**Moodulhindamise ülesanne 1**

Teoreetiline: 6 tundi

KK15-PE1 – 26.mai (reede) – hindamas Diane Sarapuu-Kelder ja Maija Prokofjev

KK15-PE2 – 24.mai (kolmapäev) – hindamas Kristi Tiido ja Maija Prokofjev

KK15-PV1 – 24.mai (kolmapäev) – hindamas Ljudmilla Zahharova ja Svetlana Brjauzova

KK15-PV2 – 30.mai (teisipäev) – hindamas Irina Horošihh ja Svetlana Brjauzova

**Moodulhindamise ajakava:**

10.00-10.45 - menüü koostamine, tööülesannete jaotus kirjaliku töö teostamisel

10.45-11.00 - menüüde esitlemine

11.00-13.30 – valmis tehnoloogilised kaardid ja lõunapaus

13.30-15.30 – valmis kalorsus (kõikidele toitudele), toiduainete tellimus, meeskonna tööplaan, seadmete ja töövahendite nimekiri

**Ülesanne:**

**Lähtudes etteantud valikust (Lisa 1, toitude nimekiri) koosta meeskonnatööna kirjalik töö:**

1. Koosta põhisöögikorra menüü (supp, segatud salat, pearoog ja magustoit), kasutades erialast terminoloogiat ning arvestades kliendi soove, vormista menüü A4;
2. Koosta toitude tehnoloogilised kaardid (vorm kooli kodulehel **Lisa 2**);
3. Arvuta tooraine vajadus ja koosta tellimisleht etteantud vormis (**Lisa 3**);
4. Arvuta kaloraaž kõikidele menüüsolevatele toitudele (**Lisa 4**);
5. Planeeri meeskonnatöö köögis ja koosta meeskonnatööplaan lähtudes kliendi soovidest ja vajadusest ning toitude tehnoloogiatest (**Lisa 5**);
6. planeeri vajaminevad seadmed ning töövahendid, lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest (**Lisa 6**).
* Kirjalik töö vormista etteantud vormidesse nii elektroonselt kui paberkujul (välja prinditult).
* Tehnoloogiliste kaartide koostamisel võib kasutada õpikuid (Toiduvalmistamine suurköögis, Praktiline kulinaaria, Kulinaaria), praktilistes tundides kogutud õpimappi ning materjale koka kutseeksamiks: <http://ehrl.ee/koka-kutseeksam-koolilopetaja-taotlejale/>
* Menüü koostamisel arvesta kliendi soovide ja vajadustega:
* **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 ja segatud salat peab letis olema **kell 10.45**, sooja toidu serveerimine algab kell 11.30 (alla toomiseks peab olema valmis kell 11.00).
* \*salatit ei valmista meeskonnad, kus on vähem kui 6 liiget.

**Hindamine on meeskondlik:**

 „5“ kirjalikud tööd on vormistatud ja arvutatud korrektselt, tehnoloogiad ja tööplaan on reaalselt teostatav. Töö esitatud tähtaegselt.

„4“ kirjalikes töödes esineb väikseid vigu nii sisulisi kui vormistuses ja arvutustes. Töö esitatud tähtaegselt.

„3“ kirjalikes töödes esineb suuri vigu nii sisulisi kui vormistuses ja arvutustes. Töö esitatud tähtaegselt.

„2“ kirjalikku tööd ei ole esitatud