

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΟΚΤΟΥΜΕΝΩΝ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΠΟΥ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΝΟΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΑΓΟΡΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Το ερωτηματολόγιο αυτό αποτελεί μέρος του έργου FOODRINKS - ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ, που υλοποιείται στο πλαίσιο του ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ, ΤΟΜΕΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΛΕΟΝΑΡΔΟ ΔΑ ΒΙΝΤΣΙ, ΔΡΑΣΗΣ «εταιρικές σχέσεις».

Το έργο στοχεύει στην ανάπτυξη ενός δικτύου συνεργατών των ευρωπαϊκών οργανισμών με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας της εκπαίδευσης και της απασχολησιμότητας των σπουδαστών και των καταρτιζομένων ως τεχνικός / τεχνολόγος στον έλεγχο της ποιότητας των τροφίμων & ποτών και την ασφάλεια, τη βελτίωση της πρότυπο για την απόκτηση επαγγελματικών προσόντων και τα προγράμματα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης.

Το τρέχων ερωτηματολόγιο έχει ως στόχο να προσδιορίσει τις ανάγκες των νέων γνώσεων και δεξιοτήτων που οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να μάθουν ώστε να πληρούν τις απαιτήσεις των εργοδοτών για τον έλεγχο της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων & ποτών, γι αυτό, θα θέλαμε να ξέρουμε τη γνώμη σας σχετικά με αυτό το θέμα κοινού ενδιαφέροντος για όλους τους εμπλεκόμενους.

Θα εκτιμούσα πάρα πολύ σας το χρόνο που αφιερώσατε για να συμπληρώσετε και να επιστρέψετε αυτό το ερωτηματολόγιο με e-mail, πριν από την Ημέρα / Μήνας 2012, στην ακόλουθη διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:

Οργανισμός:

Υπεύθυνος επικοινωνίας:

Τηλέφωνο:

E-mail:

Όλες οι πληροφορίες που περιλαμβάνονται σε αυτό το ερωτηματολόγιο θα πρέπει να αντιμετωπίζονται με εμπιστευτικότητα, και θα χρησιμοποιηθούν μόνο για να προβεί σε ανάλυση του συνόλου του group των απαντήσεων μέσα FoodDrinks έργο.

## ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

“ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΩΝ ΤΕΧΝΙΚΩΝ/ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΣΤΟ  
ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ/ΠΟΤΩΝ”

### Στοιχεία Επικοινωνίας

Όνομα:

Οργανισμός:

Εταιρία/Χώρα:

Διεύθυνση:

Τηλ:

Fax:

e-mail:

### Γενικά στοιχεία εταιρίας

Μέγεθος εταιρίας/υπάλληλοι

Τομέας

### Δραστηριότητα και προϊόντα

Παρακαλώ, ορίσετε περιληπτικά την κύρια σας δραστηριότητα και τα κύρια προϊόντα σας.  
Δραστηριότητα/Κυριότερα προϊόντα:

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

Αριθμός των μελών της ομάδας για την ποιότητα και ασφάλεια	Θέση στην εταιρία	Αλλαγή στην ομάδα ποιότητας και ασφάλειας	Επίπεδο εκπαίδευσης (δευτεριβάθμια, τριτοβάθμια εκπαίδευση - πτυχίο, μεταπτυχιακό, μηχανικός - τεχνολόγος, микροβιολόγος, χημικός, κλπ.)	Επαγγελματική ή κατάρτιση στην εταιρία


Με βάση την εμπειρία του οργανισμού σας / ίδρυμα / θέση, παρακαλούμε να εκτιμήσετε τη σημασία της τήρησης των ειδικών ικανοτήτων:

[illegible]

[illegible]

<b>χρησιμοποιώντας ΤΠΕ</b>										
<b>11. Γνώσεις σχετικά με την εφαρμογή και την ιχνηλασιμότητα των συστημάτων και των διαδικασιών της διεργασίας διαχείρισης κρίσεων</b>										

14. Με βάση την εμπειρία του οργανισμού / ιδρύματος / θέσης σας πιστεύετε ότι είναι χρήσιμο να περιλαμβάνονται, στο πλαίσιο των προτύπων επαγγελματικών προσόντων επιπλέον των ειδικών ικανοτήτων, και άλλες ικανότητες, όπως:

<b>Ικανότητες:</b>	<b>Ναι</b>	<b>Όχι</b>	<b>Δεν ξέρω</b>
Δυνατότητα να εργάζεται σε ομάδα			
Αντιμετώπιση δεξιοτήτων για να αντιμετωπισθεί μια κατάσταση κρίσης			
Επικοινωνιακές δεξιότητες			
Καινοτομία			
Χαρακτηριστικά της προσωπικότητας (συντονισμός, παρατηρητικότητα, ακρίβεια, ανεξαρτησία, υπευθυνότητα, κλπ..)			
Άλλες ικανότητες που θεωρείτε σημαντικό για εκείνους που ασκούν το επάγγελμα «Τεχνικός-τεχνολόγος στην ποιότητα των τροφίμων και ποτών»			

Παρακαλούμε να αναφέρεται τις ειδικές αναδυόμενες δεξιότητες που επηρεάζουν την ποιότητα της εργασίας των ανθρώπων που απασχολούνται στην παραγωγή, στη διασφάλιση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων και ποτών

#### **ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ**

**Εφαρμογή των νέων τεχνολογιών, νέου λογισμικού ή μηχανημάτων και εξοπλισμού, συμπεριλαμβανομένων εκείνων για βιώσιμη, οικολογική και ενεργειακή αποδοτική παραγωγή**

**Αλλαγές στην αγορά και τις απαιτήσεις των καταναλωτών (αρχές της υγιεινής διατροφής, των επιπτώσεων των νέων συστατικών / ουσιών για την ποιότητα των τροφίμων και ποτών και την ανθρώπινη υγεία)**

**Παραγωγή νέων προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των βιοκαυσίμων και των οικολογικών προϊόντων**

**Αλλαγές στην οργάνωση της εργασίας και την οργανωτική κουλτούρα εντός της εταιρείας**

**Εφαρμογή νέων μοντέλων και συστήματα διαχείρισης**

**Εφαρμογή του νέου κανονισμού, κανόνες δικαίου και πρότυπα ποιότητας, κλπ..**

**Άλλο**

....

**Σημειώσεις:** Όσον αφορά την ερώτηση 7, δεν είναι απαραίτητα για κάθε υποτήμα να υποδεικνύετε την ανάγκη νέων δεξιοτήτων. Μπορείτε να περιοριστείτε σε τουλάχιστον δύο νέες δεξιότητες που πιστεύετε ότι είναι απαραίτητες να αποκτηθούν από τους εκπαιδευόμενους ή τα πρόσωπα που ασκούν το επάγγελμα.

**ΣΧΟΛΙΑ:**

Παρακαλούμε να προσθέσετε οποιοδήποτε άλλο σχόλιο, σύσταση ή υπόδειξη, που θεωρείτε ενδιαφέρουσα σε σχέση με τη βελτίωση των προσόντων των εργαζομένων στα τρόφιμα και τα ποτά και τον έλεγχο της ποιότητας στον τομέα της ασφάλειας.

**Αναφορές**

1. Έρευνα Ενδιαφερομένων ESCO - Τελική Ανάλυση - ΕΕΥ (2011) SEC 009 ΤΕΛΙΚΟ, Ημερομηνία εγγράφου: 25/01/2011
2. «Νέες δεξιότητες για νέα τα επαγγέλματα της ευρωπαϊκής βιομηχανίας τροφίμων» - ETNA Έργο: Δια Βίου Μάθησης-2010-1-ES1-LEO05-21244
3. Παρουσίαση "ευρωπαϊκή αξιολόγηση των αναγκών κατάρτισης. Νέες δεξιότητες για νέες τους επαγγελματίες της ευρωπαϊκής βιομηχανίας τροφίμων "
4. Ερωτηματολόγιο για τις ευρωπαϊκές επιχειρήσεις, ακόμη και του έργου



Εκ μέρους της ομάδας του σχεδίου FooDrinks», θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε για την προθυμία σας να συμμετάσχετε στην έρευνα!

Οι πληροφορίες και τα δεδομένα θα χρησιμοποιηθούν αποκλειστικά για τους σκοπούς του έργου και δεν θα κοινοποιηθούν ή να διανεμηθούν χωρίς την έγκριση σας ή θα χρησιμοποιηθούν για άλλους σκοπούς.