

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Mehhiko 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 oskab õppija teha erinevaid Mehhiko rahvustoite, teab Mehhiko köögikultuurist ning maitsetest.	
Õpiväljundid Õppija: • teab, milliseid toite süüakse Mehhikos erinevates regioonides; • teab populaarsemaid Mehhiko rahvustoite; • teab, kuidas valmistada Mehhiko tänavatoitu; • oskab valmistada nisujahu tortillat ja maisijahust tortillat.	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida tundma Mehhiko köögikultuuri ning valmistada populaarsemaid Mehhiko roogasid.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu:**Auditoorne töö 1 akadeemilist tundi.****Teemad:**

- Miks on Mehhiko toit nii populaarne?
- Nisujahu- ja maisijahutortilla
- *Burrito, nacho, taco ja tostadase erinevused*
- Levinumad kastmed
- Populaarsemad rahvustoidud
- Mehhiko tänavatoit

Praktiline töö 4 akadeemilist tundi.**Teemad:**

- Nisujahust tortilla ja maisijahust tortilla valmistamine
- *Nachod guacamole ja salsa verdega*
- *Fajita lihaga ja jalopeno ranchiga*
- *Chili con carne*
- *Pozole*
- *Burrito*
- *Taco*
- *Tostada*

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:

Kokanduvaldkonna 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