

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

A-osa KUTSEKIRJELDUS

A.1 Töö kirjeldus
<p>Pagar, tase 4 on oskustöötaja, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse pagaritooteid. Pagari töö eelduseks on soov valmistada kvaliteetseid pagaritooteid. Pagari tööks on pagaritoodete valmistamine, sh viimistlemine, külmutamine, pakendamine ja ladustamine. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös, juhendab vajadusel abipagarit vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust. 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 4. taseme pagarile veel järgmised kutsed:</p> <ul style="list-style-type: none"> - abipagar, tase 3, kes töötab pagari juhendamisel; - vanempagar, tase 5, kes on kogemustega spetsialist, planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses.
A.2 Tööosad
<p>Kohustuslikud tööosad</p> <p>A.2.1. Nisutainatoodete valmistamine</p> <p>A.2.2. Rukkitainatoodete valmistamine</p> <p>A.2.3. Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine</p>
A.3 Kutsealane ettevalmistus
<p>Üldjuhul on 4. taseme pagaril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus. Võimalik on kutseoskused omandada ka töökohal või täiendusõppes.</p>
A.4 Enamlevinud ametinimetused
<p>Pagar</p>
A.5 Regulaatsioonid kutsealal tegutsemiseks
<p>Regulaatsioonid puuduvad</p>
A.6 Tulevikuoskused
<p>Teave oskuste ja trendide kohta, mille tähtsus valdkonnas kasvab.</p> <p>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.</p>

B-osa KOMPETENTUSNÕUDED

B.1 Kutse struktuur
Pagar, tase 4 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 Põhiharidus
Kutseõppe lõpetajale Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimine
Kutse andmise korraldus on reguleeritud pagari ja kondiitri kutsetele kutse andmise korras.

B.2 Pagar, tase 4 üldoskused
Mõtlemisioskused
1. Planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes.
2. Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest.
3. Tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles.
Enesejuhtimisoskused
4. Hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani.
5. Töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid.
6. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.
Lävimisoskused
7. Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.
8. Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 2 - keelte oskustasemetete kirjeldused).
9. Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "algtasemel kasutaja".

B.3 Kompetentsid	
B.3.1 Nisutainatoodete valmistamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad	
1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3. Valmistab rukkитайnatooteid (sh pärmiga, juuretise/keeduga tooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.2 Rukkитайnatoodete valmistamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad	
1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3. Valmistab rukkитайnatooteid (sh pärmiga, juuretise/keeduga tooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.3 Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine	EKR tase 4
Tegevusnäitajad	
1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	

3. Valmistab erinevatest jahudest pagaritooteid (sh gluteenivabad), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-29102024-2.2/9k
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	9
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7512 Pagarid, kondiitrid ja maiustustevalmistajad
9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4
C.2 Kutsenimetus võõrkeeles	
Inglise keeles	Baker, EstQF Level 4
Soome keeles	Leipuri
Vene keeles	Пекарь
C.3 Lisad	
Lisa 1 Pagaritoodete loetelu	
Lisa 2 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 3 Digipädevuste enesehindamiskaala	