KUTSESTANDARD

Toiduainetöötleja, tase 4

Kutsestandard on dokument, milles kirjeldatakse tööd ning töö edukaks tegemiseks vajalike oskuste, teadmiste ja hoiakute kogumit ehk kompetentsusnõudeid. Kutsestandardeid kasutatakse õppekavade koostamiseks ja kutse andmiseks.

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Toiduainetöötleja, tase 4	4

A-osa
KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus
Toiduainetöötleja, tase 4 on oskustöötaja, kes töötab aedviljatöötlejana, kalakäitlejana, jookide valmistajana, piimatöötlejana või lihatöötlejana. Ta töötab iseseisvalt olukordades, mida saab tavaliselt ette näha, aga mis võivad muutuda ja vajadusel juhendab kaastöötajaid oma pädevuse piires. Toiduainetöötleja põhitegevuseks on toidu, sh joogi valmistamine koos kaasnevate tegevustega. Toidutöötleja võib töötada nii meeskonnas kui individuaalselt.
A.2 Tööosad
A.2.1 Töökoha ettevalmistamine ja korrashoid 1. Tööülesannete täpsustamine. 2. Töökoha nõuetele vastavuse hindamine. 3. Seadmete töökorras oleku kontrollimine. A.2.2 Toor-ja abimaterjali käitlemine 1. Toormaterjali vastuvõtmine. 2. Toorme ja abimaterjali kvaliteedi kontrollimine. 3. Toormaterjali sorteerimine. 4. Toormaterjali ladustamine ning abimaterjali ettevalmistamine. A.2.3 Toote valmistamine 1. Toormaterjali valimine ja ettevalmistamine. 2. Retsepti järgi toote valmistamine. 3. Toote pakkimine ja markeerimine. 4. Toote ladustamine. A.2.4 Tehnoloogiliste seadmete käsitsemine 1. Seadmete seadistamine. 2. Töötamine seadmega. 3. Seadmete seiskamine. 4. Seadme puhastamine ja korrastamine.
A.3 Töö keskkond ja eripära
Töö on vahelduva iseloomuga, võib toimuda mitmes vahetuses (sh öine vahetus), ka puhkepäevadel ja riiklikel pühadel. Töötaja peab arvestama toiduainetööstuses spetsiifiliste tingimustega (töö hügieenitsoonis, niiskus, vahelduv temperatuur, erinevad lõhnad, seadmetest tingitud müra ja vibratsioon, jm). Töökeskkonnas võib kokku puutuda erinevate kemikaalidega ning allergiat põhjustavate materjalidega. Töö võib olla rutiinne, sundasendis ja füüsiliselt raske.

A.4 Töövahendid
Toiduainetööstuses kasutatavad seadmed, tööprotsessiks vajalikud väikevahendid, kaasaegsed infotehnoloogilised vahendid, isikukaitsevahendid.
A.5 Tööks vajalikud isikuomadused
Töö eeldab otsustusvõimet, süsteemset mõtlemist, eneseväljendusoskust, pinge- ja rutiinitaluvus, täpsust, kohuse- ja vastutustunnet, valmidust meeskonnatööks.
A.6 Kutsealane ettevalmistus
4. taseme toiduainetöötlejaks saab õppida kutseõppeasutuses, kursustel või töökohal.
A.7 Enamlevinud ametinimetused
Toiduainetöötleja, seadmeoperaator, vahetusevanem, laborant, protsessioperaator.

B-osa
KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur
Kutse taotlemisel on nõutav kohustuslike kompetentside B.2.1 - B.2.4 ja läbiva kompetentsi B.2.5 tõendamine.

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Töökoha ettevalmistamine ja korrashoid	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1. täpsustab tööülesanded, lähtudes konkreetsest tööprotsessist; 2. hindab töökoha nõuetele vastavust, lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest; 3. kontrollib vajalike seadmete töökorras olekut ja töövahendite olemasolu, lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest.	
B.2.2 Toor-ja abimaterjali käitlemine	**EKR tase 4**
Tegevusnäitajad: 1. võtab vastu toormaterjali ja abimaterjali, lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest ning vajadusel kontrollib vajalikku saatedokumentatsiooni; 2. hindab toorme ja abimaterjali kvaliteeti, lähtudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedinormidest ja etteantud protseduurireeglitest; 3. vajadusel sorteerib toormaterjali, lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest; 4. ladustab toormaterjali ja valmistab ette abimaterjalid, lähtudes etteantud nõuetest.	
B.2.3 Toote valmistamine	**EKR tase 4**
Tegevusnäitajad: 1. valib ja valmistab ette toormaterjali, vastavalt kvaliteedinõuetele, arvestades retsepte ja järgides tehnoloogilisi juhendeid; 2. valmistab toote, järgides retsepte, nõutud režiime (nt kuumtöötlemine, jahutamine, külmutamine), valmistamise etappe ja kasutades sobivaid töövõtteid; 3. pakib, markeerib toote, kontrollib pakendi kvaliteeti ja markeeringu vastavust, lähtudes ettevõttes kehtestatud pakendamise nõuetest; 4. ladustab toote nõuetekohaselt.	
Teadmised: 1) erinevad toote valmistamise tehnoloogilised protsessid ja seadmed; 2) biokeemia ja mikrobioloogia alused; 3) toiduga kokkupuutuvad materjalid.	

B.2.4 Tehnoloogiliste seadmete käsitsemine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1. seadistab seadme vastavalt konkreetse töölõigu tehnoloogilise juhendi nõuetele ning käivitab selle vastavalt etteantud juhendile; 2. töötab seadmega iseseisvalt, arvestades etteantud juhendit, hindab seadme töö kvaliteeti, kontrollides toote vastavust tehnoloogilise juhendi kvaliteedinõuetele; kõrvalekalde korral teavitab vastutavat isikut või lahendab probleemi oma pädevuse piires; 3. seiskab seadme vastavalt etteantud juhendile; 4. korrastab ja puhastab seadet igapäevaselt, arvestades ettevõtte töökorda.	

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.5 Toiduainetöötleja, tase 4 kutset läbiv kompetents	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1. järgib toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid (sh allergeenide ohjet), enesekontrolli ning HACCP põhimõtteid; 2. järgib tööohutuse nõudeid; 3. teavitab vastutavat isikut töökorralduslikest puudustest, tööd segavatest asjaoludest või kvaliteediga seotud kõrvalekalletest, esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; 4. järgib ettevõttes kehtestatud isikliku hügieeni nõudeid ning kasutab isikukaitsevahendeid ja hoiab korras oma töökoha; 5. dokumenteerib erinevaid seiretulemusi, vastavalt ettevõttes kehtestatud korrale; 6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 7. kasutab töökorras mõõtmis- ja kontrollimisvahendeid; 8. töötab meeskonnas, vajadusel juhendab kaastöötajaid oma pädevuse piires; 9. saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/töölõikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas ning vastutab oma töö tulemuse eest; 10. võtab juhendis ettenähtud proovid ning käitleb (sh mõõdab) neid vastavalt ettevõttes kehtestatud korrale; 11. käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid; 12. vastavalt juhenditele valmistab pesemis- ja desinfitseerimislahused, peseb ja desinfitseerib ning hindab pesutulemust visuaalset, vajadusel kontrollib kemikaalijääkide puudumist; 13. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (lisa 1) tasemele "Algtasemel kasutaja"; 14. räägib eesti keelt tasemel B1 ja inglise keelt tasemel A2 (lisa 2 Keelte oskustasemete kirjeldused).	

C-osa
ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-17042018-1.4/1k
2. Kutsestandardi koostajad	Sirje Potisepp, Eesti Toiduainetööstuse Liit Inga Roos, Liviko AS Eve Klettenberg, Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool Katrin Kleemann, AS Põltsamaa Felix Eda Lobjakas, AS Põltsamaa Felix Andero Paalvelt, AS Linnamäe Lihatööstus Kristi Kadak, Veterinaar- ja Toiduamet Kristjan Kiivit, Eesti Kalatootjate Keskühistu
3. Kutsestandardi kinnitaja	Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	10
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	17.04.2018
6. Kutsestandard kehtib kuni	16.04.2023

7. Kutsestandardi versiooni number	1
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7511 Lihatöötlejad, kalakäitlejad jms töölised
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Processor of food products, level 4
C.3 Lisad	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Digipädevuste enesehindamise skaala	
Lisa 3 Mõistete selgitused	