

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Tai köök

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti keel/ Inglise keel

Koolituse kogumaht ak.t (45 min):	5
sh - auditoorse töö maht tundides	1
- praktilise töö maht tundides	
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	0
Õppekava koostamise alus:	
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 1013 Majutamine ja toitlustamine	
Eesmärk: Koolituse lõpus tunneb õppija Tai toidukultuuri eripärasid ja oskab valmistada Tai traditsioonilisi toite.	
Õpiväljundid Õppija: - tunneb Tai toidukultuuri; - teab Tai köögi põhilisi maitseaineid ja vürtse; - oskab valmistada traditsioonilisi Tai toite; - teab kuidas valmistatakse Tai erinevaid karrisid ja tunneb nende koostisosi.	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kõigile kes soovivad õppida valmistama Tai köögist pärinevaid toite.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu: Õpime tundma Tai kööki ja karrisid ning valmistame kuute erinevat traditsioonilist Tai toitu.

Auditoorne töö 1 akadeemiline tund.

Teemad:

- kuidas valmistatakse Tai erinevaid karrisid ja miks need nii erinevad on;
- milline on Tai toidukultuur;
- milliseid on Tai köögi põhilised maitseained ja vürtsid.

Praktiline töö 4 akadeemilist tundi.

Valmistame kuut traditsioonilist Tai toitu:

- Tom Kha Kai ehk vürtsikas kanasupp kookospiimaga;
- Tom Yum Goong ehk vürtsikas supp tiigerkrevettidega;
- Som Tam ehk roheline papaia salat;
- Khao Pad ehk praetud riis;
- Kaeng Phet ehk punane Tai karri;
- Pad Thai ehk vürtsikad praetud nuudlid.

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