

**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo neformaliojo profesinio mokymo programa |

1.2. Programos valstybinis kodas *(suteikiamas įregistravus programą)*

|  |
| --- |
| N32101305 |

1.3. Švietimo sritis

|  |
| --- |
| Paslaugos asmenims |

1.4. Švietimo posritis / posričiai

|  |
| --- |
| Viešbučių ir maitinimo paslaugos |

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

|  |
| --- |
| 5 |

1.6. Programos apimtis akademinėmis valandomis kontaktiniam darbui, jų pasiskirstymas teoriniam ir praktiniam mokymui

|  |
| --- |
| 90 akademinių valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 27 akademinės valandos skiriama teoriniam mokymui, 63 akademinės valandos – praktiniam mokymui. |

1.7. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)

|  |
| --- |
| Pagrindinis išsilavinimas |

1.8. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kompetencijos pavadinimas | Kvalifikacijos pavadinimas, lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą, jos valstybinis kodas | Profesinio standarto pavadinimas, jo valstybinis kodas |
| Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas barbekiu ir grilio patiekalų gamybai. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Gaminti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |

1.9. Papildomi reikalavimai mokymą pagal programą užsakančios ir (ar) mokymą finansuojančios institucijos

|  |
| --- |
| * Jei asmens mokymas yra finansuojamas iš Užimtumo tarnybos lėšų, asmeniui, baigusiam programą yra būtinas įgytų kompetencijų vertinimas. |

**2. PROGRAMOS TURINYS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio pavadinimas (valstybinis kodas[[1]](#footnote-1))** | **Modulio LTKS lygis** | **Kompetencija(-os)** | **Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai** | **Modulio apimtis mokymosi kreditais** | **Akademinės valandos kontaktiniam darbui** | | |
| **Teoriniam mokymui** | **Praktiniam mokymui** | **Iš viso** |
| Barbekiu ir grilio patiekalų gaminimas | III | Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas barbekiu ir grilio patiekalų gamybai. | Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.  Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Paruošti darbo vietą pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui.  Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.  Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos korteles. | 5 | 27 | 63 | 90 |
|  |  | Gaminti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus. | Apibūdinti barbekiu ir grilio patiekalų rūšis, jų asortimentą.  Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus barbekiu ir grilio patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Paruošti darbo vietą barbekiu ir grilio patiekalams gaminti.  Ruošti barbekiu patiekalus.  Ruošti grilio patiekalus.  Apipavidalinti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus. |  |  |  |  |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

**Modulio pavadinimas – „Barbekiu ir grilio patiekalų gaminimas“**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) |  | | | | | |
| Modulio LTKS lygis | III | | | | | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | | | | | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma | | | | | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui | | | |
| Teoriniam mokymui | | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas barbekiu ir grilio patiekalų gamybai. | 1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. | **Tema.** ***Mėsa, jos rūšys***   * Skerdenų sudalijimas, rūšiavimas * Mėsos rūšys, ypatumai ir kulinarinė paskirtis, panaudojimas | 1 | | 1 | 2 |
| **Tema. *Paukštiena, jos rūšys***   * Paukštienos rūšys * Paukštienos skerdenos dalių kulinarinis panaudojimas | 1 | | 1 | 2 |
| **Tema. *Žuvys, jų rūšys***   * Žuvų rūšys ir panaudojimo ypatumai | 1 | | 1 | 2 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalų pusgaminiams gaminti, paruošimas***   * Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, paruošimas | 1 | | 3 | 4 |
| 1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms***   * Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai | 1 | | 2 | 3 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos***   * Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai * Maisto produktų, žaliavų šviežumo, gedimo požymiai | 1 | | 2 | 3 |
| 1.3. Paruošti darbo vietą pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui. | **Tema. *Darbo vietos, skirtos pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui atlikti, parengimas***   * Darbo vietos, atitinkančios darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus ir tinkamos pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui atlikti, paruošimas | 1 | | 2 | 3 |
| **Tema*. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti parinkimas***   * Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtis * Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui | 2 | | 3 | 5 |
| 1.4. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Saugus darbas su maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrankiais***   * Saugaus darbo su maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrankiais reikalavimai | 2 | | 2 | 4 |
| 1.5. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos korteles. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, parinkimas ir paruošimas***   * Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, parinkimas * Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, paruošimas | - | | 8 | 8 |
| 2. Gaminti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus. | 2.1. Apibūdinti barbekiu ir grilio patiekalų rūšis, jų asortimentą. | **Tema.** ***Barbekiu ir grilio patiekalų asortimentas***   * Barbekiu ir grilio patiekalų asortimentas | 4 | - | | 4 |
| 2.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus barbekiu ir grilio patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema.**  ***Barbekiu ir grilio patiekalų kokybės vertinimo kriterijai***   * Barbekiu ir grilio patiekalų kokybės rodikliai | 2 | 2 | | 4 |
| **Tema.**  ***Barbekiu ir grilio patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Barbekiu ir grilio patiekalų realizavimo terminai * Laikymo sąlygų įtaka pagamintų patiekalų kokybei | 2 | - | | 2 |
| 2.3. Paruošti darbo vietą barbekiu ir grilio patiekalams gaminti. | **Tema.**  ***Barbekiu ir grilio patiekalų gamybos procesas***   * Barbekiu ir grilio patiekalų gamybos proceso nuoseklumas * Terminis apdorojimas | 2 | 2 | | 4 |
| **Tema.**  ***Darbo vietos patiekalams gaminti parengimas ir sutvarkymas***   * Darbo vietos paruošimas pagal darbų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus * Įrangos, įrankių ir darbo vietos sutvarkymas ir priežiūra | 2 | 2 | | 4 |
| 2.4. Ruošti barbekiu patiekalus. | **Tema.**  ***Barbekiu patiekalų gaminimas***   * Barbekiu patiekalų iš žuvies gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Barbekiu patiekalų iš mėsos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso eiliškumo * Barbekiu patiekalų iš paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Vegetariškų barbekiu patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę laikantis gamybos proceso nuoseklumo | - | 12 | | 12 |
| 2.5. Ruošti grilio patiekalus. | **Tema.**  ***Grilio patiekalų gaminimas***   * Grilio patiekalų iš žuvies gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Grilio patiekalų iš mėsos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso eiliškumo * Grilio patiekalų iš paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Vegetariškų grilio patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę laikantis gamybos proceso nuoseklumo | - | 16 | | 16 |
| 2.6. Apipavidalinti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus. | **Tema.**  ***Barbekiu ir grilio patiekalų apipavidalinimas, patiekimas***   * Barbekiu ir grilio patiekalų patiekimo taisyklės * Barbekiu ir grilio patiekalų apipavidalinimas * Indai, skirti barbekiu ir grilio patiekalams patiekti * Barbekiu ir grilio patiekalų patiekimas | 4 | 4 | | 8 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos, reikalingi barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų bei žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Apskaičiuotas reikiamas maisto produktų ir žaliavų kiekis. Paruošti maisto produktai ir žaliavos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai. Naudotasi barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos kortelėmis. Iškeptas barbekiu ir grilio patiekalas laikantis gaminimo nuoseklumo. Iškeptas barbekiu ir grilio garnyras. Apipavidalintas barbekiu ir grilio patiekalas. Patiektas barbekiu ir grilio patiekalas laikantis barbekiu ir grilio patiekalų patiekimo reikalavimų. Įvertinta barbekiu ir grilio patiekalo kokybė jusliniu būdu. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona. | | | | | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Įrenginių naudojimo instrukcijos * Geros higienos praktikos taisyklės   *Mokymo(si) priemonės:*   * Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos * Žaliavos ir maisto produktai grilio patiekalams gaminti * Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti * Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės | | | | | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | 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, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais.  Barbekiu ir grilio patiekalams gaminti (kepti) skirta darbo vieta aprūpinta elektriniais griliais, įrankiais, kepimui skirtomis priemonėmis, žaliavomis: mėsa, paukštiena, žuvimi, aliejumi, miltais, daržovėmis, vaisiais, kiaušiniais, pienu, sviestu, sūriu, makaronais, prieskoniais. Darbo drabužiai. Stalo indai (individualaus ir bendro naudojimo). Stalo tekstilė. | | | | | |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) 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) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | | | | | |

Programa parengta įgyvendinant Projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“

Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002

1. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-1)
2. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-2)