

**MTÜ KEELTEMAJA „ERAKOOL KEELTEMAJA“ ÕPPEKAVA
„KULINAARNE KEELEÕPE”**

1. **Õppekavarühm:** keeleõpe (ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioon).
2. **Õppekava koostamise alus:** Euroopa keeleõppe raamdokument.
3. **Õppe kogumaht ja ülesehitus:** MTÜ Keeltemaja „Erakool Keeltemaja“ korraldab lühikesi, erinevate võõrkeelte kokandusalast sõnavara ja vastavate maade toidukultuuri tutvustavaid kursusi täiskasvanutele. Kulinaarse keeleõppe kursused hõlmavad maid, kus räägitakse MTÜ Keeltemajas õpetatavaid keeli - saksa, hispaania, inglise, eesti, itaalia, soome, rootsi, prantsuse, vene, hiina, jaapani või araabia keelt.
Õpe toimub eesti, vene või inglise keele baasil. Ühe õppetunni kestus on 45 minutit, korraga toimub kaks õppetundi. Ühe konkreetse maa kulinaariale keskenduva kursuse kogumaht (kontaktõpe) on neli õppetundi. Tunnid toimuvad üks kord nädalas ja õpe jaotub kahel järjestikusel nädalal toimuvale kahele õppepäevale.
4. **Täiendkoolituse ainekava:** „Kulinaarne keeleõpe”.
5. **Sihtgrupp ja õpingute alustamise tingimused:** kulinaarse keeleõppe kursused on mõeldud neile, kes huvituvad erinevate maade või mõne konkreetse maa traditsioonilistest toitudest ning söömisega seotud tavadest. Kursusel õpitakse aru saama vastava keele kokandusalasest sõnavarast, mis tuleb ette toidureseptides, et hiljem iseseisvalt retsepte lugedes oleks võimalik ise toitu valmistada. Kursusel osaleja ei pea eelnevalt oskama vastava maa keelt. Soovitav on osata kursuse baaskeelt (eesti, vene või inglise) vähemal A2/B1 tasemel.

Kooli võetakse vastu soovijad, kes on esitanud digitaalse registreerimistaotluse, sõlminud kooliga koolituslepingu ning tasunud kooli väljastatud arve alusel õppemaksu enne õppetöö algust. Võimalik on tellida korraga üks, s.t ühe maa toidukultuurile ja kokandusalasele sõnavarale keskenduv kursus, või mitmest analoogselt kursusest koosnev pakett.

Täpsemad tingimused on sätestatud kooli põhikirjaga.

6. **Õppekeskkonna kirjeldus:** õpe viiakse läbi Endla 22 õpperuumides, mis vastavad tervisekaitse- ja ohutusnõuetele ning on varustatud tahvli, arvuti (CD-mängija) ja vajadusel data-projektoriga.
7. **Õppemeetodid:** loeng, arutelud, grupitöö.
8. **Täiendkoolituse lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid:** täienduskoolitusasutus väljastab õppijale tõendi täienduskoolitusel osalemise kohta.
9. **Koolituse läbiviimiseks vajalik kvalifikatsioon:** kõrgharidusega spetsialist.

Kulinaarse keeleõppe ainekava

Eesmärk: tutvustada erinevaid rahvuskööke ja anda ülevaade vastava keelega maa (saksa, hispaania, inglise, eesti, itaalia, soome, rootsi, prantsuse, vene, hiina, jaapani või araabia) ja/või selle erinevate regioonide traditsioonilistest toitudest, söömisharjumustest. Kursusel osalejad saavad soovitusi, kust leida internetis huvitavaid toiduretsepte, kuidas neist aru saada ja nende järgi toite valmistada. Õppija ei pea ega saagi nii ruttu osata vastava võõrkeele sõnu kasutada, eesmärgiks on retseptisõnavarast aru saada, s.t algse passiivse kokandusalase sõnavara omandamine vastavas keeles.

Õppematerjalid: kursuse juhendaja programm, mis on koostatud vastavas võõrkeeles ilmunud kokaraamatute, internetimaterjalide ja sõnastike põhjal. Kursusel osaleja saab kätte õppekomplekti, kus on kirjas vastava keele kõige elementaarsem kokandusalane sõnavara, mis retseptides ette võib tulla, harjutused nende sõnadega, (eesti- ja võõrkeelseid) toiduretsepte ning muud vastava maa toidukultuuri alast informatsiooni.

Õppesisu: kursuse esimesel õppepäeval räägitakse vastava maa traditsioonilistest toitudest, milliseid toite on erinevates piirkondades valmistatud, millised on pühadetoitud ning tavad ja kombes söömisega. Õpitakse sõnavara, mis tuleb ette toiduretseptides, et õppija saaks hiljem iseseisvalt retsepte lugedes nende järgi toitu valmistada. Teisel õppepäeval toimub õpitud sõnavara kordamine, vaadeldakse toiduretsepte, arutletakse maitsete/eelistuste üle.

Õpiväljundid.

Kursuse lõpetaja tunneb vastava rahvusköögi omapära ja toidukultuuri, suudab saadud õppematerjalile toetudes aru saada kokandusalasest põhisõnavarast ja toiduretseptidest vastavas võõrkeeles. Kursuse läbija võib üllatada oma pere liikmeid ja sõpru huvitavate roogadega, mis on tehtud erinevates keeltes ilmunud retseptide järgi.