

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Baker, EstQF 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, EstQF Level 5	5

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work
Vanempagar, tase 5 on kogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse pagaritooteid. Ta planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi pagaritooteid. Vanempagari tööülesanded on pagaritoodete valmistamine, arendamine, juhtimine ja juhendamine. Ta hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides, täiendab oma kompetentsust järjepidevalt. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös, juhendab pagareid vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja töötaja võimekust. 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 5. taseme pagarile veel järgmised kutsed: - abipagar, tase 3, kes töötab pagari juhendamisel; - pagar, tase 4, kes on oskustöötaja ning organiseerib iseseisvalt oma tööd.
A.2 Tasks
Kohustuslikud tööosad A.2.1. Pagaritoodete valmistamine A.2.2. Pagaritoodete arendamine A.2.3. Juhendamine ja juhtimine
A.3 Professional preparation
Üldjuhul 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, meisterpagar
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	
Vanempagar, tase 5 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	
a) keskharidus	
b) erialane töökogemus vähemalt 2 aastat, sealhulgas töötajate ja/või õpilaste juhendamise kogemus	
c) 4. taseme pagari kutsetunnistus või pagari/pagar-kondiitri lõputunnistus	
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 Baker, EstQF Level 5	
Mõtlemisoskused	
1. Planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes.	
2. Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest.	
Enesejuhtimisoskused	
3. Vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani, sh puhastus- ja koristusplaani.	
4. Juhib meeskonna tööd, järgides tööohutuse nõudeid.	
5. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.	
Lävimisoskused	
6. Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.	
7. Loob kliendiga/koostööpartneriga positiivse kontakti, väljendab end viisakalt ja arusaadavalt.	
8. Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B2 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 2 - keelte oskustasemete kirjeldused).	
9. Kasutab arvutiit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "iseseisev kasutaja", „Sisulooma“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.	
B.3 Competences	
B.3.1 Pagaritoodete valmistamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad	
1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3. Valmistab pagaritooted (sh nisutaina, rukkitaina ja erinevatest jahudest pagaritooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.2 Pagaritoodete arendamine	EstQF Level 5
Tegevusnäitajad	
1. Kavandab pagaritooted, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh veganlus, laktoosi- ja gluteenitalumatus) ning valdkonnas toimuvaid arenguid.	
2. Arendab pagaritooted, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakendeid, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet ning järgides kestlikkuse põhimõtteid.	

3. Koostab pagaritoodetele tehnoloogilised juhendid, kujundab pagaritoodete hinnad ja tooteinfo, kasutades digitaalseid lahendusi.

B.3.3 Juhendamine ja juhtimine

EstQF Level 5

Tegevusnäitajad

1. Juhendab, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja oskustest, pakkudes tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel.
2. Jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega.
3. Annab juhendatavale tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab.
4. Planeerib ning korraldab pagaritoodete valmistamist ratsionaalselt ja keskkonnasäästlikult.
5. Koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist.
6. Korraldab seadmete hooldust, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule ning määratleb seadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist.
7. Koostab hinnapakumise, lähtudes kliendi tellimusest.
8. Vormistab toodangu väljastamiseks vajalikud müügi- ja/või saatedokumendid.

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	11-29102024-2.3/9k
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 Katrín 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.	9
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, EstQF Level 5
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](#)