

## VANEMPAGAR, TASE 5 HINDAMISLEHT

<b>Kompetents/ hindamiskriteerium</b>							
<b>PAGARITOODETE VALMISTAMINE</b>							
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.						
2	Korraldab toodete valmistamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist.						
3	Valmistab viimistlusmaterjalid, lihtpagaritooded, täidised, valikpagaritooded, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.						
4	Korraldab külmutatavate toodete valmistamise ja külmutamise protsessi, lähtudes tootmisplaanist; juhendab külmutatud toodete sulatamist, kergitamist, küpsetamist.						
5	Valmistab ja külmutab külmutatavad tainad, pooltooted, eelküpsutatud tooted ja valmistooded, lähtudes tehnoloogilisest juhendist, arvestades külmutatavate toodete eripära.						
<b>TOODETE ARENDAMINE</b>							
1	Kavandab tooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatusega seotud vajadused) ning valdkonnas toimuvaid arenguid.						
2	Arendab tooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakkematerjale, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet.						
3	Koostab degustatsioonil väljaalitud toodetele tehnoloogilised juhendid ja tooteinfo.						
4	Kujundab toodete hinnad, arvestades tooraine hinda ja ärimudelit.						
<b>TOODETE PAKENDAMINE JA LADUSTAMINE</b>							
1	Korraldab pakendamise protsessi ja seadmete seadistamise vastavalt töökorraldusele.						
2	Korraldab ladustamist ja markeerimist, järgides enesekontrollisüsteemi (plaan).						
<b>JUHENDAMINE JA JUHTIMINE</b>							
1	Määratleb töötajate vajaduse, lähtudes tootmise vajadustest ja ametijuhenditest; korraldab ettevõttes pagarite ja kondiitrite tööd (sh koostab töögraafiku), vajadusel korraldab töö ringi.						
2	Planeerib töötajate arendustegevused.						
3	Jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib arendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest.						
4	Koostab tehnoloogilised juhendid ja juhendab kaastöötajaid, andes nende töö kohta tagasisidet.						
5	Korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid.						
<b>LÄBIV KOMPETENTS</b>							
1	Vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastus- ja koristusplaani.						
2	Juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid.						
3	Järgib klienditeeninduse põhimõtteid.						
4	Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest.						

5	Osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.						
6	Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.						
7	Kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja võõrkeelt tasemel B1.						
8	Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala tasemele \"Iseseisev kasutaja \", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.						

**Hindamise aeg:**

\_\_\_\_\_

**Hindamise koht:**

\_\_\_\_\_

**Hindajad:**

\_\_\_\_\_