

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

India toidu valmistamise koolitus

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti/vene keel

Koolituse kogumaht ak. tundides (45 min.):	6
s.h. - auditoorse töö maht tundides	0
- praktilise töö maht tundides	6
- 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 kasutada India maitseaineid. Millised on traditsioonid India köögis. Millised on India rahvustoidud. Kuidas ise valmistatakse India roogasid. Saab küsida palju India köögi kohta ning vastused oma küsimustele annavad ehtsad India kokad. Õpiväljundid Õppija: • Teab kuidas ning milliseid maitseaineid kasutatakse India köögis • Oskab ise valmistada erinevaid India roogasid- suupisted, kastmed, lisandid, magusroad	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad teada rohkem India köögist ning ise osata valmistada India roogasid.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppe sisu:

Teemad:

- India köögi kultuur
- Milliseid maitseaineid kasutatakse India köögis
- Kuidas valmistada riisi
- Kuidas valmistada India kastmeid
- Karripasta valmistamine

Praktiline töö 6 akadeemilist tundi.

- Valmistame käsitöö naani, India juustu paneer, samosasid taimse täidise ning liha täidisega, valmistame masalat kui ka karrit. Lisandina teeme riisi ja Bombay kartuleid. Magustoiduna teeb suu magusaks gulab jamun.
- Igaüks valmistab ka endale ühe India maitseainesegu

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

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Osalemine koolitusel

Hindamismeetodid:

puudub

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