

KODUKULTUUR

Gümnaasiumi valikkursus

Kursuse lühikirjeldus

Kursuse põhiteemad:

- 1) Suhtlemine - Tervitamine, esitlemine. Kutsete vormistamine, saatmine; kutsele vastamine. Netikett, helistamine, e-kirjavahetus, visiitkaardid.
- 2) Rõivastus - Pidulik rõivastus. Rahvarõivaste kandmine vastuvõttudel.
- 3) Vastuvõttude liigitus - Ametlik ja mitteametlik. Päevane ja õhtune. Koosviibimiste, ürituste korraldamine. Kodused ja perekondlikud tähtpäevad ja vastav kombestik. Külaliste kutsumine, vastuvõtu läbiviimine ja lõpetamine. Vastuvõttudel teenindamine.
- 4) Lauakombed - Pidulike laudade liigid. Lauaetikett. Käitumine lauas. Erinevate toitude söömine. Erinevate söögiriistade kasutamine. Jookide liigid: alkoholiga ja alkoholivabad joogid. Kuumad joogid (kohv, tee, kakao). Kokteilid ja segujoogid. Klaaside liigid. Serveerimine.
- 5) Toidukultuur - Rahvusköögi kujunemist mõjutavad tegurid. Traditsioonid ja tänapäev.
Erinevad usundid ja nende mõju toitumisele ja käitumisele.
- 6) Laua katmine - hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauad, selvelauad. Tähtpäevalauad, lauakaunistused. Laua etikett. Salvärätide voltimine. Lauanõud ja söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja vahendid.
- 7) Menüü koostamine - Menüüdes kasutatav terminoloogia. Menüüde koostamise üldised alused. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Lihtsamate menüüde koostamine.
- 8) Hinna kalkulatsioonide koostamine - Valmistatavate roogade hinna kalkuleerimine.
- 9) Toiduvalmistamine - Portsjoni vormistamine. Roogade vormistamine vaagnatele. Serveerimine taldrikul ja vaagnal. Serveerimine kandikul.

Õppe- ja kasvatuseesmärgid

Kodukultuuri õpetamise kaudu taotletakse, et õpilane:

- 1) Omandab elementaarsed teadmised tänapäevasest käitumisetiketist.
- 2) Õpib hindama eluks vajalikke käitumisnorme ja isiksuse omadusi.
- 3) Tutvub tavadest tuleneva suhtlemiskultuuri, normide ja traditsioonidega.
- 4) Õpib käituma mistahes olukorras ja kultuuriruumis ootuspäraselt, korrektselt, ausalt ja heatahtlikult.
- 5) Suudab näha seoseid inimese käitumise ja ühiskonna nõudmiste vahel.
- 6) Tunneb maailma erinevate regioonide toitumistavasid ning omab seeläbi terviklikumat maailmapilti.
- 7) Oskab vastuvõttu planeerida ja läbi viia ning teab kuidas käituda vastuvõttudel.
- 8) Omandab teadmised ja oskused tervislikust toitumisest ning toiduvalmistamisest ja serveerimisest.