



الكفاءة الوطنية

17UY0294-4

**فني إنتاج زيت الزيتون
المستوى 4**

التحديث رقم: 00

التعديل رقم: 01

مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

أنقرة 2017

المقدمة

فني إنتاج زيت الزيتون (المستوى 4) وفقا لللائحة الخاصة بإعداد المعايير المهنية والكفاءات الوطنية المنشورة في الجريدة الرسمية بتاريخ 2015/10/19 ورقم 29507، والتي صدرت بموجب القانون رقم 5544 بشأن اعداد الكفاءات المهنية الوطنية و وفقاً لأحكام اللائحة الخاصة بإنشاء اللجان القطاعية لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) و واجباتها و إجراءات و مبادئ عملها المنشورة في الجريدة الرسمية بتاريخ 2007/11/27 و رقم 26713، فقد تم إعداده من قبل جمعية غابات إيجة، بتكليف من مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)، و تم تقييمه من خلال أخذ آراء المؤسسات والمنظمات ذات الصلة بالقطاع، وتم اعتماده من قبل مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) بعد مراجعته من قبل لجنة قطاع الأغذية التابع لمؤسسة الكفاءة المهنية (MYK).

فني إنتاج زيت الزيتون (المستوى 4) تم تعديله بتاريخ 2020 /06/16 وقرار مقام رئاسة الكفاءة المهنية رقم 1570.

مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)

مدخل

يتم تحديد المعايير الأساسية لإعداد الكفاءات الوطنية وفحصها في لجان القطاع والموافقة عليها من قبل مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK) في لائحة إعداد المعايير المهنية الوطنية والكفاءات الوطنية.

تم إقرار المبادئ الأساسية لتحديد معايير الكفاءة الوطنية على النحو التالي:

- (a) يتم تحديد معايير الكفاءة الوطنية على أساس المعايير المهنية الوطنية أو المعايير الدولية.
- (b) يتم إعداد معايير الكفاءة الوطنية وفق مبدأ التشراك، وتؤخذ آراء ومساهمات الأطراف المعنية.
- (c) وتشمل معايير الكفاءة الوطنية قضايا الصحة والسلامة المهنية والبيئة والجودة المتعلقة بالمجال المهني.
- (d) يجب أن تكتب معايير الكفاءة الوطنية بطريقة يفهمها المستخدمون.
- (e) تشجع الكفاءة الوطنية للفرد على تطوير نفسه والتقدم الوظيفي في إطار مبدأ التعلم مدى الحياة.
- (f) لا تحتوي معايير الكفاءة الوطنية على أي مادة تمييز أو تهميش صريح أو ضمني.
- (g) تحتوي معايير الكفاءة الوطنية على عناصر تضمن قياس معرفة الفرد ومهاراته وكفاءاته مع ضمان الجودة.

17UY0294-4 الكفاءة الوطنية لمهنة فني إنتاج زيت الزيتون

1	اسم الكفاءة	فني إنتاج زيت الزيتون
2	رمز التحديث	17UY0294-4
3	المستوى	4
4	مكائنها حسب التصنيف الدولي	ISCO 08:8160 (فني تشغيل مكائن الأغذية والمنتجات التابعة لها)
5	النوع	-
6	قيمة الانتماء	-
7	(A) رقم المراجعة/ التحديث	التحديث رقم: 00 التعديل رقم: 01
	(B) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
	(C) تاريخ المراجعة	-
8	الهدف	هذه الكفاءة لتخصص لمهنة فني إنتاج زيت الزيتون (المستوى 4) ولكي يتم تنفيذه بواسطة أشخاص مدربين ومؤهلين ومن أجل زيادة جودة العمل: • يتم تحديد المؤهلات والمعلومات والمهارات والكفاءات التي ينبغي أن يتمتع بها المرشحون. • توفير الإمكانية للمرشحين بإثبات كفاءاتهم المهنية بوثيقة صالحة وموثوقة. • تم إعدادها لتكون مصدراً ومرجعاً لمنهاج التعليم ومؤسسات الإعلام والامتحانات.
9	المعايير المهنية التي تشكل مصدراً للكفاءة	
المعيار المعني الوطني فني إنتاج زيت الزيتون (المستوى 4) - 16UMS0556-4		
10	شروط/شروط الدخول إلى امتحان الكفاءة	
-		
11	بنية الكفاءة	
(a-11) الوحدات الإلزامية		
A1/17UY0294-4: الصحة والسلامة المهنية، وحماية البيئة وتنظيم العمل والأمن والنظافة والجودة في مراحل العمل		
(b-11) الوحدات الاختيارية		
B1/17UY0294-4: إنتاج زيت الزيتون B2/17UY0294-4: تغليف وتعليب زيت الزيتون		
(c-11) بدائل تشكيل المجموعات للوحدات والنتائج التعليمية الإضافية		
لكي يحصل المرشح على شهادة كفاءة مهنية، من الضروري أن يكون ناجحاً في واحدة على الأقل من وحدات الكفاءة A1 وواحدة على الأقل من وحدات الكفاءة في المجموعة B.		
12	الاختبار والتقييم	
يخضع المرشحون الذين يرغبون في الحصول على شهادة الكفاءة المهنية لمهنة فني إنتاج زيت الزيتون (المستوى 4) للاختبارات النظرية و/أو الاختبارات القائمة على الأداء المحددة في الوحدات. يشترط على المرشحين أن يكونوا ناجحين في الاختبارات المحددة في الوحدات كي يحصلوا على شهادة الكفاءة.		
يمكن إجراء الاختبارات النظرية والقائمة على الأداء في وحدات الكفاءة بشكل منفصل لكل وحدة أو إجرائها مجتمعة معاً. ولكن يجب أن		

يتم تقييم كل وحدة منهم بشكل مستقل.		
مدة صلاحية وحدات الكفاءة هي سنتان اعتباراً من تاريخ النجاح في الوحدة. يجب أن تظل جميع الوحدات صالحة، حتى يتمكن المتدربون من الحصول على شهادة الكفاءة من خلال الجمع بين وحدات الكفاءة في اختبار واحد.		
13	فترة صلاحية الشهادة	مدة صلاحية شهادة الكفاءة المهنية لفني إنتاج زيت الزيتون (المستوى 4) هي خمس سنوات.
14	تكرار المراقبة	-
15	طريقة القياس - التقييم المتبعة في تجديد المستندات	في نهاية فترة الصلاحية البالغة خمس سنوات، يتم تقييم أداء حامل الشهادة باستخدام طريقة واحدة على الأقل من الطرق الموضحة في الأسفل: (a) تقديم السجلات (مستند الخدمة، الخطاب/ الخطاب المرجعي، العقد، الفاتورة، المحفظة، إلخ) توضح أنه قد عمل في المجال ذي الصلة لمدة عامين على الأقل أو آخر ستة أشهر في غضون خمس سنوات فترة صلاحية الوثيقة. (b) المشاركة في اختبارات الكفاءة المحددة ضمن نطاق وحداتها يتم تمديد فترة صلاحية المتدربين الذين تكون نتيجة تقييمهم إيجابية لمدة خمس سنوات جديدة.
16	الجهة / الجهات المعنية بتحسين الكفاءة	جمعية غابات إيجة
17	اللجنة المعنية بالتحقق من معايير الكفاءة في القسم	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
18	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	30/2017 – 2017/03/15

A1/17UY0294-4 وحدة كفاءة الصحة والسلامة المهنية، وحماية البيئة وتنظيم العمل والأمن والنظافة والجودة في مراحل العمل

1	اسم وحدة الكفاءة	الصحة والسلامة المهنية وحماية البيئة وتنظيم العمل والأمن والنظافة والجودة في مراحل العمل
2	رمز التحديث	A1/16UY0294-4
3	المستوى	4
4	قيمة الانتماء	-
5	(A) رقم المراجعة/ التحديث	2017/03/15
	(B) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث رقم: 00 التعديل رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
المعيار المعني الوطني في إنتاج زيت الزيتون (المستوى 4) - 16UMS0556-4		
7	النتائج التعليمية	النتيجة التعليمية الأولى (1): توضح الصحة والسلامة المهنية وتدابير حماية البيئة في العمليات التجارية. مقاييس النجاح 1.1 يوضح الأخطار والمخاطر المحتملة في سير العمليات وتدابير الصحة والسلامة المهنية. 2.1 التمييز بين السلوكيات والتدابير المناسبة في حالات الطوارئ. 3.1 يوضح طرق وإجراءات فرز وإزالة النفايات في بيئة الإنتاج. النتيجة التعليمية الثانية (2): يوضح القواعد والإجراءات المتعلقة بتنظيم العمل الإنتاجي وتحقيق سلامة الأغذية. مقاييس النجاح 1.2 يوضح قواعد التنظيم والتسجيل خلال مراحل العمل التي يكون مسؤولاً عنها. 2.2 يوضح التدابير المتخذة لحماية صحته الشخصية. 3.2 يوضح قواعد نظافة الموظفين. 4.2 يوضح قواعد وتدابير النظافة والصرف الصحي والاحتياطات الجارية للأمن الغذائي في بيئة الإنتاج.
8	الاختبار والتقييم	
(a 8) الامتحان النظري		
امتحان الاختيار من متعدد (T1): يجري الامتحان النظري لوحدة الكفاءة (A1) وفق قائمة تدقيق "المعلومات" الواردة في ملحق (A1-2) يتم إخضاع المرشحين في الاختبار النظري إلى امتحان كتابي (T1) مكون مما لا يقل عن خمسة وعشرين (25) سؤال اختيار من متعدد مع أربع خيارات إجابة لكل منها نقاط متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70 % على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحاً. يجب أن تقيم أسئلة الاختبار جميع البيانات المعرفية (الملحق A1-2) التي يقصد قياسها عن طريق الاختبار النظري في هذه الوحدة.		
(b 8) الامتحان المعتمد على الأداء		
-		
(c 8) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
يجب أن يكون المرشح ناجحاً في اختبار T1 حتى يتم اعتباره ناجحاً في الوحدة المذكورة. مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.		

9	مؤسسة / (مؤسسات) تطوير وحدة الكفاءة	جمعية غابات إيجة
10	لجنة قطاع التحقق من وحدة الكفاءة	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	30/2017 – 2017/03/15

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق A1-1: المعلومات عن التدريب الموصى به لاكتساب وحدة الكفاءة

1. الصحة والسلامة المهنية وحالة الطوارئ وحماية البيئة في إنتاج الأغذية.
2. تطبيقات الإنتاج الجيد وتحليل الأخطار ونقاط السيطرة الحرجة (HACCP) في مراحل إنتاج الأغذية.
3. قواعد الغذاء الآمن
4. نظافة الموظف أثناء إنتاج الأغذية
5. تنظيم العمل أثناء إنتاج الأغذية
6. الجودة في إنتاج الأغذية

ملحق A1-2: قائمة التدقيق المستخدمة في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	عبارة المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	أداة التقييم
BG.1	يشرح مصطلحات خطر، مخاطرة، تقييم المخاطر والحدث وشيك الوقوع من حيث الصحة والسلامة المهنية.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.2	يحدد أخطار ومخاطر الصحة والسلامة المهنية الأساسية في عمليات إنتاج الغذاء وفقاً لظروفها.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.3	يوضح التدابير المناسبة وفق أخطار ومخاطر الصحة والسلامة المهنية الأساسية في عمليات إنتاج الغذاء وفقاً لظروفها.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.4	التمييز بين معدات الحماية الشخصية (KKD) الخاصة بالأعمال ومخاطرها في عمليات إنتاج الغذاء.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.5	التمييز بين التدابير المناسبة لظروف العمل في الأرض العالية والزلقة والضوضاء والأوساط التي تحتوي مواد كيميائية.	A.1.1-6	1.1	T1
BG.6	يشرح نطاق حالة الطوارئ وخطة حالة الطوارئ.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.7	يقوم بالتمييز بين السلوكيات والتدابير المناسبة في حالات الطوارئ.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.8	توضيح الإجراءات التي يجب اتباعها في حالة وقوع حوادث العمل وأمراض المهنة.	A.2.1-2	1.2	T1
BG.9	يقوم بالتمييز بين مخاطر حماية البيئة في بيئات الإنتاج.	A.3.1-4	1.3	T1
BG.10	يشرح شروط تخزين المنتجات المهملية و (GSF) من عمليات الإنتاج وقواعد إعادة التدوير والتخلص من نفايات الإنتاج الأخرى (المنزلية والكيميائية).	A.3.1-4	1.3	T1
BG.11	يميز بين المعلومات الهامة الواجب تقديمها عند تغيير الوردية.	B.1.1-3	2.1	T1

رقم	عبارة المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	أداة التقييم
BG.12	يميز بين تقسيم العمل في مراحل إنتاج الأغذية.	B.2.1-3	2.1	T1
BG.13	يميز بين العناصر التي تحدد الكفاءة والجودة في إنتاج الأغذية.	C.3.1-2, C.4.1-3	2.1	T1
BG.14	يشرح محتوى ووظيفة التسجيل والاستمارات وفقاً لخصائص ومراحل الأعمال.	B.3.1-2, D.2.2	2.1	T1
BG.15	يوضح ما هي المشكلات الصحية التي تؤثر في مراحل الإنتاج.	C.1.1-3	2.2	T1
BG.16	يوضح الإجراءات التي سيتبعها في المشكلات الصحية التي تؤثر في مراحل الإنتاج.	C.1.1-3	2.2	T1
BG.17	يوضح قواعد نظافة الموظفين	C.1.2	2.3	T1
BG.18	التمييز بين معاني سلامة الأغذية والمخاطر والخطر والنظافة والتطهير والتعقيم والصرف الصحي والتلوث الإشعاعي في موثوقية الغذاء.	C.1.4-8, C.2.1-2	2.4	T1
BG.19	يوضح المواد والآلات- الأدوات والأساليب المستخدمة في التنظيف والتطهير/التعقيم، وتعقيم خطوط إنتاج الأغذية حسب المكان وتلك الأدوات والمعدات والآلات.	C.1.4-8, C.2.1-2	2.4	T1
BG.20	يحدد أنواع وآثار وظروف نشوء المخاطر والتهديدات الصادرة عن مكان العمل والموظفين والمواد الغذائية في مراحل إنتاج الغذاء.	C.1.4-8, C.2.1-2	2.4	T1
BG.21	يوضح القوانين المرتبطة باتباع نقاط السيطرة الحرجة خلال مراحل الإنتاج.	C.1.4-8, C.2.1-2	2.4	T1

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
-				

B1/17UY0294-4 إنتاج زيت الزيتون

1	اسم وحدة الكفاءة	إنتاج زيت الزيتون
2	رمز التحديث	B1/17UY00..-4
3	المستوى	4
4	قيمة الائتمان	-
5	(A) رقم المراجعة/ التحديث	2017/03/15
	(B) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث رقم: 00 التعديل رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01. 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
المعيار المعني الوطني في إنتاج زيت الزيتون (المستوى 4) - 16UMS0556-4		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الاولى (1): يتحقق قبل الإنتاج من صلاحية وموثوقية ونظافة بيئة العمل والمكنات وجميع المعدات قبل إنتاج زيت الزيتون.		
مقاييس النجاح 1.1 يطبق قواعد الصحة والسلامة المهنية والنظافة في بيئة إنتاج زيت الزيتون. 2.1 يقوم بتحضير الآلات والمعدات والبيئة التي ينتج فيها زيت الزيتون لتصبح جاهزة للإنتاج وفقاً للتعليمات. 3.1 يحضر المواد الخام والمواد الأخرى لإنتاج زيت الزيتون.		
النتيجة التعليمية الثانية (2): يقوم بإنتاج زيت الزيتون بالطريقة والشكل المناسب.		
مقاييس النجاح 1.2 يقوم بفرز وغسل وعصر الزيتون وفصله عن المواد الغريبة بالطريقة والشكل المناسب. 2.2 يقوم بعملية العجن بالطريقة والشكل المناسب. 3.2 يقوم بفصل الزيت عن العجين بالطريقة والشكل المناسب. 4.2 يقوم بعملية العجن بالطريقة والشكل المناسب. 5.2 يحدد جودة زيت الزيتون المنتج بما يتناسب مع التعليمات. 6.2 يقوم بتخزين زيت الزيتون بما يتناسب مع خصائص الجودة المحددة والتعليمات.		
8	الاختبار والتقييم	
8 (a) الامتحان النظري		
(T1) اختبار الاختيار من متعدد: يتم إجراء الاختبار النظري للوحدة B1 وفقاً لقائمة مراجعة "المعلومات" في الملحق B1-2. يتم اخضاع المرشحين في الاختبار النظري الى امتحان كتابي (T1) مكون مما يقل عن خمسة وعشرين (25) سؤال اختار من المتعدد مع أربع خيارات كإجابة لكل منهم نقاط متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70 % على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحاً. يجب أن تحدد أسئلة الاختبار جميع البيانات المعرفية (الملحق B1-2) التي يراد قياسها عن طريق الاختبار النظري في هذه الوحدة.		
8 (b) الامتحان المعتمد على الأداء		
(P1): يتم إجراء اختبار الأداء للوحدة B1 وفقاً لقائمة مراجعة "المهارات والكفاءات" في الملحق B1-2. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي يحقق المرشح نجاحاً في اختبار الأداء فعليه أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة، ويجب أن يُظهر نجاحاً بنسبة 70 % على الأقل في الاختبار الكلي. ضمن النطاق المحدد يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية. يتوجب اختبار جميع أشكال التعبير عن المهارات والكفاءات (الملحق B1-2) باختبار للأداء.		
8 (c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
لكي يتم اعتباره ناجحاً في الوحدة المذكورة، يجب أن يكون المرشح ناجحاً في اختبارات T1 و P1.		

مدة صلاحية الامتحانات المتوقعة للوحدة هي سنة واحدة من تاريخ النجاح في الامتحان. لا تتجاوز الفوارق الزمنية بين الامتحانات التي يتم اجتيازها للحصول على الوحدة سنة واحدة.		
مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.		
يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.		
9	مؤسسة / (مؤسسات) تطوير وحدة الكفاءة	جمعية غابات إيجة
10	لجنة قطاع التحقق من وحدة الكفاءة	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	30/2017 – 2017/03/15

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق B1-1: المعلومات الخاصة عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة.

1. أنواع وخصائص منتجات زيت الزيتون
2. أنواع وخصائص المواد الخام المستخدمة في إنتاج زيت الزيتون
3. تجهيز وصيانة المكنات والمعدات المستخدمة في إنتاج زيت الزيتون
4. عملية إنتاج زيت الزيتون
5. طرق إنتاج زيت الزيتون
6. الجودة خلال عملية إنتاج زيت الزيتون
7. السلامة البيئية والغذائية في عمليات إنتاج زيت الزيتون
8. تنظيم البيئات التي يخزن فيها زيت الزيتون
9. طرق تخزين زيت الزيتون

الملحق B1-2: قائمة تدقيق تستخدم في قياس وتقييم وحدة الكفاءة

(a) المعلومات (BG)

رقم	عبارة المعلومة	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	أداة التقييم
BG.1	يوضح معايير الالتزام بقواعد الصحة والسلامة المهنية والنظافة المتعلقة بالبيئة الإنتاجية.	A.1.1-6, C.1.2, C.1.5, C.1.7-8	1.1	T1
BG.2	يوضح طرق التنظيف والتعقيم المرتبطة بالمكنات ومعدات العمل.	C.1.4-5 G.1.1	1.1	T1
BG.3	يوضح وظائف الآلات والمعدات المستخدمة في العملية الإنتاجية.	A.1.2, C.2.2, D.1.1-2, G.1.1-3, G.2.1-6	1.2	T1
BG.4	يوضح معدات الأمان في الآلات والمعدات المستخدمة في العملية الإنتاجية.	A.1.2 C.2.2	1.2	T1
BG.5	يوضح الحالات التي تستوجب إيقاف الإنتاج.	G.2.2-5	1.2	T1

T1	1.3	E.1.1-3	يحدد أصناف وخصائص الزيت المراد الحصول على الزيتون منه.	BG.6
T1	1.3	C.1.6	يشرح كيفية الاحتفاظ بالزيتون الذي سيدخل الإنتاج.	BG.7
T1	1.3	E.2.2, E.4.3	يشرح خصائص المياه المستخدمة في الإنتاج.	BG.8
T1	2.1	E.1.1-3	يشرح أسباب المعالجة المختلفة للمواد الخام المختلفة نوعياً.	BG.9
T1	2.1	E.2.1-3	يشرح تأثير فرز والغسيل والعصر على جودة زيت الزيتون المراد الحصول عليه.	BG.10
T1	2.1	E.2.2, C.2.1-2	يشرح عمليات التنظيف الواجب القيام بها قبل الانتقال إلى الإنتاج التالي بعد معالجة مادة خام فرعية.	BG.11
T1	2.1	E.2.3, G.2.1-3	يحدد الحالات والطرق التي يجب فحص الكسارة فيها.	BG.12
T1	2.2	C.3.1, E.3.1-4	يشرح الغرض من استخدام آلة عجن الزيتون وأهميتها لتحقيق جودة زيت الزيتون.	BG.13
T1	2.2	C.2.1-2, E.3.2	يُعرف درجة حرارة المناسبة للعجن المراد معالجته بما يناسب جودة زيت الزيتون.	BG.14
T1	2.3	E.4.1, E.4.3-5, G.1.1-2	يشرح الغرض من الاستخدام ومبدأ العمل وصيانة آلة عصر الزيتون.	BG.15
T1	2.3	C.3.1-2, E.4.5	يشرح التدابير الواجب اتخاذها من حيث الكفاءة وفقاً لنتيجة قياس كمية الزيت المتبقية فضلات الزيتون.	BG.16
T1	2.4	E.5.1-6	يشرح الغرض من استخدام جهاز تصفية زيت الزيتون، ومبادئ عمله ونظافته وصيانته.	BG.17
T1	2.5	E.6.1	يصف طريقة تحليل نسبة الحموضة الخالصة في الزيت.	BG.18
T1	2.5	E.6.1-3	يحدد خصائص فئة جودة زيت الزيتون والعيوب التي قد تكون موجودة في زيت الزيتون والخصائص الحسية اللازم توفرها.	BG.19
T1	2.6	E.6.3-6	يشرح تأثير ظروف التخزين على جودة زيت الزيتون.	BG.20
T1	2.6	E.6.4	يصف طرق وتقنيات تنظيف الخزانات.	BG.21
T1	2.6	E.6.5	يصف طرق وتقنيات تصفية المنتج.	BG.22

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1*	يحقق توافق بيئة الإنتاج مع قواعد الصحة والسلامة المهنية والنظافة.	A.1.1-6, A.3.1, A.3.3-4, C.1.2, C.1.5, C.1.7-8	1.1	P1

P1	1.1	A.1.1 A.1.3 C.1.2	يرتدي معدات الوقاية الشخصية (KKD) والملابس الواقية (KKK) (غطاء الرأس وملابس العمل وأحذية العمل وواقيات الذراع وأغطية الأذن والكمادات والأقنعة وما إلى ذلك) المناسبة للصحة والسلامة المهنية ونظافة الأفراد.	BY.2*
P1	1.1	C.1.1-2	يطبق تدابير النظافة الشخصية (الأظافر والشعر واللحية وعدم استعمال العطور والمجوهرات وما إلى ذلك) في عمليات الإنتاج.	BY.3*
P1	1.1	D.1.1 D.1.2	يدقق في ملائمة الآلات والمعدات المسؤول عنها للعمل استناداً إلى جدول الصيانة الدورية.	BY.4*
P1	1.1	D.1.1, D.2.1	يحدد مدى ملائمة الآلات والمعدات المسؤول عنها للإنتاج عبر التحقق من إجراءات النظافة والصرف الصحي.	BY.5
P1	1.1	D.1.3 D.1.4	يجعل النظام والمعدات جاهزة لإنتاج الزيت وفقاً لقيم المطلوبة، بعد إجراء المراقبة.	BY.6*
P1	1.2	A.1.4 C.1.7 D.1.1 G.1.2-3 G.2.1-2	يتابع حالات حدوث مشاكل محتملة في الخزان والآلات والمعدات (مثل الارتخاء والتسرب، زيادة/ انخفاض درجة الحرارة عن المعتاد والاهتزاز وإصدار أصوات غير طبيعية والتلف والتفسخ والرائحة غير العادية).	*BY.7
P1	1.2	A.1.4	يتأكد من ملائمة وتشغيل الإضاءة في موقع إنتاج زيت الزيتون من أجل موثوقية الغذاء.	BY.8
P1	1.2	C.1.6-7	يحافظ على أغطية أخذ العينات في خزانات زيت الزيتون مغلقة.	BY.9*
P1	1.3	C.3.1-2, E.1.1-3	يقوم بحفظ سجلات نتائج فحص مطابقة النوعية للمواد الخام والتحقق من العدد والمادة.	BY.10*
P1	2.1	C.2.1-2, E.2.1	يقوم بالتحقق بصرياً من كمية الزيتون التي يتم وضعها خزان آلة غسل وفصل الزيتون من الأوراق، بحيث لا يبقى أوراق أو سيقان أو مواد غريبة.	BY.11
P1	2.1	C.2.1-2, E.2.2	يغير الماء إذا لزم الأمر بعد تفحص بصرياً نسبة تلوث مياه الغسيل.	BY.12*
P1	2.1	C.2.1-2, C.3.1-2, E.2.3	يتابع ما إذا كانت عملية التكسير تتم بكفاءة (حجم جزيئات الزيتون بعد التكسير وقوام العجين) ويضبط سرعة الدوران.	BY.13*
P1	2.2	C.2.1-2, C.3.1, E.3.1	يقوم بتوزيع متساوي للمنتج على خزانات عجن الزيتون وفقاً لكمية الدفعة المراد معالجتها.	BY.14
P1	2.2	C.2.1-2 E.3.2	يرفع درجة حرارة العجين إلى الدرجة المنصوص عليها في التعليمات وذلك من خلال قياس درجة حرارة الموجود في المخزن العجانة وعجينة الزيتون.	BY.15
P1	2.2	C.2.1-2 E.3.3	يحدد مدة عجن العجين بما يتناسب مع جودة الزيتون.	BY.16*
P1	2.3	C.2.2 C.3.2, E.3.4, E.4.1-4	يقوم بفحص العجين الذي انتهى وقت عجنه يدوياً وبصرياً، ويحدد مدى ملائمة العجينة لنقلها إلى مرحلة التصفية، ووضعها في خزان آلة التصفية.	BY.17*
P1	2.3	A.3.2	يقوم بنقل كتلة الفضلات الناتجة بعد عملية التصفية، إلى منطقة الفضلات المحددة.	BY.18
P1	2.3	E.5.2	يقوم بنقل السائل المصفى الناتج من عملية التصفية عبر المضخة إلى آلة تنقية الزيت.	BY.19

P1	2.4	C.2.1-2 E.5.1	يتحقق من خلال الاستبيانات ما إذا كان آلة التصفية قد تم تنظيفها أم لا قبل نقل السائل المصفى إليها.	BY.20*
P1	2.4	C.2.1-2 E.5.2-3	يقوم بتشغيل آلة التصفية بالشكل المناسب ويتحقق بصرياً من نقاء الزيت المنقى.	BY.21*
P1	2.4	D.1.3 D.1.4, E.5.3-4 G.2.2-4	يتخذ التدابير اللازمة في حال تسرب الزيت إلى مياه الغسيل.	BY.22
P1	2.4	E.5.5-6	يتخذ التدابير اللازمة في حالة وجود رواسب في زيت الزيتون.	BY.23
P1	2.5	C.2.1-2 E.6.1	يحلل نسبة حموضة الزيت الزيتون بما يتناسب مع الوسائل والطرق المحددة في القانون.	BY.24
P1	2.5	E.6.1	يحدد التصنيف القانوني لجودة زيت الزيتون بناءً على نتائج التحليل.	BY.25
P1	2.5	C.2.1-2 E.6.2	يتفحص طعم ورائحة زيت الزيتون المنتج وفقاً للطريقة المحددة في القانون.	BY.26
P1	2.5	E.6.1-3	يحدد فئة جودة الزيت المنتج بناءً على نتائج تفحص طعم ورائحة الزيت، وعلى نتيجة تحليل نسبة الحموضة.	BY.27
P1	2.6	E.6.5	يصفى زيت الزيتون الموجود في المخازن بالطريقة المناسبة.	BY.28
P1	2.6	E.6.4	ينظف الرواسب من قاع الخزان.	BY.29
P1	2.6	E.6.6	يقوم بقياس رطوبة ودرجة حرارة الخزان ومن ثم كتابتها على سجل المتابعة.	BY.30

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء

B2/17UY0294-4 وحدة كفاءة مهنة تعليب ووضع الملصقات على علب زيت الزيتون

1	اسم وحدة الكفاءة	تعليب ووضع الملصقات على علب زيت الزيتون
2	رمز التحديث	B2/17UY0294-4
3	المستوى	4
4	قيمة الانتماء	-
5	(A) تاريخ النشر	2017/03/15
	(B) رقم المراجعة/ التحديث	التحديث رقم: 00 التعديل رقم: 01
	(C) تاريخ المراجعة/ التحديث	التحديث ذو الرقم 01 1570-2020/06/10
6	المعيار المهني الذي يُشكل مصدر الموارد لوحدة الكفاءة	
المعيار المعني الوطني في إنتاج زيت الزيتون (المستوى 4) 16UMS0556-4		
7	النتائج التعليمية	
النتيجة التعليمية الأولى (1): يتحقق قبل التعليق والتعليب من صلاحية وموثوقية ونظافة بيئة العمل والمعدات وجميع المعدات قبل إنتاج زيت الزيتون. مقاييس النجاح 1.1 يطبق قواعد الصحة والسلامة المهنية والنظافة في التعبئة والتغليف ووضع الملصقات. 2.1 يقوم بتحضير الآلات والمعدات المستخدمة في التعليب والتعليب لتصبح جاهزة للإنتاج وفقاً للتعليمات.		
النتيجة التعليمية الثانية (2): يتفحص زيت الزيتون ومواد التعبئة والتغليف المنتجة. مقاييس النجاح 1.2 يتحقق من التزام معلومات التعبئة والتغليف والملصقات لخطة العمل والتشريعات. 2.2 يتحقق من مطابقة خصائص جودة زيت الزيتون المراد تعبئته مع خطة العمل والتشريعات.		
النتيجة التعليمية الثالثة (3): يقوم بتعبئة زيت الزيتون التعبئة وتغليفه ووضع الملصقات عليه. مقاييس النجاح 1.3 يقوم بالتعبئة والتغليف ووضع الملصقات بما يتناسب مع التعليمات. 2.3 تقوم بالتفحص النهائي للمنتجات المعبأة بما يتناسب مع التشريعات والتعليمات.		
8	الاختبار والتقييم	
8 a) الامتحان النظري		
(T1) اختبار الاختيار من متعدد: يتم إجراء الاختبار النظري لوحدة B2 وفقاً لقائمة مراجعة "المعلومات" في الملحق B2-2. في الاختبار النظري يتم منح المرشحين امتحاناً كتابياً (T1) مع عشرة (10) أسئلة على الأقل مع أربع خيارات متعددة الخيارات ولكل منها درجة متساوية. لا يتم حسم أي درجة للأسئلة التي تُركت فارغة أو تمت الإجابة عليها بشكل غير صحيح في اختبار الاختيار من متعدد. تخصص للممتحنين أثناء الامتحان متوسط دقيقتين للإجابة عن كل سؤال. يعتبر المرشح الذي يجيب على 70 % على الأقل من الأسئلة بشكل صحيح في الامتحان الكتابي ناجحاً. يجب أن تحدد أسئلة الاختبار جميع البيانات المعرفية (الملحق B1-2) التي يراد قياسها عن طريق الاختبار النظري في هذه الوحدة.		
8 b) الامتحان المعتمد على الأداء		
(P1) يتم إجراء الاختبار المستند إلى الأداء للوحدة B2 وفقاً لقائمة مراجعة "المهارات والكفاءات" في الملحق B2-2. تحدد قائمة تدقيق المهارات والكفاءات الخطوات الحاسمة التي يجب على المرشح إنجازها. لكي يحقق المرشح نجاحاً في اختبار الأداء فعليه أن يؤدي بنجاح جميع الخطوات الحاسمة ويجب أن يُظهر نجاحاً بنسبة 70 % على الأقل في الاختبار الكلي. ضمن النطاق المحدد يجب أن تتوافق مدة الفحص المعتمد على الأداء مع شروط التطبيق الفعلية. يجري الاختبار القائم على الأداء في بيئة عمل حقيقية أو واقعية. يجب قياس جميع أشكال التعبير عن المهارات والكفاءات (الملحق B2-2) بامتحان قائم على الأداء.		
8 c) الشروط الأخرى حول القياس والتقييم		
لكي يتم اعتباره ناجحاً في الوحدة المذكورة، يجب أن يكون المرشح ناجحاً في اختبارات T1 و P1.		

مدة صلاحية الامتحانات المتوقعة للوحدة هي سنة واحدة من تاريخ النجاح في الامتحان. لا تتجاوز الفوارق الزمنية بين الامتحانات التي يتم اجتيازها للحصول على الوحدة سنة واحدة.		
مدة صلاحية وحدة الكفاءة سنتان من تاريخ إنجاز الوحدة.		
يجري إنهاء ووقف الامتحان إذا تصرف المرشح بشكل يعرض سلامته وسلامة الآخرين للخطر.		
9	مؤسسة / (مؤسسات) تطوير وحدة الكفاءة	جمعية غابات إيجة
10	لجنة قطاع التحقق من وحدة الكفاءة	لجنة قطاع الأغذية في مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)
11	تاريخ ورقم الموافقة الصادرة من مجلس إدارة مؤسسة الكفاءة المهنية (MYK)	30/2017 – 2017/03/15

ملحقات وحدة الكفاءة

الملحق B2-1: المعلومات عن التدريب الموصى به للحصول على وحدة الكفاءة

1. الآلات والمعدات المستخدمة في تعبئة زيت الزيتون ووضع الملصقات عليها
2. الصحة والسلامة المهنية وشروط سلامة الأغذية أثناء تعبئة زيت الزيتون ووضع الملصقات عليها
3. خصائص جودة زيت الزيتون المراد تعبئته
4. الفحص النهائي للمنتجات المعبأة
5. أنواع مواد التعبئة والتغليف ووضع الملصقات

الملحق B2-2: قائمة مرجعية تستخدم في تفويم وتقييم وحدة الكفاءات

(a) المعلومات (BG)

رقم	عبارة المعلومة	ما يتعلق به معايير المحاسبية الدولية القسم المعني	وحدة الكفاءة مقياس النجاح	اداة التقييم
BG.1	يوضح طرق تنظيف مكينات ومعدات العمل.	G.1.1, G.1.3	1.1	T1
BG.2	يعدد إجراءات إصلاح الأخطاء في حالة حدوث أعطال في الآلات والمعدات.	G.2.2-3, G.2.4	1.1	T1
BG.3	يوضح معايير الالتزام بقواعد الصحة والسلامة المهنية والنظافة المتعلقة بمكان التعليب ووضع الملصقات.	A.1.1-6, C.1.5, C.1.7	1.1	T1
BG.4	يشرح وظائف الآلات والمعدات المستخدمة في التعليب ووضع الملصقات.	A.1.2, G.1.1-3, G.2.1-5	1.2	T1
BG.5	يوضح معدات الأمان في الآلات والمعدات المستخدمة في التعليب ووضع الملصقات.	A.1.2	1.2	T1
BG. 6	يعدد المعلومات اللازم وجودها قانونياً على العبوات والملصقات.	F.1.3, F.2.5	2.1	T1
BG. 7	يشرح خصائص مواد التعبئة والتغليف المناسبة لزيت الزيتون.	F.1.3	2.1	T1
BG. 8	يصف معايير الجودة المطلوبة في تغليف زيت الزيتون.	F.1.1-2	2.2	T1
BG. 9	يشرح مبدأ تشغيل آلة التعبئة والتغليف.	F.2.1-2	3.1	T1
BG. 10	يعدد مراحل التفتيش الأخيرة للمنتج.	F.2.4	3.2	T1

(b) المهارات والقدرات (BY)

رقم	مُصطلحي المهارات والقدرات	ما يتعلق بمعايير المحاسبية الدولية القسم المعني	مقياس نجاح وحدة الكفاءة	أداة التقييم
BY.1*	يحقق توافق بيئة الإنتاج مع قواعد الصحة والسلامة المهنية والنظافة.	A.1.1-6, C.1.2, C.1.5, C.1.7-8	1.1	P1
BY.2*	يرتدي معدات الوقاية الشخصية (KKD) والملابس الواقية (KKK) (غطاء الرأس وملابس العمل وأحذية العمل وواقبات الذراع وأغطية الأذن والكمادات والأقنعة وما إلى ذلك) المناسبة للصحة والسلامة المهنية ونظافة الأفراد.	A.1.1 A.1.3 C.1.2	1.1	P1
BY.3*	يطبق تدابير النظافة الشخصية (الأظافر والشعر واللحية وعدم استعمال العطور والمجوهرات وما إلى ذلك) في عمليات الإنتاج.	C.1.1-2	1.1	P1
BY.4	يحدد مدى ملائمة التعبئة والتغليف ووضع الملصقات وذلك بالتحقق من نظافة وعمل وسلامة الماكينة والمعدات ومكان العمل.	A.1.1-2 A.1.4, C.1.5 C.1.7 D.1.1-4 G.1.1-3	1.1	P1
BY.5	يلتزم وجود الأدوات والمعدات والمواد المستخدمة ويحافظ عليها في مكانها بما يتناسب مع الشروط المحددة في التعليمات.	C.1.6 D.1.3	1.2	P1
BY.6	يتحقق من صحة عمل إعدادات الماكينة (درجة حرارة المحبك وإعدادات الطباعة والتحكم في السرعة وما إلى ذلك) لجعلها جاهزة للتغليف ووضع الملصقات.	D.1.4 F.1.4	1.2	P1
*BY.7	يتابع حالات حدوث مشاكل محتملة في الخزان والآلات والمعدات (مثل الارتخاء، والتسرب، وزيادة / انخفاض درجة الحرارة عن المعتاد، والاهتزاز، وإصدار أصوات غير طبيعية، والتلف، والتفسخ، والرائحة غير العادية)، وذلك بما يتناسب مع تحذيرات الآلات والمعدات.	G.1.2 G 2.1	1.2	P1
BY.8	يتحقق من تطابق معلومات التعبئة والتغليف والملصقات مع التشريعات وخطة العمل.	C.2.1-2 F.2.5 F.1.3	2.1	P1
BY.9	يتحقق من تطابق نتائج تحليل المنتج القادم إلى وحدة التعبئة والتغليف مع التشريعات.	F.1.1	2.2	P1
BY.10	يتبع التعليمات المتعلقة لإعادة تقييم زيت الزيتون الغير مناسب للتعبئة لأنه لا يطابق خطة العمل.	F.1.2, C.3.1-2	2.2	P1
BY.11	يحدد كمية المواد الخام ومواد التعبئة والتغليف التي سيتم استخدامها بما يتناسب مع معلومات الواردة في خطة العمل.	F.1.3	3.1	P1
BY.12	يقوم بتعبئة المنتج وتصنيفه بما يتناسب مع التعليمات.	F.2.1-3	3.1	P1
BY.13*	يأخذ عينات من المنتجات المعبأة ويتحقق من كمية التعبئة ودقة معلومات الملصق.	F.2.4	3.2	P1
BY.14*	يتحقق مما إذا كانت المعلومات اللازمة مطبوعة بشكل صحيح على العبوة بما يتناسب مع التعليمات.	F.2.5	3.2	P1

P1	3.2	F.2.6	يقوم بتعبئة وتغليف و ثم تخزين المنتجات المعبأة بما يتناسب مع خطة العمل.	BY.15
----	-----	-------	---	-------

(*) الخطوات الإلزامية الحاسمة للنجاح في الاختبار القائم على الأداء

ملحقات الكفاءة

ملحق 1 : وحدات الكفاءة

A1/17UY0294-: الصحة والسلامة المهنية، وحماية البيئة وتنظيم العمل والأمن والنظافة والجودة في مراحل العمل
B1/17UY0294-4: إنتاج زيت الزيتون
B2/17UY0294-4: تغليف وتعليب زيت الزيتون

ملحق 2: المصطلحات والرموز والاختصارات

حالة الطوارئ: الأحداث المتوقعة التي تتطلب تدخلاً طارئاً، أو مكافحة أو إسعافات أولية أو إخلاء مثل الحريق والانفجار وانتشار المواد الكيميائية الخطرة والكوارث الطبيعية التي قد تحدث في مكان العمل أو في جزء منه.

خطة الطوارئ: وهي الخطة التي تشمل المعلومات والإجراءات العملية بما في ذلك الأعمال والمعاملات التي يتعين القيام بها في حالات الطوارئ التي قد تحدث في مكان العمل.

التغليف/ التعليب: وضع المادة الغذائية بتماس مباشر مع العبوة أو العبوة نفسها.

النفائات: هي المواد التي تكونت نتيجة نشاط معين والتي أُلقيت أو انطلقت في البيئة.

النوع: فئة تختلف عن باقي الأصناف من حيث الشكل والنوع والمواصفات اختلافاً واحداً على الأقل وتضع في مجموعات صغيرة أو كبيرة داخل منطقة توزيع الأنواع.

العصارَة: الآلة التي يتم فيها فصل الفضلات والماء وزيت الزيتون عن بعضهما البعض عن طريق ضغط العجين في الخزان بسرعات عالية، ومن ثم يتم نقلها إلى جهاز تصفية الزيت.

التعقيم: عملية القضاء على الأحياء والميكروبات الدقيقة الممرضة التي يمكن أن تصيب المنتجات المطلوب حمايتها.

الملصق: كافة النصوص المكتوبة، أو المعلومات أو العلامات التجارية أو الاسم التجاري أو العناصر المصورة أو العلامات المتعلقة بالأغذية المرفقة على عبوات التعبئة والتغليف والحزم والوثائق والإشعارات والملصقات المقدمة مع الغذاء أو بغية الترويج له.

السلامة الغذائية: دورة النظام التي تحدد معالجة وإعداد وتخزين وتقديم الأغذية للمستهلك النهائي بطريقة تمنع العوامل البيولوجية والفيزيائية والكيميائية التي تسبب الأمراض التي تنقلها الأغذية.

النظافة الغذائية: كافة التدابير والشروط اللازمة للسيطرة على الخطر والتأكد من أن المنتج الغذائي مناسب للاستهلاك البشري مع مراعاة الهدف من استخدام الأغذية.

العجين: الكتلة السمكية التي تحدث عند تكسير الزيتون وعجنه.

النظافة: جميع الاحتياطات وإجراءات التنظيف المتخذة للوقاية من الببئات التي قد تضر بالصحة.

ISCO: نظام التصنيف المعياري الدولي للمهن.

ISG: الصحة والسلامة المهنية.

الماء الأسود: هو نسيج الماء الذي يخرج من ثمار الزيتون، في مرحلة الحصول على زيت الزيتون من الزيتون.

معدات الحماية الشخصية: هي جميع الأدوات والأجهزة والمعدات والأدوات المصممة لحماية الموظف من واحد أو أكثر من المخاطر الناشئة عن العمل المنجز والتي تؤثر على صحته وسلامته وأمنه، حيث يتم ارتداؤه أو تعليقه أو مسكه من قبل الموظف.

الملابس الواقية الشخصية: قفازات وحيدة الاستعمال، ملابس العمل، أغطية الرأس، القبعات، الأقنعة، أغطية الأحذية، الأحذية والملابس الأخرى التي يستخدمها الأشخاص في منشآت تصنيع الأغذية.

النظافة الشخصية: تدابير يتخذها الفرد للوقاية من الظروف والممارسات التي قد تضر بصحته وصحة الآخرين.

نقاط السيطرة الحرجة: العمليات، أو المراحل أو النقاط أو الإجراءات التي يجب اتخاذ تدابير السيطرة عندها بهدف منع وقوع خطر (أو منع أسبابه المحتملة) أو القضاء عليه أو خفضه إلى مستويات مقبولة من أجل أن يكون المنتج آمناً.

العجانة: الآلة التي تعمل علة عجن العجينة المستخدمة في تحضير العجينة الصلبة وفصل الجزء السائل عن لب الزيتون.

نظافة الموظفين: كافة التدابير المتخذة من العاملين في قطاع الأغذية لإزالة الأضرار الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية وجميع الأضرار الممكنة في الغذاء وذلك من أجل ضمان حماية المستهلك من حيث سلامة الأغذية.

الفضلات: الجزء الصلب المتبقي بعد الحصول على زيت الزيتون من الزيتون.

على وشك وقوع الحادث: وهو الحدث الذي يقع في مكان العمل، ولكنه لا يسبب ضرراً، على الرغم من أنه قد يؤدي إلى احتمالية إضرار الموظف أو مكان العمل أو المعدات.

الوصفة: هو معيار يتم وضعه لكل منتج بصورة خاصة، ويذكر أسماء وكميات المواد الخام والمواد المضافة اللازمة في تركيب المنتج وشروط الإضافة.

المخاطر: وهي الاحتمالية الناتجة عن الخطر كالخسارة أو الإصابة أو أي نتيجة ضارة أخرى.

تقييم المخاطر: الدراسات التي يجب إجراؤها بغية تحديد المخاطر الموجودة في مكان العمل أو تلك الخارجية المحتملة والعوامل التي تتسبب في احتمالات تحول الخطر إلى مخاطر وتحليل وتصنيف المخاطر الناجمة عن الأخطار واتخاذ القرار بشأن تدابير السيطرة عليها.

الصرف الصحي: كافة التدابير المتخذة لإزالة الأوساخ مثل بقايا الطعام والأحياء الدقيقة والمواد الغريبة وبقايا مواد التنظيف من الأسطح بهدف حماية الصحة العامة.

المصفاية: الآلة التي تفصل الماء السوداء والزيت الصافي القادم من آلة العصر.

التعقيم: عملية فيزيائية أو كيميائية مطبقة بغية تنظيف أي جسم أو مادة من كافة الصيغ الحية لجميع الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بداخلها.

الخزان: المعدات التي يتم فيها تخزين المنتجات في شكل سائل لفترات زمنية معينة أثناء الإنتاج.

الأخطار: احتمال وجود ضرر أو خلل في مكان العمل أو قد قدومه من الخارج، بحيث يؤثر على الموظف أو مكان العمل.

المواد الغريبة: أي مادة ترى بالعين المجردة خارج المواد المسموح بها في قبول المنتج أو إنتاجه أو تغليفه وتعبئته.

الغسل: تنظيف المنتج في مكبات الغسيل عبر الرش والرج وتنقيته من الملوثات الفيزيائية والكيميائية العالقة به.

زيت الزيتون: فقط الزيوت المأخوذة من ثمار شجرة الزيتون *Olea europaea L*.

ملحق 3: مسارات التقدم الأفقية والعمودية في المهنة

ملحق 4: معايير المُقيّم.

يجب أن يحقق المُقيّم على الأقل إحدى المعايير الواردة أدناه:

- أن يكون حاصلاً على درجة البكالوريوس ولديه خبرة لا تقل عن ثلاث سنوات في إنتاج زيت الزيتون.
- عمل في السابق كمدرس في المؤسسات التربوية لمدة ثلاث سنوات على الأقل في مجال مهنة إنتاج زيت الزيتون.
- أن يكون حاصلاً على درجة الدبلوم ولديه خبرة لا تقل عن أربع سنوات في إنتاج زيت الزيتون.
- أن يكون لديه خبرة مهنية في إنتاج زيت الزيتون كمشرف مناوبة، مشرف مناوبة، مدير عمال، مشغل وما إلى ذلك لمدة ثلاث سنوات على الأقل.

يجب توفير التدريب على نظام الكفاءة المهنية والكفاءات الوطنية والمعايير المهنية الوطنية ذات الصلة والقياس والتقييم وضمان الجودة في القياس والتقييم ومواضيع الصحة والسلامة المهنية للمقيمين الذين يتمتعون بالخصائص المذكورة أعلاه والذين سيشاركون في عمليات القياس والتقييم من قبل هيئات الفحص وإصدار الشهادات في المجال ذي الصلة.