



(*Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma*)

NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

PICŲ GAMINIMAS

(programos pavadinimas)

2021-06-30

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
1. Bendrosios nuostatos	
1.1. Programos aktualumas	Darbo rinkoje yra paklausūs įvairių maisto ruošimo sričių specialistai. Picų gaminimo mokymo programa yra skirta suteikti žinių ir gebėjimų asmeniui, kuris gebėtų, parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą, gaminti ir kepti nesudėtingos technologijos picas ir jas apipavidalinti, parinkti priedus ir patiekti vartotojui.
1.2. Tikslas ir uždaviniai	Tikslas – išmokyti gaminti, apipavidalinti ir patiekti picą. Uždaviniai: <ul style="list-style-type: none">• Naudojantis technologine kortele, apskaičiuoti žaliavų kieki;• Pasiruošti darbo vietą, įrankius ir įrangą;• Pasiruošti darbui reikalingas žaliavas ir produktus;• Laikantis technologinių operacijų nuoseklumo, iškepti ir patiekti picą.
1.3. Programos trukmė ir apimtis	Programos mokymo/si trukmė – 2 sav. (10 dienų po 4 val.) Programą sudaro 40 akademiinių val.: teorinis mokymas – 10 val., praktinis mokymas – 30 val.
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Asmenys, norintys pagilinti savo kompetencijas, įgyti naujų žinių ir įgūdžių, nedirbantys, norintys persikvalifikuoti, kurti savo verslą.
1.5. Programos dalyvių skaičius	10
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	Nenustatyta.
1.6. Programos anotacija	Programa skirta norintiems įgyti picų gaminimo teorinių žinių ir praktinių įgūdžių. Baigęs programą, mokymų dalyvis gebės paruošti ir tvarkyti darbo vietą, parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas picų gamybai, gaminti ir patiekti picas.
2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:	
Kompetencija(-os)	Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai
1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Palaikyti asmens ir darbo vietos higieną pagal geros higienos praktikos taisykles. Tvarkyti indų surinkimo ir plovimo vietas pagal geros higienos praktikos taisykles. Tvarkyti picų gamybai skirtas įmonės zonas pagal geros higienos praktikos taisykles. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.
2. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas picoms kepti.	Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai. Saugiai dirbti įrenginiais, įrankiais ruošiant žaliavas picų gamybai. Naudojantis receptūromis ir technologijos kortelėmis. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos picų gamybai. Laikyti maisto produktus ir žaliavas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus. Prižiūrėti ir valyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.
3. Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas.	Naudojantis nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelėmis. Kepti picas. Apipavidalinti ir patiekti picas.
3. Programos turinys ir metodai	

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	<i>Darbo vietai maitinimo įmonėse ir asmens higienai keliami reikalavimai bei taisyklės</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo įmonių patalpų, susijusių su picų gamyba, darbo vieta, klasifikavimas • Sanitarijos ir higienos reikalavimai pagal geros higienos ir praktikos taisykles ir kitus teisės aktus maitinimo įmonėse • Darbo saugos reikalavimai maitinimo įmonėse pagal teisės aktus • Dokumentų, užtikrinančių maisto saugą, pildymas • Atliekų klasifikavimas, rūšiavimo ir tvarkymo taisyklės maitinimo įmonėse 	Mini paskaita, minčių lietus, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, savarankiškas darbas, darbas porose.	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.
2.	<i>Nesudėtingos technologijos picų gamybai technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių, naudojamų žaliavoms ruošti, parinkimas, jų naudojimas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Įrenginių ir įrankių klasifikacija • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas nesudėtingos technologijos picų gamybai, laikantis taisyklių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį 	mini paskaita, sniego gniūžtė, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, savarankiškas darbas, grupinis darbas.	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.
3.	<i>Receptūros ir technologijos kortelės</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai, jų paskirtis • Receptūrų ir technologijos kortelių naudojimas gaminant nesudėtingos technologijos picas • Technologijos kortelių, receptūrų rinkinių svarba picų gamyboje 	mini paskaita, žvegyba rate, aiškinimas-klausymasis, darbas su knyga, darbas porose, savarankiškas darbas.	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas picoms kepti.
4.	<i>Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos picų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų parinkimo bei laikymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir saugus pirminio technologinių operacijų apdorojimo atlikimas pagal receptūras ir technologijos korteles gaminant nesudėtingos technologijos picas • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis 	mini paskaita, klausimai-atsakymai, minčių lietus, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, darbas su knyga, komandinis darbas, savarankiškas darbas.	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas picoms kepti.
5.	<i>Produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos picų gamybai</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Picų klasifikavimas • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos picų gamybai • Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo būdai 	mini paskaita, karuselė, žvegyba rate, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, darbas porose,	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas picoms kepti.

			savarankiškas darbas.	
6	<i>Picų tešlos gaminimas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tešlų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų picų tešlos gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Picų tešlos gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles 	mini paskaita, sniego gniūžtė, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, komandinis darbas, savarankiškas darbas.	Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas.
7.	<i>Picų kepimas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Picos tešlos paplotėlio suformavimas • Ingredientų išdėliojimas ant picos pado pagal receptūras, technologijos korteles • Picos kepimo temperatūriniai režimai 	mini paskaita, žvejyba rate, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, grupinis darbas, savarankiškas darbas.	Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas.
8.	<i>Picų apipavidalinimas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Picų apipavidalinimas, • Picų supjaustymas • Picų priedai 	mini paskaita, klausimai-atsakymai, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, eksperto metodas, savarankiškas darbas.	Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas.
9.	<i>Picų patiekimas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Picų patiekimo būdai • Picų išėigos • Indai, skirti picoms patiekti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami picų patiekimui 	mini paskaita, minčių lietus, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, darbas porose, savarankiškas darbas.	Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas.

4. Programos planas

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Darbo vietai maitinimo įmonėse ir asmens higienai keliami reikalavimai bei taisyklės	2	1	1
2.	Nesudėtingos technologijos picų gamybai technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių, naudojamų žaliavoms ruošti, parinkimas, jų naudojimas	3	1	2
3.	Receptūros ir technologijos kortelės	5	1	4
4.	Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos picų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles	4	1	3
5.	Produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos	8	2	6

	picų gamybai			
6.	Picų tešlos gaminimas	6	1	5
7.	Picų kepimas	7	1	6
8.	Picų apipavidalinimas	3	1	2
9.	Picų patiekimas	2	1	1
Iš viso		40	10	30
5. Igytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos kompetencijai (-oms) (jei atitinkamas profesinis standartas yra patvirtintas)		Mokymų metu įgytos/patobulintos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto virėjo, LTKS II kvalifikacijos apraše apibrėžtas kompetencijas: 1.1. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą. 3.1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas, skirtus picoms kepti. 3.2. Kepti picas.		
6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės				
6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):				
1.	Išsilavinimas	Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją.		
2.	Darbo patirtis	Ne mažesnė kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtis.		
3.	Kita	Netaikoma.		
6.2. Detalus mokymui reikalingų materialinių ir metodinių išteklių, atitinkančių numatomą mokyti dalyvių skaičių bei programos tikslus ir uždavinius, aprašymas.				
Eil. Nr.	Mokymui reikalingi materialiniai ir metodiniai ištekliai, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)			
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti. Mokymo(si) medžiaga: • Picų gamybos neformaliojo profesinio mokymo programa. • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis. • Testas turimiems gebėjimams vertinti. • Kitos vaizdinės priemonės.		
2.	Įranga	Praktinio mokymo laboratorija (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, picų kepimo krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis.		
3.	Literatūra	1. Janarauskienė D., Pilčiauskienė O., Pirminis maisto produktų ruošimas, pusgaminių gamybos technologijos. Ukmergė: Magency, 2015. 2. Jadova S., Poškutė I., Karštųjų patiekalų gamybos technologijos. Ukmergė: Magency, 2015. 3. Gelumbauskaitė L., Tutlienė S., Sriubų ir padažų gamybos technologijos. Ukmergė: Magency, 2015. 4. Kondratienė I., Kalkuliacija ir apskaita. Vilnius: Lodvila, 2007. 5. Patiekalų ir kulinarijos gaminių receptūrų bei technologijos aprašymo knyga. Vilnius: Ad Infinitum, 2003. 6. Piličiauskienė O., Kaip iškepti picą. Vilnius: Homo liber, 2006. 7. Pocienė D., Maitinimo įmonių įrengimai. Vilnius: Homo Liber, 2004. 8. Soderstrom L., Pica. Vilnius: BALTOprint, 2015. 9. Žurnalo „Mano namai“ receptai: picos. Vilnius: Ekspres leidyba, 2008. 10. Geros higienos praktikos (GHP) taisyklės. 11. Lietuvos higienos norma HN 15:2015. Maisto higiena. Vilnius. Interneto svetainės: https://www.lamaistas.lt/paieska?q=picu%20padai%20receptai https://www.gaspadine.lt/paieska?q=skaniausi%20picu%20padai https://worldrecipes.eu/lt/per-5-minutes-paruosiamo-picu-tesla https://www.youtube.com/watch?v=EbgLkCwXy0k		
4.	Kitos priemonės	• Žaliavos ir maisto produktai picų gamybai.		

		<ul style="list-style-type: none"> • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.
6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)		Putinų g. 40, Alytaus profesinio rengimo centras

Programos rengėjas (-ai)

Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centras

Programa parengta įgyvendinant projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“ Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002.