



(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)

NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ GAMINIMAS

(programos pavadinimas)

2021-05-25

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
1. Bendrosios nuostatos	
1.1. Programos aktualumas.	<p>Kasmet populiarėja svečių pasitikimas su įvairiausiai užkandžiais. Vakarėliai, o taip pat ir didžiuliai jubiliejiniai renginiai neapsieina be šaltųjų patiekalų ir ypatingai be taip išpopuliarėjusių užkandžių. Dažnai asmenys, gaminantys šaltuosius patiekalus ar užkandžius, susiduria su sunkumais, žinių ir įgūdžių trūkumu, kaip teisingai pasirinkti produktus, žaliavas, kaip jas paruošti gamybai, apipavidalinti ir gražiai pateikti. Programos veiklos atsakys į visus dalyviams iškilusius klausimus, dalyviams bus sudarytos sąlygos savarankiškai gaminti šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminius, parinkti žaliavas ir jas paruošti gamybai. Taip pat labai svarbu yra laikytis technologinio proceso nuoseklumo, sužinoti gaminių apipavidalinimo, dekoravimo ir pateikimo subtilybes. Programos dalyviai patobulins, išplėtos šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminimo kompetencijas, kurias galės pritaikyti kasdieninėje savo veikloje ar pradėti viešojo maitinimo srities verslą, dirbti įvairiose viešojo maitinimo srities įmonėse.</p>
1.2. Tikslas ir uždaviniai.	<p>Programos tikslas - sudaryti galimybę įvairių poreikių ir gebėjimų asmenims, gyvenantiems Kėdainių rajono savivaldybėje, įgyti Šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminimo profesinių žinių bei praktinių įgūdžių, kuriuos galima būtų pritaikyti kasdieninėje savo veikloje, vystyti viešojo maitinimo srities verslą ar dirbti įvairiuose kulinarijos cechuose.</p> <p>Programos uždaviniai:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Supažindinti su šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminių gamybos patalpomis.2. Supažindinti su sanitarijos ir higienos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimais.3. Išaiškinti produkcijos išdėstymo tvarką, laikymo sąlygas, rūšiavimo ir tvarkymo principus.4. Supažindinti su šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminių naudojama gaminimo įranga.5. Supažindinti su šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminimo ir ruošimo būdais.

	<p>6. Supažindinti su patiekalų dekoravimu, patiekimu.</p> <p>7. Ugdyti suaugusiųjų kūrybinius gebėjimus ir skatinti tapti aktyviais visuomenės nariais.</p>
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 asmenims, kurie nori naujai įgyti arba patobulinti jau turimus profesinius Šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminių technologijos įgūdžius, kūrybiškumo, savarankiškumo 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>Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa Šaltųjų patiekalų ir užkandžių gamimas yra skirta Kėdainių r. sav. gyventojams, kurie norėtų naujai įgyti arba patobulinti jau turimus profesinius šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminių gamavimo technologinius įgūdžius. Programos turinys, vykdomos veiklos ir naudojami metodai prisidės prie neformaliojo suaugusiųjų švietimo ir tęstinio mokymosi plėtojimo Kėdainių r. sav., taip pat skatins programos dalyvių menines ir kūrybines galias.</p> <p>Programos dalyviai mokymų metu įgis teorinių žinių, pagrįstų šiuolaikiškais technologiniais priemonėmis ir metodais, išanalizuos šaltųjų patiekalų ir užkandžių gamavimo, žaliavų asortimentą, jų savybes bei jų panaudojimą šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminių gamyboje, žinos, kaip papuošti, pateikti šaltųjų patiekalų ir užkandžių pagamintus patiekalus.</p> <p>Praktinio mokymo metu dalyviai išmoks gaminti įvairius šaltuosius patiekalus ir užkandžius, juos puošti ir naudoti kulinarijos priedais. Programos dalyviai mokysis gaminti įvairius šaltuosius patiekalus ir užkandžius, juos pateikti. Gebės parinkti tinkamą papuošimą ir priedus gaminių papuošimui. Įgytos žinios ir praktiniai įgūdžiai skatins programos dalyvių kūrybiškumą, savarankiškumą. Įgytas žinias panaudos gamindami šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminius sau ir draugams arba pritaikys žinias kasdienėje savo veikloje, galės vystyti viešojo maitinimo verslą ar dirbti įvairiose kulinarijos cechuose.</p>
2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:	
Kompetencija(-os)	Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai
1. Parinkti šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminiams gaminti žaliavas ir numatyti gamybos režimus	Atpažinti šaltųjų patiekalų ir užkandžių gamimui naudojamas žaliavas. Apibūdinti žaliavų asortimentą, paskirtį. Susipažinti su gamybos režimais.
2. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus, įvairias salotas	Naudotis nesudėtingos technologijos šaltųjų patiekalų gamybos technologijos kortelėmis. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos, žuvies, daržovių, varškės ir kiaušinių, šaltuosius saldžiuosius patiekalus. Saugiai ir tinkamai paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų gamybai, gaminti salotas, mišraines.

3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus, laikymo sąlygas, realizavimo terminus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. Pateikti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus.
---	--

3. Programos turinys ir metodai

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	Technologiniai įrenginiai, inventoriūs, įrankiai salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti	Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais gaminant salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.	Paskaita, demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	1. Parinkti šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminiams gaminti žaliavas ir numatyti gamybos režimus.
2.	Maisto produktai ir žaliavos šaltųjų patiekalų gaminiams ir pusgaminiams gaminti	Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos, receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo reikalavimai. Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymas naudojantis informacinėmis technologijomis.	Paskaita, demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	
3.	Įvairių pusgaminių salotos, mišrainės ir garnyrai	Pusgaminių salotoms, mišrainėms ir garnyrams gamybos technologijų taikymas. Atskirų technologinių procesų atlikimo būdų ir veiksmų demonstravimas. Daržovių pusgaminių salotoms, mišrainėms ir garnyrams gaminimas.	Paskaita, demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	2. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus, įvairias salotas
4.	Įvairių žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių, šaltųjų patiekalų, užkandžių gaminimas	Receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai. Žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių	Paskaita, demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	

		šaltiesiems patiekalams gamybos technologija. Atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Žuvies, mėsos ir paukštienos pusgaminių šaltiesiems patiekalams gaminimas.		
5.	Salotų ir mišrinių, šaltųjų patiekalų ir užkandžių klasifikacija, asortimentas	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės kaita laikant. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos pagal geros higienos praktikos taisykles.	Paskaita, demonstravimas stebėjimas, individualus mokymas.	
6.	Šaltųjų patiekalų ir užkandžių, salotų gaminimas	Užkandžių gamybos technologinio proceso nuoseklumas. Garnyrų gamybos technologinio proceso nuoseklumas.	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti
7.	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų apipavidalinimas, patiekalų dekoravimas	Salotų, mišrinių, garnyrų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų išėigos, spalvos. Salotų, mišrinių, garnyrų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų apipavidalinimas. Komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai. Komponentai salotų, mišrinių, užkandžių ir šaltųjų patiekalų, garnyrų dekoravimui. Puošybės elementų panaudojimo galimybės.	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	
8.	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimas	Indai salotoms, užkandžiams, garnyrams ir šaltiesiems patiekalams. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimo reikalavimai, patiekimas pagal geros	Demonstravimas, stebėjimas, individualus mokymas	

		higienos praktikos taisyklės.		
4. Programos planas				
Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Technologiniai įrenginiai, inventoriūs, įrankiai salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti	2	2	
2.	Maisto produktai ir žaliavos šaltųjų patiekalų gaminams ir pusgaminiams gaminti	2	2	
3.	Įvairių pusgaminų salotos, mišrainės ir garnyrai	6	1	5
4.	Įvairių žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminų, šaltųjų patiekalų, užkandžių gaminimas	6	1	5
5.	Salotų ir mišrinių, šaltųjų patiekalų ir užkandžių klasifikacija, asortimentas.	6	1	5
6.	Šaltųjų patiekalų ir užkandžių, salotų gaminimas	6	1	5
7.	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų apipavidalinimas, patiekalų dekoravimas.	6	1	5
8.	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimas.	6	1	5
Iš viso:		40	10	30
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 virėjo, LTKS IV kvalifikacijos apraše apibrėžtas kompetencijas: 5.1. Gaminti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminus. 5.2. Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. 5.3. Įvertinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.		
6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės				
6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):				

1.	Išsilavinimas.	Aukštasis koleginiis išsilavinimas su chemijos inžinerijos profesinio bakalauro kvalifikaciniu laipsniu ir technologo profesine kvalifikacija
2.	Darbo patirtis.	Ne mažesnė kaip 3 metų virėjo 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.		
.Ei l. Nr.	Mokymui reikalingi materialiniai ir metodiniai išteklių, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)	
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas.	Programa bus vykdoma Kėdainių profesinio rengimo centro patalpose, kuriose yra sukurta moderni patalpa virėjo kursams vykdyti, ir teorinio mokymo klasė. Teorinės klasės patalpa pritaikyta mokymo(si) medžiagai pateikti (yra kompiuteris, vaizdo projektorius). Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta įranga, patogiais darbo stalais su kulinarijos gamyboje naudojamais įrankiais, įranga ir priemonėmis.
2.	Įranga.	1. Kepimo spintos- 2 vnt. 2. Šaldytuvai- 2 vnt. 3. Plakimo mikseriai- 4 vnt. 4. Mikrobangų krosnelė- 1 vnt. 5. Virtuvinis kombainas-1 vnt. 6. Elektrinės viryklės- 4 vnt.
3.	Literatūra.	1. Juodienė V., Petkevičienė M., Maisto ruošimo technologija. 1989 Vilnius. 2. Petkevičienė M., Kulinarija I ir II dalis, 1995 Vilnius. 3. Vieningas lietuviškų tautinių, firminių patiekalų ir gaminių rinkinys, 1983 Vilnius. 4. Mikučionienė D., Sirtautaitė S., Pilipaitis B., Paulauskienė A., Kulinarija. 1999 Vilnius. 5. Taibneris K. Volter A., Šalti patiekalai ir užkandžiai. 1997. 6. Laikaitienė A., Patiekalų ruošimo technologijos pagrindai, 2015.
4.	Kitos priemonės	1. Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. 2. Kočėlai, plaktuvai, indai. 3. Technologinės kortelės. 4. Pjaustymo lentelės. 5. Kulinarijoje naudojami įrankiai, įranga, žaliavos, kulinarijos priedai ir kitos priemonės.
6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)		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.
