

**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Tradicinio paveldo patiekalų gaminimo neformaliojo profesinio mokymo programa |

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

|  |
| --- |
| N32101306 |

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 tautinio paveldo patiekalų gamybai. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Gaminti tautinio paveldo 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** |
| Tradicinio paveldo patiekalų gaminimas. | III | Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai. | Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.  Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos korteles.  Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, tautinio paveldo patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.  Ruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalams gaminti. | 5 | 27 | 63 | 90 |
|  |  | Gaminti tautinio paveldo patiekalus. | Apibūdinti tautinio paveldo patiekalus ir asortimentą pagal regionus.  Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus tautinio paveldo patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Saugiai dirbti tautinio paveldo patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.  Gaminti tautinio paveldo patiekalus.  Apipavidalinti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus. |  |  |  |  |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

**Modulio pavadinimas – „Tradicinio paveldo 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 tautinio paveldo patiekalų gamybai. | 1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. | **Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis ir vartojamąsias savybes***   * Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis * Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal vartojamąsias savybes | 2 | 3 | 5 |
| 1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimai***   * Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai * Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai | 1 | 2 | 3 |
| **Tema. *Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms***   * Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai * Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu | 1 | 2 | 3 |
| 1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos korteles. | **Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų tautinio paveldo patiekalams gaminti, parinkimas**   * Maisto produktai ir žaliavos, naudojami tautinio paveldo patiekalų gamybai * Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų tautinio paveldo patiekalų gamybai, parinkimas pagal technologijos kortelę | - | 8 | 8 |
| 1.4. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. Saugus darbas su maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrankiais**   * Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį * Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui * Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas | 1 | 2 | 3 |
| 1.5 Ruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalams gaminti. | **Tema. Darbo vietos tautinio paveldo patiekalams gaminti parengimas**   * Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus ir tinkamos konkretiems gamybos procesams atlikti, paruošimas | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas**   * Technologinio proceso eiliškumas * Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas * Maisto produktų ir žaliavų šiluminis apdorojimas | 1 | 2 | 3 |
| 2. Gaminti tautinio paveldo patiekalus. | 2.1. Apibūdinti tradicinio paveldo patiekalus ir asortimentą pagal regionus. | **Tema. Tradicinio paveldo nacionalinių patiekalų klasifikavimas**   * Tradicinio paveldo patiekalai pagal etnografines sritis * Tradicinio paveldo patiekalai pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams ruošti | 3 | 8 | 11 |
| **Tema. Tradicinio paveldo patiekalų asortimentas pagal etnines sritis**   * Dzūkų nacionalinių patiekalų asortimentas * Žemaičių nacionalinių patiekalų asortimentas * Suvalkiečių nacionalinių patiekalų asortimentas * Aukštaičių nacionalinių patiekalų asortimentas | 4 | 9 | 13 |
| 2.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus tradicinio paveldo patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. Tradicinio paveldo patiekalų jusliniai kokybės rodikliai, laikymas ir realizavimas**   * Tradicinio paveldo patiekalų kokybės rodikliai * Tradicinio paveldo patiekalų realizavimo terminai ir laikymo sąlygos | 3 | 3 | 6 |
| 2.3. Gaminti tradicinio paveldo patiekalus. | **Tema. Tradicinio paveldo patiekalų gamybos technologija**   * Tradicinio paveldo patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus * Tradicinio paveldo patiekalų asortimentas ir gamybos technologija. | 4 | 12 | 16 |
| **Tema.** **Tradicinio paveldo patiekalų gaminimas**   * Naujausios gamybos tendencijos, taikomos gaminant tautinio paveldo patiekalus * Tradicinio paveldo patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo | 3 | 6 | 9 |
|  | 2.4. Apipavidalinti ir patiekti tradicinio paveldo patiekalus. | **Tema. Tradicinio paveldo patiekalų patiekimas ir dekoravimas**   * Tradicinio paveldo patiekalų patiekimo reikalavimai * Tradicinio paveldo patiekalų dekoravimo ypatumai * Tradicinio paveldo patiekalų dekoravimas įvairiais dekoravimo elementais | 3 | 5 | 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 tautinio paveldo patiekalams gaminti, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos, reikalingi tradicinio paveldo patiekalams gaminti, parinkti pagal technologijos korteles, apskaičiuotas reikalingas jų kiekis, naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų bei žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Maisto produktai ir žaliavos paruošti laikantis geros higienos reikalavimų. Pagamintas, padekoruotas (apipavidalintas) ir patiektas tautinio paveldo patiekalas. Įvertinta tradicinio patiekalo kokybė jusliniu būdu. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona. | | | | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Įrenginių naudojimo instrukcijos * Geros higienos praktikos taisyklės   *Mokymo(si) priemonės:*   * Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos * Žaliavos ir maisto produktai tradicinio paveldo patiekalams gaminti * Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti | | | | |
| 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, bulvių tarkavimo mašina, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais, žaliavomis (mėsa, paukštiena, žuvimi, pieno produktais, aliejumi, miltais, kiaušiniais, daržovėmis, vaisiais, džiovintais grybais, prieskoniais), stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), stalo įrankiais, darbo drabužiais, dezinfekavimo ir indų plovimo priemonėmis, vienkartiniais rankšluosčiais. | | | | |
| 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)