

Ainevaldkond	Võõrkeeled
Kursuse nimetus	Toitumise ajalugu ja kombestik rahvusköökides
Eelduskursused	Puuduvad
Lõimumine	Võõrkeeled, ajalugu, ühiskonnaõpetus, kultuurilugu, tehnoloogia
Kursuse maht ja õppekorraldus	Kursusel saab osaleda <i>max</i> 20 inimest, 21 tundi ; kontakttunnid, iseseisvad tööd, väljasõit
Kursuse läbiviija	Marianne Kink, Inna Erik, Laura-Liis Pärna
Õpetamise aeg	04.03.-08.03.2019
Kursuse eesmärgid	Arendada õpilastes kultuuriteadlikkust, õppida tundma erinevaid rahvuskööke ja gastronoomia ajalugu. Tutvuda erinevate ja sarnaste traditsioonidega, nende seos erinevate köökidega.
Kursuse lühikirjeldus	Sissejuhatus gastronoomia ajalukku, eri rahvaste kultuuri ja köögi kujunemisse. Toitumise ja tervise seosed. Saksa köök, vene köök, hispaania köök.
Kursuse õpitulemused	<p>Kursuse läbinud õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teab erinevate maade (Eesti, Soome, Venemaa, Saksamaa ja Hispaania) rahvustoite ja omab ülevaadet eri rahvaste kultuuritaustast, toitumistavade ajaloolisest taustast ja oskab neid võrrelda ja seostada; • väärtustab seeläbi teisi kultuure ja nende iseärasusi; • õpilane oskab tutvustada ja valmistada mõningaid rahvuslikke toite; • teab õpitavates keeltes erinevate roogade nimetusi ja oskab õpitavates keeltes lugeda retsepte; • on võimeline koostööks.
Hindamine	Mitteeristav; õpilane on kursuse sooritanud, kui ta on aktiivselt osalenud kõikides tegevustes ja sooritanud kursuse jooksul tehtud praktilised ja teoreetilised tööd ja esitanud kursuse lõpus kokkuvõtva eneseanalüüsi.
Õppematerjalid	Allan Espenberg “Euroopa söögid ja joogid” Jussi Talvi “Gastronoomia ajalugu” Richard Beliveau, Denis Gingras “Tervis söögirõõmude kaudu” Võõrkeelsed artiklid, videod.
Kirjandus (soovituslik	Viktoria Ladõnskaja “Vene köögi eripära Eesti moodi” Viktoria Ladõnskaja, Birgit Püve ja Annika Haas “Peipsi

kirjandus)	veerel. Vanausulised paluvad lauda”
Kursuse väljund	Erinevate toitude degusteerimine ; plakatite valmistamine kooli sööklasse