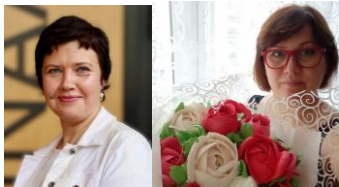


VALIKKURSUSE KURSUSEPASS

Kursuse nimetus	Piparkoogimaagia
Kursuse toimumise aeg	I trimestri valikkursuse nädal (24.-28.11.2025)
Kursuse vorm	auditoorne õpe, praktiline õpe kokandusklassis
Kursuse läbiviija	 Natalja Kurling – NERG füüsikaõpetaja Natalja Antipova - Piparkook OÜ, kodukondiiter, ettevõtja
Kursuse kirjeldus	Kursus koosneb teoreetilisest (15%) ja praktilisest (85%) osast. Kursuse käigus tutvutakse Eesti traditsioonilise jõulukombega — piparkoogi valmistamisega. Õppijad valmistavad iseseisvalt piparkoogitaigna ning loovad algusest lõpuni erinevaid piparkoogitooteid, sealhulgas ka jõulumajakese. Samuti küpsetatakse ja kaunistatakse piparkooke mitmesugustes tehnikates. Kursuse käigus sünnivad piparkoogid.
Kursuse teemad	• Eesti jõulukombestik; • Sanitaar ja ohutusnormid töötamisel köögis; • Köögi nõud, köögivara ja tehnika; • Piparkook ja selle erinevad variandid; • Meetainas ning töö meetaignaga; • Glasuur; • 3D piparkoogid – nipid ja saladused; • Toiduvärvid - variandid, eelised ja ohud; • Piparkoogi kaunistamise erinevad tehnikad; • Lõpptoote pakkimine ning ettevalmistamine lõpptarbijate saatmiseks (müügiks/kingituseks) - pakendi erinevused, materjalid ja pakkimisvariandid; • Kodukondiitri amet – plussid ja miinused.
Õpitulemused	Kursuse läbinud õpilane: • järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid köögis; • tunneb köögivahendeid, -nõusid ja -tehnikat ning oskab neid sihipäraselt kasutada;

	• valmistab iseseisvalt piparkoogitaigna ja erinevaid piparkoogitooteid; • valmistab ja kasutab glasuure ning toiduvärve vastavalt töö eesmärgile; • rakendab erinevaid kaunistusvõtteid ja 3D-kujude valmistamise tehnikaid; • koostab esteetilise ja tehniliselt korrektse lõpptoodangu (nt jõulumajake, piparkoogikomplekt); • oskab pakkida tooted kingituseks või müügiks, arvestades materjale, pakendivõimalusi ja sihtrühma; • töötab iseseisvalt ja meeskonnas, näidates loovust ja täpsust kogu valmistusprotsessi vältel.
Kursuse lõpptulemuse kujunemine	Kursust hinnatakse skaalal <i>arvestatud / mittearvestatud</i>. Positiivse tulemuse saamiseks peab õppija: • osalema vähemalt 80% õppepäevadest; • valmistama ühe kingituseks sobiva piparkoogimajakese; • valmistab ja kaunistab vähemalt 40 lauale sobivat piparkoogiküpsist, järgides esteetilisi ja tehnilisi nõudeid.