[Kokk, tase 4 hindamisstandard 09.09.2014](http://www.ehrl.ee/sites/default/files/kutseandmine/koduleht_hs_kokk_kool_20.06.2014.doc)

## Kutsestandard Kokk, tase 4

## Hindamisstandard

**1. Üldine informatsioon**

Hindamisstandard on koostatud kutsestandardis kokk, tase 4 kehtestatud kompetentsusnõuetele vastavuse hindamiseks kutseõppeasutuses.

Hinnatavad kompetentsid:

|  |
| --- |
| * Töö planeerimine ja korraldamine |
| * Menüü koostamine |
| * Kaupade haldamine |
| * Toidutoorme eeltöötlemine |
| * Toitude valmistamine |
| * Teenindamine ja müügitöö |
| * Kaastöötajate juhendamine |
| * Toodete arendamine * Läbivad kompetentsid |

Hindamise läbiviimine:

* Hindamine viiakse kutseõppeasutuses läbi osade kaupa.
* Hindamine viiakse kutseõppeasutuse õppebaasis ja / või praktikaettevõttes läbi kahes etapis:
  + Hindamise **esimene etapp** viiakse läbi kutseõppeasutuse õppebaasis ja / või praktikaettevõttes. Hindamist teostavad kutseõpetajad või kutseõpetajad koos praktikabaasi esindajaga.
  + Hindamise **teine etapp** viiakse läbi kutseõppeasutuse õppebaasis. Hindamist teostavad erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma (tööandjate, töövõtjate) ja kutseõppeasutuste esindajad.

**Esimeses etapis** sooritab taotleja kirjalikke, suulisi ja praktilisi hindamisülesandeid. Hindamine viiakse läbi õppekava täitmise jooksul moodulite kokkuvõtva hindamisena. Hindamisülesannete sooritamine esimese etapis võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse:

* Töö planeerimine ja korraldamine
* Menüü koostamine
* Kaupade haldamine
* Toodete arendamine
* Teenindamine ja müügitöö
* Kaastöötajate juhendamine
* Läbivad kompetentsid (väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas; väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles; kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv)

Esimese hindamisetapi positiivne tulemus (kõigi hindamisstandardis kirjeldatud esimese etapi hindamiskriteeriumite täitmine) on eelduseks teise hindamisetappi pääsemiseks.

Kutsekomisjonile esitatakse kooli poolt tõend kutse taotleja hindamise esimese etapi positiivsete tulemuste kohta.

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

Kompleksse praktilise ülesande sooritamisel tõendab taotleja järgmisi kompetentse:

* Toidutoorme eeltöötlemine
* Toitude valmistamine
* Läbivad kompetentsid

**2. Hindamiskriteeriumid**

Tabel 1. 1. etapi hindamiskriteeriumid

| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| --- | --- |
| **Töö planeerimine ja korraldamine** | 1. Fikseerib vastavale vormile enesekontrolliplaanis nõutud näidud . 2. Järgib isikliku hügieeni nõudeid. 3. Selgitab köögitöö planeerimisel tehnoloogilisel kaardil toodud informatsiooni. 4. Valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras tööaja vältel lähtuvalt tööülesandest ja koostatud tööplaanist järgides toiduhügieeni nõudeid. 5. Planeerib oma töögraafiku arvestades ettevõtte töökorraldust ja vastavaid õigusakte. 6. Koostab tööülesandest lähtuvalt oma tööplaani. 7. Korraldab oma tööd iseseisvalt või töötab juhendamisel meeskonnas ratsionaalselt lähtuvalt tööülesandest. 8. Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele. 9. Puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt tööülesannetele, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist . 10. Valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks. 11. Teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile. |
| **Menüü koostamine** | 1. Koostab tooraine- ja hinnakalkulatsiooni ja arvutab toidu müügihinna lähtuvalt juhendist. 2. Vormistab tehnoloogilise kaardi lähtuvalt juhendist. 3. Koostab menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid. 4. Koostab menüü lastele või erilisvajadustega klientidele lähtuvalt juhendist arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid. |
| **Kaupade haldamine** | 1. Kontrollib kauba vastuvõtul ja töö käigus kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega, vastavust dokumentatsioonile. 2. Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele arvestades laomajanduse põhimõtteid. 3. Käsitleb ja säilitab kauba- ja taaradokumentatsiooni lähtuvalt juhendist. 4. Hindab olemasolevat kaubakogust lähtuvalt tööülesandest. 5. Koostab kaubatellimuse lähtuvalt juhendist. 6. Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile. |
| **Teenindus ja müük** | 1. Loob positiivse kliendikontakti selgitades välja klientide vajadused ja nõustades kliente teenindussituatsioonis oma vastutusala piires 2. Esitleb menüüs olevaid toite ja jooke suuliselt klientidele, arvestades toitude ja jookide sobitamise põhimõtteid. 3. Katab selve- ja istumisega laua ja teeb ettevalmistustöö lähtuvalt tööülesandest. 4. Teenindab kliente, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes ettevõtte teeninduse korraldusest ning serveerides toidud ja joogid tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuuril ja koguses. 5. Vormistab vaagnad vastavalt juhendile, arvestades vaagna kompositsiooni vormistamise ja kaunistamise viise ja võtteid. 6. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid. 7. Küsib klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, tehes kokkuvõtte ja edastades tagasisidet meeskonnale. 8. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja kliendi soovi korral toitu kaasa pakkides. 9. Arveldab klientidega lähtuvalt juhendist oma vastutusala piires. |
| **Kaastöötajate juhendamine** | 1. Juhendab ja korraldab meeskonna tööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega, jälgides ja kontrollides enda ja teiste töö kvaliteeti ning võttes vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest. 2. Kogub, analüüsib, täpsustab, tõlgendab ja edastab tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni lähtuvalt tööülesandest. 3. Loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades erialaste kompetentside arengut, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist. 4. Vastab kaastöötajate küsimustele lähtuvalt tööülesandest. 5. Abistab kaaslasi probleemide lahendamisel lähtuvalt tööülesandest. |
| **Toodete arendamine** | 1. Loetleb info allikaid, kust leiab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta. 2. Kirjeldab valdkonnas toimuvaid uuendusi ja uusi tooteid. 3. Arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist. |
| **Läbivad kompetentsid** | 1. Väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas. 2. Väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles. 3. Kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit. 4. Mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv. |

Tabel 2. 2. etapi hindamiskriteeriumid

| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| --- | --- |
| **Toidutoorme eeltöötlemine** | 1. Eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni nõudeid. |
| **Toitude valmistamine** | 1. Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes. 2. Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi. 3. Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. 4. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. 5. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. 6. Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. 7. Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta. 8. Planeerib ja ajastab oma tööd ning korraldab töökohta lähtuvalt tööülesandest ja -plaanist. |
| **Läbivad kompetentsid** | 1. Väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes. |

**3. Hindamismeetodid ja nende kirjeldus**

**3.1. Esimese etapi hindamismeetodid**

Tabel 3. Esimese etapi hindamismeetodid

| **Hindamismeetodid** | **Kirjeldus/kasutamise võimalused** |
| --- | --- |
| Praktiliste oskuste ettenäitamine  Struktureeritud kirjalik töö sh abimaterjalidega  Ideekaart  Suuline intervjuu  Esitlus  Eneseanalüüs | Taotleja näitab ette oskusi tööalaseid toiminguid sooritades või tööga seotud probleeme lahendades.  Taotleja koostab kirjaliku töö, kasutades selleks lubatud abistavaid materjale, vastavalt juhendile.  Abistavate materjalidena loetletakse juhendis õpikuid jt kutse andja poolt asjakohaseks loetud materjale.  Töö sooritatakse hindajate juuresolekul piiratud aja jooksul.  Kõigil taotlejatel lubatakse kasutada ühesuguseid, juhendis loetletud abistavaid materjale.  Ülesanne on sõnastatud nii, et pole võimalik materjalist otse vastuseid leida, vaid et see eeldab loomingulisust, seoste loomist, analüüsi või teooria rakendamist.  Taotleja koostab ideekaarti tööga seotud probleemi kohta.  Taotleja tõendab kompetentsi vastates suuliselt hindajate küsimustele vahetult või hindajate poolt etteantud ettevalmistusaja järel.  Taotleja koostab ja sooritab praktiliselt suulise esituse vastavalt juhendile.  Taotleja koostab suulise või kirjaliku väikese mahuga eneseanalüüsi vastavalt juhendile. |

* 1. **Teise etapi hindamismeetodid**

Tabel 4. Teise etapi hindamismeetodid

| **Meetod** | **Kirjeldus** |
| --- | --- |
| Proovitöö  Praktiliste oskuste ettenäitamine  Suuline intervjuu  Esitlus | Taotleja tõendab kompetentsi täites terviklikku tööülesannet, millel on konkreetne tulemus: valmistatud toode.  Taotleja näitab ette oskusi tööalaseid toiminguid sooritades või tööga seotud probleeme lahendades.  Taotleja tõendab kompetentsi vastates suuliselt hindajate küsimustele vahetult või hindajate poolt etteantud ettevalmistusaja järel.  Taotleja esitleb hindamiskomisjonile toite ja jooki eesti keeles. |

**4. Hindamisülesanded**

**1. etapp**

Taotleja sooritab õppekava moodulite kokkuvõtva hindamise hindamisülesanded läveni tasemel.

**2. etapp**

* Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi kindla aja jooksul (2,5 t) 3 toitu: ühe eelroa, ühe pearoa lisanditega (2 lisandit ja kaste) ja ühe järelroa ning ühe külma või kuuma joogi.
* Taotleja valmistab igat toitu 2 portsjonit, vormistab portsjonid ja esitleb toite ning jooki.
* Toidud ja joogi võtab taotleja loosiga baasnimekirja piires (vt punkt 7. Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri) ning saab 60 minutit aega ettevalmistustöödeks (koostada tööplaan ja tooraine nimekiri, valmistada ette töökoht).

**5. Hindamise korraldus**

1. **etapp**

Hindamine on korraldatud vastavalt kutseõppeasutuse õppekorralduseeskirja nõuetele.

1. **etapp. Praktiline töö**

Tabel 5. 2. Etapi hindamise korraldus

|  |  |
| --- | --- |
| **Hindamisülesanne** | **Hindamise korraldus** |
| Valmistada juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi 2,5 tunni jooksul 3 toitu: üks eelroog, üks pearoog sh 2 lisandit ja kaste ja üks järelroog, igat toitu 2 portsjonit ning üks külm või kuum jook;  Vormistada portsjonid;  Esitleda toite ning jooki hindajatele eesti keeles. | 1. Taotleja võtab käesoleva hindamisstandardi punktis 7 toodud toitudest ja jookidest loosiga enda valmistatavate toodete nimetused.  2. Taotleja saab hindamiskomisjonilt nimetustele vastavate toitude tehnoloogilised kaardid ja toidukorvi nimekirja lisandite jaoks.  3. Tehnoloogiline kaart on koostatud ühele portsjonile, taotleja arvutab tooraine kogused kahele portsjonile.  Esimese 1 tunni jooksul:   1. Taotleja koostab tööplaani. 2. Taotleja koostab tooraine nimekirja 3. Taotleja valmistab ette töökoha.   Järgmise 2,5 tunni jooksul:  7. Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi, kindla aja jooksul etteantud toorainest toidud ja joogi.  Taotleja valmistab 3 toitu ja ühe joogi:  1 eelroog  1 pearoog (sh 2 lisandit ja kaste)  1 järelroog  1 külm või kuum jook.  Taotleja valmistab igat toitu ja jooki kaks portsjonit.  Etteantud aeg toitude valmistamiseks ja portsjonite vormistamiseks on 2,5 h.  8. Taotleja vastab töö käigus hindaja küsimustele tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta eesti keeles.  Portsjonite vormistamine ja toitude esitlemine:  9. Taotleja vormistab graafiku järgi toitude ja jookide portsjonid.  10.Taotleja esitleb graafiku järgi hindamiskomisjonile toite ja jooki eesti keeles.  11.Taotleja vastab esitluse järel hindaja küsimustele toitude ja joogi kohta eesti keeles. |

**6. Hindamisjuhend hindajale**

Enne hindamist:

Tutvuge

* Kokk, tase 4 kutsestandardiga,
* väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
* kutse andmise korraga,
* hindamise üldise informatsiooniga,
* hindamiskriteeriumitega,
* hindamismeetoditega,
* hindamisülesannetega,
* hindamise korraldusega,
* toitude, lisandite ja jookide nimekirja ning tehnoloogiliste kaartidega,
* hindamisel kasutatavate vormidega.

Hindamise ajal:

* jälgige igat taotlejat tööprotsessis personaalselt,
* täitke iga taotleja kohta personaalne hindamisvorm,
* esitage vajadusel küsimusi hindamiskriteeriumite täitmise osas,
* hinnake iga hindamiskriteeriumi järgi,
* vormistage hindamistulemus iga hindamiskriteeriumi kohta.

Hindamise järel:

* vormistage hindamistulemus
* andke taotlejale konstruktiivset tagasisidet

**7. Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri**

Tabel 6. Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri.

Supi portsjoni kaal – 200g, kaste 100g, köögiviljalisand – vastavalt toidukorvile; magustoidule – kaste, lisand hooaja toorainest/ eksamikeskuse poolt pakutud toiduainetest

**6.1 Salatid ja supid**

1. Waldorfi salat

2. Suitsukalasalat

3. Talupojasupp

4. Hele linnulihapuljong

5. Kalapuljong

6. Lillkapsapüreesupp

7. Gazpacho ehk külm tomatisupp

8. Borš

9. Lihaseljanka

10. Porgandipüreesupp

11. Kartulisupp frikadellidega

12. Caesari salat

**6.2 Pearoa põhitoit**

1. Kalahakkšnitsel

2. Räimepihvid

3. Praetud maks

4. Hakkbiifsteek

5. Sibula - kooreklops

6. Lehtbiifsteek

7. Šnitsel ja selle tuletised

8. Räimevorm

9. Üleküpsetatud kala

10. Munahüüve šampinjonide ja suitsupeekoniga

11. Kapsa- hakkliha hautis

12. Ühepajatoit

13. Guljašš

14. Kanakaste paprikaga

15. Bolognese kaste

16. Ahjus küpsetatud hakklihapallid

17. Ahjus küpsetatud pikkpoiss

18. Hautatud kapsarullid

19. Köögiviljalasagne

20. Kartuli – sellerivormiroog

21. Pasta - singivormiroog

22. Kana- riisivormiroog

**6.3 Lisandid**

1. Küüslaugukartulid

2. Cous- cous

3. Keedetud riis väheses vedelikus

4. Köögiviljariis

5. Kartulipuder

6. Düšesskartul ja sellest tuletised

7. Pariisi kartulid ja selle tuletis

8. Glaseeritud porgandid

9. Ratatouille

10. Köögiviljagratään

11. Sibulamoos

12. Risoto

13. Hautatud läätsed

14. Sõmer tatrapuder

15. Riisipuder

16. Aurutatud lillkapsas

17. Praetud peedikotletid

**6.4 Kastmed**

1. Heleda kastme tuletised

2. Valge kastme tuletised

3. Heleda põhikastme tuletised suurköögile

4. Valge põhikastme tuletised suurköögile

5. Pruun põhikaste

6. Hollandi kastmel valmistatud tuletised

7. Salsad

**6.5 Magustoidud sh. plaadikoogid:**

1. Creme brulee
2. Creme caramel
3. Crepe suzette
4. Karamellimousse
5. Karamellkissell
6. Klassikaline toorjuustukook
7. Kohev kohupiimavorm
8. Kohupiima purukook
9. Kohupiimavaht karamellriivleiva ja marjakeedisega
10. Leivasupp
11. Lumepallisupp
12. Maasika bavaroise
13. Malta riis
14. Mannavaht marjadega
15. Marjakissell
16. Marjasupp mannaga
17. Melba kaste
18. Odrajahuvaht
19. Panna cotta... kastmega
20. Pošeeritud pirnid
21. Puuviljasalat
22. Riisipuding
23. Rullbiskviit õunakeedise ja vahukoorega
24. Šokolaadifondant
25. Tagurpidi õunakook
26. Õunakook pärmitaignapõhjal

**6.6 Joogid**

1. Lauavesi
2. Alkoholivaba segujook gaseeritud veega
3. Smuuti kolmest komponendist
4. Presskannukohv
5. Kakao
6. Jäätee
7. Ürditee
8. Ekstraktist valmistatud tee

**8. Vormid hindajale**

**8.1. Taotleja personaalsed hindamistabelid**

**Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine. 1. etapp**

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Hindamis-kriteeriumi nr | Hindamiskriteerium | Hinnang | |
| Täidetud | Mitte täidetud |
|  | Fikseerib vastavale vormile enesekontrolliplaanis nõutud näidud . |  |  |
|  | Järgib isikliku hügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Selgitab köögitöö planeerimisel tehnoloogilisel kaardil toodud informatsiooni. |  |  |
|  | Valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras tööaja vältel lähtuvalt tööülesandest ja koostatud tööplaanist järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Planeerib oma töögraafiku arvestades ettevõtte töökorraldust ja vastavaid õigusakte. |  |  |
|  | Koostab tööülesandest lähtuvalt oma tööplaani. |  |  |
|  | Korraldab oma tööd iseseisvalt või töötab juhendamisel meeskonnas ratsionaalselt lähtuvalt tööülesandest. |  |  |
|  | Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele. |  |  |
|  | Puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt tööülesannetele, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist . |  |  |
|  | Valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained koostisosade ja omaduste põhjal teatud mustuse liigi eemaldamiseks. |  |  |
|  | Teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile. |  |  |
|  | Koostab tooraine- ja hinnakalkulatsiooni ja arvutab toidu müügihinna lähtuvalt juhendist. |  |  |
|  | Vormistab tehnoloogilise kaardi lähtuvalt juhendist. |  |  |
|  | Koostab menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid. |  |  |
|  | Koostab menüü lastele või erilisvajadustega klientidele lähtuvalt juhendist arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid. |  |  |
|  | Kontrollib kauba vastuvõtul ja töö käigus kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega, vastavust dokumentatsioonile. |  |  |
|  | Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele arvestades laomajanduse põhimõtteid. |  |  |
|  | Käsitleb ja säilitab kauba- ja taaradokumentatsiooni lähtuvalt juhendist. |  |  |
|  | Hindab olemasolevat kaubakogust lähtuvalt tööülesandest. |  |  |
|  | Koostab kaubatellimuse lähtuvalt juhendist. |  |  |
|  | Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile. |  |  |
|  | Loob positiivse kliendikontakti selgitades välja klientide vajadused ja nõustades kliente teenindussituatsioonis oma vastutusala piires |  |  |
|  | Esitleb menüüs olevaid toite ja jooke suuliselt klientidele, arvestades toitude ja jookide sobitamise põhimõtteid. |  |  |
|  | Katab selve- ja istumisega laua ja teeb ettevalmistustöö lähtuvalt tööülesandest. |  |  |
|  | Teenindab kliente, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja teeninduse põhitehnikaid, lähtudes ettevõtte teeninduse korraldusest ning serveerides toidud ja joogid tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuuril ja koguses. |  |  |
|  | Vormistab vaagnad vastavalt juhendile, arvestades vaagna kompositsiooni vormistamise ja kaunistamise viise ja võtteid. |  |  |
|  | Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid. |  |  |
|  | Küsib klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, tehes kokkuvõtte ja edastades tagasisidet meeskonnale. |  |  |
|  | Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja kliendi soovi korral toitu kaasa pakkides. |  |  |
|  | Arveldab klientidega lähtuvalt juhendist oma vastutusala piires. |  |  |
|  | Juhendab ja korraldab meeskonna tööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega, jälgides ja kontrollides enda ja teiste töö kvaliteeti ning võttes vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest. |  |  |
|  | Kogub, analüüsib, täpsustab, tõlgendab ja edastab tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni lähtuvalt tööülesandest. |  |  |
|  | Loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades erialaste kompetentside arengut, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist. |  |  |
|  | Vastab kaastöötajate küsimustele lähtuvalt tööülesandest. |  |  |
|  | Abistab kaaslasi probleemide lahendamisel lähtuvalt tööülesandest. |  |  |
|  | Loetleb info allikaid, kust leiab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta. |  |  |
|  | Kirjeldab valdkonnas toimuvaid uuendusi ja uusi tooteid. |  |  |
|  | Arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist. |  |  |
|  | Väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas. |  |  |
|  | Väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles. |  |  |
|  | Kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit. |  |  |
|  | Mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv. |  |  |

Hindamistulemus: Positiivne / Negatiivne

Tagasiside taotlejale:

**Vorm 2. Taotleja kompetentside hindamine. 2. etapp**

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Hindamis-kriteeriumi nr | Hindamiskriteerium | Hinnang | |
| Täidetud | Mitte täidetud |
|  | Eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes. |  |  |
|  | Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi. |  |  |
|  | Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta. |  |  |
|  | Planeerib ja ajastab oma tööd ning korraldab töökohta lähtuvalt tööülesandest ja -plaanist. |  |  |
|  | Väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes. |  |  |

Hindamistulemus: Positiivne / Negatiivne

Tagasiside taotlejale:

**8.2. Hindamisprotokollid**

**Vorm 3.**

1. **Etapi kompetentside hindamise koondtabel /Hindamistulemused**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Jrk nr | Taotleja ees- ja perekonnanimi | Isikukood | Taotletav kutse tase | 1. etapp kompetentside hindamistulemus | Kooli ettepanek 2.etappi lubamise kohta |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

jne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kooli direktor | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
| Kutseõpetajad | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
|  | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
|  | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |

**Vorm 4. Hindamisprotokoll**

**HINDAMISPROTOKOLL**

TallinnKuupäev, nr

Algus kell .........., lõpp kell ............

2. etapp

**Hindamistulemused**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Jrk nr | Taotleja ees- ja perekonnanimi | Taotletav kutse tase | Hindamise keel | Hindamistulemus[[1]](#footnote-1) | Hindamiskomisjoni ettepanek [[2]](#footnote-2) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

jne

Lisad: Taotlejate personaalse hindamise vormid

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Hindamiskomisjoni esimees: | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
| Hindamiskomisjoni liikmed: | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
|  | *ees- ja perekonnanimi* | *allkiri* |
|  |  |  |

1. *Kompetentsid tõendatud. /Tõendamata kompetents(id) (nimetada)...* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Anda/Mitte anda taotlejale kutse Kokk, tase 4* [↑](#footnote-ref-2)