**Sissejuhatus inglise ja ameerika kokandusse ainepass**

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

**Klass:** 6. klass

**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:

* Lihavõtte (magus)toit Easter biscuits
* skoonid (scones), ameerika moorapead (whoopie pies), Victoria biskviitkook (Victoria sandwich)
* inglise hommikusöök (English breakfast), ameerika hommikusöök (American breakfast), šoti munad (Scotch eggs), *tater tots ja vorst*

**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, teabekeskkond 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.