

HINDAMISSTANDARD VANEMPAGAR, TASE 5

Kutsestandardi nimetus: Vanempagar, tase 5

Sisukord:

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

1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud vanempagar, tase 5 kutse taotlejate hindamiseks vanempagar, tase 5 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.

Vanempagar, tase 5 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. Pagaritoodete valmistamine
2. Pagaritoodete arendamine
3. Juhtimine ja juhendamine

Hindamise esimese etapi positiivne tulemus on eelduseks teise etapi pääsemisele.

Teine etapp: Taotleja tõendab oma kompetentse e-portfoolios ja praktilise tööga. Teine etapp sooritatakse Eesti Leivaliidu poolt tunnustatud pagari ja kondiitri kutseeksamikeskustes, mis on

leitavad Eesti Leivaliidu kodulehelt. Eksami ajad planeeritakse kutseksamikeskuste poolt ning kinnitatakse Eesti Leivaliidu poolt. Tähtaegselt esitatud e-portfoolio hinnatakse enne praktilisele tööle lubamist hindamiskomisjoni poolt. Taotlejaid juhendatakse enne kutseeksami algust. Praktiliste tööde 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 e-portfoolios ja 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. Tähtaegselt esitatud e-portfoolio hinnatakse enne praktilisele tööle lubamist hindamiskomisjoni poolt. Taotlejaid juhendatakse enne kutseeksami algust. Praktilise töö 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 Kompetentside tõendamine e-portfoolios

3.4 Praktiline töö, mille käigus valmistab taotleja tehnoloogilise juhendi alusel:

Toode 1: juuretisega leib/ sai/ sepik

Toode 2: lamineeritud tainast pagaritooted

Eksami kestvus on 6 tundi.

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

4. Hindamiskriteeriumid

Vanempagar, tase 5 hindamiskriteeriumid:

Pagaritoodete 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 pagaritooteid (sh nisutaina, rukkitaina ja erinevatest jahudest pagaritooted), lähtudes tehnoloogilisest juhendist

Pagaritoodete arendamine

1	Kavandab pagaritooteid, arvestades klientide soove ja vajadusi (sh veganlus, laktoosi- ja gluteenitalumatus) ning valdkonnas toimuvaid arenguid
2	Arendab pagaritooteid, katsetades erinevaid tehnoloogilisi võimalusi, tooraineid ja pakendeid, arvestades toodete degusteerimisel saadud tagasisidet ning järgides kestlikkuse põhimõtteid
3	Koostab pagaritoodetele tehnoloogilised juhendid, kujundab pagaritoodete hinnad ja tooteinfo, kasutades digitaalseid lahendusi

Juhendamine ja juhtimine

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 ja korraldab kondiitritoodete 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	Korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning valmistab ette vajalikud dokumendid

Üldoskused

1	Planeerib toodete valmistamise, arvestades tellimust ja tootmisressursse (seadmed, vahendid, töötajad, aeg, toorained jm).
2	Hindab lõpptoodete kvaliteeti sensoorselt, lähtudes tehnoloogilises juhendist kehtestatud nõuetest.
3	Vastutab töökeskkonna korrasoleku eest, järgides toiduhügieeni ja -ohutuse nõudeid, enesekontrolliplaani sh puhastusplaani.
4	Juhib meeskonna tööd, järgides tööohutuse nõudeid.
5	Kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.
6	Järgib klienditeeninduse põhimõtteid.

7	Osaleb meeskonnatöös, vajadusel juhendab teisi töötajaid, vastutab võetud kohustuste täitmise eest
8	Kasutab oma töös eesti keelt vähemalt tasemel B2 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel B1 (Lisa 2 - keelte oskustasemete kirjeldused)
9	Kasutab arvutit vastavalt Digipädevuste enesehindamise skaala (Lisa 3) tasemele "iseseisev kasutaja ", „Sisuloome“ osaoskuses „algtasemel kasutaja“.

5. Hindamisjuhend hindajale

Enne hindamist tutvuge:

vanempagar, tase 5 kutsestandardiga;

kompetentsipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega;

kutse andmise korraga;

hindamiskriteeriumidega;

hindamismeetoditega;

hindamise korraldusega;

hindamisel kasutatavate vormidega.

Hindamise ajal:

jälgige igat taotlejat hindamisprotsessis personaalselt;

täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm;

esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumide täitmise osas;

hinna ke iga hindamiskriteeriumi järgi.

Hindamise järel:

andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet;

vormistage hindamistulemus;

edastage oma ettepanek kutse andmise kohta kutsekomisjonile.