

PIIMATOODETE MEISTER III

Dairy products master III

EESSÕNA

Piimatoodete meister III kutsestandard on asjaomaste institutsioonide poolt kokkulepitud nõuete kogum töötajale esitatavatest oskustest, teadmistest ja vajalikest isikuomadustest.

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

Rein Reisson	Eesti Piimaliit
Edward Sooba	Eesti Piimaliit
Aivar Ungerson	Võru Juust AS
Külli Liitmäe	Paide Piimakombinaat AS
Vilma Tatar	Õisu Põllumajandustehnikum
Tauno Mahla	EPMÜ Piimainstituut

Ajavahemikus 27. - 28. oktoober 1999. a. viidi läbi kutsestandardi arvamusküsitlus Eesti erinevates piirkondades moodustatud töörühmades, millede koosseisu kuulusid 21 ettevõtte esindajad.

Piimatoodete meister III kutsestandardi lõppredaktsiooni koostamisel on eeltoodud töörühm arvestanud kutsestandardi kavandi kohta arvamusküsitlusel tehtud ettepanekuid ja märkusi.

Käesolev kutsestandard on koostatud esmakordselt.

Kutsestandardi koostamisel on arvestatud Soome kutsevalifikatsiooninõuetega (näyttötutkintojen kuvaukset).

Piimatoodete meister III kutsestandard on kinnitatud 13. detsembril 1999. a. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr. 2.

Kutsestandard on registrisse kantud....

1 KASUTUSALA

Kutsestandardi koostamise eesmärk:

- 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 – kutsespetsiifilised konkreetse kutsekvalifikatsiooniga seotud nõuded teadmistele ja oskustele.

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

Lisaoscused 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

Piimatoodete meister III

Inglise keeles:	dairy products master III
Vene keeles:	мастер молочной продукции
Soome keeles:	meijeristi III
Saksa keeles:	molkereimeister III

5 KUTSEKIRJELDUS

Piimatoodete meistri kutse kuulub EMTAK- i ¹ järgi piimatoodete tootmise valdkonda (kood 155) ning ISCO ² järgi piimatöötajate ametirühma (kood 7413).

Piimatoodete meister III kvalifikatsiooniga töötaja võib vastavalt oma spetsialiseerumisele töötada kõikides piimatooteid valmistavates ettevõtetes kas toote valmistajana või osakonna juhina.

Piimatoodete meister spetsialiseerub vähemalt ühele järgmistest erialadest:

- a) pulbri valmistamine;
- b) või valmistamine;
- c) juustu valmistamine;
- d) täispiimatoodete valmistamine;
- e) jäätise valmistamine;
- f) kondenseeritud toodete valmistamine.

Töö eeldab head tervist ja füüsilist vastupidavust, mitteallergilisust piima ja piimatööstuses kasutatavate pesu- ja desinfitseerimisainete suhtes. Töötaja peab arvestama piimatööstusele omaste spetsiifiliste töötingimustega (niiskus, pesu- ja desinfitseerimisained, vahelduv temperatuur, seadmetest tingitud müra ja vibratsioon). Töö toimub graafiku alusel vahetustega, mis eeldab töötamist ka nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Võib esineda töötamist ööpäevaringselt.

Piimatoodete meister III kutsekvalifikatsiooni omandamise eelduseks on põhiharidust eeldav kutsekeskharidus ja praktiline töökogemus ettevõttes.

Käesolev kutsestandard on aluseks toiduainete töötaja põhiharidust eeldava kutsekeskhariduse riikliku õppekava koostamisel.

¹ EMTAK – Eesti Majanduse Tegevusalade Klassifikaator

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

6 KUTSEOSKUSNÕUDED

6.1 Üldoskused ja –teadmised

- 6.1.1 Majandusalased teadmised algtasemel.
- 6.1.2 Seadusandluse alased teadmised kesktasemel:
 - 1) toiduaine- ja piimatööstust reguleeriv seadusandlus;
 - 2) tööseadusandlus.
- 6.1.3 Töökeskkonna ohutuse alased teadmised ja oskused:
 - 1) tööohutusosalased eeskirjad piimatööstuses;
 - 2) töötervishoiu alased eeskirjad;
 - 3) hügieeninõuded;
 - 4) esmaabi andmine.
- 6.1.4 Arvuti kasutamise oskus järgmiste moodulite piires: AO1, AO2, AO3, AO4 (Lisa A).
- 6.1.5 Keeleoskus: eesti keel kesktasemel D (Lisa B).

6.2 Põhioskused ja –teadmised

- 6.2.1 Erialase terminoloogia tundmine.
- 6.2.2 Piimatööstusele kehtestatud dokumentatsiooni kasutamine.
- 6.2.3 Tehnoloogilise protsessi juhtimine ja kontrollimine.
- 6.2.4 Tehnoloogiliste seadmete tööpõhimõtete ja töötamise režiimide tundmine ja juhtimine.
- 6.2.5 Tehnoloogiliste mõõtmiste teostamine piimatööstuses kasutatavate mõõteriistade abil.
- 6.2.5 Töö organiseerimine tootmisjaoskonnas.
- 6.2.6 Piimatoodete valmistamise tehnoloogia ning piimatoodete valmistamiseks kasutatava tooraine koostise ja omaduste tundmine.
- 6.2.7 Tooraine, abimaterjalide ja valmistoote kvaliteedi hindamine.
- 6.2.8 Päevaaruannete koostamine.
- 6.2.9 Tehnoloogiliste arvutuste teostamine.
- 6.2.10 Toote säilitamis-, pakendamise- ja transporditingimuste tundmine.
- 6.2.11 Piima biokeemia ja mikrobioloogia tundmine kesktasemel.
- 6.2.12 Pesu- ja desinfitseerimislahuste valmistamise ning pesurežiimide tundmine ja juhtimine.
- 6.2.13 Oma kutseala töötajate ja õpilaste juhendamine.

6.3 Erioskused ja teadmised

- 6.3.1 Pulbri valmistamine:
 - 1) kuivade piimatoodete valmistamise tehnoloogia ning valmistamiseks kasutatava tooraine koostise ja omaduste tundmine;
 - 2) kuivade piimatoodete valmistamiseks kasutatava tooraine ja abimaterjalide ning valmistoote kvaliteedinõuete tundmine;
 - 3) koostis- ja lisaainete ettevalmistamine ning lisamine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
 - 4) kasutatavate koostisainete ja materjalide kulunormide tundmine ja arvestamine;
 - 5) toote kvaliteedi hindamine organoleptiliselt ning laboratoorsete analüüside alusel;
 - 6) kuivade piimatoodete valmistamisel tekkida võivate vigade tundmine ning vältimine;

- 7) kuivade piimatoodete valmistamisel toimuvate biokeemiliste ja mikrobioloogiliste protsesside tundmine ja suunamine;
- 8) tehnoloogiliste parameetrite jälgimine ja reguleerimine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
- 9) kuivade piimatoodete valmistamisel kasutatavate seadmete tööpõhimõtete ja töötamise režiimide tundmine ning seadmete ekspluateerimine;
- 10) kuivade piimatoodete pakendamise-, ladustamise-, säilitamise- ja transporditingimuste tundmine;
- 11) tööohutus- ja hügieenieeskirjade tundmine kuivade piimatoodete valmistamise osakonnas töötamisel;
- 12) kuivade piimatoodete valmistamise osakonna seadmete ja ruumide pesemiseks ja desinfitseerimiseks kasutatavate vahendite tundmine;
- 13) kuivade piimatoodete valmistamise osakonna seadmete ning ruumide pesu ja desinfitseerimise korraldamine ning selle efektiivsuse kontrollimine.

6.3.2 Või valmistamine:

- 1) või, piimarasvavõiete ja segarasvmäärete valmistamise tehnoloogia ning nende valmistamiseks kasutatava tooraine koostise ja omaduste tundmine;
- 2) või, piimarasvavõiete ja segarasvmäärete valmistamiseks kasutatava tooraine, koostis- ja lisaainete, abimaterjalide ning valmistoote kvaliteedinõuete tundmine;
- 3) koostis- ja lisaainete ettevalmistamine ja lisamine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
- 4) kasutatavate koostisainete ja materjalide kulunormide arvestamine;
- 5) toote valmiduse ja kvaliteedi hindamine organoleptiliselt ja laboratoorsete analüüside alusel;
- 6) või, piimarasvavõiete ja segarasvmäärete valmistamisel esinevate vigade tundmine ja vältimine;
- 7) või, piimarasvavõiete ja segarasvmäärete valmistamisel toimuvate biokeemiliste ja mikrobioloogiliste protsesside tundmine ja suunamine;
- 8) tehnoloogiliste parameetrite jälgimine ja reguleerimine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
- 9) või, piimarasvavõiete ja segarasvmäärete valmistamisel kasutatavate seadmete, tööpõhimõtete ja töötamise režiimide tundmine ning seadmete ekspluateerimine;
- 10) või, piimarasvavõiete ja segarasvmäärete pakendamise-, ladustamise-, säilitamise- ja transporditingimuste tundmine;
- 11) tööohutus- ja hügieenieeskirjade tundmine või, piimarasvavõiete ja segarasvmäärete valmistamise osakonnas;
- 12) või, piimarasvavõiete ja segarasvmäärete valmistamise osakonna seadmete ja ruumide pesemiseks ning desinfitseerimiseks kasutatavate spetsiaalsete vahendite tundmine;
- 13) või, piimarasvavõiete ja segarasvmäärete valmistamise osakonna seadmete ning ruumide pesu ja desinfitseerimise korraldamine ning selle efektiivsuse kontrollimine.

6.3.3 Juustu valmistamine:

- 1) juustu valmistamise tehnoloogia ning tooraine koostise ja omaduste tundmine;
- 2) juustu valmistamiseks kasutatava tooraine, koostis- ja lisaainete, abimaterjalide ning valmistoote kvaliteedinõuete tundmine;
- 3) koostis- ja lisaainete ettevalmistamine ning lisamine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;

- 4) kasutatavate koostis- ja lisaainete kulunormide arvestamine;
- 5) toote valmiduse ja kvaliteedi hindamine organoleptiliselt ja laboratoorsete analüüside alusel;
- 6) juustu valmistamisel ja hooldamisel esinevate vigade tundmine ja vältimine;
- 7) juustu valmistamisel toimuvate biokeemiliste ja mikrobioloogiliste protsesside tundmine ja suunamine;
- 8) tehnoloogiliste parameetrite jälgimine ja reguleerimine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
- 9) juustu valmistamisel kasutatavate seadmete, tööpõhimõtete ja töötamise režiimide tundmine ning seadmete ekspluateerimine;
- 10) juustude hooldamis-, pakendamise-, säilitamis-, ladustamis- ja transporditingimuste tundmine;
- 11) tööohutus- ja hügieenieeskirjade tundmine juustu valmistamise osakonnas;
- 12) juustu valmistamise seadmete ja ruumide pesemiseks ning desinfitseerimiseks kasutatavate vahendite tundmine;
- 13) juustu valmistamise seadmete ning ruumide pesu ja desinfitseerimise korraldamine ning selle efektiivsuse kontrollimine.

6.3.4 Täispiimatoodete valmistamine:

- 1) täispiimatoodete valmistamise tehnoloogia ning valmistamiseks kasutatava tooraine koostise ning omaduste tundmine;
- 2) täispiimatoodete valmistamiseks kasutatava tooraine, koostis- ja lisaainete, abimaterjalide ning valmistoote kvaliteedinõuete tundmine;
- 3) koostis- ja lisaainete ettevalmistamine ja lisamine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
- 4) kasutatavate koostisainete ja materjalide kulunormide arvestamine;
- 5) toote valmiduse ja kvaliteedi hindamine organoleptiliselt ja laboratoorsete analüüside alusel;
- 6) täispiimatoodete valmistamisel esinevate võimalike vigade tundmine ning vältimine;
- 7) täispiimatoodete valmistamisel toimuvate biokeemiliste ja mikrobioloogiliste protsesside tundmine ja suunamine;
- 8) tehnoloogiliste parameetrite jälgimine ja reguleerimine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
- 9) täispiimatoodete valmistamisel kasutatavate seadmete, tööpõhimõtete ja töötamise režiimide tundmine ning seadmete ekspluateerimine;
- 10) täispiimatoodete pakendamise-, ladustamis-, säilitamis- ja transporditingimuste tundmine;
- 11) tööohutus- ja hügieenieeskirjade tundmine täispiimatoodete osakonnas töötamisel;
- 12) täispiimatoodete valmistamise seadmete ja ruumide pesemiseks ning desinfitseerimiseks kasutatavate spetsiaalsete vahendite tundmine;
- 13) täispiimatoodete valmistamise seadmete ja ruumide pesu ja desinfitseerimise korraldamine ning selle efektiivsuse kontrollimine.

6.3.5 Jäätise valmistamine:

- 1) jäätise valmistamise tehnoloogia ning kasutatava tooraine koostise ja omaduste tundmine;
- 2) jäätise valmistamiseks kasutatava tooraine, koostis- ja lisaainete, abimaterjalide ning valmistoote kvaliteedinõuete tundmine;
- 3) koostis- ja lisaainete ettevalmistamine ning lisamine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;

- 4) kasutatavate koostisainete ja materjalide kulunormide arvestamine;
- 5) segu valmiduse ja kvaliteedi hindamine organoleptiliselt ja laboratoorsete analüüside alusel;
- 6) jäätise valmistamisel esinevate vigade tundmine ning vältimine;
- 7) jäätise valmistamisel toimuvate biokeemiliste ning mikrobioloogiliste protsesside suunamine;
- 8) tehnoloogiliste parameetrite jälgimine ja reguleerimine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
- 9) jäätise valmistamisel kasutatavate seadmete, tööpõhimõtete ja töörežiimide tundmine ning seadmete ekspluateerimine;
- 10) jäätise pakendamise-, säilitamise-, ladustamise- ja transporditingimuste tundmine;
- 11) tööohutus- ja hügieenieeskirjade tundmine jäätise valmistamise osakonnas;
- 12) jäätise tootmisliinide ja –ruumide pesemiseks ja desinfitseerimiseks kasutatavate spetsiaalsete vahendite tundmine;
- 13) jäätise tootmisliinide ja –ruumide pesu ja desinfitseerimise korraldamine ning selle efektiivsuse kontrollimine.

6.3.6 Kondenseeritud toodete valmistamine

- 1) kondenseeritud toodete valmistamise tehnoloogia ning kasutatava tooraine koostise ja omaduste tundmine;
- 2) kondenseeritud toodete valmistamiseks kasutatava tooraine, koostis- ja lisaainete, abimaterjalide ning valmistoodete kvaliteedinõuete tundmine;
- 3) koostis- ja lisaainete ettevalmistamine ning lisamine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
- 4) kasutatavate koostisainete ja materjalide kulunormide arvestamine;
- 5) toote valmiduse ja kvaliteedi hindamine organoleptiliselt ja laboratoorsete analüüside alusel;
- 6) kondenseeritud toodete valmistamisel esinevate võimalike vigade tundmine ning vältimine;
- 7) kondenseeritud toodete valmistamisel toimuvate biokeemiliste ning mikrobioloogiliste protsesside tundmine ja suunamine;
- 8) tehnoloogiliste parameetrite jälgimine ja reguleerimine vastavalt tehnoloogilisele juhendile;
- 9) kondenseeritud toodete valmistamisel kasutatavate seadmete, tööpõhimõtete ja töörežiimide tundmine ning seadmete ekspluateerimine;
- 10) kondenseeritud toodete pakendamise-, ladustamise-, säilitamise- ja transporditingimuste tundmine;
- 11) tööohutus- ja hügieenieeskirjade tundmine kondenseeritud toodete valmistamise osakonnas;
- 12) kondenseeritud toodete valmistamise osakonna seadmete ja ruumide pesemiseks ja desinfitseerimiseks kasutatavate vahendite tundmine;
- 13) kondenseeritud toodete valmistamise osakonna seadmete ning ruumide pesu ja desinfitseerimise korraldamine ning selle efektiivsuse kontrollimine.

6.4 Lisaoskused ja teadmised

6.4.1 Võõrkeele oskus

6.5 Isikuomadused

6.5.1 Isiksuse omadused:

- 1) kohanemisvõime;

- 2) pinge- ja stressitaluvus;
 - 3) koostöövõime;
 - 4) vastutusvõime;
 - 5) kontsentreerumisvõime;
 - 6) otsustusvõime ja iseseisvus;
 - 7) õpivalmidus;
 - 8) huviatus;
 - 9) säästlikkus;
 - 10) puhtus;
 - 11) töökus.
- 6.5.2 Füüsilised omadused:
- 1) koormustaluvus;
 - 2) arenenud maitsmismeel;
 - 3) hea tervis.
- 6.5.3 Vaimsed omadused:
- 1) loogiline mõtlemine;
 - 2) visuaalne mälu.

7 KEHTIVUSE AEG

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

8 KINNITAJA

Piimatoodete meister III 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
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

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 failisüsteemid

AO3 – Tekstitöötlus

AO4 – Tabelarvutus

AO5 – Andmebaasid

AO6 – Joonistus- ja esitlustarkvara

AO7 – Andmevõrgud ja internet

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

KEELTE OSKUSTASEMETE KIRJELDUSED

Alljärgnevat nõuetes on lähtunud Eesti Vabariigi keeleshaduses 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. keeleshaduse 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).