

KUTSESTANDARD

Aedviljatöötaja, tase 4 esmane kutse

Aedviljatöötaja, tase 4 esmase kutse 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 märge esmase kutse saamise kohta tõendab, et isik on saanud ettevalmistuse ja omab valmisolekut vastaval tasemel kutsealal tegutsema asumiseks.

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Aedviljatöötaja, tase 4 esmane kutse	4

A-osa KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus

Aedviljatöötaja, tase 4 esmase kutse omanik on oskustöötaja, kes leiab tööd aedvilja töötlemise ettevõtetes, aedviljatooteid kohapeal valmistavates kauplustes, taludes jm. Aedviljatöötaja põhitegevuseks on erinevate tööoperatsioonide teostamine aedviljade töötlemisel; masinate ja seadmetega töötamine, nende puhastamine, pesemine ja desinfitseerimine; oma töökohta korrashoid, kvaliteetse toodangu ning toiduohutuse tagamine kõigi tööoperatsioonide käigus.

A.2 Tööosad

A.2.1 Aedviljade toorme puhastamine ja töötlemine

- 1.1 Aedviljade vastuvõtmine ja sorteerimine vastavalt vajadusele suuruse, värvi, küpsusastme vm näitaja alusel, kvaliteedi määramine ning säilitamine vastavalt nõuetele
- 1.2 Aedviljade toorme esmatöötlemine
- 1.3 Erinevate aedviljaliikide puhastamine, koorimine ja järelpuhastamine
- 1.4 Seemnekodade, südamiike, kivide ja -kambrite eraldamine
- 1.5 Aedviljade peenestamine, tükeldamine ja lõikamine
- 1.6 Aedviljade püreestamine ja mahlameski valmistamine

A.2.2 Aedviljade kiirkülmutamine

- 2.1 Aedviljade etteandmine kiirkülmutusliinile või -seadmele
- 2.2 Kiirkülmutusliini töö jälgimine ja režiimide reguleerimine
- 2.3 Külmutatud aedviljade pakendamine

A.2.3 Aedviljade soolamine, hapendamine ja marineerimine

- 3.1 Soolvee või kattelahuse valmistamine, soolvee kontsentratsiooni määramine
- 3.2 Erinevate aedviljade hapendamine

A.2.4 Aedviljatoodete valmistamine

- 4.1 Aedvilja ja aedviljatoodete kuumtöötlemine
- 4.2 Toorsalatite valmistamiseks toorainete eeltöötlemine, toorainete tükeldamine ja salatite segamine
- 4.3 Salatite pakendamine
- 4.4 Aedviljakonservide valmistamine
- 4.5 Konserveerimisel ja vaakumpakendamisel pakendite hermeetilisuse kontrollimine ja konservide tööstuslik pastöriseerimine või steriliseerimine
- 4.6 Aedviljatoodete pakendamine enamkasutatavatesse müügi- ja transportpakenditesse
- 4.7 Aedviljatoodete märgistamine, säilitamine ja ladustamine müügi- ja veopakenditesse

A.2.5 Pesemine ja desinfitseerimine aedviljatööstuses

5.1 Pesu- ja desinfitseerimislahuste valmistamine tsentraalsüsteemiks ja käsitsi pesemiseks

5.2 Jäätmete käitlemine ja kogumine

5.3 Tankide, torustike ja pakkemasinate pesuks pesumarsruudi koostamine ja õigete pesuainete ja pesurežiimi valimine

5.4 Käsitsi pestavate liiniosade pesemine ning desinfitseerimine

5.5 Pesutulemuste puhtuse hindamine enne töö algust ja vaatlustulemuste fikseerimine

5.6 Tootmisruumide igapäevane hooldamine, pesemine ja desinfitseerimine

A.2.6 Tehnoloogiliste seadmete käsitsemine aedviljatoodete valmistamisel

6.1 Seadmete töö ja tootejärjestuse kavandamine

6.2 Segamis-, töötlemis-, villimis-, pakkimis- ja muude liinide kontrollimine

6.3 Seadme käivitamine ja seadistamine

6.4 Seadme töö kvaliteedi hindamine

6.5 Seadme veateadete eristamine

6.6 Veateadete salvestamine ja dokumenteerimine

6.7 Seadme seiskamine

6.8 Seadme igapäevane hooldamine

Valitavad tööosad

A.2.7 Teenindamine ja müügitöö

7.1 Positiivse kliendikontakti loomine

7.2 Kliendi vajaduste väljaselgitamine

7.3 Toodete tutvustamine kliendile

7.4 Teenindussituatsiooni lõpetamine

7.5 Müügitöö ja arveldamine

A.3 Töö keskkond ja eripära

Aedviljatöötaja töö on seotud pikaajalise sundasendis töötamisega (seismine, istumine, raskuste tõstmine jm). Ta puutub kokku toorme ja materjalidega, mis võivad põhjustada allergiat (näiteks desinfitseerimismaterjalid, mõned aia- ja põllumajandussaadused jm). Töö võib olla osaliselt hooajaline ja eeldada töötamist vahetustega ning vajadusel ka nädalavahetustel ja riiklikel pühadel.

A.4 Töövahendid

Aedviljatöötaja põhilisteks töövahenditeks on toidutööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh infotehnoloogiline riist- ja tarkvara) ning erinevad lõikeriistad.

A.5 Tööks vajalikud isikuomadused

Kutse eeldab rutiini- ja keskkonnataluvust (palavus, külm, niiskus, lõhnad jm).

A.6 Kutsealane ettevalmistus

Tavapärastelt töötavad toidutöötajatena inimesed, kellel on kutseharidus või kelle kutseoskused on omandatud praktilise töö käigus

A.7 Enamlevinud ametinimetused

Aedviljatöötaja, aedviljakäitleja

A.8 Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks

Töötamine toidu käitlemises nõuab tervisetõendit vastavalt toiduseadusele.

B-osa KOMPETENTSUŠNÕUDED

B.1 Kutse struktuur

Selle kutse tõendamiseks on vajalik kohustuslike kompetentside B.2.1-B.2.6 ja B.2.8 (läbiv kompetents) tõendamine. Täiendavalt on võimalik valida ja tõendada kompetents B.2.7.

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Aedviljade toorme puhastamine ja töötlemine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) võtab aedviljad vastu ja sorteerib vastavalt vajadusele suuruse, värvi, sordi, küpsusastme vm näitaja järgi, määrab kvaliteedi ja säilitab aedviljad vastavalt nõuetele; 2) esmatöötleb (peseb, sulatab, desulfiteerib ja sulfiteerib) aedvilja toorme, arvestades aedviljade säilitusnõudeid, tehnoloogilise juhendi nõudeid ja kasutades ettenähtud seadmeid ning nende režiime; 3) puhastab, koorib ja järeldpuhastab aedviljad, lähtudes aedvilja liigist; 4) eraldab seemnekojad (kõrvits) ja -kambrid (õunviljalised), südamikud (kapsas), kivid (ploomid jt luuviljalised) jm, arvestades aedvilja liiki; 5) peenestab, tükeldab ja lõikab aedviljad, arvestades aedvilja liiki ja tehnoloogilise juhendi nõudeid; 6) püreestab aedviljad ja valmistab mahlameski, arvestades aedvilja liiki ja tehnoloogilise juhendi nõudeid. Teadmised: 1) aedviljade sordid; 2) aedviljade puhastamise ja esmatöötlemise meetodid; 3) toidutoorme esmatöötlemiseks kasutatavate masinate ja seadmete tüübid ning tööpõhimõtted. Hindamismeetod(id): praktiline töö ja intervjuu	
B.2.2 Aedviljade kiirkülmutamine	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) asetab ettevalmistatud aedviljad kiirkülmutusliinile või -seadmele, arvestades aedvilja liiki; 2) jälgib kiirkülmutusliini tööd vastavalt juhiste, reguleerib vajadusel kiirkülmutusrežiimi, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid; 3) pakendab külmutatud aedviljad, arvestades tehnoloogilise juhendi ning pakendamise ja märgistamise nõudeid. Teadmised: 1) kiirkülmutusliinide tüübid ja tööpõhimõtted; 2) kiirkülmutusrežiimid. Hindamismeetod(id): praktiline töö ja intervjuu	
B.2.3 Aedviljade soolamine, hapendamine ja marineerimine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) valmistab eri-, liht- või lisanditega soolvee, määrab soolvee kontsentratsiooni, kasutades soolveekontsentraatorit ja soolamismahuteid, arvestades aedvilja (kurk jm) sorti; 2) hapendab aedviljad (kurgid, kapsad jm) käsitsi või mehhaniseeritult vastavalt tehnoloogilises juhendis toodud retseptile, järgides fermenteerimis- ja hoiustamistingimusi ja -temperatuure ning arvestades aedvilja (kurk, kapsas jm) sorti. Teadmised: 1) aedviljade soolamise, hapendamise ja marineerimise meetodid. Hindamismeetod(id): praktiline töö ja intervjuu	
B.2.4 Aedviljatoodete valmistamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad:	

- 1) kuumtöötleb (keedab, praeb, passeerib, blanšeerib, pastöriseerib, küpsetab jm) aedviljad ja aedviljatooted, jälgides temperatuuri, töötlemisseadmete tööd, tehnoloogilise juhendi nõudeid (keetmis-, pastöriseerimis- või praadimisrežiime) ja tööohutuse nõudeid;
- 2) eeltöötleb toorained toorsalatite valmistamiseks, tükeldab toorained ja segab salatid vastavalt retseptile, kasutades vajalikke seadmeid;
- 3) pakendab salatid, kasutades vajalikke pakkeseadmeid, järgides toorsalatite säilitamistingimusi ja kvaliteedinõudeid;
- 4) valmistab aedviljakonservid (mahlad ja mahlatooted, kastmed ja marinaadid, kattelahusega köögiviljakonservid, lõunakonservid, lihaga lõunakonservid, salatid, imiku- ja lastekonservid, moosid, džemmide, marmelaadid, želee, kompotid jm), kasutades vajalikke seadmeid, järgides retsepti, tehnoloogilise juhendi nõudeid, tehnilist kirjeldust ja säilitusnõudeid;
- 5) kontrollib konserveerimisel ja vaakumpakendamisel pakendite hermeetilisust, arvestades kvaliteedinõudeid; pastöriseerib või steriliseerib konservid töenduslikult, järgides tehnoloogilise juhendi nõudeid ja ohutusnõudeid;
- 6) pakendab aedviljatooted enamkasutatavatesse müügipakenditesse (klaaspurgid, polümeersest materjalidest pakendid, kilepakendid, vaakumpakendid jm), kasutades vajalikke seadmeid;
- 7) märgistab, säilitab ja ladustab aedviljatooted müügi- ja veopakenditesse, arvestades kvaliteedinõudeid.

Teadmised:

- 1) paneerimis-, blanšeerimis- ja praadimis-seadmete tüübid ning tööpõhimõtted;
- 2) aedviljatoodete liigid ja valmistamise meetodid;
- 3) aedviljatoodete kvaliteedinäitajad;
- 4) aedviljatoodete pakendite liigid ja pakendamise meetodid;
- 5) aedviljatoodete pakkimise, märgistamise, pakendamise ja säilitamise kvaliteedinõuded.

Hindamismeetod(id): praktiline töö ja intervjuu

B.2.5 Pesemine ja desinfitseerimine aedviljatööstuses

EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

arvestades ettevõtte töökorda ja tootmishügieeni nõudeid:

- 1) valmistab pesemis- ja desinfitseerimislahused tsentraalpesusüsteemidele ja käsitsi pesemiseks, kasutades kontsentreeritud pesuaineid;
- 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.2.6 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine aedviljatoodete valmistamisel

EKR tase 4

Tegevusnäitajad

- 1) planeerib seadme töö aja ja toodete järjestuse, arvestades konkreetse tööloogi tehnoloogilise juhendi ja muude etteantud juhiste;
- 2) kontrollib segamis-, töötlemis-, villimis-, pakkimis- jm liinide töökorrasolekut ja vastavust tööoperatsioonile, arvestades etteantud juhiste nõudeid;
- 3) seadistab seadme töökorda vastavalt konkreetse tööloogi 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

VALITAVAD KOMPETENTSID

Täiendavalt on võimalik valida ja tõendada kompetents B.2.7.

B.2.7 Teenindamine ja müügitöö	EKR tase 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 vastutusala 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	

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.8 Aedviljatöötaja, tase 4 esmast kutset läbiv kompetents	EKR tase 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 -ohutuse nõudeid 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 B1 (vt lisa 1 „Keelte oskustasemete kirjeldused“).

Teadmised:

- 1) kutsealaga seonduvate õigusaktide nõuded - õigusaktidest tulenevad nõuded toidule ja toidu kätlemisele;
- 2) toitainete liigitamine ja omadused;
- 3) toitainete biokeemia;
- 4) tööstusele kehtestatud normdokumentatsiooni nõuded;
- 5) ökonoomika (kuluarvestuse alused);
- 6) toodete säilitamis-, pakendamise- ja transporditingimused;
- 7) toodete säilitusnõuded ja markeerimise põhimõtted;
- 8) 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.

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-16052013-3.9/5k
2. Kutsestandardi koostajad	Veiko Pak, Ants Paki Kadarbiku talu Helgi Žukovits, AS Põltsamaa Felix Mall Toom, Tartu Kutsehariduskeskus Olev Kalda, ekspert, Veterinaar- ja Toiduamet Ülo Kivine, ekspert, Tere AS Jüri Kuuskaru, ekspert, Rakvere Lihakombinaat AS Tarmo Laht, ekspert, AS A.Le.Coq Helgi Lunina, ekspert, MTÜ Eesti Kalurite Liit Ülle Parbo, SA Innove Sirje Potisepp, ekspert, Eesti Toiduainetööstuse Liit Tarmo Tappo, ekspert, Saku Õlletehase AS Merle Truupõld, ekspert, Tartu Kutsehariduskeskus
3. Kutsestandardi kinnitaja	Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	19
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	16.05.2013
6. Kutsestandard kehtib kuni	15.05.2018
7. Kutsestandardi versiooni number	5
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7514 Puu- ja köögivilja ning marjade töötajad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4

C.2 Kutsenimetused võõrkeeles	
Inglise keeles	Fruit and vegetable processor, level 4, VET level
Inglise keeles	greenstuff processor, greens processor
Vene keeles	Обработчик плодовоовощей
C.3 Lisad	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Arvuti kasutamise oskused	