

KALATÖÖTLEJA II

Fishprocessor II

EESSÕNA

Kalatöötleva II kutsestandard on asjaomaste institutsioonide poolt kokkulepitud nõuete kogum töötajale esitatavatest oskustest, teadmistest ja vajalikest isikuomadustest.

Kutsestandardi kavandi koostas Eesti Kalaliidu poolt nimetatud töörühm koosseisus:

Peeter Vohu	Eesti Kalaliit
Maie Kreek	Eesti Kalaliit
Helgi Pärn	Eesti Mereakadeemia
Helgi Lunina	AS Maseko

Ajavahemikus 01.märts - 15. mai 1999.a. ja täiendavalt 25.oktoober - 10.november 1999.a. viidi läbi kutsestandardi arvamusküsitlus Eesti erinevates piirkondades moodustatud töörühmades, millede koosseisu kuulusid 9 ettevõtte esindajad. Kalatöötleva II kutsestandardi lõppredaktsiooni koostamisel on eeltoodud töörühm arvestanud kutsestandardi kavandi kohta arvamusküsitlusel tehtud ettepanekuid ja märkusi.

Käesolev kutsestandard on koostatud esmakordselt.

Kalatöötleva II kutsestandard on kinnitatud 13. detsembril 1999. a. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr. 2.

Kutsestandard on registrisse kantud...

1 KASUTUSALA

- fikseerida nõuete kogum töötaja oskustele, teadmistele ja isikuomadustele;
- anda alus vastava kutseala riikliku õppekava väljatöötamiseks tööalase kompetentsuse nõuete osas;
- diferentseerida tööjõu kvalifikatsiooni tasemed;
- toetada tööalase koolituse vastavusse viimist tööturu vajadustega.

2 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Käesolevas standardis kasutatakse järgmisi termineid alljärgnevas tähenduses.

Kutsestandard – kinnitatud nõuete kogum kutse või eriala konkreetsel tasemel vajalikest oskustest, teadmistest ja isikuomadustest.

Kutsekvalifikatsioonitasemed

Algtase – puudub nõue kutsealastele teadmistele ja oskustele; tööülesanded rutiinsed, ettekirjutatud; tööülesanne juhib töötajat; vastutus kaudne.

I tase – kutsealased teadmised ja oskused on omandatud kas läbi koolituse või pidevalt töötades; töö kellegi juhendamisel; toimetulek piiritletud tööülesannetega ja vastutus selles ulatuses.

II tase – kutsealastele teadmistele ja oskustele lisandub vilumus; toimetulek erinevate tööülesannetega ja vastutus nende eest; eeldatav koostöövõime meeskonnas.

III tase – kutsealane küpsus; kutsealaste teadmiste ja oskuste edasiõpetamine; toimetulek keerukate ja vahelduvate tööülesannetega; valmisolek vastutuseks ressursside jagamise ja teiste töö eest.

IV tase – kutsealastele teadmistele ja oskustele lisanduvad juhtimisalased teadmised, oskused ja hoiakud; toimetulek paljude keerukate ja vahelduvate tööülesannetega muutuvates olukordades; vastutus ressursside jagamise ja teiste töö eest.

V tase – majandustegevuse valdkonna teoreetiliste aluste tundmine; toimetulek mitmekesiste menetlusviiside valdamist eeldavate tööülesannetega muutuvates ja ootamatutes olukordades; suur iseseisvus, vastutus analüüside, diagnooside ja otsuste ning nende elluviimise eest.

Kutseoskused

Üldoskused ja -teadmised – majandustegevuse valdkonnast lähtuvad konkreetse kutsekvalifikatsioonitasemega seotud nõuded üldistele teadmistele ja oskustele.

Põhioskused ja -teadmised – kutse spetsiifilised konkreetse kutsekvalifikatsiooniga seotud nõuded teadmistele ja oskustele.

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

Lisaoskused ja -teadmised – mittekohustuslikud nõuded teadmistele ja oskustele, mis süvendavad või laiendavad põhioskusi.

Isikuomadused – nõuded kutsealal töötamiseks eeldatavatele isikuomadustele ja -võimetele.

Konkreetsete oskuste ja teadmiste tasemete kirjeldused

Algtase – mõistete, faktide ja põhimõtete teadmine; põhiliste praktiliste oskuste kasutamine.

Keskase – mõistete ja faktide tõlgendamine ja võrdlus, seoste loomine; laia hulga hästi omandatud praktiliste oskuste kasutamine.

Kõrgtase – seostatud faktide alusel analüüsimine, prognoosimine, järeldamine, üldistamine, hindamine; sügava spetsialiseerumisega oskuste kasutamine tegevusvaldkonna ulatuses.

3 KUTSESTANDARDI TÄHIS

Fikseerub pärast kutsestandardite registri pidamise põhimääruse jõustumist.

4 KUTSENIMETUS JA KVALIFIKATSIOONITASE

Kalatöötleja II

Inglise keeles: fishprocessor II
Soome keeles: kalanjalostaja II
Vene keeles: обработчик рыбы II

5 KUTSEKIRJELDUS

Kalatöötleja II kutse kuulub EMTAK- i ¹ järgi kala ja kalatoodete töötlemise ja säilitamise valdkonda, kood 1520 ning ISCO ² järgi liha ja kalatöötlemise operaatorite ametirühma, kood 8271.

Kalatöötleja II kutse kvalifikatsiooniga töötaja võib töötada kalatöötlemise kaldaettevõtetes ning kala- ja tehaslaevadel. Põhitegevuseks on kala, vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite käitlemisega seotud operatsioonide täitmine käsitsi ja masinail, erinevate töötlemismasinade ja kaalude kasutamine, töötlemisruumide, seadmete, kommunikatsioonide puhastamine, pesemine ja hooldamine.

Töötingimused töökohtadel on normaalsed või tervistkahjustavad. Kalatöötleja töö eeldab head tervist ja vastupidavust kuna töö on füüsiline ning seotud nii pikaajalise seismise kui ka liikumisega.

Töö toimub sageli niiskes, auruses, kuumas, külmas, ka tõmbetuulte keskkonnas.

Kalatöötleja puutub kokku toorme ja abimaterjalidega (erinevad kalaliigid, maitseained, puhastusvahendid jms.), mis teatud inimestel võivad põhjustada allergiat.

Töö võib toimuda graafiku alusel vahetustega, mis eeldab töötamist ka ööpäevaringselt, nädalavahetustel ja riiklikel pühadel.

Kalatöötleja II kutse kvalifikatsioonitasemega võib spetsialiseeruda ühele või mitmele järgnevale tööolõigule:

- 1) kala, vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite pesemine ning sorteerimine;
- 2) kala rokimine ja fileerimine;
- 3) kala soolamine;
- 4) kala, vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite karpidesse, purkidesse ja alustele pakendamine;
- 5) kala varrastamine;
- 6) vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite töötlemine;
- 7) kala külmutamine ja ülessulatamine;

¹ EMTAK – Eesti Majanduse Tegevusalade Klassifikaator

² ISCO – International Standard Classification of Occupations e. ametite rahvusvaheline standardklassifikaator

- 8) blanšeerimine;
 - 9) praadimine;
 - 10) kastmete ja marinaadide keetmine;
 - 11) kalakulinaartoodete valmistamine.
- Kalatöötaja II kutsevalifikatsiooni omandamise eelduseks on põhiharidus, kutsealased kursused ning praktilise töö kogemus ettevõttes (1 kuu).

6 KUTSEOSKUSNÕUDED

6.1 Üldoskused ja -teadmised

- 6.1.1 Majandusalased teadmised algtasemel.
- 6.1.2 Seadusandluse alased teadmised algtasemel:
 - 1) kutsealaga seotud õigusaktid;
 - 2) tööseadusandlus.
- 6.1.3 Töökeskkonna ohutuse alased teadmised ja oskused:
 - 1) tööohutuse ja tervishoiu nõuded kalatööstuses;
 - 2) toidu ning kala ja kalatoodete käitlemise hügieeninõuded;
 - 3) tehas- ja kalalaeval toimuva kala ja kalatoodete töötlemise hügieeninõuded;
 - 4) jäätmekäitluse nõuded;
 - 5) esmaabi andmine (lõike-, torkehaavad, põletused).
- 6.1.4 Keeleoskus: eesti keel tasemel B (Lisa A).

6.2 Põhioskused ja -teadmised

- 6.2.1 Töödeldavad kalaliigid ja toidukõlblikud kalajäätmed ning nende iseärasused.
- 6.2.2 Tööprotsessis kasutatavate materjalide, tooraine ja pooltoodete põhilised omadused.
- 6.2.3 Kalade, vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite pesemine ja sorteerimine liikide ning suuruse järgi.
- 6.2.4 Erinevate kalatöötlemismasinade (soomuseeraldamise, rookimise, nahavõtmise, lõikamise, portsioneerimise, fileerimise, pesemise, varrastamise jne) kasutamine.
- 6.2.5 Erineva taara virnastamine ja virnast võtmine vastavalt juhistele.
- 6.2.6 Erinevate kalaliikide töötlemisviisid.
- 6.2.7 Kala väljalaadimise viisid.
- 6.2.8 Kala ladumine tünnidesse, kastidesse ja muusse taarasse.
- 6.2.9 Koguselise arvestuse pidamine kala vastuvõtmisel.
- 6.2.10 Toorme, toodangu, jää ja abimaterjalide teisaldamine töötlemisruumides käsitsi ning mehhanismidega.
- 6.2.11 Erinevate kalaliikide rookimine ja pesemine.
- 6.2.12 Vajalike temperatuuride hoidmine ja jälgimine töötlemise eri etappidel.
- 6.2.13 Külmutusliinide teenindamine.
- 6.2.14 Kala soolamine (algtase).
- 6.2.15 Kala varrastamine (algtase).
- 6.2.16 Hakk-kalasegude valmistamine.
- 6.2.17 Loomasöödapastade valmistamine.
- 6.2.18 Karpide, purkide ja kaante ettevalmistamine ja nende suunamine tootmisliinile.

- 6.2.19 Kala, kalatoodete, vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite erinevatesse pakenditesse ladumine.
- 6.2.20 Müügipakendi etiketeerimine - liimi valmistamine, toote ja etiketi vastavuse kontrollimine, etiketeerimismasina töö jälgimine.
- 6.2.21 Toodangu pakkimine veotaarasse, pakendikastide sulgemine ja markeerimine.
- 6.2.22 Kalatöötlemisseadmete ja -ruumide pesu- ning desinfitseerimisvahendid, ruumide ja seadmete pesemine.

6.3 Erioskused ja -teadmised

- 6.3.1 Kala rookimine ja fileerimine:
 - 1) värske kala pesemine;
 - 2) erinevate kalaliikide rookimine, lahkamine, fileerimine ja tükeldamine pool- ja valmistoodeks;
 - 3) maksa ja marja eemaldamine kaladel ja mereloomadel;
 - 4) fileerimisnugade omadused, lõikelaudadele jm. varustusele esitatavad nõuded;
 - 5) erinevate kalaliikide fileerullide ja rollmopside ettevalmistamine.
- 6.3.2 Kala soolamine:
 - 1) kuiv-, sega- ja märgsoolamisviisid;
 - 2) soolamismahutite ettevalmistamine;
 - 3) erinevate kalaliikide soolamine käsitsi või mehhaniseeritult vastavalt tehnoloogilisele juhendile:
 - a) valmistoodeks;
 - b) pooltoodeks vürtsisoolakala, marineeritud, suitsutatud, vinnutatud või konserveeritud kalatoote valmistamiseks.
 - 4) Kala marja ettevalmistamine soolamiseks ja erinevad soolamisprotsessid sõltuvalt kala ja marja liigist.
- 6.3.3 Kala, vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite karpidesse, purkidesse ja alustele pakendamine:
 - 1) tühjade karpide, purkide, kaante ning aluste vastuvõtmine ja sorteerimine;
 - 2) erinevad ladumisviisid sõltuvalt kala, kalatoodete või muu meresaaduse liigist;
 - 3) eeltöödeldud kala, kalatoodete, vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite erinevatesse pakenditesse ladumine, jälgides nõutavat kaalu ja ladumise korda.
- 6.3.4 Kala varrastamine:
 - 1) käsitsi varrastamine:
 - a) kalade sorteerimine liigi ja pikkuste järgi;
 - b) lükkimine varrastele läbi silmade või läbi lõpuste ja suu;
 - c) varraste asetamine raamidele.
 - d) kala riputamine lattidele, liistudele ja laotamine võrkraamidele.
 - 2) kala suunamine varrastamismasina plasttorudesse.
- 6.3.4 Vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite töötlemine:
 - 1) krevettide, koorikloomade ja molluskite sulatamine, puhastamine, pesemine ja sorteerimine;
 - 2) krevettide keetmine ja külmutamine.
- 6.3.5 Kalatoodete külmutamine ja ülessulatamine:
 - 1) kiirkülmutusliinide teenindamine;
 - 2) kala etteandmine ja määratud külmutusrežiimi jälgimine;
 - 3) kala glasuurimine;

- 4) kala etteandmine defrosterisse, sulatusrežiimist kinnipidamine.
- 6.3.6 Kala, kalatoodete, vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite blanšeerimine:
 - 1) blanšeerimisseadme teenindamine.
- 6.3.7 Kala, kalatoodete, vähilaadsete, koorikloomade ja molluskite praadimine:
 - 1) vedel- või puistepaneeringuseadme ja praadimisahju või -pliidi teenindamine;
 - 2) etteantud praadimisaja ja temperatuuri jälgimine ja reguleerimine.
- 6.3.8 Kalale, kalatoodetele, vähilaadsetele, koorikloomadele ja molluskitele kastmete ja marinaadide keetmine:
 - 1) kastmekeedukatelde teenindamine;
 - 2) taimeõli kuumutamine;
 - 3) erinevate kastmete, marinaadide valmistamine vastavalt etteantud retseptidele.
- 6.3.9 Kalakulinaartoodete valmistamine:
 - 1) kalakulinaartoodete valmistamiseks kasutatavate seadmete ehitus, tööpõhimõtted ja töörežiimid ning seadmete ekspluateerimine;
 - 2) kala peenendamine;
 - 3) materjalide ja maitseainete ettevalmistamine;
 - 4) retseptide ja hakkmassi komponentide jälgimine ning tehnoloogia-juhendi järgmine;
 - 5) valmistoodangu kvaliteedinõuded;
 - 6) seadmete pesu- ja desinfitseerimisvahendid ning nende kasutamine.

6.4. Isikuomadused

- 6.4.1 Isiksuse omadused:
 - 1) keskkonnataluvus;
 - 2) rutiinse töö taluvus;
 - 3) loogiline mõtlemine;
 - 4) otsustusvõime;
 - 5) koostöövalmidus;
 - 6) õpivalmidus.
- 6.4.2 Füüsilised omadused
 - 1) hea tervis;
 - 2) hea koordinatsioon, kiirus;
 - 3) hea nägemine;
 - 4) hea kuulmine.

7 KEHTIVUSE AEG

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

8 KINNITAJA

Kalatöötaja II kutsestandardi on kinnitanud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu alljärgnevas koosseisus:

Helve Remmel Eesti Toiduainetööstuse Liit

Kaul Nurm	Eesti Talupidajate Keskliit
Helle Koppel	Eesti Lihaliit
Rein Reisson	Eesti Piimaliit
Arnold Kimber	Eesti Leivaliit
Peeter Vohu	Eesti Kalaliit
Hannes Rei	Riigimetsa Majandamise Keskus
Valdur Miller	Eesti Aiandusliit
Ago Soasepp	Eesti Põllumajandustootjate Keskliit
Toivo Orgusaar	Eesti Kalurite Liit
Olev Saveli	Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda
Riina Nei	Eesti Toiduainete- ja Maatöötajate Keskliit
Vaike Kilvits	Eesti Pagarite Selts
Helle Aruniit	Riigi Tarbijakaitseamet
Ivar Sikk	Põllumajandusministeerium
Marge Kõiva	Haridusministeerium
Malle Kindel	Sotsiaalministeerium
Tiia Tali	Eesti Kaubandus-Tööstuskoda

KEELTE OSKUSTASEMETE KIRJELDUSED

Alljärgnevat nõuetes on lähtunud Eesti Vabariigi keeleseaduses kasutatavatest riigikeele oskuskategooriatest, laiendades samad nõuded võõrkeelele.

Vastavalt Vabariigi Valitsuse 29. jaanuari 1996. a. määrusele 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.

Nimetatud tasemed vastavad 1989. a. keeleseaduse keeleoskuskategooriatele A-F järgmiselt:

- algtase = A-C
- kesktase = D
- kõrgtase = E-F

A – **riigi/võõrkeelest arusaamine** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest ja mõistma kirjalikku teksti umbes 800 sõnast koosneva baassõnavara piires);

B – **riigi/võõrkeele piiratud suuline oskus** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest, mõistma kirjalikku teksti ja oskama riigi/võõrkeeles ametialaselt suhelda umbes 800 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogiamiinimumi piires);

C – **riigi/võõrkeele piiratud suuline ja piiratud kirjalik oskus** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest ja mõistma kirjalikku teksti umbes 800 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogiamiinimumi piires; ta peab oskama riigi/võõrkeeles oma eriala piires suhelda ja täita etteantud piiratud iseloomuga tüüpdokumente);

D – **riigi/võõrkeele suuline ja piiratud kirjalik oskus** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest, mõistma kirjalikku teksti ja oskama riigi/võõrkeeles ametialaselt suhelda umbes 1500 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogia piires; ta peab oskama täita etteantud iseloomuga dokumente ja anda nendekohaseid selgitusi);

E – **riigi/võõrkeele suuline ja kirjalik oskus** (töötaja peab oskama ametialaselt suhelda umbes 2500 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogia piires; ta peab oskama koostada töös vajalikke dokumente ja anda nendekohaseid selgitusi);

F – **riigi/võõrkeele valdamine** (oskus suhelda riigi/võõrkeeles ka väljaspool ametiala, koostada dokumente ja anda selgitusi).