

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Baker, level 4

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

Occupational title	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Baker, level 4	4

Possible partial professional qualifications and titles on occupational qualification certificate	
Title of partial professional qualification	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Tainavalmistaja, tase 4	4

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. Pagar, tase 4 on oskustöötaja, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse pagari- ja/või kondiitritooteid. Pagari töö eeldab soovi valmistada kvaliteetseid pagaritooteid. Pagari tööülesanded on toorainete vastuvõtmine, toorainete ja toodete kvaliteedi kontrollimine (sh sensoorne hindamine, füüsikalise-keemiline hindamine jm), ladustamine ja ettevalmistamine; retsepti järgi taina valmistamine, vormimine, kergitamine, küpsetamine; valmistoodete pakendamine, ladustamine ja väljastamine. Pagar kasutab tööks vajalikke seadmeid ja töövahendeid. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös. Vajalik on pidev erialane enesetäiendamine. Pagar, tase 4 kutse sisaldab järgmist osakutset: Töö osad A.2.2 ja A.2.3 moodustavad tainavalmistaja, tase 4 osakutse.
A.2 Tasks A.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine 1) Tootmisseadmete ettevalmistamine 2) Toorainete ettevalmistamine 3) Soolaste ja magusate täidiste valmistamine 4) Rasvagliasuuride kasutamine A.2.2 Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine 1) Tootmisseadmete ettevalmistamine 2) Toorainete ettevalmistamine 3) Komponentide lisamine ja tainaste segamine 4) Tainaste kvaliteedi ja valmiduse hindamine (sh sensoorne hindamine) A.2.3 Tainaste kääritsemine, vormimine, kergitamine 1) Tainaste kääritsemine 2) Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine

3) Tainaste kergitamine

A.2.4 Toodete küpsetamine

- 1) Tootmisseadmete seadistamine
- 2) Lihtpagaritoodete ja lihtsamate valikpagaritoodete küpsetuseelne viimistlemine
- 3) Toodete küpsetamine erinevates ahjutüüpides ja küpsetusseadmetes
- 4) Kvaliteedi jälgimine

A.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine

- 1) Toodete jahutamine
- 2) Toodete lõppviimistlemine

A.2.6 Toodete külmutamine

- 1) Pooltoodete külmutamine
 - 1.1 Tainaste külmutamine
 - 1.2 Eelküpsutatud toodete külmutamine
- 2) Valmistoodete külmutamine

A.2.7 Toodete pakendamine ja ladustamine

- 1) Toodete pakendamine
- 2) Toodete ladustamine

A.2.8 Juhtimine ja majandamine

- 1) Müügi ja turundustöös osalemine
- 2) Kaastöötajate juhendamine ja nõustamine
- 3) Oma tööloigu töö korraldamine

Elective areas of work

A.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine

- 1) Tegevuse kavandamine
- 2) Masinate ja seadmete seisukorra kontrollimine
- 3) Masinate ja seadmete käivitamine
- 4) Toote valmistamine
- 5) Toote kvaliteedi hindamine
- 6) Masinate ja seadmete veateadete eristamine
- 7) Masinate ja seadmete veateadete salvestamine
- 8) Masinate või seadmete seiskamine
- 9) Masinate või seadmete 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, tainasegajamasinad, tainatükeldajad ja -ümardajad, vormimismasinad, kerkekapid, ahjud, jahutamisseadmed, pakkemasinad, 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

4. taseme pagari esmataseme kutse saadakse kutsekeskhariduse õppekava läbimise järel.

4. taseme kutsetunnistusega pagaril on enamasti erialane kutsekeskharidus, kutseoskused on omandatud töökohal või täiendusõppes ja tal on vähemalt kuue kuune erialane töökogemus.

A.7 Most common occupational titles

Pagar, pagar-kondiiter.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation

Pagar, tase 4 kutse saamiseks on vajalik kohustuslike kompetentside B.2.1-B.2.8 ja B.2.10 (lääviv kompetents) tõendamise. Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.9.
Kompetentside B.2.2, B.2.3 ja B.2.10 tõendamisel on võimalik saada tainavalmistaja, tase 4 osakutse.

B.2 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2) valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest; 3) valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeeid jm), lähtudes toote valmistamise juhistest; 4) kasutab rasvagliasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest. Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 3) toorained ja nende kasutamise põhimõtted. Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.2 Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2) valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest; 3) valmistab keedud, juuretised, tainad vastavalt retseptile; 4) jälgib toote valmistamise protsessis taina kvaliteeti, sh teeb sensoorset hindamist ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele. Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 3) toorained ja nende kasutamise põhimõtted; 4) tainaste liigid; 5) pagaritoodete kvaliteedinäitajad. Hindamismeetod(id):	

Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.3 Tainaste kääritsemine, vormimine, kergitamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) jälgib valmistatud juuretiste ja/või tainaste käärimise protsessi vastavalt tehnoloogilisele juhendile; 2) tükeldab tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest; 3) kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid. Teadmised: 1) kergitusseadmed ja nende kasutamise põhimõtted; 2) juuretiste valmistamise põhimõtted; 3) tainatükeldajad ja nende tööpõhimõtted; 4) võimalikud defektid ja nende põhjused taina kääritamisel. Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.4 Toodete küpsetamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest; 2) viimistleb küpsetuseelselt lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted, lisades puisted, katted jm, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest; 3) küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist; 4) tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalekalde puhul teavitab otsest ülemust. Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende tööpõhimõtted; 3) liht- ja valikpagaritooted ja nende viimistlemise viisid; 4) kvaliteedinõuded küpsetatud tootele ja võimalikud defektid ning nende põhjused. Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) jahutab lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt tehnoloogilisele ja toote valmistamise juhisele; 2) lõppviimistleb lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt toote tehnoloogilisele ja valmistamise juhisele. Teadmised: 1) nõuded pagaritoodete jahutamisele; 2) viimistletud pagaritoodete liigid ja nende viimistlemise põhimõtted; 3) üldised kvaliteedinõuded küpsetatud ja viimistletud lihtpagaritootele (sh toote värvus). Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.6 Toodete külmutamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1) Pooltoodete (küpsetamata tainad, eelküpsetatud pagaritooted, küpsetatud biskviidid, koogi-tordipõhjad jm) külmutamine 1.1 pakendab ja külmutab tainad, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhisele; 1.2 jahutab, pakendab ja külmutab eelküpsetatud pooltooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhisele; 2) Valmistoodete (tooted, mis ei vaja edasist käsitlemist, nt küpsetamist) külmutamine	

2.1 jahutab, pakendab ja külmutab valmistooteid, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhistele.

Teadmised:

- 1) külmutusseadmed ja nende tööpõhimõtted;
- 2) toodete valmistamise tehnoloogia (jahutamine, külmutamine);
- 3) kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsikalis-keemilised näitajad) külmutatud pagaritoodetele.

Hindamismeetod(id):

Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.

B.2.7 Toodete pakendamine ja ladustamine

EstQF Level 4

Tegevusnäitajad:

- 1) seadistab vajalikud pakkeseadmed vastavalt kasutusjuhendile, valib pakendid ja vajadusel pakendab tooted, arvestades pakendatavate toodete omadusi;
- 2) markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile.

Teadmised:

- 1) pakkemasinad ja nende tööpõhimõtted;
- 2) pakendid ja nende kasutamise põhimõtted.

Hindamismeetod(id):

Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.

B.2.8 Juhtimine ja majandamine

EstQF Level 4

Tegevusnäitajad:

- 1) korraldab müügiks planeeritud toodangu õigeaegse üleandmise vastavalt ettevõtte töökorraldusele;
- 2) juhendab vajadusel abipagarit vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust;
- 3) korraldab oma tööloigu sujuva toimimise, täites talle antud juhiseid, vajadusel juhib tähelepanu vajalikele muudatustele.

Teadmised:

- 1) ettevõtluse alused.

Hindamismeetod(id):

Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.

OPTIONAL COMPETENCES

Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.9.

B.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine

EstQF Level 4

Tegevusnäitajad:

- 1) kavandab oma edasise tegevuse, arvestades lähteülesannet, toote valmistamiseks koostatud programmi, töötlemiskeerukust ja masina või seadme võimalusi;
- 2) kontrollib masina või seadme seisukorda ja vastavust tööoperatsioonile;
- 3) käivitab ja seadistab seadme või masina vastavalt etteantud juhisele (tehnoloogiline dokumentatsioon) ning valib olemasolevatest programmidest sobiva;
- 4) valmistab toote, kasutades vajadusel abivahendeid vastavalt etteantud juhistele (sh tehnoloogiline dokumentatsioon);
- 5) hindab toote vastavust tehnoloogilises juhendis antud kvaliteedinõuetele, vajadusel eraldab mittestandardse toote;
- 6) eristab masina või seadme veateateid ja reageerib nendele, arvestades valmistajatehase etteantud juhiseid;
- 7) salvestab veateated ja tehnilised parandustööd, täites vajalikud dokumendid;
- 8) seiskab masina või seadme vastavalt etteantud juhisele;
- 9) korrastab ja puhastab masinat või seadet igapäevaselt vastavalt toiduhügieeni nõuetele.

Teadmised:

- 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;

2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;
3) mõõtmise ja kontrollimise vahendid.
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.

RECURRING COMPETENCES

B.2.10 Pagar, tase 4 kutset läbiv kompetents	EstQF Level 4
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, järgides töökeskkonna ja tööohutusnõudeid ning kasutades isikukaitsevahendeid ja ohutuid töövõtteid; 6) annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale; 7) kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja vene või inglise keelt tasemel B1 (vt lisa 1 „Keelte oskustasemete kirjeldused“); 8) kasutab oma töös arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (vt. lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja".	
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	11-17042018-1.10/6k
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	10

5. Date of decision of Sectoral Council	17.04.2018
6. Occupational qualification standard valid until	16.04.2019
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)	4
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Baker, level 4
Finnish:	Leipuri
Russian:	Пекарь
C.3 Annexes	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Digipädevuste enesehindamise skaala	