

Rahvusvaheline toitlustus 4.-8. märts 2024

Inna Erik, Marianne Kink

	Kellaaeg	Esmaspäev - Gastronoomia ajalugu	Teisipäev - Erinevate rahvaste toidud/etikett kombestik	Kolmapäev - Praktiline tegevus distantsilt 9.00-14.00	Neljapäev - Tulevikutoit, trendid toitlustuses, - Eesti toit	Reede - Toitumine ja tervis
1.	8.30-9.45	Sissejuhatus nädalasse – nädala plaan, nõuded, kokkulepped, tutvumine, auditoorne töö	Sissejuhatus ja eelmise päeva kokkuvõte	Koduköökidest veebi teel ülekanded. Õpilased valmistavad üksi või koos erinevate rahvaste toite.	Sissejuhatus ja eelmise päeva kokkuvõte: grupitöö	Sissejuhatus ja eelmise päeva kokkuvõte. Kell 9.00-10.00 Külalisloeng- Tuuli Kasemets-toitumisenõustaja
2.	9.55-11.10	Auditoorne töö loeng	Etiketi loeng (9.00-11.10) Lektor: Anne Roosipõld		grupitöö	Töö tööjaamades
Söögi-tund						
3.	11.40-12.55	Iseseisev praktiline töö koolimajas	Iseseisev praktiline töö-plakatite/seinalehtede koostamine erinevate rahvaste toidud ja söögikombed	Artikli lugemine iseseisva tööna	grupitöö esitlused	Töö tööjaamades

4.	13.05- 14.20	Praktiliste tööde kokkuvõte ja esitlused	Iseseisev praktiline töö jätkub	Filmi vaatamine iseseisva tööna	Külalisloeng???	Kursuse analüüsi kirjutamine
5.	14.35- 15.00	-	Esitlused. Päeva kokkuvõte	-	-	-

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