

KUTSESTANDARD

Pagar I	11-26112008-06/4
Pagar II	11-26112008-07/3
Pagar III	11-26112008-08/3

PAGAR I, II, III

EESSÕNA

Eesti kutsekvalifikatsiooni süsteemis määratletakse kutsekvalifikatsiooni nõudeid viiel tasemel. I tase on madalaim ja V tase kõrgeim (vt lisa A – Kutsekvalifikatsiooni süsteemi terminid). Kõik kutsed ei eelda kutsekvalifikatsiooni tasemetel 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 pagari I, II ja III kvalifikatsioonile.

Kutsestandardi koostas Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu moodustatud pagar-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 arvamusküsitlustel 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).

Käesolev kutsestandard on koostatud uustöötlusena.

Käesoleva pagari I, II, III kutsestandardi jõustumisel kaotab kehtivuse 7. juunil 2005. a Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 16 kinnitatud pagar I, II, III kutsestandard.

Käesolev pagari I, II ja III kutsestandard on kinnitatud 26. novembril 2008. a Toiduainetööstuse ja Põllumajanduse Kutsenõukogu otsusega nr 26.

Kutsestandardis sisalduvad 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 pagar toitlustusteeninduse valdkonda, kood 15.8.

Ametite klassifikaatori² järgi kuulub pagar 7. Pearühma “Toiduainete töötledjad”, kood 7412.

3 KUTSENIMETUS JA KUTSEKVALIFIKATSIOONI TASE

Eesti keeles:	Pagar I, II, III
Inglise keeles:	Baker I, II, III
Soome keeles:	Leipuri I, II, III
Vene keeles:	Пекарь I, II, III

4 KUTSEKIRJELDUS

Pagar töötab ettevõttes, kus valmistatakse pagari- ja/või kondiitritooteid. Pagari tööülesanded on toorainete vastuvõtmine, kontrollimine, ladustamine ja ettevalmistamine; retsepti järgi taigna valmistamine, vormimine, kergitamine, küpsetamine; valmistoodete pakendamine, ladustamine ja väljastamine. Pagar peab oskama kasutada tööks vajalikke seadmeid ja töövahendeid. Ta peab oskama iseseisvalt oma tööd organiseerida ning olema võimeline meeskonnatöös. Pagar töötab enamasti seistes või liikudes, mis nõuab füüsilise koormuse taluvust ja head tervist. Oma igapäevatöös puutub pagar kokku toorainetega, mis võivad ülitundlikel inimestel põhjustada allergiat. Töö eripära nõuab valmisolekut töötada ka öisel ajal, samuti nädalavahetustel ja riiklikel pühadel.

Pagari töö eeldab soovi valmistada kvaliteetseid pagaritooteid.

Vajalik pidev erialane enesetäiendus

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

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

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

Pagar III kvalifikatsiooni taotlemisel on nõutav keskharidus, kutsealane koolitus ning 6-aastane, sellest 3 viimast aastat järjepidev, töökogemus pagarina.

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

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 – A1

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 toiduallergiad

5.2.2 Ülevaade Eesti ja maailma erinevate regioonide toitumistavade

5.2.3 Pagari- ja kondiitritoodete klassifikatsioon, pagaritooted ja nende valmistamine (vt lisa D)

5.2.4 Erialane terminoloogia – I, II eesti keeles, III inglise või saksa keeles (vt lisa E)

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 Nisu-, rukki- ja segujahust taiginate valmistamine erinevatel meetoditel, sh

- 1) nisujahust pärmitaigen
 - 2) nisujahust pärmi-lehttaigen ja lehttaigen
 - 3) rukkijahust taigen
 - 4) erinevatest jahusortidest ja lisanditega taigad, jms
- 5.2.7 Erinevate täidiste ja katete valmistamine
- 5.2.8 Põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toote valmistamise protsessis – I, II algfase; III kesktase
- 5.2.9 Toote valmimisel toimuvad tehnoloogilised etapid ja protsessid – I algfase; II kesktase; III kõrgtase
- 5.2.10 Seadmete kasutamine vastavalt kasutusjuhendile.
- 5.2.11 Arvestuse ja aruandluse põhimõtted – I, II algfase; III kesktase
- 5.2.12 Pool- ja valmistoodete kvaliteedi määramine organoleptiliselt
- 5.2.13 Toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamine.
- 5.2.14 Pagaritoodete defektid ja leivahaigused ning nende vältimine.
- 5.2.15 Toodete säilitamis-, pakendamis- 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.

Lisa A

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 muutavas 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 muutavas olukorras, omab laialdasi kutsealaseid teadmisi ja oskusi, korraldab ressursside jagamist ja teiste tööd ning vastutab selle eest.

Lisa B

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.

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

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

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 väljahääldatud ütluste põhisisust.	Saan aru põhilisest infost selges tavakõnes tuttavatel teemal: töö, kool, vaba aeg jne. Saan aru aeglaselt ja selgelt edastatud raadio- või teleasaadete põhisisust, kui need käsitlevad päevateemasid või mulle huvitavaid teemasid.	Saan aru pikematest kõnedest ja ettekannetest ning tuttava teema puhul isegi nende keerukamatest 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 kirjadest.	Saan aru tekstidest, mis koosnevad sagedamini esinevatest või minu tööga seotud sõnadest. Saan aru sündmuste, mõtete ja soovide kirjeldusest isiklikes kirjadest.	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 öeldud kordab või ümber sõnastab ning mind vestlemisel aitab. Oskan küsida lihtsaid küsimusi ja neile vastata.	Saan hakkama igapäevastes suhtlusolukordades, mis nõuavad otsust 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, hobiaid, 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 teemat arendada.	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 üksikasjalikult 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 pakkuvatel teemal. Oskan kirjutada isiklikku kirja, milles kirjeldan oma kogemusi ja muljeid.	Oskan kirjutada selgeid ja detailseid tekste mulle huvi pakkuvates 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, annotatsioone ning retsensioone.	KIRJUTAMINE

Euroopa Nõukogu keeleoskustasemete süsteem: enesehindamise skaala

Lisa D**PAGARI- JA KONDIITRITOODETE KLASSIFIKATSIOON****1. PAGARITOOTED**

- a) leivad – rukkileivad, teraleivad, peenleivad, koorikleivad, rahvusleivad
- b) kuivikleivad – näkileivad, galetid, kuivikud
- c) barankad
- d) saiad – lauasaiad, röstisaiad, magusas saiad, terasaiad, pikad saiad, kuklid
- e) sepikud – sepikud
- f) kringlid ja pärjad – kringlid, pärjad, stritslid
- g) pooltooted – 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

Lisa E
**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
Kõõmned	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 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

Lisa E

SEADMED JA TÖÖVAHENDID

Lisa F

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