



*(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)*

## NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

### KONDITERIJOS PUSGAMINIŲ IR PUOŠIMO ELEMENTŲ GAMYBA

(programos pavadinimas)

2021-05-25

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
<b>1. Bendrosios nuostatos</b>	
1.1. Programos aktualumas.	<p>Praktinių užsiėmimų metu programos dalyviai mokysis gaminti įvairius šiuolaikiškus, tradicinius ar išskirtinius konditerijos gaminius, juos estetiškai patiekti, saugiai naudotis įrenginiais. Organizuojama veikla padės dalyviams atrasti savo pomėgius, interesus, mėgstamą veiklą, tapti savarankiškais, kūrybiškais, bus plėtojami bendravimo, darbo komandoje, sprendimų priėmimo įgūdžiai. Užsiėmimų metu programos dalyviai susipažins su konditerio specialybe, tai gali turėti įtakos ateityje renkantis profesiją ar darbinę veiklą, padėti prisitaikyti sparčiai besikeičiančioje aplinkoje.</p> <p>Dalyvis, baigęs Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamybos mokymo programą, išmanys konditerijos pusgaminių asortimentą, gamybą, puošybos elementų gamybą, pritaikymą, mokės naudotis universaliais ir specialiais virtuvės įranga.</p>
1.2. Tikslas ir uždaviniai.	<p><b>Programos tikslas</b> – gaminti konditerijos pusgaminius, apipavidalinimo ir dekoravimo elementus, įgyti profesinių žinių bei praktinių įgūdžių, kuriuos galima būtų pritaikyti kasdienėje savo veikloje.</p> <p><b>Programos uždaviniai:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gaminti konditerinius pusgaminius.</li><li>2. Dekoruoti elementus iš cukrinės, marcipano masės.</li><li>3. Dekoruoti elementus iš kremų, glajų, šokolado, marcipano masės ir kt.</li><li>4. Apipavidalinti konditerijos gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.</li></ol>
1.3. Programos trukmė ir apimtis.	40 akademinė valandų (10 dienų po 4 val.).
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės).	Ši programa skirta Kėdainių rajono savivaldybės suaugusiems, kurie nori naujai įgyti arba patobulinti jau turimus profesinius konditerio įgūdžius, kūrybiškumo gebėjimus.
1.5. Programos dalyvių skaičius.	10 dalyvių.

1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta).	Ne jaunesni kaip 18 metų.			
1.6. Programos anotacija.	<p>Praktinių užsiėmimų metu mokymų dalyviai išmoks gaminti konditerijos pusgaminius, dekoru elementus iš cukrinės, marcipano masės. Dalyviai turės galimybę susipažinti su konditerijos gaminių apipavidalinimo technikomis, derinti konditerijos gaminių papuošimo elementus tarpusavyje, puošti gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.</p> <p>Gebės pasigaminti konditerijos pusgaminius, dekoruoti konditerijos gaminius įvairiomis technikomis.</p>			
<b>2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:</b>				
<b>Kompetencija(-os)</b>	<b>Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai</b>			
1. Gaminti konditerijos pusgaminius, apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.	<p>Išmanyti konditerijos pusgaminių, cukrinės konditerijos gaminių receptūras, temperatūros režimus. Išmanyti cukrinės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš cukrinės, marcipano masės. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš kremų, glajų, šokolado, marcipano masės ir kt. Apipavidalinti konditerijos gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.</p>			
<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.	Cukrinės konditerijos pusgaminių ir papuošimų asortimentas	Cukrinės konditerijos pusgaminių (biskvitinių, trapios tešlos, sluoksniuotos tešlos, baltyminės tešlos) ir papuošimų (šokolado, karamelės, cukrinės masės, cukrinių lipdinių) rūšys, asortimentas. Pusgaminių ir papuošimo elementų laikymo sąlygos, realizavimo terminai, patiekimas.	Paskaita, demonstravimas	1. Gaminti konditerijos pusgaminius, apipavidalinimo ir dekoravimo elementus
2.	Konditerijos gaminių ir pusgaminių (sirupų, glajų, kremų, glaistų, drebučių, įdarų, padažų, marcipano masės, cukrinės masės ir kt.) gamyba	Konditerijos pusgaminių, puošimo elementų iš įvairių sirupų, cukrinių, šokoladinių glajų, želės, putėsių gamyba laikantis technologinių	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	

		reikalavimų, temperatūros režimų. Pateikimas, pritaikymas konditerijos pusgaminių gamybai.		
3.	Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš kremų, glajų, šokolado, marcipano masės ir kt. gamyba	Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš kremų (plaktos grietinėlės, plikytų, sviestinių), glajų (cukrinių, šokoladinių, karamelinių) papuošimų gamyba. Šokolado temperavimo temperatūros, realizavimo terminai, laikymo sąlygos, pateikimas.	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	
4.	Cukrinės konditerijos gaminiai	Cukrinės konditerijos gaminių (cukrinės apdengimo masės, cukrinių gėlių, cukrinių figūrėlių) gamyba, pateikimas, laikymo sąlygos, realizavimo terminai.	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	
5.	Apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.	Gaminių apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais (cukriniais, šokoladiniais), vaisių ir uogų drebučiais, džemais, uogienėmis, konservuotais vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis. Laikymo sąlygos, realizavimo terminai.	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Cukrinės konditerijos pusgaminių ir papuošimų asortimentas	8	1	7
2.	Konditerijos gaminių ir pusgaminių (sirupų, glajų, kremų, glaistų, drebučių, įdarų, padažų, marcipano masės, cukrinės masės ir kt.) gamyba	8	1	7

3.	Apipavidalinimo ir dekoravimo elementų iš kremų, glajų, šokolado, marcipano masės ir kt. gamyba	8	1	7
4.	Cukrinės konditerijos gaminiai	8	1	7
5.	Apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, nuotraukomis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt.	8	1	7
<b>Iš viso:</b>		<b>40</b>	<b>5</b>	<b>35</b>
<b>5. Įgytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos 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	Virėjo arba jam lygiavertė kvalifikacija		
2.	Darbo patirtis	Ne mažesnė kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtis		
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 išteklių, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)</b>			
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	Programa bus vykdoma Kėdainių profesinio rengimo centro patalpose, kuriose yra sukurta moderni infrastruktūra virėjo, konditerio, maisto pramonės darbuotojo kursams vykdyti, veikia moderni virtuvė su visa naujausia virtuvine įranga, pritaikyta profesionaliam darbui, ir teorinio mokymo klasė. Teorinės klasės patalpa pritaikyta mokymo(si) medžiagai pateikti (yra kompiuteris, vaizdo projektorius).		
2.	Įranga	Praktinio mokymo klasė (patalpa) aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrenginiu, šokolado temperavimo įrenginiu, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis), svėrimo prietaisais, grietinėlės sifonu, apipurškimo dažais ir šokoladu įrenginiais, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo		

		drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
3.	Literatūra	Ona Piličiauskaitė. Konditerija ir desertai, 2018. O. Šliužalienė. Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija, 2001. Birutė Rutkauskienė, Lietuviškų tautinių ir firminių tortų, pyragaičių, sausainių, plokštainių, vyniotinių, keksų, pyragų, bandelių ir kitų miltinių kepinių receptūrų rinkinys, 2016.
4.	Kitos priemonės	Netaikoma.
<b>6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)</b>		Kėdainių profesinio rengimo centras, Šėtos g. 95, Kėdainiai, mokomoji virtuvė.

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.

---