



(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)

NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

Kreminių gėlių gamyba ir kepinių dekoravimas

(programos pavadinimas)

2023-03-10

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS				
1. Bendrosios nuostatos				
1.1. Programos aktualumas		<i>Neformalusis švietimas suaugusiems asmenims yra patogi ir lengvai prieinama švietimo forma, kuri padeda atnaujinti ar įgyti naujas vertingas kompetencijas. Kreminių gėlių gamyba ir kepinių dekoravimas padės asmenims įgyti naujų žinių, kurias bus galima panaudoti tiek buityje, tiek pramonėje.</i>		
1.2. Tikslas ir uždaviniai		<i>Tikslas – įgyti kompetencijas kreminių gėlių gamybos srityje. Uždaviniai: 1. Susipažinti su žaliavų, reikalingų kreminių gėlių gaminiams, parinkimu ir paruošimu. 2. Susipažinti su kreminių gėlių gamybos technologijomis ir panaudojimu.</i>		
1.3. Programos trukmė ir apimtis		<i>10 dienų, 40 val.</i>		
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)		<i>Suaugusieji, norintys tobulinti kompetencijas konditerijos srityje dalyvaujant neformaliojo švietimo programoje.</i>		
1.5. Programos dalyvių skaičius		<i>10</i>		
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)		<i>Nenustatyta</i>		
1.6. Programos anotacija		<i>Kreminių gėlių gaminimo ir kepinių dekoravimo neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa parengta įgyvendinant projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“ Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002. Programos paskirtis – kompetencijų, reikalingų kreminių gėlių gamybos srityje, įgijimas. Programą baigę asmenys gebės savarankiškai parinkti žaliavas ir jas paruošti kreminių gėlių gamybai, gaminti kremines gėles ir jomis dekoruoti kepinius. Įgytas žinias asmenys galės pritaikyti buityje ar pramonėje.</i>		
2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:				
Kompetencija(-os)		Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai		
Parinkti ir paruošti žaliavas kreminių gėlių gaminiams.		Išmanyti kremų asortimentą ir paskirtį. Atlikti konditerijos gaminių žaliavų, reikalingų kreminių gėlių gamybai, pirminio paruošimo operacijas.		
Gaminti kreminių gėlių gaminius.		Formuoti modernius kreminių gėlių gaminius. Dekoruoti konditerijos gaminius kreminių gėlių ruošiniais.		
3. Programos turinys ir metodai				
Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	Žaliavų pirminis paruošimas.	Žaliavų parinkimas ir pirminis paruošimas.	Žodiniai, vaizdiniai, praktiniai.	Parinkti ir paruošti žaliavas kreminių gėlių gaminiams.
2.	Kreminės konditerijos mišiniai.	Kreminės konditerijos mišinių tipai.	Žodiniai, vaizdiniai, praktiniai.	Gaminti kreminių gėlių gaminius.

3.	Kreminių gėlių gamyba.	Kreminių gėlių gamyba naudojant paruoštus kreminės konditerijos mišinius.	Žodiniai, vaizdiniai, praktikiniai.	Gaminti kreminių gėlių gaminius.
4.	Konditerijos gaminių dekoravimas kreminėmis gėlėmis.	Konditerijos gaminių dekoravimas kreminėmis gėlėmis.	Žodiniai, vaizdiniai, praktikiniai.	Gaminti kreminių gėlių gaminius.
4. Programos planas				
Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Žaliavų pirminis paruošimas.	5	3	2
2.	Kreminės konditerijos mišiniai.	10	3	7
3.	Kreminių gėlių gamyba.	15	3	12
4.	Konditerijos gaminių dekoravimas kreminėmis gėlėmis.	10	3	7
Iš viso		40	12	28
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 konditerio, LTKS IV kvalifikacijos apraše apibrėžtą kompetenciją: 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	Virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą).		
2.	Darbo patirtis	Ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.		
3.	Kita	-		
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.		
2.	Įranga	Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, plakimo mašinomis), svėrimo prietaisais, konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.		
3.	Literatūra	Elektroniniai informaciniai šaltiniai.		
4.	Kitos priemonės	Netaikoma.		
6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)		Salikalnio g. 3, Raudondvario k., Pakalniškių sen., Radviliškio r.		

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.