

Rahvusvaheline toitlustus 8.-12. märts

Inna Erik, Marianne Kink, Laura- Liis Relve

Distantsõppe korral toimub täies ulatuses juhendatud õppetegevus veebi teel

Ruum G220/õppekök

	Kellaaeg	Esmaspäev - Gastronoomia ajalugu	Teisipäev - Erinevate rahvaste toidud/etikett kombestik	Kolmapäev - Toitumine ja tervis	Neljapäev - Toidukultuur	Reede - Praktiline tegevus
1.	8.30-9.45	Sissejuhatus nädalasse – nädala plaan, nõuded, kokkulepped) auditoorne töö	Sissejuhatus ja auditoorne töö	Töö tööjaamades raamatu „Tervis söögirõõmude kaudu“ põhjal	Sissejuhatus - eelmise päeva kokkuvõtte ja analüüs	Sissejuhatus ja õpilaste ettekanded erinevate rahvaste toitumistraditsioonidest (teisipäevane praktiline töö)
2.	9.55-11.10	auditoorne töö loeng	Etiketi loeng kontaktloeng (10.00-11.30) Lektor: Anne Roosipõld	Töö tööjaamades raamatu „Tervis söögirõõmude kaudu“ põhjal	Tallinna Ülikooli veebiloeng : „Balti-Saksa toidukultuur“ Prof Marju Kõivupuu ja prof. Ulrike Plath	Kursuse analüüsi kirjutamine individuaalse tööna
Söögitund						
3.	11.40-12.55	Iseseisev praktiline töö koolimajas/veebi teel	Iseseisev praktiline töö- õppeplakatid ja/või esitlused erinevate rahvaste toidud ja söögikombed	Külalisloeng kontaktloeng Lektor: toitumisspetsialist Kädi- Liis Sepp	Väljasõit - restorani külastus Tallinnas (12.30- 14.30)	Praktiline tegevus õppeköögis

4.	13.05-14.20	Iseseisev praktiline töö	Iseseisev praktiline töö- õppeplakatid ja/või esitlused erinevate rahvaste toidud ja söögikombed	Teemakohase filmi vaatamine ja arutelu		Praktiline tegevus õppekõõgis, kursuse pidulik lõpetamine
5.	14.35-15.50	Praktiliste tööde esitlused ja päeva kokkuvõte	Päeva kokkuvõte ja analüüs			

Kursusel osaleja peab kaasa võtma kiirkõõtja, mille vahel on 5 puhast A4 -lehte