



HINDAMISSTANDARD Kokk, tase 4 (Töömaailm/Töötukassa)

1. Üldine informatsioon

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 kirjaliku töö vastavalt etteantud juhendile.

Hindamist teostavad erinevatest hindamise osapooltest koosnev, vähemalt kolmeliikmeline hindamiskomisjon, milles on esindatud töömaailma ja kutseõppeasutuste esindajad.

Esimene etapp võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse:

1. menüü koostamine
2. kaupade käitlemine
3. toitude valmistamine (osaliselt)
4. teenindamine
5. 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

Kirjalik töö kaitstakse intervjuu vormis, veebis 2 nädalat enne teist etappi. Esimese hindamisetapi positiivne tulemus on eelduseks teise hindamisetappi pääsemiseks.

Teises etapis sooritab taotleja kompleksse praktilise töö vastavalt hindamisülesandele kutseksamikeskuses.

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 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

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Puhastus- ja koristustööd	<ul style="list-style-type: none">- planeerib köögi puhastus- ja koristus töid vastavalt puhastusplaanile- puhastab köögi seadmeid 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
Menüü koostamine	<ul style="list-style-type: none">- koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärasest ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidu soovitusi;- 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;- 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;- 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 liikumise kiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarne sagedusele;- käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;- inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale.
Teenindamine	<ul style="list-style-type: none">- 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



Kehtib al. 24.05.2021

	<ul style="list-style-type: none">- 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
Toitude valmistamine	<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;- vormistab toiduportsjonid ja/või vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmistamise vastavalt plaanile.
Kutset läbiv kompetents	<ul style="list-style-type: none">- 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

Tabel 2. 2. etapi hindamiskriteeriumid

Kompetents	Hindamiskriteeriumid
Toitude valmistamine	<ul style="list-style-type: none">- kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö 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 metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;- valmistab külmi, külmutatud või kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;



	<ul style="list-style-type: none">- vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.
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.
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 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

3. Hindamise korraldus ja hindamisülesanded

3.1. Esimese etapi hindamine

1. etapp - Taotleja koostab taotleja kirjaliku töö vastavalt etteantud juhendile.

1.Hindamismeetod	Hindamisülesande kirjeldus
1. kirjalik töö 2. suuline intervjuu	<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 intervjuu käigus 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.-

**Kirjaliku töö vormistamine:**

Titelleht-töö pealkiri, nimi, ettevõte

Sisukord

1. Menüü ja selle põhjendused

2. Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid (roakaardid)

Vormistamiseks kasutada soovitatud tabelit (lisa)

3. Toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutus (tabel)

4. Töövahendid ja nõud

Koostada toitade 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 koondtabel, märkides toiduained iga toidu kohta eraldi ja kokku. Toiduainete kogused ümardada vähemalt kahe komakohani.

Intervjuu käigus esitleb ja kaitseb suuliselt varem koostatud menüüpakkumist ja köögitöö planeerimist.

3.2. Teise etapi hindamine

Praktiline töö kutseeksami hindamiskomisjoni hindamisel

Tabel 4. Teise etapi hindamise korraldus koolilõpetaja oma

Hindamisülesanne	Hindamise korraldus
Koostada tööplaan, 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 järeelroog; 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. *Kui taotleja ei esitle tööplaani ja toite eesti keeles (vene või inglise keeles), siis läheb vastav märge kutseeksami soorituse kohta kutseregistrisse.



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
- läbida digitaalne hindamiskomisjoni liikme koolitus

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 koolilõpetaja oma

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 al. 24.05.2021

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 al. 24.05.2021

6. Vormid hindajale

6.1. Taotleja kompetentside hindamine. 2. etapp

Proovitöö/Jälgimine praktilise töö käigus

Nr.	Hindamiskriteerium	Hinnang taotleja sooritusele			
		Min Sooritus	Keskm. Sooritus	Max sooritus	Mitte täidetud
Töö planeerimine					
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				
Toitude valmistamine					
4	kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist				
5	eeltötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitoote 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, soojendatud taldrikul)				
14	toidud on serveeritud tehnoloogilisel kaardil ettenähtud koguses				
Läbivad kompetentsid					
15	järgib personaalse hügieeni nõudeid (kokariided puhtad, triigitud, köögitoeks 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 pingeolukorras 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!