

# KUTSESTANDARD

## Kondiiter, tase 4

Kondiiter, tase 4 kutsestandard on aluseks kutsekeskhariduse ja täiendusõppe õppekavade koostamisele ning isikute kompetentsuse hindamisele kutse andmisel.

Selle kutsestandardi alusel antakse nii esmast kutset kui kutset:

a) esmane kutse saadakse riiklikult tunnustatud, käesolevale kutsestandardile vastava õppekava täitmisel.

Lõputunnistusele/diplomi lisale kantud märke esmase kutse saamise kohta tõendab, et isik on saanud ettevalmistuse ja omab valmisolekut vastaval tasemel kutsealal tegutsema asumiseks.

b) kutse saadakse, kui kutset andev organ on hinnanud isiku reaalses tööelus tõendatud kompetentside vastavust kutsestandardile ning väljastanud kutsetunnistuse.

Kutsenimetus	Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase
Kondiiter, tase 4	4

### A-osa KUTSEKIRJELDUS

#### A.1 Töö kirjeldus

Kondiitri kutseala koosneb kahest kutsest: kondiiter, tase 4 ja meisterkondiiter, tase 5, milles 4. taseme kondiiter töötab iseseisvalt kõikides tööloikudes ja 5. taseme meisterkondiiter planeerib ja ohjab tootmist kogu tootmisprotsessi ulatuses, osaleb uute toodete kavandamisel ja arendamisel ning organiseerib töögrupi tööd.

Kondiiter, tase 4 on oskustöötaja, kes töötab ettevõttes, kus valmistatakse valikpagari- ja/või kondiitritooteid. Kondiitri tööülesanded on toorainete vastuvõtmine, kontrollimine, ladustamine ja ettevalmistamine; retsepti järgi taina valmistamine, küpsetamine; täidiste, katete ja kaunistuste valmistamine; toodete kokkupanemine, kaunistamine ja viimistlemine; valmistoodete pakendamine, ladustamine ja väljastamine. Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt.

Kondiiter kasutab tööks vajalikke seadmeid ja töövahendeid. Ta organiseerib iseseisvalt oma tööd ning osaleb meeskonnatöös. Vajalik on pidev erialane enesetäiendamine.

#### A.2 Tööosad

##### A.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine

- 1) Tootmisseadmete ettevalmistamine
- 2) Toorainete ettevalmistamine
- 3) Soolaste ja magusate täidiste valmistamine
- 4) Küpsetatud pooltoodete valmistamine
- 5) Suhkruliste pooltoodete valmistamine ja kasutamine
- 6) Šokolaadi ja rasvagliksuuride kasutamine

##### A.2.2 Tainaste valmistamine

- 1) Tootmisseadmete ettevalmistamine
- 2) Toorainete ettevalmistamine
- 3) Komponentide lisamine ja tainaste segamine
- 4) Tainaste kvaliteedi ja valmiduse hindamine

##### A.2.3 Tainaste vormimine ja kergitamine

- 1) Tainaste tükeldamine ja kaalu jälgimine
- 2) Toodete kergitamine

##### A.2.4 Toodete küpsetamine

- 1) Tootmisseadmete seadistamine

- 2) Valikpagaritoodete küpsetuseelne viimistlemine
- 3) Toodete küpsetamine erinevates ahjutüüpides ja küpsetusseadmetes
- 4) Kvaliteedi jälgimine

#### A.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine

- 1) Toodete jahutamine
- 2) Toodete lõppviimistlemine

#### A.2.6 Valikpagaritoodete külmutamine

- 1) Pooltoodete külmutamine
  - 1.1 Tainaste külmutamine
  - 1.2 Eelküpsetatud toodete külmutamine
- 2) Valmistoodete külmutamine

#### A.2.7 Toodete pakendamine ja ladustamine

- 1) Toodete pakendamine
- 2) Toodete ladustamine

#### A.2.8 Juhtimine ja majandamine

- 1) Müügi ja turundustöös osalemine
- 2) Kaastöötajate juhendamine ja nõustamine
- 3) Oma tööloigu töö korraldamine

### Valitavad tööosad

#### A.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine

- 1) Tegevuse kavandamine
- 2) Masinate ja seadmete seisukorra kontrollimine
- 3) Masinate ja seadmete käivitamine
- 4) Toote valmistamine
- 5) Toote kvaliteedi hindamine
- 6) Masinate ja seadmete veateadete eristamine
- 7) Masinate ja seadmete veateadete salvestamine
- 8) Masinate või seadmete seiskamine
- 9) Masinate või seadmete korrastamine ja puhastamine

### A.3 Töö keskkond ja eripära

Kondiiter töötab enamasti seistes või liikudes, mis nõuab füüsilise koormuse taluvust ja head tervist. Oma igapäevatöös puutub kondiiter kokku toorainetega, mis võivad ülitundlikel inimestel põhjustada allergiat. Töö eripära nõuab valmisolekut töötada ka öisel ajal, samuti nädalavahetustel ja riiklikel pühadel.

### A.4 Töövahendid

Kondiitri tööks on enamasti vajalikud järgmised töövahendid, masinad ja seadmed:

- 1) töövahendid: kaalud, krabad, noad, spaatlid, visplid, vahustajad, kausid, sõelad, ahjuplaadid, termomeetrid, lõikelauad, mõõtevahendid, käsikäruud (togid), riivid, ahju- ja küpsetusvormid jm;
- 2) masinad ja seadmed: kaalud, tainasegamismasinad, tainatükeldajad ja -ümardajad, vormimismasinad, kerkekapid, ahjud, jahutamisseadmed, pakkemasinad, külmutamisseadmed jm;
- 3) koristusvahendid ja -seadmed.

### A.5 Tööks vajalikud isikuomadused

Kondiitri töö eeldab füüsilise pingutuse võimet, kohusetundlikkust, täpsust, koostöövõimet, õpivalmidust ja korrektsust ning loovust ja ilumeelt.

### A.6 Kutsealane ettevalmistus

4. taseme kondiitri esmataseme kutse saadakse kutsekeskhariduse õppekava läbimise järel.
4. taseme kutsetunnistusega kondiitril on enamasti erialane kutsekeskharidus, kutseoskused on omandatud töökohal või täiendusõppes ja tal on vähemalt kuue kuune erialane töökogemus.

## A.7 Enamlevinud ametinimetused

Kondiiter, pagar-kondiiter

## B-osa KOMPETENTSUSNÕUDED

### B.1 Kutse struktuur

Kondiiter, tase 4 kutse saamiseks on vajalik kohustuslike kompetentside B.2.1-B.2.8 ja B.2.10 (läbiv kompetents) tõendamine. Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.9.

### B.2 Kompetentsid

#### KOHUSTUSLIKUD KOMPETENSIID

<b>B.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet;</li> <li>2) valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest;</li> <li>3) valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeed jm) ning dekoorid, lähtudes toote valmistamise juhistest;</li> <li>4) valmistab küpsetatud pooltooted (liivataigen, biskviitaigne jne), lähtudes toote valmistamise juhistest;</li> <li>5) valmistab ja kasutab suhkurlisi (nt martsipanist, suhkrumassist, karamellist jm (v.a karamell)) pooltooteid, lähtudes toote valmistamise juhistest;</li> <li>6) kasutab šokolaadi ja rasvaglasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest.</li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (löikeriistad jm) ja nende tööpõhimõtted;</li> <li>3) toorained ja nende kasutamise põhimõtted.</li> </ol>	
<p>Hindamismeetod(id):</p> <p>Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.</p>	
<b>B.2.2 Tainaste valmistamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet;</li> <li>2) valmistab tootmiseks ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest;</li> <li>3) valmistab tainad vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele juhendile;</li> <li>4) jälgib toote valmistamise protsessis taina kvaliteeti, sh teeb sensoorset hindamist, ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.</li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (löikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>3) toorained ja nende kasutamise põhimõtted;</li> <li>4) tainaste liigid;</li> <li>5) kondiitritoodete kvaliteedinäitajad.</li> </ol>	
<p>Hindamismeetod(id):</p> <p>Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.</p>	

<b>B.2.3 Tainaste vormimine ja kergitamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) tükeldab tainad vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele;</li> <li>2) kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid.</li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kergitusseadmed ja nende kasutamise põhimõtted;</li> <li>2) tainatükeldajad ja nende tööpõhimõtted.</li> </ol>	
<p>Hindamismeetod(id):</p> <p>Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.</p>	
<b>B.2.4 Toodete küpsetamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest;</li> <li>2) viimistleb lihtsamad valikpagaritooted (koogid, küpsised ja lihtsamad tordid), lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest;</li> <li>3) küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist;</li> <li>4) tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalkalde puhul teavitab otsest ülemust.</li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted;</li> <li>3) valikpagaritooted ja nende viimistlemise viisid;</li> <li>4) kvaliteedinõuded küpsetatud tootele ja võimalikud defektid ning nende põhjused.</li> </ol>	
<p>Hindamismeetod(id):</p> <p>Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.</p>	
<b>B.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) jahutab lihtsamad valikpagaritooted vastavalt tehnoloogilistele juhendile ja toote valmistamise juhisele;</li> <li>2) lõppviimistleb lihtsamad valikpagaritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhisele.</li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) nõuded pagaritoodete jahutamisele;</li> <li>2) viimistletud pagaritoodete liigid ja nende viimistlemise põhimõtted;</li> <li>3) üldised kvaliteedinõuded küpsetatud ja viimistletud lihtpagaritootele (sh toote värvus).</li> </ol>	
<p>Hindamismeetod(id):</p> <p>Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.</p>	
<b>B.2.6 Valikpagaritoodete külmutamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pooltoodete (küpsetamata tainad, eelküpsetatud pagaritooted, küpsetatud biskviidid, koogi-tordipõhjad jm) külmutamine <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Pakendab ja külmutab tainad, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ja toote valmistamise juhisele;</li> <li>1.2 jahutab, pakendab ja külmutab eelküpsetatud valikpagaritooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ja toote valmistamise juhisele;</li> </ol> </li> <li>2) Valmistoodete (tooted, mis ei vaja edasist käsitlemist, nt küpsetamist) külmutamine <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Jahutab, pakendab ja külmutab valmis valikpagaritooted, kasutades külmutusseadmeid vastavalt tehnoloogilistele juhenditele ja toote valmistamise juhisele.</li> </ol> </li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) külmutusseadmed ja nende tööpõhimõtted;</li> <li>2) toodete valmistamise tehnoloogia (jahutamine, külmutamine);</li> </ol>	

3) kvaliteedinõuded (sh sensoorsed, füüsikalis-keemilised näitajad) külmutatud pagari- ja kondiitritoodetele.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
<b>B.2.7 Toodete pakendamine ja ladustamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
Tegevusnäitajad: 1) seadistab vajalikud pakkeseadmed vastavalt kasutusjuhendile, valib pakendid ja vajadusel pakendab tooted, arvestades pakendatavate toodete omadusi; 2) markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile.	
Teadmised: 1) pakkemasinad ja nende tööpõhimõtted; 2) pakendid ja nende kasutamise põhimõtted.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	
<b>B.2.8 Juhtimine ja majandamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
Tegevusnäitajad: 1) korraldab müügiks planeeritud toodangu õigeaegse üleandmise vastavalt ettevõtte töökorraldusele; 2) juhendab vajadusel kaastöötajat vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning arvestades töö keerukust ja kaastöötaja võimekust; 3) korraldab oma tööloigu sujuva toimimise, täites talle antud juhiseid, vajadusel juhib tähelepanu vajalikele muudatustele.	
Teadmised: 1) ettevõtluse alused.	
Hindamismeetod(id): Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.	

## VALITAVAD KOMPETENTSID

Täiendavalt on võimalik tõendada valitav kompetents B.2.9.

<b>B.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine</b>	<b>EKR tase 4</b>
Tegevusnäitajad: 1) kavandab oma edasise tegevuse, arvestades lähteülesannet, toote valmistamiseks koostatud programmi, töötlemiskeerukust ja masina või seadme võimalusi; 2) kontrollib masina või seadme seisukorda ja vastavust tööoperatsioonile; 3) käivitab ja seadistab seadme või masina vastavalt etteantud juhisele (tehnoloogiline dokumentatsioon) ning valib olemasolevatest programmidest sobiva; 4) valmistab toote, kasutades vajadusel abivahendeid vastavalt etteantud juhistele (sh tehnoloogiline dokumentatsioon); 5) hindab toote vastavust tehnoloogilises juhendis antud kvaliteedinõuetele, vajadusel eraldab mittestandardse toote; 6) eristab masina või seadme veateateid ja reageerib nendele, arvestades valmistajatehase etteantud juhiseid; 7) salvestab veateated ja tehnilised parandustööd, täites vajalikud dokumendid; 8) seiskab masina või seadme vastavalt etteantud juhisele; 9) korrastab ja puhastab masinat või seadet igapäevaselt vastavalt toiduhügieeni nõuetele.	
Teadmised: 1) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavad masinad ja seadmed (sh elektronkaalud) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 2) pagari- ja kondiitritööstuses kasutatavate masinate ja seadmete lisatarvikud (lõikeriistad jm) ja nende töö- ja kasutuspõhimõtted; 3) mõõtmise ja kontrollimise vahendid.	
Hindamismeetod(id):	

Kirjalik ülesanne, praktiline töö ja intervjuu.

## KUTSET LÄBIVAD KOMPETENSIID

<b>B.2.10 Kondiiter, tase 4 kutset läbiv kompetents</b>	<b>EKR tase 4</b>
<p>Tegevusnäitajad:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon);</li> <li>2) kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras; korraldab oma tööd ratsionaalselt, kasutades töövahendeid, materjale, aega, energiat jm vahendeid säästlikult ning praaki minimeerides; vastutab oma töö tulemuse eest;</li> <li>3) saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/tööloikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas; näitab üles arusaamist kuidas üks probleem on suurema süsteemi osa;</li> <li>4) esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parandusettepanekuid oma pädevuse piires; teeb koostööd;</li> <li>5) hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud ohtude maandamiseks, järgides töökeskkonna ja tööohutusnõudeid ning kasutades isikukaitsevahendeid ja ohutuid töövõtteid;</li> <li>6) annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale;</li> <li>7) kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja vene või inglise keelt tasemel B1 (vt lisa 1 „Keelte oskustasemetega kirjeldused“);</li> <li>8) kasutab oma töös arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja".</li> </ol>	
<p>Teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kutsealaga seonduvate õigusaktide nõuded;</li> <li>2) toiduhügieeni ja -ohutuse nõuded;</li> <li>3) ergonoomika põhimõtted;</li> <li>4) klienditeeninduse põhimõtted;</li> <li>5) meeskonnatöö põhimõtted.</li> </ol>	
<p>Hindamismeetod(id): Läbivat kompetentsi hinnatakse teiste kutsestandardis toodud kompetentsidega integreeritult.</p>	

## C-osa ÜLDTEAVE JA LISAD

<b>C.1 Teave kutsestandardi koostamise ja kinnitamise kohta ning viide ametite klassifikaatorile</b>	
1. Kutsestandardi tähis kutseregistris	11-17042018-1.12/6k
2. Kutsestandardi koostajad	Katrín Kapten-Leppik, OÜ Vilmix Kairit Luhakooder, AS Eesti Pagar Viiu Magnus, Eesti Pagarite Selts Eha Martma, Tallinna Teeninduskool Ülle Parbo, SA Innove Inga Rahnu, OÜ Vilmix Janno Semidor, Fazer Food OÜ Raivo Vilbaste, Eesti Levaliit
3. Kutsestandardi kinnitaja	Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu
4. Kutsenõukogu otsuse number	10
5. Kutsenõukogu otsuse kuupäev	17.04.2018
6. Kutsestandard kehtib kuni	16.04.2019
7. Kutsestandardi versiooni number	6
8. Viide Ametite Klassifikaatorile (ISCO 08)	7512 Pagarid, kondiitrid ja maiustustevalmistajad

9. Viide Euroopa kvalifikatsiooniraamistikule (EQF)	4
<b>C.2 Kutsenimetus võõrkeeles</b>	
Inglise keeles	Pastry-cook, level 4
Soome keeles	Konditori
Vene keeles	Кондитер
<b>C.3 Lisad</b>	
Lisa 1 <a href="#">Keelte oskustasemete kirjeldused</a>	
Lisa 2 <a href="#">Digipädevuste enesehindamise skaala</a>	