



HINDAMISSTANDARD KÖÖGIABILINE, TASE 2

1. Üldine informatsioon

Hindamisstandard on koostatud köögiabiline, tase 2, koolilõpetaja esmataseme kutse taotlejate hindamiseks.

Köögiabiline abistab kokka toitude valmistamisel, käitleb toiduaineid, teeb puhastus- ja koristustöid, järgib ettevõtte enesekontrolliplaani. Köögiabiline töötab meeskonnas juhendamisel.

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

Hindamine

Hindamine viiakse läbi komplekseksamina akrediteeritud kutseksamikeskuses.

Eksam toimub kooli õppekõrgis või -restoranis või ettevõttes rutiinse (õppe)töö käigus.

- Hindamine toimub kahes etapis.

1.etapp

Hindamine on korraldatud vastavalt kutseõppeasutuse õppekorralduseeskirja nõuetele. Taotleja sooritab õppekava moodulite kokkuvõtva hindamise hindamisülesanded lävendi tasemel.

2.etapp

- Hindamiseetod

Praktiliste oskuste ettenäitamine nimetatud kompetentside tõendamiseks kutseksami hindamiskomisjoni hindamisel

- 2.etapis hindab taotleja kompetentse erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma ja kutseõppeasutuste esindajad.

- Köögiabiline tase 2 kutseksami üheks läbiviijaks on juhendaja rolli täitev kokk, kokaõpilane või muu isik, kelle juhendatavaks kutse taotleja on.

- Hinnatakse rutiinse töö käigus **järgmisi kompetentse:**

- puhastus- ja koristustööd
- tooraine eeltöötlemine
- teenindamine

2. Hindamiskriteeriumid

Tabel 1

Puhastus- ja koristustööd	<ul style="list-style-type: none">- puhastab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid;- käitleb juhendamisel jäätmeid;- peseb juhendamisel saali ja toiduvalmistamise nõusid;- puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.
Tooraine eeltöötlemine	<ul style="list-style-type: none">- valmistab juhendamisel ette töökoha;- eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;- käitleb toidutooret säästlikult.
Teenindamine	<ul style="list-style-type: none">- katab ja koristab juhendamisel laudu.



3. Hindamisülesanded ja hindamise korraldus

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

Köögiabiline tase 2 eksami sooritaja abistab kokka, koka õpilast eeltööteldes toorainet kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid nagu koorimine, riivimine, tükeldamine, vahustamine jne, kasutades võimalusel ja vajadusel asjakohaseid seadmeid ja väikevahendeid, organiseerides oma tööd ja töökohta vastavalt toiduhügieeni põhimõtetele, tööde ajaplaanile ja köögimeeskonna koostööle.

- Katab vastavalt ürituse eripäralt juhendamisel lihtsa laua elementaarsete söögiriistadega, koristab kasutatud nõud või teeb muud asjakohast vastavalt juhendamisele.
- Töö ajal ja lõppedes puhastab ja peseb köögi tööpindasid, seadmeid ja peseb toiduvalmistamise- ning serveerimisnõusid asjakohaste vahendite ja töövõtetega ning käitleb tekkivaid jäätmeid ettevõtte enesekontrolliplaani kohaselt. Peale tööd puhastab köögi, saali või muu ruumi põrandad ning vajadusel muud puhastamist vajavad pinnad kasutades asjakohaseid vahendeid ja töövõtteid.

Hindamisülesanne	Hindamise korraldus
Kutse taotleja teeb köögi abitöid koka juhendamisel	Taotleja <ol style="list-style-type: none">1. saab lähteülesande hindajatelt.2. eeltötleb toorainet, kasutab külmtöötlemise võtteid3. katab laua vastavalt koka või juhendaja korraldusele.4. peseb toiduvalmistamise- ning serveerimisnõusid5. puhastab oma töökohta, tööpinnad ja tootmisruumi.6. käitleb tekkivaid jäätmeid.7. praktilise ülesande sooritamise aeg on kuni 4 tundi

4. Hindamisjuhend hindajale

Enne hindamist tutvuge:

Köögiabiline, tase 2 kutsestandardiga,
kompetentsipõhise hindamise mõistete ja põhimõtete,
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.



5.Vormid hindajale

5.1.Taotleja personaalsed hindamistabelid

Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

Hindamiskriteerium		Hinnang /Põhjendus	
		Täidetud	Mitte täidetud
1.	eeltötleb juhendamisel tooraineid jälgides tööohutust ja toiduhügieeni		
2.	eeltötleb toiduaineid asjakohaste külmtöötlemise võtetega		
3.	käitleb töö käigus tekkivaid jäätmeid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani		
4.	katab ja koristab laua vastavalt koka või juhendaja korraldusele		
5.	peseb toiduvalmistamise nõud lähtudes juhendist		
6.	puhastab töö lõppedes seadmed, töövahendid ja töökoha, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ja –tarvikuid		
7.	kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes		
8.	osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest		

5.2. Hindamisprotokollid

Digitaalne hindamisprotokoll saadetakse hindamiskomisjonile eksami eel (al 2020.a)

Vorm 2. Hindamisprotokoll

(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 esimees: ees- ja perekonnanimi

allkiri

Hindamiskomisjoni liikmed: ees- ja perekonnanimi

Allkiri

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

² Anda/Mitte anda taotlejale kutse kõõgiabiline, tase 2



al.01.2020