

Stipendiumi eesmärk oli koostada abikoka eriala (tase 3) lihtsustatud õppele keeleliselt, visuaalselt ja kultuuriliselt sobilik praktilise kulinaaria õppevara. Samas tõsta esile soome-ugri pärimust.

Töötan toitlustusvaldkonna õpetaja ja koolitajana Haapsalu Kutsehariduskeskuses juba 20 aastat. Tajusin suurt puudust lihtsustatud abikoka eriala õppijatele suunatud terviklikust ja süsteemsest kutsealasest õppematerjalist, mis lähtuks kutsestandardist tulenevatest pädevustest. Tänu Haridus- ja Teadusministeeriumi stipendiumile sain võimaluse keskenduda kaks kuud õppematerjali loomisele ja enda arendamisele soome-ugri toidukultuuri vallas.

Võtsin vaatlejana osa soome-ugri VIII maailmakongressist, kus suhtlesin palju aktiivsete soome-ugri kultuuri kandjatega. Kongress andis tõuke, et edaspidi julgemalt esitleda oma töö ja argitegevuste kaudu soome-ugri üdi. Enesearengu seisukohalt lugesin veel erialast kirjandust ning teemaga seotud romaane. Väga palju pühendab toituledele tähelepanu Soome kirjanik Kaari Utrio oma romaanides. Lugesin läbi kõik eesti keelde tõlgitud ajaloolised romaanid.

Stipendiumi perioodil valmis lihtsustatud õppega abikokkadele praktilise kulinaaria õppematerjal, kus panin rõhku visuaalile, pildistasin toiduvalmistamise töö etappe ja valminud roogasid ning kirjutasin sihtrühmale sobilikud tööjuhised. Eeltegevusena läbisin toidufotograafia kursuse.

Valminud õppematerjali roogade valikust kuuluvad pooled soome-ugri toidukultuuri. Road on valitud kutsestandardist tulenevate pädevuste alusel. Töö sisaldab 40 rookaarti koos juhistega, fotosid roogade valmistamise protsessist, juhist õpetajale koos töökavaga ja hindamismudelit. Täiendava informatsioonina on veel lisatud soome-ugri toidukultuuri üldiseloostus, interaktiivne kaart soome-ugri rahvastest ja tunnustoitudest ning kõrvale toodud sarnased road mujalt maailmast, mis arendavad samu tunnisiselisi pädevusi. Loodan, et antud õppematerjal abistab ja inspireerib kolleege igapäevases töös õppijatega.

Link õppematerjalile:

<https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/31317-Praktiline-kulinaariaabikoka-eriala-lihtsustatud-oppele>

Aili Tervonen

Haapsalu Kutsehariduskeskuse toitlustuse valdkonna kutseõpetaja