



*(Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programos forma)*

## NEFORMALIOJO SUAUGUSIŲJŲ ŠVIETIMO PROGRAMA

### Užkandžių ir desertų gaminimas

(programos pavadinimas)

2022-02-04

(programos parengimo data)

PROGRAMOS APRAŠAS	
<b>1. Bendrosios nuostatos</b>	
1.1. Programos aktualumas	<p>Užkandžiai ir desertai yra bene populiariausias siūlomas maistas, norint greitai numalšinti susirinkusių alkį ir tikras išsigelbėjimas švenčių ar renginių metu. Be to, šventės ar renginio metu užkandžiai ir desertai atlieka ir socialinį vaidmenį – žmonės daug lengviau susipažįsta ir bendrauja užkandžiaudami.</p> <p>Neformaliojo suaugusiųjų švietimo programa „Užkandžių ir desertų gaminimas“ padės mokymų dalyviams atrasti savo pomėgius, interesus ir mėgstamą veiklą.</p> <p>Mokymų metu dalyviai susipažins su tradicinėmis ir naujausiomis žaliavomis, technologijomis, jų panaudojimu ir pritaikymu. Praktinių užsiėmimų metu mokysis gaminti įvairius šiuolaikiškus bei tradicinius užkandžius ir desertus, estetiškai ir kūrybiškai dekoruoti ir patiekti pagamintus gaminius.</p> <p>Mokymų dalyviai susipažins su virėjo specialybe - tai gali turėti įtakos ateityje renkantis profesiją ar darbinę veiklą, padėti prisitaikyti besikeičiančioje aplinkoje.</p>
1.2. Tikslas ir uždaviniai	<p>NŠS programos tikslas: pagaminti užkandžius ir desertus, tinkančius įvairioms progoms.</p> <p>NŠS programos uždaviniai:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Išmanyti užkandžių ir desertų asortimentą, jų gaminimo technologiją;</li><li>2. Mokėti gaminti įvairius užkandžius ir desertus;</li><li>3. Patiekti pagamintus užkandžius ir desertus;</li><li>4. Išmanyti užkandžių ir desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</li></ol>
1.3. Programos trukmė ir apimtis	12 dienų, 40 ak. val.
1.4. Programos tikslinė (-ės) dalyvių grupė (grupės)	Programa skirta vyresniems nei 18 metų amžiaus asmenims
1.5. Programos dalyvių skaičius	10 dalyvių
1.6. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)	Pagrindinis išsilavinimas
1.6. Programos anotacija	Asmenys, baigę neformaliojo suaugusiųjų švietimo programą „Užkandžių ir desertų gaminimas“, išmanys gaminių asortimentą ir gaminimo technologiją, mokės parinkti ir paruošti žaliavas, žinos jų paskirtį, gebės pagaminti užkandžius ir desertus ir juos patiekti.
<b>2. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos:</b>	
<b>Kompetencija(-os)</b>	<b>Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai</b>
1. Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.	Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų technologinį gaminimo procesą. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo

	sąlygas ir realizavimo terminus. Organizuoti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo darbą. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairias salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.			
Gaminti ir patiekti desertus.	Išmanyti sanitarijos ir higienos reikalavimus. Išmanyti desertų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Pagaminti desertus, juos dekoruoti ir patiekti. Nustatyti desertų kokybę. Taikyti šiuolaikines desertų gamybos ir patiekimo technologijas.			
<b>3. Programos turinys ir metodai</b>				
Eil. Nr.	Temos pavadinimas	Trumpas dėstomos temos aprašymas	Mokymo(si) metodai	Planuojamos įgyti / patobulinti kompetencijos
1.	Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai. Produktų laikymo sąlygos ir terminai.	Paašškinti maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius, jų nustatymo būdus. Paašškinti maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas ir terminus.	Paskaita Diskusija	Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. Gaminti ir patiekti desertus.
2.	Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai.	Paašškinti sanitarijos ir higienos reikalavimus. Užkandžių ir desertų gaminimas laikantis sanitarijos ir higienos reikalavimų.	Paskaita Diskusija	Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. Gaminti ir patiekti desertus.
3.	Kapotos tešlos krepšelių ir įdarų jiems gaminimas.	Parinkti žaliavas užkandžių gaminimui.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.
4.	Eklerų – profitrolių ir įdarų jiems, gaminimas.	Parinkti žaliavas užkandžių gaminimui.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.
5.	Kapotos tešlos kibinų gaminimas.	Parinkti žaliavas kibinų gaminimui.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.
6.	Vieno kėsnio sumuštinų gaminimas.	Susipažinti su vieno kėsnio sumuštinų asortimentu, išnagrinėti jų technologinį paruošimą.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.
7.	Desertų indeliuose gaminimas.	Išaišškinti desertų indeliuose asortimentą bei jų ruošimo technologiją.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Gaminti ir patiekti desertus.
8.	Tradicinių desertų gaminimas.	Išaišškinti tradicinių desertų gaminimą ir jų patiekimą.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Gaminti ir patiekti desertus.
9.	Šiuolaikinių desertų gaminimas.	Išaišškinti šiuolaikinių desertų gaminimą ir jų patiekimą.	Paskaita Diskusija Demonstravimas Aiškinimas Darbas grupėse	Gaminti ir patiekti desertus.
<b>4. Programos planas</b>				
	<b>Temos pavadinimas</b>	<b>Skiriama valandų</b>		

Eil. Nr.		Iš viso	Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui
1.	Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai. Produktų laikymo sąlygos ir terminai.	1	1	-
2.	Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai.	1	1	-
3.	Kapotos tešlos krepšelių ir įdarų jiems gaminimas.	5	1	4
4.	Eklerų – profitolių ir įdarų jiems gaminimas.	5	1	4
5.	Kapotos tešlos kibinų gaminimas.	5	1	4
6.	Vieno kąsnio sumuštinių gaminimas.	5	1	4
7.	Desertų indeliuose gaminimas.	6	1	5
8.	Tradicinių desertų gaminimas.	6	1	5
9.	Šiuolaikinių desertų gaminimas.	6	1	5
<b>Iš viso</b>		<b>40</b>	<b>9</b>	<b>31</b>
<b>5. Įgytos/patobulintos kompetencijos atitiktis atitinkamame profesiniame standarte nustatytai (-oms) atitinkamos kvalifikacijos kompetencijai (-oms) (jei atitinkamas profesinis standartas yra patvirtintas)</b>		Mokymų metu įgytos/patobulintos kompetencijos atitinka Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinio standarto virėjo, LTKS IV kvalifikacijos apraše apibrėžtas kompetencijas: 4.2. Gaminti saldžiuosius patiekalus. 5.2. Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.		
<b>6. Pasirengimas vykdyti neformalųjį suaugusiųjų švietimą, mokymui reikalingos priemonės</b>				
<b>6.1. Reikalavimai, keliami mokytojams (dėstytojams) (nurodyti, jei taikoma):</b>				
1.	Išsilavinimas	Aukštasis išsilavinimas ir virėjo profesinė kvalifikacija		
2.	Darbo patirtis	Ne mažesnė kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtis		
3.	Kita	Netaikoma		
<b>6.2. Detalus mokymui reikalingų materialinių ir metodinių išteklių, atitinkančių numatomą mokyti dalyvių skaičių bei programos tikslus ir uždavinius, aprašymas.</b>				
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. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu) ir stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo).		
2.	Įranga	Šaldytuvai, šaldiklis, giluminio atšaldymo įrengimas, šokolado temperavimo įrengimas, viryklės, konvekcinė krosnis, kepimo skardos ir formos, maisto produktų smulkintuvai, tešlos maišymo ir plakimo mašinos, tešlos kočiojimo mašina, smulkus inventorių.		
3.	Literatūra	Čiukšienė G. Šaltųjų patiekalų gamybos technologijos. Magency, 2015 Piličiauskienė O. Konditerija ir desertai. Vilnius: Homo liber, 2008. Smičienė D. Maisto prekės. Vilnius: Baltos lankos, 2007. Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės. Kaunas: Technologija, 2004. Čereškienė I. Miltiniai konditerijos gaminiai. Kaunas: Šviesa, 1978. Kondratienė I. Apskaita ir kalkuliacija. Vilnius: Lodvila, 2007. Pocienė D. Maitinimo įmonių įrengimai. Vilnius: Homo liber, 2002.		
4.	Kitos priemonės	Kompiuteris Vaizdo projektorius		

		Vienkartiniai darbo rūbai (prijuostės, kepuraitės, pirštinės) Maisto produktai ir žaliavos
<b>6.3. Teorinio ir praktinio mokymo organizavimo vietos (-ų) adresas (-ai)</b>		Viešoji įstaiga Kuršėnų politechnikos mokykla, Daugėlių g. 17, Kuršėnai, LT-81125 Šiaulių r. sav.

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.

---