

Kokk, tase 4 hindamisstandard

1. Üldine informatsioon (Töömaailm/Töötukassa)

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

Hinnatavad kompetentsid vastavalt kutsestandardile:

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

Hindamise läbiviimine:

Hindamine viiakse läbi kahes etapis:

Hindamise **esimeses etapis** koostab taotleja eneseanalüüsi ja lahendab kodutööna kirjaliku kompleksülesande. Hindamist teostavad erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma ja kutseõppeasutuste esindajad.

Esimeses etapis sooritab taotleja kirjaliku kompleksülesande. Hindamisülesande sooritamise esimeses etapis võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse:

1. Menüü koostamine
2. Kaupade käitlemine
3. Toitude valmistamine (osaliselt)
4. Kutset läbivad kompetentsid
 - osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
 - keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused);
 - kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);)

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

Teises etapis kaitseb suuliselt kodutööd ja sooritab taotleja kompleksse praktilise töö vastavalt hindamisülesandele kutseksamikeskuses.

Kompleksse praktilise ülesande sooritamisel tõendab taotleja järgmisi kompetentse:

1. töö planeerimine
2. puhastus- ja koristustööd
3. toitude valmistamine
4. teenindamine
5. 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;
- mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv
- analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid.

2. Hindamiskriteeriumid

Tabel 1. 1. etapi hindamiskriteeriumid

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Menüü koostamine	<ul style="list-style-type: none"> - koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi; - koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü; - 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; - koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist; - vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist
Kaupade käitlemine	<ul style="list-style-type: none"> - võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetsetes ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele; - käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; - inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale
Toitude valmistamine (osaliselt)	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; - valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; - valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite; - soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Kutset läbiv kompetents	<ul style="list-style-type: none"> - osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; - keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemetete kirjeldused); - kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);

Tabel 2. 2. etapi hindamiskriteeriumid

Töö planeerimine	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest; - planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele.
Puhastus- ja koristustööd	<ul style="list-style-type: none"> - planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; - käitleb prügi, lähtudes juhendist; - peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; - puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; - valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist
Toitude valmistamine	<ul style="list-style-type: none"> - kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitoote tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; - valmistab puljongeid või suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; - valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; - valmistab toite lihast, linnulihast või kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; - valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaadidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; - valmistab külmi, külmutatud või kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; - vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.
Teenindamine	<ul style="list-style-type: none"> - katab ja teenindab söögilaua, 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 - loob kliendiga positiivse kontakti; - selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
kutset läbivad kompetentsid	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv - analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid.

3. Hindamise korraldus ja hindamisülesanded

3.1. Esimese etapi hindamine

1. etapp - Taotleja koostab KODUTÖÖNA kirjaliku menüü pakkumise ja eneseanalüüsi.

1.Hindamismeetod	Hindamisülesande kirjeldus
1. kirjalik töö	<p>Taotleja koostab vastavalt juhendile kirjaliku töö, kasutades selleks lubatud abistavaid materjale.</p> <p>Abistavate materjalidena loetletakse juhendis õpikuid jt kutse andja poolt asjakohaseks loetud materjale.</p> <p>Taotleja esitleb 2.etapi alguses hindamiskomisjonile eesti keeles oma tööd ning vastab hindajate poolt esitatud küsimustele.</p>

Tabel 3.

Hindamise korraldus
<ul style="list-style-type: none"> - Koostab kodutööna arvutil, lähtuvalt juhendist, menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale, vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid. - Koostab tooraine- ja hinnakalkulatsiooni ning arvutab toidu müügihinna lähtuvalt juhendist. - Arvutab ühe toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse. - Vormistab tehnoloogilise kaardi lähtuvalt juhendist. - Koostab tööülesandest lähtuvalt oma ja köögi meeskonna tööplaani. - Koostab tooraine tellimuse lähtuvalt toorainekalkulatsioonist. - Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid. - Esitab töö elektrooniliselt ühe failina. <p>Kirjaliku töö vormistamine: <i>Titelleht-töö pealkiri, nimi, ettevõtte</i> <i>Sisukord</i> 1. <u>Menüü ja selle põhjendused</u></p> <p>2. <u>Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid (roakaardid)</u> <i>Vormistamiseks kasutada soovitatud tabelit (lisa)</i></p>

3. Toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutus (tabel)

4. Töövahendid ja nõud

Koostada toitude valmistamiseks vajaminevate töövahendite ja nõude loetelu

5. Tööplaan

Koostada tööplaan (kirjeldada igas tunnis tehtavad tööd) tööde teostamiseks köögis, märkida tööde järjekord ja selleks kuluv aeg.

Toiduainete tellimus

Koostada vajaminevate toiduainete koonddtabel, märkides toiduained iga toidu kohta eraldi ja kokku. Toiduainete kogused ümardada vähemalt kahe komakohani.

2.etapi alguses - eksamikeskuses koha peal - esitleb ja kaitseb suuliselt varem koostatud menüüpakkumist ja köögitöö planeerimist.

2. Hindamismeetod	Hindamisülesande kirjeldus
Eneseanalüüs	Taotleja koostab kirjaliku kokkuvõtliku eneseanalüüsi mahuga kuni 1,5 lk, kuni 3300 tähemärki, milles selguvad taotleja pädevused ja taotletava kutse vahelised seosed.

Taotleja kirjeldab ning analüüsib eneseanalüüsis olukordi, kus ta sai vastava kogemuse (nt töökoha kirjeldus ja tema roll selle töös) ning milliseid ülesandeid taotleja täitis/täidab töökohas

Eneseanalüüsiga tõendab järgmisi kompetentse: (vt 1.etapi hindamiskriteeriumid)

1. Menüü koostamine
2. Kaupade käitlemine
3. Toitude valmistamine (osaliselt)
4. Kutset läbivad kompetentsid

3.2. Teise etapi hindamine

Praktiline töö kutseeksami hindamiskomisjoni hindamisel

Tabel 4. Teise etapi hindamise korraldus

1.Hindamisülesanne	Hindamise korraldus
Koostada tööplaan, 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 5 toodud toitudest koostatud komplekti. 2. Taotleja saab hindamiskomisjonilt komplektile vastavate toitude tehnoloogilised kaardid ja toidukorvi nimekirja. <u>Esimese tunni jooksul:</u> 1. Taotleja tutvub tehnoloogiliste kaartidega, koostab tööplaani ning tutvustab seda hindamiskomisjonile 2. 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)

	1 järelroog <u>Portsjonite vormistamine ja toitude esitlemine:</u> 6. Taotleja vormistab ja serveerib eksami ajakava järgi toitude portsjonid. 7. Taotleja teeb puhastus-koristustööd oma töökohal ja köögis.
2.Hindamisülesanne Laua katmine ja klientide teenindamine 30 min	1. Taotleja katab laua ja teeb ettevalmistustöö lähtuvalt tööülesandest. 2. Teenindab kliente kogu toidukorra jooksul. 3. Esitleb eesti ja ühes vöörkeeles valmistatud olevaid toite ning vastab küsimustele toitude kohta..

4. 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.

5. 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 värske salati, ürdivinegreti ja pošeeritud munaga
11. Täidetud pannkook/lisandiks külm (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, linnulihast, kalast

1. Praetud maks

2. Ahjus küpsetatud hakklihapallid, kotletid

3. Hakkbiifsteek, munaga

4. Bolognese kaste

5. Guljašš

6. Bõstrooganov

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. Köögiviljakaste (nt spinati, herne)
5. Hollandi kaste
6. Külma kaste (tar-tarkaste), hapukoorekastmed, jogurtkastmed
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

6. Vormid hindajale

6.1. Taotleja personaalsed hindamistabelid

Vorm 1. Taotleja kompetentside hindamine. 2. etapp

Taotleja nimi:

Hindamise aeg:

Hindamise koht:

Hindaja:

HKr	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 metsaandidest 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 toitumise 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		
13.	katab laua ja teeb ettevalmistustöö lähtuvalt tööülesandest.		
14.	teenindab kliente kogu toidukorra jooksul, serveerib toidud tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuuril ja koguses.		
15.	esitleb eesti ja ühes võõrkeeles menüüs olevaid toite suuliselt klientidele		

Hindamistulemus: Positiivne / Negatiivne

Tagasiside taotlejale:

6.2. Hindamisprotokollid

Vorm 2. 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 ¹	Hindamiskomisjoni ettepanek ²
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

¹ Kompetentsid tõendatud. /Tõendamata kompetents(id) (nimetada)...

² Anda/Mitte anda taotlejale kutse Kokk, tase 4