



NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

Lietuviškų tradicinių patiekalų gaminimas, pateikimas

(programos pavadinimas)

2021-09-30

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
1. Bendrosios nuostatos	
1.1. Programos aktualumas	Lietuviškų tradicinių patiekalų gaminimo, pateikimo neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa skirta užtikrinti galimybes ne jaunesniems kaip 18 metų asmenims dalyvauti švietimo veikloje siekiant įgyti profesinių žinių, svarbių išitraukimui į besikeičiančią darbo rinką, planuojant profesinę karjerą, aktyviam dalyvavimui bendruomeniniame gyvenime, taip pat siekiantiems gilinti supratimą apie lietuviškos virtuvės kultūrinio paveldo tradicinius patiekalus ir plėsti bendrąjį išsilavinimą.
1.2. Tikslas ir uždaviniai	Tikslas: suteikti žinias ir gilinti supratimą apie lietuviškus tradicinius patiekalus. Suformuoti dalykinius gebėjimus, siekiant įsisavinti žinias ir jas taikyti praktinėje veikloje, gaminant bei pateikiant lietuviškus tradicinius patiekalus. Uždaviniai: <ul style="list-style-type: none">• Supažindinti su lietuviškos virtuvės kultūrinio paveldo tradiciniais patiekalais.• Suteikti žinias, reikalingas parenkant patiekalų gaminimui maisto produktus ir žaliavas, jų apdorojimo būdus.• Suteikti žinias, reikalingas parenkant patiekalų gaminimui įrangą ir įrankius.• Išmokyti pagaminti pagal receptūras ir technologijos korteles lietuviškus tradicinius patiekalus ir juos pateikti.
1.3. Programos trukmė ir apimtis	40 akademinų valandų kontaktiniam darbui, iš kurių: <ul style="list-style-type: none">• 10 akademinų valandų skiriama teoriniam mokymui,• 30 akademinų valandų – praktiniam mokymui. 5 dienos po 8 akademinės valandas.
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Suaugusieji nuo 18 metų amžiaus.
1.5. Programos dalyvių skaičius	10 dalyvių.
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	Pagrindinis išsilavinimas.
1.6. Programos anotacija	Programa skirta suaugusiųjų švietimui, siekiant suteikti žinias ir gilinti supratimą apie lietuviškos virtuvės kultūrinio paveldo tradicinius patiekalus, etniniu, estetiniu požiūriu svarbias kultūros vertybes. Išklause šią programą, dalyviai gebės savarankiškai parinkti tinkamus maisto produktus, žaliavas, jų apdorojimo būdus ir patiekalų gaminimui reikalingą įrangą ir įrankius. Žinos lietuviškų tradicinių patiekalų asortimentą pagal etnines sritis, išmanys patiekalų gamybos technologiją, geros higienos praktikos taisykles, pateiks ir įvertins jų kokybę jusliniu būdu.
2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:	
Kompetencija(-os)	Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai

1.Parinkti maisto produktus ir žaliavas.	Parinkti maisto produktus ir žaliavas lietuviškų tradicinių patiekalų gaminimui. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.			
2.Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.	Išmanyti lietuviškų tradicinių patiekalų asortimentą pagal etnines sritis. Išmanyti lietuviškų tradicinių patiekalų gamybos technologiją. Gaminti lietuviškus tradicinius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.			
3.Įvertinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Apipavidalinti ir dekoruoti lietuviškus tradicinius patiekalus. Nustatyti lietuviškų tradicinių patiekalų kokybę jusliniu būdu.			
3. Programos turinys ir metodai				
Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas lietuviškų tradicinių patiekalų gamybai.	1.1.Maisto produktų ir žaliavų asortimentas, maistinė vertė, paskirtis. 1.2. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles.	Žodiniai: paskaita, diskusijos, darbas grupėse. Vaizdiniai: demonstravimas, video medžiagos analizė. Praktiniai: praktikos darbas grupėse, savarankiškas darbas.	1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas.
2.	Tema. Darbo vietos parengimas lietuviškiems tradiciniams patiekalams gaminti.	2.1.Darbo vietos, atitinkančios darbo saugos ir sveikatos reikalavimus, gamybos technologiniams procesams atlikti paruošimas. 2.2.Darbo ir asmens higienos reikalavimų taikymas gaminant lietuviškus tradicinius patiekalus.	Tekstiniai: darbas su informacijos šaltiniais.	
3.	Tema. Lietuviškų tradicinių patiekalų asortimentas pagal etnines sritis.	3.1. Aukštaičių, dzūkų, žemaičių, suvalkiečių lietuviškų tradicinių patiekalų asortimentas pagal etnines sritis.	Žodiniai: paskaita, diskusijos, darbas grupėse, Vaizdiniai: demonstravimas, video medžiagos analizė. Praktiniai: praktikos darbas grupėse, savarankiškas darbas.	2. Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.
4.	Tema. Lietuviškų tradicinių patiekalų gamyba.	4.1.Šiluminiai gamybos būdai gaminant lietuviškus tradicinius patiekalus. 4.2. Lietuviškų tradicinių virtuvės patiekalų gaminimas pagal receptūras ir technologijos korteles. 4.3. Lietuviškų tradicinių virtuvės patiekalų gaminimas, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tekstiniai: darbas su informacijos šaltiniais.	
5.	Tema. Lietuviškų tradicinių patiekalų pateikimas ir kokybės įvertinimas jusliniu būdu.	5.1.Lietuviškų tradicinių patiekalų pateikimo reikalavimai, patiekalų išėigos. 5.2.Puošybės elementų skirtų patiekalams dekoruoti panaudojimo galimybės. 5.3.Lietuviškų tradicinių	Žodiniai: paskaita, diskusijos, darbas grupėse, Vaizdiniai: demonstravimas, video medžiagos analizė.	3. Įvertinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.

		patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu.	Praktiniai: praktikos darbas grupėse, savarankiškas darbas. Tekstiniai: darbas su informacijos šaltiniais.	
4. Programos planas				
Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas lietuviškų tradicinių patiekalų gamybai.	4	2	2
2.	Darbo vietos parengimas lietuviškiems tradiciniams patiekalams gaminti.	4	2	2
3.	Lietuviškų tradicinių patiekalų asortimentas pagal etnines sritis.	10	2	8
4.	Lietuviškų tradicinių patiekalų gamyba.	18	2	16
5.	Lietuviškų tradicinių patiekalų pateikimas ir kokybės įvertinimas jusliniu būdu.	4	2	2
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 II kvalifikacijos apraše apibrėžtas kompetencijas: 1.1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai. 1.2. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalus.		
6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės				
6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):				
1.	Išsilavinimas	Programą gali vesti mokytojas, turintis Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją.		
2.	Darbo patirtis	Programą gali vesti mokytojas, turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.		
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 išteklių, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)			
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	<ul style="list-style-type: none"> Klasė ar kita mokymui (si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis: lenta, kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, garso kolonėlėmis. Vadovėliai, vaizdinės priemonės ir kita mokomoji medžiaga. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis; stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), įrankiais, darbo drabužiais, stalo tekstile. Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės. Žaliavos ir maisto produktai lietuviškiems tradiciniams patiekalams gaminti ir pateikti. 		

2.	Įranga	Šaldytuvas, šaldiklis, viryklė, konvekcinė krosnis, maisto produktų smulkintuvas, mėsmalė, plakiklis, svėrimo prietaisas.
3.	Literatūra	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hobday, C., Denbury, J. <i>Patiekalų puošyba</i>. Vilnius: Alma littera, 2011. 2. Jadova, S., Poškutė I. <i>Karštųjų patiekalų gamybos technologijos</i>. Ukmergė: Magency, 2015. 3. Janarauskienė, R., Pilčiauskienė, O. <i>Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gamybos technologijos</i>. Ukmergė: Magency, 2015. 4. Laužikas, R. <i>Istorinė Lietuvos virtuvė</i>. Vilnius: Briedis. 2014. 5. Minelgaitė, J. <i>Prie stalo visa Lietuva</i>. Kaunas: Terra Publica, 2015. 6. <i>Naujojo šaukšto receptai</i>. Vilnius: Alma littera, 2012. 7. Pilčiauskienė, O. <i>Maisto ruošimo technologija</i>. Vilnius: Homo liber, 2014 8. Rauckienė, G., Romikaitis, T. <i>Lankytojų aptarnavimas maitinimo įmonėse</i>. Ukmergė: Magency, 2015. 9. Smičienė, D. <i>Maisto prekės</i>. Vilnius: Terra Publica, 2015. 10. <i>Šiuolaikinė lietuvių virtuvė. Tradicijos ir papročiai</i>. Vilnius: Alma littera, 2014. 11. Urbienė, S. <i>Maisto toksikologijos pagrindai</i>. Kaunas: Akademija, 2011. 12. <i>Vieningas lietuviškų tautinių, firminių patiekalų ir kulinarijos gaminių receptūrų bei technologijų aprašymų rinkinys</i>. Vilnius: Fortus Vita, 2016. 13. Zajančauskaitė, R. <i>Sena gera virtuvė. 1550 paprastų receptų</i>. Vilnius: Sena, 2010.
4.	Kitos priemonės	Vaizdinės priemonės, dalijamoji medžiaga, konspektas.
6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)		Aukštaitijos profesinio rengimo centras Anykščių filialas Ažupiečių g. 2, LT-29148 Anykščiai

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.