτής μελιού, πιεστικό πλυσίματος εξοπλισμού, μηχανή σφουγγαρίσματος, μελισσοκομικό αυτοκίνητο, φίλτρα μελιού, θερμομετρο μελιού, κηροθήκης, δοχείο θέρμανσης κεριού, φλόγιστρο απολύμανσης, τεχνητά βασιλικά κελιά, εργαλείο εμβολιασμού βασιλικών κελίων, μεγεθυντικά γυαλιά εμβολιασμού, σήτα συλλογής πρόπολης, γυρεοπαγίδες, καταψύκτης συντήρησης γύρης, μίξερ παρασκευής τροφών μελισσών, πύραυνο γκαζιού, μικροεργαλεία για επιδιορθώσεις, εργαλείο συρμάτωσης πλαισίων, μέσα ατομικής προστασίας, εξοπλισμός πυρόσβεσης, κουτί πρώτων βοηθειών.

2.5 Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων:

Δεν εφαρμόζεται

2.6 Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι:

Εκτροφέας μελισσών, τρυγητής μελιού, βασιλοτρόφος

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

Διαδρομή 1

Δεν ισχύει

Διαδρομή 2

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 5 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 4 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 2 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 4 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 3

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

Πείρα: 3 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 4 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 4

Προσόν: Δεν απαιτείται

Πείρα: 5 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 4 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

2.8 Μέθοδοι αξιολόγησης

- Γραπτή εξέταση με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σωστού / λάθους και περιγραφικού τύπου.
- Παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας ή σε συνθήκες προσομοίωσης.
- Προφορική εξέταση.
- Ειδική εργασία
- Μελέτη περίπτωσης.

3. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ)

3.1 Κοινοί τομείς εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΚΤ.1	Παρακολούθηση και αξιολόγηση των εξελίξεων στην αγορά
ΚΤ.5	Καθορισμός και έλεγχος στόχων
ΚΤ.6	Ετοιμασία και έλεγχος προγράμματος εργασιών
ΚΤ.7	Διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού
ΚΤ.8	Επικοινωνία, συνεργασία και ανάπτυξη αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας
ΚΤ.11	Εποπτεία και έλεγχος εφαρμογής απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία
ΚΤ.13	Εποπτεία και έλεγχος εφαρμογής απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης
ΚΤ.15	Εποπτεία και έλεγχος εφαρμογής απαιτήσεων ασφάλειας τροφίμων
ΚΤ.17	Εποπτεία και έλεγχος συντήρησης και αποκατάστασης βλαβών του εξοπλισμού
ΚΤ.19	Κοστολόγηση και τιμολόγηση προϊόντων
ΚΤ.24	Παραγγελία, εποπτεία και έλεγχος παραλαβής και αποθήκευσης υλικών

ΚΤ.1 Παρακολούθηση και αξιολόγηση των εξελίξεων στην αγορά

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τη σημασία της παρακολούθησης των τάσεων και των εξελίξεων στην αγορά, στον ανταγωνισμό, στα προϊόντα και στις υπηρεσίες του κλάδου.
2. Κατονομάζει πηγές παρακολούθησης για τις εξελίξεις στην αγορά του κλάδου.
3. Αναφέρει τα σημαντικά στοιχεία παρακολούθησης της αγοράς, του ανταγωνισμού, των προϊόντων και των υπηρεσιών του κλάδου.
4. Περιγράφει τη διαδικασία και τρόπους παρακολούθησης της αγοράς, του ανταγωνισμού, των προϊόντων και υπηρεσιών του κλάδου.
5. Περιγράφει τρόπους αξιολόγησης των δεδομένων και των πληροφοριών που έχουν συλλεχθεί από την παρακολούθηση των τάσεων και των εξελίξεων στον κλάδο.
6. Αναφέρει το περιεχόμενο και τη δομή μιας έκθεσης για τις εξελίξεις στην αγορά.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει τις πηγές και τα στοιχεία παρακολούθησης των εξελίξεων στην αγορά, στον ανταγωνισμό, στα προϊόντα και στις υπηρεσίες του κλάδου.
2. Παρακολουθεί τις εξελίξεις της αγοράς, του ανταγωνισμού, των προϊόντων και υπηρεσιών του κλάδου σύμφωνα με τη διαδικασία.
3. Αξιολογεί τις εξελίξεις και τις τάσεις στην αγορά στη βάση των δεδομένων και των πληροφοριών που έχουν συλλεχθεί, εφαρμόζοντας διάφορες μεθόδους αξιολόγησης.
4. Ετοιμάζει εκθέσεις για τις εξελίξεις στην αγορά προς τη διεύθυνση, με σκοπό τη βελτίωση της θέσης του οργανισμού στην αγορά.

ΚΤ.5 Καθορισμός και έλεγχος στόχων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τη σημασία της χρήσης στόχων για τη βελτίωση της απόδοσης του τομέα ευθύνης του.
2. Αναφέρει τα χαρακτηριστικά ενός καλού στόχου.
3. Περιγράφει τη διαδικασία στοχοθέτησης, εφαρμογής και ελέγχου των στόχων.
4. Ορίζει τη σημασία και χρήση του προγράμματος επίτευξης στόχων.
5. Διατυπώνει το περιεχόμενο και τη δομή του προγράμματος επίτευξης στόχων.
6. Περιγράφει τη διαδικασία ετοιμασίας, εφαρμογής, επίβλεψης και ελέγχου του προγράμματος επίτευξης στόχων.
7. Περιγράφει τρόπους ανάλυσης και βελτίωσης της απόδοσης των στόχων και του προγράμματος επίτευξης στόχων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Καθορίζει τους στόχους του τομέα ευθύνης του τηρώντας τα χαρακτηριστικά ενός καλού στόχου και ακολουθώντας τη μεθοδολογία στοχοθέτησης.
2. Ετοιμάζει το πρόγραμμα επίτευξης στόχων εφαρμόζοντας τη σχετική διαδικασία του οργανισμού.
3. Υλοποιεί τις ενέργειες επίτευξης των στόχων σύμφωνα με το πρόγραμμα επίτευξης στόχων.
4. Επιβλέπει και να καθοδηγεί την ορθή εφαρμογή του προγράμματος επίτευξης στόχων στη βάση της σχετικής διαδικασίας του οργανισμού.
5. Ελέγχει το βαθμό επίτευξης των στόχων σύμφωνα με το πρόγραμμα επίτευξης στόχων.
6. Αναλύει την απόδοση του τομέα ευθύνης του στη βάση των στόχων και του προγράμματος επίτευξης στόχων.
7. Εφαρμόζει μέτρα για βελτίωση της απόδοσης των στόχων και των αποτελεσμάτων του προγράμματος.

ΚΤ.6 Ετοιμασία και έλεγχος προγράμματος εργασιών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τη σημασία του προγραμματισμού εργασιών.
2. Αναφέρει τη δομή και το περιεχόμενο του προγράμματος εργασιών.
3. Απαριθμεί τις εργασίες που χρήζουν προγραμματισμού.
4. Αναφέρει τους αναγκαίους πόρους για τις εργασίες.
5. Περιγράφει τη διαδικασία συλλογής των απαραίτητων πληροφοριών για την ετοιμασία του προγράμματος εργασιών.
6. Περιγράφει τη διαδικασία εκτίμησης των αναγκών σε ανθρώπινο δυναμικό και άλλους πόρους για την υλοποίηση του προγράμματος εργασιών.
7. Περιγράφει τη μεθοδολογία προγραμματισμού του ανθρώπινου δυναμικού και άλλων πόρων.
8. Αναφέρει τις βασικές αρχές και τα κριτήρια που λαμβάνονται υπόψη στην κατανομή και ανάθεση εργασιών στους εργαζόμενους.
9. Περιγράφει τη μέθοδο ελέγχου της υλοποίησης του προγράμματος εργασιών.
10. Αναφέρει τους λόγους που οδηγούν σε αναθεώρηση του προγράμματος εργασιών.
11. Περιγράφει τη μεθοδολογία αναθεώρησης του προγράμματος εργασιών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Συλλέγει τις αναγκαίες πληροφορίες για την ετοιμασία του προγράμματος εργασιών, ακολουθώντας τις διαδικασίες του οργανισμού.
2. Προσδιορίζει τις ανάγκες σε ανθρώπινο δυναμικό και άλλους πόρους για την ικανοποίηση των απαιτήσεων της κάθε εργασίας.
3. Ελέγχει τη διαθεσιμότητα των αναγκαίων πόρων για την ικανοποίηση των αναγκών των εργασιών.
4. Ετοιμάζει το πρόγραμμα εργασιών σύμφωνα με τις διαδικασίες του οργανισμού και των απαιτήσεων της κάθε εργασίας.
5. Επιλέγει το αναγκαίο ανθρώπινο δυναμικό για την υλοποίηση των εργασιών σύμφωνα με τις γνώσεις και τις δεξιότητες του, και τις απαιτήσεις του προγράμματος εργασιών.

6. Προγραμματίζει τους άλλους πόρους, ώστε να είναι διαθέσιμοι σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προγράμματος εργασιών.
7. Ελέγχει την εκτέλεση των εργασιών σύμφωνα με το χρονοδιάγραμμα του προγράμματος εργασιών.
8. Αναθεωρεί το πρόγραμμα εργασιών σε περιπτώσεις παρεκκλίσεων, ώστε να μην υπάρχουν καθυστερήσεις στην υλοποίηση εργασιών.

ΚΤ.7 Διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη διαδικασία επιλογής ανθρώπινου δυναμικού.
2. Αναφέρει τις μεθόδους επιλογής ανθρώπινου δυναμικού.
3. Διατυπώνει τα στάδια για τον σχεδιασμό και την προετοιμασία συνέντευξης επιλογής.
4. Εξηγεί τις αρχές για αποτελεσματικές συνεντεύξεις προσλήψεων.
5. Περιγράφει τεχνικές αξιολόγησης και επιλογής του καταλληλότερου υποψήφιου για τη θέση εργασίας.
6. Εξηγεί τη σημασία της αξιολόγησης του ανθρώπινου δυναμικού.
7. Απαριθμεί τα βασικά στοιχεία της αξιολόγησης του ανθρώπινου δυναμικού.
8. Περιγράφει τη διαδικασία αξιολόγησης του ανθρώπινου δυναμικού.
9. Διατυπώνει ατομικούς και ομαδικούς στόχους ανθρώπινου δυναμικού.
10. Αναφέρει τρόπους βελτίωσης της απόδοσης του ανθρώπινου δυναμικού.
11. Περιγράφει τις μεθόδους και τις τεχνικές εντοπισμού αναγκών ανάπτυξης ανθρώπινου δυναμικού.
12. Εξηγεί τη σημασία της ανάπτυξης του ανθρώπινου δυναμικού.
13. Περιγράφει τις μεθόδους ανάπτυξης ανθρώπινου δυναμικού.
14. Αναφέρει τρόπους αξιολόγησης και αξιοποίησης των αποτελεσμάτων της ανάπτυξης ανθρώπινου δυναμικού.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Προετοιμάζεται για τη διαδικασία επιλογής ανθρώπινου δυναμικού σύμφωνα με τις πρακτικές του οργανισμού.
2. Εντοπίζει τους υποψήφιους που ικανοποιούν τα ελάχιστα κριτήρια της θέσης εργασίας για να κληθούν στη διαδικασία πρόσληψης.
3. Επιλέγει τη μέθοδο επιλογής ανθρώπινου δυναμικού σύμφωνα με το επίπεδο και τις απαιτήσεις της θέσης.
4. Προετοιμάζεται για τις προσωπικές συνεντεύξεις υποψηφίων σύμφωνα με το επίπεδο και τις απαιτήσεις της θέσης.

5. Διεξάγει συνεντεύξεις για την επιλογή των κατάλληλων υποψηφίων, εφαρμόζοντας τις αρχές της αποτελεσματικής συνέντευξης.
6. Αξιολογεί και να επιλέγει τον καταλληλότερο υποψήφιο σύμφωνα με το επίπεδο και τις απαιτήσεις της θέσης.
7. Αξιολογεί το ανθρώπινο δυναμικό, εφαρμόζοντας τη σχετική διαδικασία προς επιμέτρηση των τομέων και των κριτηρίων αξιολόγησης του ανθρωπίνου δυναμικού.
8. Συγκρίνει τα αποτελέσματα της απόδοσης του κάθε εργαζόμενου με τους αντίστοιχους ατομικούς και ομαδικούς στόχους.
9. Ανατροφοδοτεί τους εργαζομένους σχετικά με τον βαθμό υλοποίησης των στόχων και της απόδοσης τους.
10. Λαμβάνει ενέργειες για τη βελτίωση της απόδοσης των εργαζομένων, ώστε να επιτευχθούν οι ατομικοί και ομαδικοί τους στόχοι.
11. Εντοπίζει και να καταγράφει τις ανάγκες ανάπτυξης του ανθρώπινου δυναμικού, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους και τεχνικές.
12. Σχεδιάζει δραστηριότητες ανάπτυξης του ανθρώπινου δυναμικού στη βάση των αναγκών που εντοπίστηκαν, αξιοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους και τεχνικές.
13. Προγραμματίζει και να οργανώνει δραστηριότητες ανάπτυξης του ανθρώπινου δυναμικού σε συνεργασία με το αρμόδιο τμήμα του οργανισμού, λαμβάνοντας υπόψη τους διαθέσιμους πόρους.
14. Αξιολογεί την υλοποίηση των δραστηριοτήτων ανάπτυξης ανθρωπίνου δυναμικού για σκοπούς βελτίωσης της αποτελεσματικότητας των δραστηριοτήτων και βελτίωση της απόδοσης των εργαζομένων.

ΚΤ.8 Επικοινωνία, συνεργασία και ανάπτυξη αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τις βασικές αρχές της επικοινωνίας.
2. Περιγράφει τους τρόπους επικοινωνίας με εσωτερικούς και εξωτερικούς συνεργάτες.
3. Αναλύει τη σημασία και τα πλεονεκτήματα της αποτελεσματικής επικοινωνίας.
4. Περιγράφει τα εμπόδια που παρατηρούνται στην επικοινωνία.
5. Απαριθμεί τρόπους βελτίωσης της επικοινωνίας.
6. Διατυπώνει τις διαφορές μεταξύ επίσημης και ανεπίσημης επικοινωνίας.
7. Αναφέρει τεχνικές και εργαλεία προφορικής και γραπτής επικοινωνίας.
8. Αναλύει τη σημασία και τα πλεονεκτήματα της ομαδικής εργασίας.
9. Περιγράφει εμπόδια που παρουσιάζονται στην ομαδική εργασία και τρόπους αντιμετώπισης τους.
10. Περιγράφει τον τρόπο που λειτουργεί μια ομάδα στον χώρο εργασίας.
11. Περιγράφει τη σημασία και τα πλεονεκτήματα των αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.
12. Περιγράφει τη διαδικασία χειρισμού διαπροσωπικών σχέσεων.
13. Αναφέρει τα εμπόδια στην επίτευξη αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας και τους τρόπους αντιμετώπισης τους.
14. Περιγράφει ενέργειες και πρωτοβουλίες για την ανάπτυξη αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να εφαρμόζει διάφορες τεχνικές και εργαλεία επικοινωνίας με εσωτερικούς και εξωτερικούς συνεργάτες, ακολουθώντας την πολιτική και τις διαδικασίες του οργανισμού.
2. Εντοπίζει και να αξιολογεί εμπόδια που παρουσιάζονται για σκοπούς βελτίωσης του βαθμού επικοινωνίας.
3. Εφαρμόζει τρόπους βελτίωσης της επικοινωνίας, ακολουθώντας καλές πρακτικές.
4. Επιβλέπει τις εργασίες της ομάδας και να αξιολογεί την αποτελεσματικότητα και την παραγωγικότητα της ομαδικής εργασίας σύμφωνα με τις απαιτήσεις του οργανισμού.

5. Αντιμετωπίζει εμπόδια που παρουσιάζονται και επηρεάζουν την ομαλή λειτουργία της ομάδας, εφαρμόζοντας αποτελεσματικές τακτικές.
6. Επιλέγει και να εφαρμόζει τεχνικές για βελτίωση και διατήρηση της ομαδικής εργασίας.
7. Παρακολουθεί και να λαμβάνει ενέργειες για τη διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος σύμφωνα με την κουλτούρα και τις πρακτικές του οργανισμού.
8. Εφαρμόζει ενέργειες και να λαμβάνει πρωτοβουλίες για ανάπτυξη αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.
9. Διαχειρίζεται συγκρούσεις μεταξύ συναδέλφων για εξάλειψη οποιωνδήποτε εμποδίων παρουσιάζονται.

ΚΤ.11 Εποπτεία και έλεγχος εφαρμογής απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία που πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
2. Περιγράφει τη μεθοδολογία για την εκτίμηση των κινδύνων ασφάλειας και υγείας στην εργασία.
3. Αναφέρει τις αρχές πρόληψης των επαγγελματικών κινδύνων.
4. Περιγράφει τη διαδικασία της αναφοράς των κινδύνων και επικίνδυνων καταστάσεων για την ασφάλεια και την υγεία.
5. Ερμηνεύει την πολιτική και τους στόχους του οργανισμού για την ασφάλεια και την υγεία στην εργασία.
6. Επεξηγεί την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς ασφάλειας και υγείας που αφορούν την εργασία του.
7. Εξηγεί τις οδηγίες, τα προληπτικά μέτρα και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας που πρέπει να ακολουθούνται στον χώρο εργασίας.
8. Ερμηνεύει τα σήματα ασφάλειας και υγείας στην εργασία.
9. Περιγράφει τη διαδικασία χειρισμού ατυχήματος και ασθένειας.
10. Κατονομάζει και να επεξηγεί τα σχέδια δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης στον χώρο εργασίας του.
11. Αναφέρει τις κατηγορίες φωτιάς, τις αρχές πυρασφάλειας και πυρόσβεσης.
12. Αναγνωρίζει και να αναφέρει τα είδη πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων.
13. Περιγράφει την ορθή χρήση των πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων για το σβήσιμο φωτιάς.
14. Κατονομάζει τα υλικά και τις ποσότητες τους που πρέπει να είναι διαθέσιμα στο κουτί πρώτων βοηθειών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει κινδύνους και επικίνδυνες καταστάσεις για την ασφάλεια και την υγεία στον χώρο εργασίας του.
2. Αξιολογεί και να εκτιμά τους κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία στον χώρο εργασίας του, ακολουθώντας τη μεθοδολογία εκτίμησης κινδύνων.

3. Εποπτεύει και να ελέγχει την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων ασφάλειας και υγείας.
4. Ελέγχει την εφαρμογή της διαδικασίας αναφοράς των κινδύνων και επικίνδυνων καταστάσεων για την ασφάλεια και την υγεία των εργαζόμενων.
5. Εποπτεύει και να ελέγχει τους εργαζόμενους για τον σωστό και ασφαλή τρόπο χειρισμού του εξοπλισμού.
6. Οργανώνει και να συντονίζει τους εργαζόμενους για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης, εφαρμόζοντας το κατάλληλο σχέδιο δράσης.
7. Ελέγχει τη διαθεσιμότητα και την καταλληλότητα του εξοπλισμού αντιμετώπισης καταστάσεων έκτακτης ανάγκης.
8. Οργανώνει και να συντονίζει τις ενέργειες εκκένωσης, ακολουθώντας το σχέδιο εκκένωσης του οργανισμού.
9. Ελέγχει την πληρότητα των κουτιών πρώτων βοηθειών με όλα τα απαιτούμενα υλικά.

ΚΤ.13 Εποπτεία και έλεγχος εφαρμογής απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές από τα προϊόντα και δραστηριότητες στον χώρο εργασίας.
2. Περιγράφει τη μεθοδολογία για τον εντοπισμό, την αξιολόγηση των περιβαλλοντικών κινδύνων και περιβαλλοντικών πλευρών.
3. Περιγράφει τη διαδικασία για την εκτίμηση των επιπτώσεων στο περιβάλλον.
4. Ερμηνεύει την πολιτική και τους στόχους του οργανισμού για την περιβαλλοντική διαχείριση.
5. Δηλώνει τις πηγές ενημέρωσης και πληροφόρησης σε σχέση με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς για την περιβαλλοντική διαχείριση.
6. Επεξηγεί την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς για την περιβαλλοντική διαχείριση.
7. Εξηγεί τις οδηγίες, τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης.
8. Αναφέρει τις μεθόδους και τις καλές πρακτικές εξοικονόμησης νερού και ενέργειας.
9. Αναγνωρίζει τα ανακυκλώσιμα υλικά στον χώρο ευθύνης του.
10. Περιγράφει τη διαδικασία συλλογής και απόρριψης των ανακυκλώσιμων υλικών.
11. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές από τα προϊόντα και δραστηριότητες στον χώρο εργασίας που είναι υπό την ευθύνη του και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Αξιολογεί και να εκτιμά τους περιβαλλοντικούς κινδύνους, ακολουθώντας τη μεθοδολογία εκτίμησης των επιπτώσεων στο περιβάλλον.
3. Εποπτεύει και να ελέγχει την εφαρμογή των μέτρων πρόληψης της ρύπανσης και εφαρμογής των κανόνων περιβαλλοντικής διαχείρισης.
4. Ελέγχει ότι χρησιμοποιούνται οικολογικά υλικά και προϊόντα, φιλικά προς το περιβάλλον σύμφωνα με σύμφωνα με τις οδηγίες και τους εσωτερικούς κανονισμούς.

5. Ελέγχει ότι εφαρμόζονται τα μέτρα εξοικονόμησης νερού και ενέργειας κατά την εκτέλεση των εργασιών, σύμφωνα τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης.
6. Ελέγχει την ορθή αποθήκευση, χρήση και απόρριψη υλικών και προϊόντων, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος περιβαλλοντικής ρύπανσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
7. Εποπτεύει και να ελέγχει τον χειρισμό και απόρριψη των ανακυκλώσιμων υλικών, και προϊόντων, όπως καθορίζεται από τον οργανισμό.
8. Εποπτεύει και να ελέγχει ότι εργασίες που είναι υπό την ευθύνη του εκτελούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς, την πολιτική και τις οδηγίες περιβαλλοντικής διαχείρισης.
9. Συντονίζει και να καθοδηγεί τους εργαζόμενους για εφαρμογή των ενεργειών πρόληψης και περιορισμού των δυσμενών περιβαλλοντικών επιπτώσεων από καταστάσεις έκτακτης ανάγκης.

ΚΤ.15 Εποπτεία και έλεγχος εφαρμογής απαιτήσεων ασφάλειας τροφίμων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

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

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εποπτεύει και να ελέγχει την τήρηση των κανόνων ατομικής υγιεινής και ενδυμασίας για την ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς του οργανισμού.
2. Εποπτεύει και να ελέγχει την εφαρμογή των οδηγιών, των κανόνων και των απαιτήσεων του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP) του οργανισμού.
3. Ελέγχει την εφαρμογή και διατήρηση της σήμανσης των τροφίμων σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
4. Ελέγχει την εφαρμογή της διαδικασίας αναφοράς των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων.
5. Εποπτεύει και να ελέγχει τη λήψη διορθωτικών ενεργειών, στην περίπτωση που τα αποτελέσματα είναι εκτός ορίων, σύμφωνα με το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

6. Οργανώνει και να συντονίζει τους εργαζόμενους για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων στον χώρο εργασίας του.
7. Ελέγχει την καταγραφή και αρχειοθέτηση των πληροφοριών και τα αποτελέσματα ελέγχων που διενεργούνται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

ΚΤ.17 Εποπτεία και έλεγχος συντήρησης και αποκατάστασης βλαβών του εξοπλισμού

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Δηλώνει τον εξοπλισμό που χρήζει καθαρισμού και συντήρησης.
2. Εξηγεί την ορθή λειτουργία και την ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
3. Περιγράφει τη διαδικασία καθαρισμού του εξοπλισμού.
4. Αναφέρει τα μέσα και υλικά καθαρισμού και συντήρησης εξοπλισμού.
5. Αναφέρει τις απαιτήσεις προληπτικής συντήρησης του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τις μεθόδους και οδηγίες συντήρησης του εξοπλισμού, όπως αναφέρονται στα εγχειρίδια του κατασκευαστή.
7. Δηλώνει τις συνήθεις βλάβες του εξοπλισμού.
8. Εξηγεί τη σημασία της καταγραφής των συντηρήσεων και των βλαβών του εξοπλισμού.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ελέγχει και να διασφαλίζει ότι ο εξοπλισμός είναι κατάλληλος, καθαρός, συντηρημένος και διαθέσιμος για χρήση, σύμφωνα με τις οδηγίες συντήρησης.
2. Εντοπίζει και να απομονώνει ελαττωματικό εξοπλισμό, ακολουθώντας τη διαδικασία του οργανισμού.
3. Εντοπίζει και να αναφέρει τις σοβαρές βλάβες του εξοπλισμού στο αρμόδιο άτομο, όπως προνοείται στη σχετική διαδικασία του οργανισμού.
4. Ελέγχει την καταγραφή και αρχειοθέτηση των πληροφοριών καθαρισμού, συντήρησης και επιδιόρθωσης του εξοπλισμού.

ΚΤ.19 Κοστολόγηση και τιμολόγηση προϊόντων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ορίζει τις έννοιες κόστος, ολικό κόστος, κοστολόγηση, κέρδος, έκπτωση και τιμολόγηση.
2. Αναφέρει τις πηγές κόστους των προϊόντων.
3. Δηλώνει τους τρόπους εξαγωγής δεδομένων και πληροφοριών για τον υπολογισμό των πηγών κόστους.
4. Εξηγεί τον τρόπο υπολογισμού της κάθε πηγής κόστους των προϊόντων.
5. Εξηγεί τον τρόπο κατανομής της κάθε πηγής κόστους στα προϊόντα προς κοστολόγηση.
6. Δηλώνει τον τρόπο σύνταξης του πίνακα κοστολόγησης.
7. Αναφέρει τις βασικές μεθόδους και τις αρχές κοστολόγησης των προϊόντων.
8. Περιγράφει τη διαδικασία κοστολόγησης των προϊόντων.
9. Εξηγεί τη διαδικασία τιμολόγησης προϊόντων.
10. Αναφέρει τις πηγές πληροφόρησης για τον προσδιορισμό των τιμών πώλησης ανταγωνιστικών προϊόντων.
11. Αναφέρει τη μεθοδολογία υπολογισμού της τελικής τιμής των προϊόντων.
12. Αναφέρει την τιμολογιακή πολιτική του οργανισμού.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Καταγράφει τα υλικά των προϊόντων προς κοστολόγηση χρησιμοποιώντας τις προδιαγραφές των προϊόντων.
2. Υπολογίζει τις ποσότητες και το κόστος των υλικών για τα προϊόντα προς κοστολόγηση με βάση τις προδιαγραφές των προϊόντων και τις ισχύουσες τιμές αγοράς των υλικών.
3. Καθορίζει το χρόνο εργασίας που απαιτείται για την ετοιμασία των προϊόντων προς κοστολόγηση, λαμβάνοντας υπόψη δεδομένα παρόμοιων εργασιών και άλλες τεχνικές μέτρησης του χρόνου εργασίας.
4. Υπολογίζει το εργατικό κόστος που απαιτείται για την ετοιμασία των προϊόντων προς κοστολόγηση, με βάση τον υπολογισθέντα χρόνο εργασίας και το κόστος των εργαζομένων του οργανισμού.

5. Καθορίζει άλλες πηγές κόστους που υπάρχουν για την ετοιμασία των προϊόντων προς κοστολόγηση, λαμβάνοντας υπόψη δεδομένα παρόμοιων εργασιών.
6. Υπολογίζει τις άλλες πηγές κόστους που απαιτούνται για την ετοιμασία των προϊόντων προς κοστολόγηση με βάση δεδομένα παρόμοιων εργασιών.
7. Ετοιμάζει πίνακα κοστολόγησης για σκοπούς ανάλυσης κόστους σύμφωνα με τις βασικές μεθόδους και τη διαδικασία κοστολόγησης των προϊόντων.
8. Υπολογίζει το συνολικό κόστος των προϊόντων στον πίνακα κοστολόγησης σύμφωνα με τις αρχές και τη διαδικασία κοστολόγησης των προϊόντων.
9. Συλλέγει δεδομένα από την αγορά για προσδιορισμό των τιμών πώλησης ανταγωνιστικών προϊόντων.
10. Καθορίζει την τελική τιμή του προϊόντος λαμβάνοντας υπόψη το κόστος του προϊόντος, τις τιμές ανταγωνιστικών προϊόντων και την τιμολογιακή πολιτική του οργανισμού.

ΚΤ.24 Παραγγελία, εποπτεία και έλεγχος παραλαβής και αποθήκευσης υλικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη μεθοδολογία ελέγχου για τον εντοπισμό ελλείψεων υλικών.
2. Διατυπώνει τις προδιαγραφές των υλικών.
3. Αναφέρει τις πληροφορίες, που λαμβάνει υπόψη, για τον υπολογισμό των αναγκαίων ποσοτήτων σε υλικά.
4. Εξηγεί τη χρήση ενός προγράμματος εργασιών.
5. Αναφέρει τις αναγκαίες πληροφορίες για την τοποθέτηση παραγγελιών προμηθειών.
6. Περιγράφει τον τρόπο συμπλήρωσης των εντύπων καταγραφής αναγκών για προμήθειες.
7. Περιγράφει τη διαδικασία τοποθέτησης και παρακολούθησης παραγγελιών σε προμηθευτές.
8. Περιγράφει τη διαδικασία προετοιμασίας του χώρου και του εξοπλισμού για την παραλαβή και αποθήκευση υλικών.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παραλαβής και ελέγχου των υλικών.
10. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς και αποθήκευσης των υλικών.
11. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη μεταφορά και αποθήκευση των υλικών.
12. Αναφέρει τις προδιαγραφές των χώρων αποθήκευσης υλικών.
13. Αναφέρει τις συνθήκες διατήρησης και αποθήκευσης των υλικών και τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
14. Εξηγεί τις αρχές FIFO, FEFO και τα σημεία ελέγχου για την ορθή εφαρμογή τους.
15. Περιγράφει τη διαδικασία του οργανισμού για τη διαχείριση μη συμμορφωμένων υλικών και τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναλύει τις ελλείψεις υλικών ώστε για να υπολογισθούν ορθά οι ανάγκες σε υλικά.
2. Επαληθεύει τις ποσότητες αποθεμάτων υλικών, ώστε να ικανοποιηθεί το πρόγραμμα εργασιών και να μην παρουσιασθούν ελλείψεις.
3. Παραγγέλνει από εγκεκριμένους προμηθευτές τα υλικά για κάλυψη των αναγκών σύμφωνα με τη διαδικασία τοποθέτησης και παρακολούθησης παραγγελιών του οργανισμού.

4. Παρακολουθεί τις παραγγελίες υλικών για ανταπόκριση των προμηθευτών στον συμφωνημένο χρόνο παράδοσης.
5. Ελέγχει ότι ο χώρος παραλαβής, ο εξοπλισμός, τα μέσα μεταφοράς και οι αποθηκευτικοί χώροι ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές και είναι έτοιμοι για τη παραλαβή υλικών.
6. Ελέγχει ότι στους αποθηκευτικούς χώρους τηρούνται οι κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής σύμφωνα με το είδος του υλικού.
7. Εποπτεύει και να ελέγχει την εφαρμογή της διαδικασίας παραλαβής και ελέγχου των υλικών.
8. Επαληθεύει την υλοποίηση των ελέγχων κατά την παραλαβή των υλικών σύμφωνα με τα κριτήρια παραλαβής και αποδοχής.
9. Εποπτεύει και να ελέγχει την ορθή χρήση του εξοπλισμού παραλαβής μεταφοράς και αποθήκευσης.
10. Εποπτεύει και να ελέγχει τη μεταφορά και αποθήκευση των υλικών στους ενδεδειγμένους χώρους σύμφωνα με τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
11. Εποπτεύει και να ελέγχει την τήρηση των αρχών FIFO και FEFO στους χώρους αποθήκευσης των υλικών.
12. Επαληθεύει ότι οι συνθήκες διατήρησης των υλικών παρακολουθούνται.
13. Χειρίζεται αποτελεσματικά τα μη συμμορφούμενα υλικά σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
14. Ελέγχει την ορθή καταγραφή των αποτελεσμάτων των ελέγχων παραλαβής, αποθήκευσης και διατήρησης των υλικών.

3.2 Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΜΕΛ5.1	Προετοιμασία και διαχείριση μελισσοκομείου
ΜΕΛ5.2	Εκτροφή και φροντίδα μελισσών
ΜΕΛ5.3	Ανανέωση, αναπαραγωγή και δημιουργία νέων μελισσιών
ΜΕΛ5.4	Συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση προϊόντων κυψέλης
ΜΕΛ5.5	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση μελιού
ΜΕΛ5.6	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση βασιλικού πολτού
ΜΕΛ5.7	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση γύρης
ΜΕΛ5.8	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση προπόλης
ΜΕΛ5.9	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση δηλητήριου μελισσών
ΜΕΛ5.10	Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση κεριού

ΜΕΛ5.1 Προετοιμασία και διαχείριση μελισσοκομείου

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τον τρόπο υπολογισμού της απαραίτητης ποσότητας κυψελών με βάση το πρόγραμμα παραγωγής προϊόντων μελισσοκομείου.
2. Αναγνωρίζει τα μέρη της κυψέλης και τις χρήσεις αυτών.
3. Κατονομάζει τις κατάλληλες βαφές για μπογιάτισμα, συντήρηση των κυψελών, βάσεων, τροφοδοτών, καπακιών.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και διαχείριση του μελισσοκομείου.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τις μεθόδους καθαρισμού και απολύμανσης των μερών της κυψέλης.
7. Περιγράφει τη μεθοδολογία συναρμολόγησης των κυψελών και τοποθέτησης των εξαρτημάτων και παγίδων.
8. Αναφέρει τα στοιχεία που αφορούν τη βιολογία της μέλισσας και γενικότερα του σμήνους.
9. Αναφέρει την μελισσοκομική χλωρίδα και να κατονομάζει τα κυριότερα μελισσοκομικά φυτά της Κύπρου.
10. Αναφέρει τις περιόδους ανθοφορίας των μελισσοκομικών φυτών.
11. Εξηγεί τη μεθοδολογία και τους χειρισμούς για την παραγωγή μονοανθικού μελιού.
12. Αναφέρει το σημαντικό ρόλο των μελισσών στην αναπαραγωγή φυτών.
13. Εξηγεί πως το κλίμα και οι καιρικές συνθήκες επηρεάζουν την ανάπτυξη των μελισσών και την παραγωγή προϊόντων κυψέλης.
14. Περιγράφει τη μεθοδολογία και τα κριτήρια αξιολόγησης και επιλογής του χώρου τοποθέτησης κυψελών.
15. Περιγράφει τη διαδικασία προετοιμασίας του χώρου και της περιοχής τοποθέτησης των κυψελών.
16. Περιγράφει τους διάφορους τρόπους χωροθέτησης, διάταξης και τοποθέτησης των κυψελών.
17. Εξηγεί τον σωστό και ασφαλή τρόπο φόρτωσης, μεταφοράς, εκφόρτωσης και τοποθέτησης των κυψελών στον επιλεγμένο χώρο.
18. Αναγνωρίζει τα στοιχεία για την ταυτοποίηση και σήμανση των κυψελών.

19. Αναφέρει τα απαραίτητα μέτρα για την ασφάλεια των κυψελών, μελισσών, του προσωπικού και τυχόν διερχομένων ατόμων και ζώων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Υπολογίζει και να συμπληρώνει με την απαραίτητη ποσότητα και το είδος κυψελών για τις ανάγκες του μελισσοκομείου, σύμφωνα με το πρόγραμμα παραγωγής.
2. Συναρμολογεί και να επιδιορθώνει τις κυψέλες βάσει των αναγκών του προγράμματος παραγωγής.
3. Καθαρίζει και να απολυμαίνει τα μέρη της κυψέλης, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους καθαρισμού και απολύμανσης.
4. Τοποθετεί τα ανάλογα εξαρτήματα και παγίδες για τη συλλογή προϊόντων κυψέλης.
5. Αξιολογεί και να επιλέγει την καταλληλότερη τοποθεσία του μελισσοκομείου, βάσει της ανθοφορίας, της χρονικής περιόδου, των καιρικών συνθηκών και της ευκολίας πρόσβασης.
6. Προετοιμάζει και να καθαρίζει τον χώρο του μελισσοκομείου, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό.
7. Φορτώνει, να ασφαρίζει και να μεταφέρει τις κυψέλες στον επιλεγόμενο χώρο.
8. Τοποθετεί τις κυψέλες εφαρμόζοντας την κατάλληλη διάταξη, τηρώντας τις απαιτούμενες αποστάσεις μεταξύ τους.
9. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις κυψέλες.
10. Εφαρμόζει τα απαραίτητα προληπτικά μέτρα για την ασφάλεια των κυψελών, μελισσών, του προσωπικού και τυχόν διερχομένων ατόμων και ζώων.

ΜΕΛ5.2 Εκτροφή και φροντίδα μελισσών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους παράγοντες που λαμβάνει υπόψη για την ετοιμασία του προγράμματος επιθεωρήσεων και ελέγχων των μελισσιών.
2. Αναφέρει τους ελέγχους που γίνονται γενικά στον χώρο των μελισσιών και ειδικά για κάθε κυψέλη.
3. Περιγράφει τις βασικές αρχές για την υγιεινή των μελισσών και τους κανόνες ορθής μελισσοκομικής πρακτικής.
4. Αναγνωρίζει τα συμπτώματα εχθρών και ασθενειών στο γόνο και στις μέλισσες.
5. Δηλώνει τις κατάλληλες περιβαλλοντικές συνθήκες και παράγοντες για τη διατήρηση της υγείας των μελισσών.
6. Περιγράφει τις ανάγκες φροντίδας και διατροφής των μελισσών.
7. Αναφέρει τις βασικές ανάγκες τροφής για το ξεχειμώνασμα και της περιόδου εκτροφής του γόνου.
8. Αναφέρει τις ανάγκες σε νερό στο μελισσοκομείο ανάλογα με τις εποχές.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ετοιμάζει το πρόγραμμα επιθεωρήσεων και ελέγχων, λαμβάνοντας υπόψη την εποχή, τις ανάγκες των μελισσιών και των αποτελεσμάτων προηγούμενων επιθεωρήσεων.
2. Επιθεωρεί τον χώρο του μελισσοκομείου και τις κυψέλες και προβαίνει σε διορθωτικά μέτρα για επίλυση των προβλημάτων και που εντοπίστηκαν.
3. Ελέγχει την υγεία των μελισσών για εντοπισμό εχθρών και ασθενειών και να αναλαμβάνει διορθωτικά μέτρα, εφαρμόζοντας τους κανόνες ορθής μελισσοκομικής πρακτικής και τις οδηγίες κτηνιάτρου.
4. Προσθέτει τις τροφές για τις ανάγκες των μελισσιών, της περιόδου εκτροφής γόνου και για το ξεχειμώνασμα.
5. Ελέγχει την καταλληλότητα και επάρκεια του νερού και να συμπληρώνει το απόθεμα νερού, σύμφωνα με τις ανάγκες των μελισσών και της εποχής.
6. Τηρεί σημειώσεις για τα αποτελέσματα επιθεωρήσεων, ελέγχων και ενεργειών στο μελισσοκομικό βιβλιário και στην κάρτα κυψέλης.

ΜΕΛ5.3 Ανανέωση, αναπαραγωγή και δημιουργία νέων μελισσιών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει το βιολογικό κύκλο της βασίλισσας.
2. Αναφέρει τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της βασίλισσας.
3. Αναγνωρίζει την κατάλληλη εποχή και συνθήκες για την εκτέλεση της βασιλοτροφίας.
4. Αναφέρει τις αρχές, τη διαδικασία και τις μεθόδους βασιλοτροφίας.
5. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την ανανέωση, αναπαραγωγή και δημιουργία νέων μελισσιών.
6. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
7. Αναγνωρίζει τα κατάλληλα μελίσσια για την προετοιμασία και το διαχωρισμό των παραφυάδων.
8. Εξηγεί τις μεθόδους εκτροφής κηφήνων και τον χρόνο ενηλικίωσής τους.
9. Αναφέρει τους λόγους, την εποχή και τους παράγοντες που ευνοούν τη σμηνουργία.
10. Περιγράφει τις μεθόδους καταστολής και αποτροπής της σμηνουργίας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τα σμήνη μελισσιών για τη διεξαγωγή βασιλοτροφίας, σύμφωνα με τη διαδικασία βασιλοτροφίας.
2. Δημιουργεί παραφυάδες για την εισαγωγή των βασιλικών κελιών και βασιλισσών.
3. Επιλέγει και να εφαρμόζει την κατάλληλη μέθοδο βασιλοτροφίας, σύμφωνα με τις αρχές βασιλοτροφίας.
4. Εκτρέφει κηφήνες σε κατάλληλα μελίσσια μέχρι να γίνουν αναπαραγωγικά ώριμοι, σύμφωνα με την μέθοδο εκτροφής κηφήνων.
5. Εμβολιάζει βασιλικά κελιά και να τα εισάγει στις κυψέλες εκτροφής, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό.
6. Ελέγχει τα μελίσσια και να εφαρμόζει μέτρα καταστολής και αποτροπής της σμηνουργίας, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους καταστολής και αποτροπής της σμηνουργίας.

ΜΕΛ5.4 Συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση προϊόντων κυψέλης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τον χρόνο ωρίμανσης και συλλογής των προϊόντων κυψέλης.
2. Αναγνωρίζει και να αναφέρει τα προϊόντα κυψέλης.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη συγκομιδή, μεταφορά και αποθήκευση των προϊόντων κυψέλης.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις οδηγίες και τα προληπτικά μέτρα που πρέπει να ακολουθεί κατά τη συγκομιδή των προϊόντων της κυψέλης.
6. Περιγράφει τις μεθόδους συγκομιδής του κάθε προϊόντος κυψέλης.
7. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς των προϊόντων κυψέλης στον χώρο επεξεργασίας τους.
8. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και διατήρησης για κάθε προϊόν κυψέλης.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αξιολογεί την ωρίμανση των προϊόντων και να αποφασίζει την περίοδο συγκομιδής του κάθε προϊόντος κυψέλης.
2. Εφαρμόζει τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα για τον αποτροπή κινδύνων για τους εργαζόμενους, τους περαστικούς και για το περιβάλλον κατά τις εργασίες συγκομιδής.
3. Συλλέγει τα προϊόντα κυψέλης χρησιμοποιώντας τον ενδεδειγμένο εξοπλισμό ακολουθώντας τη κατάλληλη μέθοδο συγκομιδής για κάθε είδος προϊόντος.
4. Μεταφέρει και να αποθηκεύει τα προϊόντα κυψέλης στο χώρο επεξεργασίας, σύμφωνα με τη σχετική διαδικασία.
5. Ελέγχει και να διασφαλίζει για τη διατήρηση των προϊόντων κυψέλης σε κατάλληλες συνθήκες, ανάλογα του είδους του προϊόντος.

ΜΕΛ5.5 Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση μελιού

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη μεθοδολογία για την ετοιμασία του προγράμματος επεξεργασίας και συσκευασίας του μελιού.
2. Περιγράφει τις μεθόδους επεξεργασίας, θέρμανσης, φιλτραρίσματος και συσκευασίας του μελιού.
3. Αναφέρει τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας του μελιού.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση του μελιού.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες θερμοκρασίες θέρμανσης του μελιού.
7. Περιγράφει τη μέθοδο σήμανσης του μελιού.
8. Αναφέρει τις πληροφορίες σήμανσης του μελιού σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
9. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και διατήρησης του μελιού.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ετοιμάζει το πρόγραμμα επεξεργασίας και συσκευασίας του μελιού, βάσει της παραγωγής και του χρόνου αναμονής.
2. Θερμαίνει και να φιλτράρει το μέλι στην κατάλληλη θερμοκρασία, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και την κατάλληλη μέθοδο επεξεργασίας του μελιού.
3. Εμφιαλώνει το μέλι σε κατάλληλα υλικά συσκευασίας στο κατάλληλο χρόνο, σύμφωνα με το πρόγραμμα επεξεργασίας και συσκευασίας.
4. Τοποθετεί τη κατάλληλη σήμανση σε κάθε συσκευασία μελιού, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού και της ισχύουσας νομοθεσίας.
5. Αποθηκεύει το μέλι σε κατάλληλες συνθήκες φύλαξης και διατήρησης.

ΜΕΛ5.6 Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση βασιλικού πολτού

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τις μεθόδους επεξεργασίας του βασιλικού πολτού.
2. Αναφέρει τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας του βασιλικού πολτού.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση του βασιλικού πολτού.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης του βασιλικού πολτού.
6. Αναφέρει τις πληροφορίες σήμανσης του βασιλικού πολτού σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
7. Αναφέρει τις πληροφορίες σήμανσης του μελιού σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
8. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και διατήρησης του βασιλικού πολτού.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επεξεργάζεται το βασιλικό πολτό, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο επεξεργασίας.
2. Εμφιαλώνει τον βασιλικό πολτό σε κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
3. Τοποθετεί τη κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες του βασιλικού πολτού, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
4. Αποθηκεύει το βασιλικό πολτό σε θάλαμο ψύξης σε κατάλληλες συνθήκες φύλαξης και διατήρησης.

ΜΕΛ5.7 Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση γύρης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τις μεθόδους επεξεργασίας και καθαρισμού της γύρης.
2. Αναφέρει τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας της γύρης.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση της γύρης.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης της γύρης.
6. Αναφέρει τις πληροφορίες σήμανσης της γύρης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
7. Αναφέρει τις πληροφορίες σήμανσης της γύρης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
8. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και διατήρησης της γύρης.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επεξεργάζεται τη γύρη, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο επεξεργασίας.
2. Συσκευάζει τη γύρη σε κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
3. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες της γύρης, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
4. Αποθηκεύει τη γύρη σε θάλαμο ψύξης σε κατάλληλες συνθήκες φύλαξης και διατήρησης.

ΜΕΛ5.8 Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση πρόπολης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τις μεθόδους επεξεργασίας και καθαρισμού της πρόπολης.
2. Αναφέρει τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας της πρόπολης.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση της πρόπολης.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης της πρόπολης.
6. Αναφέρει τις πληροφορίες σήμανσης της πρόπολης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
7. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και διατήρησης της πρόπολης.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επεξεργάζεται την πρόπολη, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο επεξεργασίας.
2. Συσκευάζει την πρόπολη σε κατάλληλα υλικά συσκευασίας, με βάση την μελλοντική χρήση και διάθεση της.
3. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες της πρόπολης, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
4. Αποθηκεύει την πρόπολη σε κατάλληλες συνθήκες φύλαξης και διατήρησης.

ΜΕΛ5.9 Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση δηλητηρίου μελισσών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τις μεθόδους επεξεργασίας και καθαρισμού του δηλητηρίου των μελισσών.
2. Αναφέρει τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας του δηλητηρίου των μελισσών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση δηλητηρίου των μελισσών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης του δηλητηρίου των μελισσών.
6. Αναφέρει τις πληροφορίες σήμανσης του δηλητηρίου των μελισσών σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
7. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και διατήρησης του δηλητηρίου των μελισσών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επεξεργάζεται το δηλητήριο των μελισσών, χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο εξοπλισμό και εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο επεξεργασίας.
2. Συσκευάζει το δηλητήριο των μελισσών σε κατάλληλα υλικά συσκευασίας με βάση την μελλοντική χρήση και διάθεση της.
3. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στις συσκευασίες του δηλητηρίου των μελισσών, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
4. Αποθηκεύει το δηλητήριο των μελισσών σε κατάλληλες συνθήκες φύλαξης και διατήρησης.

ΜΕΛ5.10 Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση κεριού

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τις μεθόδους επεξεργασίας και καθαρισμού του κεριού της μέλισσας.
2. Αναφέρει τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας του κεριού της μέλισσας.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και διατήρηση του κεριού.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Αναφέρει τη χρονική περίοδο για απόσυρση των παλαιών κηρήθρων από τις κυψέλες.
6. Περιγράφει τις μεθόδους για εξαγωγή του κεριού από παλαιές κηρήθρες και απολεπίσματα.
7. Εξηγεί τις τεχνικές καθαρισμού και λεύκανσης κεριού με φυσικό και χημικό τρόπο.
8. Περιγράφει τη μεθοδολογία συσκευασίας και σήμανσης του κεριού της μέλισσας.
9. Αναφέρει τις πληροφορίες σήμανσης του κεριού της μέλισσας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
10. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και διατήρησης του κεριού της μέλισσας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Μεταφέρει τις παλιές κηρήθρες και απολεπίσματα στον χώρο επεξεργασίας στην κατάλληλη χρονική περίοδο.
2. Εξάγει το κεριό από τα απολεπίσματα και από τις παλιές κηρήθρες χρησιμοποιώντας την κατάλληλη μέθοδο και εξοπλισμό.
3. Καθαρίζει και να λευκαίνει το κεριό, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες τεχνικές καθαρισμού και λεύκανσης του κεριού.
4. Συσκευάζει το κεριό σε κατάλληλα υλικά συσκευασίας.
5. Τοποθετεί την κατάλληλη σήμανση στη συσκευασία του κεριού, σύμφωνα με τις οδηγίες σήμανσης του οργανισμού.
6. Αποθηκεύει το κεριό σε κατάλληλες συνθήκες φύλαξης και διατήρησης.

3.3 Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Διαχειρίζεται και να επιβλέπει δραστηριότητες στο πλαίσιο συγκεκριμένων εργασιών, όπου μπορεί να παρουσιαστούν απρόβλεπτες καταστάσεις και να προσαρμόζει τις εργασίες στις επικρατούσες συνθήκες.
2. Χειρίζεται και να επιλύει προβλήματα που προκύπτουν κατά την εκτέλεση εργασιών.
3. Αναπτύσσει πρωτοβουλίες για την αποτελεσματική εφαρμογή των εργασιών που εκτελεί ο ίδιος και υφιστάμενοι του.
4. Συνεργάζεται εποικοδομητικά σε ομάδες εργασίας σε όλα τα επίπεδα, με συναδέλφους και εξωτερικούς φορείς.
5. Επιδεικνύει ενδιαφέρον για τη διατήρηση ατομικής υγιεινής, επαγγελματικής ενδυμασίας και εμφάνιση.
6. Επιδεικνύει επαγγελματική στάση και συμπεριφορά στο εργασιακό περιβάλλον.
7. Υιοθετεί την ισχύουσα νομοθεσία, τους κανόνες ορθής μελισσοκομικής πρακτικής, την πολιτική, τις διαδικασίες και τις οδηγίες εργασιών και παροτρύνει τους υφιστάμενους του για την εφαρμογή τους.
8. Αναπτύσσει και να εξελίξει τόσο την προσωπική του απόδοση, όσο και των υφισταμένων του.
9. Καθοδηγεί και να υποκινεί τους υφιστάμενους του για την επίτευξη των στόχων και την αποτελεσματική διεκπεραίωση των εργασιών.
10. Ενθαρρύνει και να παροτρύνει τους υφιστάμενους του για την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων ασφάλειας και υγείας.
11. Ενθαρρύνει και να παροτρύνει τους εργαζόμενους για την εφαρμογή μέτρων προστασίας του περιβάλλοντος.
12. Ενθαρρύνει και να παροτρύνει τους εργαζόμενους για την τήρηση των κανόνων ατομικής υγιεινής και των απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP).
13. Ενθαρρύνει και να παροτρύνει τους υφιστάμενους του για τον ορθό και ασφαλή χειρισμό του εξοπλισμού και τη διατήρηση του σε άρτια λειτουργική κατάσταση.
14. Οργανώνει την εργασία και να υποστηρίζει τους υφιστάμενους του για την επαγγελματική παροχή υπηρεσιών, σύμφωνα με τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις.
15. Συνεργάζεται με συναδέλφους, προμηθευτές και εξωτερικούς συνεργάτες για τις ανάγκες του μελισσοκομείου.

16. Υιοθετεί και να εφαρμόζει διαδικασίες και ορθές πρακτικές για έλεγχο και παρακολούθηση της εξέλιξης των εργασιών στο πλαίσιο των χρονοδιαγραμμάτων.
17. Επιλέγει τα κατάλληλα άτομα για ανάθεση και εκτέλεση των εργασιών αξιολογώντας τις γνώσεις και τις δεξιότητες τους.
18. Υιοθετεί θετική στάση και να αντιμετωπίζει αποτυχίες, προβλήματα και μη συμμορφώσεις ως ευκαιρίες μάθησης και βελτίωσης.
19. Αξιολογεί και να αναπτύσσει την προσωπική του απόδοση, καθώς και την απόδοση των υφισταμένων του με τη συμμετοχή σε εξειδικευμένες δραστηριότητες μάθησης.
20. Αναζητεί την επαγγελματική ανέλιξη του μέσω της επίδειξης ενδιαφέροντος για την εργασία και την ανάπτυξη του.
21. Συμμετέχει και να συμβάλει με εισηγήσεις στη βελτίωση των πρακτικών, των διαδικασιών και των μεθόδων εργασίας.

4. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

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

Ανάπτυξη ανθρώπινου δυναμικού	Η ανάπτυξη του προσωπικού ενός οργανισμού αφορά τον εμπλουτισμό γνώσεων, αναβάθμιση δεξιοτήτων και ικανοτήτων που αφορούν την επαγγελματική του ανέλιξη και βελτίωση του μισθολογικού του επιπέδου. Η διαδικασία αυτή προσδίδει στον οργανισμό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και στο προσωπικό ενδιαφέρον και ικανοποίηση στην εργασία.
Αξιολόγηση ανθρώπινου δυναμικού	Η διαδικασία διαπίστωσης και καταγραφής της απόδοσης του κάθε εργαζόμενου σύμφωνα με τις απαιτήσεις της θέσης εργασίας αλλά και του οργανισμού όπου απασχολείται. Η διαδικασία αυτή γίνεται συνήθως ετήσια στη βάση καθορισμένων λεπτομερειών ενός συστήματος αξιολόγησης. Η αξιολόγηση του προσωπικού προκύπτει μέσα από ελέγχους, παρατηρήσεις και τη συμπλήρωση ή τήρηση ειδικών εντύπων. Το σύστημα αξιολόγησης έχει σχέση με την κουλτούρα του οργανισμού και μπορεί να συνδέεται με το σύστημα αμοιβής, τη βελτίωση της απόδοσης, τον εντοπισμό των αναπτυξιακών αναγκών του προσωπικού, την υποκίνηση κ.λ.π.
Αποκρυστάλλωση	Η διαδικασία ρευστοποίησης του κρυσταλλωμένου μελιού.
Αυτόματος απολεπιστήρας	Μηχάνημα το οποίο αφαιρεί τα σφραγίσματα των κηρηθρών με μέλι και τη διάρκεια της εξαγωγής του μελιού.
Βασιλικά κελιά	Κελιά στα οποία αναπαράγονται οι νέες βασίλισσες.
Βασιλικό διάφραγμα	Εξοπλισμός ο οποίος χρησιμοποιείται για να αποτρέπει την μετακίνηση της βασίλισσας από τον γονοθάλαμο στον μελιτοθάλαμο.
Βασιλικός πολτός	Κρεμώδης ουσία που παράγεται από τες μέλισσες ως τροφή για την μελλοντική βασίλισσα.
Βασιλοτροφία	Διαδικασία που αποσκοπεί στην παραγωγή βασιλισσών.
Γνώσεις	Το αποτέλεσμα της αφομοίωσης πληροφοριών μέσω της μάθησης. Οι γνώσεις είναι το σώμα θετικών στοιχείων, αρχών, θεωριών και πρακτικών που σχετίζεται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής.

Γύρη	Τα αρσενικά αναπαραγωγικά κύτταρα των φυτών (γυρεόκοκκοι).
Δεξιότητες	Η ικανότητα εφαρμογής γνώσεων και αξιοποίησης τεχνογνωσίας για την εκπλήρωση εργασιών και την επίλυση προβλημάτων. Οι δεξιότητες περιγράφονται ως νοητικές (χρήση λογικής, διαισθητικής και δημιουργικής σκέψης) και πρακτικές (αφορούν τη χειρωνακτική επιδεξιότητα και τη χρήση μεθόδων, υλικών, εργαλείων και οργάνων).
Επαγγελματικό προσόν	Το επίσημο αποτέλεσμα μιας διαδικασίας αξιολόγησης και επικύρωσης, το οποίο επιτυγχάνεται όταν ο αρμόδιος φορέας διαπιστώνει ότι ένα άτομο έχει επιτύχει μαθησιακά αποτελέσματα που ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες προδιαγραφές.
Επιλογή ανθρώπινου δυναμικού	Η επιλογή ικανού και κατάλληλου ατόμου για πλήρωση κενής θέσης σε ένα οργανισμό, με συγκεκριμένη διαδικασία και τρόπο αξιολόγησης. Η διαδικασία περιλαμβάνει την προσέλκυση υποψηφίων, την προφορική, γραπτή ή/και άλλο είδος εξέταση και προσωπική συνέντευξη.
Εργαλείο εμβολιασμού	Εργαλείο το οποίο χρησιμοποιείται για την μεταφορά λάρβας από φυσικό κελί κηρήθρας σε τεχνητό βασιλικό κελί.
Ικανότητες	Η αποδεδειγμένη επάρκεια στη χρήση γνώσεων, δεξιοτήτων και προσωπικών, κοινωνικών ή/και μεθοδολογικών δυνατοτήτων σε περιστάσεις εργασίας ή σπουδής και στην επαγγελματική ή/και προσωπική ανάπτυξη. Στο Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Επαγγελματικών Προσόντων, η περιγραφή ως προς τις ικανότητες αφορά την υπευθυνότητα και την αυτονομία.
Κηρήθρα	Κέρινο τμήμα της κυψέλης με εξάγωνα κελιά που κατασκευάζουν οι μέλισσες για την ωοτοκία της βασίλισσας και την αποθήκευση τροφών.
Μαθησιακά αποτελέσματα	Η αποτύπωση όλων αυτών που ο εκπαιδευόμενος γνωρίζει, κατανοεί και μπορεί να κάνει μετά την ολοκλήρωση μιας μαθησιακής διαδικασίας και αφορούν τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις ικανότητες.

Μέθοδοι ανάπτυξης ανθρώπινου δυναμικού

Οι μέθοδοι ανάπτυξης που αξιοποιούνται για υλοποίηση των διαφόρων δραστηριοτήτων ανάπτυξης προσωπικού, περιλαμβάνουν την παραδοσιακή κατά πρόσωπο κατάρτιση και καθοδήγηση κοντά σε ένα έμπειρο στέλεχος, αλλά και μια ποικιλία από άλλες νέες και μοντέρνες μεθόδους, όπως είναι η εξ αποστάσεως κατάρτιση, η σύγχρονη ή ασύγχρονη ηλεκτρονική μάθηση ή τηλεεκπαίδευση και η υβριδική / μικτή μάθηση.

Μέθοδοι εντοπισμού αναγκών

Οι μέθοδοι εντοπισμού αναγκών περιλαμβάνουν την αξιοποίηση πηγών πληροφοριών σε διεθνές και εθνικό επίπεδο και επίπεδο τομέα οικονομικής δραστηριότητας (εθνικοί οργανισμοί και υπηρεσίες, επαγγελματικοί σύνδεσμοι, αναλύσεις και παρουσιάσεις ειδικών κ.λ.π) και αφορούν εξελίξεις, προβλέψεις αλλά και υφιστάμενα προβλήματα. Πρόσθετα, σε επίπεδο οργανισμού αφορούν την επισταμένη μελέτη των στόχων και επιδιώξεων του, των δραστηριοτήτων και προϊόντων, του τρόπου εργασίας, των προβλημάτων που αντιμετωπίζει καθώς και άλλων χαρακτηριστικών. Τέλος, σε ατομικό επίπεδο, συλλέγονται και αναλύονται πληροφορίες που αφορούν το μορφωτικό επίπεδο, τις γνώσεις και εμπειρίες, την απόδοση και τις προοπτικές στον οργανισμό όπου εργάζεται το άτομο.

Μέθοδος FEFO (First Expired First Out)

Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που λήγουν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.

Μέθοδος FIFO (First In, First Out)

Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που αποκτήθηκαν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.

Μελισσοκομικό ξέστρο

Εργαλείο το οποίο χρησιμοποιείται για το άνοιγμα της κυψέλης και την αποκόλληση των πλαισίων.

Παραφυάδα

Νέα κυψέλη η οποία δημιουργείται από μίαν άλλη υφιστάμενη κυψέλη.

Περιβαλλοντική πλευρά

Στοιχείο των δραστηριοτήτων ή των προϊόντων ή των υπηρεσιών ενός οργανισμού, το οποίο αλληλοεπιδρά ή μπορεί να αλληλοεπιδράσει με το περιβάλλον.

Πηγές κόστους

Τα υλικά, αγαθά, εργασίες, ενέργειες και άλλοι πόροι τα οποία

δημιουργούν κόστος σε ένα προϊόν και υπηρεσία.

Πρόγραμμα επίτευξης στόχων

Πρόγραμμα ενεργειών για την επίτευξη στόχων σε ένα τομέα ευθύνης και ένα τμήμα. Το πρόγραμμα είναι συνήθως γραπτό και περιλαμβάνει περιγραφή των ενεργειών, της σειράς υλοποίησης τους, των υπευθυνοτήτων και του χρονοδιαγράμματος εφαρμογής τους.

Προϊόντα κυψέλης

Μέλι, βασιλικός πολτός, γύρη, πρόπολη, δηλητήριο μελισσών, κεριά μελισσών.

Πρόπολη

Κολλώδης ουσία, που παράγουν οι μέλισσες, η οποία προκύπτει από τη συλλογή ρητινωδών εκκρίσεων από τους φλοιούς φυτών.

Σμήνος

Αριθμός μελισσών μαζί με βασίλισσα οι οποίες εγκαθίστανται σε κυψέλη.

Σμηνοουργία

Φυσική διαδικασία για την αναπαραγωγή των μελισσών.

Τομέας εργασίας

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

HACCP

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

ISBN 978-9963-43-368-1

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:

Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

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

Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ)
της ΕΕ και την ΑνΑΔ ως εθνική συμμετοχή.