



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS
Kutsekoda

HINDAMISSTANDARD KONDIITER, TASE 4

Kutsestandardi nimetus: Kondiiter, tase 4

Sisukord:

1. Üldine informatsioon
2. Hindamiskomisjoni töö korraldus
3. Hindamise meetodid ja nende kirjeldus
4. Hindamisülesanded
5. Hindamiskriteeriumid
6. Hindamisjuhend hindajale

1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud **kondiiter, tase 4 kutse taotlejate** hindamiseks **kondiiter, tase 4** kutsestandardis toodud nõuetele.

Hindamist teostab kutsekomisjoni poolt moodustatud erinevatest osapooltest koosnev hindamiskomisjon. Hindamiskomisjonis on esindatud töömaailma (tööandjate, töövõtjate) ja koolitajate esindajad, kellel on nii kutsealane kui hindamisalane kompetents. Hindamiskomisjon on vähemalt kolmeliikmeline.

Enne kompetentsuse hindamist vaatab kutse andja esitatud **dokumendid** läbi (st dokumentide vastavuse kontrolli taotletava kutse nõuetele ning kutse andmise korras seatud eeltingimustele). Vajadusel toimub taotleja nõustamine ning ettepanekute tegemine dokumentide täiendamiseks või lisamiseks. Korrigeeritud dokumentide esitamise tähtaeg kooskõlastatakse taotlejaga.

Hindamiskomisjon teeb kutsekomisjonile ettepaneku anda taotlejale kutse, kui kõik kompetentsid on tõendatud. Kutseksam viiakse läbi eesti keeles.

2. Hindamiskomisjoni töö korraldus

Hindamine viiakse läbi kutse andja poolt tunnustatud kutse andmise keskustes või taotlejate ettevõttes.

1)Kondiiter, tase 4 õppekava läbinutel viiakse hindamine läbi kahe etapis:

Esimene etapp: Hindamine viiakse läbi õppekava täitmise jooksul moodulite kokkuvõtva hindamisena. Hindamisülesannete sooritamise esimene etapis võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse:

1. Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine
2. Tainaste valmistamine

3. Tainaste vormimine ja kergitamine
4. Toodete küpsetamine
5. Toodete jahutamine ja viimistlemine
6. Valikpagaritoodete külmutamine
7. Toodete pakendamine ja ladustamine
8. Juhtimine ja majandamine
9. Läbivad kompetentsid

Hindamise esimese etapi positiivne tulemus on eelduseks teise etappi pääsemisele.

Teises etapis näitab taotleja ette kompetentse töölaseid toiminguid sooritades. Praktiliste ülesannete sooritamise aeg ja koht lepatakse kokku eelnevalt. Praktiliste ülesannete sooritamist juhib hindamiskomisjoni esimees või üks hindamiskomisjoni liige. Iga taotleja sooritab ülesanded etteantud juhiste abil. Taotlejaid instrueeritakse eelnevalt. Taotlejale antud ülesannete sooritamise ajal täidavad kõik hindamiskomisjoni liikmed hindamislehed.

2) Töökogemusega kondiiter, tase 4 hindamine viiakse läbi kahe etapis:

Esimene etapp on hindamine dokumentide põhjal. Hindamiskomisjoni liikmed tutvuvad taotleja poolt esitatud dokumentide ja selle lisade sisuga. Taotleja peab kirjeldama viimase 3 aasta jooksul tehtud erialaseid töid ja kogemusi. Hindamiskomisjoni liikmed vaatavad üksteisest sõltumatult läbi kõik taotlusega seotud dokumendid. Hindajad täidavad vastava hindamisvormi. Hindamise esimese etapi positiivne tulemus on eelduseks teise etappi pääsemisele.

Teises etapis taotleja näitab ette kompetentse töölaseid toiminguid sooritades. Praktiliste ülesannete sooritamise aeg ja koht lepatakse kokku eelnevalt. Praktiliste ülesannete sooritamist juhib hindamiskomisjoni esimees või üks hindamiskomisjoni liige. Iga taotleja sooritab ülesanded etteantud juhiste abil. Taotlejaid instrueeritakse eelnevalt. Taotlejale antud ülesannete sooritamise ajal täidavad kõik hindamiskomisjoni liikmed hindamislehed.

Iga taotleja kohta täidetakse koondhinnangu leht. Koondhinnang moodustub hindamiskomisjoni liikmete enamushinnangu alusel. Hindamise tulemus loetakse positiivseks, kui hindamiskomisjoni koondhinnang on positiivne. Koondhinnangule kirjutavad alla kõik hindamiskomisjoni liikmed. Hindamis- ja koondhinnangu lehti ei tutvustata taotlejale ega teistele isikutele.

Hindamiskomisjon vormistab kutseeksami protokollid, mille aluseks on hindamis- ja koondhinnangu lehed. Kutseeksami protokollid alusel tehakse kutsekomisjonile ettepanek kutse taotlejatele kutse andmise või mitteandmise kohta. Protokollile kirjutavad alla kõik hindamiskomisjoni liikmed.



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS
Kutsekoda

3. Hindamismeetodid ja nende kirjeldus

3.1 Tööandja kompetentside tõendamise vorm (VÕTA)

Tööandja tõendab taotleja kompetentside täitmist spetsiaalsel vormil. Taotleja peab kirjeldatud tegevused tõendama tööandja allkirjaga. Taotleja peab kirjeldama viimase 3 aasta jooksul tehtud erialaseid töid ja kogemusi.

3.2 Kooli tõend õppekava täies mahus läbimise kohta (koolilõpetaja)

3.3 Praktiline töö

Praktilise töö käigus sooritab taotleja hindamiskomisjoni poolt ettevalmistatud praktilise töö ülesanded.

Intervjuu

Kutse taotleja annab selgitusi komisjonile tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta.

4. Hindamisülesanded

Praktiline osa

Praktiline töö, mille käigus hinnatakse töömeetodeid ja -võtteid, aja- ja materjalikulu, töökorraldust, tootmishügieeni. Töövõtteid hinnatakse vastavalt pagar, tase 4 kutsestandardis kirjeldatud tegevusnäitajatele

<p>Koosneb kahest praktilisest tööst:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tort või küpsised või koogid 2. Väikesai 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taotleja saab hindamiskomisjonilt ülesande või ülesannete kirjelduse. 2. Taotleja valib ja valmistab praktiliseks tööks ette vajalikud vahendid. 3. Taotleja sooritab etteantud aja jooksul ülesanded praktilises vormis 4. Vajadusel vastab taotleja hindamiskomisjoni küsimustele tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta.
--	---



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS
Kutsekoda

Kondiiter, tase 4 hindamiskriteeriumid:

Tegevusnäitaja / Hindamiskriteeriumid	
POOLTOODETE JA/VÕI KAUNISTUSMATERJALIDE VALMISTAMINE	
Valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet.	
Valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest.	
Valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeed jm) ning dekoorid, lähtudes toote valmistamise juhistest.	
Valmistab küpsetatud pooltooted (liivataigen, biskviittaigen jne), lähtudes toote valmistamise juhistest.	
Valmistab ja kasutab suhkrulisi (nt martsipanist, suhkrumassist, karamellist jm (v.a karamell)) pooltooteid, lähtudes toote valmistamise juhistest.	
Kasutab šokolaadi ja rasvaguasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest.	
TAINASTE VALMISTAMINE	
Valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet.	
Valmistab tootmiseks ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest.	
Valmistab tainad vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele juhendile.	
Jälgib toote valmistamise protsessis taina kvaliteeti, sh teeb sensoorset hindamist ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.	
TAINASTE VORMIMINE JA KERGITAMINE	
Tükeldab tainad vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele.	
Kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid.	
TOODETE KÜPSETAMINE	
Valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	
Viimistleb lihtsamad valikpargaritooted (koogid, küpsised ja lihtsamad tordid), lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	
Küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist.	
Tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalekalde puhul teavitab otsest ülemust.	
TOODETE JAHUTAMINE JA VIIMISTLEMINE	
Jahutab lihtsamad valikpargaritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhisele.	
Lõppviimistleb lihtsamad valikpargaritooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile ja toote valmistamise juhisele.	



Europopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS
Kutsekoda

Tegevusnäitaja / Hindamiskriteeriumid	
LÄBIV KOMPETENTS	
Tegevusnäitaja/ Hindamiskriteeriumid	
Jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon).	
Kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras; korraldab oma tööd ratsionaalselt, kasutades töövahendeid, materjale, aega, energiat jm vahendeid säästlikult ning praaki minimeerides; vastutab oma töö tulemuse eest.	

6. Hindamisjuhend hindajale

Enne hindamist:

Tutvuge

- + kondiiter, tase 4 kutsestandardiga,
- + kompetentsipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
- + kutse andmise korraga,
- + hindamise üldise informatsiooniga,
- + hindamiskriteeriumidega,
- + hindamismeetoditega,
- + hindamisülesannetega,
- + hindamise korraldusega,
- + hindamisel kasutatavate vormidega.

Hindamise ajal

- + jälgige igat taotlejat hindamisprotsessis personaalselt,
- + täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
- + esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumide täitmise osas,
- + hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi,
- + vormistage hindamistulemus iga hindamiskriteeriumi kohta.

Hindamise järel

- + andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet,
- + vormistage hindamistulemus,
- + edastage oma ettepanek kutse andmise kohta kutsekomisjonile.



ESF programm „Kutsete süsteemi arendamine“