

VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

P32101302 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų

T32101302 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 52 mokymosi kreditai

Kvalifikacijos pavadinimas - virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) - III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti - pagrindinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) - nėra

Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti atnaujintą Virėjo modulinę profesinio mokymo programą. Sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2018 m. sausio 29 d. protokolo Nr. ST2-4.

Programa parengta įgyvendinant Europos Sąjungos socialinio fondo ir Lietuvos Respublikos biudžeto lėšomis finansuojamą projektą „Kvalifikacijų formavimas ir modulinio profesinio mokymo sistemos kūrimas“ (projekto Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-001).

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam virėjui parengti, kuris gebėtų palaikyti tvarką virtuvėje, pasiruošti patiekalų gaminimui, gaminti ir apipavidalinti patiekalus, dirbti su dokumentais.

Būsimo darbo specifika. Asmuo, įgijęs virėjo kvalifikaciją, galės dirbti įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

Dirbama įvairiais mechaniniais, šiluminiais ir automatiniais virtuvės prietaisiais ir įrenginiais, maisto gaminimo įrankiais. Naudojamos receptūros, kalkuliacinės, technologijos kortelės. Naudojamos valymo priemonės bei inventoriūs.

Dirbant privalu dėvėti specialius darbo drabužius, prisisegti skiriamąjį ženklą. Darbas pamainomis, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais. Darbo metu yra galimos konfliktinės situacijos, todėl reikalingi gebėjimai jas suvaldyti ir spręsti. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditai)					
3000001	Įvadas į profesiją	III	1	Pažinti profesiją.	Apibrėžti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. Nusakyti bendrais bruožais virėjo veiklos procesus. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)					
3102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	III	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Įvardyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išvardyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
3102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	III	1	Reguluoti fizinį aktyvumą.	Išvardyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti nesudėtingas fizinio aktyvumo formas atsižvelgiant į darbo specifiką.
3102201	Darbuotojų sauga ir sveikata	III	2	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Išvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus būtinus virėjui.
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)					
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>					
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Paašškinti maisto gaminiui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklumą. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus. Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus.

					<p>Tvarkyti darbo vietas ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus.</p> <p>Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.</p> <p>Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.</p>
				Prižiūrėti virtuvės įrenginius.	<p>Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį.</p> <p>Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p>
3101310	Pasiruošimas patiekalų gaminimui	III	5	Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	<p>Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.</p> <p>Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p> <p>Apdoroti maisto produktus ir žaliavas.</p>
				Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki.	<p>Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalų gaminimui.</p> <p>Naudoti kalkuliacines ir technologijos korteles patiekalų ruošimui.</p>
3101311	Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	20	Gaminti pusgaminius.	<p>Apibūdinti pusgaminių rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Ruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti.</p> <p>Apskaičiuoti maisto produktus ir žaliavas pusgaminių ruošimui.</p> <p>Saugiai dirbti pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Ruošti daržovių pusgaminius.</p> <p>Ruošti žuvies pusgaminius.</p> <p>Ruošti mėsos, paukštienos pusgaminius.</p>

					<p>Ruošti subproduktų pusgaminius. Ruošti miltinius pusgaminius.</p>
				Gaminti karštuosius patiekalus.	<p>Apibūdinti karštųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą. Apibūdinti karštųjų patiekalų, sriubų gamybos technologinius procesus. Saugiai dirbti karštųjų patiekalų gamavimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuoti maisto produktus ir žaliavas karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti. Ruošti karštuosius žuvies patiekalus. Ruošti karštuosius mėsos, paukštienos patiekalus. Ruošti karštuosius subproduktų patiekalus. Ruošti karštuosius varškės, kiaušinių patiekalus. Ruošti karštuosius kruopų, miltų, makaronų patiekalus. Ruošti karštuosius daržovių patiekalus. Ruošti sriubas.</p>
				Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Apibrėžti kokybės reikalavimus pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Nustatyti pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Šalinti nustatytus trūkumus pagamintuose pusgaminiuose ir karštuosiuose patiekaluose. Ruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementus. Apipavidalinti karštuosius patiekalus.</p>
3101312	Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	10	Gaminti salotas.	<p>Apibūdinti salotų rūšys, jų asortimentą. Saugiai dirbti salotų gamavimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį salotoms gaminti.</p>

					Ruošti įvairaus asortimento salotas.
				Gaminti pagrindinius ir daržovių garnyrus.	Apibūdinti pagrindinių ir daržovių garnyrų rūšis, jų asortimentą. Saugiai dirbti garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį pagrindinių ir daržovių garnyrams gaminti. Ruošti pagrindinius garnyrus. Ruošti daržovių garnyrus.
				Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Apibrėžti kokybės reikalavimus salotoms ir garnyrams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Nustatyti pagamintų salotų ir garnyrų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Šalinti nustatytus trūkumus pagamintose salotose ir garnyruose. Ruošti salotų ir garnyrų puošybos elementus. Apipavidalinti pagamintas salotas ir garnyrus.
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	Pildyti higienos žurnalus.	Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus. Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.
				Ženklinėti pusgaminius, patiekalus ir fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	Apibrėžti reikalavimus maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimui. Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų. Ženklinėti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Tikrinti maisto produktų ir žaliavų atsargas. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
3101314	Tautinio paveldo patiekalų gaminimas	III	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas	Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.

				<p>tautinio paveldo patiekalų gamybai.</p>	<p>Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos korteles.</p> <p>Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Ruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gaminimui.</p>
				<p>Gaminti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.</p>	<p>Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų rūšis, jų asortimentą pagal regionus.</p> <p>Apibrėžti kokybės reikalavimus tautinio paveldo patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Ruošti tautinio paveldo patiekalus.</p> <p>Apipavidalinti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.</p>
3101315	Saldžiųjų patiekalų gaminimas	III	5	<p>Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai.</p>	<p>Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.</p> <p>Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles.</p> <p>Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gaminimui.</p>
				<p>Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.</p>	<p>Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšys, jų asortimentą.</p> <p>Apibrėžti kokybės reikalavimus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Ruošti saldžiuosius patiekalus.</p>

					Apipavidalinti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.
3101316	BBQ ir grilio patiekalų gaminimas	III	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas BBQ ir grilio patiekalų gamybai.	<p>Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.</p> <p>Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Paruošti darbo vietą pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui.</p> <p>Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, BBQ ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal BBQ ir grilio patiekalų gamybos technologijos korteles.</p>
				Gaminti ir patiekti BBQ ir grilio patiekalus.	<p>Apibūdinti BBQ ir grilio patiekalų rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Apibrėžti kokybės reikalavimus BBQ ir grilio patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Paruošti BBQ ir grilio patiekalų gaminimui darbo vietą.</p> <p>Ruošti BBQ patiekalus.</p> <p>Ruošti grilio patiekalus.</p> <p>Apipavidalinti ir patiekti BBQ ir grilio patiekalus.</p>
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	<p>Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta.</p> <p>Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.</p> <p>Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.</p>

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
3000001	Įvadas į profesiją	III	1	<i>Netaikoma.</i>
3102201	Darbuotojų sauga ir sveikata	III	2	<i>Netaikoma.</i>
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5	<i>Netaikoma.</i>
3101310	Pasiruošimas patiekalų gaminimui	III	5	<i>Baigtas šis modulis: Tvarkos virtuvėje palaikymas</i>
3101311	Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	20	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3101312	Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	10	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	<i>Netaikoma.</i>
3101314	Tautinio paveldo patiekalų gaminimas	III	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3101315	Saldžiųjų patiekalų gaminimas	III	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3101316	BBQ ir grilio patiekalų gaminimas	III	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	<i>Baigti visi privalomieji virėjo kvalifikaciją atitinkančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.</i>

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

Bendrieji gebėjimai	Bendrujų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Bendravimas gimtąja kalba	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Bendravimas užsienio kalbomis	Bendrauti užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Išvardyti pagrindinius įrenginius ir įrankius užsienio kalba. Pristatyti naudojamus maisto produktus, žaliavas, gaminamus patiekalus užsienio kalba. Skaityti receptūras užsienio kalba.
Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse	Pažinti matavimo vienetus. Atlikti svorio, tūrio ir kiekio skaičiavimus. Naudoti technologinę maisto ruošimo ir gamybos įrangą virtuvėje.
Skaitmeninis raštingumas	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę patiekalų receptūrų skaičiavimui. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Naudoti programinę įrangą virtuvėje.
Mokymasis mokytis	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Rasti informaciją apie tolimesnio mokymosi galimybes, kvalifikacijos kėlimą. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve.
Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai	Bendrauti su įvairiais klientais. Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Valdyti ir spręsti konfliktines situacijas darbe. Pagarbiai elgtis su klientu. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Iniciatyva ir verslumas	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinkas. Rodyti iniciatyvą darbe, namie, kitoje aplinkoje. Padėti aplinkiniams, kada jiems reikia pagalbos. Dirbti savarankiškai, planuoti darbus.
Kultūrinis sąmoningumas ir raiška	Pažinti įvairių šalių regionų švenčių tradicijas ir papročius. Pažinti etnografinį kulinarinį paveldą. Lavinti estetinį požiūrį į aplinką.

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ

Kvalifikacija - Virėjas, LTKS lygis III	
Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra	Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra
<i>Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į profesiją, 1 mokymosi kreditas	<i>Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)</i> Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 1 mokymosi kreditas Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai	<i>Bendrieji moduliai (iš viso 2 mokymosi kreditai)</i> Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas, 5 mokymosi kreditai Pasiruošimas patiekalų gaminimui, 5 mokymosi kreditai Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 20 mokymosi kreditų Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 10 mokymosi kreditų Darbas su dokumentais, 5 mokymosi kreditai	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas, 5 mokymosi kreditai Pasiruošimas patiekalų gaminimui, 5 mokymosi kreditai Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 20 mokymosi kreditų Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 10 mokymosi kreditų Darbas su dokumentais, 5 mokymosi kreditai
<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> BBQ ir grilio patiekalų gaminimas, 5 mokymosi kreditai Tautinio paveldo patiekalų gaminimas, 5 mokymosi kreditai Saldžiųjų patiekalų gaminimas, 5 mokymosi kreditai	<i>Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai

Pastabos

- Vykdamas pirminį profesinį mokymą asmeniui, neturinčiam pagrindinio išsilavinimo, turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal pagrindinio ugdymo programą.
- Vykdamas tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
- Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
- Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Darbuotojų saugos ir sveikatos modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.

6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

6.1. ĮVADINIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją”

Valstybinis kodas	3000001	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	1	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Apibrėžti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.	<p>1.1.1. Tema. Virėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Po ekskursijos į maitinimo paslaugas teikiančią įmonę, turinčią modernią technologinę įrangą, diskutuoti apie: <ol style="list-style-type: none"> virėjo darbo specifika aplankytoje maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje; virėjo profesijos sampratą; savybes, reikalingas virėjo profesijai; privataus verslo maitinimo paslaugų srityje galimybės. Pasiruošti diskusijai (pokalbiui) tema: „Kodėl aš renkuosi virėjo profesiją?“. Argumentuoti savo pasirinkimą.
	1.2. Nusakyti bendrais bruožais virėjo veiklos procesus.	<p>1.2.1. Tema. Virėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Aprašyti virėjo veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius, kurie atliekami skirtingose virėjo darbo vietose. Apibūdinti geros higienos praktikos taisyklių svarbą.
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	<p>1.3.1. Tema. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Susipažinti su mokymo programos tikslais bei uždaviniais ir juos apibūdinti. Suformuluoti ir pateikti klausimus, kurie iškilę analizuojant mokymo programą: ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi. <p>1.3.2. Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ir (arba) neformaliuoju būdu vertinimas ir lygių nustatymas</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Pademonstruoti savaiminiu ir (arba) neformaliuoju būdu įgytus gebėjimus.

Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinės profesinio mokymo programos aprašas • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Kita metodinė medžiaga <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

Modulio pavadinimas – „Tvarkos virtuvėje palaikymas“

Valstybinis kodas	3101309	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	1.1. Paašškinti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklimą.	1.1.1. Tema. Įrenginių, įrankių, inventoriaus klasifikacija, paskirtis, ženklinimas <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. • Aptarti įrenginių ir įrankių paskirtį, ženklimą. • Suprasti ir apibūdinti technologinių įrenginių ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisykles.
	1.2. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus.	1.2.1. Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių rūšys <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių rūšis. • Apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimus, taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. 1.2.2. Darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpų rūšis. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos reikalavimus, taikomus virėjo darbo vietai. 1.2.2. Tema. Apibūdinti reikalavimus skirtingoms darbo vietoms <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos reikalavimus darbo vietoms. • Apibūdinti darbo vietoms keliamus reikalavimus ir taisykles, ženklimą. 1.2.3. Tema. Darbo vietos paruošimas darbui

		<p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimus darbo vietai paruošti. • Vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, parengti virėjo darbo vietą.
1.3. Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus.		<p>1.3.1. Tema. Darbo zonoms keliami reikalavimai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus tinkančius pusgaminių (mėsos, žuvies, daržovių, miltinių) gaminimo darbo vietai. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus tinkančius karštųjų patiekalų gaminimo darbo vietai. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus, tinkančius miltinių patiekalų gaminimo darbo vietai. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus tinkančius patiekalų išdavimo darbo vietai. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus tinkančius pagalbinėms darbo vietoms. <p>1.3.2. Tema. Virėjo darbo zonų paruošimas darbui, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių darbe reikalavimų</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti.
1.4. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių, pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus		<p>1.4.1. Tema. Geros higienos praktikos taisyklių taikymas tvarkant darbo vietas, įrenginius ir inventorių</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklių reikalavimais sutvarkyti darbo vietas. • Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklių reikalavimais išvalyti įrenginius ir inventorių.
1.5. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.		<p>1.5.1. Tema. Virėjo asmens higienos ir darbo drabužių reikalavimai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti asmens higienos reikalavimus.

		<ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti reikalavimus, keliamus virėjo darbo drabužiams ir apavui. <p>1.5.2. Tema. Virėjo sveikatos dokumentai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti asmens privalomojo darbuotojų sveikatos tikrinimo svarbą. • Aptarti privalomus darbuotojo profilaktinius sveikatos patikrinimų dažnumą. <p>1.5.3. Tema. Ergonominiai reikalavimai virėjo darbo vietai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti ergonominius reikalavimus, keliamus virėjo darbo vietai. • Taikyti ergonominius reikalavimus (pvz. laikysena) virėjo darbo vietai.
	1.6. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.	<p>1.6.1. Tema. Maistinių atliekų rūšys</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nusakyti maistinių atliekų rūšis. • Įvardyti augalinės kilmės atliekų surinkimą ir perdirbimą. • Surinkti augalinės kilmės atliekas. • Aptarti panaudoto aliejaus ir riebalų surinkimą ir perdirbimą. • Apibūdinti šalutinių gyvūninių produktų atliekų surinkimą ir perdirbimą. • Surinkti panaudotą aliejų ir šalutinius gyvūninius produktus. <p>1.6.2. Tema. Pakuočių atliekų rūšys</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pakuočių atliekų rūšis. • Įvardyti atliekų rūšiavimo naudą aplinkai. • Paaiškinti pakuočių atliekų rūšiavimą. • Surūšiuoti kartono, plastiko ir stiklo pakuotes.
2. Prižiūrėti virtuvės įrenginius.	2.1. Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį.	<p>2.1.1. Tema. Virtuvės įrenginiai, jų paskirtis</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti virtuvės mechaninius įrenginius ir apibūdinti jų paskirtį. • Įvardyti virtuvės šiluminius įrenginius ir apibūdinti jų paskirtį. • Įvardyti virtuvės šaldymo įrenginius ir apibūdinti jų paskirtį.
	2.2. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>2.2.1. Tema. Virtuvės įrenginių saugi priežiūra</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nusakyti mechaninių įrenginių veikimo principą. • Nusakyti šiluminių įrenginių veikimo principą. • Nusakyti šaldymo įrenginių veikimo principą.

	<ul style="list-style-type: none"> • Pademonstruoti, kaip saugiai ir tinkamai eksploatuoti virtuvės įrenginius, įrankius ir juos prižiūrėti.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Puikiai: tinkamai parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai. Saugiai ir savarankiškai naudoti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriai. Išsamiai paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, reikalavimai asmens higienai, darbo drabužiams, darbo organizavimo pagrindai. Tinkamai surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. Paruošta darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkanti darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Pagal geros higienos taisyklės sutvarkyta darbo vieta ir inventoriai.</p> <p>Labai gerai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai. Saugiai ir savarankiškai naudoti technologiniai įrenginiai. Paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, reikalavimai asmens higienai, darbo drabužiams, darbo organizavimo pagrindai. Surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Sutvarkyta darbo vieta ir inventoriai.</p> <p>Gerai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai. Saugiai naudoti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriai. Įvardintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, reikalavimai asmens higienai, darbo drabužiams, darbo organizavimo pagrindai. Surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. Tinkamai paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Sutvarkyta darbo vieta ir inventoriai.</p> <p>Patenkinamai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai. Saugiai naudoti technologiniai įrenginiai. Neišsamiai paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos, sutvarkyta darbo vieta ir inventoriai.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis), darbo drabužiais.</p>

Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	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.
--	---

Modulio pavadinimas – „Pasiruošimas patiekalų gaminimui“

Valstybinis kodas	3101310	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	1.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.	1.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> Suklasifikuoti maisto produktus, žaliavas pagal rūšis. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų vartojamąsias savybes.
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	1.2.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų ženklavimas <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> Įvardyti bendruosius reikalavimus maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimui. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų ženklavimo ypatumus. 1.2.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimai <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> Įvardyti tinkamas sąlygas ir realizavimo terminus maisto produktams ir žaliavoms laikyti. Atpažinti maisto produktų bei žaliavų šviežumo ir gedimo požymius pagal kokybės juslinius rodiklius.
	1.3. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	1.3.1. Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas maisto produktų ir žaliavų apdorojimui <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> Parinkti technologinius įrenginius ir įrankius, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Paruošti darbui technologinius įrenginius ir įrankius. 1.3.2. Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas maisto produktų ir žaliavų apdorojimui

		<p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių, apdoroti maisto produktus ir žaliavas naudojant technologinius įrenginius ir įrankius.
	1.4. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>1.4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, standartai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdus. • Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu.
	1.5. Apdoroti maisto produktus ir žaliavas.	<p>1.5.1. Tema. Technologinio proceso nuoseklumas</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti technologinio proceso eiliškumą ir jį apibūdinti. <p>1.5.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pirminiam apdorojimui</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti technologinius įrenginius ir įrankius, naudojamus pirminio maisto produktų ir žaliavų paruošimui. • Paruošti maisto produktus ir žaliavas pirminiam apdorojimui. <p>1.5.3. Tema. Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus (mechaninį, terminį ir biocheminį). • Apdoroti maisto produktus ir žaliavas mechaniniu būdu. • Apdoroti maisto produktus ir žaliavas terminiu būdu. • Apdoroti maisto produktus ir žaliavas biocheminiu būdu.
2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki.	2.1. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalų gaminimui.	<p>2.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojimo kiekiai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maisto produktų ir žaliavų normas, jų panaudojimą. • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams, patiekalams gaminti, naudojantis informacinėmis technologijomis.
	2.2. Naudoti kalkuliacines ir technologijos korteles patiekalų ruošimui.	<p>2.2.1. Tema. Kalkuliacinės ir technologijos kortelės</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti kalkuliacinės ir technologijos kortelių naudojimo principus. • Pasiruošti patiekalų gaminimui pagal technologijos kortelę.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: įvardytos maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos. Savarankiškai parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, išsamiai paaiškintos ir apibūdintos maisto	

	<p>produktų ir žaliavų sunaudojimo normos. Apdoroti maisto produktai ir žaliavos mechaniniu, terminiu ir biocheminiu būdais. Naudojant kalkuliacines ir technologijos korteles, apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekius.</p> <p>Labai gerai: įvardytos maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos ir apibūdintos maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos. Apdoroti maisto produktai ir žaliavos mechaniniu, terminiu ir biocheminiu būdais. Naudojant kalkuliacines ir technologijos korteles, apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekius.</p> <p>Gerai: įvardyti maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos. Apdoroti maisto produktai ir žaliavos mechaniniu, terminiu ir biocheminiu būdais. Naudojant kalkuliacines ir technologijos korteles apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekius.</p> <p>Patenkinamai: pateikus papildomus klausimus, įvardyti maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos. Naudojant kalkuliacines ir technologijos korteles, klaidingai apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekius.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos • Maisto produktai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, kurioje būtų techninės priemonės (kompiuteris, vaizdo projektorius), skirtos mokymo(si) medžiagai pateikti, ir kompiuteriai, skirti mokinių darbui.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu) ir įrankiais, svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis).</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

Modulio pavadinimas – „Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

Valstybinis kodas	3101311	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti pusgaminius.	1.1. Apibūdinti pusgaminių rūšis, jų asortimentą.	<p>1.1.1. Tema. Daržovių pirminis paruošimas, pjaustymas ir kulinarinė paskirtis, pusgaminiai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti daržovių pirminio paruošimo etapus. • Apibūdinti bulvių paprastą ir figūrinį pjaustymą, kulinarinę paskirtį. • Apibūdinti morkų, burokėlių, svogūnų, kopūstų pjaustymą, kulinarinę paskirtį. • Apibūdinti virtų, raugintų, marinuotų ir kitų daržovių pjaustymą, kulinarinę paskirtį. • Apibūdinti vaisių pjaustymą, kulinarinę paskirtį. • Apibūdinti grybų pjaustymą, kulinarinę paskirtį. <p>1.1.2. Tema. Daržovių atliekos ir jų panaudojimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti daržovių atliekas ir jų panaudojimą. <p>1.1.3. Tema. Žuvies pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jų <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti šviežios žuvies kokybės rodiklius. • Apibūdinti žuvies pirminį paruošimą pagal žuvies dydį, rūšis. • Suklasifikuoti žuvies pusgaminius pagal dydį, gamybos būdą. • Apibūdinti žuvies pusgaminius virimui, kepimui. • Apibūdinti žuvies pusgaminių asortimentą. <p>1.1.4. Tema. Žuvies atliekos ir jų panaudojimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti žuvies atliekas ir jų panaudojimą. <p>1.1.5. Tema. Mėsos pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jų <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti šviežios mėsos kokybės rodiklius. • Mėsos skerdenos skirstymas, kulinarinė paskirtis.

		<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti mėsos pirminį paruošimą. • Suklasifikuoti mėsos pusgaminius pagal dydį, gamybos būdą • Apibūdinti mėsos pusgaminius virimui, kepimui. • Apibūdinti mėsos pusgaminių asortimentą. <p>1.1.6. Tema. Paukštienos pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jų</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti paukštienos pirminį paruošimą, formavimą, sudalijimą. • Apibūdinti paukštienos pusgaminius. • Suklasifikuoti paukštienos pusgaminius pagal dydį, gamybos būdą • Apibūdinti paukštienos pusgaminių asortimentą. <p>1.1.7. Tema. Paukštienos valgomosios atliekos ir jų panaudojimas</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti paukštienos atliekas ir jų panaudojimą. <p>1.1.8. Tema. Subproduktų pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jų</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti subproduktus pagal rūšis ir maistingumą. • Apibūdinti subproduktų pirminį paruošimą. • Suklasifikuoti subproduktų pusgaminius pagal dydį, gamybos būdą. • Apibūdinti subproduktų pusgaminių asortimentą. <p>1.1.9. Tema. Miltinių pusgaminių klasifikavimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti miltinius pusgaminius, pagal gamybos būdą. • Įvardyti miltinių pusgaminių asortimentą.
	1.2. Ruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti.	<p>1.2.1. Tema. Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus parinkimas pusgaminiams gaminti</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. <p>1.2.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų mechaninį apdorojimo būdą.

	<ul style="list-style-type: none"> • Laikantis mechaninio apdorojimo eiliškumo, paruošti maisto produktus ir žaliavas.
1.3. Apskaičiuoti maisto produktus ir žaliavas pusgaminių ruošimui.	<p>1.3.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio pusgaminiams apskaičiavimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis technologijos kortelėmis. • Pritaikyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas pagal sezoniškumą.
1.4. Saugiai dirbti pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>1.4.1. Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir įrankiais, gaminant įvairius pusgaminius</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius ir įrankius, gaminant įvairius pusgaminius.
1.5. Ruošti daržovių pusgaminius.	<p>1.5.1. Tema. Įvairių daržovių pusgaminių gaminimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti daržovių pusgaminius salotoms pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti daržovių pusgaminius garnyrams pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
1.6. Ruošti žuvies pusgaminius.	<p>1.6.1. Tema. Žuvies pusgaminių gaminimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti žuvies pusgaminius virimui pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti žuvies pusgaminius šutiniui pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti žuvies pusgaminius kepinui su riebalais pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti žuvies pusgaminius kepinui riebaluose pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti žuvies pusgaminius kepti žarijų kaitroje, ant griliaus pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti žuvies maltinių masės pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti žuvies leistinių masės pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.

		<ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti įdarytos žuvies pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
	<p>1.7. Ruošti mėsos, paukštienos pusgaminius.</p>	<p>1.7.1. Tema. Mėsos pusgaminių gaminimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti mėsos pusgaminius virimui pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti mėsos pusgaminius šutiniui pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti mėsos pusgaminius kepinui su riebalais pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti mėsos pusgaminius kepinui riebaluose pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti mėsos pusgaminius kepti žarijų kaitroje, ant griliaus pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti mėsos maltinių masės pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti mėsos natūralios masės pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti mėsos leistinių masės pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. <p>1.7.2. Tema. Paukštienos pusgaminių gaminimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti paukštienos pusgaminius virimui pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti paukštienos pusgaminius šutiniui pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti paukštienos pusgaminius kepinui su riebalais pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti paukštienos pusgaminius kepinui riebaluose pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti paukštienos pusgaminius kepti žarijų kaitroje, ant griliaus pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.

		<ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti paukštienos maltinių masės pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti paukštienos natūralios masės pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti paukštienos leistinių masės pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti įdarytos paukštienos pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
	1.8. Ruošti subproduktų pusgaminius.	<p>1.8.1. Tema. Subproduktų pusgaminių gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti įvairius subproduktų pusgaminius pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
	1.9. Ruošti miltinius pusgaminius.	<p>1.9.1. Tema. Miltinių pusgaminių gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti įvairius pusgaminius iš miltų pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
2. Gaminti karštuosius patiekalus.	2.1. Apibūdinti karštųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.	<p>2.1.1. Tema. Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltinių, varškės, kiaušinių klasifikacija, jų asortimentas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti karštus patiekalus iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių pagal šiluminį apdorojimą. • Apibūdinti karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių, varškės, kiaušinių asortimentą. <p>2.1.2. Tema. Sriubų klasifikacija pagal gamybos technologiją, asortimentas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti sriubas pagal gamybos technologiją. • Apibūdinti sriubų asortimentą.
	2.2. Apibūdinti karštųjų patiekalų, sriubų gamybos technologinius procesus.	<p>2.2.1. Tema. Karštųjų patiekalų technologinio gamybos proceso nuoseklumas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų patiekalų technologinio gamybos proceso eiliškumą. <p>2.2.2. Tema. Sriubų technologinio gamybos proceso nuoseklumas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti sriubų technologinio gamybos proceso eiliškumą.

	<p>2.3. Saugiai dirbti karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p>	<p>2.3.1. Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas karštųjų patiekalų ir sriubų gaminimui <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbui technologinius įrenginius ir įrankius, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių. <p>2.3.2. Tema. Darbo vietos parengimas karštųjų patiekalų ir sriubų gamybai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti. • Pritaikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant karštuosius patiekalus, sriubas. • Pademonstruoti technologinį procesą, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais.
	<p>2.4. Apskaičiuoti maisto produktus ir žaliavas karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti.</p>	<p>2.4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo sriuboms, karštiesiems patiekalams gaminti, apskaičiavimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normas pagal sezoną. • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis.
	<p>2.5. Ruošti karštuosius žuvies patiekalus.</p>	<p>2.5.1. Tema. Karštųjų patiekalų iš žuvies gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti karštąjį patiekalą iš žuvies, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Parinkti ir pagaminti padažą, garnyrą prie pagrindinio žuvies patiekalo.
	<p>2.6. Ruošti karštuosius mėsos, paukštienos patiekalus.</p>	<p>2.6.1. Tema. Karštųjų patiekalų iš mėsos, paukštienos gaminimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti karštąjį patiekalą iš mėsos, paukštienos laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Parinkti ir pagaminti padažą, garnyrą prie pagrindinio mėsos, paukštienos patiekalo.
	<p>2.7. Ruošti karštuosius subproduktų patiekalus.</p>	<p>2.7.1. Tema. Karštųjų patiekalų iš subproduktų gaminimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti karštąjį patiekalą iš subproduktų, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Parinkti ir pagaminti padažą, garnyrą prie pagrindinio patiekalo iš subproduktų.

	2.8. Ruošti karštuosius varškės, kiaušinių patiekalus.	<p>2.8.1. Tema. Karštųjų patiekalų iš varškės, kiaušinių gaminimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti karštąjį patiekalą iš varškės, kiaušinių laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Parinkti ir pagaminti padažą prie pagrindinio patiekalo iš varškės ar kiaušinių.
	2.9. Ruošti karštuosius kruopų, miltų, makaronų patiekalus.	<p>2.9.1. Tema. Karštųjų patiekalų iš kruopų, miltų, makaronų gaminimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti karštąjį patiekalą iš kruopų, miltų, makaronų laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Parinkti ir pagaminti padažą prie pagrindinio patiekalo iš kruopų, miltų ar makaronų.
	2.10. Ruošti karštuosius daržovių patiekalus.	<p>2.10.1. Tema. Karštųjų patiekalų iš daržovių gaminimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti karštąjį patiekalą iš daržovių laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Parinkti ir pagaminti padažą prie pagrindinio patiekalo iš daržovių.
	2.11. Ruošti sriubas.	<p>2.11.1. Tema. Sriubų gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologinę kortelę pagaminti sriubą laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
3. Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibrėžti kokybės reikalavimus pusgaminiams, sriuboms ir karštiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>3.1.1. Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams, sriuboms keliami kokybės reikalavimai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminių kokybės rodiklius, įvertinamus jusliniu metodu. • Apibūdinti sriubų kokybės rodiklius, įvertinamus jusliniu metodu. <p>3.1.2. Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminių laikymo sąlygos <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminių laikymo sąlygas. <p>3.1.3. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, miltų, daržovių karštųjų patiekalų ir sriubų kokybei <i>Užduotis:</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Nusakyti kaip kinta žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių karštųjų patiekalų ir sriubų kokybė per tam tikrą laiką. <p>3.1.4. Tema. Pusgaminių ženklavimo reikalavimai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti pusgaminių ženklavimo reikalavimus. • Įvardyti pusgaminių ženklavimo svarbą.
	<p>3.2. Nustatyti pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p>	<p>3.2.1. Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti žuvies pusgaminių kokybę jusliniu būdu. • Nustatyti mėsos, paukštienos pusgaminių kokybę jusliniu būdu. • Nustatyti subproduktų pusgaminių kokybę jusliniu būdu. <p>3.2.2. Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų ir sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti žuvies patiekalų kokybę jusliniu būdu. • Nustatyti mėsos, paukštienos patiekalų kokybę jusliniu būdu. • Nustatyti subproduktų patiekalų kokybę jusliniu būdu. • Nustatyti varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų kokybę jusliniu būdu. • Nustatyti sriubų kokybę jusliniu būdu.
	<p>3.3. Šalinti nustatytus trūkumus pagamintuose pusgaminiuose ir karštuosiuose patiekaluose.</p>	<p>3.3.1. Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų įvertinimas ir šalinimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumus. • Įvertinti žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų trūkumus. • Pašalinti žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų trūkumus. <p>3.3.2. Tema. Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumus. • Įvertinti karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumus. • Pašalinti karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumus.

	3.4. Ruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementus.	<p>3.4.1. Tema. Karštųjų patiekalų ir sriubų puošybos elementai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti puošybos komponentus patiekalų dekoravimui. • Pasiruošti puošybos komponentus iš daržovių sriubų, karštųjų patiekalų dekoravimui. • Pasiruošti puošybos komponentus iš padažų sriubų, karštųjų patiekalų dekoravimui. • Pasiruošti įvairius puošybos komponentus iš džiovintų vaisių, daržovių sriubų, karštųjų patiekalų dekoravimui.
	3.5. Apipavidalinti karštuosius patiekalus.	<p>3.5.1. Tema. Karštųjų patiekalų ir sriubų apipavidalinimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų patiekalų ir sriubų patiekimo reikalavimus. • Įvardyti karštųjų patiekalų ir sriubų išėigas, spalvų, formų derinius. • Dekoruoti įvairiais puošybos elementais karštuosius patiekalus ir sriubas. <p>3.5.2. Tema. Karštųjų patiekalų ir padažų dekoravimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti patiekalų patiekimo komponavimo principus, taisykles. • Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes patiekiant patiekalu, sriubas.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Puikiai: savarankiškai naudojant receptūras, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant įvairius pusgaminius, karštus patiekalus, sriubas. Technologiniai procesai atlikti laikantis gaminių nuoseklumo. Kūrybiškai paruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementai, estetiškai padekoruoti patiekalai, laikantis komponavimo taisyklių. Nustatyta pusgaminių, karštųjų patiekalų, sriubų kokybė.</p> <p>Labai gerai: naudojant receptūras, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant pusgaminius, karštus patiekalus ir sriubas. Technologiniai procesai atlikti laikantis gaminių nuoseklumo. Paruošti pusgaminių, karštųjų patiekalų puošybos elementai, patiekalai padekoruoti. Nustatyta pusgaminių, karštųjų patiekalų ir sriubų kokybė.</p> <p>Gerai: naudojant receptūras, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant pusgaminius, karštus patiekalus, sriubas. Atlikti technologiniai procesai. Paruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementai, patiekalai padekoruoti nesilaikant komponavimo taisyklių. Nustatyta pusgaminių, karštųjų patiekalų, sriubų kokybė.</p> <p>Patenkinamai: naudojant receptūras, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant pusgaminius, karštus patiekalus, sriubas. Atlikti technologiniai procesai. Paruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementai, patiekalai padekoruoti nesilaikant komponavimo taisyklių. Užduodant papildomus klausimus, nustatyta pusgaminių, karštųjų patiekalų ir sriubų kokybė.</p>	

Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijų kortelės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimui ir jų apipavidalinimui • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu), svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

Modulio pavadinimas – „Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

Valstybinis kodas	3101312	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti salotas.	1.1. Apibūdinti salotų rūšys, jų asortimentą.	<p>1.1.1. Tema. Salotų ir mišrainių klasifikacija, jų asortimentas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti salotų ir mišrainių asortimentą. • Įvardyti klasikinės salotas ir mišraines.

	1.2. Saugiai dirbti salotų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>1.2.1. Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir įrankiais, gaminant salotas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius mechaninius įrenginius, gaminant salotas ir mišraines. • Saugiai naudoti technologinius šiluminius, šaldymo įrenginius, gaminant salotas ir mišraines. • Saugiai naudoti technologinius šaldymo įrenginius, gaminant salotas ir mišraines.
	1.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį salotoms gaminti.	<p>1.3.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo salotoms gaminti, apskaičiavimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis technologinėmis kalkuliacinėmis kortelėmis.
	1.4. Ruošti įvairaus asortimento salotas.	<p>1.4.1. Tema. Salotų gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologinę kalkuliacinę kortelę pagaminti salotas. <p>1.4.2. Tema. Mišrinių gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologinę kalkuliacinę kortelę pagaminti mišraines.
2. Gaminti pagrindinius ir daržovių garnyrus.	2.1. Apibūdinti pagrindinių ir daržovių garnyrų rūšis, jų asortimentą.	<p>2.1.1. Tema. Garnyrų klasifikacija, jų asortimentas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti pagrindinius garnyrus iš kruopų, makaronų, miltų. • Apibūdinti garnyrų asortimentą. • Parinkti garnyrus prie pagrindinio patiekalo. <p>2.2.4. Tema. Garnyrų iš daržovių klasifikavimas, jų asortimentas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti garnyrus iš daržovių ir suklasifikuoti. • Apibūdinti garnyrus iš daržovių asortimentą.
	2.2. Saugiai dirbti garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>2.2.1. Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir įrankiais, gaminant garnyrus <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius mechaninius įrenginius, gaminant garnyrus. • Saugiai naudoti technologinius šiluminius, šaldymo įrenginius, gaminant garnyrus.

		<ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius šaldymo įrenginius, gaminant garnyrus.
	2.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį pagrindinių ir daržovių garnyrams gaminti.	<p>2.3.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo pagrindiniams garnyrams ir daržovių garnyrams gaminti, apskaičiavimas</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis technologijos kortelėmis.
	2.4. Ruošti pagrindinius garnyrus.	<p>2.4.1. Tema. Pagrindinių garnyrų iš kruopų, makaronų, miltų gaminimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti garnyrus iš kruopų pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti garnyrus iš makaronų pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagaminti garnyrus iš miltų pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
	2.5. Ruošti daržovių garnyrus.	<p>2.5.1. Tema. Garnyrų iš daržovių gaminimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti įvairius garnyrus iš daržovių pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
3. Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibrėžti kokybės reikalavimus salotoms ir garnyrams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>3.1.1. Tema. Kokybės reikalavimai salotoms ir mišrainėms</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti salotų juslinius kokybės rodiklius. • Apibūdinti mišrinių juslinius kokybės rodiklius. <p>3.1.2. Tema. Salotų ir mišrinių laikymo sąlygos</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti pagamintų salotų ir mišrinių laikymo sąlygas. <p>3.1.3. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka salotų ir mišrinių kokybei</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti, kaip kinta salotų ir mišrinių kokybė per tam tikrą laiką. <p>3.1.4. Tema. Kokybės reikalavimai pagrindiniams ir daržovių garnyrams</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pagrindiniams garnyrams keliamus juslinius kokybės rodiklius. • Apibūdinti papildomiems daržovių garnyrams keliamus juslinius kokybės rodiklius. <p>3.1.5. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka garnyrų kokybei</p>

		<p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti, kaip kinta garnyrų kokybė per tam tikrą laiką. <p>3.1.6. Tema. Salotų, mišrinių ir garnyrų ženklavimo reikalavimai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti ženklavimo reikalavimus. • Įvardyti ženklavimo svarbą salotoms ir garnyrams. • Paženklinoti salotas ir garnyrus.
	3.2. Nustatyti pagamintų salotų ir garnyrų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>3.2.1. Tema. Salotų ir mišrinių kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti salotų kokybę jusliniu būdu. • Nustatyti mišrinių kokybę jusliniu būdu. <p>3.2.2. Tema. Pagrindinių ir daržovių garnyrų kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti pagrindinių garnyrų kokybę jusliniu būdu. • Nustatyti daržovių garnyrų kokybę jusliniu būdu.
	3.3. Šalinti nustatytus trūkumus pagamintose salotose ir garnyruose.	<p>3.3.1. Tema. Salotose ir mišrainėse esamų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti trūkumus salotose ir mišrainėse. • Įvertinti trūkumus salotose ir mišrainėse ir juos pašalinti. <p>3.3.2. Tema. Garnyruose esamų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti trūkumus garnyruose. • Įvertinti trūkumus garnyruose ir juos pašalinti.
	3.4. Ruošti salotų ir garnyrų puošybos elementus.	<p>3.4.1. Tema. Salotų, mišrinių ir garnyrų puošybos elementai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti puošybos komponentus salotų, mišrinių ir garnyrų dekoravimui. • Paruošti puošybos komponentus iš daržovių salotų, mišrinių ir garnyrų dekoravimui. • Paruošti puošybos komponentus iš padažų salotų, mišrinių ir garnyrų dekoravimui.
	3.5. Apipavidalinti pagamintas salotas ir garnyrus.	<p>3.5.1. Tema. Salotų ir garnyrų apipavidalinimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti salotų, mišrinių ir garnyrų patiekimo reikalavimus. • Įvardyti salotų ir garnyrų išėigas, spalvų derinimus.

	<ul style="list-style-type: none"> • Dekoruoti salotas ir garnyrus įvairiais puošybos elementais.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Puikiai: savarankiškai naudojant technologines kalkuliacines korteles, apskaičiuoti, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Pademonstruoti saugiai atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant salotas ir garnyrus. Technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo. Apibūdintos garnyrų ir salotų laikymo sąlygos. Kūrybiškai paruošti komponentai salotų dekoravimui, salotos ir garnyrai patiekti pagal patiekimo reikalavimus. Nustatyta salotų ir garnyrų kokybė.</p> <p>Labai gerai: naudojant technologines kalkuliacines korteles, apskaičiuoti, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Pademonstruoti saugiai atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant salotas ir garnyrus. Atlikti technologiniai procesai. Apibūdintos garnyrų ir salotų laikymo sąlygos. Paruošti komponentai salotų dekoravimui, salotos ir garnyrai patiekti pagal patiekimo reikalavimus. Nustatyta salotų ir garnyrų kokybė.</p> <p>Gerai: naudojant technologines kalkuliacines korteles, apskaičiuoti, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant salotas ir garnyrus. Atlikti technologiniai procesai. Užduodant papildomus klausimus, apibūdintos garnyrų ir salotų laikymo sąlygos. Paruošti komponentai salotų dekoravimui, salotos ir garnyrai patiekti pagal patiekimo reikalavimus. Nustatyta salotų ir garnyrų kokybė.</p> <p>Patenkinamai: naudojant technologines kalkuliacines korteles, apskaičiuoti, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant salotas ir garnyrus. Atlikti technologiniai procesai. Užduodant papildomus klausimus, apibūdintos garnyrų ir salotų laikymo sąlygos. Paruošti komponentai salotų dekoravimui, patiektos salotos ir garnyrai. Nustatyta salotų ir garnyrų kokybė.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijų kortelės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, kepimo formomis, karamelizatoriumi, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.</p>

Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	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.
--	---

Modulio pavadinimas – „Darbas su dokumentais“

Valstybinis kodas	3101313	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pildyti higienos žurnalus.	1.1. Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus.	1.1.1. Tema. Pagrindiniai geros higienos praktikos principai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maisto higienos principus maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. • Apibūdinti keliamus reikalavimus maisto tvarkymo ir laikymo patalpoms. • Apibūdinti keliamus reikalavimus maisto žaliavų, pakavimo medžiagų ir gatavos produkcijos priėmimui ir laikymui. • Nusakyti maisto tvarkymo technologijoms keliamus reikalavimus.
	1.2. Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.	1.3.1. Tema. Higienos dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Paaikškinti higienos dokumentų rūšis, jų svarbą. • Užpildyti higienos žurnalus, naudojamus maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, pagal geros higienos praktikos taisykles.
2. Ženklinėti pusgaminius, patiekalus, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	2.1. Apibrėžti reikalavimus maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimui.	2.1.1. Tema. Bendrieji pakuočių ženklinimo reikalavimai <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti plastiko, kartono, popieriaus, stiklo ženklinimo ženklus. • Atpažinti pakuočių ženklinimo ženklus.
	2.2. Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų.	2.2.1. Tema. Patiekalų maistinė vertė, karingumas <i>Užduotys:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti patiekalų maistinę vertę. • Apibūdinti patiekalų karingumą.

		<ul style="list-style-type: none"> • Apibrėžti maisto energinės vertės poreikį įvairioms amžiaus grupėms. • Apskaičiuoti patiekalų energinę vertę. <p>2.2.2. Tema. Maisto alergenai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti dažniausiai pasitaikančius alergenus maisto produktuose. • Apibūdinti dažniausiai pasitaikančius alergenus pagamintuose patiekaluose.
	2.3. Ženklinti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p>2.3.1. Tema. Pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminai <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminus. <p>2.3.2. Tema. Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimo taisyklės <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimo taisykles. • Paženklinti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos taisykles.
3. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.	3.1. Tikrinti maisto produktų ir žaliavų atsargas.	<p>3.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo eiga <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų priėmimo reikalavimus. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų išdavimo iš sandėlio reikalavimus. <p>3.1.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų apskaita <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų apskaitos eigą.
	3.2. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.	<p>3.2.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti maisto produktų ir žaliavų inventorizacijos principus. • Įvardyti maisto produktų ir žaliavų natūralius nuostolius. • Atlikti maisto produktų ir žaliavų inventorizaciją. <p>3.2.2. Tema. Kompiuterinės maisto produktų ir žaliavų apskaitos programos <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaityti maisto produktus ir žaliavas kompiuterine apskaitos programa. <p>3.2.3. Tema. Maisto produktų ir žaliavų nurašymas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų nurašymo eigą. • Nurašyti maisto produktus ir žaliavas.

Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Puikiai: pusgaminiai ir pagaminti patiekalai savarankiškai paženklininti pagal geros higienos praktikos taisykles. Sklandžiai paaiškinta žaliavų, maisto produktų ir patiekalų maistinė vertė, atpažinti maisto alergenai. Tinkamai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo reikalavimai, apibūdinta maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga. Užpildyti higienos žurnalai.</p> <p>Labai gerai: pusgaminiai ir pagaminti patiekalai paženklininti pagal geros higienos praktikos taisykles. Paaiškinta žaliavų, maisto produktų ir patiekalų maistinė vertė, atpažinti maisto alergenai. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo reikalavimai. Apibūdinta maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga. Užpildyti higienos žurnalai.</p> <p>Gerai: pusgaminiai ir pagaminti patiekalai paženklininti pagal geros higienos praktikos taisykles. Atsakant į papildomus klausimus, paaiškinta žaliavų, maisto produktų ir patiekalų maistinė vertė. Klysta įvardinant maisto alergenų. Paaiškinti žaliavų ir maisto produktų priėmimo ir išdavimo reikalavimai, apibūdinta maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga. Užpildyti higienos žurnalai.</p> <p>Patenkinamai: pusgaminiai ir pagaminti patiekalai paženklininti pagal geros higienos praktikos taisykles. Atsakant į papildomus klausimus, paaiškinti žaliavų, maisto produktų ir patiekalų maistinė vertė. Klysta įvardinant maisto alergenų. Paaiškinti žaliavų ir maisto produktų priėmimo ir išdavimo reikalavimai, apibūdinta maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga. Užpildyti higienos žurnalai.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijų kortelės. • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Higienos žurnalai
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, kurioje būtų techninės priemonės (kompiuteris, vaizdo projektorius) mokymo(si) medžiagai pateikti, kompiuteriai su apskaitos programine įranga, skirta mokinių mokymuisi.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Modulio pavadinimas – „Tautinio paveldo patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	3101314	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai.	1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	<p>1.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal rūšis ir vartojamąsias savybes</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Suklasifikuoti maisto produktus ir žaliavas pagal rūšis. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų vartjamąsias savybes. Įvardyti maisto produktus ir žaliavas tinkamas tautinio paveldo patiekalų gamybai.
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>1.2.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Įvardyti tinkamas sąlygas ir realizavimo terminus maisto produktams ir žaliavoms laikyti. Atpažinti maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymius. <p>1.2.2. Tema. Kokybės reikalavimai keliami maisto produktams ir žaliavoms</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti juslinius kokybės rodiklius keliamus maisto produktams ir žaliavoms. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu.
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos korteles.	<p>1.3.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas tautinio paveldo patiekalų gaminimui</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Įvardyti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai. Naudojantis technologijos kortele parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį.
	1.4. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>1.4.1. Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas maisto produktų ir žaliavų apdorojimui</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Parinkti technologinius įrenginius ir įrankius, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį.

		<ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbui technologinius įrenginius ir įrankius. • Saugiai naudoti technologinius įrenginius ir įrankius.
	1.5. Ruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gaminimui.	<p>1.5.1. Tema. Technologinio proceso nuoseklumas, gaminant tautinio paveldo patiekalus <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti technologinio proceso eiliškumą ir jį apibūdinti. <p>1.5.2. Tema. Darbo vietos parengimas tautinio paveldo patiekalus gaminti <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbo vietą, atitinkančią saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkreitiems gamybos procesams atlikti. <p>1.5.3 Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechanininis, terminis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas. <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų mechaninį apdorojimo būdą. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų terminį apdorojimo būdą • Laikantis mechaninio apdorojimo eiliškumo, paruošti maisto produktus ir žaliavas. • Laikantis terminio apdorojimo eiliškumo, paruošti maisto produktus ir žaliavas.
2. Gaminti ir pateikti tautinio paveldo patiekalus.	2.1. Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų rūšys, jų asortimentą pagal regionus.	<p>2.1.1. Tema. Tautinio paveldo nacionalinių patiekalų klasifikavimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti tautinio paveldo patiekalus pagal etnografines sritis. • Įvardyti tautinio paveldo patiekalus pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams ruošti. <p>2.1.2. Tema. Tautinio paveldo patiekalų asortimentas pagal etnines sritis <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti dzūkų nacionalinių patiekalų asortimentą. • Apibūdinti žemaičių nacionalinių patiekalų asortimentą. • Apibūdinti suvalkiečių nacionalinių patiekalų asortimentą. • Apibūdinti aukštaičių nacionalinių patiekalų asortimentą.
	2.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus tautinio paveldo patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>2.2.1. Tema. Tautinio paveldo patiekalų jusliniai kokybės rodikliai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų kokybės rodiklius. • Apibūdinti patiekalų trūkumus.

	2.3. Ruošti tautinio paveldo patiekalus.	<p>2.3.1. Tema. Tautinio paveldo patiekalų gamybos technologija <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinti ir apibūdinti tautinio paveldo patiekalų gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo būdus. • Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų gamybos technologiją pagal jų rūšis, asortimentą. <p>2.3.2. Tema. Tautinio paveldo patiekalų gamybos naujausios tendencijos <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti naujausias gamybos tendencijas, kurios taikomos gaminant tautinio paveldo patiekalus. <p>2.2.3. Tema. Tautinio paveldo patiekalų gamyba <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti tautinio paveldo patiekalus pagal technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
	2.4. Apipavidalinti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.	<p>2.4.1. Tema. Tautinio paveldo patiekalų patiekimo reikalavimai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti tautinio paveldo patiekalų patiekimo reikalavimus. • Pritaikyti tautinio paveldo patiekalų patiekimo reikalavimus patiekiant patiekalus. <p>2.4.2. Tema. Tautinio paveldo patiekalų dekoravimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dekoruoti tautinio paveldo patiekalus įvairiais komponentais.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Puikiai: parinkti ir saugiai paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai tautinio paveldo patiekalams gaminti. Apskaičiuoti ir parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojant technologines kalkuliacines korteles. Paruošti maisto produktai ir žaliavos, laikantis geros higienos reikalavimų. Savarankiškai pagamintas, padekorotas dekoruotas (apipavidalintas) ir patiektas tautinio paveldo patiekalas, nustatyta patiekalo kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Labai gerai: parinkti ir saugiai paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai tautinio paveldo patiekalams gaminti. Apskaičiuoti ir parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojant technologines kalkuliacines korteles. Paruošti maisto produktai ir žaliavos, laikantis geros higienos reikalavimų. Pagamintas ir patiektas tautinio paveldo patiekalas, tačiau trūksta dekoravimo elementų. Nustatyta patiekalo kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai tautinio paveldo patiekalams gaminti. Klystant apskaičiuoti ir parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojant technologines kalkuliacines korteles. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas. Pagamintas ir patiektas tautinio paveldo patiekalas, tačiau trūksta dekoravimo elementų. Atsakant į papildomus klausimus, nustatyta patiekalo kokybė jusliniu būdu.</p>	

	<p>Patenkinamai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai tautinio paveldo patiekalams gaminti. Apskaičiuoti ir parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojant technologines kalkuliacines korteles. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas. Pagamintas ir pateiktas tautinio paveldo patiekalas. Atsakant į papildomus klausimus, nustatyta patiekalo kokybė jusliniu būdu.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingi tautinio paveldo patiekalų gaminimui • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, mėsmale, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

Modulio pavadinimas – „Saldžiųjų patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	3101315	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai.	1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	<p>1.1.1. Tema. Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maistines medžiagas, būtinas visavertei mitybai. • Suklasifikuoti vaisius, uogas ir riešutus pagal sandarą. • Įvardyti vaisių, uogų, riešutų ir daržovių maistinę vertę. <p>1.1.2. Tema. Maistiniai priedai</p>

		<p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti maistinius priedus ir juos apibūdinti. <p>1.1.3. Tema. Pienas ir pieno produktai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti pieno produktus ir juos apibūdinti. • Apibūdinti pieno produktų maistinę vertę. <p>1.1.4. Tema. Kiaušiniai ir jų produktai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kiaušinius ir jų produktus. • Įvardyti kiaušinių produktų klasifikaciją ir maistinę vertę. <p>1.1.5. Tema. Maistiniai riebalai</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti riebalus pagal fizines savybes. <p>1.1.6. Tema. Konditerinės žaliavos ir kildinimo medžiagos</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti konditerines žaliavas ir kildinimo medžiagas. <p>1.1.7. Tema. Grūdinių kultūrų produktai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aptarti grūdinių kultūrų produktų klasifikaciją ir maistinę vertę. • Apibūdinti sąvoką „grūdų glitimas“. • Nusakyti miltų kokybės rodiklius. <p>1.1.8. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus ir technologiją saldiesiems patiekalams gaminti.
	<p>1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>	<p>1.2.1. Tema. Kokybės reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti juslinius kokybės rodiklius keliamus maisto produktams ir žaliavoms. <p>1.2.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti tinkamas sąlygas ir realizavimo terminus maisto produktams ir žaliavoms laikyti.

		<ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti šviežumo ir gedimo požymių atpažinimo metodus. • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų šviežumo ir gedimo požymius.
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles.	<p>1.3.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas saldžių patiekalų gaminimui</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maisto produktus ir žaliavas naudojamus saldžiųjų patiekalų gamybai. • Naudojantis technologijos kortelėmis parinkti maisto produktus ir žaliavas.
	1.4. Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>1.4.1. Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas maisto produktų ir žaliavų apdorojimui</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrenginius ir įrankius, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius.
	1.5. Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gaminimui.	<p>1.5.1. Tema. Technologinio proceso nuoseklumas, gaminant saldžiuosius patiekalus</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti technologinio proceso eiliškumą ir jį apibūdinti. <p>1.5.2. Tema. Darbo vietos parengimas saldžiųjų patiekalų gaminimui</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbo vietą, atitinkančią darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkreitiems gamybos procesams atlikti. <p>1.5.3. Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų mechaninį apdorojimo būdą. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų terminį apdorojimo būdą • Laikantis mechaninio apdorojimo eiliškumo, paruošti maisto produktus ir žaliavas. • Laikantis terminio apdorojimo eiliškumo, paruošti maisto produktus ir žaliavas.
2. Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.	2.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšys, jų asortimentą.	<p>2.1.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų asortimentą. • Suklasifikuoti saldžiuosius patiekalus. <p>2.1.2. Tema. Saldžiųjų patiekalų naujausios gaminimo tendencijos, taikant naujausias technologijas</p> <p><i>Užduotis:</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Papasakoti apie naujausias saldžiųjų patiekalų gaminimo tendencijas, taikant naujausias technologijas.
	<p>2.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>	<p>2.2.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius. • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų skonį. • Įvertinti saldžiųjų patiekalų kokybę jusliniu būdu. <p>2.2.2. Tema. Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nusakyti saldžiųjų patiekalų realizavimo terminus. • Įvardyti laikymo sąlygų įtaką saldžiųjų patiekalų kokybei.
	<p>2.3. Ruošti saldžiuosius patiekalus.</p>	<p>2.3.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nusakyti saldžiųjų patiekalų gamybos proceso eiliškumą. • Įvardyti procesus, darančius maisto produktams mechaninį poveikį. <p>2.3.2. Tema. Apdorojimas karščiu <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti apdorojimo karščiu būdus. • Paaiškinti flambiravimo technologiją. <p>2.3.3. Tema. Saldžiųjų patiekalų gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti vaisinį saldujį patiekalą, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. <p>2.3.4. Tema. Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti drebutinį saldujį patiekalą, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. <p>2.3.5. Tema. Kremų gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti kremą, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. <p>2.3.6. Tema. Karštųjų desertų gaminimas <i>Užduotis:</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti karštąjį desertą, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. <p>2.3.7. Tema. Užšaldytų desertų gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti ledus, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
	2.4. Apipavidalinti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.	<p>2.4.1. Tema. Indų parinkimas saldžiesiems patiekalams <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti indų įvairovę saldžių patiekalų patiekime. • Parinkti indus saldiesiems patiekalams patiekti. <p>2.4.2. Tema. Saldžių patiekalų apipavidalinimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti saldžių patiekalų patiekimo reikalavimus. • Dekoruoti saldžiuosius patiekalus. <p>2.4.3. Tema. Saldžių patiekalų dekoravimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aptarti saldžių patiekalų komponavimo principus, taisykles. • Paruošti komponentus saldiesiems patiekalams dekoruoti. • Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes. <p>2.4.3. Tema. Saldžių patiekalų patiekimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekti saldujį patiekalą.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Puikiai: apskaičiuoti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal saldžių patiekalų gamybos technologines korteles. Taikant saldžių patiekalų gamybos technologiją, saugiai pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Savarankiškai, laikantis gamybos nuoseklumo, pagamintas ir apipavidalintas saldusis patiekalas. Patiekalas patiektas laikantis saldžių patiekalų patiekimo reikalavimų, įvertinta saldžio patiekalo kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Labai gerai: apskaičiuoti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal saldžių patiekalų gamybos technologines korteles. Taikant saldžių patiekalų gamybos technologiją, saugiai pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Laikantis gamybos nuoseklumo, pagamintas ir apipavidalintas saldusis patiekalas. Įvertinta saldžio patiekalo kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: apskaičiuoti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal saldžių patiekalų gamybos technologines korteles. Atsakant į papildomus klausimus, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Laikantis gamybos nuoseklumo, pagamintas ir apipavidalintas saldusis patiekalas. Įvertinta saldžio patiekalo kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Patenkinamai: klystant apskaičiuoti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal saldžių patiekalų gamybos technologines korteles. Pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Pagamintas ir apipavidalintas saldusis</p>	

	patiekalas. Patiekalas patiekiamas laikantis saldžiųjų patiekalų patiekimo reikalavimų, atsakant į papildomus klausimus, įvertinta saldžiojo patiekalo kokybė jusliniu būdu.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingos saldžiųjų patiekalų gaminiui • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais: technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, pacojetu, 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), darbo drabužiais.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

Modulio pavadinimas - „BBQ ir grilio patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	3101316	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas BBQ ir grilio patiekalų gamybai.	1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	1.1.1. Tema. Mėsa, jos rūšys <i>Užduotys:</i>

		<ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti mėsos skerdenų skirstymą rūšimis. • Apibūdinti mėsos rūšis, jų ypatumus ir paskirtį. <p>1.1.2. Tema. Paukštiena, jos rūšys <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti paukštienos rūšis, jų ypatumus, skerdenėlės dalių panaudojimą. <p>1.1.3. Tema. Žuvis, jos rūšys <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti žuvų rūšis ir jų ypatumus. <p>1.1.4. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas BBQ ir grilio patiekalų pusgaminiams gaminti <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus ir technologiją. • BBQ ir grilio patiekalams gaminti.
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>1.2.1. Tema. Kokybės reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti juslinius kokybės rodiklius keliamus maisto produktams ir žaliavoms. <p>1.2.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimai <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti tinkamas sąlygas ir realizavimo terminus maisto produktams ir žaliavoms laikyti. • Atpažinti maisto produktų, žaliavų šviežumo ir gedimo požymius. • Įvardyti maisto produktų, žaliavų šviežumo ir gedimo požymių atpažinimo metodus.
	1.3. Paruošti darbo vietą pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui.	<p>1.3.1. Tema. Darbo vietos parengimas pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbo vietą, atitinkančią darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui.
	1.4. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, BBQ ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>1.4.1. Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas maisto produktų ir žaliavų apdorojimui <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrenginius ir įrankius, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius ir įrankius.

	1.5. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal BBQ ir grilio patiekalų gamybos technologijos korteles.	<p>1.5.1. Tema. Reikiamų maisto produktų ir žaliavų parinkimas BBQ ir grilio patiekalų gaminimui</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti maisto produktus ir žaliavas naudojamus BBQ ir grilio patiekalų gamybai. • Naudojantis receptūromis parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį.
2. Gaminti ir patiekti BBQ ir grilio patiekalus.	2.1. Apibūdinti BBQ ir grilio patiekalų rūšys, jų asortimentą.	<p>2.1.1. Tema. BBQ ir grilio patiekalų asortimentas</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nusakyti BBQ ir grilio patiekalų asortimentą.
	2.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus BBQ ir grilio patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>2.2.1. Tema. BBQ ir grilio patiekalų kokybės vertinimo kriterijai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nusakyti BBQ ir grilio patiekalų kokybės rodiklius. • Apibūdinti BBQ ir grilio patiekalų skonį. • Įvertinti BBQ ir grilio patiekalų kokybę jusliniu būdu. <p>2.2.2. Tema. BBQ ir grilio patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti BBQ ir grilio patiekalų realizavimo terminus. • Įvardyti laikymo sąlygų įtaką BBQ ir grilio patiekalų kokybei.
	2.3. Paruošti BBQ ir grilio patiekalų gaminimui darbo vietą.	<p>2.3.1. Tema. BBQ ir grilio patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti BBQ ir grilio patiekalų gamybos technologinio proceso eiliškumą. <p>2.3.2. Tema. Terminis apdorojimas</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti terminio apdorojimo technologiją. <p>2.3.3. Tema. Darbo vietos parengimas BBQ ir grilio patiekalų gaminimui</p> <p><i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbo vietą, atitinkančią saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkreitiems gamybos technologiniams procesams atlikti.
	2.4. Ruošti BBQ patiekalus.	<p>2.4.1. Tema. BBQ patiekalų gaminimas</p> <p><i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti BBQ patiekalą iš žuvis, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagal technologijos kortelę pagaminti BBQ patiekalą iš mėsos, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.

		<ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti BBQ patiekalą iš paukštienos, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
	2.5. Ruošti grilio patiekalus.	<p>2.4.1. Tema. Grilio patiekalų gaminimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal technologijos kortelę pagaminti grilio patiekalą iš žuvies, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagal technologijos kortelę pagaminti grilio patiekalą iš mėsos, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Pagal technologijos kortelę pagaminti grilio patiekalą iš paukštienos, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
	2.6. Apipavidalinti ir patiekti BBQ ir grilio patiekalus.	<p>2.6.1. Tema. BBQ ir grilio patiekalų apipavidalinimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti BBQ ir grilio patiekimo reikalavimus. • Apipavidalinti BBQ ir grilio patiekalus. <p>2.6.2. Tema. BBQ ir grilio patiekalų dekoravimas <i>Užduotys:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti BBQ ir grilio patiekalų komponavimo principus, taisykles ir dėsnius. • Paruošti komponentus BBQ ir grilio patiekalams dekoruoti. • Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes. <p>2.6.3. Tema. BBQ ir grilio patiekalų patiekimas <i>Užduotis:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti indus BBQ ir grilio patiekalams patiekti. • Patiekti BBQ ir grilio patiekalus.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Puikiai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai BBQ ir grilio patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai ir savarankiškai naudoti technologiniai įrenginiai. Tinkamai paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Parinkti maisto produktai bei žaliavos BBQ ir grilio patiekalų gaminimui, naudojantis receptūromis bei atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Išsamiai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas, laikantis visų reikalavimų. Savarankiškai pagaminti nesudėtingos technologijos BBQ ir grilio patiekalai. Patiekalai patiekti pagal reikalavimus, jusliniu būdu įvertinta patiekalų kokybė.</p> <p>Labai gerai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai BBQ ir grilio patiekalams gaminti. Saugiai naudoti technologiniai įrenginiai. Paaiškinta darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Parinkti maisto produktai bei žaliavos BBQ ir grilio patiekalų gaminimui, naudojantis receptūromis bei atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto</p>	

	<p>produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas, laikantis visų reikalavimų. Pagaminti ir patiekti BBQ ir grilio patiekalai, jusliniu būdu įvertinta patiekalų kokybė.</p> <p>Gerai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai BBQ ir grilio patiekalams gaminti. Saugiai naudoti technologiniai įrenginiai. Įvardinta darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Naudojantis receptūromis parinkti maisto produktai bei žaliavos BBQ ir grilio patiekalų gaminimui. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas. Pagaminti ir patiekti BBQ ir grilio patiekalai. Jusliniu būdu įvertinta patiekalų kokybė.</p> <p>Patenkinamai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai BBQ ir grilio patiekalams gaminti. Saugiai naudoti technologiniai įrenginiai. išsamiai paaiškinta darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Naudojantis receptūromis parinkti maisto produktai bei žaliavos BBQ ir grilio patiekalų gaminimui. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas. Pagaminti BBQ ir grilio patiekalai ir jusliniu būdu įvertinta patiekalų kokybė.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai, reikalingos BBQ ir grilio patiekalų gaminimui • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Darbo vieta aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale), svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais. Darbo vieta skirta BBQ patiekalų gaminimui, saugos priemonėmis.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	
Modulio LTKS lygis	III
Apimtis mokymosi kreditais	6
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai
1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	1.1. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta. 1.2. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. 1.3. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai.	Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams.	<i>Nėra.</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai.	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas kompetencijas, atitinkančias virėjo kvalifikaciją.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja 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.