**KUTSESTANDARD**

**Toiduainetöötleja, tase 4**

**Kutsestandard on dokument**, milles kirjeldatakse tööd ning töö edukaks tegemiseks vajalike oskuste, teadmiste ja hoiakute kogumit ehk kompetentsusnõudeid. Kutsestandardeid kasutatakse õppekavade koostamiseks ja kutse andmiseks.

Toiduainetöötleja, tase 4 kutsestandard on õppekava aluseks ning ei ole kutse andmise aluseks.

|  |  |
| --- | --- |
| **Kutsenimetus** | **Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase** |
| *Toiduainetöötleja, tase 4* | *4* |

**A-osa**

**TÖÖ KIRJELDUS**

|  |
| --- |
| **A.1 Töö kirjeldus** |
| Toiduainetöötleja, tase 4 on oskustöötaja, kes töötab aedviljatöötlejana, kalakäitlejana, jookide valmistajana, piimatöötlejana või lihatöötlejana. Ta töötab iseseisvalt olukordades, mida saab tavaliselt ette näha, aga mis võivad muutuda ja vajadusel juhendab kaastöötajaid oma pädevuse piires.  Toiduainetöötleja põhitegevuseks on toote (toit, sh jook) valmistamine koos kaasnevate tegevustega. Toidutöötleja võib töötada nii meeskonnas kui individuaalselt.  Töö on vahelduva iseloomuga, võib toimuda mitmes vahetuses (sh öine vahetus), ka puhkepäevadel ja riiklikel pühadel. Töötaja peab arvestama toiduainetööstuses spetsiifiliste tingimustega (töö hügieenitsoonis, niiskus, vahelduv temperatuur, erinevad lõhnad, seadmetest tingitud müra ja vibratsioon jm). Töökeskkonnas võib kokku puutuda erinevate kemikaalidega ning allergiat põhjustavate materjalidega. Töö võib olla rutiinne, sundasendis ja füüsiliselt raske. |
| Kommentaarid: |
| **A.2 Tööosad** |
| A.2.1 Tooraine ja pakkematerjali käitlemine  A.2.2 Toote valmistamine  A.2.3 Tehnoloogiliste seadmete käsitsemine  A.2.4 Juhendamine |
| **A.3 Kutsealane ettevalmistus** |
| Toiduainetöötlejaks saab õppida kutseõppe tasemeõppes ja/või täienduskoolitusel. |
| Kommentaarid: |
| **A.4 Enamlevinud ametinimetused** |
| Toiduainetöötleja, seadmeoperaator, laborant, protsessioperaator. |
| Kommentaarid: |
| **A.5 Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks** |
| Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks puuduvad. |
| **A.6 Tulevikuoskused** |
| Kasvav tähtsus on digitehnoloogiate kasutamisel ja oskusel mõista ingliskeelseid erialaseid juhendeid, termineid jms. |
| Kommentaarid: |

**B-osa**

**KOMPETENTSUSNÕUDED**

|  |
| --- |
| **B.1 Kutse struktuur** |
| Kutse moodustub üldoskustest ja kohustuslikest kompetentsidest. Kutse taotlemisel on nõutav  nende kõigi tõendamine. |

|  |
| --- |
| **B.2 Toiduainetöötleja, tase 4 üldoskused** |
| Tegevusnäitajad:   1. tunneb valdkonna biokeemia ja mikrobioloogia aluseid, toiduga kokkupuutuvaid materjale ning valdkonna tehnoloogilisi protsesse ja seadmeid; 2. järgib toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid (sh allergeenide ohjet), enesekontrolli ning HACCP põhimõtteid, samuti toiduohtuse juhtimise süsteemi standardeid; 3. järgib kehtestatud tööohutuse nõudeid; 4. järgib ettevõttes kehtestatud töökorralduslikke nõudeid; teavitab vastutavat isikut töökorralduslikest puudustest, tööd segavatest asjaoludest või kvaliteediga seotud kõrvalekalletest, esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; 5. järgib ettevõttes kehtestatud isikliku hügieeni nõudeid ning kasutab isikukaitsevahendeid ja hoiab korras oma töökoha; 6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 7. käitleb ja kogub jäätmed, arvestades sorteerimise nõudeid; 8. töötab meeskonnas, vajadusel juhendab kaastöötajaid oma pädevuse piires; 9. saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/töölõikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas ning vastutab oma töö tulemuse eest; 10. kasutab eesti keelt tasemel B1 ja mõistab erialaseid termineid inglise keeles (Lisa 1); 11. kasutab infotehnoloogilisi vahendeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala algasemel kasutaja tasemele (Lisa 2). |
| Kommentaarid: |

|  |
| --- |
| **B.3 Kompetentsid** |

**KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID**

|  |  |
| --- | --- |
| **B.3.1 Tooraine ja pakkematerjali käitlemine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad:   1. võtab vastu kõik toote valmistamiseks vajalikud koostisosad (edaspidi tooraine) ja pakkematerjali, sh etiketid, lähtudes ettevõttes kehtestatud nõuetest ning kontrollib vajalikku saatedokumentatsiooni; 2. hindab tooraine ja pakkematerjali kvaliteeti, lähtudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedinormidest ja etteantud protseduurireeglitest; vajadusel sorteerib tooraine; 3. ladustab tooraine ja pakkematerjali. | |
| Kommentaarid: | |
| **B.3.2 Toote valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad:   1. täpsustab tööülesanded, lähtudes konkreetsest tööprotsessist; 2. hindab töökoha nõuetele vastavust, kontrollib vajalike seadmete töökorras olekut ja töövahendite olemasolu; 3. valib ja valmistab ette tooraine ja pakkematerjali, vastavalt kvaliteedinõuetele, arvestades retsepte ja järgides tehnoloogilisi juhendeid; 4. valmistab toote, järgides retsepte, nõutud režiime (nt kuumtöötlemine, jahutamine, külmutamine), valmistamise etappe ja kasutades sobivaid töövõtteid; 5. võtab proovid ja käitleb neid, sh mõõdab; dokumenteerib tulemused; 6. kasutab töökorras mõõtmis- ja kontrollimisvahendeid; 7. pakib, markeerib toote, kontrollib pakendi kvaliteeti ja markeeringu vastavust, lähtudes ettevõttes kehtestatud pakendamise nõuetest; 8. ladustab toote nõuetekohaselt. | |
| Kommentaarid: | |
| **B.3.3 Tehnoloogiliste seadmete käsitsemine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad:   1. seadistab seadme vastavalt konkreetse töölõigu tehnoloogilise juhendi nõuetele; 2. töötab seadmega iseseisvalt, arvestades etteantud juhendit, hindab seadme töö kvaliteeti, kontrollides toote vastavust tehnoloogilise juhendi kvaliteedinõuetele; kõrvalekalde korral teavitab vastutavat isikut või lahendab probleemi oma pädevuse piires; 3. valmistab pesemis- ja desinfitseerimislahused vastavalt juhenditele, peseb ja desinfitseerib ning hindab pesutulemust visuaalset, vajadusel kontrollib kemikaalijääkide puudumist. | |
| Kommentaarid: | |
| **B.3.4 Juhendamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad:   1. juhendab väiksema kogemusega kolleege, pakub tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel; aitab tõsta juhendatava töö kvaliteeti, õpetades vajalikke ja kasulikke töövõtteid; 2. jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist; 3. annab juhendatavale selgesõnaliselt ja õigeaegselt tagasisidet tema tegevuse kohta. | |
| Kommentaarid: | |

**C-osa**

**ÜLDTEAVE JA LISAD**

|  |  |
| --- | --- |
| **C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile** | |
| 1. Kutsestandardi tähis kutseregistris | Täidab kutseregistri töötaja |
| 1. Kutsestandardi koostajad: | Edgar Lepman, Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool  Kristi Luht, Tartu Rakenduslik Kolledž  Andero Paalvelt, Linnamäe Lihatööstus AS  Sirje Potisepp, Eesti Toiduainetööstuse Liit  Hardo Reinike, Lantmännen Unibake Estonia AS  Inga Roos, AS Liviko  Reena Seema, AS Saaremaa Piimatööstus |
| 1. Kutsestandardi kinnitaja |  |
| 1. Kutsenõukogu otsuse number |  |
| 1. Kutsenõukogu otsuse kuupäev |  |
| 1. Kutsestandard kehtib kuni alates |  |
| 1. Kutsestandardi versiooni number |  |
| 1. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08) |  |
| 1. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF) |  |
| **C.2 Kutsenimetus võõrkeeles** | |
| Inglise keeles Processor of food products | |
| **C.3 Lisad** | |
| Lisa 1 [Keelte oskustasemete kirjeldused](https://www.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2019/04/Keelte-oskustasemete-kirjeldused_KS-lisa_uus.pdf)  Lisa 2 [Digipädevuste enesehindamise skaala](https://www.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2019/04/Digipädevuste-enesehindamise-skaala.pdf) | |
| Kommentaarid: | |