

Vanempagar, tase 5 hindamisleht

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

Jrk nr	Kompetents/ hindamiskriteerium	Taotleja nimi
Pagaritoodete valmistamine		
1	Arvutab tooraine koguse vastavalt tellimusele ja valmistab ette tooraineid, tuginedes teadmistele toorainete koostisest, omadustest ning nende kvaliteedist.	
2	Valib tööks sobivad väiketöövahendid, valmistab ette seadmed, lähtudes seadme kasutus- ja ohutusjuhendist.	
3	Valmistab pagaritooted (sh nisutaina, rukkitaina ja erinevatest jahudest pagaritooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist.	
Pagaritoodete arendamine		
1	Kavandab pagaritooted, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh veganlus, laktoosi- ja gluteenitalumatus) ning valdkonnas toimuvaid arenguid.	
2	Arendab pagaritooted, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakendeid, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet ning järgides	
3	Koostab pagaritoodetele tehnoloogilised juhendid, kujundab pagaritoodete hinnad ja tooteinfo, kasutades digitaalseid lahendusi.	
Juhtimine ja juhendamine		
1	Juhendab, lähtudes töö eesmärgist, juhendatava võimetest ja oskustest, pakkudes tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel.	
2	Jälgib juhendatava töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsib ja hindab koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetega.	
3	Annab juhendatavale tagasisidet tema tegevuse kohta, märkab edusamme ja tunnustab.	
4	Planeerib ning korraldab pagaritoodete valmistamist ratsionaalselt ja keskkonnasäästlikult.	
5	Koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist.	
6	Korraldab seadmete hooldust, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule ning määratleb seadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist.	
7	Koostab hinnapakumise, lähtudes kliendi tellimusest.	
8	Vormistab toodangu väljastamiseks vajalikud müügi- ja/või saatedokumendid.	
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	Vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani, sh puhastus- ja koristusplaani.	
4	Juhib meeskonna tööd, järgides tööohutusnõudeid.	
5	Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.	
6	Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest.	
7	Loob kliendiga/koostööpartneriga positiivse kontakti, väljendab end viisakalt ja arusaadavalt.	
8	Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B2 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel B1	
9	Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "iseseisev kasutaja", „Sisuloo“ osaoskuses „algatasemel kasutaja“	

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindajad: