

**VÄRSKE LIHA KÄITLEJA II**

## EESSÕNA

Värske liha käitleja 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.

Värske liha käitleja 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) kutseoskuseõuetega, CEDEFOP’I (European Centre for the Development of Vocational Training – Euroopa Kutsehariduse Arenduskeskus) poolt koostatud Euroopa Liidu liikmesriikide kutseoskuseõuete võrdleva analüüsiga ja Soome kutsekvalifikatsiooninõuetega (näyttötutkintojen kuvaukset).

Värske liha käitleja II kutsestandard on kinnitatud 13. juunil 2000. a. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr. 3.

Kutsestandard on registreeritud kantud...

## 1 KASUTUSALA

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

## 2 TERMINID

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

### **Kutsekvalifikatsioonitasemed**

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 – kutsespetsiifilised nõuded teadmistele ja oskustele.

Erioskused ja -teadmised – kutsespetsiifilised 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 Klassifikaatori<sup>1</sup> järgi kuulub värske liha käitleja toiduainete ja jookide tootmise valdkonda, kood15.

---

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

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

Kutsestandardi tähis fikseeritakse pärast kutsestandardite registri pidamise põhimääruse jõustumist.

#### **4 KUTSENIMETUS JA KVALIFIKATSIOONITASE**

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

#### **5 KUTSEKIRJELDUS**

Värske 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. Värske liha käitleja 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 seotud õigusaktid

2) tööõigus

6.1.3 Töökeskkonna ohutus

1) tulekaitse ja ohustehnika

2) töeteravishoid

3) tööhügieen

4) esmaabi andmine

6.1.5 Eesti keel - algtase (vt lisa B)

##### **6.2 Põhioskused ja –teadmised**

6.2.1 Loomade ja lindude anatoomia – algtase

---

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

- 6.2.2 Oma töövaldkonna seadmete käsitlemine
- 6.2.3 Oma töövaldkonna tehnoloogiliste protsesside tundmine
- 6.2.4 Tooraine omaduste ja kvaliteedi tundmine
- 6.2.5 Kvaliteedinõuete tundmine oma valdkonna tööloikudes ning praagi vältimine
- 6.2.6 Toiduhügieen
- 6.2.7 Töötlemisjätmete kogumine, sorteerimine
- 6.2.8 Töö ratsionaalne korraldamine
- 6.2.9 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) hakklihast: 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
- 6.2.9 Abioperatsioonid
  - 1) töövahendite korrashoid (nugade teritamine, steriliseerimine jne)
  - 2) töökohtade vaheline tooraine/pooltoodete transport

### **6.3 Lisaoskused ja –teadmised**

- 6.3.1 Võõrkeel
- 6.3.2 Arvuti kasutamine - moodulid AO1, AO2 (vt lisa C)
- 6.3.3 Klienditeenindus jaekaubanduses
- 6.3.4 Lihamassi valmistamine
- 6.3.5 Tootekujundus

## **7 KEHTIVUSAEG**

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

## **8 KINNITAJA**

Värske liha käitleja 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.

**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 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