

# KUTSESTANDARD

## Meisterpagar, tase 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.

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Meisterpagar, tase 5	5

### A-osa KUTSEKIRJELDUS

#### A.1 Töö kirjeldus

Pagari kutseala koosneb kolmest kutsest: abipagar, tase 3; pagar, tase 4 ja meisterpagar, 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.

Meisterpagar, tase 5 on kogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse pagari- ja/või kondiitritooteid. Ta planeerib ja ohjab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi pagaritooteid. Vastutab tööühma liikmete töö eest ja vajadusel juhendab neid. Meisterpagari tööülesanded on toorainete vastuvõtmine, kvaliteedi kontrollimine, ladustamine ja ettevalmistamine; retsepti järgi taina valmistamine, vormimine, kergitamine, küpsetamine; pool- ja valmistoote kvaliteedi kontrollimine (sh sensoorne hindamine, füüsikaliskemiline hindamine jm), pakendamine, ladustamine ja väljastamine. Ta kasutab tööks vajalikke seadmeid ja töövahendeid. Ta hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides, täiendab oma kompetentsust järjepidevalt.

5. taseme meisterpagar organiseerib enda ja töögrupi tööd ning töötab meeskonnas.

#### A.2 Tööosad

##### A.2.1 Toodete kavandamine ja arendamine

1. Toodete kavandamine ja arendamine.
2. Toote hinna kujundamine ning retseptide ja tehnoloogiliste juhendite koostamine.

##### A.2.2 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine

1. Tootmisseadmete seadistamine.
2. Toorainete ettevalmistamine.
3. Soolaste ja magusate täidiste valmistamine.
4. Rasvagliksuuride kasutamine.

##### A.2.3 Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine

1. Tootmisseadmete seadistamine.
2. Toorainete ettevalmistamine.
3. Komponentide lisamine ja tainaste segamine.
4. Tainaste kvaliteedi ja valmiduse hindamine (sh sensoorne hindamine).

##### A.2.4 Tainaste kääritsemine, vormimine, kergitamine

1. Tainaste kääritsemine.
2. Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine.
3. Tainaste kergitamine.

##### A.2.5 Toodete küpsetamine

1. Tootmisseadmete seadistamine.
2. Liht- ja valikpagaritoodete küpsetuseelne viimistlemine.
3. Toodete küpsetamine erinevates ahjutüüpides ja küpsetusseadmetes.
4. Kvaliteedi jälgimine.

#### A.2.6 Toodete jahutamine ja viimistlemine

1. Toodete jahutamine.
2. Toodete lõppviimistlemine.

#### A.2.7 Toodete külmutamine

1. Pooltoodete külmutamine.
  - 1.1 Tainaste külmutamine.
  - 1.2 Eelküpsetatud toodete külmutamine.
2. Valmistoodete külmutamine.

#### A.2.8 Toodete pakendamine ja ladustamine

1. Toodete pakendamine
2. Toodete ladustamine

#### A.2.9 Juhtimine ja majandamine

1. Äriplaani koostamisel osalemine.
2. Enesekontrolli plaani koostamisel osalemine.
3. Ettevõtte töö korraldamine.
4. Kaastöötajate juhendamine ja nõustamine.
5. Müügi ja turundustöö korraldamine.

### Valitavad tööosad

#### A.2.10 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, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikäruud (togid), riivid, ahju- ja küpsetusvormid jm,
- 2) masinad ja seadmed: kaalud, tainasegajad, tainatükeldajad, -ümardajad, vormimismasinad, kerkekapid, ahjud, jahutamisseadmed, pakkemasinad, külmutamisseadmed jm,
- 3) koristusvahendid ja -seadmed.

### A.5 Tööks vajalikud isikuomadused

Meisterpagari töö eeldab loovust, füüsilise pingutuse võimet, kohusetundlikkust, täpsust, koostöövõimet, õpivalmidust ja korrektsust.

### A.6 Kutsealane ettevalmistus

5. taseme meisterpagaril on enamasti erialane kutsekeskharidus või kutseoskused on omandatud töökohal või täiendusõppes ja vähemalt viieaastane erialane töökogemus pagari- või kondiitritooteid valmistatavas ettevõttes.

## A.7 Enamlevinud ametinimetused

Pagar, pagar-kondiiter.

## B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

### B.1 Kutse struktuur

Meisterpagar, tase 5 kutse saamiseks on vajalik kohustuslike kompetentside B.2.1-B.2.9 ja B.2.11 (läbiv kompetents) tõendamine. Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.10.

### B.2 Kompetentsid

#### KOHUSTUSLIKUD KOMPETENSIID

<b>B.2.1 Toodete kavandamine ja arendamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kavandab ja arendab toote, arvestades klientide soove ja valdkonnas toimuvaid arenguid.</li> <li>Koostab toodete retseptid ja tehnoloogilised juhendid ning kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ettevõtte tootmissuunda.</li> </ol> <p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>toorained ja nende kasutamise põhimõtted;</li> <li>kalkulatsiooni koostamise alused.</li> </ol>	
<b>B.2.2 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Seadistab vajalikud tootmiseseadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet.</li> <li>Korraldab toorainete ettevalmistamise või valmistab tootmiseks ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest.</li> <li>Korraldab valmistamise või valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeed jm), lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.</li> <li>Kasutab rasvagliasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.</li> </ol> <p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (löikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>toorained ja nende kasutamise põhimõtted.</li> </ol>	
<b>B.2.3 Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Korraldab seadistamise või seadistab vajalikud tootmiseseadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet.</li> <li>Korraldab toorainete ettevalmistamise või valmistab tootmiseks ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest.</li> <li>Korraldab keedu, juuretise, tainaste valmistamise või valmistab vastavalt retseptile keedud, juuretised, tainad.</li> <li>Jälgib toote valmistamise protsessis toote kvaliteeti ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.</li> </ol> <p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (löikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> </ol>	

3) toorained ja nende kasutamise põhimõtted; 4) tainaste liigid; 5) pagaritoodete kvaliteedinäitajad.	
<b>B.2.4 Tainaste käärimine, vormimine, kergitamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
Tegevusnäitajad: 1. Korraldab jälgimise või jälgib valmistatud juuretiste ja/või tainaste käärimise protsessi vastavalt tehnoloogilisele juhendile. 2. Korraldab või tükeldab tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele. 3. Korraldab kergitamise või kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele režiimile, kasutades kergitusseadmeid.	
Teadmised: 1) kergitusseadmed ja nende kasutamise põhimõtted; 2) juuretiste valmistamise põhimõtted; 3) tainatükeldajad ja nende tööpõhimõtted; 4) võimalikud defektid ja nende põhjused taina kääritamisel; 5) taina biokeemiline kääritusprotsess.	
<b>B.2.5 Toodete küpsetamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
Tegevusnäitajad: 1. Valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja valmistatavast tootest. 2. Viimistleb küpsetuseelselt tooted, lisades puisted, katted jm, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest. 3. Korraldab või küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist. 4. Tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalekalde puhul otsustab edasise tegutsemise.	
Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende 2) töö- ja kasutuspõhimõtted; 3) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (löikeriistad jm) ja nende tööpõhimõtted; 4) liht- ja valikpagaritooted ja nende viimistlemise viisid; 5) kvaliteedinõuded küpsetatud tootele ja võimalikud defektid ning nende põhjused.	
<b>B.2.6 Toodete jahutamine ja viimistlemine</b>	<b>EKR tase 5</b>
Tegevusnäitajad: 1. Korraldab toodete jahutamise, lähtudes tehnoloogilistest juhenditest, toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi. 2. Korraldab toodete lõppviimistlemise, lähtudes tehnoloogilistest juhenditest, toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.	
Teadmised: 1) nõuded pagaritoodete jahutamisele; 2) viimistletud pagaritoodete liigid ja nende viimistlemise põhimõtted; 3) kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsikalised-keemilised, mikrobioloogilised näitajad) jahutatud ja viimistletud pagaritoodetele.	
<b>B.2.7 Toodete külmutamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
Tegevusnäitajad: 1. Pooltoodete (küpsetamata tainad, eelküpsetatud pagaritooted, küpsetatud biskviidid, koogi-tordipõhjad jm) külmutamine 1.1 korraldab tainaste pakendamise ja külmutamise, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja toote valmistamise juhistest ning arvestades tellimusi; 1.2 korraldab eelküpsetatud pooltoodete jahutamise, pakendamise ja külmutamise, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja toote valmistamise juhistest ning arvestades tellimusi; 2. Valmistoodete (tooted, mis ei vaja edasist käsitlemist, nt küpsetamist) külmutamine	

2.1 korraldab valmistoote jahutamise, pakendamise ja külmutamise, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja toote valmistamise juhistest ning arvestades tellimusi.	
Teadmised: 1) külmutusseadmed ja nende tööpõhimõtted; 2) toodete valmistamise tehnoloogia (jahutamine, külmutamine); 3) kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsilis-keemilised näitajad) külmutatud pagaritoodetele.	
<b>B.2.8 Toodete pakendamine ja ladustamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
Tegevusnäitajad: 1. Korraldab pakendamisprotsessi, seadistab vajalikud pakkeseadmed vastavalt kasutusjuhendile, valib pakendid ja vajadusel pakendab tooted, arvestades pakendatavate toodete omadusi. 2. Korraldab ladustamist ja täidab enesekontrollisüsteemi dokumente; markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile.	
Teadmised: 1) pakkemasinad ja nende tööpõhimõtted; 2) pakendid ja nende kasutamise põhimõtted.	
<b>B.2.9 Juhtimine ja majandamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
Tegevusnäitajad: 1. Osaleb ettevõtte äriplaani ja majanduslike arvestuste koostamisel, arvestades ettevõtte eesmärke. 2. Osaleb ettevõtte enesekontrolli plaani koostamisel, arvestades seadusandlust. 3. Korraldab vajadusel ettevõtte tööd, planeerides töötajate arvu, toodangu mahtu ja tooteid, arvestades ettevõtte eripära. 4. Juhendab ja nõustab kaastöötajaid, jälgides nende töö kvaliteeti ja õigeaegsust, vajadusel organiseerib/korraldab töö ringi. 5. Korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning tutvustab ettevõtte tootmisvõimalusi potentsiaalsetele klientidele ja koostööpartneritele, kasutades selleks sobivaid kanaleid.	
Teadmised: 1) ettevõtluse alused; 2) enesekontrollisüsteemi põhimõtted.	

## VALITAVAD KOMPETENSIID

Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.10.

<b>B.2.10 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 juhisele (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 kasutus põhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (löikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutus põhimõtted;	

3) mõõtmise ja kontrollimise vahendid.

## KUTSET LÄBIVAD KOMPETENTSID

<b>B.2.11 Meisterpagar, tase 5 kutset läbiv kompetents</b>	<b>EKR tase 5</b>
Tegevusnäitajad:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni ja bioturvalisuse nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon).</li> <li>2. Kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras; korraldab oma tööd ratsionaalselt, kasutades töövahendeid, materjale, aega, energiat jm vahendeid säästlikult ning praaki minimeerides; vastutab enda ja töögrupi töö tulemuse eest.</li> <li>3. Kasutab valdkonnaspetsiifilisi teadmisi ja arendab tööalaseid teadmisi läbi pideva professionaalse arengu; on avatud uute tööülesannete, meetodite ja tehnikate omandamisele; jagab oma teadmisi ja valdkonna spetsiifikat kolleegidega.</li> <li>4. Kogub, analüüsib ja kasutab infot, mille põhjal langetab otsuseid või töötab välja toimivaid lahendusi erinevatele probleemidele.</li> <li>5. Saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/töölõikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas; näitab üles arusaamist kuidas üks probleem on suurema süsteemi osa.</li> <li>6. Hoiab end pidevalt kursis konkurentide ja kolleegide tegevusega ning majanduses toimuvaga.</li> <li>7. Esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; teeb koostööd.</li> <li>8. Hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud ohtude maandamiseks, järgides töökeskkonna ja tööohutusnõudeid ning kasutades isikukaitsevahendeid ja ohutuid töövõtteid.</li> <li>9. Annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale.</li> <li>10. Kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja vene või inglise keelt tasemel B1 (vt lisa 1 „Keelte oskustasemetega kirjeldused“).</li> <li>11. Kasutab oma töös arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (vt. lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja".</li> </ol>	
Teadmised:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) enesekontrollisüsteemi põhimõtted;</li> <li>2) kutsealaga seonduvate õigusaktide nõuded;</li> <li>3) toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded;</li> <li>4) ergonoomika põhimõtted;</li> <li>5) klienditeeninduse põhimõtted;</li> <li>6) meeskonnatöö põhimõtted.</li> </ol>	
Hindamismeetod(id):	
Läbivat kompetentsi hinnatakse teiste kutsestandardis toodud kompetentsidega integreeritult.	

## C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

<b>C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile</b>	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-06052019-3.2.3/7k
2. Kutsestandardi koostajad	Katrin Kaptan-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	12
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	06.05.2019
6. Kutsestandard kehtib kuni	13.11.2019
7. Kutsestandardi versiooni number	7
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7512 Pagarid, kondiitrid ja maiustustevalmistajad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	5
<b>C.2 Kutsenimetus võõrkeeles</b>	
Inglise keeles	Baker, level 5
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>	