

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Assistant Baker, level 3

Abipagar, tase 3 kutsestandard on aluseks kutsehariduse ja täiendusõppe õppekavade koostamisele ning isikute kompetentsuse hindamisele kutse andmisel.

Occupational title	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Assistant Baker, level 3	3

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work Pagari kutseala koosneb kolmest kutsest: abipagar, tase 3; pagar, tase 4 ja pagar, tase 5, milles 3. taseme abipagar töötab põhiliselt juhendamisel kindlates kitsastes tööloikudes, 4. taseme pagar töötab iseseisvalt kõikides tööloikudes ja 5. taseme meisterpagar planeerib ja ohjab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, osaleb uute toodete kavandamisel ja arendamisel ning organiseerib töögrupi tööd. Abipagar, tase 3 on oskustöötaja, kes töötab pagari või kondiitri juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse pagari- ja/või kondiitritooteid. Ta täidab temale antud erialaseid töökorraldusi vastavalt ettevõtte eripärale. Tema põhilisteks tööülesanneteks on toorainete ladustamine ja ettevalmistamine; taina vormimine, valmistoodete pakendamine ja ladustamine ning puhastus- ja koristustööde tegemine. Abipagar osaleb meeskonnatöös.
A.2 Tasks A.2.1 Toorainete ettevalmistamine 1) Toodete ja/või kaunistusmaterjalide ettevalmistamine 2) Lihtsamate soolaste ja magusate täidiste valmistamine A.2.2 Tainaste vormimine ning küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine 1) Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine 2) Lihtpagaritoodete ja valikpagaritoodete viimistlemine A.2.3 Toodete jahutamine ning lihtsamate pagaritoodete viimistlemine ja külmutamine 1) Toodete jahutamine ja lõppviimistlemine 2) Tainaste, eelküpsutatud toodete ja valmistoodete külmutamine A.2.4 Toodete pakendamine ja ladustamine 1) Toodete pakendamine 2) Toodete ladustamine
Elective areas of work A.2.5 Masinate ja seadmete kasutamine 1) Masina või seadme osade seisukorra kontrollimine 2) Masina või seadme käivitamine 3) Toote valmistamine 4) Masina või seadme veateadete eristamine 5) Masina või seadme veateadete salvestamine 6) Masina või seadme seiskamine 7) Masina või seadme korrastamine ja puhastamine
A.3 Work environment and specific nature of work Pagar töötab enamasti seistes või liikudes, mis nõuab füüsilise koormuse taluvust ja head tervist. Oma igapäevatöös puutub pagar kokku toorainetega, mis võivad ülitundlikel inimestel põhjustada allergiat. Töö eripära nõuab valmisolekut töötada ka öisel ajal, samuti nädalavahetustel ja riiklikel pühadel.

A.4 Tools

Pagari tööks on enamasti vajalikud järgmised töövahendid, masinad ja seadmed:

- 1) töövahendid: kaalud, krabad, noad, spaatlid, visplid, vahustajad, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikärud (togid), riivid, ahju- ja küpsetusvormid jm,
- 2) masinad ja seadmed: kaalud, tainasegajad, tainatükeldajad ja -ümardajad, vormimismasinad, kerkekapid, ahjud, jahutamisseadmed, pakkimismasinad, külmutamisseadmed jm,
- 3) koristusvahendid ja -seadmed.

A.5 Personal qualities required for work: abilities and characteristics

Pagari töö eeldab füüsilise pingutuse võimet, kohusetundlikkust, täpsust, koostöövõimet, õpivalmidust ja korrektsust.

A.6 Professional preparation

Abipagari kutseoskused on enamasti omandatud töökohal või kutse- või täiendusõppes.

A.7 Most common occupational titles

Pagar, pagar-kondiiter, abipagar

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation

Abipagar, tase 3 kutse saamiseks on vajalik kohustuslike kompetentside B.2.1-B.2.4 ja B.2.6 (lääbiv kompetents) töendamise. Täiendavalt on võimalik töendada valitav kompetents B.2.5.

B.2 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.2.1 Toorainete ettevalmistamine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) valmistab tainaste ja toodete kaunistusmaterjalide valmistamiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; 2) valmistab lihtsamad soolased ja magusad täidised (nt hakkliha-, kapsa-, kohupiima- jt segud), lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest. Teadmised: 1) toorained ja nende kasutamise põhimõtted. Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.2 Tainaste vormimine ning küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) tükeldab tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises juhendis antud toote parameetritele; 2) viimistleb lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted enne või pärast küpsetamist, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest. Teadmised: 1) tainatükeldajate tööpõhimõtted; 2) liht- ja valikpagaritoodete liigitus ja nende viimistlemise viisid; 3) üldised kvaliteedinõuded küpsetatud ja viimistletud lihtpagaritootetele (sh toote värvus). Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	

B.2.3 Toodete jahutamine ning lihtsamate pagaritoodete viimistlemine ja külmutamine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) jahutab ja lõppviimistleb tooted, järgides töökorralduses ettekirjutatud temperatuuri ja jahutamisaega ning etteantud juhiseid; 2) pakendab ja külmutab tooted, kasutades pakke- ja külmutusseadmeid ning arvestades toote liiki, töökorraldust ja etteantud juhiseid.	
Teadmised: 1) käitlemise nõuded pagaritoodete jahutamisele; 2) toodete liigid (pooltooted, tainad, eelküpsutatud tooted, valmistooted); 3) toodete valmistamise tehnoloogia (jahutamine, külmutamine); 4) kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsikalis-keemilised näitajad) külmutatud pagaritoodetele; 5) pakke- ja külmutusseadmete liigitus ja tööpõhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.4 Toodete pakendamine ja ladustamine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) pakendab tooted, kasutades pakkemasinaid, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; 2) markeerib ja ladustab tooted, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	
Teadmised: 1) pakkemasinate liigitus ja tööpõhimõtted; 2) pakendid ja nende kasutamise põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	

OPTIONAL COMPETENCES

Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.5.

B.2.5 Masinate ja seadmete kasutamine	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) kontrollib masina või seadme seisukorda ja vastavust tööoperatsioonile; 2) käivitab ja seadistab seadme või masina vastavalt etteantud juhisele (tehnoloogiline dokumentatsioon) ning valib olemasolevatest programmidest sobiva; 3) valmistab toote, kasutades vajadusel abivahendeid vastavalt töökorraldusele ja etteantud juhistele (sh tehnoloogiline dokumentatsioon); 4) eristab masina või seadme veateateid ja reageerib nendele, arvestades valmistajatehase etteantud juhiseid; 5) salvestab veateated ja tehnilised parandustööd, täites vajalikud dokumendid; 6) seiskab masina või seadme vastavalt etteantud juhisele; 7) korrastab ja puhastab masinat või seadet igapäevaselt vastavalt toiduhügieeni nõuetele.	
Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende kasutuspõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende tööpõhimõtted; 3) mõõtmise ja kontrollimise vahendid.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktilise töö jälgimine tööprotsessis ja suuline intervjuu.	

RECURRING COMPETENCES

B.2.6 Abipagar, tase 3 kutset läbiv kompetents	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad: 1) jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon); 2) kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras; korraldab oma tööd ratsionaalselt, kasutades töövahendeid, materjale, aega, energiat jm vahendeid säästlikult ning praaki minimeerides; vastutab oma töö tulemuse eest; 3) saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/töölõikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas; näitab üles arusaamist kuidas üks probleem on suurema süsteemi osa; 4) esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; teeb koostööd; 5) hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud ohtude maandamiseks (nt masina või seadme rikke korral lülitab selle välja), järgides töökeskkonna ja tööohutuse nõudeid ning kasutades isikukaitsevahendeid ja ohutuid töövõtteid; 6) õnnetusjuhtumi korral lülitab masina või seadme välja, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tööohutuse eest vastutavale isikule või otsesele juhile; 7) kasutab oma töös eesti keelt tasemel A2 (vt lisa 1 „Keelte oskustasemetes kirjeldused“); 8) kasutab oma töös arvuti tasemel AO1-AO4 (p.1) ja AO7 (vt lisa 2 „Arvuti kasutamise oskused AO“).	
Teadmised: 1) kutsealaga seonduvate õigusaktide nõuded; 2) toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded; 3) ergonoomika põhimõtted; 4) klienditeeninduse põhimõtted; 5) meeskonnatöö põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Läbivat kompetentsi hinnatakse teiste kutsestandardis toodud kompetentsidega integreeritult.	

Part C GENERAL INFORMATION AND ANNEXES

C.1 Information concerning compilation and certification of occupational qualification standard and reference to classification of occupations	
1. ID of occupational qualification standard in register of occupational qualifications	11-16052013-3.1/6k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Katrin Kapten-Leppik, OÜ Vilmix Kairit Luhakooder, AS Eesti Pagar Viiu Magnus, Eesti Pagarite Selts Eha Martma, Tallinna Teeninduskool Ülle Parbo, SA Innove Inga Rahnu, OÜ Vilmix Janno Semidor, Fazer Food OÜ Raivo Vilbaste, Eesti Leivaliit
3. Occupational qualification standard approved by:	Food Industry and Agriculture
4. No. of decision of Sectoral Council	19
5. Date of decision of Sectoral Council	16.05.2013
6. Occupational qualification standard valid until	16.04.2018
7. Occupational qualification standard version no.	6
8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	7512 Bakers, Pastry-cooks and Confectionery Makers

9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	3
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Assistant Baker, level 3
Finnish:	Leipuri
Russian:	Пекарь
C.3 Annexes	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Arvuti kasutamise oskused	