

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Assistant Baker, EstQF Level 3

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)
Assistant Baker, EstQF Level 3	3

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Abipagar, tase 3 töötab pagari juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse pagaritooteid. Abipagari tööülesanded on juhendamisel pagaritoodete valmistamine, sh viimistlemine, külmutamine, pakendamine ja ladustamine. Abipagar osaleb meeskonnatöös, vastutab enda tööülesannete täitmise eest. Oma igapäevatöös võib pagar kokku puutuda allergeenidega (jahutolmu, pähkli jt). Toiduohutusnõuete järgimiseks kannab pagar kaitseriietust. Töö eripära eeldab valmisolekut töötada öisel ajal ja/või graafiku alusel, samuti nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Pagar kasutab oma töös erialaseid töövahendeid ja seadmeid. Pagari kutsegrupis on lisaks 3. taseme abipagarile veel järgmised kutsed: - pagar, tase 4, kes on oskustöötaja ning organiseerib iseseisvalt oma tööd; - vanempagar, tase 5, kes on kogemustega spetsialist, planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses.
A.2 Tasks
Kohustuslikud tööosad A.2.1. Nisutainatoodete valmistamine juhendamisel A.2.2. Rukkitainatoodete valmistamine juhendamisel A.2.3. Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine juhendamisel
A.3 Professional preparation
Üldjuhul on abipagari kutseoskused omandatud töökohal või kutse- või täiendusõppes.
A.4 Most common occupational titles
Pagar, abipagar
A.5 Regulations governing profession
Regulatsioonid puuduvad
A.6 Relevant skills for the future
Teave oskuste ja trendide kohta, mille tähtsus valdkonnas kasvab. Tulevikus on oluline omada mitmekülgseid oskusi, mis hõlmavad nii traditsioonilisi pagarioskusi kui ka uute tehnoloogiate kasutamist ja jätkusuutliku tootmise põhimõtete järgimist, sh keskkonnasõbralike ja funktsionaalsete pakendite kasutuselevõtmist ning nende taaskasutust.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation	
Abipagar, tase 3 kutse koosneb üldoskustest ja kohustuslikest kompetentsidest. Taotlemisel on nõutav üldoskuste B.2 ja kõikide kompetentside B.3.1–B.3.3 tõendamine.	
Hariduslikud nõuded	
Nõuded kutse taotlemisel Töömaailma taotlejale Nõuded puuduvad Kutseõppe lõpetajale Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimine Kutse andmise korraldus on reguleeritud pagari ja kondiitri kutsetele kutse andmise korras.	
B.2 General skills of Assistant Baker, EstQF Level 3	
Enesejuhtimisoskused 1. Hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani. 2. Töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid. 3. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes. Lävimisoskused 4. Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest. 5. Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel A2 (Lisa 2 - keelte oskustasemetete kirjeldused). 6. Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "algtasemel kasutaja".	
B.3 Competences	
B.3.1 Nisutainatoodete valmistamine juhendamisel	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad 1. Valmistab juhendamisel ette tooraineid. 2. Valib juhendamisel tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab juhendamisel nisutainatooteid (sh pärmita, pärmiga, juuretisega tooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Pakendab juhendamisel valmistooted.	
B.3.2 Rukkitainatoodete valmistamine juhendamisel	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad 1. Valmistab juhendamisel ette tooraineid. 2. Valib juhendamisel tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab juhendamisel rukkitainatooteid (sh pärmiga, juuretise/keeduga tooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist. 4. Pakendab juhendamisel valmistooted.	
B.3.3 Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine juhendamisel	EstQF Level 3
Tegevusnäitajad 1. Valmistab juhendamisel ette tooraineid. 2. Valib juhendamisel tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist. 3. Valmistab juhendamisel erinevatest jahudest pagaritooted (sh gluteenivabad), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	

4. Pakendab juhendamisel valmistooteid.

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	11-29102024-2.1/10k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Diana Kaurkina, Tallinna Teeninduskool Gerda Ode, Tartu Rakenduslik Kolledž Ilona Õunapuu, Cristella VT OÜ Janno Semidor, Bureau Veritas Estonia Katrin Kapten, Vilmix OÜ Marko Vestmann, AS Eesti Pagar Meelis Pärn, Pagaripoisid OÜ Merle Truupõld, Tartu Rakenduslik Kolledž
3. Occupational qualification standard approved by:	Food Industry and Agriculture
4. No. of decision of Sectoral Council	31
5. Date of decision of Sectoral Council	29.10.2024
6. Occupational qualification standard valid until	28.10.2029
7. Occupational qualification standard version no.	10
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, EstQF Level 3
Finnish:	Leipuri
Russian:	Пекарь

C.3 Annexes

Lisa 1 [Pagaritoodete loetelu](#)

Lisa 2 [Foreign language competences at language skills levels](#)

Lisa 3 [Digital competences - Self-assessment grid](#)