

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Processor of fresh meat and meat products, level 4

Lihatöötaja, tase 4 kutsestandard on aluseks kutsehariduse ja täiendusõppe õppekavade koostamisele ning esmase kutse andmisele. Esmase kutse nimetus märgitakse koolilõputunnistusele/ akadeemilisele õiendile.

Esmase kutse saadakse riiklikult tunnustatud, käesolevale kutsestandardile vastava õppekava täitmisel. Koolilõputunnistusele/akadeemilisele õiendile kantud märges esmase kutse saamise kohta tõendab, et isik on saanud ettevalmistuse ja omab valmisolekut vastaval tasemel kutsealal tegutsema asumiseks.

Occupational title	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Processor of fresh meat and meat products, level 4	4

Possible specialisation and titles on occupational certificate	
Specialisation	Title on occupational qualification certificate
Lihavalmististe valmistamine	Lihavalmististe valmistaja, tase 4 esmane kutse
Vorstide valmistamine	Vorstide valmistaja, tase 4 esmane kutse
Sinkide valmistamine	Sinkide valmistaja, tase 4 esmane kutse
Praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistamine	Praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistaja, tase 4 esmane kutse
Sültide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistamine	Sültide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistaja, tase 4 esmane kutse

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work Lihatöötaja, tase 4 on oskustöötaja, kes töötab enamasti lihatöötlemise või jaekaubandusettevõttes. Lihatöötaja võib spetsialiseeruda värskes liha käitlemisele või lihatoodete valmistamisele. Lihatöötaja tagab toiduohutuse kõigi tööoperatsioonide käigus. Värskes liha käitleja põhilisteks tööülesanneteks võivad olla liharümpade tükeldamine ja konditustamine, liha siirimine, sorteerimine, standardiseerimine, lihavalmististe valmistamine, vajadusel pakendamine ja/või pakkimine ning müümine. Lihatoodete valmistaja põhilisteks tööülesanneteks võivad olla segude koostamine, toodete vormimine, vorsttoodete, sinkide, praetud ja küpsetatud toodete põhi- ja abitooraine ning abivahendite ettevalmistamine, lihatoodete termiline töötlemine (kuum- ja külmtöötlemine), lihatoodete viilutamine, pakendamine ja pakkimine.
A.2 Tasks A.2.1 Pesemine ja desinfitseerimine lihatööstuses 1.1 Pesu- ja desinfitseerimislahuste valmistamine tsentraalsüsteemiks ja käsitsi pesemiseks 1.2 Jäätmete käitlemine ja kogumine 1.3 Tankide, torustike ja pakkemasinate pesuks pesumarsruudi koostamine ja õigete pesuainete ja pesurežiimi valimine 1.4 Käsitsi pestavate liiniosade pesemine ning desinfitseerimine 1.5 Pesutulemuste puhtuse hindamine enne töö algust ja vaatlustulemuste fikseerimine 1.6 Tootmisruumide igapäevane hooldamine, pesemine ja desinfitseerimine A.2.2 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine lihatoodete valmistamisel

- 2.1 Seadmete töö ja tootejärjestuse kavandamine
- 2.2 Segamis-, töötlemis-, villimis-, pakkimis- ja muude liinide kontrollimine
- 2.3 Seadme käivitamine ja seadistamine
- 2.4 Seadme töö kvaliteedi hindamine
- 2.5 Seadme veateadete eristamine
- 2.6 Veateadete salvestamine ja dokumenteerimine
- 2.7 Seadme seiskamine
- 2.8 Seadme igapäevane hooldamine

A.2.3 Värske liha lõikamine

- 3.1 Liharümpade sorteerimine ja transportimine
- 3.2 Liharümpade tükeldamine
- 3.3 Liharümpade konditustamine ja siirimine
- 3.4 Liha sorteerimine ja standardiseerimine
- 3.5 Värske liha külmutamine
- 3.6 Värske liha transportimine

Specialised areas of work

A.2.4 Lihavalmististe valmistamine

- 4.1 Tooraine kvaliteedi kontrollimine ja hindamine
- 4.2 Tükiliha lihavalmististe valmistamine
- 4.3 Hakkliha ja hakklihavalmististe valmistamine
- 4.4 Lihavalmististe ja hakkliha külmutamine
- 4.5 Liha ja lihavalmististe pakendamine ja/või pakkimine ja markeerimine
- 4.6 Värske liha ja lihavalmististe transportimine

A.2.5 Vorstide valmistamine

- 5.1 Tooraine valimine ja ettevalmistamine
- 5.2 Vorstisegu valmistamine vastavalt retseptile
- 5.3 Vorsti kestade ja soolte ettevalmistamine ja vorstide vormimine
- 5.4 Vorstide sidumine ja/või klipsimine
- 5.5 Vorstide kvaliteedi kontrollimine ja vajadusel mittestandardse toote eemaldamine
- 5.6 Vorstide ettevalmistamine kuumtöötlemiseks
- 5.7 Vorstide kuumtöötlemine ja jahutamine
- 5.8 Vorstide tükeldamine ja viilutamine
- 5.9 Vorstide pakendamine ja/või pakkimine ja markeerimine
- 5.10 Vorstide transportimine

A.2.6 Sinkide valmistamine

- 6.1 Tooraine valimine ja ettevalmistamine
- 6.2 Singiliha soolamine
- 6.3 Singiliha tumbleerimine/masseerimine
- 6.4 Singikestade ja -võrkude ettevalmistamine
- 6.5 Singiliha vormimine
- 6.6 Sinkide termiline töötlemine
- 6.7 Sinkide tükeldamine ja viilutamine
- 6.8 Sinkide pakendamine ja/või pakkimine ja markeerimine
- 6.9 Sinkide transportimine

A.2.7 Praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistamine

- 7.1 Tooraine valimine ja ettevalmistamine
- 7.2 Segu koostamine ja vormimine
- 7.3 Toote termiline töötlemine
- 7.4 Toote pakendamine ja/või pakkimine ja markeerimine
- 7.5 Toote transportimine

A.2.8 Sültide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistamine

- 8.1 Tooraine valimine ja ettevalmistamine
- 8.2 Toorainete keetmine, jahutamine ja sorteerimine
- 8.3 Segu koostamine ja kuumutamine
- 8.4 Segu vormimine ja jahutamine
- 8.5 Toote pakendamine ja/või pakkimine ja markeerimine
- 8.6 Toote transportimine

Elective areas of work

- A.2.9 Teenindamine ja müügitöö
- 9.1 Positiivse kliendikontakti loomine
- 9.2 Kliendi vajaduste väljaselgitamine
- 9.3 Toodete tutvustamine kliendile
- 9.4 Teenindussituatsiooni lõpetamine
- 9.5 Müügitöö ja arveldamine

Spetsialiseerumisel

lihavalmististe valmistaja, tase 4, mis moodustub tööosadest A.2.1 - A.2.4, vorstide valmistaja, tase 4, mis moodustub tööosadest A.2.1-A.2.3 ja A.2.5, sinkide valmistaja, tase 4, mis moodustub tööosadest A.2.1-A.2.3 ja A.2.6, praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistaja, tase 4, mis moodustub tööosadest A.2.1-A.2.3 ja A.2.7, sültide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistaja, tase 4, mis moodustub tööosadest A.2.1-A.2.3 ja A.2.8, lihatoodete valmistaja-müüja, tase 4, mis moodustub tööosadest A.2.3, A.2.4 ja A.2.7-A.2.9.

A.3 Work environment and specific nature of work

Lihatöötaja töö on füüsiliselt raske, mis eeldab head tervislikku seisundit, kohanemisvõimet ja füüsilise koormuse taluvust. Töös esinevate ohufaktorite tõttu (teravad noad, kuumad vormid, jm) on nõutav väga range hügieeni- ja tööohutusnõuete täitmine. Töö on rutiinne, toimub põhiliselt seistes ja sundasendis ning võib toimuda vahetustega, puhkepäevadel, riiklikel pühadel ning vajadusel öisel ajal. Töid teostatakse üldjuhul niisketes ja reguleeritud temperatuuriga ruumides (0 - +12°C). Arvestada tuleb tooraine ja töökeskkonna spetsiifiliste tingimustega (temperatuurikõikumised, tuuletõmme, masinamüra, vibratsioon jm). Masinate kiire tööriitm eeldab kontsentreerumisevõimet ja head koordinatsiooni.

A.4 Tools

Lihatöötaja põhilisteks töövahenditeks on toidutööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh infotehnoloogiline riist- ja tarkvara) ning terariistad.

A.5 Personal qualities required for work: abilities and characteristics

Kutse eeldab lihatöötlemise keskkonna- ja rutiinitaluvust, koostöö- ja kontsentreerumisevõimet.

A.6 Professional preparation

Tavapärastelt töötavad lihatöötajatena inimesed, kellel on erialane kutseharidus või kelle kutseoskused on omandatud praktilise töö käigus.

A.7 Most common occupational titles

Lihatöötaja, värske liha käitleja, lihatoodete valmistaja, kuterdaja, ahjuoperaator ja lihalõikaja, pakendaja, komplekteerija, kaaluja, transport tööline

A.8 Regulations governing profession

Töötamine toidu käitlemises nõuab tervisetõendit vastavalt toiduseadusele.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation

Lihatöötaja, tase 4 kutse taotlemisel on vajalik kompetentside B.2.1-B.2.3 ja B.2.10 (läbiv kompetents) tõendamine. Spetsialiseerumiseks peab tõendama vähemalt kaks spetsialiseerumisega seotud kompetentsi B.2.4-B.2.8. Täiendavalt on võimalik valida ja tõendada kompetents B.2.9.

Spetsialiseerumisel:

lihavalmististe valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.4tõendamine.

vorstide valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.5 tõendamine.

sinkide valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.6 tõendamine.

praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.7 tõendamine.

sütlide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.8 tõendamine.

lihatoodete valmistaja-müüjaks on lisaks nõutav kompetentside B.2.4 ja B.2.7-B.2.9 tõendamine.

B.2 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.2.1 Pesemine ja desinfitseerimine lihatööstuses	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: arvestades ettevõtte töökorda ja tootmishügieeni nõudeid: 1) valmistab pesemis- ja desinfitseerimislahused tsentraalpesusüsteemidele ja käsitsi pesemiseks, kasutades kontsentreeritud pesuained; 2) käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid (loomsed või taimsed jäätmed); 3) koostab tankide, torustike ja pakkemasinate pesuks pesumarsruudi ja valib õige pesurežiimi (ringlemise aeg ja temperatuur); 4) peseb ja desinfitseerib käsitsi pestavad liiniosad (tankide mõõduklaasid, proovikraanid, tööpinnad, toruühendused jt); 5) hindab pesutulemust visuaalset enne töö algust ja fikseerib vaatlustulemuse; 6) hooldab, peseb ja desinfitseerib igapäevaselt tootmisruume, tagades nende puhtuse. Teadmised: 1) toiduhügieeni ja -ohutuse alused, enesekontrolli ning HACCP põhimõtted ja nende rakendamine; 2) ohutuskardi nõuded; 3) tsentraalpesusüsteemide põhimõtted; 4) füüsikalise, keemilise ja mikrobioloogilise saastumise põhjused ja tagajärjed; 5) tootmishügieeni nõuded, pesemis- ja desinfitseerimisvahendite liigid, omadused ja meetodid. Hindamismeetod(id): kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu	
B.2.2 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine lihatoodete valmistamisel	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad 1) planeerib seadme töö aja ja toodete järjestuse, arvestades konkreetse tööloigu tehnoloogilise juhendi ja muude etteantud juhisteega; 2) kontrollib segamis-, töötlemis-, villimis-, pakkimis- jm liinide töökorrasolekut ja vastavust tööoperatsioonile, arvestades etteantud juhiste nõudeid; 3) seadistab seadme töökorda vastavalt konkreetse tööloigu tehnoloogilise juhendi nõuetele ning käivitab selle vastavalt etteantud juhiste nõudeid; 4) hindab seadme töö kvaliteeti, kontrollides toote vastavust tehnoloogilise juhendi kvaliteedinõuetele; 5) haldab seadme veateateid ja reageerib nendele oma pädevuse piires; 6) salvestab ja dokumenteerib veateated ja parandustööd, arvestades ettevõtte töökorraldust ja täites ettenähtud dokumendid; 7) seiskab seadme vastavalt etteantud juhiste; 8) korrastab ja puhastab seadet igapäevaselt, arvestades ettevõtte töökorda ning toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid. Teadmised: 1) toidutoorme, -materjalide liigid ja omadused; 2) erineva toidutoorme tehnoloogilised protsessid; 3) toiduhügieeni ja -ohutuse alused, enesekontrolli ning HACCP põhimõtted ja nende rakendamine; 4) biokeemia ja mikrobioloogia alused;	

5) toiduainetööstuses kasutatavate seadmete (sh elektroonsed kaalud, rõhu all olevad seadmed, külmaseadmed jt) töö- ja igapäevase hooldamise põhimõtted ning tehnoloogilised võimalused; 6) toiduainetööstuses kasutatavate pakkematerjalide ja pakendite liigid; 7) energeetiliste ressursside (elekter, vesi, külm, heitveed jm) majandamise põhialused; 8) mõõtmis- ja kontrollimisvahendite tüübid ja kasutamise põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu	
B.2.3 Värske liha lõikamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) sorteerib liharümbad kvaliteediklassidesse, määrab/mõõdab rasvasisalduse ja lihaskoe protsendi nendes; transpordib rümbad lõikajatele, järgides ettevõtte töökorda ja kasutades ettenähtud seadmeid; 2) tükeldab liharümba vastavalt tükeldusskeemile, kasutades vajalikke lõikeseadmeid ja/või -vahendeid; 3) konditustab (eraldab liha kontidelt), kasutades vajalikke lõikevahendeid või -seadmeid; 4) sorteerib liha ja standardiseerib erinevatesse kvaliteediklassidesse, lähtudes tehnoloogilise juhendi nõuetest; 5) külmutab värske liha, arvestades külmutusseadmete eripära ja režiime; 6) transpordib värske liha järgmise tööoperatsioonini või jahutuskambrisse, järgides hügieenireegleid.	
Teadmised: 1) liharümpade kvaliteediklassid – liharümpade rasva- ja lihaskoe sisaldus; 2) värske liha lõikeskeem ja rümba tükeldamisskeem ning nende põhimõtted; 3) lihatöötlemise põhimõtted; 4) värske liha konditustamise võtted; 5) lihatööstuses kasutatavad masinate ja seadmete tüübid ning kasutamise põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): praktiline töö	

COMPETENCES RELATED TO SPECIALISATION

Spetsialiseerumisel:

lihavalmististe valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.4 töendamine.

vorstide valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.5 töendamine.

sinkide valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.6 töendamine.

praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.7 töendamine.

sültide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistajaks on lisaks nõutav kompetentsi B.2.8 töendamine.

lihatoodete valmistaja-müüjaks on lisaks nõutav kompetentside B.2.4 ja B.2.7-B.2.9 töendamine.

Lihavalmististe valmistamine	
B.2.4 Lihavalmististe valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) kontrollib ja hindab tooraine omadusi, lähtudes värske liha hindamisalustest ja organoleptilistest omadustest, sulatab liha; 2) valmistab tükiliha lihavalmistised, lähtudes tehnoloogilise juhendi nõuetest; 3) valmistab hakkliha ja hakklihavalmistised, lähtudes tehnoloogilise juhendi nõuetest; 4) külmutab lihavalmistised ja hakkliha, lähtudes tehnoloogilise juhendi nõuetest; 5) pakendab ja/või pakib ning markeerib liha ja lihavalmistised, valides tootele omase pakendi ja lähtudes lihamarkeeringu töökorraldusest ettevõttes; 6) transpordib värske liha ja lihavalmistised jahutus/säilituskambrisse, järgides hügieeninõudeid.	
Teadmised: 1) lihavalmististe valmistamise põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): praktiline töö	

Vorstide valmistamine

B.2.5 Vorstide valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) kontrollib ja hindab tooraine omadusi ja valib ning valmistab ette toorained vorsti valmistamiseks, järgides valmistatava toote eripära ja kasutades tehnoloogilist juhendit; 2) valmistab vorstisegu vastavalt retseptile, kasutades vajalikke seadmeid ja kaalusid; 3) valmistab ette vorstikestad ja pritsib vorstisegu kesta, kasutades vajalikke seadmeid ja arvestades valmistatava toote eripära; 4) seob ja/või klipsib vorstid, kasutades vajalikke vahendeid või seadmeid; 5) kontrollib vorstide kvaliteeti, eemaldab mittestandardse toote, lähtudes tootele esitatavatest nõuetest; 6) valmistab vorstid ette kuumtöötlemiseks, korrastades neid ning riputades keppidele ja seejärel vorstiraamidele; 7) kuumtöötleb ja jahutab vorstid, kasutades vajalikke seadmeid ja lähtudes tehnoloogilise juhendi nõuetest; 8) tükeldab ja viilutab vorstid, kasutades vajalikke lõikeseadmeid; 9) pakendab ja/või pakib ning markeerib vorstid, kasutades vajalikke pakkeseadmeid ja pakendeid; 10) transpordib vorstid jahutuskambrisse, järgides hügieeninõudeid.	
Teadmised: 1) vorstide klassifikatsioon; 2) vorstide valmistamise tehnoloogiad; 3) vorstidele esitatavad kvaliteedi- ja säilitusnõuded.	
Hindamismeetod(id): praktiline töö	

Sinkide valmistamine	
B.2.6 Sinkide valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) valib tooraine ja valmistab selle tootmiseks ette vastavalt tehnoloogilise juhendi nõuetele; 2) soolab singiliha, valmistades retsepti alusel vastava soolvee; 3) tumbleerib või masseerib singiliha, kasutades vajalikke seadmeid; 4) valmistab ette singikestad, -võrgud ja -vormid, kasutades vajalikke seadmeid või vahendeid; 5) vormib singiliha, arvestades valmistatavale tootele esitatavaid nõudeid; 6) kuumtöötleb ja jahutab sinke, kasutades vajalikke seadmeid; 7) tükeldab ja viilutab singid, kasutades vajalikke lõikeseadmeid; 8) pakendab ja/või pakib ning markeerib singid, kasutades vastavaid seadmeid ja pakendeid; 9) transpordib singid jahutuskambrisse, järgides hügieeninõudeid.	
Teadmised: 1) sinkide valmistamise tehnoloogiad; 2) sinkidele esitatavad kvaliteedi- ja säilitusnõuded.	
Hindamismeetod(id): praktiline töö	

Praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistamine	
B.2.7 Praetud ja küpsetatud lihatoodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) valib ja valmistab toorained ette vastavalt tehnoloogilise juhendi nõuetele; 2) koostab ja vormib toodete segud, kasutades vajalikke seadmeid vastavalt tehnoloogilise juhendi nõuetele; 3) kuumtöötleb ja jahutab tooted vastavalt tehnoloogilise juhendi nõuetele; 4) pakendab ja/või pakib ning markeerib tooted, kasutades vajalikke pakkeseadmeid ja pakendeid; 5) transpordib tooted jahutuskambrisse, järgides hügieeninõudeid.	
Teadmised: 1) lihatoodete valmistamise tehnoloogiad; 2) praetud ja küpsetatud lihatoodetele esitatavad kvaliteedi- ja säilitusnõuded.	
Hindamismeetod(id): praktiline töö	

Sütlide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistamine	
B.2.8 Sütlide, tarrendtoodete ja pasteetide valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) valib ja valmistab toorained tootmiseks ette vastavalt tehnoloogilise juhendi nõuetele; 2) kuumtöötleb, jahutab ja sorteerib toorained, eraldades tootesse mittesobivad osad; 3) koostab ja kuumutab tootesegu vastavalt tehnoloogilise juhendi nõuetele; 4) vormib ja jahutab toote vastavalt tehnoloogilise juhendi nõuetele; 5) pakendab ja/või pakib ning markeerib toote, kasutades vajalikke pakkeseadmeid ja pakendeid; 6) transpordib tooted jahutuskambrisse, järgides hügieeninõudeid.	
Teadmised: 1) sütlide ja tarrendtoodete valmistamise tehnoloogiad; 2) sütlide ja tarrendtoodetele esitatavad kvaliteedi- ja säilitusnõuded.	
Hindamismeetod(id): praktiline töö	

OPTIONAL COMPETENCES

Täiendavalt on võimalik valida ja tõendada kompetents B.2.9.

B.2.9 Teenindamine ja müügitöö	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) loob positiivse kliendikontakti, on teenindusvalmis ja suhtleb aktiivselt kliendiga otse ja kasutades kommunikatsioonivahendeid; 2) selgitab välja kliendi vajadused ja nõustab klienti, lahendab iseseisvalt kliendi teenuse kasutamisega seotud probleeme oma vastutusalala piires; 3) tutvustab kliendile tooteid, kasutades asjakohaseid teenindusviise ja -tehnikaid, lähtudes kliendi vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest; 4) lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt, eesmärgiga jätkata kliendikontakti; 5) arveldab kliendiga, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved).	
Teadmised: 1) klienditeeninduse ja müügitöö alused; 2) teeninduspsühholoogia põhimõtted; 3) teenindusviiside ja -tehnikate põhimõtted; 4) toodete sortiment, kvaliteedinõuded, koostised, toiteväärtused, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad; 5) teeninduse ja müügitöö korralduse põhimõtted; 6) kassatöö alused; 7) ettevõtluse, majanduse, turunduse alused; 8) toitumise kaaspakkimise põhimõtted; 9) teksti- ja tabelitöötlusprogrammide võimalused.	
Hindamismeetod(id): praktiline töö ja intervjuu	

RECURRING COMPETENCES

B.2.10 Lihatootleja, tase 4 kutset läbiv kompetents	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni ja mikrobioloogilisi nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon); 2) kasutab oma tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras; 3) arvestab ja jälgib tooraine ja lisamaterjalide kulu, korraldab oma tööd ratsionaalselt, kasutades töövahendeid, -materjale, aega, energiat jm vahendeid säästlikult ning praaki minimeerides; 4) järgib retsepte ja kasutab tehnoloogilist dokumentatsiooni sihipäraselt; 5) vastutab oma töö tulemuste eest;	

- 6) saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/töölõikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas; näitab üles arusaamist kuidas üks probleem on suurema süsteemi osa;
- 7) teavitab vastutavat isikut töökorralduslikest puudustest või tööd segavatest asjaoludest, esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; teeb koostööd;
- 8) hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud riskide maandamiseks ja ohtude kõrvaldamiseks, järgides töökeskkonna ja -ohutusnõudeid ning kasutades isikukaitsevahendeid ja ohutuid töövõtteid;
- 9) annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsus professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale;
- 10) kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja inglise või vene keelt tasemel A2 (vt lisa 1 „Keelte oskustasemete kirjeldused“);
- 11) kasutab oma töös arvutit tasemel AO1-AO4 ja AO7 (vt lisa 2 „Arvuti kasutamise oskused AO“).

Teadmised:

- 1) kutsealaga seonduvate õigusaktide nõuded - õigusaktidest tulenevad nõuded toidule ja toidu kätlemisele;
- 2) toitainete liigitamine ja omadused;
- 3) toitainete biokeemia;
- 4) lihatööstusele kehtestatud normdokumentatsiooni nõuded;
- 5) ökonoomika (kuluarvestuse alused);
- 6) lihatootmise säilitamis-, pakendamise- ja transporditingimused;
- 7) toodete säilitusnõuded ja markeerimise põhimõtted;
- 8) liha kokkuostuhinna ja omahinna kujunemise alused;
- 9) toiduhügieeni ja -ohutuse alused, enesekontrolli ja HACCP põhimõtted ning nende rakendamine;
- 10) ergonoomika põhimõtted;
- 11) klienditeeninduse põhimõtted.

Hindamismeetod(id):

Läbivat kompetentsi hinnatakse teiste kutsestandardis toodud kompetentsidega integreeritult.

Part C GENERAL INFORMATION AND ANNEXES

C.1 Information concerning compilation and certification of occupational qualification standard and reference to classification of occupations

1. ID of occupational qualification standard in register of occupational qualifications	11-16052013-3.10/5k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Jüri Kuuskaru, Rakvere Lihakombinaat AS Silja Sillakivi, AS Maag Lihatoöstus Merle Truupõld, Tartu Kutsehariduskeskus Marek Tepper, Tartu Kutsehariduskeskus Kristi Luht, Tartu Kutsehariduskeskus Olev Kalda, ekspert, Veterinaar- ja Toiduamet Ülo Kivine, ekspert, Tere AS Tarmo Laht, ekspert, AS A.Le.Coq Helgi Lunina, ekspert, MTÜ Eesti Kalurite Liit Veiko Pak, ekspert, Ants Paki Kadarbiku talu Ülle Parbo, ekspert, SA Innove Sirje Potisepp, ekspert, Eesti Toiduainetööstuse Liit Helgi Žukovits, ekspert, AS Põltsamaa Felix Tarmo Tappo, ekspert, Saku Õlletehase AS
3. Occupational qualification standard approved by:	Food Industry and Agriculture
4. No. of decision of Sectoral Council	19
5. Date of decision of Sectoral Council	16.05.2013
6. Occupational qualification standard valid until	15.05.2018
7. Occupational qualification standard version no.	5

8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	7511 Butchers, Fishmongers and Related Food Preparers
9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	4
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Processor of fresh meat and meat products, level 4
Russian:	Обработчик свежего мяса и мясопродуктов
C.3 Annexes	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Arvuti kasutamise oskused	