

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

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Pagari kutseala koosneb kolmest kutsest: abipagar, tase 3; pagar, tase 4 ja vanempagar, tase 5. 4. taseme pagar töötab iseseisvalt kõikides tööloikudes. Pagar on oskustöötaja, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse lihtpagari- ja/või valikpagaritooteid. Pagari töö eeldab soovi valmistada kvaliteetseid pagaritooteid. Pagari tööülesanded on liht- ja valikpagaritoodete valmistamine, toodete viimistlemine, külmutatud toodete valmistamine, toodete pakendamine ja ladustamine. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös, juhendab vajadusel abipagarit vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust. Oma igapäevatöös võib pagar kokku puutuda allergeenidega. Toiduohutusnõuete täimiseks on pagari töös vajalik kanda eririietust. Töö eripära eeldab valmisolekut töötada ka öisel ajal, samuti nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Tuleb töötada madalatel ja kõrgetel töökeskkonna temperatuuridel. Pagar kasutab oma töös kohaseid erialaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid ning koristusvahendeid ja -seadmeid.
A.2 Tasks
A.2.1 Pagaritoodete viimistlemine A.2.2 Lihtpagaritoodete valmistamine A.2.3 Valikpagaritoodete valmistamine A.2.4 Külmutatud pagaritoodete valmistamine A.2.5 Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine
A.3 Professional preparation
Tavaliselt on 4. taseme pagaril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus. Võimalik on kutseoskused omandada ka töökohal või täiendusõppes.
A.4 Most common occupational titles
Pagar.
A.5 Regulations governing profession
Regulatsioonid kutsealal töötamiseks puuduvad.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation
Kutse koosneb pagari üldoskustest ja kohustuslikest kompetentsidest B.3.1- B.2.5. Lisaks on võimalik tõendada valitavaid kompetentse B.3.6 ja B.3.7.

B.2 General skills of Baker, level 4

Tegevusnäitajad:

1. hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani;
2. töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid;
3. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest;
4. planeerib toodete valmistamise arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes;
5. osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
6. tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;
7. tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;
8. kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 1);
9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja".

B.3 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.3.1 Pagaritoodete viimistlemine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote valmistamise juhistest.	
B.3.2 Lihtpagaritoodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist: - juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted (Lisa 3); - juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted (Lisa 3); - mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.3 Valikpagaritoodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist; 2. valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist; 4. valmistab pärimi-, pärmileht- ja leht-, muretainad ja neist tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.4 Külmutatud toodete valmistamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 2. valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit; 3. valmistab külmutatavad tainad ja pooltooted, eelküpsutatud tooted, valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära; 4. külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid; 5. sulatab, kergitab, küpsatab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.	

B.3.5 Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal; 2. markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.	

OPTIONAL COMPETENCES

Lisaks on võimalik tõendada valitavaid kompetentse B.3.6 ja B.3.7.

B.3.6 Teenindus- ja müügitöö	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. loob kliendiga positiivse kontakti, selgitab välja kliendi soovid ja vajadused; 2. tutvustab sortimendis olevaid tooteid, lähtudes toote koostisest ning tuues välja allergeenid; pakub tooteid degustatsiooniks; 3. lahendab iseseisvalt kliendi teenindusega seotud probleeme oma vastutusala piires; 4. müüb tooteid, arveldades kliendiga, kasutades erinevaid maksevahendeid ja -liike (sularaha, maksekaardid, arved); edastab nõuetele vastava ja tõese teabe müüdava kauba kohta; 5. teeb lisamüüki, kasutades erinevaid müügitehnikaid; 6. kogub klientidelt tagasisidet toodete kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet vastavalt töökorraldusele; 7. lõpetab teenindus- ja müügisituatsiooni positiivselt.	
B.3.7 Väikeettevõtte majandamine	EstQF Level 4
Tegevusnäitajad: 1. koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele; 2. hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi; 3. korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest; 4. koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgides toiduohutusnõudeid; 5. kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid; 6. järgib eelarve täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise; 7. haldab kliendibaasi, järgides õigusakte; 8. planeerib turundustegevused; 9. optimeerib tööaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid.	

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	11-14112019-2.1.2/8k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Viiu Magnus, Eesti Pagarite Selts MTÜ Eha Martma, Eesti Leivaliit Ülle Parbo, SA Innove Õie Pritson, Mattias Café OÜ Merle Truupõld, Tartu Kutsehariduskeskus
3. Occupational qualification standard approved by:	Food Industry and Agriculture

4. No. of decision of Sectoral Council	14
5. Date of decision of Sectoral Council	14.11.2019
6. Occupational qualification standard valid until	28.10.2024
7. Occupational qualification standard version no.	8
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	
Lisa 3 Pagaritoodete loetelu	