

## Kokk, tase 4 hindamisstandard

### 1. Üldine informatsioon (Koolilõpetaja eksam)

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

Hinnatavad kompetentsid vastavalt kutsestandardile:

- Töö planeerimine
- Puhastus- ja koristustööd
- Menüü koostamine
- Kaupade käitlemine
- Toitude valmistamine
- Teenindamine
- Kutset läbivad kompetentsid

#### 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 kokkuvõtivate hindamistena järgmiste kompetentside saavutatust:

1. puhastus- ja koristustööd
2. menüü koostamine
3. kaupade käitlemine
4. toitude valmistamine (osaliselt)
5. teenindamine
6. kutset läbivad kompetentsid
  - lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;
  - osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
  - tuleb toime ohuolukordades;
  - keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2
  - kasutab arvutiit nõutud tasemel;
  - mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv

Esimese etapi hindamine - taotleja kompetentsid loetakse hinnatuks kooli poolt esitatud tõendi alusel.

**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. töö planeerimine
2. toitude valmistamine
3. kutset läbivad kompetentsid

- peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest;
- arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
- kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.
- on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
- analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid.

## 2. Hindamiskriteeriumid

Tabel 1. 1. etapi hindamiskriteeriumid

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
<b>Puhastus- ja koristustööd</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile</li> <li>- puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;</li> <li>- käitleb prügi, lähtudes juhendist;</li> <li>- peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;</li> <li>- puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid;</li> <li>- valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist</li> </ul>
<b>Menüü koostamine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab erinevat tüüpi menüüid, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;</li> <li>- koostab ja kohandab menüüid lasteaiastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüid, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü;</li> <li>- arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;</li> <li>- koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist;</li> <li>- vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist.</li> </ul>
<b>Kaupade käitlemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu;</li> <li>- hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele;</li> <li>- käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;</li> <li>- inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale.</li> </ul>

<b>Kompetents</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
<b>Teenindamine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt</li> <li>- katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja – tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele</li> </ul>
<b>Toitude valmistamine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>- valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>- valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>- valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite;</li> <li>- soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>- vormistab toiduportsjonid ja/või vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.</li> </ul>
<b>Kutset läbiv kompetents</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;</li> <li>- osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;</li> <li>- tuleb toime ohuolukordades;</li> <li>- keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2</li> <li>- kasutab arvutit nõutud tasemel;</li> <li>- mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv</li> </ul>

Tabel 2. 2. etapi hindamiskriteeriumid

<b>Kompetents</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
<b>Toitude valmistamine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>- valmistab puljongeid või suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>- valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> </ul>

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab toite lihast, linnulihast või kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>- valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>- valmistab külmi, külmutatud või kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>- vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.</li> </ul>
<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>Läbivad kompetentsid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest;</li> <li>- arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;</li> <li>- kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes.</li> <li>- on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;</li> <li>- analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid</li> </ul>

### 3. Hindamismeetodid ja nende kirjeldus

#### 3.1. Esimese etapi hindamismeetodid on kirjeldatud kooli õppekavas moodulite hindamistena.

Tabel 3. Näitena esimese etapi hindamismeetodeid

Hindamismeetodid	Kirjeldus/kasutamise võimalused
Praktiliste oskuste ettenäitamine  Struktureeritud kirjalik töö sh abimaterjalidega  Ideekaart	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.

Hindamismeetodid	Kirjeldus/kasutamise võimalused
Suuline intervjuu	Taotleja koostab ideekaarti tööga seotud probleemi kohta.
Esitlus	Taotleja tõendab kompetentsi vastates suuliselt hindajate küsimustele vahetult või hindajate poolt etteantud ettevalmistusaja järel.
Eneseanalüüs	Taotleja koostab ja sooritab suulise esituse vastavalt juhendile. Taotleja koostab suulise või kirjaliku eneseanalüüsi vastavalt juhendile.

### 3.2. Teise etapi hindamismeetodid

Tabel 4. Teise etapi hindamismeetodid

Meetod	Kirjeldus
Proovitöö	Taotleja tõendab kompetentsi täites terviklikku tööülesannet, millel on konkreetne tulemus: valmistatud toidud.
Praktiliste oskuste ettenäitamine	Taotleja näitab ette oskusi tööalaseid toiminguid sooritades või tööga seotud probleeme lahendades. Vastab hindajate küsimustele vahetult või hindajate poolt etteantud ettevalmistusaja järel.

## 4. Hindamise korraldus ja hindamisülesanded

### 1. etapp

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

### 2. etapp. Praktiline töö kutseeksami hindamiskomisjoni hindamisel

Tabel 5. Teise etapi hindamise korraldus

Hindamisülesanne	Hindamise korraldus
Koostada tööplaani, komplekteerida toitude valmistamiseks vajalikud toorained ja töövahendid. Valmistada juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi 2,5 tunni jooksul kolmest toidust koosnev komplekt: üks eelroog, üks pearoog sh 2 lisandit ja kaste ja üks järelroog, valmistatavate portsjonite arv toodud tehnoloogilisel kaardil; Vormistada portsjonid; Esitleda toite hindajatele eesti keeles.	1. Taotleja võtab loosiga käesoleva hindamisstandardi punktis 6 toodud toitudest koostatud komplekti. 2. Taotleja saab hindamiskomisjonilt komplektile vastavate toitude tehnoloogilised kaardid ja toidukorvi nimekirja. <u>Esimese tunni jooksul:</u> 3. Taotleja tutvub tehnoloogiliste kaartidega, koostab tööplaani ning tutvustab seda hindamiskomisjonile 4. Taotleja kaalub vajaminevad toorained ja valmistab ette töökoha.  <u>Järgmise 2,5 tunni jooksul:</u> 5. Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi, etteantud toidud ja serveerib vastavalt etteantud ajakavale. Taotleja valmistab 3 toitu 1 eelroog 1 pearoog (sh 2 lisandit ja kaste)



	<p>1 järelroog</p> <p><u>Portsjonite vormistamine ja toitude esitlemine:</u></p> <p>6. Taotleja vormistab ja serveerib eksami ajakava järgi toitude portsjonid.</p> <p>7. Taotleja teeb puhastus-koristustööd oma töökohal ja köögis.</p> <p>8. Taotleja esitleb toite eesti keeles hindamiskomisjonile ning vastab küsimustele toitude kohta.</p>
--	--

## 5. Hindamisjuhend hindajale

Enne hindamist:

Tutvuge

- Kokk, tase 4 kutsestandardiga,
- väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
- kutse andmise korraga,
- hindamise üldise informatsiooniga,
- hindamiskriteeriumitega,
- hindamisülesannetega,
- hindamise korraldusega,
- toitude ja jookide nimekirja ning tehnoloogiliste kaartidega,
- hindamisvormidega

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. Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri

### Salatid, eelroad

1. Caesari salat
2. Kartulisalat
3. Pasta- suitsuvorstisalat
4. Kreeka salat
5. Waldorfi salat
6. Linnulihasalat
7. Soe salat taimetoiduna
8. Praetud peedikotletid, kapskotletid, suvikõrvitsakotletid - eelroaks
9. Köögiviljagratään
10. Lõhetartar värskel salati, ürdivinegretil ja pošeeritud munaga
11. Täidetud pannkook/lisandiks külma (piimatootest) kaste (näiteks isevalmistatud majoneesi baasil tartar kaste)
12. Ahjuomlett
13. Köögiviljaterriin
14. Odrajahu-kohupiimakarask maitsevõiga

### Supid

1. Hele linnulihapuljong – lisandiga (ise keedetud puljong)
2. Kalasupp selge puljongiga (ise keedetud puljong)
3. Porgandipüreesupp või kõrvitsapüreesupp röstitud (kõrvitsa)seemnete ja (tilli)õliga
4. Kartuli-klimbisupp
5. Kartulisupp frikadellidega
6. Borš
7. Talupojasupp

8. Värskekapsasupp
9. Minestrone
10. Lihaseljanka
11. Veloute-supipõhi ja mõni supp (nt seene)

### **Toidud lihast, linnuliha, kalast**

1. Praetud maks
2. Ahjus küpsetatud hakklihapallid, kotletid
3. Hakkbiifsteek, munaga
4. Bolognese kaste
5. Guljašš
6. Bõfstrooganov
7. Kooreklops
8. Hautatud kapsarullid
9. Hautatud sealiharull. Täidetud sealiharull
10. Lehtbiifsteek
11. Naturaalne kotlet sealihast
12. Šnitsel maitsevõiga
13. Požarski kotlet
14. Täidetud paprika (taimne)
15. Pajapraad
16. Lõhe "medaljon"
17. Aurutatud valge kala
18. Räimepihvid
19. Kalahakkšnitsel
20. Ahjus küpsetatud kala koorekastmes
21. Hautatud kala köögiviljadega

### **Lisandid aed- ja teraviljadest**

1. Cous- cous.
2. Keedetud pasta
3. Odrakruubi-köögiviljalisand
4. Risoto.
5. Sõmer tatrapuder
6. Kartuli-gnocchi´d
7. Kartulipuder
8. Küüslaugukartulid
9. Pariisi kartulid
10. Hernepüree/ hernetamp
11. Köögiviljagratään.
12. Lisand punapeedist (küpsetatud), porgandist ja/või kaalikast
13. Sibulamoos
14. Aurutatud köögiviljad (lillkapsas jt)
15. Hautatud hapukapsas
16. Hautatud läätsed

### **Kastmed**

1. Heleda kastme tuletised – koorekaste, hapukoorekaste
2. Valge kaste ja selle baasil tuletised (sibulakaste jt)
3. Pruun põhikaste - veinikaste.





4. Kõogiviljakaste (nt spinati, herne)
5. Hollandi kaste
6. Külma kaste (tar-tarkaste), hapukoorekastmed, jogurtikastmed
7. Maitsevõid

#### **külmad, kuumad magustoidud**

1. Karamellkissell
2. Lumepallisupp
3. Vanillikaste.
4. Kohvikreem, kakaokreem (želatiini ja muna-piimaseguga)
5. Maasika bavaroise
6. (Sidruni) mousse/ marja-toorkompott
7. Panna cotta ... kastmega, klassikaline
8. Creme brûlée
9. Pannkoogid (erinevad liigid: krepid, paksud pannkoogid, ülepannikoogid)
10. Kohev kohupiimavorm
11. Klassikaline toorjuustukook
12. Šokolaadifondant.
13. Malta riis
14. Leivasupp
15. Mannavaht
16. Rullbiskviit õunakeedisega
17. Tagurpidi õunakook
18. Pošeeritud pirnid
19. Leivaparfee v jogurtiparfee

**7. Vormid hindajale**
**7.1. Taotleja personaalsed hindamistabelid**
**Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine. 2. etapp**

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

Hindamis- kriteeriumi nr	Hindamiskriteerium	Hinnang	
		Täidetud	Mitte täidetud
1.	planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele.		
1.	peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest;		
2.	kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes		
3.	eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;		
4.	valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest;		
5.	valmistab puljongeid või suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;		
6.	valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;		
7.	valmistab pearoa lihast, linnuliha või kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;		
8.	valmistab toite ja/või lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaadidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;		
9.	valmistab külmi, külmutatud või kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;		
10.	vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitade valmistamise vastavalt plaanile.		
11.	on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;		
12.	analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid		

Hindamistulemus: Positiivne / Negatiivne

Tagasiside taotlejale:

## 7.2. Hindamisprotokollid

### Vorm 2.

**Esimese etapi hindamine. Taotleja kompetentsid loetakse hinnatuks kooli poolt esitatud tõendi alusel. Esimese etapi kompetentside hindamise koondtabel /Hindamistulemused**

Jrk nr	Taotleja ees- ja perekonnanimi	Isikukood	Taotletav kutse	Kooli ettepanek 2.etapi lubamise kohta
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

jne

Allkirjastab kooli esindaja digiallkirjaga

### Vorm 3. Hindamisprotokoll

#### HINDAMISPROTOKOLL

**digitaalne**

(Nt) Tallinn

Kuupäev

Algus kell ....., lõpp kell .....

#### 2. etapp Hindamistulemused

Jrk nr	Taotleja ees- ja perekonnanimi	Isikukood	Taotletav kutse tase	Hindamise keel	Hindamistulemus <sup>1</sup>	Hindamiskomisjoni ettepanek <sup>2</sup>
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

jne

Lisad: Taotlejate personaalse hindamise vormid, kellel on hindamistulemus negatiivne.

Hindamiskomisjoni *ees- ja perekonnanimi* *allkiri*

esimees:

Hindamiskomisjoni *ees- ja perekonnanimi* *allkiri*

liikmed:

*ees- ja perekonnanimi* *Allkiri*

<sup>1</sup> Kompetentsid tõendatud. /Tõendamata kompetents(id) (nimetada)...

<sup>2</sup> Anda/Mitte anda taotlejale kutse Kokk, tase 4