**LAIVO VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

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

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P42104103, P43104103 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų

T43104106 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – laivo virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P42104103 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

P43104103, T43104106 – vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

SUDERINTA

Lietuvos transporto saugos administracijos

2018 m. gegužės 4 d. raštu Nr. 15B-1932

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

**Programos paskirtis.** Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa yra skirta kvalifikuotam laivo virėjui parengti, kuris gebėtų savarankiškai organizuoti jūrininkų ir kitų asmenų maitinimą laive, gaminti ir patiekti patiekalus.

**Būsimo darbo specifika.** Įgiję laivo virėjo kvalifikaciją ir gavę Lietuvos Respublikos susisiekimo ministro nustatyta tvarka išduotą laivo virėjo kompetencijos liudijimą, asmenys galės dirbti laivo virėjais bet kuriame laive.

Darbas reikalauja fizinės ištvermės, dirbama pamainomis, laive, darbo metu privaloma dėvėti specialiuosius darbo drabužius.

Privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti Sveikatos apsaugos ministerijos paskirtos sveikatos priežiūros įstaigos išduotą galiojantį dokumentą, liudijantį, kad asmens sveikata, ypač rega ir klausa, atitinka jūrininkų sveikatai keliamus reikalavimus.

Laivo virėjo darbo priemonės yra mechaniniai ir automatiniai virtuvės prietaisai ir įrenginiai, technologijos kortelės, maisto gaminimo įrankiai, valymo priemonės.

Mokymo programa parengta vadovaujantis 1978 m. Tarptautine konvencijos dėl jūrininkų rengimo, atestavimo ir budėjimo normatyvų su paskesnėmis pataisomis, Tarptautinės darbo organizacijos 2006 m. Konvencijos dėl darbo jūrų laivyboje 3.2 taisyklės, A3.2 standarto ir B3.2 gairių reikalavimais, Lietuvos Respublikos jūrinių laipsnių suteikimo, jūrinio laipsnio diplomų, globalinės jūrų avarinio ryšio saugumo sistemos radijo ryšio operatoriaus diplomų, jūrinio laipsnio kvalifikacijos liudijimų, šių dokumentų išdavimo ir pripažinimo patvirtinimų ir specialiųjų liudijimų išdavimo jūrininkams taisyklės, patvirtintos Lietuvos Respublikos susisiekimo ministro 2005 m. rugpjūčio 8 d. įsakymu Nr. 3-355 „Dėl Lietuvos Respublikos jūrinių laipsnių suteikimo, jūrinio laipsnio diplomų, globalinės jūrų avarinio ryšio saugumo sistemos radijo, ryšio operatoriaus diplomų, jūrinio laipsnio kvalifikacijos liudijimų, šių dokumentų išdavimo ir pripažinimo patvirtinimų ir specialiųjų liudijimų išdavimo jūrininkams taisyklių patvirtinimo“, (toliau – LRJLS taisyklės), Tarptautinės laivų virėjų mokymo gairės „MESC/2013/9 *Guidelines on the training of ships cooks*“ 4.4.5, 4.4.6 papunkčiai, MARPOL konvencijos V skyrius. Todėl asmenys, įgiję laivo virėjo kvalifikaciją, gali dirbti Lietuvos ir užsienio šalių laivuose, plaukiojančiuose tarptautiniais reisais.

# **2. PROGRAMOS PARAMETRAI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Kompetencijos** | **Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)\*** | | | | | |
| 4000005 | Įvadas į profesiją | IV | 1 | Pažinti profesiją. | Apibūdinti laivo virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.  Suprasti laivo virėjo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.  Pademonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus laivo virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus. |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)\*** | | | | | |
| 4102201 | 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. |
| 4102105 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | IV | 1 | Reguliuoti fizinį aktyvumą. | Išmanyti fizinio aktyvumo formas.  Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą.  Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką. |
| 4102203 | Darbuotojų sauga ir sveikata | IV | 2 | Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti. | Išmanyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai. |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| *Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)* | | | | | |
| 4104134 | Saugus darbas laive ir sauga | IV | 10 | Apibūdinti tarnybos laive organizavimą, laivo sandarą ir įrangą. | Suprasti tarnybos jūros laivuose teisinį reglamentavimą.  Išmanyti tarnybos laive organizavimą.  Apibūdinti laivo sandarą, korpuso konstrukcijų, patalpų, įrangos, sistemų išdėstymą laive. |
| Išgyventi jūroje palikus laivą. | Apibūdinti galinčias susidaryti avarines situacijas laive.  Apibūdinti laivuose esančias įprastines gelbėjimo priemones.  Naudoti asmeninio išgyvenimo techniką palikus laivą. |
| Vertinti gaisrų kilimo riziką, ją mažinti. | Apibūdinti gaisrų rūšis ir jų kilimo laivuose pagrindines priežastis.  Išmanyti laivo įgulos pasiruošimą kovai su gaisru.  Suprasti priešgaisrinės įrangos ir inventoriaus išdėstymo schemas.  Taikyti gaisrų ir užsidegimų laivuose profilaktikos priemones. |
| Gesinti ir likviduoti gaisrus. | Apibūdinti priešgaisrinę saugą ir gaisrų gesinimą laive.  Įvardyti gaisrams gesinti naudojamas medžiagas ir gaisrų gesinimo procedūras.  Naudoti gaisrininko reikmenis, gesinant gaisrus ir gelbstint žmones. |
| Imtis tinkamų veiksmų įvykus nelaimingam atsitikimui ar kitaip nukentėjus. | Apibūdinti žmogaus kūno sandarą ir funkcijas.  Imtis tinkamų veiksmų kritiniais atvejais.  Suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiam. |
| Taikyti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones. | Apibūdinti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones.  Paaiškinti pagrindines aplinkos apsaugos procedūras.  Taikyti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones. |
| Likviduoti avarijas laive. | Apibūdinti galinčias susidaryti avarines situacijas laive.  Suprasti laivo parengties avarinėms situacijoms planus.  Paaiškinti signalus avarinėms situacijoms skelbti.  Įvardyti įgulos veiksmus likviduojant avarijas laivuose. |
| Laikytis saugios darbo tvarkos ir laivo apsaugos plano. | Apibūdinti laivo apsaugos plane nurodytų sąlygų  laikymąsi, rizikas ir grėsmes saugumui, laivo saugumo patikrinimus, apsaugos įrangas ir sistemas.  Apibūdinti tarptautines priemones, susijusias su nelaimingų atsitikimų prevencija ir darbuotojų sveikata. |
| Padėti užtikrinti veiksmingą bendravimą laive. | Suprasti veiksmingo asmenų ir komandų laive bendravimo principus.  Apibūdinti tarpusavio ryšių kūrimo ir palaikymo principus. |
| Padėti užtikrinti veiksmingus žmonių tarpusavio ir darbo santykius laive. | Apibūdinti asmeninį saugumą ir socialinę atsakomybę.  Apibūdinti komandinio darbo principus ir praktiką.  Valdyti konfliktus. |
| Įvertinti nuovargio poveikį ir imtis atitinkamų veiksmų nuovargiui kontroliuoti. | Apibūdinti miego, poilsio ir darbo režimus, jų įtaką nuovargiui.  Išmanyti stresą sukeliančius fizinius ir aplinkos veiksnius ir jų valdymą. |
| 4104135 | Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive | IV | 5 | Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | Išmanyti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus klasifikaciją, paskirtį, ženklinimą.  Išmanyti laivo virtuvės (kambuzo) patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus.  Paruošti pusgaminių ir patiekalų gaminimo darbo vietą.  Tvarkyti darbo zoną ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles.  Laikytis elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų.  Taikyti asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus. |
| Prižiūrėti kambuzo įrenginius. | Išmanyti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginių paskirtį ir eksploatavimo reikalavimus.  Tinkamai eksploatuoti ir prižiūrėti virtuvės (kambuzo) įrenginius. |
| Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.  Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus.  Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu.  Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas laivo virtuvėje (kambuze) ir laivo sandėliavimo patalpose pagal (first- out) sistemą.  Paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui.  Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį apdorojimą. |
| Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. | Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, geriamo vandens kiekio laive naudojimo normas.  Išmanyti receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelių ir valgiaraščio sudarymo principus.  Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį, reikiamą pusgaminiams ir patiekalams gaminti, užtikrinant jūrininkų ir kitų asmenų plaukiančių laive, aprūpinimą maistu laivo plaukiojimo metu. |
| 4104136 | Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas laive | IV | 15 | Gaminti pusgaminius. | Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą.  Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius.  Pagaminti daržovių, vaisių, miltinius, kruopų, makaronų, pusgaminius.  Pagaminti žuvies, mėsos, paukštienos, žvėrienos ir nežuvinių vandens gyvūnų produktų pusgaminius. |
| Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. | Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologinius procesus.  Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.  Pagaminti įvairias sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. |
| Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodiklius, vertinimo būdus, ženklinimą.  Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.  Patiekti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| 4104137 | Saldžiųjų patiekalų gaminimas laive | IV | 5 | Gaminti pusgaminius. | Apibūdinti saldžiųjų patiekalų asortimentą. Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant saldžiųjų patiekalų ir desertų pusgaminius.  Pagaminti saldžiųjų patiekalų pusgaminius. |
| Gaminti saldžiuosius patiekalus. | Išmanyti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinius procesus.  Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį saldiesiems patiekalams gaminti.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant saldžiuosius patiekalus.  Pagaminti saldžiuosius patiekalus. |
| Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius, vertinimo būdus, ženklinimą.  Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus.  Patiekti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus. |
| 4104138 | Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas laive | IV | 5 | Gaminti pusgaminius. | Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą.  Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.  Pagaminti pusgaminius salotoms, mišrainėms ir garnyrams.  Pagaminti žuvies, mėsos, nežuvinių vandens gyvūnų, paukštienos šaltųjų patiekalų pusgaminius. |
| Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. | Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo technologinius procesus.  Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.  Pagaminti įvairias salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. |
| Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius, vertinimo būdus, ženklinimą.  Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.  Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| 4104139 | Duonos ir pyrago gaminių gaminimas laive | IV | 5 | Gaminti pusgaminius. | Apibūdinti duonos ir pyrago gaminių asortimentą.  Paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminių pusgaminiams gaminti.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant duonos ir pyrago gaminių pusgaminius.  Pagaminti duonos gaminių pusgaminius.  Pagaminti pyrago gaminių pusgaminius. |
| Gaminti duonos ir pyrago gaminius. | Išmanyti duonos ir pyrago gaminių gaminimo technologinius procesus.  Apskaičiuoti žaliavų kiekį duonos ir pyrago gaminiams gaminti.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant duonos ir pyrago gaminius.  Pagaminti duonos gaminius.  Pagaminti pyrago gaminius. |
| Įvertinti pusgaminių ir gaminių kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių kokybės rodiklius, vertinimo būdus, ženklinimą.  Išmanyti duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Apipavidalinti ir dekoruoti duonos ir pyrago gaminius. |
| 4104140 | Jūrininkų ir kitų asmenų maitinimo organizavimas | IV | 5 | Organizuoti jūrininkų ir kitų asmenų maitinimą. | Apibūdinti jūrininkų, keleivių ir svečių maitinimo laive reikalavimus.  Paaiškinti maisto saugą laive.  Apibūdinti maisto sukeliamų ligų simptomus ir ligų prevencijos priemones.  Užsakyti ir priimti maisto produktus ir žaliavas įvertinant jūrininkų, keleivių ir svečių kiekį laive.  Aptarnauti jūrininkus, keleivius ir svečius maitinimo metu.  Surūšiuoti ir sutvarkyti atliekas. |
| Tvarkyti kambuzo dokumentaciją. | Paaiškinti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principus.  Užpildyti laivo virtuvės (kambuzo) dokumentus.  Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.  Stebėti maisto produktų ir žaliavų, geriamo vandens kiekį.  Kontroliuoti maisto saugą laive. |
| **Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)\*** | | | | | |
| 4104162 | „Žmonių gyvybės išsaugojimas” SOLOS 74, saugos sąmoningumo ugdymas jūrininkams dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime | IV | 5 | Žinoti avarijų tipus, aliarmų tvarkaraščius ir kajučių korteles. | Išmanyti galimas avarines situacijas laive.  Pasirengti avarinei situacijai. |
| Gebėti parengti priemones kovai dėl laivo gyvybingumo ir jomis naudotis. | Išmanyti kovos dėl laivo gyvybingumo išsaugojimo priemones ir procedūras. |
| Gebėti rasti vandens pralaidumo vietą ir ją užtaisyti. | Išmanyti laivo skyrių ir patalpų, korpuso konstrukcijų, įrangų, sistemų paskirtį ir išdėstymą laive. |
| Gesinti ir likviduoti gaisrus. | Apibūdinti priešgaisrinę saugą ir gaisrų gesinimą laive.  Įvardyti gaisrams gesinti naudojamas medžiagas ir gaisrų gesinimo procedūras.  Naudoti gaisrininko reikmenis, gesinant gaisrus ir gelbstint žmones. |
| Gebėti naudotis visa esančia laive gelbėjimosi įranga. | Susipažinti su tarptautinės konvencijos SOLAS reikalavimais užtikrinti žmonių gyvybių išsaugojimą jūroje. |
| Gebėti suteikti pirmąją pagalbą. | Išmanyti pirmosios pagalbos suteikimo principus ir būdus.  Mokėti įvertinti nukentėjusiojo būklę. |
| Suprasti galimus pavojus laive ir jų išvengti. | Išmanyti galimus pavojus laive ir kaip jų išvengti.  Palaikyti normalius savitarpio santykius dirbant komandoje.  Suprasti ir atlikti procedūras.  Mokėti šalinti užteršimo padarinius. |
| Laikytis laivo apsaugos plano reikalavimų. | Išmanyti apsaugos plano reikalavimus, apsaugos riziką ir grėsmes.  Atlikti reguliarius laivo apsaugos patikrinimų perėmimus.  Naudotis saugumo įrangomis ir sistemomis. |
| 4104141 | Miltinių konditerijos gaminių gaminimas laive | IV | 5 | Parinkti žaliavas miltiniams konditerijos gaminiams gaminti ir jas apdoroti. | Apibūdinti miltinių konditerijos gaminių asortimentą.  Apibūdinti tešlos rūšis ir paruošimo būdus.  Apibūdinti miltinių konditerijos gaminių žaliavas ir jų kokybės rodiklius.  Apskaičiuoti žaliavų kiekį miltinių konditerijos gaminių gaminimui.  Atlikti žaliavų pirminį apdorojimą. |
| Gaminti miltinius konditerijos gaminius. | Paaiškinti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant miltinius konditerijos gaminius.  Pagaminti miltinius konditerijos gaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Pagaminti sirupus, glajus, įdarus ir kremus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Apipavidalinti miltinius konditerijos gaminius.  Nustatyti miltinių konditerijos pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu. |
| 4101376 | Sveikos mitybos patiekalų gaminimas\*\* | IV | 5 | Parinkti maisto produktus ir žaliavas. | Išmanyti sveikos mitybos principus.  Parinkti maisto produktus ir žaliavas sveikos mitybos patiekalams ir užkandžiams gaminti.  Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus. |
| Gaminti patiekalus ir užkandžius pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus. | Išmanyti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principus, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.  Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentą.  Parinkti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai.  Gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. |
| Įvertinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę ir juos apipavidalinti. | Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.  Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu. |
| 4104142 | Patiekalų pobūviams gaminimas laive | IV | 5 | Parinkti maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti. | Apibūdinti patiekalų pobūviams asortimentą.  Apibūdinti pobūvių patiekalų maisto produktus ir žaliavas ir jų kokybės rodiklius.  Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pobūvių patiekalų gaminimui.  Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį apdorojimą. |
| Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams. | Paaiškinti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.  Pagaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Apipavidalinti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.  Nustatyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams kokybę jusliniu būdu. |
| Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams. | Paaiškinti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.  Pagaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Apipavidalinti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.  Nustatyti sriubų ir karštųjų patiekalų pusgaminių ir sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams kokybę jusliniu būdu. |
| Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams. | Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant saldžiuosius patiekalus pobūviams.  Pagaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Apipavidalinti saldžiuosius patiekalus pobūviams.  Nustatyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų pobūviams kokybę jusliniu būdu. |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** | | | | | |
| 4000004 | Įvadas į darbo rinką | IV | 5 | 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. |

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

\*\* modulio aprašymas Virėjo modulinėje profesinio mokymo programoje (Programos valstybinis kodas - P42101303, P43101304)

# **3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Valstybinis kodas** | **Modulio pavadinimas** | **LTKS lygis** | **Apimtis mokymosi kreditais** | **Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)** |
| **Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)**\* | | | | |
| 4000005 | Įvadas į profesiją | IV | 1 | *Netaikoma.* |
| **Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)**\* | | | | |
| 4102201 | Saugus elgesys ekstremaliose situacijose | IV | 1 | *Netaikoma.* |
| 4102105 | Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas | IV | 1 | *Netaikoma.* |
| 4102203 | Darbuotojų sauga ir sveikata | IV | 2 | *Netaikoma.* |
| **Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)** | | | | |
| ***Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)*** | | | | |
| 4104134 | Saugus darbas laive ir sauga | IV | 10 | *Netaikoma.* |
| 4104135 | Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive | IV | 5 | *Netaikoma.* |
| 4104136 | Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas laive | IV | 10 | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive |
| 4104137 | Saldžiųjų patiekalų gaminimas laive | IV | 5 | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive |
| 4104138 | Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas laive | IV | 5 | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive |
| 4104139 | Duonos ir pyrago gaminių gaminimas laive | IV | 5 | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive |
| 4104140 | Jūrininkų ir kitų asmenų maitinimo organizavimas | IV | 5 | *Netaikoma.* |
| **Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)\*** | | | | |
| 4104162 | „Žmonių gyvybės išsaugojimas” SOLOS 74, saugos sąmoningumo ugdymas jūrininkams dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime | IV | 5 | *Netaikoma* |
| 4104141 | Miltinių konditerijos gaminių gaminimas laive | IV | 5 | *Baigtas šis modulis:* |
| 4101376 | Sveikos mitybos patiekalų gaminimas\*\* | IV | 5 | Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive |
| 4104142 | Patiekalų pobūviams gaminimas laive | IV | 5 | *Baigtas šis modulis:* |
| **Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)** | | | | |
| 4000004 | Įvadas į darbo rinką | IV | 5 | *Baigti visi privalomieji laivo virėjo kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.* |

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

# **4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Bendrieji gebėjimai** | **Bendrųjų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai** |
| Bendravimas gimtąja kalba | Parašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką  Bendrauti naudojant profesinę terminiją |
| Bendravimas užsienio kalbomis | Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje  Skaityti receptūras užsienio kalba  Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką |
| Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse | Modifikuoti receptus  Apskaičiuoti energetinę ir maistinę vertes  Atlikti svorio ir kiekių skaičiavimus |
| Skaitmeninis raštingumas | Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę patiekalų receptūrų skaičiavimui  Surasti informaciją internete  Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją  Dokumentuoti darbų aplankus  Naudoti programinę įrangą virtuvėje  Paruošti patiekalo pristatymą kompiuterine programa, naudojant vaizdų grafinio apdorojimo programą |
| Mokymasis mokytis | Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus  Organizuoti savo mokymąsi  Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve  Parengti profesinio tobulėjimo planą |
| Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai | Bendrauti su įvairių tipų klientais  Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes  Spręsti psichologines krizines situacijas  Pagarbiai elgtis su klientu  Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas |
| Iniciatyva ir verslumas | Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinkas  Išmanyti verslo kūrimo galimybes  Atpažinti naujas (rinkos) galimybes, panaudojant intuiciją, kūrybiškumą ir analitinius gebėjimus  Suprasti socialiai atsakingo verslo kūrimo principus  Dirbti savarankiškai, planuoti savo laiką |
| Kultūrinis sąmoningumas ir raiška | Pažinti įvairių šalies regionų švenčių tradicijas ir papročius, etnografinį kulinarinį paveldą  Pažinti įvairių šalių estetinius idealus ir skonius  Lavinti estetinį požiūrį į aplinką |

**5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kvalifikacija – Laivo virėjas, LTKS lygis IV** | |
| **Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra** | **Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra** |
| *Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*  Įvadas į profesiją, 1mokymosi kreditas. | *Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)*  – |
| *Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)*  Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas.  Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 1 mokymosi kreditas.  Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai. | *Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*  – |
| *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)*  Saugus darbas laive ir sauga, 10 mokymosi kreditų.  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive, 5 mokymosi kreditai.  Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas laive, 10 mokymosi kreditų.  Saldžiųjų patiekalų gaminimas laive, 5 mokymosi kreditai.  Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas laive, 5 mokymosi kreditai.  Duonos ir pyrago gaminių gaminimas laive, 5 mokymosi kreditai.  Jūrininkų ir kitų asmenų maitinimo organizavimas, 5 mokymosi kreditai. | *Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)*  Saugus darbas laive ir sauga, 10 mokymosi kreditų.  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive, 5 mokymosi kreditai.  Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas laive, 10 mokymosi kreditų.  Saldžiųjų patiekalų gaminimas laive, 5 mokymosi kreditai.  Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas laive, 5 mokymosi kreditai.  Duonos ir pyrago gaminių gaminimas laive, 5 mokymosi kreditai.  Jūrininkų ir kitų asmenų maitinimo organizavimas, 5 mokymosi kreditai. |
| *Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*  „Žmonių gyvybės išsaugojimas” SOLOS 74, saugos sąmoningumo ugdymas jūrininkams dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime, 5 mokymosi kreditai  Miltinių konditerijos gaminių gaminimas laive, 5 mokymosi kreditai.  Sveikos mitybos patiekalų gaminimas laive, 5 mokymosi kreditai.  Patiekalų pobūviams gaminimas laive, 5 mokymosi kreditai. | *Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)*  – |
| *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*  Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai. | *Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)*  Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai. |

**Pastabos**

* Vykdant pirminį profesinį mokymą asmeniui, turinčiam tik pagrindinį išsilavinimą, turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal vidurinio ugdymo programą.
* Vykdant tęstinį profesinį mokymą asmens ankstesnio mokymosi pasiekimai įskaitomi švietimo ir mokslo ministro nustatyta tvarka.
* Tęstinio profesinio mokymo programos modulius gali vesti mokytojai, įgiję andragogikos žinių ir turintys tai pagrindžiantį dokumentą arba turintys neformaliojo suaugusiųjų švietimo patirties.
* Saugaus elgesio ekstremaliose situacijose modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs civilinės saugos mokymus pagal Priešgaisrinės apsaugos ir gelbėjimo departamento direktoriaus patvirtintą mokymo programą ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
* Darbuotojų saugos ir sveikatos modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
* Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.

# **6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI**

**6.1. ĮVADINIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4000005 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 1 | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Pažinti profesiją. | 1.1. Apibūdinti laivo virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. | **Tema. *Laivo virėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje***   * Laivo virėjo darbo vieta * Laivo virėjo darbo specifika * Laivo virėjo profesijos samprata * Asmeninės savybės, reikalingos laivo virėjo profesijai * Laivo virėjo profesinės galimybės |
| 1.2. Suprasti laivo virėjo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. | **Tema. *Laivo virėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai***.   * Laivo virėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai, atliekami skirtingose virėjo darbo vietose * Geros higienos praktikos taisyklės * Teisės aktai, reglamentuojantys laivo virėjo profesinę veiklą |
| 1.3. Pademonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus laivo virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus. | **Tema.** ***Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa***   * Mokymo programos tikslai bei uždaviniai * Mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai, mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai) * Klausimų, kurie iškilo analizuojant mokymo programą, formulavimas diskusijai (ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi) * Individualūs mokymosi planai   **Tema.** ***Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformaliuoju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas***   * Turimų gebėjimų savaiminio ar neformaliojo įvertinimo būdai * Savaiminiu ar neformaliuoju būdu įgytų gebėjimų vertinimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – *įskaityta (neįskaityta).* | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus * Teisės aktai, reglamentuojantys laivo virėjo profesinę veiklą * 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 (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. | |
| 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

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

**6.2.1. Privalomieji moduliai**

**Modulio pavadinimas – „Saugus darbas laive ir sauga**“

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104134 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Apibūdinti tarnybos laive organizavimą, laivo sandarą ir įrangą. | 1.1. Suprasti tarnybos jūros laivuose teisinį reglamentavimą. | **Tema. *Lietuvos Respublikos laivo statutas***   * Laivo plaukiojimas su Lietuvos Respublikos vėliava * Jūrinis diplomavimas * Laivo įgulos sudėtis ir pareigos |
| 1.2. Išmanyti tarnybos laive organizavimą. | **Tema. *Tarnybos laive organizavimas***   * Eigos pamainos ir budėjimai laive * Tarnybos ir gyvenimo taisyklės. Tarnybiniai ir tarpusavio santykiai * Dienotvarkė * Jūrinės tradicijos |
| 1.3. Apibūdinti laivo sandarą, korpuso konstrukcijų, patalpų, įrangos, sistemų išdėstymą laive. | **Tema*.* *Bendros žinios apie laivą***   * Laivo skyriai ir patalpos   **Tema. *Laivų klasifikacija***   * Laivų klasifikaciniai požymiai * Laivų tipai pagal paskirtį   **Tema. *Laivo korpuso forma ir matmenys***   * Laivo korpuso pagrindinės plokštumos, matmenys, konstrukcijų elementai * Laivo architektūriniai-konstrukciniai tipai * Laivo antstatai patalpos   **Tema.** ***Laivo jūrinės ir eksploatacinės savybės***   * Laivo grimzlė, plūdrumas, stovumas, valdomumas ir supimas * Laivo keliamoji galia, krovinių talpa, greitis, plaukiojimo nuotolis ir autonomiškumas   **Tema. *Laivo korpuso konstrukcija***   * Laivo korpuso tvirtumas, surinkimo sistemos, borto, dugno ir denio rinkiniai * Laivo iliuminatoriai, liukai, durys, trapai ir lejeriai   **Tema. *Laivo įrenginiai***   * Laivo vairavimo, švartavimo, inkaravimo, krovos, gelbėjimo įrenginiai ir priemonės * Laivo rangautas ir takelažas   **Tema. *Laivo sistemos***   * Laivo triumo, balasto, gaisro gesinimo, buitinio vandens tiekimo, šildymo, šaldymo, vedinimo ir oro kondicionavimo sistemos |
| 2. Išgyventi jūroje palikus laivą. | 2.1. Apibūdinti galinčias susidaryti avarines situacijas laive. | **Tema. *Asmeninio išgyvenimo technika***   * Avarijų tipai ir priežastys * Laivo ir įgulos paruošimas * Laivo konstrukcijų uždarymo ir vamzdynų žymėjimas * Išgyvenimo principai. |
| 2.2. Apibūdinti laivuose esančias įprastines gelbėjimo priemones. | **Tema*. Gelbėjimo priemonės***   * Kolektyvinės gelbėjimo priemonės * Individualios gelbėjimo priemonės * Gelbėjimosi valčių ir plaustų inventorius |
| 2.3. Naudoti asmeninio išgyvenimo techniką palikus laivą. | **Tema. *Asmeninio išgyvenimo technika***   * Veiksmai, atliekami būnant vandenyje * Veiksmai, atliekami gelbėjimo valtyse ir plaustuose * Pagrindiniai pavojai, gresiantys į nelaimę patekusiems žmonėms * Žmogaus gelbėjimo iš vandens tvarka |
| 3. Vertinti gaisrų kilimo riziką, ją mažinti. | 3.1. Apibūdinti gaisrų rūšis ir jų kilimo laivuose pagrindines priežastis. | **Tema. *Gaisrų kilimo laivuose pagrindinės priežastys***   * Neatsargus rūkymas, savaiminis medžiagų ir krovinio užsidegimas * Elektros grandžių ir įrenginių gedimai, atmosferinės ir statinės elektros iškrova * Degių skysčių ir garų užsiliepsnojimas, krovinio pervežimo saugumo taisyklių pažeidimas * Darbo taisyklių nesilaikymas laivo virtuvėje (kambuze) * Remonto darbų taisyklių pažeidimas * Degalų arba tepalų patekimas ant mechanizmų įkaitusių dalių |
| 3.2. Išmanyti laivo įgulos pasiruošimą kovai su gaisru. | **Tema.** ***Laivų įgulų paruošimas kovai su gaisru***   * Gaisro gesinimo užsiėmimai ir mokomieji pavojai * Avarinių ir sanitarinių grupių paruošimas, užsiėmimai, treniruotės bei mokymai |
| 3.3. Suprasti priešgaisrinės įrangos ir inventoriaus išdėstymo schemas. | **Tema.** ***Stacionarios gaisro gesinimo sistemos***   * Gesinimo vandeniu * Automatinė ir rankinė sprinklerinė * Vandens purškimo * Vandens uždangų * Gesinimo putomis * Anglies dioksido * Inertinių dujų sistema * Miltelių   **Tema.** ***Kilnojamos gaisro gesinimo priemonės, jų klasifikacija, sandara, veikimo principai***   * Pernešamų gaisro gesintuvų tipai * Nešiojami milteliniai gesintuvai * Nešiojami CO2 gesintuvai * Gaisro žarnos, švirkštai ir movo |
| 3.4. Taikyti gaisrų ir užsidegimų laivuose profilaktikos priemones. | **Tema. *Gaisrų ir užsidegimų profilaktika***   * Konstruktyvios apsaugos užtikrinimas * Priešgaisrinio režimo laikymasis * Įgulos paruošimas * Gaisro nustatymo priemonių ir aktyvios kovos su gaisrais priemonių nuolatinis pasiruošimas * Laivo gyvybingumo užtikrinimo normatyvinių reikalavimų aiškus žinojimas ir vykdymas |
| 4. Gesinti ir likviduoti gaisrus. | 4.1. Apibūdinti priešgaisrinę saugą ir gaisrų gesinimą laive. | **Tema. *Gaisrų gesinimas***   * Kontrolės ir gaisro signalizacijos sistemos * Įgulos veiksmai pastebėjus gaisro židinį * Gaisrų gesinimo principai ir būdai |
| 4.2. Įvardyti gaisrams gesinti naudojamas medžiagas ir gaisrų gesinimo procedūras. | **Tema.** ***Medžiagos skirtos gaisrams gesinti***   * Vanduo, putos, milteliai, anglies dioksidas, chladonas   **Tema. *Gaisrų gesinimo procedūros*** |
| 4.3. Naudoti gaisrininko reikmenis, gesinant gaisrus ir gelbstint žmones. | **Tema. *Gaisrininko reikmenys***   * Asmeninių reikmenų komplektas * Šilumą atspindintis kostiumai * Šilumai nepralaidus kostiumai * Kvėpavimo organų apsaugos aparatai |
| 5. Imtis tinkamų veiksmų įvykus nelaimingam atsitikimui ar kitaip nukentėjus. | 5.1. Apibūdinti žmogaus kūno sandarą ir funkcijas. | **Tema. *Žmogaus anatomija ir fiziologija***   * Žmogaus anatomija ir fiziologija * Griaučiai, raumenys, kraujas, plaučiai, virškinimo, šlapimo organai, nervų sistema * Organų funkcijos |
| 5.2. Imtis tinkamų veiksmų kritiniais atvejais. | **Tema. *Kritiniai atvejai laive***  **Tema *Tinkami veiksmai kritiniais atvejais*** |
| 5.3. Suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiam. | **Tema. *Veiksmai įvykus nelaimingam*** ***atsitikimui***   * Nukentėjusio apžiūra * Nukentėjusiojo gaivinimas * Kraujavimas ir jo stabdymas * Kaulų lūžiai, galūnių įmobilizacija, transportavimas |
| 6. Taikyti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones. | 6.1. Apibūdinti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones. | **Tema. *Aplinkos tarša, atsakomybė ir būdai taršai išvengti***   * Technologinių procesų laikymasis vykdant bet kokias operacijas laivuose * Nafta užterštų laivo vandenų valymas * Atliekų kaupimas ir vėlesnis jų pridavimas krante arba išmetimas leistiname rajone * Visų atliekų deginimas laive arba krante * Atsakomybę reglamentuojantys dokumentai |
| 6.2. Paaiškinti pagrindines aplinkos apsaugos procedūras. | **Tema. *Taršos kontrolė, suradimas ir identifikavimas***   * Apsauga nuo vandens paviršiaus užterštumo plitimo * Vandens paviršiuje plaukiojančių atliekų surinkimas * Naftos ir naftos produktų surinkimas nuo vandens paviršiaus |
| 6.3. Taikyti jūros aplinkos teršimo prevencijos ir atsargumo priemones. | **Tema.** ***Jūros aplinkos teršimo prevencija ir atsargumo priemones***   * Atmosferos, litosferos ir hidrosferos tarša ir jos mažinimo problemos * Laivų atliekų rūšys ir jų susidarymo priežastys * Uostų apsauga nuo teršimo * Lietuvos Respublikos gamtosaugos įstatymų ir norminių aktų, bei tarptautinių gamtosaugos konvencijų pagrindiniai reikalavimai * Lietuvos vėliavos laivų dokumentacija dėl aplinkos apsaugos * Tarptautinės ir regioninės konvencijos * Konvencija MARPOL 73/78 * HELCOM |
| 7. Likviduoti avarijas laive. | 7.1. Apibūdinti galinčias susidaryti avarines situacija laive. | **Tema. *Avarijų tipai ir priežastys***   * Avarijų tipų analizė * Avarijų priežasčių apžvalga |
| 7.3. Suprasti laivo parengties avarinėms situacijoms planus. | **Tema. *Laivo įgulos veiksmai esant pavojingai situacijai***   * Ypatingos situacijos laivuose * Ypatingų situacijų planai * Avarinės partijos ir grupės * Pavojų tvarkaraščiai ir signalai |
| 7.4. Paaiškinti signalus avarinėms situacijoms skelbti. | **Tema. *Avariniai signalai***   * Signalai avarinėms situacijoms skelbti pagal SOLAS * Signalų skelbimo tvarka ir priemonės |
| 7.5. Įvardyti įgulos veiksmus likviduojant avarijas laivuose. | **Tema. *Veiksmai likviduojant avarijas laivuose***   * Avarijų klasifikavimas * Įgulos veiksmai likviduojant avarijas |
| 8. Laikytis saugios darbo tvarkos ir laivo apsaugos plano. | 8.1. Apibūdinti laivo apsaugos plane nurodytų sąlygų laikymąsi, rizikas ir grėsmes saugumui, laivo saugumo patikrinimus, apsaugos įrangas ir sistemas. | **Tema*. Esamų apsaugos rizikų ir grėsmių apžvalga***   * Kriminaliniai jūriniai įvykiai * Piratavimas ir ginkluoti apiplėšimi * Terorizmas * Kontrabanda * Nelegalūs pabėgėliai * Krovinio pagrobimas * Kitų apsaugos grėsmių pristatymas   **Tema.*****Laivo saugumo patikrinimai***   * Saugumo vertinimas laive * Vertinimo priemonės * Patikrinimų organizavimas laive   **Tema. *Laivo apsaugos įrangos ir sistemos***   * Saugos įranga ir sistemos * Saugos įrangos ir sistemų operacijų apribojimai * Apsaugos įrangos ir sistemų testavimas, techninė priežiūra |
| 8.2. Apibūdinti tarptautines priemones, susijusias su nelaimingų atsitikimų prevencija ir darbuotojų sveikata. | **Tema. *Tarptautinės priemonės, susijusios su nelaimingų atsitikimų prevencija ir darbuotojų sveikata***   * Nuolatinis saugios darbo tvarkos laikymasis. * Prieinamos saugumo ir apsauginės priemonės nuo galimų pavojų laive * Atsargumo priemonės, kurių reikia imtis prieš einant į uždaras patalpas |
| 9. Padėti užtikrinti veiksmingą bendravimą laive. | 9.1. Suprasti veiksmingo asmenų ir komandų laive bendravimo principus. | **Tema. *Veiksmingo asmenų ir komandų laive bendravimo principai***   * Bendravimo pagrindai * Bendravimo metodai * Bendravimo kliūtys |
| 9.2. Apibūdinti tarpusavio ryšių kūrimo ir palaikymo principus. | **Tema. *Trukdžiai ir jų atpažinimas. Tarpusavio ryšiai, jų kūrimas ir palaikymas***   * Informacijos perdavimo ir klausymosi įgūdžiai * Perduotos informacijos klaidingo supratimo padariniai |
| 10. Padėti užtikrinti veiksmingus žmonių tarpusavio ir darbo santykius laive. | 10.1. Apibūdinti asmeninį saugumą ir socialinę atsakomybę. | **Tema. *Socialinė atsakomybė, darbo sąlygos, asmens laisvės ir pareigos***   * Narkotikų ir piktnaudžiavimo alkoholiu keliami pavojai * Geri tarpusavio ir darbo santykiai, jų palaikymo laive svarba * Įgulos narių teisės ir pareigos * Sveikata ir higiena laive |
| 10.2. Apibūdinti komandinio darbo principus ir praktiką. | **Tema. *Pagrindiniai komandinio darbo principai ir praktika***   * Komandinio darbo veiksmingumas ir civilinė atsakomybė * Teisingumo, protingumo ir sąžiningumo laikymasis |
| 10.3. Valdyti konfliktus | **Tema. *Konfliktų valdymas***   * Konflikto požymiai * Konfliktų priežastys * Konfliktų sprendimo būdai |
| 11. Įvertinti nuovargio poveikį ir imtis atitinkamų veiksmų nuovargiui kontroliuoti. | 11.1. Apibūdinti miego, poilsio ir darbo režimus, jų įtaką nuovargiui. | **Tema. *Miego ir poilsio režimas***   * Miego, grafikų ir paros ritmo įtaka nuovargiui * Darbo grafikai, jų pokyčių įtaka eilinių jūrininkų nuovargiui |
| 11.2. Išmanyti stresą sukeliančius fizinius ir aplinkos veiksnius ir jų valdymą. | **Tema. *Stresą sukeliantys fiziniai ir aplinkos veiksniai, jų įtaka eiliniams jūrininkams***   * Fiziologiniai ir psichiniai stresai * Socialiniai ir fiziniai stresai |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Išsamiai paaiškintas tarnybos laive organizavimas, Lietuvos Respublikos laivo statutas, eigos pamainos ir budėjimai laive, tarnybos ir gyvenimo taisyklės, papročiai ir tradicijos laivuose, apibūdinti laivo skyriai ir patalpos, laivų klasifikaciniai požymiai ir tipai, laivo korpuso konstrukciniai elementai, laivo jūrinės ir eksploatacinės savybės, laivo įrangos ir sistemos. Paaiškinta, kaip išgyventi jūroje palikus laivą. Paaiškinta jūros aplinkos teršimo prevencija ir apibūdintos atsargumo priemonės. Pademonstruoti veiksmai likviduojant gaisrus laivuose. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo (si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus   *Mokymo (si) priemonės:*   * Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos * Vaizdo medžiaga su laivo palikimu, kova su gaisrais | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo (si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, specialiu konteineriu kovos su ugnimi ir dūmais treniruotėms, gaisro gesinimo įranga, baseinu, pirmos pagalbos mokymo priemonių komplektu. | |
| Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai) | Modulį gali vesti profesijos 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) jūrinį išsilavinimą (žr. JRAB Konvencijos kodekso A-I/6 poskyrį). | |

**Modulio pavadinimas – „Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104135 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | 1.1. Išmanyti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus klasifikaciją, paskirtį, ženklinimą. | **Tema.** ***Maisto gaminimo technologinių renginių, įrankių, inventoriaus klasifikacija, paskirtis, ženklinimas***   * Maisto gaminimo technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius, jų klasifikacija * Maisto gaminimo technologinių renginių, įrankių, inventoriaus paskirtis, ženklinimas * Reikalavimai laivo virtuvės (kambuzo) technologiniams įrenginiams, įrankiams, inventoriui |
| 1.2. Išmanyti laivo virtuvės (kambuzo) patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus. | **Tema. *Laivo virtuvės (kambuzo) patalpos ir joms keliami reikalavimai***   * Laivo virtuvės (kambuzo) patalpų rūšis * Laivo virtuvės (kambuzo) patalpų įrengimo reikalavimai * Geros higienos praktikos taisyklės * Sanitarijos ir higienos reikalavimai   **Tema. *Skirtingų laivo virėjo (koko) darbo zonų reikalavimai***   * Laivo virėjo (koko) darbo zonos ir joms keliami reikalavimai, ženklinimas * Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai laivo virėjo (koko) darbo vietai   **Tema. *Laivo virtuvės (kambuzo) darbo organizavimas***   * Saugus darbas laivo virtuvėje (kambuze) * Saugus darbas laivo virtuvėje (kambuze) ypatingomis sąlygomis * Jūrinės aplinkos nuo teršimo iš laivo apsauga * Atliekų rūšiavimas ir tvarkymas |
| 1.3. Paruošti pusgaminių ir patiekalų gaminimo darbo vietą. | **Tema. *Pusgaminių ir patiekalų gaminimo darbo vietos reikalavimai***   * Darbuotojų saugos ir sveikatos, sanitarijos ir higienos, geros higienos praktikos taisyklės reikalavimai pusgaminių ir patiekalų gaminimo darbo vietai * Darbo vietos konkrečiam maisto gaminimo technologiniam procesui atlikti paruošimas |
| 1.4. Tvarkyti darbo zoną ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Darbo zonos ir inventoriaus tvarkymas***   * Darbo zonos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles * Inventoriaus priežiūra pagal geros higienos praktikos taisykles   **Tema. *Švaros priemonių naudojimas***   * Švaros priemonės ir jų naudojimo instrukcijos * Švaros priemonių naudojimas tvarkant darbo vietą |
| 1.5. Laikytis elektros, priešgaisrinės, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų. | **Tema. Laivo virėjo (koko) elgesys darbo vietoje**   * Elektrosaugos reikalavimai ir jų laikymasis * Priešgaisrinės saugos reikalavimai ir jų laikymasis * Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimai ir jų laikymasis |
| 1.6. Taikyti asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus. | **Tema. *Laivo virėjo (koko) asmens higienos ir darbo drabužių reikalavimai***   * Laivo virėjo (koko) asmens higienos reikalavimai * Laivo virėjo (koko) darbo drabužių reikalavimai   **Tema. *Laivo virėjo (koko) sveikatos dokumentai***   * Privalomieji laivo virėjo (koko) profilaktiniai sveikatos patikrinimai |
| 2. Prižiūrėti kambuzo įrenginius. | 2.1. Išmanyti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginių paskirtį ir eksploatavimo reikalavimus. | **Tema. *Laivo virtuvės (kambuzo) įrenginiai, jų paskirtis***   * Laivo virtuvės (kambuzo) mechaniniai, šiluminiai ir šaldymo įrenginiai, jų paskirtis   **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) įrenginių eksploatavimo reikalavimai***   * Laivo virtuvės (kambuzo) įrenginių veikimo principai * Laivo virtuvės (kambuzo) įrenginių saugaus naudojimo, eksploatacijos taisyklės |
| 2.2. Tinkamai eksploatuoti ir prižiūrėti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) įrenginių eksploatavimas***   * Laivo virtuvės (kambuzo) įrenginių parinkimas pagal technologinį procesą * Saugus darbas laivo virtuvės (kambuzo) įrenginiais   **Tema. *Laivo virtuvės (kambuzo) įrenginių priežiūra***   * Laivo virtuvės įrenginių valymas, dezinfekavimas, priežiūra pagal geros higienos praktikos taisykles |
| 3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. | 3.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės, rūšys***   * Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija * Maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė |
| 3.2. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai***   * Maisto produktų ir žaliavų mechaninis paruošimo būdas * Maisto produktų ir žaliavų šiluminis paruošimo būdas * Maisto produktų ir žaliavų biocheminis paruošimo būdas |
| 3.3. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kokybė***   * Maisto produktų ir žaliavų kokybės standartai * Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai, rodikliai * Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimas * Maisto produktų bei žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai * Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas vizualiniu ir jusliniu būdais |
| 3.4. Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas laivo virtuvėje (kambuze) ir laivo sandėliavimo patalpose pagal (first- out) sistemą. | **Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų laikymas laivo virtuvėje (kambuze) ir laivo sandėliavimo patalpose***   * Maisto produktų ir žaliavų priėmimo į laivą, laikymo laive reikalavimai, kontrolė * Tinkamos maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos laivo virtuvėje (kambuze) ir laivo sandėliavimo patalpose pagal pasaulinę (first out) sistemą * Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema |
| 3.5. Paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų parinkimas***   * Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal paskirtį naudojantis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis   **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų paruošimas***   * Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos |
| 3.6. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį apdorojimą. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pirminiam apdorojimui***   * Technologiniai įrenginiai ir įrankiai pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui * Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pirminiam apdorojimui   **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai***   * Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas mechaniniu būdu * Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas terminiu būdu * Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas biocheminiu būdu   **Tema. *Pirminis maisto produktų ir žaliavų apdorojimas***   * Maisto produktų ir žaliavų pirminio apdorojimo technologinės operacijos, eiliškumas * Maisto produktų ir žaliavų pirminis apdorojimas naudojant technologinius įrenginius, įrankius, laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių |
| 4. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. | 4.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, geriamo vandens kiekio laive naudojimo normas. | **Tema. *Minimalūs maisto ir geriamojo vandens kiekio standartai***  **Tema. *Jūrininkams skiriamų maisto produktų paros racionas ir normos***   * Maisto produktų grupės * Maisto produktų paros racionas ir normos * Rekomenduojamos paros maistinių medžiagų ir energijos normos * Geriamo vandens naudojimo normos |
| 4.2. Išmanyti receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelių ir valgiaraščio sudarymo principus. | **Tema. *Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelių ir valgiaraščio*** ***sudarymas***   * Receptūros, kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principai * Valgiaraščio sudarymo principai * Valgiaraščio sudarymas atsižvelgiant į jūrininkų religinius poreikius ir kultūrinę praktiką, susijusią su maistu individualius poreikius * Valgiaraščio sudarymas atsižvelgiant į jūrininkų individualius poreikius * Valgiaraščio sudarymas atsižvelgiant į fiziologinius poreikius. |
| 4.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį, reikiamą pusgaminiams ir patiekalams gaminti, užtikrinant jūrininkų ir kitų asmenų plaukiančių laive, aprūpinimą maistu laivo plaukiojimo metu. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo pusgaminiams ir patiekalams gaminti, nustatymas, atsižvelgiant į jūrininkų ir kitų asmenų skaičių laive ir kelionės trukmę bei pobūdį***   * Reikiamo maisto produktų ir žaliavų kiekio pusgaminiams ir patiekalams gaminti apskaičiavimas * Kainoraščiai * Reikiamo maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas atsižvelgiant į skirtingus laivo plaukimo terminus |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Apibūdintos maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos. Savarankiškai paruošta laivo virėjo (koko) darbo vieta konkrečiam maisto gaminimo technologiniam procesui atlikti. Tinkamai parinkti, paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai ir inventorius, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos ir apibūdintos maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos. Laikantis geros higienos praktikos taisyklių atliktos maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos. Apdoroti maisto produktai ir žaliavos mechaniniu, terminiu ir biocheminiu būdais. Naudojant receptūras, kalkuliacijos ir technologijos korteles, apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai pusgaminiams ir patiekalams gaminti, atsižvelgiant į jūrininkų ir kitų asmenų skaičių laive ir kelionės trukmę bei pobūdį. Tinkamai sudėti maisto produktus ir žaliavas laivo virtuvėje (kambuze) ir laivo sandėliavimo patalpose pagal (first - out) sistemą. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Geros higienos praktikos taisyklės * Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ * Lietuvos higienos norma HN 113:2001 „Laivai. Higienos normos ir taisyklės“ * Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ * Jūrininkams skiriamų maisto produktų paros racionas ir normos * MESC/2013/9 Tarptautinės laivų virėjų mokymo gairės * Pasaulinės sveikatos organizacijos rekomendacijos * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, maisto produktų higienos, greitai gendančių maisto produktų laikymo taisykles, gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisykles ir panaikinimą ir kt.   *Mokymo(si) priemonės:*   * Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės * 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 (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  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 ir įrankiais, kepimo formomis bei formomis, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu), stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis, popieriniais rankšluosčiais. | |
| 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas laive“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104136 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti pusgaminius. | 1.1. Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą. | **Tema. *Sriubų asortimentas***   * Sriubų klasifikavimas, asortimentas   **Tema. *Karštųjų patiekalų asortimentas***   * Karštųjų patiekalų klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą * Karštųjų patiekalų asortimentas   **Tema. *Padažų asortimentas***   * Padažų klasifikavimas, asortimentas |
| 1.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti. | **Tema. *Pasaulinė sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos maisto saugai***   * Rizikos veiksniai   **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles***   * Maisto saugos principai * Geros higienos praktikos taisyklės   **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pusgaminių gaminimui***   * Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal receptūras, technologijos korteles * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus maisto produktams ir žaliavoms paruošti parinkimas * Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos |
| 1.3. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 1.4. Pagaminti daržovių, vaisių, miltinius, kruopų, makaronų pusgaminius. | **Tema. *Įvairių daržovių, vaisių, miltinių, kruopų makaronų, kiaušinių*** ***pusgaminiai***   * Daržovių pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Vaisių pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Makaronų pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Kruopų pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 1.5. Pagaminti žuvies, mėsos, paukštienos, žvėrienos ir nežuvinių vandens gyvūnų produktų pusgaminius. | **Tema.** ***Įvairių žuvies, mėsos, paukštienos, žvėrienos ir nežuvinių vandens gyvūnų produktų pusgaminiai***   * Žuvies pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Mėsos pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Paukštienos pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Žvėrienos pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Nežuvinių vandens gyvūnų produktų pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 2. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. | 2.1. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologinius procesus. | **Tema. *Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologiniai procesai***   * Sriubų gaminimo technologiniai procesai * Karštųjų patiekalų gaminimo technologiniai procesai * Padažų gaminimo technologiniai procesai   **Tema. *Sriubų, karštųjų patiekalų ir*** ***padažų naujausios gaminimo tendencijos, taikant modernias technologijas*** |
| 2.2. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti. | **Tema.** ***Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai***   * Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos * Reikalavimai receptūros, technologijos ir kalkuliacijos kortelės sudarymui   **Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų kiekis sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti***   * Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis receptūra, kalkuliacijos, technologijos kortelėmis * Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą |
| 2.3. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. | **Tema. *Laivo virtuvės (kambuzo) technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 2.4. Pagaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. | **Tema. *Sveikos mitybos principai gaminant įvairias sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus***   * Sveikos mitybos principai, rekomendacijos   **Tema.** ***Sriubų gaminimas***   * Sriubų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Karštųjų patiekalų iš žuvų, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių patiekalų gaminimas***   * Karštųjų patiekalų iš žuvų, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema.** ***Padažų gaminimas***   * Padažo gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * **Tema. *Tarptautinės virtuvės patiekalų gaminimas, atsižvelgiant į kultūrinius ir religinius reikalavimus.*** * Tarptautinės virtuvės sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų, atsižvelgiant į jūrininkų religinius poreikius ir kultūrinę praktiką, susijusią su maistu, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodiklius, vertinimo būdus, ženklinimą. | **Tema. *Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės vertinimas***   * Mikrobiologiniai pakitimai sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimotechnologinio proceso metu * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų ydos * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai   **Tema. *Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės nustatymas jusliniu būdu***   * Jusliniai rodikliai * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės įvertinimas jusliniu būdu   **Tema. *Pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų ženklinimas***  **Tema. *Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų skonio koregavimas, trūkumų šalinimas*** |
| 3.2. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių*** ***laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygos * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių realizavimo terminai   **Tema. *Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygos * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų realizavimo terminai |
| 3.3. Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. | **Tema*. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų apipavidalinimas***   * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų išeiga, spalvos * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų apipavidalinimas   **Tema. *Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų dekoravimas***   * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai * Komponentų paruošimas sriubų dekoravimui * Komponentų paruošimas karštų patiekalų dekoravimui * Komponentų paruošimas padažų dekoravimui * Puošybos elementų panaudojimo galimybes   **Tema. *Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus***   * Puošybos elementų išdėstymas patiekimo inde * Sriubų, karštųjų patiekalų ir patiekalų harmonija puošiant * Vizualiai įvertinti sriubą, karštąjį patiekalą ir padažą pagal jo dydį, formą ir spalvų derinimą |
| 3.4. Patiekti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus, pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų patiekimas***   * Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų patiekimo reikalavimai * Indai sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams patiekti * Sriubos, karštojo patiekalo ir padažo patiekimas, laikantis maisto saugos ir pagal geros higienos praktikos taisykles |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta laivo virėjo (koko) darbo vieta konkrečiam sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologiniam procesui atlikti. Tinkamai parinkti, paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai ir inventorius, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinki ir paruošti maisto produktai ir žaliavos. Naudojant receptūras, kalkuliacijos ir technologijos korteles, apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams ir sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams pagaminti. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiai ir sriubos, karštieji patiekalai ir padažai pagaminti pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Sriubos, karštieji patiekalai ir padažai tinkamai apipavidalinti ir patiekti pagal geros higienos praktikos taisykles. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Pasaulinės sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos * Geros higienos praktikos taisyklės * Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ * Lietuvos higienos norma HN 113:2001 „Laivai. Higienos normos ir taisyklės“ * Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ * Jūrininkams skiriamų maisto produktų paros racionas ir normos * MESC/2013/9 Tarptautinės laivų virėjų mokymo gairės * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, maisto produktų higienos, greitai gendančių maisto produktų laikymo taisykles, gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisykles ir panaikinimą ir kt.   *Mokymo(si) priemonės:*   * Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės * 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 (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  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 , karamelizatoriumi), stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis, popieriniais rankšluosčiais. | |
| 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Saldžiųjų patiekalų gaminimas laive“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104137 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti pusgaminius. | 1.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų asortimentą. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų asortimentas***   * Saldžiųjų patiekalų pusgaminių klasifikavimas, asortimentas |
| 1.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. | **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles***   * Maisto saugos principai * Geros higienos praktikos taisyklės   **Tema. *Maistiniai priedai***   * Maistinių priedų klasifikavimas, jų apibūdinimas   **Tema. *Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės***   * Vaisių, uogų, riešutų klasifikavimas, maistinė vertė   **Tema.** ***Pieno produktai***   * Pieno produktų klasifikavimas, maistinė vertė   **Tema. *Kiaušiniai***   * Kiaušiniai ir jų produktai, klasifikavimas, maistinė vertė   **Tema.** ***Maistiniai riebalai***   * Maistinių riebalų klasifikavimas pagal fizines savybes   **Tema.** ***Konditerinės žaliavos ir kildinimo medžiagos***   * Konditerinės žaliavos ir kildinimo medžiagos   **Tema.** ***Grūdinių kultūrų produktai***   * Grūdinių kultūrų produktų klasifikavimas, maistinė vertė, glitimas * Miltų kokybės rodikliai   **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų paruošimas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti***   * Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal receptūras, technologijos korteles * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus maisto produktams ir žaliavoms paruošti parinkimas * Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdai * Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos |
| 1.3. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant saldžiųjų patiekalų pusgaminius. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 1.4. Pagaminti saldžiųjų patiekalų pusgaminius. | **Tema. *Įvairūs saldžiųjų patiekalų pusgaminiai***   * Įvairių saldžiųjų patiekalų pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 2. Gaminti saldžiuosius patiekalus. | 2.1. Išmanyti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinius procesus. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų gaminimo technologiniai procesai***   * Saldžiųjų patiekalų gamybos proceso eiliškumas * Procesai darantys mechaninį poveikį maisto produktams saldžių patiekalų gamyboje   **Tema. *Apdorojimas karščiu***   * Saldžių patiekalų apdorojimo karščiu būdai   **Tema. *Saldžiųjų patiekalų naujausios gaminimo tendencijos, taikant modernias technologijas*** |
| 2.2. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį saldiesiems patiekalams gaminti. | **Tema. *Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai***   * Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos * Reikalavimai receptūros, technologijos kortelės sudarymui   **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kiekis saldiesiems patiekalams gaminti***   * Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis receptūra, kalkuliacijos, technologijos kortelėmis * Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą |
| 2.3. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant saldžiuosius patiekalus. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas saldiesiems patiekalams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 2.4. Pagaminti saldžiuosius patiekalus. | **Tema.** ***Vaisinių saldžiųjų patiekalų gaminimas***   * Vaisinių saldžiųjų patiekalų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas***   * Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Kremų, įdarų gaminimas***   * Kremų įdarų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema.** ***Karštųjų saldžiųjų patiekalų gaminimas***   * Karštųjų saldžiųjų patiekalų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Užšaldytų desertų gaminimas***   * Užšaldytų desertų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Tarptautinės virtuvės patiekalų gaminimas, atsižvelgiant į kultūrinius ir religinius reikalavimus.***   * Tarptautinės virtuvės saldžių patiekalų , atsižvelgiant į jūrininkų religinius poreikius ir kultūrinę praktiką, susijusią su maistu, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius, vertinimo būdus, ženklinimą. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės reikalavimai***   * Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų ydos * Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai   **Tema. *Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu***   * Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimo būdai * Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės įvertinimas jusliniu būdu   **Tema. *Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų ženklinimas***  **Tema. *Saldžiųjų patiekalų skonio koregavimas, trūkumų šalinimas*** |
| 3.2. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema*. Saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos * Saldžiųjų patiekalų pusgaminių realizavimo terminai   **Tema*. Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos * Saldžiųjų patiekalų realizavimo terminai |
| 3.3. Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas***   * Saldžiųjų patiekalų išeiga, spalvos * Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas   **Tema.*****Saldžiųjų patiekalų dekoravimas***   * Saldžiųjų patiekalų komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai * Komponentų paruošimas saldžiųjų patiekalų dekoravimui * Puošybos elementų panaudojimo galimybės   **Tema*.* *Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant saldžiuosius patiekalus***   * Puošybos elementų išdėstymas patiekimo inde * Saldžiųjų patiekalų komponavimo principai, taisyklės dėsniai * Vizualus saldžiųjų patiekalų įvertinimas pagal jo dydį, formą ir spalvų suderinimą |
| 3.4. Patiekti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų patiekimas***   * Saldžiųjų patiekalų patiekimo reikalavimai * Indai saldiesiems patiekalams patiekti * Saldžiųjų patiekalų patiekimas, laikantis maisto saugos ir pagal geros higienos praktikos taisykles |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta laivo virėjo (koko) darbo vieta konkrečiam saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų gaminimo technologiniam procesui atlikti. Tinkamai parinkti, paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai ir inventorius, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinki ir paruošti maisto produktai ir žaliavos. Naudojant receptūras, kalkuliacijos ir technologijos korteles, apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai saldžiųjų patiekalų pusgaminiams ir saldiesiems patiekalams pagaminti. Saldžiųjų patiekalų pusgaminiai ir saldieji patiekalai pagaminti pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Saldieji patiekalai tinkamai apipavidalinti ir patiekti pagal geros higienos praktikos taisykles. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Pasaulinė sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos * Geros higienos praktikos taisyklės * Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ * Lietuvos higienos norma HN 113:2001 „Laivai. Higienos normos ir taisyklės“ * Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ * Jūrininkams skiriamų maisto produktų paros racionas ir normos * MESC/2013/9 Tarptautinės laivų virėjų mokymo gairės * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, maisto produktų higienos, greitai gendančių maisto produktų laikymo taisykles, gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisykles ir panaikinimą ir kt.   *Mokymo(si) priemonės:*   * Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės * 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 (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  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 ir kulinarinėmis bei konditerinėmis konditeriniais maišais , konditeriniais švirkštais, formomis, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu), stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), įrankiais, kulinariniais termometrais, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis, popieriniais rankšluosčiais. | |
| 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas laive“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104138 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti pusgaminius. | 1.1. Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą. | **Tema. *Salotų ir mišrainių asortimentas***   * Salotų ir mišrainių klasifikavimas, asortimentas * Klasikinės salotos ir mišrainės   **Tema. *Užkandžių asortimentas***   * Užkandžių klasifikavimas, asortimentas * Klasikiniai užkandžiai   **Tema.** Garnyrų asortimentas   * Garnyrų klasifikavimas, asortimentas * Garnyrus parinkimas prie pagrindinio patiekalo   **Tema.** ***Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų asortimentas***   * Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų klasifikavimas, asortimentas   **Tema. *Sveikos mitybos principai gaminant garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, kruopų***  **Tema. *Šaltųjų patiekalų asortimentas***   * Šaltųjų patiekalų asortimentą pagal žaliavas * Šaltųjų patiekalų asortimentas pagal patiekimo temperatūrą   Klasikiniai šaltieji patiekalai  **Tema. *Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo naujausios tendencijos, taikant modernias technologijas*** |
| 1.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. | **Tema. *Pasaulinė sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos maisto saugai***  **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles***   * Maisto saugos principai * Geros higienos praktikos taisyklės   **Tema*. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pusgaminių gaminimui***   * Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal receptūras, technologijos korteles * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus maisto produktams ir žaliavoms paruošti parinkimas * Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos |
| 1.3. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologiniai įrenginiai, inventorius, įrankiai salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 1.4. Pagaminti pusgaminius salotoms, mišrainėms ir garnyrams. | **Tema.** ***Įvairių pusgaminių gaminimas, salotoms, mišrainėms garnyrams***   * Įvairių pusgaminių gaminimas, salotoms, mišrainėms, garnyrams pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 1.5. Pagaminti žuvies, mėsos, nežuvinių vandens gyvūnų, paukštienos šaltųjų patiekalų pusgaminius. | **Tema. *Įvairių žuvies, mėsos, nežuvinių vandens gyvūnų, paukštienos šaltųjų patiekalų*** ***pusgaminių gaminimas***   * Įvairių žuvies, mėsos, nežuvinių vandens gyvūnų, paukštienos šaltųjų patiekalų pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 2. Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. | 2.1. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo technologinius procesus. | **Tema.** ***Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų*** ***gaminimo technologiniai procesai***   * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo technologiniai procesai   **Tema. *Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų naujausios gaminimo tendencijos, taikant modernias technologijas*** |
| 2.2. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti. | **Tema. *Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai***   * Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos * Reikalavimai receptūros, technologijos kortelės sudarymui   **Tema**. ***Maisto produktų ir žaliavų salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti***   * Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis receptūra, kalkuliacijos, technologijos kortelėmis * Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą |
| 2.3. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimui***   * Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 2.4. Pagaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. | **Tema.*****Sveikos mitybos principai gaminant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus***   * Sveikos mitybos principai ir rekomendacijos   **Tema.** ***Salotų ir mišrainių gaminimas***   * Salotų ir mišrainių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Užkandžių gaminimas***   * Užkandžių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema.** ***Garnyrų gaminimas***   * Garnyrų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema.** ***Šaltųjų patiekalų gaminimas***   * Šaltųjų patiekalų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Tarptautinės virtuvės patiekalų gaminimas, atsižvelgiant į kultūrinius ir religinius reikalavimus.***   * Tarptautinės virtuvės įvairių salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltų patiekalų , atsižvelgiant į jūrininkų religinius poreikius ir kultūrinę praktiką, susijusią su maistu, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius, vertinimo būdus, ženklinimą. | **Tema. *Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės reikalavimai***   * Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo technologinio proceso metu * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų ydos * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai   **Tema. *Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu***   * Kokybės vertinimo būdai * Jusliniai rodikliai * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės įvertinimas jusliniu būdu   **Tema.** ***Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų ženklinimas***  **Tema. *Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų skonio koregavimas, trūkumų šalinimas*** |
| 3.2. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema.** ***Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių realizavimo terminai   **Tema. *Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų realizavimo terminai |
| 3.3. Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. | **Tema. *Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų*** ***apipavidalinimas***   * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų išeiga, spalvos * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų apipavidalinimas   **Tema. *Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų*** ***dekoravimas***   * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai * Komponentų paruošimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų dekoravimui * Puošybos elementų panaudojimo galimybės   **Tema. *Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus***   * Puošybos elementų išdėstymas patiekimo inde * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų dekoravimas * Vizualus salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų įvertinimas pagal jo dydį, formą ir spalvų suderinimą |
| 3.4. Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimas***   * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimo reikalavimai * Indai salotoms, užkandžiams, garnyrams ir šaltiesiems patiekalams patiekti * Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimas pagal geros higienos praktikos taisykles |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta laivo virėjo (koko) darbo vieta konkrečiam salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo technologiniam procesui atlikti. Tinkamai parinkti, paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai ir inventorius, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinkti ir paruošti maisto produktai ir žaliavos. Naudojant receptūras, kalkuliacijos ir technologijos korteles, apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams ir salotoms, užkandžiams, garnyrams ir šaltiesiems patiekalams pagaminti. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiai ir salotos, užkandžiai, garnyrai ir šaltieji patiekalai pagaminti pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Salotos, užkandžiai, garnyrai ir šaltieji patiekalai tinkamai apipavidalinti ir patiekti pagal geros higienos praktikos taisykles. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Pasaulinė sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos * Geros higienos praktikos taisyklės * Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ * Lietuvos higienos norma HN 113:2001 „Laivai. Higienos normos ir taisyklės“ * Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ * Jūrininkams skiriamų maisto produktų paros racionas ir normos * MESC/2013/9 Tarptautinės laivų virėjų mokymo gairės * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, maisto produktų higienos, greitai gendančių maisto produktų laikymo taisykles, gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisykles ir panaikinimą ir kt.   *Mokymo(si) priemonės:*   * Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės * Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos * Žaliavos ir maisto produktai salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti * Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos ir priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  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, kulinariniais termometrais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis ir kulinarinėmis formomis, karamelizatoriumi, ), stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), Figūriniais pjaustymo įrankiais, įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis, popieriniais rankšluosčiais. | |
| 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Duonos ir pyrago gaminių gaminimas laive“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104139 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Gaminti pusgaminius. | 1.1. Apibūdinti duonos ir pyrago gaminių asortimentą. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių asortimentas***   * Duonos ir pyrago klasifikavimas, asortimentas   **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių gaminimo naujausios tendencijos, taikant modernias technologijas*** |
| 1.2. Paruošti žaliavas duonos ir pyrago gaminių pusgaminiams gaminti. | **Tema. *Pasaulinė sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos maisto saugai***  **Tema. *Maisto saugos užtikrinimas pagal geros higienos praktikos taisykles***   * Maisto saugos principai * Geros higienos praktikos taisyklės   **Tema. *Žaliavų paruošimas duonos ir pyrago gaminių pusgaminių gaminimui***   * Žaliavų ir medžiagų parinkimas pagal receptūras, technologijos korteles * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus žaliavoms paruošti parinkimas * Žaliavų paruošimo technologinės operacijos |
| 1.3. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant duonos ir pyrago gaminių pusgaminius. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius duonos ir pyrago gaminių pusgaminiams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 1.4. Pagaminti duonos gaminių pusgaminius. | **Tema.** ***Įvairių duonos gaminių*** ***pusgaminiai***   * Duonos gaminių pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Duonos gaminių pusgaminiai iš ruginių kvietinių, kvietruginių miltų arba jų mišinių ir (arba) kitų grūdų produktų tešlos, kuri maišoma, formuojama ir (ar) kildinama mielėmis * Plikytos duonos gaminių pusgaminiai iš tešlos, paruošimas naudojant plikinį * Traškios duonos gaminių pusgaminiai, plokščios formos duona iš ruginių ar kvietinių miltų, visų grūdo dalių produktų arba jų mišinių ir kitų žaliavų |
| 1.5. Pagaminti pyrago gaminių pusgaminius. | **Tema.** ***Įvairių pyrago*** ***gaminių*** ***pusgaminiai***   * Pyrago gaminių pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Pyrago gaminių pusgaminiai iš kvietinės tešlos * Batono gaminių pusgaminiai * Bandelių pusgaminiai su įvairiais priedais arba įdarais |
| 2. Gaminti duonos ir pyrago gaminius. | 2.1. Išmanyti duonos ir pyrago gaminių gaminimo technologinius procesus. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių gaminimo technologiniai procesai***   * Duonos gaminių gaminimo technologiniai procesai * Pyrago gaminių gaminimo technologiniai procesai |
| 2.2. Apskaičiuoti žaliavų kiekį duonos ir pyrago gaminiams gaminti. | **Tema. *Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai***   * Žaliavų naudojimo normos * Reikalavimai receptūros, technologijos kortelės sudarymui   **Tema. *Žaliavų kiekis duonos ir pyrago gaminiams gaminti***   * Žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis receptūra, kalkuliacijos, technologijos kortelėmis * Žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą |
| 2.3. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant duonos ir pyrago gaminius. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas duonos ir pyrago gaminiams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 2.4. Pagaminti duonos gaminius. | **Tema. *Sveikos mitybos principai gaminant duonos gaminius***   * Sveikos mitybos principai, rekomendacijos   **Tema.** ***Duonos gaminių gaminimas***   * Duonos gaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Duonos gaminiai iš ruginių kvietinių, kvietruginių miltų arba jų mišinių ir (arba) kitų grūdų produktų tešlos, kuri maišoma, formuojama ir (ar) kildinama mielėmis * Plikytos duonos gaminiai iš tešlos, paruošimas naudojant plikinį * Traškios duonos gaminiai, plokščios formos duona iš ruginių ar kvietinių miltų, visų grūdo dalių produktų arba jų mišinių ir kitų žaliavų |
| 2.5. Pagaminti pyrago gaminius. | **Tema. *Sveikos mitybos principai gaminant pyrago gaminius***   * Sveikos mitybos principai, rekomendacijos   **Tema. *Pyrago gaminių gaminimas***   * Pyrago gaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Pyrago gaminiai iš kvietinės tešlos * Batono gaminiai * Bandelių gaminiai su įvairiais priedais arba įdarais |
| 3. Įvertinti pusgaminių ir gaminių kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Išmanyti duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių kokybės rodiklius, vertinimo būdus, ženklinimą. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių kokybės vertinimas***   * Mikrobiologiniai pakitimai duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių gaminimotechnologinio proceso metu * Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių ydos * Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių kokybės rodikliai   **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu***   * Jusliniai rodikliai * Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių kokybės įvertinimas jusliniu būdu   **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių ženklinimas***  **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių skonio koregavimas, trūkumų šalinimas*** |
| 3.2. Išmanyti duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių laikymo sąlygos * Duonos ir pyrago gaminių pusgaminių realizavimo terminai   **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Duonos ir pyrago gaminių laikymo sąlygos * Duonos ir pyrago gaminių realizavimo terminai |
| 3.3. Apipavidalinti ir dekoruoti duonos ir pyrago gaminius. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių apipavidalinimas***   * Dekoravimas apibarstant biriomis žaliavomis ar pusgaminiais * Dekoravimas įpjovų ar subadymo žymėmis * Apipavidalinimas, šiek tiek miltuotas, matinis arba blizgantis paviršius   ***Tema.* *Duonos ir pyrago gaminių dekoravimas***   * Duonos ir pyrago gaminių komponavimo principai, taisykles ir dėsniai * Komponentų paruošimas duonos ir pyrago gaminių dekoravimui * Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes   ***Tema.* *Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant duonos ir pyrago gaminius***   * Duonos ir pyrago gaminių puošybos elementai * Duonos ir pyrago gaminių dekoravimas * Duonos ir pyrago gaminių vizualinis įvertinimas pagal dydį, formą ir spalvą |
| 3.4. Patiekti duonos ir pyrago gaminius pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Duonos ir pyrago gaminių patiekimas***   * Duonos ir pyrago gaminių patiekimo reikalavimai * Indai duonos ir pyrago gaminių patiekimui * Duonos ir pyrago gaminių patiekimas, laikantis maisto saugos ir pagal geros higienos praktikos taisykles |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta laivo virėjo (koko) darbo vieta konkrečiam duonos ir pyrago gaminių pusgaminių ir duonos ir pyrago gaminių gaminimo technologiniam procesui atlikti. Tinkamai parinkti, paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai ir inventorius, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos. Naudojant receptūras, kalkuliacijos ir technologijos korteles, apskaičiuoti žaliavų kiekiai duonos ir pyrago gaminiams gaminti. Duonos ir pyrago gaminių pusgaminiai ir duonos ir pyrago gaminiai pagaminti pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Duonos ir pyrago gaminiai tinkamai apipavidalinti ir patiekti pagal geros higienos praktikos taisykles. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Geros higienos praktikos taisyklės * Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ * Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas * Konditerijos gaminių įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos * Švaros priemonių naudojimo instrukcijos   *Mokymo(si) priemonės:*   * Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės * 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 (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos dalinimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis, popieriniais rankšluosčiais ir priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Jūrininkų ir kitų asmenų maitinimo organizavimas“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104140 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Organizuoti jūrininkų ir kitų asmenų maitinimą. | 1.1. Apibūdinti jūrininkų, keleivių ir svečių maitinimo laive reikalavimus. | **Tema. *Specialūs maitinimo laive reikalavimai, dietinis maitinimas***   * Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų dietiniams patiekalams gaminti, savybės, maistinė vertė * Maisto produktai dietiniams patiekalams * Maisto produktų ir žaliavų dietiniams patiekalams gaminti apdorojimo būdai   **Tema. *Mitybos normos ir režimai ypatingomis sąlygomis jūroje***   * Maisto ruošimo taisyklės esant ypatingomis sąlygomis jūroje * Naudojami produktai esant ypatingomis sąlygomis jūroje * Maisto ir gėrimų patiekimo taisyklės esant ypatingomis sąlygomis jūroje   **Tema. *Alergija maistui ir maisto netoleravimas***   * Maisto produktų alergenai * Maisto produktų netoleravimas   **Tema. *Apsinuodijimo maistu simptomai, požymiai, prevencija ir pirmoji pagalba***   * Apsinuodijimo maistu priežastys * Maisto saugos užtikrinimas, prevencija   **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų racionalus naudojimas***   * Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis receptūrų rinkiniais, technologijos kortelėmis * Žaliavų galiojimo terminai ir jų sekimas * Žaliavų taupymas |
| 1.2. Paaiškinti maisto saugą laive. | **Tema. *Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema***   * Rizikos veiksnių klasifikavimas * Gamybos proceso valdymas   **Tema. *Geros higienos praktikos taisyklės***  **Tema. *Maisto sauga***   * Valymas ir dezinfekavimas * Higieniniai reikalavimai darbuotojams * Savikontrolės sistema   **Tema. *Maisto tvarkymo taisyklės***   * Maisto higiena * Asmens higiena   **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai rėžimai esant jūroje***   * Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos * Temperatūriniai rėžimai * Pusgaminių temperatūriniai rėžimai * Patiekalų temperatūriniai rėžimai |
| 1.3. Apibūdinti maisto sukeliamų ligų simptomus ir ligų prevencijos priemones. | **Tema. *Per maistą plintančių ligų pavadinimai ir, šias ligas sukeliančios bakterijos***   * Apsinuodijimas maistu * Pavojingi patogeniniai organizmai * Maisto gedimo organizmai * Naudingi mikroorganizmai   **Tema. *Dažniausiai pasitaikantys per maistą plintančių ligų simptomai, požymiai, ligų paūmėjimas, komplikacijos***   * Etiologija * Infekcijos šaltiniai * Būtina gydytojų pagalba   **Tema. *Per maistą plintančių ligų prevencija, veiksmai darbo vietoje, elgesio ir asmens higienos svarba***   * Laivo virtuvėje kambuze atliekamas valymas ir dezinfekavimas * Higieniniai reikalavimai darbuotojams * Savikontrolės sistema |
| 1.4. Užsakyti ir priimti maisto produktus ir žaliavas įvertinant jūrininkų, keleivių ir svečių kiekį laive. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų užsakymo ir priėmimo dokumentai***   * Maisto produktų ir žaliavų užsakymo procedūros * Maisto produktų ir žaliavų priėmimas * Maisto produktų ir žaliavų sandėliavimas   **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo etiketės***   * Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo etiketės * Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir galiojimo terminai |
| 1.5. Aptarnauti jūrininkus, keleivius ir svečius maitinimo metu. | **Tema. *Aptarnavimo būdai, formos***   * Valgiaraščių klasifikavimas * Valgių patiekimo eiliškumas * Pobūvių rūšys   **Tema. *Patiekalų ir gėrimų parinkimo būdai ir taisyklės***   * Patiekalų parinkimas ir derinimas * Stalų serviravimas * Indų ir įrankių parinkimas   **Tema. *Indų nurinkimo taisyklės***  **Tema. *Etiškas bendravimas, pagarbus elgesys*** |
| 1.6. Surūšiuoti ir sutvarkyti atliekas. | **Tema. *Atliekų rūšiavimas ir atliekų tvarkymas***   * Atliekų rūšiavimo ir tvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles * Buitinių, maisto ir kitų atliekų rūšiavimas ir tvarkymas |
| 2. Tvarkyti kambuzo dokumentaciją. | 2.1. Paaiškinti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principus. | **Tema. *Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos taikymas laivo virtuvėje (kambuze), valgomajame, sandėliavimo patalpose***   * Rizikos veiksnių analizė ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistema * Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principų taikymas įvairioms laivo patalpoms |
| 2.2. Užpildyti laivo virtuvės (kambuzo) dokumentus. | **Tema. *Laivo virtuvės (kambuzo) dokumentai***   * Laivo virtuvės (kambuzo) apskaitos dokumentai * Materialinių vertybių apskaita * Higienos žurnalai * Nebetinkamų naudoti maisto produktų nurašymo tvarka, normos * Žaliavų likučiai ir atsargos |
| 2.3. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą. | **Tema*. Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija***   * Maisto produktų ir žaliavų inventorizacijos principai * Maisto produktų ir žaliavų natūralūs nuostoliai * Maisto produktų ir žaliavų nurašymas * Kompiuterizuotos maisto produktų ir žaliavų apskaitos sistemos |
| 2.4. Stebėti maisto produktų ir žaliavų, geriamo vandens kiekį. | **Tema. *Maisto produktų ir geriamo vandens kiekio stebėjimas***   * Maisto produktų ir žaliavų, geriamo vandens išdavimas iš sandėlio * Maisto produktų ir žaliavų, geriamo vandens išdavimo registravimas |
| 2.5. Kontroliuoti maisto saugą laive. | **Tema. *Maisto saugos laive kontrolė***   * Kompiuterizuotas žurnalo sudarymas * Žurnalų pildymas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Paaiškinti jūrininkų, keleivių ir svečių maitinimo laive reikalavimai. Apibūdinti maisto sukeliamų ligų simptomai ir ligų prevencijos priemonės. Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Įvertinus jūrininkų, keleivių ir svečių kiekį laive, užsakyti maisto produktai ir žaliavos Pademonstruotas maisto produktų ir žaliavų priėmimas, patikrinimas, tinkamas maisto produktų ir žaliavų sudėjimas į jiems skirtas laikymo vietas, atsižvelgiant į laikymo sąlygas, galiojimo terminus, geros higienos praktikos taisykles. Tinkamai apskaityti sandėliuojami ir išduodami maisto produktai ir žaliavos, geriamas vanduo. Taikyti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos principai, tinkamai užpildyti laivo virtuvės (kambuzo) dokumentai. Pademonstruotas tinkamas jūrininkų, keleivių ir svečių aptarnavimas maitinimo metu. Surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Pasaulinės sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos * Geros higienos praktikos taisyklės * Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ * Lietuvos higienos norma HN 113:2001 „Laivai. Higienos normos ir taisyklės“ * Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ * Jūrininkams skiriamų maisto produktų paros racionas ir normos * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, maisto produktų higienos, greitai gendančių maisto produktų laikymo taisykles, gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisykles ir panaikinimą ir kt.   *Mokymo(si) priemonės:*   * Laivo virtuvės (kambuzo) dokumentų, higienos žurnalų pavyzdžiai * Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės * Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo priemonėmis (stalais, kėdėmis, stalo serviravimo indais ir įrankiais, stalo užtiesalais, padėklais, rankšluostėliais, servetėlėmis, popieriniais rankšluosčiais), maisto produktų ir žaliavų apskaitos sistema, maisto saugos laive kontrolės priemonėmis, laivo virtuvės (kambuzo) apskaitos dokumentais, higienos žurnalais praktiniams darbams atlikti. | |
| 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI**

**Modulio pavadinimas - „Žmonių gyvybės išsaugojimo“ SOLAS 74 , Saugos sąmoningumo ugdymas jūrininkams, dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104162 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Žinoti avarijų tipus, aliarmų tvarkaraščius ir kajučių korteles. | 1.1. Išmanyti galimas avarines situacijas laive. | **Tema. *Avarijų tipai, aliarmų tvarkaraščiai ir kajučių kortelės***   * Avarijų tipai * Aliarmų tvarkaraščiai * Kajučių kortelės   **Tema. *Pasirengimas avarinei situacijai***   * Saugumo apmokymai pagal STCW-95 * ISM kodekso reikalavimai * Reguliarūs mokymai ir pratybos laive pagal SOLAS |
| 1.2. Pasirengti avarinei situacijai. | **Tema. *Avarinės situacijos***   * Susidūrimas * Užplaukimas ant seklumos * Krovinio pasislinkimas * Sprogimas arba gaisras * Pratekėjimas * Apledėjimas * Žmogus už borto |
| 2. Gebėti parengti priemones kovai dėl laivo gyvybingumo ir jomis naudotis. | 2.1. Išmanyti laivo dėl laivo gyvybingumo išsaugojimo priemones ir procedūras. | **Tema. *Kovos dėl laivo gyvybingumo priemonės ir jų naudojimas***   * Apibūdinti avarines priemones * Avarinių postų, avarinio inventoriaus išdėstymas * Laivo konstrukcijų ir elementų markiruotė * Perspėjantys ir nurodantys ženklai   **Tema*. Avarijų likvidavimas***   * Minkšto lopo uždėjimas * Užtvindyto skyriaus nusausinimas * Kieto lopo tvirtinimas * Pradaužos betonavimas |
| 3. Gebėti rasti vandens pralaidumo vietą ir ją užtaisyti. | 3.1. Išmanyti laivo skyrių ir patalpų, korpuso konstrukcijų, įrangų, sistemų paskirtį ir išdėstymą laive. | **Tema. *Pradaužos užtaisymas***   * Rasti vandens pralaidumo vietą ir ją užtaisyti kovos priemonėmis * Apibūdinti laivo korpuso konstrukcijų elementus |
| 4. Gesinti ir likviduoti gaisrus. | 4.1. Apibūdinti priešgaisrinę saugą ir gaisrų gesinimą laive | **Tema. *Gaisrų gesinimo pagrindai***   * Kontrolės ir gaisro signalizacijos sistemos * Įgulos veiksmai pastebėjus gaisro židinį * Gaisrų gesinimo principai ir būdai |
| 4.2. Įvardyti gaisrams gesinti naudojamas medžiagas ir gaisrų gesinimo procedūras. | **Tema.** ***Medžiagos skirtos gaisrams gesinti***   * Vanduo, putos, milteliai, anglies dioksidas, chladonas   **Tema. *Gaisrų gesinimo procedūros*** |
| 4.3. Naudoti gaisrininko reikmenis, gesinant gaisrus ir gelbstint žmones. | **Tema. *Gaisrininko reikmenys***   * Asmeninių reikmenų komplektas * Šilumą atspindintis kostiumai * Šilumai nepralaidus kostiumai * Kvėpavimo organų apsaugos aparatai |
| 5. Gebėti naudotis visa esančia laive gelbėjimosi įranga. | 5.1. Susipažinti su tarptautinės konvencijos SOLAS reikalavimais (Model courses1.19) užtikrinti žmonių gyvybių išsaugojimą jūroje. | **Tema. *Asmeninio išgyvenimo technika***   * Laivo įranga ir sauga * Laivo pavojų tvarkaraščiai ir signalai * Laivo saugos planas * IMO saugos ženklai * Avarinės situacijos * Laivo palikimas * Gelbėjimosi valtys, plaustai ir asmens gelbėjimosi priemonės * Išgyvenimo jūroje principai * Gelbėjimosi sraigtasparniu būdai ir metodika * Laivo saugos planas |
| 6. Gebėti suteikti pirmąją pagalbą. | 6.1. Išmanyti pirmosios pagalbos suteikimo principus ir būdus | **Tema. *Pirmosios pagalbos suteikimo pagrindai***   * Žmogaus kūno sandara * Pirmos pagalbos teikimas * Tinkamos kūno padėties parinkimas * Gaivinimo procedūros * Apibūdinti šoką sukeliančius veiksnius * Kraujavimas, nudegimai |
| 6.2. Mokėti įvertinti nukentėjusiojo būklę. | **Tema. *Nukentėjusiojo būklė***   * Gaivinimo procedūros * Apibūdinti šoką sukeliančius veiksnius * Kraujavimas, nudegimai |
| 7. Suprasti galimus pavojus laive ir jų išvengti. | 7.1. Išmanyti galimus pavojus laive ir jų išvengti. | **Tema. *Saugus darbas atliekant laive įvairias operacijas***   * Rizikos ir pavojai laive * Prevencinės priemonės, siekiant išvengti pavojų * Pavojingi atliekami laive darbai |
| 7.2. Palaikyti normalius savitarpio santykius dirbant komandoje. | **Tema. *Žmonių tarpusavio santykiai laive***   * Asmeniniai tarpusavio santykiai * Komandos sudarymas * Komandinis darbas |
| 7.3.Suprasti ir atlikti procedūras. | **Tema. *Avarinių procedūrų taikymas***   * Avarinės situacijos sąvoka * Taisyklės ir tvarkaraščiai |
| 7.4. Mokėti šalinti užteršimo padarinius | **Tema*. Atsargumo priemonės siekiant išvengti aplinkos teršimą***   * Aplinkos tarša * Atsakomybe ir būdus taršai išvengti * Tarptautinės taršos prevencijos priemonės ir taršalų sulaikymas |
| 8. Laikytis laivo apsaugos plano reikalavimų. | 8.1. Išmanyti apsaugos plano reikalavimus, apsaugos riziką ir grėsmes. | ***Tema. Kriminaliniai jūriniai įvykiai***   * Piratavimas ir ginkluoti apiplėšimai * Terorizmas * Kontrabanda * Nelegalūs pabėgėliai * Krovinio pagrobimas * Kitų apsaugos grėsmių pristatymas |
| 8.2. Atlikti reguliarius laivo apsaugos patikrinimų perėmimus. | ***Tema. Laivo apsaugos patikrinimas***   * Ginklų, pavojingų medžiagų ir jų priedų atpažinimas ir nustatymas * Psichologinio spaudimo metodai ir patikrinimas * Patikros vykdymas ir koordinavimas * Riziką keliančių asmenų atpažinimas * Būdai, naudojami išvengti apsaugos rizikai ir grėsmėms * Minios valdymo ir kontrolės metodai |
| 8.3. Naudotis saugumo įrangomis ir sistemomis. | ***Tema. Saugos įranga ir sistemos***   * Saugos įrangos ir sistemų operacijų apribojimai * Apsaugos įrangos ir sistemų testavimas, techninė priežiūra |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Išsamiai paaiškinti Tarptautinės konvencijos SOLAS reikalavimai užtikrinant žmonių gyvybių išsaugojimą jūroje, apibūdinti kompetencijos reikalavimai jūrininkams, dalyvaujantiems laivo apsaugos užtikrinime; paaiškinta, kokių sąlygų reikia laikytis pagal laivo apsaugos planą.  Apibūdinti apsaugos veiksmai laive, pasirengimo incidentams procedūros.  Pademonstruotas priemonių kovai dėl laivo gyvybingumo parengimas ir jomis naudojimasis.  Pademonstruoti veiksmai likviduojant gaisrus laivuose.  Pagal nurodytas sąlygas įvertinta rizika ir grėsmė saugumui. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo (si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus   *Mokymo (si) priemonės:*   * Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos * Vaizdo medžiaga su laivo palikimu, kova su gaisrais | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo (si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, specialiu konteineriu kovos su ugnimi ir dūmais treniruotėms, gaisro gesinimo įranga, baseinu, pirmos pagalbos mokymo priemonių komplektu. | |
| 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) jūrinį išsilavinimą (žr. JRAB Konvencijos kodekso A-I/6 poskyrį). | |

**Modulio pavadinimas – „Miltinių konditerijos gaminių gaminimas laive”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104141 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Parinkti žaliavas miltiniams konditerijos gaminiams gaminti ir jas apdoroti. | 1.1. Apibūdinti miltinių konditerijos gaminių asortimentą. | **Tema. *Miltinių konditerijos gaminių asortimentas***   * Miltinių konditerijos gaminių klasifikavimas, asortimentas   **Tema. *Miltinių konditerijos apdailos pusgaminiai***   * Sirupų, glajų, įdarų ir kremų klasifikavimas, asortimentas |
| 1.2. Apibūdinti tešlos rūšis ir paruošimo būdus. | **Tema. *Nemielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas***   * Nemielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas   **Tema. *Nemielinės tešlos paruošimo būdai***   * Nemielinės tešlos (biskvitinės, riebaus biskvito, trapios, meduolinės, baltyminės, baltyminės - riešutinės, migdolinės, plikytos, sluoksniuotos, kapotos, vaflinės, filo tešlos)paruošimo būdai   **Tema. *Mielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas***   * Mielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas   **Tema. *Mielinės tešlos paruošimo būdai***   * Mielinės tešlos (be įmaišalo, su įmaišalu, pagerintos, sluoksniuotos)paruošimo būdai |
| 1.3. Apibūdinti miltinių konditerijos gaminių žaliavas ir jų kokybės rodiklius. | **Tema. *Miltinių konditerijos gaminių žaliavos***   * Pagrindinės žaliavos * Papildomos žaliavos * Maisto priedai   **Tema. *Miltinių konditerijos gaminių žaliavų kokybės rodikliai*** |
| 1.4. Apskaičiuoti žaliavų kiekį miltinių konditerijos gaminių gaminimui. | **Tema. *Miltinių konditerijos gaminių žaliavų kiekio apskaičiavimas***   * Žaliavų kiekio apskaičiavimas pagal receptūras, kalkuliacijos ir technologijos korteles |
| 1.5. Atlikti žaliavų pirminį apdorojimą. | **Tema. *Žaliavų parinkimas***   * Žaliavų parinkimas naudojantis receptūromis, technologijos kortelėmis   **Tema. *Žaliavų paruošimas***   * Žaliavų paruošimo technologiniai reikalavimai * Žaliavų pirminio apdorojimo technologinės operacijos |
| 2. Gaminti miltinius konditerijos gaminius. | 2.1. Paaiškinti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygos***  **Tema. *Miltinių konditerijos gaminių realizavimo terminai*** |
| 2.2. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant miltinius konditerijos gaminius. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas miltiniams konditerijos gaminiams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 2.3. Pagaminti miltinius konditerijos gaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Miltinių konditerijos gaminių gaminimas***   * Maisto sauga ir geros higienos praktikos taisyklės * Miltinių konditerijos gaminių gaminimo pagrindinės technologinės operacijos * Miltinių konditerijos gaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 2.4. Pagaminti sirupus, glajus, įdarus ir kremus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Sirupų, glajų, įdarų ir kremų gamybos technologija***   * Sirupų, glajų, įdarų ir kremų gaminimo technologiniai procesai * Sirupų, glajų, įdarų ir kremų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 2.5. Apipavidalinti miltinius konditerijos gaminius. | **Tema. *Miltinių konditerijos gaminių apipavidalinimas***   * Miltinių konditerijos gaminių apdailos pusgaminiai, jų paskirtis * Miltinių konditerijos pusgaminių pertepimas arba užpildymas įvairiais kremais ar kitokiais įdarais * Miltinio konditerijos pusgaminio paviršiaus dailinamas ir puošimas |
| 2.6. Nustatyti miltinių konditerijos pusgaminių ir gaminių kokybę jusliniu būdu. | **Tema. *Miltinių konditerijos gaminių kokybės reikalavimai***   * Miltinių konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimai * Miltinių konditerijos gaminių kokybės reikalavimai * Miltinių konditerijos pusgaminių ir gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta laivo virėjo (koko) darbo vieta konkrečiam miltinių konditerijos gaminių gaminimo technologiniam procesui atlikti. Tinkamai parinkti, paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai ir inventorius, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinktos ir paruoštos žaliavos. Naudojant receptūras, kalkuliacijos ir technologijos korteles, apskaičiuoti žaliavų kiekiai miltiniams konditerijos gaminiams gaminti. Miltiniai konditerijos gaminiai pagaminti pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo, jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Miltiniai konditerijos gaminiai tinkamai apipavidalinti ir patiekti pagal geros higienos praktikos taisykles. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Pasaulinės sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos * Geros higienos praktikos taisyklės * Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ * Lietuvos higienos norma HN 113:2001 „Laivai. Higienos normos ir taisyklės“ * Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ * Jūrininkams skiriamų maisto produktų paros racionas ir normos * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, maisto produktų higienos, greitai gendančių maisto produktų laikymo taisykles, gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisykles ir panaikinimą ir kt.   *Mokymo(si) priemonės:*   * Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės * Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine, padine, rotacine krosnimis, kepimo skardomis ir formomis, maisto produktų smulkintuvu, tešlos maišymo ir plakimo mašinomis, tešlos dalinimo mašina, pusgaminių kildymo spintomis, tešlos kočiojimo mašina, svėrimo prietaisais), konditerijos įrankiais ir smulkiu inventoriumi, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis, popieriniais rankšluosčiais ir priemonėmis maisto saugai ir higienai palaikyti. | |
| 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**Modulio pavadinimas – „Patiekalų pobūviams gaminimas laive“**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4104142 | |
| Modulio LTKS lygis | IV | |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 | |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*  Pasiruošimas patiekalų gaminimui laive | |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti. | * 1. Apibūdinti patiekalų pobūviams asortimentą. | **Tema. *Pobūvių rūšys***  **Tema. *Salotų pobūviams asortimentas***   * Salotos, patiekiamos bendruose induose * Salotos, patiekiamos taurelėse   **Tema. *Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių asortimentas***   * Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių asortimentas * Šaltųjų užkandėlių, patiekiamų taurelėse, asortimentas * Šaltųjų užkandėlių, patiekiamų šaukštuose, ant šakutės ar iešmelių, asortimentas   **Tema. *Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas***   * Žuvų paštetų ir terinų, įdarytų žuvų asortimentas   **Tema. *Daržovių, šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas***   * Daržovių slėgtainių asortimentas * Įdarytų daržovių asortimentas * Putėsių iš daržovių asortimentas   **Tema. *Sūrių asortimentas ir priedai prie jų***   * Sūrių klasifikavimas * Priedų derinimas prie sūrių   ***Tema. Sriubų asortimentas pobūviams***   * Sriubų pobūviams asortimentas   ***Tema. Karštųjų patiekalų pobūviams asortimentas***   * Karštųjų patiekalų pobūviams asortimentas * Karštųjų patiekalų furšetui asortimentas   ***Tema. Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, asortimentas***   * Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, asortimentas   ***Tema. Vaisių ir uogų klasifikacija, asortimentas***   * Vaisių ir uogų klasifikacija * Saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentas |
| * 1. Apibūdinti pobūvių patiekalų maisto produktus ir žaliavas ir jų kokybės rodiklius. | **Tema. *Maisto produktai ir žaliavos***  **Tema. *Pobūvių patiekalų maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai*** |
| * 1. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pobūvių patiekalų gaminimui. | **Tema. *Pobūvių patiekalų maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas***   * Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pagal receptūras, kalkuliacijos ir technologijos korteles |
| 1.3. Atlikti maisto produktų ir žaliavų pirminį apdorojimą. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų parinkimas***   * Maisto produktų ir žaliavų parinkimas naudojantis receptūromis, technologijos kortelėmis   **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų paruošimas***   * Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai reikalavimai * Maisto produktų ir žaliavų pirminio apdorojimo technologinės operacijos |
| 1. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams. | 2.1. Paaiškinti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių pobūviams laikymo sąlygos, realizavimo terminai, įtaka jų kokybei * Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos, realizavimo terminai, įtaka jų kokybei |
| 2.2. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas salotoms, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 2.3. Pagaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams pusgaminių gaminimas***   * Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Salotų pobūviams gaminimas***   * Salotų, patiekiamų bendruose induose, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Salotų, patiekiamų taurelėse, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių gaminimas***   * Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Šaltųjų užkandėlių, patiekiamų taurelėse, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Šaltųjų užkandėlių, patiekiamų šaukštuose, ant šakutės ar iešmelių, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas***   * Žuvų putėsių, parfe gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Žuvų paštetų ir terinų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Įdarytos žuvies gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Mėsos, subproduktų ir paukštienos šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas***   * Paukštienos pašteto apvalkale gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Mėsos putėsių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Mėsos pašteto ir terinų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Galantinų gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Šaltųjų užkandžių ir patiekalų iš daržovių gaminimas***   * Daržovių slėgtainių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Įdarytų daržovių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Daržovių putėsių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 2.4. Apipavidalinti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams. | **Tema. *Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams dekoravimas***   * Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai * Komponentų paruošimas sriubų dekoravimui * Komponentų paruošimas karštų patiekalų dekoravimui * Puošybos elementų panaudojimo galimybes   **Tema. *Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant sriubas ir karštuosius patiekalus***   * Puošybos elementų išdėstymas patiekimo inde * Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams harmonija puošiant * Vizualus įvertinimas pagal dydį, formą ir spalvų derinimą |
| 2.5. Nustatyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams kokybę jusliniu būdu. | **Tema. *Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams kokybės reikalavimai***   * Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams kokybės įvertinimas jusliniu būdu * Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams koregavimas, trūkumų šalinimas |
| 3. Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams. | 3.1. Paaiškinti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Sriubų ir karštųjų patiekalų pusgaminių pobūviams laikymo sąlygos, realizavimo terminai, įtaka jų kokybei * Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos, realizavimo terminai, įtaka jų kokybei |
| 3.2. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriuboms ir karštiesiems pobūvių patiekalams gaminti***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 3.3. Pagaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams pusgaminių gaminimas***   * Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Sriubų gaminimas pobūviams***   * Sriubų, patiekiamų furšeto metu, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Karštųjų patiekalų pobūviams gaminimas***   * Karštųjų patiekalų, patiekiamų bendruose induose, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo * Karštųjų patiekalų, patiekiamų individualiai kiekvienam svečiui, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo   **Tema. *Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, gaminimas***   * Karštojo patiekalo, gaminamo stambiu gabalu, gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 3.4. Apipavidalinti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams. | **Tema. *Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams dekoravimas***   * Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai * Komponentų paruošimas sriubų dekoravimui * Komponentų paruošimas karštų patiekalų dekoravimui * Puošybos elementų panaudojimo galimybes   **Tema. *Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant sriubas ir karštuosius patiekalus***   * Puošybos elementų išdėstymas patiekimo inde * Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams harmonija puošiant * Vizualus įvertinimas pagal dydį, formą ir spalvų derinimą |
| 3.5. Nustatyti sriubų ir karštųjų patiekalų pusgaminių ir sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams kokybę jusliniu būdu. | **Tema. *Sriubų ir karštųjų patiekalų pusgaminių ir sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams kokybės nustatymas***   * Sriubų ir karštųjų patiekalų pusgaminių ir sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams kokybės įvertinimas jusliniu būdu * Sriubų ir karštųjų patiekalų pusgaminių ir sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams koregavimas, trūkumų šalinimas |
| 4. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams. | 3.1. Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai***   * Saldžiųjų patiekalų pusgaminių pobūviams laikymo sąlygos, realizavimo terminai, įtaka jų kokybei * Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos, realizavimo terminai, įtaka jų kokybei |
| 3.2. Saugiai naudoti laivo virtuvės (kambuzo) įrenginius, įrankius ir inventorių gaminant saldžiuosius patiekalus pobūviams. | **Tema.** ***Laivo virtuvės (kambuzo) technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimui***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį gamybos procesą ir gamybos apimtį   **Tema. *Darbas laivo virtuvės (kambuzo) technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi***   * Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas darbui * Saugus darbas technologiniais įrenginiais, įrankiais, inventoriumi |
| 3.3. Pagaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema.** ***Saldžiųjų patiekalų pobūviams pusgaminių gaminimas***  Saldžiųjų patiekalų pobūviams pusgaminių gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo  **Tema.** ***Saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas***   * Saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo |
| 3.4. Apipavidalinti saldžiuosius patiekalus pobūviams. | **Tema.*****Saldžiųjų patiekalų pobūviams dekoravimas***   * Saldžiųjų patiekalų komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai * Komponentų paruošimas saldžiųjų patiekalų dekoravimui * Puošybos elementų panaudojimo galimybės   **Tema. *Kompozicija, jos centras ir simetrija tiekiant saldžiuosius patiekalus***   * Puošybos elementų išdėstymas patiekimo inde * Saldžiųjų patiekalų komponavimo principai, taisyklės dėsniai * Vizualus saldžiųjų patiekalų įvertinimas pagal jo dydį, formą ir spalvų suderinimą |
| 3.5. Nustatyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų pobūviams kokybę jusliniu būdu. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų pobūviams kokybės nustatymas***   * Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų pobūviams kokybės įvertinimas jusliniu būdu * Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų pobūviams koregavimas, trūkumų šalinimas |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai ir apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai paruošta laivo virėjo (koko) darbo vieta konkrečiam pobūvio patiekalų gaminimo technologiniam procesui atlikti. Tinkamai parinkti, paruošti, eksploatuoti įrenginiai, įrankiai ir inventorius, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų ir geros higienos praktikos taisyklių. Laikantis geros higienos praktikos, darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, parinkti ir paruošti maisto produktai ir žaliavos. Naudojant receptūras, kalkuliacijos ir technologijos korteles, apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai pobūvio patiekalų gaminimui. Pobūvio patiekalai pagaminti pagal receptūrą, technologijos kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Jusliniu būdu įvertinta jų kokybė. Paruošti komponentai pobūvio patiekalų dekoravimui. Pobūvio patiekalai apipavidalinti patiekimo inde, dera tarpusavyje ir patiekti pagal geros higienos praktikos taisykles. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta. | |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:*   * Laivo virėjo modulinė profesinio mokymo programa * Testas turimiems gebėjimams vertinti * Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga * Pasaulinės sveikatos organizacijos (PSO) rekomendacijos * Geros higienos praktikos taisyklės * Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ * Lietuvos higienos norma HN 113:2001 „Laivai. Higienos normos ir taisyklės“ * Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ * Jūrininkams skiriamų maisto produktų paros racionas ir normos * Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, maisto produktų higienos, greitai gendančių maisto produktų laikymo taisykles, gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisykles ir panaikinimą ir kt.   *Mokymo(si) priemonės:*   * Receptūros, kalkuliacijos, technologijos kortelės * Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos | |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.  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 ir kulinarinėmis bei konditerinėmis konditeriniais maišais, konditeriniais švirkštais, formomis, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu), stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), įrankiais, kulinariniais termometrais, darbo drabužiais, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis, popieriniais rankšluosčiais. | |
| 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. | |

**6.4. BAIGIAMASIS MODULIS**

**Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas | 4000004 |
| Modulio LTKS lygis | IV |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| 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 laivo 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) laivo virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį.  Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų laivo virėjo profesinės veiklos patirtį. |