

# KUTSESTANDARD

## Pagar, tase 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.

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Pagar, tase 4	4

Võimalikud osakutsed ja nimetused kutsetunnistusel	
Osakutse nimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Tainavalmistaja, tase 4	4

## A-osa KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus
<p>Pagari kutseala koosneb kolmest kutsest: abipagar, tase 3; pagar, tase 4 ja pagar, tase 5, milles 3. taseme abipagar töötab põhiliselt juhendamisel kindlates kitsastes tööloikudes, 4. taseme pagar töötab iseseisvalt kõikides tööloikudes ja 5. taseme meisterpagar planeerib ja ohjab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, osaleb uute toodete kavandamisel ja arendamisel ning organiseerib töögrupi tööd.</p> <p>Pagar, tase 4 on oskustöötaja, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse pagari- ja/või kondiitritooteid. Pagari töö eeldab soovi valmistada kvaliteetseid pagaritooteid. Pagari tööülesanded on toorainete vastuvõtmine, toorainete ja toodete kvaliteedi kontrollimine (sh sensoorne hindamine, füüsikaline-keemiline hindamine jm), ladustamine ja ettevalmistamine; retsepti järgi taina valmistamine, vormimine, kergitamine, küpsetamine; valmistoodete pakendamine, ladustamine ja väljastamine.</p> <p>Pagar kasutab tööks vajalikke seadmeid ja töövahendeid. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös. Vajalik on pidev erialane enesetäiendamine.</p> <p>Pagar, tase 4 kutse sisaldab järgmist osakutset: Töö osad A.2.2 ja A.2.3 moodustavad tainavalmistaja, tase 4 osakutse.</p>
A.2 Tööosad
<p>A.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tootmisseadmete ettevalmistamine</li> <li>2) Toorainete ettevalmistamine</li> <li>3) Soolaste ja magusate täidiste valmistamine</li> <li>4) Rasvaglasuuride kasutamine</li> </ol> <p>A.2.2 Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tootmisseadmete ettevalmistamine</li> <li>2) Toorainete ettevalmistamine</li> <li>3) Komponentide lisamine ja tainaste segamine</li> <li>4) Tainaste kvaliteedi ja valmiduse hindamine (sh sensoorne hindamine)</li> </ol> <p>A.2.3 Tainaste kääritsemine, vormimine, kergitamine</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tainaste kääritsemine</li> <li>2) Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine</li> </ol>

### 3) Tainaste kergitamine

#### A.2.4 Toodete küpsetamine

- 1) Tootmisseadmete seadistamine
- 2) Lihtpagaritoodete ja lihtsamate valikpagaritoodete küpsetuseelne viimistlemine
- 3) Toodete küpsetamine erinevates ahjutüüpides ja küpsetusseadmetes
- 4) Kvaliteedi jälgimine

#### A.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine

- 1) Toodete jahutamine
- 2) Toodete lõppviimistlemine

#### A.2.6 Toodete külmutamine

- 1) Pooltoodete külmutamine
  - 1.1 Tainaste külmutamine
  - 1.2 Eelküpsutatud toodete külmutamine
- 2) Valmistoodete külmutamine

#### A.2.7 Toodete pakendamine ja ladustamine

- 1) Toodete pakendamine
- 2) Toodete ladustamine

#### A.2.8 Juhtimine ja majandamine

- 1) Müügi ja turundustöös osalemine
- 2) Kaastöötajate juhendamine ja nõustamine
- 3) Oma tööloigu töö korraldamine

### Valitavad tööosad

#### A.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine

- 1) Tegevuse kavandamine
- 2) Masinate ja seadmete seisukorra kontrollimine
- 3) Masinate ja seadmete käivitamine
- 4) Toote valmistamine
- 5) Toote kvaliteedi hindamine
- 6) Masinate ja seadmete veateadete eristamine
- 7) Masinate ja seadmete veateadete salvestamine
- 8) Masinate või seadmete seiskamine
- 9) Masinate või seadmete 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, löikelaad, mõõtevahendid, käsikäruud (togid), riivid, ahju- ja küpsetusvormid jm,
- 2) masinad ja seadmed: kaalud, tainasegajamasinad, tainatükeldajad ja -ümardajad, vormimismasinad, kerkekapid, ahjud, jahutamisseadmed, pakkemasinad, 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

4. taseme pagari esmataseme kutse saadakse kutsekeskhariduse õppekava läbimise järel.

4. taseme kutsetunnistusega pagaril on enamasti erialane kutsekeskharidus, kutseoskused on omandatud töökohal või täiendusõppes ja tal on vähemalt kuue kuune erialane töökogemus.

#### A.7 Enamlevinud ametinimetused

Pagar, pagar-kondiiter.

## B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

### B.1 Kutse struktuur

Pagar, tase 4 kutse saamiseks on vajalik kohustuslike kompetentside B.2.1-B.2.8 ja B.2.10 (läbiv kompetents) täiendamine. Täiendavalt on võimalik täiendada valitav kompetents B.2.9. Kompetentside B.2.2, B.2.3 ja B.2.10 täiendamisel on võimalik saada tainavalmistaja, tase 4 osakutse.

### B.2 Kompetentsid

#### KOHUSTUSLIKUD KOMPETENSIID

<b>B.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet;</li> <li>2) valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest;</li> <li>3) valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeed jm), lähtudes toote valmistamise juhistest;</li> <li>4) kasutab rasvagliasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest.</li> </ol> <p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (löikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>3) toorained ja nende kasutamise põhimõtted.</li> </ol> <p>Hindamismeetod(id):</p> <p>Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.</p>	
<b>B.2.2 Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet;</li> <li>2) valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest;</li> <li>3) valmistab keedud, juuretised, tainad vastavalt retseptile;</li> <li>4) jälgib toote valmistamise protsessis taina kvaliteeti, sh teeb sensoorset hindamist ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.</li> </ol> <p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (löikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>3) toorained ja nende kasutamise põhimõtted;</li> <li>4) tainaste liigid;</li> <li>5) pagaritoodete kvaliteedinäitajad.</li> </ol> <p>Hindamismeetod(id):</p>	

Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
<b>B.2.3 Tainaste kääritsemine, vormimine, kergitsemine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) jälgib valmistatud juuretiste ja/või tainaste kääritamise protsessi vastavalt tehnoloogilisele juhendile;</li> <li>2) tükeldab tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest;</li> <li>3) kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid.</li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kergitusseadmed ja nende kasutamise põhimõtted;</li> <li>2) juuretiste valmistamise põhimõtted;</li> <li>3) tainatükeldajad ja nende tööpõhimõtted;</li> <li>4) võimalikud defektid ja nende põhjused taina kääritamisel.</li> </ol>	
<p>Hindamismeetod(id):</p> <p>Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.</p>	
<b>B.2.4 Toodete küpsetamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest;</li> <li>2) viimistleb küpsetuseelselt lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted, lisades puisted, katted jm, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest;</li> <li>3) küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist;</li> <li>4) tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalekalde puhul teavitab otsest ülemust.</li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutus põhimõtted;</li> <li>2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende tööpõhimõtted;</li> <li>3) liht- ja valikpagaritooted ja nende viimistlemise viisid;</li> <li>4) kvaliteedinõuded küpsetatud tootele ja võimalikud defektid ning nende põhjused.</li> </ol>	
<p>Hindamismeetod(id):</p> <p>Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.</p>	
<b>B.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) jahutab lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt tehnoloogilisele ja toote valmistamise juhisele;</li> <li>2) lõppviimistleb lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt toote tehnoloogilisele ja valmistamise juhisele.</li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) nõuded pagaritoodete jahutamisele;</li> <li>2) viimistletud pagaritoodete liigid ja nende viimistlemise põhimõtted;</li> <li>3) üldised kvaliteedinõuded küpsetatud ja viimistletud lihtpagaritootele (sh toote värvus).</li> </ol>	
<p>Hindamismeetod(id):</p> <p>Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.</p>	
<b>B.2.6 Toodete külmutamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pooltoodete (küpsetamata tainad, eelküpsetatud pagaritooted, küpsetatud biskviidid, koogi-tordipõhjad jm) külmutamine <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 pakendab ja külmutab tainad, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhisele;</li> <li>1.2 jahutab, pakendab ja külmutab eelküpsetatud pooltooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhisele;</li> </ol> </li> <li>2) Valmistoodete (tooted, mis ei vaja edasist käsitlemist, nt küpsetamist) külmutamine</li> </ol>	

2.1 jahutab, pakendab ja külmutab valmistooteid, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhistele.	
Teadmised: 1) külmutusseadmed ja nende tööpõhimõtted; 2) toodete valmistamise tehnoloogia (jahutamine, külmutamine); 3) kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsilis-keemilised näitajad) külmutatud pagaritoodetele.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
<b>B.2.7 Toodete pakendamine ja ladustamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
Tegevusnäitajad: 1) seadistab vajalikud pakkeseadmed vastavalt kasutusjuhendile, valib pakendid ja vajadusel pakendab tooted, arvestades pakendatavate toodete omadusi; 2) markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile.	
Teadmised: 1) pakkemasinad ja nende tööpõhimõtted; 2) pakendid ja nende kasutamise põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
<b>B.2.8 Juhtimine ja majandamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
Tegevusnäitajad: 1) korraldab müügiks planeeritud toodangu õigeaegse üleandmise vastavalt ettevõtte töökorraldusele; 2) juhendab vajadusel abipagarit vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust; 3) korraldab oma tööloigu sujuva toimimise, täites talle antud juhiseid, vajadusel juhib tähelepanu vajalikele muudatustele.	
Teadmised: 1) ettevõtluse alused.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	

## VALITAVAD KOMPETENSIID

Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.9.

<b>B.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
Tegevusnäitajad: 1) kavandab oma edasise tegevuse, arvestades lähteülesannet, toote valmistamiseks koostatud programmi, töötlemiskeerukust ja masina või seadme võimalusi; 2) kontrollib masina või seadme seisukorda ja vastavust tööoperatsioonile; 3) käivitab ja seadistab seadme või masina vastavalt etteantud juhisele (tehnoloogiline dokumentatsioon) ning valib olemasolevatest programmidest sobiva; 4) valmistab toote, kasutades vajadusel abivahendeid vastavalt etteantud juhiste (sh tehnoloogiline dokumentatsioon); 5) hindab toote vastavust tehnoloogilises juhendis antud kvaliteedinõuetele, vajadusel eraldab mittestandardse toote; 6) eristab masina või seadme veateateid ja reageerib nendele, arvestades valmistajatehase etteantud juhiseid; 7) salvestab veateated ja tehnilised parandustööd, täites vajalikud dokumendid; 8) seiskab masina või seadme vastavalt etteantud juhisele; 9) korrastab ja puhastab masinat või seadet igapäevaselt vastavalt toiduhügieeni nõuetele.	
Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;	

2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 3) mõõtmise ja kontrollimise vahendid.
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.

## KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

<b>B.2.10 Pagar, tase 4 kutset läbiv kompetents</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <p>1) jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon);</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>4) esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; teeb koostööd;</p> <p>5) hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud ohtude maandamiseks, järgides töökeskkonna ja tööohutusnõudeid ning kasutades isikukaitsevahendeid ja ohutuid töövõtteid;</p> <p>6) annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale;</p> <p>7) kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja vene või inglise keelt tasemel B1 (vt lisa 1 „Keelte oskustasemete kirjeldused“);</p> <p>8) kasutab oma töös arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (vt. lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja".</p>	
<p>Teadmised:</p> <p>1) kutsealaga seonduvate õigusaktide nõuded;</p> <p>2) toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded;</p> <p>3) ergonoomika põhimõtted;</p> <p>4) klienditeeninduse põhimõtted;</p> <p>5) meeskonnatöö põhimõtted.</p>	
<p>Hindamismeetod(id): Läbivat kompetentsi hinnatakse teiste kutsestandardis toodud kompetentsidega integreeritult.</p>	

## C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

<b>C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile</b>	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-17042018-1.10/6k
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	10
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	17.04.2018

6. Kutsestandard kehtib kuni	16.04.2019
7. Kutsestandardi versiooni number	6
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7512 Pagarid, kondiitrid ja maiustustevalmistajad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4
<b>C.2 Kutsenimetus võõrkeeles</b>	
Inglise keeles	Baker, level 4
Soome keeles	Leipuri
Vene keeles	Пекарь
<b>C.3 Lisad</b>	
Lisa 1 <a href="#">Keelte oskustasemete kirjeldused</a>	
Lisa 2 <a href="#">Digipädevuste enesehindamise skaala</a>	