



## 1. Τίτλος σπουδών/προσόν <sup>1</sup>

**Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Επιπέδου 5. Ειδικότητα Ι.Ε.Κ.:  
ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΙΑΣ**

## 2. Μεταφρασμένος τίτλος <sup>2</sup>

**Vocational Training Diploma Initial Vocational Training (I.E.K.) Level 5. Specialty of I.E.K.:  
BEVERAGE-MAKING – DISTILLATE TECHNICIAN**

## 3. Προφίλ ικανοτήτων και δεξιοτήτων

Μαθησιακά αποτελέσματα : Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες.

Τυπικά, ο κάτοχος του παρόντος τίτλου σπουδών/προσόντος είναι σε θέση να:

### ΓΝΩΣΕΙΣ

- Αναγνωρίζει και περιγράφει τις βασικές αρχές και διεργασίες της τεχνολογίας και παρασκευής (ανάμιξη, απόσταξη, εκχύλιση) αλκοολούχων ποτών.
- Ταξινομεί, διακρίνει και αναφέρει τις πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών, τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών για την παρασκευή με βάση την ελληνική και κοινοτική νομοθεσία για κάθε κατηγορία αλκοολούχου ποτού.
- Κατατάσσει επαρκώς το χειρισμό πρώτων και βοηθητικών υλών αλκοολούχων ποτών που αφορούν στην προμήθεια, παραλαβή, έλεγχο, καταγραφή, αποθήκευση, αλλά και την προετοιμασία και την επεξεργασία τους για τη διαδικασία παραγωγής.
- Περιγράφει και (αξιολογεί-δεξιότητα) τη δράση των μικροοργανισμών που συμμετέχουν στις ζυμώσεις των αλκοολούχων προϊόντων καθώς και των παθογόνων μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοιώσεις σε ποτά/αποστάγματα.
- Περιγράφει τις βασικές αρχές εμφιάλωσης και συσκευασίας ποτών και αποσταγμάτων.
- Προσδιορίζει την απόδοση και την παραγωγικότητα των διεργασιών παραγωγής.

### ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Πραγματοποιεί τον έλεγχο ποιότητας των υλικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αποσταγμάτων και διαφόρων προϊόντων ποτοποιίας.
- Παρασκευάζει διαλύματα και υλικά για την παρασκευή διαφόρων προϊόντων ποτοποιίας σύμφωνα με τις βασικές έννοιες της χημείας.
- Εφαρμόζει μεθόδους ανάλυσης και ελέγχου των προϊόντων ποτοποιίας και αποσταγματοποιίας
- Διενεργεί δειγματοληπτικούς και οργανοληπτικούς ελέγχους σε οίνους, αποστάγματα, μπύρες, εξετάζοντας την ποιότητά τους ως προς την περιεκτικότητα σε οινόπνευμα, το χρώμα, τη γεύση και το άρωμα
- Παρακολουθεί και χειρίζονται τα αποθέματα έτοιμου/ημιέτοιμου και χύμα προϊόντος
- Εξασφαλίζει την υγιεινή παραγωγή και διακίνηση ποτών και αποσταγμάτων
- Χρησιμοποιεί τις αρχές του Μάρκετινγκ στη διάθεση και διακίνηση των τελικών προϊόντων στο εμπόριο.
- Εκτελεί αυτόνομα τους προσδιορισμούς των συστατικών των αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων
- Προλαμβάνει και επιλύει προβλήματα σχετικά με την καλή συντήρηση και ασφάλεια των μηχανημάτων και συσκευών

### ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- Εργάζεται αυτόνομα εκτελώντας τις βασικές διεργασίες που πραγματοποιούνται στο οινοποιείο
- Μεριμνεί για τη σωστή λειτουργία οργάνων και συσκευών εργαστηριακού χώρου
- Τηρεί τους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας εργαστηριακού χώρου και εξοπλισμού της ποτοποιίας και αποσταγματοποιίας
- Ενημερώνεται για τις νέες ποιότητες των ποτών που κυκλοφορούν, τις τάσεις που διαμορφώνονται στην αγορά και τις εξελίξεις που σημειώνονται στον ευρωπαϊκό και διεθνή χώρο.

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

Ο κάτοχος διπλώματος αυτής της ειδικότητας μπορεί να απασχοληθεί σε επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης προϊόντων ποτοποιίας και αποσταγματοποιίας και σε εργαστήρια αναλύσεων αλκοολούχων ποτών, αναψυκτικών και νερού.

Η αναγνώριση του Διπλώματος ΙΕΚ ως τυπικού προσόντος για διορισμό στο δημόσιο τομέα ρυθμίζεται με το Π.Δ. 50/2001 (Φ.Ε.Κ. 39 / Α' / 5-3-2001), ως ισχύει.

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

Επίπεδο 5 Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων.

Πρόσβαση σε επόμενη βαθμίδα εκπαίδευσης ή κατάρτισης <sup>1</sup>

Ναι

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

- α) επιτυχής ολοκλήρωση της φοίτησης στο Ι.Ε.Κ. και απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης  
β) επιτυχία στο θεωρητικό μέρος των τελικών εξετάσεων πιστοποίησης (κλίμακα βαθμολόγησης 1-20, με βάση το 10)  
γ) επιτυχία στο πρακτικό μέρος των τελικών εξετάσεων πιστοποίησης (επιτυχών / αποτυχών)

Διεθνείς συμφωνίες αναγνώρισης των προσόντων <sup>1</sup>

Όχι

### Νομική βάση

Νόμος 2009/1992 περί Εθνικού Συστήματος Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης

Νόμος 4186/2013 περί Αναδιάρθρωσης της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις

Νόμος 4763/2020 περί Εθνικού Συστήματος Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης

## 6. Επίσημα αναγνωρισμένοι τρόποι απόκτησης τίτλου σπουδών/ προσόντος

Επιτυχής συμμετοχή στις εξετάσεις πιστοποίησης απόφοιτων Ι.Ε.Κ..

Συνολική διάρκεια της εκπαίδευσης/κατάρτισης που οδηγεί στο πιστοποιητικό : 4 εξάμηνα (έως τον ν.4186/2013) / 5 εξάμηνα (μετά τον ν.4186/2013)

## 7. Πρόσθετες πληροφορίες

Προϋποθέσεις εισαγωγής <sup>1</sup>

Απολυτήριο ή Πτυχίο Ανώτερης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ή Πτυχίο ΕΠΑΣ (Επίπεδο 4 ΕΠΠ/ΕQF) ΣΕΚ ή ισότιμο τίτλο σπουδών (Επίπεδο 3 ΕΠΠ/ΕQF)

Μετά την ψήφιση του Ν 4763/2020, μόνο με Απολυτήριο Ανώτερης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (ΓΕΛ ή ΕΠΑΛ) ή ισότιμο τίτλο σπουδών (Επίπεδο 4 ΕΠΠ/ΕQF)

**Ενδεικτικά Διδασκόμμενα Μαθήματα ειδικότητας:**

Εισαγωγή στην Επίσημη Τροφίμων, Χημεία, Αρχές Διατροφής, Υγιεινή και Ασφάλεια στον Εργασιακό Χώρο, Στοιχεία Μηχανολογίας – Ηλεκτρολογίας, Χημεία Τροφίμων με Στοιχεία Μικροβιολογίας, Τεχνολογία Τροφίμων – Ποτών, Αρχές Νομοθεσίας Τροφίμων – Ποτών, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων, Στοιχεία Εργατικού και Εμπορικού Δικαίου, Χημεία Αλκοολούχων Προϊόντων, Αμπελουργία, Μικροβιολογία και Ζυμώσεις Αλκοολούχων Προϊόντων, Μάρκετινγκ Αλκοολούχων Προϊόντων, Τεχνολογία Οίνου, Ποιοτικός Έλεγχος Αλκοολούχων Προϊόντων – Διασφάλιση Ποιότητας, Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών και Αποσταγμάτων, Τεχνολογία Ζύθου και Αναψυκτικών, Εγκαταστάσεις – Μηχανολογικός Εξοπλισμός Ποτοποιίας – Αποσταγματοποιίας, Οργανοληπτικός Έλεγχος Αλκοολούχων Ποτών, Τεχνική Επικοινωνίας – Επιχειρηματικότητα, Γαλλικά, Αγγλικά, Χρήση Η/Υ, Πρακτική.

Περισσότερες πληροφορίες για το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: [www.nqf.gov.gr](http://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](mailto:europass@eoppep.gr)

<http://europass.eoppep.gr> <https://www.eoppep.gr/>