

HINDAMISSTANDARD KONDIITER, TASE 4

Kutsestandardi nimetus: Kondiiter, tase 4

Sisukord:

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

1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud kondiiter, tase 4 kutse taotlejate 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 kutse andja esitatud dokumendid läbi (st dokumentide vastavuse kontrolli taotletava kutse nõuetele ning kutse andmise korras seatud eeltingimustele). 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. Kutseeksam viiakse läbi eesti keeles.

2. Hindamiskomisjoni töökorraldus

Hindamine viiakse läbi kutse andja poolt tunnustatud kutseeksamikeskustes või taotlejate ettevõttes.

Kondiiter, tase 4 hindamisel eristatakse koolilõpetajat ja töömaailmast tulnud taotlejat. Mõlemal juhul viiakse hindamine läbi kahes etapis.

Koolilõpetajale:

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

1. Kreemide valmistamine
2. Muretaina toodete valmistamine
3. Biskviittaina toodete valmistamine
4. Beseetaina toodete valmistamine
5. Keedutaina toodete valmistamine

6. Suhkrulise taina toodete valmistamine
7. Maiustuste valmistamine
8. Kaunistuste valmistamine
9. Erinevatest jahudest kondiitritoodete valmistamine

Hindamise esimese etapi positiivne tulemus on eelduseks teise etapi pääsemisele.

Teine etapp: Taotleja tõendab oma kompetentse läbi praktiliste ülesannete. Teine etapp sooritatakse Eesti Leivaliidu poolt tunnustatud pagari ja kondiitri kutseksamikeskustes, mis on leitavad Eesti Leivaliidu kodulehelt. Eksami ajad planeeritakse kutseksamikeskuste poolt ning kinnitatakse Eesti Leivaliidu poolt. Kutseeksamil hinnatavate toodete tehnoloogilised juhendid on leitavad Eesti Leivaliidu kodulehelt ning nende põhjal koostab kutsekomisjon kutseeksami ülesanded (piletid). Taotlejaid juhendatakse enne kutseeksami algust. Praktiliste ülesannete sooritamist jälgib hindamiskomisjon, kes samaaegselt täidab hindamislehti.

Töömaailmast taotlejale:

Esimene etapp: Kutsetaotleja esitab tunnistuse/diplomi kutsealase koolituse läbimise kohta või töökogemuse ülekandmise VÕTAg STARR vormil koos tõendusmaterjalidega.

Teine etapp: Taotleja tõendab oma kompetentse läbi praktiliste ülesannete. Teine etapp sooritatakse Eesti Leivaliidu poolt tunnustatud pagari ja kondiitri kutseksamikeskustes, mis on leitavad Eesti Leivaliidu kodulehelt. Eksami ajad planeeritakse kutseksamikeskuste poolt ning kinnitatakse Eesti Leivaliidu poolt. Kutseeksamil hinnatavate toodete tehnoloogilised juhendid on leitavad Eesti Leivaliidu kodulehelt ning nende põhjal koostab kutsekomisjon kutseeksami ülesanded (piletid). Taotlejaid juhendatakse enne kutseeksami algust. Praktiliste ülesannete sooritamist jälgib hindamiskomisjon, kes samaaegselt täidab hindamislehti.

Iga taotleja kohta täidetakse koondhinnangu leht. Koondhinnang moodustub hindamiskomisjoni liikmete hindamislehtede põhjal enamushinnangu alusel. Hindamise tulemus loetakse positiivseks, kui hindamiskomisjoni koondhinnang on positiivne. Koondhinnangule kirjutavad alla kõik hindamiskomisjoni liikmed. Hindamis- ja koondhinnangu lehti ei tutvustata taotlejale ega teistele isikutele. Hindamiskomisjoni esimees vormistab kutseeksami hindamisprotokolli Kutseregistri keskkonnas. Kutseeksami hindamisprotokolli alusel tehakse kutsekomisjonile ettepanek kutse taotlejatele kutse andmise või mitteandmise kohta. Kutsekomisjoni protokoll allkirjastab kutsekomisjoni esimees Kutseregistri keskkonnas.

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, mille käigus valmistab taotleja tehnoloogilise juhendi alusel kaks erinevat kondiitritoodet. Eksami kestvus on 4 tundi

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

4. Hindamiskriteeriumid

Kondiiter, tase 4 hindamiskriteeriumid:

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

Muretaina 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 muretainaid (sh magus, lisanditega, siirupiga, küpsetussegust), lähtudes tehnoloogilisest juhendist
4	Valmistab muretaina pooltooteid ja tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist

Biskviittaina 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 biskviittainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist
4	Valmistab biskviittaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist

Beseetaina 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 beseetainaid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist
4	Valmistab beseetaina tooteid, lähtudes tehnoloogilisest juhendist

Keedutaina 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 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 kondiitritoodete 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	Planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (nt seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained) otstarbekalt ja keskkonda säästes.
2	Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest.
3	Tunneb tootmisprotsessi tervikuna, mõistab oma rolli selles.
4	Tunneb väikeettevõtluse põhimõtteid
5	Hoiab korras oma töökoha ja selle ümbruse, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, sh enesekontrolliplaani.
6	Töötab ergonoomiliselt, järgides tööohutusnõudeid.
7	Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.
8	Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.
9	Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2
10	Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) 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.