



(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)

NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

SUŠIŲ GAMINIMAS

(programos pavadinimas)

2021-06-30

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
1. Bendrosios nuostatos	
1.1. Programos aktualumas	Darbo rinkoje yra paklausūs įvairių maisto ruošimo sričių specialistai. Sušių gaminimo mokymo programa yra skirta suteikti žinių ir gebėjimų asmeniui, kuris gebėtų parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą, gaminti nesudėtingos technologijos sušius, juos apipavidalinti, parinkti priedus ir patiekti vartotojui.
1.2. Tikslas ir uždaviniai	Tikslas – išmokyti gaminti, apipavidalinti ir patiekti sušius. Uždaviniai: <ul style="list-style-type: none">• Naudojantis technologine kortele, apskaičiuoti žaliavų kieki;• Pasiruošti darbo vietą, įrankius ir įrangą;• Pasiruošti darbui reikalingas žaliavas ir produktus;• Laikantis technologinių operacijų nuoseklumo, pagaminti ir patiekti sušius.
1.3. Programos trukmė ir apimtis	Programos mokymo/si trukmė – 2 sav. (10 dienų po 4 val.) Programą sudaro akademinis 40 val.: teorinis mokymas – 10 val., praktinis mokymas – 30 val.
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Asmenys, norintys pagilinti savo kompetencijas, įgyti naujų žinių ir įgūdžių, nedirbantys, norintys persikvalifikuoti, kurti savo verslą.
1.5. Programos dalyvių skaičius	10
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	Nenustatyta.
1.6. Programos anotacija	Programa skirta norintiems įgyti sušių gaminimo teorinių žinių ir praktinių įgūdžių. Baigęs programą dalyvis gebės paruošti ir tvarkyti darbo vietą, parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas sušių gamybai, gaminti ir patiekti sušius.
2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:	
Kompetencija(-os)	Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai
1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Palaikyti asmens ir darbo vietos higieną pagal geros higienos praktikos taisykles. Tvarkyti indų surinkimo ir plovimo vietas pagal geros higienos praktikos taisykles. Tvarkyti sušių gamybai skirtas įmonės zonas pagal geros higienos praktikos taisykles. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.
2. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas sušių gamybai.	Parinkti maisto produktus ir žaliavas sušių gamybai. Ruošti maisto produktus ir žaliavas įvairių sušių gamybai. Saugiai dirbti įrenginiais, įrankiais ruošiant žaliavas sušių gamybai. Naudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį sušių gamybai. Laikyti maisto produktus ir žaliavas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus. Prižiūrėti ir valyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.
3. Gaminti, apipavidalinti ir patiekti sušius.	Naudotis sušių gamybos technologijos kortelėmis. Gaminti sušius. Apipavidalinti ir patiekti sušius.
3. Programos turinys ir metodai	

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	<i>Darbo vietai maitinimo įmonėse ir asmens higienai keliami reikalavimai bei taisyklės</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo įmonių patalpų, susijusių su sušių gamyba, darbo vieta, klasifikavimas • Sanitarijos ir higienos reikalavimai pagal geros higienos ir praktikos taisykles ir kitus teisės aktus maitinimo įmonėse • Darbo saugos reikalavimai maitinimo įmonėse pagal teisės aktus • Dokumentų, užtikrinančių maisto saugą, pildymas • Atliekų klasifikavimas, rūšiavimo ir tvarkymo taisyklės maitinimo įmonėse 	mini paskaita, minčių lietus, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, savarankiškas darbas, darbas porose.	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.
2.	<i>Nesudėtingos technologijos sušių gamybai technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių, naudojamų žaliavoms ruošti, parinkimas, jų naudojimas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Įrenginių ir įrankių klasifikacija • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas nesudėtingos technologijos sušių gamybai, laikantis taisyklių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį 	mini paskaita, sniego gniūžtė, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, savarankiškas darbas, grupinis darbas.	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.
3.	<i>Receptūros ir technologijos kortelės</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai, jų paskirtis • Receptūrų ir technologijos kortelių naudojimas gaminant nesudėtingos technologijos sušius • Technologijos kortelių, receptūrų rinkinių svarba nesudėtingos technologijos sušių gamyboje 	mini paskaita, žvejyba rate, aiškinimas-klausymasis, darbas su knyga, darbas porose, savarankiškas darbas.	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušiams gaminti.
4.	<i>Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos sušių gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų parinkimo bei laikymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas ir saugus pirminio technologinių operacijų apdorojimo atlikimas pagal receptūras ir technologijos korteles gaminant nesudėtingos technologijos sušius • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis 	mini paskaita, klausimai-atsakymai, minčių lietus, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, darbas su knyga, komandinis darbas, savarankiškas darbas.	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušiams gaminti.
5.	<i>Produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos sušių gamybai</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sušių klasifikavimas • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos sušių gamybai • Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo būdai 	mini paskaita, karuselė, žvejyba rate, aiškinimas-klausymasis,	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušių gamybai

			demonstravimas-stebėjimas, darbas porose, savarankiškas darbas.	
6.	<i>Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sušių suformavimas • Sušių gaminimas • Sušių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant sušius 	mini paskaita, sniego gniūžtė, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, komandinis darbas, savarankiškas darbas.	Gaminti, apipavidalinti ir pateikti nesudėtingos technologijos sušius
7.	<i>Sušių apipavidalinimas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sušių supjaustymas • Sušių priedai • Sušių pateikimo būdai • Nesudėtingos technologijos sušių išėigos • Komponentai, skirti nesudėtingos technologijos sušiams dekoruoti • Puošybės elementai, jų panaudojimo galimybės 	mini paskaita, klausimai-atsakymai, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, eksperto metodas, savarankiškas darbas.	Gaminti, apipavidalinti ir pateikti nesudėtingos technologijos sušius
8.	<i>Sušių patiekimas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Sušių pateikimo būdai • Sušių išėigos • Indai, skirti sušiams pateikti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami sušių patiekimui 	mini paskaita, minčių lietus, aiškinimas-klausymasis, demonstravimas-stebėjimas, darbas porose, savarankiškas darbas.	Gaminti, apipavidalinti ir pateikti nesudėtingos technologijos sušius

4. Programos planas

Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Skiriama valandų		
		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Tema. Darbo vietai maitinimo įmonėse ir asmens higienai keliami reikalavimai bei taisyklės	2	1	1
2.	Tema. Nesudėtingos technologijos sušių gamybai technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių, naudojamų žaliavoms ruošti, parinkimas, jų naudojimas	3	1	2
3.	Tema. Receptūros ir technologijos kortelės	6	1	5
4.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos sušių gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles	3	1	2
5.	Tema. Produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos sušių gamybai	8	2	6
6.	Tema. Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas	12	2	10

7.	Tema. <i>Sušių apipavidalinimas</i>	3	1	2
8.	Tema. <i>Sušių patiekimas</i>	3	1	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. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą. 5.1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušiams gaminti. 5.2. Gaminti nesudėtingos technologijos sušius.		
6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės				
6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):				
1.	Išsilavinimas	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	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 ištekliai, naudojami mokymo procese (nurodyti, jei taikoma)			
1.	Mokymo patalpų aprūpinimo aprašymas	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti. Mokymo(si) medžiaga: <ul style="list-style-type: none"> • Sušių gaminimo neformaliojo profesinio mokymo programa. • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis. • Testas turimiems gebėjimams vertinti. • Kitos vaizdinės priemonės. 		
2.	Įranga	Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis, darbo drabužiais.		
3.	Literatūra	1. Jadova S., Poškutė I., Karštųjų patiekalų gamybos technologijos. Ukmergė: Magency, 2015. 2. Janarauskiene D., Pilčiauskienė O., Pirminis maisto produktų ruošimas, pusgaminių gamybos technologijos. Ukmergė: Magency, 2015. 3. Gelumbauskaitė L., Tutlienė S., Sriubų ir padažų gamybos technologijos. Ukmergė: Magency, 2015. 4. Greitai ir gardžiai. Sušis. Vilnius: Aktėja, 2008. 5. Kondratienė I., Kalkuliacija ir apskaita. Vilnius: Lodvila, 2007 6. Nagelytė R., Sushi. Nuo A iki Z. Kaunas: Spindulys, 2011. 7. Patiekalų ir kulinarijos gaminių receptūrų bei technologijos aprašymo knyga. Vilnius: Ad Infinitum, 2003. 8. Pocienė D., Maitinimo įmonių įrengimai. Vilnius: Homo Liber, 2004. 9. Geros higienos praktikos (GHP) taisyklės. 10. Lietuvos higienos norma HN 15:2015. Maisto higiena. Vilnius. Interneto svetainės: https://www.youtube.com/watch?v=XDvPYBvgsn0 https://www.youtube.com/watch?v=zsaihg5qaV4 http://www.anonsas.lt/portal/categories/190/1/0/1/product/6649/sushi-produktai https://www.veggo.lt/lt/azijos-virtuve/11981-juros-dumbliau-lapai-sushi-gamybai-4958325000785.html		
4.	Kitos priemonės	<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai sušių gamybai. • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. 		

**6.3. Teorinio ir praktinio mokymo
organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)**

Putinų g. 40, Alytaus profesinio rengimo centras

Programos rengėjas (-ai)

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.