

KUTSESTANDARD

Kalatöötleva I 11-16112001-03/1
Kalatöötleva II 11-16112001-03/2

KALATÖÖTLEJA I, II

EESSÕNA

See kutsestandard sisaldab asjaomaste institutsioonide poolt kokkulepitud nõudeid kalatöötleja I ja II kvalifikatsioonile.

Kutsestandardi kavandi koostas Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu juurde moodustatud kalatööstuse töörühm koosseisus:

Maie Kreek	Eesti Kalaliit
Helgi Pärn	Eesti Mereakadeemia
Helgi Lunina	AS Maseko
Hille Kõrm	AS DAGOtar
Marika Urke	AS Hako
Tiina Pokkinen	Viru Kalatööstuse OÜ
Ülle Parbo	Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus

Ajavahemikus 5. – 30.okt. 2001.a. viidi läbi kutsestandardi arvamusküsitlus, millesse kaasati 19 ettevõtte ja koolitaja esindajad Eesti erinevatest piirkondadest. Kalatöötleja I ja II kvalifikatsiooni sisaldava kutsestandardi lõppredaktsiooni koostamisel on eeltoodud töörühm arvestanud kutsestandardi kavandi kohta arvamusküsitlusel tehtud ettepanekuid ja märkusi.

Kutsestandardi koostamisel on arvestatud Soome kutsekvalifikatsiooninõuetega (näyttötutkintojen kuvaukset).

Käesolev kutsestandard on koostatud uustöötlusena.

Käesoleva kutsestandardi jõustumisel kaotab kehtivuse 13. detsembril 1999. a. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr. 2 kinnitatud kalatöötleja II kutsestandard.

Kalatöötleja I ja II kvalifikatsiooni sisaldav kutsestandard on kinnitatud 16. novembril 2001 a. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 6.

Kutsestandardis sisalduvad kutsekvalifikatsioonid on kantud kutseregistrisse.

1 KASUTUSALA

- 1) töötajate kvalifikatsiooninõuete määramine
- 2) õppekavade, koolitusprogrammide väljatöötamine
- 3) eksaminõuete väljatöötamine, kutsekvalifikatsiooni tõendamine ja hindamine
- 4) aluse andmine rahvusvaheliste kvalifikatsiooni tõendavate dokumentide võrdlemiseks

2 KUTSEKVALIFIKATSIOONISÜSTEEMI TERMINID

Kutsestandard – dokument, mis määrab kindlaks kutsekvalifikatsioonist tulenevad nõuded teadmiste, oskuste, vilumuste, kogemuste, väärtushinnangutele ja isikuomadustele.

Kutsekvalifikatsioon – antud kutsealal nõutav kompetentsuse tase, mida tunnustatakse kas reguleeritud, ajalooliselt või rahvusvaheliselt kujunenud nõuete alusel. Kõik kutsed ei eelda kutsekvalifikatsioonide fikseerimist I kuni V tasemeni. Iga konkreetse kutse kvalifikatsioonid määratleb kutseühik.

Kalatöötlemise kutsealal on kutsekvalifikatsioonisüsteemis I ja II kutsekvalifikatsioon.

I tase – lihtsate tööülesannete täitmine sarnastes olukordades; põhilised kutsealased oskused ja teadmised on omandatud enamasti läbi koolituse; vajadusel juhendatakse töö käigus; vastutab oma tööülesannete täitmise eest.

II tase – põhiliste tööülesannete täitmine erinevates olukordades; lisaks kutsealastele oskustele ja teadmistele omab vilumust ja kogemust; töötaja töötab iseseisvalt; vastutab oma tööülesannete täitmise eest.

III tase – keerukate tööülesannete täitmine erinevates ja vahelduvates olukordades; omab kutsealast meisterlikkust; valmisolek kutsealaste oskuste ja teadmiste edasiandmiseks või laialdased kutsealased oskused ja teadmised on omandatud läbi koolituse; valmisolek korraldada ressurside jagamist ja teiste tööd ning vastutada selle eest.

IV tase – erinevate, keerukate, analüüsimist ja otsustamist eeldavate tööülesannete täitmine muutuvates olukordades; laialdased kutsealased teadmised ja oskused, millele lisanduvad kogemused ja vilumused või juhtimisalased teadmised; korraldab ressurside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest.

V tase – teadmiste laiendamist, probleemide lahendamist, teaduslike teooriate ja mõistete rakendamist, olemasolevate teadmiste süstematiseerimist, edasiarendamist ja õpetamist eeldavate tööülesannete täitmine muutuvates olukordades, kõrgel tasemel kutse- ja erialased teadmised, oskused, millele lisanduvad kogemused ja vilumused või juhtimisalased teadmised; korraldab ressurside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest.

Kutseoskused

Üldoskused ja -teadmised – tegevusvaldkondi läbivad nõuded üldistele oskustele ja teadmistele.

Põhioskused ja -teadmised – kutsealal tegutsemiseks vajalikud nõuded oskustele ja teadmistele.

Erioskused ja -teadmised – nõuded oskustele ja teadmistele, mis on seotud spetsialiseerumisega.

Lisaoskused ja -teadmised – soovituslikud oskused ja teadmised, mis toetavad ja laiendavad kutseoskusi või seonduvad lisakvalifikatsiooniga.

Isikuomadused ja võimed – nõuded kutsealal töötamiseks eeldatavatele isiku- ja isiksuslikele omadustele ja füüsilistele võimetele.

Konkreetsete teadmiste ja oskuste tasemete kirjeldused

Algtase – mõistete, faktide ja põhimõtete teadmine; põhiliste töövõtete valdamine.

Keskase – mõistete ja faktide tõlgendamine ja võrdlemine, seoste loomine; mitmekesiste töövõtete valdamine.

Kõrgtase – seostatud faktide alusel analüüsimine, prognoosimine, jäeldamine, üldistamine, hindamine; mitmekesiste keerukate töövõtete valdamine.

3 KUTSESTANDARDIGA SEONDUVAD STATISTILISED KOODID

Eesti Majanduse Tegevusalade Klassifikaatori¹ järgi kuulub kalatöötlemine kala ja kalatoodete töötlemise ja säilitamise valdkonda, kood 159.

Ametite Klassifikaatori² järgi kuulub kalatöötleja 8. pearühma “Seadme- ja masinaoperaatorid”, kood 8271.

4 KUTSEKVALIFIKATSIOON

Eesti keeles:	Kalatöötleja I, II
Inglise keeles:	Fishprocessor I, II
Soome keeles:	Kalanjalostaja I, II
Vene keeles:	Обработчик рыбы I, II

5 KUTSEKIRJELDUS

Kalatöötleja leiab tööd kalatöötlemise kaldaettevõtetes või kala- ja tehaslaevadel. Kalatöötleja põhitegevuseks on erinevate tööoperatsioonide teostamine kala ja meresaaduste töötlemisel, masinate ja seadmete teenindamine, nende puhastamine ja desinfitseerimine, oma töökooha korrashoid ning hügieenieeskirjade nõuete täitmine. 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.

Kalatöötleja I kvalifikatsiooni taotlemisel on soovitatav põhiharidus ja kutsealane koolitus. Kalatöötleja I kvalifikatsiooni tõendamisel peab omama käesoleva kutsestandardi punktides 6.1 ja 6.2 esitatud üld- ja põhioskusi ning –teadmisi ning vähemalt 4 kuud erialast töökogemust.

Kalatöötleja II kvalifikatsiooni taotlemisel on soovitatav põhiharidus, kutsealane koolitus ja 1 aasta erialast töökogemust. Kalatöötleja II kvalifikatsiooni tõendamisel peab lisaks üld- ja põhioskustele valdama käesoleva kutsestandardi punktis 6.3 esitatud erioskustest ja -teadmistest vähemalt ühte kõrgtasemel.

¹ Statistical classification of economics activities in the European Community (NACE) eestistatud versioon

² International Standard Classification of Occupations (ISCO-88) eestistatud versioon

6 KUTSEOSKUSNÕUDED

6.1 Üldoskused ja -teadmised

- 6.1.1 Majandus – algtase
- 6.1.2 Õigusaktid – algtase
 - 1) kutsealaga seonduvad õigusaktid
 - 2) tööõigus
- 6.1.3 Töökeskkonna ohutus – algtase
 - 1) tööohutus, töetervishoid
 - 2) tule- ja elektriohutusnõuded
 - 3) keskkonnakaitse
 - 4) jäätmekäitlus
 - 5) esmaabi
- 6.1.4 Suhtlemine – kesktase
- 6.1.5 Asjaajamine – algtase
- 6.1.6 Arvestus-aruandlus – algtase
- 6.1.7 Oma töökoha korraldamine
- 6.1.8 Keeleoskus (vt lisa A)
 - 1) eesti keel – algtase
 - 2) üks võõrkeel – algtase
- 6.1.9 Kutse-eetika

6.2 Põhioskused ja -teadmised

- 6.2.1 Kala kui toidutoore: peamised töönduskalad, nende iseloomustus
- 6.2.2 Tööprotsessis kasutatavad materjalid ja taara
- 6.2.3 Kalatöötlemise tehnoloogilised protsessid ja seadmete kasutamine
- 6.2.4 Kalatoorme töötlemine - algtase
 - 1) kala vastuvõtmine
 - a) kala vastuvõtmine, sorteerimine liikide ja pikkuse järgi
 - b) kala pesemine või ülessulatamine defrosterites, sulatusrežiimi jälgimine ja reguleerimine
 - c) nõuded kala säilitamisel
 - 2) kala kiirkülmutamine
 - a) kala etteandmine kiirkülmutusliinile või –seadmele
 - b) kiirkülmutusseadmete töö jälgimine ja režiimide reguleerimine
 - c) külmutatud kala glasuurimine ja pakendamine
 - 3) kala varrastamine ja sorteerimine
 - a) kala varrastamine käsitsi läbi lõpuste ja suu
 - b) kala varrastamine käsitsi läbi silmade abiseadme abil
 - c) kala varrastamine läbi silmade masinaga
 - 4) kala rookimine, fileerimine ja tükeldamine
 - a) erinevate kalaliikide rookimine (peata, roogitud peaga või peata, kalarümp, kalatükk, lapik peaga või peata, seljatükk jm)
 - b) maksa ja marja eraldamine
 - c) kala fileerimine, fileerullide ja rollmopside valmistamine
 - d) hakk-kala valmistamine
 - 5) kala soolamine ja marineerimine
 - a) erinevate kalaliikide eri-, liht- või vürtsidega soolamine käsitsi või mehhaniseeritult vastavalt tehnoloogiajuhendile

- b) soolvee valmistamine, soolveekontsentraatori ja soolamismahutite teenindamine
- c) kalamarja soolamine
- d) kala marineerimine
- 6) kala ja kalatoodete termiline töötlemine: keetmine, küpsetamine, suitsutamine, praadimine, blansheerimine ja pastöriseerimine
 - a) paneerimis- ja praadimisseadmete teenindamine
 - b) etteantud praadimisaja ja temperatuuri jälgimine ning reguleerimine
 - c) keetmise, küpsetamise, blanseerimise ja pastöriseerimise seadmete teenindamine, protsesside jälgimine ning reguleerimine vastavalt ettevõttes kehtivale toote valmistamise tehnoloogijuhendile
- 7) kalapasteetide, hakk-kalatoodete ja kulinaartoodete valmistamine
 - a) maitseainete ja materjalide ettevalmistamine
 - b) pasteedi- ja hakk-kalasegude valmistamine vastavalt etteantud retseptuuridele, segumasinade teenindamine
 - c) pasteedidosaatorite ja hakk-kalatoodete vormimise seadmete töö jälgimine
 - d) kulinaartoodete valmistamine
- 8) kastmete ja marinaadide valmistamine, taimeõli kuumutamine
- 9) kala ja kalatoodete pakkimine müügapakenditesse
 - a) kala pakkimine karpidesse erinevate kalakonservide valmistamisel
 - b) kala ja kalatoodete pakkimine erinevatesse müügapakenditesse (purgid, polümeersetest jm materjalidest pakendid, kilepakendid)
 - c) kalatoodete vaakumpakendamine, nende seadmete teenindamine
- 10) meresaaduste (kalmaarid, krevetid jt.) töötlemine (puhastamine, pakkimine, praadimine jne.) vastavalt tööoperatsioonidele
- 11) kalakonservide ja –preservide sulgemine (kaanetamine) ja markeerimine
- 12) konservide steriliseerimise alused, steriliseerimisrežiimid
- 13) valmistoodete märgistamine, ladustamine ja säilitamine
 - a) toodete müügapakendite etikettimine, seadmete teenindamine
 - b) toodete veotaarasse pakendamine ja märgistamine
 - c) toodete ladustamine
- 14) põhiliste kasutatavate abimaterjalide kohta esitatavad nõuded ning materjalide säilitamistingimused
- 6.2.5 Ettevõttes valmistavate toodete kohta kehtestatud tehniline normdokumentatsioon (tehnoloogijuhendid, retseptuurid, standardid jt)
- 6.2.6 Pool- ja valmistoodete sensoorne hindamine
- 6.2.7 Pesemis- ja desinfitseerimisvahendid, nende kasutamine
- 6.2.8 Tegutsemise tööõnnetuse korral

6.3 Erioskused - kõrgtase

- 6.3.1 Kala vastuvõtmine, sorteerimine, ülessulatamine
- 6.3.2 Kala kiirkülmutamine
- 6.3.3 Kala varrastamine ja sorteerimine
- 6.3.4 Kala rookimine, fileerimine ja tükeldamine
- 6.3.5 Kala soolamine ja marineerimine
- 6.3.6 Kala ja kalatoodete termiline töötlemine
- 6.3.7 Kalapasteetide, hakk-kalatoodete ja kulinaartoodete valmistamine
- 6.3.8 Kastmete ja marinaadide valmistamine, taimeõli kuumutamine
- 6.3.9 Kala ja kalatoodete pakkimine müügapakenditesse

6.3.10 Meresaaduste (kalmaarid, krevetid jt.) töötlemine

6.3.11 Valmistoodete märgistamine, ladustamine ja säilitamine

6.4. Lisaoskused ja -teadmised

6.4.1 Arvuti kasutamine

6.5 Isikuomadused ja võimed

- 1) keskkonnataluvus
- 2) rutiinse töö taluvus
- 3) loogiline mõtlemine
- 4) otsustusvõime
- 5) koostöövalmidus
- 6) õpivalmidus
- 7) hea koordinatsioon, kiirus

7 KEHTIVUSAEG

Kutsestandard kehtib 4 aastat. Vastavalt vajadusele võib kutsestandardit muuta enne kehtivusaja lõppu.

KEELTE OSKUSTASEMETE KIRJELDUSED

Alljärgnevides nõuetes on lähtunud Eesti Vabariigi keeleseaduses kasutatavatest keeleoskustasemetest, laiendades samad nõuded võõrkeelele.

Eristatakse kolme keeleoskustaset:

Algtase – keele piiratud suuline ja elementaarne kirjalik oskus. Isik tuleb toime tuttavates keelekasutusolukordades, saab aru selgest kõnest igapäevaelu puudutavatel teemadel, mõistab üldjoontes lihtsama teksti sisu ning oskab täita lihtsaid tüüpdokumente ja kirjutada lühikesi tarbetekste.

Kesktase – keele suuline ja piiratud kirjalik oskus. Isik tuleb toime mitmekesistes keelekasutusolukordades, saab aru normaalse tempoga kõnest, mõistab raskusteta igapäevaelu kajastavate tekstide sisu, suudab kirjutada oma tegevusvaldkonda puudutavaid tekste.

Kõrgtase – keele suuline ja kirjalik oskus. Isik väljendab ennast vabalt, sõltumata keelekasutusolukorrast, saab aru ka kiire tempoga kõnest, mõistab raskusteta keerulisemate tekstide sisu, suudab kirjutada stiililt ja funktsioonilt erinevaid tekste.

ARVUTI KASUTAMISE OSKUS

Arvutikasutaja oskustunnistus – AO (ECDL/ICDL – The European Computer Driving Licence/The International Computer Driving Licence) tõendab selle omaja praktilisi põhioskusi laiatarbe tarkvara kasutamisel. (AO tunnistuse omamine ei ole kutsekvalifikatsiooni taotlemisel kohustuslik.)

7 moodulit:

AO1 – Infotehnoloogia põhimõisted ja infoühiskond

AO2 – Arvuti kasutamine ja failihaldus

AO3 – Tekstitöötlus

AO4 – Tabelitöötlus

AO5 – Andmebaasid

AO6 – Esitlus

AO7 – Informatsioon ja kommunikatsioon

AO1 INFOTEHNOLOOGIA PÕHIMÕISTED JA INFOÜHISKOND

1. Põhimõisted
2. Riistvara
3. Mälu
4. Tarkvara
5. Arvutivõrgud
6. Arvutid igapäevaelus
7. Infotehnoloogia ja ühiskond
8. Turvalisus, õiguskaitse ja seadusandlus
9. Infotehnoloogia ja Eesti

AO2 ARVUTI KASUTAMINE JA FAILIHALDUS

1. Elementaarioskused
2. Töölaud
3. Failihaldus
4. Failide lihtne redigeerimine
5. Prindihaldus

AO3 TEKSTITÖÖTLUS

1. Alustamine
2. Põhioperatsioonid
3. Kujundamine (vormindamine)
4. Dokumendi viimistlemine
5. Printimine
6. Muud oskused

AO4 TABELITÖÖTLUS

1. Elementaarioskused
2. Põhioperatsioonid
3. Valemid ja funktsioonid
4. Kujundamine (vormindamine)
5. Diagrammid ja objektid
6. Printimine

AO5 ANDMEBAASID

1. Alustamine
2. Andmebaasi loomine
3. Vormi kasutamine
4. Informatsiooni otsimine
5. Aruanded

AO6 ESITLUS

1. Elementaarskused
2. Põhitegevused
3. Vormindamine
4. Graafika ja diagrammid
5. Printimine ja levitamine
6. Slaidiseansi efektid
7. Slaidiseansi vaatamine

AO7 INFORMATSIOON JA KOMMUNIKATSIOON

1. Veebi kasutamise elementaarskused
2. Veebis navigeerimine
3. Otsing veebis
4. Järjehoidjad (bookmarks)
5. Elektronposti kasutamise elementaarskused
6. Kirjavahetus
7. Adresseerimine
8. Postkasti haldamine
9. Listid ja uudisgrupid