

# Inglise ja ameerika kokanduskursuse aine pass

## 7. klassile

**Aine maht** (kursuse tundide arv): 11. Esimesel korral üksik tund, edaspidi kaks tundi järjest ehk tund toimub viiel korral.

### Õpetuse eesmärgid

- tutvustada õpilastele inglise ja ameerika kööki
- õpilane oskab valmistada traditsioonilisi inglise ja ameerika köögi lihtsamaid toite
- innustada õpilasi kasutama ingliskeelseid retsepte ning vajadusel neid tõlkima eesti keelde kasutades selleks digitaalseid abivahendeid
- õpilane oskab teisendada retseptides kasutatavaid kaalu- ja mahuühikuid endale sobivateks suurusteks
- kujundada võõrkeelepädevust

### Õpitulemused

Õpilane on osalenud vähemalt nelja erineva roa valmistamisel ja serveerimisel kooli kokandusklassis.

### Õppesisu

Kursuse raames tutvub õpilane inglise ja ameerika köögiga ning osaleb vähemalt nelja erineva roa valmistamisel õpetaja juhendamisel. Toidud, mille hulgast õpilane valib grupitööna valmistamiseks on: inglise jõulukoogid (*mince pies*), skoonid (*scones*), ameerika moorapead (*whoopie pies*), Victoria biskviitkook (*Victoria sandwich*), *fish and chips* (kala võib asendada kanaga), inglise hommikusöök (*full English breakfast*), šoti munad (*Scotch eggs*) ning vorst ja kartulipuder (*bangers and mash*).

### Üldpädevuste kujundamine õppeaines

Kursuse raames kujundatakse õpilastes kultuuri- ja väärtuspädevust, sotsiaalset ja kodanikupädevust ning õpi-, suhtlus- ja digipädevust.

### Läbivate teemade käsitlemine

Tegemist on praktilise kursusega, mis toimub kooli kokandusklassis. Kursuse läbivateks teemadeks praktilise töö käigus on kultuuriline identiteet, teabekeskond ja tehnoloogia.

### Hindamine (*hindamise põhimõtted ja kokkuvõtva hinde kujunemine*)

Kursust hinnatakse mitteeristavalt (A/MA). Kursus on arvestatud, kui õpilane on osalenud õppetöös ning valmistanud vähemalt neli erinevat rooga. Lisaks täitnud viimases tunnis kursuse tagasisideküsimustiku.