

Pagar, tase 4 hindamisleht

Jrk nr	Kompetents/ hindamiskriteerium	Taotleja 1 nimi	Taotleja 2 nimi	Taotleja 3 nimi	Taotleja 4 nimi	Taotleja 5 nimi	Taotleja 6 nimi
PAGARITOODETE VIIMISTLEMINE							
1	arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele; valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist						
2	valmistab ette seadmed, arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit						
3	valmistab ja kasutab puisteid, želeesid, glasuure, määrded ja kaunistustainaid, lähtudes toote valmistamise juhistest						
LIHTPAGARITOODETE VALMISTAMINE							
1	arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist						
2	valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud, külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit						
3	valmistab järgmisi tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist: - juuretise või pärmiga nisujahust tainad ja tooted (Lisa 3); - juuretise ja keeduga või ainult juuretisega rukkijahust tainad ja tooted (Lisa 3); - mitmest erinevast jahust tainad ja tooted pärmiga või ilma (Lisa 3), lähtudes tehnoloogilisest juhendist						
VALIKPAGARITOODETE VALMISTAMINE							
1	arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest ja omadustest ning nende kvaliteedist;						
2	valmistab ette seadmed (nt tainasegajad, lõikurid, kerkekapid, ahjud; külmseadmed), arvestades tootmiseks vajalikke tingimusi ning seadme kasutusjuhendit						
3	valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist;						
4	valmistab pärimi-, pärmileht- ja leht-, muretainad ja neist tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist						
TOOTE TÜKKIDE ARV JA KAAL							
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 tainad ja pooltooted, eelküpsetatud tooted, valmistooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ning arvestades külmutatavate toodete eripära						
4	külmutab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades sügavkülmsaadmeid						
5	sulatab, kergitab, küpsetab külmutatud tooted vastavalt tootja juhendile						
PAGARITOODETE PAKENDAMINE JA LADUSTAMINE							
1	pakendab tooted, tuginedes teadmistele pakkemasinate tööpõhimõtetest, erinevatest pakkematerjalidest ning lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest; külmutatud toodete puhul jälgib külmaahela katkematust pakendamise ajal						
2	markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele; 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 tehnoloogilises 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 vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2 (Lisa 1)						
9	kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 2) tasemele "Algtasemel kasutaja "						

Hindamise aeg:
Hindamise koht:
Hindajad: