

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Baker, level 5

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 5	5

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Vanempagar, tase 5 on kogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse lihtpagari ja/või valikpagaritooteid. Ta planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi pagaritooteid. Vanempagari tööülesanded on pagaritoodete valmistamine, arendamine, külmutatud toodete valmistamine, toodete pakendamine ja ladustamine, juhtimine ja juhendamine. Ta hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides, täiendab oma kompetentsust järjepidevalt. Vanempagar organiseerib enda ja töögrupi tööd ning töötab meeskonnas. 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. Vanempagar kasutab oma töös kohaseid erialaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid ning koristusvahendeid ja -seadmeid.
A.2 Tasks
A.2.1 Pagaritoodete valmistamine A.2.2 Toodete arendamine A.2.3 Toodete pakendamine ja ladustamine A.2.4 Juhendamine ja juhtimine
Elective areas of work
A.2.5 Väikeettevõtte majandamine
A.3 Professional preparation
Tavaliselt on vanempagaril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus või on kutseoskused omandatud töökohal või täiendusõppes, lisaks on tal erialane töökogemus pagaritooteid valmistatavas ettevõttes.
A.4 Most common occupational titles
Pagar, vanempagar.
A.5 Regulations governing profession
Regulatsioonid kutsealal töötamiseks puuduvad.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation
Kutse koosneb kohustuslikest kompetentsidest B.3.1 - B.3.4. Lisaks on võimalik tõendada valitav kompetents B.3.5.

B.2 General skills of Baker, level 5

Tegevusnäitajad:

1. vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani, sh puhastus- ja koristusplaani;
2. juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid;
3. klienditeenindus, positiivse kontakti loomine, konfliktide ennetamise oskus, tagasiside andmine;
4. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendis esitatud nõuetest;
5. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
7. kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 1);
8. kasutab arvuti vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Iseseisev kasutaja", „Sisulooma“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.

B.3 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.3.1 Pagaritoodete valmistamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise lähtudes toote valmistamise juhistest; valmistab ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest ning seadistab vajalikud seadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet; 2. korraldab toodete valmistamise protsessi lähtudes tootmisplaanist; valmistab viimistlusmaterjalid, lihtpagaritooted, täidised, valikpagaritooted (Lisa 3), lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi; 3. korraldab külmutatavate toodete valmistamise ja külmutamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist; juhendab külmutatud toodete sulatamist, kergitamist, küpsetamist; valmistab ja külmutab külmutatavad tainad, pooltooted, eelküpsutatud tooted ja valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist, arvestades külmutatavate toodete eripära.	
B.3.2 Toodete arendamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. kavandab tooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatusega seotud vajadused) ning valdkonnas toimuvaid arenguid; 2. arendab tooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet; 3. koostab degustatsioonil välja valitud toodetele tehnoloogilised juhendid ja tooteinfo; 4. kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ärimudelit.	
B.3.3 Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. korraldab pakendamisprotsessi ja seadmete seadistamise vastavalt töökorraldusele; 2. korraldab ladustamist ja markeerimist, järgides enesekontrollisüsteemi (plaani).	
B.3.4 Juhendamine ja juhtimine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad: 1. määratleb töötajate vajaduse, lähtudes tootmise vajadustest ja ametijuhenditest; korraldab ettevõttes pagarite ja kondiitrite tööd (sh koostab töögraafiku), vajadusel korraldab töö ringi; 2. planeerib töötajate arendustegevused; 3. jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; 4. koostab tehnoloogilised juhendid ja juhendab kaastöötajaid, andes nende töö kohta tagasisidet; 5. korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid.	

OPTIONAL COMPETENCES

Lisaks on võimalik tõendada valitav kompetents B.3.5.

B.3.5 Väikeettevõtte majandamine	EstQF Level 5
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	11-14112019-2.1.3/8k
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)	5
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Baker, level 5
Finnish:	Leipuri
Russian:	Пекарь
C.3 Annexes	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Digipädevuste enesehindamise skaala	
Lisa 3 Pagaritoodete loetelu	