

Oppimistavoitteet, Gastronomiam

Oppimistavoitteet ja tehtävät on jaoteltu Euroopan unionin eurooppalaisten tutkintojen viitekehysten, EQF:n, mukaan. EQF on oppimistuloksiin perustuva kaikenlaisien tutkintojen viitekehys, jolla edistetään erilaisten kansallisten tutkintokehysten vertailtavuutta.

(<https://europa.eu/europass/fi/europass-tyokalut/eurooppalainen-tutkintojen-viitekehys>)

Opintojakson suoritettuaan opiskelija

Perustaso: (2/3)

- on tietoinen alueesta, jossa asuu ja kuinka alue ja ilmasto vaikuttavat pääraaka-aineiden käyttöön (vapaaehtoinen)
- osaa hahmotella maiden välisiä eroja (gastronomia/ruokakulttuurin osalta)
- omaa perustiedot kestävän ruokakulttuurin merkityksestä matkailussa (miksi se on tärkeää, miten se vaikuttaa päivittäiseen ruokailuun)
- pystyy lukemaan ja ymmärtämään ruokalistasta ne ruoat ja ruoka-aineet, jotka ovat tyypillisiä alueellesi/maallesi ja mitkä eivät
- tietää ja pystyy kuvailemaan paikallisia ruoka- ja viinifestivaaleja/tapahtumia, laatimaan kartan, jossa näkyy vuodenaika ja tuotteet, jotka ovat mukana tapahtumissa (esimerkkejä omalta alueelta/maasta).

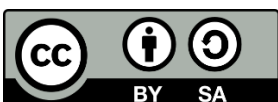
Keskitaso (4)

- pystyy kertomaan, miksi tietty elintarvike on tyypillinen kussakin maassa (viitaten tarkasteltavaan alueeseen) ruokamatkailun näkökulmasta
- pystyy kertomaan, miksi tietty elintarvike on tyypillinen kussakin maassa (viitaten tarkasteltavaan alueeseen) ruokamatkailun näkökulmasta
- on tietoinen miten tiettyjen elintarvikkeiden käyttö vaikuttaa ruokailutottumuksiin yhdessä tai kahdessa maassa
- ymmärtää, miksi on tärkeää ylläpitää gastronomian/ruokakulttuurin perinnettä matkailussa.
- pystyy tunnistamaan, materiaalia lukemalla, oman maan tai alueen paikalliset ja perinteiset elintarvikkeet.
- pystyy selittämään, miten ja miksi ruoka- ja viinifestivaali tai -tapahtuma on toteutettu kestävästi ja miksi ei. Opiskelija ehdottaa myös parannuksia tai muutoksia kestävyys huomioimiseen paremmin.



Edistynyt (5)

- pystyy selittämään materiaalissa ehdotetun ruokalistan ja hahmottamaan perinteisen ja "uuden" ruokalistan väliset yhteydet. manage to outline the differences of traditional recipes in the countries in travel/tourism
- osaa selittää, miten historia on vaikuttanut ruokakulttuuriin ja sen perinteeseen omassa (ja yhdessä toisessa) maassa.
- osaa selittää, miksi ja miten perinteisten reseptien käyttö on tärkeää kestävän matkailun kannalta
- osaa kertoa miten ja miksi paikallisia perinteisiä reseptejä pitää suojella.
- luo ehdotuksen kestävästä ruoka- ja viinifestivaalista, -tapahtumasta omalle alueellesi



DISCLAIMER - This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License. The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

