



## NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

### Desertų gaminimas ir pateikimas

(programos pavadinimas)

2021-09-30

(programos parengimo data)

<b>PROGRAMOS APRAŠAS</b>	
<b>1. Bendrosios nuostatos</b>	
1.1. Programos aktualumas	Programa skirta suaugusiems nuo 18 metų asmenims, norintiems įgyti teorinių žinių apie desertų asortimentą ir praktinių įgūdžių juos gaminti. Baigęs programą dalyvis gebės palaikyti tvarką virtuvėje, gaminti ir pateikti desertus. Mokės parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas desertų gamybai.
1.2. Tikslas ir uždaviniai	Programos tikslas-gebėti gaminti įvairius desertus ir juos pateikti. Programos uždaviniai: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</li> <li>• Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas desertų gamybai.</li> <li>• Išmokyti gaminti, pateikti ir apipavidalinti desertus.</li> </ul>
1.3. Programos trukmė ir apimtis	<i>40 akademinų val.</i> <i>5 dienos po 8val.</i>
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Suaugusieji nuo 18 metų amžiaus
1.5. Programos dalyvių skaičius	10
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	Turintys pagrindinį išsilavinimą asmenys
1.6. Programos anotacija	Programos turinį sudaro teorinis ir praktinis mokymas. Teorinių užsiėmimų metu programos dalyviai gebės palaikyti tvarką virtuvėje, gaminti ir pateikti desertus. Mokės parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas desertų gamybai. Praktinis mokymas vykdomas mokymo įstaigos maisto ruošimo laboratorijoje. Jo metu besimokantys šios programos išmoks vertinti žaliavų kokybę ir suprasti, kokią reikšmę jos turi galutiniam rezultatui gauti, išmanys gaminimo būdus, suvoks technologijų esmę, o tai skatins kurti. Mokymas baigiamas kompetencijų vertinimu, kuris susideda iš teorinių žinių ir praktinių įgūdžių patikrinimo ir vertinimo.
<b>2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:</b>	
<b>Kompetencija(-os)</b>	<b>Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai</b>
1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas desertų gamybai.	Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal desertų gamybos technologijos korteles. Saugiai dirbti desertų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti desertus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
2. Gaminti ir pateikti desertus.	Išmanyti desertų asortimentą.

		Išmanyti desertų gaminimo technologinį procesą, temperatūros režimus. Išmanyti desertų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas. Gaminti įvairius desertus ir juos pateikti.		
3. Įvertinti desertų kokybę ir juos apipavidalinti.		Išmanyti desertų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti desertų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Dekoruoti ir pateikti desertus.		
<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.	Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų desertams gaminti, parinkimas	Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės Maistiniai priedai Pienas ir pieno produktai Kiaušiniai ir jų produktai Maistiniai riebalai Konditerinės žaliavos, kildinimo medžiagos Grūdinių kultūrų produktai	Pokalbis. Paskaita.	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas desertų gamybai.
2.	Maisto produktų ir žaliavų desertams gaminti paruošimas	Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų desertams gaminti, paruošimo būdai Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų desertams gaminti, parinkimas pagal technologijos korteles. Maisto produktų ir žaliavų juliniai kokybės rodikliai	Paskaita.	
3.	Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, parinkimas	Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui	Paskaita.	
4.	Darbo vietos saldiešiams patiekalams gaminti parengimas	Darbo vieta, atitinkanti darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, ir tinkama konkretiems gamybos procesams atlikti	Paskaita. Demonstravimas	
5.	Desertų klasifikacija, asortimentas, naujausios gaminimo tendencijos.	Desertų klasifikavimas Desertų asortimentas Naujausios desertų gaminimo tendencijos, taikant naujausias technologijas	Paskaita Diskusija	
6.	Vaisinių desertų gaminimas	Vaisinio deserto gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo	Demonstravimas Praktinė užduotis	
7.	Drebutinių desertų patiekalų gaminimas	Drebutinio saldžiojo patiekalo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo	Demonstravimas Praktinė užduotis Komandinis darbas	
8.	Kremų gaminimas	Kremo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo	Demonstravimas Praktinė užduotis Komandinis darbas	

9.	Karštųjų desertų gaminimas	Karštojo deserto gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo	Demonstravimas Praktinė užduotis Komandinis darbas	
10.	Užšaldytų desertų gaminimas	Ledų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo	Demonstravimas Praktinė užduotis Komandinis darbas	
11.	Desertų apipavidalinimas, dekoravimas ir pateikimas	Desertų pateikimo ir komponavimo taisyklės Desertų dekoravimas šokoladu, vaisiais ir kt. Indų, skirtų desertų pateikti, parinkimas	Demonstravimas Praktinė užduotis	Įvertinti desertų kokybę ir juos apipavidalinti.
12.	Desertų kokybės vertinimo kriterijai	Desertų kokybės vertinimas jusliniu būdu Desertų laikymo sąlygos	Paskaita. Demonstravimas Praktinė užduotis	

#### 4. Programos planas

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų desertams gaminti, parinkimas	2	2	
2.	Maisto produktų ir žaliavų desertams gaminti, paruošimas	2	2	
3..	Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, parinkimas	1	1	
4.	Darbo vietos saldiems patiekalams gaminti parengimas	2	1	1
5.	Desertų klasifikacija, asortimentas, naujausios gaminimo tendencijos.	2	2	
6.	Vaisinių desertų gaminimas	4		4
7.	Drebutinių desertų gaminimas	8		8
8.	Kremų gaminimas	4		4
9.	Karštųjų desertų gaminimas	8		8
10.	Užšaldytų desertų gaminimas	2		2
11.	Desertų apipavidalinimas, dekoravimas, indų parinkimas ir pateikimas	2		2
12.	Desertų kokybės vertinimo kriterijai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai	3	2	1
<b>Iš viso</b>		<b>40</b>	<b>10</b>	<b>30</b>

#### 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 Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto barmeno, LTKS IV kvalifikacijos apraše apibrėžtą kompetenciją:  
3.4. Gaminti ir patiekti nesudėtingus šaltuosius ir karštuosius užkandžius.

#### 6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės

##### 6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):

1.	Išsilavinimas	Programą gali dėstyti mokytojas, turintis: Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakyму Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą
----	---------------	---

		išsilavinimą ir kvalifikaciją;
2.	Darbo patirtis	Programą gali dėstyti 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 išteklių, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)</b>	
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	Mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Maisto ruošimo laboratorija, aprūpinta technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, svėrimo prietaisais); virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, grietinėlės sifonu); stalo indais, įrankiais. Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. Darbo drabužiai.
2.	Įranga	Šaldytuvas, šaldiklis, viryklė, konvecinė garo krosnis, maisto produktų smulkintuvas, plakiklis, svėrimo prietaisai.
3.	Literatūra	Barauskienė, G; Baltrušaitienė-Bludžiūtė, E. <i>Obuolių pyragai. Vilnius: Laisvos valandos, 2011</i> Dmuchovska, D. <i>Desertai. Vilnius: Terra Publika, 2018</i> Jasiūnienė, J; Mikėnaitė, M. <i>Saldžiųjų patiekalų ir gėrimų gamybos technologijos. Ukmergė: Magency</i> Gum, G. <i>Superdesertai. Vilnius: Alma litera, 2018</i> Hobday, C; Denbury, J. <i>Patiekalų puošimas. Vilnius: Alma litera, 2011</i> Laurance, B. <i>Pasaulio desertai. Vilnius: Smaguris, 2015</i> Ničajienė R., <i>Sezoninių skanumynų istorijos. Sezoninė virtuvė, 2018</i> Ničajienė R., <i>Sezoninė virtuvė. Vilnius: Smaguris, 2014</i> Nicholson, B. <i>Beatos virtuvė: kepinių knyga. Vilnius: Beatos virtuvė, 2012.</i> Piličiauskienė, O. <i>Konditerija ir desertai. Vilnius: Homo liber, 2008</i> Piličiauskienė, O. <i>Maisto ruošimo technologija. Vilnius: Homo liber, 2011</i>  Prieiga per internetą: <a href="https://www.nidosreceptai.lt/tag/desertai/">https://www.nidosreceptai.lt/tag/desertai/</a> <a href="https://www.beatosvirtuve.lt/">https://www.beatosvirtuve.lt/</a> <a href="https://www.receptai.lt/receptai/desertai">https://www.receptai.lt/receptai/desertai</a> <a href="https://worldrecipes.eu/lt/category/desertai">https://worldrecipes.eu/lt/category/desertai</a> <a href="https://www.lamaistas.lt/receptai/desertai">https://www.lamaistas.lt/receptai/desertai</a> <a href="https://www.sezonlinevirtuve.lt/">https://www.sezonlinevirtuve.lt/</a>
4.	Kitos priemonės	Konspektai, žurnalai, videofilmai, vaizdinės priemonės, dalijamoji medžiaga, praktinės užduotys, testai žinioms vertinti
<b>6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)</b>		Aukštaitijos profesinio rengimo centras Technikumo g.2, Alanta, Molėtų r., LT-33315

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.

