## [Kokk, tase 4 hindamisstandard](http://www.ehrl.ee/sites/default/files/kutseandmine/koduleht_hs_kokk_kool_20.06.2014.doc)

**1. Üldine informatsioon (Töömaailm/Töötukassa)**

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

Hinnatavad kompetentsid vastavalt kutsestandardile:

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

**Hindamise läbiviimine:**

Hindamine viiakse läbi kahes etapis:

**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. 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 kommunikatsioonikeskkondade kasutamisel), kasutab e-teenuseid

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 kutseeksamikeskuses.

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. Kokk, tase 4 töömaailma kutseeksami hindamiskriteeriumid**

**Tabel 1. Kokk, tase 4 töömaailma 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 töömaailma 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. Kokk, tase 4 töömaailma kutseeksami hindamise korraldus ja hindamisülesanded**

**3.1. Esimese etapi hindamine**

**Tabel 3. Kokk, tase 4 töömaailma kutseeksami 1.etapi hindamise korraldus**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hindamismeetod** | **Hindamisülesande kirjeldus** |
| kirjalik töö Suuline intervjuu | Taotleja koostab vastavalt juhendile kirjaliku töö eesti keeles, kasutades selleks lubatud abistavaid materjale. Esitab töö elektrooniliselt ühe failina.Kirjalik töö koosneb:* 3-käigulise lõunamenüü pakkumine kliendile, lähtudes juhendis toodud sihtrühmast ja hooajast
* 3-käigu lõunapakkumise toitude tehnoloogilised kaardid koos müügihinna arvutusega
* ühe toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutus koos tervisliku toitumise ja sihtrühmast lähtumise põhjendusega
* tooraine tellimus, lähtudes juhendis toodud klientide arvust
* köögimeeskonna tööplaan toitude valmistamiseks ja serveerimiseks
* vajaminevate seadmete, töövahendite ja serveerimisvahendite nimekiri
* kliendilt tagasiside kogumise meetodi kirjeldus
* Koostab tööülesandest lähtuvalt oma ja köögi

Taotleja esitleb intervjuu käigus hindamiskomisjonile eesti keeles oma tööd ning selgitab teeninduse ja puhastus- ja koristustööde korraldust. Vastab hindajate poolt esitatud küsimustele |
| **Hindamise korraldus**Kirjalik tööSuuline intervjuu | Kirjalik töö saadetakse hindamiskomisjonile elektroonselt, ühe failina pdf formaadis.Intervjuu aeg täpsustatakse peale avalduste laekumist.Kirjalik kodutöö kaitstakse veebis 2 nädalat enne praktilist eksamit. |

Esimese hindamisetapi positiivne tulemus on eelduseks teise hindamisetappi pääsemiseks.

* 1. **Teise etapi hindamine**

**Tabel 4. Kokk, tase 4 töömaailma kutseeksami 2.etapi hindamise korraldus**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 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. |

**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. Kokk, tase 4 töömaailma kutseeksami toitude 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

**6. Vormid hindajale**

**6.1. Taotleja kompetentside hindamine, 1. etapp. Kirjalik kodutöö ja intervjuu**

**Tabel 6. Kokk, tase 4 töömaailma kutseeksami 1.etapi hindamisleht**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Hindamiskriteerium** | **Täidetud** | **Mitte täidetud** |
|  | **Toitude valmistamine** |  |  |
| 1. | toitude tehnoloogilised kaardid on koostatud ja toitude valmistamise tehnoloogiad kirjeldatud  |  |  |
| 2. | koka enda ja meeskonna tööplaan köögitöö ja teeninduse korraldamiseks on koostatud lähtuvalt juhendis toodud klientide arvust |  |  |
|  | **Menüü koostamine** |  |  |
| 3. | Koostatud menüüpakkumine lähtub juhendis toodud sihtrühmast ning hooajast  |  |  |
| 4. | Kalkulatsioonikaartide hinnaarvutused on korrektsed- ja hinnapakkumine lähtub kliendi tellimusest (juhendist), hooajast ning müügihinna arvutamisel on lähtutud ettevõtte eripärast arvestades kulutõhusust |  |  |
| 5. | ühe toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutustest lähtudes on antud hinnang toidu sobivusele vastavas menüüs |  |  |
|  | **Kaupade käitlemine** |  |  |
| 6. | tooraine tellimus vastab juhendis toodud klientide arvule ja koostatud menüüle  |  |  |
|  | **Puhastamine ja koristamine** |  |  |
| 7. | Planeerib puhastus- ja koristustööd vastavalt puhastusplaanile |  |  |
|  | **Teenindamine** |  |  |
| 8. | suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast |  |  |
| 9. | Kirjeldatud toitude serveerimiseks vajalikud vahendid (nõud, söögiriistad jms) |  |  |
| 10. | Kirjeldatud klientidelt tagasiside saamise meetod |  |  |
|  | **Kokk, tase 4 üldoskused** |  |  |
| 11. | kirjalik kodutöö on koostatud eesti keeles, sisaldades kõiki nõutud osi ning on vormindatud ühe pdf failina vastavalt EPÜ kirjalike tööde vormistamise juhendile |  |  |

Kokk, tase 4 töömaailma kutseeksami 1.etapi hindamistulemus on positiivne, kui hinnatavate kompetentside osas on saavutatud vähemalt minimaalne soorituse tase.

**6.2. Taotleja kompetentside hindamine, 2. etapp. Praktiline töö kutseeksami hindamiskomisjoni hindamisel.**

**Tabel 7. Kokk, tase 4 töömaailma 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!**