# **Hindamisstandard ABIKOKK TASE 3 (Koolilõpetaja eksam)**

**1. Üldine informatsioon**

Hindamisstandard on koostatud kutsestandardis abikokk, tase 3 kehtestatud kompetentsusnõuetele vastavuse hindamiseks kutseõppeasutuses (edaspidi kool).

Hinnatavad kompetentsid vastavalt kutsestandardile:

1. Töö planeerimine
2. Puhastus- ja koristustööd
3. Kaupade käitlemine
4. Toitude valmistamine
5. Teenindamine
6. Kutset läbiv kompetents

Hindamine viiakse läbi kooli õppekeskkonnas ja / või praktikakohas kahes etapis:

* Hindamise **esimene etapp** on õppeprotsessi osa ja viiakse läbi kooli õppekeskkonnas ja / või praktikakohas. Hindamist teostavad kutseõpetajad või kutseõpetajad koos praktikakoha esindajaga.
* Hindamise **teine etapp** viiakse läbi kooli õppekeskkonnas. Hindamist teostab erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma ja koolide esindajad.

Hindamise **teises etapis** toimub

* Proovitöö
* Jälgimine praktilise töö käigus

**2. Hindamiskriteeriumid**

Tabel 1. 1. ja 2.etapi hindamiskriteeriumid

|  |  |
| --- | --- |
| **Töö planeerimine** | * valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest;
* planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele.
 |
| **Puhastus- ja koristustööd** | * puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;
* käitleb prügi, lähtudes juhendist;
* peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;
* puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.
 |
| **Kaupade käitlemine** | * abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel;
* käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele;
* abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.
 |
| **Toitude valmistamine** | * valmistab juhendamisel toidud lähtudes tehnoloogilisest kaardist ning jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid ja toiduhügieeni nõudeid;
* kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid ja piimasaaduseid,
* valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid.
* valmistab võileibu, salateid ja külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab köögivilja- ja piimasuppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.
* valmistab piimatoodetest külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.
 |
| **Teenindamine** | * katab ja koristab juhendamisel laudu;
* serveerib juhendamisel toite
 |
| **Abikokk, tase 3 kutset läbiv kompetents** | * lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;
* peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
* arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
* osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
* kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
* töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.
* mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv
 |

**3. teise etapi hindamisülesanne ja hindamise korraldus**

**Proovitöö/ jälgimine praktilise töö käigus**

|  |  |
| --- | --- |
| Hindamise ülesanne  | Hindamise korraldus |
| Kutse taotleja valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga ja joogid (sh salati, supi, munaroa, köögivilja- või pastalisandi), vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele | 1. Taotleja saab lähteülesande hindajatelt.
2. Planeerib oma tööd eksami lõikes.
3. Tutvub toitude retseptide ja tehnoloogiatega.
4. Taotleja valmistab vastavalt lähteülesandele 2 rooga ja joogi, à 2 portsjonit.
5. Taotleja serveerib toidud ja joogid hindajatele ning vastab hindajate asjakohastele küsimustele
6. Taotleja koristab oma töökoha ja tootmisruumi.
7. Praktilise ülesande sooritamise aeg on 150 minutit.
 |

Tabel 2. Proovitöö hindamiskriteeriumid

|  |  |
| --- | --- |
| **Töö planeerimine**  | * valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest;
* planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele.
 |
| **Toitude valmistamine** | * valmistab juhendamisel toidud lähtudes tehnoloogilisest kaardist ning jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid ja toiduhügieeni nõudeid;
* kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist;
* eeltöötleb toiduaineid asjakohaste tehnoloogiliste võtetega, lähtudes tehnoloogilisest kaardist
* valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud (salateid ja köögivilja- ja piimasuppe) kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid.
* vormistab ja serveerib toiduportsjonid ja joogid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.
 |
| **Puhastus- ja koristustööd** | * peseb toiduvalmistamise nõud lähtudes juhendist;
* puhastab töö lõppedes seadmed, töövahendid ja töökoha, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ja –tarvikuid;
 |
| **Kutset läbiv kompetents** | * kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
* töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.
 |

**4.Toitude ja lisandite ja jookide baasnimekiri: võileivad, salatid ja külmad eelroad; köögivilja- ja piimasupid; piimatoodetest külmkastmed; aedvilja- ja teraviljalisandid; külmad joogid**

**Salatid:**

1. Kartulisalat \*
2. Pasta-suitsuvorstisalat\*
3. Kartuli-kanalihasalat\*
4. Rosolje
5. Riisi-makrasalat
6. Tuunikalasalat
7. Puuviljasalat

**Supid:**

1. Piima-riisisupp
2. Piima-makaronisupp
3. Minestrone\*
4. Talupojasupp\*
5. Värskekapsasupp\*
6. Kartuli-klimbisupp\*

**Vormitoidud, ühepajatoidud:**

1. Riisiroog singiga
2. Tatraroog peekoniga
3. Pasta-singivormiroog \*

**Aedvilja- või teraviljalisand:**

1. Kartulikotletid külma kastmega
2. Peedikotletid külma kastmega \*
3. Kartulipuder\*
4. Mannapuder\*
5. Riisipuder\*

**Külmad joogid:**

1. Mahlajoogid, sh morss
2. Smuutid

\*Rekkor, S & A. Kersna & M. Merits & I. Kivisalu.(2010) Toiduvalmistamine suurköögis. Kirjastus Argo

**5. Hindamisjuhend hindajale**

Enne hindamist:

Tutvuge

* Abikokk, tase 3 kutsestandardiga,
* väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
* kutse andmise korraga,
* hindamise üldise informatsiooniga,
* hindamiskriteeriumitega,
* hindamisülesannetega,
* hindamise korraldusega,
* toitude nimekirja ning tehnoloogiliste kaartidega,
* hindamisvormidega

Hindamise ajal:

* jälgige igat taotlejat tööprotsessis personaalselt,
* täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
* esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumite täitmise osas,
* hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi

Hindamise järel:

* vormistage hindamistulemus
* andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet.

**6. Vormid hindajale**

**6.1. Taotleja personaalsed hindamistabelid**

**Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine. 2. etapp**

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hindamis-kriteeriumi nr | Hindamiskriteerium | Hinnang |
| Täidetud | Mitte täidetud |
|  | planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele |  |  |
|  | valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest |  |  |
|  | kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; |  |  |
|  | valmistab juhendamisel toidud lähtudes tehnoloogilisest kaardist ning jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid ja toiduhügieeni nõudeid |  |  |
|  | eeltöötleb toiduaineid asjakohaste tehnoloogiliste võtetega, lähtudes tehnoloogilisest kaardist |  |  |
|  | valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud (salateid ja köögivilja- ja piimasuppe) kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid |  |  |
|  | valmistab külma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile |  |  |
|  | vormistab ja serveerib toiduportsjonid ja joogid vastavalt tehnoloogilisele kaardile |  |  |
|  | peseb toiduvalmistamise nõud lähtudes juhendist |  |  |
|  | puhastab töö lõppedes seadmed, töövahendid ja töökoha, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ja –tarvikuid |  |  |
|  | kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes |  |  |
|  | töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone |  |  |

Hindamistulemus: Positiivne / Negatiivne

Tagasiside taotlejale:

**6.2. Hindamisprotokollid**

**Vorm 2.**

**Esimese etappi hindamine. Taotleja kompetentsid loetakse hinnatuks kooli poolt esitatud tõendi alusel. Esimese etapi kompetentside hindamise koondtabel /Hindamistulemused**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Jrk nr | Taotleja ees- ja perekonnanimi | Isikukood | Taotletav kutse  | Kooli ettepanek 2.etappi lubamise kohta |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

jne

Allkirjastab kooli esindaja digiallkirjaga

**Vorm 3. Hindamisprotokoll**

**HINDAMISPROTOKOLL digitaalne**

(Nt) TallinnKuupäev

Algus kell .........., lõpp kell ............

2. etapp **Hindamistulemused**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Jrk nr | Taotleja ees- ja perekonnanimi | Isikukood | Taotletav kutse tase | Hindamise keel | Hindamistulemus[[1]](#footnote-1) | Hindamis-komisjoni ettepanek [[2]](#footnote-2) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

jne

Lisad: Taotlejate personaalse hindamise vormid

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hindamiskomisjoni esimees: | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
| Hindamiskomisjoni liikmed: | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
|  | *ees- ja perekonnanimi* | *Allkiri* |

1. *Kompetentsid tõendatud. /Tõendamata kompetents(id) (nimetada)...* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Anda/Mitte anda taotlejale kutse abikokk, tase 3* [↑](#footnote-ref-2)