

TALLINNA TEENINDUSKOOLI KOOLITUS- JA NÕUSTAMISKESKUSE ÕPPEKAVA

Vietnami köök

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti keel/ inglise 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 Vietnami köögis kasutavaid maitseaineid, köögikultuuri ning oskab ise valmistada Vietnami traditsioonilisi toite.	
Õpiväljundid Õppija: • Teab Vietnami põhilisi maitseaineid • Teab populaarsemaid Vietnami toite • Teab Vietnami toidukultuuri • Oskab valmistada Vietnami roogasid	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursus on mõeldud nii eraisikutele kui ka ettevõtetele, kes soovivad õppida Vietnami rahvusroogade valmistamist ning Vietnami toidu ajalugu.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppesisu:

Auditoorne töö 1 akadeemilist tundi.

Teemad:

- Vietnami köögis kasutatavad maitseained
- Vietnami traditsioonilised road
- Vietnami köögikultuur
- Vietnami erinevate piirkondade toidud
- Mittetraditsionaalsed toidud

Praktiline töö 4 akadeemilist tundi.

Valmistame traditsioonilisi Vietnami roogasid

- *Pho Bo* ehk veiselihasupp
- *Goi Cuon* ehk värsked suverullid
- *Tom Rang Muoi* ehk temura paneeringuga hiidkrevetid
- *Bokkeum*- bap ehk Vietnami praetud riis
- *Canh Ga Chien Nuoc Mam* ehk Vietnami kanatiivad
- *Goi Xoai* ehk mangosalat klaasnuudlitega

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