

# KUTSESTANDARD

## Vanempagar, 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
Vanempagar, tase 5	5

### A-osa KUTSEKIRJELDUS

<b>A.1 Töö kirjeldus</b>
Vanempagar, tase 5 on kogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse lihtpagari ja/või valikpagaritooteid. Ta planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi pagaritooteid. Vanempagari tööülesanded on pagaritoodete valmistamine, arendamine, külmutatud toodete valmistamine, toodete pakendamine ja ladustamine, juhtimine ja juhendamine. Ta hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides, täiendab oma kompetentsust järjepidevalt. Vanempagar organiseerib enda ja töögrupi tööd ning töötab meeskonnas. Oma igapäevatöös võib pagar kokku puutuda allergeenidega. Toiduohutusnõuete täimiseks on pagari töös vajalik kanda eririietust. Töö eripära eeldab valmisolekut töötada ka öisel ajal, samuti nädalavahetustel ja riiklikel pühadel. Tuleb töötada madalatel ja kõrgetel töökeskkonna temperatuuridel. Vanempagar kasutab oma töös kohaseid erialaseid töövahendeid, masinaid ja seadmeid ning koristusvahendeid ja -seadmeid.
<b>A.2 Tööosad</b>
A.2.1 Pagaritoodete valmistamine A.2.2 Toodete arendamine A.2.3 Toodete pakendamine ja ladustamine A.2.4 Juhendamine ja juhtimine
<b>Valitavad tööosad</b>
A.2.5 Väikeettevõtte majandamine
<b>A.3 Kutsealane ettevalmistus</b>
Tavaliselt on vanempagaril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus või on kutseoskused omandatud töökohal või täiendusõppes, lisaks on tal erialane töökogemus pagaritoodete valmistatavas ettevõttes.
<b>A.4 Enamlevinud ametinimetused</b>
Pagar, vanempagar.
<b>A.5 Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks</b>
Regulatsioonid kutsealal töötamiseks puuduvad.

### B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

<b>B.1 Kutse struktuur</b>
Kutse koosneb kohustuslikest kompetentsidest B.3.1- B.3.4. Lisaks on võimalik tõendada valitav kompetents B.3.5.

## B.2 Vanempagar, tase 5 üldoskused

Tegevusnäitajad:

1. vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani, sh puhastus- ja koristusplaani;
2. juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid;
3. klienditeenindus, positiivse kontakti loomine, konfliktide ennetamise oskus, tagasiside andmine;
4. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendis esitatud nõuetest;
5. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
7. kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 1);
8. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Iseseisev kasutaja", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.

## B.3 Kompetentsid

### KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID

<b>B.3.1 Pagaritoodete valmistamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise lähtudes toote valmistamise juhistest; valmistab ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest ning seadistab vajalikud seadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet;</li> <li>2. korraldab toodete valmistamise protsessi lähtudes tootmisplaanist; valmistab viimistlusmaterjalid, lihtpagaritooded, täidised, valikpagaritooded (Lisa 3), lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi;</li> <li>3. korraldab külmutatavate toodete valmistamise ja külmutamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist; juhendab külmutatud toodete sulatamist, kergitamist, küpsetamist; valmistab ja külmutab külmutatavad tainad, pooltooted, eelküpsutatud tooted ja valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist, arvestades külmutatavate toodete eripära.</li> </ol>	
<b>B.3.2 Toodete arendamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. kavandab tooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatusega seotud vajadused) ning valdkonnas toimuvaid arenguid;</li> <li>2. arendab tooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet;</li> <li>3. koostab degustatsioonil väljavalitud toodetele tehnoloogilised juhendid ja tooteinfo;</li> <li>4. kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ärimudelit.</li> </ol>	
<b>B.3.3 Pagaritoodete pakendamine ja ladustamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. korraldab pakendamisprotsessi ja seadmete seadistamise vastavalt töökorraldusele;</li> <li>2. korraldab ladustamist ja markeerimist, järgides enesekontrollisüsteemi (plaani).</li> </ol>	
<b>B.3.4 Juhendamine ja juhtimine</b>	<b>EKR tase 5</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. määratleb töötajate vajaduse, lähtudes tootmise vajadustest ja ametijuhenditest; korraldab ettevõttes pagarite ja kondiitrite tööd (sh koostab töögraafiku), vajadusel korraldab töö ringi;</li> <li>2. planeerib töötajate arendustegevused;</li> <li>3. jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest;</li> <li>4. koostab tehnoloogilised juhendid ja juhendab kaastöötajaid, andes nende töö kohta tagasisidet;</li> <li>5. korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid.</li> </ol>	

## VALITAVAD KOMPETENSIID

Lisaks on võimalik tõendada valitav kompetents B.3.5.

<b>B.3.5 Väikeettevõtte majandamine</b>	<b>EKR tase 5</b>
Tegevusnäitajad: 1. koostab äriplaani vastavalt algkapitali olemasolule ja võimalustele; 2. hindab tegutsemise eesmärgist lähtuvalt ettevõtluse võimalusi; valib talle sobiva ettevõtlusvormi; 3. korraldab oma tegevust, arvestades kutsealast teavet ja õigusakte ning lähtudes väikeettevõtluse põhitõdedest; 4. koostab enesekontrolliplaani, lähtudes ettevõtte tootmisruumidest, seadmetest, toodete spetsiifikast ning jälgides toiduohutusnõudeid; 5. kujundab hinnad, lähtudes tegevuskuludest ja turusituatsioonist; koostab eelarve, arvestades kulusid ja tulusid; 6. järgib eelarve täitmist; organiseerib vajalike töö- ja kulumaterjalide hankimise; 7. haldab kliendibaasi, järgides õigusakte; 8. planeerib turundustegevused; 9. optimeerib tööaja kulu, arvestades tootmises kasutatavaid tehnoloogiaid ja seadmeid.	

## C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

<b>C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile</b>	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-14112019-2.1.3/8k
2. Kutsestandardi koostajad	Viiu Magnus, Eesti Pagarite Selts MTÜ Eha Martma, Eesti Leivaliit Ülle Parbo, SA Innove Õie Pritson, Mattias Café OÜ Merle Truupõld, Tartu Kutsehariduskeskus
3. Kutsestandardi kinnitaja	Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	14
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	14.11.2019
6. Kutsestandard kehtib kuni	13.11.2024
7. Kutsestandardi versiooni number	8
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>	
Lisa 3 <a href="#">Pagaritoodete loetelu</a>	