# **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. Toitude valmistamine
2. Kaupade käitlemine
3. Puhastamine ja koristamine
4. Teenindamine
5. Abikokk, tase 3 üldoskused

**Hindamise läbiviimine:**

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.

**Esimeses etapis** tõendab taotleja moodulite kokkuvõtvate hindamistena järgmiste kompetentside saavutatust:

1. toitude valmistamine (osaliselt)
2. kaupade käitlemine
3. puhastamine ja koristamine
4. teenindamine

**Teises etapis** sooritab taotleja kompleksse praktilise töö vastavalt hindamisülesandele kooli õppekeskkonnas. Hindamine viiakse läbi õppekava täitmise lõpus.

Kompleksse praktilise ülesande sooritamisel tõendab taotleja järgmisi kompetentse:

1. toitude valmistamine (osaliselt)
2. abikokk, tase 3 üldoskused
3. **Abikokk, tase 3 koolilõpetaja kutseeksami hindamiskriteeriumid**

**Tabel 1. Abikokk, tase 3 koolilõpetaja kutseeksami 1.etapi hindamiskriteeriumid**

|  |  |
| --- | --- |
| **Toitude valmistamine**(osaliselt) | * valmistab võileibu, salateid ja külmi enamlevinud eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab toite munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel
 |
| **Kaupade käitlemine** | * abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel;
* käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele;
* abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.
 |
| **Puhastamine ja koristamine** | * 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.
 |
| **Teenindamine** | * suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast;
* katab ja koristab juhendamisel laudu.
 |

**Tabel 2. Abikokk, tase 3 koolilõpetaja kutseeksami 2.etapi hindamiskriteeriumid**

|  |  |
| --- | --- |
| **Toitude valmistamine**(osaliselt) | * valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest;
* kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab võileibu, salateid ja külmi enamlevinud eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab lihtsamaid pearoogasid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* valmistab lihtsamaid magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;
* vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.
 |
| **Abikokk, tase 3** **üldoskused** | * peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
* töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
* järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
* järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
* kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes
 |

1. **Abikokk, tase 3 koolilõpetaja kutseeksami 2.etapi hindamisülesanne ja hindamise korraldus**

**Tabel 3. Proovitöö/ jälgimine praktilise töö käigus**

|  |  |
| --- | --- |
| Hindamise ülesanne  | Hindamise korraldus |
| Kutse taotleja valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga:* salat ja supp

või* salat ja (lihtne) pearoog

või* supp ja magustoit

Valmistatavate portsjonite arv 2.Vormistada portsjonid ja serveerida vastavalt hindamiskomisjoni poolt antud ajakavale. | Kell 10.00-11.00Taotleja saab lähteülesande hindajatelt (kahe roa tehnoloogilised kaardid ja tooraine tellimislehe).Taotleja tutvub toitude retseptidega ja planeerib oma tööd köögis. Taotleja komplekteerib toitude valmistamiseks vajaliku toorained ja töövahendid.Kell 11.00-13.30Taotleja valmistab ja serveerib vastavalt lähteülesandele 2 rooga, à 2 portsjonit.Taotleja serveerib toidud vastavalt hindamiskomisjoni poolt etteantud ajakavale hindajatele ning vastab hindajate asjakohastele küsimusteleTaotleja koristab oma töökoha ja köögi. |

1. **Abikokk, tase 3 koolilõpetaja kutseeksami toitude baasnimekiri:**

**Salatid:**

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

**Supid:**

1. Minestrone
2. Talupojasupp
3. Värskekapsasupp

**Pearoad (vormitoidud, ühepajatoidud):**

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

**Magustoidud:**

1. Pannkoogid toormoosiga
2. Puuviljasalat vahukoorega

**5. Hindamisjuhend hindajale**

Enne hindamist:

Tutvuge

* Abikokk, tase 3 kutsestandardiga,
* väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
* kutse andmise korraga,
* hindamise üldise informatsiooniga,
* hindamiskriteeriumitega,
* hindamise ülesannetega,
* hindamise korraldusega,
* toitude nimekirja ning tehnoloogiliste kaartidega,
* hindamise vormidega

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. Abikokk, tase 3 koolilõpetaja kutseeksami kompetentside hindamine**

**Tabel 4. Abikokk, tase 3 koolilõpetaja kutseeksami 2.etapi hindamisleht**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Hindamiskriteerium** | **Täidetud** | **Mitte täidetud** |
|  | **Toitude valmistamine** |  |  |
| 1. | kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist |  |  |
| 2. | eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid |  |  |
| 3. | valmistatud toitude maitse vastab lävendile |  |  |
| 4. | valmistatud toitude välimus ja serveerimine vastab lävendile |  |  |
| 5. | toidud on serveeritud sobival temperatuuril (külmad toidud külmana, soojad toidud soojana, soojendatud taldrikul) |  |  |
| 6. | toidud on serveeritud tehnoloogilisel kaardil ettenähtud koguses |  |  |
|  | **Abikokk, tase 3 üldoskused** |  |  |
| 7. | järgib personaalse hügieeni nõudeid (kokariided puhtad, triigitud, köögitööks sobivad jalanõud, ehteid pole) |  |  |
| 8. | järgib köögis töötades tööohutuse nõudeid |  |  |
| 9. | planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele |  |  |
| 10. | arvestab köögis töötades hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse (ristsaastuse vältimine, õigel temperatuuril tooraine hoidmine...) |  |  |
| 11. | valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest |  |  |
| 12. | peab kinni planeeritud tööde ajakavast, serveerib toidud vastavalt etteantud ajakavale |  |  |
| 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.**