



EUROPOS ŽEMĖS ŪKIO FONDAS KAIMO PLĖTRAI:
EUROPA INVESTUOJA Į KAIMO VIETOVES

Projektas „Žemės ūkio veikla užsiimančių asmenų kompetencijų tobulinimas”

Nr. 14PM-KK-21-1-08471-PR001

Mokymo kursų „ Vaisių, uogų, daržovių bei vaistinių ir prieskoninių augalų perdirbimas –alternatyvi veikla kaimo vietovėse”

(trukmė 16 ak.val. kodas 296072005)

PROGRAMA

Renginio organizatorius: VšĮ Vytauto Didžiojo Universitetas Žemės ūkio akademija

Laikas: 09.00 - 16.00 val.

Lektoriai: Prof. Živilė Tarasevičienė, Doc. Aurelija Paulauskienė

Atsakingas asmuo: Jurgita Karkazienė, +37068100603

Data	Užsiėmimų laikas	Temų pavadinimas	
1 diena			
	09:00-10.30	Fermentacijos proceso panaudojimas įvairių maisto produktų ir gėrimų gamybai (raugintos daržovės, vaisiai ir jų gaminiai, vaistiniai ir prieskoniniai augalai, fermentuoti gėrimai).	2
	10.30 -10.40	Kavos pertrauka	
	10.40–12.30	Praktinis darbas. Sudaryti skirtingų, fermentuotų produktų gamybos schemas (pagal pasirinktas žaliavas), apibūdinti gamybos procesą ir numatyti rizikos veiksnius.	2
	12.45–13.15	Pietūs	
	13.00 -14.20	Pasterizuotų ir sterilizuotų vaisių ir daržovių produktų gamyba.	2
	14.20-14.30	Kavos pertrauka	
	14.30-16.00	Praktinis darbas. Sukurti pasterizuotų ir sterilizuotų produktų receptūras, derinant netradicines žaliavas bei prieskonius.	2

Data	Užsiėmimų laikas	Temų pavadinimas	
2 diena			
	09:00-10.30	Praktinis darbas. Sukurti pasterizuotų ir sterilizuotų produktų receptūras, derinant netradicines žaliavas bei prieskonius Perdirbtų ekologiškų, perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpio ir įprastų (neekologiškų) maisto produktų gamybą ir ženklimą reglamentuojantys teisės aktai	3
	10.30 -10.40	Kavos pertrauka	
	10.40–12.30	Vaisių, uogų, daržovių, vaistinių ir prieskoninių augalų bei jų produktų džiovavimo technologijos. Praktinis darbas. Parinkti tinkamą džiovavimo technologiją ir džiovavimo režimą skirtingos rūšies bei kokybės žaliavoms	2
	12.45–13.15	Pietūs	
	13.00 -14.20	Inovatyvių maisto produktų perdirbimo technologijų apžvalga	1
	14.20-14.30	Kavos pertrauka	
	14.30-16.00	Baigiamasis žinių vertinimas – testas, mokymo metu atliktų praktinių darbų aptarimas	1