**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Sveiko maisto gaminimo pagrindų neformaliojo profesinio mokymo programa |

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

|  |
| --- |
| N43101301 |

1.3. Švietimo sritis

|  |
| --- |
| Paslaugos asmenims |

1.4. Švietimo posritis / posričiai

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

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

|  |
| --- |
| 3 mokymosi kreditai |

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

|  |
| --- |
| 54 akademinės valandos kontaktiniam darbui, iš kurių 16 akademinių valandų skiriama teoriniam mokymui, 38 akademinės valandos – praktiniam mokymui. |

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

|  |
| --- |
| Vidurinis 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 maisto produktus ir žaliavas. | Virėjas,  LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Gaminti patiekalus ir užkandžius pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus. | Virėjas,  LTKS IV | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Įvertinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę ir juos apipavidalinti. | Virėjas,  LTKS IV | 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 fondo 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** |
|  | |
| Sveikos mitybos patiekalų gaminimas | IV | Parinkti maisto produktus ir žaliavas. | | Išmanyti sveikos mitybos principus.  Parinkti maisto produktus ir žaliavas sveikos mitybos patiekalams ir užkandžiams gaminti.  Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus. | | 3 | 16 | 38 | 54 |
| Gaminti patiekalus ir užkandžius pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus. | | Išmanyti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principus, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.  Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentą.  Parinkti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai.  Gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | |
| Įvertinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę ir juos apipavidalinti. | | Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.  Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu. | |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

**Modulio pavadinimas – „Sveikos mitybos patiekalų gaminimas“**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) |  | | | | |
| Modulio LTKS lygis | IV | | | | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 3 | | | | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Vidurinis išsilavinimas | | | | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui | | |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas. | 1.1. Išmanyti sveikos mitybos principus. | **Tema.** ***Sveikos mitybos pagrindiniai principai***   * Apibūdinti, kokie pagrindiniai principai apibrėžia sveiką mitybą * Papasakoti, kaip sveikos mitybos rekomendacijos atspindi sveikos mitybos piramidę * Išvardyti pagrindines sveikos mitybos taisykles | 1 | - | 1 |
| **Tema. *Sveikos mitybos tendencijos pagal mokslo pasiekimus ir atradimus***   * Papasakoti, koks maistas yra vertingiausias, naudingiausias žmogaus organizmui * Nurodyti sveikos mitybos kryptis * Surasti informaciją ir parengti pristatymą apie tai, koks maistas yra vartojamas mitybai atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis ir tendencijas pagal mokslo pasiekimus ir atradimus * Apibūdinti asmenų, kurių organizmas netoleruoja baltymo gliuteno, mitybos ypatumus * Apibūdinti asmenų, kurių organizmas netoleruoja pieno cukraus laktozės, mitybos ypatumus * Papasakoti apie ekologiško maisto produktų svarbą * Apibūdinti maisto produktų derinimą valgymo ir gamybos metu. * Papasakoti apie nacionalinio maisto svarbą mitybai * Apibūdinti žaliavalgių, veganų, vegetarų mitybos ypatumus | 2 | - | 2 |
| 1.2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas sveikos mitybos patiekalams ir užkandžiams gaminti. | **Tema. *Reikiamų maisto produktų ir žaliavų parinkimas sveikos mitybos patiekalams gaminti***   * Apibūdinti etikečių ant maisto produktų ženklinimą * Išvardyti reikalavimus maisto produktams ir žaliavoms * Papasakoti apie maisto produktus ir žaliavas, naudojamus sveikų patiekalų gamybai * Įvardyti maisto produktus ir žaliavas, naudojamus žaliavalgių, veganų ir vegetarų patiekalų gamybai * Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis, jų laikymo reikalavimus * Naudojantis receptūromis parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį | 1 | 1 | 2 |
| 1.3. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus. | **Tema. *Technologinio proceso nuoseklumas gaminant sveikos mitybos patiekalus***   * Įvardyti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti * Įvardyti technologinio proceso eiliškumą | 1 | - | 1 |
| * **Tema. *Darbo vietos parengimas sveikos mitybos patiekalams gaminti*** * Paruošti darbo vietą, atitinkančią saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkretiems gamybos technologiniams procesams atlikti * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant sveikos mitybos patiekalus * Taikyti darbuotojų saugos ir sveikatos, asmens higienos reikalavimus * Organizuoti darbus gaminant sveikos mitybos patiekalus | 1 | 2 | 3 |
| **Tema.** ***Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybos technologija, atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis ir tendencijas pagal mokslo pasiekimus ir atradimus***   * Išnagrinėti ir apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologiją, taikomą atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis ir pagal šiluminio paruošimo ir kitus gamybos būdus * Išnagrinėti ir apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologiją, taikomą atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis ir pagal sveikų patiekalų rūšis ir asortimentą | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Maisto apdorojimo būdai ir jų įtaka maisto produktams***   * Papasakoti apie naujas maisto gaminimo technologijas * Taikyti naujas maisto gaminimo technologijas sveikų patiekalų gamybai | 1 | 1 | 2 |
| 2. Gaminti patiekalus ir užkandžius pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus. | 2.1. Išmanyti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principus, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. | **Tema**. ***Įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis, veikimo principai***   * Išvardyti, kokius technologinius įrenginius, įrankius reikia naudoti sveikų patiekalų gamybai, gaminant patiekalus pagal sveikos mitybos kryptis, tendencijas * Išvardyti, kokie technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius reikalingi sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį * Apibūdinti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, naudojimo svarbą, veikimo principus | 1 | - | 1 |
| 2.2. Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentą. | **Tema.** ***Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, asortimentas***   * Klasifikuoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius * Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių rūšis, asortimentą | 1 | - | 1 |
| 2.3. Parinkti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai. | **Tema. *Įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sveikos mitybos patiekalų gamybai***   * Parinkti technologinius įrenginius, įrankius sveikų patiekalų gamybai, gaminant patiekalus pagal sveikos mitybos kryptis ir tendencijas * Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių * Saugiai naudoti technologinius įrenginius ir įrankius maisto produktams, žaliavoms ruošti, gaminant sveikos mitybos patiekalus | 2 | 4 | 6 |
|  | 2.4. Gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema.** ***Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gaminimas***   * Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius * Taikyti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologiją * Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus | 1 | 25 | 26 |
| 3. Įvertinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių jusliniai kokybės rodikliai***   * Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius * Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu * Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių trūkumus | 1 | - | 1 |
| 3.2. Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. | **Tema. *Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių patiekimo reikalavimai***   * Apibrėžti ir taikyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių patiekimo reikalavimus | 1 | - | 1 |
| **Tema. *Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių dekoravimas lėkštėje***   * Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius | - | 2 | 2 |
| 3.3. Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu. | **Tema. *Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės nustatymas jusliniu būdu***   * Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu * Įvardyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius | 1 | 2 | 3 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Išsamiai paaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos; sveikų patiekalų gamybai savarankiškai pritaikytos naujos maisto gaminimo technologijos; sveikų patiekalų gamybai parinkti įrenginiai, įrankiai; išsamiai paaiškinti įrenginių ir įrankių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės; įrenginiai paruošti darbui ir eksploatuoti savarankiškai; išsamiai paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės; tinkamai parengta darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti; maisto produktai ir žaliavos parinkti išnagrinėjus jų realizavimo terminus, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti; išsamiai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai; parinkti įrenginiai, įrankiai ir paaiškintos jų naudojimo taisyklės; laikantis visų reikalavimų paruošti maisto produktai ir žaliavos; pademonstruoti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologiniai procesai; kokybiškai pagaminti patiekalai; išsamiai paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai; paruošti patiekalai patiekti kūrybiškai ir klasikiniu būdu bei taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas; išsamiai paaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai; nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu; paaiškinti patiekalų trūkumai. | | | | |
| 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 sveikos mitybos 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, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais); virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu); stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais; stalo tekstile. | | | | |
| 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) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | | | | |

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)