**VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas: M43101302, M44101304.

Kvalifikacijos pavadinimas: Virėjas.

Kvalifikacijos lygis: IV.

Programos apimtis kreditais: 110.

Reikalavimai turimam išsilavinimui: ne žemesnis kaip pagrindinis išsilavinimas.

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi): nėra.

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti Virėjo modulinę profesinio mokymo programą, sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2015 m. kovo 25 d., protokolo Nr. ST2-4.

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti atnaujintą Virėjo modulinę profesinio mokymo programą, sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2017 m. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ d., protokolo Nr. ST2-\_\_.

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

Programa atnaujinta įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

# 1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

**Programos paskirtis:** Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta parengti kvalifikuotą darbuotoją, išmanantį gastronomijos naujoves, ieškantį idėjų gaminant patiekalus, siekiantį išmokti pajusti skonio vientisumą, gebantį gaminti ir patiekti įvairius patiekalus, interpretuoti ir derinti atskirų patiekalų sudedamųjų dalių dėmenis.

**Būsimo darbo specifika:** asmuo, įgijęs virėjo kvalifikaciją, galės dirbti virėju įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

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

**2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 4 kreditai)** | | | | |  |
|  | Įvadas į profesiją. | IV | 4 | Pažinti profesiją. | Išmanyti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.  Suprasti virėjo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.  Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir / ar savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus. |
| Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus darbo vietai. |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 74 kreditai)** | | | | | |
| *Privalomieji (iš viso 74 kreditai)* | | | | | |
|  | Tvarkos virtuvėje palaikymas. | III | 4 | Paruošti ir tvarkyti švaros zoną. | Išmanyti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus klasifikaciją, paskirtį, ženklinimą.  Išmanyti virtuvės patalpų zonų paskirtis, reikalavimus darbo vietai.  Paruošti pusgaminių gamybos (daržovių ir vaisių, mėsos ir žuvies, miltinių) darbo vietą.  Tvarkyti darbo zoną ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles.  Laikytis elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų.  Taikyti asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai keliamus reikalavimus. |
| Prižiūrėti virtuvės įrengimus. | Išmanyti virtuvės įrengimų paskirtį ir eksploatavimo reikalavimus.  Tinkamai eksploatuoti ir prižiūrėti virtuvės įrengimus pagal darbuotojų saugos ir geros higienos praktikos taisykles. |
|  | Pasiruošimas patiekalų gaminimui. | IV | 4 | Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.  Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus (mechaninis, terminis ir biocheminis).  Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu.  Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas.  Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui.  Parinkti žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus. |
| Paskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos.  Išmanyti receptūros, kalkuliacinės ir technologines kortelių sudarymo principus.  Paskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes pusgaminiams, patiekalams gaminti. |
|  | Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas. | IV | 20 | Gaminti pusgaminius. | Paruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti.  Saugiai naudoti virtuvės įrengimus ir inventorių.  Gaminti įvairius daržovių pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Gaminti įvairius miltinius kulinarinius pusgaminius sriuboms, karštiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius sriuboms, karštiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Taikyti daržovių, miltinių kulinarijos, žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminiams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. |
| Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. | Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologinį procesą.  Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą.  Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Organizuoti darbą sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimui.  Apskaičiuoti maisto produktus ir žalaivas sriuboms, karštiems patiekalams ir padažams gaminti.  Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių.  Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti daržovių, miltinių kulinarijos, žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.  Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Ženklinti daržovių, miltinių kulinarinijos, žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius.  Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.  Patiekti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal geros higienos praktikos taisykles. |
|  | Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas. | IV | 10 | Gaminti pusgaminius. | Paruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams saldžiųjų patiekalų gaminimui.  Saugiai naudoti virtuvės įrengimus ir inventorių.  Gaminti įvairius pusgaminius saldiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Taikyti saldžiųjų patiekalų pusgaminiams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. |
| Gaminti saldžiuosius patiekalus. | Išmanyti saldžiųjų patiekalų asortimentą.  Išmanyti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą, temperatūrų režimus.  Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas.  Organizuoti darbą saldžiųjų patiekalų gaminimui.  Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes saldiesiems patiekalams gaminti.  Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių.  Gaminti saldžiuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.  Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Išmanyti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.  Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Ženklinti saldžiųjų patiekalų pusgaminius.  Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus.  Patiekti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles. |
|  | Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas. | IV | 12 | Gaminti pusgaminius. | Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.  Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių.  Gaminti įvairius daržovių, varškės, kiaušinių pusgaminius užkandžiams bei šaltiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius užkandžiams ir šaltiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Taikyti salotų, užkandžių ir garnyrų pusgaminiams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. |
| Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. | Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų technologinį gaminimo procesą.  Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą.  Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Organizuoti darbą salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimui.  Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas.  Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių.  Gaminti įvairaus asortimento salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Nustatyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybę jusliniu būdu. |
| Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.  Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.  Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Ženklinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.  Apipavidalinti ir dekoruoti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekalus.  Patiekti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus. |
|  | Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas. | IV | 20 | Parinkti žaliavas ir produktus patiekalų pobūviams gaminti ir juos apdoroti. | Išmanyti pobūvių patiekalų maisto produktų ir žaliavų asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas.  Išmanyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas.  Paskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį gamybinei užduočiai atlikti.  Taikyti kalkuliacinės ir technologinės kortelės sudarymo principus.  Parinkti kokybiškas maisto medžiagas ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti. |
| Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams. | Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų asortimentą pobūviams.  Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.  Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių.  Nustatyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams kokybę jusliniu būdu.  Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams. | Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą.  Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių.  Gaminti įvairaus asortimento sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Nustatyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams kokybę jusliniu būdu.  Paruošti transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus išvažiuojamiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams. | Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą.  Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių.  Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Nustatyti saldžiųjų patiekalų pobūviams kokybę jusliniu būdu.  Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams. | Išmanyti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus.  Išmanyti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Vertinti patiekalus pobūviams pagal kokybės rodiklius.  Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams.  Patiekti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles. |
|  | Darbas su dokumentais. | III | 4 | Pildyti higienos žurnalus. | Išmanyti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principus. Išmanyti geros higienos praktikos taisykles maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.  Pildyti dokumentus maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Ženklinti maisto produktų ir žaliavų pakuotes ir fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką. | Išmanyti pusgaminių ir patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo laiką.  Paskaičiuoti patiekalų energetinę vertę.  Ženklinti pusgaminius ir patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų priėmimo, išdavimo ir apskaitos tvarką.  Paskaičiuoti maisto produktų poreikį gamybiniai užduočiai atlikti.  Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą. |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 6 kreditai)** | | | | |  |
|  | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose. | IV | 1 | Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose. | Išmanyti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus.  Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus. |
|  | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas. | IV | 5 | Reguliuoti fizinį aktyvumą. | Išmanyti fizinio aktyvumo formas.  Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą.  Taikyti fizinio aktyvumo formas atsižvelgiant į darbo specifiką. |
| **Laisvai pasirenkamieji moduliai (iš viso 16 kreditų)** | | | | | |
|  | Miltinių konditerijos gaminių gaminimas. | IV | 10 | Maišyti ir minkyti tešlas. | Išmanyti tešlų rūšis ir ruošimo būdus.  Išmanyti žaliavas, naudojamas tešloms ruošti, ir jų kokybę, paruošti jas naudojimui.  Apskaičiuoti žaliavų kiekį gamybiniai užduočiai atlikti.  Užmaišyti nemielines tešlas, naudojant konditerijos įrengimus ir inventorių užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Užmaišyti mielines tešlas, naudojant konditerijos įrengimus ir inventorių užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Gaminti nemielinių ir mielinių tešlų gaminius. | Išmanyti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Formuoti ir kepti nemielinės tešlos pusgaminius užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Formuoti ir kepti mielinės tešlos pusgaminius užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Nustatyti nemielinių ir mielinių tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| Gaminti konditerijos pusgaminius. | Išmanyti konditerijos pusgaminių asortimentą.  Išmanyti konditerijos pusgaminių gamybos procesus.  Išmanyti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Gaminti konditerijos pusgaminius (sirupų, glajų, kremų, glaistų, putėsių, drebučių, įdarų, padažų, termostabilių įdarų su maisto priedais ir kt.) užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Nustatyti koditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu. |
| Gaminti miltinius kulinarijos gaminius. | Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių (koldūnai, virtiniai, skryliai, pyragėliai, sklindžiai, lietiniai ir kt.) asortimentą.  Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių gamybos procesus.  Išmanyti miltinės kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Gaminti miltinius kulinarijos gaminius užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Nustatyti miltinių kulinarijos pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu. |
|  | Sveikos mitybos patiekalų gaminimas. | IV | 6 | Parinkti maisto produktus ir žaliavas. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, naudojamų sveikos mitybos patiekalams gaminti, savybes, maistinę vertę.  Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus.  Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu.  Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas.  Parinkti maisto produktus ir žaliavas naudojimui.  Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus. |
| Gaminti patiekalus pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus. | Išmanyti sveikos mitybos principus.  Išmanyti technologinių įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principą, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.  Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentą.  Parinkti darbui technologinius įrengimus, inventorių, įrankius, sveikos mitybos patiekalų gamybai.  Gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti sveikos mitybos patiekalų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus.  Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu. |
|  | Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas. | IV | 6 | Parinkti maisto produktus ir žaliavas. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, naudojamų lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti, savybes, maistinę vertę.  Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus.  Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu.  Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas.  Parinkti maisto produktus ir žaliavas naudojimui.  Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus. |
| Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus. | Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimą, asortimentą.  Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją.  Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Apipavidalinti ir dekoruoti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.  Nustatyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 10 kreditų)** | | | | | |
|  | Įvadas į darbo rinką. | IV | 10 | Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas.  Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje.  Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. |

# 3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis kreditais** | **Reikalavimai asmens pasirengimui mokytis modulyje (jei taikoma)** |
|  | Įvadas į virėjo profesiją. | IV | 4 | Netaikoma. |
|  | Tvarkos virtuvėje palaikymas. | III | 4 | Netaikoma. |
|  | Pasiruošimas patiekalų gaminimui. | IV | 4 | *Baigtas šis modulis:*  Tvarkos virtuvėje palaikymas. |
|  | Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas | IV | 20 | *Baigti šie moduliai:*  Tvarkos virtuvėje palaikymas.  Pasiruošimas patiekalų gaminimui. |
|  | Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas | IV | 10 | *Baigti šie moduliai:*  Tvarkos virtuvėje palaikymas.  Pasiruošimas patiekalų gaminimui. |
|  | Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas. | IV | 12 | *Baigti šie moduliai:*  Tvarkos virtuvėje palaikymas.  Pasiruošimas patiekalų gaminimui. |
|  | Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas. | IV | 20 | *Baigti šie moduliai:*  Tvarkos virtuvėje palaikymas.  Pasiruošimas patiekalų gaminimui. |
|  | Darbas su dokumentais. | III | 4 | Netaikoma |
|  | Miltinių konditerijos gaminių gaminimas. | IV | 10 | *Baigti šie moduliai:*  Tvarkos virtuvėje palaikymas.  Pasiruošimas patiekalų gaminimui. |
|  | Sveikos mitybos patiekalų gaminimas. | IV | 6 | *Baigti šie moduliai:*  Tvarkos virtuvėje palaikymas.  Pasiruošimas patiekalų gaminimui. |
|  | Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas. | IV | 6 | *Baigti šie moduliai:*  Tvarkos virtuvėje palaikymas.  Pasiruošimas patiekalų gaminimui. |
|  | Įvadas į darbo rinką. | IV | 10 | *Baigti visi privalomieji virėjo kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.* |

# 4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

|  |  |
| --- | --- |
| **Bendrieji visą gyvenimą trunkančio mokymosi gebėjimai** | **Bendrųjų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| Bendravimas gimtąja kalba | Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką.  Pasirengti darbo planą.  Bendrauti naudojant profesinę terminologiją. |
| Bendravimas užsienio kalbomis | Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje.  Žinoti įrengimų ir inventoriaus pavadinimus užsienio kalba.  Žinoti maisto produktų, žaliavų, patiekalų pavadinimus užsienio kalba.  Skaityti receptūras užsienio kalba.  Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą užsienio kalba. |
| Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse | Modifikuoti receptus.  Žinoti matavimo vienetus.  Skaičiuoti energetinę ir maistinę vertes.  Gebėti atlikti svorio ir kiekių skaičiavimus. |
| Skaitmeninis raštingumas | Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę patiekalų receptūrų skaičiavimui / perskaičiavimui.  Mokėti atlikti paiešką internete.  Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją.  Dokumentuoti darbų aplankus.  Naudoti programinę įrangą virtuvėje.  Mokėti paruošti patiekalo / darbo pristatymą kompiuterine programa, naudotis vaizdų grafinio apdorojimo programa. |
| Mokymasis mokytis | Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus.  Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve.  Pasirengti kompetencijų tobulinimo planą. |
| Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai | Gebėti bendrauti su įvairių tipų klientais.  Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes.  Spręsti psichologines krizines situacijas.  Žinoti etikos ir etiketo reikalavimus. |
| Iniciatyva ir verslumas | Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinkas.  Išmanyti verslo kūrimo galimybes.  Atpažinti naujas (rinkos) galimybes, panaudojant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus.  Gebėti dirbti savarankiškai ir pasiekti užsibrėžtų tikslų. |
| Kultūrinis sąmoningumas ir raiška | Žinoti etnografinį kulinarinį paveldą.  Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius.  Gebėti taikyti estetinį patiekalų patiekimą.  Pažinti įvairių šalių estetinius idealus ir skonius.  Žinoti įvairių laikotarpių estetinį paveldą, žymius menininkus bei jų kūrybą.  Lavinti estetinį požiūrį į meną ir aplinką. |

# 5. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

**5.1. ĮVADINIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas: Įvadas į profesiją.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 4 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Pažinti profesiją. | * 1. Išmanyti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. | **1.1.1. Tema.** Virėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje.  *Užduotys:*   * Po ekskursijos į maitinimo paslaugas teikiančią įmonę, turinčią modernią technologinę įrangą, diskutuoti apie:   1) virėjo darbo specifiką aplankytoje maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje;  2) virėjo profesijos sampratą;  3) savybes, reikalingas virėjo profesijai;  4) privataus verslo matinimo paslaugų srityje galimybes.   * Pasiruošti diskusijai / pokalbiui tema: „Kodėl aš renkuosi virėjo profesiją?“. Argumentuoti savo pasirinkimą. |
| 1.2. Suprasti virėjo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. | **1.2.1. Tema.** Virėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai.  *Užduotys:*   * Aprašyti virėjo veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius, kurie atliekami skirtingose virėjo darbo vietose. * Apibūdinti geros higienos praktikos taisyklių svarbą. |
| 1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir / ar savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus. | **1.3.1. Tema.** Virėjo modulinė profesinio mokymo programa.  *Užduotys:*   * Susipažinti su mokymo programos tikslais ir uždaviniais. * Apibūdinti mokymosi formas ir metodus, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijus, mokymosi įgūdžių demonstravimo formas / metodus. * Suformuluoti ir užduoti klausimus, kurie iškilo analizuojant mokymo programą: ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi. * Sudaryti individualaus mokymosi planą: kokius modulius norėčiau pasirinkti pirmiausiai ir / ar mokytis visą programą nuosekliai. Argumentuoti savo pasirinkimą.   **1.3.2. Tema.** Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu / neformaliuoju būdų vertinimas ir lygių nustatymas.  *Užduotys:*   * Susipažinti, kaip gali būti įvertinami savaiminiu / neformaliuoju būdu įgyti gebėjimai. * Pademonstruoti savaiminiu / neformaliuoju būdu įgytus gebėjimus. |
| 2. Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | 2.1. Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. | **2.1.1.Tema.** Darbuotojų saugos, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos ir sveikatos reikalavimai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti darbuotojų sveikatos, darbuotojų saugos, elektrosaugos, priešgaisrinės saugos, saugumo technikos, pirmosios pagalbos teikimo reikalavimus dirbant maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje. * Apibūdinti darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus, keliamus virėjo darbo vietai. * Sudaryti galimų nelaimingų atsitikimų, pavojų sąrašą, kiekvieną punktą iliustruojant pavyzdžiais. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – *įskaityta / neįskaityta.* | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Virėjo modulinė profesinio mokymo programa;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus;  Geros higienos praktikos taisyklės.  *Mokymo(si) priemonės:*  Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius). | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.  Temą apie darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus gali mokyti mokytojas, baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus. | |

**5.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI**

**5.2.1. Privalomieji moduliai**

**Modulio pavadinimas: Tvarkos virtuvėje palaikymas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 4 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti ir tvarkyti švaros zoną. | 1.1. Išmanyti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus klasifikaciją, paskirtį, ženklinimą. | **1.1.1. Tema.** Įrenginių, įrankių, inventoriaus klasifikacija, pakirtis, ženklinimas.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti technologinių įrenginių ir įrankių klasifikaciją. * Išsiaiškinti įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimo svarbą, veikimo principus, ženklinimą. * Mokėti technologinių įrenginių ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisykles. |
| 1.2. Išmanyti virtuvės patalpų zonų paskirtis, reikalavimus darbo vietai. | **1.2.1. Tema.** Virėjo darbo vietai keliami reikalavimai.  *Užduotys:*   * Įvardinti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpų rūšis. * Išsiaiškinti geros higienos praktikos reikalavimus, taikomus virėjo darbo vietai. * Išsiaiškinti virtuvės darbo organizavimo pagrindus.   **1.2.2. Tema.** Apibūdinti reikalavimus skirtingoms virėjo darbo zonoms.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti virėjo darbo zonoms keliamus reikalavimus ir taisykles, ženklinimą.   **1.2.3. Tema.** Virėjo darbo vietos parengimas darbui.  *Užduotis:*   * Vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, parengti virėjo darbo vietą. |
| 1.3. Paruošti pusgaminių gamybos (daržovių ir vaisių, mėsos ir žuvies, miltinių) darbo vietą. | **1.3.1. Tema.** Apibūdinti reikalavimus, keliamus pusgaminių gaminimo darbo vietai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti darbuotojų saugos ir higienos reikalavimus atitinkančią darbo vietą, skirtą gaminti pusgaminiams.   **1.3.2. Tema.** Virėjo darbo vietos parengimas pusgaminių gaminimui, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimų.  *Užduotis:*   * Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti. |
| 1.4. Tvarkyti darbo zoną ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles. | **1.4.1. Tema.** Geros higienos praktikos taisyklių taikymas virėjo darbo vietoje.  *Užduotys:*   * Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis tvarkyti darbo zonas. * Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis valyti inventorių, įrenginius ir įrankius. |
| 1.5. Laikytis elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų. | **1.5.1. Tema.** Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų taikymas virėjo darbo vietoje  *Užduotis:*   * Apibūdinti virėjo elgesį darbo vietoje, atitinkantį elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. |
| 1.6. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo rūbams ir laikysenai keliamus reikalavimus. | **1.6.1 Tema.** Asmens higienos ir darbo rūbų reikalavimai, dirbant virėju.  *Užduotys:*   * Įvardinti asmens higienos reikalavimus, taikomus virėjui. * Įvardinti reikalavimus, keliamus virėjo darbo rūbams ir apavui.   **1.6.2. Tema.** Virėjo sveikatos dokumentai.  *Užduotis:*   * Supažindinti su privalomais darbuotojo profilaktiniais sveikatos patikrinimais. |
| 1. Prižiūrėti virtuvės įrengimus. | 2.1. Išmanyti virtuvės įrengimų paskirtį ir eksploatavimo reikalavimus. | **2.1.1.Tema.** Virtuvės įrengimai, jų paskirtis.  *Užduotis:*   * Susipažinti su virtuvės mechaniniais, šiluminiais ir šaldymo įrengimais.   **2.1.2.Tema.** Virtuvės įrengimų eksploatavimo reikalavimai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti virtuvės įrengimų saugaus eksploatavimo taisykles. |
| 2.2. Tinkamai eksploatuoti ir prižiūrėti virtuvės įrengimus pagal darbuotojų saugos reikalavimus ir geros higienos praktikos taisykles. | **2.2.1.Tema.** Virtuvės įrengimų saugi priežiūra.  *Užduotis:*   * Vadovaujantis darbuotojų saugos reikalavimais ir geros higienos praktikos taisyklėmis valyti ir saugiai eksploatuoti virtuvės įrengimus. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai:** tinkamai parengta virėjo darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti, sutvarkyta darbo vieta laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, teisingai taikyti darbo organizavimo principai.  **Labai gerai:** tinkamai parengta virėjo darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti, sutvarkyta darbo vieta laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių, darant ne daugiau kaip vieną klaidą taikyti darbo organizavimo principai.  **Gerai:** darant ne daugiau kaip vieną klaidą parengta virėjo darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių padaryta klaidų, darant ne daugiau kaip vieną klaidą taikyti darbo organizavimo principai..  **Patenkinamai:** pateikus papildomus klausimus, parengta virėjo darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių padaryta daug klaidų, taikant darbo organizavimo principus padaryta daug klaidų. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Virėjo modulinė profesinio mokymo programa;  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga;  Geros higienos praktikos taisyklės;  Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus.  *Mokymo(si) priemonės:*  Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos;  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, 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. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Pasiruošimas patiekalų gaminimui.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 4 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. | 1.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę. | **1.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės, rūšys.  *Užduotys:*   * Klasifikuoti maisto produktus ir žaliavas. * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes.   **1.1.2. Tema.** Reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms, laikymo sąlygos.  *Užduotys:*   * Įvardinti maisto produktų ir žaliavų rūšis, laikymo sąlygas. * Išsiaiškinti reikalavimus maisto produktams ir žaliavoms. * Išsiaiškinti ekologinių maisto produktų ir žaliavų svarbą. |
| 1.2. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus (mechaninis, terminis ir biocheminis). | **1.2.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų mechaninio apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų mechaninio paruošimo būdus, jų įtaką maisto produktams ir žaliavoms.   **1.2.2. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų šiluminio apdorojimo (apdorojimo karščiu) būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdus, jų įtaką maisto produktams ir žaliavoms.   **1.2.3. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų biocheminiai apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų biocheminio paruošimo būdus, jų įtaką maisto produktams ir žaliavoms. |
| 1.3. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu. | **1.3.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, standartai.  *Užduotys:*   * Įvardinti maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdus, rodiklius ir standartus. * Įvardinti maisto prekių standartizaciją. * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimą. * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu. |
| 1.4. Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas. | **1.4.1. Tema.**  Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti, kokios yra tinkamos sąlygos maisto produktams ir žaliavoms laikyti. * Atpažinti maisto produktų bei žaliavų šviežumo ir gedimo požymius. |
| 1.5. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui. | **1.5.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų patiekalams parinkimas ir paruošimas.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų parinkimą pagal paskirtį. * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas. * Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį, naudojantis receptūromis. * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. * Įvardinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiją. * Įvardinti technologinius įrengimus ir įrankius taikytinus maisto produktams ir žaliavoms paruošti. |
| 1.6. Parinkti žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus. | **1.6.1. Tema.** Žaliavų apdorojimo būdai.  *Užduotys:*  Išmanyti žaliavų apdorojimo būdus (mechaninis, terminis ir biocheminis).  **1.6.2. Tema.** Technologinio proceso nuoseklumas.  *Užduotys:*   * Įvardinti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. * Įvardinti technologinio proceso eiliškumą. |
| 2. Paskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes. | 2.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. | **2.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. * Išsiaiškinti maistinių atliekų normas, jų panaudojimą. |
| 2.2. Išmanyti receptūros, kalkuliacinės ir technologijos kortelių sudarymo principus. | **2.2.1. Tema.** Receptūros, kalkuliacinės ir technologijos kortelės.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti receptūros, kalkuliacinės ir technologijos kortelės sudarymą. * Sudaryti receptūrą ir technologinę kortelę. |
| 2.3. Paskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes pusgaminiams, patiekalams gaminti. | **2.3.1.Tema.** Maisto produktų ir žaliavų reikmių pusgaminiams, patiekalams gaminti apskaičiavimas.  *Užduotis:*   * Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams, patiekalams gaminti, naudojantis informacinėmis technologijomis. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai:** įvardinti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos ir apibūdintos maisto naudojimo normos, paaiškintas receptūros ir technologinos kortelėssudarymas, sudaryta receptūra ir technologinė kortelė, be apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai naudojantis informacinėmis technologijomis.  **Labai gerai:** įvardinti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos ir apibūdintos maisto naudojimo normos, paaiškintas receptūros ir technologinės kortelėssudarymas, darant ne daugiau kaip vieną klaidą sudaryta receptūra ir technologinė kortelė, darant ne daugiau kaip vieną klaidą apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai naudojantis informacinėmis technologijomis.  **Gerai:** įvardinti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos maisto naudojimo normos, paaiškintas receptūros ir technologinės kortelėssudarymas, dalinai sudaryta receptūra ir technologinė kortelė, su klaidomis apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai naudojantis informacinėmis technologijomis.  **Patenkinamai:** pateikus papildomus klausimus, įvardinti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, dalinai paaiškintos maisto naudojimo normos, su klaidomis paaiškintas receptūros ir technologinės kortelėssudarymas, klaidingai sudaryta receptūra ir technologijos kortelė, su klaidomis apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Virėjo modulinė profesinio mokymo programa;  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos;  Receptūrų rinkiniai, kalkuliacinės ir technologinės kortelės. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius) ir kompiuteriais, skirtais mokinių darbui.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga ir inventoriumi. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 20 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti pusgaminius. | 1.1. Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti. | **1.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų paruošimas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti.  *Užduotys:*   * Parinkti maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus ir technologiją. * Naudoti technologinius įrengimus ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti. * Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti. |
| 1.2. Saugiai naudoti virtuvės įrengimus ir inventorių. | **1.2.1. Tema.** Technologinių įrengimų, inventoriaus, įrankių parinkimas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti.  *Užduotys:*   * Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. * Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių.   **1.2.2.Tema.** Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais gaminant sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius.  *Užduotis:*   * Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus gaminant sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius. |
| 1.3. Gaminti įvairius daržovių pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **1.3.1. Tema.** Įvairių daržovių pusgaminių sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminimas.  *Užduotys:*   * Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. * Taikyti pusgaminių gamybos technologiją. * Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. * Gaminti daržovių pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams. |
| 1.4. Gaminti įvairius miltinius kulinarinius pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **1.4.1.Tema.** Įvairių miltinių kulinarijos pusgaminių sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminimas.  *Užduotys:*   * Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. * Taikyti pusgaminių gamybos technologiją. * Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. * Gaminti miltinius kulinarijos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams. |
| 1.5. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **1.5.1. Tema.** Įvairių žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminimas.  *Užduotys:*   * Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. * Taikyti pusgaminių gamybos technologiją. * Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. * Gaminti žuvies pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams. * Gaminti mėsos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams. * Gaminti paukštienos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams. |
| 1.6. Taikyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **1.6.1. Tema.** Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybei.  *Užduotys:*   * Analizuoti, kaip kinta sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybė juos laikant. * Nustatyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| 2. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. | 2.1. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologinį procesą. | **2.1.1. Tema.** Sriubų technologinio gamybos proceso nuoseklumas.  *Užduotis:*   * Įvardinti sriubų technologinio gamybos proceso eiliškumą.   **2.1.2. Tema.** Karštųjų patiekalų technologinio gamybos proceso nuoseklumas.  *Užduotis:*   * Įvardinti karštųjų patiekalų technologinio gamybos proceso eiliškumą.   **2.1.3. Tema.** Padažų technologinio gamybos proceso nuoseklumas.  *Užduotis:*   * Įvardinti padažų technologinio gamybos proceso eiliškumą. |
| 2.2. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą. | **2.2.1. Tema.** Sriubų klasifikacija, asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sriubų asortimentą. * Įvardinti sriubų klasifikavimą.   **2.2.2. Tema.** Sriubų gaminimo tendencijos, taikant naujas technologijas.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti naujas tendencijas, atsirandančias sriubų gamyboje.   **2.2.3. Tema.** Karštųjų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių klasifikacija, asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti karštųjų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių asortimentą. * Įvardinti karštų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių klasifikavimą pagal šiluminį apdorojimą.   **2.2.4. Tema.** Padažų klasifikacija, asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti padažų asortimentą. * Įvardinti padažų klasifikavimą.   **2.2.5. Tema.** Padažų naujos gaminimo tendencijos, taikant naujas technologijas.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti naujas tendencijas, atsirandančias padažų gamyboje. |
| 2.3. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.3.1. Tema.** Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų realizavimo terminus. * Įvardinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygų įtaką jų kokybei. |
| 2.4. Organizuoti darbą sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimui. | **2.4.1. Tema.** Darbo vietos parengimas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimui laikantis visų reikalavimų.  *Užduotys:*   * Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti. * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant sriubas. * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant karštuosius patiekalus. * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant padažus. * Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus. * Taikyti virtuvės darbo organizavimo principus. |
| 2.5 Apskaičiuoti maisto produktus ir žaliavas sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti. | **2.5.1. Tema.** Receptūrų ir technologinių kortelių sudarymo principai.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas. * Paaiškinti reikalavimus receptūrų ir technologinių kortelių sudarymui. * Parengti receptūras ir technologines korteles naudojantis informacinėmis technologijomis.   **2.5.2. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų reikmių skaičiavimas sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti.  *Užduotys:*   * Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes naudojantis receptūromis ar technologinėmis kortelėmis. * Taikyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas pagal sezoniškumą. |
| 2.6. Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių. | **2.6.1. Tema.** Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimui.  *Užduotis:*   * Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį.   **2.6.2. Tema.** Darbas technologiniais įrenginiais.  *Užduotys:*   * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. * Demonstruoti technologinį procesą, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais. |
| 2.7. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **2.7.1. Tema.** Sveikos mitybos principai gaminant sriubas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sveikos mitybos principus. * Parinkti produktus ir žaliavas sriubų gamybai, kurie atitiktų sveikos mitybos principus.   **2.7.2. Tema.** Sriubų gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę pagaminti sriubą, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.   **2.7.3. Tema.** Sveikos mitybos principai gaminant karštuosius patiekalus.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sveikos mitybos principus. * Parinkti produktus ir žaliavas karštų patiekalų gamybai, kurie atitiktų sveikos mitybos principus.   **2.7.4. Tema.** Karštųjų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių patiekalų gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę pagaminti karštąjį patiekalą iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.   **2.7.5. Tema.** Sveikos mitybos principai gaminant padažus.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sveikos mitybos principus. * Parinkti produktus ir žaliavas padažų gamybai, kurie atitiktų sveikos mitybos principus.   **2.7.6. Tema.** Padažų gaminimas.  *Užduotis*:   * Pagal technologinę kortelę pagaminti padažą, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. |
| 3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. | **3.1.1. Tema.** Reikalavimai, keliami sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybei.  *Užduotys:*   * Paaiškinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodiklius. * Paaiškinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ydas.   **3.1.2. Tema.** Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu.  *Užduotis:*   * Nustatyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybę jusliniu būdu. |
| 3.2. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.2.1. Tema.** Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygos.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas, jų realizavimo terminus.   **3.2.2. Tema.** Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybei.  *Užduotis:*   * Išaiškinti, kaip kinta sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybė juos laikant. |
| 3.3. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir pažadų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. | **3.3.1. Tema.** Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės vertinimo kriterijai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. * Apibūdinti kokybės rodiklius. * Apibūdinti skonį. * Nustatyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybę jusliniu būdu. |
| 3.4. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.4.1. Tema.** Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei. |
| 3.5. Ženklinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius. | **3.5.1. Tema.** Reikalavimai, keliami sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ženklinimui.  *Užduotys:*   * Paaiškinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ženklinimo reikalavimus. * Paaiškinti pusgaminių ženklinimo svarbą. |
| 3.6. Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. | **3.6.1. Tema.** Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų apipavidalinimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti reikalavimus sriuboms, karštiems patiekalams ir padažams patiekti. * Apibendrinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų išeigas, spalvas. * Apipavidalinti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.   **3.6.2. Tema.** Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų dekoravimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti komponavimo principus, taisykles ir dėsnius. * Paruošti komponentus sriubų dekoravimui. * Paruošti komponentus karštų patiekalų dekoravimui. * Paruošti komponentus padažų dekoravimui. * Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes.   **3.6.3. Tema.** Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.  *Užduotys:*   * Pavaizduoti puošybos elementų išdėstymo kaitą patiekimo inde. * Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir patiekalų harmoniją puošiant. * Vizualiai įvertinti sriubą, karštąjį patiekalą ir padažą pagal jo dydį, formą ir spalvų derinimą. |
| 3.7. Patiekti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal geros higienos praktikos taisykles. | **3.7.1. Tema.**  Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų patiekimas.  *Užduotys:*   * Parinkti indus sriuboms, karštiems patiekalams ir padažams patiekti. * Apibendrinti geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus, keliamus sriuboms, karštiems patiekalams ir padažams patiekti. * Patiekti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal maisto saugos ir higienos taisykles. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai, taikyta sriubų, karštų patiekalų ir padažų gamybos technologija, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, sriubų, karštų patiekalų ir padažų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai, nustatyta ir apibūdinta pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybė, paaiškintos pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų ydos.  **Labai gerai:** naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai, taikyta sriubų, karštų patiekalų ir padažų gamybos technologija, darant ne daugiau kaip vieną klaidą pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis operacijų nuoseklumo, paaiškinti pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai, nustatyta ir apibūdinta pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybė, darant ne daugiau kaip vieną klaidą paaiškintos pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų ydos.  **Gerai:** naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, su klaidomis taikyta patiekalų gamybos technologija, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamybos technologinės operacijos atliktos nesilaikant operacijų nuoseklumo, paaiškinti pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai, nustatyta pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybė, darant kelias klaidas apibūdintos pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų ydos.  **Patenkinamai:**  naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, su klaidomis taikyta sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamybos technologija, nepademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant operacijų nuoseklumo, netiksliai apibūdinti pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai, ydos. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Virėjo modulinė profesinio mokymo programa;  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos;  Žaliavos ir maisto produktai sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti;  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis bei formomis drebutiniamspatiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais: stiklo, porceliano, metalo ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 10 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti pusgaminius. | 1.1. Paruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams saldiesiems patiekalams gaminti. | **1.1.1 Tema.** Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės.  *Užduotys:*   * Apibūdinti maistines medžiagas, būtinas pilnavertei mitybai. * Suklasifikuoti vaisius, uogas ir riešutus. * Apibūdinti vaisių, uogų, riešutų ir daržovių maistinę vertę.   **1.1.2. Tema.** Maistiniai priedai.  *Užduotis:*   * Suklasifikuoti maistinius priedus ir juos apibūdinti.   **1.1.3.Tema.** Pieno produktai.  *Užduotys:*   * Suklasifikuoti pieno produktus ir juos apibūdinti. * Apibūdinti pieno produktų maistinę vertę.   **4.4.4. Tema.** Kiaušiniai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti kiaušinius ir jų produktus. * Apibūdinti kiaušinių produktų klasifikaciją ir maistinę vertę.   **1.1.5. Tema.** Maistiniai riebalai.  *Užduotis:*   * Suklasifikuoti riebalus pagal fizines savybes.   **1.1.6. Tema.** Konditerinės žaliavos ir kildinimo medžiagos.  *Užduotis:*   * Apibūdinti konditerines žaliavas ir kildinimo medžiagas.   **1.1.7. Tema.** Grūdinių kultūrų produktai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti grūdinių kultūrų produktų klasifikaciją ir maistinę vertę. * Apibūdinti sąvoką „grūdų glitimas“. * Surašyti miltų kokybės rodiklius.   **1.1.8. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų paruošimas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.  *Užduotys:*   * Parinkti maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus ir technologiją saldiems patiekalams gaminti. * Naudoti technologinius įrengimus ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti. * Paruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams saldiesiems patiekalams gaminti. |
| 1.2. Saugiai naudoti virtuvės įrengimus ir inventorių. | **1.2.1.Tema.** Technologinių įrengimų, inventoriaus, įrankių parinkimas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.  *Užduotys:*   * Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. * Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių.   **1.2.2.Tema.** Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais gaminant saldžiųjų patiekalų pusgaminius.  *Užduotis:*   * Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus gaminant saldžiųjų patiekalų pusgaminius |
| 1.3. Gaminti įvairius pusgaminius saldiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **1.3.1.Tema.** Įvairių pusgaminių saldiems patiekalams gaminimas.  *Užduotys:*   * Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. * Taikyti pusgaminių gamybos technologiją. * Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. * Gaminti pusgaminius saldiesiems patiekalams. |
| 1.4. Taikyti saldžiųjų patiekalų pusgaminiams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **1.4.1.Tema.** Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybei.  *Užduotys:*   * Analizuoti, kaip kinta saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybė juos laikant. * Nustatyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| 2. Gaminti saldžiuosius patiekalus. | 2.1. Išmanyti saldžiųjų patiekalų asortimentą. | **2.1.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų asortimentą. * Įvardinti saldžiųjų patiekalų klasifikavimą.   **2.1.2. Tema.** Saldžiųjų patiekalų naujos gaminimo tendencijos taikant naujas technologijas.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti naujas tendencijas, atsirandančias saldžiųjų patiekalų gamyboje. |
| 2.2. Išmanyti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą, temperatūrų režimus. | **2.2.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas.  *Užduotys:*   * Įvardinti saldžiųjų patiekalų gamybos proceso eiliškumą. * Įvardinti procesus, darančius maisto produktams mechaninį poveikį.   **2.2.2. Tema.** Apdorojimas karščiu.  *Užduotys:*   * Suklasifikuoti apdorojimo karščiu būdus. * Paaiškinti flambiravimo technologiją. * Apibūdinti naujausias saldžiųjų patiekalų gaminimo technologijas. |
| 2.3. Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.3.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų realizavimo terminus. * Įvardinti laikymo sąlygų įtaką saldžiųjų patiekalų kokybei. |
| 2.4. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas. | **2.4.1 Tema.** Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius, nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų ženklinimą. |
| 2.5. Organizuoti darbą saldžiųjų patiekalų gaminimui. | **2.5.1. Tema.** Darbo vietos parengimas saldžiųjų patiekalų gaminimui laikantis visų reikalavimų.  *Užduotys:*   * Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti. * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant saldžiuosius patiekalus. * Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus. * Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus. |
| 2.6. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes saldiesiems patiekalams gaminti. | **2.6.1. Tema.** Receptūrų ir technologinių kortelių sudarymo principai.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. * Paaiškinti reikalavimus receptūrų ir technologijos kortelių sudarymui. * Parengti receptūras ir technologinių korteles naudojantis informacinėmis technologijomis.   **2.6.2. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų reikmių skaičiavimas saldiesiems patiekalams gaminti.  *Užduotys:*   * Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes naudojantis receptūromis ar technologinėmis kortelėmis. * Taikyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas pagal sezoniškumą. |
| 2.7. Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių. | **2.7.1. Tema.** Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas saldžiųjų patiekalų gaminimui.  *Užduotys:*   * Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į gamybos technologiją ir gamybos apimtį. * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių.   **2.7.2. Tema.** Darbas technologiniais įrenginiais.  *Užduotys:*   * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. * Demonstruoti technologinį procesą, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais. |
| 2.8. Gaminti saldžiuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **2.8.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę pagaminti vaisinį saldųjį patiekalą.   **2.8.2. Tema.** Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę pagaminti drebutinį saldųjį patiekalą.   **2.8.3. Tema.** Kremų gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę pagaminti kremą.   **2.8.4. Tema.** Karštųjų saldžiųjų patiekalų gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę pagaminti karštąjį desertą.   **2.8.5. Tema.** Užšaldytų desertų gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę pagaminti ledus. |
| 3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. | **3.1.1. Tema.** Reikalavimai, keliami saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybei.  *Užduotys:*   * Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius. * Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ydas.   **3.1.2. Tema.** Saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu.  *Užduotis:*   * Nustatyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybę jusliniu būdu. |
| 3.2. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.2.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas, jų realizavimo terminus.   **3.2.2. Tema.** Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybei.  *Užduotis:*   * Išaiškinti, kaip kinta saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybė juos laikant. |
| 3.3. Išmanyti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. | **3.3.1. Tema.** Saldžiųjųpatiekalų kokybės vertinimo kriterijai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius. * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų skonį. * Įvertinti saldžiojo patiekalo kokybę jusliniu būdu. |
| 3.4. Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.4.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei. |
| 3.5. Ženklinti saldžiųjų patiekalų pusgaminius. | **3.5.1. Tema.** Reikalavimai, keliami saldžiųjų patiekalų pusgaminių ženklinimui.  *Užduotys:*   * Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ženklinimo reikalavimus. * Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ženklinimo svarbą. |
| 3.6. Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus. | **3.6.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti reikalavimus saldiesiems patiekalams patiekti. * Apibendrinti saldžiųjų patiekalų išeigas, spalvas. * Apipavidalinti saldžiuosius patiekalus. * Patiekti saldžiuosius patiekalus pagal maisto geros higienos praktikos taisykles.   **3.6.2. Tema.** Saldžiųjųpatiekalų dekoravimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų komponavimo principus, taisykles ir dėsnius. * Paruošti komponentus saldžiųjų patiekalų dekoravimui.   Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes.  **3.6.3. Tema.** Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant saldžiuosius patiekalus.  *Užduotys:*   * Pavaizduoti puošybos elementų išdėstymo kaitą patiekimo inde. * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų harmoniją puošiant. * Vizualiai įvertinti saldųjį patiekalą pagal jo dydį, formą ir spalvų derinimą. |
| 3.7. Patiekti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus. | **3.7.1. Tema.**  Saldžiųjų patiekalų patiekimas.  *Užduotys:*   * Parinkti indus saldiesiems patiekalams patiekti. * Apibendrinti reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams patiekti. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, taikyta saldžiųjų patiekalų gamybos technologija, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, saldžiųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai, nustatyta ir apibūdinta pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybė, paaiškintos pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų ydos.  **Labai gerai:** naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, taikyta saldžiųjų patiekalų gamybos technologija, darant ne daugiau kaip vieną klaidą pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, saldžiųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai, nustatyta ir apibūdinta pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybė, darant ne daugiau kaip vieną klaidą paaiškintos pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų ydos.  **Gerai:** naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, su klaidomis taikyta saldžiųjų patiekalų gamybos technologija, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, saldžiųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai, nustatyta pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybė, darant keletą klaidų apibūdintos pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų ydos.  **Patenkinamai:** su klaidomis naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, su klaidomis taikyta saldžiųjų patiekalų gamybos technologija, nepademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, saldžiųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant operacijų nuoseklumo, netiksliai apibūdinti pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai, ydos. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Virėjo modulinė profesinio mokymo programa;  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos;  Žaliavos ir maisto produktai pusgaminiams ir saldiesiems patiekalams gaminti;  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, 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. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 12 | |
| Kompetencijos | Mokymosirezultatai | Rekomenduojamasturinysmokymosirezultatamspasiekti |
| 1. Gaminti pusgaminius. | 1.1. Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. | **1.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų paruošimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.  *Užduotys:*   * Parinkti maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus ir technologiją salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. * Naudoti technologinius įrengimus ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti. * Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. |
| 1.2. Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių. | **1.2.1. Tema.** Technologinių įrengimų, inventoriaus, įrankių parinkimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.  *Užduotys:*   * Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. * Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių.   **1.2.2. Tema.** Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais gaminant salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.  *Užduotis:*   * Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus gaminant salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. |
| 1.3. Gaminti įvairius pusgaminius salotoms, mišrainėms ir garnyrams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **1.3.1. Tema.** Įvairių pusgaminių salotoms, mišrainėms ir garnyrams gaminimas.  *Užduotys:*   * Naudoti receptūras, technologines korteles, receptūrų rinkinius. * Taikyti pusgaminių salotoms, mišrainėms ir garnyrams gamybos technologiją. * Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. * Gaminti daržovių pusgaminius salotoms, mišrainėms ir garnyrams. |
| 1.4. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **1.4.1. Tema.** Įvairių žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių šaltiesiems patiekalams gaminimas.  *Užduotys:*   * Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. * Taikyti žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių šaltiesiems patiekalams gamybos technologiją. * Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. * Gaminti žuvies pusgaminius šaltiesiems patiekalams. * Gaminti mėsos pusgaminius šaltiesiems patiekalams. * Gaminti paukštienos pusgaminius šaltiesiems patiekalams. |
| 1.6. Taikyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **1.6.1. Tema.** Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei.  *Užduotys:*   * Analizuoti, kaip kinta salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybė juos laikant. * Nustatyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| 2. Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. | 2.1. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų technologinį gaminimo procesą. | **2.1.1. Tema.** Salotų gaminimo technologinio proceso nuoseklumas.  *Užduotys:*   * Įvardinti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. * Įvardinti salotų gaminimo technologinio proceso eiliškumą.   **2.1.2. Tema.** Užkandžių gaminimo technologinio proceso nuoseklumas.  *Užduotys:*   * Įvardinti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. * Įvardinti užkandžių gaminimo technologinio proceso eiliškumą.   **2.1.3. Tema.** Garnyrų gaminimo technologinio proceso nuoseklumas.  *Užduotys:*   * Įvardinti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. * Įvardinti garnyrų gaminimo technologinio proceso eiliškumą.   **2.1.4. Tema.** Šaltųjų patiekalų gaminimo technologinio proceso nuoseklumas.  *Užduotys:*   * Įvardinti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. * Įvardinti šaltųjų patiekalų gaminimo technologinio proceso eiliškumą. |
| 2.2. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą. | **2.2.1. Tema.** Salotų ir mišrainių klasifikacija, asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti salotų ir mišrainių asortimentą. * Įvardinti klasikines salotas ir mišraines.   **2.2.2. Tema.** Užkandžių klasifikacija, asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti užkandžių asortimentą. * Įvardinti klasikinius užkandžius.   **2.2.3. Tema.** Garnyrų klasifikacija, asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti garnyrų asortimentą. * Derinti garnyrus prie pagrindinio patiekalo.   **2.2.4. Tema.** Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų klasifikavimas, asortimentas.  *Užduotys:*   * Išmanyti garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų klasifikaciją. * Apibūdinti garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų pagal jų klasifikaciją. * Išsiaiškinti garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų asortimentą. * Išsiaiškinti garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų asortimentą pagal jų rūšis.   **2.2.5. Tema.** Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų asortimentas pagal sveikos mitybos principus.  *Užduotis:*   * Apibūdinti garnyrų iš daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių kultūrų asortimentą pagal sveikos mitybos principus.   **2.2.6. Tema.** Sveikos mitybos principai gaminant garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, kruopų.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sveikos mitybos principus. * Parinkti produktus ir žaliavas garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, kruopų gaminti.   **2.2.7. Tema.** Šaltųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti šaltųjų patiekalų asortimentą pagal žaliavas. * Apibūdinti šaltųjų patiekalų asortimentą pagal patiekimo temperatūrą. * Apibūdinti klasikinius šaltuosius patiekalus. |
| 2.3. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.3.1. Tema.** Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų realizavimo terminus. * Įvardinti laikymo sąlygų įtaką salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybei. |
| 2.4. Organizuoti darbą salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimui. | **2.4.1. Tema.** Darbo vietos parengimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimui laikantis visų reikalavimų.  *Užduotys:*   * Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti. * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant salotas. * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant užkandžius. * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant garnyrus. * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant šaltuosius patiekalus. * Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus. * Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus. |
| 2.5. Apskaičiuoti maisto produktus ir žaliavų reikmes salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti. | **2.5.1. Tema.** Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. * Paaiškinti reikalavimus receptūrų ir technologinių kortelių sudarymui. * Parengti receptūras ir technologines korteles naudojantis informacinėmis technologijomis.   **2.5.2. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų reikmių skaičiavimas salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti.  *Užduotys:*   * Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes naudojantis receptūromis ar technologinėmis kortelėmis. * Taikyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas pagal sezoniškumą. |
| 2.6. Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių. | **2.6.1. Tema.** Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų gaminimui.  *Užduotys:*   * Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių.   **2.6.2. Tema.** Darbas technologiniais įrenginiais.  *Užduotys:*   * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. * Demonstruoti technologinį procesą, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais. |
| 2.7. Gaminti įvairaus asortimento salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **2.7.1. Tema.** Sveikos mitybos principai gaminant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sveikos mitybos principus. * Parinkti maisto produktus ir žaliavas gaminant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.   **2.7.2. Tema.** Salotų ir mišrainių gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę gaminti salotas ir mišraines, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.   **2.7.3. Tema.** Užkandžių gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę gaminti užkandžius, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.   **2.7.4. Tema.** Garnyrų gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę gaminti garnyrus, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.   **2.7.5. Tema.** Šaltųjų patiekalų gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologinę kortelę gaminti šaltuosius patiekalus, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. |
| 3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. | **3.1.1. Tema.** Reikalavimai, keliami salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei.  *Užduotys:*   * Paaiškinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius. * Paaiškinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ydas.   **3.1.2. Tema.** Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu.  *Užduotis:*   * Nustatyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybę jusliniu būdu. |
| 3.2. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.2.1. Tema.** Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas, jų realizavimo terminus.   **3.2.2. Tema.** Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei.  *Užduotis:*   * Išaiškinti, kaip kinta salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybė juos laikant. |
| 3.3. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. | **3.3.1. Tema.** Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. * Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius. * Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų skonį. * Įvertinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybę jusliniu būdu. |
| 3.4. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.4.1. Tema.** Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei. |
| 3.5. Ženklinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. | **3.5.1. Tema.** Reikalavimai, keliami salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ženklinimui.  *Užduotys:*   * Paaiškinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ženklinimo reikalavimus. * Paaiškinti ženklinimo svarbą. |
| 3.6. Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. | **3.6.1. Tema.** Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų apipavidalinimas.  *Užduotys:*   * Apibendrinti salotų, mišrainių, garnyrų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų išeigas, spalvas. * Apipavidalinti salotas, mišraines, garnyrus, užkandžius ir šaltuosius patiekalus.   **3.6.2. Tema.** Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų dekoravimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti komponavimo principus, taisykles ir dėsnius. * Paruošti komponentus salotų, mišrainių dekoravimui. * Paruošti komponentus užkandžių ir šaltųjų patiekalų dekoravimui. * Paruošti komponentus garnyrų dekoravimui. * Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes.   **3.7.3. Tema.** Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.  *Užduotys:*   * Pavaizduoti puošybos elementų išdėstymo kaitą patiekimo inde. * Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų harmoniją puošiant. * Vizualiai įvertinti salotas, užkandį, garnyrą ir šaltąjį patiekalą pagal jo dydį, formą ir spalvų derinimą. |
| 3.7. Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles. | **3.7.1. Tema.**  Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimas.  *Užduotys:*   * Parinkti indus salotoms, užkandžiams, garnyrams ir šaltiesiems patiekalams patiekti. * Apibendrinti reikalavimus, keliamus salotoms, užkandžiams, garnyrams ir šaltiesiems patiekalams patiekti. * Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, taikyta salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų gamybos technologija, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pusgaminių, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai, nustatyta ir apibūdinta pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybė, paaiškintos pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų ydos.  **Labai gerai:** naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, taikyta salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų gamybos technologija, darant ne daugiau kaip vieną klaidą pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pusgaminių, salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai, nustatyta ir apibūdinta pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybė, darant ne daugiau kaip vieną klaidą paaiškintos pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų ydos.  **Gerai:** naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, su klaidomis taikyta salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologija, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pusgaminių, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai, nustatyta pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybė, darant keletą klaidų apibūdintos pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų ydos.  **Patenkinamai:** su klaidomis naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, su klaidomis taikyta salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologija, nepademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant operacijų nuoseklumo, netiksliai apibūdinti pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai, ydos. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Virėjo modulinė profesinio mokymo programa;  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos;  Žaliavos ir maisto produktai salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti;  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, 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. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 20 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Parinkti žaliavas ir produktus patiekalų pobūviams gaminti ir juos apdoroti. | * 1. Išmanyti pobūvių patiekalų maisto produktų ir žaliavų asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas. | **1.1.1. Tema.** Maisto produktai ir žaliavos pobūvių patiekalams gaminti, jų klasifikavimas ir apibūdinimas.  *Užduotis:*   * Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, naudojamus pobūvių patiekalams gaminti.   **1.1.2. Tema**. Skonį ir aromatą suteikiančios medžiagos.  *Užduotys:*   * Apibūdinti skonį suteikiančias medžiagas. * Apibūdinti aromatą suteikiančiasmedžiagas.   **1.1.3. Tema.** Maistiniai priedai, panaudojimas ir pritaikymas gaminant patiekalus pobūviams.  *Užduotis:*   * Suklasifikuoti maistinius priedus.   **1.1.4. Tema.** Sveikos mitybos principai.  *Užduotys:*   * Pritaikyti sveikos mitybos principus gaminant pobūvių patiekalus. * Parinkti maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti pagal sveikos mitybos reikalavimus. |
| * 1. Taikyti kalkuliacinės ir technologijos kortelės sudarymo principus pobūvių patiekalams gaminti. | **1.4.1. Tema.** Patiekalų pobūviams receptūros, kalkuliacinės ir technologijos kortelės.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti receptūros, kalkuliacinės ir technologijos kortelės sudarymo principus. * Naudoti receptūrų rinkinius ir technologines korteles pobūvių patiekalams gaminti. |
| 1.5. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti. | **1.5.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pobūvių patiekalams.  *Užduotys:*   * Pagal kalkuliacijos ir technologijos kortelę, parinkti maisto produktus ir žaliavas. * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų maistinę vertę. * Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes, naudojantis receptūromis ar technologinėmis kortelėmis.   **1.5.2. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius, nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus; * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų ženklinimą. |
| 1. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams. | * 1. Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams asortimentą. | **2.1.1. Tema.** Salotų pobūviams asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti salotas, patiekiamas bendruose induose. * Apibūdinti salotas, patiekiamas taurelėse.   **2.1.2. Tema.** Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių asortimentas.  *Užduotys:*   * Įvardinti vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių asortimentą ir patiekimo ypatumus. * Apibūdinti šaltųjų užkandėlių, patiekiamų taurelėse asortimentą. * Apibūdinti šaltųjų užkandėlių, patiekiamų šaukštuose, ant šakutės ar iešmelių asortimentą.   **2.1.3. Tema.** Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti žuvų putėsių, parfė asortimentą. * Apibūdinti žuvų paštetų ir terinų asortimentą. * Įvardinti įdarytų žuvų asortimentą.   **2.1.4. Tema.** Mėsos, subproduktų ir paukštienos šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti paukštienos paštetų apvalkale asortimentą. * Apibūdinti mėsos putėsių, parfė asortimentą. * Apibūdinti mėsos paštetų ir terinų asortimentą. * Apibūdinti galantinų asortimentą.   **2.1.5. Tema.** Daržovių, šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti daržovių slėgtainių asortimentą. * Apibūdinti įdarytų daržovių asortimentą. * Apibūdinti putėsių iš daržovių asortimentą.   **2.1.6. Tema.** Šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose ir su drebučiais asortimentas.  *Užduotis:*   * Apibūdinti sluoksniuotų šaltųjų patiekalų drebučiuose ir su drebučiais asortimentą.   **2.1.7. Tema.** Sūrių asortimentas ir priedai prie jų.  *Užduotys:*   * Suklasifikuoti sūrius. * Įvardinti sūrių pjaustymo būdus. * Paaiškinti sūrių išdėstymo patiekimo inde reikalavimus. * Paiškinti priedų derinimą prie sūrių. |
| 2.2. Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.2.1. Tema.** Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei. |
| 2.3. Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. | **2.3.1. Tema.** Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių paruošimas.  *Užduotys:*   * Paruošti maisto produktus ir žaliavas įvairiais apdorojimo būdais. * Naudoti technologinius įrenginius ir darbo įrankius pusgaminiams gaminti. * Paaiškinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. |
| * 1. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles taisykles. | **2.4.1. Tema**. Salotų pobūviams gaminimas.  *Užduotys:*   * Gaminti salotas, patiekiamas bendruose induose. * Gaminti salotas, patiekiamas taurelėse.   **2.4.2. Tema.** Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių gaminimas.  *Užduotys:*   * Gaminti vieno kąsnio šaltąsias užkandėles. * Gaminti šaltąsias užkandėles, patiekiamas taurelėse. * Gaminti šaltąsias užkandėles, patiekiamas šaukštuose, ant šakutės ar iešmelių.   **2.4.3. Tema.** Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas.  *Užduotys:*   * Gaminti žuvų putėsius, parfe. * Gaminti žuvų paštetus ir terinus. * Gaminti įdarytas žuvis.   **2.4.4. Tema.** Mėsos, subproduktų ir paukštienos šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas.  *Užduotys:*   * Gaminti paukštienos paštetus apvalkale. * Gaminti mėsos putėsius. * Gaminti mėsos paštetus ir terinus. * Gaminti galantinus.   **2.4.5. Tema.** Daržovių šaltųjų užkandžių ir patiekalų gaminimas.  *Užduotys:*   * Gaminti daržovių slėgtainius. * Gaminti įdarytas daržoves. * Gaminti daržovių putėsius.   **2.4.6. Tema.** Šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose gaminimas.  *Užduotis:*   * Gaminti sluoksniuotus šaltuosius užkandžius ir patiekalus drebučiuose. |
| 2.5. Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių. | **2.5.1. Tema.** Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas salotų, užkandžių ir šaltųjų pobūvių patiekalų gaminimui.  *Užduotys:*   * Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į gamybos technologiją ir gamybos apimtį. * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių.   **2.5.2. Tema.** Darbas technologiniais įrenginiais.  *Užduotys:*   * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. * Demonstruoti technologinį procesą, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais. |
| 2.6. Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles. | **2.6.1. Tema.** Patiekalų išvažiuojamiesiems banketams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos.  *Užduotys:*   * Apibūdinti patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūrą. * Įvardinti teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugątransportuojant proginius patiekalus.   **2.6.2. Tema.** Patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti.  *Užduotis:*   * Įvardinti banketinių patiekalų transportavimo taisykles. |
| 3. Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams. | 3.1. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų asortimentą pobūviams. | **3.1.1. Tema.** Sriubų asortimentas pobūviams.  *Užduotis:*   * Įvardinti sriubų pobūviams asortimentą.   **3.1.2. Tema.** Karštųjų patiekalų pobūviams asortimentas.  *Užduotys:*   * Įvardinti karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą. * Apibūdinti karštųjų patiekalų furšetui asortimentą.   **3.1.3. Tema.** Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu asortimentas.  *Užduotis:*   * Įvardinti karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu asortimentą.   **3.1.4. Tema.** Karštųjų patiekalų, baigiamų gaminti prie svečio, asortimentas.  *Užduotis:*   * Apibūdinti karštųjų patiekalų, kurie baigiami gaminti prie svečio, asortimentą. |
| 3.2. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.2.1. Tema.** Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei. |
| 3.3. Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių. | **3.3.1. Tema.** Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams gaminimui.  *Užduotys:*   * Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių.   **3.3.2. Tema.** Darbas technologiniais įrenginiais.  *Užduotys:*   * Naudoti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. * Gamybos metu taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus. |
| 3.4. Gaminti įvairaus asortimento sriubas, karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **3.4.1. Tema.** Sriubų gaminimas pobūviams, indų parinkimas ir patiekimo taisyklės.  *Užduotys:*   * Gaminti sriubas, patiekiamas furšeto metu. * Gaminti sriubas, užbaigiamas gaminti prie svečio. * Naudoti indus, skirtus sriuboms patiekti.   **3.4.2. Tema.** Karštųjų patiekalų pobūviams gaminimas.  *Užduotys:*   * Gaminti karštąjį patiekalą, patiekiamą bendruose induose. * Gaminti karštąjį patiekalą, patiekiamą individualiai kiekvienam svečiui. * Naudoti indus, skirtus karštiesiems patiekalams patiekti.   **3.4.3. Tema.** Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu gaminimas.  *Užduotys:*   * Gaminti karštąjį patiekalą, gaminamą stambiu gabalu. * Naudoti indus, skirtus karštiesiems patiekalams, gaminamiems stambiu gabalu, patiekti.   **3.4.4. Tema.** Karštųjų patiekalų, baigiamų gaminti prie svečio, gaminimas.  *Užduotys:*   * Gaminti karštąjį patiekalą, baigiamą gaminti prie svečio. * Naudoti indus, skirtus karštiesiems patiekalams, baigiamiems prie svečio, patiekti. |
| 3.5. Paruošti transportuoti sriubas, karštuosius patiekalus išvažiuojamiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles. | **3.6.1. Tema.** Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sriubų ir karštųjų patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūrą. * Įvardinti teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą transportuojant proginius patiekalus.   **3.6.2. Tema.** Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti.  *Užduotis:*   * Įvardinti sriubų ir karštųjų patiekalų transportavimo taisykles. |
| 4. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams. | 4.1. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą. | **4.1.1. Tema.** Vaisių ir uogų klasifikacija, asortimentas.  *Užduotis:*   * Suklasifikuoti vaisius ir uogas.   **4.1.2. Tema.** Saldieji patiekalai pobūviams, jų klasifikavimas, asortimentas.  *Užduotys:*   * Suklasifikuoti saldžiuosius patiekalus pobūviams pagal patiekimo temperatūrą. * Įvardinti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą. |
| 4.2. Išmanyti saldžių patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **4.2.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pobūviams realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei. |
| 4.3. Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių. | **4.3.1. Tema.** Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas saldiesiems patiekalams pobūviams gaminti.  *Užduotys:*   * Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. * Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių.   **4.3.2. Tema.** Darbas technologiniais įrenginiais.  *Užduotys:*   * Naudoti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. * Gamybos metu taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus. |
| 4.4. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **4.4.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas.  *Užduotis:*   * Pagal technologijos kortelę, pagaminti saldųjį patiekalą pobūviams. |
| 4.5. Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles. | **4.5.1. Tema.** Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos.  *Užduotys:*   * Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo ir patiekimo temperatūrą. * Įvardinti teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą transportuojant proginius saldžiuosius patiekalus.   **4.6.2. Tema.** Sadžiųjų patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti.  *Užduotis:*   * Įvardinti saldžiųjų patiekalų pobūviams transportavimo taisykles. |
| 5. Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams. | 5.1. Išmanyti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus. | **5.1.1. Tema.** Patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdai.  *Užduotis:*   * Apibūdinti patiekalų pobūviams vertinimo būdus. |
| 5.2. Išmanyti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **5.2.1. Tema.** Patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai.  *Užduotis:*   * Įvardinti patiekalų pobūviams realizavimo terminus ir laikymo sąlygas. |
| 5.3. Vertinti patiekalus pobūviams pagal kokybės rodiklius. | **5.3.1. Tema.** Patiekalo pobūviams kokybės vertinimo kriterijai.  *Užduotys:*   * Įvardinti reikalavimus pobūvių patiekalų kokybei. * Apibūdinti patiekalų pobūviams skonius. * Įvardinti juslinius patiekalų pobūviams kokybės vertinimo rodiklius ir nustatyti jų kokybę. |
| 5.4. Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams. | **5.4.1. Tema.** Patiekalų pobūviams dekoravimas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti komponavimo principus, taisykles ir dėsnius. * Pademonstruoti puošybos elementų kaitą patiekimo inde. * Vizualiai įvertinti patiekalą pobūviams pagal jo dydį, formą ir spalvas. |
| 5.5. Patiekti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles. | **5.5.1. Tema.** Pobūvių patiekalų patiekimo taisyklės.  *Užduotys:*   * Parinkti indus pobūvių patiekalams ir užkandžiams patiekti. * Patiekti pobūvių patiekalus ir užkandžius. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** atlikimo būdai ir veiksmai, pobūvių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pobūvių patiekalų kokybės rodikliai, nustatyta ir apibūdinta pobūvių patiekalų kokybė, paaiškintos pobūvių patiekalų ydos.  **Labai gerai:** naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, taikyta pobūvių patiekalų gamybos technologija, darant ne daugiau kaip vieną klaidą pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, pobūvių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pobūvių patiekalų kokybės rodikliai, nustatyta ir apibūdinta pobūvių patiekalų kokybė, darant ne daugiau kaip vieną klaidą paaiškintos pobūvių patiekalų ydos.  **Gerai:** naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, su klaidomis taikyta pobūvių patiekalų gamybos technologija, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, pobūvių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant gaminimo nuoseklumo, paaiškinti pobūvių patiekalų kokybės rodikliai, nustatyta pobūvių patiekalų kokybė, darant keletą klaidų apibūdintos pobūvių patiekalų ydos.  **Patenkinamai:** su klaidomis naudotos receptūros, technologinės kortelės, receptūrų rinkiniai, su klaidomis taikyta pobūvių patiekalų gamybos technologija, nepademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, pobūvių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant operacijų nuoseklumo, netiksliai apibūdinti pobūvių patiekalų kokybės rodikliai, ydos. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Virėjo modulinė profesinio mokymo programa;  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos;  Žaliavos ir maisto produktai pobūvių patiekalams gaminti;  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis bei formomis drebutiniamspatiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais: stiklo, porceliano, metalo ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Darbas su dokumentais.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas |  | |
| Apimtis kreditais | 4 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Pildyti higienos žurnalus. | 1.1. Išmanyti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principus. | **1.1.1. Tema.** Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos taikymas maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.  *Užduotis:*   * Susipažinti su RVASVT sistema. |
| 1.2. Pildyti dokumentus maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse pagal geros higienos praktikos taisykles. | **1.3.1. Tema.** Dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.  *Užduotys:*   * Paaiškinti dokumentų rūšys, jų svarbą. * Susipažinti su pildomais dokumentais, užtikrinančiais maisto saugą. * Užpildyti žurnalus, naudojamus maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| 1. Ženklinti maisto produktų ir žaliavų pakuotės ir fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką. | 2.1. Išmanyti pusgaminių ir patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo laiką. | **2.1.1. Tema.** Pusgaminių, patiekalų laikymo ir patiekimo sąlygos.  *Užduotys:*   * Apibūdinti pusgaminių, patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūrą. * Išmanyti teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą.   **2.1.2. Tema.** Pusgaminių ir patiekalų realizavimo terminai.  *Užduotis:*   * Įvardinti pusgaminių ir patiekalų realizavimo terminus. |
| 2.2. Paskaičiuoti patiekalų energetinę vertę. | **2.2.1. Tema.** Patiekalų maistinė vertė, kaloringumas.  *Užduotys:*   * Apibūdinti patiekalų maistinę vertę. * Išsiaiškinti patiekalų kaloringumą. * Išsiaiškinti maisto energetinės vertės poreikį. * Apskaičiuoti patiekalų energetinę vertę. |
| 2.3. Ženklinti pusgaminius ir patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles. | **2.3.1. Tema.** Pusgaminių ir patiekalų ženklinimo taisyklės.  *Užduotys:*   * Apibūdinti pusgaminių ir patiekalų ženklinimo taisykles. * Ženklinti pusgaminius ir patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| 1. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį. | 3.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų priėmimo, išdavimo ir apskaitos tvarką. | **3.1.1. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo eiga.  *Užduotys:*   * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų priėmimo reikalavimus. * Apibūdinti maisto produktų ir žalaivų išdavimo iš sandelio reikalavimus.   **3.1.2. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų apskaitos tvarka.  *Užduotis:*   * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų apskaitą sandelyje. |
| 3.2. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą. | **3.2.1. Tema**. Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų inventorizacijos principus. * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų natūralius nuostolius.   **3.2.2. Tema.** Kompiuterizuotos maisto produktų ir žaliavų apskaitos sistemos.  *Užduotis:*   * Taikyti maisto produktų ir žaliavų apskaitai kompiuterizuotas sistemas.   **3.2.3. Tema.** Maisto produktų ir žaliavų nurašymas.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti maisto produktų ir žaliavų nurašymo eigą. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai:** pusgaminis paženklintas pagal geros higienos praktikos taisykles, teisingai užpildytas higienos žurnalo fragmentas, savarankiškai paskaičiuota patiekalo energetinė vertė.  **Labai gerai:** pusgaminis paženklintas pagal geros higienos praktikos taisykles, darant ne daugiau kaip vieną klaidą užpildytas higienos žurnalo fragmentas, paskaičiuota patiekalo energetinė vertė.  **Gerai:** pusgaminis, darant klaidą, paženklintas pagal geros higienos praktikos taisykles, darant klaidų užpildytas higienos žurnalo fragmentas, su pagalba paskaičiuota patiekalo energetinė vertė.  **Patenkinamai**: pusgaminis, darant klaidas, paženklintas pagal geros higienos praktikos taisykles, su pagalba darant klaidų užpildytas higienos žurnalo fragmentas, su pagalba darant klaidų paskaičiuota patiekalo energetinė vertė. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Virėjo modulinė profesinio mokymo programa;  Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis;  Testas turimiems gebėjimams vertinti;  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Technologijos kortelių rinkiniai;  Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius), kompiuteriai su sandėlio apskaitos programine įranga skirti mokinių darbui. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**5.3. LAISVAI PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

**Modulio pavadinimas: Miltinių konditerijos gaminių gaminimas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** |  | |
| **Apimtis kreditais** | 10 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Maišyti ir minkyti tešlas. | 1.1. Išmanyti tešlų rūšys ir ruošimo būdus. | **1.1.1. Tema.** Nemielinių tešlų rūšys ir gaminių asortimentas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti nemielinių tešlų rūšis ir gaminių asortimentą.   **1.1.2. Tema.** Nemielinių tešlų (biskvitinės, riebaus biskvito, trapios, meduolinės, baltyminės, baltyminės-riešutinės, migdolinės, plikytos, sluoksniuotos, kapotos, vaflinės, filo tešlos) paruošimo būdai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti visų rūšių nemielinių tešlų paruošimo būdus.   **1.1.3. Tema.** Mielinių tešlų rūšys ir gaminių asortimentas.  *Užduotis:*   * Paaiškinti mielinių tešlų rūšis ir gaminių asortimentą.   **1.1.4. Tema.** Mielinių tešlų (be įmaišalo, su įmaišalu, pagerintos, sluoksniuotos) paruošimo būdai.  *Užduotis:*   * Paaiškinti visų rūšių mielinių tešlų paruošimo būdus. |
| 1.2. Išmanyti miltinių konditerijos gaminių žaliavas ir jų kokybę, paruošti naudojimui. | **1.2.1. Tema.** Miltinių konditerijos gaminių žaliavų charakteristikos.  *Užduotys:*   * Apibūdinti ir parinkti žaliavas miltiniams konditerijos gaminiams gaminti. * Apskaičiuoti žaliavų reikmes tešlų užmaišymui.   **1.2.2. Tema.** Miltinių konditerijos gaminių žaliavų paruošimas naudojimui.  *Užduotys:*   * Nustatyti miltinių konditerijos gaminių žaliavų kokybę. * Paruošti miltinių konditerijos gaminių žaliavas tešlų užmaišymui. |
| 1.3. Užmaišyti nemielines tešlas, naudojant konditerijos įrengimus ir inventorių. | **1.3.1. Tema.** Visų rūšių nemielinių (biskvitinių, riebaus biskvito, trapių, meduolinių, baltyminių, baltyminių–riešutinių, migdolinės, plikytos, sluoksniuotos, kapotos, vaflinės) tešlų užmaišymas.  *Užduotys:*   * Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti nurodytas tešlas. * Nustatyti tešlų kokybę jusliniu būdu.   **1.3.2. Tema.** Kitų šalių populiarių nemielinės tešlos gaminių tešlų užmaišymas.  *Užduotis:*   * Užmaišyti tešlas šiuolaikiniams populiariems kitų šalių konditerijos gaminiams. |
| 1.4. Užmaišyti mielines tešlas, naudojant konditerijos įrengimus ir inventorių. | **1.4.1. Tema.** Visų rūšių mielinių (be įmaišalo, su įmaišalu, pagerintos, sluoksniuotos) tešlų užmaišymas.  *Užduotys:*   * Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus teisingus įrengimus bei inventorių užmaišyti nurodytas tešlas. * Nustatyti tešlų kokybę jusliniu būdu. |
| 2. Gaminti nemielinių ir mielinių tešlų gaminius. | 2.1. Išmanyti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **2.1.1. Tema.** Miltinių konditerijos gaminių realizavimas.  *Užduotys:*   * Išmanyti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas. * Išmanyti miltinių konditerijos gaminių realizavimo reikalavimus. |
| 2.2. Formuoti ir kepti nemielines tešlos pusgaminius. | **2.2.1. Tema.** Pusgaminių iš tešlų formavimas.  *Užduotys:*   * Teisingai pasirinkti pusgaminių iš tešlų formavimo įrengimus ir inventorių. * Suformuoti ir apipavidalinti pusgaminius prieš kepimą.   **2.2.2. Tema.** Nemielinių gaminių kepimas.  *Užduotis:*   * Iškepti nemielinius gaminius laikantis technologinių režimų.   **2.2.3. Tema.** Nemielinių gaminių apipavidalinimas.  *Užduotys:*   * Apipavidalinti nemielinius gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. * Patiekti nemielinius gaminius vartotojui. |
| 2.3. Formuoti ir kepti mielines tešlos pusgaminius. | **2.3.1. Tema.** Pusgaminių iš mielinių tešlų formavimas.  *Užduotys:*   * Pasirinkti pusgaminių iš tešlų formavimo įrengimus ir inventorių. * Suformuoti ir apipavidalinti pusgaminius prieš kepimą.   **2.3.2. Tema.** Mielinių gaminių kepimas.  *Užduotis:*   * Iškepti mielinius gaminius laikantis technologinių režimų.   **2.3.3. Tema.** Mielinių gaminių apipavidalinimas.  *Užduotys:*   * Apipavidalinti mielinius gaminius naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. * Patiekti mielinius gaminius vartotojui. |
| 2.4. Nustatyti mielinių ir nemielinių konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu. | **2.4.1. Tema.** Mielinių ir nemielinių konditerijos gaminių kokybės reikalavimai.  *Užduotis:*   * Išmanyti kokybės reikalavimus ir nustatyti mielinių ir nemielinių konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| 3. Gaminti konditerijos pusgaminius. | 3.1. Išmanyti konditerijos pusgaminių asortimentą. | **3.1.1. Tema.** Konditerijos pusgaminiai, jų klasifikavimas, asortimentas.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti sirupų, glajų, įdarų ir kremų asortimentą. |
| 3.2. Išmanyti konditerijos pusgaminių gamybos procesus. | **3.2.1. Tema**. Sirupų, glajų, įdarų ir kremų gamybos procesai.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti sirupų, glajų, įdarų ir kremų ruošimo technologinius procesus. |
| 3.3. Išmanyti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.3.1. Tema.** Konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus. * Paaiškinti konditerijos pusgaminių kokybės nustatymą jusliniu būdu.   **3.3.2. Tema.** Konditerijos pusgaminių realizavimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti konditerijos pusgaminių laikymo sąlygas. * Paaiškinti konditerijos gaminių realizavimo reikalavimus. |
| 3.4. Atlikti konditerijos pusgaminių (sirupų, glajų, kremų, įdarų ir kt.) gamybos technologiją. | **3.4.1. Tema.** Sirupų, glajų, įdarų ir kremų gamybos technologija.  *Užduotis:*   * Gaminti sirupus, glajus, įdarus ir kremus. |
| 3.5. Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu. | **3.5.1. Tema.** Konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimai.  *Užduotys:*   * Įvardinti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus. * Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu. |
| 4. Gaminti miltinius kulinarijos gaminius. | 4.1. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą. | **4.1.1. Tema.** Miltinių kulinarijos gaminių asortimentas.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą. |
| 4.2. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių gamybos procesus. | **4.2.1. Tema**. Miltinių kulinarijos gamininių gamybos procesas.  *Užduotis:*   * Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių ruošimo technologinius procesus. |
| 4.3. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **4.3.1. Tema.** Miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimai.  *Užduotys:*   * Paaiškinti miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus. * Paaiškinti miltinių kulinarijos gaminių kokybės nustatymą jusliniu būdu.   **4.3.2. Tema.** Miltinių kulinarijos gaminių realizavimas.  *Užduotys:*   * Paaiškinti miltinių kulinarijos gaminių laikymo sąlygas. * Paaiškinti miltinių kulinarijos gaminių realizavimo reikalavimus. |
| 4.4. Atlikti miltinių kulinarijos gaminių gamybos technologiją. | **4.4.1. Tema**. Miltinių kulinarijos gaminių gamybos technologija.  *Užduotis:*   * Gaminti miltinius kulinarijos gaminius. |
| 4.5. Nustatyti miltinių kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu. | **4.5.1. Tema**. Miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimai.  *Užduotys:*   * Įvardinti kokybės reikalavimus miltiniams kulinarijos gaminiams. * Nustatyti miltinių kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | **Puikiai:** žaliavų kiekis apskaičiuotas naudojantis informacinėmis technologijomis, savarankiškai parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius, tinkamai paruošti darbui technologiniai įrengimai, saugiai eksploatuoti technologiniai įrengimai, teisingai ir laikantis darbo saugos ir higienos reikalavimų parengta darbo vieta konkrečiam technologiniams procesui atlikti, taikyti darbo organizavimo pagrindai, parinktos, paruoštos žaliavos, atliktas technologinis gamybos procesas, naudojant įrengimus, atliktas pusgaminių iš tešlų formavimas, iškepti gaminiai, jie apipavidalinti, gamybos procesą atliktas nuosekliai, įvardytas asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos, savarankiškai pagamintas sirupas, glajus ir įdaras, teisingai įvardinti konditerijos ir miltinės kulinarijos gaminiai, išsamiai apibūdintos gaminių technologijos, įvardinti pagrindiniai rizikos veiksniai ruošiant gaminius, savarankiškai pagaminti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai, paaiškinti gaminių kokybės rodikliai, ydos, jų priežastys ir taisymo būdai, savarankiškai nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu.  **Labai gerai:** žaliavų kiekis apskaičiuotas naudojantis informacinėmis technologijomis, darant ne daugiau kaip vieną nereikšmingą klaidą, parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius, tinkamai paruošti darbui ir saugiai eksploatuoti technologiniai įrengimai, darant ne daugiau kaip vieną nereikšmingą klaidą ir laikantis darbo saugos ir higienos reikalavimų parengta darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti, taikyti darbo organizavimo pagrindai, parinktos, paruoštos žaliavos, atliktas technologinis gamybos procesas, naudojant įrengimus, atliktas pusgaminių iš tešlų formavimas, iškepti gaminiai, jie apipavidalinti, gamybos procesas atliktas nuosekliai, įvardyta asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos, pagamintas sirupas, glajus ir įdaras, įvardyti konditerijos ir miltinės kulinarijos gaminiai, apibūdintos gaminių technologijos, pagaminti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai, paaiškinti gaminių kokybės rodikliai, ydos, jų priežastys ir taisymo būdai, nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu.  **Gerai:** žaliavų kiekis apskaičiuotas naudojantis informacinėmis technologijomis, tačiau padaryta klaidų, parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius, bet neatsižvelgta į gamybos apimtį, paruošti darbui ir eksploatuoti technologiniai įrengimai, teisingai ir laikantis darbo saugos ir higienos reikalavimų parengta darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti, tačiau padaryta klaidų, taikyti darbo organizavimo pagrindai, parinktos, paruoštos žaliavos, atliktos technologinės operacijos naudojant įrengimus, atliktas pusgaminių iš tešlų formavimas, iškepti gaminiai, jie apipavidalinti, technologinės operacijos atlikti nenuosekliai, įvardyta asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos, su pagalba pagaminti sirupas, glajus ir įdaras, įvardinti konditerijos ir miltinės kulinarijos gaminiai, apibūdintos gaminių technologijos, konsultuojant pagaminti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai, įvardinti gaminių kokybės rodikliai, ydos, jų priežastys ir taisymo būdai, su pagalba nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu.  **Patenkinamai:** apskaičiuotas žaliavų kiekis, tačiau padaryta klaidų, pateikus papildomus klausimus technologiniai įrengimai, įrankiai, inventorius parinkti ir paruošti darbui, eksploatuoti technologiniai įrengimai, pateikus papildomus klausimus, laikantis darbo saugos ir higienos, sanitarijos reikalavimų parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, tačiau padaryta klaidų, pademonstruoti darbo organizavimo pagrindai, pateikus papildomus klausimus, parinktos, paruoštos žaliavos, atliktos technologinės operacijos naudojant įrengimus, pateikus papildomus klausimus, atliktas pusgaminių iš tešlų formavimas, iškepti gaminiai, jie apipavidalinti, technologinės operacijos atliktos nenuosekliai, pateikus papildomus klausimus, įvardytas asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos, su pagalba pagamintas sirupas, glajus ir įdaras, gaminant padaryta klaidų, įvardyti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai, apibūdintos gaminių technologijos, tačiau atsakymuose yra netikslumų, su pagalba pagaminti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai, su klaidomis įvardinti gaminių kokybės rodikliai, ydos, jų priežastys ir taisymo būdai, su pagalba nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu, jos apibūdinime padaryta klaidų. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Saugaus darbo taisyklės ir reikalavimai;  Geros higienos praktikos taisyklės;  Įrengimų naudojimo instrukcijos;  Technologinės kortelės;  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Žaliavos, jų priedai ir mišiniai tešloms užmaišyti;  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis mokymui iliustruoti, vizualizuoti.  Maisto ruošimo laboratorija su žaliavų paruošimo, tešlų užmaišymo, formavimo, kepimo, apipavidalinimo įrengimais, įrankiais, vaizdinėmis priemonėmis. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Sveikos mitybos patiekalų gaminimas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** |  | |
| **Apimtis kreditais** | 6 | |
| **Kompetencijos** | **Mokymosirezultatai** | **Rekomenduojamasturinysmokymosirezultatamspasiekti** |
| 1.Parinkti maisto produktus ir žaliavas. | 1.1. Išmanyti sveikos mitybos principus. | **1.1.1. Tema.** Sveikos mitybos pagrindiniai principai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti, kokie pagrindiniai principai apibrėžia sveiką mitybą. * Išsiaiškinti, kaip sveikos mitybos rekomendacijas atspindi sveikos mitybos piramidė. * Išsiaiškinti pagrindines sveikos mitybos taisykles.   **1.1.2. Tema.** Sveikos mitybos tendencijos pagal mokslo pasiekimus ir atradimus.  *Užduotys:*   * 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.   **1.1.3. Tema.** Žaliavalgių, veganų, vegetarų mitybos ypatumai.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti žaliavalgių, veganų, vegetarų mitybos ypatumus. |
| 1.2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas naudojimui. | **1.2.1. Tema.** Reikiamų maisto produktų ir žaliavų parinkimas sveikos mitybos patiekalams gaminti.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti etikečių ant maisto produktų ženklinimą. * 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. * Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį naudojantis receptūromis. |
| 1.3. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus. | **1.3.1. Tema.** Technologinio proceso nuoseklumas gaminat sveikos mitybos patiekalus.  *Užduotys:*   * Įvardinti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. * Įvardinti technologinio proceso eiliškumą.   **1.3.2. Tema.** Darbo vietos parengimas sveikos mitybos patiekalų gaminimui.  *Užduotys:*   * Paruošti darbo vietą, atitinkančią saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkrečiai gamybos technologijai atlikti; * Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant sveikos mitybos patiekalus. * Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus. * Organizuoti darbus gaminat sveikos mitybos patiekalus.   **1.3.3. Tema.** Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybos technologija, atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis, tendencijas pagal mokslo pasiekimus ir atradimus.  *Užduotys:*   * 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.   **1.3.4. Tema.** Maisto apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti naujas maisto gaminimo technologijas. * Taikyti naujas maisto gaminimo technologijas sveikų patiekalų gamybai. |
| 2. Gaminti patiekalus pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus. | 2.1. Išmanyti technologinių įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principą, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. | **2.1.1. Tema**. Įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtis, veikimo principas.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti, kokius technologinius įrengimus, įrankius reikia naudoti sveikų patiekalų gamybai gaminant patiekalus pagal sveikos mitybos kryptis, tendencijas. * Išsiaiškinti, kokie technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius reikalingi sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gaminimui, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. * Išsiaiškinti technologinių įrengimų, įrankių, inventoriaus paskirtį, naudojimo svarbą, veikimo principus. |
| 2.2. Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentą. | **2.2.1. Tema.** Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, asortimentas.  *Užduotys:*   * Klasifikuoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. * Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių rūšis ir asortimentą. |
| 2.3. Parinkti darbui technologinius įrengimus, inventorių, įrankius, sveikos mitybos patiekalų gamybai. | **2.3.1. Tema.** Įrengimų, inventoriaus, įrankių parinkimas sveikos mitybos patiekalų gamybai pagal mitybos būdus.  *Užduotys:*   * Parinkti technologinius įrengimus, įrankius sveikų patiekalų gamybai gaminant patiekalus pagal sveikos mitybos kryptis ir tendencijas. * Parinkti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. * Paruošti darbui technologinius įrengimus, įrankius, inventorių.   **2.3.2. Tema.** Darbas technologiniais įrengimais gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.  *Užduotis:*   * Saugiai naudoti technologinius įrengimus ir įrankius maisto produktams, žaliavoms paruošti gaminant sveikos mitybos patiekalus. |
| 2.4. Gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. | **2.4.1. Tema.** Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gaminimas.  *Užduotys:*   * Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. * Taikyti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologiją. * Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. |
| 3. Įvertinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.1.1. Tema.** Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių jusliniai kokybės rodikliai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius. * Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. * Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ydas. |
| 3.2. Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. | **3.2.1. Tema.** Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių patiekimo reikalavimai.  *Užduotis:*   * Apibrėžti ir taikyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių patiekimo reikalavimus.   **3.2.2. Tema.** Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių dekoravimas lėkštėje.  *Užduotis:*   * Patiekti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. |
| 3.3. Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu. | **3.3.1. Tema.** Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės nustatymas jusliniu būdu.  *Užduotys:*   * Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu. * Įvardinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai:** išsamiai išaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos, savarankiškai pritaikytos sveikų patiekalų gamybai naujos maisto gaminimo technologijos, parinkti įrengimai, įrankiai sveikų patiekalų gamybai, išsamiai paišaiškintas įrengimų ir įrankių veikimo principas, saugaus naudojimo taisyklės, įrengimai savarankiškai paruošti darbui ir eksploatuoti, išsamiai paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės, teisingai parengta darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti, parinkti maisto produktai ir žaliavos išnagrinėjus jų realizavimo terminus, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti, išsamiai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, parinkti įrengimai, įrankiai ir paaiškintos jų naudojimo taisyklės, laikantis visų reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų paruošimas, pademonstruotos sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijos, kokybiškai pagaminti patiekalai, išsamiai paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai, kūrybiškai paruošti patiekti patiekalai klasikiniu būdu ir taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas, išsamiai paaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai, nustatyta patiekalų kokybė, paaiškintos patiekalo ydos.  **Labai gerai:** išsamiai paaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos, savarankiškai pritaikytos sveikų patiekalų gamybai naujos maisto gaminimo technologijos, parinkti įrengimai, įrankiai sveikų patiekalų gamybai, darant ne daugiau kaip vieną klaidą paaiškinti įrengimų ir įrankių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės, įrengimai savarankiškai paruošti darbui ir savarankiškai eksploatuoti, paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės, darant ne daugiau kaip vieną klaidą parengta darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti, parinkti maisto produktai ir žaliavos išnagrinėjus jų realizavimo terminus, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti, apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, parinkti įrengimai, įrankiai ir paaiškintos jų naudojimo taisyklės, laikantis visų reikalavimų atliktas maisto produktų ir žaliavų paruošimas, pademonstruotos sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijos, kokybiškai pagaminti patiekalai, paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai, kūrybiškai paruošti patiekti patiekalai klasikiniu būdu ir taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas, paaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai, nustatyta patiekalų kokybė, paaiškintos patiekalo ydos.  **Gerai:** paaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos, paaiškintas naujų maisto gaminimo technologijų veikimo principas, parinkti įrengimai, įrankiai sveikų patiekalų gamybai, paaiškinti įrengimų ir įrankių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės, konsultuojant paruošti įrengimai darbui, įvardintos darbo saugos ir higienos taisyklės, teisingai parengta darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti, parinkti maisto produktai ir žaliavos, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti, apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, parinkti įrengimai, įrankiai, atliktas maisto produktų ir žaliavų paruošimas, pademonstruotos sveikos mitybos patiekalų gamybos technologijos, paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai, patiekalai papuošti ir paruošti patiekti, paaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai, nustatyta patiekalų kokybė.  **Patenkinamai:** įvardintos naujos maisto gaminimo technologijos, paaiškintas naujų maisto gaminimo technologijų veikimo principas, atsakymuose yra netikslumų, parinkti įrengimai, įrankiai sveikų patiekalų gamybai, paaiškinti įrengimų ir įrankių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės, atsakymuose yra netikslumų, neišsamiai paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės, parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, bet padaryta klaidų, mokytojui konsultuojant, parinkti maisto produktai ir žaliavos, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti, apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, yra netikslumų, parinkti įrengimai, įrankiai, atliktas maisto produktų ir žaliavų paruošimas, trūksta tvarkos, pagaminti patiekalai, neprisilaikant gamybos technologinių operacijų eiliškumo, netiksliai paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai, paruošti patiekalai patiekti klasikiniu būdu, įvardinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai, nustatyta patiekalų kokybė, atsakymuose padaryta daug klaidų. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Įrengimų naudojimo instrukcijos;  Technologinės kortelės;  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos;  Žaliavos ir maisto produktai sveikos mitybos patiekalams gaminti;  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius).  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis bei formomis drebutiniamspatiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais: stiklo, porceliano, metalo ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas: Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** |  | |
| **Apimtis kreditais** | 6 | |
| **Kompetencijos** | **Mokymosi rezultatai** | **Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti** |
| 1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas. | 1.1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas naudojimui. | **1.1.1. Tema.** Reikiamų maisto produktų ir žaliavų parinkimas lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti.  *Užduotys:.*   * Išsiaiškinti etikečių ant maisto produktų ženklinimą. * Išsiaiškinti reikalavimus maisto produktams ir žaliavoms. * Išsiaiškinti, kokius maisto produktus ir žaliavas reikia naudoti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybai. * Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų įsigijimobūdus rinkos sąlygomis, jų laikymo sąlygas. * Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį naudojantis receptūromis. |
| 1.2. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus. | **1.2.1. Tema.** Technologinio proceso nuoseklumas gaminat lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.  *Užduotys:*   * Įvardinti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. * Įvardinti technologinio proceso eiliškumą.   **1.2.2. Tema.** Darbo vietos parengimas lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimui.  *Užduotys:*   * Paruošti darbo vietą, atitinkančią saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkrečiai gamybos technologijai atlikti. * Taikyti geros higienos praktikos reikalavimus gaminant lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus. * Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus;   **1.2.3. Tema.** Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologija.  *Užduotys:*   * Išnagrinėti patiekalų ruošimo technologiją, pagal šiluminio paruošimo ir kitus gamybos būdus. * Išnagrinėti patiekalų ruošimo technologiją, pagal patiekalų rūšis ir asortimentą.   **1.2.4. Tema.** Nauji maisto produktų apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti naujas maisto gaminimo technologijas.. * Taikyti naujas maisto gaminimo technologijaslietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybai. |
| 2. Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus. | 2.1. Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimą, asortimentą. | **2.1.1. Tema.** Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimas.  *Užduotys:*   * Išsiaiškinti lietuviškų nacionalinių patiekalų klasifikavimą pagal etnografines sritis. * Išsiaiškinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimą pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams paruošti.   **2.1.2. Tema.** Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų asortimentas pagal etnines sritis.  *Užduotys:*   * Išsiaiškintidzūkų nacionalinių patiekalų asortimentą. * Išsiaiškinti žemaičių nacionalinių patiekalų asortimentą. * Išsiaiškinti suvalkiečių nacionalinių patiekalų asortimentą. * Išsiaiškinti aukštaičių nacionalinių patiekalų asortimentą. |
| 2.2. Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją. | **2.2.1. Tema.** Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologija.  *Užduotys:*   * Išnagrinėti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo ir gamybos būdus. * Išnagrinėti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją pagal jų rūšis ir asortimentą.   **2.2.2. Tema.** Naujos lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimo tendencijos, taikant šiuolaikius įrengimus.  *Užduotis:*   * Išsiaiškinti naujas tendencijas, kurios naudojamos lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimui ir keičia jų paruošimo technologiją. |
| 2.3. Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus. | **2.3.1.Tema.** Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamyba.  *Užduotis:*   * Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinės virtuvės patiekalus. |
| 3. Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalųkokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.1.1.Tema.** Patiekalo jusliniai kokybės rodikliai.  *Užduotys:*   * Apibūdinti lietuviškų patiekalų kokybės rodiklius. * Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. * Apibūdinti patiekalų ydas. |
| 3.2. Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus. | **3.2.1.Tema.** Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų patiekimo reikalavimai.  *Užduotys:*   * Įvardinti lietuviškų patiekalų patiekimo reikalavimus. * Taikyti lietuviškų patiekalų patiekimo reikalavimus.   **3.2.2.Tema.** Patiekalo dekoravimas lėkštėje.  *Užduotis:*   * Patiekti dekoruotus patiekalus. |
| 3.3. Nustatyti kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **3.3.1.Tema.** Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu.  *Užduotys:*   * Nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu. * Įvardinti patiekalų kokybės rodiklius. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | **Puikiai:** parinkti, paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai savarankiškai naudojami technologiniai įrengimai. Išsamiai paaiškinta saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojantis receptūromis, atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Išsamiai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas, prisilaikant visų reikalavimų. Geba savarankiškai gaminti lietuviškustradicinius nacionalinės virtuvės patiekalus, nustatyti jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekti. Savarankiškai pagaminti patiekalai. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.  **Labai gerai:** parinkti, paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai savarankiškai naudojami technologiniai įrengimai. Paaiškinta saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Darant po vieną klaidą parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Darant po vieną klaidą parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojantis receptūromis, atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas, prisilaikant visų reikalavimų. Geba savarankiškai gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinės virtuvės patiekalus, nustatyti jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekti. Savarankiškai pagaminti patiekalai. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.  **Gerai:** parinkti, paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems tradiciniems nacionaliniams patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Konsultuojant saugiai naudojami technologiniai įrengimai. Įvardinta saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Teisingai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojantis receptūromis. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas. Gamina lietuviškus tradicinius nacionalinės virtuvės patiekalus mokytojui konsultuojant. Nustato jų kokybę jusliniu būdu, juos patiekia. Pagaminti patiekalai neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu.  **Patenkinamai:** parinkti ir konsultuojant paruošti darbui technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Konsultuojant saugiai naudojami technologiniai įrengimai. Neišsamiai paaiškinta saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, bet yra klaidų. Mokytojui konsultuojant, parinkti maisto produktai bei žaliavos naudojantis receptūromis. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, yra netikslumų. Parinkti įrengimai, įrankiai. Atliktas maisto produktų bei žaliavų paruošimas, yra klaidų. Gamina lietuviškus tradicininius nacionalinės virtuvės patiekalus mokytojui padedant, juos patiekia. Pagaminti patiekalai neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Nesugeba teisingai nustatyti patiekalų kokybės jusliniu būdu. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Mokymo(si) medžiaga:*  Receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės.  Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga.  *Mokymo(si) priemonės:*  Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos;  Žaliavos ir maisto produktai lietuviškiems tradiciniams patiekalams gaminti;  Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis mokymo(si) medžiagai pateikti (kompiuteris, vaizdo projektorius, lenta).  Praktinio mokymo klasė(patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga: šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais; virtuvės reikmenimis: puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis bei formomis drebutiniamspatiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu; stalo indais: individualaus bei bendro naudojimo indais, įrankiais: stiklo, porceliano, metalo ir darbo rūbais, stalo skalbiniais. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Modulį gali vesti mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**5.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas: Įvadas į darbo rinką.**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas |  |
| Apimtis kreditais | 10 |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai |
| 1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje. | 1.1. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas.  1.2. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje.  1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai. | Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – *įskaityta / neįskaityta.* |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams. | *Nėra.* |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai. | Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti virėjo kvalifikaciją sudarančių kompetencijų įgijimą. |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai). | Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis:  1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;  2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją / išsilavinimą arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.  Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovasturi turėti ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_