

AUKŠTAITIJOS PROFESINIO RENGIMO CENTRAS

NEFORMALIAUS ŠVIETIMO PROGRAMA

Būrelis „Kavos-Skoniai“

2024–2025 m. m.

(Trukmė – 60 val.)

1. BENDROSIOS NUOSTATOS

- 1.1. Švietimo teikėjas – Aukštaitijos profesinio rengimo centras.
- 1.2. Programą parengė *Jolita Michnevičienė, Vyr. profesijos mokytoja kategorija.*
- 1.3. Programos dalyvių amžius – nuo 18-20 metų.

2. PROGRAMOS TIKSLAS IR UŽDAVINIAI

2.1. Tikslas:

1. Suteikti mokiniams teorinių ir praktinių žinių.
2. Supažindinti ir išmokinti dirbti kavos aparatu.
3. Supažindinti su kavos rūšimis.
4. Supažindinti su prieskoniais ir kitais priedais kurie naudojami ruošiant karštuosius kavos gėrimus.
5. Supažindinti su įvairiais kavos indais.

2.2. Užduotys:

1. Išmanyti kavos rūšis bei kitus karštuosius gėrimus, jų kokybės rodiklius.
2. Išmanyti prieskonius ir kitus priedus, dekoravimo elementus, naudojamus ruošiant karštuosius gėrimams gaminti.
3. Išmanyti karštųjų gėrimų ruošimo technologiją ir patiekimo principus.
4. Išmokti paruošti karštųjų gėrimų žaliavas, kavos virimo aparatą ir kitus įrenginius karštiesiems gėrimams gaminti.
5. Išmokti saugiai gaminti įvairius karštuosius gėrimus.
6. Žinoti ir pateikti karštuosius ir šaltuosius kavos gėrimus tam skirtuose induose.
7. Išsamiai pateikti kavų asortimentą bei patiekimo taisykles.
8. Pagaminti ir degustuoti įvairias kavas.
9. Saugiai dirbti su baro įrenginiais ir inventoriu, laikanti eksploataavimo taisyklių ir higienos reikalavimų.

2.3. Numatomi rezultatai:

1. Darbas grupėse (įvairių kavų gamyba bei pateikimas)
2. Asmeninis tobulėjimas gaminant įvairius kavos gėrimus, bei mokėjimas jas pateikti.
3. Individualus, savarankiškas darbas (šaltųjų kavų gamyba bei kūrimas, jų pateikimas, bei degustavimas).

4. Dalyvavimas įvairiuose renginiuose (kavos edukacija Alantos dvare „Porceliano puodeliuose”).
5. Mokių išmokyti kavų pristatymas mokyklos bendruomenei.
6. Mokių įvairių kavos gėrimų nuotraukų pristatymas bei ekspozicija (mokyklos tinklapiuose).

3. TURINYS

3.1. Turinys:

Eil. Nr.	Tema	Val. sk.	Veiklos formos ir metodai	Pastabos
1.	<p>Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės, maistinė vertė.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kavos rūšys, klasifikavimas, savybės • Kavos maistinė vertė <p>Kavos asortimentas ir ruošimas menas, kavos gėrimo kultūra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kvos asortimentas bei ruošimo subtilybės • Kavos gėrimo kultūra Lietuvoje ir pasaulyje. 	4 2 4		
2.	<p>Kavos ir priedų pasirinkimas kavos gėrimams gaminti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kavos parinkimas atitinkamiems kavos gėrimams gaminti. • Kavos deriniai, priedai. 	2 2		
3.	<p>Kavos virimo aparatų klasifikavimas, paruošimas, veikimo principai.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbo ir higienos reikalavimus, dirbant su kavos virimo aparatais. • Kvos virimo aparatų klasifikavimas. • Kavos aparato paruošimas darbui ir veikimo principai. • Kavos aparato paruošimas darbui, priežiūra ir valymas. <p>Kavos gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kavos pupelių malūnėlio malimo stambumo ir dozavimo nustatymas • Kavos pupelių parinkimas, supylimas į kavos malūnėlį, sumalimą, dozavimas, suslėgimas • Kavos pupelių ir vandens santykio parinkimas. • Espresso kavos paruošimas ir patiekimas. • Dvigubo espresso kavos paruošimas ir patiekimas • Kavos aparato paruošimas pieno kremui plakti. 	4 2 2 4 2 2 4 4 4		

	<ul style="list-style-type: none">• Pieno kremo suplakimas.• Kavos aparato sutvarkymas po pieno kremo išplakimo.• Kapučino, late kavos, kavos su (pieno) puta paruošimas ir patiekimas.• Piešimas ant pieno putos.• Kavos su sirupais, ledais paruošimas ir patiekimas• Kavos su ledu paruošimas ir patiekimas	2 4 4		
4.	Kavos patiekimo indai <ul style="list-style-type: none">• Indai ir kitas inventorių kavai patiekti	2		
7.	Kvos apipavidalinimas <ul style="list-style-type: none">• Latte art menas• Kavos patiekimas	2 2		
	Iš viso:	60 val.		

4. 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. Pagal reikalavimus parinkta kava kavos gėrimams gaminti; pagal techninius aprašymus panaudoti kavos virimo aparatai ir kiti įranga; pagal technologiją pagaminta nurodyta kava ir patiekta svečiui. Sutvarkyta darbo vieta, inventorių pagal darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus.

Neformaliojo švietimo programos vadovė Jolita Michnevičienė

(parašas)