



*(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)*

## NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

### DEKORATYVINIS VAISIŲ, DARŽOVIŲ IR SŪRIO RAIŽYMAS

(programos pavadinimas)

2021-05-25

(programos parengimo data)

<b>PROGRAMOS APRAŠAS</b>	
<b>1. Bendrosios nuostatos</b>	
1.1. Programos aktualumas	Dekoratyvinis daržovių, vaisių ir sūrio raižymas – tai jų dalių išpjovimas ir naujos formos suteikimas naudojant specialius įrankius. Toks pjaustymas pasaulyje laikomas pilnaverte meno rūšimi, dekoratyvinio pjaustymo įgūdžiams lavinti rengiami įvairūs mokymai, o šiuos įgūdžius gerai įvaldę specialistai yra laukiami aukšto lygio restoranų virtuvėse. Europoje pjaustymo meistrais garsėja Italija, Prancūzija, geri šio amato specialistai – amerikiečiai. Baltijos šalyse nėra nei profesionalių raižymo meistrų, nei mokyklų. Prieš keletą metų ši kulinarinio meno sritis Lietuvoje apskritai buvo mažai kam žinoma, tad ir mokytojų nėra arba jų yra vienetai. Todėl daugelis kulinarų arba tiesiog virtuvės entuziastų mokosi iš interneto ir knygų, kiti daug ką daro savaip-susikuria savo techniką. Šiam darbui reikia daug kantrybės, kruopštumo, atkaklumo, tačiau šių produktų sukurtais meniškais darbais galima išpūdingai papuošti vaisių stalą ir nustebinti įvairių švenčių dalyvius.
1.2. Tikslas ir uždaviniai	<b>Programos tikslas</b> - sudaryti galimybę besidomintiems gastrominėmis naujovėmis susipažinti su vaisių ir daržovių raižymo technika. Įgytas praktines žinias būtų galima pritaikyti kasdienėje ar profesinėje veikloje. <b>Programos uždaviniai:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Supažindinti su priemonėmis, kurios tinka vaisių, daržovių ir sūrio raižymui.</li><li>2. Supažindinti su vaisiais, daržovėmis ir sūriais, kurie tinka meniniam drožinėjimui.</li><li>3. Pademonstruoti, kaip galima sukurti vaisių padėklą, vaisių palmę.</li><li>4. Skatinti suaugusiųjų kūrybinius, meninius gebėjimus.</li></ol>
1.3. Programos trukmė ir apimtis	40 akademinėjų valandų (10 dienų po 4 val.).
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Programoje gali dalyvauti Kėdainių rajono savivaldybės suaugusieji, kurie domisi gastronomija, nori įgyti naujas ar patobulinti turimas kompetencijas.
1.5. Programos dalyvių skaičius.	10 dalyvių.

1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	Programoje dalyvauja ne jaunesni kaip 18 metų.			
1.6. Programos anotacija	<p>Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa Dekoratyvinis vaisių, daržovių ir sūrio raižymas skirta Kėdainių rajono gyventojams, besidomintiems gastronomijos naujovėmis, bei viešojo maitinimo įmonių darbuotojams, besidomintiems dekoratyviniu vaisių, daržovių ir sūrio raižymu.</p> <p>Praktinių užsiėmimų metu programos dalyviai išmoks įvairiais raštais raižyti įvairius vaisius, daržoves ir sūrius, komponuoti vaisių ir daržovių puokštes bei dekoruoti vaisių stalą. Įgiję meninio dekoravimo žinių, dalyviai jas galės pritaikyti profesinėje veikloje, užsiimti individualia veikla.</p>			
<b>2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:</b>				
<b>Kompetencija(-os)</b>	<b>Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai</b>			
1.Pasirinkti dekoravimui tinkamus vaisius, daržoves ir sūrius naudojant tinkamus įrankius raižymui	Pasirinkti kokybiškus ir dekoravimui tinkamus vaisius, daržoves ir sūrius, naudoti tinkamus įrankius raižymui.			
2.Meniškai paruošti vaisių padėklą	Sukurti individualų vaisių padėklą, išraižyti ant arbūzo norimą užrašą.			
<b>3. Programos turinys ir metodai</b>				
<b>Eil. Nr.</b>	<b>Temos pavadinimas</b>	<b>Trumpas dėstomos temos aprašymas</b>	<b>Mokymo (si) metodai</b>	<b>Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos</b>
1.	Darbų saugos ir higienos normų taisyklės	Darbo saugos taisyklės ir higienos normos	Paskaita, demonstravimas	1. Pasirinkti dekoravimui tinkamus vaisius, daržoves ir sūrius naudojant tinkamus įrankius pjaustymui
2.	Reikalingos darbo priemonės ir įrankiai vaisių drožinėjimui	Vaisių drožinėjimui naudojami įrankiai, priemonės, tinkamas jų parinkimas	Paskaita, demonstravimas.	
3.	Meninis agurko, kopūsto lapelių drožinėjimas	Tinkamas agurko, kopūsto lapelio parinkimas ir raižymas bei drožinėjimas įvairiais būdais.	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	
4.	Meninis morkos drožinėjimas	Įvairaus dydžio morkų drožinėjimas tulpės žiedo, rožyčių, lapelių formomis	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	
5.	Arbūzo drožinėjimas	Meninis arbūzo drožinėjimas trikampiukais, gėlėmis, kitais individualiai pasirinktais būdais Arbūzo drožinėjimo specifiniai ypatumai	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	
6.	Sūrio drožinėjimas	Rožės drožinėjimas iš sūrio	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	

		Tinkamo drožinėjimui sūrio pasirinkimas, pavojai drožinėjant sūrį		
7.	Baltojo ridiko drožinėjimas	Rožės, papūgos, įvairių lapelių drožinėjimas iš baltojo ridiko	Demonstravimas, stebėjimas individualus mokymas	
8.	Vaisių palmės dekoravimas	Įvairių vaisių paruošimas dekoravimui, palmės formavimas ir sukūrimas	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	
9.	Užrašo raižymas ant arbūzo	Užrašo ant arbūzo pasirinkimo specifiniai ypatumai, užrašo raižymas ant arbūzo	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	
10.	Bendros kompozicijos kūrimas	Vaisių ir daržovių pasirinkimas kompozicijai, kompozicijos kūrimo specifiniai ypatumai, kompozicijos sukūrimas	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	2. Meniška paruošti vaisių padėklą

#### 4. Programos planas

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Darbų saugos ir higienos normų taisyklės	2	2	
2.	Reikalingos darbo priemonės ir įrankiai vaisių drožinėjimui	2	2	
3.	Meninis agurko, kopūsto lapelių drožinėjimas	4		4
4.	Meninis morkos drožinėjimas	4		4
5.	Arbūzo drožinėjimas	4		4
6.	Sūrio drožinėjimas	4		4
7.	Baltojo ridiko drožinėjimas	4		4
8.	Vaisių palmės dekoravimas	4		4
9.	Užrašo raižymas ant arbūzo	4		4
10.	Bendros kompozicijos kūrimas	8	2	6
<b>Iš viso:</b>		<b>40</b>	<b>6</b>	<b>34</b>

#### 5. Įgytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos

Netaikoma

<b>kompetencijai (-oms) (jei atitinkamas profesinis standartas yra patvirtintas)</b>		
<b>6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės</b>		
<b>6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):</b>		
1.	Išsilavinimas	Spec. vidurinis
2.	Darbo patirtis	Netaikoma
3.	Kita	Netaikoma
<b>6.2. Detalus mokymui reikalingų materialinių ir metodinių išteklių, atitinkančių numatomą mokyti dalyvių skaičių bei programos tikslus ir uždavinius, aprašymas.</b>		
<b>Eil . Nr.</b>	<b>Mokymui reikalingi materialiniai ir metodiniai ištekliai, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)</b>	
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	Mokymai vyks Kėdainių profesinio rengimo centro mokomojoje klasėje - bare. Joje yra reikalinga multimedijos sistema, kompiuteris, stalai su kėdėmis. Praktinio mokymo klasėje turi būti reikiamas kiekis pjaustymo lentelių, peiliukų, tinkamų vaisių, daržovių ir sūrio raižymui.
2.	Įranga	Pjaustymo lentelės, peiliukai, dekoratyvinio pjaustymo peiliukai.
3.	Literatūra	Roongfa Sringam, Martin Amanda „How to carve fruits & vegetables the thai way“. Angkana , Alex Neumayer „Tischdekorationen“.
4.	Kitos priemonės	Vaizdinė medžiaga, naudojama video formatu.
<b>6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)</b>		Kėdainių profesinio rengimo centras, Šėtos g. 95, mokomoji klasė –baras.

Programos rengėjas

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.