

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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel; - käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele; - abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.
Toitude valmistamine	<ul style="list-style-type: none"> - 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,

	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - katab ja koristab juhendamisel laudu; - serveerib juhendamisel toite
Abikokk, tase 3 kutset läbiv kompetents	<ul style="list-style-type: none"> - 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, munaröga, köögivilja- või pastalisandi), vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest; - planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele.
Toitude valmistamine	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab juhendamisel toidud lähtudes tehnoloogilisest kaardist ning jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid ja toiduhügieeni nõudeid; - kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; - eeltötleb 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	<ul style="list-style-type: none"> - peseb toiduvalmistamise nõud lähtudes juhendist; - puhastab töö lõppedes seadmed, töövahendid ja töökoha, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ja –tarvikuid;
Kutset läbiv kompetents	<ul style="list-style-type: none"> - 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-kanalihalasalat*
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 suurröögis. 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- kriteeri umi nr	Hindamiskriteerium	Hinnang	
		Täidetud	Mitte täidetud
1.	planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele		
2.	valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest		
3.	kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist;		
4.	valmistab juhendamisel toidud lähtudes tehnoloogilisest kaardist ning jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid ja toiduhügieeni nõudeid		
5.	eeltötleb toiduaineid asjakohaste tehnoloogiliste võtetega, lähtudes tehnoloogilisest kaardist		
6.	valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud (salateid ja köögivilja- ja piimasuppe) kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid		
7.	valmistab külma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile		
8.	vormistab ja serveerib toiduportsjonid ja joogid vastavalt tehnoloogilisele kaardile		
9.	peseb toiduvalmistamise nõud lähtudes juhendist		
10.	puhastab töö lõppedes seadmed, töövahendid ja töökoha, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ja –tarvikuid		
11.	kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes		
12.	töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone		

Hindamistulemus: Positiivne / Negatiivne

Tagasiside taotlejale:

6.2. Hindamisprotokollid

Vorm 2.

Esimese etapi 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.etapi lubamise kohta
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

jne

Allkirjastab kooli esindaja digiallkirjaga

Vorm 3. Hindamisprotokoll

HINDAMISPROTOKOLL

digitaalne

(Nt) Tallinn

Kuupäev

Algus kell, lõpp kell

2. etapp Hindamistulemused

Jrk nr	Taotleja ees- ja perekonnanimi	Isikukood	Taotletav kutse tase	Hindamise keel	Hindamistulemus ¹	Hindamiskomisjoni ettepanek ²
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

jne

Lisad: Taotlejate personaalse hindamise vormid

Hindamiskomisjoni *ees- ja perekonnanimi* *allkiri*

esimees:

Hindamiskomisjoni *ees- ja perekonnanimi* *allkiri*

liikmed:

ees- ja perekonnanimi *Allkiri*

¹ Kompetentsid tõendatud. /Tõendamata kompetents(id) (nimetada)...

² Anda/Mitte anda taotlejale kutse abikokk, tase 3