

HINDAMISSTANDARD ABIKOKK, TASE 3 (Töömaailm/Töötukassa)

1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud abikokk, tase 3 töömaailma, esmataseme kutse taotlejate hindamiseks.

Hindamist viiakse läbi köökides, mis on varustatud hindamiseks vajalike vahenditega.

Hindamine:

Hindamine viiakse läbi komplekseksamina akrediteeritud kutseksamikeskuses.

1. Hindamisel toimub

- Intervjuu
- Proovitöö
- Jälgimine praktilise töö käigus

2. Hinnatakse **järgmised kompetentsid**

- Kaupade käitlemine
- Teenindamine
- Töö planeerimine
- Puhastus- ja koristustööd
- Toitude valmistamine
- Kutset läbiv kompetents

3. Hindamist teostavad erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma ja kutseõppeasutuste esindajad.

2. Hindamiskriteeriumid

Tabel 1.

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 koka 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; eeltötleb 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 või külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; - valmistab köögivilja- või 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. Hindamisülesanded ja hindamise korraldus

Hindamine viiakse läbi kutse andja poolt tunnustatud hindamiskeskuses, töökohaga võimalikult lähedases keskkonnas kindlaks määratud ajal.

Hindamisülesanne	Hindamise korraldus
Kutse taotleja valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga ja külma joogi (sh salati, supi, munaroa, köögivilja- või pastalisandi), katab hindajatele laua vastavalt koka korraldustele, vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele, vastab intervjuu käigus hindamiskomisjoni küsimustele.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taotleja saab lähteülesande hindajatelt. 2. Taotleja planeerib oma tööd eksami lõikes. 3. Taotleja valmistab vastavalt lähteülesandele 2 rooga ja ühe külma joogi, à 2 portsjonit. 4. Taotleja katab laua vastavalt hindajate korraldustele. 5. Taotleja serveerib toidud ja joogid hindajatele ning vastab hindajate asjakohastele küsimustele. 6. Taotleja koristab oma töökoha, lauad ja tootmisruumi. 7. Praktilise ülesande sooritamise aeg on 150 minutit.

4.Toitude ja lisandite 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 suurröögis. Kirjastus Argo

5. Hindamisjuhend hindajale

Enne hindamist tutvuge:

- abikokk, tase 3 kutsestandardiga,
- kompetentsipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
- kutse andmise korraga,
- hindamise üldise informatsiooniga,
- hindamiskriteeriumidega,
- 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.

6.Vormid hindajale

6.1.Taotleja personaalsed hindamistabelid

Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

Hindamiskriteerium		Hinnang /Põhjendus	
		Täidetud	Mitte täidetud
Suulise vestluse hindamiskriteeriumid			
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.	valmistab juhendamisel toidud lähtudes tehnoloogilisest kaardist ning jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid ja toiduhügieeni nõudeid		
4.	kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist;		
5.	Ladustab kaubad arvestades toiduainete pakendil olevat teavet ning erinevate toiduaine gruppide hoiunõuded		
6.	Kirjeldab laoseisu inventeerimisega seotud abikoka tegevusi		
7.	eeltöötleb toiduaineid asjakohaste tehnoloogiliste võtetega, lähtudes tehnoloogilisest kaardist		
8.	valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud (salateid ja köögivilja- ja piimasuppe) kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid		
9.	vormistab toiduportsjonid ja joogid vastavalt tehnoloogilisele kaardile		
10.	Katab ja koristab laua vastavalt koka korraldusele.		
11.	Serveerib klientidele proovitööna valmistatud toidud, vastavalt juhendile.		
12.	Tutvustab proovitööna valmistatud toite		
13.	peseb toiduvalmistamise nõud lähtudes juhendist		
14.	puhastab töö lõppedes seadmed, töövahendid ja töökoha, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ja – tarvikuid		
15.	kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes		
16.	töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone		

Vorm 2. 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