

Eesti Leivaliit

Meisterkondiiter,

EKR tase 5

Tallinn 2016

Sisukord

1. Üldosa.....	3
2. Portfoolio koostamine	3
3. Portfoolio struktuur.....	4
4. Portfoolio kohustuslik sisu.....	4
Lisa 1. Tiitelleht.....	5
Lisa 2. Eneseanalüüsi vorm	6

1. Üldosa

Portfoolio koostatakse meisterkondiiter , tase 5 kutse taotlemisel hindamise esimeses etapis ühe hindamise osana.

Portfoolio koostamise eesmärk on tõendada järgmisi *kohustuslikke kompetentse*:

1. Toodete kavandamine ja arendamine
2. Toodete külmutamine
3. Toodete pakendamine ja ladustamine
4. Juhtimine ja majandamine

Portfoolio koostamise eesmärk on tõendada järgmisi meisterkondiitri kutset *läbivaid kompetentse*:

- väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi ja on orienteeritud kvaliteetsetele töötulemustele;
- on ettevõtlik ja algatusvõimeline, oskab lahendada probleeme, kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.

Portfoolio sisaldab:

- eneseanalüüsi
- praktilise töö töökogemuse kirjeldust.

2. Portfoolio koostamine

Tõendusmaterjali kogumine on kutse taotleja ülesanne, taotleja vastutab selles esitatud materjalide tõesuse eest.

Hea tõendusmaterjal:

- annab piisavalt tõendeid selle kohta, et kompetents on olemas;
- on sisuline, st aitab mõista ja näha tegelikult toimunut, millele viidatakse eneseanalüüsi vormis;
- on seotud eneseanalüüsiga ning tõendab seda, millest analüüsis kõneldakse;
- on asjakohane ning tõendab seda mida vaja ning mis on kompetentsidega kooskõlas.

Tõendusmaterjali valikul on abiks järgmised küsimused:

- Milliseid kompetentse aitab tõendada lisatud tõendusmaterjal?
- Millist sisulist informatsiooni annab tõendusmaterjal?

- Millist kompetentsi antud materjaliga soovin tõendada?
- Milliseid näiteid saan lisada, et anda kompetentsi tõendamist toetavat sisulist informatsiooni?

Portfoolios (sh digitaalne) vormistatakse vastavalt kirjalike tööde vormistamise heale tavale. Kutse taotleja järgib portfoolio koostamisel autoriõigust (korrektsed viited kasutatud allikatele jne).

Portfoolio esitatakse digitaalselt kutseandja määratud aadressile.

3. Portfoolio struktuur

Kutse taotleja koostab portfoolio järgmise struktuuri järgi:

Portfoolio osa	Sisu
Tiitelleht / või digitaalse portfoolio esileht	Failina esitatava portfoolio puhul Hindamisstandardi nõuetele vastav tiitelleht (Lisa 1. Tiitelleht)
Sisukord /või digitaalse portfoolio menüü	Loetelu portfoolios sisalduvatest materjalidest
Andmed koostaja kohta	
Kogutud tõendusmaterjalid	Hindamisstandardi nõuetele vastavad taotleja arengut tõendavad materjalid
Kokkuvõte	
Kasutatud allikad	
Lisad	

4. Portfoolio kohustuslik sisu

Portfoolio sisaldab järgmisi tõendusmaterjale:

- Eneseanalüüs vastavalt eneseanalüüsi vormile (Lisa 2. Eneseanalüüsi vorm)
- Kutse taotleja kutsealase tegevuse analüüs
- Tõendusmaterjalid enda kutse- ja erialaste kompetentside arengust (täienduskoolituste tunnistused jms).Kutse taotleja võib lisaks kohustuslikule sisule esitada lisades muid asjakohaseid tõendusmaterjale, mida peab oluliseks enda pädevuste tõendamiseks

Lisa 1. Tiitelleht

Eesti Leivaliit

Nimi

Meisterkondiiter, tase 5

Portfoolio

Tallinn 2016

Lisa 2. Eneseanalüüsi vorm

Kompetents ja tegevusnäitaja		Hindamiskriteerium	
B.2.1	TOODETE KAVANDAMINE JA ARENDAMINE		
1	1	Kavandab ja arendab toote, arvestades klientide soove ja valdkonnas toimuvaid arenguid.	Loetleb max 10 kondiitritoodet, mida on kavandanud või mille väljatöötamise töörühmas osalenud Kirjeldab tootearendusel esile kerkinud probleeme ja lahendusvariante
1	2	Koostab toodete retseptid ja tehnoloogilised juhendid ning kujundab toodete hinnad, arvestades toorainete hinda ja ettevõtte tootmissuunda.	Esitab ühe kavandatud toote tehnoloogilise juhendi ja selle koostisosad kahenevas järjekorras. Koostab sama toote müügihinna arvutuse.
B.2.7	VALIKPAGARITOODETE KÜLMUTAMINE		
7	1	Pooltoodete (küpsetamata tainad, eelküpsetatud pagaritooted, küpsetatud biskviidid, koogi-tordipõhjad jm) külmutamine	Võrdleb erinevate pooltoodete külmutamise režiime.
7	2	Korraldab tainaste pakendamise ja külmutamise, lähtudes tehnoloogilistest juhenditest, toote valmistamise juhustest ja arvestades tellimusi.	Kirjeldab külmutatud valikpagaritoodete pakendamiseks kasutatavaid pakkematerjale ja pakendamise põhimõtteid ning nõudeid märgistusele.
7	3	Korraldab eelküpsetatud valikpagaritoodete jahutamise, pakendamise ja külmutamise/ külmutusseadmesse suunamise, lähtudes tehnoloogilistest juhenditest, toote valmistamise juhustest ja arvestades tellimusi.	Külmutamise režiimid

7	4	Valmistoodete (tooted, mis ei vaja edasist käsitlemist, nt küpsetamist) külmutamine	Külmutamise režiimid	
7	5	Korraldab valmis valikpagaritoodete jahutamise, pakendamise ja külmutamise, lähtudes tehnoloogilisest juhendist ja toote valmistamise juhistest ning arvestades tellimusi.	Töö analüüs (vajadusel teoreetiliselt)	
B.2.8 TOODETE PAKENDAMINE JA LADUSTAMINE				
8	1	Korraldab pakendamisprotsessi, seadistab vajalikud pakkeseadmed vastavalt kasutusjuhendile, valib pakendid ja vajadusel pakendab tooted, arvestades pakendatavate toodete omadusi.	Töö analüüs	
8	2	Korraldab ladustamist ja täidab enesekontrollisüsteemi dokumente. Markeerib ja ladustab tooted vastavalt toiduseadusele ja enesekontrollisüsteemile.	Ühe vabalt valitud toote kriitilised kontrollpunktid. Märgistuse nõuded.	
B.2.9 JUHTIMINE JA MAJANDAMINE				
9	1	Osaleb ettevõtte äriplaani ja majanduslike arvestuste koostamisel, arvestades ettevõtte eesmäärke.	Ettevõtte arengu analüüs (essee)	
9	2	Osaleb ettevõtte enesekontrolli plaani koostamisel, arvestades seadusandlust.	Viimaste aastate jooksul enesekontrolliplaanis sisseviidud muudatused	

9	3	Korraldab vajadusel ettevõtte tööd, planeerides töötajate arvu, toodangu mahtu ja tooteid, arvestades ettevõtte eripära.	Eneseanalüüs	
9	4	Juhendab ja nõustab kaastöötajaid, jälgides nende töö kvaliteeti ja õigeaegsust, vajadusel organiseerib/korraldab töö ringi.	Eneseanalüüs	
9	5	Korraldab toodangu valmisoleku müügiks ning tutvustab ettevõtte tootmisvõimalusi potentsiaalsetele klientidele ja koostööpartneritele, kasutades selleks sobivaid kanaleid.	Näited	
B.2.11 LÄBIV KOMPETENTS				
11	1	Jälgib ja hoiab oma töös kvaliteeti ja tootlikkust, täidab ja järgib toiduhügieeni ja bioturvalisuse nõudeid (käte, riietuse, inventari jm puhastamine ja desinfektsioon).	Analüüs koos näidetega	
11	2	Kasutab tööpinda 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.		Praktiline töö
11	3	Kasutab valdkonnaspetsiifilisi teadmisi ja arendab tööalaseid teadmisi läbi pideva professionaalse arengu; on avatud uute tööülesannete, meetodite ja tehnikate omandamisele; jagab oma teadmisi ja valdkonna spetsiifikat kolleegidega.	Analüüs. Erialased koolitused	

11	4	Kogub, analüüsib ja kasutab infot, mille põhjal langetab otsuseid või töötab välja toimivaid lahendusi erinevatele probleemidele.	Eneseanalüüs	
11	5	Saab aru organisatsiooni erinevate osakondade/töölõikude tööst ja funktsioonidest, mõistab oma osa tootmise ahelas; näitab üles arusaamist kuidas üks probleem on suurema süsteemi osa.	Analüüs koos näidetega	
11	6	Hoiab end pidevalt kursis konkurentide ja kolleegide tegevusega ning majanduses toimuvaga.	Analüüs	
11	7	Esitab asjakohaseid küsimusi ja teeb parendusettepanekuid oma pädevuse piires; teeb koostööd.	Näited tööelust	
11	8	Hindab ohufaktoreid tootmises ja võtab kasutusele abinõud ohtude maandamiseks, järgides töökeskkonna ja tööohutusnõudeid ning kasutades isikukaitsevahendeid ja ohutuid töövõtteid.		Praktiline töö
11	9	Annab õnnetusjuhtumi korral vältimatut abi, kutsub professionaalse abi ja teatab õnnetusjuhtumist tootmisjuhile või tööandjale.	Intervjuu	
11	10	Kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 ja vene või inglise keelt tasemel B1.	Eesti keel – portfoolio, võõrkeel – intervjuu käigus	

11	11	Kasutab oma töös arvutit tasemel AO1-AO4, AO6(p.1) ja AO7.	Portfoolio koostamine	
----	----	--	-----------------------	--