

HINDAMISSTANDARD KONDIITER, TASE 4

Kutsestandardi nimetus: Kondiiter, tase 4

Sisukord:

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

1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud kondiiter, tase 4 kutse taotleja kompetentsuse vastavuse 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 kutsekomisjon taotleja poolt esitatud dokumendid läbi, st dokumentide vastavuse kontrolli kutse andmise korras seatud nõuetele.

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 õppeasutuses.

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

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

1. Kondiitritoodete valmistamine
3. Kaunistuste valmistamine
4. Külmutatud toodete valmistamine
5. Toodete pakendamine ja ladustamine

Hindamise esimese etapi positiivne tulemus on eelduseks teise etappi pääsemisele.

Teises etapis tõendab taotleja kompetentse tööalaseid toiminguid sooritades. Praktiliste ülesannete sooritamise aeg ja koht lepitakse kokku eelnevalt. Iga taotleja sooritab ülesanded etteantud juhiste abil. Taotlejaid juhendatakse eelnevalt. Taotlejale antud ülesannete sooritamise ajal täidavad kõik hindamiskomisjoni liikmed hindamislehed.

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

Esimene etapp on hindamine dokumentide põhjal. Kutsetaotleja esitab tunnistuse/diplomi kutsealase koolituse läbimise kohta või töökogemuse ülekandmise VÕTAg STARR vormil koos tõendusmaterjalidega. Kutsekomisjoni liikmed tutvuvad taotleja poolt esitatud dokumentidega. Hindamise esimese etapi positiivne tulemus on eelduseks teise etapi pääsemisele. Teises etapis tõendab taotleja kompetentse tööalaseid toiminguid sooritades. Praktiliste ülesannete sooritamise aeg ja koht lepitakse kokku eelnevalt. Iga taotleja sooritab ülesanded etteantud juhiste abil. Taotlejaid juhendatakse 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. Hindamiskomisjon vormistab kutseeksami protokoll, mille aluseks on hindamis- ja koondhinnangu lehed. Kutseeksami protokoll alusel tehakse kutsekomisjonile ettepanek kutse taotlejatele kutse andmise või mitteandmise kohta. Protokollile kirjutavad alla kõik hindamiskomisjoni liikmed.

3. Hindamismeetodid ja nende kirjeldus

3.1 Kooli tõend õppekava täies mahus läbimise kohta (nõue kehtib ainult kutseõppe tasemeõppe õppekava läbimisel eksami sooritajatele)

3.2 Lõputunnistus/diplom erialase koolituse läbimise kohta või VÕTA STARR vorm koos tõendusmaterjalidega töökogemusest õpitu analüüsimiseks

3.3 Praktiline töö Praktilise töö käigus valmistab taotleja tehnoloogilise juhendi alusel kondiitritooteid. Eksami kestvus on 4 tundi.

3.4 Intervjuu Kutse taotleja tutvustab peale praktilise töö sooritamist komisjonile oma toote valmistamise protsessi ja vastab komisjoni küsimustele.

4. Hindamiskriteeriumid

Kondiiter, tase 4 hindamiskriteeriumid:

KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE	
1	arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;
2	valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, tainarullimismasin, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;
3	valmistab mure-, keedu-, biskviit-, võibiskviit, besee- ja mandlitainad ja suhkrulise taina (lisatud pool- ja kondiitritoode loetelu), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning valmistab täidised, želee, kreemid, siirupid (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist;
4	valmistab küpsiseid, keekse, kooke, torte, maiustusi (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.

KAUNISTUSTE VALMISTAMINE

1	arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;
2	valmistab ette seadmed (nt tainarullimismasin, ahjud, külmseadmed, värvipriit, tempereerija), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit;
3	valmistab kaunistused glasuuridest, šokolaadist, martsipanist, puuviljadest, dekoormassist, lähtudes tehnoloogilisest juhendist;
4	kaunistab kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile.

KÜLMUTATUD TOODETE VALMISTAMINE

1	arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist ning arvestades külmutatavate toodete eripära;
2	valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi (sh temperatuur) ning seadme kasutusjuhendit;
3	valmistab külmutatavad kondiitritooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades külmutatavate toodete eripära;
4	külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmseadmeid;
5	sulatab ja kaunistab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile.

TOODETE PAKENDAMINE JA LADUSTAMINE

1	pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinatöötajate tööohimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhendist; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal;
2	markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja toiduhügieeni nõuetele, enesekontrolliplaanile; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust ladustamisel.

ÜLDOSKUSED

1	hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani;
2	töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid;
3	hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilisest juhendist kehtestatud nõuetest;
4	planeerib toodete valmistamise arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes;
5	osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
6	tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles;
7	tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid;

8	kasutab oma töös eesti keelt tasemel B1 ja võõrkeelt tasemel A2
9	kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala Lisa 2 tasemele „Algtasemel kasutaja“.

5. 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 iga taotlejat hindamisprotsessis personaalselt,
täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumide täitmise osas,
hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi,

Hindamise järel:

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