

LIHATOODETE VALMISTAJA II

EESSÕNA

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

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

Helle Koppel	Eesti Lihaliit
Meili Rei	Eesti Põllumajandusülikool, Lihainstituut
Olev Saluveer	Tartu Teeninduskool
Valdur Mets	Õisu Põllumajandustehnikum
Kai Lipp	Rakvere Lihakombinaat
Valentin Rätsep	Füüsilisest isikust ettevõtja

Ajavahemikus aprill-mai 2000. a. viidi läbi kutsestandardi kavandi arvamusküsitlus Eesti erinevates piirkondades moodustatud töörühmades, millede koosseisu kuulusid 18 ettevõtte esindajad.

Lihatoodete valmistaja II kutsestandardi lõppredaktsiooni koostamisel on eeltoodud töörühm arvestanud kutsestandardi kavandi kohta arvamusküsitlusel tehtud ettepanekuid ja märkusi.

See kutsestandard on koostatud esmakordselt.

Kutsestandardi koostamisel on arvestatud Suurbritannia NVQ-de (National Vocational Qualifications – rahvuslikud kutsekvalifikatsioonid) kutseoskusnõuetega, CEDEFOP’I (European Centre for the Development of Vocational Training – Euroopa Kutsehariduse Arenduskeskus) poolt koostatud Euroopa Liidu liikmesriikide kutseoskusnõuete võrdleva analüüsiga ja Soome kutsekvalifikatsiooninõuetega (näyttötutkintojen kuvaukset).

Lihatoodete valmistaja II kutsestandard on kinnitatud 13. juunil 2000. a. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr. 3.

Kutsestandard on registrisse kantud...

1 KASUTUSALA

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

2 TERMINID

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

Kutsequalifikatsioonitasemed

Algtase – kutsealaste teadmiste ja oskuste nõue puudub; 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; vastutus oma tööülesannete ulatuses.

II tase – kutsealastele teadmistele ja oskustele lisandub vilumus; toimetulek erisuguste tööülesannetega; koostöövõime meeskonnas; vastutus tööülesannete täitmise eest.

III tase – kutsealane meisterlikkus; 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 analüüsimise, diagnoosimise ning otsuste tegemise ja nende elluviimise eest.

Kutseoskused

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

Põhioskused ja -teadmised – kutsepetiifilised nõuded teadmistele ja oskustele.

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

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

3 STATISTILISED TÄHISED

Eesti Majanduse Tegevusalade Klassifikaatori¹ järgi kuulub lihatoodete valmistaja toiduainete ja jookide tootmise valdkonda, kood 15.

Ametite Klassifikaatori² järgi kuulub lihatoodete valmistaja liha- ja kalatöötlejate gruppi, kood 7411.

Kutsestandardi tähis fikseeritakse pärast kutsestandardite registri pidamise põhimääruse jõustumist.

4 KUTSENIMETUS JA KUTSEKVALIFIKATSIOONITASE

Eesti keeles:	Lihatoodete valmistaja II
Inglise keeles:	Meat products maker
Vene keeles:	Изготовитель мясопродуктов II

5 KUTSEKIRJELDUS

Lihatoodete valmistaja töötab tunnustatud lihakäitlemisettevõttes.

Tema põhilisteks tööülesanneteks võivad olla segude koostamine ja/või kuterdamine, toodete vormimine, vorsttoodete (vorstide, sinkide, praetud ja küpsetatud toodete) põhi- ja abitooraine ning abivahendite ettevalmistamine, vorsttoodete termiline töötlemine (kuum- ja külmtöötlemine), vorsttoodete viilutamine, pakendamine ja pakkimine. Lihatoodete valmistaja töö on füüsiliselt raske, mis eeldab head tervislikku seisundit, kohanemisvõimet ja füüsilise koormuse taluvust.

Töö toimub põhiliselt seistes ja sundasendis. Arvestada tuleb tooraine ja töökeskkonna spetsiifiliste tingimustega (temperatuurikõikumised, tuuletõmme, niiskus, masinamüra, vibratsioon). Masinate kiire töörytm eeldab kontsentreerumisvõimet ja head koordineerimist.

Lihatoodete valmistaja töö nõuab väga ranget hügieeni- ja tööohutusnõuete täitmist. Töö võib toimuda vahetustes.

Lihatoodete valmistaja II kutsekvalifikatsiooni taotlemisel on soovitatav haridustase põhiharidus ja kutsealane töökogemus.

See kutsestandard on aluseks põhihariduse järgse kutsekeskhariduse õppekava koostamisele.

6 KUTSEOSKUSNÕUDED

6.1 Üldoskused ja –teadmised

6.1.1 Majandus – algtase (vt lisa A)

6.1.2 Õigusaktid – algtase

- 1) majandusvaldkonda reguleerivad/kutsealaga seonduvad õigusaktid
- 2) tööõigus

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

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

- 6.1.3 Töökeskkonna ohutus
 - 1) tulekaitse ja ohutustehnika
 - 2) tervishoid
 - 3) tööhügieen
 - 4) esmaabi
- 6.1.4 Eesti keel – algata (vt lisa B)

6.2 Põhioskused ja –teadmised

- 6.2.1 Oma töövaldkonna seadmed
- 6.2.2 Oma töövaldkonna tehnoloogilised protsessid
- 6.2.3 Kvaliteedinõuded oma valdkonna tööloikes ning praagi vältimine
- 6.2.4 Tooraine kvaliteedi nõuded
- 6.2.5 Tooraine valik vastavalt valmistatavale tootele
- 6.2.6 Toiduhügieen
- 6.2.7 Tootmisjäätmete kogumine ja sorteerimine
- 6.2.8 Töö ratsionaalne korraldamine
- 6.2.9 Vorsttoodete valmistamine
 - 1) põhi- ja abitooraine ettevalmistamine
 - 2) vorstisegu koostamine
 - 3) vorstisegu kuterdamine
 - 4) vorstikestade ettevalmistamine
 - 5) vorstide pritsimine
 - 6) vorstide sidumine või klipsimine
 - 7) vorstide riputamine keppidele ja asetamine raamidele
 - 8) vorstide termiline töötlemine (kuumtöötlemine ja jahutamine)
- 6.2.9 Sinkide valmistamine
 - 1) tooraine valik
 - 2) singiliha soolamine
 - 3) singiliha tumbleerimine/masseerimine
 - 4) singikestade, -võrkude jms ettevalmistamine
 - 5) singiliha vormimine
 - 6) sinkide kuum- ja külmtöötlemine
- 6.2.10 Praetud ja küpsetatud toodete valmistamine
 - 1) põhi- ja abitooraine ettevalmistamine
 - 2) segu koostamine
 - 3) vormimine
 - 4) kuum- ja/või külmtöötlemine
- 6.2.11 Sültide, sültvorstide ja tarrendtoodete valmistamine
 - 1) põhi- ja abitooraine ettevalmistamine
 - 2) tooraine keetmine, jahutamine, sorteerimine
 - 3) segu koostamine
 - 4) kuumutamine
 - 5) vormimine
 - 6) külmtöötlemine
- 6.2.12 Pakendamine, pakkimine siseturule ja/või ekspordiks
 - 1) lihatoodete tükeldamine ja/või viilutamine
 - 2) lihatoodete pakendamine
 - 3) lihatoodete pakkimine

6.3 Lisaoskused ja –teadmised

- 6.3.1 Tootekujundus

6.3.2 Arvuti kasutamine – moodulid AO1, AO2 (vt lisa C)

7 KEHTIVUSAEG

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

8 KINNITAJA

Lihatoodete valmistaja II kutsestandardi on kinnitanud Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu alljärgnevas koosseisus:

Helve Rimmel	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
Ivar Sikk	Põllumajandusministeerium
Riina Nei	Eesti Toiduainete- ja Maatöötajate Keskliit
Vaike Kilvits	Eesti Pagarite Selts
Marge Kõiva	Haridusministeerium
Helle Aruniit	Riigi Tarbijakaitseamet
Malle Kindel	Sotsiaalministeerium
Tiia Tali	Eesti Kaubandus-Tööstuskoda

KONKREETSETE TEADMISTE JA OSKUSTE TASEMETE KIRJELDUSED

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

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

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

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.

Keskase – 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 ELEMENTAARSEL TASEMEL

Arvutikasutaja oskustunnistus – AO (ECDL – European Computer Driving Licence) on Euroopas välja töötatud infoühiskonna tundmise ja arvutikasutuse kvalifikatsioonistandard, mis katab laiatarbe rakendustarkvara praktiliste baasoskuste taseme. (AO tunnistuse omamine ei ole kutsekvalifikatsiooni taotlemisel kohustuslik.)
7 moodulit:

- AO1 – Infotehnoloogia ja ühiskond
- AO2 – Arvuti kasutamine ja failihaldussüsteemid
- AO3 – Tekstitöötlus
- AO4 – Tabelitöötlus
- AO5 – Andmebaasid
- AO6 – Arvutigraafika
- AO7 – Interneti kasutamine

AO1 INFOTEHNOLOOGIA JA ÜHISKOND

1. Infotehnoloogia kasutamine
2. Eesti ja infotehnoloogia

AO2 ARVUTI KASUTAMINE JA FAILIHALDUSSÜSTEEMID

1. Põhimõisted ja terminid
2. Arvuti kasutamine
3. Failid ja kaustad

AO3 TEKSTITÖÖTLUS

1. Tekstitoimetid, nende formaadid ning üldised tekstiformaadid (*.txt, *.rft)
2. Töö olemasoleva dokumendiga
3. Uue dokumendi loomine
4. Teksti ümberpaigutamine ja korrigeerimine dokumendis
5. Teksti välimuse muutmine
6. Lehekülje kujundus
7. Töö tabelitega
8. Seosed teiste dokumentide ja programmidega
9. Teksti keele määramine ja õigekeele kontroll
10. Dokumendi trükkimine

AO4 TABELTÖÖTLUS

1. Töö olemasoleva tabeliga
2. Uue tabeli loomine
3. Tabeli kujundamine
4. Andmete sorteerimine (ühe ja mitme tunnuse järgi)
5. Arvutused tabelis
6. Diagrammi loomine
7. Diagrammi parameetrite muutmine
8. Dokumendi päise ja jaluse loomine
9. Tabeli trükkimine

AO5 ANDMEBAASID

1. Olemasoleva andmebaasi kasutamine
2. Uue andmebaasi loomine
3. Päringu koostamine
4. Aruannete koostamine (programmitarga e. nõustaja (Wizard) abil)
5. Andmetabel tekstitoimetis ja tema kasutamise võimalused
6. Andmete (tabeli, päringu tulemuse, aruande) eksportimine tekstifailiks (.txt, .rtf, .doc jm)

AO6 ARVUTIGRAAFIKA

1. Esitluse loomine
2. Kujundamine ja joonistamine

AO7 INTERNETI KASUTAMINE

1. Elektronkiri
2. WWW
3. Uudisgrupid
4. Listid
5. FTP