# 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 kutseeksamikeskuses.

Eksam toimub kooli õppeköögis 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**

* Hindamismeetod

Praktiliste oskuste ettenäitamine nimetatud kompetentside tõendamiseks kutseeksami hindamiskomisjoni hindamisel

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Puhastus- ja koristustööd** | * 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** | * valmistab juhendamisel ette töökoha; * eeltöötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, piimasaaduseid, kasutades külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; * käitleb toidutooret säästlikult. |
| **Teenindamine** | * 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 eeltöödeldes 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 eripärale 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 kooli või ettevõtte rutiinse köögi- ja saali töö käigus abitöid, mis hõlmavad kõiki kolme ülalpool mainitud kompetentse juhendaja juhendamisel | Taotleja   1. saab lähteülesande juhendaja(te)lt. 2. eeltöötleb toorainet, kasutab külmtöötlemise võtteid 3. katab laua vastavalt juhendaja korraldusele. 4. peseb toiduvalmistamise- ning serveerimisnõusid 5. puhastab oma töökoha, 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 põhimõtetega,

kutse andmise korraga,

hindamise üldise informatsiooniga,

hindamiskriteeriumidega,

eksami korraldaja poolt taotlejale antud hindamisülesannetega,

hindamise korraldusega,

hindamisel kasutatavate vormidega.

Hindamise ajal

jälgige igat taotlejat hindamisprotsessis personaalselt,

esitage vajadusel küsimusi, muuhulgas juhendajale hindamiskriteeriumide täitmise osas,

hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi,

lävendi mittetäitmisel vormistage hindamistulemus iga hindamiskriteeriumi kohta.

Hindamise järel

andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet,

vormistage hindamistulemus.

## **5.Vormid hindajale**

## **5.1.Taotleja personaalsed hindamistabelid**

**Taotleja kompetentside hindamine. 2. etapp**

**Proovitöö/Jälgimine praktilise töö käigus**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Hindamiskriteerium | | Hinnang taotleja sooritusele | | | |
| **Min sooritus** | **Keskm sooritus** | Max sooritus | Mitte täidetud |
|  | | | | | |
| 11. | valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest |  |  |  |  |
| 2. | eeltöötleb juhendamisel tooraineid jälgides tööohutust ja toiduhügieeni |  |  |  |  |
| 3. | eeltöötleb toiduaineid asjakohaste külmtöötlemise võtetega |  |  |  |  |
| 4. | käitleb töö käigus tekkivaid jäätmeid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani |  |  |  |  |
| 5. | katab ja koristab laua vastavalt koka või juhendaja korraldusele |  |  |  |  |
| 6. | peseb toiduvalmistamise nõud lähtudes juhendist |  |  |  |  |
| 7. | puhastab töö lõppedes seadmed, töövahendid ja töökoha, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ja –tarvikuid |  |  |  |  |
| 8. | kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes |  |  |  |  |
| 9. | osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest |  |  |  |  |

Köögiabiline, tase 2 kutseeksami hindamistulemus on positiivne, kui kõikide hinnatavate kompetentside osas on saavutatud vähemalt minimaalne soorituse tase.

**Protokoll täidetakse elektroonselt!**