



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

- 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 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 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;- 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 (sh salati, supi, köögivilja- või pastalisandi), katab hindajatele laua vastavalt koka korraldustele, vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele, vastab hindamiskomisjoni küsimustele.	10.00-11.00 1. Taotleja saab lähteülesande hindajatelt. 2. Taotleja planeerib oma tööd eksami lõikes. 3. Kaalub endale valmis toorained. 11.00-13.00 4. Taotleja valmistab vastavalt lähteülesandele 2 rooga, à 2 portsjonit. 5. Taotleja katab laua vastavalt hindajate korraldustele. 6. Toidud serveeritakse etteantud aja jooksul. 13.00-13.30 7. Taotleja serveerib toidud ning vastab hindajate asjakohastele küsimustele. 8. Taotleja koristab oma töökoha, laudad ja tootmisruumi.



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

Salatid:

1. Kartuli-kanalihasalat
2. Rosolje
3. Riisi-makrasalat
4. Pasta-singisalat
5. Puuviljasalat

Supid:

1. Minestrone
2. Talupojasupp
3. Värskekapsasupp

Vormitoidud, ühepajatoidud:

1. Riisiroog suitsukanaga
2. Tatraroog peekoniga
3. Pasta-singivormiroog

Aedvilja- või teraviljalisand:

1. Kartulikotletid külma kastmega
2. Mannapuder
3. Riisipuder

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 Proovitöö/Jälgimine praktilise töö käigus

Nr.	Hindamiskriteerium	Hinnang taotleja sooritusele			
		Min sooritus	Keskm. sooritus	Max sooritus	Mitte täidetud
Töö planeerimine					
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	peab kinni planeeritud tööde ajakavast, serveerib toidud vastavalt etteantud ajakavale				
Toitude valmistamine					
4	kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist				
5	eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitehnikaid, töövahendeid ja seadmeid				
6	valmistatud toitude maitse vastab lävendile				
7	valmistatud toitude välimus ja serveerimine vastab lävendile				
8	toidud on serveeritud sobival temperatuuril (külmad toidud külmana, soojad toidud soojana, soojendatud taldrikul)				
9	toidud on serveeritud tehnoloogilisel kaardil ettenähtud koguses				
Puhastus- ja koristustööd					
10	järgib personaalse hügieeni nõudeid (kokariided puhtad, triigitud, köögitehnikaks sobivad jalanõud, ehteid pole)				
11	järgib köögis töötades tööohutuse nõudeid				
12	arvestab köögis töötades hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse (ristsaastuse vältimine, õigel temperatuuril tooraine hoidmine...)				
Kutset läbivad kompetentsid					
13	kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes (vesi, elekter, tooraine säästlik kasutamine, prügi sorteerimine...)				
14	saab hakkama pingeolukorras ja analüüsib saadud tagasisidet				

Abikokk, tase 3 kutseeksami hindamistulemus on positiivne, kui kõikide kompetentside osas on saavutatud vähemalt minimaalne soorituse tase.

Protokoll täidetakse elektroonselt.



6.2. Hindamisprotokollid

Vorm 2. Hindamisprotokoll vormistatakse digitaalselt e-kutseeksami keskkonnas

HINDAMISPROTOKOLL **digitaalne**

Hindamistulemused

Jrk nr	Taotleja ees- ja perekonnanimi	Isikukood	Taotleja kutsetase	Hindamise keel	Hindamistulemus ¹	Hindamis-komisjoni 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