

Kondiiter, tase 4 hindamisleht

Kutseeksamil hindamiseks kasutatav hindamisleht koostatakse kompetentside ja hindamiskriteeriumite põhjal vastavalt kutseeksami ülesannetele

Jrk nr	Kompetents/ hindamiskriteerium	Taotleja nimi
Kreemide valmistamine		
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab järgmisi kreeme: võikreemid, munavalgekreemid, keedukreemid, rõõsa- ja hapukoorekreemid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
Muretainatoodete valmistamine		
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab muretainaid (sh magus, lisanditega, siirupiga, küpsetussegust), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
4	Valmistab muretaina pooltooteid ja tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
Biskviittainatoodete valmistamine		
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab biskviittainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
4	Valmistab biskviittaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
Beseetainatoodete valmistamine		
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab beseetainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
4	Valmistab beseetaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
Keedutainatoodete valmistamine		
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab keedutainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
4	Valmistab keedutaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
Suhkrulise taina toodete valmistamine		
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab suhkrulisi tainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
4	Valmistab suhkrulise taina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
Maiustuste valmistamine		
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab trühvleid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
4	Valmistab komme, lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	

	Kaunistuste valmistamine	
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab šokolaadist ja glasuurist kaunistusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist/kliendi soovist/tähtpäevade temaatikast.	
4	Valmistab martsipanist ja dekoormassist kaunistusi, lähtudes tehnoloogilisest juhendist/kliendi soovist/tähtpäevade temaatikast.	
	Erinevatest jahudest kondiitritoode valmistamine	
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmiste toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab järgmisi erinevatest jahudest kondiitritooteid (sh gluteenivabad), lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja arvestades eritoitumist.	
	Üldoskused	
1	Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest.	
2	Hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani.	
3	Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.	
4	Töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid.	

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindajad: