**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Saldžiųjų patiekalų gaminimo neformaliojo profesinio mokymo programa |

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

|  |
| --- |
| N32101302 |

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 akademinių valandų skiriama teoriniam mokymui, 189 akademinių valandų – praktiniam mokymui. |

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

|  |
| --- |
| Pagrindinis 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 III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Prižiūrėti virtuvės įrenginius. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.  | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai.  | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01 |
| Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus. | Virėjas, LTKS III | 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** |
| Tvarkos virtuvėje palaikymas (3101309) | III | Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | Paaiškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklinimą.Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus.Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus.Tvarkyti darbo vietas ir inventorių, pagal geros higienos praktikos taisykles.Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas. | 5 | 27 | 63 | 90 |
| Prižiūrėti virtuvės įrenginius. | Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį.Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. |
| Pasiruošimas patiekalų gaminimui (3101310) | III | Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. | Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.Apdoroti maisto produktus ir žaliavas. | 5 | 27 | 63 | 90 |
| Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. | Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti.Naudotis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus. |
| Saldžiųjų patiekalų gaminimas,(3101315) | III | Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai. | Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles.Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldiesiems patiekalams gaminti. | 5 | 27 | 63 | 90 |
| Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus. | Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Ruošti saldžiuosius patiekalus.Apipavidalinti ir patiekti saldžiuosius patiekalus. |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

**Modulio pavadinimas – „Tvarkos virtuvėje palaikymas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) | 3101309 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma. |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | 1.1. Paaiškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklinimą. | **Tema. *Maisto gaminimo technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius. Jų paskirtis, ženklinimas, saugaus naudojimo taisyklės**** Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius, naudojamas maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse
* Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis ir ženklinimas
* Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.2. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus. | **Tema. *Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos**** Virtuvės darbo zonos, jų paskirtis
* Virtuvės darbo zonoms taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai
* Virėjo darbo vietai taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.3. Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus. | **Tema. *Virtuvės patalpų darbo zonos paruošimas darbui**** Darbo zonos, skirtos (mėsos, žuvies, daržovių, miltinių patiekalų) pusgaminiams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
* Darbo zonos, skirtos karštiesiems patiekalams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
* Darbo zonos, skirtos miltiniams patiekalams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
* Darbo zonos, kurioje išduodami patiekalai, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
* Pagalbinės darbo zonos paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
 | 4 | 16 | 20 |
| 1.4. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių, pagal geros higienos praktikos taisykles. | **Tema. *Geros higienos praktikos taisyklių taikymas tvarkant darbo vietas, technologinius įrenginius ir inventorių**** Darbo vietos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
* Technologinių įrenginių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
 | 2 | 6 | 8 |
| 1.5. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus. | **Tema. *Virėjo asmens higienos ir darbo drabužių reikalavimai**** Reikalavimai, keliami virėjo asmens higienai
* Reikalavimai, keliami virėjo darbo drabužiams ir apavui
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Virėjo sveikata ir sveikatos patikros dokumentai**** Darbuotojų privalomas sveikatos patikrinimas
* Virėjo sveikatos patikros dokumentai
 | 2 |  | 2 |
| **Tema. *Ergonominiai reikalavimai virėjo darbo vietai**** Ergonominiai reikalavimai, keliami stovimam darbui
* Ergonominiai reikalavimai, keliami darbo pozai
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.6. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas. | **Tema. *Maisto atliekų rūšys, surinkimas**** Maistinių atliekų rūšys ir pobūdis
* Maistinių atliekų rūšiavimas
* Augalinės kilmės atliekų surinkimas
* Šalutiniai gyvūniniai produktai, jų surinkimas
* Panaudotas aliejus, jo surinkimas
 | 2 | 5 | 7 |
| **Tema. *Pakuočių atliekų rūšiavimas ir tvarkymas**** Pakuočių medžiagos
* Kartono, plastiko ir stiklo atliekų rūšiavimas
 | 1 | 2 | 3 |
| 2. Prižiūrėti virtuvės įrenginius. | 2.1. Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį. | **Tema. *Virtuvės įrenginiai, jų paskirtis**** Virtuvės mechaniniai įrenginiai ir jų paskirtis
* Virtuvės šiluminiai įrenginiai ir jų paskirtis
* Virtuvės šaldymo įrenginiai ir jų paskirtis
 | 6 | 6 | 12 |
| 2.2. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Darbas virtuvės įrenginiais, įrankiais bei tinkamas ir saugus jų eksploatavimas**** Saugus virtuvės įrenginių, įrankių naudojimas
* Virtuvės įrenginių eksploatavimas pagal jų paskirtį
 | 2 | 12 | 14 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius, paaiškinta jų paskirtis ir ženklinimas, apibūdintos virtuvės darbo zonos. Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai ir pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Tinkamai ir pagal saugaus naudojimo taisykles parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius. Pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus sutvarkyti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius, darbo vietos. Atsižvelgiant į atliekų rūšį ir pobūdį, surinktos, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos pagal atliekų tvarkymo taisykles. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus

*Mokymo(si) priemonės:** Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis),darbo drabužiais. |
| 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 – „Pasiruošimas patiekalų gaminimui“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[3]](#footnote-3) | 3101310 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*Tvarkos virtuvėje palaikymas |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1.Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. | 1.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės**** Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal rūšis
* Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal vartojamąsias savybes
 | 4 | 2 | 6 |
| 1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų ženklinimas**** Bendrieji maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo reikalavimai
* Maisto produktų ir žaliavų ženklinimo ypatumai
 | 2 | 2 | 4 |
| **Tema. *Maisto produktų, žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos
* Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai
* Maisto produktų, žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai pagal juslinius kokybės rodiklius
 | 2 | 2 | 4 |
| 1.3. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Technologinių įrenginių ir įrankių maisto produktams ir žaliavoms apdoroti parinkimas**** Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami pagal technologinį procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui
 | 2 | 8 | 10 |
| **Tema. *Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, naudojimas**** Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas, naudojant technologinius įrenginius, įrankius ir laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių
 | 2 | 8 | 10 |
| 1.4. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, standartai**** Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai
* Maisto produktų ir žaliavų kokybės standartai
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.5. Apdoroti maisto produktus ir žaliavas. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pirminiam apdorojimui**** Technologinio proceso nuoseklumas atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą
* Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą
* Pirminis maisto produktų ir žaliavų apdorojimas
 | 3 | 12 | 15 |
| **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
 | 3 | 12 | 15 |
| 2.Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. | 2.1. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojamas kiekis**** Maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos
* Reikiamo maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pusgaminiams, patiekalams gaminti, naudojantis informacinėmis technologijomis
 | 4 | 6 | 10 |
| 2.2. Naudotis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus. | **Tema. *Technologijos kortelės**** Technologijos kortelės rekvizitai
* Technologijų kortelių naudojimo principai
 | 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. Įvardytos maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos ir apibūdintos maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos. Apdoroti maisto produktai ir žaliavos mechaniniu, terminiu ir biocheminiu būdais. Naudojant kalkuliacijos ir technologijos korteles, apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga

*Mokymo(si) priemonės:** Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Maisto produktai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, aprūpinta techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi), skirtomis mokymo(si) medžiagai pateikti, ir kompiuteriais, skirtais mokinių darbui.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu), įrankiais, svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis). |
| 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 – „Saldžiųjų patiekalų gaminimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[4]](#footnote-4) | 3101315 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigti šie moduliai*:Tvarkos virtuvėje palaikymasPasiruošimas patiekalų gaminimui |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai. | 1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. | **Tema. *Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės**** Maistinės medžiagos, būtinos visavertei mitybai
* Vaisių, uogų ir riešutų klasifikavimas pagal sandarą
* Vaisių, uogų, riešutų ir daržovių maistinė vertė
 | 2 | 2 | 4 |
| **Tema. *Maistiniai priedai**** Maistinių priedų klasifikavimas ir jų apibūdinimas
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Pienas ir pieno produktai**** Pieno ir jo produktų klasifikavimas ir apibūdinimas
* Pieno ir jo produktų maistinė vertė
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema*. Kiaušiniai ir jų produktai**** Kiaušiniai ir jų produktai, klasifikavimas
* Kiaušinių produktų maistinė vertė
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Maistiniai riebalai**** Maistinių riebalų klasifikavimas
* Maistinių riebalų maistinė vertė
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Konditerinės žaliavos, kildinimo medžiagos**** Konditerinės žaliavos
* Kildinimo medžiagos
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Grūdinių kultūrų produktai**** Grūdinių kultūrų produktų klasifikacija ir maistinė vertė
* Miltų kokybės rodikliai
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti, paruošimas**** Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiesiems patiekalams gaminti, paruošimo būdai
 |  | 2 | 2 |
| 1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms**** Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos bei realizavimo terminai**** Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai
* Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymių atpažinimo metodai
 |  | 2 | 2 |
| 1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiesiems patiekalams gaminti, parinkimas**** Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiesiems patiekalams gaminti, parinkimas pagal technologijos korteles
 |  | 2 | 2 |
| 1.4. Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtųmaisto produktams ir žaliavoms apdoroti, parinkimas**** Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui
 | 2 | 2 | 4 |
| 1.5. Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldiesiems patiekalams gaminti. | **Tema. *Darbo vietos saldiesiems patiekalams gaminti parengimas**** Darbo vieta, atitinkanti darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus ir tinkama konkretiems gamybos procesams atlikti
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, proceso eiliškumas**** Technologinio proceso eiliškumas
* Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas
* Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas
 | 1 | 1 | 2 |
| 2. Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus. | 2.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas**** Saldžiųjų patiekalų klasifikavimas
* Saldžiųjų patiekalų asortimentas
 | 1 |  | 1 |
| **Tema. *Saldžiųjų patiekalų naujausios gaminimo tendencijos, taikant naujausias technologijas**** Naujausios saldžiųjų patiekalų gaminimo tendencijos, taikant naujausias technologijas
 | 2 |  | 2 |
| 2.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai**** Saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai
* Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimas jusliniu būdu
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema. *Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Saldžiųjųpatiekalų laikymo sąlygos
* Saldžiųjų patiekalų realizavimo terminai
 | 1 | 1 | 2 |
| 2.3. Ruošti saldžiuosius patiekalus. | **Tema. *Saldžiųjų patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas**** Saldžiųjų patiekalų gamybos procesas
* Flambiravimas
 | 1 | 2 | 3 |
| **Tema. *Saldžiųjų patiekalų gaminimas**** Vaisinio saldžiojo patiekalo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
 | 1 | 3 | 4 |
| **Tema. *Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas**** Drebutinio saldžiojo patiekalo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
 | 1 | 7 | 8 |
| **Tema. *Kremų gaminimas**** Kremo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
 | 1 | 7 | 8 |
| **Tema. *Karštųjų desertų gaminimas**** Karštojo deserto gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
 | 1 | 7 | 8 |
| **Tema. Užšaldytų desertų gaminimas*** Ledų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
 | 1 | 7 | 8 |
| 2.4. Apipavidalinti ir patiekti saldžiuosius patiekalus. | **Tema. *Indų saldiesiems patiekalams parinkimas**** Indų, skirtų saldiesiems patiekalams patiekti, įvairovė
* Indų, skirtų saldiesiems patiekalams patiekti, parinkimas
 | 1 | 1 | 2 |
| **Tema.** ***Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas, dekoravimas ir patiekimas**** Saldžiųjų patiekalų patiekimo ir komponavimo taisyklės
* Saldžiųjų patiekalų dekoravimas šokoladu, vaisiais ir kt.
 | 1 | 5 | 6 |
| 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. Maisto produktai ir žaliavos parinkti pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles, apskaičiuotas reikalingas jų kiekis. Taikant saldžiųjų patiekalų gamybos technologiją, saugiai pademonstruoti skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai. Saldusis patiekalas pagamintas ir apipavidalintas laikantis gaminimo nuoseklumo. Patiekalas patiektas laikantis saldžiųjų patiekalų patiekimo reikalavimų. Įvertinta saldžiojo patiekalo kokybė jusliniu būdu. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | Mokymo(si) medžiaga:* Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės

Mokymo(si) priemonės:* Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Žaliavos ir maisto produktai saldiesiems patiekalams gaminti
* 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)mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, trintuvu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais. |
| 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. 2Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-3)
4. 2Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-4)