

KUTSESTANDARD

Toidutöötaja, 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.

Toidutöötaja, tase 4 kutsestandard on õppekava aluseks ning ei ole kutse andmise aluseks.

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

A-osa KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus Toidutöötaja, tase 4 on oskustöötaja, kes töötab nt aedviljatöötaja, kalatöötaja, piimatöötaja, lihatöötaja või jookide valmistajana. Tema põhitegevuseks on toote (toit, sh jook) valmistamine koos kaasnevate tegevustega vastavalt ettevõttes kehtestatud tööjuhenditele. Toidutöötaja töötab iseseisvalt olukordades, mida saab ette näha, aga mis võivad muutuda; vajadusel juhendab kaastöötajaid oma pädevuse piires. Ta võib töötada nii meeskonnaliikmena kui ka individuaalselt. Töö on vahelduva iseloomuga ja võib toimuda mitmes vahetuses (sh öine vahetus), puhkepäevadel ning riiklikel pühadel. Töötaja peab arvestama toiduainetööstuse spetsiifiliste tingimustega (töö hügieenitsoonis, niiskus, vahelduv temperatuur, erinevad lõhnad, seadmetest tingitud müra, vibratsioon jm). Töökeskkonnas võib kokku puutuda erinevate kemikaalidega ning allergiat põhjustavate materjalidega. Töö võib olla rutiinne, sundasendis ja füüsiliselt raske, kohustuslik on kasutada isikukaitsevahendeid.
A.2 Tööosad A.2.1 Tooraine ja pakkematerjali käitlemine A.2.2 Toote valmistamine A.2.3 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine A.2.4 Juhendamine
A.3 Kutsealane ettevalmistus Toidutöötajaks saab õppida kutseõppe tasemeõppes ja/või täienduskoolitusel.
A.4 Enamlevinud ametinimetused Tootevalmistaja, meister, seadmeoperaator, laboritöötaja, protsessioperaator.
A.6 Tulevikuoskused Kasvav tähtsus on digitehnoloogiate kasutamisel ja oskusel mõista ingliskeelseid erialaseid juhendeid, termineid jm.

B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur Kutse koosneb üldoskustest ja kohustuslikest kompetentsidest. Kutse taotlemisel on nõutav üldoskuste ja kõikide kompetentside tõendamine.
B.2 Toidutöötaja, tase 4 üldoskused Tegevusnäitajad:

1. tunneb valdkonna biokeemia ja mikrobioloogia aluseid, toiduga kokkupuutuvaid materjale ning valdkonna tehnoloogilisi protsesse ning seadmeid;
2. järgib toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid (sh allergeenide ohjet), enesekontrolli ning HACCP põhimõtteid, samuti toiduohutuse juhtimise süsteemi standardeid;
3. järgib tööohutuse nõudeid;
4. järgib isikliku hügieeni nõudeid ning kasutab isikukaitsevahendeid ja hoiab korras oma töökoha;
5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
6. käitleb ja kogub jäätmed arvestades sorteerimise nõudeid;
7. järgib töökorralduslikke nõudeid; teavitab vastutavat isikut töökorralduslikest puudustest, tööd segavatest asjaoludest või kvaliteediga seotud kõrvalekalletest, esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires;
8. töötab meeskonnas, vajadusel juhendab kaastöötajaid oma pädevuse piires;
9. saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/tööloikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas ning vastutab oma töö tulemuse eest;
10. kasutab eesti keelt tasemel B1 ja mõistab erialaseid termineid inglise keeles (Lisa 1);
11. kasutab infotehnoloogilisi vahendeid algasemel kasutaja tasemel (Lisa 2).

B.3 Kompetentsid	
B.3.1 Tooraine ja pakkematerjali käitlemine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1. võtab vastu toote valmistamiseks vajalikud koostisosad (edaspidi tooraine) ja pakkematerjali, sh etiketid lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest ning kontrollib vajalikku saatedokumentatsiooni; 2. hindab tooraine ja pakkematerjali kvaliteeti lähtudes kvaliteedinormidest ja protseduurireeglitest; vajadusel sorteerib tooraine; 3. ladustab tooraine ja pakkematerjali nõuetekohaselt.	
B.3.2 Toote valmistamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1. selgitab välja tööülesanded lähtudes konkreetsest tööprotsessist; 2. hindab töökoha nõuetele vastavust, kontrollib vajalike seadmete töökorras olekut ja töövahendite olemasolu; 3. valib ja valmistab ette tooraine ja pakkematerjali vastavalt kvaliteedinõuetele arvestades retsepte ja järgides tehnoloogilisi juhendeid; 4. valmistab toote järgides retsepte, nõutud režiime (nt kuumtöötlemine, jahutamine, külmutamine), valmistamise etappe ja kasutades sobivaid töövõtteid; 5. võtab proovid ja käitleb neid, sh mõõdab; dokumenteerib tulemused; 6. pakib, markeerib toote, kontrollib pakendi kvaliteeti ja markeeringu vastavust lähtudes pakendamise nõuetest; 7. ladustab toote nõuetekohaselt.	
Teadmised: 1) erinevad toote valmistamise tehnoloogilised protsessid ja seadmed; 2) biokeemia ja mikrobioloogia alused; 3) toiduga kokkupuutuva materjalid.	
B.3.3 Tehnoloogiliste seadmete käsitlemine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1. seadistab seadme vastavalt konkreetse tööloigu tehnoloogilisele 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. valmistab pesemis- ja desinfitseerimislahused vastavalt juhenditele, peseb ja desinfitseerib ning hindab pesutulemust visuaalselt, vajadusel kontrollib kemikaalijääkide puudumist.	
B.3.4 Juhendamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad: 1. juhendab väiksema kogemusega kolleege ning pakub tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel; aitab tõsta juhendatava töö kvaliteeti õpetades vajalikke ja kasulikke töövõtteid; 2. jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist;	

3. annab juhendatavale selgesõnaliselt ja õigeaegselt tagasisidet tema tegevuse kohta.

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-02112022-3.1/2k
2. Kutsestandardi koostajad	Edgar Lepman, Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool Kristi Luht, Tartu Rakenduslik Kolledž Andero Paalvelt, Linnamäe Lihatööstus AS Sirje Potisepp, Eesti Toiduliit Hardo Reinike, Lantmännen Unibake Estonia AS Inga Roos, AS Liviko Reena Seema, AS Saaremaa Piimatööstus
3. Kutsestandardi kinnitaja	Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	24
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	02.11.2022
6. Kutsestandard kehtib kuni	16.04.2028
7. Kutsestandardi versiooni number	2
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7511 Lihatöötledjad, kalakäitlejad jms töölised
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Processor of Food Products, EstQF Level 4
C.3 Lisad	
Lisa 1	Keelte oskustasemete kirjeldused
Lisa 2	Digipädevuste enesehindamise skaala