**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.

|  |  |
| --- | --- |
| **Kutse nimetus** | **Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase** |
| *Pagar, tase 4* | *4* |

**A-osa**

**TÖÖ KIRJELDUS**

|  |
| --- |
| **A.1. Töö kirjeldus** |
| 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:** - abipagar, tase 3, kes töötab pagari juhendamisel;- vanempagar, tase 5, kes on kogemustega spetsialist, planeerib ja korraldab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses. |
| **A.2. Tööosad** |
| **Kohustuslikud tööosad**A.2.1. Nisutainatoodete valmistamineA.2.2. Rukkitainatoodete valmistamineA.2.3. Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine |
| **A.3. Kutsealane ettevalmistus** |
| Üldjuhul on 4. taseme pagaril erialane kutseharidus või kutsekeskharidus. Võimalik on kutseoskused omandada ka töökohal või täiendusõppes. |
| **A.4. Enamlevinud ametinimetused** |
| Pagar |
| **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**

**KOMPETENTSUSNÕUDED**

|  |
| --- |
| **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 PõhiharidusKutseõppe lõpetajale Täies mahus vastava eriala tasemeõppe õppekava läbimineKutse andmise korraldus on reguleeritud pagari ja kondiitri kutsete kutse andmise korras. |

|  |
| --- |
| **B.2. Pagar, tase 4 üldoskused**  |
| Mõtlemisoskused1. 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.

Enesejuhtimisoskused1. 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.

Lävimisoskused1. Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.
2. Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 2 - keelte oskustasemete kirjeldused).
3. Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "algtasemel kasutaja ".
 |

|  |
| --- |
| **B.3. Kompetentsid** |

**KOHUSTUSLIKUD KOMPETENTSID**

|  |  |
| --- | --- |
| **B.3.1. Nisutainatoodete valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.
2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.
3. Valmistab nisutainatooteid (sh pärmita, pärmiga, juuretisega tooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.
 |
| **B.3.2. Rukkitainatoodete valmistamine**  | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.
2. Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.
3. Valmistab rukkitainatooteid (sh pärmiga, juuretise/keeduga tooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.
 |
| **B.3.3. Erinevatest jahudest pagaritoodete valmistamine** | **EKR tase 4** |
| Tegevusnäitajad1. Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele 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
 | Täidab kutseregistri töötaja |
| 1. Kutsestandardi koostajad
 | Diana Kaurkina – Tallinna TeeninduskoolGerda Ode – Tartu Rakendusliku KolledžIlona Õunapuu – Cristella VT OÜJanno Semidor – Bureau Veritas EstoniaKatrin Kapten – Vilmix OÜMarko Vestmann – AS Eesti PagarMeelis Pärn – Pagaripoisid OÜMerle Truupõld – Tartu Rakendusliku Kolledž |
| 1. Kutsestandardi kinnitaja
 | Toiduainetööstuse ja põllumajanduse kutsenõukogu |
| 1. Kutsenõukogu otsuse number
 |  |
| 1. Kutsenõukogu otsuse kuupäev
 |  |
| 1. Kutsestandard kehtib kuni
 |  |
| 1. Kutsestandardi versiooni number
 |  |
| 1. Viide ametite klassifikaatorile (ISCO 08)
 | 7512 - Pagarid, kondiitrid ja maiustustevalmistajad  |
| 1. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)
 | 4 |
| **C.2. Kutse nimetus võõrkeeles** |
| Inglise keeles: *Baker, level 4* |
| Soome keeles: *Leipuri* |
| Vene keeles: *Пекарь* |
| **C.3. Lisad** |
| Lisa 1. Pagaritoodete loeteluLisa 2. Keelte oskustasemete kirjeldusedLisa 3. Digipädevuste enesehindamise skaala |