

EESTI TARBIJATE KOOPERATIIVIDE VABARIIKLIK LIIT

EESTI TARBIJASKOOPERATIIVSE SÜSTEEMI  
TOOTMISETTEVOTETE

**TARIIFI-KVALIFIKATSIOONI  
TEATMIK**

I osa

*TOIDUAINETE TÖÖSTUS*

TALLINN — 1958

Armens.

ARJH

2-43241

EESTI TARBIJATE KOOPERATIIVIDE VABARIIKLIK LIIT

EESTI TARBIJASKOOPERATIIVSE SÜSTEEMI  
TOOTMISETTEVÖTETE

# TARIIFI-KVALIFIKATSIOONI TEATMIK

I osa

*TOIDUAINETE TÖÖSTUS*

TALLINN — 1958

Toimetaja U. Talvik

Tehniline toimetaja Ed. Nukk

Trükiarv 1000. Paber 60×84, 1/16.  
Trükipoognaid 8,5. Arvutuspoognaid  
7,36. MB-02480. Tellimuse nr. 1996.  
Trükikoda «Bolševik», Viljandi,  
V. Kingissepa 31/26.

2



ARHIIVKOGU

## EESSONA

Käesolev tariifi-kvalifikatsiooni teatmik on mõeldud täienduseks ETKVL-i juhatus 9. veebruari 1946. a. määrusega nr. 99 kinnitatud tariifi-kvalifikatsiooni teatmikule. Teatmiku koostamisel on kasutatud tönduskooperatsiooni, kohaliku tööstuse ja toiduainete tööstuse tariifi-kvalifikatsiooni teatmikke, samuti Tsentrosojuzi poolt süsteemile antud teatmikku kartulite, köögivilja kuivatamise ja põllumajandussaaduste töötlemise kohta.

Teatmikku saab kasutada nii tööliste kvalifikatsiooni määramisel kui ka üksikuile töödele ja tööoperatsioonidele kategooria määramisel.

Mõne elukutse või tööala puudumisel teatmikus toodud tegevusala tööde loetelus võib kategooriate määramisel kasutada analoogiat mõne lähedase elukutsega, mis kvalifikatsioonilt vastab puuduvale.

Tariifi-kvalifikatsiooni teatmik antakse välja neljas osas, millest igaüks moodustab omaette terviku. Käesolev osa harrab tervikuna süsteemi toiduainetetööstust.



## TOIDUAINETE TÖÖSTUSE TÖÖALADE JA ELUKUTSETE LOETELU

Tööala ja elukutse nimetus Kategooria

### LEIVATÖÖSTUS

#### a) Kõigi leivasortide tootmine

Brigadiir leiva tootmisel . . . . .	6, 7
Silotööline . . . . .	2, 3
Jahu sissepuistaja . . . . .	3, 4
Tööline soolalahustaja juures . . . . .	2
Hapendaja . . . . .	5
Linnasehautaja . . . . .	3
Pärmikeetja . . . . .	6, 5
Pärmikeetja abi . . . . .	4, 3
Tainasegamis-osakonna brigadiir . . . . .	6
Tainavalmistaja . . . . .	4, 5
Tainavalmistaja ning hapendaja abi . . . . .	3
Tööline tainasegamismasinade juures . . . . .	3
Elektriveokite tööline . . . . .	3
Segamisnõude kallutaja . . . . .	3
Taina väljakallaja . . . . .	3
Tööline jaotusmasina juures . . . . .	2
Tainajaotajate reguleerija . . . . .	3
Tööline käsi-tainajaotaja juures . . . . .	2
Taina portsjoneisse-jagaja, kaaluja . . . . .	3, 4
Taina vormija-lõikaja . . . . .	3
Abitööline vormimismasinade juures . . . . .	2
Käealune põrandaleiva vormimisel . . . . .	3
Käealune taina käsitsi vormimisel . . . . .	3, 4
Käealune taina käsitsi segamisel ja vormimisel . . . . .	4, 5
Tööline mehaaniliste rullijate juures . . . . .	3
Saialaual töötaja . . . . .	2

Vormide ja plaatide määrija . . . . .	1
Liuatöötaja . . . . .	2
Pagar . . . . .	4, 5
Ahjupanija . . . . .	3
Leiva ahjust väljavõtja . . . . .	4, 3
Tööline väljatõmmatavate põrandatega ahjude juures	3
Leiva väljavõtja statsionaarsete ahjude juures . . . . .	3

### b) Barankade ja suškade valmistamine

Brigadiir barankade ja suškade valmistamisel . . . . .	6
Tainahõõruja . . . . .	4, 5
Tööline lõikamis-valtsimismasinat juures . . . . .	3
Tööline barankade ja suškade valmistamisel . . . . .	4
Barankade ja suškade kupataja . . . . .	4
Barankade ja suškade plaatidele laduja . . . . .	2
Pagar . . . . .	5
Barankatoodete nõõrile ajaja . . . . .	1

### c) Kuivikute valmistamine

Brigadiir kuivikute valmistamisel . . . . .	7, 6
Leiva, kuivikubatoonide ja leiva-saiatoodete lõikaja	2, 3
Leiva raamidele, plaatidele ja kasettidesse laduja . . . . .	1
Kuivikute kuivataja . . . . .	3, 4
Kuivikute jahvataja . . . . .	3

### JAHUTÖÖSTUS

Vanemmölder . . . . .	7
Mölder . . . . .	5, 6
Valtsidel töötaja . . . . .	5
Kroovija . . . . .	5
Olitaja-koristaja . . . . .	3

### KOHVITÖÖSTUS

Kohvipraadija . . . . .	5
Tööline kohvitootmisel . . . . .	5
Kroovija . . . . .	5
Sõeluja . . . . .	5
Pooltoodete sorteerija-segaja . . . . .	5
Mölder kohvitööstuses . . . . .	5, 6
Abitööline . . . . .	2, 3

## VORSTITÖÖSTUS

Vanem-vorstitegija . . . . .	7
Vorstitegija . . . . .	4, 6
Vanem-rasvasulataja . . . . .	6
Rasvasulataja . . . . .	3
Sooltepesija-sorteerija . . . . .	3
Soolteuhtuja . . . . .	4
Sooltekuivataja . . . . .	3
Sooltelõikaja . . . . .	2
Süldikeetja . . . . .	6
Tükeldaja-jaotaja . . . . .	3
Karvade kõrvetaja . . . . .	3

## VAHVLI- JA JÄÄTISETÖÖSTUS

### a) Vahvlitööstus

Brigadiir-vahvlivalmistaja . . . . .	5
Tainasegaja-vahvlitegija . . . . .	4
Pagar . . . . .	4
Vahvlilõikaja . . . . .	2
Vahvliladuja . . . . .	2

### b) Jäätisetööstus

Vanemtööline jäätise valmistamise alal . . . . .	6
Tööline jäätise valmistamise alal . . . . .	3, 5

## SINEPI- JA MÄERÕIKATÖÖSTUS

Sinepivalmistaja . . . . .	5
Mäerõikavalmistaja . . . . .	5
Mäerõikapuhastaja masinail . . . . .	3
Mäerõikapuhastaja käsitsi . . . . .	2

## VEINITÖÖSTUS

Veinivalmistaja . . . . .	7
Virdekääritaja . . . . .	6
Tööline puuvilja- ja marjaveinide valmistamise alal . . . . .	3, 4, 5
Virdesulfiteerija . . . . .	5
Veinikupažeerija . . . . .	5
Veiniliimija ja veini liimilt võtja . . . . .	5
Veini liimilt võtja . . . . .	4
Virdele piirituse lisaja . . . . .	4

Vaatide asetaja . . . . .	4
Veini pärmilt võtja . . . . .	4
Veinifiltreerija . . . . .	4
Vaatide aluspuudele asetaja . . . . .	4
Sademe väljavalaja . . . . .	3
Vaatide pühkija . . . . .	3

## KARASTAVATE JOOKIDE TÖÖSTUS

### a) Puuviljajookide tööstus

Siirupisegude valmistaja . . . . .	5
Tööline puuvilja- ja gaseeritud jookide tootmise alal	4
Siirupikeetja . . . . .	4
Villija . . . . .	3

### b) Mahlatööstus

Puuvilja-marjamassi vanempressija . . . . .	6
Puuvilja-marjamassi pressija . . . . .	4, 5
Abitööline presside juures . . . . .	3
Mahlade filtreerija . . . . .	3, 4
Pastöriseerimise brigadiir . . . . .	6
Mahlade pastöriseerija . . . . .	5
Difusiooniosakonna vanemtööline ja tööline . . . . .	4, 5
Tööline mahlade pumpamisel . . . . .	4
Puuviljade ja marjade peenendaja . . . . .	3
Brigadiir rullvaltsmasinail . . . . .	5
Puuviljade ja marjade valtsija . . . . .	4
Tööline rullvaltsmasinail . . . . .	3
Mahladele piirituse lisaja . . . . .	3
Punnide panija ja kontrollija . . . . .	3

### c) Linnasetööstus

Linnasekasvataja . . . . .	5
Linnaselavade ümberkühveldaja . . . . .	5
Linnasetööstuse tööline . . . . .	4
Viljaleotaja tööline . . . . .	4
Linnasekuivataja . . . . .	5
Kuivatite ahjude kütja . . . . .	4
Linnaste peenendaja . . . . .	3, 4

### d) Kaljatööstus

Kaljakeetja . . . . .	4
Kaljakääritaja . . . . .	5

## e) Praagatööstus

Praagakeetja . . . . .	5
Praagakäärिताja . . . . .	5
Käärimisruumi tööline . . . . .	4

## KUIVKISELLITÖÖSTUS

Vanemtööline kuivkisselli valmistamisel . . . . .	6
Tööline kuivkisselli valmistamisel . . . . .	3, 4
Vanemtööline kuivkalja valmistamisel . . . . .	6
Tööline kuivkalja valmistamisel . . . . .	3, 5

## TÄRKLISE- JA SIIRUPITÖÖSTUS

### a) Tärklisetööstus

Vanemtööline tärklise tootmise alal . . . . .	6
Riivimisosakonna brigadiir . . . . .	6
Tööline tärklise tootmise alal . . . . .	4
Kartuliriivija . . . . .	4
Tärkliseuhtuja . . . . .	4
Tsentrifuugil töötaja . . . . .	4
Tärklisekuivataja . . . . .	4, 5
Mölder-masinist . . . . .	5
Tärklisesöelija . . . . .	4

### b) Siirupitööstus

Siirupiosakonna brigadiir . . . . .	7
Vanem-siirupikeetja . . . . .	7
Tööline tärklisepiima suhkrustamisel . . . . .	6
Tärklisepiima keetja . . . . .	5
Siirupineutraliseerija . . . . .	3, 4
Vanem-siirupifiltreerija . . . . .	5
Siirupifiltreerija kondisõe-filtril . . . . .	5
Filtreerija . . . . .	4
Siirupikeetja . . . . .	6
Siirupiaurutaja . . . . .	5
Siirupi jahutaja-kaaluja . . . . .	4

## KALAKONSERVITÖÖSTUS

### a) Kala soolamise ja marineerimise tööstus

Vanemtööline kala soolamisel ja marineerimisel . . . . .	6
Pesija-rookija . . . . .	3
Kalade soolaja . . . . .	4
Soola ja sibulate ettevalmistaja . . . . .	2

Marinaadide keetja . . . . .	4
Marinaadide pealevalaja . . . . .	3

### b) Kala suitsutamise tööstus

Vanemsuitsutaja . . . . .	7
Suitsutaja . . . . .	6
Ahju asetaja . . . . .	4
Kalade vardasse ajaja-riputaja . . . . .	3
Vääriskala rappija . . . . .	4
Vääriskala ümbertsiduja . . . . .	3

## PUU- JA JUURVILJA TÖÖTLEMISE TÖÖSTUS

### a) Soolamise ja hapendamise tööstus

Vanem hapendaja-soolaja . . . . .	6
Kapsaste soolaja . . . . .	4
Tampija-soolaja . . . . .	3
Kapsaste äraviija . . . . .	3
Kapsajuurikate väljapuuriija . . . . .	3
Juurviljade pesija-sorteerija . . . . .	2
Fermenteerimisprotsessi jälgiv tööline . . . . .	3
Kapsa väljavõtja . . . . .	4

### b) Marinaadide tootmine

Vanem juurvilja-marinaadide keetja . . . . .	7
Juurvilja-marinaadide keetja . . . . .	4
Juurvilja-marinaadide jaotaja . . . . .	3
Juurvilja ettevalmistaja . . . . .	3
Marinaadide valaja . . . . .	2

### c) Puuvilja-marjapasta ja -püree tootmine

Vanemtööline puuvilja-marjapasta ja -püree valmistamise alal . . . . .	7
Sulfiteerija . . . . .	4
Vääveldaja . . . . .	4
Puuviljade läbihõõruja . . . . .	3
Kupataja . . . . .	4
Puuvilja läbitorkija . . . . .	2, 3
Puuviljade pesija-sorteerija . . . . .	2
Puuviljakivide koguja . . . . .	2

### d) Povidlo, keedise ja džemmi tootmine

Povidlo, keedise ja džemmi vanemkeetja . . . . .	7
Povidlo, keedise ja džemmi keetja . . . . .	2, 4, 5, 6
Siirupite keetja . . . . .	4

### e) Tomatitoodete ja tomatimahla tootmine

Tomatitoodete vanemkeetja . . . . .	7
Tomatitoodete keetja . . . . .	5, 6
Tomatimahla valmistaja . . . . .	6
Tomatitoodete seadmeal töötav tööline . . . . .	3

### f) Kuivatatud köögivilja tootmine

Köögilvilja kuivataja . . . . .	4, 5
Köögilvilja sõeltele laduja . . . . .	3
Köögilvilja sõeltelt väljapuistaja . . . . .	3
Kuivatatud köögivilja doseerija . . . . .	4
Kuivatatud köögivilja pressija . . . . .	4, 5

### g) Kuivatatud puuvilja tootmine

Puuvilja kuivataja . . . . .	4
Kuivatatud puuvilja desinfitseerija . . . . .	4
Puuvilja sorteerija . . . . .	3
Kuivatatud puuvilja tasandaja . . . . .	2
Kuivatatud puuvilja pressija . . . . .	3, 4

### TOORAINETE, POOLFABRIKAATIDE, MATERJALIDE JA TAARA VASTUVÕTT JA HOIDMINE

Ekspediitor . . . . .	5
Kauba vastuvõtja . . . . .	5
Taara vastuvõtja . . . . .	4, 6
Abitööline kauba ja taara vastuvõtul . . . . .	3
Kuhilatööline . . . . .	4
Laohoidja . . . . .	4, 5

### TAARA AVAMINE JA TUHJENDAMINE

Tünntaara avaja . . . . .	5
Kasttaara avaja . . . . .	4
Klaas- ja plekhtaara avaja . . . . .	3
Pehme taara avaja . . . . .	2
Taaratühjendaja . . . . .	2, 3

### TOORAINETE, POOLFABRIKAATIDE JA MATERJALIDE ETTEVALMISTAMINE

Sorteerija masinal . . . . .	3
Sorteerija . . . . .	2, 3
Kalibreerija . . . . .	2, 3
Sõeluja . . . . .	2, 3

**TOORAINETE, POOLFABRIKAATIDE JA MATERJALIDE  
ALGTÖÖTLEMINE**

Toorainete ja poolfabrikaatide puhastaja masinail . . . . .	3
Toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide puhastaja käsitsi . . . . .	1, 2, 3
Pesija . . . . .	3
Toorainete ja poolfabrikaatide lõikaja . . . . .	2, 3
Magnetil töötaja . . . . .	3

**TAARA, TAARAMATERJALIDE PUHASTAMINE, SORTEERIMINE,  
LÄBIVAATAMINE, REMONT JA ETTEVALMISTAMINE**

Puittaara pesija ning aurutaja . . . . .	3
Väävelsüüteribade valmistaja . . . . .	3
Tünnide vääveldaja . . . . .	3
Taara parafiiniga katja . . . . .	3
Pehme taara sorteeriija ning parandaja . . . . .	2, 3
Pehme taara puhastaja . . . . .	2
Pehme taara pesija . . . . .	3
Klaastaara pesija ning aurutaja . . . . .	2, 3
Klaastaara pesija masinail . . . . .	3
Taara kuivataja . . . . .	2

**LÄBIVAD TÖÖD KONSERVITÖÖSTUSES**

Vanemtööline steriliseerimisel ja pastöriseerimisel . . . . .	6, 7
Tööline autoklaavil . . . . .	5
Pastöriseeriija . . . . .	5
Brigadiir viljade kupatamisel . . . . .	5
Puuviljade kupataja-keetja . . . . .	4
Toorainete ja poolfabrikaatide peenendaja . . . . .	3
Praadimisahje teenindav tööline . . . . .	4
Pooltoodete katlais ja prennereis praadija . . . . .	5
Termostaadil töötaja . . . . .	4
Jahutamisjaoskondi teenindav tööline . . . . .	2
Pooltoodete blanšeeriija . . . . .	4

**PAKKIMISTÖÖD**

Brigadiir pakendite valmistamisel . . . . .	5, 6
Toodangu nõudesse valaja ning villija . . . . .	4, 5
Toodangu villija . . . . .	3, 4
Tööline villimismasinail . . . . .	2
Klaastaara korkija . . . . .	3, 4

Klaastaara lakkija . . . . .	3
Pudelilaki tembeldaja . . . . .	2
Jaepakendisse pakkija . . . . .	3
Purkide sulgeja . . . . .	2, 3, 4, 5
Kastide kinnilööja . . . . .	4
Tünnide sulgeja . . . . .	5
Kaaluja-vastuvõtja . . . . .	5
Pigitaja . . . . .	3

#### TOOTMISALASED ULDELUKUTSED

Brigadiir . . . . .	4—7
Kaaluja . . . . .	3—5
Kontrolör-praakija . . . . .	4—7
Proovide võtja . . . . .	2—5
Abitööline tsehkhides . . . . .	1—3
Taara markeerija . . . . .	3

---

## LEIVATÖÖSTUS

### A) KÕIGI LEIVASORTIDE TOOTMINE

#### Brigadiir leiva tootmisel

#### Tariifi kategooriad:

Lihtsate kaalutoodete valmistamisel üle 15 t vahetuses, püülijahust tükitoodete valmistamisel üle 6 t, kõrgema sordi jahudest tüki- ja väiketükitoodete valmistamisel üle 3 t ning rahvuslike sortide valmistamisel pagaritööstuses, samuti võisaiade valmistamisel . . . . . 7. kateg.

Lihtsate kaalutoodete valmistamisel vahetuses 15 t ja vähem, tüki- ja väiketükitoodete valmistamisel 3 t ja vähem, riia, minski ja püülileiva valmistamisel samades kogustes, samuti rahvuslike sortide valmistamisel mehaaniliste tainasõtkumisseadmetega 6. kateg. Juhib leivavalmistamise brigaadi tööd.

Paigutab tööle ja instrueerib töölisi, varustab neid vajalike materjalidega, inventari ja tööriistadega. Jälgib ülesannete täitmist koguse, sortimendi ning kvaliteedi järgi, samuti toodangu väljatulekut ja seadmete kasutamist ning kõrvaldab vigu seadmete töös. Juhib seadmete ning ruumide puhastamist ja pesemist. Peab ettenähtud arvestust.

Peab teadma: jahu ja abitoorainete vastuvõtmise ja hoidmise korda; jahu ja abitoorainete kvaliteedi ja niiskuse määramist väliste tunnuste järgi; kaaluleiva ja saiatoodete põhimiste sortide väljaküpsetasnorme ja nende arvutamist; retseptide koostamise ja kasutamise korda; abimaterjalide ja kütte normatiive; leotiste valmistamist ja kasutamist; kasvanud jahu kasutamist; valmistoodete standardinõudeid; kergitusainete kasutamist (pärrimitainad, hapu leib, keemilised kergitusained); toodete aurutamist, keetmist, küpsetamist ja lõigestamist; val-

mistoodangu hoidmise ja väljastamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juhtida leivavalmistamise brigaadi tööd; teha leiva- ja saiatoodete sortide juuretisi ja eeltainast ning tooteid vormida, küpsetada ja lõigestada; arvutada eeltaina jaoks küpsetusnormide ja retseptide alusel vee, jahu ja abimaterjalide kogused; määrata jahu ja teiste toormaterjalide kvaliteeti, defektide esinemisel otsustada, kas ja millise toote valmistamiseks võib toormaterjale kasutada; määrata väliste tunnuste järgi leiva- ja saiatoodete vastavust standardile; teha remonti leivatööstuse seadmeile; pidada ettenähtud arvestust ja aruandlust.

### SILOTOÖLINE

#### Tariifi kategooria:

ettevõtteis, mis toodavad üle 50 t vahetuses . . . . . 3. kateg.  
ettevõtteis, mis toodavad 50 t ja vähem vahetuses . . . . . 2. kateg.

Teenindab silosid.

Reguleerib jahu sisseandmist silodesse ja tootmisesse, jaotab jahu silodesse sortide järgi. Puhastab magnetpüüdjad, mõõdab jahu sisse ning määrab jahu jääke silodes, annab ära jahupühkmeid.

**P e a b t e a d m a:** jahu standardeid; jahu tundmise ja sorteerimise eeskirju; praagi liike ja põhjuseid; viise praagi põhjuste kõrvaldamiseks ja praagi vältimiseks; silode ja siloseadmete eksploatatsiooni eeskirju ja konstruktsiooni; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** reguleerida jahu sisseandmist silodesse; määrata jahu sorte; käivitada ja seisma jätta siloseadmeid; abistada seadmete remontimisel; kontrollida seadmete korrasolekut.

### JAHU SISSEPUUSTAJA

#### Tariifi kategooria:

5 tonni ning rohkema leiva valmistamisel vahetuses . . . . . 4. kateg.  
kuni 5 tonni leiva valmistamisel vahetuses . . . . . 3. kateg.

Puustab jahu laagerdamissalvedesse vastavalt laboratooriumi poolt kindlaksmääratud laagerdusele.

Võtab jahujääke vastu eelmiselt vahetuselt. Toimetab jahu riitadest kaalude juurde ja kaalude juurest laagerdamissalvede juurde. Puhastab sõelu, masinaid ja magnetpüüdjaid. Kogub pühkmeid, annab ära tühje kotte ja pühkmeid.

**P e a b t e a d m a:** jahu standardeid; jahu käsitamise ja sorteerimise eeskirju; praagi liike ja põhjuseid; laagerdusseadmete eksploatatsiooni eeskirju ja konstruktsiooni; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** määrata jahu sorte, reguleerida, käivitada ja seisma jätta laagerdusseadmeid; puhastada laagerdus-salvesid, teostada jooksvat remonti laagerdusseadmeile; kontrollida laagerdusseadmete korrasolekut.

#### **TÖÖLINE SOOLALAHUSTAJA JUURES — 2. kategooria**

Lahustab soola soolalahustajais.

Toimetab soola ja vett soolalahustajate paakidesse, lülitab sisse soolalahustajate propellerite mootoreid. Jälgib lahustumist, kontrollib soolalahuse kontsentratsiooni, eemaldab vahtu lahuse pinnalt, puhastab paake.

**P e a b t e a d m a:** soola lahustamise võtteid; soolalahustajate ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada ja seisma jätta soolalahustaja propellerite mootoreid; kontrollida soolalahuse kontsentratsiooni, puhastada soolalahustajaid.

#### **HAPENDAJA — 5. kategooria**

Teeb eeltainast, hapujuuretist, pärmijuuretist, hautist. Võtab vastu eelmiselt vahetuselt ning valmistab järgmise vahetuse alguseks vajalikul hulgal eeltainast, pärmijuuretist, hapujuuretist ja hautist. Lööb lahti pärmijuuretist (hapujuuretist, hautist).

**P e a b t e a d m a:** kõigi leiva- ja saiasortide juuretiste ja eeltainaste valmistamise tehnoloogilist protsessi; eeltainale vastavalt väljaküpsetusnormidele vajaliku jahu, vee ja abi-toorainete arvutust; väliste tunnuste järgi jahu ja abi-toorainete kvaliteedi määramist; pärm ja teiste kergitusainete kasutamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada eeltainaid, hautist ja iga-

sugu juuretisi; arvutada eeltainale välja küpsetusnormide alusel jahu, vee ja abi-toorainete kogused; määrata jahu ja teiste toormaterjalide kvaliteeti; korrastada töövahendeid ja leivatööstuse ruume.

### LINNASEHAUTAJA — 3. kategooria

Hautab linnaseid.

Täidab segamisnõusid linnaste ja jahuga, reguleerib vee temperatuuri. Jälgib hautamisprotsessi. Veeretab segamisnõusid hautisega suhkrustamisele; viib segamisnõud suhkrustunud hautisega järjestuse korras kallutajate juurde ning kallutab neid. Jälgib seadmete seisukorda ning puhastab neid.

**P e a b t e a d m a:** linnase hautamise tehnoloogilist protsessi; linnaste ja linnase hautamise kvaliteedi määramise võtteid; praagi liike ja nende vältimise abinõusid; sanitaar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju toiduainete tootmisel.

**P e a b o s k a m a:** hautada linnaseid, reguleerida vee temperatuuri, jälgida hautamisprotsessi; puhastada seadmeid ja jälgida nende korrasolekut.

### PÄRMIKEETJA

Tariifi kategooria:

ettevõtteis, mis valmistavad üle 25 t leiba vahetuses . 6. kat.

” ” ” 25 t ja vähem leiba vahetuses 5. kat.

Juhib pärmiosakondade tööd.

Paigutab tööle ja instrueerib töölisi ning varustab neid materjalide ja inventariga. Kontrollib hautise ja toitesegu kvaliteeti. Jälgib vedela pärimi valmistamist; kontrollib pärimi kvaliteeti, mahtu ja konsistentsi, mõõdab selle temperatuuri. Määrab pärimi happesust ja kergitamisvõimet, võtab proove, annab pärimi välja, peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** vedela pärimi valmistamise tehnoloogilist protsessi; hautise ja toitesegu kvaliteedi kontrollimise võtteid; pärimi tehnilisi tingimusi; pärimi kvaliteedi, mahu ja konsistentsi kontrollimise võtteid; pärimi proovi võtmise tingimusi; arvestuse ja aruandluse vorme; praagi tekkimise põhjuseid ja nende vältimise abinõusid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juhtida pärmivalmistajate brigaadi tööd; kontrollida hautise, toitesegu, pärimi ja vedela pärimi kva-

liteeti; määrata pärimi happesust ja kergitamisvõimet, võtta proove ja pidada ettenähtud arvestust ja aruandlust; korrastada leivatööstuse ruume ja seadmeid.

### PÄRMIKEETJA ABI

Tariifi kategooria:

ettevõtteis, mis valmistavad üle 25 t leiba vahetuses . . . 4 kat.

„ „ „ 25 t ja vähem vahetuses . . . 3. kat.

Valmistab pärmikeetja juhtimisel vedelat pärimi. Võtab vastu tooraineid ja materjale. Valmistab hautist, jälgib selle jahtumist. Lahustab pärimi, toidab tootmispärimi ning jälgib selle väljaandmist tainasegamis-osakondadesse. Jälgib tünnide ja nõude puhtust, aurutab tünne. Vajaduse korral valab pärimi pärast käärimist tünnidesse, annab pärimi välja tootmisesse.

**P e a b t e a d m a:** vedela pärimi valmistamise tehnoloogilist protsessi; pärimi tehnilisi tingimusi; praagi tekkimise põhjuseid ja nende vältimise abinõusid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada kõiki töid pärmikeetja juhtimisel vedela pärimi valmistamisel; valmistada hautist ja jälgida selle jahtumist; aurutada ja puhastada tünne ja nõusid; anda pärimi välja tootmisesse; korrastada ja puhastada tootmisruume.

### TAINASEGAMIS-OSAKONNA BRIGADIIR — 6. kategooria

Juhib tainasegamis- ja hapendamisbrigaadide tööd. Paigutab tööle ja instrueerib töölisi, varustab neid vajalike materjalidega. Võtab eelmiselt vahetuselt vastu tainast, eeltainast, pärmijuuretist ja hautist, kontrollib nende kvaliteeti. Teostab mitut liiki taina valmistamisega seoses olevaid arvutusi. Jälgib retseptuuridest kinnipidamist, abimaterjalide lisamist ning taina nõutub konsistentsi. Kindlustab taina valmistamist ning üleandmist tainavormimis-osakondadesse, soetab pärmijuuretist, kontrollib jahu ja materjalide kvaliteeti, määrab taina happesust, peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** jahu ja abi-toorainete vastuvõtmise korda; jahu ja abi-toorainete kvaliteedi ja niiskuse määramist väliste tunnuste järgi; retseptide koostamise ja kasutamise korda; leotiste valmistamist ja kasutamist; kasvanud jahu kasutamist; kergitusainete kasutamist; taina valmistamise tehnoloogilist protsessi; praagi liike ja nende vältimise abinõusid;

taina hoidmise ja väljastamise eeskirju; sanitaar- ja hügieeni-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju; arvestuse ja aruandluse vorme.

**P e a b o s k a m a:** juhtida tainasegamis- ja hapendamis-brigaadide tööd; teha leiva- ja saiatoodete sortide juuretisi; eeltainast; arvutada tainale väljaküpsetusnormide ja retseptide alusel välja vee, jahu ja abimaterjalide kogused; määrata jahu ja abimaterjalide kvaliteeti; defektide esinemisel otsustada, kas ja millise toote valmistamiseks võib toormaterjale kasutada; korrastada leivatööstuse rüume ja seadmeid; pidada ettenähtud arvestust ja aruandlust.

### TAINAVALMISTAJA

Tariifi kategooria:

ettevõtteis, mis valmistavad üle 5 t leiba vahetuses . . . 5. kat.

ettevõtteis, mis valmistavad 5 t ja vähem vahetuses . . . 4. kat.

Lisab eeltainast, hapujuuretist, pärmijuuretist ja hautist vastavalt retseptuuridele.

Jälgib abimaterjalide lisamise korrast kinnipidamist, kindlustab taina nõutud konsistentsi. Võtab vastu eelmiselt vahetuselt ja valmistab järgmisele vahetusele tainast, eeltainast, pärmijuuretist, hapujuuretist. Jälgib seadmete seisukorda, puhastab seadmeid ning kõrvaldab vigu seadmete töös.

**P e a b t e a d m a:** jahu ja abi-toorainete vastuvõtmise korda; taina valmistamise tehnoloogilist protsessi; praagi liike ja nende vältimise abinõusid; jahu ja abimaterjalide käsitamist; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada leiva- ja saiatoodete tainaid; määrata jahu ja abimaterjalide kvaliteeti; kontrollida taina konsistentsi; korrastada ja puhastada seadmeid ning kõrvaldada vigu seadmete töös.

### TAINAVALMISTAJA NING HAPENDAJA ABI — 3. kategooria

Lisab soola, pärimi ja teisi materjale.

Segab eeltainast, segab ja sõtkub tainast. Veab segamiskambrisid käärimiskambrisse. Vajaduse korral teenindab kallutajaid. Kogub ja annab üle pühkmeid, abistab tainavalmistajat ja hapendajat nende tööde tegemisel.

**P e a b t e a d m a:** taina valmistamise tehnoloogilist protsessi; jahu ja abimaterjalide käsitamise eeskirju; sanitaar- ja

hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada vanema töölise juhtimisel tainast; korrastada ja puhastada seadmeid, koristada ruume.

### **TÖÖLINE TAINASEGAMISMASINATE JUÜRES — 3. kategooria**

Teenindab tainasegamismasinaid.

Veab tainasegamisnõusid masinate juurde. Abistab tainasegajat jahu sissepuistamisel, veeretab segamisnõusid käärimiskambreisse. Doseerib segamisnõude järgi hapujuuretist, pärmijuuretist ja eeltainast. Jälgib segamist ja tainasegamismasinat seisukorda, kõrvaldab rikkeid nende töös. Sõtkub tainast ning veab pärast sõtkumist segamisnõusid tainaga käärimisele. Segamisnõude kallutaja-töölise puudumisel täidab selle funktsiooni.

**P e a b t e a d m a:** tainasegamismasinal töötamise eeskirju; tainasegamise tehnoloogilist protsessi; praagi tekkimise põhjuseid ja abinõusid nende vältimiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käsitseda, reguleerida ja puhastada tainasegamismasinaid; puhastada tainasegamismasinaid; valmistada tainast tainasegamismasinais.

### **ELEKTRIVEOKITE TÖÖLINE — 3. kategooria**

Teenindab elektriveokeid.

Asetab segamisnõusid tainasegamismasinat juurde, lükkab segamisnõusid ligi ja paigaldab neid kinnitus-alusele. Lükkab segamisnõusid valmis tainaga vormimislaudade juurde, kallutab segamisnõusid koppadesse või künadesse. Lööb tainavalmistaja juhendite järgi üles pärmijuuretist ja hapujuuretist. Puhastab segamisnõusid ja kopsasid, puhastab ja õlitab elektriveokeid ning jälgib nende seisukorda.

**P e a b t e a d m a:** elektriveokeil töötamise eeskirju; elektriveokite konstruktsiooni ja hooldamise juhiseid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käsitseda ja korrastada elektriveokeid; puhastada ja õlitada elektriveokeid ning jälgida nende seisukorda.

### **SEGAMISNÕUDE KALLUTAJA — 3. kategooria**

Viib segamisnõusid kallutajate juurde, kallutab neid ning jälgib hapujuuretise või taina valgumist punkri kolusse.

Teeb segamislõud tühjaks, võtab need kallutajalt ning veab ära. Puhastab punkrite kolud tainast. Jälgib taina etteandmist tainavormimise osakonda. Puhastab kallutajaid.

**P e a b t e a d m a:** segamislõude kallutajate konstruktiooni ja eksploatatsiooni eeskirju, sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käsitseda ja korrastada segamislõude kallutajaid; puhastada segamislõusid ja kallutajaid; jälgida taina etteandmist vormimisele.

### **TAINA VÄLJAKALLAJA — 3. kategooria**

Kallab tainast tainavormimislaudadele ja vormimismasinatate koludesse.

Veab segamislõusid tainaga laudade või vormimismasinatate juurde, jaotab taina osadeks ning asetab laudadele või masinatate koludesse. Puhastab segamislõusid ja inventari ning veab neid eemale. Väikese võimsusega ettevõtteis kaalub või vormib tainast.

**P e a b t e a d m a:** taina kaalumise ja vormimise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** tükeldada, kaaluda ja vormida tainast; puhastada segamislõusid ja inventari.

### **TÖÖLINE JAOTUSMASINA JUURES — 2. kategooria**

Teenindab jaotusmasinaid.

Reguleerib taina juurdeandmist masina kolusse. Jälgib tainajaotajate tööd, kontrollib tainaportsjonite kaalu, annab jahu jahu-allariputaja jaoks. Puhastab jaotusmasinaid. Töötamise korral täielikul tainajaotus-agregaadil (tainajaotaja, rullija ja ümaraks tegemise masinad) jälgib agregaadil tööd. Rullimis- ja ümaraks tegemise masinatate puudumisel annab tainaportsjonid jaotajast laudadele vormimiseks.

**P e a b t e a d m a:** jaotusmasinatate konstruktiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; jaotusmasinatate teenindamise korda; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada jaotusmasinaid; puhastada jaotusmasinaid ja jälgida nende tööd.

### TAINAJAOTAJATE REGULEERIJA — 3. kategooria

Reguleerib igat süsteemi mehaanilisi ja pneumaatilisi tainajaotajaid.

Reguleerib taina etteandmist punkreist jaotajate koludesse, jälgib tainaportsjonite väljakaalumist. Puhastab ja õlitab jaotajaid, kõrvaldab rikkeid nende töös. Taina väljalaskja puudumisel täidab käsitsi jaotaja kolusid.

**P e a b t e a d m a:** tainajaotajate konstruktsiooni ja ekspluatatsiooni eeskirju; jaotajate teenindamise ja reguleerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** reguleerida taina etteandmist punkreist jaotajate koludesse, jälgida tainaportsjonite väljakaalumist; puhastada, õlitada ja kõrvaldada rikkeid tainajaotajais.

### TÖÖLINE KÄSI-TAINAJAOTAJA JUURES — 2. kategooria

Teenindab käsi-tainajaotajaid.

Veab segamismõõdud tainaga tainavormimislaudade juurde. Laob tainast välja, lõikab seda väike-tükitoodete jaoks, kaalub ja rullib tainast, asetab kausi kaalutud tainaga jaotusmasinasse, jaotab kangi survega taina portsjoniteks ning asetab need vormimislaudadele. Veeretab tühje segamismõõdud ära.

**P e a b t e a d m a:** taina jaotamise võtteid käsi-tainajaotaja juures; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** tainast segamismõõdudest välja võtta; kaaluda, rullida ja tükeldada tainast; puhastada segamismõõdud ja tainasegajaid.

### TAINA PORTSJONEISSE-JAGAJA, KAALUJA

Tariifi kategooria:

väike-tükitoodete valmistamisel . . . . . 4. kateg.  
muude toodete valmistamisel . . . . . 3. kateg.

Jagab käsitsi tainast vormimiseks.

Lõikab tainaportsjoneid või laob tainast palmikuteks ja jaotab portsjoneisse, kaalub neid ja annab edasi vormimislaudadele.

**P e a b t e a d m a:** käsitsi taina jagamise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** lõigata välja tainaportsjoneid; laotada tainast palmikuteks, kaaluda ja anda edasi vormimiseks; puhastada seadmeid ja töövahendeid.

### **TAINA VORMIJA-LÕIKAJA — 3. kategooria**

Valmistab tainaportsjoneid masin-vormimiseks.

Eraldab tainaportsjoneid ning asetab neid vormidesse, jälgib vormide korrasolekut ja tainaportsjonite kaalu. Puhastab ning määrib õliga vormimismasinatate kolusid, kontrollib nende puhtust. Üksikuis ettevõtteis määrib vorme õliga (emulsiooniga) ning abistab töölisi ahjude juures leiva sissepanemisel ja väljavõtmisel.

**P e a b t e a d m a:** tainavormimise eeskirju; vormimismasinatate konstruktsiooni ja käsitlemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vormida tainast vormimismasinail; käivitada, korrastada ja õlitada vormimismasinaid, määrada vorme. Puhastada vormimismasinaid.

### **ABITÖÖLINE VORMIMISMASINATE JUURES — 2. kategooria**

1. Teeb abitöid vormimismasinatate juures.

Annab tühje vorme masinaile ette, asetab vorme vormimisavast väljuva taina alla, määrib vorme õliga (emulsiooniga).

2. Võtab vormijalt vastu täidetud vorme.

Nihutab vormimismasinatate juures vorme laudu mööda edasi, asetab tainaga täidetud vorme vagonettidele, veab vagonette tainaga kerkimisele. Annab vormimislaudade juurde ette tühje vagonette. Üksikuis ettevõtteis abistab leiva ahjupanemisel ja väljavõtmisel.

**P e a b t e a d m a:** tainavormimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha abitöid vormimismasinatate juures; määrada ja puhastada vorme.

### **KÄEALUNE PÖRANDALEIVA VORMIMISEL — 3. kategooria**

Veeretab tainaportsjoneid ning asetab neid ettenähtud hulgal alustele.

Silub valmisveeretatud tainaportsjonite pealispinda. Reguleerib jaotusmasinatate tööd ning kontrollib perioodiliselt tainaportsjonite kaalu. Puhastab aluseid külgepõlenud rääbust ning annab veeretamiseks jahu.

**P e a b t e a d m a:** tainavormimise eeskirju; jaotusmasinate konstruktsiooni ja eksploatatsiooni juhiseid; tainaportsjonite kaalumise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vormida tainast; reguleerida jaotusmasinate tööd; kontrollida tainaportsjonite kaalu; puhastada aluseid.

### KÄEALUNE TAINA KÄSITSI VORMIMISEL

Tariifi kategooria:

tüki- ja väike-tükitoodete valmistamisel . . . . . 4. kateg.  
kaalutoodete valmistamisel . . . . . 3. kateg.

Vormib tainast käsitsi.

Veeretab tainaportsjoneid ning asetab need laudadele kerkimiseks. Vormib tainaportsjoneid, annab neile ettenähtud kuju (põrandaleib, batoon, sai, kihiline sai jt.). Halade valmistamisel veeretab taina rullideks ning põimib need halaks, asetab vormitud tainaportsjonid laudadele või ahjupanemislauadadele, vormidesse, plaatidele, vagonettidele, transportööridele. Üksikuis ettevõtteis täidab tainakaaluja kohuseid.

**P e a b t e a d m a:** taina käsitsi vormimise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vormida käsitsi tainast ja anda tainale ettenähtud kuju; puhastada ja korrastada seadmeid ja ruume.

### KÄEALUNE TAINA KÄSITSI SEGAMISEL JA VORMIMISEL

Tariifi kategooria:

väike-tükitoodete valmistamisel . . . . . 5. kateg.  
kaalutoodete valmistamisel . . . . . 4. kateg.

Sõtkub ja vormib tainast käsitsi.

Sõelub jahu, valab sisse vett ning segab tainast käsitsi. Jälgib käärimisprotsessi. Sõtkub tainast, lisab eeltainast, asetab taina tainasegamiskastidest vormimislaudadele, kaalub, rullib ja vormib tainast. Kõrgemasordiliste toodete valmistamisel lisab tainale maitseaineid. Laseb tainast välja ning vormib sellest mitut sorti saiatooteid; asetab vormitud taina saialaudadele, plaatidele ja vormidesse, määrib enne ahjupanekut, klopib ja soendab võideid, viimistleb valmisküpsetatud tooteid; pritsib keedisega, povidloga, kreemiga.

**P e a b t e a d m a:** jahu ja abi-toorainete vastuvõtmise ja hoidmise korda; jahu ja abimaterjalide kasutamist mitmesuguste leiva- ja saiatoodete juures; pärimi ja teiste kergitusainete kasutamist; retseptide kasutamise korda; jahu ja abimaterjalide norme, praagi liike ja nende vältimise abinõusid; toodete praakimise, hoidmise ja väljastamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada tainaid, leiva ja saiatooteid vormida, küpsetada ja kontrollida toodangu kvaliteeti; arvutada taina valmistamiseks välja vee, jahu ja abimaterjalide kogused; teostada remonte leivatööstuse seadmeile.

### **TÖÖLINE MEHAANILISTE RULLIJATE JUURES — 3. kategooria**

Reguleerib rullimist vastavalt valmistatavale toote sordile.

Puistab jahu jahu-allariputajasse. Jälgib rullija tööd ja seisukorda, kõrvaldab rikkeid töös, võtab lahti ja puhastab rullijat.

**P e a b t e a d m a:** rullimismasinat konstruktsiooni ja ekspluatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** reguleerida ja teenindada rullimismasinaid; jälgida rullijate tööd ja seisukorda; kõrvaldada rikkeid, puhastada ja võtta lahti rullijaid.

### **SAIALAUAL TÖÖTAJA — 2. kategooria**

Laob valmistehtud tainaportsjonid laudadele, plaatidele, vagonettidele.

Viib täidetud laudu või plaate kerkimisele ja ahjupanemisele. Valmistab tärglist. Määrib tooteid enne ahjupanemist ning pärast väljavõtmist; võtab vastu ja viib ahjude juurest ettenähtud kohta tooted ning vabanenud lauad ja plaadid, katab laudu rättidega või puistab üle jahuga, määrib plaate. Loeb üle ning laob korvidesse (kastidesse) valmistooteid.

**P e a b t e a d m a:** tainaportsjonite ladumise ja transportimise viise; toodete määrimise viise enne ahjupanekut ja ahjust väljavõtmisel; valmistoodete lugemise viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** laduda tainaportsjoneid plaatidele ja laudadele; teostada sisetransporti; määrada tooteid ja plaate; lugeda valmistoodangut; korrastada ja puhastada seadmeid ja tööabinõusid.

## VORMIDE JA PLAATIDE MÄÄRIJA — 1. kategooria

Määrib vorme ja plaate õliga või emulsiooniga.

Kogub ahjude juurest tühje vorme ja plaate kärule ning veab neid määrimiskohta. Laob määritud vorme ja plaate riitadesse ning paigutab neid vormimismasinade juurde või jätab määritud vormid ja plaadid vagonettidele. Asetab kõrvale paindunud ja vigastatud vormid ja plaadid. Vajaduse korral veab vagonetid vormitud tainaga kerkimisele.

**P e a b t e a d m a:** vormide ja plaatide määrimise töövõt- teid ja õli või emulsiooni kulunorme; sanitaar- ja hügieeni- eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** määrida plaate ja vorme õliga ja emulsiooniga; puhastada plaate ja vorme.

## LIUATÖÖTAJA — 2. kategooria

Kontrollib liudade (vormide, korvide) korrasolekut ja val- mistab neid ette.

Viib liudu valmisvormitud taina pealeladumiseks või laob seda ise neile; kannab tainast liudadel ahjude juurde kerki- miseks; laob taina ahjupanemislabilale, määrib tainast, mar- keerib leiba. Võtab küpsenud leiba ahjust ja laob kastidesse, vagonettidesse. Veab vagonette leivaga ekspeditsiooni.

**P e a b t e a d m a:** taina sisetransportimise juhiseid; kont- rolli- ja markeerimise eeskirju valmistoodangule; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teostada taina ja valmistoodangu sise- transporti; kontrollida ja markeerida valmistoodangut.

## PAGAR

### Tariifi kategooria:

1. Kanal-ahjudes ja harilikes eestkütte-ahjudes lei- vatoodete küpsetamisel . . . . . 5. kateg.
2. Ahjudes FTL-2 leivatoodete küpsetamisel . . . . . 4. kateg.
3. Väljatõmmatava põrandaga ahjudes leivatoodete küpsetamisel . . . . . 5. kateg.
  1. Küpsetab leivatooteid harilikes eestkütte-ahjudes ja kanal-ahjudes.

Kontrollib ahjude ja inventari seisukorda, taina kerkimist. Jälgib kanal-ahjude küpsetuskambrite temperatuuri, kütab ahju kuumaks ning jälgib kütmist, puhastab eestkütte-ahjude põran-

daid, teostab ahjude järelkütmist. Asetab vormitud taina labidale ning määrab seda enne ahjupanemist (juhul, kui seda tööd ei tee liuatöeline). Võtab valmistooteid ahjust välja, niisutab neid veega ning abistab vagonettidele ladumisel. Tükija väike-tükitoodete valmistamisel teeb lõikeid või määrab. Plaatidel küpsetamise korral võtab vastu plaate kerkinud tainaga, asetab neid ahju ning võtab välja.

2. Valmistab leivatooteid ahjudes FTL-2.

Asetab tooteid labidale, lõikab neid parajaks, võtab valmistooteid ning asetab kiikedele. Jälgib ahjude temperatuuri, kiikede korrasolekut ning ajareleid. Reguleerib küpsetamisaega iga toote kohta.

3. Küpsetab leivatooteid väljatõmmatava põrandaga ahjudes. Võtab eelnevalt vahetuselt vastu ahjudes leiva ja kerkimas taina. Kontrollib vormitud taina kvaliteeti. Jälgib leiva ahjupanemist, ahjust väljavõtmist ja määrimist, põrandate laadimist, taina kerkimist ja selle ahjupaneku järjestust. Määrab toodete küpsetamise lõpu. Jälgib ahjude temperatuuri ning annab kütjale juhiseid ahjude temperatuurirežiimi kohta.

**P e a b t e a d m a:** ahjude konstruktsioone ja eksploatatsiooni eeskirju; kütmise režiime; valmistoodangu kvaliteedi nõudeid; kütte normatiive; ahju temperatuuri kontrollimise võtteid; sanitaar- ja hügieenieskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** küpsetada leiva- ja saiatoteid mitmesugustes ahjudes; teostada ja kontrollida ahjude kütmist, määrata ahjudes olevat temperatuuri, kontrollida vormitud taina kvaliteeti; reguleerida küpsetamisaega iga toote kohta; korrastada ahjude seadmeid ja mehhanisme.

### AHJUPANIJA — 3. kategooria

1. Täidab kiikedega ahje.

Asetab taina vormidesse kiikedel. Käivitab ja paneb seisma jaotajaid, reguleerib taina juurdetulekut neile. Reguleerib ja kontrollib tainaportsjonite kaalu. Puistab jahu jahuriputajaisse. Jälgib jaotajate seisukorda, kõrvaldab rikkeid töös. Jälgib vormide asetust kiikedel, võtab ära mittekorras vorme.

2. Sooritab leibade ahjupanemist lintahjude puhul.

Asetab tainaportsjonid vagonettidelt ahjupanemislabidale, teeb lõikeid ning riputab taina jahuga üle.

**P e a b t e a d m a:** ahjude konstruktsioone ja eksploatatsiooni tingimusi; ahjude täitmise juhiseid; valmistoodangu teh-

nilisi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** asetada ja välja võtta leivatooteid ahjust; reguleerida ahjude tööd, sorteerida valmistoodangut; kontrollida ahjuseadmete tööd ja kõrvaldada rikkeid töös; puhastada seadmeid.

### LEIVA AHJUST VÄLJAVÕTJA

#### Tariifi kategooria:

ühe töölise poolt vahetuses üle 10 t tootlikkusega  
ahjude teenindamisel . . . . . 4. kategooria  
sama 10 t ja vähema tootlikkusega ahjude  
puhul . . . . . 3. kategooria  
Võtab vormide sektsioone kiikedelt.

Löüb leiba vormidest laudadele või lintransporttööriale, asetab tühjad sektsioonid kiikedele, määrib vorme. Põrandaleiva väljavõtmisel võtab selle aluselt ning laob vagonettidele või transporttööriale.

**P e a b t e a d m a:** ahjude konstruktsioone ja eksploatatsiooni tingimusi; ahjude tühjendamise tingimusi; valmistoodangu standardeid ja praakimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** leivatooteid ahjust välja võtta, määrida vorme; praakida leivatooteid; puhastada seadmeid.

### TÖÖLINE VÄLJATÖMMATAVATE PÕRANDATEGA AHJUDE JUURES

#### — 3. kategooria

Veab vagonette kerkimiselt ahjude juurde.

Sooritab ahjupanemist, toodete markeerimist ja parajaks lõikamist, laseb auru ahjude kambresse, märgib üles sissepaneku aja. Jälgib küpsemisprotsessi. Määrib või piserdab leiba sissepanemisel ja väljavõtmisel. Asetab ümber ja võtab välja tooteid ning laob neid vagonettidele. Veab vagonette kaalude juurde, tainavagonette kerkimiselt ja tühje vagonette ahjude juurde.

**P e a b t e a d m a:** ahjude konstruktsioone ja eksploatatsiooni tingimusi; ahjude täitmise ja tühjendamise juhiseid; valmistoodangu standardeid ja praakimise eeskirju; sanitaar-

ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**Peab oskama:** täita ja tühjendada ahjusid; jälgida küpsemisprotsessi; praakida leivatooteid; puhastada seadmeid.

### **LEIVA VÄLJAVÖTJA STATIONAARSETE AHJUDE JUURES — 3. kategooria**

Võtab valmistootmeid ahjudest, määrib neid ning laob vagonettidele.

**Peab teadma:** ahjude konstruktsioone ja eksploatatsiooni tingimusi; ahjude tühjendamise eeskirju; valmistoodangu standardeid ja praakimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**Peab oskama:** tühjendada ahjusid; praakida leivatooteid; puhastada seadmeid.

## **B) BARANKADE JA SUSKADE VALMISTAMINE**

### **BRIGADIIR BARANKADE JA SUSKADE VALMISTAMISEL — 6. kategooria**

Juhib barankatoodete valmistamist.

Paigutab tööle ja instrueerib töölisi. Võtab tooraineid ja materjale laost vastu. Võtab vastu eelmiselt vahetuselt jahu ja abimaterjalide jääke, pooltooteid ning ahjus olevaid tooteid. Kontrollib ahjude, seadmete ja inventari seisukorda. Jälgib toodete kvaliteeti ja väljatulekut. Peab ettenähtud arvestust.

**Peab teadma:** jahu ja abimaterjalide vastuvõtmise korda ja säilitamise eeskirju; jahu ja abi-toorainete kvaliteedi ja niiskuse määramise viise väliste tunnuste järgi; saiatoodete põhimiste sortide väljaküpsetusnorme ja nende arvutamist; retseptide koostamist ja kasutamist; abimaterjalide ja küttenormatiive; valmistoodete standardi nõudeid; kergitusainete kasutamist; taina valmistamise viise, toodete aurutamise, keetmise, küpsetamise ja lõigestamise juhiseid; valmistoodangu hoidmise ja väljastamise eeskirju; ahjude ja tootmiseseadmete konstruktsioone ja käsitlemise juhiseid; ettenähtud arvestuse ja aruandluse vorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**Peab oskama:** juhtida barankatoodete valmistamist, teha barankatoodete sortide juuretisi, eeltainast ja tainaid ning neid vormida, küpsetada ja lõigestada; arvutada tainale juur-

deküsetusnormide ja retseptide alusel vee, jahu ja abimaterjalide koguseid; määrata jahu ja teiste toormaterjalide kvaliteeti; määrata väliste tunnuste järgi barankatoodete standardile vastavust; töötada kõigil seadmel, käivitada, kõrvaldada töötamisvead ja teha remonti.

### TAINAHÖÖRUJA

Tariifi kategooria:

käsitsi hõõrumisel . . . . . 5. kategooria  
mehaanilisel hõõrumisel . . . . . 4. kategooria

Segab valmis ja hõõrub tainast.

Võtab vastu eeltaina ja taina, kontrollib nende kvaliteeti. Toimetab jahu ja abimaterjale tainasegamismasinade juurde, sõelub soola. Lisab tooraineid vastavalt retseptuuridele, sõtkub ja laseb taina läbi valtside. Tainasegamismasinade ja valtside puudumisel segab ja hõõrub taina käsitsi, annab selle üle vormimislaudade juurde. Valmistab eeltainast järgmise vahetuse jaoks. Tainasegamismasinade puhul jälgib nende seisukorda, kõrvaldab rikkeid töös, puhastab seadmeid.

**P e a b t e a d m a:** jahu ja abimaterjalide kvaliteedi nõudeid; tainasegamismasinade konstruktsiooni ja eksploatatsiooni juhiseid; taina kvaliteedi kontrollimise nõudeid; taina valmistamise retsepte ja segamise nõudeid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada ja käsitseda tainasegamismasinaid; valmistada eeltainast; kontrollida taina kvaliteeti; jälgida tainasegamismasinade seisukorda, kõrvaldada rikkeid töös ja puhastada seadmeid.

### TÖÖLINE LÖIKAMIS-VALTSIMISMASINATE JUURES — 3. kategooria

Lõikab ja laseb taina läbi rihvelvaltmasina tainarullide saamiseks.

Jälgib masinate seisukorda, kõrvaldab rikkeid töös.

**P e a b t e a d m a:** taina kvaliteedi nõudeid; lõikamis-valtsimismasinade konstruktsiooni ja eksploatatsiooni nõudeid; praagi liike ja nende vältimise abinõusid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** lõigata ja valtsida tainast; käivitada ja teenindada lõikamis-valtsimismasinaid; jälgida masinate seisukorda, kõrvaldada rikkeid töös; kontrollida taina kvaliteeti.

#### **TÖÖLINE BARANKADE JA SUSKADE VALMISTAMISEL — 4. kategooria**

Valmistab barankasid ja suškasid.

Valmistab ette laudu, toimetab taina töölaudadele, lõikab ja rullib taina peenteks rullideks, valmistab käsitsi mitut sorti barankasid ja suškasid, laob neid laudadele ning asetab ker-kima. Abistab valmistoodangu ekspeditsiooni andmisel.

**P e a b t e a d m a:** barankade ja suškade valmistamise teh-noloogilist protsessi; taina kontrollimise võtteid; valmistoo-dangu standardeid ja praakimise eeskirju; sanitaar- ja hügiee-nieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada barankasid ja suškasid; kontrollida tainast; töödelda tainast barankadeks ja suškadeks; korrastada ja puhastada seadmeid.

#### **BARANKADE JA SUSKADE KUPATAJA — 4. kategooria**

Kupatab tulise veega barankasid ja suškasid.

Peseb puhtaks laudu (mõlasid), laob ja jaotab kupatamise juures tooteid ühetasaselt laudadele. Kupatab, riputab üksi-kuid sorte üle mooniseemnetega, köömnetega või soolaga, ase-tab laudu riuleile või annab edasi kuivatamisele. Barankade ja suškade valmistamisel annab töölistele kätte vabanevaid laudu. Abistab valmistoodangu ekspeditsiooni andmisel.

**P e a b t e a d m a:** barankade ja suškade kupatamise teh-noloogilist protsessi; praagi liike ja abinõusid nende kõrval-damiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kupatada barankasid ja suškasid, mää-rata nende kvaliteeti; puhastada seadmeid.

#### **BARANKADE JA SUSKADE PLAATIDELE LADUJA — 2. kategooria**

Laob pärast kupatamist barankasid ja suškasid plaatidele või laudadele.

Annab tooteile õige kuju, annab plaate edasi pagarile ahju panemiseks.

**P e a b t e a d m a:** barankade ja suškade plaatidele aseta-mise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmi-sel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** laotada barankasid ja suškasid plaati-dele; anda tooteid üle pagarile ahju asetamiseks; puhastada seadmeid ja tootmisabinõusid.

Küpsetab barankatooteid.

Kontrollib ahjude ja inventari seisukorda. Kütab ahje ning reguleerib nende ühtlast kuumutamist, võtab kupatajalt vastu mõlasid (laudu) kupatatud barankatoodetega ning asetab neid ahjudesse kuivamisele. Võtab ahjudest välja kuivatatud tooteid, paneb nad küpsemiseks ahju. Jälgib toodete küpsemist, määrab küpsetamise lõpu, võtab valmistooteid ahjust välja ning puistab korvidesse (kastidesse). Annab toodangu üle ekspeditsooni.

**P e a b t e a d m a:** ahjude ja inventari kontrollimise võtteid; ahjude kütmise ja reguleerimise viise; barankatoodete kuivatamise võtteid, toodete küpsetamise protsessi ja küpsetamise lõpu määramise viise; valmistoodangu standardeid ja kvaliteedi kontrollimise eeskirju; praagi liike ja nende vältimise abinõusid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; kütte norme ja kütte režiime; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kuivatada ja küpsetada barankatooteid; kütta ahje ja säilitada ühtlast temperatuuri neis; jälgida toodete küpsemist ja määrata küpsetamise lõppu; kontrollida valmistoodangu kvaliteeti; korrastada ahje ja seadmeid.

#### **BARANKATOODETE NÖÖRILE AJAJA — 1. kategooria**

Ajab barankatooteid nõõrile.

Asetab kõrvale praagi, annab barankatoodete kimbud üle laohoidjale. Lõikab sidumisnööri ettenähtud pikkusega tükkideks. Kannab korve või kaste barankatoodetega töökohale.

**P e a b t e a d m a:** praakimise võtteid barankatoodete nõõrile ajamisel; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** praakida barankatooteid; ajada barankatooteid nõõrile; lõigata sidumisnööri ettenähtud pikkusega tükkideks; teha lihtsamaid töid vanema töölise juhtimisel.

### **C) KUIVIKUTE VALMISTAMINE**

#### **BRIGADIIR KUIVIKUTE VALMISTAMISEL**

Tariifi kategooria:

valmistamise korral üle 2 t vahetuses või retseptuurikohaste kuivikute valmistamisel . . . 7. kategooria  
valmistamise korral 2 t või vähem vahetuses . . . 6. kategooria

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste kuivikute valmistamise viise; tehnilisi tingimusi toodangule ja tooraineile; teenindatavate seadmete konstruktsiooni ja eksploateerimise eeskirju; tooraine kulunorme ja toodangu väljatuleku norme; praagi liike ja abinõusid nende vältimiseks; arvestuse ja aruandluse vorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juhtida kuivikute valmistamise brigaadi tööd; valmistada mitmesuguseid kuivikuid; jälgida seadmete seisukorda ning kõrvaldada rikkeid nende töös; pidada ettenähtud arvestust ja aruandlust.

## **LEIVA, KUIVIKUBATOONIDE JA LEIVA-SAIATOODETE LÕIKAJA**

### **Tariifi kategooria:**

masinaga lõikamisel . . . . . 2. kategooria  
käsitsi lõikamisel . . . . . 3. kategooria

1. Lõikab leiba, kuivikubatoone ja leiva-saiatooteid masinail. Asetab leiba leivalõikamismasinade vastuvõtukoludesse või vastuvõtukastidesse. Paigaldab nuge kindla standardi kohaste viilude lõikamiseks. Jälgib jäätmete vähendamist. Laob kuivikubatoone ja leiva-saiatooteid liikuvaile lintidele, jälgib õiget lõikamist. Käivitab ja jätab seisma masinaid, jälgib nende seisukorda.

2. Lõikab leiba ja teisi tooteid käsitsi. Asetab leibu käsi-  
noa alla ning käepidemele surudes lõikab ettenähtud paksu-  
sega viile.

**P e a b t e a d m a:** leiva ja kuivikubatoonide lõikamise võt-  
teid; lõikemasinate ehitust ja töötamise eeskirju; toodangu väl-  
jatuleku norme; praagi liike, nende tekkimise põhjuseid ja kõr-  
valdamise viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete toot-  
misel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** lõigata leiba, kuivikubatoone ja leiva-  
saiatooteid ettenähtud paksuses; käivitada ja töötada lõike-  
masinatel, jälgida nende seisukorda; kõrvaldada väiksemaid  
rikkeid; puhastada lõikeseadmeid.

## **LEIVA RAAMIDELE, PLAATIDELE JA KASSETIDESSE LADUJA —**

### **1. kategooria**

Võtab vastu leivaviile leivalõikamismasinade või käsitsi lõi-  
kajate juurest ning laob neid raamidele, plaatidele ja kassetti-  
desse. Paneb kõrvale koorikud, mitteühtlaselt läbisegatud

sisuga ning teiste vigadega viilud. Pühib kastidesse leivapurud laudadelt.

**P e a b t e a d m a:** leivaviilude raamidele, plaatidele või kasettidesse asetamise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** asetada leivaviile raamidele, plaatidele ja kasettidesse, teha lihtsamaid töid vanema töölise juhtimisel.

## KUIVIKUTE KUIVATAJA

Tariifi kategooria:

1. Kuivatuskambreis, kanal-ahjudes ja eestkütte-ahjudes kuivatamisel . . . . . 4. kategooria
2. Konveier-ahjudes kuivatamisel . . . . . 3. kategooria

1. Kuivatab kuivikuid kuivatuskambreis.

Jälgib kuivatuskambrite temperatuuri, reguleerib seda, laadib välja vagonette valmis kuivikutega ja kambresse sisse vagonette pooltoodetega. Kontrollib kuivatamise kvaliteeti, liigutab edasi vagonette kuivatusprotsessi kestel. Kambrite sisse- ja väljalaadimiste vaheajal laob leivaviile kasettidesse.

2. Kuivatab kuivikuid eestkütte-ahjudes või kanal-ahjudes.

Asetab plaate lõigatud viiludega ahjudesse, jälgib temperatuuri ja kuivikute kuivamist, määrab kuivatamise lõpu. Võtab välja plaate ning puistab kuivikuid kastidesse. Juhib abitöölise tööd ahjude juures ja kuivikute ladujat. Töötamisel eestkütte-ahjude juures kütab ahje ja valmistab ahju panemiseks ette.

3. Kuivatab kuivikuid HV-, HPG- ja konveier-ahjudes.

Asetab ahjupõrandale või riputab kiikedele kasette leivaviiludega. Jälgib kuivatamist, asetab vajaduse järgi ümber kasette või laob ümber kuivikuid kasettides. Võtab välja kasette valmis kuivikutega. Vabal ajal laob viile kasettidesse.

**P e a b t e a d m a:** kuivikute kuivatamise töövõtteid; kuivatusruumides temperatuuri reguleerimise võtteid; materjalide kulunorme ja toodangu väljatuleku norme; valmistoodangu standardeid ja kvaliteedi kontrollimise võtteid; seadmete eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kuivatada kuivikuid; kütta ahjusid, reguleerida ahjudes temperatuuri, määrata kuivamise kvaliteeti ja kuivamise lõppu; kontrollida seadmete tööd.

### KUIVIKUTE JAHVATAJA — 3. kategooria

Toimetab juurde kaste kuivikutega ning puistab kuivikuid masinate kaussidesse.

Jälgib kuivikute jahvatamist, võtab välja kuivikujahu masinate kaussidest ning puistab seda kastidesse.

**P e a b t e a d m a:** kuivikute jahvatamise seadmete ehitust ja töötamise juhiseid; jahvatussaaduste kvaliteedi nõudeid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** jahvatada kuivikuid vastavalt seadmele; käsitseda jahvatusseadmeid ja töötada neil; jälgida jahvatusseadmete tööd; kontrollida toodangu kvaliteeti.

---

---

## JAHUTÖÖSTUS

VANEMMÖLDER — 7. kategooria

Juhib teravilja jahvatust ja tangude tootmist valts- ja kivi-veskis. Määrab kindlaks jahvatuse režiimi. Jälgib toodangu väljatulekut ning määrab kindlaks toodangu kvaliteeti. Kindlustab teravilja õige eelsorteerimise. Töötamisel vesiveskis kindlustab hüdrotehniliste ehitiste õigest ekspluatatsioonist kinnipidamist. Jälgib seadmete seisukorda ning kõrvaldab defektid nende töös. Võtab osa seadmete remondist. Peab kindlaksmääratud arvestust ja aruandlust. Täidab vastutavaid ja keerukaid töid teravilja jahvatamisel ja tangude tootmisel. Juhib veskikivide tasakaalustamise ja raiumise töid.

**P e a b t e a d m a:** veski tööplaani; jahu ja tangude tootmise tehnoloogilist protsessi; teravilja sorte; teravilja ja väljalastava toodangu standardeid ja norme; kehtivat seadusandlust ja instruksioone jahu-tangutööstuse osas; jahu-tangutööstuse seadmete konstruktsiooni ja põhimisi karakteristikaid, paigaldamise skeeme, tootlikkust ning nende ekspluatatsiooni eeskirju; tootmise aruandluse süsteemi, samuti mõningaid jõuseadmeid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; hüdro-jõuseadmete, elektriseadmete ja valgustusvõrgu töörežiimi; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juhtida teravilja jahvatuse ja tangude tootmise tööd valts- ja kiviveskeis; kindlaks määrata jahvatamise režiimi; jälgida väljatulekut ja kontrollida toodangu kvaliteeti; kindlustada teravilja õiget sorteerimist; kindlustada veskeis hüdrotehniliste ehitiste, samuti muude jõuseadmete, elektriseadmete ja valgustusvõrgu õiget ekspluateerimist; kontrollida seadmete seisukorda ning kõrvaldada vigu nende töös; pidada plaanilis-ennetava remondi žurnaali; juhtida seadmete remontimist; pidada kindlaksmääratud aruandlust; valada veskikive, neid tasakaalustada ja raiuda.

## MÖLDER — 6. kategooria

Jahvatab iseseisvalt teravilja kivi- ja valtsveskeis. Teenindab mitmesuguseid seadmeid — kroovimasinat, valtse, plaansõela, tangumasinat, sõelajahu-masinat, elevaatoreid, kotitõste-seadmeid, tiguseid, pumpi, aspiratsiooniseadmeid jne. Reguleerib veskiseadmeid ja raiub veskikivide sooni. Teostab veskiseadmete puhastamist, määrimist ja jooksvat remonti. Juhib madalama kategooria töölisi.

**P e a b t e a d m a:** jahu ja tangude tootmise tehnoloogilist protsessi; teraviljasorte ja väljalastava toodangu standardeid; praagi liike ja põhjuseid, viise praagi põhjuste kõrvaldamiseks ja praagi vältimiseks; veskiseadmete eksploatatsiooni eeskirju ja konstruktsiooni; tootmisaruandluse süsteemi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel, tooraine kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pidada kindlaksmääratud jahvatusrežiimi; veskit käivitada ja seisma jätta; jälgida toodangu kvaliteeti; vesiveskeis — kindlustada hüdrotehniliste ehitiste, elektriseadmete ja valgustusvõrgu normaalset eksploatatsiooni; jälgida masinate ja seadmete seisukorda; reguleerida masinaid ja seadmeid ning kõrvaldada vigu nende töös; pidada kindlaksmääratud aruandlust; teha teenindatavate seadmete jooksvat remonti; valada; raiuda, tasakaalustada veskikive.

## MÖLDER — 5. kategooria

Täidab kõrgema kategooria möldri juhtimisel üksikuid operatsioone jahu ja tangude tootmisel. Teenindab veski üksikuid agregate — kroovimasina valtse, plaansõela, pumpi, aspiratsiooniseadmeid, tangulõikajat, sõelajahu-masinat jne. Puhastab ja õlitab seadmeid, võtab osa nende remontimisest.

**P e a b t e a d m a:** põhimiste operatsioonide täitmise võtteid jahu ja tangude tootmisel; teravilja sorte ja väljalastava toodangu standardeid; praagi liike ja põhjuseid ning mooduseid praagi ärahoidmiseks ja praagi põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate seadmete konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tooraine kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teenindatavaid seadmeid käivitada ja seisma jätta; jälgida toodangu väljatulekut ning seda kontrollida; täita abi- ja käealuseid töid veski remontimisel; puhastada ja õlitada seadmeid, teha nende jooksvat remonti.

## VALTSIDEL TÖÖTAJA — 5. kategooria

Jahvatab teravilja valts-seadmetel. Käivitab ja paneb masinaid seisma. Kindlustab toodangu pidevat ja ühtlast jagunemist kogu toitevaltside pikkuses, reguleerib valtside survet, jälgib kindlaksmääratud jahvatusrežiimist kinnipidamist, vahetab valtsirulle. Jälgib jahvatusmasinate, aspiratsiooniseadmete seisukorda, elevaatorite tööd. Puhastab tuuletorusid, väldib elevaatorite ummistumist, jälgib seadmete õlitamist. Kõrvaldab vigu masinate ja seadmete töös, võtab osa nende remontimisest.

**P e a b t e a d m a:** põhimiste operatsioonide täitmise võtteid valtsidel; teravilja sorte ja väljastatava toodangu standardeid; praagi liike ja põhjuseid ning nende kõrvaldamise mooduseid; valtside konstruktsioone ja töötamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; toorainete kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** Valtse käivitada ja seisma jätta; jälgida toodangu väljatulekut ning seda kontrollida; vanemmõldri juhtimisel remontida valtse, puhastada ja õlitada seadmeid, teha nende profülaktilist ja jooksvat remonti.

## KROOVIJA — 5. kategooria

Teenindab teravilja puhastusosakonna masinaid, käivitab neid ning paneb seisma.

Kontrollib jäätmeid ning kadusid masinais, kindlustab teravilja ettenähtud kvaliteeti esimeses peenendamissüsteemis, väldib jäätmete segiminekut. Jälgib aspiratsioonitööd, puhastab masinate kanaleid, õhutorusid, filtrite kotte. Teenindab magnetaparaate. Jälgib automaatkaalude tööd, hõõrduvate osade õlitamist, kõrvaldab vigu seadmete töös ning võtab osa seadmete remondist.

**P e a b t e a d m a:** põhimiste operatsioonide täitmise võtteid puhastusmasinatele; teravilja sorte ja puhastatud vilja väljatuleku norme; puhastusseadmete konstruktsioone ja töötamise eeskirju; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada ja seisma jätta puhastusseadmeid; jälgida vilja puhastamise ja esimese peenendamise käiku; reguleerida seadmeid; teha seadmete profülaktilist ja jooksvat remonti.

Õlitab masinaid ja transmissioone.

Kogub ja filtreerib läbitöötatud õli. Seisuajal peseb ja puhastab laagreid. Puhastab seadmeid ja koristab ruume. Abistab seadmete remontimisel, kinnijäänud õhutorude puhastamisel jne., kogub pühkmeid ja sõelub need läbi.

Peab teadma: õli sorte ja omadusi; masinate ja seadmete õlitamise eeskirju; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

Peab oskama: õlitada masinaid ja transmissioone; koguda ja filtreerida läbitöötatud õli; abistada seadmete remontimisel; kontrollida seadmete õlitamise seisukorda.

## KOHVITÖÖSTUS

### KOHVIPRAADIJA — 5. kategooria

Praeb mitmesugusest toorainest kohvi ja sigureid.

Täidab praadimisaparaate, jälgib praadimisprotsessi, reguleerib temperatuuri küttekoldeis ja praadimisaparaatides. Tühjendab trumleid, jälgib praetud toodete jahutamist jahutustrumleis. Jälgib praadimise kvaliteeti. Juhib abitöölise tööd. Jälgib seadmete seisukorda ning kõrvaldab vigu nende töös; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste toodete ja pooltoodete praadimise tehnoloogilist protsessi; praetud toodangu tehnilisi tingimusi; praagi liike ja viise selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate seadmete ja kontroll-mööteriistade ehitust ja ekspluatatsiooni eeskirju; kütteaine, auru ja elektrienergia kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tulekaitse ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vastavalt kindlaksmääratud režiimile praadida tooteid auru-, elektri- ja tuleküttega katlais, preneeris või trumleis; täita aparatuuri; reguleerida temperatuuri küttekoldeis ja praadimisaparaatides; reguleerida trumleid; jahutada praetud tooteid jahutustrumleis; jälgida praadimise kvaliteeti; kõrvaldada vigu seadmete töös; puhastada ja õlitada teenindatavaid seadmeid ning teha nende jooksvat remonti.

### TÖÖLINE KOHVITOOTMISEL — 5. kategooria

Täidab üksikuid tehnoloogilisi operatsioone kohvi ja kohvitoodete tootmisel. Laadib toorainet aparatuuri, kontrollib operatsiooni käiku. Laadib valmistoodangut välja.

**P e a b t e a d m a:** kohvi ja kohvitoodete valmistamise tehnoloogilist protsessi; tooraine liike ja omadusi; väljalastava toodangu tehnilisi tingimusi; praagi liike ja mooduseid selle

vältimiseks ning selle põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate seadmete ja kontroll-mööteriistade ehitust ja ekspuaterimise eeskirju; tooraine, kütteaine ja elektrienergia kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt sooritada üksikuid tehnoloogilisi operatsioone kohvi ja kohvitoodete valmistamisel; praadida kohvi ja sigureid mitmesugusest toorainest; reguleerida temperatuuri küttekoldeis ja praadimisaparaatides; kroovida teravilja kroovimismasinail; valtsida kohvitooteid valtsmasinal; retsepti järgi pooltooteid segada; tooteid sõelamasinal sõeluda; laadida toorainet aparatuuri ettenähtud režiimi või retsepti järgi; jälgida operatsiooni sooritamise käiku; määrata toodangu kvaliteeti; välja laadida valmistoodangut; jälgida teenindatavate seadmete tööd; puhastada ja õlitada neid ning teostada nende jooksvat remonti.

#### **KROOVIJA — 5. kategooria**

Kroovib kroovimisseadmeil teravilja.

Jälgib seadmete, kaeratangude sorteerimismasinade, elevaatorite, tigude, jahusõelte ja aspiratsiooniseadmete tööd. Reguleerib masinate koormust, jälgib kroovitava tooraine kvaliteeti ja toodangu väljatulekut. Jälgib seadmete seisukorda ning kõrvaldab vigu nende töös.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste teraviljade kroovimise tehnoloogiat; teraviljade sorte, väljastatava toodangu tehnilisi tingimusi; praagi liike ja mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate seadmete ehitust ja kasutamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; toorainete kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vastavalt kindlaksmääratud tingimustele kroovida teravilja; jälgida kroovimise käiku ja toodangu väljatulekut; jälgida teenindatavate seadmete tööd; puhastada, õlitada seadmeid ja teostada nende jooksvat remonti.

#### **SÕELUJA — 5. kategooria**

Sõelub tooteid.

Jälgib sõelamasinate tööd, toote pealetulekut sõelamasinale ja sõelumise kvaliteeti ning väldib toote sõelumata jäämist ja prügi uuesti tootesse sattumist. Võtab osa sõelamasinate monteerimisest, remondist ja kokkumonteerimisest, pingutab sõelu,

puhastab sõelamasinaid. Jälgib tsentrifugaalide ja kontroll-sõelte tööd. Jälgib seadmete seisukorda, kõrvaldab vigu nende töös.

**P e a b t e a d m a:** kohvi ja kohvitoodete valmistamise tehnoloogilist protsessi; kohvi liike ja omadusi; praagi liike ja abinõusid nende vältimiseks; teenindatavate seadmete ehitust ja kasutamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt sooritada töid sõelumismasinatel; jälgida sõelumise kvaliteeti; puhastada, õlitada sõelumisseadmeid ning teha nende jooksvat remonti.

#### **POOLTOODETE SORTEERIJAJA-SEGAJA — 5. kategooria**

Segab pooltooteid.

Toob neid juurde ning puistab retseptuuri kohaselt punkresse ja segamistrumleisse, segab neid trumleis. Segamise lõppemisel lükkab trumlid punkrite juurde, annab pooltooteid ette jahvatamisele. Jälgib segamise kvaliteeti, seadmete seisukorda ning kõrvaldab vigu seadmete töös; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** kohvi ja kohvitoodete valmistamise tehnoloogilist protsessi; kohvi liike ja omadusi; retsepti käsitamist; toodangu tehnilisi tingimusi ja väljatuleku norme; teenindatavate seadmete ehitust ja kasutamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt segada kohvisorte retseptide kohaselt; sooritada töid segamismasinatel; hooldada segamis- ja jahvatusseadmeid ning teostada nende jooksvat remonti.

#### **MÖLDER KOHVITÖÖSTUSES — 6. kategooria**

Jahvatab iseseisvalt kohvi ja kohvitooteid kividega ja valt-sidega veskeis. Teenindab seadmeid (purustajad, valtsid, sõelamasinaid, jahusõelad, elevaatorid, teod, pumbad, aspiratsiooniseadmed jne.). Reguleerib veskiseadmeid ning raiub kive. Puhastab ja õlitab seadmeid ning teeb jooksvat remonti. Juhib madalama kategooria töölisi. Peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** kohvi ja kohvitoodete valmistamise tehnoloogilist protsessi; väljalastava toodangu sorte ja standardeid; praagi liike ja mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; veskiseadmete konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; tootmise arvestuse süsteemi; tooraine kulu-

norme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juhtida kindlaksmääratud jahvatusrežiimi; veskit käivitada ja seisma jätta; jälgida toodangu väljatulekut ja kontrollida toodangu kvaliteeti; vesiveskeis — kindlustada hüdrotehniliste ehitiste, elektriseadmete ja valgustusvõrgu ratsionaalset eksploatatsiooni; reguleerida seadmeid ja kõrvaldada vigu nende töös; pidada ettenähtud arvestust; teha teenindatavate seadmete jooksvat remonti; veskikivide valamist, raiumist ja tasakaalustamist.

### MÖLDER KOHVITÖÖSTUSES — 5. kategooria

Täidab kõrgema kategooria möldri juhtimisel kohvi ja kohvitoodete jahvatamise üksikuid operatsioone. Teenindab üksikuid agregate, purustajaid, valtse, sõelamasinaid, pumpi, aspiratsiooniseadmeid, tuulamismasinaid, jahusõelu jne. Puhastab ja õlitab teenindatavaid seadmeid ning võtab osa nende remondist.

**P e a b t e a d m a:** põhimiste operatsioonide täitmise võtteid kohvi ja kohvitoodete jahvatamisel; teravilja sorte; väljalastava toodangu standardeid; praagi liike ja mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate seadmete konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tooraine kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada ja seisma jätta teenindatavaid seadmeid; jälgida toodangu väljatulekut ja kontrollida toodangu kvaliteeti; teha abi- ja käealuse töid veski remontimisel; puhastada ja määrada teenindatavaid seadmeid ning teha seadmete jooksvat remonti.

### ABITÖÖLINE — 3. kategooria

Teeb toiduainete tootmisel ettevalmistust ja spetsiaalset harjumust nõudvaid abi- ja käealuse töid.

**P e a b t e a d m a:** teenindatava tööstuse tehnoloogilise protsessi põhialuseid; kasutatava tooraine liike ja omadusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha toiduainete tootmisel mitmesuguseid ettevalmistust ja spetsiaalset harjumust nõudvaid abi- ja käealuse töid.

Kannab ettevõtte territooriumil mitmesuguseid materjale. Teeb mitmesuguseid ettevalmistust ja spetsiaalset harjumust mittenõudvaid abitöid. Koristab ettevõtte territooriumi.

Peab teadma: ruumide asetust teenindatavas tsehhis ja naabertsehhides; prügi ja jäätmete jaoks spetsiaalselt eraldatud kohti; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

Peab oskama: täita mitmesuguseid kergeid abitöid, mis on seotud tsehi tootmistöö ja majandusega ja mis ei nõua ettevalmistust ja spetsiaalset harjumust.

---

---

## VORSTITÖÖSTUS

### VANEM-VORSTITEGIJA — 7. kategooria

Juhib vorstitegijate brigaadi tööd. Teeb kõige vastutusrikamaid ja keerukamaid töid vorstide, viini vorstide, sardellide ja suitsulihatoodete valmistamisel: suitsutamine, retseptide järgi mitmesuguste vorstitoodete sortide täidise koostamine. Peab tooraine ja toodangu arvestust ja aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** kõikvõimalike vorstisortide ja nende täidise valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuure; valmisvorstide ja suitsulihatoodete tehnilisi tingimusi; liha kvaliteeti ja sorte; seadmete konstruktsiooni, töötamise põhimõtteid ja eksploatatsiooni eeskirju; tooraine, kütuse, auru ja elektrienergia kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada vorstitööstuse ükskõik millisel tööloigul; juhtida vorstitegijate tööd; pidada tooraine ja valmisloodangu arvestust ja aruandlust.

### VORSTITEGIJA — 6. kategooria

Sooritab iseseisvalt üksikuid operatsioone vorstitoodete ja suitsulihatoodete valmistamisel (kerede tükeldamine, kontidest puhastamine, soontest puhastamine, pritsimine, praadimine, keetmine, pekkimine). Teenindab seadmeid.

**P e a b t e a d m a:** vorstitoodete valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; liha kvaliteeti ja sorte; valmistoodete tehnilisi tingimusi; teenindatavate seadmete konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tooraine, kütuse, elektrienergia kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha vorstitoodete valmistamise mitmesuguste kutsealade töid; teenindada seadmeid, neid puhastada ja õlitada ning teha neile jooksvat remonti.

#### VORSTITEGIJA — 4. kategooria

Teeb vanem-vorstitegija juhtimisel mittekeerukaid töid (liha sorteerimine, kihistamine, teosse ajamine, peki tükeldamine mitmesugustele vorstisortidele, lihahundist läbilaskmine, soolte ettevalmistamine ja vorstide sidumine).

**P e a b t e a d m a:** vorstitoodete valmistamise tehnoloogilist protsessi; liha kvaliteeti ja sorte; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada mittekeerukaid operatsioone vorstide valmistamisel; puhastada ja õlitada teenindatavaid seadmeid; teritada tööriistu.

#### VANEM-RASVASULATAJA — 6. kategooria

Juhib loomsete rasvade sulatamise protsessi. Juhib madalama kategooria rasvasulatajate tööd. Peab tooraine ja toodangu arvestust.

**P e a b t e a d m a:** loomsete rasvade sulatamise tehnoloogilist protsessi; tooraine sorte ja omadusi; valmisrasva tehnilisi tingimusi; tooraine ja kütuse kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada kõiki rasvasulatamise operatsioone; määrata keetmise kestust, valmiduse astet ja loomse rasva kvaliteeti; pidada ettenähtud arvestust.

#### RASVASULATAJA — 3. kategooria

Täidab katlaid ja kausse rasvaga. Sulatab rasva. Laadib katlaist rasva kaussidesse. Filtreerib sulatatud rasva.

**P e a b t e a d m a:** rasva laadimise ja filtreerimise viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sulatada rasva; täita katlaid ja kausse rasvaga; filtreerida rasva; puhastada katlaid ja kausse.

#### SOOLTEPESIJA-SORTEERIJA — 3. kategooria

Leotab sooli, peseb neid ning kontrollib arvult ja metraazilt. Laob, tambib kinni ja soolab sooli, sorteerib neid ning kerib kimpudesse.

**P e a b t e a d m a:** soolte sorte ja ülesannet, nende leota-

mise ja pesemise võtteid; soolte tehnilisi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** määrata soolte sorte; sooli pesta ja sorteerida.

#### **SOOLTEUHTUJA — 4. kategooria**

Leotab toorsooli kuumas vees ja uhub neid. Mõõdab ja kerib kimpudesse uhutud sooli vastavalt mõõteile. Laob kimpudesse seotud sooli vaatidesse ning soolab neid.

**P e a b t e a d m a:** soolte kalibreerimise, uhtumise ja soolamise eeskirju; valmistoodete tehnilisi tingimusi; soolte sorte ja ülesandeid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** uhtuda, kalibreerida ja soolata sooli.

#### **SOOLTEKUIVATAJA — 3. kategooria**

Puhub sooli täis, seob otsi kinni. Lükib täispuhutud sooli nõõrile ja riputab neid kuivama.

**P e a b t e a d m a:** soolte täispuhumise seadise ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; täispuhumise tihedust; soolte kuivatamisel otste sidumise ja õhu juurdepuhumise töövõtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** reguleerida täispuhumise seadise tööd; sooltesse õhku puhuda kuni nõutud tiheduseni; soolte otsi kinni siduda; kuivatamise ajal sooli üles riputada ja õhku juurde puhuda.

#### **SOOLTELÕIKAJA — 2. kategooria**

Lõikab täispuhutud sooli tükkideks; laob lõigatud sooli kokku ning pressib neid.

**P e a b t e a d m a:** täispuhutud soolte lõikamise töövõtteid; soolte mõõteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooli lõigata ja lõigatud sooli pressida ning kokku pakkida.

#### **SÜLDIKEETJA — 6. kategooria**

Valmistab sülti. Asetab toorainet keedukatlasse. Reguleerib keetmisprotsessi. Juhib madalama kategooria tööliste tööd.

**P e a b t e a d m a:** mitmesugustest tooraine sortidest süldi

valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; valmis-süldi tehnilisi tingimusi; tooraine ja materjalide omadusi ja kvaliteeti; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tooraine, materjalide ja kütuse kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** retsepti järgi komponente doseerida; määrata tooraine ja valmistoodangu kvaliteeti; reguleerida keedukatelde temperatuurirežiimi; reguleerida süldi valmistamise protsessi.

### **TÜKELDAJA-JAOTAJA — 3. kategooria**

Peseb ja tükeldab toorainet süldi jaoks. Sorteeri keedetud liha. Võtab välja konte. Puhastab ja jaotab liha ettenähtud normide järgi ning valab puljongiga üle.

**P e a b t e a d m a:** liha puhastamise ja jaotamise töövõtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel, ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** süldi jaoks toorainet pesta ja tükeldada; sorteerida keedetud liha ning jaotada seda vormidesse; puljongit vormidesse valada.

### **KARVADE KÕRVETAJA — 3. kategooria**

Kõrvetab tulel toormaterjale (jalad, kõrvad, mokad). Puhastab kõrvetatud toormaterjale noaga.

**P e a b t e a d m a:** tooraine kõrvetamise ja puhastamise töövõtteid ja -viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kõrvetada mitmesugust sülditoorainet, vältides seejuures kütteaine ülekulu; noaga puhastada kõrvetatud jalgu, kõrvu ja mokki.

---

---

## VAHVLI- JA JÄÄTISETÖÖSTUS

### A) VAHVLI TÖÖSTUS

#### BRIGADIIR-VAHVLI VALMISTAJA — 5. kategooria

Juhib vahvlite valmistamist.

Paigutab tööle ja instrueerib töölisi, kindlustab neid toorainega, pooltoodete ja materjalidega. Segab retseptuuri järgi tainast. Valmistab mitut sorti vahvleid; peab ettenähtud aruandlust.

**Peab teadma:** mitmesuguste vahvlisortide valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; tehnilisi tingimusi toodangu ja toorainete kohta; teenindatavate ahjude ehitust ja nende ekspluateerimise eeskirju; tooraine kulunorme; hügieeni- ja sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**Peab oskama:** küpsetada mitut sorti vahvleid; segada ja valmistada tainast; valada tainast pressidesse.

#### TAINASEGAJA-VAHVLI TEGIJA — 4. kategooria

Segab vahvlitainast tainasegamismasinail.

Täidab masinaid, käivitab ja jätab neid seisma, reguleerib nende tööd. Määrab taina valmidust iga sordi jaoks. Tühjendab tainasegamismasinaid, jälgib nende seisukorda ning kõrvaldab vigu nende töös.

**Peab teadma:** mitmesuguste vahvlisortide valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; toodangu ja tooraine tehnilisi tingimusi; tooraine kulunorme; seadmete ehitust ja kasutamise eeskirju; hügieeni- ja sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**Peab oskama:** Valmistada mitut sorti vahvleid; segada ja valmistada tainast; valada tainast pressidesse; käsitseda ja hooldada seadmeid.

## PAGAR — 4. kategooria

Küpsetab vahvleid.

Süütab ahje, hoiab vajalikku temperatuuri. Automaatahjade puhul täidab jaotuskambreid tainaga. Valab tainast vormidesse ja küpsetab vahvleid, võtab ära vahvlilehti, laob neid lauale pressi alla. Puhastab vorme.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste vahvlisortide valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; toodangu ja tooraine tehnilisi tingimusi; teenindatavate ahjade ehitust ja nende eksploatatsiooni eeskirju; tooraine ja kütte kulunorme; hügieeni- ja sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada ja küpsetada mitut sorti vahvleid, käsitseda ja hooldada teenindatavaid ahjusid.

## VAHVLILOIKAJA — 2. kategooria

Lõikab lehtedest vajaliku kujuga vahvleid.

**P e a b t e a d m a:** vahvlite lõikamise töövõtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vajaliku kujuga vahvleid välja lõigata minimaalsete jäätmetega.

## VAHVLI LADUJA — 2. kategooria

Laob vahvleid arvu järgi pakkidesse, pakib paberisse ning kleebib pakid kinni. Lõikab paberit.

**P e a b t e a d m a:** vahvlite ladumise ja pakkimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pidada arvestust ja laduda vahvleid pakkidesse; pakke paberisse pakkida ja kinni kleepida; lõigata vajalikes mõõdetes paberit.

## B) JÄÄTISETÖÖSTUS

### VANEMTÖÖLINE JÄÄTISE VALMISTAMISE ALAL — 6. kategooria

Juhib jäätise valmistamise brigaadi. Paigutab tööle ja instruueerib töölisi. Valmistab ette seadmeid. Võtab vastu, kaalub ja valmistab ette tooraineid. Koostab segusid ning jagab portsjoneisse. Määrab proovide järgi jäätise valmidust ja kvaliteeti kõigis valmistamise staadiumides. Jälgib seadmete sei-

sukorda ning kõrvaldab vigu nende töös. Võtab tarvitusele abinõusid praagi vältimiseks. Peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** jäätise valmistamise tehnoloogilist protsessi; tehnilisi nõudeid toorainete ja valmistoodangu suhtes; mitut liiki jäätise sorte ja retseptuure; toodangu kvaliteedi kontrollimise võtteid kõigis tootmise staadiumides; arvestuse ja aruandluse eeskirju; praagi põhjuseid ja mooduseid praagi vältimiseks ning selle põhjuste kõrvaldamiseks; kütuse (auru), elektrienergia, toorainete ja materjalide kulunorme; kasutatavate seadmete konstruktsiooni; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** portsjoneisse jagamist ning segude koostamist; proovide järgi määrata töötlemise lõppu üksikuis tootmise staadiumides; kõrvaldada rikkeid seadmete töös; pidada ettenähtud arvestust.

#### TÖÖLINE JÄÄTISE VALMISTAMISE ALAL — 5. kategooria

Valmistab ette seadmeid ja tooraineid jäätise valmistamiseks. Koostab segusid, pastöriseerib ja külmutab neid, laadib välja valmismassi.

**P e a b t e a d m a:** jäätise valmistamise tehnoloogilist protsessi; tooraine liike, sorte ja omadusi; jäätise tehnilisi tingimusi; praagi liike ning mooduseid praagi vältimiseks ja selle põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate seadmete ehitust ning eksploatatsiooni eeskirju; tooraine, kütuse (auru) ja elektrienergia kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete valmistamisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** retseptuuri järgi koostada mitmesuguste jäätise sortide segusid; pastöriseerida ja külmutada jäätist; täita agregaate emulsiooniga; külmutusaparaadist täita jäätisega hülsse ning kandekaste; reguleerida aparaatide temperatuuri; määrata jäätise kvaliteeti tootmise kõigis staadiumides; sooritada teenindatavate seadmete puhastamist, õlitamist ja jooksvat remonti.

#### TÖÖLINE JÄÄTISE VALMISTAMISE ALAL — 3. kategooria

Sooritab (juhtimise all) üksikuid jäätise valmistamise operatsioone.

**P e a b t e a d m a:** jäätise valmistamise tehnoloogilise protsessi operatsioonide järjestust; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.



Peab oskama: aparate tööks ette valmistada; jälgida ahjude kütmist ja segu jahtumist vannides või hülssides; pöörata hülse käsitsi või käivitada ja seisma jätta mehhaniseeritud ajameid; lipikuid, sidumisnööri ja pergamenti ette valmistada; hülse plombeerida; seadmeid puhastada ja õlitada.

---

---

---

## SINEPI- JA MÄERÕIKATOOSTUS

### SINEPIVALMISTAJA — 5. kategooria

Valmistab iseseisvalt sinepit. Puistab sinepit tõrtesse ning valab maitseainetega üle. Teenindab hõõrumismasinat ning laseb segatud sinepit läbi valtside.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste sinepisortide valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuure; materjalide ja toorainete liike ja sorte; valmistoote tehnilisi tingimusi; materjalide ja toorainete kulunorme; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploateerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** reguleerida seadmete tööd; retsepti järgi valmistada ükskõik millist sorti sinepit; määrata toor- materjali ja valmistoodangu kvaliteeti; puhastada ja õlitada teenindatavaid seadmeid ning teha neile jooksvat remonti.

### MÄERÕIKAVALMISTAJA — 5. kategooria

Peseb määrdõigast tõrt, laadib riivimismasinasse, lisab retsepti järgi maitseaineid ning segab neid.

**P e a b t e a d m a:** kõikvõimalike määrdõika sortide valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuure; kasutatava tooraine liike, sorte ja ülesannet; valmistoodangu tehnilisi tingimusi; tooraine ja materjalide kulunorme; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** reguleerida riivimismasinat; retsepti järgi valmistada mitmesuguseid määrdõika sorte; puhastada ja õlitada teenindatavaid seadmeid ning teha neile jooksvat remonti.

### MÄERÕIKAPUHASTAJA MASINAIL — 3. kategooria

Toob määrdõigast pesumasinate juurde ning täidab pesumasinaid. Kontrollib pesemist ja määrdõika puhastamist.

**P e a b t e a d m a:** pesemismasina ehitust ja eksploaat-

siooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** reguleerida pesemismasina ja mootori tööd ning puhastada ja õlitada neid.

#### **MÄERÕIKAPUHASTAJA KÄSITSI — 2. kategooria**

Toob materjale töökohale. Puhastab mäerõika juurikaid ning lõikab neid noaga tükkideks.

**P e a b t e a d m a:** mäerõika noaga puhastamise töövõtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** puhastada mäerõika juurikaid ning lõigata neid ettenähtud suurusega tükkideks; teritada nuge.

---

---

## VEINITÖÖSTUS

### VEINIVALMISTAJA — 7. kategooria

Juhib puuvilja- ja marjaveini valmistavate tööliste brigaadi. Paigutab töölisi tööle ja instrueerib neid. Käivitab ja reguleerib seadmeid. Võtab vastu, kaalub ja valmistab ette toorainet. Juhib veini kääritamise ja kupažeerimise töid. Jälgib tehnoloogilise protsessi käiku. Kontrollib toodangu kvaliteeti ja seadmete seisukorda, kõrvaldab vigu seadmete töös. Peab ettenähtud arvestust ja aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** puuviljadest ja marjadest veini valmistamise tehnoloogiat; veini valmistamise juures kasutatavate puuviljade ja marjade sorti; puuvilja- ja marjaveinide sorte; tehnilisi nõudeid valmisveinide kohta; toodangu kvaliteedi kontrollimise võtteid kõigis tootmise staadiumides; praagi põhjuste ja mooduseid praagi vältimiseks ning selle põhjuste kõrvaldamiseks; tooraine, auru (kütte) ja elektrienergia kulumorme; kasutatavate seadmete konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tootmisaruandluse süsteemi; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada ja reguleerida seadmeid; määrata toorainete, pooltoodete ja valmisveinide kvaliteeti; töötada ükskõik millises kohas veinide tootmisel; kõrvaldada vigu seadmete töös.

### VIRDEKÄÄRITAJA — 6. kategooria

Juhib virde kääritamise protsessi.

Võtab vastu puhaste pärmikultuuride aretusi ning lisab neid ettenähtud portsjonitena vaatidesse või tõrtesse. Jälgib käärimise protsessi, reguleerib temperatuuri. Sooritab virde äravõtmist; kuivatab vaate, paigaldab kääritamispunne. Jälgib kääriva virde temperatuuri, reguleerib seda.

**P e a b t e a d m a:** puuviljadest ja marjadest veini valmistamise tehnoloogiat; veini valmistamisel kasutatavaid pärmi-kultuure, nende kasutamise ja hoidmise tingimusi; toodangu kvaliteedi kontrollimise võtteid kõigis tootmise staadiumides; praagi põhjuseid ja võtteid praagi vältimiseks; kasutatavate seadmete konstruktsioone ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada ja reguleerida seadmeid; määrata veinide kvaliteeti, jälgida käärimise protsessi ja reguleerida temperatuuri; kõrvaldada vigu seadmete töös.

#### **TÖÖLINE PUUVILJA- JA MARJAVEINIDE VALMISTAMISE ALAL — 5. kategooria**

Teostab virde kääritamise protsessi ja selle sulfiteerimist.

Teostab veini pastöriseerimist ja moderniseerimist (nõudele vastavaks tegemist).

**P e a b t e a d m a:** tootmiseks kasutatavate puuviljade ja marjade sorte; veinide sorte; veini valmistamise tehnoloogilist protsessi; teenindatavate seadmete konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; praagi liike ja põhjuseid ja mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tooraine kulunorme; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** ette valmistada pärimi ning lisada seda vaatidesse ja tõrtesse ettenähtud portsjonitena; kontrollida kääritamisprotsessi; teostada virde äravõtmist; määrata sulfiteerimiseks vajalikku väävlisshappe-anhüdriidi hulka; täita sulfitomeetri; lasta läbi barbotjeeri väävlisshappe-anhüdriidi vaatidesse; pastöriseerida pastörisaatoreis veini, kuumutada seda kuni kindlaksmääratud temperatuurini ning hoida temperatuuri kuni protsessi lõpuni; lasta auru modernikuisse (veini moderniseerimisel); juhtida teenindatavaid mehhanisme; teostada sisseseadete puhastamist, õlitamist ja jooksvat remonti.

#### **VIRDESULFITEERIJA — 5. kategooria**

Sulfiteerib virret.

Täidab sulfitomeetri ettenähtud piirini, arvutab välja vajaliku väävlisshappe-anhüdriidi koguse. Loendab vajaliku hulga jaotusi sulfitomeetril, avab ventiili ning laseb läbi vaati ase-

tatud barbotjeeri väävlishappe-anhüdrüidi. Võtab vaatidest välja barbotjeeri, segab virret. Lööb vaatidele punnid.

**P e a b t e a d m a:** veini valmistamise tehnoloogilist protsessi; teenindatavate seadmete konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; praagi liikide ja põhjuseid ning mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** määrata sulfiteerimiseks vajaliku väävlishappe-anhüdrüidi hulka; täita sulfitomeetrit; lasta läbi barbotjeeri väävlishappe-anhüdrüidi vaatidesse; juhtida teenindatavaid mehhanisme; teostada sisseseadete puhastamist, õlitamist ja jooksvat remonti.

#### VEINIKUPAZEERIJA — 5. kategooria

Kupažeerib veinimeistri juhtimise all veini.

Valib veinimeistri juhendite järgi vajalikul hulgal vastavat sorti veinimaterjale; paigaldab pumpi, asetab voolikuid segutõrte juurest veinimaterjalide asukohta, valab puhta veini vahenõudesse ning pumpab vahenõudest segutõrtesse. Veini ümbervalamisel kinnise moodusega asetab vaatidesse vasksifoonid ning pumpab vahetult segutõrtesse. Segab läbi, võtab ja annab üle segu proove; vajaduse korral lisab vajalikke materjale ning segab uuesti läbi.

**P e a b t e a d m a:** veinide sorte; veini valmistamise tehnoloogilist protsessi, teenindatavate seadmete konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; toor- ja abimaterjalide kulunorme; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kupažeerida veini; võtta valmistoodangu proove; kasutada seadmeid ja mehhanisme; teostada seadmete puhastamist ja jooksvat remonti.

#### VEINILIIMIJA JA VEINI LIIMILT VÕTJA — 5. kategooria

Liimib veini.

Valmistab ette tõrsi ja inventari, valab veini tõrtesse, valmistab tanniini- ja liimilahust, valab seda veinitõrtesse ning segab läbi. Valab liimitud veini vaatidesse või jätab tõrtesse.

**P e a b t e a d m a:** veinide valmistamise tehnoloogilist protsessi; tanniini- ja liimilahuse koostist ja valmistamist; teenindatavate seadmete ja taara eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; veini abimaterjalide kulunorme; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada ette taarat, valmistada tanniini- ja liimilahust ning segada seda veiniga; kontrollida veini kvaliteeti ja võtta proove; teostada seadmete ja taara puhastamist ja jooksvat remonti.

#### **VEINI LIIMILT VÕTJA — 4. kategooria**

Võtab veini liimilt.

Asetab kraanid vaatide punniaukudesse või tõrtesse, pumbab puhta veini vahenõudesse, sealt aga puhtaisse vaatidesse, valab sademe vaatidest või tõrtest spetsiaalseisse vaatidesse.

**P e a b t e a d m a:** veinide valmistamise tehnoloogilist protsessi; teenindatavate seadmete ja taara eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada ette taarat; valmistada liimi- ja tanniinilahust; pumbata; teostada seadmete ja taara puhastamist ja jooksvat remonti.

#### **TÖÖLINE PUUVILJA- JA MARJAVEINIDE VALMISTAMISE ALAL — 4. kategooria**

Teenindab nõrgumisnõusid. Töötleb purustatud massi ja pressib seda mehaanilistel ning käsipressidel. Kogub virret kääritamiseks, teostab piirituse lisamist sellele ja veini pärmilt võtmist. Valab ära valmiskäärinud veini ja pumpab selle vaatidesse, filtreerib veini, asetab vaadid alustele. Villib veini pudeleisse. Tühjendab pressid ja tõrred pressimisjäätmeist.

**P e a b t e a d m a:** veini valmistamiseks kasutatavaid marjade ja puuviljade sorte; veini valmistamise tehnoloogilist protsessi; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; praagi liike ja põhjuseid ning mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; materjalide kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** võtta peenendatud massi purustajaist nõrgumisnõusse ning seda sulfiteerida; pressida peenendatud massi mehaanilistel ja käsipressidel; valada virret vahenõudesse ja seda pumbata kääritamisele; virdele piiritust juurde lisada; võtta veini pärmilt, pumbata seda sifoonide ja pumbade abil vahenõudesse; veini ümber pumbata vaatidesse; valmistada liimi- ja tanniinilahust; valmistada filtermassi; filtreerida veini; tõsta ja asetada vaate üksteisele korrustena; villida veini pudeleisse; puhastada ja õlitada seadmeid.

#### VIRDELE PIIRITUSE LISAJA — 4. kategooria

Lisab virdele piiritust.

Mõõdab vajaliku hulga piiritust, pumpab selle virdetõrtesse, segab piirituselisandiga virret ettenähtud aja jooksul, veeretab juurde puhtad vaadid ning pumpab neisse piirituselisandiga virde. Suleb täidetud vaadid punnidega.

**P e a b t e a d m a:** veini valmistamise tehnoloogilist protsessi; praagi liike ja põhjuseid ning mooduseid selle vältimiseks ja põhjuste kõrvaldamiseks; materjalide kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju; teenindatavate seadmete ja taara ehitust ja ekspluatatsiooni eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pumbata ja virdele piiritust juurde lisada; käsitseda seadmeid ja teostada seadmete ning taara puhastamist ja hooldamist.

#### VAATIDE ASETAJA — 4. kategooria

Veeretab puhtad vaadid paigaldamiskohta. Täidab vaadid ääreni veiniga, suleb augud punnidega, raiub punnide ülemised osad vaadilauaga tasaseks; keerab vaadid punniga küljele.

**P e a b t e a d m a:** teenindatavate seadmete ehitust ja ekspluatatsiooni eeskirju; veini pumpamise eeskirju, veini sorte; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vaate transportida, vaate villida, punne valmistada ja vaatidesse asetada, punne tasandada.

#### VEINI PÄRMILT VÕTJA — 4. kategooria

Võtab veini pärmilt.

Seab valmis pumbad, voolikud, inventari, ühendab voolikud, võtab vaadilt punnid ning pumpab sifoonidega veini välja. Reguleerib pärmilt võetava puhta veini pinda, valab veini vahenõudesse ning nende täitumisel lülitab sisse pumbad ja pumpab veini puhtaisse vaatidesse, valab pärimi vahenõudesse.

**P e a b t e a d m a:** veini valmistamise tehnoloogilist protsessi; teenindatavate seadmete ehitust ja ekspluatatsiooni eeskirju; praagi liike ja põhjuseid ning abinõusid selle vältimiseks; materjalide kulunorme, sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** veini pumbata, käsitseda seadmeid ja taarat; teostada seadmete ja taara puhastamist ning hooldamist.

## VEINIFILTREERIJA — 4. kategooria

### 1. Filtreerib veini.

Seob külge filterkotte, valmistab asbesti, segab veinile hulka kuni ettenähtud konsistentsi saamiseni; valab filtreisse kuni puhta filtreeritud veini saamiseni. Peseb ja laadib ümber filtreid.

### 2. Filtreerib veini.

Paigaldab filtreid ja pumpi, ühendab neid voolikutega ning asetab voolikuid filtrite juurest puhaste vaatide juurde. Valmistab filtermassi, segab asbesti ja teisi materjale veiniga, pumpab sogast veini filtreisse. Jälgib filtreerimise kiirust ja kvaliteeti ning veini taset nõus, asetab ümber täitmiskraane, suleb vaate puhaste punnidega. Kirjutab vaatidele filtreerimise kuupäeva ja veini numbri. Laadib ja tühjendab filtreid, võtab neid lahti ning peseb; peseb ja paigaldab voolikuid.

**P e a b t e a d m a:** veini valmistamiseks kasutatavaid marjade ja puuviljade sorte; veini valmistamise tehnoloogilist protsessi; veini sorte; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; praagi liike ja põhjuseid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** veini pumbata, valmistada filtermassi, filtreerida veini, tõsta ja asetada vaate üksteisele korrustena; käsitseda, puhastada ja hooldada seadmeid ja taarat.

## VAATIDE ALUSPUUDELE ASETAJA — 4. kategooria

Kontrollib aluspuude vastupidavust, sorteerib vaate mahu järgi. Tõstab vaate käsitsi laotud kordadesse, paigaldab vaate nõori ja loodlaua järgi; kinnitab neid kiiludega.

**P e a b t e a d m a:** teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; aluspuude vastupidavuse arvutust; vaatide sorteerimise ja mahu arvutamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** tõsta ja asetada vaate üksteisele korrustena; sorteerida vaate mahu järgi; paigaldada vaate ja kinnitada neid; hooldada seadmeid.

## TÖÖLINE PUUVILJA- JA MARJAVEINIDE VALMISTAMISE ALAL — 3. kategooria

Purustab puuvilja ja marju purustusmasinail või käsitsi. Valmistab ette laagerdusvaate.

**P e a b t e a d m a:** veini valmistamiseks kasutatavate puu-

viljade ja marjade liike ja sorte; purustajate ehitust ja ekspluatatsiooni eeskirju; praagi liike ja põhjuseid ning mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** purustada puuvilju ja marju mehaanilise purustajaga või käsitsi; juhtida purustajat ja reguleerida selle tööd; purustajat puhastada ja õlitada; üle pühkida laagerdamisvaatide pealispinda soodavees niisutatud lapiga; vaate kuivaks pühkida.

### **SADEME VÄLJAVAJAJA — 3. kategooria**

Valab sadet välja.

Võtab vaatide alt ära kiilud, toob alusnõud, veeretab vaadid neile punnidega allapoole, jälgib sademe väljajooksmist alusnõudesse, veeretab tühjad vaadid kõrvale. Kannab või tõstab sademe spetsiaalsesse kogumisvaatidesse.

**P e a b t e a d m a:** kasutatavate seadmete ja taara ehitust ja ekspluatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vaate transportida ja hooldada; puhastada seadmeid, nõusid ja taarat.

### **VAATIDE PÜHKIJA — 3. kategooria**

Hõõrub laagerdamisvaatide välispinda soodavees niisutatud lapiga ning pühib vaadid kuivaks.

**P e a b t e a d m a:** sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pühkida laagerdamisvaatide pealispinda soodavees niisutatud lapiga; vaate kuivaks pühkida.

## KARASTAVATE JOOKIDE TÖÖSTUS

### A) PUUVILJAJOOKIDE TÖÖSTUS

#### SIIRUPISEGUDE VALMISTAJA (KUPAZIST) — 5. kategooria

Koostab siirupite segusid. Lahjendab siirupeid, lisab retseptuuri järgi mahlaessentse, happeid, värvaineid jne., olenevalt joogi sordist. Segab läbi, kontrollib tihedust ja filtreerib siirupeid ning annab need villimisele. Võtab lahti, paneb kokku ja laadib filtreid, peseb segutõrsi; peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** siirupite sorte, nende väliseid ja maitselisi omadusi; tootmise tehnoloogilist protsessi; töö juures kasutatavate seadmete ja seadiste konstruktsiooni ja eksploateerimise eeskirju; mitmesugust sorti jookide tehnilisi ja maitselisi nõudeid; praagi liike ja põhjuseid ning mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** meistri juhtimisel valmistada siirupite segusid; valida meistri juhtnõõride järgi vajalikul hulgal vastavaid materjalide sorte; paigaldada pumpi; jooke segada, võtta ja üle anda segu proove; vajaduse korral lisada nõutavaid materjale.

#### TÖÖLINE PUUVILJA- JA GASEERITUD JOOKIDE TOOTMISE ALAL — 4. kategooria

Keedab siirupeid ja filtreerib neid. Küllastab puuviljajooke süsihappega. Täidab ja tühjendab aparate.

**P e a b t e a d m a:** puuvilja- ja gaseeritud jookide valmistamise tehnoloogilist protsessi; väljastatava toodangu tehnilisi tingimusi; tooraine liike ja omadusi; praagi liike ja mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; seadmete ehitust ja eksploateerimise eeskirju; tooraine kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** keeta siirupeid; retseptuuri järgi toorainet juurde lisada; määrata keetmise lõppu ja siirupite kvaliteeti; filtreerida siirupeid ja mahlu; vahetada filtreid; kasutada vee süsihappega küllastamise seadmeid; puhastada ja õlitada teenindatavaid seadmeid ning teostada nende jooksvat remonti.

#### **SIIRUPIKEETJA — 4. kategooria**

Keedab mitut sorti siirupeid. Paneb katlasse tooraineid ja suhkrut, laseb vett ja auru, segab, jälgib keemist ning määrab kindlaks keetmise lõpu. Valab välja siirupit. Valab siirupit jaotusaparatuuri, filtreerib siirupit filterpressil. Peseb ja pressib filtermassi; paneb kokku ja laadib filtrit, peseb aparate. Tulega keetmisel kütab ahju, hoiab tuld all.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste siirupite keetmise tehnoloogilist protsessi; tooraine liike, sorte ja omadusi; siirupite valmistamise retseptuure; tehnoloogilisi nõudeid valmissiirupite kohta; praagi liike ja mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatava aparatuuri ehitust ja ekspluateerimise eeskirju; tooraine, kütte (auru) ja elektrienergia kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** keeta mitmesuguseid siirupeid auruga või tulega köetavais katlais; täita ja tühjendada aparatuuri; koostada retseptuuri järgi segusid; anda auru ja reguleerida keetmistemperatuuri; jälgida keetmist ning määrata selle lõppu; teha teenindatavate seadmete jooksvat remonti, seadmeid puhastada ja pesta.

#### **VILLIJA — 3. kategooria**

Villib valmistoodangut automaatseil ja pool-automaatseil masinail, samuti käsitsi. Korgib taarat ja kleebib etikette.

**P e a b t e a d m a:** taara kohta ülesseatud tehnilisi ja sanitaarnõudeid; teenindatavate seadmete ja seadiste konstruktsiooni ja ekspluatatsiooni eeskirju; praagi liike ja põhjuseid, mooduseid selle vältimiseks ja põhjuste kõrvaldamiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirj toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** villida valmistooteid ja pooltooteid käsitsi ja masinail; pesta kogumisnõusid, dosaatoreid, täitjaid ja teisi seadiseid; kontrollida taara puhtust, seda villimiseks kohale asetada; tooteid mõõta ja kaaluda; teenindada villimi-

sega seoses olevaid seadmeid (mehaanilised segajad, pumbad, filtrid jt.); täidetud vaate, trumleid jne. kinni korkida, veeretada, laagerdama panna; taarat siduda ja lakkida; etikette kleepida.

## B) MAHLATÖÖSTUS

### PUUVILJA-MARJAMASSI VANEMPRESSIJA — 6. kategooria

Juhib puuvilja-marjamahlade valmistamise töid. Teenindab valmispulbi tõrremajandust. Võtab proove. Jälgib seadmete seisukorda. Peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** mitmesugustest puuviljadest ja marjadest mahlade valmistamise tehnoloogilist protsessi; tehnilisi nõudeid valmistoodangu kohta; puuviljade ja marjade omadusi ja sorte ning kulunorme; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada kõiki töid puuviljadest ja marjadest mahlade valmistamisel; määrata toorainete ja valmistoodangu kvaliteeti; pidada toorainete ja valmistoodangu väljatuleku aruandlust, teenindada valmispulbi tõrremajandust, võtta laboratooriumi jaoks proove, jaotada mahla tõrtesse, jälgida seadmete seisukorda, kõrvaldada töös esinevaid vigu.

### PUUVILJA-MARJAMASSI PRESSIJA — 5. kategooria

Pressib mahla hüdraulilistes pressides.

Täidab presse, käivitab ja jätab neid seisma, jälgib survet. Täidab kotte, kühveldab purustatud massi ümber, pumpab mahla. Jälgib elevaatoreid, purustusmasinaid ja pumpi, reguleerib nende tööd. Reguleerib presse, puhastab ja õlitab neid ning kõrvaldab vigu nende töös.

**P e a b t e a d m a:** mitmesugustest puuviljadest ja marjadest mahlade valmistamise tehnoloogiat, tehnilisi nõudeid valmistoodangu kohta, puuviljade ja marjade omadusi, sorte ja kulunorme; elevaatorite, purustusmasinate, pumpade ja presside ehitust ning nende eksploatatsiooni eeskirju; hügieeni- ja sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pressida mahlu hüdrauliliste pressidega; reguleerida elevaatorite, purustusmasinate, pumpade ja presside tööd; puhastada, õlitada ja remontida presse ning kõrvaldada vigu nende töös.

#### **PUUVILJA-MARJAMASSI PRESSIJA — 4. kategooria**

Peenendab tooraineid purustajais. Teenindab käsipresse, seab neid korda ning täidab neid. Pressib peenendatud massi. Tühjendab presse. Valab mahla tõrtesse või vaatidesse. Viib ära pressimisjätmeid.

**P e a b t e a d m a:** mahla pressimise tehnoloogilist protsessi käsipressidel; presside eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pressida mahla mitmesugust süsteemi käsipressidel, samuti teenindada purustajaid.

#### **ABITÖÖLINE PRESSIDE JUURES — 3. kategooria**

Teeb presside juures abitöid.

Toob peenendatud massi presside juurde; laob ja täidab pressimiskotte, laadib presse, asetab kettaid ja prusse pressi pea alla, võtab pressimisjätmeilt prusse ära, tühjendab presse, kogub pressimisjätmeid korvidesse, täidab teisi pressimisega seoses olevaid abitöid.

**P e a b t e a d m a:** presside ehitust ning nende kasutamise eeskirju; hügieeni- ja sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vanema töölise juhtimisel pressida mahla pressidel; puhastada, õlitada ja korrastada presse ning kõrvaldada vigu nende töös.

#### **MAHLADE FILTREERIJA — 4. kategooria**

Teenindab mitut süsteemi filtreid. Pumpab mahlu, soendab ja jahutab neid. Täidab kogumisnõusid ning teisi nõusid mahlagaga.

**P e a b t e a d m a:** mahlade filtreerimise tehnoloogilist protsessi mitut süsteemi filtreil; teenindatavate filtrite ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; hügieeni- ja sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teenindada mitmesuguseid filtreid ning filtreerida mahla, lahti võtta, puhastada ja kokku panna teenindatavat filtrit, jälgida kogumisnõude ja teiste nõude mahladega täitumist, filtreerimise kvaliteeti, võtta proove, jälgida seadmete seisukorda ning kõrvaldada töös esinevaid vigu.

### MAHLADE FILTREERIJA — 3. kategooria

Paigaldab filtreerimismaterjale. Kaalub mahla.

**P e a b t e a d m a:** mahlade filtreerimise tehnoloogilist protsessi; filtreerimismaterjalide liike; hügieeni- ja sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** paigaldada filtreerimismaterjale; kaaluda mahla; puhastada ja pesta filtreid.

### PASTÖRISEERIMISE BRIGADIIR — 6. kategooria

Juhib mahlade pastöriseerimise töid.

Asetab töölisi kohtadele, instrueerib neid ning jälgib tööd. Jälgib mahlade pastöriseerimise režiimist kinnipidamist, kontrollib pastörisaatorite töö kvaliteeti, jälgib mahlade villimist ja korkimist; peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** mahlade pastöriseerimise tehnoloogilist protsessi mitut süsteemi pastörisaatoritel; teenindatavate pastörisaatorite ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju, juhtida pastörisaatorite tööd, sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel, ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha ja juhtida kõiki töid mahlade pastöriseerimisel; määrata valmistoodangu kvaliteeti, sorte ja kulunorme; pidada toodangu väljatuleku aruandlust; jälgida seadmete tööd ja kõrvaldada esinevad vead.

### MAHLADE PASTÖRISEERIJA — 5. kategooria

Pastöriseerib mahlu.

Täidab ja tühjendab pastörisaatoreid. Jälgib vee kuumutamise temperatuuri ja mahlade pastöriseerimise režiimi. Reguleerib pumpade tööd ja vee tsirkuleerimist. Määrab kindlaks pastöriseerimise protsessi lõpu; peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** mahlade pastöriseerimise tehnoloogilist protsessi; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; pastöriseerimise režiimist kinnipidamist; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel, ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha kõiki töid mahlade pastöriseerimisel; jälgida pastöriseerimise režiimi, kontrollida pastörisaatorite töö kvaliteeti, jälgida seadmete tööd ja kõrvaldada esinevad vead.

### DIFUSIOONIOSAKONNA VANEMTÖÖLINE — 5. kategooria

Juhib difusiooniosakondade tööd.

Pumpab mahlu tõrrest tõrde ja kogumisnõudesse; valab mahlast vabastatud massi veega üle; soendab tõrsi, tühjendab

neid massist. Võtab laboratooriumi jaoks proove, juhhib pumpade edasipaigutamise ning voolikute ümbertõstmise ja kinnitamise töid; peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** difusiooni tehnoloogilist protsessi; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju; proovide võtmist laboratooriumile.

**P e a b o s k a m a:** juhtida difusiooniosakonna tööd, teha kõiki töid difusioonil; võtta proove laboratooriumile; jälgida seadmete tööd ja kõrvaldada esinevad vead.

#### **DIFUSIOONIOSAKONNA TÖÖLINE — 4. kategooria**

Teeb mitmesuguseid töid, mis on seoses mahlade ümberpumpamisega, massi väljalaadimisega ja tõrte kuumutamisega. Nihutab edasi pumpi, tõstab ümber ja kinnitab voolikuid, puhastab ning peseb pumpi ja voolikuid, teeb vanema töölise korraldusel muid töid.

**P e a b t e a d m a:** difusiooni tehnoloogilist protsessi; teenindatavate seadmete eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teenindada mitmesuguseid difusiooni-seadmeid, lahti võtta, puhastada ja kokku panna seadmeid; jälgida seadmete tööd ja kõrvaldada vanema töölise juhtimisel esinevad takistused.

#### **TÖÖLINE MAHLADE PUMPAMISEL — 4. kategooria**

Pumpab mahlu vaatidest tõrtesse.

Jälgib mahlade selitamist, suunab mahlu filtreisse ning pulpi hüdraulilistesse pressidesse, jälgib seadmete töötamist ja seisukorda, reguleerib nende tööd, kõrvaldab töös esinevaid vigu; peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** taara kohta ülesseatud tehnilisi ja sanitaarseid nõudmisi; teenindatavate seadmete ja seadiste konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; praagi liike ja põhju-seid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** mõõta ja kaaluda; teenindada pumpamisega seoses olevaid seadmeid; reguleerida seadmete tööd, teha pumpade profülaktilist remonti; pidada aruandlust.

#### **PUUVILJADE JA MARJADE PEENENDAJA — 3. kategooria**

Peenendab masinail puuvilja ja marju.

Käivitab ja jätab seisma purustusmasinaid, täidab neid toorainega; jälgib masinate tööd, reguleerib masinaid, kogub pee-

nendatud massi nõudesse ning erijuhtudel viib selle näidatud kohta.

**P e a b t e a d m a:** puuvilja ja marjade tehnoloogilist protsessi; seadmete eksploatatsiooni eeskirju; hügieeni- ja sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada ja reguleerida masinaid, koguda peenendatud massi; puhastada ja pesta seadmeid.

#### **BRIGADIIR RULLVALTSMASINAIL — 5. kategooria**

Juhib puuviljade ja marjade peenendamist rullvaltsmasinail. Paigutab kohale ja instrueerib töölisi. Reguleerib valtse, jälgib peenendamise kvaliteeti; ühendab ja juhib voolikuid. Reguleerib mahlade rullvaltsmasinast tõrtesse juhtimise järjestust. Jälgib masina seisukorda ning kõrvaldab vigu selle töös; peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste puuviljade ja marjade peenendamise tehnoloogilist protsessi; tehnilisi nõudeid purustatud marjadele ja puuviljale; puuviljade ja marjade omadusi ja sorte ning kulunorme; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juhtida puuviljade ja marjade peenendamist rullvaltsmasinail; paigutada kohale ja instrueerida töölisi; reguleerida seadmeid; jälgida masinate tööd ja seisukorda ning kõrvaldada esinevaid vigu, pidada ettenähtud aruandlust.

#### **PUUVILJADE JA MARJADE VALTSIJA — 4. kategooria**

1. Valtsib puuvilja ja marju mehaanilistel valtsidel. Täidab valtside kolu puuviljaga, käivitab, jätab seisma ja reguleerib valtse, jälgib valtsimist, kannab peenendatud massi või jälgib selle mehaanilist ülekandmist. Jälgib valtside ning nendega seoses olevate seadmete seisukorda ning kõrvaldab defekte nende töös.

2. Peenendab puuvilja ja marju käsivaltsidel. Laadib puuvilja valtsidesse, valtsib käsitsi, laadib massi vaatidesse ning pumpab massi ära.

**P e a b t e a d m a:** puuvilja ja marjade valtsimise tehnoloogiat; valtside eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valtsida puuvilja ja marju mehaanilis-

tel valtsidel ja peenendada puuvilja ja marju käsivaltsidel; jälgida seadmete tööd ja kõrvaldada puudusi seadmete töös; teha profülaktilist remonti ja hoida seadmed töökorras.

### **TÖÖLINE RULLVALTSMASINAL — 3. kategooria**

Teenindab rullvaltsmasinat.

Puistab marju või puuvilja raudsõeltele ning juhib sõelte käsitsi raputamise abil marjad või puuviljad masina punkrisse.

**P e a b t e a d m a:** puuvilja ja marjade valtsimise tehnoloogiat; seadmete kasutamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teenindada rullvaltse, hooldada ja puhastada rullvaltsmasinat.

### **MAHLADELE PIIRITUSE LISAJA — 3. kategooria**

Lisab mahladele piiritust. Valab puuvilja- või marjamahla läbi filtri tõrtesse või vaatidesse, võtab ettenähtud portsjoni piiritust. Valab mahlale piirituse peale ning segab läbi. Villib piirituselisandiga mahla vaatidesse.

**P e a b t e a d m a:** mahlade ja piirituse omadusi ja piirituse mahladesse valamise tehnikat; mahlade filtreerimise tehnoloogilist protsessi; filtreerimismaterjalide liike; hügieeni- ja sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** paigaldada filtreerimismaterjale; kaaluda ja mõõta mahlu ja piiritust; puhastada ja pesta filtreid.

### **PUNNIDE PANIJA JA KONTROLLIJA — 3. kategooria**

Põletab punne piiritusega. Puurib neisse auke, asetab klaasist kontrollpunne ning valab neid üle parafiiniga; jälgib mahlade kogu säilitamis-aja kestel punne.

**P e a b t e a d m a:** mahlade ja piirituse omadusi; punnide töötlemise tehnikat, mahlade säilitamise eeskirju; ohutustehnika eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete säilitamisel.

**P e a b o s k a m a:** punne ette valmistada ja neid vaatidele asetada, jälgida mahlade säilivust.

## **C) LINNASETÖÖSTUS**

### **LINNASEKASVATAJA — 5. kategooria**

1. Juhib kastides linnasekasvatamise protsessi.

Täidab kaste leotatud teraviljaga, reguleerib kasvatamise temperatuuri, loobib teravilja kastist kasti, valab linnaseid

veega üle. Annab kasvanud linnased üle linnasekuivatitesse. Peseb ja desinfitseerib kaste ning reste. Üksikuis tehaseis leotab linnaseid, annab üle linnasekuivatitesse, täidab kaste.

2. Juhib trumlites linnasekasvatamise protsessi.

Täidab trumleid leotatud teraviljaga, suleb luuke, käivitab trumleid. Jälgib ja reguleerib kasvatamise temperatuuri linnas-  
test niisutatud õhu läbipuhumise teel. Paneb trumleid seisma ning jälgib kasvanud linnaste väljalaadimist. Võtab osa trum-  
lite tühjendamise, linnaste kuivatisse üleandmise, trumlite pese-  
mise ja puhastamise töödest.

**P e a b t e a d m a:** linnaste valmistamise tehnoloogilist protsessi; otrade ja valmislinnase tehnilisi tingimusi; linnaste väljatuleku norme; linnaste kvaliteedi määramise võtteid; sani-  
taar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juhtida ja kontrollida linnasekasvata-  
mise protsessi; käsitseda linnasekasvatamise seadmeid.

#### LINNASELAVADE ÜMBERKÜHVELDAJA — 5. kategooria

Juhib linnase kasvatamise protsessi linnaselavadel. Kühvel-  
dab ümber leotatud teravilja, puhastab teid, korrastab kasvu-  
lavade ääri, kastab teravilja, koristab linnaselavasid. Üksikuis  
tehaseis leotab teravilja, toimetab seda linnaselavadesse, linna-  
selavadelt kuivatitesse ja kuivatitest salvedesse.

**P e a b t e a d m a:** linnaste valmistamise tehnoloogilist prot-  
sessi; linnaste kvaliteedi määramise võtteid; sanitaar-, hügieeni-  
ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** läbi viia ja kontrollida linnasekasvata-  
mise protsessi; käsitseda ja hooldada linnasekasvatamise  
seadmeid.

#### LINNASETOOSTUSE TÖÖLINE — 4. kategooria

Teeb mitmesuguseid töid linnasetööstuses.

Kaalub teravilja ning kannab seda leotustörte juurde, täidab  
ja tühjendab tõrsi, veab leotatud teravilja ning asetab seda lin-  
naselavadele, viib kasvanud linnaseid linnaselavadelt kuivati-  
tesse ja kuivatitest salvedesse. Puhastab kuivateid, kalorifeere  
ja auke idudest, taarastab ja kannab välja jäätmeid. Peseb ja  
desinfitseerib lavasid. Töötamisel linnasetrumlite juures täidab,  
peseb ja desinfitseerib trumleid. Puistab linnaseid sõeltelt punk-  
reisse.

**P e a b t e a d m a:** linnaste valmistamise tehnoloogilist

protsessi; linnaste kvaliteedi määramise võtteid; sanitaar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha mitmesuguseid töid linnasetöötuses.

#### VILJALEOTAJA TÖÖLINE — 4. kategooria

Leotab puhastatud ja sorteeritud teravilja.

Puistab teravilja tõrtesse kaalu järgi, valab üle veega, puhub õhuga läbi või segab, vahetab vett, võtab ära ning viib ära peal ujuvad osad. Jälgib kaalude töötamist. Üksikuis tehaseis tõstab tõrtest teravilja välja ning toimetab seda linnaselavadele.

**P e a b t e a d m a:** otrade sorte ja vilja leotamise eeskirju; sanitaar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teostada iseseisvalt vilja leotamist, määrata leotamise kestust, sorteerida teravilja.

#### LINNASEKUIVATAJA — 5. kategooria

Juhib kasvanud linnaste kuivatamist.

Jälgib kuivatite temperatuuri, segab linnaseid. Puistab linnaseid kuivatite ülemistele restidele, ülemistelt restidelt alumistele ning alumistelt punkreisse. Koristab kuivateid ja puhastab kalorifeere. Üksikuis tehaseis kütab kuivatusahje, reguleerib tõmmete ja sooja õhu juhtimist kuivatisse.

**P e a b t e a d m a:** kasvanud linnaste kuivatamise võtteid ja viise; kuivatamiseseadmete ehitust ja kasutamise eeskirju; sanitaar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juhtida linnaste kuivatamist; määrata kuivamise lõppu; kuivatatud linnaste kvaliteeti; hooldada ja puhastada kuivatusseadmeid.

#### KUIVATITE AHJUDE KÜTJA — 4. kategooria

Kütab kuivatiahje, reguleerib tõmmet ja kuuma õhu andmist kuivatisse, jälgib temperatuurirežiimi kuivatis, toimetab kohale kütet.

**P e a b t e a d m a:** kuivatiahjude töötamise tingimusi; küttekulu norme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kütta kuivatusahju, reguleerida tõmmet, jälgida temperatuurirežiimi; kasutada eesrindlikke kütmise võtteid.

**LINNASTE PEENENDAJA — PEENENDAMIS- JA POLEERIMIS-  
MASINATE TEENINDAMISEL — 4. kategooria**  
**AINULT PEENENDAMISMASINATE TEENINDAMISEL — 3. kategooria**

Peenendab linnaseid õllevirde keetmiseks.

Kaalub linnaseid, reguleerib linnaste purustajasse andmist või puistab neid käsitsi, jälgib ja reguleerib poleerimis- ja peenendamismasinade ja transportseadmete tööd. Juhib peenendatud linnased keedukatlaisse. Puhastab tolmukambreid. Peab ettenähtud aruandlust. Tehastes, kus ei ole mehaanilist transporti, kannab linnaseid masinate juurde ja mittelinnaselisi materjale keetmiseks.

**P e a b t e a d m a:** linnaste peenendamise võtteid ja viise; peenendamisseadmete ehitust ja eksploatatsiooni juhiseid; sanitaar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada linnaste peenendamise seadmeil; määrata peenendamise kvaliteeti; puhastada ja hooldada seadmeid.

**D) KALJATÖÖSTUS**

**KALJAKEETJA — 4. kategooria**

Peenendab linnaseid või kuivikuid, täidab leotustõrsi kuuma veega. Laadib sisse linnaseid, leiva, kuivikud, segab neid ja reguleerib temperatuurirežiimi. Valmistab suhkrusiirupit, pumpab seda virdesse, määrab kindlaks virde keetmise lõpu. Pumpab virret kääritamistõrtesse ning jahutab seda ettenähtud temperatuurini. Valmistab ette ja lisab virdele pärmil. Eemaldab põhjapära. Peseb ja desinfitseerib aparatuuri.

**P e a b t e a d m a:** leivakalja tootmise tehnoloogilist protsessi; aparatuuri ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada suhkrusiirupit; kindlaks määrata virde keetmise lõppu; desinfitseerida aparatuuri.

**KALJAKÄÄRITAJA — 5. kategooria**

Täidab kääritamistõrsi virdega, lisab pärmil ja münti. Jälgib temperatuuri, jahutab virret. Võtab ära pärmil. Juhib kalja laagerdamistõrtesse, lisab suhkrut või siirupit ja kolerit (kupažeerib). Peseb ja desinfitseerib kääritamis- ja laagerdamistõrsi.

**P e a b t e a d m a:** kalja kääritamise tehnoloogilist protsessi ning valmistamise retseptuuri; mitmesuguste aparaatide

kasutamise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** läbi viia kalja kääritamise protsessi; retseptuuri järgi sisse panna toorainet; desinfitseerida kääritamis- ja laagerdamistõrsi.

## **E) PRAAGATÖÖSTUS**

### **PRAAGAKEETJA — 5. kategooria**

Keedab praaga jaoks virret.

Paigutab meskitõrtesse peenendatud linnaseid ja mittelinnaselisi materjale, reguleerib vee ja auru andmist, käivitab ja jätab seisma mootoreid. Juhib tõmbamise ja suhkrustumise protsessi, jälgib meski suhkrustamist ja keetmist, määrab kindlaks keetmise lõpu. Kaalub ja lisab humalaid, lisab suhkrut, laadib välja pära. Juhib virde humalakurna ning seejärel kääritamisosakonda. Jälgib seadmete seisukorda, kõrvaldab vigu nende töös. Peseb ja desinfitseerib aparatuuri ja virdejuhtmeid; peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** praaga keetmise tehnoloogilist protsessi; praaga keetmise lõpu määramise viise; keetmiseadmete ehitust ja käsitlemise juhiseid; praagi liike ja selle vältimise abinõusid; sanitaar- ja hügieeninõudeid toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juhtida praaga keetmist; määrata virde kvaliteeti; käsitseda, hooldada ja puhastada seadmeid.

### **PRAAGAKÄÄRITAJA — 5. kategooria**

Juhib praaga kääritamise protsessi.

Võtab virret vastu kääritamistõrtesse ja jahutab seda, peseb ja lisab pärmil, võtab pärmilt ära; kontrollib ja reguleerib virde käärimise temperatuuri; kontrollib virde tihedust. Laseb praaga läbi jahutaja, pumpab seda laagerdamiskeldreisse. Lisab suhkrut või siirupit ja kõrvetatud suhkrut (kupažeerib). Filtreerib praaka. Jälgib kääritamis- ja laagerdamistõrte pesemist ning desinfitseerimist. Võtab lahti, puhastab, laadib ja paneb kokku filterpresse. Peseb ja desinfitseerib kääritamis- ja laagerdamistõrsi. Jälgib survealandajate tööd; peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** praaga kääritamise protsessi; praaga kvaliteedi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

Peab oskama: juhtida praaga kääritamise protsessi; kontrollida praaga kvaliteeti ja valmiduse astet; teenindada, hooldada ja puhastada kääritamisseadmeid, pidada nõutavat aruandlust.

#### KÄÄRIMISRUUMI TÖÖLINE — 4. kategooria

Teeb mitmesuguseid töid, mis on seoses virde käärimisega, säilitamisega laagerdamiskeldreis ja villimiseks etteandmisega. Puhastab ja peseb liudu, aparatuuri, tõrsi ja vaate, jälgib virde jahutamist, ventilatsiooni töötamist, juhib virret jahutusaparatuuri või käärimistõrtesse, kogub sadet.

Peab teadma: praaga käärimise protsessi; praaga kääritamise seadmeid ja nende kasutamise juhiseid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

Peab oskama: teha mitmesuguseid töid seoses virde käärimisega, valmistoodangu säilitamise ja laagerdamisega.

---

---

## KUIVKISSELLITÖÖSTUS

### VANEMTÖÖLINE KUIVKISSELLI VALMISTAMISEL — 6. kategooria

Juhib kuivkisselli valmistamise töid. Juhib kuivkisselli mitmesuguste sortide valmistamise tehnoloogilist protsessi. Koostab retsepti järgi segusid. Peab tooraine ja toodangu arvestust.

**P e a b t e a d m a:** kuivkisselli mitmesuguste sortide valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; toorainete ja materjalide omadusi ja kvaliteeti; väljalastava toodangu tehnilisi tingimusi; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; toorainete ja materjalide kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha kõiki töid kuivkisselli ja teiste kontsentraatide tootmisel; koostada retsepti järgi segusid; reguleerida teenindatavate seadmete tööd; määrata tooraine ja toodangu kvaliteeti; kasutada kontroll-mõõteriistu; pidada ettenähtud arvestust.

### TÖÖLINE KUIVKISSELLI VALMISTAMISEL — 4. kategooria

Teeb vanemtöölise juhtimisel üksikuid operatsioone kuivkisselli valmistamisel (kaalumine, masinas segamine, kuivatamine, aromatiseerimine jne.). Puhastab ja õlitab teenindatavaid seadmeid.

**P e a b t e a d m a:** kuivkisselli valmistamise tehnoloogilist protsessi; tooraine omadusi; segude valmistamise retseptuuri; kuivatamise temperatuurirežiimi; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada kuivkisselli valmistamise üksikuid tehnoloogilisi operatsioone; reguleerida segamismasina

tööd ja kuivati temperatuuri; määrata toodangu valmiduse astet; kasutada kontroll-mõõteriistu; puhastada ja õlitada teenindatavaid seadmeid.

### **TÖÖLINE KUIVKISSELLI VALMISTAMISEL — 3. kategooria**

Sõelub jahu ja suhkrut. Teeb vanemate tööliste juhtimisel kuivkisselli valmistamisel lihtsamaid töid.

**P e a b t e a d m a:** jahu ja suhkru sõelumise protsessi; sõelte numbraid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sõeluda materjale ja teha mittekeerukaid töid kuivkisselli valmistamisel.

### **VANEMTÖÖLINE KUIVKALJA VALMISTAMISEL — 6. kategooria**

Juhib kuivkalja valmistamise protsessi. Juhib üksikuid erioperatsioone sooritavate tööliste tööd. Peab toorainete ja toodangu arvestust.

**P e a b t e a d m a:** kuivkalja valmistamise tehnoloogilist protsessi; kuivkalja tehnilisi tingimusi; tooraine kulunorme; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha kõiki töid kuivkalja valmistamisel; reguleerida ja kindlaks määrata tooraine töötlemise režiimi; määrata tooraine ja valmistoodangu kvaliteeti; pidada ettenähtud arvestust.

### **TÖÖLINE KUIVKALJA VALMISTAMISEL — 5. kategooria**

Sooritab iseseisvalt kuivkalja valmistamise üksikuid operatsioone: peenendamine, kuivatamine, jahvatamine, kõrvetamine, segamine.

**P e a b t e a d m a:** kuivkalja valmistamise tehnoloogilist protsessi; kuivkalja tehnilisi tingimusi; tooraine ja kütuse kulunorme; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt peenendada kuivaineid, kuivatada tooraineid ning neid veskis jahvatada; retsepti järgi kuivaineid kõrvetamistruumis kõrvetada ja segada; puhastada ja õlitada teenindatavaid seadmeid.

### TÖÖLINE KUIVKALJA VALMISTAMISEL — 3. kategooria

Sorteerib ja kaalub kuivaineid ning teisi komponente kuivkalja valmistamisel.

**P e a b t e a d m a:** kuivainete sorteerimise ja kaalumise eeskirju; komponentide kvaliteeti; hügieeni- ja sanitaareeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kuivaineid sorteerida; kaaluda kuivaineid ning jahu.

---

---

## TÄRKLISE- JA SIIRUPITÖÖSTUS

### A) TÄRKLISETÖÖSTUS

#### VANEMTÖÖLINE TÄRKLISE TOOTMISE ALAL — 6. kategooria

Juhib tärgklise tootmise brigaadi. Paigutab töölisi tööle ning instrueerib neid. Kontrollib tooraine ja valmistoodangu kvaliteeti. Reguleerib seadmete tööd ning kõrvaldab rikkeid nende töös. Peab ettenähtud arvestust. Teenindab vahetult sadendamistsentrifuuge.

**P e a b t e a d m a:** kartulist tärgklise valmistamise tehnoloogilist protsessi; tooraine ja valmistoodangu standardeid ja kulunorme; toodangu kvaliteedi kontrollimise viise tootmise kõigis staadiumides; praagi liike ja põhjuseid; praagi vältimise ja praagi põhjuste kõrvaldamise viise; tooraine, kütuse (auru) ja elektrienergia kulunorme; seadmete konstruktsioone ja ekspluatatsiooni eeskirju; tööstuse arvestussüsteemi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tuleohutuse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** seadmeid töökorda seada ja reguleerida; võtta proove ning määrata toodangu kvaliteeti tootmise kõigis staadiumides; kõrvaldada rikkeid seadmete töös; pidada ettenähtud arvestust.

#### RIIVIMISOSAKONNA BRIGADIIR — 6. kategooria

Juhib riivimisosakonna tööd.

Paigutab kohtadele ja instrueerib töölisi, jälgib tööde tegemist. Jälgib kartuli riivimist ja kõigi tärgklisesortide saamist, kindlustab tööstuse pideva varustamise tärgklisepiimaga. Jälgib riivimisosakonna seadmete seisukorda ning kõrvaldab vigu nende töös; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** kartulist tärgklise valmistamise tehnoloogilist protsessi; tooraine ja valmistoodangu standardeid ja

kulunorme; praagi liike ja põhjuseid, praagi vältimise ja praagi põhjuste kõrvaldamise viise; seadmete konstruktsiooni ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** riivimisseadmeid töökorda seada ja reguleerida; võtta proove ja määrata toodangu kvaliteeti; kõrvaldada rikkeid seadmete töös, pidada ettenähtud arvestust.

#### **TÖÖLINE TÄRKLISE TOOTMISE ALAL — 4. kategooria**

Sooritab iseseisvalt üksikuid tehnoloogilisi operatsioone tärglise tootmisel (kartuli peenendamine, kartulipudrust eraldamine, tärglisepiima puhastamine purustatud massist, tärglise eraldamine tärglisepiimast, tärglise pesemine, lisandite väljasõelumine). Täidab aparatuuri toorainega, kontrollib operatsioonide käiku, laadib valmistoodangu välja.

**P e a b t e a d m a:** tärglise valmistamise tehnoloogilist protsessi; tooraine liike, sorte ja omadusi; väljalastava tärglise tehnilisi tingimusi; praagi liike ja viise praagi vältimiseks ning praagi põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate seadmete ehitust ning eksploatatsiooni eeskirju; tooraine kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tuleohutuse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt sooritada üksikuid tehnoloogilisi operatsioone tärglise tootmisel; kartuliriivil kartuleid peenendada, eraldada putru tärglisepiimast ning pesta purustatud massi; tärglist tsentrifuugides ja separaatoreis välja sadestada ning settimisnõudesse ja pesemistõrtesse jaotada; rennides tärglist sadestada; lisandeid tärglisest välja sõeluda; kontrollida täidetavate operatsioonide käiku; määrata toodangu kvaliteeti; seadmeid puhastada ja õlitada ning neile jooksvat remonti teha.

#### **KARTULIRIIVIJA — 4. kategooria**

Teenindab riive. Jälgib kartuli peenendamist, kontrollib kartuli pesemise kvaliteeti; reguleerib kartuli ühtlast etteandmist riivi. Jälgib riivide tööd, hoiab ära kõrgvaliste esemete riivi sattumise. Kontrollib purustatud kartulimassi kvaliteeti; jälgib riivimistrumlite seisukorda, puhastab trumlite pindu ja sõelu. Jälgib laagrite seisukorda ja pumpade tööd. Kõrvaldab vigu seadmete töös.

**P e a b t e a d m a:** tärglise valmistamise tehnoloogilist prot-

sessi; tooraine liike, sorte ja omadusi; praagi liike ja viise praagi vältimiseks ning praagi põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; tooraine kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada tehnoloogilisi operatsioone kartuli peenendamisel, riivimisel ja pesemisel; kontrollida operatsioonide käiku; määrata operatsiooni saaduste kvaliteeti; seadmeid käsitseda, hooldada, puhastada ning neile jooksvat remonti teha.

#### **TÄRKLISEUHTUJA — 4. kategooria**

Jälgib tärgklise täielikku settimist.

Teenindab settimis- ja pesemistõrsi ning pumpi; valmistab väävlisvett ning lisab seda tärgklisepiimale. Jaotab tärgklisepiima settimis- ja pesemistõrtesse ning laseb tõrtest välja pesuvett. Uhub ning kõrvaldab tärgklise pealmise ebapuhta kihi. Lahustab settinud tärgklis, pumpab tärgklisepiima ümber, peseb ja puhastab tõrsi. Jälgib seadmete tööd ja seisukorda, kõrvaldab vigu nende töös.

**P e a b t e a d m a:** tärgklise valmistamise tehnoloogilist protsessi; tooraine ja vaheproduktide liike ja omadusi; praagi liike ning viise praagi vältimiseks; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; materjalide kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt teha töid tärgklise settimisel, pesemisel ja pumpamisel; eraldada tärgklisest ebapuhast kihti; kontrollida settimise ja uhtumise käiku; jälgida seadmete tööd ja seisukorda; hooldada, puhastada seadmeid ja teha neile jooksvat remonti.

#### **TSENTRIFUUGIL TÕÕTAJA — 4. kategooria**

Teenindab tsentrifuuge ja tärgklisepiima ümberpumpamise pumpi.

Juhib tärgklisepiimast tärgklise eraldamise töid. Reguleerib tärgklisepiima juhtimist tsentrifuugidesse ja kontrollib tärgklisepiima tihedust. Jälgib tärgklisepiima ümberpumpamist ja seadmete seisukorda ning kõrvaldab rikkeid nende töös.

**P e a b t e a d m a:** tärgklise valmistamise tehnoloogilist protsessi, tooraine ja vaheproduktide liike ja omadusi; praagi liike ning viise praagi vältimiseks; teenindatavate seadmete ehi-

tust ja eksploatatsiooni eeskirju; tooraine ja materjalide kulu-  
norme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohu-  
tustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt teenindada tsentrifuuge ja  
tärglisepiima überpumpamise pumpi; reguleerida tärglisepiima  
juhtimist tsentrifuugidesse ning kontrollida tärglisepiima tihe-  
dust; jälgida seadmete tööd ja seisukorda; hooldada ja puhas-  
tada seadmeid ja teha jooksvat remonti.

#### **TÄRKLISEKUIVATAJA**

**MEHHAISEERITUD KUIVATITE TEENINDAMISEL** — 5. kategooria  
**MEHHAISEERIMATA KUIVATITE TEENINDAMISEL** — 4. kategooria

Kuivatab tärglist. Täidab tärglisega ning tühjendab kuivatit.  
Reguleerib kuivatamise temperatuuri.

**P e a b t e a d m a:** tärglise kuivatamise tehnoloogilist prot-  
sessi ja režiimi; tärglise liike ja sorte; tehnilisi nõudeid kuiva-  
tatud tärglise kohta; praagi liike ja viise praagi vältimiseks  
ning praagi tekkimise põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate  
kuivati ja kontroll-mõõteriistade ehitust ja ekspuaterimise ees-  
kirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohu-  
tustehnika ja tuleohutuse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt läbi viia tärglise kuivatamist  
kuni kindlaksmääratud niiskusepiirini; reguleerida kuivatite tem-  
peratuuri; reguleerida tigude ja elevaatorite tööd; täita ja tüh-  
jendada kuivatit; määrata kuivatamise lõppu ja toodangu kva-  
liteeti, kasutada kontroll-mõõteriistu; teha teenindatavate sead-  
mete jooksvat remonti, puhastada ja õlitada seadmeid.

#### **MÖLDER-MASINIST** — 5. kategooria

Teenindab vaakumpumpi ja veskeid.

Käivitab, jätab seisma ja õlitab neid. Puhastab veskit tera-  
dest, hoiab ära terade sattumise valmistootesse. Teenindab  
kompressoreid ning jälgib nende jahutamist ja õlitamist, teenin-  
dab pumpi ning jälgib nende tööd. Jälgib kondensaadi ärapum-  
pamist kogumispaakidest. Juhib laadijate tööd. Jälgib seadmete  
tootlikkust ja seisukorda ning kõrvaldab vigu nende töös.

**P e a b t e a d m a:** tärglise kuivatamise ja jahvatamise teh-  
noloogilist protsessi ja režiimi; tärglise liike ja sorte; tehnilisi  
nõudeid kuivatatud tärglise kohta; praagi liike ja mooduseid  
praagi vältimiseks; teenindatavate seadmete ja mõõteriistade  
ehitust ja käsitlemise eeskirju; sanitaar- ja hügieeninõudeid  
toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tuleohutuse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt teenindada vaakumpumpi ja veskeid, reguleerida seadmeid, määrata toodangu kvaliteeti, teha seadmete jooksvat remonti; puhastada ja õlitada seadmeid.

#### **TÄRKLISESÕELUJA — 4. kategooria**

Sõelub tärklistest välja kõrvalisi lisandeid ning eraldab terad.

Teenindab sõelu, punkreid, elevaatoreid, tiguseid ning terade peenendamise veskeid. Reguleerib tärkliste ühtlast pealeandmist aparaatidesse, jälgib sõelte ja aparaatide korrasolekut ning kõrvaldab rikkeid nende töös. Võtab lahti, paneb kokku ja vahetab sõelu.

**P e a b t e a d m a:** tärkliste sõelumise tehnoloogilist protsessi; tärkliste liike ja sorte; tehnilisi nõudeid tärklistele; praagi like ja mooduseid praagi vältimiseks; teenindatavate sõelumiseadmete ja aparaatide ehitust ja ekspluateerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutus- tehnika ja tuleohutuse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt teha tärkliste sõelumise töid; reguleerida ja teenindada seadmeid; puhastada, hooldada ja korrastada seadmeid; teha jooksvat remonti.

### **B) SIIRUPITÖÖSTUS**

#### **SIIRUPIOSAKONNA BRIGADIIR — 7. kategooria**

Juhib siirupiosakonna tööd.

Paigutab kohale ja instrueerib töölisi. Jälgib tärklistepiima suhkrustamist, siirupi neutraliseerimist ja filtreerimist, siirupi keetmist ja filtreerimist. Jälgib seadmete seisukorda ning kõrvaldab rikkeid nende töös. Peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** siirupivalmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; valmis-siirupi tehnilisi tingimusi; tooraine omadusi ja sorte; teenindatavate seadmete konstruktsiooni ja ekspluateerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohustustehnika ja tuleohutuse eeskirju; tööstuse arvestussüsteemi; tooraine, materjalide ja energia kulunorme; toodangu kvaliteedi kontrollimise viise tootmise kõigis staadiumides.

**P e a b o s k a m a:** seadmeid töökorda seada ja reguleerida; võtta proove ja määrata toodangu kvaliteeti; sooritada kõiki siirupivalmistamise operatsioone; kõrvaldada rikkeid seadmete töös; pidada ettenähtud arvestust.

## VANEM-SIIRUPIKEETJA — 7. kategooria

Juhib siirupikeetjate tööd. Juhib mitmesuguste siirupisortide valmistamise protsessi. Teeb siirupivalmistamisel kõige vastutusrikkamaid ja keerukamaid töid. Võtab vastu ja arvestab tooraineid ning toodangut.

**P e a b t e a d m a:** siirupivalmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; valmis-siirupi tehnilisi tingimusi; tooraine omadusi ja sorte; teenindatavate seadmete konstruktsiooni ja ekspluateerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tooraine, kütuse ja elektrienergia kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada kõiki siirupivalmistamise operatsioone; määrata tärglisepiima vajalikku tihedust; suhkrustamise protsessi ja siirupi väljaurutamise lõppmomenti.

## TÖÖLINE TÄRKLISEPIIMA SUHKRUSTAMISEL — 6. kategooria

Sooritab aparaatides tärglisepiima suhkrustamise (hüdrolüüsi) protsessi. Täidab aparate tärglisepiimaga, reguleerib auru andmist, hoiab ettenähtud survet, jälgib suhkrustamise protsessi, dekstroosisaldust siirupis ning määrab suhkrustamise lõpu. Puhub siirupi neutralisaatorisse. Jälgib seadmete seisukorda ning kõrvaldab rikkeid nende töös. Peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** siirupivalmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; siirupi tehnilisi tingimusi; tooraine omadusi ja sorte; suhkrustamisprotsessi kontrollimist; seadmete konstruktsiooni ja ekspluateerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tuleohutuse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada kõiki siirupivalmistamise operatsioone; määrata tärglisepiima vajalikku tihedust, suhkrustamise protsessi lõppmomenti; kõrvaldada rikkeid seadmete töös; puhastada ja hooldada seadmeid; teha jooksvat remonti.

## TÄRKLISEPIIMA KEETJA — 5. kategooria

Sooritab tärglisepiima suhkrustamisprotsessi tõrtes. Teenindab tärglisepiima mõõdunõusid ja keedutõrssi. Jälgib ja reguleerib tärglisepiima andmist mõõdunõudesse, reguleerib segamismehhanismide tööd. Valab keedutõrtesse vett, reguleerib auru

andmist, ajab vee keema. Mõõdab või kaalub hapet ning lisab seda mõõdunõudesse või keedutõrtesse. Valab tärglisepiima tõrtesse. Jälgib suhkrustamise protsessi ja siirupi tihedust, laseb suhkrustunud siirupi neutralisaatorisse. Jälgib seadmete seisukorda ning kõrvaldab rikkeid nende töös.

**P e a b t e a d m a:** tärglisepiima valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; kasutatavate toorainete ja kemikaalide omadusi; keetmise temperatuurirežiimi; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; tooraine ja kütuse kulunorme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tuleohutuse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** määrata virde nõutud tihedust; määrata keetmise ja neutraliseerimise lõppu, puhastada ja õlitada teenindatavaid seadmeid.

### **SIIRUPINEUTRALISEERIJAJA — KARTULITÄRKLISE SUHKRUSTAMISEL SAADUD SIIRUPI NEUTRALISEERIMISEL — 3. kategooria**

#### **II SORDI SIIRUPI NEUTRALISEERIMISEL JA RAUA ERALDAMISEL KEEMILISTE REAGENTIDE MÖJUL — 4. kategooria**

Eemaldab siirupist happe siirupi neutraliseerimise teel leelistega või eraldab II sordi siirupi saamisel raua.

Teenindab neutraliseerimistõrssi ja kogumisnõusid. Jälgib tõrte täitmist siirupiga, valmistab kriidisuspensiooni või soodat, käivitab ja paneb seisma segamismehhanisme või reguleerib õhu juurdeandmist tõrtesse. Lisab soodat või suspensiooni tõrtesse. Võtab proove, kontrollib neutraliseerimisprotsessi ning määrab selle lõppu. Laseb siirupit välja. Jälgib seadmete seisukorda ning kõrvaldab rikkeid nende töös.

**P e a b t e a d m a:** siirupi neutraliseerimise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; kasutatavate toorainete ja kemikaalide omadusi; neutraliseerimisseadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** siirupit neutraliseerida; määrata neutraliseerimise lõppu; korrastada, teenindada ja puhastada seadmeid.

#### **VANEM-SIIRUPIFILTREERIJAJA — 5. kategooria**

Juhib filtreerijate tööd.

Jälgib filterpresside lahtivõtmist, puhastamist, pesemist ja aurutamist, varustab filterpresside töölisi vajalike abimaterjaja-

lidega. Jälgib siirupi etteandmist ja kvaliteeti, filterpresside survet, filterriiete vahetamist, filtreerimise kiirust ja kvaliteeti. Jälgib, filterriiete vahetamist, filtreerimise kiirust ja kvaliteeti. Jälgib filterpresside seisukorda ning kõrvaldab rikkeid nende töös. Peab ettenähtud arvestust. Abistab filtreerijaid nende töös filterpresside lahtivõtmisel, kokkupanekul ja mustusest puhastamisel.

**P e a b t e a d m a:** vedelike filtreerimise tehnoloogilist protsessi, filtrite ehitust, filtreeritavate vedelike tehnilisi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** filtreerimisseadmeid töökorda seada; läbi viia filtreerimisprotsessi; lahti võtta, puhastada filtreid, kontrollida filtraate; pidada ettenähtud arvestust.

#### **SIIRUPIFILTREERIJA KONDISÖE-FILTREIL — 5. kategooria**

Puhastab ja pleegitab siirupit lõplikult. Teenindab kondisöe-filtreid; jälgib nende täitmist kondisöega. Peseb ja aurutab filtreid. Jahutab ja laseb välja siirupit. Jälgib temperatuuri-režiimi, filtreerimise kiirust, puhastusastet. Soendab vett filtrite läbipesemiseks. Peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** filtreerimise tehnoloogilist protsessi; filtrite ehitust; filtraatide tehnilisi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** filtreerimisseadmeid töökorda seada; läbi viia iseseisvalt filtreerimisprotsessi; lahti võtta, puhastada filtreid; kontrollida filtraate; pidada arvestust.

#### **FILTREERIJA — 4. kategooria**

Pumpab filtraate paakidest filtreisse. Jälgib filtreerimisprotsessi. Võtab lahti, puhastab ja paneb kokku filtreid. Kontrollib essentside läbipaistvust. Peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** vedelikkude filtreerimise tehnoloogilist protsessi; filtrite ehitust; essentside tehnilisi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** läbi viia vedelikkude filtreerimise protsessi; lahti võtta, puhastada ja kokku panna filtreid; kontrollida essentside läbipaistvust; pidada ettenähtud aruandlust.

## SIIRUPIKEETJA (VAAKUM-APARAADIL TÖÖTAJA) — 6. kategooria

Keedab siirupit kuni ettenähtud tiheduseni.

Teenindab vaakum-aparaate. Kontrollib siirupi kvaliteeti. Täidab aparaate. Jälgib auru andmist ja hõrendust, keetmisprotsessi, võtab proove ning määrab keetmise lõppu. Tühjendab vaakum-aparaate ning suunab siirupit sihituse kohaselt. Jälgib aparaatide seisukorda ning kõrvaldab rikkeid nende töös.

**P e a b t e a d m a:** siirupi aurutamise tehnoloogilist protsessi; seadmete ja kontroll-mõõteriistade ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; siirupi tehnilisi tingimusi; praagi liike ja põhjuseid; praagi vältimise ja selle põhjuste kõrvaldamise viise; tooraine ja kütuse kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** siirupit aurutada kuni ettenähtud tiheduseni; määrata valmistoodangu kvaliteeti; reguleerida, puhastada ja korrastada seadmeid; kasutada kontroll-mõõteriistu.

## SIIRUPIAURUTAJA — 5. kategooria

Aurutab siirupit.

Täidab aurutamisenõusid siirupiga. Reguleerib auru andmist ja hõrendust. Jälgib siirupi aurutamist (keetmist) ja reguleerib aurutamisaparaadi temperatuuri. Keedab siirupit kuni ettenähtud temperatuurini ning pumpab läbi soendajate järgmisesse jaama.

**P e a b t e a d m a:** siirupi väljaaurutamise tehnoloogilist protsessi; aurutamisaparaadi ja kontroll-mõõteriistade ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; auru ja kütuse kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada siirupi väljaaurutamist kuni ettenähtud tiheduseni; määrata siirupi valmiduse astet; reguleerida aurutamisaparaadi tööd; puhastada teenindatavaid seadmeid; kasutada kontroll-mõõteriistu.

## SIIRUPIJAHUTAJA-KAALUJA — 4. kategooria

Võtab vaakum-aparaatidest valmis-siirupit vastu ning jälgib jahutusseadme täitmist sellega. Laseb vett läbi jahutusseadme spiraali, jälgib jahutustemperatuuri ja segamismehhanismide

tööd. Kaalub jahutatud siirupit. Juhib siirupit laopaakidesse. Peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** siirupi jahutamise tehnoloogilist protsessi; jahutusseadmete ehitust ja töötamise eeskirju; siirupi kvaliteedi kontrollimise võtteid ja tehnilisi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** siirupit jahutada; pidada vajalikku arvestust, puhastada ja korrastada seadmeid, kasutada siirupi kaalumise seadmeid.

---

---

## KALAKONSERVITÖÖSTUS

### A) KALA SOOLAMISE JA MARINEERIMISE TÖÖSTUS

#### VANEMTÖÖLINE KALA SOOLAMISEL JA MARINEERIMISEL — 6. kategooria

Juhib tööd kala soolamisel ja marineerimisel. Võtab tööst osa kala töötlemisel, soolamisel ja marineerimisel. Võtab vastu toorainet ja toodangut, peab nende arvestust.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguseid kala sorte; kala töötlemise, soolamise ja marineerimise tehnoloogilist protsessi; toodangu tehnilisi tingimusi; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tooraine, materjalide ja kütie kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kõikvõimalikke kalasorte töödelda, marineerida ja soolata; reguleerida teenindatavaid seadmeid; arvestada toorainet ja valmistoodangut.

#### PESIJA-ROOKIJA — 3. kategooria

Asetab kalu vanni (vajaduse korral sulatab külmutatud kala soojas vees), peseb neid harjadega. Lõikab ära kalade pead, sabad ja kõhud. Eemaldab iga liiki kalade lõpused.

**P e a b t e a d m a:** võtteid igasuguste kalaliikide pesemisel ja puhastamisel; võtteid kala ettevalmistamisel soolamiseks ja marineerimiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; kalade liike ja sorte; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pesta ja puhastada mitmesuguseid värsked, soolatud ning teisi kalu tavaliste (mittevääris-) ja puhaste kalade liikidest; eemaldada lõpuseid kala pead rikkumata.

#### KALADE SOOLAJA — 4. kategooria

Sorteerib sortide järgi ja eemaldab riknenud kala. Laob kalu ja riputab neid soolaga üle. Hõõrub soolaga rappimata kalade kehaõnt ja lõpuseid.

**P e a b t e a d m a:** kala sorte; kala soolamise ja ladumise viise; kalade tehnilisi tingimusi; kala sortide määramise mooduseid; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** väliste tunnuste ja lõhna järgi määrata kala vigu ja riknemist; hõõruda kalu soolaga ja laduda neid õigete ridadena.

#### **SOOLA JA SIBULATE ETTEVALMISTAJA — 2. kategooria**

Peenendab ja sõelub soola käsitsi või sõelumismasinal. Puhastab sibulaid ja lõikab neid marinaadi jaoks.

**P e a b t e a d m a:** sõelte numbroid ja sõelamasina ehitust; sibulate puhastamise ja lõikamise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** marinaadi jaoks sibulaid puhastada ja lõigata; kasutada käsisõelu ja sõelamasinaid; sõeluda soola.

#### **MARINAADIDE KEETJA — 4. kategooria**

Keedab marinaade: valab vett katlasse, lisab retsepti järgi maitseaineid, valab valmismarinaadi vaatidesse või vannidesse.

**P e a b t e a d m a:** marinaadide valmistamise retseptuuri ja tehnoloogilist protsessi; maitseainete omadusi ja kulunorme; marinaadide tehnilisi tingimusi; keedukatla ehitust ja ekspluatatsiooni eeskirju; sanitaar-eeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** määrata marinaadide ja maitseainete kvaliteeti; retsepti järgi keeta igasuguseid marinaade.

#### **MARINAADIDE PEALEVALAJA — 3. kategooria**

Valab valmismarinaade vaatidesse.

**P e a b t e a d m a:** marinaadide pealevalamise võtteid; marinaadide lubatud temperatuuri pealevalamiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valada marinaade ilma kadudeta; kindlaks määrata marinaadide temperatuuri.

### **B) KALA SUITSUTAMISE TÖÖSTUS**

#### **VANEMSUISTATAJA — 7. kategooria**

Juhib madalama kategooria suitsutustöölisi. Juhib kõikvõimalike kalaliikide suitsutamise tehnoloogilist protsessi kuumsuitsutamise meetodil. Reguleerib temperatuuri suitsutamishjudes.

Jälgib kalade õiget vardasse ajamist ja raamidele ülesriputamist. Võtab vastu toorainet ja peab selle arvestust.

**P e a b t e a d m a:** igasuguste kalaliikide suitsutamise tehnoloogilist protsessi; suitsutatud kala tehnilisi tingimusi; suitsutamisseadmete ehitust ja nende ekspuaterimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; kütteaine kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teostada iga sorti kalade suitsutamist kuuma ja külma meetodiga; reguleerida temperatuuri suitsutamisahjudes; määrata tooraine ja valmistoodangu kvaliteeti; juhtida kalasuitsutamise tööd; pidada ettenähtud aruandlust.

#### **SUITSUTAJA — 6. kategooria**

Juhib igasuguste kalaliikide suitsutamise tehnoloogilist protsessi külmal meetodil. Reguleerib temperatuuri suitsutamisahjudes. Jälgib kalade õiget vardasse ajamist ja raamidele ülesriputamist.

**P e a b t e a d m a:** igasuguste kalaliikide suitsutamise tehnoloogilist protsessi külmal meetodil; suitsutatud kala tehnilisi tingimusi; suitsutamisseadmete ehitust ja nende ekspuataatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; kütteaine kulunorme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teostada igasugust liiki kalade suitsutamist külmal meetodil; määrata tooraine ja valmistoodangu kvaliteeti.

#### **AHJU ASETAJA — 4. kategooria**

Asetab riputatud kaladega vardad korrustena suitsuahju ja võtab need pärast suitsutamist ahjust välja.

**P e a b t e a d m a:** kalade suitsutamisahjudesse riputamise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kalavardaid suitsutamisahjudesse asetada, kinni pidades nõutavaist intervallidest.

#### **KALADE VARDASSE AJAJA-RIPUTAJA — 3. kategooria**

Leotab kalu vees, võtab need veest välja, riputab ja ajab vardasse ning annab edasi paigaldajale. Võtab paigaldajalt vastu vardad suitsutatud kaladega ning viib ladumisele.

**P e a b t e a d m a:** igasuguste kalaliikide riputamise ja vardasse ajamise viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kalu konksude otsa riputada ja vardasse ajada; vardaid kaladega ette anda, ilma et kalad konksude otsast lahti rebeneksid.

#### **VÄÄRISKALA RAPPIJA — 4. kategooria**

Rapib vääriskala; võtab välja sisikonna ja eraldab kalamarja.

**P e a b t e a d m a:** vääriskala liike; iga kalaliigi rappimise iseärasusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kala balõkiks töödelda; rappida kalu; täpselt eraldada kalamarja.

#### **VÄÄRISKALA ÜMBERTSIDUJA — 3. kategooria**

Seob sidumisnõoriga ümbert igasuguseid vääriskala liike.

**P e a b t e a d m a:** vääriskala sorte; igasuguste sortide ümbertsidumise võtteid; kala ümbertsidumise tehnilisi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sidumisnõoriga ümbert siduda igasuguseid vääriskala sorte vastavalt kalade sidumise tehnilistele tingimustele.

---

---

## PUU- JA JUURVILJA TÖÖTLEMISE TÖÖSTUS

### A) SOOLAMISE JA HAPENDAMISE TÖÖSTUS

VANEM HAPENDAJA-SOOLAJA — 6. kategooria

Juhib soolajate ja hapendajate tööd. Juhib mitmesuguste juurviljade soolamise ja hapendamise tehnoloogilist protsessi. Teeb kõige vastutusrikkamaid töid: tooraine doseerimine retsepti järgi, siirupite ja soolalahuste valmistamine. Reguleerib kapsa- ja juurikalõikamismasinat tööd. Võtab vastu toorainet ja valmistoodangut ning peab nende arvestust.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste hapendatud ja soolatud juurviljade valmistamise retseptuuri ja tehnoloogilist protsessi; tooraine ja väljalastava toodangu tehnilisi tingimusi; tooraine omadusi ja kulunorme; soolalahuste ja siirupite nõutavat kangust; käärimisprotsessi olemust; juurviljade hapendamise eeskirju; teenindatavate seadmete ehitust ning nende ekspluateerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** reguleerida teenindatavate mehhanismide tööd; retseptuuri järgi doseerida toorainet; määrata soolamise ja hapendamise valmiduse astet; määrata tooraine ja valmis- toodete kvaliteeti; juhtida soolajate ja hapendajate tööd; pidada ettenähtud arvestust.

KAPSASTE SOOLAJA — 4. kategooria

Soolab kapsaid. Puistab riivitud kapsa tõrtesse, toobritesse, tsementbasseinidesse või tünnidesse, tasandab kapsa ühtlaste kihtidena ning raputab kapsakihtide vahele ühtlaselt soola ja vürtse.

**P e a b t e a d m a:** hapendatud ja soolatud juurviljade valmistamise retseptuuri ja tehnoloogilist protsessi; tooraine ja toodangu tehnilisi tingimusi; toor- ja abimaterjalide omadusi

ja kulunorme; käärimisprotsessi olemust, hapendamise eeskirju, teenindatavate seadmete ehitust ja käsitlemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; praagi tekkimise põhjuseid ja viise nende vältimiseks; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** retseptuuri järgi doseerida abimaterjale; määrata soolamise ja hapendamise valmiduse astet; määrata toorainete ja abimaterjalide kvaliteeti.

### **TAMPIJA-SOOLAJA — 3. kategooria**

Laadib juurvilja kapsamasinasse; laadib peenendatud toote soolamiskõusse; riputab soola, tambib kinni ning katab kaanega. Teeb teisi töid vanema töölise juhtimisel.

**P e a b t e a d m a:** juurvilja soolamise ja kinnitampimise eeskirju; tooraine sorte; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juurvilja soolata ja kinni tampida; teha lihtsamaid töid vanema töölise juhtimisel.

### **KAPSASTE ÄRAVIIJA — 3. kategooria**

Asetab kärud või vagonetid riivimismasinade alla, jälgib nende täitmist riivitud kapsastega. Viib kärud või vagonetid tõrte, toobrite või tsementbasseinide juurde.

**P e a b t e a d m a:** tooraine sorte ja transportimise eeskirju; transportvahendite käsitlemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** toorainet sorteerida ja transportida; teha lihtsamaid töid vanema töölise juhtimisel.

### **KAPSAJUURIKATE VÄLJAPUURIJA — 3. kategooria**

Asetab kapsapead mehaanilistele puuridele, surub juurikad pöörlevalle puuridele ja puurib nad välja, paneb pead korvidesse või transporttööriidele, mis juhivad kapsapead riivimismasinade juurde.

**P e a b t e a d m a:** juurviljade töötlemise eeskirju; teenindatavate seadmete ehitust ja käsitlemise juhiseid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada kapsamasinail; teha lihtsamaid töid vanema töölise juhtimisel; puhastada ja hooldada seadmeid.

## JUURVILJADE PESIJA-SORTEERIJA — 2. kategooria

Eemaldab rohelised kapsalehed ja juurikad; vaatab hoolikalt läbi, puhastab, peseb ja sorteerib juurvilju.

**P e a b t e a d m a:** juurviljade sorteerimise ja pesemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** juurvilju sorteerida ja eeltöödelda soolamiseks, hapendamiseks ja marineerimiseks.

## FERMENTEERIMISPROTSESSI JÄLGIV TÖÖLINE — 3. kategooria

Jälgib kapsa fermenteerimist, vaatab üle tõrred, toobrid, tsementbasseinid, tunnid soolatud kapsastega, peseb hallituse kaanelt ja pressidelt, eemaldab fermenteerimisel erituva vahu. Hoiab puhtad tõrred, toobrid, tsementbasseinid, tunnid ja nende ümbruse.

**P e a b t e a d m a:** kapsa fermenteerimise protsessi ja selle jälgimise juhiseid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel.

**P e a b o s k a m a:** jälgida kapsa fermenteerimist; vaadata üle, puhastada ja hooldada kapsa taarat; teha lihtsamaid töid vanema töölise juhtimisel.

## KAPSA VÄLJAVÕTJA — 4. kategooria

Võtab kapsa välja. Paneb kapsa tõrrest, toobreist või tsementbasseinidest nõudesse ja puistab kapsa tünnesse, tambib kapsa tünnes kinni.

**P e a b t e a d m a:** hapendatud kapsa tehnilisi tingimusi ja kvaliteedinõudeid; hapukapsa väljatuleku norme; neto-, bruto- ja taarakaalu märkimise viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kaaluda mitmesuguse konstruktsiooniga kaaludel, kontrollida kapsaste kvaliteeti; markeerida taarat.

## B) MARINAADIDE TOOTMINE

### VANEM JUURVILJA-MARINAADIDE KEETJA — 7. kategooria

Juhib brigaadi tööd. Juhib mitmesuguste marinaadide valmistamise protsessi. Peab tooraine, materjalide ja valmistoodangu arvestust.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste marinaadide valmistamise retseptuure ja tehnoloogilist protsessi; tooraine, materjalide,

kütte (auru) ja elektrienergia kulunorme, sorte ja liike; valmistodete tehnilisi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha kõiki tööoperatsioone mitmesuguste marinaadide (seente, pikli, väikeste marineeritud kurkide) valmistamisel; määrata seente kvaliteeti ja neid sorteerida.

#### **JUURVILJA-MARINAADIDE KEETJA — 4. kategooria**

Keedab kastmeid ja marinaade. Valmistab marinaadi ja maitseaineid ette vastavalt retseptile. Paneb katlasse kastmete ja marinaadide keetmiseks ettenähtud ained. Juhib juurde ja reguleerib auru. Jälgib keemist, määrab, millal keetmine tuleb lõpetada. Jahutab ja filtreerib valmismarinaadi.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste marinaadide valmistamise protsessi; tooraine sorte ja kulunorme; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** retsepti järgi valmistada mitmesuguseid marinaade; sorteerida seeni sortide ja kultuuride järgi, eemaldada mädanenud seeni; filtreerida marinaade.

#### **JUURVILJA-MARINAADIDE JAOTAJA — 3. kategooria**

Peseb juurvilja ning lõikab selle ettenähtud suurusega tükkideks; laob tükid purkidesse ning valab marinaadiga üle.

**P e a b t e a d m a:** puuvilja ja juurvilja lõikamise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** lõigata noaga juurvilju ja puuvilju ettenähtud suurusega tükkideks; ettenähtud korras purkidesse laduda piklit, väikseid kurke ja teisi juurvilju ning marinaadidega üle valada.

#### **JUURVILJA ETTEVALMISTAJA — 3. kategooria**

Lõikab juurvilja ja köögivilja tükkideks ja lõikab neid mitmekujuliste vormidega välja.

**P e a b t e a d m a:** puuviljade ja juurviljade lõikamise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** lõigata mitmesuguste lõikevahenditega juurvilja.

## MARINAADIVALAJA — 2. kategooria

Valab valmistatud marinaadi tünnidesse või balloonidesse pandud seentele või köögiviljale.

**P e a b t e a d m a:** marinaadi valmistamise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada vanema töölise juhtimisel.

## C) PUUVILJA-MARJAPASTA JA -PÜREE TOOTMINE

### VANEMTÖÖLINE PUUVILJA-MARJAPASTA JA -PÜREE VALMISTAMISE

#### ALAL — 7. kategooria

Juhib puuvilja-marjapasta ja -püree valmistamise protsessi. Juhib madalama kategooria töölisi. Reguleerib hõõrumismasinaid. Valmistab konserveerivate ainete lahuseid. Doseerib ja konserveerib pastat. Võtab vastu toorainet ning peab tooraine ja toodangu väljatuleku arvestust.

**P e a b t e a d m a:** puuvilja-marjapüree ja -pasta valmistamise tehnoloogilist protsessi ja retseptuuri; tooraine ja valmistoodangu tehnilisi tingimusi; töölahuste kangust; konserveerivate ainete sisaldust valmistoodangus; pasta lubatud temperatuuri; seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tooraine ja kütuse kulu-norme; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** mitmesugustest puuviljadest ja marjadest retsepti järgi valmistada pastat ja püreed; valmistada konservantide töölahuseid; määrata tooraine ja valmistoodangu kvaliteeti; reguleerida teenindatavaid seadmeid; pidada tooraine ja valmistoodangu arvestust.

#### SULFITEERIJAJA — 4. kategooria

Sulfiteerib püreed. Jälgib trumlite täitmist puuviljapüreega, annab juurde väävel-anhüdriidi, lülitab trumlid sisse, jälgib segunemist, täidab tünnid püreega ja asetab need kõrvale. Valmistab sulfaadilahuse (käsitsi sulfiteerimisel), valab tünnidesse pandud toodangu kindla lahuseportsjoniga üle ja segab segi.

**P e a b t e a d m a:** püreede sulfiteerimise otstarvet; sulfiteerimise tehnoloogilist protsessi; sulfiteerimise protsessi kestust; seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt sulfiteerida; määrata sulfiteerimise kestust ja kvaliteeti; käsitseda, hooldada ja puhastada taarat.

#### **VÄÄVELDAJA — 4. kategooria**

Vääveldab puuvilja. Puistab puuvilja sõeltele, asetab sõelad kambritesse, puistab väävli alustele ja süütab väävli; suleb kambrid; vääveldamise lõpetamisel võtab raamid puuviljadega kambreist välja.

**P e a b t e a d m a:** puuviljade vääveldamise otstarvet ja vääveldamise viise; mitmesuguste puuviljade vääveldamise kestust; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutus- tehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt vääveldada puuvilja; määrata vääveldamise kestust ja kvaliteeti; käsitseda, hooldada ja puhastada seadmeid ja taarat.

#### **PUUVILJADE LÄBIHÖÖRUJA — 3. kategooria**

Teenindab vanema töölise juhtimisel hõõrumismasinat; laadib sisse puuvilju, eemaldab kõrvalisi lisandeid, valab pastat vaatisse (käsitsi töötamisel hõõrub kupatatud puuvilja läbi sõela).

**P e a b t e a d m a:** hõõrumismasina ehitust, tehnilisi tingimusi puuviljapastale; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** hõõruda puuvilju hõõrumismasinas või läbi sõela; määrata tooraine ja valmistoodangu kvaliteeti; puhastada ja pesta hõõrumismasinat või sõelu.

#### **KUPATAJA — 4. kategooria**

Täidab keedukatlaid veega, puuviljadega. Kupatab puuvilju. Võtab välja kupatatud puuvilju. Auruseadiste puhul reguleerib auru andmist.

**P e a b t e a d m a:** puuviljade kupatamise otstarvet; toodete valmistamise tehnoloogilist protsessi; mitmesuguste puuviljasortide kupatamise kestust; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tehnilisi tingimusi tooraine ja valmistoodangu kohta; ohustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kupatada puuvilju auru- ja tuleküttega katlais; määrata tooraine ja valmistoodangu kvaliteeti; puhastada ja pesta katlaid.

### PUUVILJA LÄBITORKIJA — 3. kategooria

Teenindab masinaid puuvilja läbitorkimisel. Täidab masinad puuviljaga, käivitab ja peatab masinad, jälgib nende tööd ja läbitorkimise kvaliteeti, võtab puuvilja masinast välja.

**P e a b t e a d m a:** puuviljade läbitorkimise tehnoloogilist protsessi; puuviljade tehnilisi tingimusi; masinate ehitust ja käivitamise eeskirju; läbitorkimise kvaliteedi eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada läbitorkimismasinail; määrata läbitorkimise lõppemist; käsitseda, hooldada ja puhastada masinaid.

### PUUVILJA LÄBITORKIJA — 2. kategooria

Torgib puuvilja käsitsi igast küljest spetsiaalsete torkeriistadega läbi ja asetab puuvilja kaussidesse.

**P e a b t e a d m a:** võtteid puuviljade läbitorkimisel; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valida puuvilja; puuvilja käsitsi läbi torkida.

### PUUVILJADE PESIJA-SORTEERIJA — 2. kategooria

Valib ja sorteerib puuvilju ja marju. Eemaldab kõrvalisi lisandeid, viljavarsi ja riknenud puuvilju. Lõikab ära mädanenud külgi. Peseb puuvilju ja marju.

**P e a b t e a d m a:** tehnilisi tingimusi puuviljade ja marjade kohta; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valida ja sorteerida puuvilju ja marju; välja lõigata mädanenud külgi; pesta puuvilju ja marju vees.

### PUUVILJAKIVIDE KOGUJA — 2. kategooria

Korjab tsehhides kokku puuviljakivid, peseb need, kuivatab õhu käes või kuivatises. Kogub kivid kottidesse, kannab kotid selleks ettenähtud kohta ja asetab virna.

**P e a b t e a d m a:** puuviljakivide kogumise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel.

**P e a b o s k a m a:** korjata kokku, pesta ja kuivatada puuviljakivisid.

## D) POVIDLO, KEEDISE JA DŽEMMI TOOTMINE

### POVIDLO, KEEDISE JA DŽEMMI VANEMKEETJA — 7. kategooria

Juhib povidlo, keedise ja džemmi valmistamise brigaadi tööd. Paigutab tööle ja instrueerib töölisi. Kontrollib tooraine, pooltoodete ja valmistoodangu kvaliteeti. Korrastab ja reguleerib seadmeid. Määrab proovide järgi pooltoodete või valmistoodangu valmidust. Jälgib seadmete seisukorda ning kõrvaldab nende töös esinevaid rikkeid. Sooritab kõige vastutusrikkamaid ja keerukamaid operatsioone. Peab saabuva tooraine ja valmistoodangu väljatuleku ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** povidlo, keedise ja džemmi valmistamise tehnoloogilist protsessi; tooraine ning valmistoodangu standardeid ja norme; toodangu kvaliteedi kontrollimise võtteid kõigis tootmise staadiumides; praagi põhjuseid ning viise praagi vältimiseks ja põhjuste kõrvaldamiseks; povidlo, keedise ja džemmi mitmesuguste sortide retseptuure; tooraine, kütuse (auru) ja elektrienergia kulunorme; seadmete konstruktsiooni ja ekspluaatierimise eeskirju; arvestuse ja tootmise süsteemi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tulekaitse ja ohutus- tehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** korrastada ja reguleerida seadmeid; proovide järgi määrata pooltoodete ja valmistoodangu valmidust; kõrvaldada rikkeid seadmete töös; pidada ettenähtud aruandlust; instrueerida brigaadi töölisi.

### POVIDLO, KEEDISE JA DŽEMMI KEETJA — KEEDISE JA DŽEMMI KEETMISEL — 6. kategooria

#### TÄIDISTE, POVIDLO JA MUU KEETMISEL — 5. kategooria

Keedab kaheosalistes kateldes, keedupannidel ja muus lahtises, auruga või tulega köetavas aparatuuris keedist, džemmi, povidlot, täidiseid ja keeteid. Täidab ja tühjendab aparatuuri, segab tooraineid suhkru ja siirupiga, juhib juurde auru ja reguleerib temperatuuri või kütab ahju, reguleerib põlemist. Jälgib keemist, määrab, millal keetmine tuleb lõpetada, teenindab keeduaparatuuriga seotud sisseseadet.

**P e a b t e a d m a:** povidlo, keedise ja džemmi valmistamise tehnoloogilist protsessi; tooraine ning valmistoodangu standardeid ja norme; toodangu kvaliteedi kontrollimise võtteid; praagi põhjuseid ja võtteid nende vältimiseks; toodangu sortide retseptuure; seadmete ehitust ja käsitlemise eeskirju; sanitaar- ja

hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tulekaitse ja ohutus-  
tehnikka eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada povidlo, keedise ja džemmi val-  
mistamise seadmeil; määrata pooltoodete ja valmistoodangu  
valmidust; korrastada ja käsitseda seadmeid; kõrvaldada rikkeid  
seadmete töös.

#### **POVIDLO, KEEDISE JA DZEMMI KEETJA — 4. kategooria**

Keedab povidlot, keedist ja džemmi kahekordse põhjaga kat-  
lais ja muus lahtises auru- või tuleküttega aparatuuris. Täidab  
aparatuuri retseptuuri järgi toorainetega, võtab välja valmis-  
toodangut.

**P e a b t e a d m a:** povidlo, keedise ja džemmi keetmise teh-  
noloogilist protsessi; tooraine liike, omadusi ja kulunorme;  
povidlo, keedise ja džemmi mitmesuguste sortide retsepte; väl-  
jalastava toodangu tehnilisi tingimusi; praagi liike ning viise  
praagi vältimiseks ja põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate  
seadmete ehitust ja ekspluateerimise eeskirju; sanitaar- ja  
hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnikka ja tule-  
kaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** keeta povidlot, keedist ja džemmi kahe-  
kordse põhjaga katlais ja muus lahtises auru- ja tuleküttega  
aparatuuris; täita ja tühjendada aparatuuri; segada tooraineid  
suhkruga ja siirupiga; lasta auru ja reguleerida katla tempera-  
tuuri; jälgida keetmist ning määrata selle lõppu; teenindada  
keeduaparatuuriga seoses olevaid seadmeid; puhastada ja õli-  
tada seadmeid ning teha neile jooksvat remonti.

#### **POVIDLO, KEEDISE JA DZEMMI KEETJA — 2. kategooria**

Puhastab, peseb ja kuivatab puuvilja enne keetmist; soori-  
tab abitöid povidlo, keedise ja džemmi keetmisel.

**P e a b t e a d m a:** puuviljade keetmiseks ettevalmistamise  
tehnoloogilist protsessi; mitmesuguste puuviljade liike, sorte ja  
omadusi; kasutatavate kemikaalide omadusi; teenindatavate  
seadmete ehitust; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete toot-  
misel; puuviljade puhastamise ja pesemise viise; ohutustehnikka  
eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** puhastada puuvilja leelise ja pesta  
veega kuni leelise täieliku eemaldamiseni; puuvilja peeneks hõõ-  
ruda käsi- ja mehaanilistel riividel.

Keedab mitut sorti siirupeid. Täidab aparatuuri toorainega, jälgib keetmist. Valab välja valmis-siirupit.

**P e a b t e a d m a:** siirupite keetmise tehnoloogilist protsessi; tooraine liike, sorte, omadusi ja kulunorme; siirupite retsepte; tehnilisi nõudeid valmis-siirupite kohta; praagi liike ja viise selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate aparatuuride ehitust ning nende ekspluateerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tulekaitse ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** keeta mitmesuguseid siirupeid auru- ja tuleküttega katlaid; täita ja tühjendada aparatuuri; koostada retsepti järgi segusid; lasta auru ja reguleerida keetmistemperatuuri; jälgida keetmist ja määrata selle lõppu; puhastada ja pesta teenindatavaid seadmeid ning teha neile jooksvat remonti.

## E) TOMATITOODETE JA TOMATIMAHLA TOOTMINE

### TOMATITOODETE VANEMKEETJA — 7. kategooria

Keedab mitmesugust süsteemi vaakum-aparaatides ja vaakum-kontsentratorites tomatitooteid. Kontrollib aparaatide ja armatuuri korrasolekut. Täidab aparaadid, juhib auru juurde, keedab massi ettenähtud tiheduseni, lisab keetmise ajal massi aparaatidesse juurde. Jälgib aurusurvet. Võtab proove ja määrab keetmise lõppu. Jälgib kompressorite ja kondensatsiooniseadiste tööd. Võtab valmistoodangu või poolfabrikaadi välja. Peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** tomatitoodete keetmise tehnoloogilist protsessi; tooraine liike, omadusi ja kulunorme; tomatitoodete sortide retsepte; tehnilisi tingimusi väljalastava toodangu kohta; praagi liike ning mooduseid praagi vältimiseks ja põhjuste kõrvaldamiseks; teenindatavate seadmete ehitust ja ekspluateerimise eeskirju; arvestuse ja tootmise süsteemi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tulekaitse ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** korrastada ja reguleerida seadmeid; proovide järgi määrata pooltoote ja valmistoodangu valmidust; kõrvaldada rikkeid seadmete töös; pidada ettenähtud arvestust; instrueerida brigaadi töölisi.

**TOMATITOODETE KEETJA —**  
**TOMATIPASTA KEETMISEL — 6. kategooria**  
**MUUDE TOMATITOODETE KEETMISEL — 5. kategooria**

Keedab nõudes, kateldes ja lahtistes kontsentraatorites tomatitooted, tomatipastat ja tomatipüreed. Täidab aparatuuri tomatimassiga, valab keetmisprotsessis tomatimassi juurde. Juhib juurde auru ja reguleerib auru keetmise ajal, jälgib aurusurvet; keedab tooteid kindla tiheduseni, määrab keetmise lõpu, võtab valmistooted või poolfabrikaadi välja.

**P e a b t e a d m a:** tomatitoodete keetmise tehnoloogilist protsessi; toorainete liike, omadusi ja kulunorme; tomatitoodete retsepte; tehnilisi tingimusi väljastatava toodangu kohta; praagi liike ja mooduseid selle vältimiseks; teenindatavate seadmete ehitust ja käsitlemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tulekaitse ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada iseseisvalt tomatitoodete valmistamise seadmeil, korrastada ja reguleerida seadmeid, määrata pooltoote ja valmistoodangu valmidust; kõrvaldada rikkeid seadmete töös.

**TOMATIMAHLA VALMISTAJA — 6. kategooria**

Teenindab seadmeid tomatimahla valmistamisel. Lülitab agregaadid (purustajad, vaakum-eelsoendajad, ekstraktorid, läbihõõrumis-aparaadid ja pumbad) sisse ja välja. Jälgib aparaatide tööd ja seisukorda, reguleerib ekstraktoreid ja auru juhtimist vaakum-eelsoendajaisse. Vahetab sõelu, kõrvaldab defektid agregaatide töös.

**P e a b t e a d m a:** tomatimahla valmistamise tehnoloogilist protsessi; tehnilisi nõudeid valmistoodangu kohta; tomatite omadusi, sorte ja kulunorme; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; praagi liike ja mooduseid selle vältimiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada kõiki töid tomatimahla valmistamisel; määrata toorainete ja valmistoodangu kvaliteeti; pidada valmistoodangu ja väljatuleku aruandlust; jälgida seadmete seisukorda; kõrvaldada töis esinevaid vigu.

**TOMATITOODETE SEADMEIL TÖÖTAV TÖÖLINE — 3. kategooria**

Võtab massi ja mahla kogumistõrtesse vastu, teenindab pumpi ja aurujuhtmeid. Jälgib soendamistemperatuuri ja auru-

survet, reguleerib auru ja massi juhtimist aparatuuri, jälgib seadmete seisukorda.

**P e a b t e a d m a:** tomatifoodete valmistamise tehnoloogilist protsessi; teenindatavate seadmete ehitust ja käsitlemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada vanema töölise juhtimisel tomatitoodete valmistamise seadmeil; kontrollida seadmete tööd ja seisukorda.

## **F) KUIVATATUD KÖÖGIVILJA TOOTMINE**

### **KÖÖGIVILJA KUIVATAJA — 5. kategooria**

Korraldab köögivilja kanalkuivatites kuivatamise protsessi, juhatab pealeladujate, sisse- ja väljalaadijate, väljapuistajate ja kütjate-pulverisaatoritöölise tööd, paigutab nad tööle ja instrueerib neid. Reguleerib temperatuuri ja õhuniiskust. Jälgib kuivatamisprotsessi, määrab selle lõpu, jälgib toodangu kvaliteeti ja kuivatist väljavõttu; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** köögivilja kuivatamise protsessi; köögivilja sorte ja kulunorme kuivatamisel; valmistoodangu tehnilisi tingimusi; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha kõiki tööoperatsioone mitmesugustel kuivatusseadmeil; kontrollida kuivatusprotsessi ja toodangu kvaliteeti; käsitseda, korrastada ja puhastada seadmeid; juhtida brigaadi tööd; pidada ettenähtud arvestust.

### **KÖÖGIVILJA KUIVATAJA — 4. kategooria**

Viib läbi köögivilja ja kartulite kappides ja karussellkuivatites kuivatamise protsessi. Paneb köögivilja sõeltele kuivatisse. Reguleerib temperatuuri, jälgib kuivamise protsessi, asetab sõelad kappides ümber, määrab kuivatamise lõpu. Võtab valmistoodangu kuivatitest välja, jälgib toodangu kvaliteeti; puistab köögivilja sõeltelt laudadele, eraldab köögivilja, mis ei ole küllaldaselt kuivanud.

**P e a b t e a d m a:** köögivilja kuivatamise protsessi; köögivilja sorte ja kulunorme; valmistoodangu tehnilisi tingimusi; teenindatavate seadmete ehitust ja käsitlemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha iseseisvalt köögivilja kuivatamise töid kuivatusseadmel; jälgida, korrastada ja reguleerida seadmeid; kontrollida kuivamise astet ja kontrollida valmistoodangu kvaliteeti.

#### **KÖÖGIVILJA KUIVATAJA — 4. kategooria**

Kuivatab köögivilja leivaküpsetusahjudes, vene ja teistes ahjudes; valmistab kütteained ette, kütab ahjud, paneb köögivilja sõeltele, võrkudel, kandealustel ja muudel vahenditel ahjudesse, paigutab neid kuivamisprotsessis ümber. Jälgib kuivamist, määrab kuivatamise lõpu. Võtab kuivatatud köögivilja ahjust välja, kontrollib kuivatamise kvaliteeti, eemaldab köögivilja, mis ei ole küllaldaselt kuivanud. Peab väljatuleku arvestust.

**P e a b t e a d m a:** köögivilja kuivatamise protsessi; köögivilja sorte ja kulunorme kuivatamisel; valmistoodangu tehnilisi tingimusi; praagi liike ja selle vältimise abinõusid; sanitaarja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt läbi viia köögivilja kuivatamist; määrata kuivamisaja lõppu; kontrollida kuivamise kvaliteeti; pidada väljatuleku arvestust.

#### **KÖÖGIVILJA SÕELTELE LADUJA — 3. kategooria**

Laotab katkilõigatud köögivilja sõeltele, kindla korra kohaselt, tasandab neid sõelte pinnal. Annab sõelad vagonettidele asetamiseks või asetab nad vagonettidele; üksikuil juhtudel veeretab vagonetid täitmiseks kohale ja juhib täidetud vagonetid kuivatusahjude juurde.

**P e a b t e a d m a:** köögiviljade kuivatamise eeltööde järjestust; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** laotada köögivilja sõeltele ja teha muid abitöid köögivilja kuivatamisel.

#### **KÖÖGIVILJA SÕELTELT VÄLJAPUISTAJA — 3. kategooria**

Võtab sõelad kuivatatud köögiviljaga vagonettidelt, võtab välja köögivilja, mis ei ole küllaldaselt kuivanud, puistab kuivanud köögivilja sõeltelt, asetab vabanenud sõelad vagonettidele, veeretab vagonetid tühjade sõeltega pealelaotamiskohta.

**P e a b t e a d m a:** kuivatatud köögivilja sorteerimise ees-

kirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** tühjendada sõelu, sorteerida köögivilja ja teha muid abitöid vanema töölise juhlimisel.

#### **KUIVATATUD KÖÖGIVILJA DOSEERIJAJA — 4. kategooria**

Doseerib kuivatatud köögivilja. Kaalub köögivilja välja vastavalt retseptile, segab neid, asetab segu eelsoendajaisse. Jälgib eelsoendamise temperatuuri. Pärast eelsoendamise lõpetamist tühjendab eelsoendajad ja puistab köögivilja kassetitesse.

**P e a b t e a d m a:** Kuivatatud köögivilja segude retsepte; valmistoodangu tehnilisi tingimusi ja kaalumise täpsust; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** doseerida ja kaaluda kuivatatud puuvilja; käsitseda ja hooldada eelsoendusseadmeid; pidada arvestust.

#### **KUIVATATUD KÖÖGIVILJA PRESSIJAJA —**

##### **HÜDRAULILISTEL PRESSIDEL PRESSIJAJA — 5. kategooria**

##### **KÄSIPRESSIDEL PRESSIJAJA — 4. kategooria**

Pressib hüdraulilistel pressidel kuivatatud köögivilja brikketideks. Asetab kuivatatud köögiviljaga täidetud kassetid matriitsidesse, lülitab pumbad sisse. Jälgib survet ja pressimist, lülitab surve välja, lükkab ülemised padjandid matriitsidelt, tõukab brikketid neilt välja. Jälgib presside ja pumpade seisukorda, kõrvaldab defektid töös, teeb jooksvat remonti.

Pressib kuivatatud köögivilja kastides käsipressidel. Asetab kastid köögiviljaga spindelpresside alla, vääntab spindlit, pressib kuivatatud köögivilja kastide ülemise ääreni ja asetab kastid kõrvale.

**P e a b t e a d m a:** kuivatatud köögivilja pressimise tehnoloogiat; pressimisseadmete ehitust ja käsitemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada iseseisvalt kuivatatud köögivilja pressimise seadmeil, hooldada ja käsitseda seadmeid, seadmeid puhastada ja neile jooksvat remonti teha.

## G) KUIVATATUD PUUVILJA TOOTMINE

### PUUVILJA KUIVATAJA — 4. kategooria

Kuivatab puuvilja vitspõimidel. Võtab puuvilja vastu, juhatab selle vitspõimidele asetamist. Jälgib põlemist ja kuivatamisprotsessi, juhatab puuvilja segamist, määrab kuivatamise lõpu. Annab valmistoodangu üle. Peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** puuviljade kuivamise protsessi; valmistoodangu tehnilisi tingimusi; praagi liike ja selle vältimise abinõusid; määrata kuivamisprotsessi lõppu; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt teha kõiki töid puuviljade kuivatamisel; juhtida kuivatamisbrigaadi tööd; määrata kuivamise kvaliteeti; pidada ettenähtud arvestust.

### KUIVATATUD PUUVILJA DESINFITSEERIJA — 4. kategooria

Teostab kuivatatud puuvilja desinseksiooni (putukate hävitamist) ja suitsuga desinfitseerimist. Juhatab kambrite täitmist ja tühjendamist, valmistab materjalid desinseksiooniks ja suitsuga desinfitseerimiseks ette. Süütab väavli või juhib kambresse väavelsüsinikku, jälgib kambrite hermeetilisust, määrab desinseksiooni- ja suitsuga desinfitseerimise protsessi lõpu; avab kambriid, lülitab väljatõmbe-ventilaatorid sisse. Juhatab kambrite tühjendamist pärast õhutamist.

**P e a b t e a d m a:** kuivatatud puuvilja desinseksiooni ja desinfitseerimise eeskirju; valmistoodangu tehnilisi tingimusi, sorte ja kvaliteedinõudeid; desinfitseerimisseadmete ehitust ja käsitlemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt teostada desinseksiooni ja desinfitseerimist; määrata valmistoodangu kvaliteeti ja desinfitseerimisprotsessi lõppu; käsitseda ja hooldada desinfitseerimisseadmeid; juhtida abitöölise tööd.

### PUUVILJA SORTEERIJA — 3. kategooria

Paigutab puuvilja ümber nende kuivatamise puhul vitspõimidel. Võtab kuivatamisprotsessis kuivanud puuvilja välja, viib kuivatatud puuvilja selleks ettenähtud kohta.

**P e a b t e a d m a:** puuvilja sorteerimise eeskirju; valmistoodangu tehnilisi tingimusi; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sorteerida puuvilja; puhastada seadmeid.

## **KUIVATATUD PUUVILJA TASANDAJA — 2. kategooria**

Tasandab pestud ja kuivatatud puuvilja käsitsi sõltel, asetab need ühekordselt. Paigutab täidetud restid virnadesse, vagonettidele või selleks ettenähtud kohta.

**P e a b t e a d m a:** kuivatatud puuvilja tasandamise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** tasandada puuvilja ja teha puuvilja kuivatamisel abitööd vanema töölise juhtimisel.

## **KUIVATATUD PUUVILJA PRESSIJA —**

**BRIKETTIDE PRESSIJA — 4. kategooria**

**KASTIDESSE PRESSIJA — 3. kategooria**

Pressib puuvilja brikettideks spindel- ja kangpressidel. Asetab papitükid presside kastidesse, puistab sinna väljakaalutud kuivatatud puuvilja portsjonid, asetab peale papitükid ja poldid ning pressib. Võtab briketid välja ja paigutab nad paberile.

Pressib kuivatatud puuvilja kastides rullpressidel. Asetab raudpoldid puuviljaga täidetud kastidele, juhib kastid rulltransportööridel presside alla. Pärast pressimist kõrvaldab poldid, paneb kaitseplekid kõrvale.

**P e a b t e a d m a:** kuivatatud puuvilja pressimise tehnoloogiat, pressimiseseadmete ehitust ja käsitlemist eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada kuivatatud puuvilja pressimise seadmeil; hooldada ja käsitseda seadmeid; seadmeid puhastada ja neile jooksvat remonti teha.

---

---

## TOORAINETE, POOLFABRIKAATIDE, MATERJALIDE JA TAARA VASTUVÖTT JA HOIDMINE

### EKSPEDIITOR — 5. kategooria

Võtab vastu tooraineid ja materjale raudteelt, veetranspordilt ja hankijate ladudest. Vormistab vastuvõtudokumente. Jälgib vastuvõetavate veoste kogust, kvaliteeti ja kaalu, pakendi vigastamatust, abistab veoste peale- ja mahalaadimisel, sõidab veostega kaasa, jälgib nende säilitamist ettevõttesse toimetamisel. Annab ko haletoimetatud veosed üle.

**P e a b t e a d m a:** kaupade koguselise ja mihuselise vastuvõtmise tingimusi; mitmesuguste kaalude ehitust; kaalude kontrollimise viise; veoste laadimise eeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vormistada veodokumente; määrata vastuvõetava kauba kaalu ja mihust, laadida koormaid mitmesugustele veokitele.

### KAUBA VASTUVÖTJA — 5. kategooria

Võtab vastu tooraineid (kartuleid, köögivilja, puuvilja, marju), poolfabrikaate ja materjale koguliselt või kaalu järgi, sordi ja kvaliteedi järgi ning paigutab neid kohale. Kontrollib standardeile ja tingimustele vastavust ning pakendi seisukorda, võtab proove analüüsi tegemiseks, juhib sorteerimist ja läbi vaatamist. Jälgib õiget hoidmist, hoidlate seisukorda ja ventilatsiooni. Ohutab hoidlaid. Koostab üleande-vastuvõtudokumente; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** kaupade koguselise ja mihuselise vastuvõtmise tingimusi; toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide sorteerimise ja säilitamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vastu võtta tooraineid, poolfabrikaate ja

materjale, juhtida sorteerimist ja kaalumist; jälgida säilitamisel toorainete ja poolfabrikaatide kvaliteeti; võtta proove analüüsimiseks; pidada vastavat arvestust.

#### TAARA VASTUVÖTJA —

##### TÜNNIDE VASTUVÖTJA — 6. kategooria

##### MUU PUITTAARA JA KLAASTAARA VASTUVÖTJA — 4. kategooria

Võtab vastu uut ja korduvalt kasutatavat puittaarat ja taaramaterjale koguseliselt, mahult, ringmõõdult, puuliikide ja seisukorra järgi.

Eraldab remonti, ümbertegemist või tõrvamist vajava taara; praagib kõlbmatu taara välja. Vajaduse korral kaalub ja markeerib taarat ning kustutab vanad märgid; asetab taara kohale, sorteerib taaramaterjalid. Koostab üleande-vastuvõtudokumente; peab vastavat arvestust.

Võtab vastu uut ja kasutusel olnud taarat koguseliselt, kvaliteedilt, sortimendilt ja mahult. Praagib välja mittestandardse ja vigastatud taara, asetab määratud taara kõrvale, paneb taara virnadesse; koostab üleande-vastuvõtudokumente; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** taara vastuvõtmise, kvaliteedi, markeermise ja säilitamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika ja tuleohutuse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kontrollida, sorteerida ja markeerida taarat; koostada vastuvõtu ja üleande dokumente; pidada vastavat arvestust.

##### ABITÖÖLINE KAUBA JA TAARA VASTUVÖTUL — 3. kategooria

Teeb mitmesuguseid abitöid seoses vastuvõtuga, laadib veosed maha, kannab või veab nad ettenähtud kohta, vaatab läbi või sorteerib, puistab välja, paigutab kohale või asetab virna jne.

**P e a b t e a d m a:** laadimise eeskirju; sanitaar- ja hügieeni-nõudeid; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kaupa ja taarat laadida ja sorteerida vanema töölise juhtimisel.

##### KUHILATÖÖLINE — 4. kategooria

Organiseerib peetide, kartulite ja muu juurvilja hoidmist. Teeb mitmesuguseid töid kuhilate korraldamise ja nende eest hoolitsemise alal, puhastab platsi, tasandab pinda, tasandab

mahalaaditavat juurvilja või kartuleid, annab kuhilaile õige kuju, katab neid mattidega, õlgedega, valmistab ja asetab kuhilaisse õhuavasid, katab kuhilad, õhuavad mullaga; avab kuhilad.

**P e a b t e a d m a:** juurviljade hoidmise eeskirju; kontrollimise võtteid juurvilja kvaliteedi määramisel.

**P e a b o s k a m a:** teha kuhilaid; iseseisvalt teha töid kuhilate korrastamise ja hooldamise alal.

#### LAOHOIDJA —

#### ISESEISVAL TÖÖTAMISEL JA VARALISE VASTUTUSE KANDMISEL — 5. kategooria

#### MUUDEL JUHTUDEL — 4. kategooria

Teeb mitmesuguseid töid seoses toorainete, poolfabrikaatide, materjalide, taara ja muude materiaalsete väärtuste hoidmisega. Paigutab tooraineid, poolfabrikaate, materjale, taarat jm. ettenähtud korra kohaselt; loeb nad üle; märgib nad ära ja kinnitab neile sedelid. Vajaduse korral reguleerib temperatuuri ladudes, õhutab neid. Vaatab läbi toorained, poolfabrikaadid, materjalid ja taara; asetab nad ümber, sorteerib ja puhastab neid. Külmutuskambreis või jääkeldreis töötamisel asetab toorained ja toiduained kohale või riputab nad üles, tükeldab jääd ja puistab sellega tooraineid üle, jälgib nende hoidmist. Annab välja või abistab väljaandmisel; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** toorainete, poolfabrikaatide, materjalide ja taara vastuvõtmise, säilitamise, sorteerimise ja kvaliteedi määramise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete säilitamisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** säilitada tooraineid, poolfabrikaate ja materjale mitmesugustes ladudes; sorteerida ja määrata kvaliteeti; korrastada ja valmistada ette ladusid kauba vastuvõtmiseks; pidada lao arvestust; koostada laodokumente.

---

---

## TAARA AVAMINE JA TÜHJENDAMINE

### TÜNNTAARA AVAJA — 5. kategooria

Avab tühje ja toiduainetega täidetud tünne ja trumleid. Võtab tünnivitsu pealt maha ja asetab neid peale. Võtab põhju või kaasi ära, avab punne ja korke, parandab põhju ja vitsu, topib kinni tünnete praod väljajooksu ärahoidmiseks ja ennetamiseks. Üksikjuhtudel tühjendab tünne ja trumleid.

**P e a b t e a d m a:** taara avamise eeskirju; taara markeerimise ja sorteerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete säilitamisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** avada tünne ja trumleid neid vigastamata; teha taara remonti; markeerida taarat.

### KASTTAARA AVAJA — 4. kategooria

Avab vineer-, laud- ja teisi kaste, samuti ka varbkaste, palle ja pakke. Jälgib kastide, kaante ja liistude säilitamist, väldib sisu vigastamist või määrdumist; defektidega kastide, varbkastide, pallide ja pakkide avastamisel asetab need kõrvale; üksikjuhtudel tühjendab taarat.

**P e a b t e a d m a:** taara avamise eeskirju; taara markeerimise ja sorteerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete säilitamisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** avada kott-taarat seda vigastamata; käsitseda mitmesuguseid kastaara avamise tööriistu.

### KLAAS- JA PLEKKTAARA AVAJA — 3. kategooria

Avab klaas- ja plekktaarat. Sulatab lahti ja kõrvaldab laki või vaigu, eemaldab korgid, eemaldab spetsiaalsete riistade abil sulgurid suurtelt ja väikestelt pudelitelt ning purkidelt, avab spetsiaalsete nugade abil plekkpurke; üksikuil juhtudel tühjendab taarat.

**P e a b t e a d m a:** taara avamise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** avada klaas- ja plekktaarat; käsitseda mitmesuguseid klaas- ja plekktaara tööriistu.

#### **PEHME TAARA AVAJA — 2. kategooria**

Harutab lahti kotte, palle, roguskist kotte, korve, reste, paneb vabanenud roguskid ja riidetükid kokku. Vajaduse korral tüh- jendab taarat.

Avab paberkotte või pakke toiduainete, poolfabrikaatide ja materjalidega. Harutab paberi lahti, paneb või puistab sisu nõusse, vältides määrdumist, rikkumist ja mahapudenemist; kogub ja korrastab pakkematerjalid.

**P e a b t e a d m a:** taara avamise ja kogumise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete säilitamisel; ohutus- tehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** avada pehmet taarat; käsitseda pehme taara avamise tööriistu.

#### **TAARA TÜHJENDAJA —**

##### **TÜNN- JA TRUMMELTAARA TÜHJENDAJA — 3. kategooria**

##### **KLAAS- JA PLEKKTAARA TÜHJENDAJA — 2. kategooria**

1. Pumpab tünnidest ja trumleist pumpadega sisu välja või võtab selle välja käsitsi. Puhastab tühjendatud tünnid ja trum- lid või loputab nad puhtaks.

2. Tühjendab klaas- ja plekktaarat. Pühib taara üle, kõr- valdab mustuse ja tolmu; viib taara tühjendamiskohta; pumpab sisu pumpadega välja, võtab sisu välja käsitsi või välja vala- des, loputab tühjendatud taara puhtaks.

**P e a b t e a d m a:** mitmesuguste toorainete ja poolfabri- kaatide taarast väljavõtmise viise; taara tühjendamise pumpade ehitust ja käsitemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** taarat tühjendada käsitsi ja pumpamise teel; puhastada taarat ja pumpasid.

---

---

## TOORAINETE, POOLFABRIKAATIDE JA MATERJALIDE ETTEVALMISTAMINE

### SORTEERIJA MASINAL — 3. kategooria

Teenindab mitmesuguse konstruktsiooniga sorteerimismasinaid. Täidab masinate täitelehid või konveierid toorainete, poolfabrikaatide ja materjalidega, jälgib masinate tööd, reguleerib, puhastab ja määrib neid. Paneb taarasse läbisorteeritud tooraineid, poolfabrikaate, materjale ja jäätmeid, vajaduse korral kaalub need üle.

**P e a b t e a d m a:** toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide sorteerimise juhiseid; sorteerimismasinate ehitust ja käsitsemise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teenindada sorteerimismasinaid; hooldata ja puhastada masinaid.

### SORTEERIJA —

#### KOLME JA ENAMASSE SORTI SORTEERIJA — 3. kategooria

#### ALLA KOLME SORTI SORTEERIJA — 2. kategooria

Sorteerib tooraineid, poolfabrikaate ja materjale käsitsi konveierite, laudade, kuhilate jne. juures. Tasandab konveierite lihtidel liikuvaid tooraineid, poolfabrikaate või materjale või sorteerib neid laudadelt ja kuhilaist, kõrvaldab prahi ja kõrvalised lisandid, defektsed või tingimustele mittevastavad toorained, poolfabrikaadid ja materjalid: sorteerib neid ettenähtud tunnuste — suuruse, liigi, tiheduse, sordi, värvuse, küpsuse jne. järgi, lõikab ära defektsed ja vigastatud osad.

**P e a b t e a d m a:** toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide sorteerimise eeskirju; sorteerimisseadmete ehitust ja käsitsemist; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sorteerida tooraineid, poolfabrikaate ja materjale, määrata nende kvaliteeti; lõigata ära defektseid ja vigastatud osi; hooldada ja puhastada sorteerimisseadmeid.

#### **KALIBREERIJA —**

**MASINAIL KALIBREERIJA — 3. kategooria**

**KÄSITSI KALIBREERIJA — 2. kategooria**

1. Kalibreerib tooraineid, poolfabrikaate ja materjale masinail. Puistab toorained, poolfabrikaadid ja materjalid masinaisse, valib ja asetab ümber sõelu ja šabloone, käivitab ja peatab masinaid, reguleerib masinate tööd, puhastab ja määrib neid, jälgib kalibreerimise kvaliteeti, asetab alla tühja taara ja võtab vastu täis taara, teenindab kalibreerimismasinatega seotud agregate.

2. Kalibreerib tooraineid, poolfabrikaate ja materjale käsitsi šabloonide abil. Paneb toorained, poolfabrikaadid ja materjalid igale suurusele ettenähtud nõusse. Paneb kõrvale defektseid toorained, poolfabrikaadid, materjalid ja praagi.

**P e a b t e a d m a:** toorainete kalibreerimise juhiseid; kalibreerimismasinade ja -seadmete ehitust ja käsitsemist; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kalibreerida tooraineid masinal ja käsitsi, sorteerida ja praakida tooraineid; hooldada, reguleerida ja teenindada masinaid ja seadmeid.

#### **SÕELUJA —**

**MASINAIL SÕELUJA — 3. kategooria**

**KÄSITSI SÕELUJA — 2. kategooria**

1. Sõelub tooraineid ja materjale masinsõeltel. Puistab toorained või materjalid sõeltele, asetab alla tühja ja võtab ära täis taara, kannab läbisõelatud ained ja jäätmed ettenähtud kohta, eemaldab ja korrastab tühjendatud taara.

2. Sõelub tooraineid ja materjale käsitsi käsisõeltega. Puistab ained sõeltele, sõelub neid käsitsi, peenendab tombud, puhastab ja korrastab tühjendatud taara.

**P e a b t e a d m a:** toorainete sõelumise võtteid; sõelumismasinade ehitust ja käsitsemist; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teenindada sõelumismasinaid ja seadmeid; puhastada ja korrastada taarat ja sõelumisseadmeid.

---

---

## TOORAINETE, POOLFABRIKAATIDE JA MATERJALIDE ALGTÖÖTLEMINE

### TOORAINETE JA POOLFABRIKAATIDE PUHASTAJA MASINAIL — 3. kategooria

Teenindab mitmesuguse konstruktsiooniga puhastusmasinaid. Täidab masinad, reguleerib toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide etteandmist ja vajaduse korral tasandab neid masina töösadel. Käivitab ja peatab masinaid, reguleerib nende tööd. Vajaduse korral juhib juurde vett ja reguleerib vee juurdevoolu, puhastab masinate töötavaid osi, valib ja vahetab sõelu ja võrke. Jälgib puhastamise kvaliteeti, hoiab ära ülearu-  
seid kadusid.

**P e a b t e a d m a:** toorainete, poolfabrikaatide, materjalide puhastamisel püstitatud nõudeid; puhastamise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** puhastada tooraineid, poolfabrikaate ja materjale masinate abil; hooldada ja puhastada masinaid; jälgida ja reguleerida puhastamise kvaliteeti ja käiku.

### TOORAINETE, POOLFABRIKAATIDE JA MATERJALIDE PUHASTAJA KÄSITSI —

IGASUGUSTE PUUVILJADE, MARJADE, MAITSEAINETE JA LOOMSETE  
TOORAINETE JA KALA PUHASTAMISEL — 3. kategooria

MÄRGADE TAIMSETE TOORAINETE PUHASTAMISEL JA  
JÄRELPUHASTAMISEL PÄRAST PESEMIST — 2. kategooria

MUUDE TOORAINETE, POOLFABRIKAATIDE JA MATERJALIDE  
PUHASTAMISEL — 1. kategooria

Puhastab tooraineid, poolfabrikaate ja materjale käsitsi. Eemaldab noaga pealsed, juured, kõrvaldab defektsed ja puudulikud, raiub ära varred, lüübib, rebib oksakesed ja varred ära, võtab kivid välja, lõikab südamiku välja. Eemaldab koore, puhastab noaga üle pärast masinaga koorimist (taimsete toorainete puhastamisel), eemaldab soomused (kalade puhastami-

sel). Eemaldab lisandid (mitmesuguste toorainete ja materjalide puhastamisel) ja teeb teisi puhastamisega seotud töid.

**P e a b t e a d m a:** toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide puhastamisel püstitatud nõudeid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** puhastada mitmesuguseid tooraineid, poolfabrikaate ja materjale ning teha teisi puhastamisega seotud töid.

#### **PESIJA —**

**PESEMISMASINAIL PESIJA — 3. kategooria**

**KÄSITSI PESIJA — 3. kategooria**

Teenindab mitmesuguse konstruktsiooniga pesemismasinaid. Täidab masinaid, reguleerib toorainete, poolfabrikaatide, materjalide ja vee juurdejuhtimist. Käivitab ja peatab masinad, reguleerib ja jälgib nende seisukorda, kõrvaldab defektid töös, jälgib pumpade, hüdrauliliste, libistavate ja teiste transportöride, tiguajamite, tõstemehhanismide tööd. Jälgib kanalisatsiooni, veejuhtmeid. Asetab tühja taara masinate alla ja paneb täidetud taara kõrvale.

Peseb tooraineid, poolfabrikaate ja materjale. Täidab korve, reste, kaste, puistab välja või asetab tüki viisi tõrtesse või vannidesse, juhib vett peale, reguleerib temperatuuri. Segab, kõrvaldab veepinnale tõusvad lisandid, peseb määrduvad kohad üle, kõrvaldab kelmed, peseb harjadega üle; vahetab vett, võtab toorained, poolfabrikaadid ja materjalid välja, kõrvaldab defektsed; pigistab välja ülepestud toorained, poolfabrikaadid, materjalid või paneb need nõrguma.

**P e a b t e a d m a:** toorainete, poolfabrikaatide, materjalide suhtes püstitatud nõudeid pesemisel; pesemise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pesta tooraineid, poolfabrikaate ja materjale käsitsi ja seadmete abil; teenindada, hooldada ja reguleerida pesemisseadmeid.

#### **TOORAINETE JA POOLFABRIKAATIDE LÖIKAJA —**

**LÖIKEMASINAIL LÖIKAJA — 3. kategooria**

**KÄSITSI LÖIKAJA — 2. kategooria**

Teenindab mitmesuguse konstruktsiooniga lõikemasinaid. Puistab toorained, poolfabrikaadid või materjalid vastuvõtulehtreisse (punkreisse), langusega lintidele või spetsiaalseisse

vormidesse, masinate rennidesse, pesadesse. Jälgib, et lõikamine toimuks õieti, reguleerib masinate tööd, käivitab ja peatab masinad. Asetab kohale lõikenoad vastavalt standardi nõudeile lõikamise kohta; tööprotsessis praagib välja lõikamiseks kõlbmatud ja ebaõieti lõigatud toorained, poolfabrikaadid ja materjalid.

Lõikab või hakib toorained, poolfabrikaadid ja materjalid käsitsi tükkideks, pidades kinni ettenähtud suuruselt ja kujust. Mitmekujuliselt lõigates spetsiaalse lõikenoaga (või vormiga), lõikab vastavakujuliselt välja; puistab valmislõigatud toorained, poolfabrikaadid ja materjalid taarasse või konveierite, transportööri lintidele.

**P e a b t e a d m a:** toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide lõikamise tehnoloogilist protsessi; lõikemasinate ja lõikeriistade ehitust ja ekspluateerimise eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** lõigata tooraineid ja poolfabrikaate mitmesugust tüüpi masinail ja tööriistadega; teenindada, hooldada ja puhastada masinaid ja seadmeid.

### MAGNETIL TÖÖTAJA — 3. kategooria

Puhastab toorained, poolfabrikaadid ja materjalid metall-lisandeist. Puistab toorained, poolfabrikaadid ja materjalid laudadele või jälgib nende mehaanilist juhtimist elektromagnetite, elektromagnetiliste separaatorite, magnetvankrikestest ja muude seadiste juurde. Puhastab transportööre, võrke ja teisi seadmeid. Puhastab elektromagnetid, magnetvankrikesed jne. metall-lisandeist; kõrvaldab ühtlasi kõrvalised lisandid ning defektsed toorained, poolfabrikaadid ja materjalid.

**P e a b t e a d m a:** toorainete ja poolfabrikaatide puhastamise võtteid metall-lisandeist; magnetite ehitust ja käsitlemise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** puhastada tooraineid ja poolfabrikaate metall-lisandeist; käsitseda, hooldada, reguleerida ja puhastada elektromagnetilisi seadmeid.

---

---

## TAARA, TAARAMATERJALIDE PUHASTAMINE, SORTEERIMINE, LÄBIVAATAMINE, REMONT JA ETTEVALMISTAMINE

### PUITTAARA PESIJA NING AURUTAJA — 3. kategooria

Teenindab seadiseid ja masinaid taara pesemisel ja aurutamisel. Käivitab ja peatab masinaid, juhib taara masinate juurde ja reguleerib külma ja kuuma vee ning auru juurdejuhtimist. Jälgib masinate tööd, reguleerib neid, juhib taarat pitside juurde või asetab taarat harjadele.

Peseb, aurutab masinatega ja käsitsi uut ja kasutusel olnud puittaarat. Puhastab taarat kaabitsatega, valab taara üle kuuma veega, millele on lisandatud soodat või hapet, peseb väljastpoolt ja seestpoolt harjade ja lappidega, loputab veega üle, uued tünnid jätab veega seisma parkeolluste kõrvaldamiseks. Kui tünnid lasevad vett läbi, viib nende juures läbi väikesi parandustöid — asetab vitsad kohale jne., aurutab taarat auruga, vaatab taara üle, korrastab taarat.

**P e a b t e a d m a:** taara suhtes kehtestatud tehnilisi nõudeid; taara pesemise, aurutamise ja puhastamise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pesta ja aurutada puittaarat käsitsi ja masinatega; jälgida ja reguleerida masinate tööd; kontrollida taara puhtust; teha taarale väikest remonti.

### VÄÄVELSUÜTERIBADE VALMISTAJA — 3. kategooria

Valmistab väävelsüüteribasid tünnide suitsuga desinfitseerimiseks. Seab katlad kohale, süütab kütteaineid, soendab ja sulatab väävli üles, lõikab paberist ribasid, pistab need sulatatud väävliisse, võtab ribad välja, raputab need välja ning harutab nad lahti.

**P e a b t e a d m a:** väävelsüüteribade valmistamise tehno-

loogiat ja väävelsüüteribade kohta püstitatud nõudeid; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** valmistada väävelsüüteribasis, kontrollida nende kvaliteeti; puhastada seadmeid.

### **TÜNNIDE VÄAVELDAJA — 3. kategooria**

Desinfitseerib suitsuga lahtisi ja kinnisi tünne. Süütab söed plekil või spetsiaalseis ahjudes (hõõgahjudes), paneb väävlit sisse ja katab tünnidega või asetab tünnid punniavadega ülespoole, varustab suitsutaja süüteribaga, süütab selle ja paneb tünni, võtab suitsutaja välja, keerab punne roguskisse ja paneb punniavad kinni.

**P e a b t e a d m a:** tünnide väävliga desinfitseerimise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** vääveldada tünne; kontrollida tünnide puhtust.

### **TAARA PARAFIINIGA KATJA — 3. kategooria**

Katab taarat ja taaramaterjale parafiiniga. Paneb parafiini kateldesse, süütab tule või reguleerib auru juurdejuhtimist. Soendab parafiini, katab taarat seest parafiiniga. Katab parafiiniga korgid ja voodrid kateldes.

**P e a b t e a d m a:** taara ja taaramaterjalide parafiiniga katmise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** katta taarat ja taaramaterjali parafiiniga; kontrollida parafiiniga katmise kvaliteeti.

### **PEHME TAARA SORTEERIJAJA NING PARANDAJAJA — SORTEERIMISEL JA PARANDAMISEL VÕI AINULT PARANDAMISEL — 3. kategooria** **SORTEERIMISEL — 2. kategooria**

Sorteerib ja jaotab pehmet taarat (kotte, roguskeid, pakke- riideid ja pallide ümbert vabanenud riidetükke jms.) vastavalt ettenähtud kategooriatele. Eraldab praagi ja kõlbmatu taara, parandab vigastatud taarat (õmbleb kinni, paikab ja paneb kiilusid vahele, õmbleb alla jms.); vajaduse korral klopib, puhastab, kuivatab taarat, harutab õmblused lahti, võtab sidumisnööri välja jm.

**P e a b t e a d m a:** pehme taara praakimise ja sorteerimise

juhiseid ja võtteid; pehme taara parandamise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** praakida, sorteerida ja parandada pehmet taarat.

### **PEHME TAARA PUHASTAJA — 2. kategooria**

Puhastab pehmet taarat, kotte, pakkeriideid ja roiguskeid. Paneb taara väljakloppimismasinasse, käivitab ja peatab masinad, jälgib masinate tööd. Raputab ja klopib taarat käsitsi, paneb ta kokku ja annab arvuliselt üle.

**P e a b t e a d m a:** pehme taara puhastamise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** puhastada pehmet taarat; käivitada ja kasutada kloppimismasinat; puhastada masinat.

### **PEHME TAARA PESIJA — 3. kategooria**

Peseb kasutusel olnud pehmet taarat ja taaramaterjale. Asetab mustad kotid ja pakkeriided pesemismasinasse. Käivitab masinad, reguleerib nende tööd, reguleerib vee ja desinfitseerivate vahendite juurdejuhtimist. Tühjendab masinad, sorteerib kotid ja pakkeriistad, viib need kuivatamiskohta, kuivatab neid.

### **KLAASTAARA PESIJA NING AURUTAJA —**

#### **KLAASTAARA PESIJA NING AURUTAJA — 3. kategooria**

#### **KAANTE, KORKIDE, SULGURITE PESIJA NING AURUTAJA — 2. kategooria**

Peseb taarat ja korkimismaterjale käsitsi, kasutades vajaduse korral liiva, leelist, happeid või seepi. Kõrvaldab pori, setted, vanad etiketid, liimijäljed, lakijäljed. Pesemisprotsessis vahetab ja soendab vett, loputab pestud taara ja materjalid pritsidega seestpoolt ja väljastpoolt; vajaduse korral klooritab, aurutab taarat või loputab taarat piiritusega.

**P e a b t e a d m a:** taara suhtes kehtestatud tehnilisi nõudeid; taara pesemise ja puhastamise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** pesta taarat käsitsi või seadmete abil, kasutades vajaduse korral liiva, leelist, hapet või seepi; eemaldada mustust, sadet, vanu etikette, liimi ja lakijäänuseid; õigeaegselt vahetada ja soendada vett; loputada pestud taarat ja materjali pritsi abil seest- ja väljastpoolt, vajaduse korral klooritada, kupataäda kuuma veega või loputada piiritusega.

### KLAASTAARA PESIJA MASINAIL — 3. kategooria

Teenindab mitmesuguse konstruktsiooniga pesemismasinaid. Teeb mitmesuguseid töid seoses klaastaara pesemisega mitut süsteemi masinatega. Teenindab leotamispaake ja -vanne, paigutab taarat masinate vastavaile osadele, jälgib aurutamist. Reguleerib temperatuuri ja vahetab vett, koostab leelis- ja teisi lahuseid. Asetab taara pulkadele, harjadele, paigutab taara loputussifoonidele ja -pitsidele, asetab ta aurusterilisaatoreile, tööprotsessis eemaldab pudeleilt korgid, kõrvaldab väljapraagitud ja defektse taara, käivitab ja peatab masinad, puhastab ja reguleerib neid.

**P e a b t e a d m a:** pesemismasinat ja -seadmete ehitust ja käsitsemise juhiseid; klaastaara praakimise ja puhtuse kontrolli eeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada mitmesugustel pesemismasinatel; kontrollida taara puhtust; käivitada, hooldada ja puhastada masinaid.

### TAARA KUIVATAJA — 2. kategooria

Kuivatab pestud ja aurutatud klaas- või plekittaarat, paneb taara kuivatuskambreisse, -kappidesse või -aparaatidesse, reguleerib temperatuuri, jälgib kuivamist, paigutab kuivanud taara kastidesse; avastatud ebapuhta taara tagastab pesemiseks.

**P e a b t e a d m a:** taara kuivatamise võtteid ja viise; taara kuivamisastme kindlaksmääramist; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha töid taara kuivatamise ja taara kontrollimise alal.

---

---

## LÄBIVAD TÖÖD KONSERVITÖÖSTUSES

VANEMTÖÖLINE STERILISEERIMISEL JA PASTÖRISEERIMISEL —  
VANEMSTERILISEERIJAJA — 7. kategooria  
VANEMPASTORISEERIJAJA — 6. kategooria

Juhatab toodangu steriliseerimist ja pastöriseerimist. Kontrollib autoklaavide, pastörisaatorite korrasolekut. Instrueerib autoklaavide juures töötajaid ja pastöri eeri- ja pastöriidajaid, annab juhiseid steriliseerimise ja pastöriseerimise aja ning režiimi kohta. Jälgib täpset kinnipidamist ettenähtud režiimist, aparatuuri ja mõõteriistade seisukorda, toodanguga taara puhtust; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** toodangu steriliseerimise ja pastöriseerimise tehnoloogilist protsessi; tehnilisi nõudeid valmistoodangu kohta; toodangu omadusi, sorte ning kulunorme; teenindatavate seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** teha kõiki töid steriliseerimisel ja pastöriseerimisel; määrata toodangu kvaliteeti; pidada toodangu aruandlust; kõrvaldada töös esinevaid vigu; jälgida ja korras-  
tada seadmeid; juhtida steriliseerijate ja pastöriseerijate tööd.

**TÖÖLINE AUTOKLAAVIL — 5. kategooria**

Steriliseerib toodangut. Kontrollib autoklaavide korrasolu, asetab võrgud toodanguga autoklaavidesse, suleb autoklaavide kaaned ja juhib auru juurde; jälgib temperatuuri ja survet; märgib üles autoklaavide täitmise aja. Jälgib täpset kinnipidamist steriliseerimisprotsessist. Laseb auru välja pärast steriliseerimise lõpetamist, avab autoklaavid ja juhib jahutamiseks vett sisse; üksikjuhtudel täidab ka vintsitöölise ülesandeid.

**P e a b t e a d m a:** toodangu steriliseerimise tehnoloogilist protsessi; tehnilisi tingimusi valmistoodangu kohta; seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieeniees-

kirju toiduainete tootmisel; tooraine ja kütuse kulunorme, ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** korrastada ja reguleerida seadmeid; kõrvaldada rikkeid seadmete töös; pidada ettenähtud aruandlust.

#### **PASTÖRISEERIJAJA — 5. kategooria**

Pastöriseerib toodangut. Asetab korvid või võrgud toodangu vannidesse ja võtab need välja. Reguleerib auru andmist, jälgib temperatuuri ja pastöriseerimise kestust. Võtab osa sisse-seadete lahtivõtmisest, kokkupanekust, puhastamisest ja määrimisest, kõrvaldab defektid sisse-seadete töös; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** toodangu pastöriseerimise tehnoloogilist protsessi; tehnilisi tingimusi valmistoodangu kohta; seadmete ehitust ja eksploatatsiooni eeskirju; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; tooraine ja kütuse kulunorme; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** korrastada ja reguleerida seadmeid; kõrvaldada rikkeid seadmete töös; pidada ettenähtud arvestust.

#### **BRIGADIIR VILJAJE KUPATAMISEL — 5. kategooria**

Organiseerib tööd viljade kupatamisel. Paigutab töölised töökohtadele ja instrueerib neid. Jälgib tehtavat tööd. Kindlustab toorainete etteandmist. Jälgib kupatamisprotsessi, kontrollib poolfabrikaadi kvaliteeti. Peab ettenähtud aruandlust.

**P e a b t e a d m a:** puuviljade kupatamise tehnoloogilist protsessi; toorainete ja valmistoodangu tehnilisi tingimusi; praagi liike ja abinõusid selle vältimiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** organiseerida puuviljade kupatamist, instrueerida töölisi, jälgida kupatamisprotsessi ja kontrollida poolfabrikaatide kvaliteeti, pidada ettenähtud aruandlust.

#### **PUUVILJAJE KUPATAJA-KEETJAJA — 4. kategooria**

Keedab (kupatab) puuvilju.

Täidab katlaid, tünne või vaate puuviljadega. Laseb ja reguleerib auru. Jälgib keetmisprotsessi (kupatamise) jooksul temperatuuri ning auru survet, segab pooltoodet. Määrab keetmise (kupatamise) lõpu. Tühjendab katlaid, tünne või vaate.

**P e a b t e a d m a:** puuviljade kupatamise tehnoloogilist

protsessi; toorainete ja poolfabrikaatide kvaliteedi nõudeid; praagi liike ja selle vältimise abinõusid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt puuvilju kupatada; jälgida kupatamisprotsessi ja kontrollida poolfabrikaatide kvaliteeti; puhastada katlaid ja taarat.

### **TOORAINETE JA POOLFABRIKAATIDE PEENENDAJA — 3. kategooria**

Tükeldab ja peenendab loomseid ja taimseid tooraineid, poolfabrikaate ja materjale toorelt, keedetult ja praetult purustusmasinail, läbihõõrumismasinail, huntmasinail, riivimis- ja teistel masinatel. Täidab ja tühjendab masinad, käivitab ja peatab nad. Jälgib poolfabrikaatide kvaliteeti. Jälgib masinate seisukorda, puhastab ja määrib neid, kõrvaldab defektid töös.

**P e a b t e a d m a:** toorainete ja poolfabrikaatide peenendamise võtteid ja viise peenendamisseadmel; toorainete ja poolfabrikaatide kvaliteedi nõudeid; peenendamisseadmete ehitust ja käsitlemise juhiseid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** peenendada loomseid ja taimseid tooraineid, poolfabrikaate; jälgida peenendatud toodete kvaliteeti; teenindada, reguleerida ja puhastada seadmeid.

### **PRAADIMISAHJE TEENINDAV TÖÖLINE — 4. kategooria**

1. Teenindab mehhaniseeritud praadimisahje. Riputab sõelu liikuvate kettide haakide külge. Segab praadimisel pooltoodet. Võtab sõelu ahju konveierilt, asetab praetud tooteid praadimispannidele ning paigutab need kõrvale või riioleile.

2. Teenindab mehhaniseerimata praadimisahje; asetab täidetud sõelu ahju. Praadimisprotsessi jooksul segab pooltooteid ning liigutab ahjus sõelu. Võtab sõelu välja, asetab praetud tooteid praadimispannidele.

**P e a b t e a d m a:** praadimise tehnoloogilist protsessi; määrata praadimise kvaliteeti; praadimiseseadmete ehitust ja käsitlemise eeskirju; toodangu abimaterjalide norme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; praagi liike ja selle vältimise abinõusid; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käsitseda praadimiseseadmeid; määrata praadimise lõppu ja valmistoodangu kvaliteeti; teenindada, reguleerida ja puhastada praadimiseseadmeid.

## **POOLTOODETE KATLAIS JA PRENNEREIS PRAADIJA — 5. kategooria**

Praeb tooteid katlais ja prennereis.

Täidab aparatuuri toortoodetega. Jälgib praadimist, segab, määrab praadimise lõpu.

**P e a b t e a d m a:** praadimise tehnoloogilist protsessi; kvaliteedinõudeid praadimisel; toodangu ja abimaterjalide norme; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käsitseda praadimisseadmeid; määrata praadimise lõppu ja valmistoodangu kvaliteeti; teenindada, reguleerida, puhastada ja korrastada praadimisseadmeid.

## **TERMOSTAADIL TÖÖTAJA — 4. kategooria**

Hoiab toodangut ettenähtud temperatuurirežiimi tingimustes. Võtab välja toodangut keetude või vahetuste järgi, juhib ladumist võib laob ise toodangut kambri riuleile. Reguleerib auru andmist, hoiab ülal ettenähtud temperatuuri; annab termostaadis hoidmisest läbikäinud toodangut välja, võtab välja praagi; peab ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** termostaadil töötamise eeskirju; termostaadi ehitust ja eksploatatsiooni juhiseid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käsitseda termostaati; hoida ettenähtud temperatuurirežiimi; juhtida termostaadi täitmist; määrata toodangu kvaliteeti.

## **JAHUTAMISJAOSKONDI TEENINDAV TÖÖLINE — 2. kategooria**

Võtab vastu praadimispanne praetud toodetega ja asetab need vagonettidele või riuleile.

Jälgib jahtumist, kogub õli, annab jahtunud tooteid välja või viib edasi järgmisesse tootmisprotsessi.

**P e a b t e a d m a:** praetud toodete jahutamise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** jälgida praetud toodete jahtumist, koguda õli, teostada praetud toodete transporti.

## **POOLTOODETE BLANSEERIJAJA — 4. kategooria**

Blanšeerib pooltooteid.

Täidab vanne, katlaid ja punkreid blanšeeritavate ainetega; jälgib temperatuuri ja auru survet; blanšeerimise režiimi ja

kvaliteeti; määrab selle lõpu. Jahutab duši all blanšeeritud pooltooteid.

**P e a b t e a d m a:** pooltoodete blanšeerimise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** iseseisvalt blanšeerida pooltooteid; jälgida blanšeerimise režiimi ja kvaliteeti; hooldada ja korrastada seadmeid.

---

## PAKKIMISTÖÖD

### BRIGADIIR PAKENDITE VALMISTAMISEL (vanemtööline) —

20 JA ENAMA PAKKIJA KORRAL — 6. kategooria  
ALLA 20 PAKKIJA KORRAL — 5. kategooria

Juhatab pakkimisosakondade tööd.

Paigutab töölised tööle ja instrueerib neid, jälgib tehtavat tööd; valmistab materjale ette ning kontrollib materjalide kvaliteeti, taara seisukorda ja puhtust; kontrollib pakitavate toodete kvaliteeti, jälgib nende kaalu; jälgib sisseseadete seisukorda, kõrvaldab defektid töös; peab ettenähtud arvestust.

Peab teadma: määrata toodangu ja pakendite kvaliteeti; pakendite valmistamise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

Peab oskama: juhtida pakkijate tööd, kontrollida valmistoodangu ja pakendite kvaliteeti; pidada ettenähtud arvestust.

### TOODANGU NÕUDESSE VALAJA NING VILLIJA —

TERAVOID JA KAHJULIKKE AURE ERALDAVATE VEDELIKE  
VALAMISEL JA VILLIMISEL — 5. kategooria

MUUDE VEDELIKE VALAMISEL JA VILLIMISEL — 4. kategooria

Villib toodangut ja poolfabrikaate käsitsi ja masinatega suurde taarasse. Peseb kogumisnõud, doseerijad, täitenõud ja muud vahendid üle, kontrollib tünnide, kastide, trumlite, plekkkannude, suurte pudelite ja muu suure taara puhtust, asetab taara villimiseks kohale, täidab taara käsitsi või masinate abil. Üksikjuhtudel mõõdab ja kaalub tooted villimisel välja. Teenindab villimisega seotud sisseseadeid (mehaanilised segajad, pumbad, filtrid jm.); suleb täidetud vaadid, trumlid jne. ning veeretab või viib nad kõrvale. Seob taara kinni ja katab laki või vahaga, kleebib etiketid, märgid jne. peale; teeb sissekandeid.

**P e a b t e a d m a:** toodangu kvaliteedi nõudeid; villimise võtteid ja viise; villimismasinat ehitust ja ekspluatatsiooni eeskirju; vedelike kaalumise ja mõõtmise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada, kontrollida ja töötada villimisseadmeil; teha seadmeile jooksvat remonti; markeerida taarat, pidada nõutavat arvestust.

#### **TOODANGU VILLIJA —**

##### **TERAVAIK JA KAHJULIKKE AURE ERALDAVATE VEDELIKE VILLIMISEL JA VILLIMISEL SURVE ALL — 4. kategooria MUUDE VEDELIKE VILLIMISEL — 3. kategooria**

1. Valab toodangut ja poolfabrikaate automaatseil ja pool-automaatseil masinail väiketaarasse.

Asetab purgid, pudelid, flakoonid ja muu väiketaara täitenokkade alla või masinate pesadesse või jälgib taara kohalejuhtimist transportööridel; võtab välja ja kõrvaldab ebapuhta ja defektse taara; lülitab täite- ja villimismasinad sisse ja välja. Reguleerib taara täitmise kõrgust ja toodete või poolfabrikaatide juhtimist masinate kogumisnõudesse, paakidesse, mõõteklaasidesse või reservuaaridesse, jälgib täidetud taara edasiliikumist transportööridel (automaatidel), asetab täidetud taara laudadele, transportööridele või kastidesse (pool-automaatidega töötamisel).

2. Villib mitmesuguseid tooteid ja poolfabrikaate käsitsi väiketaarasse (purkidesse, pudeleisse, flakoonidesse jne.). Kontrollib taarat, kõrvaldab defektse ja musta taara; läbi filtrite täitmisel seab filtrid töökorda, peseb ja puhastab neid. Jälgib kinnipidamist ettenähtud täitmisnormidest, vajaduse korral mõõdab või kaalub annusteks jagatavad ained enne välja.

**P e a b t e a d m a:** toodangu kvaliteedi nõudeid; villimise võtteid ja viise; villimisseadmete ehitust ja käsitsemise juhiseid; vedelike doseerimise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada, kontrollida ja töötada villimisseadmeil; markeerida taarat.

#### **TÖÖLINE VILLIMISMASINAIL — 2. kategooria**

Abistab villijat; asetab tühja taara masinate pesadesse ja teistesse töökohtadesse, võtab täidetud taara ära.

**P e a b t e a d m a:** toodangu villimise võtteid ja viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** töötada villimismasinail vanema töölise juhtimisel.

#### **KLAASTAARA KORKIJA —**

**1) SURVE ALL KORKIMISEL — 4. kategooria**

**2) MUUDEL JUHTUDEL KORKIMISEL — 3. kategooria**

1. Korgib kinni toodete või poolfabrikaatidega pudeleid ja flakoone käsi- ja käivitatavail masinail. Asetab pudelid või flakoonid masinate vastavaile osadele, paneb sulgurid ja kaaned masinate pesadesse või padruneisse, asetab masinaisse pärgamendiribad, paberi, kartongi jms. või asetab kaaned ja sulgurid pudelite kaeltele. Lülitab korkimismasinad sisse ja välja; paneb kinnikorgitud pudelid ja flakoonid kõrvale; reguleerib masinate tööd.

2. Korgib suuri ja väikesi pudeleid ning flakoone käsimasinail või käsitsi korkidega, mis on eelnevalt üle pestud või desinfitseeritud. Asetab pudelite kaeltesse käsitsi kummikorke. Mähib puidust või korgist korgid pärgamenti või muusse materjali, lööb korgid väikese vasaraga pudeleisse ja löikab väljaulatuva ääre ära; asetab korgid käsimasinaisse ja surub need pudeleisse hoovale pealesurumise teel. Surub spetsiaalse vasaraga pudelite kaeltesse kartongkapsleid; keerab käsitsi sisse klaas- ja kristallkorke.

**P e a b t e a d m a:** klaastaara korkimise võtteid ja viise; korkimismasinate ehitust ja käsitlemist juhiseid; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sooritada korkimise võtteid; käivitada, hooldada ja kontrollida korkimismasinaid ja seadmeid.

#### **KLAASTAARA LAKKIJA — 3. kategooria**

Valmistab ette ja soendab pudelilakki, valab kinnikorgitud pudelite ja flakoonide kaelad sellega üle või pistab pudelite kaelad ülessulatatud lakki; enne lakkimist korrastab halvastikorgitud pudelite ja flakoonide korgid, vajaduse korral surub templi lakile.

**P e a b t e a d m a:** klaastaara lakkimise võtteid ja viise; pudelite kontrollimise võtteid; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** lakkida klaastaarat pudelilakiga.

## PUDELILAKI TEMBELDAJA — 2. kategooria

Asetab vahatatud või lakitud pudelid templikarpidesse ja võtab jäljendi templile pealesurumise teel. Asetab tembeldatud pudelid transportöörile lintidele; hoiab templid (pitsatid) puhtad, vahetab karpides vett, asetab alla jääd.

**P e a b t e a d m a:** pudelite tembeldamise võtteid; sanitaar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** tembeldada lakiga või vahaga kaetud pudeleid.

## JAEPAKENDISSE PAKKIJA — 3. kategooria

Täidab mitmesugust taarat paksukonsistentsilise toodanguga; sooritab puistatava toodangu käsitsi pakkimist suurde ja väikesesse taarasse koos doseerimise, pakkimise ja markeerimisega.

**P e a b t e a d m a:** pakitud toodangu kohta esitatud tehnilisi nõudeid; jaepakendesse ja hulgipakendesse pakkimise ratsionaalseid töövõtteid; praagi liike ja selle põhjuseid, mooduseid praagi vältimiseks ja põhjuste kõrvaldamiseks; sanitaar- ja hügieenieeskirju toiduainete tootmisel; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** labidakeste abil käsitsi täita purke paksukonsistentsilise toodanguga; pakkida toodangut ja pooltooteid väikesesse ja suurde taarasse; juurde tuua taarat; vajaduse korral seda kaaluda; sõeluda toodet, välja noppida kõrval-aineid ja tükke; puistata toodet või pooltoodet käsitsi või läbi punkri, toru või teo, seda kinni tampida või kinni raputada; vajaduse korral kaaluda täidetud taarat, vormistada, markeerida ja riita asetada.

## PURKIDE SULGEJA — 5. kategooria

Teenindab pool-automaatseid ja käsi-sulgemismasinaid. Asetab kaantega kaetud purgid masinate vastavaile osadele, suleb kaaned pedaalile vajutamise või hoova pööramise teel, asetab suletud purgid kõrvale, kontrollib, kas kaaned on õieti kinni surutud, kõrvaldab väikesed defektid.

**P e a b t e a d m a:** sulgemismasinate teenindamise eeskirju; valmistoodangu tehnilisi tingimusi; määrata kaanetamise kvaliteeti; sanitaar- ja hügieenieeskirju; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada, teenindada ja kontrollida sulgemismasinaid; kontrollida purkide kaanetamise kvaliteeti.

#### PURKIDE SULGEJA — 4. kategooria

Teenindab automaate, käivitab ja peatab neid. Jälgib purkide läbijuhtimist, kontrollib kaane kinnisurumise õigsust, jälgib automaatide seisukorda, kõrvaldab väikesed defektid töös.

**P e a b t e a d m a:** sulgemismasinate teenindamise eeskirju; valmistoodangu tehnilisi tingimusi; sanitaar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** käivitada, teenindada ja kontrollida sulgemismasinaid; kontrollida purkide kaanetamise kvaliteeti.

#### PURKIDE KÄSITSI SULGEJA —

#### SULGEMINE KOOS KINNILIIMIMISE JA KINNISIDUMISEGA — 3. kategooria

#### AINULT SULGEMISE KORRAL — 2. kategooria

Suleb purgid käsitsi pärgament- või paberketastega. Valib kaaned purkide jaoks, kruvib plekk- või klaaspurkidele metall-, klaas- või kartongkaaned. Vajaduse korral pühib purgid puh-taks, kleebib kaaned kinni, seob nad kinni, kleebib etiketid peale.

**P e a b t e a d m a:** purkide sulgemise võtteid ja viise; sani-taar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** purkide sulgemise võtteid.

#### KASTIDE KINNILÖÖJA — 4. kategooria

Valib kastidele ja varbkastidele kaaned, lööb kaaned peale, lööb äärtele raud-nurgakaitsed või plekiribad, tõmbab traadiga või vitstega üle; vajaduse korral asetab nad transportööridele, paigutab virnadesse või viib ettenähtud kohta.

**P e a b t e a d m a:** kastide kinnilöömise võtteid ja viise; sanitaar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** lüüa kinni ja traatida kaste.

#### TÜNNIDE SULGEJA — 5. kategooria

Asetab tünnidele kaaned. Eemaldab tünnidelt ülemised vit-sad, teeb teised vitsad vabamaks, asetab põhjad uuresse, lööb vitsad peale, kinnitab põhjad uuresse, paneb praod kinni, asetab vitsad kohale; hoiab ära toiduainete vigastamise ja määrdumise, väldib tünnide jooksmist.

**P e a b t e a d m a:** tünnide sulgemise võtteid ja viise; tün-

nide kontrollimise võtteid; sanitaar-, hügieeni- ja ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** sulgeda tünne, teha tünnidelle jooksvat remonti.

#### **KAALUJA-VASTUVÕTJA — 5. kategooria**

Võtab vastu ja kaalub mitmesuguse süsteemiga kaaludel taarat, tooraineid, pooltooteid ning valmistoodangut. Peab tooraine, materjalide, valmistoodangu ja taara kulu ettenähtud arvestust.

**P e a b t e a d m a:** mitmesugust süsteemi kaalude ehitust; kaupade kaalule ladumise eeskirju; kaalude kontrollimise ja nende töös esinevate väikeste vigade kõrvaldamise viise; sanitaar- ja hügieenieeskirju; vastuvõetava või väljaantava tooraine, pooltoote või valmistoodangu kvaliteeti; ohutustehnika eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** kaaluda raskusi mitmesuguse konstruktsiooniga kaaludel; õieti määrata ning üles märkida bruto-, taara- ja netokaalu; kontrollida vastuvõetava ja väljaantava tooraine, pooltoote või valmistoodangu kvaliteeti; pidada kaalutavate raskuste ja taara kulu arvestust.

#### **PIGITAJA — 3. kategooria**

Sooritab tõrte, laagerdustaara ja tootmisseedmete pigitamist ja kittimist.

**P e a b t e a d m a:** pigikoostiste koostamise eeskirju ja nende retsepte; tehnilisi nõudeid tõrte, laagerdamisvaatide ja muude seedmete pigitamisel; sanitaar- ja hügieenieeskirju; praagi liike ja põhjuseid ning mooduseid selle vältimiseks ning põhjuste kõrvaldamiseks; ohutustehnika ja tulekaitse eeskirju.

**P e a b o s k a m a:** tõrsi, laagerdamisvaate ja muid tootmisseedmeid pigitada; seedmeid ette valmistada, puhastada ning vajaduse korral kittida; kuumutada pigi ning katta sellega ühtlaselt seedmete sisepinda; soendada leeklambi abil pigi seedmete seintel ning jaotada seda ühtlase kihina.

---

---

## TOOTMISALASED ÜLDELUKUTSED

### BRIGADIIR (vanemtööline) — 4., 5., 6., 7. kategooria

Juhatab tööliste tööd oma jaoskonnas (brigaadis, grupis), organiseerib nende tööd eesrindlike meetodite alusel. Paigutab töölised töökohtadele vastavalt nende kvalifikatsioonile, varustab neid vajalike materjalide, toorainete, poolfabrikaatide, tööriistade ja taaraga; jälgib tööriistade, mehhanismide, aparatuuride ja seadiste kasutamist; rakendab abinõusid korratuste ja seisuaegade likvideerimiseks, instrueerib töölisi ja jälgib nende poolt tehtavat tööd, kinnipidamist ettenähtud retseptidest, standardeid ja tehnoloogilistest juhendeist; instrueerib töölisi ohutustehnika, tööstustervishoiu ja tuleohutuse küsimustes. Jälgib toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide kulutust ja arvestab neid, rakendab abinõusid kadude ja praagi vältimiseks. Arvestab ja annab toodangu üle. Ettenähtud juhtudel teeb kõige keerukamad tööd brigaadis, grupis. Juhatab seadmete, inventari ja ruumide puhastamist ja pesemist.

Kategooria määratakse ühe järgu võrra kõrgemana oma jaoskonna, brigaadi, grupi kõige kõrgema kvalifikatsiooniga töolistest.

### KAALUJA — 5., 4., 3. kategooria

Kaalub mitmesugust süsteemi kaaludel taarat, tooraineid, poolfabrikaate ja valmistooteid. Kontrollib kaalusid enne tööd ja töö ajal, paneb kaalutavad ained kaaludele ja võtab need kaaludelt ära; lisab kaalutavaid aineid taarasse juurde või võtab neid vähemaks; kirjutab kaalu taarale või lipikuile.

Üksikujuhtudel teeb üheaegselt kaalumiseiga täiendavaid töid kaalutavate ainete kvaliteedi kontrollimise ja arvestamise alal, väljakaalutatud portsjonite töökohtadele andmise, kaalutud ainete pakkimise ja vormistamise alal.

### K a t e g o o r i a :

valmistoodete või kaubastatavate poolfabrikaatide kaalumisel kaaluga üle 16 kg . . . . .	5
taara kaalumisel valmistoodangu jaoks, samuti ka toodangu ja kaubastatavate poolfabrikaatide kaalumisel kaaluga kuni 16 kg . . . . .	4
toodangu, poolfabrikaatide, jäätmete ja materjalide kaalumisel portsjoniteks jaotamiseks või arvestuseks (sõltumata üksikute osade kaalust), samuti ka standardkaaluga tükitoodete kontrolliks ülekaalumisel . . . . .	3

### KONTROLLÖR-PRAAKIJA — 7., 6., 5., 4. kategooria

Kontrollib tööd töökohtadel, kontrollib poolfabrikaate mitmesugustes tootmisjätkudes, kontrollib toodangu, korkimise, sissemähkimise, vormistamise kvaliteeti. Võtab proove, teeb mittekeerukaid analüüse; teeb kindlaks, kas toodete kvaliteet vastab standarditele ja tehnilistele tingimustele; võtab välja mittestandardised tooted, praagi ja defektselt vormistatud toodangu; rakendab abinõusid praagi vältimiseks, peab ettenähtud arvestust.

### K a t e g o o r i a :

organoleptilisel meetodil kontrollimisel, määrates kindlaks segude, kupaažide (veinisegude) ja valikute sordi eriti keerukate toodete puhul, mis vajavad erilisi ja spetsiaalseid teadmisi . . . . .	7
muu keeruka toodangu (valmiskonservid, margariin, või, kompvekid, küpsised, šokolaaditooted kvaliteedi kontrollimisel organoleptilisel meetodil sordi kindlaksmääramisega, samuti instrktor-praakijad . . . . .	6
muu toodangu ja mitmesuguste poolfabrikaatide kvaliteedi kontrollimisel organoleptilisel meetodil; eelmises lõikes tähendatud toodangu kvaliteedi kontrollimisel ilma sordi kindlaksmääramiseta, samuti ka kvaliteedi määramisel mitmesuguste riistade abil katsete ja lihtsamate analüüside teel . . . . .	5
toodangu ja poolfabrikaatide sulgemise, sissemähkimise, vormistamise, suuruse, kaalu, läbipaistvuse, kvaliteedi, valiku ja pakkimise kvaliteedi ja seisukorra kontrollimisel välise väljanägemise järgi . . . . .	4

Kontrollijaile, kes tööd kontrollivad üksikuil staadiumidel, määratakse tariif ühe järgu võrra kõrgemana nende poolt kontrollitavate tööliste tariifist.

#### PROOVIDE VÕTJA — 5., 4., 3., 2. kategooria

Võtab kuhilaist, kotivirnadest, ladudest ja kõigil tootmisprotsessi staadiumidel toorainete, materjalide, poolfabrikaatide, valmistoodete, jäätmete, pesemisvee jm. proove laboratooriumi korraldusel; vajaduse korral avab nõusid, taarat, segab proove, kleebib signatuursedelid peale.

#### Tariifijärk:

sordiproovide vastutaval võtmisel, mis nõuab teadmisi ja oskust sorti kindlaks määrata . . . . .	5
mitmesuguste proovide võtmisel, eelnenud segamisega . . . . .	4
proovide võtmisel katseliselt . . . . .	3
lihtsa proovide võtmisel . . . . .	2

#### ABITÖÖLINE TSEHHIDES — 3., 2., 1. kategooria

Teeb mitmesuguseid abitöid vahetuses. Kategooria määratakse sõltuvalt töö keerukusest, raskustest ja muudest tingimustest.

#### TAARA MARKEERIJA — 3. kategooria

Kannab ettenähtud märgid tühjadele ja täidetud tunnidele, trumlitele, kastidele, varbkastidele, kottidele, pallidele jne. pliiaitsiga, kriidiga ja värviga (läbi šablooni või käsitsi) või põletab sisse; valmistab värvi ette taara markeerimiseks.

---

## SISUKORD

	Lk.
<b>Eessõna</b> . . . . .	3
Toiduainete tööstuse tööalade ja elukutsete loetelu . . . . .	5
<b>Leivatööstus</b> . . . . .	14
a) Kõigi leivasortide tootmine . . . . .	14
b) Barankade ja suškade valmistamine . . . . .	29
c) Kuivikute valmistamine . . . . .	32
<b>Jahutööstus</b> . . . . .	36
<b>Kohvitööstus</b> . . . . .	40
<b>Vorstitööstus</b> . . . . .	45
<b>Vahvli- ja jäätisetööstus</b> . . . . .	49
a) Vahvli- ja jäätisetööstus . . . . .	49
b) Jäätisetööstus . . . . .	50
<b>Sinepi- ja määrikatööstus</b> . . . . .	53
<b>Veinitööstus</b> . . . . .	55
<b>Karastavate jookide tööstus</b> . . . . .	62
a) Puuviljajookide tööstus . . . . .	62
b) Mahlatööstus . . . . .	64
c) Linnasetööstus . . . . .	69
d) Kaljatööstus . . . . .	72
e) Praogatööstus . . . . .	73
<b>Kuivkissellitööstus</b> . . . . .	75
<b>Tärklise- ja siirupitööstus</b> . . . . .	78
a) Tärklisetööstus . . . . .	78
b) Siirupitööstus . . . . .	82
<b>Kalakonservitööstus</b> . . . . .	88
a) Kala soolamise ja marineerimise tööstus . . . . .	88
b) Kala suitsutamise tööstus . . . . .	89
<b>Puu- ja juurvilja töötlemise tööstus</b> . . . . .	92
a) Soolamise ja hapendamise tööstus . . . . .	92
b) Marinaadide tootmine . . . . .	94
c) Puuvilja-marjapasta ja -püree tootmine . . . . .	96
d) Povidlo, keedise ja džemmi tootmine . . . . .	99
e) Tomatitoodete ja tomatimahla tootmine . . . . .	101
f) Kuivatatud köögivilja tootmine . . . . .	103
g) Kuivatatud puuvilja tootmine . . . . .	106
<b>Toorainete, poolfabrikaatide, materjalide ja taara vastuvõtt ja hoidmine</b> . . . . .	108
<b>Taara avamine ja tühjendamine</b> . . . . .	111
<b>Toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide ettevalmistamine</b> . . . . .	113
<b>Toorainete, poolfabrikaatide ja materjalide algtöötlemine</b> . . . . .	115
<b>Taara, taaramaterjalide puhastamine, sorteerimine, läbivaatamine, remont ja ettevalmistamine</b> . . . . .	118
<b>Läbivad tööd konservitööstuses</b> . . . . .	122
<b>Pakkimistööd</b> . . . . .	127
<b>Tootmisalased üldelukutsed</b> . . . . .	133



(A)

A-22107

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00388510 2