**Moodulhindamise ülesanne 2**

Praktiline: 6 tundi + 6 tundi vaatlejana meeskonnatöö hindamine

KK15-PE1 – 29.mai ja 5.juuni

Hindamas: Diane Sarapuu-Kelder, Kaido Tiits, Riina Laht

KK15-PE2 – 1.juuni ja 8.juuni

Hindamas: Kristi Tiido, Kaido Tiits, Riina Laht

KK15-PV1 – 31.mai ja 7.juuni

Hindamas: Ljudmilla Zahharova, Eda Odar, Diana Malkevitš

KK15-PV2 – 6.juuni ja 13.juuni

Hindamas: Irina Horošihh, Eda Odar, Valentina Kravtšuk

**Ülesanne 2**

* Meeskonnatööna valmistab müügikõlbuliku lõunamenüü, vastavalt juhendile, ettenähtud ajaga, kasutades sobivaid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgides tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, toiduainete säilitamise reegleid, kasutades sobivaid koristus-puhastusvahendeid ja võtteid.
* Meeskonnatööna serveerib valmistatud road õpilasrestoranis ning teeb koristus-ja puhastustööd õppeköögis

**8 tundi: Praktiline töö käigus valmistatakse:**

* **Supp tükeldatud toiduainetest** (250 g) 20+5 portsjonit
* **Segatud salat\*** (150g) 20+5 portsonit
* **Praad** (portsjontükk - 100g, lisand 150g, kaste 75g, salat 100g) 20+5 portsjonit
* **Magustoit** (100-150 g) 20+5 portsjonit
* Toitudele vormistatakse väljastamisel saateleht/ed!
* Magustoit letis **kell 10.45**, sooja toidu serveerimine algab kell 11.30 (alla toomiseks peab olema valmis kell 11.00).
* Meeskond täidab praktilise ülesande lõpus tagasiside ja enesehindamislehe.

**8 tundi: vaatlejana meeskonnatöö hindamine**

**Iga vaatleja hindab ühte praktilise ülesande sooritajat köögitöös ja kõiki toite. Vaatleja/hindaja peab oskama antud punkte põhjendada ja kommenteerida (selleks on hindamislehel märkuste lahter). Vaatleja punktide alusel saab vastav hinnatav „vaatleja hinde“ (skaala hindamislehel)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Hindamisskaala:** |
| 10 | Väljapaistev tulemus |
| 9 | Suurepärane |
| 8 | Väga hea |
| 7 | Hea  |
| 6 | Tubli |
| 5 | Keskpärane |
| 4 | Rahuldav |
| 3 | Piisav |
| 2 | Kasin |
| 1  | Nõrk |

Hindamiskriteeriumid vaatlejale.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| nr | Hindamiskriteerium |  |
| Punktid1-10 | Märkused |
|  | **Köögitöö** |  |  |
|  | Eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi.(Tooraine eeltöötlemine, säilitamine.) |  |  |
|  | Valmistab toite kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes ning järgides toiduhügieeni nõudeid(Õiged töövõtted toidu valmistamisel, seadmete ja töövahendite kasutamise oskus.) |  |  |
|  | Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ning väljastab toidud väljastusletis vastavalt planeeritud ajagraafikule ja kalkuleeritud portsjonide suurusele ja arvule.(Õiged töövõtted ja ajastamine toidu väljastamisel.) |  |  |
|  | Planeerib ja ajastab oma tööd ning korraldab töökohta lähtuvalt tööülesandest ja -plaanist. |  |  |
|  | Puhastab tööpinnad ja köögi vastavalt puhastusplaanile. |  |  |
|  | **Köögitöö punktid kokku** | Max 50 |  |
|  | **Toitude hindamine** | 1-10 |  |
|  | Valmistatud **supp** on iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga, vastavab tehnoloogilisele kaardile ja on valmistatud toiduhügieeni nõudeid järgides. |  |  |
|  | Valmistatud **salat** on iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga, vastavab tehnoloogilisele kaardile ja on valmistatud toiduhügieeni nõudeid järgides. |  |  |
|  | **Pearoog** on iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga sh pearoa põhikomponent portsjontükina, lisand aedviljadest või teraviljatoodetest, salat köögiviljadest ja külm või kuum kaste vastavad tehnoloogilisele kaardile ja on valmistatud järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
|  | **Magustoit** on iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga, vastab tehnoloogilisele kaardile ja on valmistatud järgides toiduhügieeni nõudeid. |  |  |
| 1. To
 | **Toitude punktid kokku** | Max 40  |  |

 Max 90 punkti

**Vaatleja hindeskaala NB! kui salatit ei ole, siis punktiskaala teine!**

90 – 75 punkti hinne „5“

74 - 60 punkti hinne „4“

59 - 46 punkti hinne „3“

Alla 46 punkti mitterahuldav tulemus „2“

**Moodulhinne kujuneb koondhindena\*:**

* Teooriaosa meeskondlik hinne
* Praktilise osa „vaatleja hinne“
* Praktilise osa hindamiskomisjoni hinne
* Meeskonna tagasiside mõjutab individuaalse hinde kujunemist.

*\*Positiivse moodulhinde saamise eelduseks on, et teeninduspraktika õpperestoranis on edukalt sooritatud.*

**Koondtabel moodulhinde jaoks:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nimi** | **Teooriaosa meeskondlik hinne** | **Praktilise osa „vaatlejate hinne“** | **Praktilise osa hindamiskomisjoni hinne** | **Moodulhinne** |
|  | **Hinne „2“-„5“** | **Hinne „2“-„5“** | **Hinne „2“-„5“** | **Hinne „2“-„5“** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |