KUTSESTANDARD

Kalakäitleja, tase 4 esmane kutse

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

Esmane 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**
Kalakäitleja, tase 4 esmane kutse	4

Võimalikud osakutsed ja nimetused kutsetunnistusel	
Osakutse nimetus	**Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase**
Kalade eeltöötleja, tase 4	4
Kalade töötleja, tase 4	4
Kalatoodete valmistaja, tase 4	4

A-osa
KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus
Kalakäitleja, tase 4 esmase kutse omanik on oskustöötaja, kes töötab kalatöötlemise kaldaettevõtetes või kala- ja tehaslaevadel. Kalatöötleja põhitegevuseks on erinevate tööoperatsioonide teostamine kala ja meresaaduste töötlemisel; masinate ja seadmete teenindamine ning nende puhastamine ja desinfitseerimine. Ta töötab iseseisvalt, järgides etteantud juhiseid, ja juhendab vajadusel kaastöötajaid oma pädevuse piires. Kalakäitleja hoiab korras oma töökoha ning tagab toiduohutuse kõigi tööoperatsioonide käigus.
A.2 Tööosad
A.2.1 Kala eeltöötlemine 1.1 Kala vastuvõtmine, dokumentide kontrollimine, kvaliteedihindamine ning sorteerimine 1.2 Kala kiirkülmutamine 1.3 Kala glasuurimine ja pakendamine 1.4 Teiste meresaaduste (koorikloomad, molluskid, vetikad jm) töötlemine A.2.2 Kala rookimine, fileerimine ja tükeldamine 2.1 Kala sulatamine 2.2 Kala varrastamine käsitsi, abivahendi või masinaga 2.3 Kala rookimine ja tükeldamine 2.4 Kalamaksa ja -marja eraldamine nende edasiseks töötlemiseks 2.5 Kala fileerimine A.2.3 Kalatoodete valmistamine 3.1 Kala soolamiseks soolvee valmistamine, soolveekontsentraatori ja soolamismahutite teenindamine 3.2 Maitseainete ja materjalide ettevalmistamine 3.3 Kala soolamine 3.4 Kalamarja soolamine

3.5 Kala marineerimine 3.6 Kala ja kalatoodete kuumtöötlemine: keetmine, blanšeerimine, küpsetamine, suitsutamine, praadimine, pastöriseerimine ja steriliseerimine 3.7 Kalatoodete valmistamine 3.8 Kala valmis- ja pooltoodete sensoorne kvaliteedihindamine (maitse, värv, lõhn jm) 3.9 Kalatoodete pakendamine erinevatesse müügipakenditesse 3.10 Kalatoodete müügi- ja veopakendite märgistamine, ladustamine ja säilitamine A.2.4 Pesemine ja desinfitseerimine kalatööstuses 4.1 Pesu- ja desinfitseerimislahuste valmistamine tsentraalsüsteemiks ja käsitsi pesemiseks 4.2 Jäätmete käitlemine ja kogumine 4.3 Tankide, torustike ja pakkemasinate pesuks pesumarsruudi koostamine ja õigete pesuainete ja pesurežiimi valimine 4.4 Käsitsi pestavate liiniosade pesemine ning desinfitseerimine 4.5 Pesutulemuste puhtuse hindamine enne töö algust ja vaatlustulemuste fikseerimine 4.6 Tootmisruumide igapäevane hooldamine, pesemine ja desinfitseerimine A.2.5 Tehnoloogiliste seadmete käsitsemine kalatoodete valmistamisel 5.1 Seadmete töö ja tootejärjestuse kavandamine 5.2 Segamis-, töötlemis-, villimis-, pakkimis- ja muude liinide kontrollimine 5.3 Seadme käivitamine ja seadistamine 5.4 Seadme töö kvaliteedi hindamine 5.5 Seadme veateadete eristamine 5.6 Veateadete salvestamine ja dokumenteerimine 5.7 Seadme seiskamine 5.8 Seadme igapäevane hooldamine Kalakäitleja, tase 4 kutse sisaldab järgmisi osakutseid: kalade eeltöötleja, tase 4, mis moodustub tööosadest A.2.1 ja A.2.4, kalade töötleja, tase 4, mis moodustub tööosadest A.2.2 ja A.2.4, kalatoodete valmistaja, tase 4, mis moodustub tööosadest A.2.3-A.2.5
A.3 Töö keskkond ja eripära
Kalatöötleja töö nõuab füüsilist vastupidavust ning on seotud nii pikaajalise seismise, istumise kui ka liikumisega. Kalatöötleja puutub kokku toorme ja materjalidega, mis võivad põhjustada allergiat. Töö võib toimuda graafiku alusel vahetustega, mis eeldab töötamist ka ööpäevaringselt, nädalavahetustel ja riiklikel pühadel.
A.4 Töövahendid
Kalatöötleja põhilisteks töövahenditeks on toidutööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh infotehnoloogiline riist- ja tarkvara) ning anumad, lõikeriistad jm.
A.5 Tööks vajalikud isikuomadused
Kutse eeldab rutiini- ja kalatöötlemise keskkonnataluvust (palavus, külm, niiskus, lõhnad, tuuletõmme, masinamüra, vibratsioon jm), head koordinatsiooni, keskendumis- ja otsustusvõimet, loogilist mõtlemist ning koostöö- ja õpivalmidust.
A.6 Kutsealane ettevalmistus
Tavapäraselt töötavad toidutöötlejatena inimesed, kellel on kutseharidus või kelle kutseoskused on omandatud praktilise töö käigus
A.7 Enamlevinud ametinimetused
Kalatöötleja, kalakäitleja
A.8 Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks
Töötamine toidu käitlemises nõuab tervisetõendit vastavalt toiduseadusele.

B-osa
KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur
Kalakäitleja, tase 4 esmase kutse tõendamiseks on vajalik kompetentside B.2.1-B.2.5 ja B.2.6 (läbiv kompetents) tõendamine. Kalakäitleja, tase 4 esmast kutset on võimalik tõendada osade kaupa: kalade eeltöötleja, tase 4 osakutse taotlemisel on nõutav kompetentside B.2.1 ja B.2.4 tõendamine, kalade töötleja, tase 4 osakutse taotlemisel on nõutav kompetentside B.2.2 ja B.2.4 tõendamine, kalatoodete valmistaja, tase 4 osakutse taotlemisel on nõutav kompetentside B.2.3-B.2.5 tõendamine.

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Kala eeltöötlemine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) võtab kala vastu, kontrollib dokumentide olemasolu ja vastavust kehtivatele nõuetele, teeb kvaliteedihindamist ning sorteerib kalad liigi ning pikkuse ja/või kaalu järgi, kasutades vajalikke seadmeid ja jälgides kalade säilitusnõudeid; 2) kiirkülmutab kalad, arvestades kiirkülmutusseadmete eripärasid ja režiime (temperatuur ja aeg); 3) glasuurib ja pakendab külmutatud kala või pakendab jahutatud kala, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid ja ettevõtte eripära; 4) töötleb teisi meresaadusi (koorikloomad, molluskid, vetikad jm), lähtudes nende liigist.	
Teadmised: 1) kalade ja muude meresaaduste liigid ja kvaliteediklassid; 2) nõuded dokumentatsioonile (kalapüügiandmete esitamise kord ja ohustatud kalaliigid); 3) kalade eeltöötlemisviisid; 4) kalade eeltöötlemiseks kasutatavate masinate ja seadmete tüübid ning tööpõhimõtted.	
Hindamismeetod(id): praktiline töö ja intervjuu	
B.2.2 Kala rookimine, fileerimine ja tükeldamine	**EKR tase 4**
Tegevusnäitajad: 1) sulatab kalad, jälgides sulatusprotsessi ja sulatusseadmete tööd; 2) varrastab kalad töötlemiseks käsitsi, abivahendiga või masinaga, arvestades kalaliiki ja järgides tehnoloogilise juhendi nõudeid; 3) roogib ja tükeldab kalad, arvestades kalaliiki ja tehnoloogilist juhendit (peata, roogitud peaga või peata, kalarümp, kalatükk, lapik peaga või peata, seljatükk jm); 4) eraldab kalamarja ja -maksa edasiseks töötlemiseks, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid; 5) fileerib kala, lähtudes tehnoloogilise juhendi nõuetest (nahaga, nahata, kõhuääre mahalõikamisega, luude eemaldamisega, liblikfilee jms).	
Teadmised: 1) kalade töötlemiseks kasutatavate masinate ja seadmete tüübid ning tööpõhimõtted; 2) kalade rookimise, fileerimise ja tükeldamise meetodid.	
Hindamismeetod(id): praktiline töö ja intervjuu	
B.2.3 Kalatoodete valmistamine	**EKR tase 4**
Tegevusnäitajad: 1) valmistab kala soolamiseks soolvee, arvestades kalaliiki, suurust ja soolamise viisi (eri-, liht- või vürtsisool); teenindab soolveekontsentraatori ja soolamismahutite tööd, lähtudes tehnoloogilise juhendi nõuetest; 2) valmistab ette maitseained ja materjalid, arvestades tehnoloogilise juhendi nõudeid (kogus, maitseaine liik jm); 3) soolab kalad eri-, liht- või vürtsisoolakalaks, arvestades kalaliiki ja tehnoloogilise juhendi nõudeid;	

4) soolab kalamarja, arvestades kalaliiki ja tehnoloogilise juhendi nõudeid; 5) marineerib kalad, valmistades vajalikud kastmed ja marinaadid vastavalt tehnoloogilises juhendis toodud retseptile; 6) kuumtöötleb (keedab, blanšeerib, küpsetab, suitsutab, praeb, pastöriseerib ja steriliseerib jm) kalad ja kalatooted, jälgides temperatuuri, töötlemisseadmete tööd, tehnoloogiliste juhendite ja tööohutusnõudeid; 7) valmistab kalatooted (fileerullid, rollmopsid, pasteedid, hakk-kalasegud, kalatarrendid, kalakonservid, kalapreservid jm) vastavalt tehnoloogilises juhendis toodud retseptile; 8) teeb kala valmis- ja pooltoodete sensoorset kvaliteedihindamist (maitse, värv, lõhn jm); 9) pakendab kalatooted erinevatesse müügipakenditesse (metallkarbid, klaaspurgid, polümeersetest materjalidest pakendid, kilepakendid, vaakumpakendid jm), käsitsi või kasutades vajalikke seadmeid; 10) märgistab kalatoodete müügi- ning veopakendid, ladustab ja säilitab, arvestades tehnoloogilise juhendi, kehtiva standardi ja määruse nõudeid.
Teadmised: 1) kalatoodete liigid ja valmistamise meetodid; 2) kala soolamise viisid; 3) kalatoodete kvaliteedinäitajad; 4) kalatoodete pakendite liigid ja pakendamise meetodid; 5) kalatoodete märgistamise, säilitamise ja pakendamise kvaliteedinõuded.
Hindamismeetod(id): praktiline töö ja intervjuu

B.2.4 Pesemine ja desinfitseerimine kalatööstuses	**EKR tase 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) ohutuskaardi 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.2.5 Tehnoloogiliste seadmete käsitsemine kalatoodete valmistamisel	**EKR tase 4**
Tegevusnäitajad 1) planeerib seadme töö aja ja toodete järjestuse, arvestades konkreetse töölõigu tehnoloogilise juhendi ja muude etteantud juhistega; 2) kontrollib segamis-, töötlemis-, villimis-, pakkimis- jm liinide töökorrasolekut ja vastavust tööoperatsioonile, arvestades etteantud juhiste nõudeid; 3) seadistab seadme töökorda vastavalt konkreetse töölõigu 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 juhistele;	

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

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.6 Kalakäitleja, 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, korraldades 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, kutsub 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“); 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) tööstusele kehtestatud normdokumentatsiooni nõuded; 5) ökonoomika (kuluarvestuse alused); 6) toodete säilitamis-, pakendamis- 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	11-16052013-3.7/4k
2. Kutsestandardi koostajad	Ene Koppel, Maseko AS Helgi Lunina, MTÜ Eesti Kalurite Liit Tiiu Riksa, DGM Shipping Olev Kalda, ekspert, Veterinaar- ja Toiduamet Ülo Kivine, ekspert, Tere AS Jüri Kuuskaru, ekspert, Rakvere Lihakombinaat AS Tarmo Laht, ekspert, AS A.Le.Coq 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 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	4
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7511 Lihatöötlejad, kalakäitlejad jms töölised
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Fishprocessor, level 4 VET level
Soome keeles	Kalanjalostaja
Vene keeles	Обработчик рыбы
C.3 Lisad	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Arvuti kasutamise oskused	