



## NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

### Kulinarijos gaminių paruošimo technologijos neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa

2021-09-01

PROGRAMOS APRAŠAS	
<b>1. Bendrosios nuostatos</b>	
1.1. Programos aktualumas	<p><i>Tikslinga skatinti asmenų kompetencijas ir įgūdžius maisto gamybos srityje. Nuo maisto kokybės priklauso mūsų ir mūsų artimųjų sveikata. Besikeičiančioje aplinkoje keičiasi ir maisto gamybos technologijos, taikomos naujos technologijos, naudojama kt. gamybos įranga, kad išsaugoti kuo daugiau maistinių medžiagų gaminiuose, kad maistas teiktų organizmui ir energiją. Programa skirta tobulinti maisto gamybos įgūdžius, išmanyti gastronomijos naujoves, gebėti taikyti gamybos procese naujoves, perteikti skonio vientisumą, toliau tobulėti, gaminant ir patiekiant įvairius patiekalus, interpretuoti ir derinti atskirų patiekalų sudedamųjų dalių dėmenis. Skleisti maisto gamybos naujoves ir galbūt įvairesnį asortimentą, taikyti estetinį patiekalų patiekimą kiekvieno aplinkoje.</i></p> <p><i>Mokant pagal programą, bus naudojami praktinio darbo su įrenginiais ir įranga, instruktavimo, savarankiško darbo, paskaitų ir diskusijų metodai.</i></p> <p><i>Kaip mokymo medžiaga bus naudojami paskaitų konspektai, naudojamos įrangos instrukcijos, kita literatūra ir vaizdinė medžiaga. Mokymas pagal programą bus vykdomas iš anksto suderinus su mokytoju pagal individualų grafiką.</i></p>
1.2. Tikslas ir uždaviniai	<p><i>Tikslas - tobulinti ir lavinti asmenų technologines kompetencijas maisto gamybos srityje.</i></p> <p><i>Uždaviniai:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Žinių ir supratimo įgijimas – supažindinti su tausojančiomis maisto gamybos naujovėmis ir plėtros tendencijomis Lietuvoje, populiarėjančiais patiekalais.</i></li> <li>• <i>Gebėjimų įgijimas – naudojantis įrenginiais, gaminti sveikatą tausojantį maistą, populiarėjančią maistą, gebėti jį estetiškai patiekti.</i></li> </ul>
1.3. Programos trukmė ir apimtis	<i>Programos trukmė 10 dienų, 40 akademinių valandų.</i>
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	<i>Suaugusieji nuo 18 metų amžiaus iki 55 m. amžiaus, turintys vidurinį išsilavinimą.</i>
1.5. Programos dalyvių skaičius	<i>10-12 asmenų.</i>
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	<i>Turėti vidurinio išsilavinimo pažymėjimą.</i>
1.6. Programos anotacija	<p><i>Poreikis tobulinti patiekalų gamybos technologines kompetencijas gaminant patiekalus tausojančius ir palaikančius mūsų organizmo energetinius resursus atsirado ne šiandien. Žmonės suvokia, kad sveikata, didžiąja dalimi priklauso nuo vartojamo maisto kokybės. Programos paskirtis - tobulinti mitybos patiekalų gamybos kompetencijas. Visos programos trukmė 40 valandų. Programos dalyvio kompetencijos bus formaliai vertinamos atlikus numatytas savarankiškas užduotis (atlikta/neatlikta).</i></p> <p><i>Mokant pagal programą, bus naudojami praktinio mokymo, aiškinimo, savarankiško darbo, įtraukiančios paskaitos, diskusijos metodai.</i></p> <p><i>Kaip mokymo medžiaga bus naudojami paskaitų konspektai, technologinės kortelės, vaizdinė medžiaga, naudojama įranga, darbo ir priežiūros instrukcijos. Mokymas pagal programą vyks pagal iš anksto su mokytoju suderintą individualų</i></p>

	grafiką.
<b>Kompetencija(-os)</b>	<b>Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai</b>
1. Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
2. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Išmanyti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių inventoriaus klasifikaciją ir paskirtį. Dirbant laikytis asmens higienos reikalavimų ir gerosios higienos praktikos taisyklių. Tvarkyti indų surinkimo ir plovimo vietas pagal geros higienos praktikos taisykles. Tvarkyti skirtingas darbo vietos zonas pagal geros higienos praktikos taisykles. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.
3. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas.	Parinkti maisto produktus ir žaliavas išnagrinėjus realizavimo terminus, parinkti tinkamas sąlygas jiems laikyti. Laikantis maisto produktų gamybos reikalavimų, pagal geros higienos praktikos taisykles paruošti maisto produktus ir žaliavas.
4. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	Parinkti ir paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių pirminiam žaliavų apdorojimui atlikti. Saugiai naudoti technologinius įrenginius. Atlikti žaliavų pirminio paruošimo technologines operacijas laikantis technologinio proceso eiliškumo reikalavimų. Tvarkyti ir prižiūrėti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.
5. Gaminti užkandžius, padažus, sušius, patiekalus pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus ir patiekti.	Parinkti ir apdoroti produktus ir žaliavas užkandžių, padažų, sušių, gamybai ir pagal sveikos tendencijos principus patiekalų gamybai. Gaminti šaltuosius ir karštuosius užkandžius, juos apipavidalinti ir patiekti. Gaminti padažus, tinkamus užkandžiams ir patiekti. Gaminti nesudėtingos technologijos sušius, juos apipavidalinti ir patiekti. Gaminti pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus patiekalus ir užkandžius, juos apipavidalinti ir patiekti. Tinkamai parinkti šiluminio apdorojimo būdus. Kokybiškai pagaminti patiekalus; paruošti patiekalus ir patiekti kūrybiškai, taikant naujas patiekimo tendencijas; nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu ir paaiškinti patiekalų trūkumus.

### 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 parinkimas, pirminis jų apdorojimas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Darbo zonos ruošimas ir tvarkymas.</li> <li>Žaliavų paruošimo technologinių operacijų atlikimas.</li> <li>Pirminis maisto produktų ir žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, parinkimas ir paruošimas.</li> </ul>	Darbas grupėse; individualus darbas; Demonstracija; Aptarimas, apibūdinimas. Literatūros nagrinėjimas: Geros higienos praktikos taisyklės, Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.

2.	Užkandžiai, padažai, jų gamyba ir patiekimas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žaliavų paruošimo operacijų atlikimas, skirtų užkandžiams ir padažams gaminti.</li> <li>• Užkandžių padažų gamyba, apipavidalinimas ir patiekimas.</li> <li>• Užkandžių, padažų kokybės įvertinimas.</li> </ul>	Darbas grupėse; individualus darbas, diferencijavimas; Demonstracija; Stebėjimas; Aptarimas, apibūdinimas, analizavimas.	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. Gaminti užkandžius, padažus, sušius, patiekalus pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus ir patiekti.
3.	Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų sušių gamybai parinkimas ir apdorojimas.</li> <li>• Nesudėtingos technologijos sušių gamyba supjaustymas ir patiekimas.</li> <li>• Sušių juslinių kokybės rodiklių nustatymas.</li> </ul>	Darbas grupėse; individualus darbas, diferencijavimas; Demonstracija; Stebėjimas; Aptarimas, apibūdinimas, analizavimas.	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. Gaminti užkandžius, padažus, sušius, patiekalus pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus ir patiekti.
4.	Patiekalų ir užkandžių gaminimas pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etikečių ir maisto produktų ženklavimas. Reikiamų maisto produktų ir žaliavų parinkimas sveikos mitybos patiekalams ir užkandžiams gaminti.</li> <li>• Įrenginių, įrankių, inventoriaus veikimo principai ir panaudojimas.</li> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal gerosios higienos praktikos taisykles.</li> </ul>	Darbas grupėse; individualus darbas, diferencijavimas; Demonstracija; Stebėjimas; Aptarimas, apibūdinimas, analizavimas.	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. Gaminti užkandžius, padažus, sušius, patiekalus pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus ir patiekti.
5.	Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės įvertinimas ir jų apipavidalinimas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos patiekalų juslinių kokybės rodiklių nustatymas.</li> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių dekoravimas ir apipavidalinimas.</li> </ul>	Darbas grupėse; individualus darbas, diferencijavimas; Demonstracija; Stebėjimas; Aptarimas, apibūdinimas, analizavimas.	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. Gaminti užkandžius, padažus, sušius, patiekalus pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus ir patiekti.

#### 4. Programos planas

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas.	4	1	3

2.	Užkandžiai, padažai, jų gamyba ir patiekimas.	16	2	14
3.	Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas.	8	1	7
4.	Patiekalų ir užkandžių gaminimas pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus.	8	1	7
5.	Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės įvertinimas ir jų apipavidalinimas.	4	1	3
<b>Iš viso</b>		<b>40</b>	<b>6</b>	<b>34</b>
<b>5. Įgytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos kompetencijai (-oms) (jei atitinkamas profesinis standartas yra patvirtintas)</b>		Mokymų metu įgytos/patobulintos kompetencijos atitinka Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto virėjo, LTKS II kvalifikacijos apraše apibrėžtas kompetencijas: 1.1. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą. 1.2. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas. 1.3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. 5.1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušiams gaminti. 5.2. Gaminti nesudėtingos technologijos sušius.		
<b>6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės</b>				
<b>6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):</b>				
1.	Išsilavinimas	Mokymo programą gali vesti mokytojas turintis, Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir reikalavimų mokytojo kvalifikacijai apraše, patvirtintame LR švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojo kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją.		
2.	Darbo patirtis	Virėjo ar lygiavertė kvalifikacija (išsilavinimas) arba 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 ištekliai, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)</b>			
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	Mokymuisi skirta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi): • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga. • Įrenginių naudojimo instrukcija. • Gerosios higienos praktikos taisyklės.		
2.	Įranga	Praktinio mokymosi patalpa aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine krosnimi, gruzdintuve, maisto šildytuvu, maisto produktų smulkintuvais, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais, kepimo formomis, grietinėlės sifonu, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo).		
3.	Literatūra	Piličiauskienė O. Maisto ruošimo technologija; Reinhold Metz, Hans Szameitat, Šaltieji patiekalai; LSMU veterinarijos tęstinio mokymo ir konsultavimo centras, Lietuviškų augalinių bei gyvūninių žaliavų panaudojimo galimybės maisto produktų, kurie		

		<p>gali būti ženklinami sveikumo bei maistingumo teiginiais, gamyboje; Pocienė D. Maitinimo įmonių įrengimai. Bulovienė J. Karštieji patiekalai; Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms.</p> <p><a href="https://www.youtube.com/watch?v=4Q4IvRshhsE">https://www.youtube.com/watch?v=4Q4IvRshhsE</a>  <a href="https://www.lamaistas.lt/receptai/uzkandziai">https://www.lamaistas.lt/receptai/uzkandziai</a></p>
4.	Kitos priemonės	<p>Mokymo (si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas.</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai.</li> <li>• Plovimo dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</li> <li>• Kalkuliacijos ir technologinės kortelės.</li> </ul>
<b>6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)</b>		<b>Šaltinių g. 46, Dimitriškės, Zarasų r.</b>

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.

---