

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

<p>A.1 Töö kirjeldus</p> <p>Vanempagar, tase 5 on kogemusega spetsialist, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse pagaritooteid. Ta planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, vajadusel arendab uusi pagaritooteid. Vanempagari tööülesanded on pagaritoodete valmistamine, arendamine, juhtimine ja juhendamine. Ta hoiab ennast kursis valdkonna arengutega Eestis ja teistes riikides, täiendab oma kompetentsust järjepidevalt. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös, juhendab pagareid vastavalt ettevõtte töökorraldusele, arvestades töö keerukust ja töötaja võimekust.</p> <p>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.</p> <p>Pagari kutsegrupis on lisaks 5. taseme pagarile veel järgmised kutsed:</p> <ul style="list-style-type: none"> - abipagar, tase 3, kes töötab pagari juhendamisel; - pagar, tase 4, kes on oskustöötaja ning organiseerib iseseisvalt oma tööd.
<p>A.2 Tööosad</p> <p>Kohustuslikud tööosad</p> <p>A.2.1. Pagaritoodete valmistamine</p> <p>A.2.2. Pagaritoodete arendamine</p> <p>A.2.3. Juhendamine ja juhtimine</p>
<p>A.3 Kutsealane ettevalmistus</p> <p>Üldjuhul on vanempagaril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus või on kutseoskused omandatud töökohal või täiendusõppes, lisaks on tal erialane töökogemus pagaritoodete valmistatavas ettevõttes.</p>
<p>A.4 Enamlevinud ametinimetused</p> <p>Pagar, vanempagar, meisterpagar</p>
<p>A.5 Regulatsioonid kutsealal tegutsemiseks</p> <p>Regulatsioonid puuduvad</p>
<p>A.6 Tulevikuoskused</p> <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
Vanempagar, tase 5 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
a) keskharidus
b) erialane töökogemus vähemalt 2 aastat, sealhulgas töötajate ja/või õpilaste juhendamise kogemus
c) 4. taseme pagari kutsetunnistus või pagari/pagar-kondiitri lõputunnistus
Kutseõppe lõpetajale
Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimine
Kutse andmise korraldus on reguleeritud pagari ja kondiitri kutsetele kutse andmise korras.

B.2 Vanempagar, tase 5 üldoskused
Mõtlemisoskused
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.
Enesejuhtimisoskused
3. Vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani, sh puhastus- ja koristusplaani.
4. Juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid.
5. Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.
Lävimisoskused
6. Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.
7. Loob kliendiga/koostööpartneriga positiivse kontakti, väljendab end viisakalt ja arusaadavalt.
8. Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B2 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 2 - keelte oskustasemetete kirjeldused).
9. Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "iseseisev kasutaja", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.

B.3 Kompetentsid	
B.3.1 Pagaritoodete valmistamine	EKR tase 5
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 pagaritooted (sh nisutaina, rukkitauna ja erinevatest jahudest pagaritooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
B.3.2 Pagaritoodete arendamine	EKR tase 5
Tegevusnäitajad	
1. Kavandab pagaritooted, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh veganlus, laktoosi- ja gluteenitalumatus) ning valdkonnas toimuvaid arenguid.	
2. Arendab pagaritooted, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakendeid, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet ning järgides kestlikkuse põhimõtteid.	

3. Koostab pagaritoodetele tehnoloogilised juhendid, kujundab pagaritoodete hinnad ja tooteinfo, kasutades digitaalseid lahendusi.

B.3.3 Juhendamine ja juhtimine

EKR tase 5

Tegevusnäitajad

1. Juhendab, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja oskustest, pakkudes tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel.
2. Jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega.
3. Annab juhendatavale tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab.
4. Planeerib ning korraldab pagaritoodete valmistamist ratsionaalselt ja keskkonnasäästlikult.
5. Koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist.
6. Korraldab seadmete hooldust, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule ning määratleb seadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist.
7. Koostab hinnapakumise, lähtudes kliendi tellimusest.
8. Vormistab toodangu väljastamiseks vajalikud müügi- ja/või saatedokumendid.

C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile

1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-29102024-2.3/9k
2. Kutsestandardi koostajad	Diana Kaurkina, Tallinna Teeninduskool Gerda Ode, Tartu Rakenduslik Kolledž Ilona Õunapuu, Cristella VT OÜ Janno Semidor, Bureau Veritas Estonia Katrín Kaptén, 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)	5

C.2 Kutsenimetus võõrkeeles

Inglise keeles	Baker, EstQF Level 5
Soome keeles	Leipuri
Vene keeles	Пекарь

C.3 Lisad

Lisa 1 [Pagaritoodete loetelu](#)

Lisa 2 [Keelte oskustasemete kirjeldused](#)

Lisa 3 [Digipädevuste enesehindamisskaala](#)