

KUTSESTANDARD

Jookide valmistaja, tase 4

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

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Jookide valmistaja, tase 4	4

Võimalikud spetsialiseerumised ja nimetused kutsetunnistusel	
Spetsialiseerumine	Nimetus kutsetunnistusel
Mittealkohoolsete jookide valmistamine	Mittealkohoolsete jookide valmistaja, tase 4 esmane kutse
Õlle valmistamine	Õllevalmistaja, tase 4 esmane kutse
Veini valmistamine	Veinivalmistaja, tase 4 esmane kutse
Alkohoolsete jookide, sh piiritusjookide, valmistamine	Alkohoolsete jookide, sh piiritusjookide, valmistaja, tase 4 esmane kutse
Piirituse valmistamine	Piiritusevalmistaja, tase 4 esmane kutse

A-osa KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus
Jookide valmistaja, tase 4 on oskustöötaja, kes töötab joogitööstuse valdkonnas mittealkohoolsete jookide, veini, õlle, piiritusjookide ja piirituse valmistamisel. Jookide valmistaja tunneb kogu toote valmistamise tehnoloogilist protsessi ning võib töötada selle protsessi erinevates etappides. Jookide valmistaja põhiliseks tööülesandeks on tehnoloogiliste režiimide, toodete kvaliteedi jälgimine ja toiduohutuse tagamine kõigi tööoperatsioonide käigus. Jookide valmistaja võib tegeleda ka tootmise korraldamisega ning osaleda uute toodete väljatöötamisel. Ta hoiab ennast kursis valdkonna uuendustega ja täiendab ennast pidevalt. Jookide valmistaja võib spetsialiseeruda mittealkohoolsete jookide valmistajaks, õllevalmistajaks, veinivalmistajaks, alkohoolsete jookide, sh piiritusjookide, valmistajaks ja piirituse valmistajaks.
A.2 Tööosad
A.2.1 Joogitoorme käitlemine 1.1 Joogitoorme kvaliteedi hindamine, valimine ja vajadusel sorteerimine 1.2 Joogitoorme ettevalmistamine ja hoiustamine A.2.2 Pesemine ja desinfitseerimine joogitööstuses 2.1 Pesu- ja desinfitseerimislahuste valmistamine tsentraalsüsteemiks ja käsitsi pesemiseks 2.2 Jäätmete käitlemine ja kogumine 2.3 Tankide, torustike ja pakkemasinate pesuks pesumarsruudi koostamine ja õigete pesuainete ja pesurežiimi valimine 2.4 Käsitsi pestavate liiniosade pesemine ning desinfitseerimine 2.5 Pesutulemuste puhtuse hindamine enne töö algust ja vaatlustulemuste fikseerimine 2.6 Tootmisruumide igapäevane hooldamine, pesemine ja desinfitseerimine

A.2.3 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine jookide valmistamisel

- 3.1 Seadmete töö ja tootejärjestuse kavandamine
- 3.2 Segamis-, töötlemis-, villimis-, pakkimis- ja muude liinide kontrollimine
- 3.3 Seadme käivitamine ja seadistamine
- 3.4 Seadme töö kvaliteedi hindamine
- 3.5 Seadme veateadete eristamine
- 3.6 Veateadete salvestamine ja dokumenteerimine
- 3.7 Seadme seiskamine
- 3.8 Seadme igapäevane hooldamine

Spetsialiseerumisega seotud tööosad

A.2.4 Mittealkohoolsete jookide valmistamine

- 4.1 Vee ettevalmistamine ja puhastamine
- 4.2 Siirupite, marjade, mahlade, maitseainete jm ettevalmistamine
- 4.3 Toodete kupažeerimine
- 4.4 Toodete filtreerimine ja selitamine
- 4.5 Toodete gaseerimine
- 4.6 Toodete pastöriseerimine

A.2.5 Õlle valmistamine

- 5.1 Teravilja käitlemine ja ettevalmistamine jahvatuseks
- 5.2 Vee töötlemine
- 5.3 Humalate töötlemine
- 5.4 Virde keetmine
- 5.5 Õlle kääritamine
- 5.6 Pärmide kasutamine
- 5.7 Õlle filtreerimine

A.2.6 Veini valmistamine

- 6.1 Tooraine valimine ja ettevalmistamine
- 6.2 Vee kvaliteedi hindamine
- 6.3 Tooraine töötlemine
- 6.4 Pärmide kasutamine veini kääritamisel
- 6.5 Veini selitamine ja filtreerimine
- 6.6 Veini laagerdamine
- 6.7 Veini pastöriseerimine

A.2.7 Alkohoolsete jookide, sh piiritusjookide, valmistamine

- 7.1 Tooraine valimine ja ettevalmistamine
- 7.2 Vee ettevalmistamine ja puhastamine
- 7.3 Jookide kupažeerimine
- 7.4 Jookide filtreerimine ja selitamine
- 7.5 Jookide laagerdamine

A.2.8 Piirituse valmistamine

- 8.1 Põllumajandusliku tooraine valimine
- 8.2 Tooraine sorteerimine, jahvatamine ja purustamine
- 8.3 Tooraine meskimine
- 8.4 Meski kääritamine
- 8.5 Meski filtreerimine
- 8.6 Piirituse destilleerimine ja rektifitseerimine

Jookide valmistaja, tase 4 kutse sisaldab järgmisi spetsialiseerumisi:
mittealkohoolsete jookide valmistaja, mis moodustub tööosadest A.2.1-A.2.4,
õllevalmistaja, mis moodustub tööosadest A.2.1-A.2.3 ja A.2.5,
veinivalmistaja, mis moodustub tööosadest A.2.1-A.2.3 ja A.2.6,

alkohoolsete jookide, sh piiritusjookide, valmistaja, mis moodustub tööosadest A.2.1-A.2.3 ja A.2.7, piiritusevalmistaja, mis moodustub tööosadest A.2.1-A.2.3 ja A.2.8.
A.3 Töö keskkond ja eripära
Töö võib toimuda mitmes vahetuses, ka puhkepäevadel ja riiklikel pühadel. Töö on vahelduva iseloomuga.
A.4 Töövahendid
Põhilisteks töövahenditeks on joogitööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh infotehnoloogiline riist- ja tarkvara).
A.5 Tööks vajalikud isikuomadused
Kutse eeldab süsteemset mõtlemist, otsustusvõimet, hoolsust, kohusetunnet, eneseväljendusoskust ning pinge- ja rutiinitaluvust.
A.6 Kutsealane ettevalmistus
Tavapärastelt töötavad jookide valmistajatena inimesed, kellel on kutseharidus või kelle kutseoskused on omandatud praktilise töö käigus.
A.7 Enamlevinud ametinimetused
Tootmisliini operaator, vahetuse juht, kupažist, toote ettevalmistaja, filtreerija, laborant, pesuoperaator
A.8 Reguleerimisalad kutsealal tegutsemiseks
Töötamine toidu käitlemisel nõuab tervisetõendit vastavalt toiduseadusele.

B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur
Jookide valmistaja, tase 4 kutse taotlemisel on vajalik kompetentside B.2.1-B.2.3 ja B.2.9 tõendamine. Spetsialiseerumiseks peab tõendama vähemalt ühe spetsialiseerumisega seotud kompetentsi B.2.4-B.2.8.
Kompetentside tõendamine toimub vastavalt spetsialiseerumise valdkonnale.
Spetsialiseerumisel: mittealkohoolsete jookide valmistajaks on lisaks vajalik kompetentsi B.2.4 tõendamine, õllevalmistajaks on lisaks vajalik kompetentsi B.2.5 tõendamine, veinivalmistajaks on vajalik kompetentsi B.2.6 tõendamine, alkohoolsete jookide, sh piiritusjookide, valmistajaks on vajalik kompetentsi B.2.7 tõendamine, piiritusevalmistajaks on vajalik kompetentsi B.2.8 tõendamine.

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Joogitoorme käitlemine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) hindab joogitoorme kvaliteeti, arvestades toorme kvaliteediklasse, valib ja sorteerib joogitoorme, arvestades toorme kvaliteediklasse ja valmistatavat toodet; 2) valmistab joogitoorme ette (vee ettevalmistamine ja puhastamine, siirupite keetmine, marjade, mahlade, tõmmiste ja maitsesegude ettevalmistamine) ja hoiustab, arvestades valmistatavat toodet ja selle tehnoloogilise juhendi nõudeid.	
Teadmised: 1) toorainete kvaliteedinõuded, -standardid ja -sertifikaadid; 2) toorainete ladustamisviisid ja -nõuded, sh paigutus üksteise suhtes; 3) kaonormid toidutoorme töötlemisel;	

4) erinevate jookide kvaliteedinõuded (sh keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused ja kasutamisevõimalused);
5) jookide säilitamistingimused ja realiseerimisajad.

Hindamismeetod(id): praktiline töö ja intervjuu

B.2.2 Pesemine ja desinfitseerimine joogitööstuses

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 visuaalselt 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.2.3 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine jookide valmistamisel

EKR tase 4

Tegevusnäitajad

- 1) planeerib seadme töö aja ja toodete järjestuse, arvestades konkreetse tööloigu 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 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 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

SPETSIALISEERUMISEGA SEOTUD KOMPETENTSID

Spetsialiseerumisel:

mittealkohoolsete jookide valmistajaks on lisaks vajalik kompetentsi B.2.4 tõendamine, õllevalmistajaks on lisaks vajalik kompetentsi B.2.5 tõendamine, veinivalmistajaks on vajalik kompetentsi B.2.6 tõendamine, alkohoolsete jookide, sh piiritusjookide, valmistajaks on vajalik kompetentsi B.2.7 tõendamine, piiritusevalmistajaks on vajalik kompetentsi B.2.8 tõendamine.

Mittealkohoolsete jookide valmistamine	
B.2.4 Mittealkohoolsete jookide valmistamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) valmistab ette ja puhastab vee, järgides vee töötlemise tehnoloogiat; 2) valmistab ette siirupid, marjad, mahlad, maitseained jm, arvestades valmistatava toote tehnoloogiat; 3) kupažeerib tooted, arvestades retsepti ja valmistatava toote tehnoloogiat; 4) filtreerib ja selitab tooted arvestades filtreerimise ja selitamise tehnoloogiat; 5) gaseerib tooted arvestades retsepti; 6) pastöriseerib tooted, arvestades pastöriseerimise tehnoloogiat.	
Teadmised: 1) mittealkohoolsete jookide liigid ja valmistamise viisid; 2) vee töötlemise tehnoloogia; 3) kupažeerimise põhimõtted; 4) filtreerimise ja selitamise tehnoloogia; 5) gaseerimise põhimõtted; 6) pastöriseerimise tehnoloogia; 7) villimis- ja pakendamiseseadmete tüübid ning tööpõhimõtted.	
Hindamismeetod(id): kirjalik ülesanne, praktiline töö ja suuline intervjuu	

Õlle valmistamine	
B.2.5 Õlle valmistamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) käitleb teravilja ja valmistab selle jahvatuseks ette, arvestades teravilja käitlemise tehnoloogiat; 2) töötleb vett, järgides vee töötlemise tehnoloogiat; 3) töötleb humalad, arvestades humalate töötlemise tehnoloogiat; 4) keedab virde, arvestades virde keetmise tehnoloogiat; 5) kääritab õlle, arvestades kääritamise tehnoloogiat; 6) kasutab pärmid, arvestades pärmide ja fermentide käitlemise tehnoloogiat; 7) filtreerib õlle, arvestades filtreerimise tehnoloogiat.	
Teadmised: 1) teravilja käitlemise tehnoloogia; 2) linnase toore, linnase tehnoloogia, linnase kasvatamise seadmete tüübid; 3) humalast valmistatavate toodete sortiment ja töötlemise etapid; 4) virde keetmise tehnoloogia; 5) kääritamise tehnoloogia; 6) pärmide ja fermentide käitlemise tehnoloogia; 7) filtreerimise tehnoloogia.	
Hindamismeetod(id): kirjalik ülesanne, praktiline töö ja suuline intervjuu	

Veini valmistamine	
B.2.6 Veini valmistamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1) valib ja valmistab ette tooraine vastavalt kvaliteedinõuetele ja arvestades retsepti;	

- 2) kontrollib vee kvaliteeti organoleptiliselt, arvestades kehtestatud nõudeid;
- 3) töötleb toorainet ja kupažeerib, arvestades retsepti ja valmistatava toote tehnoloogiat;
- 4) kasutab pärmide veini kääritamisel, arvestades pärmide ja fermentide käitlemise tehnoloogiat;
- 5) selitab, filtreerib ja separeerib veini, arvestades filtreerimise, separeerimise ja selitamise tehnoloogiat;
- 6) laagerdab veini, arvestades laagerdamise tehnoloogiat;
- 7) pastöriseerib veini, arvestades filtreerimise ja pastöriseerimise tehnoloogiat.

Teadmised:

- 1) veinide liigid ja omadused;
- 2) vee kvaliteediomadused;
- 3) kupažeerimise põhimõtted;
- 4) filtreerimise, separeerimise, pastöriseerimise ja selitamise tehnoloogia;
- 5) kääritamise tehnoloogia, käärimisprotsess ja sellega kaasnevad ohud (CO₂ eraldumine jm);
- 6) laagerdamise tehnoloogia;
- 7) villimis- ja pakendamiseseadmete tüübid ning tööpõhimõtted;
- 8) veini valmistamise mahutite tööpõhimõtted (vaakum, ülerõhk (nt temperatuuride kõikumine, keemilised reaktsioonid jm));
- 9) alkoholsete jookide sortiment.

Hindamismeetod(id):

kirjalik ülesanne, praktiline töö ja suuline intervjuu

Alkoholsete jookide, sh piiritusjookide, valmistamine

B.2.7 Alkoholsete jookide, sh piiritusjookide, valmistamine

EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

- 1) valib ja valmistab ette tooraine vastavalt kvaliteedinõuetele ja arvestades retsepti;
- 2) valmistab ette ja puhastab vee, järgides vee töötlemise tehnoloogiat;
- 3) kupažeerib joogid, arvestades retsepti ja valmistatavat toodet;
- 4) filtreerib ja selitab joogid, arvestades filtreerimise ja selitamise tehnoloogiat;
- 5) laagerdab joogid, arvestades laagerdamise tehnoloogiat.

Teadmised:

- 1) alkoholsete jookide, sh piiritusjookide, valmistamise viisid;
- 2) vee töötlemise tehnoloogia;
- 3) kupažeerimise põhimõtted;
- 4) filtreerimise ja selitamise tehnoloogia;
- 5) laagerdamise tehnoloogia;
- 6) villimis- ja pakendamiseseadmete tüübid ning tööpõhimõtted;
- 7) piirituse käitlemise tehnoloogia;
- 8) alkoholsete jookide sortiment.

Hindamismeetod(id):

kirjalik ülesanne, praktiline töö ja suuline intervjuu

Piirituse valmistamine

B.2.8 Piirituse valmistamine

EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

- 1) valib põllumajandusliku tooraine, arvestades tooraine kvaliteedinõudeid;
- 2) sorteerib, jahvatab ja purustab tooraine, arvestades tooraine kvaliteedinõudeid ja selle töötlemise tehnoloogiat;
- 3) meskib tooraine, arvestades meskimise tehnoloogiat;
- 4) kääratab meski, arvestades kääritamise ning pärmide ja fermentide käitlemise tehnoloogiat;
- 5) filtreerib meski, arvestades meski filtreerimise tehnoloogiat;
- 6) destilleerib ja rektifitseerib piirituse, arvestades destilleerimise ja rektifitseerimise tehnoloogiat.

Teadmised:

- 1) pärmide ja fermentide käitlemise tehnoloogia;
- 2) põllumajandusliku tooraine kvaliteedinõuded ja töötlemise tehnoloogia;

- 3) meskimise tehnoloogia;
- 4) kääritamise tehnoloogia;
- 5) meski filtreerimise tehnoloogia;
- 6) destilleerimise ja rektifitseerimise tehnoloogia.

Hindamismeetod(id):
kirjalik ülesanne, praktiline töö ja suuline intervjuu

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.9 Jookide valmistaja, tase 4 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 tööpinna 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 -ohutuse nõudeid 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) toitude liigitamine ja omadused; 3) toitude biokeemia; 4) mõõtemetoodika; 5) tööstusele kehtestatud normdokumentatsiooni nõuded; 6) ökonoomika (kuluarvestuse alused); 7) toodete säilitamis-, pakendamise- ja transporditingimused; 8) toodete säilitusnõuded ja markeerimise põhimõtted; 9) kokkuostuhinna ja omahinna kujunemise alused; 10) toiduhügieeni ja -ohutuse alused, enesekontrolli ja HACCP põhimõtted ning nende rakendamine; 11) ergonoomika põhimõtted; 12) 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	11-16052013-3.8/5k

2. Kutsestandardi koostajad	Tarmo Laht, AS A.Le.Coq Lauri Lipping, AS A.Le.Coq Sirje Potisepp, Eesti Toiduainetööstuse Liit Inga Roos, AS Liviko Helgi Žukovits, AS Põltsamaa Felix Velve Tagger, AS Liviko Tarmo Tappo, Saku Õlletehase AS Olev Kalda, ekspert, Veterinaar- ja Toiduamet Ülo Kivine, ekspert, Tere AS Jüri Kuuskaru, ekspert, Rakvere Lihakombinaat AS Helgi Lunina, ekspert, MTÜ Eesti Kalurite Liit Veiko Pak, ekspert, Ants Paki Kadarbiku talu Ülle Parbo, ekspert, SA Innove Helgi Žukovits, ekspert, AS Põltsamaa Felix 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)	8160 Toiduainete jms toodete masinate operaatorid
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4
C.2 Kutsenimetuse võõrkeeles	
Inglise keeles	Beverage Producer, level 4
Vene keeles	Специалист по производству напитков
C.3 Lisad	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Arvuti kasutamise oskused	