

Ainevaldkond	Toitlustamine
Kursuse nimetus	RAHVUSLIKUD JA REGIONAALSED KÖÖGID
Eelduskursused	Puuduvad
Lõimumine	Valikkursus toetab ja täiendab ainevaldkonna „Sotsiaalsed“ käsitlust õpilase kui isiksuse arenemisele, seostab Eesti ajalugu Euroopa ja maailma ajaloo, mõistab ajaloolise arengu järjepidevust.
Kursuse maht ja õppekorraldus	21 (75-minutilist) tundi, kontakttunnid. 12 tundi teoreetilist ja 22 tundi praktilist tööd Võrumaa Haridus- ja Tehnoloogiakeskuse õppekõrgis Väimelas. <i>Max</i> 14 õpilast grupis.
Õpetamise aeg	I perioodi valikainete nädal G1, G2 ja 12. klassis 2024/25
Õpetaja/kursuse läbiviija	RENATE HIRSCHON - Võrumaa Haridus- ja Tehnoloogiakeskus kutseõpetaja
Kursuse eesmärgid	Arendada õpilaste kultuuriteadlikkust ja õppida tundma Eesti toidukultuuri ja tuntumaid rahvuskööke.
Kursuse lühikirjeldus	Kaasaegse Eesti köögi kujunemine. Eesti köök. Prantsuse köök. Aasia köök. Itaalia köök. Mehhiko köök.
Kursuse õpitulemused	Õpilane pärast kursuse läbimist: • oskab näha seoseid mineviku ja tänapäeva toidukultuuri vahel; • teab Eesti päritolu rahvustoite; • omab ülevaadet tuntumate rahvuskööride toitumistavade.
Hindamine	Hindamisviis – arvestatud/mittearvestatud. Kursus loetakse arvestatuks, kui õpilane on täitnud praktilised tööd juhendis kehtestatud nõuetele. Kursus on mittearvestatud juhul, kui tööd on esitamata ja eiratud on praktiliste tööde juhendis kehtestatud nõudeid.
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. 2015 Argo
Kirjandus (soovituslik kirjandus)	Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria. 2013 Argo
Kursuse väljund	Lua seos toiduainete/toitude tänapäevase kasutamise ja ajalooliste traditsioonidega.