## Kokk, tase 4 hindamisstandard

**1. Üldine informatsioon (Koolilõpetaja eksam)**

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

Hinnatavad kompetentsid vastavalt kutsestandardile:

* Toitude valmistamine
* Menüü koostamine
* Kaupade käitlemine
* Puhastamine- ja koristamine
* Teenindamine
* Kokk, tase 4 üldoskused

**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 kokkuvõtvate hindamistena järgmiste kompetentside saavutatust:

1. toitude valmistamine (osaliselt)
2. menüü koostamine
3. kaupade käitlemine
4. puhastamine- ja koristamine
5. teenindamine
6. kokk, tase 4 üldoskused:
* valdab eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2;
* kasutab digiseadmeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala algtasemel kasutaja tasemel; kasutab erialast tarkvara (nt menüüde koostamisel, kaloraaži arvutamisel, laoseisu arvestamisel, kassasüsteemide ja veebipõhiste kommunikatsiooni keskkondade kasutamisel), kasutab e-teenuseid

**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. toitude valmistamine (osaliselt)
2. kokk, tase 4 üldoskused:
* peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
* on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
* järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
* järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
* kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;

**2. Hindamiskriteeriumid**

**Tabel 1. Kokk, tase 4 koolilõpetaja kutseeksami 1. etapi hindamiskriteeriumid**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| **Toitude valmistamine**(osaliselt) | * valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;
* valmistab kuumi ja külmi jooke (nt köögiviljamahlad, mahedikud) vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite;
* soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
* - vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.
 |
| **Menüü koostamine** | * koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast (nt lasteaialastele, koolilastele, eakatele) ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
* koostab ja kohandab menüüd (sh veganmenüüd), arvestades muuhulgas enamlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid;
* vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist;
* arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase, annab sellele hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
* koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, sh kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse.
 |
| **Kaupade käitlemine** | * 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, planeerib ja tellib oma tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele;
* käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;
* inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale.
 |
| **Puhastamine ja koristamine** | * 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.
 |
| **Teenindamine** | * suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast;
* selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke;
* katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, kasutades enamkasutatavaid teenindusviise ja –tehnikaid;
* kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta ja edastab tagasisidet meeskonnale; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires.
 |
| **Kokk, tase 4 üldoskused**  | * valdab eesti keelt vähemalt tasemel B1 ja vähemalt ühte võõrkeelt tasemel A2;
* kasutab digiseadmeid vastavalt digipädevuste enesehindamise skaala algtasemel kasutaja tasemel; kasutab erialast tarkvara (nt menüüde koostamisel, kaloraaži arvutamisel, laoseisu arvestamisel, kassasüsteemide ja veebipõhiste kommunikatsioonikeskkondade kasutamisel), kasutab e-teenuseid
 |

**Tabel 2. Kokk, tase 4 koolilõpetaja kutseeksami 2. etapi hindamiskriteeriumid**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetents** | **Hindamiskriteeriumid** |
| **Toitude valmistamine** | * valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest;
* kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab kastmeid, sh põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
* valmistab toite munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest 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 ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
 |
| **Kokk, tase 4 üldoskused** | * peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;
* on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;
* järgib õigusaktidest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid, vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;
* järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
* kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
 |

**3. Hindamismeetodid ja nende kirjeldus**

**3.1. Kokk, tase 4 koolilõpetaja kutseeksami 1.etapi hindamismeetodid**

**Esimene etapp** on õppeprotsessi osa ja viiakse läbi kooli õppekeskkonnas ja / või praktikakohas. Hindamist teostavad kutseõpetajad või kutseõpetajad koos praktikakoha esindajaga. Hindamisemeetodid on kirjeldatud kooli õppekava rakenduskavas.

* 1. **Kokk, tase 4 koolilõpetaja kutseeksami 2.etapi hindamismeetodid**

**Tabel 4. Teise etapi hindamismeetodid**

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

1. **Hindamise korraldus ja hindamise ülesanded**

**4.1. Kokk, tase 4 koolilõpetaja kutseeksami 1.etapi hindamise korraldus**

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

**4.2. Kokk, tase 4 koolilõpetaja kutseeksami 2.etapi hindamise korraldus**

**Tabel 5. 2.etapi hindamise korraldus. Individuaalne praktiline töö hindamiskomisjoni hindamisel**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 supp,
* üks pearoog sh 2 lisandit ja kaste,
* üks järelroog.

Valmistatavate portsjonite arv 2.Vormistada portsjonid ja serveerida vastavalt hindamiskomisjoni poolt antud ajakavale.Esitleda pearooga hindajatele eesti keeles\*. | Kell 10.00-11.00Taotleja saab hindamisstandardi punktis 6 toodud toitudest koostatud komplekti koos toitude tehnoloogiliste kaartide ja toidukorvi nimekirjaga.Taotleja koostab tööplaani ning tutvustab seda hindamiskomisjonile.Taotleja kaalub/kontrollib vajaminevad toorained ja valmistab ette töökoha.Kell 11.00-13.00 (2 tundi)Taotleja valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi, etteantud toidud.Kell 13.00-14.00Taotleja serveerib 3 käiku vastavalt hindamiskomisjoni poolt antud ajakavale.Taotleja esitleb ühte kolmest käigus hindamiskomisjonile (eesti keeles\*) ja vastab küsimustele toitude kohta.Taotleja teeb puhastus-koristustööd oma töökohal ja köögis.\*Kui taotleja ei esitle tööplaani ja toite eesti keeles (esitleb vene või inglise keeles), siis läheb vastav märge kutseeksami soorituse kohta kutseregistrisse. |

**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**

Kalasupp

Seenesupp odrakruupidega

Seljanka

Kana-klimbisupp

Borš

Vichyssoise e. kartuli-porrulaugu püreesupp

Kana-nuudlisupp

Frikadellisupp

Kõrvitsasupp ubadega

Inglisepärane veiselihasupp

**Pearoad**

Hautatud kapsarull

Asuu

Šnitsel

Muna šoti moodi

Hakk-kotletid kanalihast

Kalakotletid

Tofuviinerid

Sibula-kooreklops

Koorene kanapasta

Kiievi kotlet

**Lisandid pearoogadele**

Peedikotletid

Kõrvitsarisoto

Cous-cous

Tatrasoto

Lillkapsariis

Praetud riis

Kartuligratään

Hasselbacki kartul

Kartuli-pastinaagipüree

Valge ja heleda põhikastme tuletised

Beurre Blanc

**Desserdid**

Kohvikreem siirupiga

Riisipuding maasikakastmega

Mustsõstra bavaroise

Keefiritarretis marjakompotiga

Mannavaht mündipiimaga

Pošeeritud pirnid vaniljekastmega

Bubert jõhvikakisselliga

Kihiline tarretis

Mustikasupp kohupiimaklimpidega

Taimne šokolaadikook

**7. Vormid hindajale**

**Tabel 6. Kokk, tase 4 koolilõpetaja kutseeksami 2.etapi hindamisleht**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Hindamiskriteerium** | **Täidetud** | **Mitte täidetud** |
|  | **Toitude valmistamine** |  |  |
| 1. | kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist |  |  |
| 2. | eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid |  |  |
| 3. | valmistatud puljongi või supi maitse vastab lävendile |  |  |
| 4. | valmistatud puljongi või supi välimus ja serveerimine vastab lävendile |  |  |
| 5. | valmistatud pearoa maitse vastab lävendile |  |  |
| 6. | valmistatud pearoa välimus vastab lävendile |  |  |
| 7. | pearoana on serveeritud kõik vajalikud komponendid (peakomponent, kaks lisandit ja kaste) |  |  |
| 8. | valmistatud magustoidu maitse vastab lävendile |  |  |
| 9. | valmistatud magustoidu välimus vastab lävendile |  |  |
| 10. | toidud on serveeritud sobival temperatuuril (külmad toidud külmana, soojad toidud soojana, soojendatud taldrikul) |  |  |
| 11. | toidud on serveeritud tehnoloogilisel kaardil ettenähtud koguses |  |  |
|  | **Kokk, tase 4 üldoskused** |  |  |
| 12. | järgib personaalse hügieeni nõudeid (kokariided puhtad, triigitud, köögitööks sobivad jalanõud, ehteid pole) |  |  |
| 13. | järgib köögis töötades tööohutuse nõudeid |  |  |
| 14. | planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele |  |  |
| 15. | arvestab köögis töötades hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse (ristsaastuse vältimine, õigel temperatuuril tooraine hoidmine...) |  |  |
| 16. | valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest |  |  |
| 17. | peab kinni planeeritud tööde ajakavast, serveerib toidud vastavalt etteantud ajakavale |  |  |
| 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 hinnatavate kompetentside osas on saavutatud vähemalt minimaalne soorituse tase.

**Protokoll täidetakse elektroonselt!**