

Õppekavarühm Toiduainete töötlemine

Lihameistri 4. taseme esmaõpe

Vastuvõtu meetod: suuline individuaalne vestlus kandidaadi ja komisjoni liikmete vahel. Vestlusel võib osaleda alaealise kandidaadi eestkostja. Vestlus kestab 15 minutit.

Hindame kandidaadi:

- valmisolekut osaleda igapäevaselt eestikeelses õppetöös koos kaasõpilastega (3p)
- huvi õppimise ja eriala vastu (4p)
- erialane kogemus (3p)

Hindamiskriteeriumid

1. Valmisolek osaleda igapäevaselt eestikeelses õppetöös koos kaasõpilastega

3p - kandidaat väljendab selgelt valmisolekut osaleda igapäevaselt eestikeelses õppetöös. Ta on suuteline tegema koostööd kaasõpilastega ja suhtuma nendesse lugupidavalt.

2p - kandidaat väljendab üldist valmisolekut osaleda igapäevaselt eestikeelses õppetöös. Tal võib olla keeruline teha koostööd kaasõpilastega.

1p - kandidaat on passiivne ja ei näita välja valmisolekut igapäevaselt kaasõpilastega eestikeelses õppetöös osalemiseks.

2. Huvi õppimise ja eriala vastu

4p - kandidaat väljendab selget huvi õppimise ja Lihameistri eriala vastu. Ta on teinud eeltööd, tutvunud kooli kodulehel Lihameistri õppekavaga ja tal on väga kindel nägemus sellest, mida soovib ja vajab oma õpitee jätkamiseks

3p - kandidaat väljendab huvi Lihameistri eriala vastu, mida ta soovib proovida ja tal on tahe õppida, kuid ei ole eelnevalt tutvunud õppekavaga

2p - kandidaat väljendab üldist huvi õppimise vastu, kuid ei oska põhjendada eriala valikut

1p - kandidaat on passiivne ja ei näita välja huvi õppimise ega eriala vastu

3. Erialane kogemus

3p - kandidaat kirjeldab põhjalikult oma toidu valmistamise kogemust, sh lihatoodete valmistamist, vastab konkreetselt esitatud küsimustele ja toob näiteid

2p - kandidaat kirjeldab asjatundlikult oma toidu valmistamise kogemust, sh lihatoodete valmistamist, küsimustele vastates esineb mõningaid ebatäpsusi ja kohati raskusi näidete toomisel

1p – kandidaat kirjeldab üldsõnalisena oma toidu valmistamise kogemust, sh lihatoodete valmistamist, jääb hätta küsimustele vastamisega