

# ÕPILASE INDIVIDUAALNE PRAKTIKAKAVA

## kehtiv koos praktikalepinguga nr .....

PRAKTIKA NIMETUS Abikoka praktika I ja II

ÕPPIJA (ees- ja perenimi).....

### INDIVIDUAALNE PRAKTIKA EESMÄRK

Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.

Õppija praktika eesmärk (soovituslikult):

.....

.....

.....

### PRAKTIKA ÜLESANDED

#### Õpilase ülesanded

Tööoperatsioon
Ladustab juhendamisel kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
Teostab juhendamisel ettevalmistustöid (sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused)
Valmistab juhendamisel külmi ja sooje eelroogi (näiteks: võileivad, suupisted, salatid)
Valmistab juhendamisel suppe (näited: püreesupid, seljanka, borš, kapsasupp, kanasupp, kalasupp, hernesupp, piimasupp)
Valmistab juhendamisel külmi ja kuumi kastmeid (näited: hapukoore-, jogurti-, vinegretkaste, valge ja helepõhikaste ning nendest tuletatud kastmed)
Valmistab juhendamisel lisandeid köögiviljadest ja teraviljatoodetest (näited: keedetud kartul, ahjukartul - riis, tatar jne.)
Valmistab juhendamisel putrusid (näited: riisipuder, kaerahelbepuder, mannapuder, mitmeviljapuder)
Valmistab kohupiima- ja munatoite (näited: kohupiimakotletid, kohupiimavorm, magustoidud kohupiimast, keedetud muna, praetud muna)
Valmistab lihtsamaid magustoite (näited: kissellid, tarretised, pannkoogid, vahud, magusad supid jne.)
Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti ning tutvustab juhendamisel klientidele toite ja jooke
Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale
Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel
Töötab juhendamisel 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. Teeninduse alused (õpiväljundid nr 1, 2)

### 3. Abikoka praktilise töö alused

Koolipoolne praktikajuhendaja (ees- ja perenimi, allkiri) .....

Kuupäev .....