

NÖVÉNYOLAJGYÁRTÓ SZAKKÉPESÍTÉS

...

11 A képesítő vizsga megszervezéséhez szükséges feltételek és a képesítő vizsga vizsgatevékenységeinek részletes leírása:

11.1 A képesítő vizsgára bocsátás feltétele:

A szakmai képzés követelményeinek teljesítéséről a képző intézmény által, kiállított tanúsítvány.

Egyéb feltételek: -

11.2 Írásbeli vizsga

11.2.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Növényolajipari ismeretek - online teszt

11.2.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

A teszt két részből áll:

1. Maximum 50%-os arányban ismeretekre vonatkozó konkrét kérdések (maximum 30 db)
2. Minimum 50% arányban az ismeretek összefüggéseinek ismeretét igénylő, komplex feladat (maximum 5 db)

A kérdéseket és a feladatokat az alábbi témakörökből szükséges összeállítani:

1. A lipidek szerepe a növényekben. Arány: 10%
2. Olajnövények és növényolajgyártás: a legjellemzőbb olajnövények, átvételük, ellenőrzésük, tárolásuk, továbbításuk, előkezelésük, tisztításuk, olajkinyerés folyamata, finomítás, nyálkátlanítás, vizztalanítás, tárolás, csomagolás és minőségbiztosítás. Arány: 70%
3. Az étolajgyártás gépeinek és berendezéseinek működtetésére vonatkozó ismeretek. Arány: 20%

11.2.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 60 perc

11.2.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 40%

11.2.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. A lipidek szerepe a növényekben: 10%
2. Olajnövények és növényolajgyártás: 70%
 - Olajmagvak átvétele és gyorsellenőrzése
 - A terményszállítás és -tárolás, illetve -továbbítás célja, elve, tipikus eszközei
 - Az olajkinyerés folyamatábrája és módszerei:
 - Nyálkátlanítás célja és elve, jelentősége

- Viasztalanítás hidegszűréssel (vinterizálás) elve, célja, eszközei
 - Minőségbiztosítás és logisztika
 - Mintavétel, mintaküldés és minősítés
 - Az étolaj tárolása és szállítása, palackozása, tartálytípusok:
3. Az étolajgyártás gépei és berendezéseinek működése: 20%:
- Szerkezetük, szerkezeti részeik anyagára vonatkozó előírások
 - Kezelésük
 - Karbantartásuk
 - Munkavédelmi és higiéniai előírásaik

11.2.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 51%-át elérte.

11.3 Projektfeladat

11.3.1 A vizsgatevékenység megnevezése: Növényolajgyártás bemutatása

11.3.2 A vizsgatevékenység, vagy részeinek leírása:

1. vizsgarész: A növényolajgyártás gépei és berendezései beállításának, szabályozásának és tisztításának bemutatása.

A növényolajgyártás technológiai folyamatainak ismertetése üzemi körülmények között a gyártás folyamatában, a technológiai folyamatok céljainak, paramétereinek rendszer szempontú ismertetése. A bemutatás során egyszerű folyamatábrát kell készíteni és bemutatni.

2. vizsgarész: Egy kijelölt gép vagy berendezés karbantartásának, szabályozásának és tisztításának bemutatása, a rendelkezésre bocsátott eszközök segítségével. A feladat végrehajtása során ismertetni kell az adott munkaművelet célját, is. A technológiai bemutatás során a feladatban szerepelnie kell a terménytovábbítás, sajtolás, szűrés folyamatainak, gépeinek és berendezéseinek. Ismertetni kell a gépek és berendezések technológiai hatásait, és rájuk vonatkozó élelmiszerhigiéniai előírásokat is.

3. vizsgarész: Komplex beszélgetés

A komplex beszélgetés során a vizsgázó a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytat a technológiai paramétereikről, az esetlegesen előforduló technológiai hibákról, illetve azok megelőzéséről vagy - ha lehetséges -, a javítási lehetőségekről.

11.3.3 A vizsgatevékenység végrehajtására rendelkezésre álló időtartam: 90 perc

1. vizsgarész: 60 perc,
2. vizsgarész: 20 perc
3. vizsgarész: 10 perc.

11.3.4 A vizsgatevékenység aránya a teljes képesítő vizsgán belül: 60 %

11.3.5 A vizsgatevékenység értékelésének szempontjai:

1. vizsgarész: A növényolajgyártás gépei és berendezései beállításának, szabályozásának és tisztításának bemutatása során értékelni kell a technológiai folyamat vagy szakasz szakszerű jellemzését, a technológiai értékek és folyamatok ismeretét. 40%
2. vizsgarész: Egy kijelölt gép vagy berendezés karbantartásának, szabályozásának és tisztításának bemutatása, a rendelkezésre bocsátott eszközök segítségével. Ennek során értékelni kell a gépek és berendezések részeinek felismerését, az adott munkaművelet szakszerű előkészítését, végrehajtását, és a befejezést követő higiéniai feladatok végrehajtását. 40%
- 3- vizsgarész: Komplex beszélgetés 20%
A komplex beszélgetés során értékelni kell a szakmai kifejezések helyes használatát, a folyamatok ismertetésének logikai sorrendjét, és a különböző technológiai és gépészeti összefüggések ismeretét.

11.3.6 A vizsgatevékenység akkor eredményes, ha a vizsgázó a megszerezhető összes pontszám legalább 61%-át elérte.

...

11.6 A vizsgatevékenységek alóli felmentések speciális esetei, módja, és feltételei: -

11.7 A képesítő vizsgán használható segédeszközökre és egyéb dokumentumokra vonatkozó részletes szabályok: A vizsgán használható számológép vagy tudományos számológép és a vizsga időpontjában az iparágra érvényes élelmiszeripari előírások.