**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

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

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

|  |
| --- |
| N21101304 |

1.3. Švietimo sritis

|  |
| --- |
| Paslaugos asmenims |

1.4. Švietimo posritis / posričiai

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

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

|  |
| --- |
| 25 |

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

|  |
| --- |
| 450 akademinių valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 128 akademinė valanda skiriama teoriniam mokymui, 322 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 vietą. | 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 |
| Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus. | Virėjas, LTKS II | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Gaminti įvairias salotas. | Virėjas, LTKS II | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus. | 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  | II | Paruošti ir tvarkyti darbo vietą. | Nusakyti bendrais bruožais virėjo darbo vietai, asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus, taisykles. Tvarkyti skirtingas maitinimo įmonės darbo vietas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos bei 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. | Nusakyti bendrais bruožais maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminusNaudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis.Ruošti maisto produktus ir žaliavas.Laikyti maisto produktus ir žaliavas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus.Saugiai apdoroti maisto produktus ir žaliavas. |
| Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. | Išvardyti geros higienos praktikos taisykles, skirtas maisto produktų ir žaliavų saugiam darbui apdorojimo įrenginiais ir įrankiais.Naudotis kalkuliacinėmis ir technologijos kortelėmis, atliekant maisto produktų ir žaliavų apdorojimo technologines operacijas.Saugiai ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas. |
| Nesudėtingų šaltųjų patiekalų, salotų gaminimas ir jų apipavidalinimas  | II | Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus. | Nusakyti bendrais bruožais nesudėtingos technologijos šaltųjų patiekalų klasifikaciją ir asortimentą.Ruošti maisto produktus, žaliavas ir gaminimo įrenginius bei įrankius nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų gamybai.Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius daržovių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius žuvies patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius varškės ir kiaušinių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius saldžiuosius patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | 15 | 74 | 196 | 270 |
| Gaminti įvairias salotas. | Nusakyti bendrais bruožais salotų rūšis, jų asortimentą pagal technologines korteles.Saugiai dirbti salotų, mišrainių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisykliųGaminti įvairaus asortimento salotas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.Gaminti įvairaus asortimento mišraines pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. |
| Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus. | Nusakyti bendrais bruožais daržovių ir kitų nesudėtingų garnyrų rūšis, jų asortimentą.Saugiai dirbti nesudėtingos technologijos garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Gaminti nesudėtingos technologijos iš daržovių garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.Gaminti nesudėtingos technologijos kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.Patiekti nesudėtingos technologijos daržovių ir kitus garnyrus juos apipavidalinus. |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) |  |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 10 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1. Paruošti ir tvarkyti darbo vietą. | 1.1. Nusakyti bendrais bruožais virėjo darbo vietai, asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus, taisykles. | ***Tema.*** ***Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos**** Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos ir patalpų išdėstymas
* Maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms keliami reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles

***Tema. Virtuvės darbo vietos ir joms keliami geros higienos reikalavimai**** Virtuvės darbo zonų paskirtis
* Virtuvės darbo vietoms taikomi reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles
* Virėjo darbo vietai taikomos geros higienos praktikos taisyklės

***Tema.******Virėjo asmens higiena ir darbo drabužių reikalavimai**** Reikalavimai, keliami virėjo asmens higienai
* Reikalavimai, keliami virėjo darbo drabužiams ir apavui

***Tema. Virėjo sveikata ir sveikatos patikros dokumentai**** Darbuotojų privalomas sveikatos tikrinimas
* Virėjo sveikatos patikros dokumentai

***Tema. Ergonominiai reikalavimai virėjo darbo vietai**** Ergonominiai reikalavimai, keliami stovivam darbui
* Ergonominiai reikalavimai, keliami darbo pozai
 |
| 1.2. Tvarkyti skirtingas maitinimo įmonės darbo vietas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos bei geros higienos praktikos taisykles. | ***Tema.******Darbo vietos paruošimas ir tvarkymas virtuvės paruošiamajame skyriuje**** Darbo vietos, skirtos mėsos, žuvies, daržovės, miltinių gaminių pirminiam paruošimui, paruošimas darbui ir tvarkymas
* Darbo vietos, skirtos mėsos, žuvies, daržovės, miltinių patiekalų pusgaminiams gaminti, paruošimas darbui ir tvarkymas

***Tema.******Darbo vietos paruošimas ir tvarkymas virtuvės baigiamajame skyriuje**** Darbo vietos, skirtos karštiems patiekalams gaminti, paruošimas ir tvarkymas
* Darbo vietos, skirtos šaltiems patiekalams gaminti, paruošimas ir tvarkymas

***Tema.******Darbo vietos paruošimas ir tvarkymas maisto išdavimo skyriuje ir pagalbinėse patalpose**** Darbo vietos, kurioje išduodami patiekalai, paruošimas ir tvarkymas
* Pagalbinių darbo vietų paruošimas ir tvarkymas

**Tema. *Patiekalų gaminimo technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus valymas**** Valymo priemonių klasifikavimas
* Valymo priemonių parinkimas
* Valymo priemonių naudojimo taisyklės
 |
| 1.3. Pildyti geros higienos praktikos taisyklių dokumentus pagal gamybos vadovo nurodymus. | ***Tema.* *Higienos dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse**** Higienos dokumentų rūšys, svarba
* Higienos žurnalų pildymas pagal geros higienos praktikos taisykles

***Tema.* *Žurnalų pildymas*** ***pagal gamybos vadovo nurodymus**** Šaldytuvų, patalpų temperatūrinio rėžimo kontrolės žurnalas
* Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalas
* Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalas
* Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas
* Valymo darbų registravimo žurnalas
 |
| 1.4. 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

***Tema. Pakuočių atliekų rūšiavimas ir tvarkymas**** + - * Pakuočių medžiagos
			* Kartono, plastiko ir stiklo atliekų rūšiavimas
 |
| 2. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas. | 2.1. Nusakyti bendrais bruožais 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

**Tema*. Maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė**** Maisto produktų cheminė sudėtis
* Maisto medžiagos, reikalingos visavertei mitybai
 |
| 2.2. 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

**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
 |
| 2.3. 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
 |
| 2.4. Saugiai 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

**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. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas. | 3.1 Išvardyti geros higienos praktikos taisykles, skirtas maisto produktų ir žaliavų saugiam darbui apdorojimo įrenginiais ir įrankiais. | **Tema.** ***Technologinių įrenginių ir įrankių maisto produktams ir žaliavoms apdoroti parinkimas**** Technologiniai įrengimai ir įrankiai, naudojami pagal technologinį procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui

**Tema. *Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, naudojimas, priežiūra**** Įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimo taisyklės
* Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas, naudojant technologinius įrenginius, įrankius, laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių

**Tema. *Darbo vietos paruošimas, priežiūra ir sutvarkymas*** ***pagal geros higienos praktikos taisykles**** Darbo vietos paruošimas
* Darbo vietos priežiūra
* Darbo vietos sutvarkymas
 |
| 3.2. Naudotis kalkuliacinėmis ir technologijos kortelėmis. Atliekant maisto produktų ir žaliavų apdorojimo technologines operacijas. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojimo kiekis**** Maisto produktų ir žaliavų pirminio apdorojimo nuostolių normos
* Maisto produktų ir žaliavų nuostoliai apdorojant termiškai

**Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pagal technologijos kortelę**** Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pusgaminiams gaminti
* Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas patiekalams gaminti
 |
| 3.3. 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

**Tema.** ***Technologinio proceso nuoseklumas**** Technologinio proceso eiga
* Žaliavų paruošimas, laikantis technologinio proceso eiliškumo

**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
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Nusakyti bendrais bruožais virėjo darbo vietai, asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliami reikalavimai, taisyklės. Sutvarkytos skirtingos maitinimo įmonės darbo vietos ir atliekos pagal geros higienos praktikos taisykles. Užpildyti geros higienos praktikos taisyklių dokumentai pagal gamybos vadovo nurodymus. Nusakytos bendrais bruožais maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Išvardintos geros higienos praktikos taisyklės, skirtos maisto produktų ir žaliavų saugiam darbui apdorojimo įrenginiais ir įrankiais. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Parinkti mechaniniai, terminiai bei biocheminiai apdorojimo būdai maisto produktų ir žaliavų apdorojimui. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos atliktos laikantis technologinio proceso eiliškumo.Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos

*Mokymo(si) priemonės:** Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės
* Žaliavos ir maisto produktai
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| 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 maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, svėrimo prietaisais, plakikliu), įrankiais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), 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, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių, psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

**Modulio pavadinimas- „Nesudėtingų šaltųjų patiekalų, salotų gaminimas ir jų apipavidalinimas“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[3]](#footnote-3) |  |
| Modulio LTKS lygis | II |
| Apimtis mokymosi kreditais | 15 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | Netaikoma |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti |
| 1.Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus.  | 1.1. Nusakyti bendrais bruožais nesudėtingos technologijos šaltųjų patiekalų klasifikaciją ir asortimentą. | **Tema. *Nesudėtingos technologijos* *šaltų patiekalų klasifikacija**** Šaltų žuvies, silkių patiekalų klasifikacija
* Šaltų mėsos, paukštienos patiekalų klasifikacija
* Šaltų subproduktų patiekalų klasifikacija
* Šaltų pieno produktų, kiaušinių patiekalų klasifikacija
* Šaltų drebutinių patiekalų klasifikacija

**Tema. *Nesudėtingos technologijos* *šaltų patiekalų asortimentas**** Šaltų žuvies, silkių patiekalų asortimentas
* Šaltų mėsos, paukštienos patiekalų asortimentas
* Šaltų subproduktų patiekalų asortimentas
* Šaltų pieno produktų, kiaušinių patiekalų asortimentas
* Šaltų drebutinių patiekalų asortimentas
 |
| 1.2. Ruošti maisto produktus, žaliavas ir gaminimo įrenginius bei įrankius nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų gamybai. | **Tema. *Darbas nesudėtingos technologijos* *šaltų patiekalų gaminimo įrenginiais, įrankiais**** Saugus darbas šaltų patiekalų gaminimo mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
* Saugus darbas šaltų patiekalų gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
* Įrankiai, naudojami gaminant šaltus patiekalus

**Tema. *Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus, skirtų nesudėtingos technologijos šaltiems patiekalams gaminti, parinkimas**** Technologiniai įrenginiai, naudojami technologiniam procesui atlikti
* Technologiniai įrankiai, inventorius, naudojami technologiniam procesui atlikti

**Tema. *Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas**** Mechaninio apdorojimo eiliškumas
* Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas
 |
| 1.3. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | **Tema.** ***Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų gaminimas ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų gamybos technologija
* Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos patiekalus

**Tema. *Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų apipavidalinimas ir patiekimas**** Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų apipavidalinimas
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų patiekimas
 |
| 1.4. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius daržovių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | **Tema. *Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų gamybai, parinkimas
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų gamybos technologija
* Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius daržovių patiekalus

**Tema. *Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų apipavidalinimas ir patiekimas**** Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų apipavidalinimas
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų patiekimas
 |
| 1.5. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius žuvies patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | **Tema. *Nesudėtingos technologijos šaltųjų žuvies patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų žuvies patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų žuvies patiekalų gamybos technologija
* Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius žuvies patiekalus

**Tema. *Nesudėtingos technologijos šaltųjų žuvies patiekalų apipavidalinimas ir patiekimas**** Nesudėtingos technologijos šaltųjų žuvies patiekalų apipavidalinimas
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų žuvies patiekalų patiekimas
 |
| 1.6. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius varškės ir kiaušinių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | **Tema. *Nesudėtingos technologijos šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų gamybos technologija
* Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius varškės ir kiaušinių patiekalus

**Tema. *Nesudėtingos technologijos šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų apipavidalinimas ir patiekimas**** Nesudėtingos technologijos šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų apipavidalinimas
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų patiekimas
 |
| 1.7. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius saldžiuosius patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | **Tema. *Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles
* Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius saldžiuosius patiekalus

**Tema. *Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas ir patiekimas**** Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų
* Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas

Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų patiekimas |
| 2. Gaminti įvairias salotas. | 2.1. Nusakyti bendrais bruožais salotų rūšis, jų asortimentą pagal technologines korteles. | **Tema. *Salotų klasifikavimas, jų asortimentas**** Salotų klasifikavimas
* Salotų asortimentas

**Tema. *Mišrainių klasifikavimas, jų asortimentas**** Mišrainių klasifikavimas
* Mišrainių asortimentas

**Tema.** ***Technologijos kortelės**** Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą
* Technologijų kortelių taikymas
 |
| 2.2. Saugiai dirbti salotų, mišrainių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Darbas salotų gaminimo įrenginiais, įrankiais**** Saugus darbas salotų gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
* Įrankiai, naudojami gaminant salotas

**Tema. *Darbas mišrainių gaminimo įrenginiais, įrankiais**** Saugus darbas mišrainių gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
* Įrankiai, naudojami gaminant mišraines
 |
| 2.3.Gaminti įvairaus asortimento salotas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas**** Mechaninio apdorojimo eiliškumas
* Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas

**Tema. *Salotų gaminimas**** Salotų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles
* Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant salotas

**Tema. *Salotų, mišrainių apipavidalinimas ir patiekimas**** Salotų išeigos
* Salotų apipavidalinimas
* Salotų patiekimas
 |
| 2.4. Gaminti įvairaus asortimento mišraines pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas**** Mechaninio apdorojimo eiliškumas
* Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas

**Tema. *Mišrainių gaminimas**** Mišrainių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles
* Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant mišraines

**Tema. *Salotų, mišrainių apipavidalinimas ir patiekimas**** Mišrainių išeigos
* Mišrainių apipavidalinimas
* Mišrainių patiekimas
 |
| 3. Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus. | 3.1. Nusakyti bendrais bruožais daržovių ir kitų nesudėtingų garnyrų rūšis, jų asortimentą. | **Tema. *Garnyrų iš daržovių klasifikavimas, jų asortimentas**** Garnyrai iš daržovių
* Garnyrų iš daržovių asortimentas
* Daržovių garnyrų derinimas prie pagrindinio patiekalo

**Tema. *Kitų nesudėtingos technologijos garnyrų klasifikavimas, jų asortimentas**** Garnyrų klasifikavimas
* Garnyrų iš kruopų asortimentas
* Garnyrų iš makaronų asortimentas
* Garnyrų iš miltų asortimentas
* Garnyrų derinimas prie pagrindinio patiekalo

**Tema.** ***Technologijos kortelės**** Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą
* Technologijų kortelių taikymas
 |
| 3.2. Saugiai dirbti nesudėtingos technologijos garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Darbas daržovių garnyrų gaminimo įrenginiais, įrankiais**** Saugus darbas daržovių garnyrų gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
* Įrankiai, naudojami gaminant daržovių garnyrus

**Tema. *Darbas įrenginiais, įrankiais, gaminant garnyrus iš kruopų, makaronų, miltų**** Saugus darbas garnyrų gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
* Įrankiai, naudojami gaminant garnyrus iš kruopų, makaronų, miltų
 |
| 3.3. Gaminti nesudėtingos technologijos daržovių garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas**** Mechaninio apdorojimo eiliškumas
* Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas

**Tema. *Garnyrų iš bulvių, šakniavaisinių daržovių gaminimas*** ***pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų gaminimui
* Garnyrų iš bulvių, šakniavaisinių daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę

**Tema. *Kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių garnyrų gaminimas*** ***pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų gaminimui
* Garnyrų iš kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę
 |
| 3.4. Gaminti nesudėtingos technologijos kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas**** Mechaninio apdorojimo eiliškumas
* Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas

**Tema. *Garnyrų iš kruopų gaminimas*** ***pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų iš kruopų gaminimui
* Garnyrų iš kruopų gaminimas pagal technologijos kortelę

**Tema. *Garnyrų iš makaronų gaminimas*** ***pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų iš makaronų gaminimui
* Garnyrų iš makaronų gaminimas pagal technologijos kortelę

**Tema. *Garnyrų iš miltų gaminimas*** ***pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo**** Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų iš miltų gaminimui
* Garnyrų iš miltų gaminimas pagal technologijos kortelę
 |
| 3.5. Patiekti nesudėtingos technologijos daržovių ir kitus garnyrus juos apipavidalinus. | **Tema. *Garnyrų apipavidalinimas**** Garnyrų išeigos
* Garnyrų spalvų derinimas
* Išdėstymas lėkštėje

**Tema.** ***Daržovių ir kitų nesudėtingos*** ***technologijos garnyrų patiekimas**** Indai, skirti daržovių ir kitiems nesudėtingos technologijos garnyrams patiekti
* Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų patiekimui
 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Nusakyti bendrais bruožais nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų klasifikacija ir asortimentas. Pademonstruotas maisto produktų, žaliavų ir gaminimo įrenginių bei įrankių nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų gamybai paruošimas. Pagaminti nesudėtingos technologijos šaltieji mėsos, daržovių, žuvies, varškės ir kiaušinių, saldieji patiekalai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Nusakytos bendrais bruožais salotų rūšys ir asortimentas pagal technologijos korteles. Pagamintos įvairaus asortimento salotos ir mišrainės pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo, saugiai dirbtant salotų, mišrainių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Išvardytos daržovių ir kitų nesudėtingus garnyrų rūšys, jų asortimentas. Pagaminti nesudėtingos technologijos iš daržovių, kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrai pagal technologijos korteles ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo, saugiai dirbant nesudėtingos technologijos garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Patiekti nesudėtingos technologijos daržovių ir kiti garnyrai juos apipavidalinus.Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos
* Švaros priemonių naudojimo instrukcijos

*Mokymo(si) priemonės:** Receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės
* Žaliavos ir maisto produktai nesudėtingos technologijos šaltiesiems patiekalams, salotoms gaminti ir apipavidalinti
* 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, maisto šildytuvu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais, 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, mokslo ir sporto ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių, psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. |

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

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)