

# **KUTSESTANDARD**

---

---

I tase	04-19112001-02/2
II, III tase	04-19112001-02/1

## **KONDIITER I, II, III**

## EESSÕNA

See kutsestandard on asjaomaste institutsioonide poolt kokkulepitud nõuete kogum kondiitri I, II, III kvalifikatsioonile.

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

Vaike Kilvits	Eesti Pagarite Selts
Viiu Magnus	Fazer Eesti AS
Janno Semidor	Pagaripoisid OÜ
Inga Rahnu	Vilmix AS
Karin Kivari	Leibur AS
Vivika Kurnitski	Leibur AS
Ülle Parbo	Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus

Ajavahemikus 5. oktoober – 22. oktoober 2001 a. viidi läbi kutsestandardi kavandi arvamusküsitlus Eesti erinevates piirkondades moodustatud töörühmades, millede koosseisu kuulusid 15 ettevõtte esindajad.

Kondiitri I, II ja III kvalifikatsiooni sisaldava kutsestandardi lõppredaktsiooni koostamisel on eeltoodud töörühm arvestanud kutsestandardi kavandi kohta arvamusküsitlusel tehtud ettepanekuid ja märkusi.

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

Käesolev kutsestandard on koostatud uustöötlusena.

Käesoleva kutsestandardi jõustumisel kaotab kehtivuse 17. juunil 1999 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr. 1 kinnitatud kondiiter I kutsestandard.

Kondiitri I, II ja III kvalifikatsiooni sisaldav kutsestandard on kinnitatud 16. novembril 2001. a. Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr. 6

Kutsestandardis sisalduvad kutsekvalifikatsioonid on kantud kutseregistrisse.

## 1 KASUTUSALA

- 1) töötajate kvalifikatsiooninõuete määramine
- 2) õppekavade, koolitusprogrammide väljatöötamine
- 3) eksaminõuete väljatöötamine, kutsekvalifikatsiooni tõendamine ja hindamine
- 4) aluse andmine rahvusvaheliste kvalifikatsiooni tõendavate dokumentide võrdlemiseks

## 2 KUTSEKVALIFIKATSIOONISÜSTEEMI TERMINID

**Kutsestandard** – dokument, mis määrab kindlaks kutsekvalifikatsioonist tulenevad nõuded teadmiste, oskuste, vilumuste, kogemuste, väärtushinnangute ja isikuomaduste.

**Kutsekvalifikatsioon** – antud kutsealal nõutav kompetentsuse tase, mida tunnustatakse kas reguleeritud, ajalooliselt või rahvusvaheliselt kujunenud nõuete alusel. Kõik kutsed ei eelda kutsekvalifikatsioonide fikseerimist I kuni V tasemeni. Iga konkreetse kutse kvalifikatsioonid määratleb kutsenõukogu.

Kondiitri kutsealal on kutsekvalifikatsioonisüsteemis I, II ja III kutsekvalifikatsioon. I tase – lihtsate tööülesannete täitmine sarnastes olukordades; põhilised kutsealased oskused ja teadmised on omandatud enamasti läbi koolituse; vajadusel juhendatakse töö käigus; vastutab oma tööülesannete täitmise eest.

II tase – põhiliste tööülesannete täitmine erinevates olukordades; lisaks kutsealastele oskustele ja teadmiste omab vilumust ja kogemust; töötaja töötab iseseisvalt; vastutab oma tööülesannete täitmise eest.

III tase – keerukate tööülesannete täitmine erinevates ja vahelduvates olukordades; omab kutsealast meisterlikkust; valmisolek kutsealaste oskuste ja teadmiste edasiandmiseks või laialdased kutsealased oskused ja teadmised on omandatud läbi koolituse; valmisolek korraldada ressurside jagamist ja teiste tööd ning vastutada selle eest.

IV tase – erinevate, keerukate, analüüsimist ja otsustamist eeldavate tööülesannete täitmine muutuvates olukordades; laialdased kutsealased teadmised ja oskused, millele lisanduvad kogemused ja vilumused või juhtimisalased teadmised; korraldab ressurside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest.

V tase – teadmiste laiendamist, probleemide lahendamist, teaduslike teooriate ja mõistete rakendamist, olemasolevate teadmiste süstematiseerimist, edasiarendamist ja õpetamist eeldavate tööülesannete täitmine muutuvates olukordades, kõrgel tasemel kutse- ja erialased teadmised, oskused, millele lisanduvad kogemused ja vilumused või juhtimisalased teadmised; korraldab ressurside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest.

### **Kutseoskused**

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 eeldavatele 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 võrdlus, seoste loomine; mitmekesiste töövõtete valdamine.

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

### **3 KUTSESTANDARDIGA SEONDUVAD STATISTILISED KOODID**

Eesti Majanduse Tegevusalade Klassifikaatori<sup>1</sup> järgi kuulub kondiiter toiduainete ja jookide tootmise valdkonda, kood 15.8

Ametite klassifikaatori<sup>2</sup> järgi kuulub kondiiter 7. pearühma “Toiduainete töötajad”, kood 7412.

### **4 KUTSEKVALIFIKATSIOON**

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

### **5 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 1-aastane töökogemus.

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.

### **6 KUTSEOSKUSNÕUDED**

#### **6.1 Üldoskused ja -teadmised**

<sup>1</sup> Statistical classification of economics activities in the European Community (NACE) eestistatud versioon

<sup>2</sup> International Standard Classification of Occupations (ISCO-88) eestistatud versioon

- 6.1.1 Majandus – algtase
- 6.1.2 Õigusaktid – algtase
  - 1) kutsealast tegevust reguleerivad õigusaktid
  - 2) tööõigus
- 6.1.3 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
- 6.1.4 Suhtlemine – I, II algtase; III kesktase
- 6.1.5 Keeleoskus (vt lisa A)
  - 1) eesti keel - I, II algtase; III kesktase
  - 2) võõrkeel - algtase
- 6.1.6 Arvuti kasutamise oskus– I, II AO1 – AO3; III AO1 – AO4, e-posti kasutamine (vt lisa B)
- 6.1.7 Asjaajamine – I, II algtase; III kesktase
- 6.1.8 Töökoha korraldamine
- 6.1.9 Töögrupi juhtimine – I, II nõue puudub; III kesktase
- 6.1.10 Kutse-eesitika

## **6.2 Põhioskused ja –teadmised**

- 6.2.1 Tervisliku toitumise põhimõtted, eritoitumine ja toiduallergia
- 6.2.2 Ülevaade Eesti ja maailma erinevate regioonide toitumistavade
- 6.2.3 Pagari- ja kondiitritoodete klassifikatsioon, kondiitritooted ja nende valmistamine (vt lisa C, D)
- 6.2.4 Erialane terminoloogia – I, II eesti keeles, III inglise või saksa keeles (vt lisa E)
- 6.2.5 Toorainete sortiment, koostis, kvaliteet, toiteväärtus, kasutamisevõimalused, hoiunõuded, realiseerimisajad, säästlik kasutamine – I algtase; II, III kesktase
  - 1) teraviljad ja teraviljasaadused
  - 2) piim ja piimatooted
  - 3) pärm
  - 4) vesi
  - 5) munad ja munasaadused
  - 6) suhkur, siirup, mesi
  - 7) õlid ja teised rasvained
  - 8) liha ja kala
  - 9) linnased
  - 10) lisaained
  - 11) puu- ja köögiviljad, marjad
  - 12) maitse-, aroom- ja värvained jms
- 6.2.6 Taiginate valmistamine, erinevad tehnoloogiad
  - 1) liiva- ja muretaigen
  - 2) biskviittaigen
  - 3) keedutaigen
  - 4) lehttaigen
  - 5) pärmitaigen
  - 6) õhuline taigen
  - 7) piparkoogi taigen jms

- 6.2.7 Erinevate täidiste, katete ja kaunistuste valmistamine, sh (vt lisa D):
  - 1) kreemid
  - 2) glasuurid
  - 3) puisted
- 6.2.8 Toodete valmistamine erinevatest pooltoodetest
- 6.2.9 Põhilised füüsilised ja keemilised muutused toote valmistamise protsessis – I, II algfase; III kesktase
- 6.2.10 Toodete kaunistamine ja viimistlemine
- 6.2.11 Seadmete kasutamine vastavalt kasutusjuhendile (vt lisa F)
- 6.2.12 Arvestuse ja aruandluse põhimõtted – algfase
- 6.2.13 Toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamine – I, II algfase; III kesktase
- 6.2.14 Toodete säilitamis-, pakendamis- ja transpordi tingimused
- 6.2.15 Laomajanduse põhimõtted

### **6.3 Lisaoskused ja -teadmised**

- 6.3.1 Klienditeenindus

### **6.4 Isikuomadused**

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

## **7 KEHTIVUSE AEG**

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

**KEELTE OSKUSTASEMETE KIRJELDUSED**

Alljärgnevat es nõuetes on lähtunud Eesti Vabariigi keeleseaduses kasutatavatest keeleoskustasemetest, laiendades samad nõuded võõrkeelele.

Eristatakse kolme keeleoskustaset:

**Algtase** – keele piiratud suuline ja elementaarne kirjalik oskus. Isik tuleb toime tuttavates keelekasutusolukordades, saab aru selgest kõnest igapäevaelu puudutavatel teemadel, mõistab üldjoontes lihtsama teksti sisu ning oskab täita lihtsaid tüüpdokumente ja kirjutada lühikesi tarbetekste.

**Kesktaase** – keele suuline ja piiratud kirjalik oskus. Isik tuleb toime mitmekesisetes keelekasutusolukordades, saab aru normaalse tempoga kõnest, mõistab raskusteta igapäevaelu kajastavate tekstide sisu, suudab kirjutada oma tegevusvaldkonda puudutavaid tekste.

**Kõrgtaase** – keele suuline ja kirjalik oskus. Isik väljendab ennast vabalt, sõltumata keelekasutusolukorrast, saab aru ka kiire tempoga kõnest, mõistab raskusteta keerulisemate tekstide sisu, suudab kirjutada stiililt ja funktsioonilt erinevaid tekste.

## **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

## PAGARI- JA KONDIITRITOODETE KLASSIFIKATSIOON

### 1. PAGARITOOTED

- a) **leivad** – rukkileivad, teraleivad, peenleivad, koorikleivad, rahvusleivad
- b) **kuivikleivad** – näkileivad, galetid, kuivikud,
- c) **barankad**
- d) **saiad** – lauasaiad, 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. Biskviitaigna valmistamise erinevad menetlused
2. Õhuline taigen
3. Keedutaignast erinevad küpsetamise võimalused
4. Muretaignast pooltooted ja tooted
5. Küpsised
6. Keeksid ja mufinid
7. Võikreemid, koorekreemid, munavalgekreemid, keedukreemid, vahukoorekreemid ning tortide ja kookide kaunistamine nendega
8. Tortide ja kookide kaunistamine puuviljadega
9. Tortide ja kookide glasuurimine
10. Dekoreerimisžele kasutamine
11. Puisted
12. Šokolaadiglasuurist vigurite pritsimine
13. Lõikekoogid
14. Moorapea tüüpi koogid

### Kondiiter II

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

### Kondiiter III

1. Šokolaadi tempereerimine, kasutamine ja šokolaadipritsi kasutamine.
2. Šokolaadist kompositsioonid, torud, lehvikud jm
3. Martsipani voolimine ja tortide katmine ning kaunistused
4. Suhkrumassist keerulised lilled ja pitskaunistused
5. Suhkrumassist pulmatordid ja juubelitortide kaunistuste valmistamine
6. Karamelli keetmine ja kaunistuste valmistamine
7. Suhkrustatud-kuivatatud puuviljade valmistamine ja nendega kaunistamine
8. Käsitsi valmistatud kompekid
9. Kattežele kasutamine kombinatsioonis dekoreerimisželeega
10. 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	Knäckebrot
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
<i>Oder</i>	<i>Barley</i>	<i>Gerbste</i>
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
<i>Shokolaad</i>	<i>Chocolate</i>	<i>Schokolade</i>
Küsetuspulber	Baking Powder	Backpulver
Sool	Salt	Salz
Piimapulber	Dried milk	Trockenmilch
Köömned	Caraway	Kümmel
Kaneel	Cinnamon	Zimt
<i>Kardemon</i>	<i>Cardamon</i>	<i>Kardamom</i>
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 Schneebesen
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. Külmsaadmed
5. Kontrollseadmed
6. Pakendusseadmed
7. Muud kondiitrisaadmed ja töövahendid