

## **KUTSESTANDARD**

---

---

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

## **PAGAR I, II, III**

---

---

**TOIDUAINETÖÖSTUSE JA PÕLLUMAJANDUSE KUTSENÕUKOGU**

## 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 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 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) kutseoskusalõuetega, *CEDEFOP*’i (European Centre for the Development of Vocational Training – Euroopa Kutsehariduse Arenduskeskus) poolt koostatud Euroopa Liidu liikmesriikide kutseoskusalõuete võrdleva analüüsiga ja Soome kutsekvalifikatsiooninõuetega (näyttötutkintojen kuvaukset).

Käesolev kutsestandard on koostatud uustöötlusena.

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

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

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 Klassifikaatori<sup>1</sup> järgi kuulub pagar toitlustusteeninduse valdkonda, kood 15.8.

Ametite klassifikaatori<sup>2</sup> järgi kuulub pagar 7. Pearühma “Toiduainete töötajad”, 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; valmistoote 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.

<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

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

## 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-eesitika

### 5.2 Põhioskused ja –teadmised

5.2.1 Tervisliku toitumise põhimõtted, eritoitumine ja toiduallergiad

5.2.2 Ülevaade Eesti ja maailma erinevate regioonide toitumistavadest

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 taignad, jms
- 5.2.7 Erinevate täidiste ja katete valmistamine
- 5.2.8 Põhilised füüsilised ja keemilised muutused toote valmistamise protsessis – I, II  
algtase; III kesktase
- 5.2.9 Toote valmimisel toimuvad tehnoloogilised etapid ja protsessid – I algtase; II kesktase; III kõrgtase
- 5.2.10 Seadmete kasutamine vastavalt kasutusjuhendile.
- 5.2.11 Arvestuse ja aruandluse põhimõtted – I, II algtase; 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-, 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.

## Lisa A

### KUTSEKVALIFIKATSIOONI SÜSTEEMI TERMINID

Kutsestandard – dokument, mis määrab kindlaks kutsekvalifikatsioonist tulenevad nõuded teadmiste, oskuste, vilumuste, kogemuste, 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 teadmiste 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 teadmiste 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.

## 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.

Kesktaase – 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**

|                    | <b>A1</b>   | <b>A2</b>  | <b>B1</b>   | <b>B2</b>  | <b>C1</b>  | <b>C2</b>  |                        |
|--------------------|---|--|---|--|--|--|------------------------|
| <b>MÕISTMINE</b>   | 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 väljähäälstatud 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 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 hääldeviisiga harjumiseks.   | <b>KUULAMINE</b>       |
|                    | 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 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 eestiilist 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.  | <b>LUGEMINE</b>        |
| <b>RÄÄKIMINE</b>   | 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 otsest 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, hobiid, töö, reisimine ja päevasündmused.  | Oskan vestelda piisavalt spontaanselt ja lodusalt, 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 lodusalt 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.  | <b>SUULINE SUHTLUS</b> |
|                    | Oskan kasutada lihtsaid fraase ja lauseid kirjeldamiseks 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.  | <b>SUULINE ESITUS</b>  |
| <b>KIRJUTAMINE</b> | Oskan kirjutada lühikest ja lihtsat teadet (näiteks postkaarti puhkuse-tervitusetega) 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 lodusalt 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. | <b>KIRJUTAMINE</b>     |

**Tabel. Euroopa Nõukogu keeleoskustasemetesüsteemi 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, magusas 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

**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        |
| Rasvaküpsetis/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    |
| Küpsetuspulber        | 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  |

**Lisa E**

|                |                   |                         |
|----------------|-------------------|-------------------------|
| 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 F

### SEADMED JA TÖÖVAHENDID

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