

KUTSESTANDARD

Abipagar, tase 3

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
Abipagar, tase 3	3

A-osa KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus Abipagar, tase 3 töötab pagari juhendamisel ettevõttes, kus valmistatakse pagaritooteid. Abipagari tööülesanded on juhendamisel pagaritoodete valmistamine, sh viimistlemine, külmutamine, pakendamine ja ladustamine. Abipagar osaleb meeskonnatöös, vastutab enda tööülesannete täitmise eest. 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 3. taseme abipagarile veel järgmised kutsed: - pagar, tase 4, kes on oskustöötaja ning organiseerib iseseisvalt oma tööd; - vanempagar, tase 5, kes on kogemustega spetsialist, planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses.
A.2 Tööosad Kohustuslikud tööosad A.2.1. Nisutainatoodete valmistamine juhendamisel A.2.2. Rukkitainatoodete valmistamine juhendamisel A.2.3. Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine juhendamisel
A.3 Kutsealane ettevalmistus Üldjuhul on abipagari kutseoskused omandatud töökohal või kutse- või täiendusõppes.
A.4 Enamlevinud ametinimetused Pagar, abipagar
A.5 Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks Regulatsioonid puuduvad
A.6 Tulevikuoskused 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.

B-osa KOMPETENTUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur
Abipagar, tase 3 kutse koosneb üldoskustest ja kohustuslikest kompetentsidest. Taotlemisel on nõutav üldoskuste B.2 ja kõikide kompetentside B.3.1–B.3.3 tõendamine.
Kvalifikatsiooninõuded haridusele ja töökogemusele
Nõuded kutse taotlemisel
Töömaailma taotlejale Nõuded puuduvad
Kutseõppe lõpetajale Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimine
Kutse andmise korraldus on reguleeritud pagari ja kondiitri kutsetele kutse andmise korras.

B.2 Abipagar, tase 3 üldoskused
Enesejuhtimisoskused
1. Hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani.
2. Töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid.
3. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.
Lävimisoskused
4. Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.
5. Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel A2 (Lisa 2 - keelte oskustasemetete kirjeldused).
6. Kasutab arvutiit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "algtasemel kasutaja".

B.3 Kompetentsid	
B.3.1 Nisutainatoodete valmistamine juhendamisel	EKR tase 3
Tegevusnäitajad	
1. Valmistab juhendamisel ette tooraineid.	
2. Valib juhendamisel tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3. Valmistab juhendamisel nisutainatooteid (sh pärmita, pärmiga, juuretisega tooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
4. Pakendab juhendamisel valmistooted.	
B.3.2 Rukkitainatoodete valmistamine juhendamisel	EKR tase 3
Tegevusnäitajad	
1. Valmistab juhendamisel ette tooraineid.	
2. Valib juhendamisel tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3. Valmistab juhendamisel rukkitainatooteid (sh pärmiga, juuretise/keeduga tooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
4. Pakendab juhendamisel valmistooted.	
B.3.3 Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine juhendamisel	EKR tase 3
Tegevusnäitajad	
1. Valmistab juhendamisel ette tooraineid.	
2. Valib juhendamisel tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3. Valmistab juhendamisel erinevatest jahudest pagaritooted (sh gluteenivabad), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	

4. Pakendab juhendamisel valmistooted.

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-29102024-2.1/10k
2. Kutsestandardi koostajad	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. Kutsestandardi kinnitaja	Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	31
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	29.10.2024
6. Kutsestandard kehtib kuni	28.10.2029
7. Kutsestandardi versiooni number	10
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, EstQF Level 3
Soome keeles	Leipuri
Vene keeles	Пекарь
C.3 Lisad	
Lisa 1 Pagaritoodete loetelu	
Lisa 2 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 3 Digipädevuste enesehindamiskaala	