

Ainevaldkond	Toitlustamine
Kursuse nimetus	KOKANDUS. TEEME SÜÜA
Eelduskursused	Puuduvad
Lõimumine	Valikkursus toetab ja täiendab õpilase teadmisi matemaatikas (mõõtühikud), kunstis (toidu serveerimine).
Kursuse maht ja õppekorraldus	21 (75-minutilist) tundi, kontakttunnid, iseseisev töö (4 tundi). <i>Max</i> 12 õpilast grupis.
Õpetamise aeg	1. perioodi valikainete nädalal G1, G2 ja 12. klassis 2025/26
Kursuse läbiviija	VERONIKA POPOVA – Võru Gümnaasiumi vene keele õpetaja
Kursuse eesmärgid	• õppida valmistama lihtsaid koduseid toite, kasutades erinevaid toiduaineid (muna, liha, jahud, köögiviljad); • õppida leidma retsepte ja neid lugeda; • osata kasutada erinevaid tehnikaid ja töövõtteid (praadimine, keetmine, küpsetamine, hakkimine jne); • õppida kasutama erinevaid köögitarvikuid; • õpetada praktilisi oskusi lihtsamate toitade valmistamiseks ja serveerimiseks.
Kursuse lühikirjeldus	• Toiduainete eeltöötlus- ja kuumtöötlusvõtted. • Lihtsate koduste toitade valmistamine juhendamisel: supid, praed, suupisted, küpsetised. • Planeerimine ja efektiivne ajakasutus köögis. • Retseptide otsimine, mõistmine ja erinevatest lühenditest arusaamine (nt dl, spl, tl, triiki jne).
Kursuse õpitulemused	Kursuse läbimisel õpilane: • oskab leida, lugeda retsepte ja valmistada nende järgi toitu; • teab erinevaid nippe, mida kasutada toidu valmistamisel; • oskab ohutult kasutada köögitehnikat ja köögiriistu; • oskab kasutada toidu valmistamisel erinevaid tehnikaid ja töövõtteid.
Hindamine	Hindamisviis – arvestatud/mittearvestatud. Kursus loetakse arvestatuks, kui õpilane • osaleb aktiivselt kõigis kontakttundides (sh praktilistes tundides). Kui õpilane puudub mõjuvatel põhjustel (mitte rohkem kui üks päev), siis on võimalik sooritada lisaülesanne.
Õppematerjalid	Vajalikud materjalid kohapeal
Kirjandus (soovituslik kirjandus)	

Kursuse väljund	Õpilaste silmaringi laienemine ja huvi äratamine ise kodus kokkamise vastu.
------------------------	---