

**VÄRSKE LIHA KÄITLEJA II**

## EESSÕNA

Eesti kutsekvalifikatsiooni süsteemis määratletakse kutsekvalifikatsiooni nõudeid viiel tasemel. I tase on madalaim ja V tase kõrgeim (vt lisa A – Kutsekvalifikatsiooni süsteemi terminid). Kõik kutsed ei eelda kutsekvalifikatsiooni tasemete fikseerimist I kuni V tasemeni. Iga konkreetse kutse kvalifikatsioonitasemed, sealhulgas vajaduse korral ka haridusnõuded, määrab kindlaks kutsenõukogu.

Käesolev kutsestandard sisaldab asjaomaste institutsioonide vahel kokkulepitud nõudeid värsket liha käitleja II kutsekvalifikatsioonile.

Kutsestandardi koostas Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu 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. Kutsestandardi lõppredaktsiooni koostamisel on töörühm arvestanud arvamusküsitlustel tehtud ettepanekuid ja märkusi.

Käesolev kutsestandard on koostatud uustöötlusena.

Käesoleva kutsestandardi jõustumisel kaotab kehtivuse 13. juunil 2000. a. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr. 3 kinnitatud värsket liha käitaja II kutsestandard.

Käesolev värsket liha käitleja II kutsestandard on kinnitatud 8. juunil 2004 a. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr. 13.

Kutsestandardis määratletud kutsekvalifikatsioon on kantud kutseregistrisse.

## 1 KASUTUSALA

Kutsestandardite kasutusala on järgmine:

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

## 2 STATISTILISED TÄHISED

Eesti Majanduse Tegevusalade Klassifikaatori<sup>1</sup> järgi kuulub värsket liha käitleja toiduainete ja jookide tootmise valdkonda, kood 15.

Ametite Klassifikaatori<sup>2</sup> järgi kuulub värsket liha käitleja liha- ja kalatöötajate ametirühma, kood 7411.

## 3 KUTSENIMETUS JA KVALIFIKATSIOONI TASE

Eesti keeles:	Värsket liha käitleja II
Inglise keeles:	Processor of fresh meat II
Vene keeles:	Обработчик свежего мяса II

## 4 KUTSEKIRJELDUS

Värsket liha käitleja töötab tunnustatud lihakäitlemis- või jaekaubandusettevõttes. Tema põhilisteks tööülesanneteks võivad olla rümpade tükeldamine, konditustamine, liha siirimine, liha sorteerimine, liha standardiseerimine, lihast kuumtöötlemata toodete valmistamine, vajadusel pakendamine ja/või pakkimine ning müümine. Töö toimub põhiliselt seistes ja sundasendis ning on füüsiliselt raske, mis eeldab head tervislikku seisundit ja kohanemisvõimet. Vajalikud on käteosavus ja kontsentreerumisvõime. Arvestada tuleb tooraine ja töökeskkonna spetsiifiliste tingimustega (madal temperatuur, niiskus jms). Töö nõuab ranget tööohutuse ja hügieeninõuete täitmist. Töö võib toimuda vahetustes.

Värsket liha käitleja II kutsekvalifikatsiooni taotlemisel on soovitatav haridustase põhiharidus ja kutsealane töökogemus.

See kutsestandard on aluseks põhihariduse järgse kutsekeskhariduse õppekava koostamisele.

## 5 KUTSEOSKUSNÕUDED

### 5.1 Üldoskused ja –teadmised

5.1.1 Majandus – algtase (vt lisa B)

5.1.2 Õigusaktid – algtase

---

<sup>1</sup> Statistical classification of economics activities in the European Community (NACE) eestindatud versioon

<sup>2</sup> International Standard Classification of Occupations (ISCO-88) eestindatud versioon

- 1) majandusvaldkonda reguleerivad/kutsealaga seotud õigusaktid
- 2) tööõigus
- 5.1.3 Töökeskkonna ohutus
  - 1) tulekaitse ja ohutustehnika
  - 2) töötervishoid
  - 3) tööhügieen
  - 4) esmaabi andmine
- 5.1.4 Eesti keel - algtase (vt lisa C)

## **5.2 Põhioskused ja –teadmised**

- 5.2.1 Loomade ja lindude anatoomia – algtase
- 5.2.1 Oma töövaldkonna seadmete käsitlemine
- 5.2.2 Oma töövaldkonna tehnoloogiliste protsesside tundmine
- 5.2.3 Tooraine omaduste ja kvaliteedi tundmine
- 5.2.4 Kvaliteedinõuete tundmine oma valdkonna töölõikudes ning praagi vältimine
- 5.2.5 Toiduhügieen
- 5.2.6 Töötlemisjäätmete kogumine, sorteerimine
- 5.2.7 Töö ratsionaalne korraldamine
- 5.2.8 Värske liha käitlemine
  - 1) vajadusel liha ülessulatamine
  - 2) rümpade sorteerimine ja pakkimine ekspordiks
  - 3) rümpade tükeldamine ja/või jaotamine sorditükkideks
  - 4) konditustamine
  - 5) rümba osade või liha valik ekspordiks
  - 6) liha siirimine, sorteerimine, standardiseerimine
  - 7) lihapooltoodete valmistamine
    - a) tükilihast pooltooted: sea, põrsa, veise, vasika, lamba, talle ja uluki tükilihast pooltooted, linnulihast pooltooted jne
    - b) hakklihahad: naturaalne hakkliha loomaliigiti, naturaalne segahakkliha, lisanditega hakkliha jne
    - c) hakklihast pooltooted: kotletid, šnitslid, biifsteegid, romsteegid, lihapallid, frikadellid jne
    - d) hakklihataidisega pooltooted: pelmeenid, ravioolid jne
  - 8) lihapooltoodete külmtöötlemine
  - 9) liha ja lihapooltoodete pakendamine ja/või pakkimine
- 5.2.9 Abioperatsioonid
  - 1) töövahendite korrashoid (nugade teritamine, steriliseerimine jne)
  - 2) töökohtade vaheline tooraine/pooltoodete transport

## **5.3 Lisaoskused ja –teadmised**

- 5.3.1 Võõrkeel
- 5.3.2 Arvuti kasutamine - moodulid AO1, AO2 (vt lisa D)
- 5.3.3 Klienditeenindus jaekaubanduses
- 5.3.4 Lihamassi valmistamine
- 5.3.5 Tootekujundus

## **6 KEHTIVUSAEG**

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

## KUTSEKVALIFIKATSIOONISÜSTEEMI TERMINID

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

Kutsequalifikatsioon – antud kutsealal nõutav kompetentsuse tase, mida tunnustatakse kas reguleeritud, ajalooliselt või rahvusvaheliselt kujunenud nõuete alusel. Kutsequalifikatsioonisüsteemis on viis taset, kusjuures I tase on madalaim ja V tase kõrgeim. Planeerimise ja arhitektuurse projekteerimise kutsealal on kutsequalifikatsioonisüsteemis ainult V kutsequalifikatsioon.

I tase – töötaja täidab tööülesandeid ühesuguses olukorras, on omandanud kutsealased oskused ja teadmised enamasti kutsealasel väljaõppel, võib vajada juhendamist töö käigus, vastutab oma tööülesannete täitmise eest;

II tase – töötaja täidab tööülesandeid erisuguses olukorras, lisaks enamasti kutsealasel väljaõppel omandatud oskustele ja teadmiste omab vilumust ja kogemust, töötab iseseisvalt, vastutab oma tööülesannete täitmise eest;

III tase – töötaja täidab tööülesandeid erisuguses ja vahelduvas olukorras, lisaks enamasti kutsealasel väljaõppel omandatud oskustele ja teadmiste ning vilumustele ja kogemustele omab meisterlikkust, valmisolekut kutsealaste oskuste ja teadmiste edasiandmiseks, korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest;

IV tase – töötaja täidab analüüsimist ja otsustamist eeldavaid tööülesandeid muutuvast olukorras, omab kutsealaseid teadmisi ja oskusi; korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest;

V tase – töötaja täidab teadmiste laiendamist, probleemide lahendamist, teaduslike teooriate ja mõistete rakendamist, olemasolevate teadmiste analüüsimist, süstematiseerimist ja edasiarendamist ning õpetamist eeldavaid tööülesandeid muutuvast olukorras, omab laialdasi kutsealaseid teadmisi ja oskusi, korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest.

## **KUTSEOSKUSNÕUDED**

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 isikuluslikele omadustele ja füüsilistele võimetele.

## **KONKREETSETE TEADMISTE JA OSKUSTE TASEMETE KIRJELDUSED**

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

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

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

## KEELTE OSKUSTASEMETE KIRJELDUSED

Alljärgnevatel nõuetes on lähtutud 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.

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

**Kõrgtaase** – 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. Elementaarskused
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. Elementaarskused
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