



KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO MOKYMO PLĖTROS CENTRAS

VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

Programos valstybinis kodas: M43101302, M44101304

Suteikiama kvalifikacija: virėjas

Europos mokymosi visą gyvenimą kvalifikacijų lygis: IV
Lietuvos kvalifikacijų lygis: IV

Programos trukmė: 2 metai

Programos apimtis kreditais: 110 kreditų

Būtinasis minimalus išsilavinimas: -įgytas pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

arba

- baigta vidurinio ugdymo programa

Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis:

Apgyvandinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti virėjo modulinę profesinio mokymo programą.

SPK sprendimą įteisinančio elektroninio posėdžio Nr. ST2-4, įvykusio 2015 m. kovo 25 d. nutarimas

Vilnius, 2016

TURINYS

ĮVADAS.....	3
Programos paskirtis.....	3
1. PROGRAMOS STRUKTŪRA	
1.1. PRIVALOMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS	5
1.2. PASIRENKAMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS (susijusių su kvalifikacija)	6
1.3. GALIMA, KITAIS TEISĖS AKTAIS REGLAMENTUOTŲ KOMPETENCIJŲ ĮGIJIMO, APIMTIS KREDITAIS.....	6
2. MODULINĖS PROGRAMOS RENGĖJAI	6
3. MODULIŲ APRAŠAI	7
3.1. PRIVALOMŲJŲ MODULIŲ APRAŠAI	7
3.1.1. Modulo „Įvadas į virėjo profesiją“ aprašas	7
3.1.2. Modulo „Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gaminimas“ aprašas....	12
3.1.3. Modulo „Sriubų bei padažų gaminimas ir patiekimas“ aprašas	25
3.1.4. Modulo „Karštųjų patiekalų bei garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimas ir patiekimas“ aprašas	40
3.1.5. Modulo „Karštųjų patiekalų bei garnyrų iš kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių gaminimas ir patiekimas“ aprašas	54
3.1.6. Modulo „Karštųjų patiekalų bei užkandžių iš žuvų, jūros gėrybių gaminimas ir patiekimas“ aprašas	69
3.1.7. Modulo „Karštųjų patiekalų bei užkandžių iš mėsos, paukštienos gaminimas ir patiekimas“ aprašas	80
3.1.8. Modulo „Salotų, šaltųjų užkandžių bei patiekalų gaminimo ir patiekimo modulis“ aprašas	91
3.1.9. Modulo „Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir patiekimas“ aprašas	108
3.1.10. Modulo „Įvadas į darbo rinką“ aprašas	124
3.2. PASIRENKAMŲJŲ MODULIŲ APRAŠAI.....	128
3.2.1. Modulo „Miltinių konditerijos gaminių gaminimas“ aprašas.....	128
3.2.2. Modulo „Proginių patiekalų gamybos technologijos“ aprašas.....	141
3.2.3. Modulo „Sveikos mitybos pagrindai“ aprašas.....	155
3.2.4. Modulo „Lietuviškų autentiškų nacionalinių patiekalų gaminimas“ aprašas.....	167

ĮVADAS

Programos paskirtis

Modulinė virėjo profesinio mokymo(si) programa skirta parengti kvalifikuotą virėją, išmanantį gastronomijos naujoves, ieškančią idėjų gaminant patiekalus, siekiantį išmokyti pajusti skonio vientisumą, gebantį interpretuoti ir derinti atskirų sudedamųjų dalių dėmenis. Programa parengta, atsižvelgiant į darbo rinkos pokyčius, darbo grupės atliktus tyrimų rezultatus, vadovaujantis modulinio profesinio mokymo programų kūrimo metodika, modulinio profesinio mokymo sistemos kūrimo koncepcija..

Plečiantis maitinimo įmonių tinklui, didėja kvalifikuotų virėjų, gebančių integruotis kintančioje darbo rinkoje, poreikis. Modernėjant technologijoms ir augant darbdavių reikalavimams darbuotojų kvalifikacijai, rinkoje paklausūs specialistai, gebantys dirbti inovatyvia technologine įranga. Tik puikios profesinės žinios ir praktiniai gebėjimai lemia virėjo profesionalumą ir kūrybingumą.

Baigęs visą programą, virėjas gebės parinkti kokybiškus maisto produktus, naudoti inovatyvias technologijas, taikyti tinkamus apdorojimo karščiu būdus, mokės paskaičiuoti žaliavų reikmes pusgaminiams ir patiekalams, gebės apipavidalinti patiekalus bei įvertinti jų kokybę, saugiai individualiai / kolektyviai dirbti, laikantis darbo saugos, sveikatos ir higienos reikalavimų. Gebės dirbti savarankiškai, organizuoti darbo vietą, saugiai dirbti technologiniais įrenginiais, prisitaikyti prie technologijų kaitos, žinos naudojamų žaliavų savybes, jų paskirtį ir naudojimo galimybes. Gebės gimtąja ir užsienio kalbomis naudotis profesine literatūra ir informacinėmis technologijomis.

Vieno profesinio modulio mokymo programa skirta įgyti vienai ar kelioms kompetencijoms. Programos mokymo turinys grindžiamas teoriniu ir praktiniu mokymu, t. y. programoje yra numatytos praktinės užduotys, joms atlikti reikalingos žinios ir išteklių, vertinimo kriterijai. Mokinys, sėkmingai atlikęs praktinę užduotį, įgyja tam tikras kompetencijas. Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai yra praktinių užduočių atlikimo reikalavimai. Modulio programa laikoma baigta, kai sėkmingai atliktos ir teigiamai įvertintos visos modulio elementuose numatytos praktinės užduotys.

Ši mokymo programa yra socialiai teisinga, užtikrinanti asmenų lygybę, nepaisant jų lyties, rasės, tautybės, kalbos, kilmės, socialinės padėties, tikėjimo, įsitikinimų ar pažiūrų; kiekvienam asmeniui ji laiduoja pirmosios kvalifikacijos įgijimą ir sudaro sąlygas tobulinti turimą kvalifikaciją ar įgyti naują. Tai lanksti programa, teikianti galimybę parinkti ar keisti atskirus profesinio mokymo programos modulius, atsižvelgiant į asmens ir / ar darbo rinkos poreikius bei tam tikrais atvejais į profesinio mokymo įstaigos turimus išteklius. Modulinio profesinio mokymo sistema, sudarydama sąlygas pasirinkti įvairias mokymosi formas ir optimaliai derinti mokymąsi su

darbo rinkos poreikiais, praplečia galimybes mokytis įvairių poreikių ir gebėjimų asmenims. Tai lanksti, atvira programa, kuri sudaro sąlygas kiekvienam asmeniui mokytis visą gyvenimą.

Privalomi programos mokymosi rezultatai

Baigę mokymo programą mokiniai gebės:

1. Paruošti maisto produktus gamybai ir gaminti pusgaminius;
2. Gaminti ir patiekti sriubas bei padažus;
3. Gaminti ir patiekti karštusius patiekalus, garnyrus bei užkandžius iš daržovių, ankštinių kultūrų;
4. Gaminti ir patiekti karštusius patiekalus, garnyrus bei užkandžius iš kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių;
5. Gaminti ir patiekti karštusius patiekalus bei užkandžius iš žuvies, jūros gėrybių;
6. Gaminti ir patiekti karštusius patiekalus bei užkandžius iš mėsos, paukštienos;
7. Gaminti ir patiekti salotas, šaltuosius užkandžius bei patiekalus;
8. Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.

Pasirenkamieji programos mokymosi rezultatai

Papildomai mokiniai galės įgyti keletą iš šių kompetencijų:

1. Gaminti miltinius konditerijos gaminius;
2. Gaminti ir patiekti proginius patiekalus;
3. Gaminti ir patiekti patiekalus sveikai mitybai;
4. Gaminti ir patiekti lietuviškus autentiškus nacionalinius patiekalus.

Programoje ugdomos bendrosios kompetencijos:

1. Kritinio mąstymo;
2. Savarankiško sprendimo;
3. Profesinės etikos ir estetikos suvokimo;
4. Problemų sprendimo;
5. Darbo organizavimo;
6. Bendravimo ir bendradarbiavimo (komunikavimo);
7. Iniciatyvumo ir kūrybingumo;
8. Tikslumo bei operatyvumo;
9. Komandinio darbo;
10. Sveikatos tausojimo;
11. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo;
12. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo;
13. Informacinių technologijų panaudojimo.
14. Pareiagingumo;

PROGRAMOS STRUKTŪRA**1.1. PRIVALOMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS**

Eil. Nr.	Modulio pavadinimas	Valstybinis kodas	LTKS lygis	Trukmė (apimtis kreditais)	Kompetencija (-os), reikalinga (-os) mokytis šiame modulyje
1.	Įvadas į virėjo profesiją	-	-	4	
2.	Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gaminimas	3101301	III	10	
3.	Sriubų bei padažų gaminimas ir patiekimas	4101319	IV	10	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais
4.	Karštųjų patiekalų bei garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimas ir patiekimas	4101320	IV	10	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais
5.	Karštųjų patiekalų bei garnyrų iš kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių gaminimas ir patiekimas	4101321	IV	10	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais
6.	Karštųjų patiekalų bei užkandžių iš žuvų, jūros gėrybių gaminimas ir patiekimas	4101322	IV	10	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais
7.	Karštųjų patiekalų bei užkandžių iš mėsos, paukštienos gaminimas ir patiekimas	4101323	IV	10	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais
8.	Salotų, šaltųjų užkandžių bei patiekalų gaminimas ir patiekimas	4101324	IV	10	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais
9.	Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir patiekimas	4101325	IV	10	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais
10.	Įvadas į darbo rinką	-	-	5	

Paiškinimas:

1. Moduluose „Įvadas į virėjo profesiją“ ir „Įvadas į darbo rinką“ kompetencijos neįgyjamos, tačiau atlikti modulių aprašuose numatytas užduotis būtina asmenims, siekiantiems įgyti virėjo kvalifikaciją.

1.2. PASIRENKAMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS *(susijusių su kvalifikacija)*

Eil. nr.	Modulio pavadinimas	Valstybinis kodas	LTKS lygis	Trukmė (apimtis kreditais)	Kompetencija (-os), reikalinga (-os) mokytis šiame modulyje
1.	Miltinių konditerijos gaminių gaminimas	4101326	IV	10	Įvertinti maisto produktų kokybę
2.	Proginių patiekalų gamybos technologijos	4101327	IV	10	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais
3.	Sveikos mitybos pagrindai	4101328	IV	5	Įvertinti maisto produktų kokybę
4.	Lietuviškų autentiškų nacionalinių patiekalų gaminimas	4101329	IV	5	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais

Paaiškinimas: Asmenims, siekiantiems įgyti virėjo kvalifikaciją, būtina įgyti visas privalomųjų modulių ir dviejų pasirenkamųjų modulių kompetencijas, atitinkančias 15 kreditų.

1.3. GALIMA, KITAIŠ TEISĖS AKTAIS REGLAMENTUOTŲ KOMPETENCIJŲ ĮGIJIMO, APIMTIS KREDITAIS

Siekiant įgyti kvalifikaciją, galima/privaloma (pabraukti) pasirinkti nesusijusių su kvalifikacija modulių, kurių bendra apimtis nėra didesnė nei 6 (skaičius) kreditai.

Įgyjamos šios, kitais teisės aktais reglamentuotos, kompetencijos:

1. Fizinio aktyvumo reguliavimas – 5 kreditai.
2. Saugus elgesys ekstremaliose situacijose. – 1 kreditas.



ŠVIETIMO
IR MOKSLO
MINISTERIJA



KVALIFIKACIJŲ IR
PROFESINIO MOKYMO
PLĖTROS CENTRAS

Parengta Europos Sąjungos socialinio fondo ir Lietuvos Respublikos biudžeto lėšomis, įgyvendinant projektą Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-001 „Kvalifikacijų formavimas ir modulinio profesinio mokymo sistemos kūrimas“

MODULINĖS PROGRAMOS RENGĖJAI:

- Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras
Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla
Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla
Ona Jurkšienė, UAB „Savika“

© Kvalifikacijų ir profesinio mokymo plėtros centras, 2016

PRIEDAI

3.1. PRIVALOMŲJŲ MODULIŲ APRAŠAI

3.1.1. Įvadinio modulio aprašas

Modulio paskirtis: modulis skirtas stojantiejiems į visą mokymo programą ir siekiantiesiems įgyti virėjo kvalifikaciją. Modulio realizavimas grindžiamas konsultavimo metodika siekiant šių pagrindinių tikslų:

- Supažindinti su mokymo programa ir modulinio profesinio mokymo specifika;
- Supažindinti su profesija bei profesine veikla;
- Supažindinti su neformaliai įgytų gebėjimų įvertinimu ir modulių įskaitymo procedūromis;
- Įvertinti pasirengimą programos mokymuisi, turimus, neformaliu ir / ar savaiminiu būdu įgytus gebėjimus.

Modulio pavadinimas	Įvadas į profesiją		
Modulio kodas	-		
LTKS lygis	-		
Apimtis kreditais	4 kreditai		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Pagrindinis išsilavinimas		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	Kritinio mąstymo; savarankiško sprendimų priėmimo; problemų sprendimo; profesinės kompetencijos.		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Mokymo ir mokymosi metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (slenkstiniai)*
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Apibūdinti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo pasaulyje.	1.1. Tema. Virėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje. 1.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Po ekskursijos į maitinimo įmonę, turinčią modernią technologinę įrangą, parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta: <ol style="list-style-type: none"> 1) virėjo darbo specifika aplankytoje maitinimo įmonėje; 2) virėjo profesijos samprata; 3) savybės, reikalingos virėjo profesijai; 4) privataus verslo galimybių įvertinimas. • Parašyti esė tema „Kodėl aš renkuosi 	Pažintinis vizitas į maitinimo įmonę. Pažintinis vizitas į privataus verslo maitinimo paslaugų įmonę.	Apibūdinta virėjo profesija. Įvardintos ir paaiškintos virėjo profesijos teikiamos galimybės darbo pasaulyje.

	virėjo profesiją“.		
2. Apibūdinti virėjo darbinę veiklą, jos procesus ir funkcijas / uždavinius.	<p>2.1. Tema. Virėjo veiklos procesai ir funkcijos / uždaviniai.</p> <p>2.1.1. Uždutis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Aprašyti virėjo veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius, kurie atliekami skirtingose virėjo darbo vietose. <p>https://www.youtube.com/watch?v=_Big hQp1o34</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=dFa CZ2GPWKY</p>	Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	Apibūdinta virėjo veikla. Išskirti veiklos procesai, įvardintos vykdomos funkcijos.
3. Supažindinti su pagrindiniais reglamentuojančiais virėjo profesiją dokumentais.	<p>3.1. Tema. Geros higienos praktikos taisyklės. Pirmoji pagalba. Saugos ir sveikatos darbe reikalavimai, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos, aplinkos apsaugos reikalavimai.</p> <p>3.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti geros higienos praktikos taisyklių svarbą; Išsiaiškinti pirmosios pagalbos teikimo būdus; Išsiaiškinti saugos ir sveikatos darbe reikalavimų svarbą; Apibūdinti civilinės ir priešgaisrinės saugos reikalavimus; Apibūdinti aplinkos apsaugos reikalavimus; Apibūdinti veiksmus ekstremalių situacijų metu. 	Veiklos procesų stebėjimas. Situacijos analizė. Diskusija.	Paašškinti pagrindiniai virėjo profesiją reglamentuojantys dokumentai.
4. Paašškinti virėjo programos struktūrą, paskirtį, mokymosi formas, pasiekimų vertinimo kriterijus ir pasiekimų demonstravimo formas.	<p>4.1. Tema. Virėjo mokymo programos paskirtis ir struktūra.</p> <p>4.1.1. Uždutis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta: <ol style="list-style-type: none"> 1) mokymosi programos struktūra ir paskirtis; 2) mokymosi programos formos (kaip aš mokysiuosi); 3) mokymosi pasiekimų rezultatai (ko aš išmoksiu, kokius gebėjimus įgysiu); 4) pasiekimų vertinimo kriterijai; 5) mokymosi pasiekimų demonstravimo formos (kaip aš pademonstruosiu tai, ką išmokau); 6) klausimai, kurie iškilo rašant refleksiją (ko aš nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie programos mokymąsi). 	Programos analizė. Pokalbis.	Paašškinta programos mokymosi eiga, mokymosi formos. Paašškinti mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai. Įvardintos mokymosi pasiekimų demonstravimo formos.

<p>5. Įvardinti virėjo profesinės etikos ir darbo psichologijos principus.</p>	<p>5.1. Tema. Virėjo profesinės etikos principai. 5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti asmenines savybes, kurios būtinos virėjo darbui; • Įvardinti virėjo veiklos sritis; • Įvardinti virėjo profesijos paskirtį; • Įvardinti faktorius, lemiančius virėjo darbo sėkmę. <p>5.2. Tema. Virėjo sąveika su darbo objektu. 5.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti darbo vietos įrengimo reikalavimus; • Įvardinti faktorius, kurie virėją veikia darbo vietoje; • Išsiaiškinti virėjo darbo sąnaudas užduotims atlikti; • Įvardinti veiksniai, darbe sukeliančius virėjui stresą; • Įvardinti virėjo asmenybės egzistencinius ir saviaktualizacijos poreikius. 	<p>Veiklos procesų stebėjimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Įvardinti pagrindiniai virėjo profesinės etikos ir darbo psichologijos principai.</p>
<p>6. Įsivertinti charakterio savybes.</p>	<p>6.1. Tema. Charakterio savybės. 6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atlikti asmenybės įsivertinimo testą (http://charakteris.info/mbti-charakterio-testas/); • Išsiaiškinti, ar jūsų pagrindinės charakterio savybės tinka virėjo profesijai. <p>6.2. Tema. Charakterio savybės, reikalingos sėkmingam virėjo darbui. 6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti gebėjimą dirbti komandoje (esi nekonfliktiškas, bendraujantis); • Įsivertinti gebėjimą pakelti fizinius krūvius; • Įsivertinti gebėjimą įveikti psichologinius krūvius; • Išsiaiškinti gebėjimą priimti iššūkius naujovėms; • Išsiaiškinti, ar esi meniška, kūrybinga asmenybė. 	<p>Veiklos procesų stebėjimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Įsivertintos pagrindinės charakterio savybės.</p>
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
<p>1. Pademonstruoti turimus, neformaliu ir / ar asmeniniu būdu</p>	<p>1.1. Tema. Šaltojo patiekalo gaminimas. 1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti šaltąjį patiekalą; 	<p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Pademonstruoti os turimos, neformaliu ar</p>

<p>įgytus gebėjimus, būtinus virėjo kvalifikacijai.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Naudotis technologiniais įrenginiais ir saugiai dirbti; • Pristatyti patiekalo receptūrą ir gamybos technologiją. <p>1.2. Tema. Karštojo patiekalo gaminimas.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti karštąjį patiekalą; • Teisingai parinkti apdorojimo karščiu būdą; • Naudoti technologinius įrenginius ir saugiai jais dirbti; • Pristatyti patiekalo receptūrą ir gamybos technologiją. <p>1.3. Tema. Deserto gaminimas.</p> <p>1.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti desertą; • Naudoti technologinius įrenginius ir saugiai dirbti; • Pristatyti patiekalo receptūrą ir gamybos technologiją. <p>1.4. Tema. Sriubų gaminimas.</p> <p>1.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išvirti sriubą; • Naudoti technologinius įrenginius ir saugiai jais dirbti; • Pristatyti patiekalo receptūrą ir gamybos technologiją. 	<p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>asmoliniu būdu įgytos virėjo kvalifikacinės kompetencijos.</p> <p>Pademonstravus virėjo kvalifikacijos kompetencijas kiekvienam moduliui ir jas įvertinus „gerai“ arba „puikiai“, šis modulis įskaitomas.</p>
<p>2. Į(si)vertinti pasirengimą mokytis programos.</p>	<p>2.1. Tema. Reikalavimai programos mokymuisi.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atlikti testavimą; • Analizuoti testo rezultatus; • Sudaryti individualaus programos mokymosi plano projektą. 	<p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Testavimas.</p>	<p>Įvertinti gebėjimai.</p>
<p>Materialieji ištekliai</p>	<p>Bendradarbiavimo sutartys: su įvairiomis maitinimo įmonėmis.</p> <p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulinės Virėjo profesinio mokymo programos aprašas. • Profesijos pristatymas: https://www.youtube.com/watch?v=BighQp1o34; https://www.youtube.com/watch?v=dFaCZ2GPWKY; • Gebėjimų įvertinimo testas; • Asmenybės testas: http://charakteris.info/mbti-charakterio-testas/. <p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis bei formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais.
	<p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	Modulį mokyti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“

* Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – *įskaityta / neįskaityta*.

3.1.2. Modulio „Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gaminimas“ aprašas

Modulio paskirtis: įgyti pirminio maisto produktų paruošimo ir pusgaminių gaminimo kompetenciją.

Modulio pavadinimas	Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gaminimas		
Modulio kodas	3101301		
LTKS lygis	III		
Apimtis kreditais	10 kreditų		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi			
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Savarankiško darbo 2. Komandinio darbo 3. Darbo organizavimo 4. Problemų sprendimo 5. Sveikatos tausojimo 6. Profesinės etikos 7. Informacinių technologijų panaudojimo 8. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Išsiaiškinti virėjo darbui reikiamų pusgaminių gamybai technologinių įrengimų klasifikaciją, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principą.	<p>1.1. Tema. Įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtis, veikimo principas.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti technologinių įrengimų klasifikaciją pagal jų veikimo principą; • Išsiaiškinti įrankių, inventoriaus naudojimo svarbą, veikimo principus; • Mokėti technologinių įrengimų ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisykles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, paaiškinta technologinės įrangos klasifikacija pagal veikimo principą. Paaiškintas įrengimų ir įrankių veikimo principas, saugaus naudojimo taisyklės. Įvardyti įrankiai, įrengimai, inventorius. Atsakymuose yra klaidų.</p> <p>Gerai: Paaiškinta technologinės įrangos klasifikacija pagal veikimo principą. Paaiškintas įrengimų ir įrankių veikimo principas, saugaus naudojimo taisyklės. Įvardyti įrankiai, įrengimai, inventorius.</p> <p>Puikiai: Paaiškinta technologinės įrangos</p>

			klasifikacija pagal veikimo principą. Išsamiai paaiškintas įrengimų ir įrankių veikimo principas, saugaus naudojimo taisyklės. Įvardyti įrankiai, įrengimai, inventoriūs, paaiškinta jų naudojimo svarba.
2. Išsiaiškinti darbo vietai keliamus reikalavimus ir taisykles pusgaminiams gaminti.	<p>2.1. Tema. Darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti maitinimo įmonių patalpų rūšis; • Išsiaiškinti sanitarijos reikalavimus maisto ruošimo įmonėms; • Išsiaiškinti darbo saugos ir higienos reikalavimus, keliamus darbo vietai; • Išsiaiškinti virtuvės darbo organizavimo pagrindus. <p>2.2. Tema. Apibūdinti reikalavimus darbo vietai gaminti pusgaminiams.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti darbo saugos ir higienos reikalavimus atitinkančią darbo vietą; • Išsiaiškinti darbo vietai pusgaminiams gaminti keliamus reikalavimus ir taisykles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, apibūdintos maitinimo įmonių patalpų rūšys. Neišsamiai paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės, sanitarijos reikalavimai. Apibūdinti virtuvės darbo organizavimo pagrindai. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Gerai: Apibūdintos maitinimo įmonių patalpų rūšys. Paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės, sanitarijos reikalavimai. Apibūdinti virtuvės darbo organizavimo pagrindai.</p> <p>Puikiai: Išaiškintos maitinimo įmonių patalpų rūšys. Išsamiai paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės, sanitarijos reikalavimai. Išaiškinti virtuvės darbo organizavimo pagrindai.</p>
3. Paaiškinti maisto produktų bei žaliavų parinkimą ir paruošimą.	<p>3.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės, rūšys.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klasifikuoti maisto produktus ir žaliavas; • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, įvardyti ir apibūdinti maisto produktai bei žaliavos, jų klasifikacija. Paaiškinta maisto produktų ir žaliavų įsigijimo būdai,</p>

	<p>savybes.</p> <p>3.2. Tema. Reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms, laikymo sąlygos.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti maisto produktų ir žaliavų rūšis, laikymo sąlygas; • Išsiaiškinti reikalavimus maisto produktams ir žaliavoms; • Išsiaiškinti ekologinių maisto produktų svarbą. <p>3.3. Tema. Maisto produktų bei žaliavų patiekalams parinkimas ir paruošimas.</p> <p>3.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų parinkimą pagal paskirtį; • Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. 	<p>atlikimas.</p>	<p>laikymo sąlygos ir reikalavimai. Paaiškinta jų parinkimas pagal paskirtį, paruošimo technologiniai procesai, ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai. Atsakymuose yra klaidų.</p> <p>Gerai:</p> <p>Įvardyti ir apibūdinti maisto produktai bei žaliavos, jų klasifikacija. Paaiškinta maisto produktų ir žaliavų įsigijimo būdai, laikymo sąlygos ir reikalavimai. Paaiškinta jų parinkimas pagal paskirtį, paruošimo technologiniai procesai, ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai.</p> <p>Puikiai:</p> <p>Įvardyti ir išsamiai apibūdinti maisto produktai bei žaliavos, jų klasifikacija. Išsamiai paaiškinta maisto produktų ir žaliavų įsigijimo būdai, laikymo sąlygos ir reikalavimai. Paaiškinta jų parinkimas pagal paskirtį, paruošimo technologiniai procesai, ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai.</p>
<p>4. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdus.</p>	<p>4.1. Tema. Maisto produktų maistinė vertė, šviežumo ir gedimo požymiai, standartai.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų šviežumo ir gedimo požymius; • Įvardinti maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patentiniškai:</p> <p>Pateikus papildomus klausimus, paaiškinta maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė, maisto produktų šviežumo ir gedimo požymiai, laikymo sąlygos, kokybės nustatymo būdai. Apibūdinta maisto prekių standartizacija.</p>

	<p>būdus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti, kokios yra tinkamos sąlygos maisto produktams laikyti; • Įvardinti maisto prekių standartizaciją; • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklumą; • Apibūdinti maisto produktų maistinę vertę; • Išsiaiškinti maisto produktų kokybės nustatymo būdus. 		<p>Atsakymuose yra netikslumų.</p> <p>Gerai: Paaiškinta maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė, maisto produktų šviežumo ir gedimo požymiai, laikymo sąlygos, kokybės nustatymo būdai. Apibūdinta maisto prekių standartizacija ir pakuočių ženklumas.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinta maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė, maisto produktų šviežumo ir gedimo požymiai, laikymo sąlygos, kokybės nustatymo būdai. Išsiaiškinta maisto prekių standartizacija ir pakuočių ženklumas.</p>
5. Paaiškinti pusgaminių klasifikavimą, jų rūšis ir asortimentą.	<p>5.1. Tema. Pusgaminių klasifikavimas, rūšys. 5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klasifikuoti pusgaminius; • Išmanyti pusgaminių rūšis ir asortimentą. 	<p>Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardytas pusgaminių klasifikavimas, jų rūšys, asortimentas. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardytas pusgaminių klasifikavimas, nurodyta jų rūšys, asortimentas. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išsiaiškinta pusgaminių klasifikavimas, jų rūšys, asortimentas.</p>
6. Apibūdinti pusgaminių gaminimo technologiją pagal jų rūšis ir asortimentą.	<p>6.1. Tema. Pusgaminių gaminimo technologija, jų rūšys, asortimentas. 6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinti pusgaminių gaminimo technologiją pagal žaliavos rūšis; • Išnagrinti 	<p>Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Situacijos analizė. Praktinių užduočių</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinta pusgaminių ruošimo technologija. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Paaiškinta pusgaminių ruošimo technologija. Atsakymai neišsamūs.</p>

	<p>pusgaminių gaminimo technologiją pagal asortimentą.</p> <p>6.2. Tema. Naujos pusgaminių gamybos technologijos.</p> <p>6.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti naujas pusgaminių gamybos technologijas, naudojamas pusgaminiams gaminti. 	atlikimas.	<p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta pusgaminių ruošimo technologija.</p>
7. Paašškinti pusgaminių kokybės reikalavimus pagal jų rūšis.	<p>7.1. Tema. Pusgaminių kokybės reikalavimai.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti reikalavimus, keliamus pusgaminių kokybei; • Išsiaiškinti juslinio kokybės vertinimo rodiklius. <p>7.2. Tema. Pusgaminių laikymo sąlygos.</p> <p>7.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti pusgaminių laikymo sąlygas, jų realizavimo terminus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinti pusgaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, laikymo sąlygos. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardyti pusgaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, nusakytos laikymo sąlygos.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinti pusgaminių kokybės reikalavimai, juslinio kokybės vertinimo rodikliai, nurodytos laikymo sąlygos.</p>
8. Išmanyti maisto produktų naudojimo normas. Išsiaiškinti receptūros, technologijos kortelės sudarymo pagrindinius principus.	<p>8.1. Tema. Maisto produktų naudojimo normos. Receptūros, technologijos kortelės.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas; • Išsiaiškinti receptūros ir technologijos korteles sudarymą; • Sudaryti receptūras, technologijos korteles; • Naudoti receptūrų rinkinius ir technologijos korteles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Paašškinta receptūros, technologijos kortelės sudarymas, yra netikslumų. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologijos kortelė, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Paašškinta receptūros, technologijos kortelės sudarymas. Sudaryta technologijos kortelė, yra klaidų.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paašškinta</p>

			receptūros, technologijos kortelės sudarymas. Sudaryta technologijos kortelė.
9. Plėsti virėjo profesinės veiklos žodyną užsienio kalba.	<p>9.1. Tema. Virtuvės įrangos ir maisto produktų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų pavadinimus užsienio kalba; • Įvardinti virtuvės reikmenis, virtuvėje atliekamas operacijas užsienio kalba. <p>9.2. Tema. Pusgaminių pagrindinių technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>9.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti pusgaminių pavadinimus užsienio kalba; • Įvardinti pusgaminių gaminimo operacijas užsienio kalba. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Gebėti apskaičiuoti maisto produktų reikmes pusgaminiams gaminti.	<p>1.1. Tema. Maisto produktų reikmių pusgaminiams gaminti apskaičiavimas.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūrų rinkinius ir technologijos korteles; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams gaminti, naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis; • Sudaryti receptūras, technologijos korteles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas reikiamas maisto produktų ir žaliavų kiekis, yra klaidų. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologijos kortelė. Skaičiavimuose yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas reikiamas maisto produktų ir žaliavų kiekis. Sudaryta technologijos kortelė.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotas reikiamas maisto produktų ir žaliavų kiekis. Sudaryta</p>

			technologijos kortelė. Pademonstruotas maisto produktų kiekio apskaičiavimas naudojant informacines technologijas.
2. Gebėti parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinius įrengimus, inventorių, įrankius, reikalingus pusgaminiams gaminti.	<p>2.1. Tema. Technologinių įrengimų, inventoriaus, įrankių parinkimas pusgaminiams gaminti.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių. <p>2.2. Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais gaminant pusgaminius.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai, inventorius. Geba eksploatuoti technologinius įrengimus.</p> <p>Gerai: Parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius, bet neatsižvelgta į gamybos apimtį. Paruošti darbui technologiniai įrengimai. Geba eksploatuoti technologinius įrengimus.</p> <p>Puikiai: Savarankiškai parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius. Teisingai paruošti darbui technologiniai įrengimai. Geba saugiai eksploatuoti technologinius įrengimus.</p>
3. Gebėti parengti darbo vietą pusgaminiams gaminti, atsižvelgiant į reikalavimus.	<p>3.1. Tema. Virėjo darbo vietos parengimas pusgaminiams gaminti, prisilaikant saugos ir sveikatos darbe reikalavimų.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti saugaus darbo ir higienos reikalavimus; • Taikyti sanitarijos reikalavimus gaminant pusgaminius; • Paruošti saugos ir 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti laikantis saugos ir sveikatos darbe, sanitarijos reikalavimų. Taiko darbo organizavimo pagrindus. Yra klaidų.</p> <p>Gerai: Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai</p>

	<p>sveikatos darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienai konkrečiai technologinei operacijai atlikti;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus gaminant pusgaminius. 		<p>technologinei operacijai atlikti laikantis saugos ir sveikatos darbe, sanitarijos reikalavimų, yra klaidų. Taiko darbo organizavimo pagrindus.</p> <p>Puikiai: Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti laikantis saugos ir sveikatos darbe, sanitarijos reikalavimų. Geba taikyti darbo organizavimo pagrindus.</p>
<p>4. Gebėti parinkti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti.</p>	<p>4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pusgaminiams gaminti.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį, naudojantis receptūromis; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, įvardinti ir parinkti maisto produktai bei žaliavos pusgaminiams gaminti.</p> <p>Gerai: Įvardinti ir parinkti maisto produktai bei žaliavos pusgaminiams gaminti.</p> <p>Puikiai: Įvardinti ir parinkti maisto produktai bei žaliavos pusgaminiams gaminti. Paaiškinti maisto produktų įsigijimo būdai.</p>
<p>5. Gebėti paruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti.</p>	<p>5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pusgaminiams gaminti.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žinoti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas; • Naudoti technologinius įrengimus ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti; • Paruošti maisto produktus bei žaliavas 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Technologinai įrengimai, įrankiai naudojami saugiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas nesilaikant žaliavų paruošimo operacijų nuoseklumo.</p> <p>Gerai: Technologinai įrengimai, įrankiai naudojami saugiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas.</p> <p>Puikiai:</p>

	pusgaminiams gaminti.		Technologinai įrengimai, įrankiai naudojami saugiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas laikantis visų reikalavimų.
6. Gebėti gaminti įvairius daržovių pusgaminius.	<p>6.1. Tema. Įvairių pusgaminių gaminimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius; • Taikyti pusgaminių gamybos technologiją; • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus; • Atlikti pusgaminių gamybos technologines operacijas, laikantis operacijų eiliškumo; • Parinkti tinkamas sąlygas skirtingiems pusgaminiams laikyti. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, pademonstruota įvairių pusgaminių gamybos technologija, atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Atliktos pusgaminių gamybos technologinės operacijos. Per nurodytą laiką ne visai atliko užduotį.</p> <p>Gerai: Pademonstruota įvairių pusgaminių gamybos technologija, atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Atliktos pusgaminių gamybos technologinės operacijos laikantis operacijų atlikimo eiliškumo. Per nurodytą laiką ne visai atliko užduotį.</p> <p>Puikiai: Pademonstruota įvairių pusgaminių gamybos technologija, atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Savarankiškai atliko pusgaminių gamybos technologines operacijas laikantis operacijų atlikimo eiliškumo.</p>
7. Gebėti gaminti įvairius miltinius kulinarius pusgaminius.	<p>7.1. Tema. Įvairių pusgaminių gaminimas.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, pademonstruota įvairių</p>

	<p>technologijos korteles, receptūrų rinkinius;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti pusgaminių gamybos technologiją; • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus; • Atlikti pusgaminių gamybos technologines operacijas, laikantis operacijų eiliškumo; • Parinkti tinkamas sąlygas skirtingiems pusgaminiams laikyti. 	<p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>pusgaminių gamybos technologija, atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Atliktos pusgaminių gamybos technologinės operacijos. Per nurodytą laiką ne visai atliko užduotį.</p> <p>Gerai: Pademonstruota įvairių pusgaminių gamybos technologija, atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Atliktos pusgaminių gamybos technologinės operacijos laikantis operacijų atlikimo eiliškumo. Per nurodytą laiką ne visai atliko užduotį.</p> <p>Puikiai: Pademonstruota įvairių pusgaminių gamybos technologija, atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Savarankiškai atliko pusgaminių gamybos technologines operacijas laikantis operacijų atlikimo eiliškumo.</p>
<p>8. Gebėti gaminti įvairius žuvis, mėsos pusgaminus.</p>	<p>8.1. Tema. Įvairių pusgaminių gaminimas.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius; • Taikyti pusgaminių gamybos technologiją; • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus; • Atlikti pusgaminių gamybos technologines 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, pademonstruota įvairių pusgaminių gamybos technologija, atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Atliktos pusgaminių gamybos technologinės operacijos. Per nurodytą laiką ne visai atliko užduotį.</p> <p>Gerai:</p>

	<p>operacijas, laikantis operacijų eiliškumo;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti tinkamas sąlygas skirtingiems pusgaminiams laikyti. 	Diskusija.	<p>Pademonstruota įvairių pusgaminių gamybos technologija, atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Atliktos pusgaminių gamybos technologinės operacijos laikantis operacijų atlikimo eiliškumo. Per nurodytą laiką ne visai atliko užduotį.</p> <p>Puikiai: Pademonstruota įvairių pusgaminių gamybos technologija, atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Savarankiškai atliko pusgaminių gamybos technologines operacijas laikantis operacijų atlikimo eiliškumo.</p>
9. Gebėti nustatyti paruoštų pusgaminių kokybę.	<p>7.1. Tema. Reikalavimai, keliami pusgaminių kokybei.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti pusgaminių kokybės rodiklius; • Paašškinti pusgaminių ydas. <p>7.2. Tema. Pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu.</p> <p>7.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti pusgaminių kokybę jusliniu būdu. <p>7.3. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka pusgaminių kokybei.</p> <p>7.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išaišškinti, kaip kinta pusgaminių kokybė juos laikant. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patentkinamai: Paašškinti pusgaminių kokybės rodikliai. Nustatyta pusgaminių kokybė. Netiksliai apibūdintos pusgaminių ydos.</p> <p>Gerai: Paašškinti pusgaminių kokybės rodikliai. Nustatyta pusgaminių kokybė. Apibūdintos pusgaminių ydos.</p> <p>Puikiai: Paašškinti pusgaminių kokybės rodikliai. Nustatyta ir apibūdinta pusgaminių kokybė. Paašškintos pusgaminių ydos.</p>
10. Gebėti savarankiškai gaminti	10.1. Tema. Savarankiškas parinktų	Konsultacijos.	Patentkinamai: Per nurodytą laiką ne

įvairius pusgaminius, nustatyti jų kokybę.	<p>pusgaminių reikiamo kiekio paruošimas.</p> <p>10.1.1 Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukurti pusgaminio receptūrą; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams gaminti; • Parengti darbo vietą; • Parinkti maisto produktus bei žaliavas; • Savarankiškai gaminti pusgaminius; • Parinkti tinkamas sąlygas pusgaminiams laikyti; • Nustatyti pusgaminių kokybę jusliniu būdu. 	<p>Savarankiškas užduoties atlikimas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>visai atliko užduotį. Skaičiavimuose yra klaidų. Pagaminti pusgaminiai, bet neatitinka visų kokybės vertinimo rodiklių. Nesugeba teisingai nustatyti pusgaminių kokybės jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką atliko užduotį. Skaičiavimuose yra klaidų. Pagaminti pusgaminiai, bet neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Nustatyta pusgaminių kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Puikiai: Per nurodytą laiką atliko užduotį. Skaičiavimai atlikti teisingai. Savarankiškai pagaminti pusgaminiai. Nustatyta pusgaminių kokybė jusliniu būdu.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....190</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p> <p>Iš viso270</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinės profesinio mokymo programos aprašas; • Modulo mokomoji medžiaga (konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmų); • Modulo „Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gaminimas“ aprašas; • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis, technologinės kortelės; • Testai žinioms vertinti; <p>www.lrvvk.lt/lrvvka/index.php/Lt/;</p> <p>www.meniu.lt;</p> <p>www.virejai.lt.</p>		
	<p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės 		

	reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais.
	Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“

3.1.3. Modulio „Sriubų bei padažų gaminimas ir patiekimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Sriubų ir padažų gaminimas ir patiekimas		
Modulio kodas	4101319		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10 kreditų		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Įvertinti maisto produktų kokybę ir apdoroti įvairiais būdais		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Problemų sprendimo 2. Darbo organizavimo 3. Savarankiškumo 4. Komandinio darbo 5. Informacinių technologijų panaudojimo 6. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Išsiaiškinti reikiamų technologinių įrengimų sriuboms ir padažams klasifikaciją, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principą.	<p>1.1. Tema. Technologinių įrengimų, inventoriaus, įrankių klasifikacija pagal paskirtį, veikimo principą.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti įrengimus, reikalingus sriuboms ir padažams ruošti; • Įvardinti ir apibūdinti inventorių ir įrankius, reikalingus sriuboms ir padažams ruošti; • Paaiškinti technologinių įrengimų veikimo principą. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinti technologiniai įrengimai, įrankiai, inventoriūs. Dalinai paaiškintas technologinių įrengimų veikimo principas. Netiksliai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrengimais, inventoriumi, įrankiais.</p> <p>Gerai: Apibūdinti technologiniai įrengimai, įrankiai, inventoriūs. Paaiškintas įrengimų veikimo principas. Apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrengimais, inventoriumi, įrankiais.</p> <p>Puikiai: Įvardinti ir apibūdinti technologiniai įrengimai, įrankiai, inventoriūs. Tiksliai paaiškintas įrengimų</p>

			veikimo principas. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrengimais, inventoriumi, įrankiais.
2. Apibūdinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdus sriuboms ir padažams gaminti.	<p>2.1. Tema. Šiluminio apdorojimo (apdorojimo karščiu) būdai, jų įtaka maisto produktams.</p> <p>2.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdus. <p>2.2. Tema. Šiluminių įrengimų panaudojimas.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai paaiškinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai. Neišsamiai apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Gerai: Paaiškinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai. Apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Puikiai: Paaiškinti ir apibūdinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai. Paaiškinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p>
3. Apibūdinti darbo vietai sriuboms ir padažams gaminti keliamus reikalavimus.	<p>3.1. Tema. Darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti darbo vietai keliamus reikalavimus ir taisykles; Paaiškinti darbo ir asmens higienos reikalavimus. <p>3.2. Tema. Apibūdinti virėjo darbo vietos reikalavimus.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti saugaus darbo ir darbo higienos reikalavimus, keliamus atitinkamai darbo vietai; 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai paaiškinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti saugaus darbo ir higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Su klaidomis paaiškinti sanitarijos reikalavimai gaminant sriubas ir padažus.</p> <p>Gerai: Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Apibūdinti saugaus darbo ir higienos</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti sanitarijos reikalavimus gaminant sriubas ir padažus. 		reikalavimai keliami atitinkamai darbo vietai. Paaiškinti sanitarijos reikalavimai gaminant sriubas ir padažus. Puikiai: Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Apibūdinti saugaus darbo ir higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Išsamiai paaiškinti sanitarijos reikalavimai gaminant sriubas ir padažus.
4. Paaiškinti sriubų ir padažų klasifikavimą, asortimentą.	<p>4.1. Tema. Sriubų ir padažų klasifikavimas, pagrindiniai padažai, asortimentas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti sriubų ir padažų klasifikaciją; • Apibūdinti sriubas ir padažus pagal jų klasifikaciją; • Išsiaiškinti sriubų ir padažų asortimentą; • Išsiaiškinti sriubų ir padažų asortimentą pagal jų rūšis. <p>4.2. Tema. Sriubų ir padažų asortimentas pagal sveikos mitybos principus.</p> <p>4.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sriubų ir padažų asortimentą pagal sveikos mitybos principus. <p>4.3. Tema. Vyno panaudojimo galimybės sriubų ir padažų gamyboje.</p> <p>4.3.2. Užduotys:</p>	Paskaita. Demonstravimas. Pokalbis. Analizė.	Patenkinamai: Paaiškinta sriubų ir padažų klasifikacija ir asortimentas. Netiksliai apibūdinta sriubos ir padažai pagal klasifikaciją. Dalinai paaiškintas sriubų ir padažų asortimentas pagal jų rūšis. Klaidingai apibūdintas sriubų ir padažų asortimentas pagal sveikos mitybos principus. Gerai: Paaiškinta sriubų ir padažų klasifikacija ir asortimentas, apibūdinti sriubos ir padažai pagal klasifikaciją. Apibūdintas sriubų ir padažų asortimentas pagal jų rūšis. Apibūdintas sriubų ir padažų asortimentas pagal sveikos mitybos principus. Puikiai: Paaiškinta ir apibūdinta

	<ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti vyno panaudojimo galimybes sriubų ir padažų gamyboje; • Apibūdinti vyno įtaką sriubų ir padažų skoninėms savybėms. 		<p>sriubų ir padažų klasifikacija ir asortimentas. Paaiškintas sriubų ir padažų asortimentas pagal jų rūšis. Išsamiai apibūdintas ir paaiškintas sriubų ir padažų asortimentas pagal sveikos mitybos principus.</p>
<p>5. Išmanyti sriubų ir padažų gaminimo technologiją pagal jų rūšis ir asortimentą.</p>	<p>5.1. Tema. Sriubų ir padažų gaminimo technologija.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti sriubų bei padažų gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus; • Išnagrinėti sriubų bei padažų gamybos technologiją pagal jų rūšis ir asortimentą. <p>5.2. Tema. Sriubų ir padažų naujos gaminimo tendencijo taikant naujas technologijas.</p> <p>5.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti naujas mados tendencijas, naudojamas sriubų ir padažų gamyboje. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p>	<p>Patentinamai: Neišsamiai paaiškinta ir su klaidomis apibūdinta sriubų bei padažų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus. Neišsamiai paaiškinta sriubų bei padažų gamybos technologija pagal jų rūšis ir asortimentą. Nepaaiškintas naujų tendencijų naudojimas sriubų ir padažų gaminimui taikant naujas technologijas.</p> <p>Gerai: Paaiškinta ir su klaidomis apibūdinta sriubų bei padažų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus. Paaiškinta sriubų bei padažų gamybos technologija pagal jų rūšis ir asortimentą. Paaiškintos naujos tendencijos sriubų ir padažų gamyboje taikant naujas technologijas.</p> <p>Puikiai: Paaiškinta ir apibūdinta sriubų bei padažų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo ir gamybos</p>

			būdus. Paaiškinta ir apibūdinta sriubų bei padažų gamybos technologija pagal jų rūšis ir asortimentą. Paaiškintos naujos tendencijos sriubų ir padažų gamyboje taikant naujas technologijas.
6. Apibūdinti sriubų ir padažų kokybės reikalavimus pagal paruošimo būdus.	<p>6.1. Tema. Sriubų ir padažų kokybės reikalavimai.</p> <p>6.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvardinti reikalavimus, keliamus sriubų ir padažų kokybei. <p>6.2. Tema. Sriubų ir padažų kokybės rodikliai.</p> <p>6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvardyti juslinio kokybės vertinimo rodiklius; Išsiaiškinti laikymo sąlygų įtaką sriubų ir padažų kokybei bei realizacijos terminus. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p>	<p>Patenkinamai: Netiksliai įvardinti sriubų ir padažų kokybės reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Netiksliai paaiškinta laikymo sąlygų įtaka sriubų ir padažų kokybei, nepaaiškinti realizacijos terminai.</p> <p>Gerai: Įvardinti sriubų ir padažų kokybės reikalavimai. Apibūdinti juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Paaiškinta laikymo sąlygų įtaka sriubų ir padažų kokybei, apibūdinti realizacijos terminai.</p> <p>Puikiai: Teisingai įvardinti ir apibūdinti sriubų ir padažų kokybės reikalavimai. Įvardinti juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Paaiškinta laikymo sąlygų įtaka sriubų ir padažų kokybei, nusakyti ir paaiškinti realizacijos terminai.</p>
7. Išmanyti maisto produktų naudojimo normas. Išsiaiškinti receptūros, technologijos kortelės sudarymo pagrindinius principus sriubų ir	<p>7.1. Tema. Maisto produktų naudojimo normos, receptūros, technologinės kortelės.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai paaiškintos maisto naudojimo normos. Su klaidomis paaiškintas receptūros ir technologijos kortelės sudarymas,</p>

padažų gaminimui.	<p>normas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti receptūros ir technologijos kortelės sudarymą; • Sudaryti receptūras, technologijos korteles; • Naudoti receptūrų rinkinius ir technologijos korteles. 	Praktinių užduočių atlikimas.	<p>klaidingai sudaryta receptūra, technologijos kortelė. Su klaidomis naudojami receptūrų rinkiniai ir technologijos kortelės.</p> <p>Gerai: Paašškintos maisto naudojimo normos. Paašškinta receptūros ir technologijos kortelės sudarymas, dalinai sudaryta receptūra, technologijos kortelė. Su klaidomis naudojami receptūrų rinkiniai ir technologijos kortelės.</p> <p>Puikiai: Paašškintos ir apibūdintos maisto naudojimo normos. Paašškinta receptūros ir technologijos kortelės sudarymas, sudaryta receptūra, technologijos kortelė. Be klaidų naudojami receptūrų rinkiniai ir technologijos kortelės.</p>
8. Plėsti virėjo profesinės veiklos žodyną užsienio kalba.	<p>8.1. Tema. Virtuvės įrangos ir maisto produktų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų pavadinimus užsienio kalba; • Įvardinti virtuvės reikmenis, virtuvėje atliekamas operacijas užsienio kalba. <p>8.2. Tema. Sriubų ir padažų pagrindinių technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.2.1. Užduotys:</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti patiekalų pavadinimus užsienio kalba; • Įvardinti sriubų ir padažų gaminimo operacijas užsienio kalba. 		
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Gebėti apskaičiuoti maisto produktų reikmes sriuboms ir padažams gaminti.	<p>1.1. Tema. Produktų reikmių apskaičiavimas sriuboms ir padažams gaminti.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebėti naudotis technologijos kortelėmis; • Apskaičiuoti produktų reikmes patiekalams gaminti naudojantis receptūromis; • Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas; • Sudaryti receptūras, technologijos korteles. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Su klaidomis apskaičiuotos produktų reikmės. Negeba naudotis technologijos kortelėmis. Su klaidomis paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Receptūros, technologijos kortelės sudarytos, bet yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotos produktų reikmės. Su klaidomis naudojamos technologijos kortelės. Paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudarytos receptūros ir technologijos kortelės.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotos produktų reikmės patiekalams gaminti naudojantis receptūromis. Paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudarytos receptūros, technologijos kortelės. Pademonstruotas apskaitos dokumentų pildymas naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis.</p>
2. Gebėti parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus, parenkant darbui	<p>2.1. Tema. Technologinių įrengimų, inventoriaus, įrankių parinkimas sriuboms ir</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir</p>

<p>įrengimus, inventorių, įrankius, reikalingus sriuboms ir padažams gaminti.</p>	<p>padažams gaminti. 2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių. <p>2.2. Tema. Darbas su technologiniais įrengimais gaminant sriubas ir padažus. 2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius, mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius. 	<p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>inventorius atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Dalinai paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai, inventorius. Technologiniai, mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrengimai naudojami nesilaikant saugaus darbo taisyklių. Gerai: Parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Dalinai paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai, inventorius. Technologiniai, mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrengimai naudojami atsižvelgiant į saugaus darbo taisykles. Puikiai: Parinkti ir paruošti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Technologiniai, mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrengimai naudojami laikantis saugaus darbo taisyklių.</p>
<p>3. Gebėti parengti virėjo darbo vietą sriubų ir padažų gaminimui.</p>	<p>3.1. Tema. Darbo vietos parengimas sriubų ir padažų gaminimui prisilaikant visų reikalavimų. 3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti saugos ir 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir</p>	<p>Patenkamam: Ne pagal saugos ir sveikatos darbe reikalavimus paruošta darbo vieta. Ne visada taikomi sanitarijos, darbo ir asmens</p>

	<p>sveikatos darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienai konkrečiai technologinei operacijai atlikti;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti sanitarijos reikalavimus gaminant sriubas ir padažus; • Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus; • Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus. 	<p>vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>higienos reikalavimai gaminant sriubas ir padažus. Dalinai taikomi virtuvės darbo organizavimo pagrindai.</p> <p>Gerai: Darbo vieta paruošta pagal saugos ir sveikatos darbe reikalavimus. Taikomi sanitarijos, darbo ir asmens higienos reikalavimai gaminant sriubas ir padažus. Dalinai taikomi virtuvės darbo organizavimo pagrindai.</p> <p>Puikiai: Darbo vieta paruošta pagal saugos ir sveikatos darbe reikalavimus. Taip pat taikomi sanitarijos, darbo ir asmens higienos reikalavimai gaminant sriubas ir padažus. Ruošiant darbo vietą, taikomi virtuvės darbo organizavimo pagrindai.</p>
<p>4. Gebėti parinkti maisto produktus bei žaliavas sriuboms ir padažams gaminti.</p>	<p>4.1. Tema. Maisto produktų parinkimas sriuboms ir padažams gaminti.</p> <p>4.1.1 Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį, naudojantis receptūromis; • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų maistinę vertę; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. <p>4.2. Tema. Sveikos</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Parinkti maisto produktai ir žaliavos patiekalams ruošti, naudojantis receptūromis. Maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė, sveikos mitybos principai apibūdinti su klaidomis. Su klaidomis apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis. Negeba parinkti produktų sriuboms ir padažams gaminti pagal sveikos mitybos</p>

	<p>mitybos principų taikymas gaminant sriubas ir padažus.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sveikos mitybos principus; • Gebėti parinkti produktus ir žaliavas sriuboms ir padažams gaminti pagal sveikos mitybos principus. 		<p>principus.</p> <p>Gerai: Parinkti maisto produktai ir žaliavos patiekalams ruošti naudojantis receptūromis. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė, sveikos mitybos principai. Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis. Parinkti produktai sriuboms ir padažams gaminti pagal sveikos mitybos principus.</p> <p>Puikiai: Tikslingai parinkti maisto produktai ir žaliavos patiekalams ruošti naudojantis receptūromis, atsižvelgiant į produktų ir žaliavų laikymo, naudojimo sąlygų reikalavimus. Apibūdinta maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė. Paaiškinti sveikos mitybos principai. Parinkti produktai sriuboms ir padažams gaminti pagal sveikos mitybos principus. Paaiškintas maisto produktų ir žaliavų ženklėjimas.</p>
<p>5. Gebėti paruošti maisto produktus ir žaliavas sriuboms ir padažams gaminti.</p>	<p>5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas sriuboms ir padažams gaminti.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išmanyti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas; • Naudoti įrengimus ir įrankius maisto 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus</p>	<p>Patenkinamai: Su klaidomis paaiškintos maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Netiksliai panaudoti įrengimai ir įrankiai maisto produktams ir žaliavoms paruošti gaminant sriubas ir</p>

	<p>produktams ir žaliavoms paruošti gaminant sriubas ir padažus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti maisto produktus bei žaliavas sriuboms ir padažams gaminti. 	<p>darbas.</p>	<p>padažus. Maisto produktai bei žaliavos sriubų ir padažų gaminimui paruošti su klaidomis.</p> <p>Gerai: Paaiškintos maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos, bet yra klaidų. Netikslingai panaudoti įrengimai ir įrankiai maisto produktams ir žaliavoms paruošti gaminant sriubas ir padažus. Paruošti maisto produktai bei žaliavos sriuboms ir padažams gaminti.</p> <p>Puikiai: Paaiškintos maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Tikslingai panaudoti įrengimai ir įrankiai maisto produktams ir žaliavoms paruošti gaminant sriubas ir padažus. Paruošti maisto produktai bei žaliavos sriuboms ir padažams gaminti.</p>
<p>6. Gebėti gaminti sriubas ir padažus.</p>	<p>6.1. Tema. Sriubų ir padažų gaminimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius; • Taikyti sriubų ir padažų gamybos technologiją; • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus; • Atlikti patiekalų gamybos 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Su klaidomis naudojama receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai. Taikoma sriubų ir padažų gamybos technologija, bet yra klaidų. Nedemonstruojami atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Patiekalų gamybos technologinės operacijos atliekamos nesilaikant operacijų</p>

	<p>technologines operacijas, laikantis operacijų nuoseklumo.</p> <p>6.2. Tema. Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemos taikymas maitinimo įmonėse.</p> <p>6.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susipažinti su RVASVT sistema, taikyti ją maitinimo įmonėse. 		<p>nuoseklumo. Apibūdinta RVASVT sistema, taikoma maitinimo įmonėse.</p> <p>Gerai: Naudojama receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai. Taikoma sriubų ir padažų gamybos technologija, bet yra klaidų. Demonstruojami atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Pateiktų gamybos technologinės operacijos atliekamos nesilaikant operacijų nuoseklumo. Apibūdinta RVASVT sistema, taikoma maitinimo įmonėse.</p> <p>Puikiai: Naudojama receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai. Taikoma sriubų ir padažų gamybos technologija. Demonstruojami atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Pateiktų gamybos technologinės operacijos atliekamos laikantis operacijų nuoseklumo. Apibūdinta RVASVT sistema, taikoma maitinimo įmonėse. Paaiškinta technologinių procesų reikšmė maisto produktams.</p>
<p>7. Gebėti paruošti bei pateikti sriubas ir padažus.</p>	<p>7.1. Tema. Karštųjų sriubų ir padažų pateikimo reikalavimai.</p> <p>7.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibrėžti karštųjų sriubų ir padažų pateikimo 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p> <p>Praktinių užduočių</p>	<p>Patenkinamai: Netiksliai paaiškinti sriubų ir padažų pateikimo reikalavimai. Sriubos ir padažai pateikti paprastu būdu.</p> <p>Gerai:</p>

	<p>reikalavimus.</p> <p>7.2. Tema. Šaltųjų sriubų ir padažų patiekimo reikalavimai.</p> <p>7.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibrėžti šaltųjų sriubų ir padažų patiekimo reikalavimus. <p>7.3. Tema. Sriubų ir padažų patiekimas.</p> <p>7.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pateikti sriubas ir padažus. 	<p>atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Paaiškinti sriubų ir padažų patiekimo reikalavimai. Įdomiai patiekta sriubos ir padažai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinti sriubų ir padažų patiekimo reikalavimai. Kūrybiškai patiekta sriubos ir padažai atsižvelgiant į naujas patiekalų patiekimo tendencijas.</p>
<p>8. Gebėti nustatyti sriubų ir padažų kokybę.</p>	<p>8.1. Tema. Sriubų ir padažų jusliniai ir organoleptiniai kokybės rodikliai.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sriubų ir padažų kokybės rodiklius; • Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu; • Apibūdinti sriubų ir padažų ydas. <p>8.2. Tema. Sriubų ir padažų kokybės nustatymas jusliniu būdu.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti sriubų ir padažų kokybę jusliniu būdu. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardinti sriubų ir padažų kokybės rodikliai. Nepaaiškinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu. Dalinai apibūdintos patiekalų ydos. Su klaidomis nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: Įvardinti sriubų ir padažų kokybės rodikliai. Paaiškinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu. Dalinai apibūdintos patiekalų ydos. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinti sriubų ir padažų kokybės rodikliai. Paaiškinti ir apibūdinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu. Apibūdintos sriubų ir</p>

			padažų ydos.
9. Gebėti savarankiškai gaminti sriubas ir padažus. Juos pateikti.	<p>9.1. Tema. Savarankiškas sriubos ir padažo gaminimas reikiamu kiekiu ir pateikimas.</p> <p>9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukurti sriubos ir padažo receptūrą; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį sriubai ir padažui gaminti; • Parengti darbo vietą; • Parinkti maisto produktus bei žaliavas; • Savarankiškai pagaminti sriubą ir padažą; • Pateikti paruoštą sriubą ir padažą; • Nustatyti sriubos ir padažo kokybę jusliniu būdu. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas užduoties atlikimas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Produktai ir žaliavos nekokybiškai parinkti ir panaudoti. Sriuba ir padažas neatitinka kokybės reikalavimų. Į papildomus pateiktus klausimus atsakyta su klaidomis.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Produktai ir žaliavos parinkti ir panaudoti kokybiškai. Sriuba ir padažas dalinai atitinka kokybės reikalavimus. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Savarankiškai per nurodytą laiką atlikta užduotis. Produktai ir žaliavos apskaičiuoti tiksliai, parinkti ir panaudoti kokybiškai. Pateikalų kokybė atitinka reikalavimus. Pateikalai pateikti šiuolaikiškai, pagal naujas tendencijas. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta laiku ir be klaidų.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)..190</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p> <p>Iš viso270</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinės profesinio mokymo programos aprašas; • Modulo mokomoji medžiaga (konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai); • Modulo „Sriubų ir padažų gaminimas“ aprašas; • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis, technologinės kortelės; • Testai žinioms vertinti: 		

	www.lrvvk.lt/lrvvka/index.php/Lt/ ; www.meniu.lt ; www.virejai.lt .
	<p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. <p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“

3.1.4. Modulio „Karštųjų patiekalų bei garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimas ir patiekimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Įvairių karštųjų patiekalų, užkandžių, garnyrų iš daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių kultūrų gaminimas ir patiekimas		
Modulio kodas	4101320		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10 kreditų		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Pagrindinis išsilavinimas		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Problemų sprendimo; 2. Informacinių technologijų panaudojimo; 3. Darbo organizavimo; 4. Operatyvumo ir tikslumo; 5. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo; 6. Savarankiškumo; 7. Komandinio darbo; 8. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Išsiaiškinti technologinių įrenginių karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų klasifikaciją, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principą.	<p>1.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių klasifikacija pagal paskirtį, jų veikimo principą.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti įrenginius, inventorių ir įrankius, reikalingus karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminti; • Išsiaiškinti technologinių įrenginių veikimo principą. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius, dalinai apibūdintas technologinių įrenginių veikimo principas. Netiksliai apibūdinti, saugaus darbo su technologiniais įrenginiais, įrankiais, aspektai.</p> <p>Gera: Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius. Paašškinti įrenginių veikimo principai. Apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais.</p> <p>Puikiai: Įvardinti ir apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius. Tiksliai paašškintas</p>

			įrenginių veikimo principas. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais.
2. Apibūdinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdus karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimui.	<p>2.1. Tema. Šiluminio apdorojimo (apdorojimo karščiu) būdai, jų įtaka maisto produktams.</p> <p>2.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdus. <p>2.2. Tema. Šiluminių įrenginių panaudojimas.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai paaiškinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai. Neišsamiai apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Gerai: Paaiškinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai. Apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Puikiai: Paaiškinti ir apibūdinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai. Paaiškinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p>
3. Apibūdinti darbo vietai keliamus reikalavimus karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimui.	<p>3.1. Tema. Darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti darbo vietai keliamus reikalavimus ir taisykles; Apibūdinti darbo ir asmens higienos reikalavimus; Išsiaiškinti sanitarijos reikalavimus gaminant karštuosius daržovių, ankštinių kultūrų patiekalus, užkandžius ir garnyrus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai paaiškinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Su klaidomis paaiškinti sanitarijos reikalavimai gaminant įvairius karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p> <p>Gerai: Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Apibūdinti higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Paaiškinti</p>

			<p>sanitarijos reikalavimai gaminant įvairius karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p> <p>Puikiai: Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos reikalavimai. Apibūdinti higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Išsamiai paaiškinti sanitarijos reikalavimai gaminant įvairius karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p>
<p>4. Paaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų klasifikavimą, asortimentą.</p>	<p>4.1. Tema. Karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų klasifikavimas, asortimentas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų klasifikaciją; • Apibūdinti karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų pagal jų klasifikaciją; • Išsiaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų asortimentą; • Išsiaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų asortimentą pagal jų rūšis. <p>4.2. Tema. Karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų asortimentas pagal sveikos</p>	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų klasifikacija ir asortimentas. Netiksliai apibūdinti karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai. Dalinai paaiškintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas. Klaidingai apibūdintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal sveikos mitybos principus.</p> <p>Gerai: Paaiškinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų klasifikacija ir asortimentas, apibūdinti karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai. Apibūdintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas. Apibūdintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal sveikos mitybos principus.</p> <p>Puikiai: Paaiškinta ir apibūdinta</p>

	<p>mitybos principus.</p> <p>4.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių kultūrų karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentą pagal sveikos mitybos principus. 		<p>karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų klasifikacija ir asortimentas. Paaiškintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas. Išsamiai apibūdintas ir paaiškintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal sveikos mitybos principus.</p>
<p>5. Išmanyti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimo technologiją.</p>	<p>5.1. Tema. Karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimo technologija.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimo technologiją pagal šiluminio paruošimo būdus; • Išnagrinėti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gamybos technologiją pagal asortimentą. <p>5.2. Tema. Karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimas pagal naujas tendencijas.</p> <p>5.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimą pagal naujausia technologijas, naujausius patiekimo būdus. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai paaiškinta ir su klaidomis apibūdinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo. Neišsamiai paaiškinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal asortimentą. Nepaaiškinta naujų technologijų naudojimas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p> <p>Gerai: Paaiškinta ir su klaidomis apibūdinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus. Paaiškinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal asortimentą. Paaiškinta naujų technologijų naudojimas įvairiems karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p> <p>Puikiai: Paaiškinta ir apibūdinta karštųjų patiekalų,</p>

			<p>užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus. Paašškinta ir apibūdinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal asortimentą. Paašškinta naujų technologijų naudojimas įvairiems karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p>
<p>6. Apibūdinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų kokybės reikalavimus pagal paruošimo būdus.</p>	<p>6.1. Tema. Karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų kokybės reikalavimai.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti reikalavimus, keliamus karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų kokybei; • Paašškinti šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams. <p>6.2. Tema. Karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų kokybės rodikliai.</p> <p>6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti juslinio kokybės vertinimo rodiklius; • Išsiaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų laikymo sąlygų įtaką kokybei bei realizacijos terminus. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Netiksliai įvardinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Netiksliai paašškinta laikymo sąlygų įtaka karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybei, nepaašškinti realizacijos terminai.</p> <p>Gerai: Įvardinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės reikalavimai. Apibūdinti juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Paašškinta laikymo sąlygų įtaka karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybei, apibūdinti realizacijos terminai.</p> <p>Puikiai: Teisingai įvardinti ir apibūdinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės reikalavimai. Įvardinti juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Paašškinta laikymo sąlygų įtaka karštųjų</p>

			patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybei, nurodyti ir paaiškinti realizacijos terminai.
7. Išmanyti maisto produktų naudojimo normas. Išsiaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų receptūros, technologinės kortelės sudarymo principus.	<p>7.1. Tema. Maisto produktų naudojimo normos, receptūros, technologinės kortelės.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas; • Išsiaiškinti receptūros ir technologijos kortelės sudarymo principus; • Sudaryti receptūras, technologines korteles; • Naudoti receptūrų rinkinius ir technologinės korteles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai paaiškintos maisto naudojimo normos. Su klaidomis paaiškinta receptūros ir technologijos kortelės sudarymas, klaidingai sudaryta receptūra, technologinė kortelė. Su klaidomis naudojami receptūrų rinkiniai ir technologinės kortelės.</p> <p>Gerai: Paaiškintos maisto naudojimo normos. Paaiškinta receptūros ir technologinės kortelės sudarymas, dalinai sudaryta receptūra, technologinė kortelė. Su klaidomis naudojami receptūrų rinkiniai ir technologinės kortelės.</p> <p>Puikiai: Paaiškintos ir apibūdintos maisto naudojimo normos. Paaiškintas receptūros ir technologinės kortelės sudarymas, sudaryta receptūra, technologinė kortelė. Be klaidų naudojami receptūrų rinkiniai ir technologinės kortelės.</p>
8. Plėsti virėjo profesinės veiklos žodyną užsienio kalba.	<p>8.1. Tema. Virtuvės įrangos ir maisto produktų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų pavadinimus užsienio kalba; • Įvardinti virtuvės reikmenis, virtuvėje atliekamas operacijas 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant</p>

	<p>užsienio kalba.</p> <p>8.2. Tema. Karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimo technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti patiekalų pavadinimus užsienio kalba. 		terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.
<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
<p>1. Gebėti apskaičiuoti maisto produktų reikmes karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimui.</p>	<p>1.1. Tema. Produktų reikmių apskaičiavimas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminti.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebėti naudotis technologinėmis kortelėmis; • Apskaičiuoti produktų reikmes patiekalams gaminti naudojantis receptūromis; • Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas pagal sezoniškumą; • Sudaryti receptūras, technologines korteles. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Su klaidomis apskaičiuotos produktų reikmės. Negeba naudotis technologinėmis kortelėmis. Su klaidomis paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Receptūros, technologinės kortelės sudarytos, bet yra klaidų.</p> <p>Gera: Apskaičiuotos produktų reikmės. Su klaidomis naudojamos technologinės kortelės. Paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudarytos receptūros ir technologinės kortelės.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotos produktų reikmės patiekalams gaminti naudojantis receptūromis. Paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudarytos receptūros, technologinės kortelės. Pademonstruoja apskaitos dokumentų pildymą naudojantis informacinėmis technologijomis.</p>

<p>2. Gebėti parinkti įrenginius, inventorių, įrankius karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminti, taikyti apdorojimo karščiu būdus.</p>	<p>2.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimui.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. <p>2.2. Tema. Darbas su technologiniais įrenginiais gaminant karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai parinkti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Dalinai paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius. Technologiniai įrenginiai naudojami nesilaikant saugaus darbo taisyklių.</p> <p>Gerai: Parinkti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Dalinai paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius. Technologiniai įrenginiai naudojami atsižvelgiant į saugaus darbo taisykles.</p> <p>Puikiai: Parinkti ir paruošti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Technologiniai įrenginiai naudojami laikantis saugaus darbo taisyklių.</p>
<p>3. Gebėti parengti darbo vietą karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimui.</p>	<p>3.1. Tema. Darbo vietos parengimas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminti.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbo vietą, atitinkančią saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkrečiai technologinei operacijai atlikti; • Taikyti sanitarijos reikalavimus gaminant karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Darbo vieta paruošta neprisilaikant saugos ir sveikatos darbe reikalavimų. Nepilnai laikomasi sanitarijos, darbo ir asmens higienos reikalavimų gaminant karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p> <p>Gerai: Darbo vieta paruošta vadovaujantis saugos ir sveikatos darbe reikalavimais. Taikomi sanitarijos, darbo ir asmens higienos</p>

	<p>iš daržovių, ankštinių kultūrų;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus; • Organizuoti darbus gaminant karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų;. 		<p>reikalavimai gaminant karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p> <p>Puikiai: Darbo vieta paruošta pagal saugos ir sveikatos darbe reikalavimus. Taikomi sanitarijos, darbo ir asmens higienos reikalavimai gaminant karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p>
<p>4. Gebėti parinkti maisto produktus bei žaliavas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminti.</p>	<p>4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminti.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktus ir žaliavas naudojantis receptūromis; • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų maistinę vertę; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. <p>4.2. Tema. Sveikos mitybos principai gaminant karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sveikos mitybos principus; • Parinkti produktus ir žaliavas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminti. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Parinkti maisto produktai ir žaliavos naudojantis receptūromis. Maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė, sveikos mitybos principai apibūdinti su klaidomis. Su klaidomis apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis. Klysta parenkant produktus karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p> <p>Gerai: Parinkti maisto produktai ir žaliavos naudojantis receptūromis. Apibūdinta maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė, sveikos mitybos principai. Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis. Parinkti produktai karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p> <p>Puikiai: Tikslingai parinkti maisto produktai ir žaliavos naudojantis receptūromis. Apibūdinta maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė. Paaiškinti sveikos mitybos principai.</p>

			Parinkti produktai karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti pagal sveikos mitybos principus. Paaiškintas maisto produktų ir žaliavų ženklėjimas.
5. Gebėti paruošti maisto produktus ir žaliavas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminti.	<p>5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminti.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti maisto produktus ir žaliavas pagal technologinių operacijų seką; • Naudoti įrenginius ir įrankius apdorojant maisto produktus ir žaliavas; 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Maisto produktai ir žaliavos apdorojami su klaidomis. Daroma klaidų eksploatuojant įrenginius ir naudojant įrankius.</p> <p>Gerai: Maisto produktai ir žaliavos apdorojami pagal technologiją, daroma klaidų nuoseklume. Eksploatuojant įrenginius daroma neesminių klaidų, įrankiai naudojami pagal paskirtį.</p> <p>Puikiai: Maisto produktai ir žaliavos apdorojami pagal technologinių operacijų seką. Apdorojant maisto produktus ir žaliavas įrenginiai eksploatuojami be klaidų, įrankiai naudojami pagal paskirtį.</p>
6. Gebėti gaminti karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų.	<p>6.1. Tema. Karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudotis receptūromis, technologinėmis kortelėmis, receptūrų rinkiniais; • Gaminti karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus; • Demonstruoti technologinių procesų būdus ir veiksmus; • Atlikti patiekalų 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Daroma klaidų naudojatis receptūromis, technologinėmis kortelėmis, receptūrų rinkiniais. atskirų technologinių procesų Demonstruojant technologines operacijas daroma klaidų. Nesilaikoma technologinių operacijų nuoseklumo.</p> <p>Gerai: Naudojama receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai.</p>

	<p>gamybos technologijų, laikantis operacijų nuoseklumo.</p> <p>6.2 Tema. Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemos taikymas maitinimo įmonėse.</p> <p>6.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Susipažinti su RVASVT sistema, taikyti ją maitinimo įmonėse. 		<p>Taikoma įvairių karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija, bet yra klaidų. Demonstruojami atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Patiekalų gamybos technologinės operacijos atliekamos nesilaikant operacijų nuoseklumo. Apibūdinta RVASVT sistema, taikoma maitinimo įmonėse.</p> <p>Puikiai: Naudojamos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai. Demonstruojami atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Patiekalų gamybos technologinės operacijos atliekamos laikantis operacijų nuoseklumo. Apibūdinta RVASVT sistema, taikoma maitinimo įmonėse. Paaiškinta technologinių procesų reikšmė RVASVT.</p>
<p>7. Gebėti patiekti karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų.</p>	<p>7.1. Tema. Reikalavimai karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų patiekimui.</p> <p>7.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apibrėžti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų reikalavimus patiekimui. <p>7.2. Tema. Karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų patiekimas.</p> <p>7.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Patiekti daržovių, 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas. Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Netiksliai paaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų reikalavimai patiekimui. Karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai patiekti paprastu būdu.</p> <p>Gerai: Paaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų reikalavimai patiekimui. Originaliai, patiekti karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų</p>

	ankštinių kultūrų karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.		reikalavimai patiekimui. Kūrybiškai, išskirtinai patiekti karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai atsižvelgiant į naujas patiekalų patiekimo tendencijas.
8. Gebėti nustatyti daržovių, ankštinių kultūrų karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybę.	<p>8.1. Tema. Daržovių, ankštinių kultūrų karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų jusliniai ir organoleptiniai kokybės rodikliai.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti daržovių, ankštinių kultūrų karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės rodiklius; • Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu; • Nustatyti daržovių, ankštinių kultūrų karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybę jusliniu būdu; • Apibūdinti daržovių, ankštinių kultūrų karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų ydas. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės rodikliai. Nepaaiškinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu. Dalinai apibūdintos patiekalų ydos. Su klaidomis nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: Įvardinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės rodikliai. Paaaiškinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu. Dalinai apibūdintos patiekalų ydos. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinti įvairių karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės rodikliai. Paaaiškinti ir apibūdinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu. Apibūdintos įvairių karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų ydos.</p>
9. Gebėti savarankiškai gaminti daržovių, ankštinių kultūrų karštuosius patiekalus,	9.1. Tema. Savarankiškas daržovių, ankštinių kultūrų karštųjų patiekalų, užkandžių ir / ar garnyrų gaminimas reikiamu	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas užduoties atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Produktai ir žaliavos nekokybiškai panaudoti.</p>

užkandžius ir garnyrus. Juos patiekti.	kiekiu. 9.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Sukurti daržovių, ankštinių kultūrų karštųjų patiekalų, užkandžių ir / ar garnyrų receptūrą; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams pagaminti; • Parengti darbo vietą; • Parinkti maisto produktus bei žaliavas; • Savarankiškai pagaminti daržovių, ankštinių kultūrų karštuosius patiekalus, užkandžius ir / ar garnyrus, juos patiekti; • Nustatyti daržovių, ankštinių kultūrų karštųjų patiekalų, užkandžių ir / ar garnyrų kokybę jusliniu būdu. 	Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas. Aptarimas.	Įvairūs karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai neatitinka kokybės reikalavimų. Į papildomus pateiktus klausimus atsakyta su klaidomis. Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Produktai ir žaliavos panaudoti kokybiškai. Įvairūs karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai dalinai atitinka kokybės reikalavimus. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Savarankiškai per nurodytą laiką atlikta užduotis. Produktai ir žaliavos apskaičiuoti tiksliai, panaudoti kokybiškai. Patiekalų kokybė atitinka reikalavimus. Patiekalai patiekti pagal naujas mados tendencijas. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta laiku ir be klaidų.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....190 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso270		
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga: <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinės profesinio mokymo programos aprašas; • Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai); • Modulio „Karštųjų patiekalų bei garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų gaminimas ir patiekimas“ aprašas; • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis, technologinės kortelės; • Testai žinioms vertinti: www.lrvvk.lt/lrvvka/index.php/Lt/; www.meniu.lt; www.virejai.lt. Mokymo(si) priemonės: <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui 		

	<p>ilustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais.
	<p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
<p>Mokytojų kvalifikacija</p>	<p>Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.</p>
<p>Modulio rengėjai</p>	<p>Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“</p>

3.1.5. Modulio „Karštųjų patiekalų bei garnyrų iš kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių gaminimas ir patiekimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Įvairių karštųjų patiekalų, užkandžių, garnyrų iš daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių kultūrų gaminimas ir patiekimas		
Modulio kodas	4101321		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10 kreditų		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Pagrindinis išsilavinimas		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Problemų sprendimo; 2. Informacinių technologijų panaudojimo; 3. Darbo organizavimo; 4. Operatyvumo ir tikslumo; 5. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo; 6. Savarankiškumo; 7. Komandinio darbo; 8. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Išsiaiškinti technologinių įrenginių kruopų, makaronų, miltų karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams klasifikaciją, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principą.	<p>1.1. Tema. Technologinių įrengimų, inventoriaus, įrankių klasifikacija pagal paskirtį, jų veikimo principą.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti ir apibūdinti įrenginius, inventorių ir įrankius, reikalingus kruopų, makaronų, miltų, karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti; • Išsiaiškinti technologinių įrenginių veikimo principą. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius, dalinai apibūdintas technologinių įrengimų veikimo principas. Netiksliai apibūdinti, saugaus darbo su technologiniais įrenginiais, įrankiais, aspektai.</p> <p>Gerai: Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius. Paašškinti įrenginių veikimo principai. Apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais.</p> <p>Puikiai: Įvardinti ir apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius. Tiksliai paašškintas</p>

			įrenginių veikimo principas. Išsamiai apibūdinti saugaus darbo aspektai dirbant su technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais.
2. Apibūdinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdus kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimui.	<p>2.1. Tema. Šiluminio apdorojimo (apdorojimo karščiu) būdai, jų įtaka maisto produktams.</p> <p>2.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdus. <p>2.2. Tema. Šiluminių įrenginių panaudojimas.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai paaiškinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai. Neišsamiai apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Gerai: Paaiškinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai. Apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Puikiai: Paaiškinti ir apibūdinti šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai. Paaiškinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p>
3. Apibūdinti keliamus reikalavimus darbo vietai kruopų, makaronų, miltų, karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.	<p>3.1. Tema. Darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti darbo vietai keliamus reikalavimus ir taisykles; Apibūdinti darbo ir asmens higienos reikalavimus; Išsiaiškinti sanitarijos reikalavimus gaminant kruopų, makaronų, miltų, karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai paaiškinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Su klaidomis paaiškinti sanitarijos reikalavimai gaminant įvairius karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p> <p>Gerai: Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietos ir asmens higienos reikalavimai. Apibūdinti higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Paaiškinti</p>

			<p>sanitarijos reikalavimai gaminant įvairius karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p> <p>Puikiai: Paaiškinti darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. Paaiškinti ir apibūdinti darbo vietas ir asmens higienos reikalavimai. Apibūdinti higienos reikalavimai, keliami atitinkamai darbo vietai. Išsamiai paaiškinti sanitarijos reikalavimai gaminant įvairius karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p>
<p>4. Paaiškinti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų klasifikavimą, asortimentą.</p>	<p>4.1. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų klasifikavimas, asortimentas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų klasifikaciją; • Apibūdinti kruopų, makaronų, miltų, karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus pagal jų klasifikaciją; • Išsiaiškinti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentą; • Išsiaiškinti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentą pagal jų rūšis. <p>4.2. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal sveikos mitybos principus.</p> <p>4.2.1. Užduotis:</p>	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų klasifikacija ir asortimentas. Netiksliai apibūdinti karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai pagal klasifikaciją. Dalinai paaiškintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal jų rūšis. Klaidingai apibūdintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal sveikos mitybos principus.</p> <p>Gerai: Paaiškinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų klasifikacija ir asortimentas, apibūdinti įvairūs karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai pagal klasifikaciją. Apibūdintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal jų rūšis. Apibūdintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentą pagal sveikos mitybos principus. 		sveikos mitybos principus. Puikiai: Paaiškinta ir apibūdinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų klasifikacija ir asortimentas. Paaiškintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal jų rūšis. Išsamiai apibūdintas ir paaiškintas karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų asortimentas pagal sveikos mitybos principus.
5. Išmanyti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimo technologiją.	5.1. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimo technologija. 5.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimo technologiją pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus; • Išnagrinėti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologiją pagal jų rūšis ir asortimentą. 5.2. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimas pagal naujas mados tendencijas. 5.2.1. Užduotis: <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimą pagal naujas technologijas, 	Paskaita. Demonstravimas. Pokalbis. Analizė. Testas.	Patenkinamai: Neišsamiai paaiškinta ir su klaidomis apibūdinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus. Neišsamiai paaiškinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal jų rūšis ir asortimentą. Nepaaiškinta naujų technologijų naudojimas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti. Gerai: Paaiškinta ir su klaidomis apibūdinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus. Paaiškinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal jų rūšis ir asortimentą. Paaiškinta naujų technologijų

	naujausius patiekimo būdus.		naudojimas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti. Puikiai: Paaiškinta ir apibūdinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus. Paaiškinta ir apibūdinta karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija pagal jų rūšis ir asortimentą. Paaiškinta naujų technologijų naudojimas karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.
6. Apibūdinti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės reikalavimus pagal paruošimo būdus.	<p>6.1. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės reikalavimai.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti reikalavimus, keliamus kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybei; • Paaiškinti šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams. <p>6.2. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės rodikliai.</p> <p>6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti juslinio kokybės vertinimo rodiklius; • Išsiaiškinti laikymo sąlygų įtaką kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybei bei realizacijos 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Netiksliai įvardinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės reikalavimai. Su klaidomis apibūdinti juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Netiksliai paaiškinta laikymo sąlygų įtaka karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybei, nepaaiškinti realizacijos terminai.</p> <p>Gerai: Įvardinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės reikalavimai. Apibūdinti juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Paaiškinta laikymo sąlygų įtaka karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybei, apibūdinti realizacijos terminai.</p> <p>Puikiai: Teisingai įvardinti ir apibūdinti karštųjų</p>

	terminus.		patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės reikalavimai. Įvardinti juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Paaiškinta laikymo sąlygų įtaka karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybei, nurodyti ir paaiškinti realizacijos terminai.
7. Išmanyti maisto produktų naudojimo normas. Išsiaiškinti receptūros, technologinės kortelės sudarymo pagrindinius principus kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimui.	<p>7.1. Tema. Maisto produktų naudojimo normos, receptūros, technologinės kortelės.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas; • Išsiaiškinti receptūros ir technologinės kortelės sudarymą; • Sudaryti receptūras, technologines korteles; • Naudoti receptūrų rinkinius ir technologines korteles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai paaiškintos maisto naudojimo normos. Su klaidomis paaiškinta receptūros ir technologinės kortelės sudarymas, klaidingai sudaryta receptūra, technologinė kortelė. Su klaidomis naudojami receptūrų rinkiniai ir technologinės kortelės.</p> <p>Gerai: Paaiškintos maisto naudojimo normos. Paaiškinta receptūros ir technologinės kortelės sudarymas, dalinai sudaryta receptūra, technologinė kortelė. Su klaidomis naudojami receptūrų rinkiniai ir technologinės kortelės.</p> <p>Puikiai: Paaiškintos ir apibūdintos maisto naudojimo normos. Paaiškintas receptūros ir technologinės kortelės sudarymas, sudaryta receptūra, technologinė kortelė. Be klaidų naudojami receptūrų rinkiniai ir technologinės kortelės.</p>
8. Plėsti virėjo profesinės veiklos žodyną užsienio kalba.	<p>8.1. Tema. Virtuvės įrangos ir maisto produktų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti maisto 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai:</p>

	<p>produktų bei žaliavų pavadinimus užsienio kalba;</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvardinti virtuvės reikmenis, virtuvėje atliekamas operacijas užsienio kalba. <p>8.2. Tema. Įvairių karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos pagrindinių technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Atpažinti patiekalų pavadinimus užsienio kalba. 	<p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
<p>1. Gebėti apskaičiuoti maisto produktų reikmes kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimui.</p>	<p>1.1. Tema. Produktų reikmių apskaičiavimas kruopų, makaronų, miltų, karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Gebėti naudotis technologijos kortelėmis; Apskaičiuoti produktų reikmes patiekalams gaminti naudojantis receptūromis; Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas pagal sezoniškumą; Sudaryti receptūras, technologines korteles. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Su klaidomis apskaičiuotos produktų reikmės. Negeba naudotis technologinėmis kortelėmis. Su klaidomis paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Receptūros, technologinės kortelės sudarytos, bet yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotos produktų reikmės. Su klaidomis naudojamos technologinės kortelės. Paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudarytos receptūros ir technologinės kortelės.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotos produktų reikmės patiekalams gaminti naudojantis receptūromis. Paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudarytos receptūros, technologinės kortelės. Pademonstruoja apskaitos dokumentų pildymą naudojantis</p>

			informacinėmis technologijos priemonėmis.
2. Gebėti parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus parenkant darbui įrengimus, inventorių, įrankius, reikalingus kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimui.	<p>2.1. Tema. Technologinių įrengimų, inventoriaus, įrankių parinkimas kruopų, makaronų, miltų, karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. <p>2.2. Tema. Darbas su technologiniais įrenginiais gaminant įvairius karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai parinkti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Dalinai paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorių. Technologiniai, mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrenginiai naudojami nesilaikant saugaus darbo taisyklių.</p> <p>Gerai: Parinkti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Dalinai paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorių. Technologiniai, mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrenginiai naudojami atsižvelgiant į saugaus darbo taisykles.</p> <p>Puikiai: Parinkti ir paruošti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. Technologiniai, mechaniniai, šiluminiai, šaldymo įrenginiai naudojami laikantis saugaus darbo taisyklių.</p>
3. Gebėti parengti virėjo darbo vietą kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimui.	<p>3.1. Tema. Darbo vietos parengimas kruopų, makaronų, miltų, karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti prisilaikant visų reikalavimų.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p>	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Ne pagal saugos ir sveikatos darbe reikalavimus paruošta darbo vieta. Ne visada taikomi sanitarijos, darbo ir asmens higienos reikalavimai gaminant</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Paruošti saugos ir sveikatos darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienai konkrečiai technologinei operacijai atlikti; • Taikyti sanitarijos reikalavimus gaminant kruopų, makaronų, miltų, karštusius patiekalus, užkandžius ir garnyrus; • Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus; • Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus. 	<p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>įvairius karštusius patiekalus, užkandžius ir garnyrus. Dalinai taikomi virtuvės darbo organizavimo pagrindai.</p> <p>Gerai: Darbo vieta paruošta pagal saugos ir sveikatos darbe reikalavimus. Taikomi sanitarijos, darbo ir asmens higienos reikalavimai gaminant įvairius karštusius patiekalus, užkandžius ir garnyrus. Dalinai taikomi virtuvės darbo organizavimo pagrindai.</p> <p>Puikiai: Darbo vieta paruošta pagal saugos ir sveikatos darbe reikalavimus. Taip pat taikomi sanitarijos, darbo ir asmens higienos reikalavimai gaminant įvairius karštusius patiekalus, užkandžius ir garnyrus. Ruošiant darbo vietą, taikomi virtuvės darbo organizavimo pagrindai.</p>
<p>4. Gebėti parinkti maisto produktus bei žaliavas kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminiui.</p>	<p>4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas kruopų, makaronų, miltų, karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį naudojantis receptūromis; • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų maistinę vertę; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. <p>4.2. Tema. Sveikos mitybos principų taikymas gaminant kruopų,</p>	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Parinkti maisto produktai ir žaliavos patiekalams ruošti naudojantis receptūromis. Maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė, sveikos mitybos principai apibūdinti su klaidomis. Su klaidomis apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis. Negeba parinkti produktų įvairiems karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti pagal sveikos mitybos principus.</p> <p>Gerai: Parinkti maisto produktai</p>

	<p>makaronų, miltų, karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sveikos mitybos principus; • Gebėti parinkti produktus ir žaliavas kruopų, makaronų, miltų, karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti pagal sveikos mitybos principus. 		<p>ir žaliavos patiekalams ruošti naudojantis receptūromis. Apibūdinta maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė, sveikos mitybos principai. Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis. Parinkti produktai įvairiems karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti pagal sveikos mitybos principus.</p> <p>Puikiai:</p> <p>Tikslingai parinkti maisto produktai ir žaliavos patiekalams ruošti naudojantis receptūromis atsižvelgiant į produktų ir žaliavų laikymo, naudojimo sąlygų reikalavimus. Apibūdinta maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė. Paašškinti sveikos mitybos principai. Parinkti produktai karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti pagal sveikos mitybos principus. Paašškintas maisto produktų ir žaliavų ženklavimas.</p>
<p>5. Gebėti paruošti maisto produktus ir žaliavas kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimui.</p>	<p>5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimui.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išmokti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas; • Naudoti įrenginius ir įrankius maisto 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai:</p> <p>Su klaidomis paašškintos maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Netiksliai panaudoti įrenginiai ir įrankiai maisto produktams ir žaliavoms paruošti gaminant įvairius karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus. Maisto produktai bei žaliavos įvairiems</p>

	<p>produktams ir žaliavoms paruošti gaminant kruopų, makaronų, miltų, karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti maisto produktus bei žaliavas kruopų, makaronų, miltų, karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti. 		<p>karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti paruošti su klaidomis.</p> <p>Gerai: Paašškintos maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos, bet yra klaidų. Netikslingai panaudoti įrenginiai ir įrankiai maisto produktams ir žaliavoms paruošti gaminant karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus. Paruošti maisto produktai bei žaliavos karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p> <p>Puikiai: Paašškintos maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos. Tikslingai panaudoti įrenginiai ir įrankiai maisto produktams ir žaliavoms paruošti gaminant karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus. Paruošti maisto produktai bei žaliavos karštiesiems patiekalams, užkandžiams ir garnyrams gaminti.</p>
<p>6. Gebėti gaminti kruopų, makaronų, miltų, ankštinių patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p>	<p>6.1. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gaminimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologines korteles, receptūrų rinkinius; • Taikyti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologiją; • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Su klaidomis naudojama receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai. Taikoma karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija, bet yra klaidų. Nedemonstruojami atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Patiekalų gamybos technologinės operacijos atliekamos,</p>

	<p>veiksmus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atlikti patiekalų gamybos technologines operacijas, laikantis operacijų nuoseklumo. <p>6.2 Tema. Rizikos veiksmų analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemos taikymas maitinimo įmonėse.</p> <p>6.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Susipažinti su RVASVT sistema, taikyti ją maitinimo įmonėse. 		<p>nesilaikant operacijų nuoseklumo. Apibūdinta RVASVT sistema, taikoma maitinimo įmonėse.</p> <p>Gerai: Naudojama receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai. Taikoma karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų gamybos technologija, bet yra klaidų. Demonstruojami atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Patiekalų gamybos technologinės operacijos atliekamos nesilaikant operacijų nuoseklumo. Apibūdinta RVASVT sistema, taikoma maitinimo įmonėse.</p> <p>Puikiai: Naudojamos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai. Demonstruojami atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Patiekalų gamybos technologinės operacijos atliekamos laikantis operacijų nuoseklumo. Apibūdinta RVASVT sistema, taikoma maitinimo įmonėse. Paaiškinta technologinių procesų reikšmė maisto produktams.</p>
<p>7. Gebėti patiekti kruopų, makaronų, miltų, karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus.</p>	<p>7.1. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų patiekimo reikalavimai.</p> <p>7.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibrėžti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas. Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir</p>	<p>Patenkinamai: Netiksliai paaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų patiekimo reikalavimai. Karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai patiekti paprastu būdu.</p> <p>Gerai: Paaiškinti karštųjų</p>

	<p>patiekimo reikalavimus.</p> <p>7.2. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų patiekimas.</p> <p>7.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekti kruopų, makaronų, miltų, karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus. 	vertinimas.	<p>patiekalų, užkandžių ir garnyrų patiekimo reikalavimai. Originaliai, išskirtinai patiekti karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinti įvairių karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų patiekimo reikalavimai. Kūrybiškai, originaliai, išskirtinai patiekti karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai atsižvelgiant į naujas patiekalų patiekimo tendencijas.</p>
<p>8. Gebėti nustatyti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybę.</p>	<p>8.1. Tema. Kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų jusliniai ir organoleptiniai kokybės rodikliai.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės rodiklius; • Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu; • Nustatyti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybę jusliniu būdu; • Apibūdinti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų ydas. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės rodikliai. Nepaaiškinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu. Dalinai apibūdintos patiekalų ydos. Su klaidomis nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: Įvardinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės rodikliai. Paaiškinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu. Dalinai apibūdintos patiekalų ydos. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinti karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų kokybės rodikliai. Paaiškinti ir apibūdinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu.</p>

			metu. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu. Apibūdintos karštųjų patiekalų, užkandžių ir garnyrų ydos.
9. Gebėti savarankiškai gaminti kruopų, makaronų, miltų, karštuosius patiekalus, užkandžius ir garnyrus. Juos patiekti.	<p>9.1. Tema. Savarankiškas kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir / ar garnyrų gaminimas reikiamu kiekiu.</p> <p>9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukurti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir / ar garnyrų receptūrą; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams pagaminti; • Parengti darbo vietą; • Parinkti maisto produktus bei žaliavas; • Savarankiškai pagaminti kruopų, makaronų, miltų, karštuosius patiekalus, užkandžius ir / ar garnyrus, juos patiekti; • Nustatyti kruopų, makaronų, miltų, karštųjų patiekalų, užkandžių ir / ar garnyrų kokybę jusliniu būdu. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas užduoties atlikimas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Produktai ir žaliavos nekokybiškai panaudoti. Karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai neatitinka kokybės reikalavimų. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta su klaidomis.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Produktai ir žaliavos panaudoti kokybiškai. Įvairūs karštieji patiekalai, užkandžiai ir garnyrai dalinai atitinka kokybės reikalavimus. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Savarankiškai per nurodytą laiką atlikta užduotis. Produktai ir žaliavos apskaičiuoti tiksliai, panaudoti kokybiškai. Patiekalų kokybė atitinka reikalavimus. Patiekalai patiekti pagal naujas mados tendencijas. Į pateiktus papildomus klausimus atsakyta laiku ir be klaidų.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....190</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p> <p>Iš viso270</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinės profesinio mokymo programos aprašas; • Modulio mokomoji medžiaga (konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai); 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Modulio „Karštųjų patiekalų bei garnyrų iš kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių gaminimas ir patiekimas“ aprašas; • Teorinio ir praktinio mokymo užduočių sąsiuvinis, technologinės kortelės; • Testai žinioms vertinti: www.lrvvk.lt/lrvvka/index.php/Lt/; www.meniu.lt; www.virejai.lt. <p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. <p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“

3.1.6. Modulo „Karštųjų patiekalų bei užkandžių iš žuvų, jūros gėrybių gaminimas ir patiekimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Karštųjų patiekalų bei užkandžių iš žuvų, jūros gėrybių gaminimas ir patiekimas		
Modulio kodas	4101322		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Vidurinis išsilavinimas		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Savarankiškumo; 2. Komandinio darbo; 3. Operatyvumo ir tikslumo; 4. Problemų sprendimo; 5. Darbo organizavimo; 6. Informacinių technologijų panaudojimo; 7. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo; 8. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo; 9. Iniciatyvumo. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti šiluminio paruošimo (apdoravimo karščiu) būdus žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.	<p>1.1. Tema. Šiluminio apdoravimo (apdoravimo karščiu) būdai, jų įtaka maisto produktams.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti šiluminio paruošimo (apdoravimo karščiu) būdus; • Supažindinti su žemų temperatūrų cirkulatoriumi „Sous vide“. <p>1.2. Tema. Šiluminių įrenginių panaudojimas.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams; • Įvertinti žemų temperatūrų cirkulatoriaus „Sous vide“ privalumus gaminant žuvų karštuosius patiekalus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinti šiluminio apdoravimo būdai. Atsakymuose yra klaidų. Pateikus papildomus klausimus, apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Gerai: Paaiškinti šiluminio apdoravimo būdai. Dalinai paaiškinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Puikiai: Paaiškinti šiluminio apdoravimo būdai. Išsiaiškinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams. Paaiškinta, kaip tinkamai atlikti technologinį procesą siekiant sumažinti šiluminio paruošimo</p>

			neigiamą įtaką.
2. Išsiaiškinti ir išmanyti virėjo darbui reikiamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principą gaminant žuvų ir jūros gėrybių, mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius.	<p>2.1. Tema. Įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis, veikimo principai.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti, kokie technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs reikalingi žuvų karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Išsiaiškinti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, naudojimo svarbą, veikimo principus; • Mokėti technologinių įrenginių ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisyklės. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, išaiškinta, kokie reikalingi technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, paaiškinta įrenginių veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės.</p> <p>Gerai: Išaiškinta, kokie reikalingi technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, neišsamiai paaiškinta įrenginių veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės.</p> <p>Puikiai: Išaiškinta, kokie reikalingi technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, išsamiai paaiškinta įrenginių veikimo principai, jų naudojimo svarba ir saugaus naudojimo taisyklės.</p>
3. Apibūdinti virėjo darbo vietai keliamus reikalavimus gaminant žuvų ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus	<p>3.1. Tema. Reikalavimai darbo vietai.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti reikalavimus darbo vietai; • Išsiaiškinti sanitarijos reikalavimus maisto ruošimo įmonėms; • Išsiaiškinti darbo saugos ir higienos keliamus reikalavimus darbo vietai; • Išsiaiškinti virtuvės darbo organizavimo pagrindus. <p>3.2. Tema. Apibūdinti</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai paaiškinti darbo vietai keliami darbo saugos ir higienos, sanitarijos ir darbo rinkos reikalavimai. Apibūdinti virtuvės darbo organizavimo pagrindai. Atsakymuose yra klaidų.</p> <p>Gerai: Paaishkinti darbo vietai keliami darbo saugos ir higienos, sanitarijos ir darbo rinkos reikalavimai.</p> <p>Apibūdinti virtuvės</p>

	<p>darbo vietą gaminant žuvų ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius atsižvelgiant į reikalavimus.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti darbo saugos ir higienos reikalavimus atitinkančią darbo vietą; • Išsiaiškinti darbo vietai keliamus reikalavimus ir taisykles gaminant karštuosius žuvų ir jūros gėrybių, patiekalus bei užkandžius. 		<p>darbo organizavimo principai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinti darbo vietai keliami darbo saugos ir higienos, sanitarijos ir darbo rinkos reikalavimai. Išaiškinti virtuvės darbo organizavimo principai.</p>
<p>4. Paaiškinti žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių klasifikavimą, jų rūšis ir asortimentą.</p>	<p>4.1. Tema. Žuvų bei jūros gėrybių patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, asortimentas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti žuvų ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus bei užkandžius; • Paaiškinti karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių asortimento formavimo principus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, įvardytas žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių klasifikavimas, asortimentas. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardyta karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių klasifikavimas, asortimentas. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Puikiai: Išsamiai suklasifikuoti karštieji žuvų ir jūros gėrybių patiekalai bei užkandžiai, paaiškintas asortimentas.</p>
<p>5. Apibūdinti karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus.</p>	<p>5.1. Tema. Karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gamybos technologija.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, apibūdinta karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gamybos technologija pagal paruošimo būdą, asortimentą. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai:</p>

	<p>ir gamybos būdus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gamybos technologiją pagal asortimentą. <p>5.2. Tema. Karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gaminimo naujausios technologijos.</p> <p>5.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti naujas technologijas, naudojamas karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gaminimui. 		<p>Apibūdinta karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gamybos technologija pagal paruošimo būdą, rūšis, asortimentą. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gamybos technologija, pagal paruošimo būdą, asortimentą.</p>
<p>6. Paaiškinti žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus pagal šiluminio paruošimo būdus.</p>	<p>6.1. Tema. Kokybės reikalavimai žuvų ir jūros gėrybių karštiesiems patiekalams ir užkandžiams.</p> <p>6.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus. <p>6.2. Tema. Žuvų ir jūros gėrybių, mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių juslinio kokybės vertinimo rodikliai.</p> <p>6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti juslinio kokybės vertinimo rodiklius; • Išsiaiškinti žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių realizacijos terminus bei laikymo sąlygų įtaką kokybei. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, įvardyti žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai bei juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardyti žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai bei juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai bei juslinio kokybės vertinimo rodikliai.</p>
<p>7. Išmanyti maisto produktų naudojimo normas. Išsiaiškinti receptūros, technologinės kortelės</p>	<p>7.1. Tema. Maisto produktų naudojimo normas, receptūros, technologinės kortelės.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinta receptūros, technologinės kortelės sudarymas, yra netikslumų. Pateikus</p>

<p>sudarymo pagrindinius principus žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų bei užkandžių gaminimui.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas; • Išsiaiškinti receptūros ir technologinės kortelės sudarymą; • Sudaryti receptūras, technologines korteles; • Naudoti receptūrų rinkinius ir technologines korteles. 	<p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>papildomus klausimus, sudaryta technologijos kortelė.</p> <p>Gerai: Paašškinta receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, yra klaidų.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paašškinta receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė.</p>
<p>8. Plėsti virėjo profesinės veiklos žodyną užsienio kalba.</p>	<p>8.1. Tema. Virtuvės įrangos ir maisto produktų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų pavadinimus užsienio kalba; • Įvardinti virtuvės reikmenis, virtuvėje atliekamas operacijas užsienio kalba. <p>8.2. Tema. Žuvies ir jūrų gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos pagrindinių technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti patiekalų pavadinimus užsienio kalba. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
<p>1. Gebėti apskaičiuoti maisto produktų reikmes žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybai.</p>	<p>1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybai.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologines korteles ir receptūrų rinkinius; • Apskaičiuoti maisto 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paašškintos maisto produktų naudojimo normos. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologinė kortelė. Skaičiavimuose yra klaidų.</p>

	<p>produktų kiekį pagal naudojimo normas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti naudojantis receptūromis; • Sudaryti receptūras, technologines korteles. 		<p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologinė kortelė.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologinė kortelė. Pademonstruotas maisto produktų kiekio skaičiavimas naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis.</p>
<p>2. Gebėti parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus, parenkant darbui įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.</p>	<p>2.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas žuvų ir jūros gėrybių karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. <p>2.2. Tema. Darbas su technologiniais įrenginiais gaminant žuvų ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius, mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, paaiškinti šiluminio apdorojimo būdai, apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams. Saugiai naudojami technologiniai įrenginiai.</p> <p>Gerai: Paaiškinti šiluminio apdorojimo būdai. Išaiškinta šiluminio paruošimo reikšmė maisto produktams. Saugiai naudojami technologiniai įrenginiai. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Puikiai: Paaiškinti šiluminio apdorojimo būdai. Išaiškinta šiluminio paruošimo reikšmė maisto produktams. Paaiškinta, kaip tinkamai atlikti technologinį procesą siekiant sumažinti</p>

			šiluminio paruošimo neigiamą įtaką. Saugiai naudojami technologiniai įrenginiai.
3. Gebėti parengti virėjo darbo vietą žuvų ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.	<p>3.1. Tema. Virėjo darbo vietos parengimas žuvų ir jūros gėrybių karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti prisilaikant visų reikalavimų.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti saugos ir sveikatos darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienai konkrečiai technologinei operacijai atlikti; • Taikyti sanitarijos reikalavimus gaminant karštuosius antruosius patiekalus ir užkandžius; • Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus; • Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus gaminant žuvų ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai paaiškintos darbo ir asmens higienos taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, bet yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardintos darbo ir asmens higienos taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškintos darbo ir asmens higienos taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti.</p>
4. Gebėti parinkti maisto produktus ir žaliavas karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalams bei užkandžiams gaminti.	<p>4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas karštiesiems žuvų ir jūros gėrybių patiekalams bei užkandžiams gaminti.</p> <p>4.1.1. Užduotys.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį naudojantis receptūromis; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, parinkti maisto produktai bei žaliavos.</p> <p>Gerai: Parinkti maisto produktai bei žaliavos. Neišsamiai paaiškinta maisto produktų įsigijimo būdai.</p> <p>Puikiai: Parinkti maisto produktai bei žaliavos, Paaiškinta maisto produktų įsigijimo būdai.</p>

<p>5. Gebėti paruošti maisto produktus ir žaliavas.</p>	<p>5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas karštiesiems žuvų ir jūros gėrybių patiekalams bei užkandžiams.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išmokti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas; • Naudoti technologinius įrenginius ir įrankius gaminant karštuosius žuvų ir jūros gėrybių patiekalus bei užkandžius; • Paruošti maisto produktus bei žaliavas karštiesiems žuvų ir jūros gėrybių patiekalams bei užkandžiams gaminti. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinant maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinius procesus yra netikslumų. Parinkti įrenginiai, įrankiai. Maisto produktai bei žaliavos ruošiamos nesilaikant operacijų nuoseklumo.</p> <p>Gerai: Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Parinkti įrengimai, įrankiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas.</p> <p>Puikiai: Išsamiai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Parinkti įrengimai, įrankiai ir paaiškintos jų naudojimo taisyklės. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas laikantis visų reikalavimų.</p>
<p>6. Gebėti gaminti karštuosius žuvų ir jūros gėrybių patiekalus bei užkandžius.</p>	<p>6.1. Tema. Karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gaminimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologines korteles, receptūrų rinkinius; • Taikyti karštųjų žuvų ir jūros gėrybių patiekalų bei užkandžių gamybos technologiją; • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus; • Atlikti patiekalų gamybos 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Pademonstruotos karštųjų patiekalų gamybos technologijos. Įvardinti sveikos mitybos principai. Paaiškinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Atsakymuose yra netikslumų. Pagaminti patiekalai nesilaikant gamybos technologinių operacijų eiliškumo.</p> <p>Gerai: Pademonstruotos karštųjų patiekalų gamybos technologijos. Paaiškinti sveikos</p>

	<p>technologines operacijas, laikantis operacijų nuoseklumo;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sveikos mitybos principus; • Susipažinti su Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistema ir taikyti ją maitinimo įmonėse. 		<p>mitybos principai. Paaiškinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Pagaminti patiekalai.</p> <p>Puikiai: Pademonstruotos karštųjų patiekalų gamybos technologijos. Išsamiai paaiškinti sveikos mitybos principai. Paaiškinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Kokybiškai pagaminti patiekalai.</p>
<p>7. Gebėti paruošti žuvų karštuosius patiekalus ir užkandžius patiekti.</p>	<p>7.1. Tema. Karštųjų patiekalų patiekimo reikalavimai.</p> <p>7.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti karštųjų patiekalų patiekimo reikalavimus. <p>7.2. Tema. Patiekalo dekoravimas lėkštėje.</p> <p>7.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekti žuvų karštuosius patiekalus ir užkandžius; • Patiekti karštuosius žuvų patiekalus bei užkandžius taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai, yra netikslumų. Paruošti patiekti patiekalai klasikiniu būdu.</p> <p>Gerai: Paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai. Patiekalai paruošti patiekti.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinti reikalavimus patiekalų patiekimui. Kūrybiškai paruošti patiekti patiekalai klasikiniu būdu ir taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas.</p>
<p>8. Gebėti nustatyti karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę.</p>	<p>8.1. Tema. Patiekalo jusliniai, technologiniai kokybės rodikliai.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius; • Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu; • Apibūdinti patiekalų 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardyti karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai. Nustatyta patiekalų kokybė. Atsakymuose yra netikslumų.</p> <p>Gerai: Išaiškinti karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai. Nustatyta patiekalų kokybė.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinti</p>

	<p>ydas.</p> <p>8.2. Tema. Patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu. 	Diskusija.	karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai. Nustatyta patiekalų kokybė. Paašškintos patiekalo ydos.
9. Gebėti savarankiškai gaminti žuvų, jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius, juos patiekti.	<p>9.1. Tema. Savarankiškas žuvų karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimas ir patiekimas reikiamu kiekiu.</p> <p>9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sukurti žuvų karštojo patiekalo ar užkandžio receptūrą; Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalui gaminti; Parengti darbo vietą; Parinkti maisto produktus bei žaliavas; Savarankiškai gaminti patiekalą; Patiekti patiekalą; Nustatyti patiekalo kokybę jusliniu būdu. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas užduoties atlikimas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti, yra klaidų. Pagaminti patiekalai, bet neatitinka kokybės reikalavimų. Nesugeba teisingai nustatyti patiekalų kokybės jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti. Pagaminti patiekalai, bet neatitinka kokybės reikalavimų. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti. Savarankiškai pagaminti patiekalai. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....190</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p> <p>Iš viso270</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> Modulinė Virėjo profesinio mokymo programa; Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai, klausimynas; Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas, dalijamoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti; Modulio „Karštųjų patiekalų bei užkandžių iš žuvų, jūros gėrybių gaminimas ir patiekimas“ aprašas; www.lrvvk.lt/lrvvka/index.php/Lt/; 		

	<ul style="list-style-type: none"> • www.meniu.lt; • www.virejai.lt. <p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. <p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“

3.1.7. Modulo „Karštųjų patiekalų bei užkandžių iš mėsos, paukštienos gaminimas ir patiekimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Karštųjų patiekalų bei užkandžių iš mėsos, paukštienos gaminimas ir patiekimas		
Modulio kodas	4101323		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	Vidurinis išsilavinimas		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Savarankiškumo; 2. Komandinio darbo; 3. Operatyvumo ir tikslumo; 4. Problemų sprendimo; 5. Darbo organizavimo; 6. Informacinių technologijų panaudojimo; 7. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo; 8. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo; 9. Iniciatyvumo. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti šiluminio paruošimo (apdoravimo karščiu) būdus mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.	<p>1.1. Tema. Šiluminio apdoravimo (apdoravimo karščiu) būdai, jų įtaka maisto produktams.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti šiluminio paruošimo (apdoravimo karščiu) būdus; • Supažindinti su žemų temperatūrų cirkulatoriumi „Sous vide“. <p>1.2. Tema. Šiluminių įrenginių panaudojimas.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams; • Įvertinti žemų temperatūrų cirkulatoriaus „Sous vide“ privalumus gaminant karštuosius mėsos, paukštienos, patiekalus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinti šiluminio apdoravimo būdai. Atsakymuose yra klaidų. Pateikus papildomus klausimus, apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Gerai: Paaiškinti šiluminio apdoravimo būdai. Dalinai paaiškinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Puikiai: Paaiškinti šiluminio apdoravimo būdai. Išsiaiškinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams. Paaiškinta, kaip tinkamai atlikti technologinį procesą siekiant sumažinti šiluminio paruošimo</p>

<p>2. Išsiaiškinti ir išmanyti virėjo darbui reikiamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principą gaminant mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius.</p>	<p>2.1. Tema. Įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis, veikimo principai. 2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti, kokie technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs reikalingi mėsos karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Išsiaiškinti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, naudojimo svarbą, veikimo principus; • Mokėti technologinių įrenginių ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisyklės. 	<p>Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>neigiamą įtaką. Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, išaiškinta, kokie reikalingi technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, paaiškinta įrengimų veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės. Gerai: Išaiškinta, kokie reikalingi technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, neišsamiai paaiškinta įrengimų veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės. Puikiai: Išaiškinta, kokie reikalingi technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, išsamiai paaiškinta įrengimų veikimo principai, jų naudojimo svarba ir saugaus naudojimo taisyklės.</p>
<p>3. Apibūdinti virėjo darbo vietai keliamus reikalavimus gaminant mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius.</p>	<p>3.1. Tema. Darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės. 3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti darbo vietai keliamus reikalavimus ir taisyklės; • Išsiaiškinti sanitarijos reikalavimus maisto ruošimo įmonėms; • Išsiaiškinti darbo saugos ir higienos keliamus reikalavimus darbo vietai; • Išsiaiškinti virtuvės darbo organizavimo pagrindus. <p>3.2. Tema. Apibūdinti darbo vietą gaminant</p>	<p>Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai paaiškinti darbo vietai keliami darbo saugos ir higienos, sanitarijos ir darbo rinkos reikalavimai. Apibūdinti virtuvės darbo organizavimo pagrindai. Atsakymuose yra klaidų. Gerai: Paaiškinti darbo vietai keliami darbo saugos ir higienos, sanitarijos ir darbo rinkos reikalavimai. Apibūdinti virtuvės darbo organizavimo</p>

	<p>mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius atsižvelgiant į reikalavimus.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti darbo saugos ir higienos reikalavimus atitinkančią darbo vietą; • Išsiaiškinti darbo vietai keliamus reikalavimus ir taisykles gaminant mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius. 		<p>principai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinti darbo vietai keliami darbo saugos ir higienos, sanitarijos ir darbo rinkos reikalavimai. Išaiškinti virtuvės darbo organizavimo principai.</p>
<p>4. Paaiškinti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių klasifikavimą, jų rūšis ir asortimentą.</p>	<p>4.1. Tema. Mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, asortimentas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klasifikuoti žuvies ir jūros gėrybių, karštuosius patiekalus ir užkandžius; • Klasifikuoti mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius; • Išmanyti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių rūšis ir asortimentą. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, įvardytas mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, rūšys, asortimentas. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardyta mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, rūšys, asortimentas. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškintas mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, rūšys, asortimentas.</p>
<p>5. Apibūdinti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus.</p>	<p>5.1. Tema. Mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos technologija.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus; • Išnagrinėti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, apibūdinta mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos technologija pagal paruošimo būdą, rūšis, asortimentą. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apibūdinta mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos</p>

	<p>technologiją pagal rūšis ir asortimentą.</p> <p>5.2. Tema. Mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminių naujos technologijos.</p> <p>5.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti naujas technologijas, naudojamas mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminiui. 		<p>technologija pagal paruošimo būdą, rūšis, asortimentą. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos technologija, pagal paruošimo būdą, rūšis, asortimentą.</p>
<p>6. Paaiškinti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus pagal šiluminio paruošimo būdus.</p>	<p>6.1. Tema. Kokybės reikalavimai mėsos karštiesiems patiekalams ir užkandžiams.</p> <p>6.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvardinti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus. <p>6.2. Tema. Mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių juslinio kokybės vertinimo rodikliai.</p> <p>6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvardyti juslinio kokybės vertinimo rodiklius; Išsiaiškinti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių realizacijos terminus bei laikymo sąlygų įtaką kokybei. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, įvardyti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai bei juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardyti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai bei juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai bei juslinio kokybės vertinimo rodikliai.</p>
<p>7. Išmanyti maisto produktų naudojimo normas. Išsiaiškinti receptūros, technologinės kortelės sudarymo pagrindinius principus mėsos karštųjų patiekalų bei užkandžių gaminiui.</p>	<p>7.1. Tema. Maisto produktų naudojimo normos, receptūros, technologinės kortelės.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas; Išsiaiškinti receptūros ir technologinės kortelės sudarymą; Sudaryti receptūras, technologinę kortelę; Naudoti receptūrų rinkinius ir 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinta receptūros, technologinės kortelės sudarymas, yra netikslumų. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologinė kortelė.</p> <p>Gerai: Paaiškinta receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė, yra klaidų.</p> <p>Puikiai:</p>

	technologines korteles.		Išsamiai paaiškinta receptūros, technologinės kortelės sudarymas. Sudaryta technologinė kortelė.
8. Plėsti virėjo profesinės veiklos žodyną užsienio kalba.	<p>8.1. Tema. Virtuvės įrangos ir maisto produktų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų pavadinimus užsienio kalba; • Įvardinti virtuvės reikmenis, virtuvėje atliekamas operacijas užsienio kalba. <p>8.2. Tema. Mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos pagrindinių technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti patiekalų pavadinimus užsienio kalba. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Gebėti apskaičiuoti maisto produktų reikmes mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybai.	<p>1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybai.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologines korteles ir receptūrų rinkinius; • Apskaičiuoti maisto produktų kiekį pagal naudojimo normas; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti naudojantis receptūromis; • Sudaryti receptūras, technologines korteles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Pateikus papildomus klausimus, sudaryta technologines kortelė. Skaičiavimuose yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologinė kortelė.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis,</p>

			paašškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologinė kortelė. Pademonstruotas maisto produktų kiekio skaičiavimas naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis.
2. Gebėti parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus, parenkant darbui įrenginius, inventorių, įrankius, reikalingus mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.	<p>2.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas mėsos karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. <p>2.2. Tema. Darbas su technologiniais įrenginiais gaminant mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius, mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, paašškinti šiluminio apdorojimo būdai, apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams. Saugiai naudojami technologiniai įrenginiai.</p> <p>Gerai: Paašškinti šiluminio apdorojimo būdai. Išaiškinta šiluminio paruošimo reikšmė maisto produktams. Saugiai naudojami technologiniai įrenginiai. Atsakymai neišsamūs.</p> <p>Puikiai: Paašškinti šiluminio apdorojimo būdai. Išaiškinta šiluminio paruošimo reikšmė maisto produktams. Paašškinta, kaip tinkamai atlikti technologinį procesą siekiant sumažinti šiluminio paruošimo neigiamą įtaką. Saugiai naudojami technologiniai įrenginiai.</p>
3. Gebėti parengti virėjo darbo vietą mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.	<p>3.1. Tema. Virėjo darbo vietos parengimas mėsos karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti prisilaikant visų</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai paašškintos darbo ir asmens higienos taisyklės, darbo organizavimo</p>

	reikalavimų. 3.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti saugos ir sveikatos darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienai konkrečiai technologinei operacijai atlikti; • Taikyti sanitarijos reikalavimus gaminant karštuosius patiekalus ir užkandžius; • Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus; • Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus gaminant mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius. 	atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, bet yra klaidų. Gerai: Įvardintos darbo ir asmens higienos taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Puikiai: Išsamiai paaiškintos darbo ir asmens higienos taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti.
4. Gebėti parinkti maisto produktus ir žaliavas mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.	4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas mėsos karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti. 4.1.1. Užduotys. <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį naudojantis receptūromis; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. 	Pokalbis. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, parinkti maisto produktai bei žaliavos. Gerai: Parinkti maisto produktai bei žaliavos. Neišsamiai paaiškinta maisto produktų įsigijimo būdai. Puikiai: Parinkti maisto produktai bei žaliavos, Paaiškinta maisto produktų įsigijimo būdai.
5. Gebėti paruošti maisto produktus ir žaliavas mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.	5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas mėsos karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti. 5.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Išmokti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines 	Pokalbis. Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Situacijos analizė. Komandinis darbas.	Patenkinamai: Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, yra netikslumų. Parinkti įrenginiai, įrankiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas

	<p>operacijas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti įrenginius ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti gaminant mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius; • Paruošti maisto produktus bei žaliavas mėsos karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti. 	<p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>nesilaikant operacijų nuoseklumo.</p> <p>Gerai: Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Parinkti įrenginiai, įrankiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas.</p> <p>Puikiai: Išsamiai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Parinkti įrenginiai, įrankiai ir paaiškintos jų naudojimo taisyklės. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas laikantis visų reikalavimų.</p>
<p>6. Gebėti gaminti mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius.</p>	<p>6.1. Tema. Mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologines korteles, receptūrų rinkinius; • Taikyti mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gamybos technologiją; • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus; • Atlikti patiekalų gamybos technologines operacijas, laikantis nuoseklumo; • Apibūdinti sveikos mitybos principus; • Susipažinti su Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistema ir taikyti ją 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Pademonstruotos karštųjų patiekalų gamybos technologijos. Įvardinti sveikos mitybos principai. Paaiškinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Atsakymuose yra netikslumų. Pagaminti patiekalai nesilaikant gamybos technologinių operacijų eiliškumo.</p> <p>Gerai: Pademonstruotos karštųjų patiekalų gamybos technologijos. Paaiškinti sveikos mitybos principai. Paaiškinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Pagaminti patiekalai.</p> <p>Puikiai: Pademonstruotos karštųjų patiekalų gamybos technologijos. Išsamiai paaiškinti</p>

	maitinimo įmonėse.		sveikos mitybos principai. Paaiškinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Kokybiškai pagaminti patiekalai.
7. Gebėti paruošti mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius patiekti.	<p>7.1. Tema. Karštųjų patiekalų patiekimo reikalavimai.</p> <p>7.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Taikyti karštųjų patiekalų patiekimo reikalavimus. <p>7.2. Tema. Patiekalo dekoravimas lėkštėje.</p> <p>7.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Patiekti mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius; Patiekti mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai, yra netikslumų. Paruošti patiekti patiekalai klasikiniu būdu.</p> <p>Gerai: Paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai. Patiekalai paruošti patiekti.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai. Kūrybiškai paruošti patiekti patiekalai klasikiniu būdu ir taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas.</p>
8. Gebėti nustatyti karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę.	<p>8.1. Tema. Patiekalo jusliniai, technologiniai kokybės rodikliai.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius; Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu; Apibūdinti patiekalų ydas. <p>8.2. Tema. Jusliniu būdu patiekalų kokybės nustatymas.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardyti karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai. Nustatyta patiekalų kokybė. Atsakymuose yra netikslumų.</p> <p>Gerai: Išaiškinti karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai. Nustatyta patiekalų kokybė.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinti karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai. Nustatyta patiekalų kokybė. Paaiškintos patiekalo ydos.</p>

<p>9. Gebėti savarankiškai gaminti mėsos karštuosius patiekalus ir užkandžius, juos patiekti.</p>	<p>9.1. Tema. Savarankiškas mėsos karštojo patiekalo gaminimas ir patiekimas.</p> <p>9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukurti mėsos karštojo patiekalo ar užkandžio receptūrą; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalui gaminti; • Parengti darbo vietą; • Parinkti maisto produktus bei žaliavas; • Savarankiškai gaminti patiekalą; • Patiekti patiekalą; • Nustatyti patiekalo kokybę jusliniu būdu. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas užduoties atlikimas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti, yra klaidų. Pagaminti patiekalai, bet neatitinka kokybės reikalavimų. Nesugeba teisingai nustatyti patiekalų kokybės jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti. Pagaminti patiekalai, bet neatitinka kokybės reikalavimų. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti. Savarankiškai pagaminti patiekalai. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p>
<p>Mokymosi valandų paskirstymas</p>	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....190 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso270</p>		
<p>Materialieji ištekliai</p>	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulinė Virėjo profesinio mokymo programa; • Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai, klausimynas; • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas, dalijamoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti; • Modulio „Žuvies, mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimas“ aprašas; • www.lrvvk.lt/lrvvka/index.php/Lt/; • www.meniu.lt; • www.virejai.lt. <p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, 		

	<p>gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais.</p>
	<p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	<p>Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.</p>
Modulio rengėjai	<p>Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“</p>

3.1.8. Modulo „Salotų, šaltųjų užkandžių bei patiekalų gaminimo ir patiekimo modulis“ aprašas

Modulio pavadinimas	Salotų, šaltųjų užkandžių bei patiekalų gaminimas ir patiekimas		
Modulio kodas	4101324		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10 kreditų		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi			
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Savarankiško darbo 2. Komandinio darbo 3. Bendravimo ir bendradarbiavimo (komunikavimo) 4. Problemų sprendimo 5. Sveikatos tausojimo ir darbų saugos 6. Darbo organizavimo 7. Informacinių technologijų panaudojimo 8. Meninio suvokimo 9. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo 10. Iniciatyvumo ir kūrybingumo 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Apibūdinti maisto produktus bei žaliavas salotoms, šaltiesiems užkandžiams ir patiekalams gaminti.	<p>1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas, savybės, maistinė vertė, paskirtis, asortimentas.</p> <p>1.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti maisto produktus ir žaliavas, jas pademonstruoti. <p>1.2. Tema. Lapinių salotų klasifikacija, asortimentas, savybės, apibūdinimas, maistinė vertė, laikymo sąlygos.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti lapines salotas; • Apibūdinti lapines salotas. <p>1.3. Tema. Šviežių ir perdirbtų daržovių, vaisių ir grybų klasifikacija, savybės, apibūdinimas, maistinė vertė, laikymo sąlygos.</p>	<p>Paskaita.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

	<p>1.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti daržoves, vaisius ir grybus; • Apibūdinti daržoves; • Apibūdinti daržovių maistinę vertę. <p>1.4. Tema. Pieno produktai, savybės, apibūdinimas, maistinė vertė, laikymo sąlygos.</p> <p>1.4.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sugrupuoti ir apibūdinti pieno produktus. <p>1.5. Tema. Kiaušiniai ir jų produktai, savybės, apibūdinimas, maistinė vertė, laikymo sąlygos.</p> <p>1.5.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sugrupuoti ir apibūdinti kiaušinius bei jų produktus. <p>1.6. Tema. Žuvis ir jos produktai, jūros gėrybės, klasifikavimas, asortimentas, savybės, apibūdinimas, maistinė vertė, laikymo sąlygos.</p> <p>1.6.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sugrupuoti ir apibūdinti žuvies produktus; • Apibūdinti maistinę vertę. <p>1.7. Tema. Mėsa ir jos produktai, klasifikavimas, asortimentas, savybės, apibūdinimas, maistinė vertė, laikymo sąlygos.</p> <p>1.7.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sugrupuoti ir apibūdinti mėsos produktus. <p>1.8. Tema. Skoninės ir aromatinės medžiagos, maistiniai priedai, savybės.</p> <p>1.8.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sugrupuoti ir apibūdinti skonines medžiagas; • Sugrupuoti ir apibūdinti aromatinės medžiagas; • Sugrupuoti ir apibūdinti 		
--	---	--	--

	<p>maistinius priedus.</p> <p>1.9. Tema. Maisto produktų bei žaliavų kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.</p> <p>1.9.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti maisto produktų bei žaliavų kokybės rodiklius, nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus; • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų ženklimą. 		
<p>2. Paaiškinti salotų, šaltųjų užkandžių ir patiekalų gamybos technologinį procesą.</p>	<p>2.1. Tema. Salotų, šaltųjų užkandžių ir patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti technologinio proceso operacijas ir jas apibūdinti; • Įvardinti technologinio proceso operacijų eiliškumą. <p>2.2. Tema. Pirminio produktų apdorojimo būdai.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti maisto apdorojimo būdus pagal produktams daromą poveikį; • Įvardinti procesus, darančius mechaninį poveikį maisto produktams. <p>2.3. Tema. Šaltasis arba specialusis žaliavų apdorojimas – pusgaminių ruošimas.</p> <p>2.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti papildomas technologines operacijas, pagreitinančias terminį produktų apdorojimą. <p>2.4. Tema. Terminis maisto produktų apdorojimas.</p> <p>2.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti apdorojimo būdus pagal karštį perduodančią terpę; 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti apdorojimo karščių privalumus. 		
3. Pažinti technologinę įrangą, reikalingą gaminti salotoms, šaltiesiems užkandžiams bei patiekalams.	<p>3.1. Tema. Technologinė įranga ir virtuvės reikmenys.</p> <p>3.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti technologinius įrenginius ir virtuvės reikmenis, naudojamus šaltiesiems užkandžiams bei patiekalams gaminti. <p>3.2. Tema. Mechaninių įrenginių klasifikavimas, paskirtis, saugaus darbo reikalavimai juos eksploatuojant.</p> <p>3.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti ir apibūdinti mechaninius įrenginius. <p>3.3. Tema. Šiluminiai įrenginiai, klasifikavimas, paskirtis, saugaus darbo reikalavimai.</p> <p>3.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti ir apibūdinti šiluminius įrenginius. <p>3.4. Tema. Šaldymo, svėrimo, kėlimo, transportavimo įrenginiai, klasifikavimas, paskirtis, saugaus darbo reikalavimai.</p> <p>3.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti šaldymo įrenginius; • Apibūdinti svėrimo įrenginius. 	Paskaita. Pokalbis. Analizė. Demonstravimas.	<p>Patenkinamai: Žino kelis technologinius įrenginius ir jų veikimo pagrindus.</p> <p>Gerai: Žino technologinius įrenginius, gali pademonstruoti jų veikimą.</p> <p>Puikiai: Žino technologinius įrenginius, jų rūšis pagal veikimo principą, privalumus ir trūkumus. Gali pademonstruoti jų veikimą, pašalinti nesklaidumus dirbant jais.</p>
4. Paašškinti RVASVT sistemos pritaikymą maitinimo įmonėse.	<p>4.1. Tema. Geros higienos praktikos principai.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti norminius teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą; • Įvardinti geros higienos praktikos principus. <p>4.2. Tema. Mikrobiologijos ir epidemiologijos pagrindai.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti mikroorganizmų daromą poveikį maisto 	Paskaita. Pokalbis. Testas.	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus.</p> <p>Gerai: Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Puikiai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į</p>

	<p>produktams;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti temperatūros poveikį mikroorganizmų dauginimuisi. <p>1.3. Tema. Sanitarijos ir higienos reikalavimai maitinimo įmonėms.</p> <p>4.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti virėjo asmens higienos reikalavimus; • Apibūdinti rankų plovimo taisykles. 		<p>papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
5. Apibūdinti reikalavimus patiekalų kokybei.	<p>5.1. Tema. Salotų, šaltųjų užkandžių ir patiekalų kokybės reikalavimai.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti patiekalų kokybines savybes; • Įvardinti kokybės reikalavimus; • Paašškinti karščio daromą įtaką maisto produktų kokybei. <p>5.2. Tema. Kokybės rodikliai.</p> <p>5.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti juslinius kokybės vertinimo rodiklius; • Išsiaiškinti laikymo sąlygų įtaką žaliavų bei patiekalų kokybei ir realizacijai; • Apibūdinti kokybę lemiančius veiksnius; • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų šviežumą ir įvardyti gedimų požymius; • Įvardinti maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdus. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Netiksliai įvardinti šaltųjų užkandžių ir patiekalų kokybės reikalavimai. Jusliniai kokybės rodikliai apibūdinti su klaidomis. Netiksliai paašškinta laikymo sąlygų įtaka užkandžių ir patiekalų kokybei, ne visai paašškinta realizacijos terminų įtaka žaliavų bei patiekalų kokybei.</p> <p>Gerai: Šaltųjų užkandžių ir patiekalų kokybės reikalavimai įvardinti nenuosekliai. Jusliniai kokybės rodikliai apibūdinti netiksliai. Ne visiškai apibūdinta laikymo sąlygų ir realizacijos terminų įtaka žaliavų bei patiekalų kokybei.</p> <p>Puikiai: Teisingai apibūdinti šaltųjų užkandžių ir patiekalų kokybės rodikliai. Jusliniai kokybės rodikliai</p>

			įvardinti nuosekliai, paaiškinta laikymo sąlygų ir realizacijos terminų įtaka žaliavų bei patiekalų kokybei.
6. Paaiškinti salotų, šaltųjų užkandžių ir patiekalų receptūrų, technologinių bei kalkuliacinių kortelių sudarymo pagrindus.	<p>6.1. Tema. Patiekalų receptūros, technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymo pagrindai.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas; • Paaiškinti reikalavimus receptūrų bei technologinių kortelių sudarymui; • Parengti receptūras, technologines ar kalkuliacines korteles. <p>6.2. Tema. Žaliavų reikmių skaičiavimas informacinių technologijų priemonėmis.</p> <p>6.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti maisto produktų bei žaliavų kiekius naudojant informacinių technologijų priemones. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinė užduotis.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Receptūra, technologinė kortelė ar receptūra sudaryta su klaidomis naudojant informacinių technologijų priemones.</p> <p>Gerai: Paaiškintos maisto produktų naudojimo normos nenuosekliai. Receptūra, technologinė kortelė ar receptūra sudaryta su neesminėmis klaidomis naudojant informacinių technologijų priemones.</p> <p>Puikiai: Maisto produktų naudojimo normos paaiškintos nuosekliai. Naudojant informacinių technologijų priemones, sudaryta technologinė ir kalkuliacinė kortelė be klaidų.</p>
7. Naudoti užsienio kalbų žodyną.	<p>7.1. Tema. Virtuvės įrangos ir maisto produktų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti maisto produktų ir žaliavų pavadinimus bent viena užsienio kalba; • Įvardinti virtuvės reikmenis, atliekamas operacijas bent viena užsienio kalba. <p>7.2. Tema. Šaltųjų patiekalų, technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>7.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti šaltuosius užkandžius bei patiekalus bent viena užsienio kalba; • Įvardinti patiekalų gamavimo operacijas bent viena užsienio kalba. 	Testas.	pristatyta užduotis. Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis. Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.
9. Apibūdinti sumuštinių bei vieno kąsnio šaltųjų užkandžių gamavimo technologijas ir reikalavimus jų pateikimui.	<p>9.1. Tema. Sviesto mišiniai ir duonos aptepai.</p> <p>9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sviesto mišinius; • Apibūdinti duonos aptepus. <p>9.2. Tema. Sumuštinių klasifikacija, asortimentas, gamavimo taisyklės ir pateikimo ypatumai.</p> <p>9.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sumuštinių asortimentą, ruošimo ypatumus; • Paaiškinti laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. <p>9.3. Tema. Trapios, plikytos ir sluoksniuotos tešlų kepinėliai, taleriai, krekeriai, bandelės, maži blynėliai.</p> <p>9.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kepinėlių iš trapios, plikytos bei sluoksniuotos tešlos gamavimo ypatumus. <p>9.4. Tema. Vieno kąsnio šaltųjų užkandžių klasifikacija, asortimentas, gamavimo taisyklės ir pateikimo ypatumai.</p> <p>9.4.1. Užduotys:</p>	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Testas.	Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.

	<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti talerių, krekerių, mažų bandelių ir blynelių panaudojimo galimybes gaminant vieno kėsnio užkandžius; • Paaiškinti laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 		
10. Apibūdinti salotų ir mišrinių gaminimo technologijas ir reikalavimus jų pateikimui.	<p>10.1. Tema. Lapinių salotų ir daržovių apdorojimo būdai.</p> <p>10.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti lapinių salotų ir daržovių apdorojimo operacijų seką. <p>10.2. Tema. Salotų ir mišrinių klasifikacija, asortimentas, gaminimo taisyklės bei pateikimo reikalavimai.</p> <p>10.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti salotų asortimentą; • Įvardinti klasikinės salotas; • Paaiškinti laikymo sąlygas ir realizavimo terminus; • Apibūdinti salotų dekoravimo elementų panaudojimo galimybes. <p>10.3. Tema. Šaltieji padažai, pagardai ir dažiniai.</p> <p>10.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti šaltuosius padažus, naudojamus salotoms gardinti; • Apibūdinti šaltuosius pagardus ir dažinius. <p>10.4. Tema. Šaltieji daržovių patiekalai, pateikimo ypatumai.</p> <p>10.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti šaltuosius daržovių patiekalus; • Paaiškinti laikymo sąlygas ir realizavimo terminus; • Paaiškinti apipavidalinimo ir dekoravimo būdus, įvardinti elementus. <p>10.5. Tema. Salotos taurelėse, pateikimo ypatumai.</p> <p>10.5.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti salotų, 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

	<p>patiekiamų taurelėse, gaminimo subtilybes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti laikymo sąlygas ir realizavimo terminus; • Paaiškinti apipavidalinimo ir dekoravimo būdus, įvardinti elementus. 		
<p>11. Apibūdinti šaltųjų patiekalų iš žuvies, nežuvinių jūros produktų bei jūros gėrybių gaminimo technologijas ir reikalavimus jų patiekimui.</p>	<p>11.1. Tema. Žuvų, nežuvinių jūros produktų ir jūros gėrybių apdorojimo būdai.</p> <p>11.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti žuvų apdorojimo būdus; • Apibūdinti jūros gėrybių apdorojimo būdus. <p>11.2. Tema. Žuvų šaltųjų patiekalų klasifikacija, klasikiniai patiekalai, asortimentas, gaminimo ir patiekimo ypatumai.</p> <p>11.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti žuvų šaltuosius patiekalus pagal apdorojimo karščiu būdą; • Suklasifikuoti žuvų šaltuosius patiekalus pagal žuvų rūšį; • Apibūdinti žuvų šaltųjų patiekalų asortimentą. <p>11.3. Tema. Silkių šaltųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas, gaminimo ir patiekimo ypatumai.</p> <p>11.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti <i>matjes</i> silkę; • Apibūdinti silkių šaltųjų patiekalų asortimentą. <p>11.4. Tema. Nežuvinių jūros produktų šaltųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas, gaminimo ir patiekimo ypatumai.</p> <p>11.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti nežuvinių jūros produktų šaltųjų patiekalų asortimentą; • Įvardinti klasikinius nežuvinių jūros produktų 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

	<p>šaltuosius patiekalus.</p> <p>11.5. Tema. Jūros gėrybių šaltųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas, gaminimo ir patiekimo ypatumai.</p> <p>11.5.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti jūros gėrybių šaltuosius patiekalus pagal apdorojimo karščiu būdą; • Suklasifikuoti jūros gėrybių šaltuosius patiekalus pagal jūros gėrybių rūšį; • Apibūdinti jūros gėrybių šaltųjų patiekalų asortimentą. 		
<p>12. Apibūdinti šaltųjų patiekalų iš mėsos, subproduktų bei paukštienos gaminimo technologijas ir reikalavimus jų patiekimui.</p>	<p>12.1. Tema. Mėsos, subproduktų ir paukštienos apdorojimo būdai.</p> <p>12.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti veršienos ir jautienos apdorojimo būdus bei panaudojimo galimybes; • Apibūdinti kiaulienos ir paršelių mėsos apdorojimo būdus bei panaudojimo galimybes; • Apibūdinti ėrienos ir avienos apdorojimo būdus bei panaudojimo galimybes; • Apibūdinti žvėrienos ir laukinių paukščių mėsos apdorojimo būdus bei panaudojimo galimybes; • Apibūdinti paukštienos rūšis, apdorojimo būdus bei panaudojimo galimybes. <p>12.2. Tema. Mėsos šaltųjų patiekalų klasifikacija, klasikiniai patiekalai, asortimentas, gaminimo ir patiekimo ypatumai.</p> <p>12.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti mėsos šaltuosius patiekalus pagal apdorojimo karščiu būdą; • Suklasifikuoti mėsos šaltuosius patiekalus pagal 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visi atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

	<p>mėsos rūši.</p> <p>12.3. Tema. Subproduktų šaltųjų patiekalų klasifikacija, klasikiniai patiekalai, asortimentas, gaminimo ir patiekimo ypatumai.</p> <p>12.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti subproduktų šaltuosius patiekalus pagal apdorojimo karščiu būdą; • Suklasifikuoti subproduktų šaltuosius patiekalus pagal subproduktų rūši. <p>12.4. Tema. Paukštienos šaltųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas, gaminimo ir patiekimo ypatumai.</p> <p>12.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti paukštienos šaltuosius patiekalus pagal apdorojimo karščiu būdą; • Suklasifikuoti paukštienos šaltuosius patiekalus pagal paukščių rūši. <p>12.5. Tema. Šaltieji mėsos, subproduktų ir paukštienos patiekalai drebučiuose, klasikiniai patiekalai, asortimentas, gaminimo ypatumai, patiekimas.</p> <p>12.5.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti drebučių gaminimą ir jų panaudojimą gaminant šaltuosius patiekalus; • Apibūdinti drebučių asortimentą. 		
<p>13. Apibūdinti šaltųjų patiekalų iš kiaušinių bei pieno produktų gaminimo technologijas ir reikalavimus jų patiekimui.</p>	<p>13.1. Tema. Kiaušinių šaltųjų patiekalų asortimentas, gaminimo ypatumai ir patiekimas.</p> <p>13.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kiaušinių panaudojimo galimybes gaminant šaltuosius užkandžius ir patiekalus. <p>13.2. Tema. Pieno produktų šaltųjų patiekalų asortimentas,</p>	<p>Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. Gerai: Per nurodytą laiką</p>

	<p>gaminimo ir patiekimo ypatumai.</p> <p>13.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti pieno produktų panaudojimo galimybes gaminant šaltuosius užkandžius ir patiekalus; • Apibūdinti sūrių pjaustymo ir patiekimo būdus. 		<p>ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
<p>1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas salotoms, šaltiesiems užkandžiams bei patiekalams gaminti.</p>	<p>1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas salotoms, šaltiesiems užkandžiams bei patiekalams gaminti.</p> <p>1.1.1. Užduotys.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudojantis technologijos kortelėmis, parinkti maisto produktus ir žaliavas; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, parinkti maisto produktai bei žaliavos.</p> <p>Gerai: Maisto produktai bei žaliavos parinkti ne visai. Neišsamiai paaiškinta maisto produktų įsigijimo būdai.</p> <p>Puikiai: Parinkti maisto produktai bei žaliavos, paaiškinta maisto produktų įsigijimo būdai.</p>
<p>2. Apskaičiuoti maisto produktų reikmes šaltiesiems užkandžiams ir patiekalams gaminti.</p>	<p>2.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų apskaičiavimas šaltiesiems užkandžiams ir patiekalams gaminti.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudojantis technologine kortele ar receptūra, apskaičiuoti žaliavų reikmes; • Įvertinti daržovių nuvalymo normas pagal sezoniškumą; • Naudojantis informacinių technologijų priemonėmis ir programine įranga, apskaičiuoti maisto produktų reikmes. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinės užduotys.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir įvertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuoti maisto produktai bei žaliavos su klaidomis, naudojimo normos paaiškintos ne visai. Tik pateikus papildomus paaiškinimus, sudaryta technologinė kortelė, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologinė</p>

			<p>kortelė. Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos naudojimo normos. Patiekalo technologijos kortelė sudaryta su mažais netikslumais. Produktų apskaičiavimai atliekami informacinių technologijų priemonėmis.</p>
<p>3. Parengti darbo vietą salotoms, šaltiesiems užkandžiams ir patiekalams gaminti.</p>	<p>3.1. Tema. Darbo vietos parengimas salotoms, šaltiesiems užkandžiams ir patiekalams gaminti. 3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, skirtingoms technologinėms operacijoms atlikti paruošti darbo vietą; • Paaiškinti keliamus reikalavimus virėjo asmens higienai. 	<p>Pokalbis. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir įvertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Asmens higienos taisyklės paaiškintos neišsamiai. Darbo vieta parengta su klaidomis. Gerai: Asmens higienos taisyklės įvardinamos ne visai. Technologinėms operacijoms atlikti darbo vieta parengta su neesminėmis klaidomis. Puikiai: Išsamiai paaiškintos asmens higienos taisyklės. Technologinėms operacijoms atlikti darbo vieta parengta be klaidų.</p>
<p>4. Apdoroti maisto produktus ir žaliavas.</p>	<p>4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas salotoms, šaltiesiems užkandžiams bei patiekalams gaminti. 4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pademonstruoti maisto produktų ir žaliavų pirminio apdorojimo technologines operacijas; 	<p>Pokalbis. Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Situacijos</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, yra netikslumų. Žaliavos apdorojamos</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Apdoroti maisto produktus ir žaliavas mechaniniu apdorojimo būdu naudojant technologinius įrenginius ir inventorių; • Pademonstruoti maisto produktų ir žaliavų terminio apdorojimo būdus. 	<p>analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>nenuosekliai, įrenginiai, įrankiai parinkti ne visai gerai.</p> <p>Gerai: Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo technologiniai procesai apibūdinti, užduodant papildomus klausimus. Įrenginiai, darbo įrankiai parinkti teisingai, žaliavos apdorojamos nekreuoščiai.</p> <p>Puikiai: Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo technologiniai procesai apibūdinti išsamiai, parinkti įrenginiai, darbo įrankiai, paaiškintos panaudojimo taisyklės. Žaliavos apdorojamos laikantis visų reikalavimų.</p>
<p>5. Saugiai dirbti technologiniais įrenginiais, inventoriumi, įrankiais salotoms, šaltiesiems užkandžiams ir patiekalams gaminti.</p>	<p>5.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas šaltiesiems užkandžiams bei patiekalams gaminti.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti virtuvės reikmenis bei įrangą; • Atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį, parinkti technologinius įrenginius, darbo įrankius ir inventorių. <p>5.2. Tema. Darbas technologiniais įrenginiais gaminant salotas, šaltuosius užkandžius bei patiekalus.</p> <p>5.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti darbui 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir įvertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, paaiškinta technologinių įrenginių eksploatacijos taisyklės. Eksploatuojant technologinius įrenginius, daromi saugaus darbo taisyklių pažeidimai.</p> <p>Gerai: Atsakymai apie technologinių įrenginių eksploataciją neišsamūs, bet</p>

	<p>technologinius įrenginius, įrankius, inventorių;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pademonstruoti technologinio proceso operacijas, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais. 		<p>dirbama saugiai.</p> <p>Puikiai: Technologiniais įrengimais dirbama saugiai, puikiai žino jų eksploatacijos taisykles, veikimo principą.</p>
<p>6. Gaminti salotas, šaltuosius užkandžius bei patiekalus, prisilaikant technologinio proceso eiliškumo.</p>	<p>6.1. Tema. Sumuštinių ir vieno kąsnio užkandžių gaminimas.</p> <p>6.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti vieno kąsnio užkandžius. <p>6.2. Tema. Salotų ir mišrinių gaminimas.</p> <p>6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti salotas; • Nuosekliai atlikti salotų ar mišrinių gaminimo technologines operacijas. <p>6.3. Tema. Šaltųjų užkandžių bei patiekalų iš žuvies, nežuvinių jūros produktų, jūros gėrybių gaminimas.</p> <p>6.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti šaltąjį patiekalą; • Pademonstruoti įvairius technologinių operacijų procesus. <p>6.4. Tema. Šaltųjų užkandžių bei patiekalų iš mėsos, subproduktų, paukštienos gaminimas.</p> <p>6.4.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti šaltąjį patiekalą. <p>6.5. Tema. Šaltųjų užkandžių bei patiekalų iš kiaušinių ir pieno produktų gaminimas.</p> <p>6.5.1. Užduotis:</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Užduotis įvykdyta su klaidomis, ne visai laiku, GHP taisykles žino prastai.</p> <p>Gerai: Užduotis įvykdyta laiku, yra neesminių klaidų, žino GHP taisykles.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta nuosekliai ir be klaidų, demonstruoja praktinius įgūdžius, taiko GHP taisykles. Patiekalai pagaminti kokybiškai.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti šaltąjį užkandį. <p>6.6. Tema. RVASVT sistemos principai.</p> <p>6.6.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pritaikyti GHP taisykles. 		
7. Pateikti salotas, šaltuosius užkandžius bei patiekalus.	<p>7.1. Tema. Salotų, šaltųjų užkandžių bei patiekalų pateikimas.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti reikalavimus salotoms, šaltiesiems užkandžiams bei patiekalams pateikti; Apibendrinti šaltųjų užkandžių bei patiekalų išeišgas, spalvas, pateikti skirtų; Apipavidalinti salotas, šaltuosius užkandžius bei patiekalus; Pateikti pagal maisto saugos ir higienos reikalavimus. <p>7.2. Tema. Pateikalo dekoravimas.</p> <p>7.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti komponavimo principus, taisykles ir dėsnius; Paruošti komponentus salotų dekoravimui. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką užduotis atlikta ne visai. Pateikalas netvarkingas. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gera: Per nurodytą laiką užduotis atlikta ne visai. Pateikalas pateiktas tvarkingai. Į pateiktus klausimus atsakoma teisingai.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų, dekoruota estetiškai.</p>
8. Įvertinti salotų, šaltųjų užkandžių bei patiekalų kokybę.	<p>8.1. Tema. Salotų, šaltųjų užkandžių bei patiekalų kokybės vertinimo kriterijai.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu; Apibūdinti kokybės rodiklius; Apibūdinti skonį; Įvertinti pateikalo kokybę jusliniu būdu; Apibūdinti salotų, šaltųjų užkandžių bei patiekalų realizacijos terminus ir 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir</p>	<p>Patenkinamai: Įvardyta šaltųjų užkandžių bei patiekalų kokybės rodikliai ir kokybė įvertinta netiksliai.</p> <p>Gera: Apibūdinti kokybės rodikliai ir kokybė įvertinta ne visai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinti kokybės rodikliai ir kokybė įvertinta nuosekliai su išsamiais paaiškinimais.</p>

	laikymo sąlygų įtaką jų kokybei.	vertinimas. Diskusija.	
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).190 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso270		
Materialieji ištekliai	Mokymo(si) medžiaga: <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo profesinio rengimo standartas; • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa; • Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai, klausimynas; • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas, dalijamoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti. 		
	Mokymo(si) priemonės: <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. 		
	Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.		
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.		
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“		

3.1.9. Modulio „Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir patiekimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Saldžiųjų patiekalų gaminimas ir patiekimas		
Modulio kodas	4101325		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10 kreditų		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi			
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo 2. Iniciatyvumo 3. Problemų sprendimo 4. Komandinio darbo 5. Savarankiško darbo 6. Profesinės etikos 7. Informacinių technologijų panaudojimo 8. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas saldiesiems patiekalams gaminti.	<p>1.1. Tema. Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maistines medžiagas, būtinas pilnavertei mitybai; • Suklasifikuoti vaisius, uogas ir riešutus; • Apibūdinti produktų maistinę vertę. <p>1.2. Tema. Maistiniai priedai.</p> <p>1.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti maistinius priedus ir juos apibūdinti. <p>1.3. Tema. Pieno produktai.</p> <p>1.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti pieno produktus ir juos apibūdinti; • Apibūdinti produktų maistinę vertę. <p>1.4. Tema. Kiaušiniai.</p> <p>1.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti kiaušinius ir jų produktus; 	<p>Paskaita.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti produktų klasifikaciją ir maistinę vertę. <p>1.5. Tema. Riebalai.</p> <p>1.5.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti riebalus pagal fizines savybes; • Ivardinti riebalų vertės rodiklius. <p>1.6. Tema. Konditerinės žaliavos ir kildinimo medžiagos.</p> <p>1.6.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti konditerines žaliavas ir kildinimo medžiagas. <p>1.7. Tema. Grūdinių kultūrų produktai.</p> <p>1.7.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti produktų klasifikaciją ir maistinę vertę; • Apibūdinti sąvoką „grūdų glitimas“; • Surašyti miltų kokybės rodiklius. 		
<p>2. Paašškinti saldžiųjų patiekalų gamybos technologinį procesą.</p>	<p>2.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų gamybos technologinio proceso organizavimas.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų technologinio proceso operacijas; • Įvardinti procesus, darančius maisto produktams mechaninį poveikį. <p>2.2. Tema. Apdorojimas karščiu.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti apdorojimo karščiu būdus; • Paašškinti flambiravimo technologiją; • Apibūdinti naujausias saldžiųjų patiekalų gaminimo technologijas. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

<p>3. Paašškinti technologinės įrangos pritaikymą gaminant saldžiuosius patiekalus.</p>	<p>3.1. Tema. Technologinė įranga saldiems patiekalams gaminti. 3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti greito šaldymo įrenginio veikimo principus, saugaus darbo reikalavimus ir panaudojimo galimybes; • Paašškinti <i>Pacojeto</i> veikimo principus, saugaus darbo reikalavimus ir panaudojimo galimybes; • Sudaryti saldžių patiekalų gaminimo technologinio proceso eiliškumo planą, parinkti technologinę įrangą ir darbo priemones. <p>3.2. Tema. Saugaus darbo reikalavimai dirbant technologine įranga. 3.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paašškinti saugaus darbo reikalavimus eksploatuojant mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo įrenginius. 	<p>Paskaita. Pokalbis. Analizė. Demonstravimas.</p>	<p>Patentkinamai: Išmano technologinio įrenginio veikimo pagrindus. Gerai: Išmano technologinių įrenginių veikimo principus, gali pademonstruoti jų veikimą. Puikiai: Išmano technologinius įrenginius, moka suklasifikuoti pagal veikimo principą, išmano privalumus ir trūkumus. Gali pademonstruoti jų veikimą.</p>
<p>4. Paašškinti geros higienos praktikos reikalavimus.</p>	<p>4.1. Tema. Maisto sauga. 4.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą. <p>4.2. Tema. Maisto higiena. 4.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išvardinti reikalavimus keliamus virėjo higienai ir sveikatai, darbo rūbams. <p>4.3. Tema. Maisto tvarkymas. 4.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti maisto tvarkymo etapų rizikos veiksnius ir SVT. 	<p>Paskaita. Pokalbis. Testas.</p>	<p>Patentkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
<p>5. Naudoti užsienio kalbų žodyną.</p>	<p>5.1. Tema. Virtuvės įranga ir maisto produktai.</p>	<p>Pokalbis.</p>	<p>Patentkinamai: Užduotis atlikta</p>

	<p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti ingredientų pavadinimus užsienio kalba; • Įvardinti virtuvės reikmenis, atliekamas operacijas užsienio kalba. <p>5.2. Tema. Saldieji patiekalai ir technologiniai procesai.</p> <p>5.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti patiekalus bent viena užsienio kalba. 	<p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p>	<p>glaustai, menkai naudojami terminai užsienio kalba.</p> <p>Gerais: Užduotis atlikta trumpais sakiniais, naudojami terminai užsienio kalba.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai naudojant terminus užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
<p>6. Apibūdinti kokybės reikalavimus saldiesiems patiekalams.</p>	<p>6.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų kokybės reikalavimai.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto kokybinės savybės; • Įvardinti reikalavimus saldžiųjų patiekalų kokybei; • Paašškinti karščio daromą įtaką maisto produktams. <p>6.2. Tema. Kokybės rodikliai.</p> <p>6.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti patiekalų juslinio kokybės vertinimo rodiklius; • Išsiaiškinti laikymo sąlygų įtaką saldžiųjų patiekalų kokybei ir realizacijos terminui; • Apibūdinti patiekalų kokybę lemiančius veiksnius. 	<p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Netiksliai įvardinti šaltųjų užkandžių ir patiekalų kokybės reikalavimai. Jusliniai kokybės rodikliai apibūdinti su klaidomis. Netiksliai paašškinta laikymo sąlygų įtaka patiekalų kokybei, ne visai paašškinta realizacijos terminų įtaka žaliavų bei patiekalų kokybei.</p> <p>Gerais: Šaltųjų užkandžių ir patiekalų kokybės reikalavimai įvardinti nenuosekliai. Jusliniai kokybės rodikliai apibūdinti netiksliai. Ne visiškai apibūdinta laikymo sąlygų ir realizacijos terminų įtaka žaliavų bei patiekalų kokybei.</p> <p>Puikiai: Teisingai apibūdinti šaltųjų užkandžių ir patiekalų kokybės rodikliai. Jusliniai kokybės rodikliai</p>

			įvardinti nuosekliai, paaiškinta laikymo sąlygų ir realizacijos terminų įtaka žaliavų bei patiekalų kokybei.
7. Paaiškinti saldžiųjų patiekalų receptūrų, naudojimo normų, technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymo ypatumus.	<p>7.1. Tema. Receptūrų, technologinių ir kalkuliacinių kortelių sudarymo pagrindai.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas; • Paaiškinti reikalavimus receptūrų bei technologinių kortelių sudarymui; • Parengti receptūras, technologines bei kalkuliacines korteles naudojantis informacinių technologijų priemonėmis ir programine įranga. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinė užduotis.</p>	<p>Patenkinamai: Dalinai paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Technologinė kortelė ar receptūra sudaryta su klaidomis, informacinių technologijų priemonių nenaudoja.</p> <p>Gera: Maisto produktų naudojimo normos paaiškintos nenuosekliai. Technologinė kortelė ar receptūra sudaryta su neesminėmis klaidomis naudojant informacinių technologijų priemones.</p> <p>Puikiai: Maisto produktų naudojimo normos paaiškintos nuosekliai. Naudojant informacinių technologijų priemones, sudaryta technologinė ir kalkuliacinė kortelė be klaidų.</p>
8. Apibūdinti saldžiųjų padažų bei užpilų asortimentą ir paaiškinti gaminimo būdus.	<p>8.1. Tema. Saldieji padažai ir užpilai.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti saldžiųjų padažų bei užpilų gaminimo ypatumus; 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti saldžiųjų padažų kokybės rodiklius. <p>8.2. Tema. Sirupai, cukraus sirupo virimo etapai, karamelė.</p> <p>8.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagal išorinius požymius nustatyti sirupo išvirimo lygį; • Apibūdinti karamelės spalvos skonio rodiklius. <p>8.3. Tema. Šokolado lydymas ir temperavimas.</p> <p>8.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti šokolado temperavimo operacijų seką. 	Testas.	<p>papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
9. Apibūdinti vaisinių desertų asortimentą, gaminimo taisykles ir patiekimo ypatumus.	<p>9.1. Tema. Vaisinių desertų klasifikacija.</p> <p>9.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti vaisių ir uogų pirminį paruošimą. <p>9.2. Tema.</p> <p>9.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti vaisių ir uogų salotų ruošimo ypatumus. <p>9.3. Tema.</p> <p>9.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti virtų vaisių bei uogų saldžiųjų patiekalų asortimentą. <p>9.4. Tema.</p> <p>9.4.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti keptų saldžiųjų patiekalų su vaisiais gaminimo ypatumus. <p>9.5. Tema.</p> <p>9.5.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti vaisinių desertų kokybės rodiklius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
10. Apibūdinti drebutinių saldžiųjų patiekalų klasifikaciją, asortimentą, gaminimo taisykles ir patiekimo ypatumus.	<p>10.1. Tema. Drebutiniai saldieji patiekalai.</p> <p>10.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti drebutinius saldžiuosius patiekalus. <p>10.2. Tema. Kisielių</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus,</p>

	<p>klasifikacija, paruošimo ypatumai.</p> <p>10.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Suklasifikuoti kisielius ir paaiškinti gamybos ypatumus. <p>10.3. Tema. Saldieji drebučiai ir putėsiai, asortimentas.</p> <p>10.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti vaisinių drebučių ir putėsių skirtumus; Apbūdinti drebutinių saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius. 	<p>Testas.</p>	<p>klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
<p>11. Apibūdinti kremų klasifikaciją, asortimentą, gaminimo taisykles ir patiekimo ypatumus.</p>	<p>11.1. Tema. Kremai.</p> <p>11.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Suklasifikuoti kremus; Paaiškinti kremų, paruoštų grietinėlės pagrindu, gaminimo ypatumus; Paaiškinti keptų desertinių kremų gaminimo ypatumus; Apibūdinti prancūziškojo, šveicariškojo ir itališkojo morengų skirtumus; Apbūdinti kremų kokybės rodiklius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
<p>12. Apibūdinti šiltųjų saldžiųjų patiekalų asortimentą, gaminimo taisykles ir patiekimo ypatumus.</p>	<p>12.1. Tema. Šiltieji saldieji patiekalai.</p> <p>12.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Suklasifikuoti šiltuosius saldžiuosius patiekalus; Paaiškinti pudingų gaminimo ypatumus; Paaiškinti suflė gaminimo ypatumus; Apibūdinti šiltųjų saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai</p>

			pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
13. Apibūdinti užšaldytų desertų, klasifikaciją, asortimentą, gaminimo taisykles ir patiekimo ypatumus.	13.1. Tema. Užšaldyti desertai. 13.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti valgomuosius ledus; • Aprašyti ledų gamybos technologinį procesą; • Apibūdinti ledų pieno pagrindu ir <i>parfe</i> gaminimo skirtumus; • Suklasifikuoti vaisinius ledus; • Apibūdinti šerbetų, sorbetų ir granitų technologinio proceso skirtumus; • Apibūdinti užšaldytų desertų kokybės rodiklius. 	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Testas.	Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai			
1. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes saldiesiems patiekalams gaminti.	1.1. Tema. Produktų reikmių skaičiavimas saldiesiems patiekalams gaminti. 1.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Surasti technologinės bei kalkuliacinės kortelių, technologijos instrukcijos (TI), receptūros panašumus bei skirtumus; • Apskaičiuoti produktų reikmes naudojantis receptūromis ar technologinėmis kortelėmis; • Pritaikyti produktų naudojimo normas pagal sezoniškumą. 	Demonstravimas. Praktinis darbas. Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Komandinis darbas.	Patenkinamai: Apskaičiuoti maisto produktai bei žaliavos su klaidomis, naudojimo normos paaiškintos ne visai. Tik pateikus papildomus paaiškinimus, sudaryta technologinė kortelė, yra klaidų. Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologijos kortelė. Puikiai: Apskaičiuotas

			maisto produktų kiekis, paaiškintos naudojimo normos. Patiekalo technologijos kortelė sudaryta su mažais netikslumais. Produktų apskaičiavimai atliekami informacinių technologijų priemonėmis.
2. Parinkti žaliavų ir maisto produktų apdorojimo būdus saldiesiems patiekalams gaminti.	<p>2.1. Tema. Pirminio produktų apdorojimo būdai.</p> <p>2.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pademonstruoti, pagal kokias žaliavų ypatybes rūšiuojama maisto produktai bei žaliavos. <p>2.2. Tema. Šaltasis arba specialusis žaliavų apdorojimas – pusgaminių ruošimas.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nurodyti hidromechaninio apdorojimo būdų skirtumus. <p>2.3. Tema. Terminis maisto produktų apdorojimas</p> <p>2.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti apdorojimo karščiu būdus įvairiems saldiesiems patiekalams gaminti; • Įvertinti karščio daromą įtaką gaminant drebutinius patiekalus; • Įvertinti šalčio daromą įtaką gaminant ledus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir įvertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, pademonstruoti žaliavų apdorojimo būdai, karščio daroma įtaka maisto produktams apibūdinta nenuosekliai, klystama, parinkti apdorojimo būdą sekasi sunkiai.</p> <p>Gerai: Apdorojimo būdai parinkti teisingai, technologinės operacijos atliekamos nenuosekliai. Karščio daroma įtaka maisto produktams įvertinta su nedidelėmis klaidomis. Atsakoma į papildomai pateiktus klausimus.</p> <p>Puikiai: Pademonstruoti žaliavų apdorojimo būdai, jie teisingai parenkami. Paaiškinta, kaip tinkamai atlikti</p>

			technologinį procesą siekiant sumažinti neigiamą karščio įtaką produktams.
3. Parinkti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius saldiesiems patiekalams gaminti ir mokėti jais dirbti.	<p>3.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas saldiesiems patiekalams gaminti.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtis, parinkti technologinius įrenginius, darbo įrankius ir inventorių; • Įvardyti užšaldymo ciklo etapus greito šaldymo įrenginyje ir juos įvertinti. <p>3.2. Tema. Darbas technologiniais įrenginiais gaminant saldžiuosius patiekalus.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto gaminimo būdus panaudojant vakuumą; • Palyginti produktų svorio praradimus, susidariusius išgarinus drėgmę, apdorojant įprastomis sąlygomis ir su greito užšaldymo įrenginiu; • Dirbti saugiai. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir įvertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, paaiškinta technologinių įrenginių eksploatacijos taisyklės. Eksploatuojant technologinius įrenginius, daromi saugaus darbo taisyklių pažeidimai.</p> <p>Gerai: Atsakymai apie technologinių įrenginių eksploataciją neišsamūs, jais dirbama saugiai.</p> <p>Puikiai: Technologiniais įrenginiais dirbama saugiai, puikiai žinomos jų eksploatacijos taisyklės, veikimo principas.</p>
4. Parengti darbo vietą.	<p>4.1. Tema. Darbo vietos parengimas darbui.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, skirtingoms technologinėms operacijoms parengti darbo vietą; • Apibūdinti sanitarijos ir higienos reikalavimus darbo vietai įrengti; • Pritaikyti teorines žinias organizuojant darbą virtuvėje. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir įvertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai apibūdinti reikalavimai darbo vietai įrengti, trūksta žinių organizuojant darbą, negeba pritaikyti žinių. Darbo vieta parengta su klaidomis.</p> <p>Gerai: Apibūdinti reikalavimai darbo vietai įrengti, saldžiųjų patiekalų</p>

			<p>gaminimo darbų organizavimo pagrindus žino ne visai.</p> <p>Technologinėms operacijoms atlikti darbo vieta parengta su neesminėmis klaidomis.</p> <p>Puikiai:</p> <p>Išsamiai paaiškinti saldžiųjų patiekalų gaminimo darbų organizavimo pagrindai.</p> <p>Technologinei operacijai atlikti darbo vieta parengta be klaidų.</p>
5. Parinkti maisto produktus ir žaliavas.	<p>5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudojantis technologinėmis kortelėmis ar receptūra, parinkti maisto produktus ir žaliavas; • Apibūdinti maisto produktų maistinę vertę; • Paaiškinti maisto produktų įsigijimo būdus. <p>5.2. Tema. Sveikos mitybos principai.</p> <p>5.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sveikos mitybos principus; • Remiantis sveikos mitybos principais, parinkti žaliavas saldiesiems patiekalams gaminti. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai:</p> <p>Naudojantis receptūromis, patiekalams gaminti parinkti maisto produktai ir žaliavos, maistinė vertė ir sveikos mitybos principai apibūdinta su klaidomis. Negeba paaiškinti maisto produktų įsigijimo būdų, įvardyti produktų, galimų naudoti sveikai mitybai.</p> <p>Gerai:</p> <p>Naudojantis receptūromis, patiekalams gaminti parinkti maisto produktai ir žaliavos, maistinė vertė ir sveikos mitybos principai apibūdinta ne visai. Paaiškinti maisto produktų įsigijimo būdai, įvardyti produktai, galimi naudoti sveikai</p>

			<p>mitybai neišsamiai.</p> <p>Puikiai: Naudojantis receptūromis, patiekalams gaminti parinkti maisto produktai ir žaliavos, apibūdinta maistinė vertė ir sveikos mitybos principai. Paašškinta maisto produktų įsigijimo būdai, įvardyti produktai, galimi naudoti sveikai mitybai. Apibendrintas maisto produktų ir žaliavų ženklavimas.</p>
<p>6. Apdoroti maisto produktus ir žaliavas saldiesiems patiekalams gaminti.</p>	<p>6.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti žaliavas įvairiais apdorojimo būdais; • Naudoti technologinius įrenginius bei darbo įrankius žaliavoms apdoroti; • Paašškinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Komandinis darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Technologinės operacijos atliekamos su klaidomis. Eksploatuojant įrengimus ir naudojant darbo įrankius, klystama. Žaliavos paruoštos nekokybiškai. Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu, paašškinti neišsamiai.</p> <p>Gera: Technologinės operacijos atliekamos nenuosekliai ir ilgai. Eksploatuojant įrengimus ir naudojant darbo įrankius, daromos neesminės klaidos. Žaliavos paruoštos gerai.</p>

			<p>Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu, paaiškinti su neesminėmis klaidomis.</p> <p>Puikiai: Maisto produktai ir žaliavos paruošti kokybiškai ir laiku. Tikslingai panaudoti technologiniai įrenginiai ir darbo įrankiai, paaiškinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu.</p>
<p>7. Gaminti saldžiuosius patiekalus.</p>	<p>7.1. Tema. Vaisinių saldžiųjų patiekalų gaminimas.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti vaisinį saldujį patiekalą; • Demonstruoti technologinių procesų operacijas ir veiksmus; • Nuosekliai atlikti technologines operacijas. <p>7.2. Tema. Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas.</p> <p>7.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti drebutinį saldujį patiekalą; • Nuosekliai pademonstruoti technologinių procesų operacijas ir veiksmus. <p>7.3. Tema. Kremų gaminimas.</p> <p>7.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti kremą; • Nuosekliai pademonstruoti 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Savarankiškas darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Užduotis įvykdyta su klaidomis, neprisilaikoma technologinio proceso eiliškumo, GHP taisykles žino prastai.</p> <p>Gerai: Užduotis įvykdyta laiku, klysta technologinio proceso nuoseklume, yra neesminių klaidų, žino GHP taisykles.</p> <p>Puikiai: Užduotis atlikta nuosekliai ir be klaidų, demonstruoja praktinius įgūdžius, laikosi GHP taisyklių.</p>

	<p>technologinių procesų operacijas ir veiksmus.</p> <p>7.4. Tema. Karštųjų saldžiųjų patiekalų gaminimas.</p> <p>7.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti karštąjį desertą; • Nuosekliai pademonstruoti technologinių procesų operacijas ir veiksmus. <p>7.5. Tema. Užšaldytų desertų gaminimas.</p> <p>7.5.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologine kortele, pagaminti ledus; • Nuosekliai pademonstruoti technologinių procesų operacijas ir veiksmus. <p>7.6. Tema. RVASVT sistemos principai.</p> <p>7.6.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pritaikyti GHP taisykles. 		
8. Pateikti saldžiuosius patiekalus.	<p>8.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų pateikimas.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti indus saldiesiems patiekalams pateikti; • Apibendrinti reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams pateikti. <p>8.2. Tema. Saldžiųjų patiekalų dekoravimas.</p> <p>8.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti puošybos elementus iš šokolado ir vaisių; • Pademonstruoti papuošimo elementų panaudojimo galimybes. <p>8.3. Tema. Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant saldžiuosius patiekalus.</p> <p>8.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pavaizduoti puošybos elementų išdėstymo kaitą 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką užduotis atlikta ne visiškai. Patiekalas pateiktas netvarkingai, dekoracijos neišvaizdžios. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką užduotis atlikta ne visiškai. Patiekalas pateiktas tvarkingai, vizualiai estetiškas. Į pateiktus klausimus atsakoma neišsamiai.</p>

	<p>patiekimo inde;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti patiekalų harmoniją puošiant; • Vizualiai įvertinti patiekalą pagal jo dydį, formą ir spalvų derinimą. 		<p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.</p>
9. Įvertinti saldžiųjų patiekalų kokybę.	<p>9.1. Tema. Patiekalo kokybės vertinimo kriterijai. 9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apbūdinti skonius; • Įvardyti kokybės vertinimo juslinius rodiklius; • Nustatyti patiekalo kokybę jusliniu būdu; • Apbūdinti skonio ir uoslės sąveiką; • Įvertinti saldžiųjų patiekalų kokybės įvertinimą jusliniu būdu; • Išsiaiškinti saldžiųjų patiekalų realizacijos terminus ir laikymo sąlygų įtaką kokybei. 	<p>Demonstravimas. Praktinis darbas. Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Komandinis darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).190 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso270</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo profesinio rengimo standartas; • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa; • Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai, klausimynas; • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas, dalijamoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti. <p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, 		

	<p>formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais.</p>
	<p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	<p>Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.</p>
Modulio rengėjai	<p>Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“</p>

3.1.10. Baigiamojo modulio „Įvadas į darbo rinką“ aprašas

Modulis „Įvadas į darbo rinką“ skirtas asmenims, kurie baigė visą mokymo programą ir siekia virėjo kvalifikacijos. Šio modulio tikslas – apibendrinti mokymąsi ir įgytas kompetencijas bei tobulinti integracijos į darbo rinką įgūdžius, įsisąmoninti darbo drausmės reikalavimus, adaptuotis realioje darbo vietoje.

Keliami uždaviniai:

- Apibendrinti mokymąsi ir įgytas kompetencijas;
- Identifikuoti virėjo kvalifikacijai būtinas kompetencijas;
- Įsivertinti įgytas kompetencijas;
- Įvertinti integracijos į darbo rinką problemas ir identifikuoti sprendimo galimybes;
- Pažinti darbo specifiką ir adaptuotis realioje darbo vietoje.

Modulio pavadinimas	Įvadas į darbo rinką		
Modulio kodas	-		
LTKS lygis	-		
Apimtis kreditais	5 kreditai		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Įvadas į profesiją; 2. Pusgaminių gaminimo modulis; 3. Sriubų bei padažų gaminimo ir patiekimo modulis; 4. Karštųjų patiekalų, užkandžių bei garnyrų gaminimo ir patiekimo modulis; 5. Žuvies, mėsos karštųjų patiekalų bei užkandžių gaminimo ir patiekimo modulis; 6. Salotų, šaltųjų užkandžių bei patiekalų gaminimo ir patiekimo modulis; 7. Saldžiųjų patiekalų gaminimo ir patiekimo modulis. 		
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bendravimo; 2. Problemų sprendimo; 3. Pareigingumo; 4. Iniciatyvumo; 5. Savarankiškumo; 6. Profesinės etikos ir estetikos suvokimo; 7. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo; 8. Punktualumo. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Mokymo ir mokymosi metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (slenkstiniai)*
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibendrinti mokymosi rezultatus ir įgytas kompetencijas.	1.1. Tema. Mokymosi pavyzdžiai, įrodantys įgytas kompetencijas. 1.1.1. Uždotis: <ul style="list-style-type: none"> • Parašyti refleksiją, kuri atskleistų kompetencijų svarbą darant karjerą konkurencingoje darbo rinkoje. 	Praktinių užduočių atlikimas. Savarankiško darbo analizė. Diskusija.	Apibendrinti mokymosi rezultatai ir kompetencijos.

		Aptarimas.	
2. Išsiaiškinti virėjo profesinės veiklos teises, pareigas ir atsakomybę.	<p>2.1. Tema. Darbo sutartis, priėmimo į darbo tvarka.</p> <p>2.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti įdarbinimo procedūras, darbo sutarčių rūšis. <p>2.2. Tema. Darbo ir poilsio laikas, darbo užmokestis, darbo drausmė, įmonės vidaus darbo tvarkos taisyklės.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti darbo ir poilsio laiką; • Paaiškinti darbo drausmės esmines nuostatas, užtikrinimo tvarką, nuobaudų skyrimo teisinės pasekmės; • Apibūdinti viršvalandžių, naktinio darbo, poilsio ir švenčių dienomis apmokėjimo tvarką; • Susipažinti su darbo tvarkos taisyklėmis; • Susipažinti su darbo laiko grafiku. <p>2.3. Tema. Darbo sutarties nutraukimo tvarka.</p> <p>2.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti darbo sutarčių nutraukimo teisinius pagrindus; • Išaiškinti darbo sutarties nutraukimo procedūras. 	<p>Paskaita.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Testas.</p>	Išsiaiškintos virėjo teisės, pareigos ir atsakomybės.
3. Išanalizuoti integracijos į darbo rinką etapus.	<p>3.1. Tema. Bendravimo ir bendradarbiavimo pagrindai, problemų sprendimo būdai. Prisitaikymo prie darbo rinkos pokyčių analizė.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti bendradarbiavimo tikslus; • Diskusija: apibūdinti bendravimo tikslus, procesą, sėkmės paslaptis. <p>3.2. Tema. Karjeros planavimas.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusija: asmeniniai, socialiniai, mokymosi bei karjeros gebėjimai; • Prisistatymas darbdaviui; • Parengti gyvenimo aprašymą 	<p>Proceso analizė.</p> <p>Problemų sprendimas.</p> <p>Diskusija.</p>	Išanalizuoti integracijos į darbo rinką etapai.

		(CV).		
Psichomotoriniai mokymosi rezultatai				
1. Ugdyti profesinius gebėjimus ir įgūdžius realioje darbo vietoje.	<p>1.1. Tema. Virėjo darbo įgūdžių ugdymas gaminant ir patiekiant patiekalus.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti žaliavas patiekalams gaminti; • Apdoroti maisto produktus bei žaliavas įvairiais būdais; • Kurti įvairių patiekalų receptūras, sudaryti technologines korteles; • Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes, naudojantis informacinių technologijų priemonėmis; • Gaminti pusgaminius; • Virti sriubas ir gaminti padažus; • Gaminti bei patiekti karštuosius patiekalus, parinkti derančius jiems padažus ir garnyrus; • Gaminti bei patiekti šaltuosius užkandžius bei patiekalus, parinkti derančius jiems padažus ir garnyrus; • Gaminti bei patiekti saldžiuosius patiekalus; • Įvertinti žaliavų, maisto produktų ir patiekalų kokybę; • Vykdyti žaliavų, gamybos procesų ir gatavos produkcijos savikontrolės reikalavimų, vadovaujantis Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistema, įdiegta maitinimo įmonėje. 	<p>Problemų sprendimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	Įgyti gebėjimai ir įgūdžiai realioje darbo vietoje.	
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....4</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....12</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius116</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius3</p> <p>Iš viso135</p>			
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo profesinio rengimo standartas; • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa; • Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai, klausimynas; • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos, dalijamoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti. <p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; 			

	<ul style="list-style-type: none"> • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais.
	<p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“

Siūlomas baigiamojo modulio įvertinimas – atlikta / neatlikta.

3.2. PASIRENKAMŲJŲ PROFESINIO MOKYMO MODULIŲ SĄRAŠAS (susijusių su kvalifikacija)

3.2.1. Modulo „Miltinių konditerijos gaminių gaminimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Miltinių konditerijos gaminių gaminimas		
Modulio kodas	4101326		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10 kreditų		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi			
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Savarankiškumo; 2. Komandinio darbo; 3. Darbo organizavimo; 4. Problemų sprendimo; 5. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo; 6. Informacinių technologijų panaudojimo; 7. Iniciatyvumo; 8. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo; 9. Karjeros siekimo; 10. Tikslumo bei operatyvumo. 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
<i>Kognityviniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Žinoti maisto produktų bei žaliavų parinkimą ir paruošimą.	1.1. Tema. Žaliavų klasifikavimas, savybės, rūšys, laikymo sąlygos. Žaliavų paruošimo technologinės operacijos. 1.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti žaliavų klasifikavimą; • Išnagrinėti žaliavų savybes, rūšis, laikymo sąlygas; • Išsiaiškinti žaliavų parinkimą pagal paskirtį; • Išsiaiškinti žaliavų paruošimo technologinį procesą. 	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas.	Patenkinamai: Apibūdinta žaliavų klasifikacija. Pateikus papildomus klausimus, paaiškinta žaliavų savybės, rūšys, laikymo sąlygos, jų parinkimas gaminiui. Apibūdinti žaliavos paruošimo technologiniai procesai, yra netikslumų. Gerai: Apibūdinta žaliavų klasifikacija. Paaiškinta žaliavų savybės, rūšys, laikymo sąlygos, jų parinkimas gaminiui. Apibūdinti žaliavos paruošimo technologiniai

			<p>procesai.</p> <p>Puikiai: Išaiškinta žaliavų klasifikacija. Paaishkinta žaliavų savybės, rūšys, laikymo sąlygos, jų parinkimas gaminiui. Išsamiai apibūdinti žaliavos paruošimo technologiniai procesai.</p>
<p>2. Paaishkinti žaliavų kokybės nustatymo būdus.</p>	<p>2.1. Tema. Pakuotės ženklavimas, žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai, užterštumas.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti pakuotės ženklavimą; • Išsiaiškinti žaliavos šviežumo ir gedimo požymius. <p>2.2. Tema. Žaliavų kokybės nustatymas.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išmanyti žaliavos kokybės nustatymo būdus; • Išsiaiškinti, kaip nustatoma žaliavos kokybė jusliniu būdu. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patentiniams: Pateikus papildomus klausimus, apibūdinta pakuotės ženklavimo reikalavimai, žaliavos šviežumo ir gedimo požymiai. Paaishkinti žaliavos kokybės nustatymo būdai. Paaishkinta, kaip nustatoma žaliavos kokybė jusliniu būdu. Atsakymuose yra netikslumų.</p> <p>Gerai: Dalinai apibūdinti pakuotės ženklavimo reikalavimai. Įvardyti žaliavos šviežumo ir gedimo požymiai. Paaishkinti žaliavos kokybės nustatymo būdai. Paaishkinta, kaip nustatoma žaliavos kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išsiaiškinti pakuotės ženklavimo reikalavimai. Įvardyti žaliavos šviežumo ir gedimo požymiai. Išsamiai paaishkinti žaliavos kokybės nustatymo būdai. Paaishkinta, kaip nustatoma žaliavos kokybė jusliniu būdu.</p>

<p>3. Išsiaiškinti tešlą klasifikaciją (mielinę ir nemielinę tešlos), gaminių asortimentą, tešlą užmaišymo technologiją.</p>	<p>3.1. Tema. Tešlą klasifikacija (mielinė ir nemielinė tešlos), gaminių asortimentas, tešlą užmaišymo technologija.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti tešlą klasifikaciją (mielinę ir nemielinę tešlos); • Išsiaiškinti mielinės tešlos gaminių asortimentą; • Išsiaiškinti nemielinės tešlos gaminių asortimentą; • Išsiaiškinti mielinę ir nemielinę tešlą gamybos technologinius procesus. <p>3.2. Tema. Naujų technologijų naudojimas užmaišant tešlas.</p> <p>3.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti, kokie maisto priedai dedami gaminant tešlas; • Išsiaiškinti mielinę ir nemielinę tešlą gamybos technologinius procesus, kai dedami maisto priedai. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patentiniams: Pateikiant papildomus klausimus, išsiaiškinta tešlą klasifikacija, tešlą asortimentas, tešlą gamybos technologiniai procesai maišant tešlas be priedų ir su jais. Atsakymuose yra klaidų.</p> <p>Gerai: Išsiaiškinta tešlą klasifikacija, tešlą asortimentas, tešlą gamybos technologiniai procesai maišant tešlas be priedų ir su jais. Atsakymuose yra klaidų.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išsiaiškinta tešlą klasifikacija, tešlą asortimentas, tešlą gamybos technologiniai procesai maišant tešlas be priedų ir su jais.</p>
<p>4. Paaiškinti receptūrų ir technologijos kortelių naudojimą.</p>	<p>4.1. Tema. Receptūros ir technologijos kortelės.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išmokyti naudoti gaminių receptūromis ir technologijos kortelėmis; • Išsiaiškinti gaminių receptūrų ir technologijos kortelių sudarymą. <p>4.2. Tema. Žaliavų kiekių apskaičiavimas naudojant receptūras.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti, kaip apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patentiniams: Pateikiant papildomus klausimus, paaiškinta receptūrų, technologijos kortelių naudojimas, jų sudarymas, reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas. Atsakymuose yra klaidų.</p> <p>Gerai: Paaiškinta receptūrų, technologijos kortelių naudojimas, jų sudarymas, reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas. Atsakymuose yra klaidų.</p>

			Puikiai: Išsamiai paaiškinta receptūrų, technologijos kortelių naudojimas, jų sudarymas, reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas.
5. Išsiaiškinti mielinės, trapios, meduolinės, biskvitinės, baltyminės, sluoksniuotos, plikytos, kapotos tešlos kokybės nustatymą jusliniu būdu.	<p>5.1. Tema. Tešlų ydos, jų atsiradimo priežastys ir jų ištaisymo būdai.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti galimas tešlų ydas; • Išsiaiškinti tešlų ydų atsiradimo priežastis; • Išsiaiškinti tešlų ydų ištaisymo būdus. <p>5.2. Tema. Tešlų kokybės nustatymas jusliniu būdu.</p> <p>5.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti juslinio kokybės vertinimo rodiklius; • Išsiaiškinti, kaip nustatyti tešlų kokybę jusliniu būdu. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, įvardyta tešlų kokybės reikalavimai, ydos, priežastys ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Išaiškinta, kaip ištaisyti tešlų ydas, kaip nustatyti tešlų kokybę jusliniu būdu, yra netikslumų.</p> <p>Gerai: Įvardyta tešlų kokybės reikalavimai, ydos, priežastys ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Išaiškinta, kaip ištaisyti tešlų ydas, kaip nustatyti tešlų kokybę jusliniu būdu, yra netikslumų.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta tešlų kokybės reikalavimai, ydos, priežastys ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Savarankiškai išaiškinta, kaip ištaisyti tešlų ydas, kaip nustatyti tešlų kokybę jusliniu būdu.</p>
6. Išsiaiškinti konditerio darbui reikiamų įrengimų, įrankių klasifikaciją, jų paskirtį, naudojimą.	<p>6.1. Tema. Įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtis, veikimo principas.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti technologinių įrengimų klasifikaciją pagal jų veikimo principą; • Išsiaiškinti įrankių, inventoriaus naudojimo 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinta technologinių įrengimų klasifikacija pagal veikimo principą. Apibūdinti įrengimai pagal paskirtį. Paaiškinta įrengimų ir įrankių veikimo principas,</p>

	<p>svarbą, veikimo principus;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti įrengimus pagal paskirtį; • Mokėti technologinių įrengimų ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisykles. 	atlikimas.	<p>saugaus naudojimo taisyklės. Įvardyta įrankiai, įrengimai, inventoriūs.</p> <p>Atsakymuose yra klaidų.</p> <p>Gerai: Paašškinta technologinių įrengimų klasifikacija pagal veikimo principą. Apibūdinti įrengimai pagal paskirtį. Paašškinta įrengimų ir įrankių veikimo principas, saugaus naudojimo taisyklės. Įvardyta įrankiai, įrengimai, inventoriūs.</p> <p>Puikiai: Paašškinta technologinių įrengimų klasifikacija pagal veikimo principą. Apibūdinti įrengimai pagal paskirtį. Išsamiai paašškinta įrengimų ir įrankių veikimo principas, saugaus naudojimo taisyklės. Įvardyti įrankiai, įrengimai, inventoriūs, paašškinta jų naudojimo svarba.</p>
<p>7. Paašškinti pusgaminių formavimą iš mielinės, trapios, meduolinės, biskvitinės, baltyminės, sluoksnuiotos, plikytos, kapotos tešlos.</p>	<p>7.1. Tema. Pusgaminių asortimentas, jų formavimas iš tešlų.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaišškinti mielinės ir nemielinės tešlos pusgaminių asortimentą; • Išsiaišškinti mielinės ir nemielinės tešlos pusgaminių formavimo būdus. <p>7.2. Tema. Pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu.</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinaimai: Išsiaišškintas mielinės ir nemielinės tešlos pusgaminių asortimentas, pusgaminių formavimo būdai. Pateikus papildomus klausimus, išsiaišškinta reikalavimai pusgaminių kokybei, juslinio vertinimo rodikliai ir kokybės nustatymas jusliniu būdu, yra klaidų.</p>

	<p>7.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti reikalavimus mielinės ir nemielinės tešlos pusgaminių kokybei; • Išsiaiškinti mielinės ir nemielinės tešlos pusgaminių juslinio vertinimo rodiklius; • Išsiaiškinti, kaip nustatyti pusgaminių kokybę jusliniu būdu. 		<p>Gerai: Išaiškinta mielinės ir nemielinės tešlos pusgaminių asortimentas, pusgaminių formavimo būdai, reikalavimai pusgaminių kokybei, juslinio vertinimo rodikliai ir kokybės nustatymas jusliniu būdu, yra klaidų.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta mielinės ir nemielinės tešlos pusgaminių asortimentas, pusgaminių formavimo būdai, reikalavimai pusgaminių kokybei, juslinio vertinimo rodikliai ir kokybės nustatymas jusliniu būdu.</p>
8. Plėsti virėjo profesinės veiklos žodyną užsienio kalba.	<p>8.1. Tema. Konditerijos įrangos ir maisto produktų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų pavadinimus užsienio kalba; • Įvardinti konditerijos gaminiams gaminti reikiamus reikmenis, atliekamas operacijas užsienio kalba. <p>8.2. Tema. Konditerijos gaminių gamybos pagrindinių technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Atpažinti konditerijos gaminių pavadinimus užsienio kalba. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Gebėti apskaičiuoti žaliavų kiekį naudojantis	<p>1.1. Tema. Žaliavų kiekių apskaičiavimas naudojant receptūras.</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p>	<p>Patenkinamai: Pademonstruotas žaliavų kiekio</p>

receptūromis.	<p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti gaminių receptūras ir technologijos korteles; • Apskaičiuoti reikiama žaliavų kiekį naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis. 	<p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>apskaičiavimas, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Pademonstruotas žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis, yra klaidų.</p> <p>Puikiai: Puikiai pademonstruotas žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis.</p>
<p>2. Gebėti parinkti darbui ir saugiai naudoti technologinius įrengimus, inventorių, įrankius pusgaminių iš tešlų formavimui, gaminių kepinimui, jų apipavidalinimui.</p>	<p>2.1. Tema. Technologinių įrengimų, inventoriaus, įrankių parinkimas pusgaminių iš tešlų formavimui, gaminių kepinimui, jų apipavidalinimui.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių. <p>2.2. Tema. Darbas technologiniais įrengimais, inventoriumi, įrankiais, formuojant pusgaminius iš tešlų, kepant gaminius, juos apipavidalinant.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus, inventorių, įrankius formuojant pusgaminius iš tešlų, kepant gaminius, juos apipavidalinant. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Technologiniai įrengimai, įrankiai, inventorių parinkti ir paruošti darbui, pateikus papildomus klausimus. Geba eksploatuoti technologinius įrengimus.</p> <p>Gerai: Parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorių, bet neatsižvelgta į gamybos apimtį. Paruošti darbui technologiniai įrengimai. Geba eksploatuoti technologinius įrengimus.</p> <p>Puikiai: Savarankiškai parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorių. Tinkamai paruošti darbui technologiniai įrengimai. Geba</p>

			saugiai eksploatuoti technologinius įrengimus.
3. Gebėti parengti konditerio darbo vietą pusgaminių iš tešlų formavimui, gaminių kepimui, jų apipavidalinimui.	<p>3.1. Tema. Konditerio darbo vietos parengimas pusgaminių iš tešlų formavimui, gaminių kepimui, jų apipavidalinimui, prisilaikant saugos ir sveikatos darbe reikalavimų.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo saugos ir higienos reikalavimus; • Taikyti sanitarijos reikalavimus, formuojant pusgaminius iš tešlų, kepant gaminius, juos apipavidalinant; • Paruošti saugos ir sveikatos darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienai konkrečiai technologinei operacijai atlikti; • Taikyti konditerinio cecho darbo organizavimo pagrindus formuojant pusgaminius iš tešlų, kepant gaminius, juos apipavidalinant. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, laikantis darbo saugos ir higienos, sanitarijos reikalavimų, yra klaidų. Pademonstruoti darbo organizavimo pagrindai.</p> <p>Gerai: Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti laikantis darbo saugos ir higienos, sanitarijos reikalavimų, yra klaidų. Taiko darbo organizavimo pagrindus.</p> <p>Puikiai: Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti laikantis darbo saugos ir higienos, sanitarijos reikalavimų. Taiko darbo organizavimo pagrindus.</p>
4. Gebėti parinkti ir paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti.	<p>4.1. Tema. Žaliavų parinkimas konditerijos gaminiams gaminti.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti žaliavas pagal paskirtį naudojantis receptūromis; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. <p>4.2. Tema. Žaliavų paruošimas konditerijos gaminiams gaminti.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, parinktos, paruoštos žaliavos, atliekamos technologinės operacijos naudojant įrengimus.</p> <p>Gerai: Parinktos, paruoštos žaliavos, atliekamos technologinės operacijos naudojant įrengimus. Dalinai apibūdinti maisto</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Žinoti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas; • Naudoti technologinius įrengimus ir įrankius žaliavoms paruošti; • Paruošti žaliavas konditerijos gaminiams gaminti. 	<p>stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>produktų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis.</p> <p>Puikiai: Parinktos, paruoštos žaliavos, atliekamos technologinės operacijos naudojant įrengimus. Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis.</p>
<p>5. Gebėti formuoti pusgaminius iš mielinės, trapios, meduolinės, biskvitinės, baltyminės, sluoksniuotos, plikytos, kapotos tešlos. Kepti gaminius, juos apipavidalinti.</p>	<p>5.1. Tema. Pusgaminų iš tešlų formavimas.</p> <p>5.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius; • Taikyti pusgaminų iš tešlų gamybos technologiją; • Išmanyti pusgaminų iš tešlų formavimo prieš kepimą technologines operacijas; • Nuosekliai atlikti pusgaminų iš tešlų gamybos technologines operacijas; • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. <p>5.2. Tema. Pusgaminų iš tešlų kepimas, gaminių apipavidalinimo technologinės operacijos.</p> <p>5.2.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kepti pusgaminius iš tešlų; • Iškeptus tešlų gaminius apipavidalinti. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, atlieka pusgaminų iš tešlų formavimą, kepa gaminius, juos apipavidalina. Nesugeba technologinių operacijų atlikti nuosekliai.</p> <p>Gerai: Atlieka pusgaminų iš tešlų formavimą, kepa gaminius, juos apipavidalina. Nesugeba technologinių operacijų atlikti nuosekliai.</p> <p>Puikiai: Atlieka pusgaminų iš tešlų formavimą, kepa gaminius, juos apipavidalina. Geba technologines operacijas atlikti nuosekliai.</p>
<p>6. Gebėti gaminti sirupus, glajus ir įdarus.</p>	<p>6.1. Tema. Sirupų, glajų ir įdarų ruošimo technologija.</p> <p>6.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti sirupų, glajų ir įdarų asortimentą; • Išsiaiškinti sirupų, glajų ruošimo technologinius procesus; • Gaminti sirupus, glajus ir 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, įvardyta asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos. Atsakymai neišsamūs. Padedant pagaminti</p>

	įdarus.	<p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>sirupai, glajai ir įdarai. Yra klaidų.</p> <p>Geraai: Įvardyta asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos. Padedant pagaminti sirupai, glajai ir įdarai.</p> <p>Puikiai: Įvardyta asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos. Geba savarankiškai pagaminti sirupus, glajus ir įdarus.</p>
7. Gebėti gaminti miltinius kulinarijos gaminius.	<p>7.1. Tema. Miltinių kulinarijos gaminių asortimentas. Gaminių formavimas. Kokybės įvertinimas jusliniu būdu.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą; • Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių ruošimo technologinius procesus; • Gaminti miltinius kulinarijos gaminius; • Jusliniu būdu nustatyti pusgaminių ir miltinių kulinarijos gaminių kokybę. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardyti masinės gamybos konditerijos gaminiai. Apibūdintos gaminių technologijos. Įvardyti pagrindiniai rizikos veiksniai ruošiant gaminius. Atsakymuose yra netikslumų. Padedant pagaminti masinės gamybos konditerijos gaminiai.</p> <p>Geraai: Įvardyti masinės gamybos konditerijos gaminiai. Apibūdintos gaminių technologijos. Įvardyti pagrindiniai rizikos veiksniai ruošiant gaminius. Konsultuojant pagaminti masinės gamybos konditerijos gaminiai.</p> <p>Puikiai: Įvardyti masinės gamybos konditerijos gaminiai. Išsamiai apibūdintos gaminių technologijos. Įvardyti pagrindiniai</p>

			rizikos veiksniai ruošiant gaminius. Savarankiškai geba pagaminti masinės gamybos konditerijos gaminius.
8. Gebėti įvertinti miltinių konditerijos ir kulinarijos gaminių kokybę.	<p>8.1. Tema. Gaminių ydos, jų atsiradimo priežastys ir taisymo būdai.</p> <p>8.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibrėžti reikalavimus, keliamus gaminių kokybei; • Jusliniu būdu nustatyti gaminio tinkamumą naudoti, ydas, priežastis, taisymo būdus; • Apibrėžti miltinių konditerijos ir kulinarijos gaminių laikymo sąlygas ir terminus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardyta gaminių kokybės rodikliai, ydos, jų priežastys ir taisymo būdai, yra klaidų. Padedant nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: Įvardyta gaminių kokybės rodikliai, ydos, jų priežastys ir taisymo būdai. Padedant nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Puikiai: Išaiškinta gaminių kokybės rodikliai, ydos, jų priežastys ir taisymo būdai. Geba savarankiškai nustatyti gaminio kokybę jusliniu būdu.</p>
9. Gebėti gaminti plaktos grietinės ir sviestinius kremus.	<p>9.1. Tema. Kremų gaminimo technologija, jų paskirtis.</p> <p>9.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti gamybinės sanitarijos reikalavimus gaminant kremus ir jų laikytis; • Išsiaiškinti kremų rūšis, asortimentą; • Išmanyti kremų paruošimo technologiją; • Atlikti kremų, gamybos technologinio proceso operacijas. <p>9.2. Tema. Kreminio gaminio kokybės įvertinimas.</p> <p>9.2.1. Uždutis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti gamybinės sanitarijos geros higienos reikalavimus gaminant 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Paašškinti gamybinės sanitarijos reikalavimai. Apibrėžti kremai. Apibūdintos kremų, gamybos technologijos. Atsakymuose yra klaidų. Padedant pagaminti kremai.</p> <p>Gerai: Paašškinti gamybinės sanitarijos reikalavimai. Apibrėžti kremai. Apibūdintos kremų, gamybos technologijos.</p> <p>Pateikus papildomus klausimus, pagaminti kremai.</p>

	kremus ir jų laikytis.		Puikiai: Išsamiai paaiškinti gamybinės sanitarijos reikalavimai. Apibrėžti kremai. Apibūdintos kremų, gamybos technologijos. Geba savarankiškai pagaminti kremus.
10. Gebėti savarankiškai gaminti miltinius konditerijos ir kulinarijos gaminius, juos apipavidalinti, įvertinti gaminio kokybę.	<p>10.1. Tema. Savarankiškas parinkto konditerijos, kulinarijos gaminio gaminimas reikiamu kiekiu.</p> <p>10.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį konditerijos, kulinarijos gaminiui gaminti; • Parengti darbo vietą; • Parinkti maisto produktus bei žaliavas; • Savarankiškai gaminti konditerijos, kulinarijos, gaminį; • Apipavidalinti konditerijos, kulinarijos gaminį; • Nustatyti konditerijos, kulinarijos gaminio kokybę jusliniu būdu. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas užduoties atlikimas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis konditerijos gaminiui gaminti, yra klaidų. Pagamintas gaminys, bet neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Nesugeba teisingai nustatyti gaminio kokybės jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis konditerijos gaminiui gaminti. Pagamintas gaminys, bet neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis konditerijos gaminiui gaminti. Savarankiškai pagaminti gaminys. Nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu.</p>
Mokymosi valandų paskirstymas	<p>Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju)....190</p> <p>Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24</p> <p>Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50</p> <p>Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6</p> <p>Iš viso270</p>		
Materialieji ištekliai	<p>Mokymo(si) medžiaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa; • Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmų, klausimynas; 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas, dalijamoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti; • www.meniu.lt; • www.virejai.lt. <p>Mokymo(si) priemonės:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. <p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“

3.2.2. Modulio „Proginių patiekalų gamybos technologijos“ aprašas

Modulio pavadinimas	Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas		
Modulio kodas	4101327		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	10 kreditų		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi			
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	1. Meninio suvokimo 2. Kūrybiškumo 3. Problemų sprendimo 3. Savarankiško darbo 4. Komandinio darbo		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduoja mos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas.	<p>1.1. Tema. Maisto produktai ir žaliavos, jų klasifikavimas ir apibūdinimas.</p> <p>1.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas. <p>1.2. Tema. Skonį ir aromatą suteikiančios medžiagos.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti skonį suteikiančias medžiagas; • Apibūdinti aromatą suteikiančias medžiagas. <p>1.3. Tema. Netradicinių žaliavų panaudojimas ir pritaikymas gaminant patiekalus pobūviams.</p> <p>1.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sugrupuoti netradicines žaliavas; • Apibūdinti netradicines žaliavas. <p>1.4. Tema. Maistiniai priedai, panaudojimas ir pritaikymas gaminant patiekalus pobūviams.</p> <p>1.4.1. Užduotis:</p>	Paskaita. Pokalbis. Testas.	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti maistinius priedus. 		
2. Gebėti paaiškinti RVASVT sistemos principus.	<p>2.1. Tema. Geros higienos praktikos principai.</p> <p>2.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti GHP principus. <p>2.2. Tema. Patiekalų išvažiuojamiesiems banketams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos.</p> <p>2.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūrą; • Įvardinti teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą transportuojant proginus patiekalus. <p>2.3. Tema. Patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti.</p> <p>2.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti banketinių patiekalų transportavimo taisykles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
3. Gebėti naudotis technologine įranga ir saugiai ją eksploatuoti.	<p>3.1. Tema. Technologinių įrenginių klasifikacija, panaudojimas.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti technologinius įrenginius ir virtuvės reikmenis; • Įvardinti saugaus darbo reikalavimus. 	<p>Paskaita.</p> <p>Pokalbis.</p> <p>Analizė.</p> <p>Demonstravimas.</p>	<p>Patenkinamai: Žino kelis technologinius įrenginius ir jų veikimo pagrindus.</p> <p>Gerai: Žino technologinius įrenginius, gali pademonstruoti jų veikimą.</p> <p>Puikiai: Žino technologinius įrenginius, jų rūšis pagal veikimo principą, privalumus ir trūkumus. Gali pademonstruoti jų veikimą, pašalinti nesklandumus dirbant.</p>
4. Apibūdinti šaltųjų patiekalų ir užkandžių	<p>4.1. Tema. Vieno kąsnio užkandėlės ir rafinuoto skonio</p>	<p>Paskaita.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką</p>

<p>pobūviams gaminimo technologijas.</p>	<p>kašneliai.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti vieno kašnio šaltųjų užkandėlių asortimentą ir patiekimo ypatumus; • Apibūdinti šaltųjų užkandėlių, patiekiamų taurelėse, gaminimo ir patiekimo ypatumus; • Apibūdinti šaltųjų užkandėlių, patiekiamų mažuose indeliuose, gaminimo ir patiekimo ypatumus; • Apibūdinti užkandėlių, patiekiamų šaukštuose, ant šakutės ar iešmelių, gaminimo ir patiekimo ypatumus. <p>4.2. Tema. Salotų pobūviams asortimentas, patiekimo ypatumai.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti salotas, patiekiamas bendruose induose; • Apibūdinti salotas, patiekiamas taurelėse. <p>4.3. Tema. Žuvų ir jūros gėrybių šaltieji užkandžiai ir patiekalai.</p> <p>4.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti žuvų putėsių ir parfė gaminimo skirtumus; • Apibūdinti žuvų paštetų ir terinų gaminimo panašumus; • Paaiškinti įdarytų žuvų gaminimo technologijas. <p>4.4. Tema. Mėšos, subproduktų ir paukštienos šaltieji patiekalai.</p> <p>4.4.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti paukštienos paštetų apvalkale gaminimo ypatumus; • Apibūdinti mėšos putėsių ir parfė gaminimo skirtumus; 	<p>Pokalbis.</p> <p>Testas.</p>	<p>ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
--	--	---------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Apibendrinti mėsos paštetų ir terinų gaminimo panašumus; • Paaikinti galantinių ir balotinių technologijų ypatumus. <p>4.5. Tema. Daržovių šaltieji patiekalai.</p> <p>4.5.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti daržovių slėgtainių gaminimo ypatumus; • Paaikinti įdarytų daržovių gaminimo technologijas; • Apibūdinti putėsių iš daržovių gaminimo technologijas. <p>4.6. Tema. Šaltieji užkandžiai ir patiekalai drebučiuose ir su drebučiais.</p> <p>4.6.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sluoksniuotus šaltuosius patiekalus drebučiuose. <p>4.7. Tema. Užkandinės šaltosios sriubos.</p> <p>4.7.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti šaltųjų užkandinių sriubų patiekimo ypatumus. <p>4.8. Tema. Šaltieji patiekalai pobūviams, patiekiami su garnyrais.</p> <p>4.8.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti garnyrus prie šaltųjų patiekalų. <p>4.9. Tema. Sūrių patiekimo taisyklės ir priedai prie jų.</p> <p>4.9.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti sūrius; • Įvardinti sūrių pjaustymo būdus; • Paaikinti sūrių išdėstymo patiekimo inde reikalavimus. <p>4.10. Tema. Proginių šaltųjų</p>		
--	---	--	--

	<p>patiekalų pateikimo taisyklės.</p> <p>4.10.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti indus ir pateikti šaltuosius patiekalus. 		
5. Apibūdinti karštųjų užkandžių pobūviams gaminimo technologijas.	<p>5.1. Tema. Karštieji užkandžiai, klasifikacija, asortimentas, indų parinkimo ir pateikimo taisyklės.</p> <p>5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti indus, kuriuose gali būti gaminami ir patiekiami karštieji užkandžiai; • Apibūdinti karštųjų užkandžių pobūviams asortimentą; • Apibūdinti karštųjų užkandžių, ruošiamų ir patiekiamų mažuose indeliuose, gaminimo bei pateikimo ypatumus; • Apibūdinti flambiruotų karštųjų užkandžių gaminimo technologijas. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
6. Gebėti apibūdinti sriubų pobūviams gaminimo technologijas.	<p>6.1. Tema. Sriubų asortimentas, indų parinkimas ir pateikimo taisyklės.</p> <p>6.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti sriubų pobūviams asortimentą; • Paašškinti sriubų, patiekiamų furšeto metu, gaminimo ir pateikimo ypatumus; • Apibūdinti sriubų, užbaigiamų gaminti prie svečio, pateikimo ypatumus; • Įvardinti indus, naudojamus sriuboms pateikti. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
7. Gebėti apibūdinti karštųjų patiekalų pobūviams gaminimo technologijas.	<p>7.1. Tema. Karštųjų patiekalų asortimentas, gaminimo ypatumai ir pateikimo taisyklės.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti karštųjų patiekalų 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į pateiktus klausimus. Atsakant į</p>

	<p>pobūviams asortimentą;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų patiekalų furšetui asortimentą; • Apibūdinti karštųjų patiekalų, patiekiamų bendruose induose, gaminimo ir patiekimo ypatumus; • Apibūdinti karštųjų patiekalų, patiekiamų individualiai kiekvienam svečiui, gaminimo ir apipavidalinimo ypatumus; • Parinkti indus karštiesiems patiekalams patiekti. <p>7.2. Tema. Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, asortimentas, gaminimo ir apipavidalinimo ypatumai, patiekimo taisyklės.</p> <p>7.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, technologijų ypatumus. <p>7.3. Tema. Karštieji patiekalai, baigiami gaminti prie svečio, asortimentas, gaminimo ypatumai ir patiekimas.</p> <p>7.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti karštųjų patiekalų pobūviams apipavidalinimo ir patiekimo inde ypatumus; • Paaiškinti karštųjų patiekalų patiekimo taisyklės. 	<p>Testas.</p>	<p>papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
<p>8. Gebėti apibūdinti saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimo technologijas.</p>	<p>8.1. Tema. Vaisių klasifikacija, patiekimo taisyklės.</p> <p>8.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paaiškinti natūralių vaisių bei uogų patiekimo taisyklės; • Suklasifikuoti egzotinius vaisius; • Paaiškinti vaisių paruošimo ypatumus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką ne visai atsakyta į klausimus. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką</p>

	<p>8.2. Tema. Saldieji patiekalai, klasifikavimas, asortimentas, apipavidalinimo ypatumai, indų parinkimo ir patiekimo taisyklės.</p> <p>8.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti saldžiuosius patiekalus pagal patiekimo temperatūrą; • Įvardinti saldžių patiekalų asortimentą; • Įvardinti indus, naudojamus saldiesiems patiekalams pateikti; • Apibūdinti desertų apipavidalinimo ypatumus. 		<p>ne visai atsakyta į klausimus. Į papildomai pateiktus klausimus atsakyta teisingai.</p> <p>Puikiai: Į pateiktus klausimus atsakyta laiku, be klaidų.</p>
9. Gebėti naudoti užsienio kalbos žodyną.	<p>9.1. Tema. Maisto produktų ir patiekalų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>9.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti patiekalus pobūviams užsienio kalba. <p>9.2. Tema. Technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>9.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti technologinius procesus užsienio kalba. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes.	<p>1.1. Tema. Produktų reikmių apskaičiavimas.</p> <p>1.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes, naudojantis receptūromis ar technologinėmis kortelėmis. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuoti maisto produktai bei žaliavos su klaidomis, naudojimo normos paaiškintos ne visai. Tik papildomai paaiškinus, sudaryta technologinė kortelė, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos</p>

			<p>maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologijos kortelė.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos naudojimo normos. Produktų apskaičiavimai atlikti informacinių technologijų priemonėmis be klaidų.</p>
<p>2. Parinkti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius.</p>	<p>2.1. Tema. Technologiniai įrenginiai, inventoriūs, įrankiai, klasifikavimas, eksploatacijos taisyklės.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suklasifikuoti technologinius įrenginius; • Parinkti technologinius įrenginius, darbo įrankius ir inventorių pobūvių patiekalams gaminti. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir įvertinimas.</p> <p>Komandinis darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Pateikus papildomus klausimus, paaiškintos technologinių įrenginių eksploatacijos taisyklės. Eksploatuojant technologinius įrenginius, daromi saugaus darbo taisyklių pažeidimai.</p> <p>Gerai: Atsakymai apie technologinių įrenginių eksploataciją neišsamūs, dirbama saugiai.</p> <p>Puikiai: Technologiniais įrenginiais dirbama saugiai, puikiai išmano jų eksploatacijos taisykles, veikimo principą.</p>
<p>3. Parengti darbo vietą.</p>	<p>3.1. Tema. Darbo vietos parengimas darbui.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, parengti 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai apibūdinti reikalavimai darbo vietai įrengti, trūksta žinių</p>

	<p>darbo vietą;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sanitarijos ir higienos reikalavimus darbo vietai įrengti. 	<p>užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir įvertinimas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>organizuojant darbą, negeba jų pritaikyti. Darbo vieta parengta su klaidomis.</p> <p>Gerai: Apibūdinti reikalavimai darbo vietai įrengti, saldžiųjų patiekalų gamybos organizavimo pagrindus žino ne visai.</p> <p>Technologinėms operacijoms atlikti darbo vieta parengta su neesminėmis klaidomis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaiškinti saldžiųjų patiekalų gamybos organizavimo pagrindai. Technologinei operacijai atlikti darbo vieta parengta be klaidų.</p>
<p>4. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti.</p>	<p>4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudojantis technologijos kortele, parinkti maisto produktus ir žaliavas; • Apibūdinti maisto produktų maistinę vertę. <p>4.2. Tema. Sveikos mitybos principai.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pritaikyti sveikos mitybos principus gaminant pobūvių patiekalus; • Parinkti žaliavas patiekalams gaminti pagal sveikos mitybos reikalavimus. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Patiekalams gaminti, naudojantis receptūromis, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Maistinė vertė ir sveikos mitybos principai apibūdinti su klaidomis. Negeba paaiškinti maisto produktų įsigijimo būdų, įvardyti produktų, galimų naudoti sveikai mitybai.</p> <p>Gerai: Patiekalams gaminti, naudojantis</p>

			<p>receptūromis, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Maistinė vertė ir sveikos mitybos principai apibūdinti ne visai. Paašškinti maisto produktų įsigijimo būdai, įvardyti produktai, galimi naudoti sveikai mitybai, neišsamiai.</p> <p>Puikiai: Patiekalams gaminti, naudojantis receptūromis, parinkti maisto produktai ir žaliavos. Apibūdinta maistinė vertė ir sveikos mitybos principai. Paašškinti maisto produktų įsigijimo būdai, įvardyti produktai, galimi naudoti sveikai mitybai. Apibendrintas maisto produktų ir žaliavų ženklavimas.</p>
<p>5. Paruošti maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti.</p>	<p>5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas. 5.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti žaliavas įvairiais apdorojimo būdais; • Naudoti technologinius įrenginius bei darbo įrankius žaliavoms apdoroti įvairiais būdais; • Paašškinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Komandinis darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Technologinės operacijos atliekamos su klaidomis. Eksploatuojant įrenginius ir naudojant darbo įrankius daroma klaidų. Žaliavos paruoštos nekokybiškai. Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio</p>

			<p>proceso metu, paaiškinti neišsamiai.</p> <p>Gerai: Technologinės operacijos atliekamos nenuosekliai ir ilgai. Eksploatuojant įrenginius ir naudojant darbo įrankius daroma neesminių klaidų. Žaliavos paruoštos gerai. Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu, paaiškinti su neesminėmis klaidomis.</p> <p>Puikiai: Maisto produktai ir žaliavos paruoštos kokybiškai ir laiku. Tikslingai panaudoti technologiniai įrenginiai ir darbo įrankiai, paaiškinti mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu.</p>
<p>6. Gaminti patiekalus prisilaikant technologinio proceso eiliškumo.</p>	<p>6.1. Tema. Sumuštinių ir vieno kąsnio užkandžių gaminimas.</p> <p>6.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudojantis technologine kortele, pagaminti vieno kąsnio užkandžius. <p>6.2. Tema. Karštųjų užkandžių gaminimas.</p> <p>6.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovaujantis technologijos aprašymu, pagaminti karštąjį užkandį. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Individualus</p>	<p>Patenkinamai: Pakankamai gerai naudojami įrengimai, inventorių ir įrankiai, užduotis atlikta su klaidomis arba nebaigta.</p> <p>Gerai: Moka vaisių pjaustymo būdus, pjaustymo įrankius laiku ne visai tinkamai, užduotis</p>

	<p>6.3. Tema. Proginų sriubų gaminimas.</p> <p>6.3.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vadovaujantis technologijos aprašymu, išvirti sriubą. <p>6.4. Tema. Karštųjų patiekalų pobūviams gaminimas.</p> <p>6.4.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vadovaujantis technologijos aprašymu, pagaminti karštąjį patiekalą. <p>6.5. Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas.</p> <p>6.5.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vadovaujantis technologijos aprašymu, pagaminti saldujį patiekalą. 	darbas.	<p>atlikta su trūkumais.</p> <p>Puikiai: Puikiai derinami vaisių pjaustymo būdai, moka naudotis pjaustymo įrankiais, užduotis atlikta tiksliai.</p>
7. Pateikti pobūvių užkandžius ir patiekalus.	<p>7.1. Tema. Patiekalų pateikimo taisyklės.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Parinkti indus patiekalams pateikti; Apipavidalinti ir pateikti užkandžius ir patiekalus. <p>7.2. Tema. Patiekalų pobūviams dekoravimas.</p> <p>7.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti komponavimo principus, taisykles ir dėsnius; Pademonstruoti puošybos elementų kaitą pateikimo inde; Vizualiai įvertinti patiekalą pagal jo dydį, formą ir spalvas. 	<p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Individualus darbas.</p>	<p>Patenkinamai: Per nurodytą laiką užduotis atlikta ne visai. Patiekalas pateiktas netvarkingai, dekoracijos neišvaizdžios. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma.</p> <p>Gerai: Per nurodytą laiką užduotis atlikta ne visai. Patiekalas pateiktas tvarkingai, vizualiai estetiškas. Į pateiktus klausimus atsakoma neišsamiai.</p> <p>Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.</p>
8. Įvertinti patiekalų	8.1. Tema. Patiekalo kokybės	Demonstravimas.	Patenkinamai:

kokybę.	vertinimo kriterijai. 8.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Apbūdinti skonius; • Įvardinti juslinius kokybės vertinimo rodiklius ir įvertinti kokybę; • Įvardinti patiekalų realizacijos terminus ir laikymo sąlygas. 	Praktinis darbas. Praktinių užduočių stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija. Komandinis darbas.	Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Darbas atliktas netvarkingai. Atsakant į papildomus klausimus, klystama, neišsamiai atsakoma. Gerai: Per nurodytą laiką ne visai atlikta užduotis. Į pateiktus klausimus atsakyta teisingai. Puikiai: Praktinė užduotis atlikta laiku, tvarkingai, be klaidų.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).190 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius.....24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius50 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius.....6 Iš viso270		
Materialieji ištekliai	<ul style="list-style-type: none"> • Mokymo(si) medžiaga: • Virėjo profesinio rengimo standartas; • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa; • Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai, klausimynas; • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas, dalijamoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Mokymo(si) priemonės: • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> • Kiti ištekliai: • Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. 		

Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali vyrų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“

3.2.3. Modulio „Sveikos mitybos pagrindai“ aprašas

Modulio pavadinimas	Sveikos mitybos pagrindai		
Modulio kodas	4101328		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	5 kreditai		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi			
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Savarankiškumo 2. Komandinio darbo 3. Problemų sprendimo 4. Darbo organizavimo 5. Tikslumo bei oparatyvumo 6. Informacinių technologijų panaudojimo 7. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo 8. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo 9. Iniciatyvumo 10. Karjeros planavimo 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Apibūdinti sveikos mitybos pagrindinius principus.	1.1. Tema. Sveikos mitybos pagrindiniai principai. 1.1.1. Užduotys: <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti, kokie pagrindiniai principai apibrėžia sveiką mitybą; • Išsiaiškinti, kaip sveikos mitybos rekomendacijas atspindi sveikos mitybos piramidė; • Išsiaiškinti pagrindines sveikos mitybos taisykles. 	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas.	Patenkinamai: Apibūdinti pagrindiniai sveikos mitybos principai. Išsiaiškinta, kaip sveikos mitybos rekomendacijas atspindi sveikos mitybos piramidė. Atsakymuose yra netikslumų. Gerai: Apibūdinti pagrindiniai sveikos mitybos principai. Apibūdinta, kaip sveikos mitybos rekomendacijas atspindi sveikos mitybos piramidė. Puikiai: Išsamiai išsiaiškinti pagrindiniai sveikos mitybos principai. Geba savarankiškai išsiaiškinti, kaip sveikos mitybos

			rekomendacijas atspindi sveikos mitybos piramidė.
2. Išsiaiškinti sveikos mitybos tendencijas pagal mokslo pasiekimus ir atradimus.	<p>2.1. Tema. Sveikos mitybos tendencijos pagal mokslo pasiekimus ir atradimus.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti, koks maistas yra vertingiausias, naudingiausias žmogaus organizmui; • Išsiaiškinti sveikos mitybos kryptis; • Išsiaiškinti, koks maistas yra vartojamas mitybai pagal sveikos mitybos kryptis, tendencijas pagal mokslo pasiekimus ir atradimus; • Susipažinti su mitybos ypatumais asmenų, kurių organizmas netoleruoja baltymo gliuteno; • Išsiaiškinti mitybos ypatumus asmenų, kurių organizmas netoleruoja pieno cukraus laktozės; • Išsiaiškinti ekologiško maisto produktų svarbą; • Išsiaiškinti maisto produktų derinimą valgymo ir gamybos metu; • Išsiaiškinti nacionalinio maisto svarbą mityboje. <p>2.2. Tema. Žaliavalgių, veganų, vegetarų mitybos ypatumai.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti žaliavalgių, veganų, vegetarų mitybos ypatumus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinta, koks maistas yra vertingiausias, naudingiausias žmogaus organizmui. Paašškinta ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai, maisto produktų derinimas valgymo ir gamybos metu, nacionalinio maisto reikšmė mityboje. Atsakymuose yra netikslumų.</p> <p>Gerai: Apibūdinta, koks maistas yra vertingiausias, naudingiausias žmogaus organizmui. Žino ekologinių produktų svarbą žmogaus mitybai, maisto produktų derinimą valgymo ir gamybos metu, nacionalinio maisto svarbą mityboje.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta, koks maistas yra vertingiausias, naudingiausias žmogaus organizmui. Išaiškinta ekologinių produktų svarba žmogaus mitybai, maisto produktų derinimas valgymo ir gamybos metu, nacionalinio maisto reikšmė mityboje.</p>
3. Išsiaiškinti, kokius maisto produktus ir žaliavas reikia naudoti sveikos mitybos patiekalams.	<p>3.1. Tema. Reikiamų maisto produktų bei žaliavų parinkimas sveikos mitybos patiekalams.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p>	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p>	<p>Patenkinamai: Konsultuojant paašškinta maisto produktų etikečių ženklėjimas,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti etikečių ant maisto produktų ženklimą; • Išsiaiškinti reikalavimus maisto produktams ir žaliavoms; • Išsiaiškinti, kokius maisto produktus ir žaliavas reikia naudoti sveikų patiekalų gamybai; • Išsiaiškinti, kokius maisto produktus ir žaliavas reikia naudoti žaliavalgių, veganų ir vegetarų patiekalų gamybai; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis, jų laikymo sąlygas. 	<p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms, jų parinkimas sveikų patiekalų gamybai, įsigijimo būdai. Atsakymuose yra netikslumų.</p> <p>Gerai: Iš dalies paaiškinta maisto produktų etikečių ženklimas, reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms, jų parinkimas sveikų patiekalų gamybai, įsigijimo būdai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta maisto produktų etikečių ženklimas, reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms, jų parinkimas sveikų patiekalų gamybai, įsigijimo būdai.</p>
<p>4. Žinoti sveikos mitybos patiekalų apdorojimo būdus.</p>	<p>4.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti sveikos mitybos patiekalų apdorojimo būdus; • Išsiaiškinti naujas maisto gaminių technologijas patiekalų gamybai. <p>4.2. Tema. Technologinių įrengimų panaudojimas sveikos mitybos patiekalų gaminiui.</p> <p>4.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti patiekalų apdorojimo būdų įtaką maisto produktams, jų kokybei, maistinei vertei; • Įvertinti naujų maisto gaminių technologijų įtaką maisto produktams, jų kokybei, maistinei 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Paaishkinti sveikos mitybos apdorojimo būdai. Atsakymuose yra klaidų. Pateikiant papildomus klausimus, įvertinta paruošimo būdų įtaka maisto produktų kokybei, maistinei vertei.</p> <p>Gerai: Paaishkinti sveikos mitybos apdorojimo būdai. Dalinai išaiškinta paruošimo būdų įtaka maisto produktų kokybei, maistinei vertei.</p> <p>Puikiai: Paaishkinti sveikos mitybos apdorojimo būdai. Išaiškinta paruošimo būdų įtaka maisto produktų</p>

	vertei.		kokybei, maistinei vertei. Paaiškinta, kaip tinkamai atlikti technologinį procesą, kad nesumažėtų patiekalų maistinė vertė.
5. Išsiaiškinti ir žinoti virėjo darbui reikiamų technologinių įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principą, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.	<p>5.1. Tema. Įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtis, veikimo principas.</p> <p>5.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti, kokius technologinius įrengimus, įrankius reikia naudoti sveikų patiekalų gamybai gaminant patiekalus pagal sveikos mitybos kryptis, tendencijas ir madas; • Išsiaiškinti, kokie technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventoriaus reikalingi sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gaminimui, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Išsiaiškinti technologinių įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtį, naudojimo svarbą, veikimo principus; • Mokėti technologinių įrengimų ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisykles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventoriaus. Konsultuojant paaiškinta įrengimų veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės.</p> <p>Gerai: Parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventoriaus. Ne visai paaiškinta įrengimų veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės.</p> <p>Puikiai: Parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventoriaus. Išsamiai paaiškinta įrengimų veikimo principai, jų naudojimo svarba ir saugaus naudojimo taisyklės.</p>
6. Paaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių klasifikavimą, jų rūšis ir asortimentą.	<p>6.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, asortimentas.</p> <p>6.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klasifikuoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius; • Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių rūšis ir asortimentą. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardyta sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, jų rūšys, asortimentas. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardyta sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, jų rūšys, asortimentas.</p>

			Atsakymai neišsamūs. Puikiai: Išsamiai išaiškinta sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, jų rūšys, asortimentas.
7. Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologiją pagal jų rūšis ir asortimentą.	7.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybos technologija, atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis, tendencijas pagal mokslo pasiekimus ir atradimus. 7.1.1. Uždutys: <ul style="list-style-type: none"> Išnagrinėti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologiją, atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis, pagal šiluminio paruošimo ir kitus gamybos būdus; Išnagrinėti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologiją, atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis, pagal sveikų patiekalų rūšis ir asortimentą. 	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas.	Patenkinamai: Apibūdinta sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologija atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis, pagal šiluminio paruošimo bei kitus gamybos būdus, pagal sveikų patiekalų rūšis ir asortimentą. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų. Gerai: Paašškinta sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologija atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis, pagal šiluminio paruošimo bei kitus gamybos būdus, pagal sveikų patiekalų rūšis ir asortimentą. Puikiai: Išsamiai išaiškinta sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologija, atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis, pagal šiluminio paruošimo bei kitus gamybos būdus, pagal sveikų patiekalų rūšis ir asortimentą.
8. Žinoti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus pagal jų rūšis.	8.1. Tema Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai. 8.1.1. Uždutis: <ul style="list-style-type: none"> Apibūdinti reikalavimus, keliamus sveikos mitybos patiekalų ir 	Pokalbis. Paskaita. Demonstravimas. Situacijos analizė.	Patenkinamai: Įvardyti sveikos mitybos patiekalų kokybės reikalavimai ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Atsakymai neišsamūs,

	<p>užkandžių kokybei.</p> <p>8.2. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvardyti juslinio kokybės vertinimo rodiklius. 	<p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardyti sveikos mitybos patiekalų kokybės reikalavimai ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta sveikos mitybos patiekalų kokybės reikalavimai ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai.</p>
<p>9. Plėsti virėjo profesinės veiklos žodyną užsienio kalba.</p>	<p>9.1. Tema. Virtuvės įrangos ir maisto produktų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Atpažinti maisto produktų bei žaliavų pavadinimus užsienio kalba; Įvardinti virtuvės reikmenis, virtuvėje atliekamas operacijas užsienio kalba. <p>9.2. Tema. Sveikos mitybos patiekalų pagrindinių technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>9.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Atpažinti patiekalų pavadinimus užsienio kalba. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
<p>1. Gebėti apskaičiuoti maisto produktų reikmes sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai.</p>	<p>1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas sveikos mitybos patiekalams gaminti.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Naudoti receptūras, technologijos korteles ir receptūrų rinkinius; Apskaičiuoti maisto produktų kiekį pagal naudojimo normas; Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti naudojantis 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškinta maisto produktų naudojimo normos. Konsultuojant sudaryta technologijos kortelė. Skaičiavimuose yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta</p>

	<p>receptūromis;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sudaryti receptūras, technologijos korteles. 		<p>technologijos kortelė.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologijos kortelė. Pademonstruotas maisto produktų kiekio skaičiavimas naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis.</p>
<p>2. Gebėti parinkti ir taikyti maisto paruošimo būdus sveikos mitybos patiekalų gamybai.</p>	<p>2.1. Tema. Maisto apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti naujas maisto gaminimo technologijas; • Taikyti naujas maisto gaminimo technologijas sveikų patiekalų gamybai. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardintos naujos maisto gaminimo technologijos. Paaiškintas naujų maisto gaminimo technologijų veikimo principas. Atsakymuose yra netikslumų.</p> <p>Gerai: Išaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos. Išaiškintas naujų maisto gaminimo technologijų veikimo principas.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos. Geba savarankiškai taikyti sveikų patiekalų gamybai naujas maisto gaminimo technologijas.</p>
<p>3. Gebėti parinkti darbui technologinius įrengimus, inventorių, įrankius, sveikos mitybos patiekalų gamybai.</p>	<p>3.1. Tema. Įrengimų, inventoriaus, įrankių parinkimas sveikos mitybos patiekalų gamybai pagal mitybos būdus.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrengimus, įrankius sveikų patiekalų gamybai 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo</p>	<p>Patenkinamai: Parinkti įrengimai, įrankiai sveikų patiekalų gamybai. Paaiškinta įrengimų ir įrankių veikimo principas, saugaus naudojimo taisyklės. Atsakymuose yra</p>

	<p>gaminant patiekalus pagal sveikos mitybos kryptis ir tendencijas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių. <p>3.2. Tema. Darbas technologiniais įrengimais gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.</p> <p>3.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti technologinius įrengimus ir įrankius maisto produktams, žaliavoms paruošti gaminant sveikos mitybos patiekalus. 	<p>stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>netikslumų.</p> <p>Gerai: Parinkti įrengimai, įrankiai sveikų patiekalų gamybai. Paašškinta įrengimų ir įrankių veikimo principas, saugaus naudojimo taisyklės. Konsultuojant paruošti įrengimai darbui.</p> <p>Puikiai: Parinkti įrengimai, įrankiai sveikų patiekalų gamybai. Išsamiai išaiškinta įrengimų ir įrankių veikimo principas, saugaus naudojimo taisyklės. Įrengimai savarankiškai paruošti darbui. Geba savarankiškai eksploatuoti įrengimus.</p>
<p>4. Gebėti parengti virėjo darbo vietą sveikos mitybos patiekalų gamybai.</p>	<p>4.1. Tema. Virėjo darbo vietos parengimas sveikiems patiekalams gaminti atsižvelgiant į reikalavimus.</p> <p>4.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti saugos ir sveikatos darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienai konkrečiai technologinei operacijai atlikti; • Taikyti sanitarijos reikalavimus gaminant sveikus patiekalus; • Taikyti darbo saugos ir higienos reikalavimus; • Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus gaminant sveikus patiekalus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Neišsamiai paašškintos darbo saugos ir higienos taisyklės. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, bet yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardintos darbo saugos ir higienos taisyklės. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paašškintos darbo saugos ir higienos taisyklės. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti.</p>

<p>5. Gebėti parinkti maisto produktus ir žaliavas sveikos mitybos patiekalų gamybai.</p>	<p>5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas sveikos mitybos patiekalų gamybai. 5.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį naudojantis receptūromis; • Parinkti tinkamas sąlygas maisto produktams ir žaliavoms laikyti. 	<p>Pokalbis. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Mokytojui konsultuojant, parinkti maisto produktai bei žaliavos, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti. Gerai: Parinkti maisto produktai bei žaliavos, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti. Puikiai: Parinkti maisto produktai bei žaliavos išnagrinėjus realizavimo terminus. Parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti.</p>
<p>6. Gebėti paruošti maisto produktus ir žaliavas sveikos mitybos patiekalų gamybai.</p>	<p>6.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų technologinių operacijų atlikimas gaminant sveikos mitybos patiekalus. 6.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žinoti ir taikyti maisto produktų, žaliavų paruošimo technologines operacijas sveikos mitybos patiekalams gaminti; • Naudoti įrengimus ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti gaminant sveikos mitybos patiekalus; • Paruošti maisto produktus bei žaliavas sveikos mitybos patiekalams gaminti. 	<p>Pokalbis. Demonstravimas. Praktinių užduočių atlikimas. Situacijos analizė. Komandinis darbas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas. Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, yra netikslumų. Parinkti įrengimai, įrankiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas, trūksta tvarkingumo. Gerai: Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Parinkti įrengimai, įrankiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas. Puikiai: Išsamiai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Parinkti įrengimai, įrankiai ir paaiškintos jų naudojimo taisyklės. Atliktas maisto produktų bei žaliavų</p>

			paruošimas, prisilaikant visų reikalavimų.
7. Gebėti gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.	<p>7.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų gaminimas.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius; • Taikyti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologiją; • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus; • Atlikti patiekalų gamybos technologines operacijas, taikant jų atlikimo eiliškumą; • Susipažinti su Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistema ir taikyti ją maitinimo įmonėse. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Pademonstruotos sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijos. Paaishkinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Atsakymuose yra netikslumų. Pagaminti patiekalai, neprisilaikant gamybos technologinių operacijų eiliškumo.</p> <p>Gerai: Pademonstruotos sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijos. Paaishkinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Pagaminti patiekalai.</p> <p>Puikiai: Pademonstruotos sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijos. Išsamiai paaishkinta RVASVT sistema ir jos taikymas maitinimo įmonėse. Kokybiškai pagaminti patiekalai.</p>
8. Gebėti paruošti patiekti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.	<p>8.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių patiekimo reikalavimai.</p> <p>8.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibrėžti ir taikyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių patiekimo reikalavimus. <p>8.2. Tema. Patiekalo dekoravimas lėkštėje.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė</p>	<p>Patenkinamai: Paaishkinti patiekalų patiekimo reikalavimai, yra netikslumų. Paruošti patiekti patiekalai klasikiniu būdu.</p> <p>Gerai: Paaishkinti patiekalų patiekimo reikalavimai. Patiekalai papuošti ir paruošti patiekti.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paaishkinti</p>

		ir vertinimas. Diskusija.	patiekalų patiekimo reikalavimai. Kūrybiškai paruošti patiekti patiekalai klasikiniu būdu ir taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas.
9. Gebėti nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę.	<p>9.1. Tema. Patiekalo jusliniai, technologiniai kokybės rodikliai.</p> <p>9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius; • Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu; • Apibūdinti patiekalų ydas. <p>9.2. Tema. Jusliniu būdu patiekalų kokybės nustatymas.</p> <p>9.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai. Nustatyta patiekalų kokybė. Atsakymuose yra netikslumų.</p> <p>Gerai: Išaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai. Nustatyta patiekalų kokybė.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai. Nustatyta patiekalų kokybė. Paašškintos patiekalo ydos.</p>
10. Gebėti savarankiškai gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius, juos patiekti.	<p>10.1. Tema. Savarankiškas sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gaminimas ir reikiamo kiekio patiekimas.</p> <p>10.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sukurti sveikos mitybos patiekalo ar užkandžio receptūrą; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalui gaminti; • Parengti darbo vietą; • Parinkti maisto produktus bei žaliavas; • Savarankiškai gaminti patiekalą; • Paruošti patiekalą patiekimui ir jį patiekti; • Nustatyti patiekalo kokybę jusliniu būdu. 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas užduoties atlikimas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti, yra klaidų. Pagaminti patiekalai neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Nesugeba teisingai nustatyti patiekalų kokybės jusliniu būdu.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti. Pagaminti patiekalai neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.</p>

			Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti. Savarankiškai pagaminti patiekalai. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....80 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius25 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius6 Iš viso135		
Materialieji ištekliai :	Mokymo(si) medžiaga: <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo profesinio rengimo standartas; • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa; • Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai, klausimynas; • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas, dalijamoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti; www.meniu.lt ; www.virejai.lt .		
	Mokymo(si) priemonės: <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. 		
	Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.		
Mokytojų kvalifikacija	Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus.		
Modulio rengėjai	Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“		

3.2.4. Modulio „Lietuviškų autentiškų nacionalinių patiekalų gaminimas“ aprašas

Modulio pavadinimas	Lietuviškų autentiškų nacionalinių patiekalų gaminimas		
Modulio kodas	4101329		
LTKS lygis	IV		
Apimtis kreditais	5 kreditai		
Reikalingas pasirengimas mokymuisi			
Modulyje ugdomos bendrosios kompetencijos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Savarankiškumo 2. Komandinio darbo 3. Problemų sprendimo 4. Darbo organizavimo 5. Tikslumo bei operatyvumo 6. Informacinių technologijų panaudojimo 7. Meninio suvokimo ir kūrybiškumo 8. Specialybės terminų užsienio kalba supratimo 9. Iniciatyvumo 10. Karjeros planavimo 		
Modulio mokymosi rezultatai (išskaidyta kompetencija)	Rekomenduojamas turinys, reikalingas rezultatams pasiekti	Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai	Mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai
Kognityviniai mokymosi rezultatai			
1. Išsiaiškinti lietuviškų nacionalinių patiekalų klasifikavimą, asortimentą.	<p>1.1. Tema. Lietuviškų nacionalinių patiekalų klasifikavimas.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti lietuviškų nacionalinių patiekalų klasifikavimą pagal etnografines sritis; • Išsiaiškinti lietuviškų nacionalinių patiekalų klasifikavimą pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams paruošti. <p>1.2. Tema. Lietuviškų nacionalinių patiekalų rūšys ir asortimentas.</p> <p>1.2.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti lietuviškų nacionalinių patiekalų rūšis ir asortimentą; • Išsiaiškinti tarkuotų ir virtos bulvių masės nacionalinių patiekalų 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai:</p> <p>Išsiaiškintas lietuviškų nacionalinių patiekalų asortimentas pagal etnines sritis. Nurodytas tarkuotos ir virtos bulvių masės nacionalinių patiekalų asortimentas. Išsiaiškintas lietuviškų nacionalinių patiekalų klasifikavimas pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalui paruošti. Atsakymuose yra netikslumų.</p> <p>Gerai:</p> <p>Išsiaiškintas lietuviškų nacionalinių</p>

	<p>asortimentą.</p> <p>1.3. Tema. Lietuviškų nacionalinių patiekalų asortimentas pagal etnines sritis.</p> <p>1.3.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti dzūkų nacionalinių patiekalų asortimentą; • Išsiaiškinti žemaičių nacionalinių patiekalų asortimentą; • Išsiaiškinti suvalkiečių nacionalinių patiekalų asortimentą; • Išsiaiškinti aukštaičių nacionalinių patiekalų asortimentą. 		<p>patiekalų asortimentas pagal etnines sritis. Nurodytas tarkuotos ir virtos bulvių masės nacionalinių patiekalų asortimentas. Išsiaiškintas lietuviškų nacionalinių patiekalų klasifikavimas pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalui paruošti.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išsiaiškintas lietuviškų nacionalinių patiekalų asortimentas pagal etnines sritis. Nurodytas tarkuotos ir virtos bulvių masės nacionalinių patiekalų asortimentas. Išsamiai išsiaiškintas lietuviškų nacionalinių patiekalų klasifikavimas pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams paruošti.</p>
<p>2. Pritaikyti šiuolaikinio ūkio ir pramonės sąlygomis gaminamus produktus, žaliavas nacionalinių patiekalų gamybai.</p>	<p>2.1. Tema. Reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms, laikymo sąlygos.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti ekologinių maisto produktų svarbą nacionalinių patiekalų gamybai; • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį patiekalams gaminti naudojantis receptūromis. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinta ekologinių maisto produktų svarba nacionalinių patiekalų gamybai. Atsakyme yra netikslumų. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal paskirtį patiekalams gaminti naudojantis receptūromis.</p> <p>Gerai:</p>

			<p>Išaiškinta ekologinių maisto produktų svarba nacionalinių patiekalų gamybai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal paskirtį patiekalams gaminti naudojantis receptūromis.</p> <p>Puikiai: Geba savarankiškai išaiškinti ekologinių maisto produktų svarbą nacionalinių patiekalų gamybai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal paskirtį patiekalams gaminti naudojantis receptūromis.</p>
<p>3. Pritaikyti modernią mechaninę, šiluminę ir šaldymo įrangą, šiuolaikinį inventorių, įrankius lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybai.</p>	<p>3.1. Tema. Modernios mechaninės, šiluminės ir šaldymo įrangos galimybės apdorojant žaliavas, laikant jas iki realizavimo.</p> <p>3.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti, kokie technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventoriai reikalingi lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybai atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Išsiaiškinti technologinių įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtį, naudojimo svarbą, veikimo principus; • Mokėti technologinių įrengimų ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisykles. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinta, kokie technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventoriai naudojami lietuviškiems nacionaliniams patiekalams gaminti. Konsultuojant paaiškinti įrengimų veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės.</p> <p>Gerai: Paaiškinta, kokie technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventoriai naudojami lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybai. Ne visai paaiškinti įrengimų veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės.</p> <p>Puikiai: Paaiškinta, kokie technologiniai</p>

			įrengimai, įrankiai ir inventoriai naudojami lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybai. Išsamiai paaiškinti įrengimų veikimo principai, jų naudojimo svarba ir saugaus naudojimo taisyklės.
4. Išsiaiškinti šiluminio paruošimo (apdoravimo karščiu) būdus lietuviškų nacionalinių patiekalų ir užkandžių gamybai.	<p>4.1. Tema. Šiluminio apdoravimo (apdoravimo karščiu) būdai, jų įtaka maisto produktams.</p> <p>4.1.1. Uždutis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išsiaiškinti šiluminio paruošimo (apdoravimo karščiu) būdus. <p>4.2. Tema. Šiluminių įrengimų panaudojimas.</p> <p>4.2.1. Uždutis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti šiluminio paruošimo įtaką maisto produktams. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Paaiškinti šiluminio apdoravimo būdai. Atsakymuose yra klaidų. Pateikiant papildomus klausimus, apibūdinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Gerai: Paaiškinti šiluminio apdoravimo būdai. Dalinai išsiaiškinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams.</p> <p>Puikiai: Paaiškinti šiluminio apdoravimo būdai. Išsiaiškinta šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams. Paaiškinta, kaip tinkamai atlikti technologinį procesą siekiant sumažinti šiluminio paruošimo neigiamą įtaką.</p>
5. Žinoti lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus.	<p>5.1. Tema. Lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus ir asortimentą.</p> <p>5.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> Išnagrinėti lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo ir gamybos 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinta žuvies ir jūros gėrybių, mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių ruošimo technologija. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apibūdinta žuvies ir</p>

	<p>būdas;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išnagrinėti lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybos technologiją pagal jų rūšis ir asortimentą. <p>5.2. Tema. Naujos lietuviškų nacionalinių patiekalų gaminimo tendencijos, taikant šiuolaikius įrengimus.</p> <p>5.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti naujas tendencijas, kurios naudojamos lietuviškų nacionalinių patiekalų gaminimui ir keičia jų paruošimo technologiją. 		<p>jūros gėrybių, mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių ruošimo technologija.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta žuvies ir jūros gėrybių, mėsos karštųjų patiekalų ir užkandžių ruošimo technologija.</p>
<p>6. Žinoti lietuviškų nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimus pagal šiluminio paruošimo būdus.</p>	<p>6.1. Tema. Lietuviškų nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimai.</p> <p>6.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apibūdinti reikalavimus, keliamus lietuviškų nacionalinių patiekalų kokybei. <p>6.2. Tema. Lietuviškų nacionalinių patiekalų kokybės rodikliai.</p> <p>6.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardyti juslinio kokybės vertinimo rodiklius. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Įvardyti lietuviškų nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimai ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai. Atsakymai neišsamūs, yra klaidų.</p> <p>Gerai: Įvardyti lietuviškų nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimai ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai.</p> <p>Puikiai: Išsamiai išaiškinta lietuviškų nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimai ir juslinio kokybės vertinimo rodikliai.</p>
<p>7. Išsiaiškinti žaliavų, pusgaminių ir patiekalų išėigas gaminant lietuviškus nacionalinius patiekalus.</p>	<p>7.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų, pusgaminių ir patiekalų išėigos. Receptūros, technologinės kortelės.</p> <p>7.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p>	<p>Patenkinamai: Paašškintas receptūros, technologijos kortelės sudarymas, yra netikslumų. Padedant sudaryta technologijos</p>

	<p>išeigas atliekant jų pirminį paruošimą;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūrų rinkinius ir technologijos korteles; • Išsiaiškinti receptūros ir technologijos korteles sudarymą; • Sudaryti receptūras, technologijos korteles. 	Praktinių užduočių atlikimas.	<p>kortelė.</p> <p>Gerai: Paašškintas receptūros, technologijos kortelės sudarymas. Sudaryta technologijos kortelė, yra klaidų.</p> <p>Puikiai: Išsamiai paašškintas receptūros, technologijos kortelės sudarymas. Sudaryta technologijos kortelė.</p>
8. Plėsti virėjo profesinės veiklos žodyną užsienio kalba.	<p>8.1. Tema. Maisto produktų ir lietuviškų nacionalinių patiekalų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.1.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti lietuviškus nacionalinius patiekalus užsienio kalba. <p>8.2. Tema. Lietuviškų nacionalinių patiekalų, pagrindinių technologinių procesų apibūdinimas užsienio kalba.</p> <p>8.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvardinti lietuviškų nacionalinių patiekalų technologinius procesus užsienio kalba. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Paskaita.</p> <p>Testas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p>	<p>Patenkinamai: Glaustai, menkai naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Gerai: Trumpais sakiniais, naudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p> <p>Puikiai: Išsamiai ir sklandžiai, gausiai panaudojant terminus, užsienio kalba pristatyta užduotis.</p>
<i>Psichomotoriniai mokymosi rezultatai</i>			
1. Gebėti apskaičiuoti maisto produktų reikmes lietuviškų nacionalinių patiekalų gaminimui.	<p>1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybai.</p> <p>1.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Naudoti receptūras, technologijos korteles ir receptūrų rinkinius; • Apskaičiuoti maisto produktų kiekį pagal naudojimo normas; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paašškintos maisto produktų naudojimo normos. Konsultuojant sudaryta technologijos kortelė. Skaičiavimuose yra klaidų.</p> <p>Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų</p>

	<p>gaminti naudojantis receptūromis ir technologijos kortelėmis;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sudaryti receptūras, technologijos korteles. 		<p>kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologijos kortelė.</p> <p>Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų kiekis, paaiškintos maisto produktų naudojimo normos. Sudaryta technologijos kortelė.</p> <p>Pademonstruotas maisto produktų kiekio skaičiavimas naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis.</p>
<p>2. Gebėti parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus, parenkti darbui modernią mechaninę, šiluminę ir šaldymo įrangą, šiuolaikinių inventorių, įrankius lietuviškų nacionalinių patiekalų gamybai.</p>	<p>2.1. Tema. Modernios mechaninės, šiluminės ir šaldymo įrangos galimybės gaminant patiekalus, laikant patiekalus iki realizavimo.</p> <p>2.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį; • Parinkti šiluminio apdorojimo būdus; • Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių. <p>2.2. Tema. Darbas modernia mechanine, šilumine ir šaldymo įranga gaminant lietuviškus nacionalinius patiekalus.</p> <p>2.2.1. Užduotis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saugiai naudoti modernią mechaninę, šiluminę ir šaldymo įrangą, šiuolaikinių inventorių, įrankius lietuviškų nacionalinių patiekalų 	<p>Pokalbis.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>Patenkinamai: Parinkti ir konsultuojant paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems nacionaliniams patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Konsultuojant saugiai naudojami technologiniai įrengimai.</p> <p>Gerai: Parinkti, paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems nacionaliniams patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Konsultuojant saugiai naudojami technologiniai</p>

	gamybai.		įrengimai. Puikiai: Parinkti, paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems nacionaliniams patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai savarankiškai naudojami technologiniai įrengimai.
3. Gebėti parengti virėjo darbo vietą lietuviškų nacionalinių patiekalų gaminimui.	3.1. Tema. Virėjo darbo vietos parengimas lietuviškiems nacionaliniams patiekalams gaminti laikantis visų reikalavimų. 3.1.1. Uždutys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti saugos ir sveikatos darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienai konkrečiai technologinei operacijai atlikti; • Taikyti sanitarijos reikalavimus gaminant lietuviškus nacionalinius patiekalus; • Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus; • Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus gaminant lietuviškus nacionalinius patiekalus. 	Pokalbis. Situacijos analizė. Praktinių užduočių atlikimas. Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.	Patenkinamai: Neišsamiai paaiškinta saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, bet yra klaidų. Gerai: Įvardinta saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Puikiai: Išsamiai paaiškinta saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti.
4. Gebėti parinkti maisto produktus ir žaliavas lietuviškų	4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas lietuviškų nacionalinių	Pokalbis. Situacijos analizė.	Patenkinamai: Mokytojui konsultuojant,

<p>nacionalinių patiekalų gaminimui.</p>	<p>patiekalų gaminimui. 4.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį, naudojantis receptūromis; • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. 	<p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p>	<p>parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojantis receptūromis. Paašškinti maisto produktų įsigijimo būdai. Gerai: Parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojantis receptūromis. Ne visai paašškinti maisto produktų įsigijimo būdai. Puikiai: Parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojantis receptūromis, atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Paašškinti maisto produktų įsigijimo būdai.</p>
<p>5. Gebėti paruošti maisto produktus ir žaliavas lietuviškų nacionalinių patiekalų gaminimui.</p>	<p>5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas lietuviškų nacionalinių patiekalų gaminimui. 5.1.1. Uždutys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žinoti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas; • Naudoti įrengimus ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti gaminant lietuviškus nacionalinius patiekalus; • Paruošti maisto produktus bei žaliavas lietuviškiems nacionaliniams patiekalams gaminti. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, yra netikslumų. Parinkti įrengimai, įrankiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas, yra klaidų. Gerai: Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Parinkti įrengimai, įrankiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas. Puikiai: Išsamiai apibūdinti maisto produktų ir</p>

			žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Parinkti įrengimai, įrankiai ir paašškintos jų naudojimo taisyklės. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas, prisilaikant visų reikalavimų.
6. Gebėti gaminti lietuviškus nacionalinės virtuvės patiekalus, nustatyti jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekti.	<p>6.1. Tema. Lietuviškų nacionalinės virtuvės patiekalų gamybos technologinių operacijų atlikimas pagal jų eiliškumą.</p> <p>6.1.1. Užduotys: Gaminti lietuviškus nacionalinės virtuvės patiekalus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parengti virėjo darbo vietą, atsižvelgiant į reikalavimus; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti; • Paruošti maisto produktus ir žaliavas; • Gaminti pusgaminius; • Parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus; • Gaminti karštuosius ir šaltuosius patiekalus; • Nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu; • Patiekti patiekalus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Gamina lietuviškus nacionalinės virtuvės patiekalus mokytojui padedant. Nustato jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekia.</p> <p>Gerai: Gamina lietuviškus nacionalinės virtuvės patiekalus mokytojui konsultuojant. Nustato jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekia.</p> <p>Puikiai: Geba savarankiškai gaminti lietuviškus nacionalinės virtuvės patiekalus, nustatyti jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekti.</p>
7. Gebėti gaminti tarkuotos ir virtos bulvių masės lietuviškus patiekalus, nustatyti jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekti.	<p>7.1. Tema. Lietuviškų tarkuotų ir virtų bulvių masės patiekalų gamybos technologinių operacijų atlikimas pagal jų eiliškumą.</p> <p>7.1.1. Užduotys: Gaminti tarkuotos bulvių masės lietuviškus patiekalus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parengti virėjo darbo vietą atsižvelgiant į reikalavimus; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo</p>	<p>Patenkinamai: Gamina mokytojui padedant tarkuotos bulvių masės lietuviškus patiekalus, nustato jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekia.</p> <p>Gerai: Gamina konsultuojant tarkuotos bulvių masės lietuviškus patiekalus, nustato</p>

	<p>gaminti;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti maisto produktus ir žaliavas; • Gaminti pusgaminius; • Parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus; • Gaminti karštuosius ir šaltuosius patiekalus; • Nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu; • Patiekti patiekalus. 	<p>stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekia.</p> <p>Puikiai: Geba savarankiškai gaminti tarkuotos bulvių masės lietuviškus patiekalus, nustatyti jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekti.</p>
<p>8. Gebėti gaminti Lietuvos etnografinių regionų autentiškus nacionalinius virtuvės patiekalus, nustatyti jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekti.</p>	<p>8.1. Tema. Lietuvos etnografinių regionų autentiškų nacionalinės virtuvės patiekalų gamybos technologinių operacijų atlikimas pagal jų eiliškumą.</p> <p>8.1.1. Užduotys: Gaminti etnografinių regionų autentiškus nacionalinius virtuvės patiekalus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parengti virėjo darbo vietą atsižvelgiant į reikalavimus; • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti; • Paruošti maisto produktus ir žaliavas; • Gaminti pusgaminius; • Parinkti ir taikyti šiluminio paruošimo būdus; • Gaminti karštuosius ir šaltuosius patiekalus; • Nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu; • Patiekti patiekalus. 	<p>Pokalbis.</p> <p>Demonstravimas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimas.</p> <p>Situacijos analizė.</p> <p>Komandinis darbas.</p> <p>Praktinių užduočių atlikimo stebėjimas, analizė ir vertinimas.</p> <p>Diskusija.</p>	<p>Patenkinamai: Gamina mokytojui padedant etnografinių regionų autentiškus nacionalinės virtuvės patiekalus, nustato jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekia.</p> <p>Gerai: Gamina konsultuojant etnografinių regionų autentiškus nacionalinės virtuvės patiekalus, nustato jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekia.</p> <p>Puikiai: Geba savarankiškai gaminti etnografinių regionų autentiškus nacionalinės virtuvės patiekalus, nustatyti jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekti.</p>
<p>9. Gebėti savarankiškai gaminti lietuviškus nacionalinės virtuvės patiekalus, juos patiekti.</p>	<p>9.1. Tema. Savarankiškas parinktų lietuviškų nacionalinės virtuvės reikiamo kiekio patiekalų gaminimas.</p> <p>9.1.1. Užduotys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti; • Parengti darbo vietą; 	<p>Konsultacijos.</p> <p>Savarankiškas užduoties atlikimas.</p> <p>Savarankiško darbo analizė ir (įsi)vertinimas.</p> <p>Aptarimas.</p>	<p>Patenkinamai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti, yra klaidų.</p> <p>Pagaminti patiekalai neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Nesugeba teisingai nustatyti</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktus bei žaliavas; • Savarankiškai gaminti patiekalą; • Paruošti patiekalą patiekimui ir jį patiekti; • Nustatyti patiekalo kokybę jusliniu būdu. 		patiekalų kokybės jusliniu būdu. Gerai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti. Pagaminti patiekalai neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu. Puikiai: Apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis patiekalams gaminti. Savarankiškai pagaminti patiekalai. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.
Mokymosi valandų paskirstymas	Kontaktinio darbo valandų skaičius (dirbant su profesijos mokytoju).....80 Konsultacijoms skirtų valandų skaičius24 Mokinio savarankiško darbo valandų skaičius25 Mokymosi pasiekimų patikrinimo valandų skaičius6 Iš viso135		
Materialieji ištekliai	<ul style="list-style-type: none"> • Mokymo(si) medžiaga: • Virėjo profesinio rengimo standartas; • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa; • Konspektas, mokytojo knyga, mokymo vadovėlis, videofilmai, klausimynas; • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas, dalijamoji medžiaga, užduočių sąsiuvinis, praktinės užduotys, užduotys savarankiškam darbui, technologinės kortelės, testai žinioms vertinti; • www.meniu.lt; • www.virejai.lt. Mokymo(si) priemonės: <ul style="list-style-type: none"> • Teorinio mokymo klasė, aprūpinta rašomąja lenta, kompiuteriais su sandėlio programine įranga, techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti bei vizualizuoti: multimedija, vaizdo ir garso aparatūra; • Praktinio mokymo klasė, aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, formomis kepti bei drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais (stiklo, porceliano, metalo) ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. 		

	<p>Kiti ištekliai: Žaliavos patiekalams gaminti, plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti.</p>
<p>Mokytojų kvalifikacija</p>	<p>Modulį vesti gali virėjų profesijos mokytojai, turintys teisę dirbti pedagogu pagal 2011 m. kovo 17 d. Lietuvos Respublikos švietimo įstatymo pakeitimo įstatymo 48 straipsnio „Teisė dirbti mokytoju“ 2 ir 3 dalyse nustatytus reikalavimus bei patobulinę lietuviškų patiekalų gamybos kompetencijas.</p>
<p>Modulio rengėjai</p>	<p>Janina Jasiūnienė, VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras Vida Mališauskienė, Klaipėdos turizmo mokykla Gitana Vidmantienė, Klaipėdos turizmo mokykla Ona Jurkšienė, UAB „Savika“</p>