



(*Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma*)

NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

Prancūziški desertai

(programos pavadinimas)

2023-03-14

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
1. Bendrosios nuostatos	
1.1. Programos aktualumas	Prancūziški desertai yra labai patrauklūs ir išskirtiniai savo išvaizda ir tekstūra. Jų konditerija visada buvo išskirtinė, turinti savo laiko patikrintus receptus ir gaminius, kurie yra žinomi visose pasaulio šalyse ir tapo konditerijos klasika. „Kaneles“, „Macarons“, „Krosanai“ – tai tokie konditerijos gaminiai, kuriuos nori mokėti pasigaminti kiekviena šeimininkė. Mokymų dalyvis, baigęs „Prancūziškų desertų“ programą, išmanys prancūziškų desertų asortimentą, gamybą, puošybos elementų pritaikymą, savybes, įvairias gamybos technikas tiek su profesionalia virtuvės įranga, tiek su buitine įranga.
1.2. Tikslas ir uždaviniai	Tikslas: gaminti prancūziškus desertus, apipavidalinti ir dekoruoti, įgyjant profesinių žinių bei praktinių įgūdžių, kuriuos galima būtų pritaikyti kasdienėje savo veikloje. 1. Gaminti prancūziškus desertus. 2. Dekoruoti prancūziškus desertus iš kremų, glajų, šokolado ir kt.
1.3. Programos trukmė ir apimtis	13 d. po 3 val. (40 val.: 5 val. teorijai, 35 val.- praktiniam darbui)
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Ši programa skirta suaugusiems, kurie nori naujai įgyti arba patobulinti jau turimus profesinius konditerio technologijos įgūdžius, kūrybiškumo 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	Praktinių užsiėmimų metu mokymų dalyviai išmoks gaminti prancūziškus desertus, pyragaičius, dekoru elementus iš kremų, glajų, šokolado, ir kt., puošti gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, gyvomis gėlėmis, tyrėmis, pastomis, uogienėmis ir kt. Mokymų dalyviai gebės pasigaminti konditerijos pusgaminius, dekoruoti konditerijos gaminius įvairiomis technikomis.
2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:	

Kompetencija(-os)	Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai
Gaminti prancūziškos konditerijos pusgaminius, apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.	Išmanyti prancūziškos konditerijos pusgaminų, gaminių receptūras, temperatūros režimus. Išmanyti konditerijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus pyragaičiams. Gaminti apipavidalinimo ir dekoravimo elementus iš kremų, glajų, šokolado. Apipavidalinti konditerijos gaminius pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, vaisiais ir uogomis, tyrėmis, pastomis, ir kt.

3. Programos turinys ir metodai

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	Prancūziškos konditerijos pyragaičių asortimentas	Apibūdinti prancūziškos konditerijos pusgaminų ir jų asortimentą.	Paskaita, demonstravimas	Gaminti prancūziškos konditerijos pusgaminius, apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.
2.	Prancūziškos konditerijos pyragaičių gaminimas	Pagaminti prancūziškos konditerijos pyragaičių pusgaminius, puošimo elementus, laikantis technologinių reikalavimų.	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	Gaminti prancūziškos konditerijos pusgaminius, apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.
3.	Prancūziškos konditerijos pyragaičių apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, tyrėmis, pastomis ir kt.	Gaminių apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais, vaisių ir uogų drebučiais, tyrėmis, pastomis ir kt.	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	Gaminti prancūziškos konditerijos pusgaminius, apipavidalinimo ir dekoravimo elementus.

4. Programos planas

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Prancūziškos konditerijos pyragaičių asortimentas	8	1	7
2.	Prancūziškos konditerijos pyragaičių gaminimas	16	2	14
3.	Prancūziškos konditerijos pyragaičių apipavidalinimas ir dekoravimas pabarstais,	16	2	14

	vaisių ir uogų drebučiais, tyrėmis, pastomis ir kt.			
Iš viso		40	5	35
5. Įgytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos kompetencijai (-oms) (jei atitinkamas profesinis standartas yra patvirtintas)		Netaikoma.		
6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės				
6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):				
1.	Išsilavinimas	Virėjo arba jam lygiavertė kvalifikacija, pedagoginių – psichologinių žinių kursas.		
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.				
Eil. Nr.	Mokymui reikalingi materialiniai ir metodiniai ištekliai, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)			
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	Moderni infrastruktūra virėjo, konditerio, maisto pramonės darbuotojo kursams vykdyti, moderni virtuvė su visa naujausia virtuvine įranga, pritaikyta profesionaliam darbui ir teorinio mokymo klasei. Teorinės klasės patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Rankinių darbų įrankiai ir priemonės.		
2.	Įranga	Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, giluminio atšaldymo įrenginiu, šokolado temperavimo įrenginiu, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis); svėrimo prietaisais; grietinėlės sifonu, apipurškimo dažais ir šokoladu įrenginiais; konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.		
3.	Literatūra	„Konditerija ir desertai“ Ona Piličiauskaitė, „Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija“ Šliužalienė O., „Pasaulio desertai“ Bernard Laurance, „Saldi knyga“ Vaida Girdauskaitė-Rutkauskienė.		
4.	Kitos priemonės	Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti.		
6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)		Kėdainių profesinio rengimo centras Šėtos 105 g. Kėdainiai. Mokomoji virtuvė.		

Programa parengta įgyvendinant projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“ Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002.
