

VANEMKONDIITRI E-PORTFOOLIO KOOSTAMISE JUHEND

E-portfoolio koostamise aluseks on Vanemkondiiter, tase 5 kutsestandard.

E-portfoolio koosneb neljast alamlehest.

Alamlehed on:

1. CV
2. Vanemkondiiter, tase 5 üldoskused
3. Töösad/ kohustuslikud kompetentsid
 - 3.1 Kondiitritoodete valmistamine
 - 3.2 Kondiitritoodete kaunistamine
 - 3.3 Toodete arendamine
 - 3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine
 - 3.5 Juhendamine ja juhtimine
4. Tõendusmaterjalid/ tunnistused

ÜLDOSKUSED

1. vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastus- ja koristusplaani

Eneseanalüüs. Max 1000 tähemärki

2. juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid

Juhtumianalüüs. Max 2000 tähemärki

3. järgib klienditeeninduse põhimõtteid

Juhtumianalüüs. Max 2000 tähemärki

4. hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest

Tehnoloogia ja tootearenduse praktilise töö analüüs + retsept. Max 2000 tähemärki

5. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest

Praktika aruanne. Max 2000 tähemärki

6. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes

Praktika aruanne. Max 2000 tähemärki

7. kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja võõrkeelt tasemel B1

Portfoolio vormistus võõrkeelne enesehindamine. Max 1000 tähemärki

8. tunneb peamisi prantsuskeelseid kondiitrivaldkonna mõisteid

Kondiitrialane eesti-prantsuse sõnastik. Max 2000 tähemärki

9. kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala tasemele "Iseseisev kasutaja", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“

E-portfoolio koostamine

KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE

1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest; valmistab ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest ning seadistab vajalikud seadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet

Eneseanalüüs. Max 2000 tähemärki

2. korraldab toodete valmistamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist

Juhtumianalüüs. Max 2000 tähemärki

3. valmistab kaunistusmaterjalid, täidised, kondiitritooted, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi

Analüüs/tõendusmaterjal. Max 2000 tähemärki

4. korraldab külmutatavate toodete valmistamise ja külmutamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist

Analüüs. Max 2000 tähemärki

5. valmistab ja külmutab külmutatavad pooltooted ja valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära

Analüüs/tõendusmaterjal. Max 2000 tähemärki

KONDIITRITOODETE KAUNISTAMINE

1. korraldab tooraine ja seadmete ettevalmistamise, lähtudes toote valmistamise juhistest

Analüüs. Max 2000 tähemärki

2. valmistab erikujulised kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist ja karamellist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist

Analüüs/tõendusmaterjal. Max 2000 tähemärki

3. kaunistab loovalt kondiitritooted vastavalt kliendi erisoovidele; koostab eskiisi, joonistades või kasutades digivahendeid

Analüüs/tõendusmaterjal. Max 2000 tähemärki

TOODETE ARENDAMINE

1. kavandab tooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatusega seotud vajadused) ning valdkonnas toimuvaid arenguid

Turu-uuringu kokkuvõtte ühe toote kohta. Max 2000 tähemärki

2. arendab tooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet

Analüüs/tõendusmaterjal. Max 2000 tähemärki

3. koostab degustatsioonil väljavalitud toodetele tehnoloogilised juhendid ja tooteinfo

Tehnoloogiline juhend. Max 2000 tähemärki

4. kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ärimudelit

Toote arendusprotsessi analüüs+ kalkulatsiooni kaart. Max 2000 tähemärki

TOODETE PAKENDAMINE JA LADUSTAMINE

1. korraldab pakendamisprotsessi ja seadmete seadistamise vastavalt töökorraldusele

Analüüs. Max 1000 tähemärki

2. korraldab ladustamist ja markeerimist, järgides enesekontrollisüsteemi (plaan)

Analüüs. Max 1000 tähemärki

JUHENDAMINE JA JUHTIMINE

1. määratleb töötajate vajaduse, lähtudes tootmise vajadustest ja ametijuhenditest; korraldab ettevõttes pagarite ja kondiitrite tööd (sh koostab töögraafiku), vajadusel korraldab töö ringi

Juhtumianalüüs. Max 2000 tähemärki

2. planeerib töötajate arendustegevused

Juhtumianalüüs. Max 1000 tähemärki

3. jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest

Juhtumianalüüs. Max 2000 tähemärki

4. koostab tehnoloogilised juhendid ja juhendab kaastöötajaid, andes nende töö kohta tagasisidet

Juhtumianalüüs. Max 2000 tähemärki

5. korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid

Juhtumianalüüs. Max 2000 tähemärki

TÕENDUSMATERJAL/TUNNISTUSED