

1. Τίτλος σπουδών/προσόν ¹

**Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης , επιπέδου 5 (τάξη μαθητείας):
Τεχνικός ζυθοποιίας**

2. Μεταφρασμένος τίτλος ²

**Vocational Upper Secondary School Degree, Post-secondary Cycle (apprenticeship year), level 5:
Brewery Technician**

3. Προφίλ ικανοτήτων και δεξιοτήτων

Μαθησιακά αποτελέσματα : Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες. Τυπικά, ο κάτοχος του παρόντος τίτλου σπουδών/προσόντων είναι σε θέση να:

- Παραλαμβάνει τις πρώτες ύλες κάνοντας τους απαραίτητους μακροσκοπικούς ελέγχους και μετρήσεις και αναγνωρίζει τυχόν σημάδια επιμόλυνσης.
- Αναλύει τα διαγράμματα/κοκκομετρική ανάλυση καθαρισμού κριθαριού και επιμελείται του προγράμματος μεταφοράς κριθαριού, από σιλό σε σιλό, και της ζύγισης του.
- Παρακολουθεί το πρόγραμμα διαβροχής, βλάστησης και φρύξης και μετρά/αναλύει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά
- Αξιολογεί τις παραγόμενες παρτίδες με βάση τα ποιοτικά χαρακτηριστικά και υπολογίζει το βάρος της βύνης που θα αλεσθεί
- Επιβλέπει τη διαδικασία ζύγισης βύνης και άλεσης, ελέγχει τη χυλοποίηση και προβαίνει σε δειγματοληψία του παραγόμενου «χυλού».
- Παρακολουθεί τη διαδικασία της διήθησης και επιβλέπει τη διαδικασία του βρασμού και προσθήκης λυκίσκου
- Ελέγχει τη ψύξη του γλεύκου, τον αερισμό και υπολογίζει την ποσότητα και το είδος της μαγιάς που θα χρησιμοποιήσει ανάλογα με τις ανάγκες και με το είδος της μπίρας που παράγει
- Αναγνωρίζει τα στάδια της μαγιάς κατά τη ζύμωση - (πολλαπλασιασμός – εκθετική φάση, στατική φάση) -από τις μεταβολικές δραστηριότητες των ζυμομυκήτων (παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα, αιθυλικής αλκοόλης, εστέρα), αναγνωρίζει τους παράγοντες που επηρεάζουν τη μαγιά και το στάδιο επαναχρησιμοποίησης και απόρριψης της μαγιάς.
- Παρακολουθεί την εξέλιξη της ζύμωσης ανάλογα με το είδος της μπίρας, παίρνει δείγματα από διάφορα στάδια της ζύμωσης και αξιολογεί τα αποτελέσματα της δειγματοληψίας
- Επιλέγει τα δοχεία για το φιλτράρισμα και τις μίξεις και αξιολογεί τα ποιοτικά χαρακτηριστικά κατά τη διαδικασία του φιλτραρίσματος
- Χειρίζεται τα μηχανήματα εμφιάλωσης, προβαίνει στις απαραίτητες ρυθμίσεις και αναλύει τους δείκτες του εμφιαλωτηρίου
- Προγραμματίζει τις αλλαγές των συσκευασιών (βαρέλι, μπουκάλι, αλουμινένιο κουτί) ανάλογα με τις παραγγελίες, ελέγχει την καταλληλότητα και την ποιότητα της συσκευασίας, ταξινομεί και ανακυκλώνει τα ελαττωματικά υλικά συσκευασίας
- Εντοπίζει μικροβιολογικές αιτίες επιμολύνσεων στα διάφορα στάδια της παραγωγής
- Παρακολουθεί το πρόγραμμα των καθαρισμών σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας (ενδεικτικά παρακολουθεί τις ποσότητες των καθαριστικών, τις πιέσεις, ροές και τις θερμοκρασίες)
- Συμπληρώνει τα απαραίτητα έντυπα ή/και ηλεκτρονικά αρχεία καταγραφής.

4. Φάσμα επαγγελματών στα οποία έχει πρόσβαση ο/η κάτοχος του τίτλου σπουδών/προσόντος ³

Ο/η απόφοιτος/η της ειδικότητας «Τεχνικός ζυθοποιίας», μπορεί να απασχοληθεί:

- Ως τεχνικός σε Μεγάλες Βιομηχανίες παραγωγής Μπίρας ή σε μικροζυθοποιίες.
- Ως υπεύθυνος/ιδιοκτήτης ατομικής μικροζυθοποιίας. Για περισσότερες πληροφορίες για τα επαγγελματικά δικαιώματα : https://www.eoppep.gr/index.php/el/work-rights/epaggelmatika_dikaiomata

¹ Στη γλώσσα του πρωτοτύπου. | ² Εφόσον ισχύει. Η παρούσα μετάφραση δεν έχει νομική ισχύ. | ³ Εφόσον ισχύει.

5. Επίσημη βάση του τίτλου σπουδών/προσόντος

Φορέας απονομής του τίτλου σπουδών/προσόντος

Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.
Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 41, Τ.Κ. 142 34 Ν. Ιωνία
<https://www.eoppep.gr>

Επίπεδο (εθνικό ή ευρωπαϊκό) του τίτλου σπουδών ¹
Επίπεδο 5 Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων.

Πρόσβαση σε επόμενη βαθμίδα εκπαίδευσης ή κατάρτισης ¹

Ναι, κατόπιν κατατακτήριων εξετάσεων που διενεργούνται από τα ΑΕΙ

Νομική βάση

- Νόμος 4763/2020 περί Εθνικού Συστήματος Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης.
- Ν. 4186/2013 (Φ.Ε.Κ. 193/τΑ'/17-09-2013) «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
- Υπουργική Απόφαση Φ2/146353/ΓΓ4, (ΦΕΚ3643/τΒ'/01-10-2019) «Πρόγραμμα Σπουδών ειδικότητας “Τεχνικός Ζυθοποιίας” για το «Μεταλυκειακό έτος - τάξη μαθητείας».

Αρχή που είναι αρμόδια για την επικύρωση ή αναγνώριση του τίτλου σπουδών/προσόντος

Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.
Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 41, Τ.Κ. 142 34 Ν. Ιωνία
<https://www.eoppep.gr>

Κλίμακα βαθμολόγησης / απαιτήσεις επιτυχίας
Επιτυχία στις τελικές εξετάσεις πιστοποίησης:
α) στο θεωρητικό μέρος των τελικών εξετάσεων (κλίμακα βαθμολόγησης 1-20, με βάση το 10)
β) στο πρακτικό μέρος των τελικών εξετάσεων (επιτυχών / αποτυχών)
Διεθνείς συμφωνίες αναγνώρισης των προσόντων ¹

Όχι

6. Επίσημα αναγνωρισμένοι τρόποι απόκτησης του τίτλου σπουδών/ προσόντος

Οι απόφοιτοι λαμβάνουν Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας, εκπαίδευσης και κατάρτισης επιπέδου 5 (τάξη Μαθητείας) αφού επιτύχουν στις εξετάσεις πιστοποίησης

Περιγραφή Ε.Ε.Κ	Ποσοστό % συνολικού προγράμματος Ε.Ε.Κ.	Διάρκεια (ώρες/ εβδομάδες/ μήνες/ έτη)
Εκπαίδευση- κατάρτιση	20 %	7 ώρες/εβδομάδα
Κατάρτιση σε εργασία - Μαθητεία	80%	28 ώρες/εβδομάδα
Συνολική διάρκεια της εκπαίδευσης/κατάρτισης		9 μήνες

7. Πρόσθετες πληροφορίες

Προϋποθέσεις εισαγωγής ¹

Δικαίωμα εγγραφής στο «Μεταλυκειακό Έτος - Τάξη Μαθητείας» έχουν όσοι είναι κάτοχοι: α1) απολυτηρίου και πτυχίου του δευτεροβάθμιου κύκλου σπουδών των ΕΠΑ.Λ. καθώς και παλαιότερων ισότιμων τίτλων ή α2) απολυτηρίου ΓΕ.Λ. και πτυχίου του δευτεροβάθμιου κύκλου σπουδών του ΕΠΑ.Λ. καθώς και παλαιότερων ισότιμων τίτλων ή α3) απολυτηρίου και πτυχίου του Ενιαίου Ειδικού Επαγγελματικού Γυμνασίου-Λυκείου ((ΕΝ.Ε.Ε.ΓΥ.-Λ.)

Περισσότερες πληροφορίες για το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: www.nqf.gov.gr και <http://proson.eoppep.gr>

Εθνικό Κέντρο Europass Ελλάδας: Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.- EL/NEC

Λεωφόρος Εθνικής Αντιστάσεως 41, 142 34, Ν. Ιωνία, Αθήνα Τηλ. (0030) 210 2709000 europass@eoppep.gr
<http://europass.eoppep.gr> <https://www.eoppep.gr>

¹ Εφόσον ισχύει.