

ÕPILASE INDIVIDUAALNE PRAKTIKAKAVA
kehtiv koos praktikalepinguga nr

PRAKTIKA NIMETUS Kokatöö praktika I

ÕPPIJA (ees- ja perenimi).....

INDIVIDUAALNE PRAKTIKA EESMÄRK

Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga, täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.

Õppija praktika eesmärk (soovituslikult):

.....

.....

.....

PRAKTIKA ÜLESANDED

Õpilase ülesanded

	Tööoperatsioon
	Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
	Teostab ettevalmistustöid (sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused)
	Valmistab külmi ja sooje eelroogi (näiteks: võileivad, suupisted, salatid)
	Valmistab suppe (näited: püreesupid, seljanka, borš, kapsasupp, kanasupp, kalasupp, hernesupp, piimasupp)
	Valmistab külmi ja kuumi kastmeid (näited: hapukoore-, jogurti-, vinegretkaste, valge ja helepõhikaste ning nendest tuletatud kastmed)
	Valmistab toite hakklihast, maksast, lihast, linnulihast ja kalast (näited: hakklihakaste, hakk-kotletid, pikkpoiss, maksakaste, guljašš, strooganov, küpsetatud kanakoib, üleküpsetatud kalafilee, šnitsel jne.)
	Valmistab lisandeid köögiviljadest ja teraviljatoodetest (näited: keedetud kartul, ahjukartul - riis, tatar jne.)
	Valmistab putrusid (näited: riisipuder, kaerahelbepuder, mannapuder, mitmeviljapuder)
	Valmistab kohupiimatoite (näited: kohupiimakotletid, kohupiimavorm, magustoidud kohupiimast)
	Valmistab vormiroogi (näited: makaroni-hakklihavorm, kartulivormiroog, lasagne jne.)
	Valmistab lihtsamaid magustoite (näited: kissellid, tarretised, pannkoogid, vahud, magusad supid jne.)
	Suhtleb teenindussituatsioonis aktiivselt kliendiga, tunneb menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid kliendile
	Väljastab road vastavalt portsjonikaalule, vältides üle- ja puudujääke
	Serveerib toidud suurköögile omastel viisidel
	Töötab nõudepesus ja potipesus

Toidud, mis on loetletud näidetena, on soovituslikud. Konkreetsed toidud, mida praktikant valmistab, sõltuvad praktikakoha menüüst.

LÄBITUD ÕPINGUD (moodulid, õpiväljundid)

Moodulite eesmärgid ja õpiväljundid leiab <http://www.teeninduskool.ee/index.php/kooli-uedinfo/õppekavad>

Käesoleva praktika sooritamise eel on õppija läbinud järgmised põhiõpingute moodulid:

1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused
2. Toitlustamise alused
3. Abikoka praktilise töö a
4. Abikoka praktika I, II

Koolipoolne praktikajuhendaja (ees- ja perenimi, allkiri)

Kuupäev