

KONDIITER I

Pastry-cook I

EESSÕNA

Kutsestandard on asjaomaste institutsioonide poolt kokkulepitud nõuete kogum vastava kutse konkreetsel kvalifikatsioonitasemel töötajale esitavatest oskustest, teadmistest ja vajalikest isikuomadustest.

Kondiitri kutsestandardi kavandi töötasid välja toitlustuse-hotellinduse töörühma ekspertgrupi töös osalenud liikmed:

Vaike Kilvits	Eesti Pagarite Selts
Viiu Magnus	Fazer Eesti AS
Janno Semidor	OÜ Pagaripoisid
Meelis Pärn	OÜ Pagaripoisid , Leivaliit
Ülle Parbo	Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus

Ajavahemikus 5. aprill – 14. mai 1999 viidi kutseoskusalõuete kohta läbi arvamusküsitlus Eesti erinevates piirkondades moodustatud töörühmades , mille koosseisu kuulusid kahekümne viie ettevõtte esindajad.

Saadud ettepanekute ja märkuste alusel koostas kutsestandardi kavandi lõppredaktsiooni toitlustuse - hotellinduse töörühm koosseisus:

Toomas Undusk	Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
Donald Visnapuu	Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
Kärt Kirso	Eesti Hotellide ja Restoranide Liit
Ritta Roosaar	Eesti Baarmenide Liit
Priit Ilves	Eesti Kokkade Ühing
Vaike Kilvits	Eesti Pagarite Selts
Reet Neudorf	Haridusministeerium
Raina Vürmer	Sotsiaalministeerium
Ülle Parbo	Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus

Standard on koostatud esmakordselt.

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

Kutsestandard on kooskõlastatud 10. juunil 1999 Teeninduse Kutsenõukogu otsusega ja kinnitatud 17. juunil 1999 Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega.

Kutsestandard on registrisse kantud

1 KASUTUSALA

Kutsestandardi koostamise eesmärk:

- fikseerida nõuete kogum töötaja oskustele, teadmistele ja isikuomadustele
- anda alus vastava kutseala õppekava väljatöötamiseks tööalase kompetentsuse nõuete osas
- diferentseerida tööjõu kvalifikatsiooni tasemed
- toetada tööalase koolituse vastavusse viimist tööturu vajadustega.

2 NORMATIIVVIITED

Käesolevas standardis on tuginetud standardile KS 2:1998 "Standardite ülesehitus, sõnastus ja vormistamine".

3 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Käesolevas kutsestandardis on kasutatud EVS-EN 45202 "Standardiseerimine. Põhiterminid ja määratlused" termineid ja määratlusi.

4 KUTSESTANDARDI TÄHIS

Fikseerub pärast kutsestandardite registri pidamise põhimääruse jõustumist.

5 KUTSENIMETUS JA KUTSEKVALIFIKATSIOONITASE

Kondiiter I

Inglise keeles:	Pastry-cook
Soome keeles:	Kondiittori
Vene keeles:	Кондитер

6 KUTSEKIRJELDUS

Kondiiter töötab ettevõttes, kus valmistatakse pagari- või kondiitritooteid. Kondiitri tööülesannete hulka kuuluvad 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 töötada tööks vajalike seadmete ja töövahenditega. Ta peab oskama iseseisvalt oma tööd organiseerida ning olema võimeline meeskonnatööks. Kondiitri töö on füüsiline, seotud seismise ja liikumisega, mis eeldab head tervist ja vastupidavust. Oma igapäevatoos puutub kondiiter kokku toorainetega, mis võivad ülitundlikel inimestel põhjustada allergiat. Kutse eeldab töötamist ööpäevaringselt, sealhulgas ka nädalavahetustel ja riiklikel pühadel.

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

Nõutav baasharidus on põhiharidus.

Antud kutsestandard on aluseks kutsekeskhariduse riikliku õppekava koostamisele.

7 KUTSEOSKUSNÕUDED

7.1 Üldoskused ja -teadmised

- 7.1.1 Teada tervisliku toitumise põhimõtteid, eritoitumist ja toiduallergiaid.
- 7.1.2 Omada ülevaadet Eesti ja maailma erinevate regioonide toitumistavadeist.
- 7.1.3 Teada ja osata arvestada füüsikaliste ja keemiliste muudatustega toidu valmistamisel.
- 7.1.4 Klienditeeninduse alased oskused ja teadmised:
 - a) teada ja mõista teeninduse mõistet ja olemust;
 - b) omada üldisi teadmisi teeninduse korraldamisest;
 - c) teada ja osata kasutada erinevaid suhtlemistehnikaid;
 - d) osata käsitleda kiitusi, kaebusi ja pretensioone;
 - e) osata teenindada erivajadustega ja erineva kultuuritaustaga kliente;
 - f) teada viisakusreegleid ja kutseeetika põhitõdesid.
- 7.1.5 Majandusalased teadmised:
 - a) teada majanduse põhimõisteid;
 - b) teada ettevõtluse ja turunduse põhialuseid;
 - c) teada toote hinnakujunduse aluseid;
 - d) teada kutsealaga seotud õigusakte;
 - e) teada töösuhteid reguleerivaid õigusakte.
- 7.1.6 Tööohutuse ja töötervishoiu alased teadmised ja oskused:
 - a) teada tööohutuse ning töötervishoiu nõudeid ja osata neid töös rakendada;
 - b) teada isikliku hügieeni nõudeid;
 - c) osata anda esmaabi;
 - d) teada jäätmekäitluse nõudeid;
 - e) teada tuleohutuse põhinõudeid ja osata kasutada tulekustutusvahendeid.
- 7.1.7 Osata kasutada arvutit tasemel AO1, AO2, AO3, AO4 (Lisa A).
- 7.1.8 Osata eesti keelt kesktasemel D (Lisa B).

7.2 Põhioskused ja -teadmised

- 7.2.1 Teada pagari- ja kondiitritooteid klassifikatsiooni ja osata valmistada kondiitritooteid.
- 7.2.2 Osata korraldada oma töökohta.
- 7.2.3 Tunda erinevate toorainete sortimenti, koostist, kvaliteeti, toiteväärtust, kasutusvõimalusi, hoiunõudeid ja realiseerimisaegu ja osata neid säästlikult kasutada, sh:
 - a) teraviljad ja teraviljasaadused;
 - b) piim ja piimatooted;
 - c) pärm;
 - d) vesi;
 - e) munad ja munasaadused;
 - f) suhkur, siirup, mesi;
 - g) õlid ja teised rasvained;
 - h) liha ja kala;
 - i) lisaained;
 - j) puu- ja köögiviljad, marjad, hoidised;
 - k) maitse-, aroomi- ja värvained, jms.
- 7.2.4 Osata valmistada taigaid kasutades erinevat tehnoloogiat, sh:
 - a) liivataignat ja muretaignat;
 - b) biskviittaignat;
 - c) keedutaignat;
 - d) lehttaignat;

- e) pärmitaignat;
- f) õhulist taigat;
- g) piparkoogi taigat, jms.
- 7.2.5 Osata valmistada erinevaid täidised, katteid ja kaunistusi, sh:
 - a) kreemid;
 - b) glasuurid;
 - c) puisted.
- 7.2.6 Teada toote valmimisel toimuvaid tehnoloogilisi etappe ja potsesse.
- 7.2.7 Osata tooteid kaunistada ja viimistleda.
- 7.2.8 Teada seadmete töö põhimõtteid ja osata neid kasutada ning hooldada (Lisa C).
- 7.2.9 Teada pool- ja valmistoodete kvaliteedi määramise meetodeid.
- 7.2.10 Teada toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid.
- 7.2.11 Teada tootmisprotsessi arvestuse ja aruandluse põhimõtteid.
- 7.2.12 Osata vältida praagi tekkimist ja hinnata toote kvaliteeti.
- 7.2.13 Teada toodete säilitamis-, pakendamise- ja transpordi tingimusi.
- 7.2.14 Teada laomajanduse põhimõtteid.

7.3 Lisaoskused ja -teadmised

- 7.3.1 Teada erialast terminoloogiat võõrkeeles.

7.4 Isikuomadused

- 7.4.1 Vaimsed omadused:
 - a) loogiline mõtlemine;
 - b) kontsentreerumisvõime;
 - c) hea mälu.
- 7.4.2 Füüsilised omadused:
 - a) füüsilise koormuse taluvus;
 - b) hea koordinatsioon;
 - c) hea tervis;
 - d) käteosavus.
- 7.4.3 Isiksuseomadused:
 - a) kohanemisvõime (pinge- ja stressitaluvus);
 - b) koostöövõime;
 - c) vastutusvõime (usaldatavus, korrektsus, täpsus, kohusetunne, enesedistsipliin);
 - d) õpivalmidus;
 - e) loovus, arenenud ilumeel;
 - f) püsivus, kannatlikkus;
 - g) puhtus.

8 KEHTIVUSE AEG

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

9 KINNITAJA

Kutsestandardi kinnitas Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu koosseisus:

Olev Saveli

Eesti Põllumajandus Kaubanduskoda

Valdur Miller
Helle Koppel
Rein Reisson
Kaul Nurm
Ago Soasepp
Hannes Rei
Arnold Kimber
Ivar Sikk
Helve Remmel
Riina Nei
Peeter Vohu
Toivo Orgusaar
Marge Kõiva
Malle Kindel
Tiia Tali
Helle Aruniit

Eesti Aiandusliit
Eesti Lihaliit
Eesti Piimaliit
Eestimaa Talupidajate Keskliit
Eestimaa Põllumajandustootjate Keskliit
Riigimetsa Majandamise Keskus
Eesti Leivaliit
Eesti Vabariigi Põllumajandusministeerium
Eesti Toiduainetööstuse Liit
Eesti Toiduainete- ja Maatöötajate Keskliit
Eesti Kalaliit
Eesti Kalurite Liit
Eesti Vabariigi Haridusministeerium
Eesti Vabariigi Sotsiaalministeerium
Eesti Kaubandus-Tööstuskoda
Riigi Tarbijakaitseamet

ARVUTI KASUTAMISE OSKUS ELEMENTAARSEL TASEMEL

Arvutikasutaja oskustunnistus-AO (ECDL- European Computer Driving Licence) on Euroopas välja töötatud infoühiskonna tundmise ja arvutikasutuse kvalifikatsioonistandard, mis katab laiatarbe rakendustarkvara praktiliste baasoskuste taseme. (AO tunnistuse omamine ei ole kutsekvalifikatsiooni taotlemisel kohustuslik.)

7 moodulit:

AO1 – Infotehnoloogia ja ühiskond

AO2 – Arvuti kasutamine ja failisüsteemid

AO3 – Tekstitöötlus

AO4 – Tabelarvutus

AO5 – Andmebaasid

AO6 – Joonistus- ja esitlustarkvara

AO7 – Andmevõrgud ja internet

AO1 INFOTEHNOLOOGIA JA ÜHISKOND

1. Infotehnoloogia kasutamine
2. Eesti ja infotehnoloogia

AO2 ARVUTI KASUTAMINE JA FAILIHALDUSSÜSTEEMID

1. Põhimõisted ja terminid
2. Arvuti kasutamine
3. Failid ja kaustad

AO3 TEKSTITÖÖTLUS

1. Tekstitoimetid, nende formaadid ning üldised tekstiformaadid (*.txt, *.rft)
2. Töö olemasoleva dokumendiga
3. Uue dokumendi loomine
4. Teksti ümberpaigutamine ja korrigeerimine dokumendis
5. Teksti välimuse muutmine
6. Lehekülje kujundus
7. Töö tabelitega
8. Seosed teiste dokumentide ja programmidega
9. Teksti keele määramine ja õigekeele kontroll
10. Dokumendi trükkimine

AO4 TABELTÖÖTLUS

1. Töö olemasoleva tabeliga
2. Uue tabeli loomine
3. Tabeli kujundamine
4. Andmete sorteerimine (ühe ja mitme tunnuse järgi)
5. Arvutused tabelis
6. Diagrammi loomine
7. Diagrammi parameetrite muutmine
8. Dokumendi päise ja jaluse loomine
9. Tabeli trükkimine

AO5 ANDMEBAASID

1. Olemasoleva andmebaasi kasutamine
2. Uue andmebaasi loomine
3. Päringu koostamine
4. Aruannete koostamine (programmitarga e. nõustaja (Wizard) abil)
5. Andmetabel tekstitoimetis ja tema kasutamise võimalused
6. Andmete (tabeli, päringu tulemuse, aruande) eksportimine tekstifailiks (.txt, .rtf, .doc jm)

AO6 ARVUTIGRAAFIKA

1. Esitluse loomine
2. Kujundamine ja joonistamine

AO7 INTERNETI KASUTAMINE

1. Elektronkiri
2. WWW
3. Uudisgrupid
4. Listid
5. FTP

KEELTE OSKUSTASEMETE KIRJELDUSED

Alljärgnevides nõuetes on lähtutud Eesti Vabariigi keeleseaduses kasutatavatest riigikeele oskuskategooriatest, laiendades samad nõuded võõrkeelele.

Vastavalt Vabariigi Valitsuse 29. jaanuari 1996. a. määrusele 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;
- **kesktase**- keele suuline ja piiratud kirjalik oskus. Isik tuleb toime mitmekesistes keelekasutusolukordades, saab aru normaalse tempoga kõnest, mõistab raskusteta igapäevaelu kajastavate tekstide sisu, suudab kirjutada oma tegevusvaldkonda puudutavaid tekste;
- **kõrgtase**-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.

Nimetatud tasemed vastavad 1989. a. keeleseaduse keeleoskuskategooriatele A-F järgmiselt:

- algtase = A-C
- kesktase = D
- kõrgtase = E-F

A – **riigi/võõrkeelest arusaamine** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest ja mõistma kirjalikku teksti umbes 800 sõnast koosneva baassõnavara piires);

B – **riigi/võõrkeele piiratud suuline oskus** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest, mõistma kirjalikku teksti ja oskama riigi/võõrkeeles ametialaselt suhelda umbes 800 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogiainimumi piires);

C – **riigi/võõrkeele piiratud suuline ja piiratud kirjalik oskus** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest ja mõistma kirjalikku teksti umbes 800 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogiainimumi piires; ta peab oskama riigi/võõrkeeles oma eriala piires suhelda ja täita etteantud piiratud iseloomuga tüüpdokumente);

D – **riigi/võõrkeele suuline ja piiratud kirjalik oskus** (töötaja peab aru saama suulisest kõnest, mõistma kirjalikku teksti ja oskama riigi/võõrkeeles ametialaselt suhelda umbes 1500 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogia piires; ta peab oskama täita etteantud iseloomuga dokumente ja anda nendekohaseid selgitusi);

E – **riigi/võõrkeele suuline ja kirjalik oskus** (töötaja peab oskama ametialaselt suhelda umbes 2500 sõnast koosneva baassõnavara ja sellele lisanduva ametialase terminoloogia piires; ta peab oskama koostada töös vajalikke dokumente ja anda nendekohaseid selgitusi);

F – **riigi/võõrkeele valdamine** (oskus suhelda riigi/võõrkeeles ka väljaspool ametiala, koostada dokumente ja anda selgitusi).

SEADMED JA TÖÖVAHENDID

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