

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Itaalia köök

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti keel

Koolituse kogumaht ak t (45 min):	5
sh - 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 läbija oskab valmistada Itaalia köögist kuut populaarseimat toitu ning tunneb Itaalia köögikultuuri.	
Õpiväljundid Õppija: - teab Itaalia köögi põhitõdesid; - oskab valmistada Itaalia köögi viit populaarseimat rooga; - teab Itaalia köögis kasutatavaid kastmeid ja õlisid; - teab Itaalia magustoite ja oskab valmistada panna cottat.	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele- kõigile, kes soovivad õppida tundma Itaalia kööki.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu: Õpime tundma ja valmistama Itaalia köögi põhilisi roogasid ning Itaalia köögi ajalugu ning põhilisi tooraine komponente roogade valmistamisel.

Auditoorne töö 1 akadeemiline tund.

Teemad:

- Itaalia köögi ajalugu;
- põhilised Itaalia köögis kasutatavad toorained;
- õlid, kastmed;
- erinevad Itaalia regioonid toidumaailmas.

Praktiline töö 4 akadeemilist tundi

Valmistamisele tulevad:

- pitsa Capricciosa;
- risoto Milano moodi;
- *gnocchi* tomatikastmega;
- spagetid *vongole*-karpidega;
- *focaccia* sai;
- *panna cotta*.

Õppekeskkond: Õppetöö toimub Tallinna Teeninduskoolis. Teoreetiline õpe toimub õppeklassides, praktiline koolituse osa toimub õppeköögis.

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