

KUTSESTANDARD

I tase	11-07062005-01/3
II, III tase	11-07062005-01/2

KONDIITER I, II, III

TOIDUAINETÖÖSTUSE JA PÕLLUMAJANDUSE KUTSENÕUKOGU

EESSÕNA

Eesti kutsekvalifikatsiooni süsteemis määratletakse kutsekvalifikatsiooni nõudeid viiel tasemel. Madalaim on I tase ning kõrgeim V tase (vt lisa A – Kutsekvalifikatsiooni süsteemi terminid). Kõik kutsed ei eelda kutsekvalifikatsiooni tasemete fikseerimist I kuni V tasemeni. Iga konkreetse kutse kvalifikatsioonitasemed, sealhulgas vajaduse korral ka haridusnõuded, määrab kindlaks kutsenõukogu.

Käesolev kutsestandard sisaldab asjaomaste institutsioonide poolt kokkulepitud nõudeid puidukaubanduse spetsialisti III ja IV kutsekvalifikatsioonile.

Kutsestandardi kavandi koostas Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu moodustatud pagari-kondiitri töörühm koosseisus:

Urmas Nurk	Eesti leivaliit
Katrin Kapten-Leppik	Eesti pagarite Selts
Marge Tirgo	AS Vilmix
Maire-Mai Toomere	AS Pere Leib
Lauri Liipa	AS Fazer Eesti
Janno Semidor	OÜ Pagaripoisid
Ülle Parbo	Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus

Ajavahemikus 5 – 28 veebruar 2005 viidi läbi kutsestandardi kavandi arvamusküsitlus. Kutsestandardi lõppredaktsiooni koostamisel on töörühm arvestanud arvamusküsitlusel tehtud ettepanekuid ja märkusi.

Kutsestandardi koostamisel on arvestatud Suurbritannia NVQ-de (National Vocational Qualifications – riiklikud kutsekvalifikatsioonid) kutseoskusnõuetega, CEDEFOP'i (European Centre for the Development of Vocational Training – Euroopa Kutsehariduse Arenduskeskus) poolt koostatud Euroopa Liidu liikmesriikide kutseoskusnõuete võrdleva analüüsiga ja Soome kutsekvalifikatsiooninõuetega (näyttötutkintojen kuvaukset).

Kondiiter I, II, III kutsestandard on koostatud uustöötlusena.

Käesoleva kutsestandardi jõustumisel kaotab kehtivuse 16. novembril 2001. a Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 8 kinnitatud kondiiter I, II, III kutsestandard.

Kondiiter I, II ja III kutsestandard on kinnitatud 07. juunil 2005. a Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 16.

Kutsestandardis määratletud kutsekvalifikatsioonid on kantud kutseregistrisse.

1 KASUTUSALA

Kutsestandardite kasutusala on järgmine:

- 1) töötajate kutsekvalifikatsiooni nõuete määratlemine
- 2) õppekavade, koolitusprogrammide väljatöötamine
- 3) eksaminõuete väljatöötamine, kutsekvalifikatsiooni tõendamine ja hindamine
- 4) aluse andmine rahvusvaheliste kutsekvalifikatsiooni tõendavate dokumentide võrdlemiseks.

2 KUTSESTANDARDIGA SEONDUVAD STATISTILISED KOODID

Eesti Majanduse Tegevusalade Klassifikaatori¹ järgi kuulub kondiiter toiduainete ja jookide tootmise valdkonda, kood 15.8

Ametite klassifikaatori² järgi kuulub kondiiter 7. pearühma “Toiduainete töötledjad”, kood 7412.

3 KUTSEKVALIFIKATSIOON JA KUTSEKVALIFIKATSIOONI TASE

Eesti Keeles:	Kondiiter I, II, III
Inglise keeles:	Pastry-cook I, II, III
Soome keeles:	Kondiittori I, II, III
Vene keeles:	Кондитер I, II, III

4 KUTSEKIRJELDUS

Kondiiter töötab ettevõttes, kus valmistatakse pagari- ja/või kondiitritooteid. Kondiitri tööülesanded on toorainete vastuvõtmine, kontrollimine, ladustamine ja ettevalmistamine; retsepti järgi taigna valmistamine, küpsetamine, täidiste, katete ja kaunistuste valmistamine; toodete kokkupanemine, kaunistamine ja viimistlemine; valmistoodete pakendamine, ladustamine ja väljastamine.

Kondiiter peab oskama kasutada tööks vajalikke seadmeid ja töövahendeid. Ta peab oskama iseseisvalt oma tööd organiseerida ning olema võimeline meeskonnatöös.

Kondiiter töötab seistes või liikudes, mis nõuab head tervist ja füüsilist vastupidavust.

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.

Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt.

Vajalik on pidev erialane enesetäiendus

Antud kutsestandard on aluseks kutsekeskhariduse riikliku õppekava koostamisele ja teistele erialakoolitajatele.

Kondiiter I kvalifikatsiooni taotlemisel on nõutav põhiharidus, kutsealane koolitus ja **6 kuud erialast töökogemust.**

Kondiiter II kvalifikatsiooni taotlemisel on nõutav põhiharidus, kutsealane koolitus ja 3-aastane järjepidev töötamine kondiitrina.

Kondiiter III kvalifikatsiooni taotlemisel on nõutav keskharidus, kutsealane koolitus ning 6 aastane, sellest 3 viimast aastat järjepidev, töökogemus kondiitrina.

¹ Statistical classification of economics activities in the European Community (NACE) eestistatud versioon

² International Standard Classification of Occupations (ISCO-88) eestistatud versioon

5 KUTSEOSKUSNÕUDED (vt lisa B)

5.1 Üldoskused ja -teadmised

- 5.1.1 Majandus – algtase
- 5.1.2 Õigusaktid – algtase
 - 1) kutsealast tegevust reguleerivad õigusaktid
 - 2) tööõigus
- 5.1.3 Töötervishoid ja töökeskkonna ohutus – I, II algtase; III kesktase
 - 1) töötervishoid ja tööhügieen
 - 2) eririietus ja isikukaitsevahendid
 - 3) tegutsemine ohu- ja eriolukordades
 - 4) tuleohutus
 - 5) elektriohutus
 - 6) esmaabi andmine
 - 7) jäätmekäitlus
 - 8) turvasüsteemid
- 5.1.4 Suhtlemine.
- 5.1.5 Keeleoskus (vt lisa C)
 - 1) eesti keel -I, II A2; III B1
 - 2) võõrkeel – A2
- 5.1.6 Arvuti kasutamise oskus.
- 5.1.7 Asjaajamine – I, II algtase; III kesktase
- 5.1.8 Töökoha korraldamine
- 5.1.9 Töögrupi juhtimine – I, II nõue puudub; III kesktase
- 5.1.10 Kutse-eetika

5.2 Põhioskused ja –teadmised

- 5.2.1 Tervisliku toitumise põhimõtted, eritoitumine ja toiduallergia
- 5.2.2 Ülevaade Eesti ja maailma erinevate regioonide toitumistavade
- 5.2.3 Pagari- ja kondiitritoodete klassifikatsioon, kondiitritooted ja nende valmistamine (vt lisa D, E)
- 5.2.4 Erialane terminoloogia – I, II eesti keeles, III inglise või saksa keeles (vt lisa F)
- 5.2.5 Toorainete sortiment, koostis, kvaliteet, toiteväärtus, kasutamisevõimalused, hoiunõuded, realiseerimisajad, säästlik kasutamine – I algtase; II, III kesktase
 - 1) teraviljad ja teraviljasaadused
 - 2) piim ja piimatooted
 - 3) kergitusained
 - 4) vesi
 - 5) munad ja munasaadused
 - 6) suhkur, siirup, mesi
 - 7) õlid ja teised rasvained
 - 8) liha ja kala
 - 9) linnased
 - 10) jahuparendajad
 - 11) puu- ja köögiviljad, marjad ja nende hoidised
 - 12) lisaained (maitse-, aroom- ja värvained jms)
- 5.2.6 Põhitaignad, nende liigid ja erinevad tehnoloogiad
 - 1) mure- ja liivataigen
 - 2) biskviittaigen
 - 3) keedutaigen
 - 4) lehttaigen

- 5) pärmitaigen
 - 6) õhuline taigen
 - 7) piparkoogi taigen
 - 8) muud taignaliigid
- 5.2.7 Erinevate täidiste, katete ja kaunistuste valmistamine, sh (vt lisa E):
- 1) kreemid
 - 2) glasuurid
 - 3) puisted
- 5.2.8 Toodete valmistamine erinevatest pooltoodetest
- 5.2.9 Põhilised füüsilised ja keemilised muutused toote valmistamise protsessis – I, II algfase; III kesktase
- 5.2.10 Toote valmimisel toimuvad tehnoloogilised etapid ja protsessid – I algfase; II kesktase; III kõrgtase
- 5.2.11 Toodete kaunistamine ja viimistlemine
- 5.2.12 Seadmete kasutamine vastavalt kasutusjuhendile (vt lisa G)
- 5.2.13 Arvestuse ja aruandluse põhimõtted – algfase
- 5.2.14 Toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamine.
- 5.2.15 Toodete säilitamis-, pakendamise- ja transpordi tingimused
- 5.2.16 Laomajanduse põhimõtted

5.3 Lisaoskused ja -teadmised

5.3.1 Klienditeenindus

5.4 Isikuomadused

- 1) kontsentreerumisvõime
- 2) füüsilise ja vaimse koormuse taluvus
- 3) käteosavus
- 4) koostöövõime
- 5) õpivalmidus
- 6) loovus
- 7) püsivus
- 8) täpsus
- 9) puhtus

6 KEHTIVUSE AEG

Kutsestandard kehtib 4 aastat. Vastavalt vajadusele võib standardit muuta enne standardi kehtivusaja lõppu.

KUTSEKVALIFIKATSIOONI SÜSTEEMI TERMINID

Kutsestandard – dokument, mis määrab kindlaks kutsekvalifikatsioonist tulenevad nõuded teadmistele, oskustele, vilumustele, kogemustele, väärtushinnangutele ja isikuomadustele. Kutsekvalifikatsioon – antud kutsealal nõutav kompetentsuse tase, mida tunnustatakse kas reguleeritud, ajalooliselt või rahvusvaheliselt kujunenud nõuete alusel.

I tase – töötaja täidab tööülesandeid ühesuguses olukorras, on omandanud kutsealased oskused ja teadmised enamasti kutsealasel väljaõppel, võib vajada juhendamist töö käigus, vastutab oma tööülesannete täitmise eest;

II tase – töötaja täidab tööülesandeid erisuguses olukorras, lisaks enamasti kutsealasel väljaõppel omandatud oskustele ja teadmistele omab vilumust ja kogemust, töötab iseseisvalt, vastutab oma tööülesannete täitmise eest;

III tase – töötaja täidab tööülesandeid erisuguses ja vahelduvas olukorras, lisaks enamasti kutsealasel väljaõppel omandatud oskustele ja teadmistele ning vilumustele ja kogemustele omab meisterlikkust, valmisolekut kutsealaste oskuste ja teadmiste edasiandmiseks, korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest;

IV tase – töötaja täidab analüüsimist ja otsustamist eeldavaid tööülesandeid muutuv olukorras, omab kutsealaseid teadmisi ja oskusi; korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest;

V tase – töötaja täidab teadmiste laiendamist, probleemide lahendamist, teaduslike teooriate ja mõistete rakendamist, olemasolevate teadmiste analüüsimist, süstematiseerimist ja edasiarendamist ning õpetamist eeldavaid tööülesandeid muutuv olukorras, omab laialdasi kutsealaseid teadmisi ja oskusi, korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest.

KUTSEOSKUSNÕUDED

Üldoskused ja -teadmised – tegevusvaldkondi läbivad nõuded üldistele oskustele ja teadmistele.

Põhioskused ja -teadmised – kutsealal tegutsemiseks vajalikud nõuded oskustele ja teadmistele.

Erioscused ja -teadmised – nõuded oskustele ja teadmistele, mis on seotud spetsialiseerumisega.

Lisaoskused ja -teadmised – soovituslikud oskused ja teadmised, mis toetavad ja laiendavad kutseoskusi või seonduvad lisakvalifikatsiooniga.

Isikuomadused ja võimed – nõuded kutsealal töötamiseks eeldatavatele isiku- ja isiksuslikele omadustele ja füüsilistele võimetele.

KONKREETSETE TEADMISTE JA OSKUSTE TASEMETE KIRJELDUSED

Algtase – mõistete, faktide ja põhimõtete teadmine; põhiliste töövõtete valdamine.

Kesktaase – mõistete ja faktide tõlgendamine ja võrdlemine, seoste loomine; mitmekesiste töövõtete valdamine.

Kõrgtaase – seostatud faktide alusel analüüsimine, prognoosimine, järeldamine, üldistamine, hindamine; mitmekesiste keerukate töövõtete valdamine.

ARVUTI KASUTAMISE OSKUS

Arvutikasutaja oskustunnistus – AO (ECDL/ICDL – The European Computer Driving Licence/The International Computer Driving Licence) tõendab selle omaja praktilisi põhioskusi laiatarbe tarkvara kasutamisel. (AO tunnistuse omamine ei ole kutsekvalifikatsiooni taotlemisel kohustuslik.)

7 moodulit:

AO1 – Infotehnoloogia põhimõisted ja infoühiskond

AO2 – Arvuti kasutamine ja failihaldus

AO3 – Tekstitöötlus

AO4 – Tabelitöötlus

AO5 – Andmebaasid

AO6 – Esitlus

AO7 – Informatsioon ja kommunikatsioon

AO1 INFOTEHNOLOOGIA PÕHIMÕISTED JA INFOÜHISKOND

1. Põhimõisted
2. Riistvara
3. Mälu
4. Tarkvara
5. Arvutivõrgud
6. Arvutid igapäevaelus
7. Infotehnoloogia ja ühiskond
8. Turvalisus, õiguskaitse ja seadusandlus
9. Infotehnoloogia ja Eesti

AO2 ARVUTI KASUTAMINE JA FAILIHALDUS

1. Elementaarioskused
2. Töölaud
3. Failihaldus
4. Failide lihtne redigeerimine
5. Prindihaldus

AO3 TEKSTITÖÖTLUS

1. Alustamine
2. Põhioperatsioonid
3. Kujundamine (vormindamine)
4. Dokumendi viimistlemine
5. Printimine
6. Muud oskused

AO4 TABELITÖÖTLUS

1. Elementaarioskused
2. Põhioperatsioonid
3. Valemid ja funktsioonid
4. Kujundamine (vormindamine)
5. Diagrammid ja objektid
6. Printimine

AO5 ANDMEBAASID

1. Alustamine
2. Andmebaasi loomine
3. Vormi kasutamine
4. Informatsiooni otsimine
5. Aruanded

AO6 ESITLUS

1. Elementaarskused
2. Põhitegevused
3. Vormindamine
4. Graafika ja diagrammid
5. Printimine ja levitamine
6. Slaidiseansi efektid
7. Slaidiseansi vaatamine

AO7 INFORMATSIOON JA KOMMUNIKATSIOON

1. Veebi kasutamise elementaarskused
2. Veebis navigeerimine
3. Otsing veebis
4. Järjehoidjad (bookmarks)
5. Elektronposti kasutamise elementaarskused
6. Kirjavahetus
7. Adresseerimine
8. Postkasti haldamine
9. Listid ja uudisgrupid

KEELTE OSKUSTASEMETE KIRJELDUSED
Lisa C

	A1	A2	B1	B2	C1	C2	
MÕISTMINE	Saan aru tuttavatest sõnadest ja fraasidest, mis puudutavad mind, minu perekonda ja minu vahetut ümbrust, kui inimesed räägivad aeglaselt ja selgelt.	Saan aru fraasidest ja sageli kasutatavatest sõnadest, mis on vahetult seotud mulle oluliste valdkondadega (näiteks info minu ja mu perekonna kohta, sisseostude tegemine, kodukoht, töö). Saan aru lühikeste, lihtsate ja selgelt välja-hääldatud ütluste põhisisust.	Saan aru põhilisest infost selges tavakõnes tuttavatel teemal: töö, kool, vaba aeg jne. Saan aru aeglaselt ja selgelt edastatud raadio- või telesaadete põhisisust, kui need käsitlevad päevateemasid või mulle huvitavaid teemasid.	Saan aru pikematest kõnedest ja ettekannetest ning tuttava teema puhul isegi nende keerukamate nüanssidest. Saan aru enamiku teleuudiste, publitsistikasaadete ja filmide sisust.	Saan aru pikemast tekstist isegi siis, kui see pole selgelt liigendatud ja seosed on esitatud kas kaudselt või vihjamisi. Saan suurema vaevata aru tele-programmidest ja filmidest.	Saan vaevata aru igasugusest kõnest, olenemata sellest, kus seda esitatakse. Saan aru ka kiirkõnest, kui mulle antakse pisut aega hääldusviisiga harjumiseks.	KUULAMINE
	Saan aru tuttavatest nimedest, sõnadest ja väga lihtsatest lausetest näiteks siltidel, plakatitel või kataloogides.	Saan aru väga lühikestest lihtsatest tekstidest. Oskan leida eeldatavat spetsiifilist informatsiooni lihtsatest igapäevatekstidest (näiteks reklaamid, tööpakkumised, prospektid, menüüd, sõiduplaanid), samuti saan aru lühikestest lihtsatest isiklikest kirjades.	Saan aru tekstidest, mis koosnevad sagedamini esinevatest või minu tööga seotud sõnadest. Saan aru sündmuste, mõtete ja soovide kirjeldusest isiklikes kirjades.	Saan aru aktuaalsetel teemadel kirjutatud artiklitest, kus autorid väljendavad mingeid kindlaid seisukohti või vaatenurki. Saan aru tänapäevasest proosast.	Saan aru pikkadest ja keerulistest tekstidest, nii olustikulistest kui ka kirjanduslikest, tajudes nende stiililist eripära. Saan aru erialastest artiklitest ja pikematest tehnilistest juhenditest isegi siis, kui need vahetult ei puuduta minu eriala.	Saan vaevata aru kõigist kirjaliku teksti liikidest, sealhulgas abstraktsetest, struktuurilt ja/või keeleliselt keerulistest tekstidest, näiteks käsiraamatutest, erialastest artiklitest ja ilukirjandusest.	LUGEMINE
RÄÄKIMINE	Oskan lihtsal viisil suhelda tingimisel, et vestluspartner aeglaselt räägib, vajadusel öeldut kordab või ümber sõnastab ning mind vestlemisel aitab. Oskan küsida lihtsaid küsimusi ja neile vastata.	Saan hakkama igapäevastes suhtlusolukordades, mis nõuavad otset ja lihtsat infovahetust tuttavatel teemadel. Oskan kaasa rääkida, ehkki ma ei oska veel ise vestlust juhtida.	Saan enamasti keelega hakkama maal, kus see on kasutusel. Oskan ettevalmistuseta vestelda tuttavatel, huvitaval või olulisel teemal: pere, hovid, töö, reisimine ja päevasündmused.	Oskan vestelda piisavalt spontaanselt ja ladusalt, nii et suhtlemine keelt emakeelena kõnelevate inimestega on täiesti võimalik. Saan aktiivselt osaleda aruteludes tuttavatel teemal, oskan oma seisukohti väljendada ja põhjendada.	Oskan end mõistetavaks teha ladusalt ja spontaan-selt, väljendeid eriti otsi-mata. Oskan kasutada keelt paindlikult ja tulemuslikult nii ühiskondlikel kui ka tööalastel eesmärkidel. Oskan avaldada mõtteid ja arvamusi ning vestluses osaleda seda vaevalt märkavad.	Saan vaevata osaleda igas vestluses ja diskussioonis ning oskan idioome ja kõnekeelseid väljendeid. Oskan täpselt edasi anda tähendusvarjundeid. Vajadusel oskan lausungi ümber sõnastada, nii et vestluses osalejad seda vaevalt märkavad.	SUULINE SUHTLUS
	Oskan kasutada lihtsaid fraase ja lauseid kirjeldamaks kohta, kus elan, ja inimesi, keda tunnen.	Oskan kasutada mitmeid fraase ja lauseid, et kirjeldada oma perekonda ja teisi inimesi, elutingimusi, hariduslikku tagapõhja, praegust või eelmist tööd.	Oskan lihtsate seostatud lausetega kirjeldada kogemusi, sündmusi, unistusi ja kavatsusi. Oskan lühidalt põhjendada ning selgitada oma seisukohti ja plaane. Oskan edasi anda jutu, raamatu ja filmi sisu ning kirjeldada oma muljeid.	Oskan selgelt ja üksik-asjalikult käsitleda ainet laias teemaderingis, mis puudutab minu huvialasid. Oskan selgitada oma seisukohti aktuaalsetel teemadel, tuues välja erinevate arvamuste poolt- ja vastuargumendid.	Oskan keerulisi teemasid täpselt ja üksikasjalikult kirjeldada, välja tuua alateemad ja olulisemad punktid ning teha kokkuvõtet.	Oskan esitada selge ja ladusa, kontekstile vastavas stiilis kirjelduse või põhjenduse, millel on loogiline ülesehitus, mis aitab kuulajal märgata ja meelde jätta kõige olulisemat.	SUULINE ESITUS
KIRJUTAMINE	Oskan kirjutada lühikest ja lihtsat teadet (näiteks postkaarti puhkuse-tervitustega) ning täita formulare (näiteks hotelli registreerimislehte, kus küsitakse isikuandmeid: nime, aadressi, rahvust/kodakondsust).	Oskan teha märkmeid ja koostada väga lihtsat isiklikku kirja, näiteks kellegi tänamiseks.	Oskan koostada lihtsat seostatud teksti tuttavatel või mulle huvi pakkual teemal. Oskan kirjutada isiklikku kirja, milles kirjeldan oma kogemusi ja muljeid.	Oskan kirjutada selgeid ja detailseid tekste mulle huvi pakkual teemaderingis. Oskan kirjutada esseed, aruannet või referaati, edastamaks infot ning kommenteerides ja põhjendades oma seisukohti. Oskan kirjutada kirju, milles tõstan esile kogemuste ja sündmuste mulle olulisi aspekte.	Oskan ennast väljendada selges, hästi liigendatud tekstis, avaldades oma arvamust vajaliku põhjalikkusega. Oskan kirjutada kirja, esseed või aruannet keerukal teemal ja esile tõsta olulisemat. Oskan lugejast lähtuvalt kohandada oma stiili.	Oskan kirjutada ladusalt ja selgelt vajalikus stiilis. Oskan koostada keerulisi kirju, aruandeid või artikleid, esitada ainet loogiliselt liigendatuna nii, et lugeja suudab eristada olulist. Oskan koostada erialaseid ja ilukirjanduslikke sisukokkuvõtteid, annotatsioonid ning retsensioone.	KIRJUTAMINE

Tabel. Euroopa Nõukogu keeleoskustasemete süsteem: enesehindamise skaala

PAGARI- JA KONDIITRITOODETE KLASSIFIKATSIOON

1. PAGARITOOTED

- a) leivad – rukkileivad, teraleivad, peenleivad, koorikleivad, rahvusleivad
- b) kuivikleivad – näkileivad, galetid, kuivikud,
- c) barankad
- d) saiad – lausaiad, röstisaiad, magusad saiad, terasaiad, pikad saiad, kuklid
- e) sepikud – sepikud
- f) kringlid ja pärjad – kringlid, pärjad, stritslid
- g) pooltoted – pizzapõhjad, tordipõhjad, korvikesed, taignad
- h) pirukad – magusad pirukad, soolased pirukad, rasvaküpsetised
- i) väikesaiad – väikesaiad

2. KONDIITRITOOTED

- a) tordid – kohupiimatordid, vahukooretordid, sufleetordid, jogurtitordid, puuviljatordid, biskviitkreemitordid, sefiiritordid, beseetordid, liivataignatordid, lehetaignatordid, vahvlitordid jt.
- b) keeksid – keeksid
- c) koogid – plaadikoogid, rõngaskoogid, väikekoogid
- d) rullbiskviidid – rullbiskviidid
- e) küpsised – soolased küpsised, magusad küpsised, vahvlilehed, kreekerid

KONDIITER I, II JA III KAUNISTAMIS- JA VIIMISTLUSOSKUSED

Kondiiter I

1. Küpsised
2. Võikreemid, koorekreemid, munavalgekreemid, keedukreemid, vahukoorekreemid ning tortide ja kookide kaunistamine nendega
3. Tortide ja kookide kaunistamine puuviljadega, marjadega ja nende hoidistega
4. Tortide ja kookide glasuurimine
5. Kattežele kasutamine
6. Puisted
7. Šokolaadiglasuurist vigurite pritsimine

Kondiiter II

1. Šokolaadiglasuurist keerulisemate vigurite valmistamine tortidele
2. Šokolaadi tempereerimine ja kasutamine
3. Võikreemist kaunistused tortidele, sh roosid
4. Martsipanist ja suhkrumassist roosid, lehed jm lihtsamad kaunistused
5. Muretainast kaunistused
6. Jahu-joonistusmass ja kaunistused
7. Värvipritsi kasutamine tortide kaunistamisel
8. Dekoreerimis- ja joonistusžele kasutamine
9. Suhkrumassi käsitsi valmistamine ja tortide katmine sellega
10. Mustrilised biskviidid ja teised eritehnoloogial valmistatud biskviidid

Kondiiter III

1. Šokolaadipritsi kasutamine.
2. Šokolaadist kompositsioonid, torud, lehvikud jm
3. Martsipani vigurtooted.
4. Suhkrumassist keerulised lilled ja pitskaunistused
5. Karamelli keetmine ja kaunistuste valmistamine
6. Suhkrustatud-kuivatatud puuviljade valmistamine ja nendega kaunistamine
7. Käsitsi valmistatud kompvekid
8. Kattežele kasutamine kombinatsioonis dekoreerimisželeega
9. Pulma-, juubeli- ja muu eritellimustortide valmistamine

**PAGARI JA KONDIITRI ERIALANE TERMINOLOOGIA EESTI-INGLISE-
 SAKSA KEELES**

Rukkileib	Rye bread	Roggenbrot
Lauasai	White bread	Weisbrot
Kuivikleib	Crisp bread	Knäckebröt
Pikk sai	French bread/baguette	Baguette
Kukkel	Roll/bun	Brötchen
Pirukas	Pasty	Pastete
Väikesai	Cookie/biscuit	Kleingebäck
Piparkoogid	Gingerbread	Lebkuchen
Plaadikook, pirukas	Pie	Kuchen/ Pie
Rullbiskviit	Swiss roll	Biskuitrolle
Punutud sai, stritsel	Twist	Stuten
Rasvaküsetis/pontsik	Berliner	Berliner
Magus kukkel	Bun/Coffee bread	Hefekranz
Väikekook	Pastry	Törtchen
Tort	Cake	Torte
Röstileib/sai	Toast	Toast
Tooraine	Raw materials	Zutaten
Jahu	Flour	Mehl
Nisu	Wheat	Weizen
Rukis	Rye	Roggen
Kaer	Oat(s)	Haffer
Oder	Barley	Gerbste
Mais	Corn	Mais
Või	Butter	Butter
Piim	Milk	Milch
Rõõskkoor	Cream	Sahne
Kakao	Cocoa	Kakao
Toiduõli	Oil	Öl
Suhkur	Sugar	Zucker
Kanamuna	Egg	Ei(Er)
Pärm	Yeast	Hefe
Söögisooda	Baking soda	Soda, Natron
Shokolaad	Chocolate	Schokolade
Küsetuspulber	Baking Powder	Backpulver
Sool	Salt	Salz
Piimapulber	Dried milk	Trockenmilch
Köömned	Caraway	Kümmel
Kaneel	Cinnamon	Zimt
Kardemon	Cardamon	Kardamom
Maitseained	Spices	Gewürze
Puuviljad – marjad	Fruits	Obst&Beeren
Töövahendid	Tools	Arbeitsmittel
Taignarull	Rolling Pin	die Rolle
Taignaanum	Bowl	die Schüssel
Pann	Frying Pan	die Pfanne
Tass	Cup	der Tasse
Nuga	Knife	das Messer

Sõel	Sieve	der Sieb
Teelusikas	Teaspoon	der Teelöffel
Supilusikas	Tablespoon	der Eslöffel
Kreemiprits	Piping bag, Tyll,	der Dressiersack, Tülle
Pintsel	Brush	der Pinsel
Vispel	Whisk	der Schneebesens
Küpsetusplaat	Baking sheet	das Blech
Küpsetusvorm	Mold, Ring, Pan	die Form,
Taignavorm	Mould, cutter	das Förmchen
Leivaahi	Oven	Backofen
Taina segamine	Knead	kneten
Tainas	Dough	Teig

SEADMED JA TÖÖVAHENDID

1. Tooraine ettevalmistamise seadmed
2. Taignatöötlemisseadmed
3. Ahjud
4. Külmseadmed
5. Kontrollseadmed
6. Pakendusseadmed
7. Muud kondiitriseadmed ja töövahendid