

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Hiina köök

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti/vene keel

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	5
s.h. - auditoorse töö maht tundides	1
- praktilise töö maht tundides	4
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	0
Õppekava koostamise alus:	
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 1013 Majutamine ja toitlustamine	
Eesmärk: Koolituse lõpus teab õppija, kuidas valmistada Hiinast pärit populaarsemaid roogasid, teab Hiina toidukultuuri ning maitsetest.	
Õpiväljundid Õppija: • Teab Hiina toidukultuuri • Teab populaarsemaid Hiina rahvusroogasid • Teab, kuidas valmivad Hiina pelmeene • Oskab valmistada kuut erinevat traditsioonilist Hiina rooga • Oskab serveerida Hiinast pärit roogasid	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad teadmisi Hiina köögikultuurist ning oskust valmistada Hiina rahvustoite.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu:

Auditoorne töö 1 akadeemilist tundi.

Teemad:

- Kust on pärit nuudlid?
- Kuidas süüakse Hiinas suppi pulkadega?
- Millest koosneb Hiina põhitoidukord?
- Populaarsemad magustoidud
- Hiina toidukultuur

Praktiline töö 4 akadeemilist tundi.

- *Chow Mein*
- *Kung Pao*
- *Chun Juan* ehk kevadrullid kanalihaga
- *Dumplings* sealihaga
- *Wonton*- supp
- *Ma Po Tofu*
- *Bok Choy*

Õppekeskkond: Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö Majaka 2 asuvas renoveeritud õppehoones. Teooriatunnid toimuvad moodsa tehnikaga varustatud õppeklassides. Praktilised tunnid toimuvad köögis.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Osalemine koolitusel

Hindamismeetodid:

puuduvad

Hindamiskriteeriumid:

puuduvad

Põhilektori või -õppejõu andmed:

Toiduainete töötlemise valdkonna kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialase töötamise kogemus.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee