



(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)

NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

Kremų gaminimas tortų ir pyragaičių pertepimams

(programos pavadinimas)

2021-12-10

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
1. Bendrosios nuostatos	
1.1. Programos aktualumas	<p>Vienas prancūzų gurmanas kartą pasakė: „Yra penki dailieji menai: tapyba, skulptūra, poezija, muzika ir architektūra, kurių pagrindinė šaka yra konditerija“.</p> <p>Ši mintis daug pasako apie konditeriją. Kepinys – tai meno kūrinys. Todėl graži kepinio išvaizda įpareigoja. Gražus kepinys neturi nuvilti ir savo skoniu. Gražiais ir skaniais kepiniais mes mėgaujamės visada. Tai daug „saldžių akimirku“ prie kavos ar arbatos puodelio.</p> <p>Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa „Kremų gaminimas tortų ir pyragaičių pertepimams“ padės mokymų dalyviams atrasti savo pomėgius, interesus ir mėgstamą veiklą.</p> <p>Mokymų metu dalyviai susipažins su konditerijos tradicinėmis ir naujausiomis žaliavomis, technologijomis, jų panaudojimu ir pritaikymu. Praktinių užsiėmimų metu mokysis gaminti įvairius šiuolaikiškus bei tradicinius kremus tortų ir pyragaičių pertepimams, estetiškai ir kūrybiškai dekoruoti ir patiekti pagamintus konditerijos gaminius.</p> <p>Mokymų dalyviai susipažins su konditerio specialybe - tai gali turėti įtakos ateityje renkantis profesiją ar darbinę veiklą, padėti prisitaikyti besikeičiančioje aplinkoje.</p>
1.2. Tikslas ir uždaviniai	<p>NSŠ programos tikslas: pagaminti kremus ir jais pertepti arba įdaryti kreminės konditerijos gaminius (tortus, pyragus, vyniotinius, pyragaičius, keksus, plokštinius ir kt.).</p> <p>NSŠ programos uždaviniai:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį, jų gaminimo technologiją;2. Mokėti gaminti įvairius kremus;3. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius;4. Išmanyti kreminės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
1.3. Programos trukmė ir apimtis	12 dienų, 40 ak. val.
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Programa skirta vyresniems nei 18 metų amžiaus asmenims
1.5. Programos dalyvių skaičius	10 dalyvių
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	Pagrindinis išsilavinimas
1.6. Programos anotacija	Asmenys, baigę neformaliojo suaugusiųjų švietimo programą „Kremų gaminimas tortų ir pyragaičių pertepimams“, gebės parinkti ir paruošti žaliavas kremų gamybai, išmanys kremų asortimentą, jų paskirtį ir gaminimo technologiją, mokės gaminti kremus ir įdarus, jais pertepti ir įdaryti kreminės konditerijos gaminius.
2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:	

Kompetencija(-os)		Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai		
Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti.		Išmanyti maisto produktų ir žaliavų konditerijos gaminiams gaminti asortimentą, savybes, maistinę vertę, paskirtį, kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį. Nustatyti konditerijos gaminių, žaliavų kokybę. Atlikti konditerijos gaminių žaliavų pirminio paruošimo operacijas.		
Gaminti kreminės konditerijos gaminius.		Išmanyti ir naudoti naujoviškas kreminės konditerijos gaminių gamavimo žaliavas ir jų mišinius. Išmanyti sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus. Išmanyti kreminės konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Pertepti ir įdaryti kremais kreminės konditerijos gaminius. Formuoti kreminės konditerijos gaminius. Nustatyti kreminės konditerijos kokybę jusliniu būdu.		
3. Programos turinys ir metodai				
Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(-si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai. Produktų laikymo sąlygos ir terminai.	Paašškinti maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus. Paašškinti maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas ir terminus.	Paskaita Diskusija	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.
2.	Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai.	Paašškinti sanitarijos ir higienos reikalavimus. Kremų gaminimas laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų.	Paskaita Diskusija	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.
3.	Naujoviškos kreminės konditerijos žaliavos ir jų mišiniai.	Tinkamai panaudoti naujoviškas kreminės konditerijos žaliavas, mišinius.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Gaminti kreminės konditerijos gaminius.
21	Sviestinių kremų gaminimas.	Apibūdinti įvairių sviestinių kremų išvaizdą, susipažinti su sviesto kremų asortimentu, paskirtimi, bei jų technologine paskirtimi.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.
5.	Plikyto kremo gaminimas.	Išaiškinti plikyto kremo technologinį paruošimą.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.
6.	Plaktos grietinėlės kremų gamyba.	Susipažinti su plaktos grietinėlės kremų asortimentu, išnagrinėti jų technologinį paruošimą.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.
7.	Baltymų kremo gaminimas.	Išaiškinti baltymų kremų asortimentą bei jų ruošimo technologiją.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.
8.	Zefyrinio kremo gaminimas.	Išaiškinti zefyrinio kremo technologinį paruošimą ir jo paskirtį.	Paskaita Diskusija Demonstravimas	Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti.

			Aiškinimas Darbas grupėse	Gaminti kreminės konditerijos gaminius.
4. Programos planas				
Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai. Produktų laikymo sąlygos ir terminai.	1	1	-
2.	Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai.	1	1	-
3.	Naujoviškos kreminės konditerijos žaliavos ir jų mišiniai.	3	1	2
4.	Sviestinių kremų gaminimas.	7	1	6
5.	Plikyto kremo gaminimas.	7	1	6
6.	Plaktos grietinėlės kremų gamyba.	7	1	6
7.	Baltymų kremo gaminimas.	7	1	6
8.	Zefyrinio kremo gaminimas.	7	1	6
Iš viso		40	8	32
5. Įgytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos kompetencijai (-oms) (jei atitinkamas profesinis standartas yra patvirtintas)		Mokymų metu įgytos/patobulintos kompetencijos atitinka Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto konditerio, LTKS IV kvalifikacijos apraše apibrėžtas kompetencijas: 4.1. Parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. 4.4. Gaminti kreminės konditerijos gaminius.		
6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės				
6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):				
1.	Išsilavinimas	Aukštasis išsilavinimas ir konditerio profesinė kvalifikacija		
2.	Darbo patirtis	Ne mažesnė kaip 3 metų konditerio 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 išteklių, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)			
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	Klasė ar kita mokymui(-si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(-si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrengimu, šokolado temperavimo įrengimu, viryklėmis, konvekcine krosnimi, kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos kočiojimo mašina); svėrimo prietaisais; konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriu; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.		
2.	Įranga	Šaldytuvai, šaldiklis, giluminio atšaldymo įrengimas, šokolado temperavimo įrengimas, viryklės, konvekcinė krosnis, kepimo skardos ir formos, maisto produktų smulkintuvai, tešlos maišymo ir plakimo mašinos, tešlos kočiojimo mašina, smulkus inventorių.		
3.	Literatūra	Piličiauskienė O. Konditerija ir desertai. Vilnius: Homo liber, 2008. Šliužėlienė O. Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija. Vilnius: Aldorija, 2001. Smičienė D. Maisto prekės. Vilnius: Baltos lankos, 2007. Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės. Kaunas: Technologija, 2004. Čereškienė I. Miltiniai konditerijos gaminiai. Kaunas: Šviesa, 1978. Kondratienė I. Apskaita ir kalkuliacija. Vilnius: Lodvila, 2007.		

		Pocienė D. Maitinimo įmonių įrengimai. Vilnius: Homo liber, 2002.
4.	Kitos priemonės	Kompiuteris Vaizdo projektorius Vienkartiniai darbo rūbai (prijuostės, kepuraitės, pirštinės) Maisto produktai ir žaliavos
6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresai (-ai)		Viešoji įstaiga Kuršėnų politechnikos mokykla, Daugėlių g. 17, Kuršėnai, LT-81125 Šiaulių r. sav.

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.
