

ERIALAPRAKTIKA KAVA - KOKK

Suurköögi praktika

KOKK kutsekeskharidus

Praktiline suurröögij tootmis- ja teenindustöö kutseõppeasutuses 4 ÕN (I kursus, I praktika)

Praktika 4 ÕN (I kursus, II praktika) ja 8 ÕN (II kursus)

KOKK kutseharidus keskhariduse baasil

Praktiline suurröögij tootmis- ja teenindustöö kutseõppeasutuses 4 ÕN (I kursus, I praktika)

Praktika 8 ÕN (I kursus, II praktika)

Eesmärgid - praktika sooritamisel õpilane:

- täidab juhendamisel enesekontrollitegevusi
- kasutab suurröögij köögitöös vajalikku dokumentatsiooni
- valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras
- on valmis töötama meeskonnas
- valmistab juhendamisel toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile
- kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid ning hooldab neid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt
- teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile
- täidab kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõudeid.

Õpilase ülesanded (tööoperatsioon)

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

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

Praktika arvestamiseks esitab õpilane järgmised dokumendid:

1. praktikaleping;
2. praktikaaruanne:
 - praktikapäevik
 - kokkuvõtte praktikaettevõtte struktuurist, töökorraldusest, praktikal sooritatud tööülesannetest
 - ettevõttepoolse juhendaja hinnang
3. esitlus praktika kaitsmiseks ja kaitsmine (eesti keeles);
4. täidetud tagasiside (elektroniliselt täidetav).

Hindamisjuhend

Praktika hinne moodustub

20% - praktikaaruanne

70 % - ettevõttepoolse juhendaja hinnang

10 % – kaitsmine

Praktikaettevõtted

Praktikaettevõteteks on kooli õpilasrestorani köök, teised kooli poolt opereeritavad köögid ja kooli poolt tunnustatud suursöögid.

NB! Kuna suursöögi praktika toimub mitmes etapis, siis kõik loetelus esitatud tööülesanded peavad olema sooritatud kogumina, mitte igal praktikal eraldi.