KUTSESTANDARD

Abipagar, tase 3

Abipagar, tase 3 kutsestandard on aluseks kutsehariduse ja täiendusõppe õppekavade koostamisele ning isikute kompetentsuse hindamisele kutse andmisel.

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Abipagar, tase 3	3

A-osa
KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus
Pagari kutseala koosneb kolmest kutsest: abipagar, tase 3; pagar, tase 4 ja pagar, tase 5, milles 3. taseme abipagar töötab põhiliselt juhendamisel kindlates kitsastes töölõikudes, 4. taseme pagar töötab iseseisvalt kõikides töölõikudes ja 5. taseme meisterpagar planeerib ja ohjab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, osaleb uute toodete kavandamisel ja arendamisel ning organiseerib töögrupi tööd. Abipagar, tase 3 on oskustöötaja, kes töötab pagari või kondiitri juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse pagari- ja/või kondiitritooteid. Ta täidab temale antud erialaseid töökorraldusi vastavalt ettevõtte eripärale. Tema põhilisteks tööülesanneteks on toorainete ladustamine ja ettevalmistamine; taina vormimine, valmistoodete pakendamine ja ladustamine ning puhastus- ja koristustööde tegemine. Abipagar osaleb meeskonnatöös.
A.2 Tööosad
A.2.1 Toorainete ettevalmistamine 1) Toodete ja/või kaunistusmaterjalide ettevalmistamine 2) Lihtsamate soolaste ja magusate täidiste valmistamine A.2.2 Tainaste vormimine ning küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine 1) Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine 2) Lihtpagaritoodete ja valikpagaritoodete viimistlemine A.2.3 Toodete jahutamine ning lihtsamate pagaritoodete viimistlemine ja külmutamine 1) Toodete jahutamine ja lõppviimistlemine 2) Tainaste, eelküpsetatud toodete ja valmistoodete külmutamine A.2.4 Toodete pakendamine ja ladustamine 1) Toodete pakendamine 2) Toodete ladustamine
Valitavad tööosad
A.2.5 Masinate ja seadmete kasutamine 1) Masina või seadme osade seisukorra kontrollimine 2) Masina või seadme käivitamine 3) Toote valmistamine 4) Masina või seadme veateadete eristamine 5) Masina või seadme veateadete salvestamine 6) Masina või seadme seiskamine 7) Masina või seadme korrastamine ja puhastamine
A.3 Töö keskkond ja eripära
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 Töövahendid
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, tainasegamismasinad, tainatükeldajad ja -ümardajad, vormimismasinad, kerkekapid, ahjud, jahutamisseadmed, pakkimismasinad, külmutamisseadmed jm, 3) koristusvahendid ja -seadmed.
A.5 Tööks vajalikud isikuomadused
Pagari töö eeldab füüsilise pingutuse võimet, kohusetundlikkust, täpsust, koostöövõimet, õpivalmidust ja korrektsust.
A.6 Kutsealane ettevalmistus
Abipagari kutseoskused on enamasti omandatud töökohal või kutse- või täiendusõppes.
A.7 Enamlevinud ametinimetused
Pagar, pagar-kondiiter, abipagar

B-osa
KOMPETENTSUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur
Abipagar, tase 3 kutse saamiseks on vajalik kohustuslike kompetentside B.2.1-B.2.4 ja B.2.6 (läbiv kompetents) tõendamine. Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.5.

B.2 Kompetentsid

KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

B.2.1 Toorainete ettevalmistamine	EKR tase 3
Tegevusnäitajad: 1) valmistab tainaste ja toodete kaunistusmaterjalide valmistamiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; 2) valmistab lihtsamad soolased ja magusad täidised (nt hakkliha-, kapsa-, kohupiima- jt segud), lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	
Teadmised: 1) toorained ja nende kasutamise põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.2 Tainaste vormimine ning küpsetuseelne ja -järgne viimistlemine	**EKR tase 3**
Tegevusnäitajad: 1) tükeldab tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises juhendis antud toote parameetritele; 2) viimistleb lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted enne või pärast küpsetamist, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	
Teadmised: 1) tainatükeldajate tööpõhimõtted; 2) liht- ja valikpagaritoodete liigitus ja nende viimistlemise viisid; 3) üldised kvaliteedinõuded küpsetatud ja viimistletud lihtpagaritootele (sh toote värvus).	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	

B.2.3 Toodete jahutamine ning lihtsamate pagaritoodete viimistlemine ja külmutamine	**EKR tase 3**
Tegevusnäitajad: 1) jahutab ja lõppviimistleb tooted, järgides töökorralduses ettekirjutatud temperatuuri ja jahutamisaega ning etteantud juhiseid; 2) pakendab ja külmutab tooted, kasutades pakke- ja külmutusseadmeid ning arvestades toote liiki, töökorraldust ja etteantud juhiseid.	
Teadmised: 1) käitlemise nõuded pagaritoodete jahutamisele; 2) toodete liigid (pooltooted, tainad, eelküpsetatud tooted, valmistooted); 3) toodete valmistamise tehnoloogia (jahutamine, külmutamine); 4) kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsikalis-keemilised näitajad) külmutatud pagaritoodetele; 5) pakke- ja külmutusseadmete liigitus ja tööpõhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
B.2.4 Toodete pakendamine ja ladustamine	**EKR tase 3**
Tegevusnäitajad: 1) pakendab tooted, kasutades pakkemasinaid, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; 2) markeerib ja ladustab tooted, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	
Teadmised: 1) pakkemasinate liigitus ja tööpõhimõtted; 2) pakendid ja nende kasutamise põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	

VALITAVAD KOMPETENTSID

Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.5.

B.2.5 Masinate ja seadmete kasutamine	**EKR tase 3**
Tegevusnäitajad: 1) kontrollib masina või seadme seisukorda ja vastavust tööoperatsioonile; 2) käivitab ja seadistab seadme või masina vastavalt etteantud juhisele (tehnoloogiline dokumentatsioon) ning valib olemasolevatest programmidest sobiva; 3) valmistab toote, kasutades vajadusel abivahendeid vastavalt töökorraldusele ja etteantud juhistele (sh tehnoloogiline dokumentatsioon); 4) eristab masina või seadme veateateid ja reageerib nendele, arvestades valmistajatehase etteantud juhiseid; 5) salvestab veateated ja tehnilised parandustööd, täites vajalikud dokumendid; 6) seiskab masina või seadme vastavalt etteantud juhisele; 7) korrastab ja puhastab masinat või seadet igapäevaselt vastavalt toiduhügieeni nõuetele.	
Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende kasutuspõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende tööpõhimõtted; 3) mõõtmise ja kontrollimise vahendid.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktilise töö jälgimine tööprotsessis ja suuline intervjuu.	

KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

B.2.6 Abipagar, tase 3 kutset läbiv kompetents	**EKR tase 3**
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 (nt masina või seadme rikke korral lülitab selle välja), järgides töökeskkonna ja tööohutusnõudeid ning kasutades isikukaitsevahendeid ja ohutuid töövõtteid; 6) õnnetusjuhtumi korral lülitab masina või seadme välja, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tööohutuse eest vastutavale isikule või otsesele juhile; 7) kasutab oma töös eesti keelt tasemel A2 (vt lisa 1 „Keelte oskustasemete kirjeldused“); 8) kasutab oma töös arvutit tasemel AO1-AO4 (p.1) ja AO7 (vt lisa 2 „Arvuti kasutamise oskused AO“).	
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.	

C-osa
ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-16052013-3.1/6k
2. Kutsestandardi koostajad	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. Kutsestandardi kinnitaja	Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	19
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	16.05.2013
6. Kutsestandard kehtib kuni	16.04.2018
7. Kutsestandardi versiooni number	6
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7512 Pagarid, kondiitrid ja maiustustevalmistajad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	3
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Assistant Baker, level 3

Soome keeles	Leipuri
Vene keeles	Пекарь
C.3 Lisad	
Lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 2 Arvuti kasutamise oskused	