



## NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

### Karštų mėsos patiekalų gaminimas, pateikimas

(programos pavadinimas)

2021-09-30

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
<b>1. Bendrosios nuostatos</b>	
1.1. Programos aktualumas	Karštų mėsos patiekalų gaminimo, pateikimo neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa skirta užtikrinti galimybes ne jaunesniems kaip 18 metų asmenims dalyvauti švietimo veikloje siekiant įgyti profesinių žinių, svarbių įsitraukimui į besikeičiančią darbo rinką, įgyti naujų žinių ir praktinių įgūdžių panaudojimui profesinėje veikloje ar siekiant padidinti savo galimybes darbo rinkoje. Programa taip pat skirta programos dalyviams, siekiantiems gilinti supratimą apie karštų mėsos patiekalų gaminimo technologijas ir plėsti bendrąjį išsilavinimą, taip pat aktyviam dalyvavimui bendruomeniniame gyvenime.
1.2. Tikslas ir uždaviniai	<p>Tikslas: suteikti žinias ir gilinti supratimą apie karštuosius mėsos patiekalus. Suformuoti dalykinius gebėjimus, siekiant įsisavinti žinias ir jas taikyti praktinėje veikloje, gaminant bei pateikiant karštuosius mėsos patiekalus. Gebėti savarankiškai pagaminti karštus mėsos patiekalus pagal receptūrą ir technologines korteles ir juos pateikti.</p> <p>Uždaviniai:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gilinti supratimą apie karštų mėsos patiekalų gaminimo ypatumus ir pateikimą.</li><li>• Suteikti dalykines žinias, kaip parinkti tinkamą garnyrą ir padažą prie karštų mėsos patiekalų, įvertinti jų kokybę jusliniu būdu.</li><li>• Susipažindinti su naujomis karštų mėsos patiekalų gaminimo technologijomis.</li><li>• Suteikti žinias, reikalingas parenkant patiekalų gaminimui maisto produktus ir žaliavas, jų apdorojimo būdus, reikalingą įrangą ir įrankius.</li><li>• Išmokyti savarankiškai pagaminti karštus mėsos patiekalus pagal receptūras ir technologines korteles ir juos pateikti.</li></ul>
1.3. Programos trukmė ir apimtis	40 akademinėjų valandų kontaktiniam darbui, iš kurių: <ul style="list-style-type: none"><li>• 10 akademinėjų valandų skiriama teoriniam mokymui,</li><li>• 30 akademinėjų valandų – praktiniam mokymui.</li></ul> 5 dienos po 8 akademinės valandas.
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Suaugusieji nuo 18 metų amžiaus
1.5. Programos dalyvių skaičius	10 dalyvių
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	Pagrindinis išsilavinimas
1.6. Programos anotacija	Programa skirta suaugusiųjų švietimui, siekiant suteikti žinias ir gilinti supratimą apie karštų mėsos patiekalų gamybą ir pateikimą. Išklause šią programą, dalyviai gebės savarankiškai parinkti tinkamus maisto produktus,

	žaliavas, jų apdorojimo būdus ir patiekalų gaminimui reikalingą įrangą ir įrankius. Išmanys karštų mėsos patiekalų gamybos technologiją, geros higienos praktikos taisykles, gebės savarankiškai gaminti karštus mėsos patiekalus, parinkti tinkamą garnyrą ir padažą, įvertinti jų kokybę jusliniu būdu, susipažins su naujomis karštų mėsos patiekalų gaminimo technologijomis.			
<b>2. Programoje igyjamos ar tobulinamos kompetencijos:</b>				
<b>Kompetencija(-os)</b>		<b>Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai</b>		
1.Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.		Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus (mechaninį, terminį ir biocheminį).		
2.Gaminti karštuosius patiekalus.		Saugiai dirbti karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį karštiesiems mėsos patiekalams gaminti. Ruošti karštuosius mėsos patiekalus.		
3.Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.		Nustatyti pagamintų karštųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Apipavidalinti karštuosius patiekalus.		
<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.	<b>Tema.</b> Maisto produktų ir žaliavų karštiesiems mėsos patiekalams gaminti parinkimas ir paruošimas.	1.1.Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, savybės, maistinė vertė, paskirtis. 1.2.Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos pagal geros higienos praktikos taisykles. 1.3.Maisto produktų ir žaliavų pirminis paruošimas.	Žodiniai: paskaita, diskusijos, darbas grupėse, Vaizdiniai: demonstravimas, video medžiagos analizė. Praktiniai: praktikos darbas grupėse, savarankiškas darbas. Tekstiniai: darbas su informacijos šaltiniais.	1.Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.
2.	<b>Tema.</b> Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms.	2.1.Maisto produktų ir žaliavų mechaninio apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms. 2.2.Maisto produktų ir žaliavų šiluminio apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms.		
3.	<b>Tema.</b> Darbo vietos ir technologinių įrenginių, įrankių, skirtų karštiesiems mėsos patiekalams gaminti, paruošimas.	3.1.Darbo vietos technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, geros higienos praktikos taisykles. 3.2.Technologinių įrenginių karštiesiems mėsos patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių	Žodiniai: paskaita, diskusijos, darbas grupėse, Vaizdiniai: demonstravimas, video medžiagos analizė. Praktiniai: praktikos darbas grupėse, savarankiškas darbas.	Gaminti karštuosius patiekalus.

4.	<b>Tema.</b> Karštųjų mėsos patiekalų gaminimas.	4.1. Apskaičiuoti reikiama maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis. 4.2. Karštųjų mėsos patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. 4.3. Naujos maisto gaminimo technologijos karštųjų mėsos patiekalų gamyboje. 4.4. Padažo, garnyro parinkimas ir gaminimas prie karšto mėsos patiekalo.	Tekstiniai: darbas su informacijos šaltiniais.	
5.	<b>Tema.</b> Karštųjų mėsos patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu, apipavidalinimas ir patiekimo taisyklės.	5.1. Karštųjų mėsos patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu. 5.2. Patiekalų patiekimo ir komponavimo principai, taisyklės, patiekalų išėigos normos. 5.3. Karštųjų mėsos patiekalų apipavidalinimas ir patiekimas.	Žodiniai: paskaita, diskusijos, darbas grupėse, Vaizdiniai: demonstravimas, video medžiagos analizė. Praktiniai: praktikos darbas grupėse, savarankiškas darbas. Tekstiniai: darbas su informacijos šaltiniais.	Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.
<b>4. Programos planas</b>				
Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Maisto produktų ir žaliavų karštiesiems mėsos patiekalams gaminti parinkimas ir paruošimas.	4	2	2
2.	Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms.	4	2	2
3.	Darbo vietos ir technologinių įrenginių, įrankių skirtų karštiesiems mėsos patiekalams gaminti, paruošimas.	4	2	2
4.	Karštųjų mėsos patiekalų gaminimas	24	2	22
5.	Karštųjų mėsos patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu, apipavidalinimas ir patiekimo taisyklės.	4	2	2
<b>Iš viso</b>		<b>40</b>	<b>10</b>	<b>30</b>
<b>5. Įgytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos kompetencijai (-oms) (jei</b>		Mokymų metu įgytos/patobulintos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto virėjo, LTKS IV kvalifikacijos apraše apibrėžtas kompetencijas: 2.1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. 3.2. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.		

<i>atitinkamas profesinis standartas yra patvirtintas)</i>		3.3. Įvertinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.
<b>6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės</b>		
<b>6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):</b>		
1.	Išsilavinimas	Programą gali vesti mokytojas, turintis 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	Programą gali vesti mokytojas, turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klasė ar kita mokymui (si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis: lenta, kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, garso kolonėlėmis. Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga. Vaizdinės priemonės, plakatai. Geros higienos praktikos taisyklės.</li> <li>• Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis; stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), įrankiais, darbo drabužiais, stalo tekstile. Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės. Žaliavos ir maisto produktai karštiems mėsos patiekalams gaminti ir pateikti.</li> </ul>
2.	Įranga	Šaldytuvas, šaldiklis, viryklė, konvekcinė krosnis, maisto produktų smulkintuvas, mėsmalė, plakiklis, svėrimo prietaisas, karšto oro gruzdintuvė.
3.	Literatūra	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Didžioji virtuvės knyga</i>. Vilnius: Naujoji Rosma, 2007.</li> <li>2. <i>Europos šalių virtuvė. Kulinarinės tradicijos ir receptai</i>. Kaunas: Terra Publica, 2014.</li> <li>3. Hobday, C., Denbury, J. <i>Patiekalų puošyba</i>. Vilnius: Alma littera, 2011.</li> <li>4. Jadova, S., Poškutė I. <i>Karštųjų patiekalų gamybos technologijos</i>. Ukmergė: Magency, 2015.</li> <li>5. Janarauskienė, R., Pilčiauskienė, O. <i>Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gamybos technologijos</i>. Ukmergė: Magency, 2015.</li> <li>6. Liotta, E. <i>Smartfood- sveika mityba</i>. Vilnius: Alma littera, 2017.</li> <li>7. Minelgaitė, J. <i>Prie stalo visa Lietuva</i>. Kaunas: Terra Publica, 2015.</li> <li>8. Monkevič, E. <i>Virtuvės vadovas</i>. Vilnius: 2014.</li> <li>9. <i>Naujojo šaukšto receptai</i>. Vilnius: Alma littera, 2012.</li> <li>10. Pilčiauskienė, O. <i>Maisto ruošimo technologija</i>. Vilnius: Homo liber, 2014.</li> <li>11. Rauckienė, G., Romikaitis, T. <i>Lankytojų aptarnavimas maitinimo įmonėse</i>. Ukmergė: Magency, 2015.</li> <li>12. Smičienė, D. <i>Maisto prekės</i>. Vilnius: Terra Publica, 2015.</li> <li>13. <i>Šiuolaikinė lietuvių virtuvė. Tradicijos ir dabartis</i>. Vilnius: Alma littera, 2014.</li> <li>14. Urbienė, S. <i>Maisto toksikologijos pagrindai</i>. Kaunas: Akademija, 2011.</li> <li>15. <i>Vieningas lietuviškų tautinių, firminių patiekalų ir kulinarijos gaminių receptūrų bei technologijų aprašymų rinkinys</i>. Vilnius: Fortus Vita, 2016.</li> </ol>
4.	Kitos priemonės	Netaikoma.
<b>6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)</b>		Aukštaitijos profesinio rengimo centras Anykščių filialas Ažupiečių g. 2, LT-29148 Anykščiai

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.