



Europa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

## HINDAMISSTANDARD MEISTERPAGAR, TASE 5

### Kutsestandardi nimetus: Meisterpagar, tase 5

Sisukord:

1. Üldine informatsioon
2. Hindamiskomisjoni töö korraldus
3. Hindamise meetodid ja nende kirjeldus
4. Hindamisülesanded
5. Hindamiskriteeriumid
6. Hindamisjuhend hindajale

### 1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud **meisterpagar, tase 5 kutse taotlejate** hindamiseks **meisterpagar, 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. Kutseksam viiakse läbi eesti keeles.

#### 1. Hindamiskomisjoni töö korraldus

Hindamine viiakse läbi kutse andja poolt tunnustatud kutse andmise keskustes või taotlejate ettevõttes.

- 1) Meisterpagar, tase 5 õppekava läbinutel viiakse hindamine läbi kahes etapis:

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

1. Toodete kavandamine ja arendamine



Europopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

2. Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine
3. Tainaste valmistamine, sh juuretise ja keedu valmistamine
4. Tainaste kääritamine, vormimine, kergitamine
5. Toodete küpsetamine
6. Toodete jahutamine ja viimistlemine
7. Toodete külmutamine
8. Toodete pakendamine ja ladustamine
9. Juhtimine ja majandamine

Hindamise esimese etapi positiivne tulemus on eelduseks teise etapi pääsemisele.

**Teises etapis** näitab taotleja ette kompetentse töölaseid toiminguid sooritades. Praktiliste ülesannete sooritamise aeg ja koht lepitakse kokku eelnevalt. Praktiliste ülesannete sooritamist juhib hindamiskomisjoni esimees või üks hindamiskomisjoni liige. Iga taotleja sooritab ülesanded etteantud juhiste abil. Taotlejaid instrueeritakse eelnevalt. Taotlejale antud ülesannete sooritamise ajal täidavad kõik hindamiskomisjoni liikmed hindamislehed.

- 2) Töökogemusega meisterpagar, tase 5 hindamine viiakse läbi kahe etapis:

**Esimene etapp** on hindamine **dokumentide** põhjal. Hindamiskomisjoni liikmed tutvuvad taotleja poolt esitatud dokumentide ja selle lisade (portfoolio) sisuga. Taotleja peab kirjeldama viimase 5 aasta jooksul tehtud erialaseid töid ja kogemusi. Hindamiskomisjoni liikmed vaatavad üksteisest sõltumatult läbi kõik taotlusega seotud dokumendid. Hindajad täidavad vastava hindamisvormi.

Hindamise esimese etapi positiivne tulemus on eelduseks teise etapi pääsemisele.

**Teises etapis** taotleja näitab ette kompetentse töölaseid toiminguid sooritades. Praktiliste ülesannete sooritamise aeg ja koht lepitakse kokku eelnevalt. Praktiliste ülesannete sooritamist juhib hindamiskomisjoni esimees või üks hindamiskomisjoni liige. Iga taotleja sooritab ülesanded etteantud juhiste abil. Taotlejaid instrueeritakse eelnevalt. Taotlejale antud ülesannete sooritamise ajal täidavad kõik hindamiskomisjoni liikmed hindamislehed.

Iga taotleja kohta täidetakse koondhinnangu leht. Koondhinnang moodustub hindamiskomisjoni liikmete 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.

Hindamiskomisjon vormistab kutseeksami protokoll, mille aluseks on hindamis- ja koondhinnangu lehed. Kutseeksami protokoll alusel tehakse kutsekomisjonile ettepanek kutse taotlejatele kutse andmise või mitteandmise kohta. Protokollile kirjutavad alla kõik hindamiskomisjoni liikmed.

### 3. Hindamismeetodid ja nende kirjeldus

#### 3.1 Taotleja kompetentside tõendamine- portfoolio

Kutse taotleja tõendab kutsealaseid kompetentse - kirjeldab viimase 5 aasta jooksul tehtud erialaseid töid ja kogemusi.



Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS  
Kutsekoda

### 3.2 Kooli tõend õppekava täies mahus läbimise kohta (koolilõpetaja)+ portfoolio

### 3.3 Praktiline töö

Praktilise töö käigus sooritab taotleja hindamiskomisjoni poolt ettevalmistatud praktilise töö ülesanded.

#### Intervjuu

Kutse taotleja annab selgitusi komisjonile tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta.

## 4. Hindamisülesanded

### **Praktiline osa**

**Praktiline töö**, mille käigus hinnatakse töömeetodeid ja -võttes, aja- ja materjalikulu, töökorraldust, tootmishügieeni. Töövõttes hinnatakse vastavalt meisterpagar, tase 5 kutsestandardis kirjeldatud tegevusnäitajatele

Koosneb kahest praktilisest tööst:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taotleja saab hindamiskomisjonilt ülesande või ülesannete kirjelduse.</li> <li>2. Taotleja valib ja valmistab praktiliseks tööks ette vajalikud vahendid.</li> <li>3. Taotleja sooritab etteantud aja jooksul ülesanded praktilises vormis</li> <li>4. Vajadusel vastab taotleja hindamiskomisjoni küsimustele tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta.</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Palmiksai 5tk, punutuna 4 või enama „nuudiga“</li> <li>2. Lehttaignast või pärmilehttaignast väikesaiad või pirukad 20tk</li> </ol>	

## 5. Hindamiskriteeriumid

### **Meisterpagar, tase 5 hindamiskriteeriumid:**

Tegevusnäitaja /Hindamiskriteeriumid
<b>TOODETE KAVANDAMINE JA ARENDAMINE</b>
Kavandab ja arendab toote, arvestades klientide soove ja valdkonnas toimuvaid arenguid.
Koostab toodete retseptid ja tehnoloogilised juhendid ning kujundab toodete hinnad, arvestades toorainete hinda ja ettevõtte tootmissuunda.
<b>POOLTOODETE JA/VÕI KAUNISTUSMATERJALIDE VALMISTAMINE</b>
Valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet.
Valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest.
Valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeed jm), lähtudes toote valmistamise juhistest.
Kasutab rasvaglasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest.



European Union  
Euroopa Liit  
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks








SIHTASUTUS  
Kutsekoda

<b>Tegevusnäitaja /Hindamiskriteeriumid</b>	
<b>TAINASTE VALMISTAMINE</b>	
Valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet.	
Valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest.	
Jälgib toote valmistamise protsessis taina kvaliteeti, sh teeb sensorset hindamist ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.	
<b>TAINASTE KÄÄRITAMINE, VORMIMINE, KERGITAMINE</b>	
Jälgib valmistatud juuretiste ja/või tainaste käärimise protsessi vastavalt tehnoloogilisele juhendile.	
Tükeldab tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	
Kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid.	
<b>TOODETE KÜPSETAMINE</b>	
Valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	
Viimistleb küpsetuseelselt lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted, lisades puisted, katted jm, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	
Küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist.	
Tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalekalde puhul teavitab otsest ülemust.	
<b>TOODETE JAHUTAMINE JA VIIMISTLEMINE</b>	
Jahutab lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt tehnoloogilisele ja toote valmistamise juhisele.	
Lõppviimistleb lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt toote tehnoloogilisele ja valmistamise juhisele.	
<b>LÄBIV KOMPETENTS</b>	
<b>Tegevusnäitaja/ Hindamiskriteeriumid</b>	
Jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon).	
Kasutab tööpinda eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras; korraldab oma tööd ratsionaalselt, kasutades töövahendeid, materjale, aega, energiat jm vahendeid säästlikult ning praaki minimeerides; vastutab oma töö tulemuse eest.	

## 6. Hindamisjuhend hindajale

Enne hindamist:

Tutvuge

-  meisterpagar, tase 5 kutsestandardiga,
-  kompetentsipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
-  kutse andmise korraga,
-  hindamise üldise informatsiooniga,
-  hindamiskriteeriumidega,



- + hindamismeetoditega,
- + hindamisülesannetega,
- + hindamise korraldusega,
- + hindamisel kasutatavate vormidega.

#### Hindamise ajal

- + jälgige igat taotlejat hindamisprotsessis personaalselt,
- + täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
- + esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumide täitmise osas,
- + hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi,
- + vormistage hindamistulemus iga hindamiskriteeriumi kohta.

#### Hindamise järel

- + andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet,
- + vormistage hindamistulemus,
- + edastage oma ettepanek kutse andmise kohta kutsekomisjonile.

