



Kehtib al. 27.04.2021

## 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. Töö planeerimine
2. Puhastus- ja koristustööd
3. Kaupade käitlemine
4. Toitude valmistamine
5. Teenindamine
6. Kutset läbiv kompetents

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.

Hindamise **teises etapis** toimub

- Proovitöö
- Jälgimine praktilise töö käigus

### 2. Hindamiskriteeriumid

Tabel 1. 1. ja 2. etapi hindamiskriteeriumid

<b>Töö planeerimine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest;</li><li>- planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele.</li></ul>
<b>Puhastus- ja koristustööd</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;</li><li>- käitleb prügi, lähtudes juhendist;</li><li>- peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;</li><li>- puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.</li></ul>
<b>Kaupade käitlemine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel;</li><li>- käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele;</li><li>- abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.</li></ul>
<b>Toitude valmistamine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- valmistab juhendamisel toidud lähtudes tehnoloogilisest kaardist ning jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid ja toiduhügieeni nõudeid;</li></ul>



Kehtib al. 27.04.2021

	<ul style="list-style-type: none"><li>- kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid ja piimasaaduseid,</li><li>- valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid.</li><li>- valmistab võileibu, salateid ja külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;</li><li>- valmistab köögivilja- ja piimasuppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.</li><li>- valmistab piimatoodetest külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;</li><li>- valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;</li><li>- valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;</li><li>- vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.</li></ul>
<b>Teenindamine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- katab ja koristab juhendamisel laudu;</li><li>- serveerib juhendamisel toite</li></ul>
<b>Abikokk, tase 3 kutset läbiv kompetents</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;</li><li>- peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;</li><li>- arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;</li><li>- osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;</li><li>- kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;</li><li>- töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.</li><li>- mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv</li></ul>

### 3. teise etapi hindamisülesanne ja hindamise korraldus

#### Proovitöö/ jälgimine praktilise töö käigus

Hindamise ülesanne	Hindamise korraldus
Kutse taotleja valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga ja joogid (sh salati, supi, köögivilja- või pastalisandi), vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele	Kell 10.00-11.00 Taotleja 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 11.00-13.30 Taotleja valmistab ja serveerib vastavalt lähteülesandele 2 rooga, à 2 portsjonit. Taotleja serveerib toidud vastavalt hindamiskomisjoni



Kehtib al. 27.04.2021

	poolt etteantud ajakavale hindajatele ning vastab hindajate asjakohastele küsimustele Taotleja koristab oma töökoha ja köögi.
--	--

Tabel 2. Proovitöö hindamiskriteeriumid

<b>Töö planeerimine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest;</li><li>- planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele.</li></ul>
<b>Toitude valmistamine</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- valmistab juhendamisel toidud lähtudes tehnoloogilisest kaardist ning jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid ja toiduhügieeni nõudeid;</li><li>- kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist;</li><li>- eeltötleb toiduaineid asjakohaste tehnoloogiliste võtetega, lähtudes tehnoloogilisest kaardist</li><li>- valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud (salateid ja köögivilja- ja piimasuppe) kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid.</li><li>- vormistab ja serveerib toiduportsjonid ja joogid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</li></ul>
<b>Puhastus- ja koristustööd</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- peseb toiduvalmistamise nõud lähtudes juhendist;</li><li>- puhastab töö lõppedes seadmed, töövahendid ja töökoha, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ja –tarvikuid;</li></ul>
<b>Kutset läbiv kompetents</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;</li><li>- töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.</li></ul>

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

**Salatid:**

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

**Supid:**

1. Minestrone



Kehtib al. 27.04.2021

2. Talupojasupp
3. Värskekapsasupp

**Vormitoidud, ühepajatoidud:**

1. Riisiroog suitsukanaga
2. Tatarroog 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,
- 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.



Kehtib al. 27.04.2021

## 6. Vormid hindajale

### 6.1. Taotleja kompetentside hindamine

#### Proovitöö/Jälgimine praktilise töö käigus

Nr.	Hindamiskriteerium	Hinnang taotleja sooritusele			
		Min sooritus	Keskm. sooritus	Max sooritus	Mitte täidetud
	<b>Töö planeerimine</b>				
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				
	<b>Toitude valmistamine</b>				
4	kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist				
5	eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, 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				
	<b>Puhastus- ja koristustööd</b>				
10	järgib personaalse hügieeni nõudeid (kokariided puhtad, triigitud, köögitööks sobivad jalanõud, ehteid pole)				
11	järgib köögis töötades tööohutuse nõudeid				
12	arvestab köögis töötades hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse (ristsaastuse vältimine, õigel temperatuuril tooraine hoidmine...)				
	<b>Kutset läbivad kompetentsid</b>				
13	kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes (vesi, elekter, tooraine säästlik kasutamine, prügi sorteerimine...)				
14	saab hakkama pingelolukorras ja analüüsib saadud tagasisidet				

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