**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Picų gaminimo neformaliojo profesinio mokymo programa |

1.2. Programos valstybinis kodas *(suteikiamas įregistravus programą)*

|  |
| --- |
| N21101302 |

1.3. Švietimo sritis

|  |
| --- |
| Paslaugos asmenims |

1.4. Švietimo posritis / posričiai

|  |
| --- |
| Viešbučių ir maitinimo paslaugos |

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

|  |
| --- |
| 15 |

1.6. Programos apimtis akademinėmis valandomis kontaktiniam darbui, jų pasiskirstymas teoriniam ir praktiniam mokymui

|  |
| --- |
| 270 akademinių valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 81 akademinė valanda skiriama teoriniam mokymui, 189 akademinės valandos – praktiniam mokymui |

1.7. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)

|  |
| --- |
| Pradinis išsilavinimas |

1.8. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kompetencijos pavadinimas | Kvalifikacijos pavadinimas, lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą, jos valstybinis kodas | Profesinio standarto pavadinimas, jo valstybinis kodas |
| Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | Virėjas, LTKS II | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas. | Virėjas, LTKS II | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. | Virėjas, LTKS II | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas picoms kepti. | Virėjas, LTKS II | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas. | Virėjas, LTKS II | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |

1.9. Papildomi reikalavimai mokymą pagal programą užsakančios ir (ar) mokymą finansuojančios institucijos

|  |
| --- |
| * Jei asmens mokymas yra finansuojamas iš Užimtumo tarnybos lėšų, asmeniui, baigusiam programą yra būtinas įgytų kompetencijų vertinimas.
 |

**2. PROGRAMOS TURINYS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio pavadinimas (valstybinis kodas[[1]](#footnote-1))** | **Modulio LTKS lygis** | **Kompetencija(-os)** | **Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai** | **Modulio apimtis mokymosi kreditais** | **Akademinės valandos kontaktiniam darbui** |
| **Teoriniam mokymui** | **Praktiniam mokymui** | **Iš viso** |
| Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas (2101301) | II | Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | Palaikyti asmens ir darbo vietos higieną pagal geros higienos praktikos taisykles.Tvarkyti indų surinkimo ir plovimo vietas pagal geros higienos praktikos taisykles.Tvarkyti skirtingas maitinimo įmonės zonas pagal geros higienos praktikos taisykles.Pildyti geros higienos praktikos taisyklių dokumentus pagal gamybos vadovo nurodymus.Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas. | 10 | 54 | 126 | 180 |
| Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas. | Parinkti maisto produktus ir žaliavas.Naudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis.Ruošti maisto produktus ir žaliavas.Laikyti maisto produktus ir žaliavas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus.Saugiai atlikti pirminį žaliavų, reikalingų patiekalams gaminti, paruošimą.Valyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą. |
| Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. | Saugiai dirbti įrenginiais, įrankiais ruošiant žaliavas patiekalams gaminti.Saugiai ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas.Ruošti darbui, prižiūrėti ir tvarkyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą. |  |  |  |  |
| Picų gaminimas (2101306) | II | Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas picoms kepti. | Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai.Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos picų gamybai.Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai. | 5 | 27 | 63 | 90 |
| Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas. | Naudotis nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelėmis.Kepti picas.Apipavidalinti ir patiekti picas. |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

**Modulio pavadinimas – „Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) | 2101301 |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Netaikoma* |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | 1.1. Palaikyti asmens ir darbo vietos higieną pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema.** ***Darbo vietai maitinimo įmonėse ir asmens higienai keliami reikalavimai bei taisyklės**** Maitinimo įmonių patalpų, susijusių su virėjo darbo vieta, klasifikavimas
* Sanitarijos ir higienos reikalavimai pagal geros higienos ir praktikos taisykles ir kitus teisės aktus maitinimo įmonėse
* Darbo saugos reikalavimai maitinimo įmonėse pagal teisės aktus
 | 3 | 7 | 10 |
| 1.2. Tvarkyti indų surinkimo ir plovimo vietas pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema.** ***Indų surinkimo ir plovimo vietos tvarkymo taisyklės bei reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles**** Indų surinkimo taisyklės pagal geros higienos ir praktikos taisykles
* Indų surinkimo ir plovimo vietos tvarkymo taisyklės bei reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles
* Indų ir įrankių plovimas pagal geros higienos praktikos taisykles
* Skirtingų paviršių valymas pagal geros higienos praktikos taisykles
 | 3 | 7 | 10 |
| 1.3. Tvarkyti skirtingas maitinimo įmonės zonas pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema.** ***Skirtingų maitinimo įmonės zonų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles*** * Maitinimo įmonės zonų klasifikavimas
* Skirtingų maitinimo įmonės zonų tvarkymo taisyklės ir reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles
* Švaros zonos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles
* Karštųjų patiekalų gaminimo zonos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles
* Šaltųjų patiekalų gaminimo zonos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles
* Pagalbinių patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles
 | 3 | 7 | 10 |
| 1.4. Pildyti geros higienos praktikos taisyklių dokumentus pagal gamybos vadovo nurodymus. | **Tema*.******Dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse**** Dokumentų, naudojamų maitinimo įmonėse, klasifikavimas
* Dokumentų, užtikrinančių maisto saugą, pildymas
* Žurnalų pildymas maitinimo įmonėse pagal geros higienos praktikos taisykles
 | 3 | 7 | 10 |
| 1.5. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas. | **Tema. *Atliekų rūšiavimas ir tvarkymas**** Atliekų klasifikavimas
* Atliekų rūšiavimo ir tvarkymo taisyklės maitinimo įmonėse
* Atliekų rūšiavimas pagal reikalavimus, keliamus maitinimo įmonėms
 | 3 | 7 | 10 |
| 2. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas. | 2.1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas. | **Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles**** Etikečių ant maisto produktų ir žaliavų ženklinimas pagal teisės aktus
* Maisto produktų ir žaliavų parinkimo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles
* Maisto produktų ir žaliavų rūšiavimas pagal geros higienos praktikos taisykles
* Maisto produktų ir žaliavų paskirstymas į laikymo ir gamybines patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles
* Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles
* Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis
* Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
 | 3 | 7 | 10 |
| 2.2. Naudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis. | **Tema**. ***Receptūros ir technologijos kortelės**** Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai
* Receptūrų ir technologijos kortelių naudojimo principai
* Receptūrų ir technologijos kortelių naudojimas gaminant patiekalus
* Nesudėtingi skaičiavimai, atliekami naudojantis informacinėmis technologijomis, gaminant patiekalus pagal receptūras ir technologijos korteles
 | 3 | 7 | 10 |
| 2.3. Ruošti maisto produktus ir žaliavas. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, parinkimas ir paruošimas pagal receptūras ir technologijos korteles**** Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, parinkimas, naudojantis receptūromis ir technologijos kortelėmis
* Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, naudojantis receptūromis ir technologijos kortelėmis
* Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos, atliekamos gaminant patiekalus
* Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, paruošimo būdai
* Maisto gaminimo technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius, jų paskirtis, ženklinimas, saugaus naudojimo taisyklės
* Maisto produktų ir žaliavų rūšiavimas, naudojantis receptūromis ir technologijos kortelėmis
* Pirminis žaliavų paruošimas, vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis
 | 3 | 7 | 10 |
| 2.4. Laikyti maisto produktus ir žaliavas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų laikymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus**** Maisto produktų ir žaliavų laikymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles
* Maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles
* Maisto produktų ir žaliavų laikymas maitinimo įmonių gamybinėse patalpose pagal geros higienos praktikos taisykles
 | 3 | 7 | 10 |
| 2.5. Saugiai atlikti pirminį žaliavų, reikalingų patiekalams gaminti, paruošimą. | **Tema. *Pirminis žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, paruošimas**** Pirminio žaliavų paruošimo būdai
* Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nuostolių normos pagal teisės aktus
* Maisto gaminimo technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius, naudojami atliekant pirminį žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, paruošimą
 | 3 | 7 | 10 |
| 2.6. Valyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą. | **Tema. *Maisto gaminimo technologinių įrenginių, įrankių inventoriaus ir darbo vietos valymas**** Valymo priemonių klasifikavimas
* Valymo priemonių naudojimo taisyklės
* Valymo priemonių, skirtų įrenginiams, įrankiams inventoriui ir darbo vietai valyti, parinkimas
 | 3 | 7 | 10 |
| 3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. | 3.1 Saugiai dirbti įrenginiais, įrankiais ruošiant žaliavas patiekalams gaminti. | **Tema.** ***Maisto gaminimo technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių, naudojamų žaliavoms ruošti, parinkimas**** Įrenginių ir įrankių klasifikacija
* Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį
 | 3 | 7 | 10 |
| **Tema. *Darbas maisto gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginiais, ruošiant žaliavas patiekalų gamybai**** Įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimo taisyklės
* Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui
* Technologinių mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimas, ruošiant žaliavas patiekalų gamybai
 | 3 | 7 | 10 |
| 3.2. Saugiai ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas. | **Tema.** ***Žaliavų paruošimo būdai**** Žaliavų rūšiavimas, plovimas, valymas, pjaustymas
* Žaliavų paruošimas, naudojant mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginius ir įrankius
 | 3 | 7 | 10 |
| **Tema.** ***Technologinio proceso nuoseklumas**** Technologinio proceso eiga
* Žaliavų paruošimas, laikantis technologinio proceso eiliškumo
 | 3 | 7 | 10 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai, jo įtaka maisto produktams ir žaliavoms**** Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams ir žaliavoms
* Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo būdai
 | 3 | 7 | 10 |
| 3.3. Ruošti darbui, prižiūrėti ir tvarkyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą. | **Tema. *Maisto gaminimo technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas, priežiūra ir tvarkymas**** Darbo įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles
* Darbo įrenginių, įrankių ir inventoriaus priežiūra pagal geros higienos praktikos taisykles
* Darbo įrenginių, įrankių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles
 | 3 | 7 | 10 |
| **Tema. *Darbo vietos paruošimas, priežiūra ir sutvarkymas**** Darbo vietos paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles
* Darbo vietos priežiūra pagal geros higienos praktikos taisykles
* Darbo vietos sutvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles
 | 3 | 7 | 10 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius pirminiam žaliavų apdorojimui atlikti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Maisto produktai ir žaliavos paruošti laikantis geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų. Žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos atliktos laikantis technologinio proceso eiliškumo. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės

*Mokymo(si) priemonės:** Žaliavos ir maisto produktai pirminiam apdorojimui atlikti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, picų kepimo krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis, darbo drabužiais. |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | 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) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. |

**Modulio pavadinimas- „Picų gaminimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[3]](#footnote-3) | 2101306 |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas  |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas picoms kepti. | 1.1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai. | **Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų parinkimas nesudėtingos technologijos picų gamybai**** Etikečių ant maisto produktų ir žaliavų ženklinimas pagal teisės aktus
* Maisto produktų ir žaliavų parinkimo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles
* Maisto produktų ir žaliavų parinkimas picų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles
* Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis
* Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
 | 3 | 7 | 10 |
| 1.2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos picų gamybai. | **Tema.** ***Technologijos kortelių, receptūrų rinkinių svarba picų gamyboje**** Technologijos kortelių sudarymas
* Technologijos kortelės užpildymas pagal nurodytą receptūrą
 | 3 | 7 | 10 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas nesudėtingos technologijos picų gamybai**** Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis
* Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
 | 3 | 7 | 10 |
| 1.3. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai. | **Tema. *Produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos picų gamybai**** Picų klasifikavimas
* Maisto produktų ir žaliavų, skirtų picų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai
* Maisto produktų ir žaliavų paruošimas picų gamybai
* Technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai
* Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles
* Nesudėtingos technologijos įdarai, prieskonių mišiniai ir padažai, jų paruošimo būdai
 | 3 | 7 | 10 |
| 2. Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas. | 2.1. Naudotis nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelėmis. | **Tema.** ***Nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelės**** Nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai
* Nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelių naudojimas
 | 3 | 7 | 10 |
| 2.2. Kepti picas. | **Tema. *Picų tešlos gaminimas**** Tešlų klasifikavimas
* Žaliavų, reikalingų picų tešlos gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles
* Picų tešlos gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles
* Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant picų tešlą
 | 4 | 10 | 14 |
| **Tema. *Picų kepimas**** Picos tešlos paplotėlio suformavimas
* Picos tešlos paplotėlio paruošimas pagal receptūras, technologijos korteles
* Ingredientų išdėliojimas pagal receptūras, technologijos korteles
* Picos kepimo temperatūriniai režimai
 | 4 | 8 | 12 |
| 2.3. Apipavidalinti ir patiekti picas. | **Tema.** ***Picų apipavidalinimas ir patiekimas**** Picų apipavidalinimas, supjaustymas
* Picų patiekimo būdai
* Picų išeigos
* Indai, skirti picoms patiekti
* Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami picų patiekimui
 | 4 | 10 | 14 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius nesudėtingos technologijos picoms gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų bei žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Maisto produktai ir žaliavos paruošti laikantis visų reikalavimų. Pagamintos picos, jos patiektos tinkamai. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos

*Mokymo(si) priemonės:** Žaliavos ir maisto produktai nesudėtingos technologijos picų gamybai
* 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, picų kepimo krosnimi, maisto šildytuvu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais. Picų tešlai ruošti skirta darbo vieta, aprūpinta mediniais stalais, tešlos ruošimo mašinomis, virtuvės reikmenimis (dubenimis, svarstyklėmis, įrankiais).Picoms kepti skirta darbo vieta, aprūpinta inventoriumi (kepimo krosnimis, įrankiais, saugos priemonėmis). |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | 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) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. |

1. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-1)
2. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-2)
3. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-3)