

VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P42101303, P43101304 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 110 mokymosi kreditų

T43101304 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 90 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P42101303 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

P43101304, T43101304 – vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

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

Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti atnaujintą Virėjo modulinę profesinio mokymo programą. Sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2017 m. rugsėjo 1 d., protokolo Nr. ST2-13.

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

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

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai gaminti, apipavidalinti ir patiekti patiekalus, įvertinti patiekalų kokybę, tvarkyti dokumentaciją.

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

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

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)					
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	Pažinti profesiją.	Išmanyti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. Suprasti virėjo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius. Demonstruoti jau turimus, neformaliojo ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
Bendrieji moduliai (iš viso 8 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.
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5	Reguliuoti fizinį aktyvumą.	Išmanyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
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 80 mokymosi kreditų)					
<i>Privalomieji (iš viso 80 mokymosi kreditų)</i>					
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Paašškinti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklumą. 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 taisyklių reikalavimus. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.

				Prižiūrėti virtuvės įrenginius.	Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.
4101369	Pasiruošimas patiekalų gaminimui	IV	5	Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus (mechaninį, terminį ir biocheminį). Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu. Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui. Parinkti žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.
				Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. Išmanyti receptūros, kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams, patiekalams gaminti.
4101339	Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	20	Gaminti pusgaminius.	Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairius daržovių pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Gaminti įvairius miltinius kulinarijos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti daržovių, miltinių kulinarijos, žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
				Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.	Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologinį procesą. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.

					Organizuoti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo darbą. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinėti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. Pateikti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal geros higienos praktikos taisykles.
4101340	Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	10	Gaminti pusgaminius.	Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairius saldžiųjų patiekalų pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
				Gaminti saldžiuosius patiekalus.	Išmanyti saldžiųjų patiekalų asortimentą. Išmanyti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą, temperatūros režimus. Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas. Organizuoti saldžiųjų patiekalų gaminimo darbą. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį

					saldiesiems patiekalams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti saldžiuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Išmanyti saldžių patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti saldžių patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti saldžių patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti saldžių patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinėti saldžių patiekalų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus. Patiekti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.
4101370	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	15	Gaminti pusgaminius.	Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairius daržovių, varškės, kiaušinių pusgaminius šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
				Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.	Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų technologinį gamavimo procesą. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Organizuoti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų

					gaminimo darbą. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairias salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Ženklinėti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus. Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus.
4101342	Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	IV	20	Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, skirtų pobūvių patiekalams, asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas. Taikyti kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti.
				Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams asortimentą. Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos

					taisykles. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą. Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairaus asortimento sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Paruošti transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	Išmanyti saldžių patiekalų pobūviams asortimentą. Išmanyti saldžių patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.	Išmanyti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus. Išmanyti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Vertinti patiekalus pobūviams pagal kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams. Patiekti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles.
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	Pildyti higienos žurnalus.	Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus. Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.
				Ženklinti pusgaminius,	Apibrėžti reikalavimus maisto produktų ir žaliavų pakuočių

				patiekalus, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	ženklitimui. Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų. Ženklinti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Stebėti maisto produktų ir žaliavų kieki.	Tikrinti maisto produktų ir žaliavų atsargas. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)					
4101344	Miltinių konditerijos gaminių gaminimas	IV	10	Maišyti ir minkyti tešlą.	Išmanyti tešlos rūšis ir ruošimo būdus. Išmanyti miltinių konditerijos gaminių žaliavas ir jų kokybės rodiklius ir paruošti naudojimui. Užmaišyti nemielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių. Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių.
				Gaminti nemielinės ir mielinės tešlos gaminius.	Išmanyti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Formuoti ir kepti nemielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Formuoti ir kepti mielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Nustatyti nemielinės ir mielinės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu.
				Gaminti konditerijos pusgaminius.	Išmanyti konditerijos pusgaminių asortimentą. Išmanyti konditerijos pusgaminių gamybos procesus. Išmanyti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti konditerijos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.
				Gaminti miltinius kulinarijos gaminius.	Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių gamybos procesus. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti miltinius kulinarijos gaminius, užtikrinant maisto saugą

					pagal geros higienos praktikos taisykles. Nustatyti miltinių kulinarijos 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.
4101380	Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas	IV	5	Parinkti maisto produktus ir žaliavas.	Parinkti maisto produktus ir žaliavas lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimui. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.
				Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.	Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimą, asortimentą. Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją. Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Įvertinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę	Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.

				ir juos apipavidalinti.	Apipavidalinti ir dekoruoti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus. Nustatyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę jusliniu būdu.
Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)					
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	<i>Netaikoma.</i>
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	<i>Netaikoma.</i>
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5	<i>Netaikoma.</i>
4101369	Pasiruošimas patiekalų gaminimui	IV	5	<i>Baigtas šis modulis: Tvarkos virtuvėje palaikymas</i>
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	<i>Netaikoma.</i>
4101339	Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	20	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
4101340	Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	10	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
4101370	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	15	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
4101342	Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	IV	20	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	<i>Baigti visi privalomieji virėjo kvalifikaciją atitinkančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.</i>

4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŲJŲ GEBĖJIMŲ UGDYMO

Bendrieji gebėjimai	Bendrųjų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Bendravimas gimtąja kalba	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Parengti darbo planą. Bendrauti vartojant 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. Skačiuoti energetinę ir maistinę vertę. Atlikti svorio ir kiekio skaičiavimus.
Skaitmeninis raštingumas	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę patiekalų receptūrų skaičiavimui. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Dokumentuoti darbų aplankus. Naudoti programinę įrangą virtuvėje. Paruošti patiekalo ar darbo pristatymą kompiuterine programa, naudotis vaizdų grafinio apdorojimo programa.
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 įvairiais 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 aplinką. Išmanyti verslo kūrimo galimybes. Atpažinti naujas (rinkos) galimybes, pasitelkiant 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 skonį. Lavinti estetinį požiūrį į aplinką.

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESĮ MOKYMĄ

Kvalifikacija - Virėjas, LTKS lygis IV	
Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra	Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra
<i>Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į profesiją, 2 mokymosi kreditai.	<i>Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)</i> Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas. Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 5 mokymosi kreditai. Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai.	<i>Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 80 mokymosi kreditų)</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas, 5 mokymosi kreditai. Pasiruošimas patiekalų gaminimui, 5 mokymosi kreditai. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas, 20 mokymosi kreditų. Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas, 10 mokymosi kreditų. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas, 15 mokymosi kreditų. Patiekalų pobūviams gaminimas ir pateikimas, 20 mokymosi kreditų. Darbas su dokumentais, 5 mokymosi kreditai.	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 80 mokymosi kreditų)</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas, 5 mokymosi kreditai. Pasiruošimas patiekalų gaminimui, 5 mokymosi kreditai. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas, 20 mokymosi kreditų. Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas, 10 mokymosi kreditų. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas, 15 mokymosi kreditų. Patiekalų pobūviams gaminimas ir pateikimas, 20 mokymosi kreditų. Darbas su dokumentais, 5 mokymosi kreditai.
<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)</i> Miltinių konditerijos gaminių gaminimas, 10 mokymosi kreditų. Sveikos mitybos patiekalų gaminimas, 5 mokymosi kreditai. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas, 5 mokymosi kreditai.	<i>Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)</i> Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditų.	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)</i> Įvadas į darbo rinką, 10 mokymosi kreditų.

Pastabos

- Vykdant pirminį profesinį mokymą asmeniui 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 pagal poreikį 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	4000006	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	2	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Išmanyti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.	1.1.1. Tema. Virėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje <i>Užduotys:</i> - Po ekskursijos į maitinimo paslaugas teikiančią įmonę, turinčią modernią technologinę įrangą, diskutuoti apie: - virėjo darbo specifiką aplankytoje maitinimo paslaugas teikiančioje įmonėje; - virėjo profesijos sampratą; - savybes, reikalingas virėjo profesijai; - privataus verslo maitinimo paslaugų srityje galimybes. - Pasiruošti diskusijai (pokalbiui) tema: „Kodėl aš renkuosi virėjo profesiją?“ Argumentuoti savo pasirinkimą.
	1.2. Suprasti virėjo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.	1.2.1. Tema. Virėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai <i>Užduotys:</i> - Aprašyti virėjo veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius, kurie atliekami skirtingose virėjo darbo vietose. - Apibūdinti geros higienos praktikos taisyklių svarbą.
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	1.3.1. Tema. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa <i>Užduotys:</i> - Susipažinti su mokymo programos tikslais bei uždaviniais ir juos apibūdinti. - Apibūdinti mokymosi formas ir metodus, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijus, mokymosi įgūdžių demonstravimo formas (metodus). - Suformuluoti ir užduoti klausimus, kurių iškilo analizuojant mokymo programą (ko nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi). - Sudaryti individualaus mokymosi planą (kokius modulius norėčiau pasirinkti pirmiausiai) ir (arba) mokytis visą programą nuosekliai. Argumentuoti savo pasirinkimą.

		1.3.2. Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformalioju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas <i>Užduotys:</i> • Susipažinti ir papasakoti, kaip gali būti įvertinami savaiminiu ar neformalioju būdu įgyti gebėjimai. • Pademonstruoti savaiminiu ar neformalioju būdu įgytus gebėjimus.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) 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) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.	

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

Modulio pavadinimas – „Tvarkos virtuvėje palaikymas“

Valstybinis kodas	3101309	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	1.1. Paaiškinti maisto gaminimui naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklavinimą.	1.1.1. Tema. Įrenginių, įrankių, inventoriaus klasifikacija, paskirtis, ženklavinimas <i>Užduotys:</i> - Suklasifikuoti technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. - Aptarti įrenginių ir įrankių paskirtį, ženklavinimą. - Suprasti ir apibūdinti technologinių įrenginių ir įrankių veikimo principus ir saugaus naudojimo taisykles.
	1.2. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus.	1.2.1. Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių rūšys <i>Užduotys:</i> - Įvardyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių rūšis. - Apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimus, taikomus maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms. 1.2.2. Darbo vietai keliami reikalavimai ir taisyklės <i>Užduotys:</i> - Įvardyti maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpų rūšis. - Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos reikalavimus, taikomus virėjo darbo vietai. 1.2.2. Tema. Apibūdinti reikalavimus skirtingoms darbo vietoms <i>Užduotys:</i> - Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos reikalavimus darbo vietoms. - Apibūdinti darbo vietoms keliamus reikalavimus ir taisykles, ženklavinimą. 1.2.3. Tema. Darbo vietos paruošimas darbui <i>Užduotys:</i>

		• Apibūdinti geros higienos praktikos reikalavimus darbo vietai paruošti. • Vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, parengti virėjo darbo vietą.
1.3. Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus.	1.3.1. Tema. Darbo zonoms keliami reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus tinkančius pusgaminių (mėsos, žuvies, daržovių, miltinių) gaminimo darbo vietai. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus tinkančius karštųjų patiekalų gaminimo darbo vietai. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus, tinkančius miltinių patiekalų gaminimo darbo vietai. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus tinkančius patiekalų išdavimo darbo vietai. • Apibūdinti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus tinkančius pagalbinėms darbo vietoms. 1.3.2. Tema. Virėjo darbo zonų paruošimas darbui, laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių darbe reikalavimų <i>Užduotis:</i> • Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių darbe reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti.	
1.4. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus	1.4.1. Tema. Geros higienos praktikos taisyklių taikymas tvarkant darbo vietas, įrenginius ir inventorių <i>Užduotys:</i> • Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklių reikalavimais sutvarkyti darbo vietas. • Vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklių reikalavimais išvalyti įrenginius ir inventorių.	
1.5. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.	1.5.1. Tema. Virėjo asmens higienos ir darbo drabužių reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Įvardyti asmens higienos reikalavimus. • Įvardyti reikalavimus, keliamus virėjo darbo drabužiams ir apavui. 1.5.2. Tema. Virėjo sveikatos dokumentai <i>Užduotys:</i> • Paaikškinti asmens privalomojo darbuotojų sveikatos tikrinimo svarbą.	

		• Aptarti privalomus darbuotojo profilaktinius sveikatos patikrinimų dažnumą. 1.5.3. Tema. Ergonominiai reikalavimai virėjo darbo vietai • Įvardyti ergonominius reikalavimus, keliamus virėjo darbo vietai. • Taikyti ergonominius reikalavimus (pvz. laikysena) virėjo darbo vietai.
	1.6. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.	1.6.1. Tema. Maistinių atliekų rūšys <i>Užduotys:</i> • Nusakyti maistinių atliekų rūšis. • Įvardyti augalinės kilmės atliekų surinkimą ir perdirbimą. • Surinkti augalinės kilmės atliekas. • Aptarti panaudoto aliejaus ir riebalų surinkimą ir perdirbimą. • Apibūdinti šalutinių gyvūninių produktų atliekų surinkimą ir perdirbimą. • Surinkti panaudotą aliejų ir šalutinius gyvūninius produktus. 1.6.2. Tema. Pakuočių atliekų rūšys <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti pakuočių atliekų rūšis. • Įvardyti atliekų rūšiavimo naudą aplinkai. • Paaiškinti pakuočių atliekų rūšiavimą. • Surūšiuoti kartono, plastiko ir stiklo pakuotes.
2. Prižiūrėti virtuvės įrenginius.	2.1. Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį.	2.1.1. Tema. Virtuvės įrenginiai, jų paskirtis <i>Užduotys:</i> • Įvardyti virtuvės mechaninius įrenginius ir apibūdinti jų paskirtį. • Įvardyti virtuvės šiluminius įrenginius ir apibūdinti jų paskirtį. • Įvardyti virtuvės šaldymo įrenginius ir apibūdinti jų paskirtį.
	2.2. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	2.2.1. Tema. Virtuvės įrenginių saugi priežiūra <i>Užduotis:</i> • Nusakyti mechaninių įrenginių veikimo principą. • Nusakyti šiluminių įrenginių veikimo principą. • Nusakyti šaldymo įrenginių veikimo principą. • Pademonstruoti, kaip saugiai ir tinkamai eksploatuoti virtuvės įrenginius, įrankius ir juos prižiūrėti.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: tinkamai parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai. Saugiai ir savarankiškai naudoti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriai. Išsamiai paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, reikalavimai asmens higienai, darbo drabužiams, darbo organizavimo pagrindai. Tinkamai surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. Paruošta darbuotojų saugos ir	

	sveikatos reikalavimus atitinkanti darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Pagal geros higienos taisykles sutvarkyta darbo vieta ir inventorius. Labai gerai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai. Saugiai ir savarankiškai naudoti technologiniai įrenginiai. Paašškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, reikalavimai asmens higienai, darbo drabužiams, darbo organizavimo pagrindai. Surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Sutvarkyta darbo vieta ir inventorius. Gerai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai. Saugiai naudoti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius. Įvardintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, reikalavimai asmens higienai, darbo drabužiams, darbo organizavimo pagrindai. Surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos. Tinkamai paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Sutvarkyta darbo vieta ir inventorius. Patenkinamai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai. Saugiai naudoti technologiniai įrenginiai. Neišsamiai paašškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos, sutvarkyta darbo vieta ir inventorius.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Geros higienos praktikos taisyklės • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymuisi 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, pjautymo lentomis bei įrankiais, kepimo formomis), darbo drabužiais.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Pasiruošimas patiekalų gaminimui“

Valstybinis kodas	4101369	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	1.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.	1.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės, rūšys <i>Užduotys:</i> - Klasifikuoti maisto produktus ir žaliavas. - Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes. 1.1.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų bei jų laikymo sąlygų reikalavimai <i>Užduotys:</i> - Įvardyti maisto produktų ir žaliavų rūšis, laikymo sąlygas. - Apibūdinti maisto produktams ir žaliavoms taikomus reikalavimus. - Papasakoti apie ekologinių maisto produktų ir žaliavų svarbą.
	1.2. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus (mechaninį, terminį ir biocheminį).	1.2.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninio apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms <i>Užduotis:</i> - Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų mechaninio paruošimo būdus, jų įtaką maisto produktams ir žaliavoms. 1.2.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų šiluminio apdorojimo (apdorojimo karščiu) būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms <i>Užduotis:</i> - Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdus, jų įtaką maisto produktams ir žaliavoms. 1.2.3. Tema. Maisto produktų ir žaliavų biocheminiai apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms <i>Užduotis:</i> - Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų biocheminio paruošimo būdus, jų įtaką maisto produktams ir žaliavoms.
	1.3. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu.	1.3.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, standartai <i>Užduotys:</i> Įvardyti maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdus, rodiklius ir standartus.

		• Įvardyti maisto prekių standartizaciją. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklumą. • Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu.
	1.4. Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas.	1.4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos <i>Užduotys:</i> • Įvardyti tinkamas sąlygas maisto produktams ir žaliavoms laikyti. • Atpažinti maisto produktų bei žaliavų šviežumo ir gedimo požymius.
	1.5. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui.	1.5.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų patiekalams gaminti parinkimas ir paruošimas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų parinkimą pagal paskirtį. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologines operacijas. • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį, naudojantis receptūromis. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis. • Įvardyti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiją. • Įvardyti technologinius įrenginius ir įrankius, naudojamus maisto produktams ir žaliavoms paruošti.
	1.6. Parinkti žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.	1.6.1. Tema. Žaliavų apdorojimo būdai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti žaliavų apdorojimo būdus (mechaninį, terminį ir biocheminį). 1.6.2. Tema. Technologinio proceso nuoseklumas <i>Užduotys:</i> • Įvardyti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. • Įvardyti technologinio proceso eiliškumą.
2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki.	2.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas.	2.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos <i>Užduotys:</i> • Įvardyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. • Papasakoti apie maistinių atliekų normas, jų panaudojimą.
	2.2. Išmanyti receptūros, kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus.	2.2.1. Tema. Receptūros, kalkuliacinės ir technologijos kortelės <i>Užduotys:</i> • Papasakoti apie receptūros, kalkuliacinės ir technologijos kortelių sudarymą. • Sudaryti receptūrą ir technologijos kortelę.
	2.3. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki.	2.3.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo pusgaminiams, patiekalams gaminti, apskaičiavimas

	pusgaminiams, patiekalams gaminti.	<i>Užduotis:</i> Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams, patiekalams gaminti, naudojantis informacinėmis technologijomis.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: įvardyti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti; paaiškintos ir apibūdintos maisto naudojimo normos; paaiškintas receptūros ir technologijos kortelės sudarymas; sudaryta receptūra ir technologijos kortelė; naudojantis informacinėmis technologijomis apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis. Labai gerai: įvardyti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti; paaiškintos ir apibūdintos maisto naudojimo normos; paaiškintas receptūros ir technologijos kortelės sudarymas; sudarant receptūrą ir technologijos kortelę padaryta ne daugiau kaip viena klaida; apskaičiuojant maisto produktų ir žaliavų kiekį (naudojantis informacinėmis technologijomis), padaryta ne daugiau kaip viena klaida. Gerai: įvardyti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti; paaiškintos maisto naudojimo normos; paaiškintas receptūros ir technologijos kortelės sudarymas; iš dalies sudaryta receptūra ir technologijos kortelė; su klaidomis apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis, naudojantis informacinėmis technologijomis. Patenkinamai: pateikus papildomų klausimų, įvardyti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti; iš dalies paaiškintos maisto naudojimo normos; su klaidomis paaiškintas receptūros ir technologijos kortelės sudarymas; klaidingai sudaryta receptūra ir technologijos kortelė; su klaidomis apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> - Virėjo modulinė profesinio mokymo programa - Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis - Geros higienos praktikos taisyklės - Testas turimiems gebėjimams vertinti - Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <i>Mokymo(si) priemonės:</i> - Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos - Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, kurioje būtų techninės priemonės (kompiuteris, vaizdo projektorius), skirtos mokymo(si) medžiagai pateikti, ir kompiuteriai, skirti mokinių darbui. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga ir inventoriu.	
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.	

Modulio pavadinimas – „Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas“

Valstybinis kodas	4101339	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti pusgaminius.	1.1. Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti.	1.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti <i>Užduotys:</i> • Parinkti maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus ir technologiją. • Naudoti technologinius įrenginius ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti. • Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti.
	1.2. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.	1.2.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti <i>Užduotys:</i> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. 1.2.2. Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais, gaminant sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius <i>Užduotis:</i> • Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius, gaminant sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius.
	1.3. Gaminti įvairius daržovių pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	1.3.1. Tema. Įvairių daržovių pusgaminų sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminimas <i>Užduotys:</i> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. • Taikyti pusgaminų gamybos technologiją. • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. • Gaminti daržovių pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams.
	1.4. Gaminti įvairius miltinius kulinarijos pusgaminius	1.4.1. Tema. Įvairių miltinių kulinarijos pusgaminų sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminimas

	sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<i>Užduotys:</i> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. • Taikyti pusgaminių gamybos technologiją. • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. • Gaminti miltinius kulinarijos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams.
	1.5. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	1.5.1. Tema. Įvairių žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminimas <i>Užduotys:</i> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. • Taikyti pusgaminių gamybos technologiją. • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. • Gaminti žuvies pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams. • Gaminti mėsos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams. • Gaminti paukštienos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams.
	1.6. Taikyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	1.6.1. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybei <i>Užduotys:</i> • Analizuoti, kaip kinta sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybė juos laikant. • Nustatyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas pagal geros higienos praktikos taisykles.
2. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.	2.1. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologinį procesą.	2.1.1. Tema. Sriubų technologinio gamybos proceso nuoseklumas <i>Užduotis:</i> • Įvardyti sriubų technologinio gamybos proceso eiliškumą. 2.1.2. Tema. Karštųjų patiekalų technologinio gamybos proceso nuoseklumas <i>Užduotis:</i> • Įvardyti karštųjų patiekalų technologinio gamybos proceso eiliškumą. 2.1.3. Tema. Padažų technologinio gamybos proceso nuoseklumas <i>Užduotis:</i> • Įvardyti padažų technologinio gamybos proceso eiliškumą.
	2.2. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą.	2.2.1. Tema. Sriubų klasifikacija, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti sriubų asortimentą.

		• Įvardyti sriubų klasifikavimą. 2.2.2. Tema. Sriubų gaminimo tendencijos, taikant naujas technologijas <i>Užduotis:</i> • Surasti informaciją internete ir papasakoti apie naujausias sriubų gaminimo tendencijas. 2.2.3. Tema. Karštųjų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių klasifikacija, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti karštųjų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių asortimentą. • Įvardyti karštųjų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių klasifikavimą pagal šiluminį apdorojimą. 2.2.4. Tema. Padažų klasifikacija, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti padažų asortimentą. • Įvardyti padažų klasifikavimą. 2.2.5. Tema. Padažų naujos gaminimo tendencijos, taikant naujas technologijas <i>Užduotis:</i> • Surasti informaciją internete ir papasakoti apie naujausias padažų gaminimo tendencijas.
	2.3. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	2.3.1. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų realizavimo terminus. • Įvardyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygų įtaką jų kokybei.
	2.4. Organizuoti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo darbą.	2.4.1. Tema. Darbo vietos parengimas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamybai, laikantis visų reikalavimų <i>Užduotys:</i> • Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti. • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant sriubas. • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant karštuosius patiekalus. • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant padažus.

		• Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus. • Taikyti virtuvės darbo organizavimo principus.
2.5. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti.		2.5.1. Tema. Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai <i>Užduotys:</i> • Išsiaiškinti maisto produktų naudojimo normas ir jas apibūdinti. • Paaiškinti receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo reikalavimus. • Parengti receptūras ir technologijos korteles, naudojantis informacinėmis technologijomis. 2.5.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti, apskaičiavimas <i>Užduotys:</i> • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis. • Taikyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas pagal sezoniškumą.
2.6. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.		2.6.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti <i>Užduotis:</i> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. 2.6.2. Tema. Darbas technologiniais įrenginiais <i>Užduotys:</i> • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. • Demonstruoti technologinį procesą, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais.
2.7. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.		2.7.1. Tema. Sveikos mitybos principų taikymas gaminant sriubas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti sveikos mitybos principus. • Parinkti produktus ir žaliavas sriubų gamybai, kurie atitiktų sveikos mitybos principus. 2.7.2. Tema. Sriubų gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę pagaminti sriubą, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. 2.7.3. Tema. Sveikos mitybos principų taikymas gaminant karštuosius patiekalus <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti sveikos mitybos principus.

		• Parinkti produktus ir žaliavas karštųjų patiekalų gamybai, kurie atitiktų sveikos mitybos principus. 2.7.4. Tema. Karštųjų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę pagaminti karštąjį patiekalą iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. 2.7.5. Tema. Sveikos mitybos principų taikymas gaminant padažus <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti sveikos mitybos principus. • Parinkti produktus ir žaliavas padažų gamybai, kurie atitiktų sveikos mitybos principus. 2.7.6. Tema. Padažų gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę pagaminti padažą, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	3.1.1. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodiklius. • Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių trūkumus. 3.1.2. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <i>Užduotis:</i> • Nustatyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybę jusliniu būdu.
	3.2. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	3.2.1. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygos <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 3.2.2. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybei <i>Užduotis:</i> • Papasakoti, kaip kinta sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybė per tam tikrą laiką ir tam tikromis laikymo sąlygomis.
	3.3. Išmanyti sriubų, karštųjų	3.3.1. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės vertinimo kriterijai

	patiekalų ir padažų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	<i>Užduotys:</i> • Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. • Apibūdinti kokybės rodiklius. • Apibūdinti skonį. • Nustatyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybę jusliniu būdu.
	3.4. Išmanyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	3.4.1. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei.
	3.5. Ženklinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius.	3.5.1. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminų ženklinimo reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Paaiškinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminų ženklinimo reikalavimus. • Paaiškinti pusgaminų ženklinimo svarbą.
	3.6. Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.	3.6.1. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų apipavidalinimas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų patiekimo reikalavimus. • Apibendrinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų išėigas, spalvas. • Apipavidalinti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. 3.6.2. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų dekoravimas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti komponavimo principus, taisykles ir dėsnius. • Paruošti komponentus sriubų dekoravimui. • Paruošti komponentus karštųjų patiekalų dekoravimui. • Paruošti komponentus padažų dekoravimui. • Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes. 3.6.3. Tema. Kompozicija, jos centras ir simetrija, taikoma tiekiant sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus <i>Užduotys:</i> • Pavaizduoti puošybos elementų išdėstymo galimybes patiekimo inde. • Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų harmoniją puošiant. • Vizualiai įvertinti sriubą, karštąjį patiekalą ir padažą pagal dydį (kiekį), formą (išvaizdą) ir spalvų derinimą.
	3.7. Patiekti sriubas, karštuosius	3.7.1. Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų patiekimas

	patiekalus ir padažus pagal geros higienos praktikos taisykles. <i>Užduotys:</i> • Parinkti indus sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams patiekti. • Apibendrinti geros higienos praktikos taisykles, taikomas patiekiant sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus. • Patiekti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal maisto saugos ir higienos taisykles.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamybos technologija; pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmas; sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų technologiniai gamybos procesai atlikti laikantis gaminių nuoseklumo; paaiškinti pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai; nustatyta ir apibūdinta pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybė; paaiškinti pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų trūkumai. Labai gerai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamybos technologija; demonstruojant atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus padaryta ne daugiau kaip viena klaida; sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų technologiniai gamybos procesai atlikti laikantis operacijų nuoseklumo; paaiškinti pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai; nustatyta ir apibūdinta pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybė; aiškinant pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų trūkumus padaryta ne daugiau kaip viena klaida. Gerai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamybos technologija; demonstruojant atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus padarytos kelios klaidos; sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų technologinės gamybos operacijos atliktos nesilaikant operacijų nuoseklumo; paaiškinti pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai; nustatyta pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybė; apibūdinant pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų trūkumus padarytos kelios klaidos. Patenkinamai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamybos technologija; demonstruojant atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus padaryta daug klaidų; sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų technologiniai gamybos procesai atlikti nesilaikant operacijų nuoseklumo; netiksliai apibūdinti pusgaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai, trūkumai.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Geros higienos praktikos taisyklės • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti

	• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės
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 pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, 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); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais, stalo tekstilė.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas“

Valstybinis kodas	4101340	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti pusgaminius.	1.1. Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.	1.1.1 Tema. Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti maistines medžiagas, būtinas visavertei mitybai. • Suklasifikuoti vaisius, uogas ir riešutus. • Apibūdinti vaisių, uogų, riešutų ir daržovių maistinę vertę. 1.1.2. Tema. Maistiniai priedai <i>Užduotis:</i> • Suklasifikuoti maistinius priedus ir juos apibūdinti. 1.1.3. Tema. Pieno produktai <i>Užduotys:</i> • Suklasifikuoti pieno produktus ir juos apibūdinti. • Apibūdinti pieno produktų maistinę vertę. 1.1.4. Tema. Kiaušiniai

		<i>Užduotys:</i> • Apibūdinti kiaušinius ir jų produktus. • Apibūdinti kiaušinių produktų klasifikaciją ir maistinę vertę. 1.1.5. Tema. Maistiniai riebalai <i>Užduotis:</i> • Suklasifikuoti riebalus pagal fizines savybes. 1.1.6. Tema. Konditerinės žaliavos ir kildinimo medžiagos <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti konditerines žaliavas ir kildinimo medžiagas. 1.1.7. Tema. Grūdinių kultūrų produktai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti grūdinių kultūrų produktų klasifikaciją ir maistinę vertę. • Apibūdinti sąvoką „grūdų glitimas“. • Surašyti miltų kokybės rodiklius. 1.1.8. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti <i>Užduotys:</i> • Parinkti maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus ir technologiją saldiesiems patiekalams gaminti. • Naudoti technologinius įrenginius ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti. • Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.
	1.2. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.	1.2.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. <i>Užduotys:</i> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. 1.2.2. Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais, gaminant saldžiųjų patiekalų pusgaminius <i>Užduotis:</i> • Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius, gaminant saldžiųjų patiekalų pusgaminius.
	1.3. Gaminti įvairius saldžiųjų	1.3.1. Tema. Įvairių pusgaminių saldiesiems patiekalams gaminimas

	patiekalų pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<i>Užduotys:</i> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. • Taikyti pusgaminių gamybos technologiją. • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. • Gaminti pusgaminius saldiesiems patiekalams.
	1.4. Taikyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	1.4.1. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybei <i>Užduotys:</i> • Analizuoti, kaip kinta saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybė juos laikant, ir aprašyti. • Nustatyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas pagal geros higienos praktikos taisykles.
2. Gaminti saldžiuosius patiekalus.	2.1. Išmanyti saldžiųjų patiekalų asortimentą.	2.1.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų asortimentą. • Įvardyti saldžiųjų patiekalų klasifikavimą. 2.1.2. Tema. Saldžiųjų patiekalų naujos gaminių tendencijos, taikant naujas technologijas <i>Užduotis:</i> • Rasti informaciją internete ir papasakoti apie naujausias tendencijas saldžiųjų patiekalų gamyboje.
	2.2. Išmanyti saldžiųjų patiekalų gaminių technologinį procesą, temperatūros režimus.	2.2.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas <i>Užduotys:</i> • Įvardyti saldžiųjų patiekalų gamybos proceso eiliškumą. • Įvardyti procesus, darančius maisto produktams mechaninį poveikį. 2.2.2. Tema. Apdorojimas karščiu <i>Užduotys:</i> • Suklasifikuoti apdorojimo karščiu būdus. • Paaiškinti flambiravimo technologiją. • Apibūdinti naujausias saldžiųjų patiekalų gaminių technologijas.
	2.3. Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	2.3.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų realizavimo terminus. • Įvardyti laikymo sąlygų įtaką saldžiųjų patiekalų kokybei.
	2.4. Parinkti kokybiškus maisto	2.4.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos

	produktus ir žaliavas.	ir realizavimo terminai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius, nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų ženklimą.
	2.5. Organizuoti saldžiųjų patiekalų gamavimo darbą.	2.5.1. Tema. Darbo vietos parengimas saldžiųjų patiekalų gamybai, laikantis visų reikalavimų <i>Užduotys:</i> • Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti. • Taikyti geros higienos praktikos taisyklės gaminant saldžiuosius patiekalus. • Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus. • Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus.
	2.6. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį saldiesiems patiekalams gaminti.	2.6.1. Tema. Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai <i>Užduotys:</i> • Įvardyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. • Paaiškinti receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo reikalavimus. • Parengti receptūras ir technologijos korteles, naudojantis informacinėmis technologijomis. 2.6.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo saldiesiems patiekalams gaminti, apskaičiavimas <i>Užduotys:</i> • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis. • Taikyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas pagal sezoniskumą.
	2.7. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.	2.7.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas saldiesiems patiekalams gaminti <i>Užduotys:</i> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į gamybos technologiją ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. 2.7.2. Tema. Darbas technologiniais įrenginiais <i>Užduotys:</i> • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių.

		• Demonstruoti technologinį procesą, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais.
	2.8. Gaminti saldžiuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	2.8.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę pagaminti vaisinį saldujų patiekalą. 2.8.2. Tema. Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę pagaminti drebutinį saldujų patiekalą. 2.8.3. Tema. Kremų gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę pagaminti kremą. 2.8.4. Tema. Karštųjų desertų gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę pagaminti karštąjį desertą. 2.8.5. Tema. Užšaldytų desertų gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę pagaminti ledus.
3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	3.1.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius. • Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių trūkumus. 3.1.2. Tema. Saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <i>Užduotis:</i> • Nustatyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybę jusliniu būdu.
	3.2. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	3.2.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos <i>Užduotis:</i> • Išsiaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas, jų realizavimo terminus. 3.2.2. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybei <i>Užduotis:</i> • Išsiaiškinti, kaip kinta saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybė juos laikant.
	3.3. Išmanyti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	3.3.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai <i>Užduotys:</i>

		• Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius. • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų skonį. • Įvertinti saldžiųjų patiekalų kokybę jusliniu būdu.
	3.4. Išmanyti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	3.4.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei.
	3.5. Ženklinti saldžiųjų patiekalų pusgaminius.	3.5.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų pusgaminių ženklinimo reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ženklinimo reikalavimus. • Paaiškinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ženklinimo svarbą.
	3.6. Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus.	3.6.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų patiekimo reikalavimus. • Apibendrinti saldžiųjų patiekalų išėigas, spalvas. • Apipavidalinti saldžiuosius patiekalus. • Patiekti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles. 3.6.2. Tema. Saldžiųjų patiekalų dekoravimas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų komponavimo principus, taisykles ir dėsnius. • Paruošti komponentus saldiesiems patiekalams dekoruoti. • Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes. 3.6.3. Tema. Kompozicija, jos centras ir simetrija, tiekiant saldžiuosius patiekalus. <i>Užduotys:</i> • Pavaizduoti puošybos elementų išdėstymo galimybes patiekimo inde. • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų harmoniją puošiant. • Vizualiai įvertinti saldžių patiekalą pagal dydį (kiekį), formą (išvaizdą) ir spalvų derinimą
	3.7. Patiekti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus.	3.7.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų patiekimas <i>Užduotys:</i> • Parinkti indus saldiesiems patiekalams patiekti. • Apibendrinti saldžiųjų patiekalų patiekimo reikalavimus.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta saldžiųjų patiekalų gamybos technologija; pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai; saldžiųjų patiekalų technologiniai gamybos procesai	

	atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo; paaiškinti pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta ir apibūdinta pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybė; paaiškinti pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų trūkumai. Labai gerai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta saldžiųjų patiekalų gamybos technologija; demonstruojant atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus padaryta ne daugiau kaip viena klaida; saldžiųjų patiekalų technologiniai gamybos procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo; paaiškinti pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta ir apibūdinta pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybė; aiškinant pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų trūkumus padaryta ne daugiau kaip viena klaida. Gerai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta saldžiųjų patiekalų gamybos technologija; ; demonstruojant atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus padarytos kelios klaidos; saldžiųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant gaminimo nuoseklumo; paaiškinti pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybė; apibūdinant pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų trūkumus padaryta keletas klaidų. Patenkinamai: naudojant receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius ir taikant saldžiųjų patiekalų gamybos technologiją padaryta daug klaidų; nepademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi; saldžiųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant operacijų nuoseklumo; netiksliai apibūdinti pusgaminių ir saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai, trūkumai.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Geros higienos praktikos taisyklės • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai pusgaminiams ir saldiesiems patiekalams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės
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 cirkulatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, 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); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais; stalo tekstilė.

Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.
--	---

Modulio pavadinimas – „Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas“

Valstybinis kodas	4101370	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti pusgaminius.	1.1. Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.	1.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti <i>Užduotys:</i> - Parinkti maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus ir technologiją salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. - Naudoti technologinius įrenginius ir įrankius maisto produktams ir žaliavoms paruošti. - Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.
	1.2. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.	1.2.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti <i>Užduotys:</i> - Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. - Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. 1.2.2. Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais, gaminant salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius <i>Užduotis:</i> - Saugiai naudoti technologinius mechaninius, šiluminius, šaldymo įrenginius, gaminant salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.
	1.3. Gaminti įvairius daržovių, varškės, kiaušinių pusgaminius užkandžiams ir šaltiesiems	1.3.1. Tema. Įvairių pusgaminų salotoms, mišrainėms ir garnyrams gaminimas <i>Užduotys:</i> Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius.

	patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	• Taikyti pusgaminių salotoms, mišrainėms ir garnyrams gamybos technologiją. • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. • Gaminti daržovių pusgaminius salotoms, mišrainėms ir garnyrams.
	1.4. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	1.4.1. Tema. Įvairių žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių šaltiesiems patiekalams gaminimas <i>Užduotys:</i> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. • Taikyti žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminių šaltiesiems patiekalams gamybos technologiją. • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus. • Gaminti žuvies pusgaminius šaltiesiems patiekalams. • Gaminti mėsos pusgaminius šaltiesiems patiekalams. • Gaminti paukštienos pusgaminius šaltiesiems patiekalams.
	1.6. Taikyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	1.6.1. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei <i>Užduotys:</i> • Analizuoti ir aprašyti, kaip kinta salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybė juos laikant. • Nustatyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas pagal geros higienos praktikos taisykles.
2. Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.	2.1. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą.	2.1.1. Tema. Salotų gamybos technologinio proceso nuoseklumas <i>Užduotys:</i> • Įvardyti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. • Įvardyti salotų gaminimo technologinio proceso eiliškumą. 2.1.2. Tema. Užkandžių gamybos technologinio proceso nuoseklumas <i>Užduotys:</i> • Įvardyti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. • Įvardyti užkandžių gamybos technologinio proceso eiliškumą. 2.1.3. Tema. Garnyrų gamybos technologinio proceso nuoseklumas <i>Užduotys:</i> • Įvardyti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. • Įvardyti garnyrų gamybos technologinio proceso eiliškumą. 2.1.4. Tema. Šaltųjų patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas

		<i>Užduotys:</i> • Įvardyti kalkuliacin • io proceso esmę ir jį apibūdinti. • Įvardyti šaltųjų patiekalų gamybos technologinio proceso eiliškumą.
	2.2. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą.	2.2.1. Tema. Salotų ir mišrinių klasifikacija, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti salotų ir mišrinių asortimentą. • Įvardyti klasikines salotas ir mišraines. 2.2.2. Tema. Užkandžių klasifikacija, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti užkandžių asortimentą. • Įvardyti klasikinius užkandžius. 2.2.3. Tema. Garnyrų klasifikacija, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti garnyrų asortimentą. • Parinkti garnyrus prie pagrindinio patiekalo. 2.2.4. Tema. Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų klasifikavimas, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Išmanyti garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų klasifikaciją ir ją apibūdinti. • Apibūdinti garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų pagal jų klasifikaciją. • Apibūdinti garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų asortimentą pagal jų rūšis. 2.2.5. Tema. Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų asortimentas pagal sveikos mitybos principus <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti garnyrų iš daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių kultūrų asortimentą pagal sveikos mitybos principus. 2.2.6. Tema. Sveikos mitybos principai, taikomi gaminant garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, kruopų <i>Užduotys:</i>

		• Apibūdinti sveikos mitybos principus. • Parinkti produktus ir žaliavas garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, kruopų gaminti. 2.2.7. Tema. Šaltųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti šaltųjų patiekalų asortimentą pagal žaliavas. • Apibūdinti šaltųjų patiekalų asortimentą pagal patiekimo temperatūrą. • Apibūdinti klasikinius šaltuosius patiekalus.
2.3. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.		2.3.1. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų realizavimo terminus. • Įvardyti laikymo sąlygų įtaką salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybei.
2.4. Organizuoti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo darbą.		2.4.1. Tema. Darbo vietos parengimas salotoms, užkandžiams, garnyrams ir šaltiesiems patiekalams gaminti, laikantis visų reikalavimų <i>Užduotys:</i> • Paruošti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančią darbo vietą kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti. • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant salotas. • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant užkandžius. • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant garnyrus. • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant šaltuosius patiekalus. • Taikyti darbuotojų saugos ir sveikatos, asmens higienos reikalavimus. • Taikyti virtuvės darbo organizavimo pagrindus.
2.5. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti.		2.5.1. Tema. Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai <i>Užduotys:</i> • Išsiaiškinti ir įvardyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. • Paaikškinti receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo reikalavimus. • Parengti receptūras ir technologijos korteles, naudojantis informacinėmis technologijomis. 2.5.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti, apskaičiavimas <i>Užduotys:</i> • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis receptūromis ar

		technologijos kortelėmis. • Taikyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas pagal sezoniškumą.
	2.6. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.	2.6.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas salotoms, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti <i>Užduotys:</i> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. 2.6.2. Tema. Darbas technologiniais įrenginiais <i>Užduotys:</i> • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. • Demonstruoti technologinį procesą, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais.
	2.7. Gaminti įvairias salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	2.7.1. Tema. Sveikos mitybos principai, taikomi gaminant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti sveikos mitybos principus. • Parinkti maisto produktus ir žaliavas salotoms, užkandžiams, garnyrams ir šaltiesiems patiekalams gaminti. 2.7.2. Tema. Salotų ir mišrainių gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę gaminti salotas ir mišraines, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. 2.7.3. Tema. Užkandžių gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę gaminti užkandžius, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. 2.7.4. Tema. Garnyrų gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę gaminti garnyrus, laikantis gamybos proceso nuoseklumo. 2.7.5. Tema. Šaltųjų patiekalų gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę gaminti šaltuosius patiekalus, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
3. Įvertinti pusgaminių ir	3.1. Išmanyti salotų, užkandžių,	3.1.1. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės reikalavimai

patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	<i>Užduotys:</i> • Paaiškinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius. • Paaiškinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių trūkumus. 3.1.2. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu <i>Užduotis:</i> • Nustatyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybę jusliniu būdu.
	3.2. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	3.2.1. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas, jų realizavimo terminus. 3.2.2. Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei <i>Užduotis:</i> • Papasakoti, kaip kinta salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybė juos laikant.
	3.3. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	3.3.1. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. • Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius. • Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų skonį. • Nustatyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybę jusliniu būdu.
	3.4. Išmanyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	3.4.1. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei.
	3.5. Ženklini salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.	3.5.1. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ženklavimo reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Paaiškinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ženklavimo reikalavimus. • Paaiškinti ženklavimo svarbą.

	3.6. Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.	3.6.1. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų apipavidalinimas <i>Užduotys:</i> • Apibendrinti salotų, mišrinių, garnyrų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų išeigas, spalvas. • Apipavidalinti salotas, mišraines, garnyrus, užkandžius ir šaltuosius patiekalus. 3.6.2. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų dekoravimas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti komponavimo principus, taisykles ir dėsnius. • Paruošti komponentus salotų, mišrinių dekoravimui. • Paruošti komponentus užkandžių ir šaltųjų patiekalų dekoravimui. • Paruošti komponentus garnyrų dekoravimui. • Pademonstruoti puošybos elementų panaudojimo galimybes. 3.7.3. Tema. Kompozicija, jos centras ir simetrija, tiekiant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus <i>Užduotys:</i> • Pavaizduoti puošybos elementų išdėstymo galimybes patiekimo inde. • Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų harmoniją puošiant. • Vizualiai įvertinti salotas, užkandį, garnyrą ir šaltąjį patiekalą pagal dydį (kiekį), formą ir spalvų derinimą.
	3.7. Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.	3.7.1. Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimas <i>Užduotys:</i> • Parinkti indus salotoms, užkandžiams, garnyrams ir šaltiesiems patiekalams patiekti. • Apibendrinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimo reikalavimus. • Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų gamybos technologija; pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmas; salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo; paaiškinti pusgaminių, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta ir apibūdinta pusgaminių, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybė; paaiškinti pusgaminių, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų trūkumai. Labai gerai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų gamybos technologija; demonstruojant atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus padaryta ne daugiau kaip viena klaida; salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo; paaiškinti pusgaminių, salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta ir apibūdinta pusgaminių, salotų,	

	užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybė, paaiškinant pusgaminių, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų trūkumus padaryta ne daugiau kaip viena klaida. Gera: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų gamybos technologija; demonstruojant atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus padarytos kelios klaidos; salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant gaminimo nuoseklumo; paaiškinti pusgaminių, salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybė; apibūdinant pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų trūkumus padaryta keletas klaidų. Patenkinamai: naudojant receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius ir taikant salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiją padaryta daug klaidų; nepademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai; salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant operacijų nuoseklumo; netiksliai įvardyti pusgaminių ir salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai, trūkumai.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Geros higienos praktikos taisyklės • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės
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 cirkulatoriumi, maisto pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, 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), įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais; stalo tekstilė.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas“

Valstybinis kodas	4101342	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.	1.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, skirtų pobūvių patiekalams, asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas.	1.1.1. Tema. Maisto produktai ir žaliavos pobūvių patiekalams gaminti, jų klasifikavimas ir apibūdinimas <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, naudojamus pobūvių patiekalams gaminti. 1.1.2. Tema. Skonį ir aromatą suteikiančios medžiagos <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti skonį suteikiančias medžiagas. • Apibūdinti aromatą suteikiančias medžiagas. 1.1.3. Tema. Maistiniai priedai, jų panaudojimas ir pritaikymas gaminant pobūvių patiekalus <i>Užduotis:</i> • Suklasifikuoti maistinius priedus. 1.1.4. Tema. Sveikos mitybos principai <i>Užduotys:</i> • Taikyti sveikos mitybos principus gaminant pobūvių patiekalus. • Parinkti maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti pagal sveikos mitybos reikalavimus.
	1.2. Taikyti kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus gaminant pobūvių patiekalus.	1.2.1. Tema. Receptūros, kalkuliacijos ir technologijos kortelių taikymas pobūvių patiekalams gaminti <i>Užduotys:</i> • Išvardyti receptūros, kalkuliacijos ir technologijos kortelės sudarymo principus. • Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį gamybinei užduočiai atlikti. • Naudoti receptūrų rinkinius ir technologijos korteles gaminant pobūvių patiekalus.
	1.3. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti.	1.3.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pobūvių patiekalams <i>Užduotys:</i> • Pagal kalkuliacijos ir technologijos kortelę parinkti maisto produktus ir žaliavas. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų maistinę vertę.

		• Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis. 1.3.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklius, nustatymo būdus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų ženklumą.
2. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	2.1. Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams asortimentą.	2.1.1. Tema. Salotų pobūviams asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti salotas, patiekiamas bendruose induose. • Apibūdinti salotas, patiekiamas taurelėse. 2.1.2. Tema. Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių asortimentas <i>Užduotys:</i> • Įvardyti vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių asortimentą ir patiekimo ypatumus. • Apibūdinti šaltųjų užkandėlių, patiekiamų taurelėse, asortimentą. • Apibūdinti šaltųjų užkandėlių, patiekiamų šaukštuose, ant šakutės ar iešmelių, asortimentą. 2.1.3. Tema. Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti žuvų putėsių, parfė asortimentą. • Apibūdinti žuvų paštetų ir terinų asortimentą. • Įvardyti įdarytų žuvų asortimentą. 2.1.4. Tema. Mėsos, subproduktų ir paukštienos šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti paukštienos paštetų apvalkale asortimentą. • Apibūdinti mėsos putėsių, parfė asortimentą. • Apibūdinti mėsos paštetų ir terinų asortimentą. • Apibūdinti galantinų asortimentą. 2.1.5. Tema. Daržovių, šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti daržovių slėgtainių asortimentą. • Apibūdinti įdarytų daržovių asortimentą. • Apibūdinti putėsių iš daržovių asortimentą.

		2.1.6. Tema. Šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose ir su drebučiais asortimentas <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti sluoksniuotų šaltųjų patiekalų drebučiuose ir su drebučiais asortimentą. 2.1.7. Tema. Sūrių asortimentas ir priedai prie jų <i>Užduotys:</i> • Suklasifikuoti sūrius. • Įvardyti sūrių pjaustymo būdus. • Paaiškinti sūrių išdėstymo patiekimo inde reikalavimus. • Paaiškinti priedų derinimą prie sūrių.
	2.2. Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	2.2.1. Tema. Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei.
	2.3. Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.	2.3.1. Tema. Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminų paruošimas <i>Užduotys:</i> • Paruošti maisto produktus ir žaliavas įvairiais apdorojimo būdais. • Naudoti technologinius įrenginius ir darbo įrankius pusgaminiams gaminti. • Paaiškinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu.
	2.4. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	2.4.1. Tema. Salotų pobūviams gaminimas <i>Užduotys:</i> • Gaminti salotas, patiekiamas bendruose induose. • Gaminti salotas, patiekiamas taurelėse. 2.4.2. Tema. Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių gaminimas <i>Užduotys:</i> • Gaminti vieno kąsnio šaltąsias užkandėles. • Gaminti šaltąsias užkandėles, patiekiamas taurelėse. • Gaminti šaltąsias užkandėles, patiekiamas šaukštuose, ant šakutės ar iešmelių. 2.4.3. Tema. Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas <i>Užduotys:</i> • Gaminti žuvų putėsius, parfė. • Gaminti žuvų paštetus ir terinus. • Gaminti įdarytas žuvis.

		2.4.4. Tema. Mėsos, subproduktų ir paukštienos šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas <i>Užduotys:</i> • Gaminti paukštienos paštetus apvalkale. • Gaminti mėsos putėsius. • Gaminti mėsos paštetus ir terinus. • Gaminti galantinus. 2.4.5. Tema. Šaltųjų užkandžių ir patiekalų iš daržovių gaminimas <i>Užduotys:</i> • Gaminti daržovių slėgtinius. • Gaminti įdarytas daržoves. • Gaminti daržovių putėsius. 2.4.6. Tema. Šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose gaminimas <i>Užduotis:</i> • Gaminti sluoksniuotus šaltuosius užkandžius ir patiekalus drebučiuose.
2.5. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.		2.5.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas gaminant salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams <i>Užduotys:</i> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į gamybos technologiją ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. 2.5.2. Tema. Darbas technologiniais įrenginiais <i>Užduotys:</i> • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. • Demonstruoti technologinį procesą, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais.
2.6. Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.		2.6.1. Tema. Patiekalų išvažiuojamiesiems banketams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūrą. • Įvardyti teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą transportuojant proginus patiekalus. 2.6.2. Tema. Patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti

		<i>Užduotis:</i> • Įvardyti banketinių patiekalų transportavimo taisykles.
3. Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	3.1. Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą.	3.1.1. Tema. Sriubų, skirtų pobūviams, asortimentas <i>Užduotis:</i> • Įvardyti sriubų pobūviams asortimentą. 3.1.2. Tema. Karštųjų patiekalų pobūviams asortimentas <i>Užduotys:</i> • Įvardyti karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą. • Apibūdinti karštųjų patiekalų furšetams asortimentą. 3.1.3. Tema. Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, asortimentas <i>Užduotis:</i> • Įvardyti karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, asortimentą. 3.1.4. Tema. Karštųjų patiekalų, baigiamų gaminti prie svečio, asortimentas <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti karštųjų patiekalų, kurie baigiami gaminti prie svečio, asortimentą.
	3.2. Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	3.2.1. Tema. Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei.
	3.3. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.	3.3.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas gaminant sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams <i>Užduotys:</i> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. 3.3.2. Tema. Darbas technologiniais įrenginiais <i>Užduotys:</i> • Naudoti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. • Gamybos metu taikyti darbuotojų saugos ir sveikatos, asmens higienos reikalavimus.
	3.4. Gaminti įvairaus asortimento sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos	3.4.1. Tema. Pobūviams skirtų sriubų gamyba, indų parinkimas ir patiekimo taisyklės <i>Užduotys:</i> • Gaminti sriubas, patiekiamas furšeto metu. • Gaminti sriubas, užbaigiamas gaminti prie svečio.

	praktikos taisykles.	• Naudoti indus, skirtus sriuboms patiekti. 3.4.2. Tema. Karštųjų patiekalų, skirtų pobūviams, gaminimas <i>Užduotys:</i> • Gaminti karštąjį patiekalą, patiekiamą bendruose induose. • Gaminti karštąjį patiekalą, patiekiamą individualiai kiekvienam svečiui. • Naudoti indus, skirtus karštiesiems patiekalams patiekti. 3.4.3. Tema. Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, gaminimas <i>Užduotys:</i> • Gaminti karštąjį patiekalą, gaminamą stambiu gabalu. • Naudoti indus, skirtus stambiu gabalu gaminamiems karštiesiems patiekalams patiekti. 3.4.4. Tema. Karštųjų patiekalų, baigiamų gaminti prie svečio, gaminimas <i>Užduotys:</i> • Gaminti karštąjį patiekalą, baigiamą gaminti prie svečio. • Naudoti indus, skirtus karštiesiems patiekalams, baigiamiems gaminti prie svečio, patiekti.
	3.5. Paruošti transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.	3.5.1. Tema. Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti sriubų ir karštųjų patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūrą. • Įvardyti teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą transportuojant proginis patiekalus. 3.5.2. Tema. Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti <i>Užduotis:</i> • Įvardyti sriubų ir karštųjų patiekalų transportavimo taisykles.
4. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	4.1. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą.	4.1.1. Tema. Vaisių ir uogų klasifikacija, asortimentas. <i>Užduotis:</i> • Suklasifikuoti vaisius ir uogas. 4.1.2. Tema. Saldieji patiekalai pobūviams, jų klasifikavimas, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Suklasifikuoti saldžiuosius patiekalus pobūviams pagal patiekimo temperatūrą. • Įvardyti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą.
	4.2. Išmanyti saldžių patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	4.2.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pobūviams realizavimo terminus ir laikymo sąlygų įtaką jų

		kokybei.
	4.3. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.	4.3.1. Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas pobūvių saldiems patiekalams gaminti <i>Užduotys:</i> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. 4.3.2. Tema. Darbas technologiniais įrenginiais <i>Užduotys:</i> • Naudoti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. • Gamybos metu taikyti darbuotojų saugos ir sveikatos, asmens higienos reikalavimus.
	4.4. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	4.4.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas <i>Užduotis:</i> • Pagal technologijos kortelę pagaminti saldujį patiekalą pobūviams.
	4.5. Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.	4.5.1. Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo ir patiekimo temperatūrą. • Įvardyti teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugą transportuojant proginus saldžiuosius patiekalus. 4.5.2. Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti <i>Užduotis:</i> • Įvardyti saldžiųjų patiekalų pobūviams transportavimo taisykles.
5. Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.	5.1. Išmanyti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus.	5.1.1. Tema. Patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdai <i>Užduotis:</i> • Apibūdinti patiekalų pobūviams vertinimo būdus.
	5.2. Išmanyti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	5.2.1. Tema. Patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotis:</i> • Įvardyti patiekalų pobūviams realizavimo terminus ir laikymo sąlygas.
	5.3. Vertinti patiekalus pobūviams pagal kokybės rodiklius.	5.3.1. Tema. Patiekalų pobūviams kokybės vertinimo kriterijai <i>Užduotys:</i> • Įvardyti patiekalų pobūviams kokybės reikalavimus.

		• Apibūdinti patiekalų pobūviams skonį. • Įvardyti juslinius patiekalų pobūviams kokybės vertinimo rodiklius ir nustatyti jų kokybę.
	5.4. Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams.	5.4.1. Tema. Patiekalų pobūviams dekoravimas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti komponavimo principus, taisykles ir dėsnius. • Pademonstruoti puošybos elementų išdėstymo galimybės patiekimo inde. • Vizualiai įvertinti patiekalą pobūviams pagal jo dydį, formą ir spalvas.
	5.5. Patiekti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles.	5.5.1. Tema. Patiekalų pobūviams patiekimo taisyklės <i>Užduotys:</i> • Parinkti indus pobūvių patiekalams ir užkandžiams patiekti. • Patiekti pobūvių patiekalus ir užkandžius.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta pobūvių patiekalų gamybos technologija, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi, pobūvių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gamtinio nuoseklumo; paaiškinti pobūvių patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta ir apibūdinta pobūvių patiekalų kokybė; paaiškinti pobūvių patiekalų trūkumai. Labai gerai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta pobūvių patiekalų gamybos technologija, demonstruojant atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus padaryta ne daugiau kaip viena klaida; pobūvių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gamtinio nuoseklumo; paaiškinti pobūvių patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta ir apibūdinta pobūvių patiekalų kokybė; aiškinant pobūvių patiekalų trūkumus padaryta ne daugiau kaip viena klaida. Gerai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta pobūvių patiekalų gamybos technologija; demonstruojant atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus padarytos kelios klaidos; pobūvių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant gamtinio nuoseklumo; paaiškinti pobūvių patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta pobūvių patiekalų kokybė; apibūdinant pobūvių patiekalų trūkumus padaryta keletas klaidų. Patenkinamai: naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikant pobūvių patiekalų gamybos technologiją, padaryta daug klaidų; nepademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi; pobūvių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti nesilaikant operacijų nuoseklumo; netiksliai apibūdinti pobūvių patiekalų kokybės rodikliai, trūkumai.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Geros higienos praktikos taisyklės • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga	

	<i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos • Žaliavos ir maisto produktai pobūvių patiekalams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės
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 pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, 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); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais; stalo tekstilė.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Darbas su dokumentais“

Valstybinis kodas	3101313	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pildyti higienos žurnalus.	1.1. Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus.	1.1.1. Tema. Pagrindiniai geros higienos praktikos principai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse <i>Užduotys:</i> • Įvardyti maisto higienos principus maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse. • Apibūdinti keliamus reikalavimus maisto tvarkymo ir laikymo patalpoms. • Apibūdinti keliamus reikalavimus maisto žaliavų, pakavimo medžiagų ir gatavos produkcijos priėmimui ir laikymui. • Nusakyti maisto tvarkymo technologijoms keliamus reikalavimus.
	1.2. Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.	1.3.1. Tema. Higienos dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse <i>Užduotys:</i>

		• Paaiškinti higienos dokumentų rūšis, jų svarbą. • Užpildyti higienos žurnalus, naudojamus maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse, pagal geros higienos praktikos taisykles.
2. Ženklinti patiekalus, produkcijos laiką.	pusgaminius, fiksuoti pagaminimo laiką.	2.1. Apibrėžti reikalavimus maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimui. 2.1.1. Tema. Bendrieji pakuočių ženklinimo reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti plastiko, kartono, popieriaus, stiklo ženklinimo ženklus. • Atpažinti pakuočių ženklinimo ženklus.
	2.2. Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų.	2.2.1. Tema. Patiekalų maistinė vertė, kaloringumas <i>Užduotys:</i> • Įvardyti patiekalų maistinę vertę. • Apibūdinti patiekalų kaloringumą. • Apibrėžti maisto energinės vertės poreikį įvairioms amžiaus grupėms. • Apskaičiuoti patiekalų energinę vertę. 2.2.2. Tema. Maisto alergenai <i>Užduotys:</i> • Įvardyti dažniausiai pasitaikančius alergenų maisto produktuose. • Apibūdinti dažniausiai pasitaikančius alergenų pagamintuose patiekaluose.
	2.3. Ženklinti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos praktikos taisykles.	2.3.1. Tema. Pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminai <i>Užduotis:</i> • Įvardyti pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminus. 2.3.2. Tema. Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimo taisyklės <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimo taisykles. • Paženklinti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos taisykles.
3. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.	3.1. Tikrinti maisto produktų ir žaliavų atsargas.	3.1.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo eiga <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų priėmimo reikalavimus. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų išdavimo iš sandėlio reikalavimus. 3.1.2. Tema. Maisto produktų ir žaliavų apskaita <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų apskaitos eigą.
	3.2. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.	3.2.1. Tema. Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija <i>Užduotys:</i>

		• Paaiškinti maisto produktų ir žaliavų inventorizacijos principus. • Įvardyti maisto produktų ir žaliavų natūralius nuostolius. • Atlikti maisto produktų ir žaliavų inventorizaciją. 3.2.2. Tema. Kompiuterinės maisto produktų ir žaliavų apskaitos programos <i>Užduotis:</i> • Apskaityti maisto produktus ir žaliavas kompiuterine apskaitos programa. 3.2.3. Tema. Maisto produktų ir žaliavų nurašymas <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų nurašymo eigą. • Nurašyti maisto produktus ir žaliavas.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: pusgaminiai ir pagaminti patiekalai savarankiškai paženklininti pagal geros higienos praktikos taisykles. Sklandžiai paaiškinta žaliavų, maisto produktų ir patiekalų maistinė vertė, atpažinti maisto alergenai. Tinkamai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo reikalavimai, apibūdinta maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga. Užpildyti higienos žurnalai. Labai gerai: pusgaminiai ir pagaminti patiekalai paženklininti pagal geros higienos praktikos taisykles. Paaiškinta žaliavų, maisto produktų ir patiekalų maistinė vertė, atpažinti maisto alergenai. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo reikalavimai. Apibūdinta maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga. Užpildyti higienos žurnalai. Gerai: pusgaminiai ir pagaminti patiekalai paženklininti pagal geros higienos praktikos taisykles. Atsakant į papildomus klausimus, paaiškinta žaliavų, maisto produktų ir patiekalų maistinė vertė. Klysta įvardinant maisto alergenų. Paaiškinti žaliavų ir maisto produktų priėmimo ir išdavimo reikalavimai, apibūdinta maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga. Užpildyti higienos žurnalai. Patenkinamai: pusgaminiai ir pagaminti patiekalai paženklininti pagal geros higienos praktikos taisykles. Atsakant į papildomus klausimus, paaiškinti žaliavų, maisto produktų ir patiekalų maistinė vertė. Klysta įvardinant maisto alergenų. Paaiškinti žaliavų ir maisto produktų priėmimo ir išdavimo reikalavimai, apibūdinta maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga. Užpildyti higienos žurnalai.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Higienos žurnalai	
Reikalavimai teorinio ir	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, kurioje būtų techninės priemonės (kompiuteris, vaizdo projektorius) mokymo(si)	

praktinio mokymo vietai	medžiagai pateikti, kompiuteriai su apskaitos programine įranga, skirta mokinių mokymuisi.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Modulio pavadinimas – „Miltinių konditerijos gaminių gaminimas“

Valstybinis kodas	4101344	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Maišyti ir minkyti tešlą.	1.1. Išmanyti tešlos rūšis ir ruošimo būdus.	1.1.1. Tema. Nemielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas <i>Užduotis:</i> - Paaiškinti nemielinės tešlos rūšis ir gaminių asortimentą. 1.1.2. Tema. Nemielinės tešlos (biskvitinės, riebaus biskvito, trapios, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, plikytos, sluoksniuotos, kapotos, vaflinės, filo tešlos) paruošimo būdai <i>Užduotis:</i> - Paaiškinti visų rūšių nemielinės tešlos paruošimo būdus. 1.1.3. Tema. Mielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas <i>Užduotis:</i> - Paaiškinti mielinės tešlos rūšis ir gaminių asortimentą. 1.1.4. Tema. Mielinės tešlos (be įmaišalo, su įmaišalu, pagerintos, sluoksniuotos) paruošimo būdai <i>Užduotis:</i> - Paaiškinti visų rūšių mielinės tešlos paruošimo būdus.
	1.2. Išmanyti miltinių konditerijos gaminių žaliavas ir jų kokybės rodiklius ir paruošti naudojimui.	1.2.1. Tema. Miltinių konditerijos gaminių žaliavų charakteristikos <i>Užduotys:</i> - Apibūdinti ir parinkti žaliavas miltiniams konditerijos gaminiams. - Apskaičiuoti žaliavų reikiamą kiekį tešlai užmaišyti. 1.2.2. Tema. Miltinių konditerijos gaminių žaliavų paruošimas <i>Užduotys:</i> - Nustatyti miltinių konditerijos gaminių žaliavų kokybę. - Paruošti miltinių konditerijos gaminių žaliavas tešlai užmaišyti.
	1.3. Užmaišyti nemielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių.	1.3.1. Tema. Visų rūšių nemielinės (biskvitinės, riebaus biskvito, trapios, meduolinės, baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės, plikytos, sluoksniuotos, kapotos, vaflinės) tešlos užmaišymas <i>Užduotys:</i>

		• Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių, užmaišyti nurodytą tešlą. • Nustatyti tešlos kokybę jusliniu būdu. 1.3.2. Tema. Kitų šalių populiarių nemielinės tešlos gaminių tešlos užmaišymas <i>Užduotis:</i> • Užmaišyti tešlą šiuolaikiniais populiariems kitų šalių konditerijos gaminiams.
	1.4. Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių.	1.4.1. Tema. Visų rūšių mielinės (be įmaišalo, su įmaišalu, pagerintos, sluoksniuotos) tešlos užmaišymas <i>Užduotys:</i> • Naudojantis technologijos kortelėmis ir pasirinkus tinkamus įrenginius bei inventorių, užmaišyti nurodytą tešlą. • Nustatyti tešlos kokybę jusliniu būdu.
2. Gaminti nemielinės ir mielinės tešlos gaminius.	2.1. Išmanyti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	2.1.1. Tema. Miltinių konditerijos gaminių realizavimas <i>Užduotys:</i> • Įvardyti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas. • Apibūdinti miltinių konditerijos gaminių realizavimo reikalavimus.
	2.2. Formuoti ir kepti nemielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	2.2.1. Tema. Pusgaminių iš nemielinės tešlos formavimas <i>Užduotys:</i> • Tinkamai parinkti pusgaminių iš nemielinės tešlos formavimo įrenginius ir inventorių. • Suformuoti ir apipavidalinti pusgaminius prieš kepimą. 2.2.2. Tema. Nemielinių gaminių kepimas <i>Užduotis:</i> • Iškepti nemielinius gaminius laikantis technologinių režimų. 2.2.3. Tema. Nemielinių gaminių apipavidalinimas <i>Užduotys:</i> • Apipavidalinti nemielinius gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. • Patiekti nemielinius gaminius vartotojui.
	2.3. Formuoti ir kepti mielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	2.3.1. Tema. Pusgaminių iš mielinės tešlos formavimas <i>Užduotys:</i> • Parinkti pusgaminių iš mielinės tešlos formavimo įrenginius ir inventorių. • Suformuoti ir apipavidalinti pusgaminius prieš kepimą. 2.3.2. Tema. Mielinių gaminių kepimas

		<i>Užduotis:</i> - Iškepti mielinus gaminius laikantis technologinių režimų. 2.3.3. Tema. Mielinių gaminių apipavidalinimas <i>Užduotys:</i> - Apipavidalinti mielinus gaminius, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius. - Patiekti mielinus gaminius vartotojui.
	2.4. Nustatyti nemielinės ir mielinės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu.	2.4.1. Tema. Mielinių ir nemielinių konditerijos gaminių kokybės reikalavimai <i>Užduotis:</i> Apibūdinti kokybės reikalavimus ir nustatyti mielinų ir nemielinių konditerijos gaminių kokybę jusliniu būdu.
3. Gaminti konditerijos pusgaminius.	3.1. Išmanyti konditerijos pusgaminių asortimentą.	3.1.1. Tema. Konditerijos pusgaminiai, jų klasifikavimas, asortimentas <i>Užduotis:</i> Išvardyti ir apibūdinti sirupų, glajų, įdarų ir kremų klasifikavimą, asortimentą.
	3.2. Išmanyti konditerijos pusgaminių gamybos procesus.	3.2.1. Tema. Sirupų, glajų, įdarų ir kremų gamybos procesai <i>Užduotis:</i> Paaiškinti sirupų, glajų, įdarų ir kremų ruošimo technologinius procesus.
	3.3. Išmanyti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	3.3.1. Tema. Konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimai <i>Užduotys:</i> - Paaiškinti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus. - Paaiškinti, kaip nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu. 3.3.2. Tema. Konditerijos pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <i>Užduotys:</i> - Paaiškinti konditerijos pusgaminių laikymo sąlygas. - Paaiškinti konditerijos gaminių realizavimo reikalavimus.
	3.4. Gaminti konditerijos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	3.4.1. Tema. Konditerijos pusgaminių (sirupų, glajų, kremų, glaistų, putėsių, drebučių, įdarų, padažų, termostabilių įdarų su maisto priedais ir kt.) gamybos technologiniai procesai <i>Užduotis:</i> Konditerijos pusgaminių (sirupų, glajų, kremų, glaistų, putėsių, drebučių, įdarų, padažų, termostabilių įdarų su maisto priedais ir kt.) gaminimas, laikantis technologinio proceso.
	3.5. Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.	3.5.1. Tema. Konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimai <i>Užduotys:</i> Išvardyti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus.

		• Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.
4. Gaminti miltinius kulinarijos gaminius.	4.1. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą.	4.1.1. Tema. Miltinių kulinarijos gaminių asortimentas <i>Užduotis:</i> • Išvardyti ir apibūdinti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą.
	4.2. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių gamybos procesus.	4.2.1. Tema. Miltinių kulinarijos gaminių gamybos procesas <i>Užduotis:</i> • Paaiškinti miltinių kulinarijos gaminių ruošimo technologinius procesus.
	4.3. Išmanyti miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	4.3.1. Tema. Miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Paaiškinti miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus. • Paaiškinti, kaip nustatyti miltinių kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu. 4.3.2. Tema. Miltinių kulinarijos gaminių realizavimas <i>Užduotys:</i> • Paaiškinti miltinių kulinarijos gaminių laikymo sąlygas. • Paaiškinti miltinių kulinarijos gaminių realizavimo reikalavimus.
	4.4. Gaminti miltinius kulinarijos gaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	4.4.1. Tema. Miltinių kulinarijos gaminių (koldūnų, virtinių, skrylių, pyragėlių, sklindžių, lietinių ir kt) gamybos technologinis procesas <i>Užduotis:</i> • Gaminti miltinius kulinarijos gaminius, laikantis technologinio proceso.
	4.5. Nustatyti miltinių kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu.	4.5.1. Tema. Miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Įvardyti miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus. • Nustatyti miltinių kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: žaliavų kiekis apskaičiuotas naudojantis informacinėmis technologijomis; savarankiškai parinkti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriai; tinkamai paruošti darbui ir saugiai eksploatuoti technologiniai įrenginiai; tinkamai ir laikantis darbo saugos ir higienos reikalavimų parengta darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti; taikyti darbo organizavimo pagrindai; parinktos ir paruoštos žaliavos; atliktas technologinis gamybos procesas; naudojant įrenginius suformuoti pusgaminiai iš tešlos, iškepti ir apipavidalinti gaminiai; gamybos procesas atliktas nuosekliai; įvardytas asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos; savarankiškai pagamintas sirupas, glajus ir įdaras; tiksliai išvardyti konditerijos ir miltinės kulinarijos gaminiai; išsamiai apibūdintos gaminių technologijos; įvardyti pagrindiniai rizikos veiksniai ruošiant gaminius; savarankiškai pagaminti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai; paaiškinti gaminių kokybės rodikliai, trūkumai, jų priežastys ir taisymo būdai; savarankiškai nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu. Labai gerai: žaliavų kiekis apskaičiuotas naudojantis informacinėmis technologijomis; parenkant technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių padaryta ne daugiau kaip viena nereikšminga klaida; tinkamai paruošti darbui ir saugiai eksploatuoti	

	technologiniai įrenginiai, darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti parengta laikantis darbo saugos ir higienos reikalavimų, bet padaryta viena klaida; taikyti darbo organizavimo pagrindai; parinktos ir paruoštos žaliavos; atliktas technologinis gamybos procesas; naudojant įrenginius suformuoti pusgaminiai iš tešlos, iškepti ir apipavidalinti gaminiai; gamybos procesas atliktas nuosekliai; įvardytas asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos; pagamintas sirupas, glajus ir įdaras; įvardyti konditerijos ir miltinės kulinarijos gaminiai; apibūdintos gaminių technologijos; pagaminti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai; paaiškinti gaminių kokybės rodikliai, trūkumai, jų priežastys ir taisymo būdai; nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu. Gerai: žaliavų kiekis apskaičiuotas naudojantis informacinėmis technologijomis, tačiau padaryta klaidų; parinkti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriai, bet neatsižvelgta į gamybos apimtį; paruošti darbui ir eksploatuoti technologiniai įrenginiai; darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti parengta tinkamai ir laikantis darbo saugos ir higienos reikalavimų, tačiau padaryta klaidų; taikyti darbo organizavimo pagrindai; parinktos ir paruoštos žaliavos; technologinės operacijos atliktos naudojant įrenginius, tačiau nenuosekliai; suformuoti pusgaminiai iš tešlos, iškepti ir apipavidalinti gaminiai; įvardytas asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos; su pagalba pagamintas sirupas, glajus ir įdaras; įvardyti konditerijos ir miltinės kulinarijos gaminiai; apibūdintos gaminių technologijos; pagaminti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai; įvardyti gaminių kokybės rodikliai, trūkumai, jų priežastys ir taisymo būdai; su pagalba nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu. Patenkinamai: apskaičiuojant žaliavų kiekį padaryta keletas klaidų; technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriai parinkti ir paruošti darbui pateikus papildomų klausimų; technologiniai įrenginiai naudoti pateikiant papildomų klausimų; darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti parengta laikantis darbo saugos ir higienos, sanitarijos reikalavimų, tačiau padaryta klaidų; darbo organizavimo pagrindai taikyti pateikiant papildomų klausimų; parinktos, paruoštos žaliavos; technologinės operacijos (naudojant įrenginius) atliktos pateikus papildomų klausimų ir nenuosekliai; pusgaminiai iš tešlų suformuoti, gaminiai iškepti ir apipavidalinti pateikus papildomų klausimų; įvardytas asortimentas, sirupų, glajų ir įdarų gamybos technologijos; su pagalba pagamintas sirupas, glajus ir įdaras, gaminant padaryta klaidų; įvardyti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai; apibūdintos gaminių technologijos; su pagalba pagaminti konditerijos ir kulinarijos miltiniai gaminiai; su klaidomis įvardyti gaminių kokybės rodikliai, trūkumai, jų priežastys ir taisymo būdai; su pagalba nustatyta gaminio kokybė jusliniu būdu, ją apibūdinant padaryta klaidų.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Saugaus darbo taisyklės ir reikalavimai • Geros higienos praktikos taisyklės • Įrenginių naudojimo instrukcijos • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Žaliavos, jų priedai ir mišiniai tešlai užmaišyti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės

Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymui iliustruoti, vizualizuoti. Praktinio mokymo klasė (patalpa) su žaliavų paruošimo, tešlos užmaišymo, formavimo, kepimo, apipavidalinimo įrenginiais, įrankiais.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.

Modulio pavadinimas – „Sveikos mitybos patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	4101376	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas.	1.1. Išmanyti sveikos mitybos principus.	1.1.1. Tema. Sveikos mitybos pagrindiniai principai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti, kokie pagrindiniai principai apibrėžia sveiką mitybą. • Papasakoti, kaip sveikos mitybos rekomendacijos atspindi sveikos mitybos piramidę. • Išvardyti pagrindines sveikos mitybos taisykles. 1.1.2. Tema. Sveikos mitybos tendencijos pagal mokslo pasiekimus ir atradimus <i>Užduotys:</i> • Papasakoti, koks maistas yra vertingiausias, naudingiausias žmogaus organizmui. • Nurodyti sveikos mitybos kryptis. • Surasti informaciją ir parengti pristatymą apie tai, koks maistas yra vartojamas mitybai atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis ir tendencijas pagal mokslo pasiekimus ir atradimus. • Apibūdinti asmenų, kurių organizmas netoleruoja baltymo gliuteno, mitybos ypatumus. • Apibūdinti asmenų, kurių organizmas netoleruoja pieno cukraus laktozės, mitybos ypatumus. • Papasakoti apie ekologiško maisto produktų svarbą. • Apibūdinti maisto produktų derinimą valgymo ir gamybos metu. • Papasakoti apie nacionalinio maisto svarbą mitybai. 1.1.3. Tema. Žaliavalgių, veganų, vegetarų mitybos ypatumai

		<i>Užduotis:</i> • Apibūdinti žaliavalių, veganų, vegetarų mitybos ypatumus.
1.2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas sveikos mitybos patiekalams ir užkandžiams gaminti.		1.2.1. Tema. Reikiamų maisto produktų ir žaliavų parinkimas sveikos mitybos patiekalams gaminti <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti etikečių ant maisto produktų ženklavinimą. • Išvardyti reikalavimus maisto produktams ir žaliavoms. • Papasakoti apie maisto produktus ir žaliavas, naudojamus sveikų patiekalų gamybai. • Įvardyti maisto produktus ir žaliavas, naudojamus žaliavalių, veganų ir vegetarų patiekalų gamybai. • Apibūdinti maisto produktų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis, jų laikymo reikalavimus. • Naudojantis receptūromis parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį.
1.3. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.		1.3.1. Tema. Technologinio proceso nuoseklumas gaminant sveikos mitybos patiekalus <i>Užduotys:</i> • Įvardyti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. • Įvardyti technologinio proceso eiliškumą. 1.3.2. Tema. Darbo vietos parengimas sveikos mitybos patiekalams gaminti <i>Užduotys:</i> • Paruošti darbo vietą, atitinkančią saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkrečioms gamybos technologiniams procesams atlikti. • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant sveikos mitybos patiekalus. • Taikyti darbuotojų saugos ir sveikatos, asmens higienos reikalavimus. • Organizuoti darbus gaminant sveikos mitybos patiekalus. 1.3.3. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybos technologija, atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis ir tendencijas pagal mokslo pasiekimus ir atradimus <i>Užduotys:</i> • Išnagrinėti ir apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologiją, taikomą atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis ir pagal šiluminio paruošimo ir kitus gamybos būdus. • Išnagrinėti ir apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologiją, taikomą atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis ir pagal sveikų patiekalų rūšis ir asortimentą. 1.3.4. Tema. Maisto apdorojimo būdai ir jų įtaka maisto produktams <i>Užduotys:</i>

		• Papasakoti apie naujas maisto gaminimo technologijas. • Taikyti naujas maisto gaminimo technologijas sveikų patiekalų gamybai.
2. Gaminti patiekalus ir užkandžius pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus.	2.1. Išmanyti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principus, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.	2.1.1. Tema. Įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis, veikimo principai <i>Užduotys:</i> • Išvardyti, kokius technologinius įrenginius, įrankius reikia naudoti sveikų patiekalų gamybai, gaminant patiekalus pagal sveikos mitybos kryptis, tendencijas. • Išvardyti, kokie technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriai reikalingi sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Apibūdinti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, naudojimo svarbą, veikimo principus.
	2.2. Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentą.	2.2.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių klasifikavimas, asortimentas <i>Užduotys:</i> • Klasifikuoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. • Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių rūšis, asortimentą.
	2.3. Parinkti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai.	2.3.1. Tema. Įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sveikos mitybos patiekalų gamybai <i>Užduotys:</i> • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius sveikų patiekalų gamybai, gaminant patiekalus pagal sveikos mitybos kryptis ir tendencijas. • Parinkti technologinius įrenginius, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį. • Paruošti darbui technologinius įrenginius, įrankius, inventorių. 2.3.2. Tema. Darbas technologiniais įrenginiais, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. <i>Užduotis:</i> • Saugiai naudoti technologinius įrenginius ir įrankius maisto produktams, žaliavoms ruošti, gaminant sveikos mitybos patiekalus.
	2.4. Gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	2.4.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gaminimas <i>Užduotys:</i> • Naudoti receptūras, technologijos korteles, receptūrų rinkinius. • Taikyti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologiją. • Demonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdus ir veiksmus.
3. Įvertinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių	3.1. Išmanyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės	3.1.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių jusliniai kokybės rodikliai <i>Užduotys:</i>

kokybę ir juos apipavidalinti.	reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	• Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius. • Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. • Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių trūkumus.
	3.2. Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.	3.2.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių patiekimo reikalavimai <i>Užduotis:</i> • Apibrėžti ir taikyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių patiekimo reikalavimus. 3.2.2. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių dekoravimas lėkštėje <i>Užduotis:</i> • Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.
	3.3. Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu.	3.3.1. Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės nustatymas jusliniu būdu <i>Užduotys:</i> • Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu. • Įvardyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: išsamiai paaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos; sveikų patiekalų gamybai savarankiškai pritaikytos naujos maisto gaminimo technologijos; sveikų patiekalų gamybai parinkti įrenginiai, įrankiai; išsamiai paaiškinti įrenginių ir įrankių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės; įrenginiai paruošti darbui ir eksploatuoti savarankiškai; išsamiai paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės; tinkamai parengta darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti; maisto produktai ir žaliavos parinkti išnagrinėjus jų realizavimo terminus, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti; išsamiai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai; parinkti įrenginiai, įrankiai ir paaiškintos jų naudojimo taisyklės; laikantis visų reikalavimų paruošti maisto produktai ir žaliavos; pademonstruoti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologiniai procesai; kokybiškai pagaminti patiekalai; išsamiai paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai; paruošti patiekalai patiekti kūrybiškai ir klasikiniu būdu bei taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas; išsamiai paaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai; nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu; paaiškinti patiekalų trūkumai. Labai gerai: išsamiai paaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos; sveikų patiekalų gamybai savarankiškai pritaikytos naujos maisto gaminimo technologijos; sveikų patiekalų gamybai parinkti įrenginiai, įrankiai; paaiškinant įrenginių ir įrankių veikimo principus, saugaus naudojimo taisykles padaryta ne daugiau kaip viena klaida; įrenginiai darbui paruošti ir eksploatuoti savarankiškai; paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės; rengiant darbo vietą konkrečiam technologiniam procesui atlikti padaryta ne daugiau kaip viena klaida; maisto produktai ir žaliavos parinkti išnagrinėjus jų realizavimo terminus, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti; apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai; parinkti įrenginiai, įrankiai ir paaiškintos jų naudojimo taisyklės; laikantis visų reikalavimų paruošti maisto produktai ir žaliavos; pademonstruoti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologiniai procesai; kokybiškai pagaminti patiekalai; paaiškinti patiekalų patiekimo reikalavimai; paruošti patiekalai patiekti kūrybiškai ir klasikiniu būdu bei taikant naujas patiekalų patiekimo tendencijas; paaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai; nustatyta patiekalų kokybė jusliniu būdu; paaiškinti patiekalų trūkumai. Gerai: paaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos; taikytos naujos maisto gaminimo technologijos; sveikų patiekalų	

	gamybai parinkti įrenginiai, įrankiai; paaiškinti įrenginių ir įrankių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės; įrenginiai darbui paruošti; įvardytos darbo saugos ir higienos taisyklės; darbo vieta konkrečiam technologiniam procesui atlikti parengta tinkamai; parinkti maisto produktai ir žaliavos, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti; apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai; parinkti įrenginiai, įrankiai; paruošti maisto produktai ir žaliavos; pademonstruoti sveikos mitybos patiekalų gamybos technologiniai procesai; paaiškinti patiekalų pateikimo reikalavimai; patiekalai papuošti ir paruošti pateikti; paaiškinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai; nustatyta patiekalų kokybė. Patenkinamai: netiksliai įvardytos ir taikytos naujos maisto gaminimo technologijos, paaiškintos naujos maisto gaminimo technologijos; sveikų patiekalų gamybai parinkti įrenginiai, įrankiai; netiksliai paaiškinti įrenginių ir įrankių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės; neišsamiai paaiškintos darbo saugos ir higienos taisyklės; rengiant darbo vietą konkrečiai technologinei operacijai atlikti padaryta klaidų; mokytojų, parinkti maisto produktai ir žaliavos, parinktos tinkamos sąlygos jiems laikyti; netiksliai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai, parinkti įrenginiai, įrankiai; netvarkingai paruošti maisto produktai ir žaliavos; patiekalai pagaminti nesilaikant gamybos technologinių operacijų eiliškumo; netiksliai paaiškinti patiekalų pateikimo reikalavimai; paruošti patiekalai pateikti klasikiniu būdu; įvardijant sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodiklius ir nustatant patiekalų kokybę jusliniu būdu padaryta daug klaidų.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Įrenginių naudojimo instrukcijos • Geros higienos praktikos taisyklės • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos • Žaliavos ir maisto produktai sveikos mitybos patiekalams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės
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 pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, 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); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais; stalo tekstilė.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;

	2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.
--	--

Modulio pavadinimas – „Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	4101380	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas.	1.1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminiui.	1.1.1. Tema. Reikiamų maisto produktų ir žaliavų parinkimas lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti etikečių ant maisto produktų ir žaliavų ženklavinimą. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų reikalavimus. • Išvardyti, kokius maisto produktus ir žaliavas reikia naudoti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybai. • Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų įsigijimo būdus rinkos sąlygomis, jų laikymo reikalavimus. • Naudojantis receptūromis parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal paskirtį.
	1.2. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.	1.2.1. Tema. Technologinio proceso nuoseklumas, gaminant lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus <i>Užduotys:</i> • Įvardyti technologinio proceso esmę ir jį apibūdinti. • Įvardyti technologinio proceso eiliškumą. 1.2.2. Tema. Darbo vietos parengimas lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti <i>Užduotys:</i> • Paruošti darbo vietą, atitinkančią saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkrečioms gamybos technologiniams procesams atlikti. • Taikyti geros higienos praktikos reikalavimus gaminant lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus. • Taikyti darbo ir asmens higienos reikalavimus. 1.2.3. Tema. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologija <i>Užduotys:</i>

		• Išnagrinėti patiekalų ruošimo technologiją pagal šiluminio paruošimo bei kitus gamybos būdus ir aprašyti. • Išnagrinėti patiekalų ruošimo technologiją, pagal patiekalų rūšis bei asortimentą ir aprašyti. 1.2.4. Tema. Naujausi maisto produktų apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams <i>Užduotys:</i> • Papasakoti apie naujausias maisto gaminimo technologijas. • Taikyti naujausias maisto gaminimo technologijas lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybai.
2. Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.	2.1. Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimą, asortimentą.	2.1.1. Tema. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimas <i>Užduotys:</i> • Klasifikuoti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus pagal etnografines sritis. • Klasifikuoti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams ruošti. 2.1.2. Tema. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų asortimentas pagal etnines sritis <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti dzūkų nacionalinių patiekalų asortimentą. • Apibūdinti žemaičių nacionalinių patiekalų asortimentą. • Apibūdinti suvalkiečių nacionalinių patiekalų asortimentą. • Apibūdinti aukštaičių nacionalinių patiekalų asortimentą.
	2.2. Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją.	2.2.1. Tema. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologija <i>Užduotys:</i> • Išnagrinėti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją pagal šiluminio paruošimo bei gamybos būdus ir apibūdinti. • Išnagrinėti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją pagal jų rūšis, asortimentą ir apibūdinti. 2.2.2. Tema. Naujos lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos tendencijos, naudojant šiuolaikinius įrenginius <i>Užduotis:</i> • Papasakoti apie naujas gamybos tendencijas, kurios taikomos gaminant lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus ir kurios keičia jų ruošimo technologiją.
	2.3. Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus, užtikrinant maisto	2.3.1. Tema. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamyba <i>Užduotis:</i> • Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinės virtuvės patiekalus, laikantis gamybos proceso

	saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	nuoseklumo.
3. Įvertinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Išmanyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	3.1.1.Tema. Patiekalų jusliniai kokybės rodikliai <i>Užduotys:</i> • Apibūdinti lietuviškų patiekalų kokybės rodiklius. • Apibūdinti mikrobiologinius pakitimus, vykstančius technologinio proceso metu. • Apibūdinti patiekalų trūkumus.
	3.2. Apipavidalinti ir dekoruoti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.	3.2.1.Tema. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų patiekimo reikalavimai <i>Užduotys:</i> • Įvardyti lietuviškų patiekalų patiekimo reikalavimus. • Taikyti lietuviškų patiekalų patiekimo reikalavimus. 3.2.2.Tema. Patiekalo dekoravimas lėkštėje <i>Užduotis:</i> • Pateikti dekoruotus patiekalus.
	3.3. Nustatyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę jusliniu būdu.	3.3.1.Tema. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu <i>Užduotys:</i> • Įvardyti patiekalų kokybės rodiklius. • Nustatyti patiekalų kokybę jusliniu būdu.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Puikiai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti; parinkti šiluminio apdorojimo būdai; saugiai ir savarankiškai naudoti technologiniai įrenginiai; išsamiai paaiškintos saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai; tinkamai parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti; maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus; išsamiai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai; maisto produktai ir žaliavos paruoštos prisilaikant visų reikalavimų; savarankiškai pagaminti lietuviški tradiciniai nacionalinės virtuvės patiekalai; nustatyta jų kokybė jusliniu būdu; patiekalai pateikti tinkamai. Labai gerai: parinkti, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti; parinkti šiluminio apdorojimo būdai; saugiai ir savarankiškai naudoti technologiniai įrenginiai; paaiškintos saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai; rengiant darbo vietą konkrečiai technologinei operacijai atlikti padaryta viena klaida; renkant maisto produktus ir žaliavas pagal receptūras padaryta viena klaida; apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai; maisto produktai ir žaliavos paruošti prisilaikant visų reikalavimų; savarankiškai pagaminti lietuviški tradiciniai nacionalinės virtuvės patiekalai; nustatyta jų kokybė jusliniu būdu; patiekalai pateikti tinkamai. Gerai: parinkti, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti; parinkti šiluminio apdorojimo būdai; saugiai naudoti technologiniai įrenginiai; įvardytos saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai; parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti; parinkti maisto	

	produktai ir žaliavos pagal receptūras; apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai; paruošti maisto produktai ir žaliavos; lietuviški tradiciniai nacionalinės virtuvės patiekalai pagaminti mokytojui; nustatyta jų kokybė jusliniu būdu; patiekalai patiekti. Pagaminti patiekalai neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų. Patenkinamai: parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriai lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti; parinkti šiluminio apdorojimo būdai; saugiai naudoti technologiniai įrenginiai; neišsamiai paaiškintos saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai; rengiant darbo vietą konkrečiai technologinei operacijai atlikti padaryta klaidų; mokytojui, parinkti maisto produktai ir žaliavos pagal receptūras; netiksliai apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai; netiksliai parinkti įrenginiai, įrankiai; ruošiant maisto produktus ir žaliavas padaryta klaidų; lietuviški tradiciniai nacionalinės virtuvės patiekalai pagaminti mokytojui; nustatant patiekalų kokybę jusliniu būdu padaryta klaidų. Pagaminti patiekalai neatitinka visų kokybės vertinimo kriterijų.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Geros higienos praktikos taisyklės • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos • Žaliavos ir maisto produktai lietuviškiems tradiciniams patiekalams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės
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, 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 ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu); stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais; stalo tekstilė.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	4000002
Modulio LTKS lygis	IV
Apimtis mokymosi kreditais	10
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai
1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	1.1. Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. 1.2. Susipažinti su būsimo darbo specifiška ir adaptuotis realioje darbo vietoje. 1.3. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Nėra.</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas kompetencijas, atitinkančias virėjo kvalifikaciją.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.