

HINDAMISSTANDARD MEISTERKONDIITER, TASE 5

Kutsestandardi nimetus: Meisterkondiiter, 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 **meisterkondiiter, tase 5 kutse taotlejate** hindamiseks **meisterkondiiter, 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.

2. Hindamiskomisjoni töö korraldus

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

1) Meisterkondiiter, tase 5 õppekava läbinutel viiakse hindamine läbi kahe etapis:

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

1. Toodete kavandamine ja arendamine
2. Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine
3. Tainaste valmistamine
4. Tainaste vormimine ja 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 etappi pääsemisele.

Teises etapis näitab taotleja ette kompetentse tööalaseid toiminguid sooritades.

Praktiliste ülesannete sooritamise aeg ja koht lepatakse kokku eelnevalt. Praktiliste ülesannete sooritamist juhivad 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 meisterkondiiter, 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 juhivad 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 kutseksami protokollid, mille aluseks on hindamis- ja koondhinnangu lehed. Kutseksami protokollide 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.

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 meisterkondiiter, tase 5 kutsestandardis kirjeldatud tegevusnäitajatele

Koosneb kahest praktilisest tööst:		1. Taotleja saab hindamiskomisjonilt ülesande või ülesannete kirjelduse.
1. Temaatilise tort	või	2. Taotleja valib ja valmistab praktiliseks tööks ette vajalikud vahendid.
2. Šokolaadist suhkrumassist kompositsioon etteantud teemal.		3. Taotleja sooritab etteantud aja jooksul ülesanded praktilises vormis
		4. Vajadusel vastab taotleja hindamiskomisjoni küsimustele tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta.

5. Hindamiskriteeriumid

Meisterkondiiter, tase 5 hindamiskriteeriumid:

Tegevusnäitaja/ Hindamiskriteeriumid
TOODETE KAVANDAMINE JA ARENDAMINE
Kavandab ja arendab toote, arvestades klientide soove ja valdkonnas toimuvaid arenguid.
Koostab toodete retseptid ja tehnoloogilised juhendid ning kujundab toodete hinnad,



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS
Kutsekoda

Tegevusnäitaja/ Hindamiskriteeriumid
arvestades tooraine hinda ja ettevõtte tootmissuunda.
POOLTOODETE JA/VÕI KAUNISTUSMATERJALIDE VALMISTAMINE
Seadistab vajalikud tootmiseseadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet.
Korraldab toorainete ettevalmistamise või valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest.
Korraldab valmistamise või valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želeed jm) ning dekooreid, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.
Korraldab valmistamise või valmistab küpsetatud pooltooted (liivataigen, biskviittaigen jne), lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.
Korraldab valmistamise või valmistab ja kasutab suhkrunäiteid pooltooteid, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.
Kasutab šokolaadi ja rasvaga suure, lähtudes toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.
TAINASTE VALMISTAMINE
Korraldab seadistamise või seadistab vajalikud tootmiseseadmed vastavalt kasutusjuhendile, arvestades valmistatavat toodet.
Korraldab toorainete ettevalmistamise või valmistab tootmiseks ette toorained, lähtudes toote valmistamise juhistest.
Korraldab tainaste valmistamise või valmistab tainad vastavalt retseptile ja tehnoloogilisele juhendile.
Jälgib toote valmistamise protsessis toote kvaliteeti ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.
TAINASTE VORMIMINE JA KERGITAMINE



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks



SIHTASUTUS
Kutsekoda

Tegevusnäitaja/ Hindamiskriteeriumid
Korraldab või tükeldab tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele.
Korraldab kergitamise või kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele režiimile, kasutades kergitusseadmeid.
TOODETE KÜPSETAMINE
Valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja valmistatavast tootest.
Korraldab viimistlemise või viimistleb valikpagaritooted (koogid, küpsised ning keerulisemad ja suuremat meisterlikkust nõudvad tordid), lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.
Korraldab või küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist.
Tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalkalde puhul otsustab edasise tegutsemise.
TOODETE JAHUTAMINE JA VIIMISTLEMINE
Korraldab valikpagaritoodete jahutamise, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja toote valmistamise juhistest ning arvestades tellimusi.
Korraldab valikpagaritoodete lõppviimistlemise, lähtudes tehnoloogilistest juhenditest, toote valmistamise juhistest ja arvestades tellimusi.
LÄBIV KOMPETENTS
Tegevusnäitaja/ Hindamiskriteeriumid
Jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni ja bioturvalisuse nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon).
Kasutab tööpinna eesmärgipäraselt ja hoiab selle korras; korraldab oma tööd ratsionaalselt, kasutades töövahendeid, materjale, aega, energiat jm vahendeid säästlikult ning praaki minimeerides; vastutab enda ja töögrupi töö tulemuse eest.

6. Hindamisjuhend hindajale

Enne hindamist:

Tutvuge

- ✚ meisterkondiiter, tase 5 kutsestandardiga,
- ✚ kompetentsipõhise hindamise mõistete ja põhimõtete, ja
- ✚ 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.