

## PROGRAMOS APRAŠAS

### 1. Programos duomenys:

<b>Programos pavadinimas (lietuvių k.)</b>	Inovatyvios maisto technologijos
<b>Programos pavadinimas (anglų k.)</b>	Innovative food technologies
<b>Programos teikėjas</b>	Kauno kolegija
<b>Programos teikėjo kodas</b>	111965284
<b>Programos teikėjo adresas</b>	Pramonės pr. 20, LT-50468
<b>Programos teikėjo tel. Nr.</b>	(8 37) 45 16 07
<b>Programos teikėjo el. paštas</b>	egle.laukaityte@kaunokolegija.lt
<b>Programos teikėjo interneto svetainė</b>	<a href="http://www.kaunokolegija.lt">http://www.kaunokolegija.lt</a>
<b>Paslaugos teikimo vieta</b>	Kauno kolegija Alytaus fakultetas Studentų g. 17, Alytus
<b>Suteikiama kompetencija</b>	Susipažinti su sveikatai palankios mitybos principais, inovatyviomis kulinarinėmis technologijomis, ugdyti kūrybinį požiūrį į maisto gamybą bei tvarumo įgūdžius.
<b>Programos vykdymo trukmė savaitėmis</b>	1 sav.
<b>Programos apimtis valandomis</b>	6 ak. val.
<b>Vieno dalyvio mokymo kaina (EUR)</b>	Pagal susitarimą
<b>Programos vykdymo forma ir būdai</b>	Kvalifikacijos tobulinimas – grupinio mokymosi forma. Paskaita, praktinis darbas
<b>Mokymosi pasiekimų vertinimo metodas (metodai)</b>	Baigiamosios refleksijos parengimas
<b>Išduodamas dokumentas</b>	Pažymėjimas
<b>Programos koordinatorius</b>	Eglė Laukaitytė Alytaus fakultetas Neformalaus švietimo koordinatore
<b>Kontaktai (adresas, telefonas, el. paštas)</b>	Studentų g. 17, LT-62252, Alytus Tel. +370 620 44630 <a href="mailto:egle.laukaityte@kaunokolegija.lt">egle.laukaityte@kaunokolegija.lt</a>

### 2. Trumpas programos apibūdinimas.

Programa apima sveikatai palankios mitybos principus ir šiuolaikines kulinarines inovacijas. Užsiėmimų metu dalyviai susipažins su liofilizacijos, sous-vide, anti-griddle technologijomis, mokysis jas taikyti praktikoje, kurs sveikatai palankius patiekalus, aptars tvaraus maisto vartojimo ir atliekų mažinimo galimybes. Liofilizacija – tai džiovinimas šalčiu. Liofilizuojant iš užšaldytų produktų ledas išgarinamas žemoje temperatūroje esant vakuumui. Tokiu būdu išdžiovintuose vaisiuose, uogose ir daržovėse išlieka iki 99 proc. vitaminų ir kitų biologiškai vertingų medžiagų. Šis džiovinimo būdas plačiai taikomas kuriant inovatyvius maisto produktus arba jų ingredientus. Maisto gaminimo būdo naudojant sous-vide technologiją privalumas yra tai, kad maistas nepraranda skonio ir aromato, todėl jam paruošti reikia daug mažiau prieskonių ir druskos. Produktai gaminami žemoje temperatūroje ir sukuriama ypatingos tekstūros, kurių negalima išgauti

gaminant tradiciniu būdu. Greito užšaldymo technika „anti-griddle“ leidžia lengvai paruošti patrauklius dvigubos tekstūros patiekalus ir atrasti visiškai naują kulinarijos pasaulį.

Programa orientuota į kūrybiškumą, naujų skonių paiešką ir sveikatos puoselėjimą.

### **3. Minimalūs reikalavimai klausytojams:**

Programa skirta žmonėms, siekiantiems mokytis visą gyvenimą, besidomintiems naujovėmis maisto ruošimo srityje.