



(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)

NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

Užsienio šalių patiekalai

(programos pavadinimas)

2023-03-14

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
1. Bendrosios nuostatos	
1.1. Programos aktualumas	Vis labiau intensyvėja tarptautinis žmonių bendradarbiavimas, kelionės į kitas šalis, todėl labai svarbu pažinti užsienio šalių maisto produktų, patiekalų įvairovę, gaminimo ir vartojimo kultūrą, tradicijas. Mokymų dalyvis, baigęs užsienio šalių patiekalų programą, išmanys įvairių užsienio šalių patiekalų asortimentą, patiekalų gaminimą ir patiekimą, mokės naudotis universaliais ir specialia virtuvine įranga.
1.2. Tikslas ir uždaviniai	Tikslas: išmokyti paruošti įvairius karštuosius, šaltuosius ir saldžiuosius užsienio šalių patiekalus, įgyjant profesinių žinių bei praktinių įgūdžių, kuriuos galima būtų pritaikyti kasdienėje savo veikloje. Uždaviniai: 1. Gaminti karštuosius užsienio šalių patiekalus, juos dekoruoti ir pateikti. 2. Gaminti šaltuosius užsienio šalių patiekalus, juos dekoruoti ir pateikti. 3. Gaminti saldžiuosius užsienio šalių patiekalus, juos dekoruoti ir pateikti.
1.3. Programos trukmė ir apimtis	8 d. po 5 val. (40 val.: 4 val. teorija, 36 val. praktiniai darbai)
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Ši programa skirta suaugusiems, kurie nori naujai įgyti arba patobulinti jau turimus profesinius 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 įvairių užsienio šalių karštuosius, šaltuosius ir saldžiuosius patiekalus, turės galimybę susipažinti su gaminių apipavidalinimo technikomis ir patiekimo taisyklėmis, naudotis universaliais ir specialia virtuvine įranga.
2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:	

Kompetencija(-os)	Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai
Gaminti užsienio šalių karštuosius patiekalus	<p>Paruošti maisto produktus ir žaliavas karštųjų patiekalų gaminimui.</p> <p>Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Gaminti įvairius karštuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Taikyti karštųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus</p> <p>Išmanyti karštųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą.</p> <p>Apipavidalinti, dekoruoti ir patiekti karštuosius patiekalus</p>
Gaminti užsienio šalių šaltuosius patiekalus	<p>Paruošti maisto produktus ir žaliavas šaltųjų patiekalų gaminimui.</p> <p>Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Gaminti įvairius šaltuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Taikyti šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Išmanyti šaltųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą.</p> <p>Apipavidalinti, dekoruoti ir patiekti šaltuosius patiekalus.</p>
Gaminti užsienio šalių saldžiuosius patiekalus	<p>Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gaminimui.</p> <p>Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Gaminti įvairius saldžiuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Išmanyti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą.</p> <p>Apipavidalinti, dekoruoti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.</p>

3. Programos turinys ir metodai

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	Turkijos virtuvė	Susipažinimas su turkiškos virtuvės ypatumais, įvairių patiekalų gaminimas.	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	Gaminti užsienio šalių karštuosius patiekalus. Gaminti užsienio šalių šaltuosius patiekalus. Gaminti užsienio šalių saldžiuosius patiekalus.
2.	Gruzijos virtuvė	Susipažinimas gruziniškos virtuvės ypatumais, įvairių patiekalų gaminimas.	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	Gaminti užsienio šalių karštuosius patiekalus. Gaminti užsienio šalių šaltuosius patiekalus.

				Gaminti užsienio šalių saldžiuosius patiekalus.
3.	Italijos virtuvė	Susipažinimas itališkos virtuvės ypatumais, įvairių patiekalų gaminimas.	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	Gaminti užsienio šalių karštuosius patiekalus. Gaminti užsienio šalių šaltuosius patiekalus. Gaminti užsienio šalių saldžiuosius patiekalus.
4.	Lenkijos virtuvė	Susipažinimas lenkiškos virtuvės ypatumais, įvairių patiekalų gaminimas.	Demonstravimas, stebėjimas, degustavimas, individualus mokymas	Gaminti užsienio šalių karštuosius patiekalus. Gaminti užsienio šalių šaltuosius patiekalus. Gaminti užsienio šalių saldžiuosius patiekalus.

4. Programos planas

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Turkijos virtuvė	10	1	9
2.	Gruzijos virtuvė	10	1	9
3.	Italijos virtuvė	10	1	9
4.	Lenkijos virtuvė	10	1	9
Iš viso		40	4	36

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 klasė. 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 inventoriu; darbo drabužiais; plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis bei priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti.
3.	Literatūra	Ona Piličiauskienė „Maisto ruošimo technologija“. Europos šalių virtuvė - kulinarinės tradicijos ir receptai. Įvairūs internetiniai puslapiai, metodinė medžiaga.
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.

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.