



Valdkond	Loovus ja heaolu
Kursuse nimetus	Kokandus
Klass	11.-12. klass
Kursuse eesmärk	Kooliseinte vahel õpitud kokandus väljub ühel või teisel moel realsse ellu. Kursusel seome kokandusega seotud teemasid omavahel, viime neid läbi meeskonnatöona, aga lahendame ka individuaalsid ülsandeid. Õpilane võtab julgelt vastu kokanduse teemalisi väljakutseid, saab inspiratsiooni kokanduse huvilistelt vilistlastelt, õpetajatelt.
Kursuse sisu lühikokkuvõte	Praktilised toiduvalmistamise tunnid meeskonnatöona. Praktiline tund – individuaalne töö. Toidu hinna arvestamine, toiduainetele kulunud jagamine. Toidule hinnangu andmise tabeli koostamine, toidu hindamine reaalajas. Oma valmistatud toidu edendamine – õpilane annab ise oma tööle edasiviiva tagasiside. Individuaalne töö koduse tööna: Ilusa temaatilise laua katmine. Peo jaoks tasakaalustatud menüü koostamine. Peo läbiviimine ja dokumenteerimine powerpoint vms keskkonnas – esitatakse kaasõpilastele.
Lõiming teiste õppeainete ja päriseluga	Lood seoses toitude nimedega. Hinnangu andmise tabeli koostamine. Kriitiline mõtlemine kaasõpilaste töödele hinnangu andmisel reaalajas. Analüüsiv suuline välejndamisoskus.



Akadeemilise aususe arendamine	Kokandustunnid on enamuses koos tegemise tunnid, toiduainete jagamine peab olema läbipaistev ja aus. Toidule kulutatud rahade jagamine tšekkide alusel või siis internetkaubanduse abil.
Õppija profiili rakendamine	<p>Julgeb võtta vastu kokandusmaailma väljakutseid.</p> <p>Uuriv – valib ise oma praktilised õppekõrgis toimetamise teemad ja oskab neid põhjendada. Teab, kuidas leida toiduainete hindu.</p> <p>Teadmishimuline – õpilane jälgib kaasõpilaste toimetusi õppekõrgis ja kaasõpilase powerpoint esitluses, vajadusel annab head nõu.</p> <p>Mõtleva – Toidula hinnangu andmise tabeli koostamine. Toidule hinnangu andmine reaalajas enda koostatud tabeli abil, selle esitlemine kaasõpilastle.</p> <p>Suhtleja – õpilane õpib, et meeskonnas parimat arengut saavutada tuleb jõuda kiiresti üksmeeleni.</p> <p>Tasakaalustatud – õpilane teab, et saab alati abi õpetajalt – ei jäta ennast taedmatusse või hätta. On motiveeritud tervisliku toitumise õppimisel võtab teadmised oma ellu.</p> <p>Peegeldav – õpilane annab ise oma toimetamistele õppekõrgis edasiviiva tagasiside ehk kuidas ma oma tööd edendaksin või mis ma teeksin teisiti, kui sama toitu uuesti teeksin. Õpilane mõtleb ka sellel, mida arvab tema toidust näiteks laadal potentsiaalne ostja :)</p>
Õpioskuste, sh digioskuste arendamine	<p>Õpilane õpib kavandama oma töid õppekõrgis, on ennastjuhtiv valides oma stiili ja meetodi. Õpilane teab kuhu ja kunas tahab jõuda. Õpilane analüüsib oma tulemusi ja vajadusel muudab oma tegevusi. Õpilane võtab praktilisest toiduvalmistamise tunnist meeskonnatööna osa teadmise, et meeskondlik mõtlemine ja töötamine koos isikliku maksimaalse panusega tagavad parima tulemuse.</p> <p>Digipädevused:</p> <p>Peo läbiviimine ja dokumenteerimine powerpoint vms keskkonnas. Retsepti otsimine interneti otsingu mootoriga.</p>
Õpitulemused	Õpilane väärtustab elu ja tervislikku toitumist, edendab kokandusmaailma põhitõdesid ja koostab tehtud töödest retseptikogu.



Hindamine	Arvestuslik Eeltöö retseptiga + praktilised tunnid, esitlus, kirjalik töö toidule hinnangu andmise tabel+reaalajas läbi viidud hindamine, arutelud-kaasõpilaste töö edendamine.
Õppekäigid, projektid, külalisesinejad jms	Külalisesinejad: Indrek Tani, Lilia Ilves, Ene Tannberg
Õppetöö diferentseerimine	Õpilased valivad teema sees endale sobiliku. Valivad meeskonna kas toidueelistuse või sõpruskonda arvestades. On võimalik pikemaajalist tööd sooritada.
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud retseptid, interneti otsingumootoriga leitav. Kaasõpilaste koostatud esitlused.