



Kehtib 27.04.2021

## HINDAMISSTANDARD Kokk, tase 4 (koolilõpetajale)

### 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 arvutit 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 hindamis ülesandele kooli õppekeskkonnas. Hindamine viiakse läbi õppekava täitmise lõpus.

Kompleksse praktilise ülesande sooritamisel tõendab taotleja järgmisi kompetentse:

1. töö planeerimine
2. toitude valmistamine



Kehtib 27.04.2021

3. kutset läbivad kompetentsid

- peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest;
- arvestab hügieeni nõuetega, 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

<b>Kompetents</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
<b>Puhastus- ja koristustööd</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- planeerib köögi puhastus- ja koristus töid vastavalt puhastusplaanile</li><li>- puhastab köögi seadmeid 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 menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidu soovitusi;</li><li>- 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 vegan menüü;</li><li>- arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaasi ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidu soovitusi;</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 liikumise kiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarne sagedusele;</li><li>- käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;</li><li>- inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale.</li></ul>



Kehtib 27.04.2021

<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 pärimi-, 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 valmistamise 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>



Kehtib 27.04.2021

	<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 hügieeni nõuetega, 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	Taotleja näitab ette oskusi tööalaseid toiminguid sooritades või tööga seotud probleeme lahendades.
Struktureeritud kirjalik töö sh abimaterjalidega	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 loominguilist, seoste loomist, analüüsi või teooria rakendamist.
Ideekaart	Taotleja koostab ideekaarti tööga seotud probleemi kohta.



Kehtib 27.04.2021

Suuline intervjuu	Taotleja tõendab kompetentsi vastates suuliselt hindajate küsimustele vahetult või hindajate poolt etteantud ettevalmistusaja järel.
Esitlus	Taotleja koostab ja sooritab suulise esituse vastavalt juhendile.
Eneseanalüüs	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 hindamise ülesanded

### 1. etapp

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

### 2. etapp. Individuaalne praktiline töö kutseeksami hindamiskomisjoni hindamisel

Tabel 5. Teise etapi hindamise korraldus

Hindamisülesanne	Hindamise korraldus
Koostada tööplaani, komplekteerida toitade valmistamiseks vajalikud toorained ja töövahendid. Valmistada juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi 2,5 tunni jooksul kolmest toidust koosnev komplekt: üks supp, üks pearoog sh 2 lisandit ja kaste ja üks järelroog; valmistatavate portsjonite arv 2 portsjonit; vormistada portsjonid; esitleda toite hindajatele eesti keeles.	<u>Kell 10.00-11.00</u> Taotleja saab hindamisstandardi punktis 6 toodud toitudest koostatud komplekti. Taotleja saab hindamiskomisjonilt komplektile vastavate toitade tehnoloogilised kaardid ja toidukorvi nimekirja. Taotleja koostab tööplaani ning tutvustab seda hindamiskomisjonile Taotleja kaalub vajaminevad toorained ja valmistab ette töökoha. <u>Kell 11.00-13.00 (2 tundi)</u> Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi, etteantud toidud. <u>Kell 13.00-14.00</u> Taotleja serveerib 3 käiku vastavalt hindamiskomisjoni poolt antud ajakavale. Taotleja esitleb ühte kolmest käigus hindamiskomisjonile (eesti keeles*) ja vastab küsimustele toitade kohta. Taotleja teeb puhastus-koristustööd oma töökohal ja köögis. <i>*Kui taotleja ei esitle tööplaani ja toite eesti keeles (vene või inglise keeles), siis läheb vastav märge kutseeksami soorituse kohta kutseregistrisse.</i>



Kehtib 27.04.2021

## 5. Hindamisjuhend hindajale

### Enne hindamist:

Tutvuge

- Kokk, tase 4 kutsestandardiga,
- väljundipõhise hindamise mõistete ja põhimõtetega,
- kutse andmise korraga,
- hindamise üldise informatsiooniga,
- hindamiskriteeriumitega,
- hindamise ülesannetega,
- hindamise korraldusega,
- toitude ja jookide 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. Toitude, lisandite, kastmete baasnimekiri

### 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. Borš
5. Värskekapsasupp
6. Veloute-supipõhi ja mõni supp (nt seene)

### Toidud lihast, linnulihast, kalast

1. Hakkbiifsteek, munaga
2. Bõfstrooganov
3. Kooreklops
4. Šnitsel maitsevõiga
5. Kapsarullid
6. Kiievi kotlet
7. Kalahakkšnitsel
8. Kūpsetatud lõhe
9. Rāimepihvid
10. Taimne kotlet (porgandi, peedi, kartuli, oa vms)



Kehtib 27.04.2021

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

1. Cous-cous.
2. Keedetud pasta
3. Risoto
4. Sõmer tatrapuder
5. Kartulipüree
6. Lisandid kartulist: küüslaugukartulid, pariisi kartulid jm
7. Soe lisand köögiviljadest
8. Hautatud läätsed

### **Kastmed**

1. Heleda kastme tuletised – koorekaste, hapukoorekaste
2. Valge kaste ja selle baasil tuletised (sibulakaste jt)
3. Köögiviljakaste (nt spinati, herne)
4. Külma kaste (tartar kaste), hapukoore kastmed, jogurti kastmed
5. Maitsevõid

### **Külmad, kuumad magustoidud**

1. Kohvikreem, kakaokreem (želatiini ja muna-piimaseguga)
2. Bavaroise
3. Panna cotta ... kastmega, klassikaline
4. Creme brulee
5. Pannkoogid (erinevad liigid: krepid, paksud pannkoogid, ülepannikoogid)
6. Šokolaadi Fondant.
7. Mannavaht
8. Pošeeritud pirnid vaniljekastmega
9. Kohupiimavorm



Kehtib 27.04.2021

## 7. Vormid hindajale

### 7.1. Taotleja kompetentside hindamine. 2. etapp

#### 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 puljongi või supi maitse vastab lävendile				
7	valmistatud puljongi või supi välimus ja serveerimine vastab lävendile				
8	valmistatud pearoa maitse vastab lävendile				
9	valmistatud pearoa välimus vastab lävendile				
10	pearoana on serveeritud kõik vajalikud komponendid (peakomponent, kaks lisandit ja kaste)				
11	valmistatud magustoidu maitse vastab lävendile				
12	valmistatud magustoidu välimus vastab lävendile				
13	toidud on serveeritud sobival temperatuuril (külmad toidud külmana, soojad toidud soojana, sojendatud taldrikul)				
14	toidud on serveeritud tehnoloogilisel kaardil ettenähtud koguses				
<b>Läbivad kompetentsid</b>					
15	järgib personaalse hügieeni nõudeid (kokariided puhtad, triigitud, köögitöökõks sobivad jalanõud, ehteid pole)				
16	järgib köögis töötades tööohutuse nõudeid				
17	arvestab köögis töötades hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse (ristsaastuse vältimine, õigel temperatuuril tooraine hoidmine...)				
18	kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes (vesi, elekter, tooraine säästlik kasutamine, prügi sorteerimine...)				
19	saab hakkama pingelolukorras ja analüüsib saadud tagasisidet				

Kokk, tase 4 kutseeksami hindamistulemus on positiivne, kui kõikide hinnatavate kompetentside osas on saavutatud vähemalt minimaalne soorituse tase.

**Protokoll täidetakse elektroonselt!**