

Kompetents		Hindamiskriteerium		
B.2.2	POOLTOODETE JA/VÕI KAUNISTUSMATERJALIDE VALMISTAMINE			
2	1	Valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet.	Seadme kasutusjuhendi kasutamine Režiimide valik	Praktiline töö
2	2	Valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest.	Arvutusülesanne etteantud toorainega	Praktiline töö
2	3	Valmistab soolased ja magusad täidised (sh kreemid, siirupid, pumatid, želed jm), lähtudes toote valmistamise juhistest.	Arvutusülesanne etteantud toorainega	Praktiline töö
2	4	Kasutab rasvaglasuure, lähtudes toote valmistamise juhistest.	Valmistada vastavalt ülesandele	Praktiline töö
B.2.3	TAINASTE VALMISTAMINE, SH JUURETISE JA KEEDU VALMISTAMINE			
3	1	Valmistab tootmiseks ette vajalikud tootmiseseadmed vastavalt juhendile, arvestades valmistatavat toodet.	Seadmete kasutusjuhendi kasutamine Režiimide valik ja masina töökorda seadmine	Praktiline töö

3	2	Valmistab tootmiseks ette toorained (sõelub jahu, valmistab ette munad, sulatab margariini jm), lähtudes toote valmistamise juhistest.	Arvutusülesanne etteantud toorainega	Praktiline töö
3	3	Valmistab keedud, juuretised, tainad vastavalt retseptile.	Valmistada vastavalt ülesandele	Praktiline töö
3	4	Jälgib toote valmistamise protsessis taina kvaliteeti, sh teeb sensorset hindamist ja valmistamise lõpus hindab toote vastavust kvaliteedinäitajatele.	Enesehindamine (selle etapi hindamine)	Intervjuu
3	TAINASTE KÄÄRITAMINE, VORMIMINE, KERGITAMINE			
4	1	Jälgib valmistatud juuretiste ja/või tainaste käärimise protsessi vastavalt tehnoloogilisele juhendile.	Vastavalt ülesandele	Praktiline töö
4	2	Tükeldab tainad käsitsi või masinaga vastavalt retseptis ja tehnoloogilises režiimis antud toote parameetritele, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	Vastavalt ülesandele	Praktiline töö
4	3	Kergitab tooted vastavalt tehnoloogilisele juhendile, kasutades kergitusseadmeid.	Vastavalt ülesandele	Praktiline töö
5	TOODETE KÜPSETAMINE			

5	1	Valib sobiva küpsetusprogrammi, lähtudes töökorraldusest ja valmistatavast tootest.	Vastavalt ülesandele	Praktiline töö
5	2	Viimistleb küpsetuseelselt lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted, lisades puisted, katted jm, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest.	Vastavalt ülesandele	Praktiline töö
5	3	Küpsetab tooted vastavas seadmes (ahjus, fritüüris), lähtudes etteantud tehnoloogilisest režiimist.	Seadme valik ja töökorda seadmine	Praktiline töö
5	4	Tagab valmistatavate toodete kvaliteedi ja jälgib selle saavutamist kogu protsessi jooksul, kõrvalekalde puhul otsustab edasise tegutsemise.	Enesehindamine	Intervjuu
B.2.6	TOODETE JAHUTAMINE JA VIIMISTLEMINE			
6	1	Jahutab lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt tehnoloogilisele ja toote valmistamise juhisele.	Vastavalt ülesandele	Praktiline töö
6	2	Lõppviimistleb lihtpagaritooted ja lihtsamad valikpagaritooted vastavalt toote tehnoloogilisele ja valmistamise juhistele.	Vastavalt ülesandele	Praktiline töö

