

VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P31101301, P32101309 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų

T32101306 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas– virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P31101301 – pradinis išsilavinimas ir mokymasis pagrindinio ugdymo programoje

P32101309, T32101306 – pagrindinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) ir stojančiajam (jei taikomi) – nėra

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam virėjui parengti, kuris gebėtų palaikyti tvarką virtuvėje, pasiruošti patiekalams gaminti, gaminti ir apipavidalinti pusgaminčius, užkandžius, salotas, garnyrus, šaltuosius ir karštuosius patiekalus, dirbti su dokumentais.

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

Dirbama patalpoje, prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais; įvairiais mechaniniais, šiluminiais ir automatiniais virtuvės prietaisais ir įrenginiais, maisto gaminimo įrankiais. Naudojamos receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės, taip pat valymo priemonės, higienos žurnalai ir kt. Galimas darbas pamainomis.

Dirbant privalu dėvėti specialiuosius darbo drabužius, prisiegti 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 knygėlę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą

Virėjas savo veikloje vadovaujasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos, sveikos mitybos reikalavimais

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*					
3000001	Įvadas į profesiją	III	1	Pažinti profesiją.	Apibūdinti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. Nusakyti bendrais bruožais virėjo veiklos procesus. Demonstruoti jau turimus, neformalioju 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.	Apibūdinti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti 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 fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
3102201	Darbuotojų sauga ir sveikata	III	2	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
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 sutvarkyti darbo vietą.	Paaikinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklumą. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus. Ruošti virtuvės patalpų darbo vietas pagal darbo vietos reikalavimus. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.

					Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas pagal atliekų tvarkymo taisykles.
				Parinkti darbui virtuvės įrenginius, inventorių, įrankius ir juos prižiūrėti.	Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.
310131338	Pasiruošimas patiekalams gaminti	III	5	Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Apdoroti maisto produktus ir žaliavas.
				Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kieki.	Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimą patiekalams gaminti. Naudotis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus.
310131333	Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	20	Gaminti pusgaminius.	Apibūdinti pusgaminių rūšis, jų asortimentą. Ruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kieki pusgaminiams ruošti. Saugiai dirbti pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Ruošti daržovių pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Ruošti žuvies pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Ruošti mėsos, paukštienos pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Ruošti subproduktų pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.

					Ruošti miltinius pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
				Gaminti karštuosius patiekalus.	<p>Apibūdinti karštųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Apibūdinti karštųjų patiekalų, sriubų technologinius gamybos procesus.</p> <p>Saugiai dirbti karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti.</p> <p>Ruošti karštuosius žuvies patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p> <p>Ruošti karštuosius mėsos, paukštienos patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p> <p>Ruošti karštuosius subproduktų patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p> <p>Ruošti karštuosius varškės, kiaušinių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p> <p>Ruošti karštuosius kruopų, miltų, makaronų patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p> <p>Ruošti karštuosius daržovių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p> <p>Ruošti sriubas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>
				Įvertinti pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus pusgaminiams, sriuboms ir karštiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Nustatyti pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p> <p>Šalinti nustatytus pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų trūkumus.</p>

					<p>Ruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementus.</p> <p>Apipavidalinti karštuosius patiekalus pagal komponavimo principus ir taisykles.</p>
310131339	Šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	10	Gaminti šaltuosius patiekalus ir užkandžius.	<p>Apibūdinti šaltųjų patiekalų ir užkandžių klasifikaciją, jų asortimentą.</p> <p>Saugiai dirbti šaltųjų patiekalų ir užkandžių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį šaltiems patiekalams ir užkandžiams gaminti.</p> <p>Ruošti įvairius šaltuosius patiekalus ir užkandžius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>
				Gaminti salotas.	<p>Apibūdinti salotų rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Saugiai dirbti salotų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį salotoms gaminti.</p> <p>Ruošti įvairaus asortimento salotas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>
				Gaminti pagrindinius ir daržovių garnyrus.	<p>Apibūdinti pagrindinių ir daržovių garnyrų rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Saugiai dirbti garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pagrindiniams ir daržovių garnyrams gaminti.</p> <p>Ruošti pagrindinius garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p> <p>Ruošti daržovių garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>
				Įvertinti šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus šaltiesiems patiekalams, užkandžiams, salotoms ir garnyrams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Nustatyti pagamintų šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų</p>

					<p>ir garnyrų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Šalinti nustatytus pagamintų šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų trūkumus.</p> <p>Ruošti šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų puošybos elementus.</p> <p>Apipavidalinti pagamintus šaltuosius patiekalus, užkandžius, salotas ir garnyrus pagal komponavimo principus ir taisykles.</p>
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	Pildyti higienos žurnalus.	<p>Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus.</p> <p>Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.</p>
				Ženklinti pusgaminius ir patiekalus, fiksuojant produkcijos pagaminimo laiką.	<p>Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimo reikalavimus.</p> <p>Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų.</p> <p>Ženklinti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
				Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.	<p>Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų atsargų tikrinimą.</p> <p>Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.</p>
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*					
310131341	Tautinio paveldo patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai.	<p>Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.</p> <p>Apibūdinti 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 patiekalams gaminti.</p>
				Gaminti tautinio paveldo patiekalus.	<p>Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų rūšis, jų asortimentą pagal regionus.</p> <p>Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus tautinio paveldo patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo</p>

					<p>terminus. Ruošti tautinio paveldo patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>
				Įvertinti tautinio paveldo patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Nustatyti tautinio paveldo patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.</p>
310131340	Barbekiu ir grilio patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.	<p>Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Paruošti darbo vietą pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos korteles.</p>
				Gaminti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus.	<p>Apibūdinti barbekiu ir grilio patiekalų rūšis, jų asortimentą. Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus barbekiu ir grilio patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Paruošti darbo vietą barbekiu ir grilio patiekalams gaminti. Ruošti barbekiu patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Ruošti grilio patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>
				Įvertinti barbekiu ir grilio patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Apibūdinti barbekiu ir grilio patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Nustatyti barbekiu ir grilio patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus.</p>

310131342	Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai.	Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles. Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gamavimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldiesiems patiekalams gaminti.
				Gaminti saldžiuosius patiekalus.	Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą. Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ruošti saldžiuosius patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
				Įvertinti saldžiųjų patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Apibūdinti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Nustatyti saldžių patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir pateikti saldžiuosius patiekalus.
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.

* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

3.REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*				
3000001	Įvadas į profesiją	III	1	<i>Netaikoma</i>
Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)*				
3102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	III	1	<i>Netaikoma</i>
3102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	III	1	<i>Netaikoma</i>
3102201	Darbuotojų sauga ir sveikata	III	2	<i>Netaikoma</i>
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	<i>Netaikoma</i>
310131338	Pasiruošimas patiekalams gaminti	III	5	<i>Baigtas šis modulis: Tvarkos virtuvėje palaikymas</i>
310131333	Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	20	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
310131339	Šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	10	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	<i>Netaikoma</i>
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*				
310131341	Tautinio paveldo patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
310131342	Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
310131340	BBQ ir grilio patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)				
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	<i>Baigti visi privalomieji virėjo kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai</i>

* Šie moduliai vykdant tęstinį profesinį mokymą neįgyvendinami, o darbuotojų saugos ir sveikatos bei saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŪJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

Bendrosios kompetencijos	Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Raštingumo kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Daugiakalbystės kompetencija	Bendrauti užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Išvardyti pagrindinius įrenginius ir įrankius užsienio kalba. Pristatyti naudojamus maisto produktus, žaliavas, gaminamus patiekalus užsienio kalba. Perskaityti receptūras užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Pažinti matavimo vienetus. Atlikti svorio, tūrio ir kiekio skaičiavimus. Naudoti technologinę maisto ruošimo ir gamybos įrangą virtuvėje.
Skaitmeninė kompetencija	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę patiekalų receptūrų skaičiavimams atlikti. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Naudoti programinę įrangą virtuvėje.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Rasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes, kvalifikacijos kėlimą. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve.
Pilietiškumo kompetencija	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.
Verslumo kompetencija	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką. Rodyti iniciatyvą darbe, namie, kitoje aplinkoje. Padėti aplinkiniams, kada jiems reikia pagalbos. Dirbti savarankiškai, planuoti darbus.
Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija	Pažinti įvairių šalies 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 kreditas)</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 (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas, 5 mokymosi kreditai Pasiruošimas patiekalams gaminti, 5 mokymosi kreditai Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 20 mokymosi kreditų Šaltųjų patiekalų, užkandžių, 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 patiekalams gaminti, 5 mokymosi kreditai Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 20 mokymosi kreditų Šaltųjų patiekalų, užkandžių, 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> Tautinio paveldo patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 5 mokymosi kreditai BBQ ir grilio patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 5 mokymosi kreditai Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 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

- Vykiant pirminį profesinį mokymą asmeniui, jaunesniam nei 16 metų ir neturinčiam pagrindinio išsilavinimo, turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal pagrindinio ugdymo programą (*jei taikoma*).
- Vykiant pirminį profesinį mokymą asmeniui turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal vidurinio ugdymo programą (*jei taikoma*).
- Vykiant 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.
- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.

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. Apibūdinti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.	<p>Tema. Virėjo profesija, jos specifika</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės • Virėjo darbo specifika maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse <p>Tema. Virėjo profesijos galimybės darbo rinkoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjų poreikis, įsidarbinimo galimybės • Savybės, reikalingos virėjo profesijai
	1.2. Nusakyti bendrais bruožais virėjo veiklos procesus.	<p>Tema. Virėjo veiklos procesai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo veikla darbo vietoje • Geros higienos praktikos taisyklės <p>Tema. Virėjo funkcijos ir uždaviniai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo funkcijos darbo vietoje • Virėjo pareigos, atsakomybė
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	<p>Tema. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo mokymo programos tikslai ir uždaviniai • Virėjo mokymo programos mokymosi formos ir metodai • Virėjo mokymo programos mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai ir formos (metodai) • Virėjo mokymo programos moduliai <p>Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ir (arba) neformaliuoju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turimi gebėjimai, reikalingi virėjo kvalifikacijai įgyti • Savaiminiu ir (arba) neformaliuoju būdu įgytų gebėjimų demonstravimas
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 modulinė profesinio mokymo programa • Testas turimiems gebėjimams vertinti 	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

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	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	1.1. Paaiškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklimą.	<p>Tema. <i>Maisto gaminimo technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius, naudojamas maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis ir ženklimas <p>Tema. <i>Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Mechaninių įrenginių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės Šiluminių įrenginių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės Šaldymo įrenginių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės
	1.2. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus.	<p>Tema. <i>Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpų išdėstymas, joms keliami reikalavimai Maitinimo įmonės gamybinės patalpos <p>Tema. <i>Virtuvės patalpų zonos, darbo vietos</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Virtuvės patalpų zonų paskirtis Virtuvės darbo vietoms taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai Virėjo darbo vietai taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai
	1.3. Ruošti virtuvės patalpų darbo vietas pagal darbo vietos reikalavimus.	<p>Tema. <i>Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų paruošiamajame skyriuje</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Darbo vietos, skirtos mėsos, žuvies, daržovių, miltinių gaminių pirminiam paruošimui, parengimas darbui pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus Darbo vietos, skirtos (mėsos, žuvies, daržovių, miltinių patiekalų) pusgaminiams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių

	<p>reikalavimus</p> <p>Tema. Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų baigiamajame skyriuje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos, skirtos karštiesiems patiekalams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus • Darbo vietos, skirtos šaltiems patiekalams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus <p>Tema. Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų išdavimo, pagalbinėse patalpose</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos, kurioje išduodami patiekalai, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus • Pagalbinės darbo vietos paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
1.4. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p>Tema. Geros higienos praktikos taisyklių taikymas tvarkant darbo vietas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų paruošiamajame skyriuje • Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų baigiamajame skyriuje • Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų išdavimo, pagalbinėse patalpose <p>Tema. Technologinių įrenginių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus • Virtuvės inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
1.5. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.	<p>Tema. Virėjo asmens higienos ir darbo drabužių reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimai, keliami virėjo asmens higienai • Reikalavimai, keliami virėjo darbo drabužiams ir apavui <p>Tema. Virėjo sveikata ir sveikatos patikros dokumentai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbuotojų privalomas sveikatos patikrinimas • Virėjo sveikatos patikros dokumentai <p>Tema. Ergonominiai reikalavimai virėjo darbo vietai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ergonominiai reikalavimai, keliami stovimam darbui • Ergonominiai reikalavimai, keliami darbo pozai
1.6. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas pagal atliekų tvarkymo taisykles.	<p>Tema. Maisto atliekų rūšys, surinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maistinių atliekų rūšys ir pobūdis • Maistinių atliekų rūšiavimas • Augalinės kilmės atliekų surinkimas • Šalutiniai gyvūniniai produktai, jų surinkimas • Panaudotas aliejus, jo surinkimas

		<p>Tema. Pakuočių atliekų rūšiavimas ir tvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pakuočių medžiagos • Kartonų, plastiko ir stiklo atliekų rūšiavimas
2. Parinkti darbui virtuvės įrenginius, inventorių, įrankius ir juos prižiūrėti.	2.1. Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį.	<p>Tema. Virtuvės mechaniniai įrenginiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės mechaninių įrenginių klasifikavimas • Virtuvės mechaninių įrenginių paskirtis <p>Tema. Virtuvės šiluminiai įrenginiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės šiluminių įrenginių klasifikavimas • Virtuvės šiluminių įrenginių paskirtis <p>Tema. Virtuvės šaldymo įrenginiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtuvės šaldymo įrenginių klasifikavimas • Virtuvės šaldymo įrenginių paskirtis
	2.2. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>Tema. Darbas virtuvės įrenginiais-bei tinkamas ir saugus jų eksploatavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus virtuvės įrenginių naudojimas • Virtuvės įrenginių eksploatavimas pagal jų paskirtį • Virtuvės įrenginių priežiūra, valymas, informavimas apie gedimus <p>Tema. Saugus darbas virtuvės įrankiais, inventoriumi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus virtuvės įrankių, inventorius naudojimas pagal paskirtį • Virtuvės įrankių, inventorius priežiūra, valymas, informavimas apie gedimus
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Paašškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventorius paskirtys, ženkliniai. Apibūdintos virtuvės patalpų zonų paskirtys, darbo vietos reikalavimai. Savarankiškai ir pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Sutvarkytos darbo vietos ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles. Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Surinktos, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos pagal atliekų tvarkymo taisykles, atsižvelgiant į atliekų rūšį ir pobūdį. Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių, paašškinta jų paskirtis. Tinkamai ir pagal saugaus naudojimo taisykles parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių. Pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus sutvarkyti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių, darbo vietos. Pademonstruota virtuvės įrenginių priežiūra, valymas, informavimas apie gedimus. Pademonstruotas saugus darbas virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i>	

skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <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 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, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis), darbo drabužiais.</p>
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Pasiruošimas patiekalams gaminti“

Valstybinis kodas	310131338	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokyti modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigtas šis modulis:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas	
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.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal rūšis • Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal vartojamąsias savybes <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų cheminė sudėtis • Maisto medžiagos, reikalingos visavertei mitybai.
1.2. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų ženklavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bendrieji maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimo reikalavimai • Maisto produktų ir žaliavų ženklavimo ypatumai <p>Tema. Maisto produktų, žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai • Maisto produktų, žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai pagal juslinius kokybės rodiklius
1.3. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių maisto produktams ir žaliavoms apdoroti parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami pagal technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui <p>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas, naudojant technologinius įrenginius, įrankius ir laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių
1.4. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, standartai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų kokybės standartai <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų kokybės įvertinimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu.
1.5. Apdoroti maisto produktus ir žaliavas.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pirminiam apdorojimui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinio proceso nuoseklumas atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą • Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą • Pirminis maisto produktų ir žaliavų apdorojimas <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas mechaniniu būdu • Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas terminiu būdu • Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas biocheminiu būdu

2. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kieki.	2.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimą patiekalams gaminti.	Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojamas kiekis</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų normos pusgaminiams gaminti • Maisto produktų ir žaliavų normos patiekalams gaminti Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pusgaminiams gaminti • Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas patiekalams gaminti
	2.2. Naudotis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus.	Tema. <i>Technologijos kortelės</i> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijos kortelės rekvizitai • Technologijų kortelių naudojimo principai Tema. <i>Kalkuliacijos kortelės</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kalkuliacijos kortelės rekvizitai • Kalkuliacijos kortelių naudojimo principai
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdintos maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pademonstruotas saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Nustatyta maisto produktų ir žaliavų kokybė pagal nurodytus kokybės rodiklius. Apdoroti maisto produktai ir žaliavos. Apibūdintas maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas patiekalams gaminti. Pademonstruotas naudojimas kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos <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 bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Maisto produktai 	
Reikalavimai teorinio ir	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, aprūpinta techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi), skirtomis	

praktinio mokymo vietai	mokymo(si) medžiagai pateikti, ir kompiuteriais, skirtais mokinių darbui Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu), įrankiais, svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis).
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

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

Valstybinis kodas	310131333	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti pusgaminius.	1.1. Apibūdinti pusgaminių rūšis, jų asortimentą.	<p>Tema. Daržovių pirminis paruošimas, pjaustymas ir kulinarinė paskirtis, pusgaminiai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių pirminis paruošimas • Bulvių paprastas ir figūrinis pjaustymas, kulinarinė paskirtis • Morkų, burokėlių, svogūnų, kopūstų pjaustymas, kulinarinė paskirtis • Virtų, raugintų, marinuotų ir kitų daržovių pjaustymas, kulinarinė paskirtis • Vaisių pjaustymas, kulinarinė paskirtis • Grybų pirminis paruošimas • Daržovių atliekos ir jų panaudojimas <p>Tema. Žuvies pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šviežios žuvies kokybės rodikliai • Žuvies pirminis paruošimas pagal žuvies dydį, rūšis • Žuvies pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą • Žuvies pusgaminiai, skirti virti, kepti • Žuvies pusgaminių asortimentas

		<ul style="list-style-type: none"> • Žuvies atliekos ir jų panaudojimas <p>Tema. Mėsos pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šviežios mėsos kokybės rodikliai • Mėsos skerdenos skirstymas, kulinarinė paskirtis • Mėsos pirminis paruošimas • Mėsos pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą • Mėsos pusgaminiai, skirti virti, kepti • Mėsos pusgaminų asortimentas <p>Tema. Paukštienos pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paukštienos pirminis paruošimas, formavimas, sudalijimas • Paukštienos pusgaminiai • Paukštienos pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą • Paukštienos pusgaminų asortimentas • Paukštienos valgomosios atliekos ir jų panaudojimas <p>Tema. Subproduktų pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jų</p> <ul style="list-style-type: none"> • Subproduktų rūšys ir maistingumas • Subproduktų pirminis paruošimas • Subproduktų pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą • Subproduktų pusgaminų asortimentas <p>Tema. Miltinių pusgaminų klasifikavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Miltinių pusgaminų asortimentas • Miltinių pusgaminų paruošimas
	1.2. Ruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti.	<p>Tema. Technologinių įrenginių, įrankių, inventorius, skirtų pusgaminiams gaminti, parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologiniai įrenginiai, naudojami technologiniam procesui atlikti • Technologiniai įrankiai, inventorius, naudojami technologiniam procesui atlikti <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas
	1.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams ruošti.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio pusgaminiams apskaičiavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies pusgaminiams ruošti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas • Mėsos pusgaminiams ruošti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas • Paukštienos, subproduktų pusgaminiams ruošti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas

		<p>Tema. Technologijos kortelių taikymas apskaičiuojant maisto produktų ir žaliavų kiekiui pusgaminių gaminiui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijos kortelių sudarymo principai • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą • Technologijų kortelių taikymas
	<p>1.4. Saugiai dirbti pusgaminių gaminių įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p>	<p>Tema. Darbas daržovių pusgaminių gaminių įrenginiais, įrankiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas daržovių pusgaminių gaminių mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas daržovių pusgaminių gaminių šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant daržovių pusgaminius <p>Tema. Darbas žuvies pusgaminių gaminių įrenginiais, įrankiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas žuvies pusgaminių gaminių mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas žuvies pusgaminių gaminių šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant žuvies pusgaminius <p>Tema. Darbas mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių gaminių įrenginiais, įrankiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių gaminių mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių gaminių šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminius <p>Tema. Darbas miltinių pusgaminių gaminių įrenginiais, įrankiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas miltinių pusgaminių gaminių mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas miltinių pusgaminių gaminių šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant miltinius pusgaminius
	<p>1.5. Ruošti daržovių pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. Daržovių pusgaminiai salotoms</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bulvių, šakniavaisinių daržovių pusgaminių ruošimas salotoms • Kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių pusgaminių ruošimas salotoms <p>Tema. Daržovių pusgaminiai garnyrams</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Bulvių, šakniavaisinių daržovių pusgaminių ruošimas garnyrams • Kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių pusgaminių ruošimas garnyrams
	<p>1.6. Ruošti žuvies pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. Žuvies pusgaminių, skirtų virti, šutinti, troškinti, gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies pusgaminių, skirtų virti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Žuvies pusgaminių šutiniui gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Žuvies pusgaminių, skirtų kepti, apkepti, gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies pusgaminių, skirtų kepti su riebalais, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Žuvies pusgaminių, skirtų kepti riebaluose, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Žuvies pusgaminių, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Žuvies maltos masės pusgaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies maltos masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Įdarytos žuvies pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
	<p>1.7. Ruošti mėsos, paukštienos pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. Mėsos pusgaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos pusgaminių, skirtų virti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Mėsos pusgaminių šutiniui gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Mėsos pusgaminių, skirtų kepti su riebalais, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Mėsos pusgaminių, skirtų kepti riebaluose, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Mėsos pusgaminių, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Mėsos maltinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Mėsos natūralios masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo

		<ul style="list-style-type: none"> • Mėsos leistinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. <i>Paukštiesos pusgaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Paukštiesos pusgaminių, skirtų virti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Paukštiesos pusgaminių šutiniui gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Paukštiesos pusgaminių, skirtų kepti su riebalais, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Paukštiesos pusgaminių, skirtų kepti riebaluose, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Paukštiesos pusgaminių, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Paukštiesos maltinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Paukštiesos natūralios masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Paukštiesos leistinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Įdarytos paukštiesos pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
	<p>1.8. Ruošti subproduktų pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. <i>Subproduktų paruošimas pusgaminių gaminimui</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pirminis paruošimas pusgaminių gaminimui • Subproduktų terminis apdorojimas <p>Tema. <i>Subproduktų pusgaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Subproduktų pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę • Subproduktų pusgaminių gaminimas laikantis gamybos proceso nuoseklumo
	<p>1.9. Ruošti miltinius pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. <i>Tešlų ruošimo technologinis procesas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mielinės tešlos ruošimas • Lietinių, sklindžių tešlos gaminimas • Koldūnų, skrylių, virtinių tešlų ruošimas <p>Tema. <i>Miltinių pusgaminių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Miltinių pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę • Miltinių pusgaminių gaminimas laikantis gamybos proceso nuoseklumo

<p>2. Gaminti karštuosius patiekalus.</p>	<p>2.1. Apibūdinti karštųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.</p>	<p>Tema. Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių klasifikacija, jų asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą • Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių, varškės, kiaušinių asortimentas <p>Tema. Sriubų klasifikacija pagal gamybos technologiją, jų asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų klasifikavimas pagal gamybos technologiją • Sriubų asortimentas
	<p>2.2. Apibūdinti karštųjų patiekalų, sriubų technologinius gamybos procesus.</p>	<p>Tema. Karštųjų patiekalų technologinio gamybos proceso eiliškumas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų technologinis gamybos procesas • Karštųjų patiekalų gamybos proceso eiliškumas <p>Tema. Sriubų technologinio gamybos proceso eiliškumas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų technologinis gamybos procesas • Sriubų technologinio gamybos proceso eiliškumas
	<p>2.3. Saugiai dirbti karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p>	<p>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti, paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių • Technologinių įrankių patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių <p>Tema. Darbo vietos karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti parengimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles • Darbo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais technologiniai procesai gaminant karštuosius patiekalus ir sriubas
	<p>2.4. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti.</p>	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo sriuboms gaminti, apskaičiavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų sriuboms sunaudojimo normos pagal sezoną • Maisto produktų ir žaliavų kiekio sriuboms gaminti, apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo karštiesiems patiekalams gaminti, apskaičiavimas</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos pagal sezoną • Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis
2.5. Ruošti karštuosius žuvies patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.		<p>Tema. <i>Virtų, šutintų, troškintų karštųjų žuvies patiekalų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų virtų, šutintų, troškintų žuvies patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio virto, šutinto, troškinto žuvies patiekalo ir gaminimas <p>Tema. <i>Keptų, apkeptų karštųjų žuvies patiekalų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Keptų, apkeptų žuvies patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio kepto, apkepto žuvies patiekalo ir gaminimas <p>Tema. <i>Karštų žuvies patiekalų iš maltos masės gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų žuvies maltos masės patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio žuvies maltos masės patiekalo ir gaminimas
2.6. Ruošti karštuosius mėsos, paukštienos patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.		<p>Tema. <i>Karštųjų patiekalų iš mėsos gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtų, šutintų, troškintų mėsos patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Keptų, apkeptų mėsos patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Maltos masės mėsos patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio mėsos patiekalo ir gaminimas <p>Tema. <i>Karštųjų patiekalų iš paukštienos gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtų, šutintų, troškintų paukštienos patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Keptų, apkeptų paukštienos patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Maltos masės paukštienos patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio paukštienos patiekalo ir gaminimas
2.7. Ruošti karštuosius subproduktų patiekalus pagal		<p>Tema. <i>Karštųjų patiekalų iš subproduktų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas karštų subproduktų patiekalų

	<p>technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>gaminimui</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų iš subproduktų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Padažo ir garnyro parinkimas prie karšto subproduktų patiekalo ir gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padažo parinkimas prie karšto subproduktų patiekalo ir gaminimas • Garnyro parinkimas prie karšto subproduktų patiekalo ir gaminimas
	<p>2.8. Ruošti karštuosius varškės, kiaušinių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. Karštųjų patiekalų iš varškės gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtų varškės patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Keptų, apkeptų varškės patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Karštųjų patiekalų iš kiaušinių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virtų kiaušinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Keptų, apkeptų kiaušinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
	<p>2.9. Ruošti karštuosius kruopų, miltų, makaronų patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. Karštųjų patiekalų iš kruopų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas kruopų patiekalų gaminimui • Karštųjų patiekalų iš kruopų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Karštųjų patiekalų iš miltų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas miltinių patiekalų gaminimui • Karštųjų patiekalų iš miltų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Karštųjų patiekalų iš makaronų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas makaronų patiekalų gaminimui • Karštųjų patiekalų iš makaronų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
	<p>2.10. Ruošti karštuosius daržovių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. Virtų, šutintų, troškintų karštųjų daržovių patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas virtų, šutintų, troškintų daržovių patiekalų gaminimui • Virtų, šutintų, troškintų daržovių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Keptų karštųjų daržovių patiekalų gaminimas</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas keptų, apkeptų daržovių patiekalų gaminimui • Keptų, apkeptų daržovių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
	2.11. Ruošti sriubas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	<p>Tema. Karštų sriubų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas karštų sriubų gaminimui • Sultinių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Karštų sriubų pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Priedų parinkimas prie sriubų ir gaminimas <p>Tema. Šaltų sriubų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas šaltų sriubų gaminimui • Šaltų sriubų pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Priedų parinkimas prie sriubų ir gaminimas
3. Įvertinti pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus pusgaminiams, sriuboms ir karštiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams, sriuboms keliami kokybės reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminių jusliniai kokybės rodikliai • Sriubų jusliniai kokybės rodikliai <p>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminių laikymo sąlygos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminių laikymo sąlygos • Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių karštųjų patiekalų ir sriubų kokybei <p>Tema. Pusgaminių ženklavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių ženklavimo reikalavimai • Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ženklavimas
	3.2. Nustatyti pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu • Mėsos, paukštienos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu • Subproduktų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų,</p>

		<p>makaronų, daržovių patiekalų ir sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Mėsos, paukštienos patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Subproduktų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu
	3.3. Šalinti nustatytus pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų trūkumus.	<p>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų įvertinimas ir šalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų įvertinimas • Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų šalinimas <p>Tema. Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų įvertinimas • Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų šalinimas
	3.4. Ruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementus.	<p>Tema. Karštųjų patiekalų puošybos elementai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puošybos detalės patiekalams dekoruoti • Puošybos detalių karštiesiems patiekalams dekoruoti ruošimas <p>Tema. Sriubų puošybos elementai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puošybos detalės sriuboms dekoruoti • Puošybos detalių iš daržovių ruošimas sriuboms dekoruoti.
	3.5. Apipavidalinti karštuosius patiekalus pagal komponavimo principus ir taisyklės.	<p>Tema. Karštųjų patiekalų apipavidalinimas, patiekimo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų dekoravimas įvairiais puošybos elementais • Karštųjų patiekalų išėigos normos • Patiekalų patiekimo ir komponavimo principai, taisyklės • Karštųjų patiekalų patiekimas <p>Tema. Sriubų apipavidalinimas, patiekimo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų dekoravimas įvairiais puošybos elementais • Sriubų patiekimo ir komponavimo principai, taisyklės • Sriubų išėigos normos • Sriubų patiekimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdintos pusgaminių rūšys, jų asortimentas. Paruošti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams gaminti. Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis pusgaminiams ruošti. Paruošti daržovių, žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, miltiniai pusgaminiai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdintos karštųjų patiekalų rūšys, jų asortimentas. Apibūdinti karštųjų patiekalų, sriubų technologiniai gamybos procesai. Pademonstruotas saugus darbas karštųjų patiekalų</p>	

	<p>gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis karštiesiems patiekalams ir sriuboms ruošti. Paruošti karštieji žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalai ir sriubos pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti kokybės reikalavimai, keliami pusgaminiams, sriuboms ir karštiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Nustatyta pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybė pagal nurodytus kokybės rodiklius. Pašalinti nustatyti pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų trūkumai. Paruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementai. Apipavidalinti karštieji patiekalai pagal komponavimo principus ir taisykles.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės • Žaliavos ir maisto produktai pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams gaminti ir apipavidalinti • 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 šildytuvu, 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 mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <p>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;</p>

	2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.
--	---

Modulio pavadinimas – „Šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

Valstybinis kodas	310131339	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti šaltuosius patiekalus ir užkandžius.	1.1. Apibūdinti šaltųjų patiekalų ir užkandžių klasifikaciją, jų asortimentą.	<p>Tema. Šaltų užkandžių klasifikacija ir asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vieno kąsnio užkandžių asortimentas • Sumuštinių asortimentas • Mėsos, žuvies, daržovių užkandžių asortimentas <p>Tema. Šaltų patiekalų klasifikacija ir asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltų žuvies, silkių patiekalų asortimentas • Šaltų mėsos, paukštienos patiekalų asortimentas • Šaltų subproduktų patiekalų asortimentas • Šaltų pieno produktų, kiaušinių patiekalų asortimentas • Šaltų drebutinių patiekalų asortimentas
	1.2. Saugiai dirbti šaltų patiekalų ir užkandžių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>Tema. Darbas šaltų užkandžių gaminimo įrenginiais, įrankiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas šaltų užkandžių gaminimo mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas šaltų užkandžių gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant šaltus užkandžius <p>Tema. Darbas šaltų patiekalų gaminimo įrenginiais, įrankiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas šaltų patiekalų gaminimo mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas šaltų patiekalų gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant šaltus patiekalus

	<p>1.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį šaltiems patiekalams ir užkandžiams gaminti.</p>	<p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio šaltiems užkandžiams gaminti, apskaičiavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą • Technologijų kortelių taikymas • Šaltiems užkandžiams ruošti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas <p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio šaltiems patiekalams gaminti, apskaičiavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą • Technologijų kortelių taikymas • Šaltiems patiekalams ruošti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas
	<p>1.4. Ruošti įvairius šaltuosius patiekalus ir užkandžius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. <i>Šaltų užkandžių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas • Vieno kąsnio užkandžių gaminimas • Sumuštinių gaminimas • Mėsos, žuvies, daržovių užkandžių gaminimas <p>Tema. <i>Šaltų patiekalų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas • Šaltų žuvies, silkių patiekalų gaminimas • Šaltų mėsos, paukštienos patiekalų gaminimas • Šaltų subproduktų patiekalų gaminimas • Šaltų pieno produktų, kiaušinių patiekalų gaminimas • Šaltų drebutinių patiekalų gaminimas
<p>2. Gaminti salotas.</p>	<p>2.1. Apibūdinti salotų rūšis, jų asortimentą.</p>	<p>Tema. <i>Salotų klasifikavimas, jų asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Salotų klasifikavimas • Salotų asortimentas <p>Tema. <i>Mišrinių klasifikavimas, jų asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mišrinių klasifikavimas • Mišrinių asortimentas
	<p>2.2. Saugiai dirbti salotų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p>	<p>Tema. <i>Darbas salotų gaminimo įrenginiais, įrankiais</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas salotų gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant salotas <p>Tema. <i>Darbas mišrinių gaminimo įrenginiais, įrankiais</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas mišrinių gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant mišraines

	2.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį salotoms gaminti.	<p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio salotoms gaminti, apskaičiavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą • Technologijų kortelių taikymas • Salotoms ruošti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas <p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio mišrainėms gaminti, apskaičiavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą • Technologijų kortelių taikymas • Mišrainėms ruošti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas
	2.4. Ruošti įvairaus asortimento salotas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	<p>Tema. <i>Salotų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas salotų gaminimui • Salotų gaminimas, laikantis gaminimo technologijos nuoseklumo, pagal geros higienos praktikos taisykles <p>Tema. <i>Salotų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas mišrainių gaminimui • Mišrainių gaminimas, laikantis gaminimo technologijos nuoseklumo, pagal geros higienos praktikos taisykles
3. Gaminti pagrindinius ir daržovių garnyrus.	3.1. Apibūdinti pagrindinių ir daržovių garnyrų rūšis, jų asortimentą.	<p>Tema. <i>Garnyrų klasifikavimas, jų asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Garnyrų klasifikavimas • Garnyrų iš kruopų asortimentas • Garnyrų iš makaronų asortimentas • Garnyrų iš miltų asortimentas • Garnyrų derinimas prie pagrindinio patiekalo <p>Tema. <i>Garnyrų iš daržovių klasifikavimas, jų asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Garnyrai iš daržovių • Garnyrų iš daržovių asortimentas • Daržovių garnyrų derinimas prie pagrindinio patiekalo
	3.2. Saugiai dirbti garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p>Tema. <i>Darbas įrenginiais, įrankiais, gaminant garnyrus iš kruopų, makaronų, miltų</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas garnyrų gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant garnyrus iš kruopų, makaronų, miltų <p>Tema. <i>Darbas daržovių garnyrų gaminimo įrenginiais, įrankiais</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus darbas daržovių garnyrų gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant daržovių garnyrus

	<p>3.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pagrindiniams ir daržovių garnyrams gaminti.</p>	<p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio kruopų, makaronų, miltinių garnyrams gaminti, apskaičiavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą • Technologijų kortelių taikymas • Garnyrams iš kruopų, makaronų, miltų ruošti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas <p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio daržovių garnyrams gaminti, apskaičiavimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą • Technologijų kortelių taikymas • Garnyrams iš daržovių ruošti maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas
	<p>3.4. Ruošti pagrindinius garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. <i>Garnyrų iš kruopų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų iš kruopų gaminimui • Garnyrų iš kruopų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. <i>Garnyrų iš makaronų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų iš makaronų gaminimui • Garnyrų iš makaronų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. <i>Garnyrų iš miltų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų iš miltų gaminimui • Garnyrų iš miltų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
	<p>3.5. Ruošti daržovių garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. <i>Garnyrų iš bulvių, šakniavaisinių daržovių gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų gaminimui • Garnyrų iš bulvių, šakniavaisinių daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. <i>Kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių garnyrų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų gaminimui • Garnyrų iš kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
<p>4. Įvertinti šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų kokybę ir juos apipavidalinti.</p>	<p>4.1. Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus šaltiesiems patiekalams, užkandžiams, salotoms ir</p>	<p>Tema. <i>Šaltiems patiekalams, užkandžiams, salotoms ir garnyrams keliami kokybės reikalavimai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų patiekalų ir užkandžių jusliniai kokybės rodikliai • Salotų ir mišrinių jusliniai kokybės rodikliai

	garnyrams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<ul style="list-style-type: none"> • Garnyrų jusliniai kokybės rodikliai <p>Tema. Šaltų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų laikymo sąlygos, realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltų patiekalų ir užkandžių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai • Salotų ir mišrinių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai • Garnyrų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <p>Tema. Šaltų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų ženklavimo reikalavimai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltų patiekalų, užkandžių ženklavimo reikalavimai • Salotų ir garnyrų ženklavimo reikalavimai • Šaltų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų ženklavimas
	4.2. Nustatyti pagamintų šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>Tema. Šaltų patiekalų ir užkandžių, salotų kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Šaltų užkandžių kokybės nustatymas jusliniu būdu • Salotų ir mišrinių kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Garnyrų kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garnyrų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Daržovių garnyrų kokybės nustatymas jusliniu būdu
	4.3. Šalinti nustatytus pagamintų šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų trūkumus.	<p>Tema. Šaltų patiekalų, užkandžių, salotų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltų patiekalų ir užkandžių trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas • Salotų ir mišrinių trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas <p>Tema. Garnyrų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garnyrų trūkumai • Pagamintų garnyrų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas
	4.4. Ruošti šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų puošybos elementus.	<p>Tema. Šaltų patiekalų ir užkandžių, salotų puošybos elementai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puošybos elementų šaltiems patiekalams dekoruoti ruošimas • Puošybos elementų šaltiems užkandžiams dekoruoti ruošimas <p>Tema. Salotų ir garnyrų puošybos elementai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puošybos elementų salotoms, mišrainėms dekoruoti ruošimas • Puošybos elementų garnyrams dekoruoti ruošimas
	4.5. Apipavidalinti pagamintus šaltuosius patiekalus, užkandžius, salotas ir garnyrus pagal komponavimo principus ir taisykles.	<p>Tema. Šaltų patiekalų, užkandžių apipavidalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltų patiekalų, užkandžių pateikimo reikalavimai • Šaltų patiekalų, užkandžių išėigos, spalvų derinimas • Šaltų patiekalų, užkandžių dekoravimas įvairiais puošybos elementais <p>Tema. Salotų ir garnyrų apipavidalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salotų, mišrinių ir garnyrų pateikimo reikalavimai

		<ul style="list-style-type: none"> • Salotų ir garnyrų išėigos, spalvų derinimas • Salotų ir garnyrų dekoravimas įvairiais puošybos elementais
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdinta šaltųjų patiekalų ir užkandžių klasifikacija, jų asortimentas. Pademonstruotas saugus darbas šaltų patiekalų ir užkandžių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų poreikis šaltiems patiekalams ir užkandžiams gaminti. Paruošti įvairūs šaltieji patiekalai ir užkandžiai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdintos salotų rūšys, jų asortimentas. Pademonstruotas saugus darbas salotų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų poreikis salotoms gaminti. Paruoštos įvairaus asortimento salotos pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdintos pagrindinių ir daržovių garnyrų rūšys, jų asortimentas. Pademonstruotas saugus darbas garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis pagrindiniams ir daržovių garnyrams gaminti. Paruošti pagrindiniai garnyrai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Paruošti daržovių garnyrai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti kokybės reikalavimai, keliamus šaltiesiems patiekalams, užkandžiams, salotoms ir garnyrams, jų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Nustatyta pagamintų šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų kokybė pagal nurodytus kokybės rodiklius. Pašalinti nustatyti pagamintų šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų trūkumai. Paruošti šaltųjų patiekalų, užkandžių, salotų ir garnyrų puošybos elementai. Apipavidalinti pagaminti šaltieji patiekalai, užkandžiai, salotos ir garnyrai pagal komponavimo principus ir taisykles.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • 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 • 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 šildytuvu, 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 mokytojui	Modulį gali vesti mokytojas, turintis:	

dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>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;</p> <p>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</p>
--	---

Modulio pavadinimas – „Darbas su dokumentais“

Valstybinis kodas	3101313	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pildyti higienos žurnalus.	1.1. Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus.	<p>Tema. Dokumentai, užtikrinantys maisto saugą maitinimo įmonėse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto higiena • RVASVT sistema • Geros higienos praktikos taisyklės <p>Tema. Pagrindiniai geros higienos praktikos taisyklių principai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geros higienos praktikos taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami maisto tvarkymo ir laikymo patalpoms • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami maisto žaliavų, pakavimo medžiagų ir gatavos produkcijos priėmimui ir laikymui • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami maisto tvarkymo technologijoms
	1.2. Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.	<p>Tema. Higienos dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higienos dokumentų rūšys, svarba • Higienos žurnalų pildymas pagal geros higienos praktikos taisykles <p>Tema. Žurnalų pildymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaldytuvų, patalpų temperatūrinio režimo kontrolės žurnalas • Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalas • Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalas

		<ul style="list-style-type: none"> • Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas • Valymo darbų registravimo žurnalas
2. Ženklinti pusgaminius ir patiekalus, fiksuojant produkcijos pagaminimo laiką.	2.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimo reikalavimus.	<p>Tema. <i>Maisto produktų ženklavimo reikalavimai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bendroji maisto produktų ženklavimo informacija • Ženklavimo reikalavimai konkretiems produktams <p>Tema. <i>Bendrieji pakuočių ženklavimo reikalavimai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Plastiko, kartono, popieriaus, stiklo ženklavimo ženklai • Pakuočių ženklavimo ženklų atpažinimas
	2.2. Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų.	<p>Tema. <i>Patiekalų maistinė vertė, kaloringumas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų maistinė vertė • Patiekalų kaloringumas • Maisto energinės vertės poreikis įvairioms amžiaus grupėms • Patiekalų energinės vertės apskaičiavimas <p>Tema. <i>Maisto alergenai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dažniausiai mityboje pasitaikantys alergenai • Dažniausiai pagamintuose patiekuose pasitaikantys alergenai
	2.3. Ženklinti pusgaminius ir patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p>Tema. <i>Pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminai, laikymas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminai • Pusgaminių ir pagamintos produkcijos laikymo sąlygos <p>Tema. <i>Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklavimo taisyklės</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklavimo taisyklės • Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklavimas pagal geros higienos praktikos taisykles
3. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kieki.	3.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų atsargų tikrinimą.	<p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo eiga</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų priėmimo taisyklės • Maisto produktų ir žaliavų išdavimo iš sandėlio reikalavimai <p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų apskaita</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų apskaitos eiga • Maisto produktų ir žaliavų atsargų tikrinimas
	3.2. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą, naudojantis kompiuterine apskaitos programa.	<p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų inventorizacijos principai • Maisto produktų ir žaliavų natūralūs nuostoliai • Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija <p>Tema. <i>Kompiuterinės maisto produktų ir žaliavų apskaitos programos</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų apskaita kompiuterine apskaitos programa • Maisto produktų ir žaliavų apskaitos tvarkymas <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų nurašymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga • Maisto produktų ir žaliavų nurašymo dokumentų pildymas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentai. Užpildyti higienos žurnalai pagal nustatytus reikalavimus. Apibūdinta patiekalų sudėtis, maistinė vertė, maisto alergenai. Pademonstruotas pusgaminių ir patiekalų ženklavimas pagal geros higienos praktikos taisykles, fiksuojant produkcijos pagaminimo laiką. Apibūdintas maisto produktų ir žaliavų atsargų tikrinimas. Sutvarkyta maisto produktų ir žaliavų apskaita, naudojantis kompiuterine apskaitos programa. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Higienos žurnalai 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta kompiuteriais, kuriuose būtų apskaitos programinė įranga, skirta mokinių mokymuisi.	
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirėngimui (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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.	

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Modulio pavadinimas – „Tautinio paveldo patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

Valstybinis kodas	310131341	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
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.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis ir vartojamąsias savybės <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis • Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal vartojamąsias savybės Tema. Tautinio paveldo maisto produktai <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo produktų ženklavimas • Tradiciniai maisto produktai
	1.2. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimai <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai • Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai Tema. Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos korteles.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų tautinio paveldo patiekalams gaminti, parinkimas <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai ir žaliavos, naudojami tautinio paveldo patiekalų gamybai • Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų tautinio paveldo patiekalų gamybai, parinkimas pagal technologijos kortelę Tema. Maisto produktų ir žaliavų sezoniškumas <ul style="list-style-type: none"> • Vietiniai sezoniniai maisto produktai ir žaliava • Sezoniškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas
	1.4. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos	Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, patiekalams gaminti, parinkimas <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį

	<p>praktikos taisyklių.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui <p>Tema. Darbas technologiniais įrenginiais ir įrankiais, skirtais maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, patiekalams gaminti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas • Saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įranga, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas patiekalų gaminimo įranga, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
	<p>1.5. Ruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalams gaminti.</p>	<p>Tema. Darbo vietos tautinio paveldo patiekalams gaminti parengimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, paruošimas • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinio proceso eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas • Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas
<p>2. Gaminti tautinio paveldo patiekalus.</p>	<p>2.1. Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų rūšis, jų asortimentą pagal regionus.</p>	<p>Tema. Tautinio paveldo nacionalinių patiekalų klasifikavimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo patiekalai pagal etnografines sritis • Tautinio paveldo patiekalai pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams ruošti <p>Tema. Tautinio paveldo patiekalų asortimentas pagal etnines sritis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dzūkų nacionalinių patiekalų asortimentas • Žemaičių nacionalinių patiekalų asortimentas • Suvalkiečių nacionalinių patiekalų asortimentas • Aukštaičių nacionalinių patiekalų asortimentas
	<p>2.2. Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus tautinio paveldo patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>	<p>Tema. Tautinio paveldo patiekalų jusliniai kokybės rodikliai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo patiekalų kokybės reikalavimai • Tautinio paveldo patiekalų jusliniai kokybės vertinimo būdai <p>Tema. Tautinio paveldo patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo patiekalų laikymo sąlygų reikalavimai • Tautinio paveldo patiekalų realizavimo terminai
	<p>2.3. Ruošti tautinio paveldo patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.</p>	<p>Tema. Tautinio paveldo patiekalų gamybos technologija</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus • Tautinio paveldo patiekalų gamybos technologija pagal rūšis ir asortimentas • Dzūkų tradicinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos

		proceso nuoseklumo <ul style="list-style-type: none"> • Žemaičių tradicinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Suvalkiečių tradicinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Aukštaičių tradicinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
3. Įvertinti tautinio paveldo patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	Tema. Tautinio paveldo šaltųjų patiekalų, sriubų kokybės vertinimo kriterijai <ul style="list-style-type: none"> • Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu • Tautinio paveldo šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai • Tautinio paveldo sriubų kokybės rodikliai Tema. Tautinio paveldo karštųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai <ul style="list-style-type: none"> • Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu • Tautinio paveldo karštųjų patiekalų kokybės rodikliai
	3.2. Nustatyti tautinio paveldo patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	Tema. Tautinio paveldo šaltųjų patiekalų, sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu Tema. Tautinio paveldo karštųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu <ul style="list-style-type: none"> • Tradicinių daržovių karštųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Tradicinių mėsos, paukštienos, subproduktų karštųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Tradicinių žuvies karštųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Tradicinių miltinių, kruopų karštųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu Tema. Tautinio paveldo šaltųjų patiekalų, sriubų, karštųjų patiekalų trūkumų įvertinimas ir šalinimas <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų patiekalų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas • Sriubų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas • Karštųjų patiekalų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas
	3.3. Apipavidalinti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.	Tema. Tautinio paveldo patiekalų dekoravimas <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo patiekalų dekoravimo elementų parinkimas • Tautinio paveldo patiekalų dekoravimas įvairiais dekoravimo elementais Tema. Tautinio paveldo patiekalų patiekimas <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo patiekalų patiekimo būdai, komponavimo principai, taisyklės • Tautinio paveldo patiekalų patiekimas, indų parinkimas

Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdinti maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos korteles. Pademonstruotas saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Paruošti maisto produktai ir žaliavos tautinio paveldo patiekalams gaminti. Apibūdintos tautinio paveldo patiekalų rūšys, jų asortimentas pagal regionus. Apibūdinti kokybės reikalavimai, keliami tautinio paveldo patiekalams, jų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Paruošti tautinio paveldo patiekalai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų kokybės rodikliai ir vertinimo būdai. Nustatyta tautinio paveldo patiekalų kokybė pagal nurodytus kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir patiekti tautinio paveldo patiekalai.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • 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 tautinio paveldo patiekalams gaminti • 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 mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas - „Barbekiu ir grilio patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

Valstybinis kodas	310131340	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.	1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	Tema. <i>Mėsa, jos rūšys</i> <ul style="list-style-type: none"> • Skerdenų sudalijimas, rūšiavimas • Mėsos rūšys, ypatumai ir kulinarinė paskirtis, panaudojimas Tema. <i>Paukštiena, jos rūšys</i> <ul style="list-style-type: none"> • Paukštienos rūšys • Paukštienos skerdenos dalių kulinarinis panaudojimas Tema. <i>Žuvis, jų rūšys</i> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvų rūšys ir panaudojimo ypatumai • Žuvies maistinė vertė, kulinarinė paskirtis
	1.2. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. <i>Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės vertinimo būdai Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos</i> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai • Maisto produktų, žaliavų šviežumo, gedimo požymiai
	1.3. Paruošti darbo vietą pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui.	Tema. <i>Darbo vietos, skirtos pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui atlikti, parengimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos, skirtos mėsos, paukštienos pirminiam paruošimui, parengimas darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus • Darbo vietos, skirtos žuvies pirminiam paruošimui, parengimas darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus Tema. <i>Darbo vietos, skirtos barbekiu ir grilio patiekalų pusgaminiams gaminti, parengimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos, skirtos mėsos, paukštienos pusgaminiams gaminti, parengimas darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus

		<p>darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos, skirtos žuvies pusgaminiams gaminti, parengimas darbu pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus.
	<p>1.4. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p>	<p>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, barbekiu ir grilio patiekalų gaminti, parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui <p>Tema. Darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas • Saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įranga, įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įranga, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
	<p>1.5. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos korteles.</p>	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, parinkimas • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal paskirtį, naudojantis technologijos kortele <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu patiekalams gaminti, paruošimas • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų grilio patiekalams gaminti, paruošimas
<p>2. Gaminti ir pateikti barbekiu ir grilio patiekalus.</p>	<p>2.1. Apibūdinti barbekiu ir grilio patiekalų rūšis, jų asortimentą.</p>	<p>Tema. Barbekiu patiekalai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu patiekalų iš žuvies asortimentas • Barbekiu patiekalų iš mėsos asortimentas • Barbekiu patiekalų iš paukštienos asortimentas <p>Tema. Grilio patiekalai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grilio patiekalų iš žuvies asortimentas • Grilio patiekalų iš mėsos asortimentas • Grilio patiekalų iš mėsos asortimentas
	<p>2.2. Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus barbekiu ir grilio patiekalams, jų laikymo</p>	<p>Tema. Barbekiu ir grilio patiekalų kokybės vertinimo kriterijai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu ir grilio patiekalų kokybės rodikliai • Barbekiu ir grilio patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu

	sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. <i>Barbekiu ir grilio patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu ir grilio patiekalų realizavimo terminai • Laikymo sąlygų įtaka barbekiu ir grilio patiekalų kokybei
	2.3. Paruošti darbo vietą barbekiu ir grilio patiekalams gaminti.	<p>Tema. <i>Barbekiu ir grilio patiekalų gamybos procesas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu ir grilio patiekalų gamybos proceso nuoseklumas • Terminis apdorojimas <p>Tema. <i>Darbo vietos barbekiu ir grilio patiekalams gaminti parengimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos barbekiu patiekalams gaminti paruošimas pagal darbų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus • Darbo vietos grilio patiekalams gaminti paruošimas pagal darbų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus
	2.4. Ruošti barbekiu patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	<p>Tema. <i>Barbekiu patiekalų iš žuvies gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas barbekiu patiekalams iš žuvies gaminti • Barbekiu patiekalų iš žuvies gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. <i>Barbekiu patiekalų iš mėsos gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas barbekiu patiekalams iš mėsos gaminti • Barbekiu patiekalų iš mėsos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. <i>Barbekiu patiekalų iš paukštienos gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas barbekiu patiekalams iš paukštienos gaminti • Barbekiu patiekalų iš paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
	2.5. Ruošti grilio patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	<p>Tema. <i>Grilio patiekalo iš žuvies gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas grilio patiekalams iš žuvies gaminti • Grilio patiekalų iš žuvies gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. <i>Grilio patiekalo iš mėsos gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas grilio patiekalams iš mėsos gaminti • Grilio patiekalų iš mėsos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. <i>Grilio patiekalo iš paukštienos gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas grilio patiekalams iš paukštienos gaminti • Grilio patiekalų iš paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo

		gamybos proceso nuoseklumo
3. Įvertinti barbekiu ir grilio patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibūdinti barbekiu ir grilio patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	<p>Tema. <i>Barbekiu patiekalų kokybės reikalavimai ir vertinimo būdai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu patiekalų kokybės rodikliai • Barbekiu patiekalų kokybės vertinimo būdai <p>Tema. <i>Grilio patiekalų kokybės reikalavimai ir vertinimo būdai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grilio patiekalų kokybės rodikliai • Grilio patiekalų kokybės vertinimo būdai
	3.2. Nustatyti barbekiu ir grilio patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>Tema. <i>Barbekiu ir grilio patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Grilio patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. <i>Barbekiu ir grilio patiekalų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu patiekalų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas • Grilio patiekalų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas
	3.3. Apipavidalinti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus.	<p>Tema. <i>Barbekiu patiekalų apipavidalinimas, patiekimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu patiekalų patiekimo taisyklės • Barbekiu patiekalų apipavidalinimas • Indai, skirti barbekiu patiekalams patiekti • Barbekiu patiekalų patiekimas <p>Tema. <i>Grilio patiekalų apipavidalinimas, patiekimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grilio patiekalų patiekimo taisyklės • Grilio patiekalų apipavidalinimas • Indai, skirti grilio patiekalams patiekti • Grilio patiekalų patiekimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdinti maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Paruošta darbo vieta pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui. Pademonstruotas saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos korteles. Apibūdintos barbekiu ir grilio patiekalų rūšys, jų asortimentas. Apibūdinti kokybės reikalavimai, keliamus barbekiu ir grilio patiekalams, jų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Paruošta darbo vieta barbekiu ir grilio patiekalams gaminti. Paruošti barbekiu patiekalai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Paruošti grilio patiekalai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti barbekiu ir grilio patiekalų kokybės rodikliai ir vertinimo būdai. Nustatyta barbekiu ir grilio patiekalų kokybė pagal nurodytus kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalai.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus,</p>	

	laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • 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 barbekiu ir grilio patiekalams gaminti • 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, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais, barbekiu ir grilio patiekalams gaminti (kepti) skirta darbo vieta, aprūpinta griliais, įrankiais, saugos ir kepimui skirtomis priemonėmis.</p>
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

Modulio pavadinimas – „Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

Valstybinis kodas	310131342
Modulio LTKS lygis	III
Apimtis mokymosi kreditais	5
Asmens pasirengimo	<i>Baigti šie moduliai:</i>

mokyti modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
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>Tema. Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maistinės medžiagos, būtinos visavertei mitybai • Vaisių, uogų ir riešutų klasifikavimas pagal sandarą • Vaisių, uogų, riešutų ir daržovių maistinė vertė <p>Tema. Maistiniai priedai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maistinių priedų grupės pagal funkcijas • Maistinių priedų savybės, jų panaudojimas <p>Tema. Skoninės ir aromatinės medžiagos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skoninių ir aromatinių medžiagų asortimentas, savybės • Skoninių ir aromatinių medžiagų maistinė vertė <p>Tema. Pienas ir pieno produktai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pieno ir jo produktų klasifikavimas ir apibūdinimas • Pieno ir jo produktų maistinė vertė <p>Tema. Kiaušiniai ir jų produktai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kiaušiniai ir jų produktai, klasifikavimas • Kiaušinių produktų maistinė vertė <p>Tema. Maistiniai riebalai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maistinių riebalų klasifikavimas • Maistinių riebalų maistinė vertė <p>Tema. Konditerinės žaliavos, kildinimo medžiagos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konditerinės žaliavos • Kildinimo medžiagos <p>Tema. Grūdinių kultūrų produktai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grūdinių kultūrų produktų klasifikacija ir maistinė vertė • Miltų kokybės rodikliai
	1.2. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės vertinimo būdai <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos bei realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai • Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymių atpažinimo metodai

	<p>1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles.</p>	<p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiems patiekalams gaminti, parinkimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai ir žaliavos, naudojami saldžiųjų patiekalų gamybai • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiems patiekalams gaminti, parinkimas pagal technologijos korteles <p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų sezoniškumas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vietiniai sezoniniai maisto produktai ir žaliava saldžiųjų patiekalų gamybai • Sezoniškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas
	<p>1.4. Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p>	<p>Tema. <i>Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, parinkimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui <p>Tema. <i>Darbas technologiniais įrenginiais ir įrankiais, skirtais saldiems patiekalams gaminti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas • Saugus darbas patiekalų gaminimo įranga, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
	<p>1.5. Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldiems patiekalams gaminti.</p>	<p>Tema. <i>Darbo vietos saldiems patiekalams gaminti parengimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vieta, atitinkanti darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus ir tinkama konkrečioms gamybos procesams atlikti • Maisto produktų ir žaliavos ruošimas <p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, proceso eiliškumas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinio proceso eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas • Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas
<p>2. Gaminti saldžiuosius patiekalus.</p>	<p>2.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.</p>	<p>Tema. <i>Vaisinių desertų klasifikavimas, asortimentas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaisių, uogų paruošimas • Virtų ir keptų vaisių, uogų saldžiųjų patiekalų asortimentas <p>Tema. <i>Drebutiniai saldieji patiekalai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kisieliai, drebučiai, jų asortimentas • Putėsių asortimentas <p>Tema. <i>Kremai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagrindinių desertinių kremų asortimentas • Kepti desertiniai kremai

		<p>Tema. Karštieji saldūs patiekalai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pudingai, suflė, jų rūšys • Desertiniai blynai, blynėliai <p>Tema. Užšaldyti desertai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ledų klasifikavimas • Ledų asortimentas
	2.2. Apibūdinti kokybės reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai • Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimas jusliniu būdu <p>Tema. Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos • Saldžiųjų patiekalų realizavimo terminai
	2.3. Ruošti saldžiuosius patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	<p>Tema. Vaisinių desertų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas vaisinio deserto gaminimui • Vaisinio saldžiojo patiekalo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimui • Drebutinio saldžiojo patiekalo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Kremų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas kremų gaminimui • Kremo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Karštųjų desertų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas karštųjų desertų gaminimui • Karštojo deserto gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo <p>Tema. Užšaldytų desertų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas užšaldytų desertų gaminimui • Ledų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
3. Įvertinti saldžiųjų patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	<p>Tema. Saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaisinių desertų, drebutinių saldžių patiekalų, kremų kokybės reikalavimai • Karštųjų desertų kokybės reikalavimai

		<ul style="list-style-type: none"> • Užšaldytų desertų kokybės reikalavimai <p>Tema. Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaisinių desertų, drebutinių saldžių patiekalų, kremų kokybės vertinimo būdai • Karštų ir užšaldytų desertų kokybės vertinimo būdai
	3.2. Nustatyti saldžiųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p>Tema. Saldžiųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaisinių desertų, drebutinių saldžių patiekalų, kremų kokybės nustatymas jusliniu būdu • Karštų ir užšaldytų desertų kokybės nustatymas jusliniu būdu <p>Tema. Saldžiųjų patiekalų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaisinių desertų, drebutinių saldžių patiekalų, kremų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas • Karštų ir užšaldytų desertų kokybės nustatymas jusliniu būdu
	3.3. Apipavidalinti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.	<p>Tema. Indų saldiesiems patiekalams parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indų, skirtų saldiesiems patiekalams patiekti, įvairovė • Indų, skirtų saldiesiems patiekalams patiekti, parinkimas <p>Tema. Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas, dekoravimas ir patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų dekoravimo ir komponavimo taisyklės • Saldžiųjų patiekalų dekoravimas ir patiekimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdinti maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles. Pademonstruotas saugus darbas saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Paruošti maisto produktai ir žaliavos saldiesiems patiekalams gaminti. Apibūdintos saldžiųjų patiekalų rūšys, jų asortimentas. Apibūdinti kokybės reikalavimai, keliami saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Paruošti saldieji patiekalai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai ir vertinimo būdai. Nustatyta saldžiųjų patiekalų kokybė pagal nurodytus kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir patiekti saldieji patiekalai.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • 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 saldžiesiems patiekalams gaminti • 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 šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, trintuvu, 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 mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	3000002
Modulio LTKS lygis	III
Apimtis mokymosi kreditais	5
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 virėjo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.