

**Kutseõpetajate erialaspetsiifiliste pädevuste miinimumnõuded
toiduainetetöötlaste ja -toomise õppekavarühmas**

Teema	Teadmised	Oskused
Tehnoloogilised protsessid ja seadmed	<ul style="list-style-type: none"> • Tervislik toitumine • Kutsealase terminoloogia tundmine eesti keeles • Oma töövaldkonna tehnoloogilised protsessid • Toodete valmistamisel toimuvad füüsikalise-keemilised, biokeemilised ja mikrobioloogilised protsessid • Tootearendus • Arvestuse ja aruandluse põhimõtted 	<ul style="list-style-type: none"> • Tehnoloogiliste skeemide ja juhendite lugemine • Seadmete tööpõhimõtte tundmine ja käsitlemine • Tehnoloogiliste mõõteriistade kasutamine • Füüsikaliste ja keemiliste muutuste jälgimine toote valmistamise protsessis • Tehnoloogilise protsessi etappide kontrollimine • Tehnoloogiliste arvutuste teostamine • Toodete valmistamisel toimuvate füüsikalise-keemiliste, biokeemiliste ja mikrobioloogiliste protsesside tundmine ja suunamine • Tehnoloogiliste juhendite ja retseptide koostamine • Võimalike tootmisvigade selgitamine ja analüüsimine • Töö korraldamine oma valdkonnas
Toorainete omadused ja valmistoodete kvaliteet	<ul style="list-style-type: none"> • Toiduainete klassifikatsioon ja kasutamine • Toorainete sortiment, koostis, toiteväärtus, kasutamise võimalused ja hoiunõuded • Tooraine ja toodete omadused ja kvaliteet 	<ul style="list-style-type: none"> • Toidutoorme ja tehnoloogiliste abimaterjalide ettevalmistamine ja kasutamine • Tooraine, pool- ja valmistoodete kvaliteedi hindamine • Laboratooriumi seadmete ja töövahendite kasutamine • Toidutoorme vastuvõtmine ja säilitamine
Toiduhügieen ja tootmishügieen	<ul style="list-style-type: none"> • Toidutoorme vastuvõtmise ja säilitamise tingimused • Pakkematerjalide klassifikatsioon ja kasutamine • Toodete ümbristamise, pakendamise, säilitamise ja transpordi nõuded • Toiduhügieen • Pesemis- ja desinfitseerimisvahendid ja meetodid • Enesekontrollisüsteemi ja toiduohutuse põhimõtted 	<ul style="list-style-type: none"> • Toodete ümbristamine ja pakendamine • Toodete säilitamine ja transport • Pesemis- ja desinfitseerimisvahendite kasutamine • Ruumide, seadmete ja käitlemisvahendite pesemine ja desinfitseerimine • Toiduohutuse ja toidukvaliteedi tagamine • Enesekontrollisüsteemi loomine ja haldamine