

KODUNDUSE VALIKAINED GÜMNAASIUMILE

TOITUMINE

- Lisaained toiduainetes
- Toitumise eri vormid
- Dieedid

TOIDUVALMISTAMINE

- Erinevad köögid
- Külmlaud
- Pidulik lõunasöök
- Pidulik õhtusöök
- Tee-ja kohvilaud
- Toitude valik, laua kujundus

ETIKETT

- Koosviibimiste organiseerimine
- Külaliste kutsumine ja vastuvõtt
- Laua katmine
- Erinõuded serveerimiseks
- Jookide serveerimine
- Käitumine lauas

HÜGIEEN

- Kodukeemia
- Köögi korrashoid
- Kodu korrashoid

KODUKUJUNDUS

- Ruumide kujundamine
- Värvide ruumikujunduses

MAJANDUS

- Pere eelarve
- Toitude kalkulatsioonid
- Säätlik tarbimine
- Tarbijakaitse

Tundidest u 50% on teooriatunnid ja 50 % praktilised kokandustunnid.

Kursused on hindelised.

Iga toiduvalmistamise teema kohta tuleb 1 õpilasel/grupil ettevalmistada menüü, kalkulatsioon, peo teema - see on arvestustöö. Kui õpilane on puudunud rohkem kui 50% tundidest, tuleb teha lisäülesanne. Iga praktilise tunni eest saab hinded Toiduainete kulu tuleb kanda õpilase poolt.