

# **VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P42101307, P43101310 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 110 mokymosi kreditų

T43101311 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 90 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas –virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – IV

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P42101307 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

P43101310, T43101311 – vidurinis išsilavinimas

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) ir stojančiajam (jei taikomi) – nėra

# 1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

**Programos paskirtis.** Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam darbuotojui parengti, kuris gebėtų savarankiškai palaikyti tvarką virtuvėje, pasiruošti patiekalams gaminti, gaminti ir apipavidalinti salotas, užkandžius, sriubas, šaltuosius ir karštuosius patiekalus, padažus, garnyrus, saldžiuosius patiekalus, patiekalus pobūviams, 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, prisisegti skiriamąjį ženklą. Darbas patalpoje, prie aukštos temperatūros įrenginių, mechaniniais ir automatiniais virtuvės prietaisais, maisto gaminimo įrankiais, technologijos kortelėmis, valymo priemonėmis, galimas darbas pamainomis.

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.

Virėjas savo veikloje vadovaujasi darbuotojų saugos ir sveikatos, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos ir aplinkosaugos, sveikos mitybos reikalavimais.

## 2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
<b>Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)*</b>					
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, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
<b>Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)*</b>					
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.
<b>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 80 mokymosi kreditų)</b>					
<i>Privalomieji (iš viso 80 mokymosi kreditų)</i>					
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5	Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	Paašškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklumą. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus. Ruošti virtuvės patalpų darbo vietas pagal darbo vietos reikalavimus. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir

					laikysenai keliamus reikalavimus. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas pagal atliekų tvarkymo taisykles.
				Parinkti darbui virtuvės įrenginius, inventorių, įrankius ir juos prižiūrėti.	Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.
410131393	Pasiruošimas patiekalams gaminti	IV	5	Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę. Apibūdinti 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.	Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas. Apibūdinti 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 sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius.	Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių rūšis, jų asortimentą. 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 sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.

				<p>Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.</p>	<p>Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą. Pritaikyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų technologinio proceso nuoseklumą.</p> <p>Organizuoti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gamavimo darbą.</p> <p>Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti.</p> <p>Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
				<p>Įvertinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.</p>	<p>Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.</p> <p>Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.</p> <p>Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Ženklinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.</p> <p>Pateikti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
4101340	Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	10	<p>Gaminti saldžiųjų patiekalų pusgaminius.</p>	<p>Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.</p> <p>Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.</p> <p>Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Gaminti įvairius saldžiųjų patiekalų pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Taikyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>

				<p>Gaminti saldžiuosius patiekalus.</p>	<p>Apibūdinti saldžiųjų patiekalų asortimentą.  Apibūdinti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą, temperatūros režimus.  Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas.  Organizuoti saldžiųjų patiekalų gaminimo darbą.  Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį saldiesiems patiekalams gaminti.  Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.  Gaminti saldžiuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
				<p>Įvertinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.</p>	<p>Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.  Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Apibūdinti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.  Apibūdinti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Ženklinti saldžiųjų patiekalų pusgaminius pagal geros higienos praktikos taisykles.  Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus.  Pateikti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus.</p>
4101370	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	15	<p>Gaminti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.</p>	<p>Apibūdinti šaltųjų patiekalų ir užkandžių klasifikaciją, jų asortimentą.  Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.  Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.  Gaminti įvairius daržovių, varškės, kiaušinių pusgaminius užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.  Taikyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų</p>

					pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.
				Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.	<p>Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą.</p> <p>Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą.</p> <p>Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Organizuoti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo darbą.</p> <p>Apskaiciuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti.</p> <p>Gaminti įvairias salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
				Įvertinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.</p> <p>Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.</p> <p>Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Ženklinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.</p> <p>Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
4101342	Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	IV	20	Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.	<p>Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų, skirtų pobūvių patiekalams, asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas.</p> <p>Taikyti kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus gaminant pobūvių patiekalus.</p> <p>Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas pobūvių</p>

				patiekalams gaminti.
			Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	<p>Apibūdinti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams asortimentą.</p> <p>Apibūdinti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.</p> <p>Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
			Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	<p>Apibūdinti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą.</p> <p>Apibūdinti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Gaminti įvairaus asortimento sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Paruošti transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
			Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	<p>Apibūdinti saldžiuųjų patiekalų pobūviams asortimentą.</p> <p>Apibūdinti saldžių patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.</p> <p>Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
			Įvertinti patiekalų kokybę ir pateikti patiekalus pobūviams.	<p>Apibūdinti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus.</p> <p>Apibūdinti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir</p>



					<p>realizavimo terminus.  Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams.  Pateikti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	Pildyti higienos žurnalus.	<p>Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus.  Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.</p>
				Ženklinėti pusgaminius, patiekalus, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	<p>Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo reikalavimus.  Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų.  Ženklinėti pusgaminius ir patiekalus, fiksuojant produkcijos pagaminimo laiką.</p>
				Stebėti maisto produktų ir žaliavų kieki.	<p>Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų atsargų tikrinimą.  Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.</p>
<b>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)*</b>					
4101344	Miltinių konditerijos gaminių gaminimas	IV	10	Maišyti ir minkyti tešlą.	<p>Apibūdinti tešlos rūšis ir ruošimo būdus.  Apibūdinti 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.</p>
				Gaminti nemielinės ir mielinės tešlos gaminius.	<p>Apibūdinti 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.</p>
				Gaminti konditerijos pusgaminius.	<p>Apibūdinti konditerijos pusgaminių asortimentą.  Apibūdinti konditerijos pusgaminių gamybos procesus.  Apibūdinti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  Gaminti konditerijos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą</p>

					pagal geros higienos praktikos taisykles. Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.
				Gaminti miltinius kulinarijos gaminius.	Apibūdinti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą. Apibūdinti miltinių kulinarijos gaminių gamybos procesus. Apibūdinti 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 sveikos mitybos patiekalams gaminti.	Apibūdinti 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.	Apibūdinti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principus, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. Apibūdinti 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.	Apibūdinti 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 lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti.	Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. Parinkti maisto produktus ir žaliavas lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimui. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus,

					technologinius procesus.
				Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.	Apibūdinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimą, asortimentą. Apibūdinti 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 ir juos apipavidalinti.	Apibūdinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Apipavidalinti ir dekoruoti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus. Nustatyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę jusliniu būdu.
<b>Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)</b>					
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Įsivertinti ir realioje darbo vietoje demonstruoti įgytas kompetencijas. Susipažinti su būsimos darbo specifika ir adaptuotis realioje darbo vietoje. Įsivertinti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.

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

### 3.REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
<b>Įvadinis modulis (iš viso 2 mokymosi kreditai)*</b>				
4000006	Įvadas į profesiją	IV	2	<i>Netaikoma</i>
<b>Bendrieji moduliai (iš viso 8 mokymosi kreditai)*</b>				
4102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	IV	1	<i>Netaikoma</i>
4102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	IV	5	<i>Netaikoma</i>
4102203	Darbuotojų sauga ir sveikata	IV	2	<i>Netaikoma</i>
<b>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 80 mokymosi kreditų)</b>				
<i>Privalomieji (iš viso 80 mokymosi kreditų)</i>				
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5	<i>Netaikoma</i>
410131393	Pasiruošimas patiekalams gaminti	IV	5	<i>Baigtas šis modulis: Tvarkos virtuvėje palaikymas</i>
4101339	Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	20	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
4101340	Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	10	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
4101370	Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	IV	15	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
4101342	Patiekalų pobūviams gaminimas ir pateikimas	IV	20	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	<i>Netaikoma</i>
<b>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 10 mokymosi kreditų)*</b>				
4101344	Miltinių konditerijos gaminių gaminimas	IV	10	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>
4101376	Sveikos mitybos patiekalų gaminimas	IV	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti</i>

4101380	Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas	IV	5	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti
<b>Baigiamasis modulis (iš viso 10 mokymosi kreditų)</b>				
4000002	Įvadas į darbo rinką	IV	10	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.

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

#### 4. REKOMENDACIJOS DĖL PROFESINEI VEIKLAI REIKALINGŲ BENDRŪJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

Bendrosios kompetencijos	Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Raštingumo kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Parengti darbo planą. Bendrauti vartojant profesinius terminus.
Daugiakalbystės kompetencija	Bendrauti profesine užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Skaityti receptūras užsienio kalba. Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą, elektroninį laišką užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Modifikuoti receptus. Skaičiuoti energetinę ir maistinę vertę. Atlikti svorio, tūrio ir kiekio skaičiavimus.
Skaitmeninė kompetencija	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.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Organizuoti savo mokymąsi. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve. Parengti profesinio tobulėjimo planą.
Pilietiškumo kompetencija	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.
Verslumo kompetencija	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.
Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija	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 PROFESIJĄ MOKYMA

<b>Kvalifikacija - Virėjas, LTKS lygis IV</b>	
<b>Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra</b>	<b>Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra</b>
<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 patiekalams gaminti, 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 patiekalams gaminti, 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**

- Vykdamas pirminį profesinį mokymą asmeniui turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal vidurinio ugdymo programą (*jei taikoma*).
- Vykdamas 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.

- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose saugaus elgesio ekstremaliose situacijose mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirtus modulius.



## 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.	<p><b>Tema. Virėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo profesijos samprata</li> <li>• Virėjo darbo specifika</li> <li>• Virėjo profesijai svarbios asmeninės savybės</li> <li>• Virėjo profesijos galimybės darbo rinkoje</li> </ul> <p><b>Tema: Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo įmonių veiklos analizė</li> <li>• Maitinimo įmonių klasifikavimo principai.</li> </ul>
	1.2. Suprasti virėjo profesinę veiklą, veiklos procesus, funkcijas ir uždavinius.	<p><b>Tema. Virėjo profesinės veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo pagrindiniai veiklos procesai</li> <li>• Virėjo funkcijos ir uždaviniai</li> <li>• Virėjo darbo aplinkos reikalavimai</li> </ul> <p><b>Tema: Geros higienos praktikos taisyklės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai asmens higienai</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių svarba.</li> </ul>
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformalioju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	<p><b>Tema. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinės profesinio mokymo programos tikslai ir uždaviniai</li> <li>• Mokymosi formos ir metodai, siekiami rezultatai (kompetencijos) ir jų patvirtinimas, mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</li> <li>• Mokymosi įgūdžių demonstravimo formos (metodai)</li> <li>• Individualus mokymosi planas</li> </ul> <p><b>Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ar neformalioju būdu, vertinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savaiminiu ir (arba) neformalioju būdu įgytų virėjo kvalifikacijai būdingų gebėjimų demonstravimas</li> <li>• Savaiminiu ir (arba) neformalioju būdu įgytų gebėjimų įsivertinimas</li> </ul>

Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</li> </ol>

## 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	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir sutvarkyti darbo vietą.	1.1. Paaiškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklimą.	<p><b>Tema. <i>Maisto gaminimo technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius, naudojamas maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis ir ženklimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mechaninių įrenginių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės</li> <li>• Šiluminių įrenginių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės</li> <li>• Šaldymo įrenginių veikimo principai, saugaus naudojimo taisyklės</li> </ul>
	1.2. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus.	<p><b>Tema. <i>Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpų išdėstymas, joms keliami reikalavimai</li> <li>• Maitinimo įmonės gamybinės patalpos</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Virtuvės patalpų zonos, darbo vietos</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės patalpų zonų paskirtis</li> <li>• Virtuvės darbo vietoms taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai</li> <li>• Virėjo darbo vietai taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai</li> </ul>
	1.3. Ruošti virtuvės patalpų darbo vietas pagal darbo vietos reikalavimus.	<p><b>Tema. <i>Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų paruošiamajame skyriuje</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos, skirtos mėsos, žuvies, daržovių, miltinių gaminių pirminiam paruošimui, parengimas darbui pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Darbo vietos, skirtos (mėsos, žuvies, daržovių, miltinių patiekalų) pusgaminiams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių</li> </ul>

	<p>reikalavimus</p> <p><b>Tema. Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų baigiamajame skyriuje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos, skirtos karštiesiems patiekalams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Darbo vietos, skirtos šaltiems patiekalams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> </ul> <p><b>Tema. Darbo vietos paruošimas virtuvės patalpų išdavimo, pagalbinėse patalpose</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos, kurioje išduodami patiekalai, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Pagalbinės darbo vietos paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> </ul>
1.4. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Geros higienos praktikos taisyklių taikymas tvarkant darbo vietas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų paruošiamajame skyriuje</li> <li>• Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų baigiamajame skyriuje</li> <li>• Darbo vietos tvarkymas virtuvės patalpų išdavimo, pagalbinėse patalpose</li> </ul> <p><b>Tema. Technologinių įrenginių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Virtuvės inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> </ul>
1.5. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.	<p><b>Tema. Virėjo asmens higienos ir darbo drabužių reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai, keliami virėjo asmens higienai</li> <li>• Reikalavimai, keliami virėjo darbo drabužiams ir apavui</li> </ul> <p><b>Tema. Virėjo sveikata ir sveikatos patikros dokumentai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų privalomas sveikatos patikrinimas</li> <li>• Virėjo sveikatos patikros dokumentai</li> </ul> <p><b>Tema. Ergonominiai reikalavimai virėjo darbo vietai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ergonominiai reikalavimai, keliami stovimam darbui</li> <li>• Ergonominiai reikalavimai, keliami darbo pozai</li> </ul>
1.6. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas pagal atliekų tvarkymo taisykles.	<p><b>Tema. Maisto atliekų rūšys, surinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistinių atliekų rūšys ir pobūdis</li> <li>• Maistinių atliekų rūšiavimas</li> <li>• Augalinės kilmės atliekų surinkimas</li> <li>• Šalutiniai gyvūniniai produktai, jų surinkimas</li> <li>• Panaudotas aliejus, jo surinkimas</li> </ul>

		<p><b>Tema. Pakuočių atliekų rūšiavimas ir tvarkymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pakuočių medžiagos</li> <li>• Kartonų, plastiko ir stiklo atliekų rūšiavimas</li> </ul>
2. Parinkti darbui virtuvės įrenginius, inventorių, įrankius ir juos prižiūrėti.	2.1. Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį.	<p><b>Tema. Virtuvės mechaniniai įrenginiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės mechaninių įrenginių klasifikavimas</li> <li>• Virtuvės mechaninių įrenginių paskirtis</li> </ul> <p><b>Tema. Virtuvės šiluminiai įrenginiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės šiluminių įrenginių klasifikavimas</li> <li>• Virtuvės šiluminių įrenginių paskirtis</li> </ul> <p><b>Tema. Virtuvės šaldymo įrenginiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės šaldymo įrenginių klasifikavimas</li> <li>• Virtuvės šaldymo įrenginių paskirtis</li> </ul>
	2.2. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Darbas virtuvės įrenginiais bei tinkamas ir saugus jų eksploatavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus virtuvės įrenginių naudojimas</li> <li>• Virtuvės įrenginių eksploatavimas pagal jų paskirtį</li> <li>• Virtuvės įrenginių priežiūra, valymas, informavimas apie gedimus</li> </ul> <p><b>Tema. Saugus darbas virtuvės įrankiais, inventoriumi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus virtuvės įrankių, inventorius naudojimas pagal paskirtį</li> <li>• Virtuvės įrankių, inventorius priežiūra, valymas, informavimas apie gedimus</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Paašškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventorius paskirtys, ženkliniai. Apibūdintos virtuvės patalpų zonų paskirtys, darbo vietos reikalavimai. Savarankiškai ir pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Sutvarkytos darbo vietos ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles. Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Surinktos, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos pagal atliekų tvarkymo taisykles, atsižvelgiant į atliekų rūšį ir pobūdį. Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių, paašškinta jų paskirtis. Tinkamai ir pagal saugaus naudojimo taisykles parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių. Pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus sutvarkyti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių, darbo vietos. Pademonstruota virtuvės įrenginių priežiūra, valymas, informavimas apie gedimus. Saugiai dirbta virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i>	

skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis), darbo drabužiais.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Pasiruošimas patiekalams gaminti“

Valstybinis kodas	410131393	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	1.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų savybes</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų rūšys bei jų laikymo sąlygų reikalavimai</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų rūšys, laikymo sąlygos</li> <li>• Maisto produktams ir žaliavoms taikomi reikalavimai</li> <li>• Ekologinių maisto produktų ir žaliavų svarba</li> </ul>
1.2. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus (mechaninį, terminį ir biocheminį).	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninio apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų mechaninio paruošimo būdai</li> <li>• Mechaninio paruošimo būdų įtaka maisto produktams ir žaliavoms</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų šiluminio apdorojimo (apdorojimo karščiu) būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai</li> <li>• Šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdų įtaka maisto produktams ir žaliavoms</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų biocheminiai apdorojimo būdai, jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų biocheminio paruošimo būdai</li> <li>• Biocheminio paruošimo būdų įtaka maisto produktams ir žaliavoms</li> </ul>
1.3. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę jusliniu būdu.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, standartai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai, rodikliai ir standartai</li> <li>• Maisto prekių standartizacija</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės įvertinimo būdai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
1.4. Tinkamai laikyti maisto produktus ir žaliavas.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinkamos sąlygos maisto produktams laikyti</li> <li>• Tinkamos sąlygos žaliavoms laikyti</li> <li>• Maisto produktų bei žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai</li> </ul>
1.5. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas naudojimui.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų patiekalams gaminti parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal paskirtį</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal paskirtį, naudojantis receptūromis</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų patiekalams gaminti paruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologija</li> <li>• Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami maisto produktams ir žaliavoms paruošti</li> </ul>

	1.6. Parinkti žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.	<p><b>Tema. Žaliavų apdorojimo būdai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mechaniniai žaliavų apdorojimo būdai</li> <li>• Terminiai, biocheminiai žaliavų apdorojimo būdai</li> </ul> <p><b>Tema. Technologinio proceso nuoseklumas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso esmė</li> <li>• Technologinio proceso eiliškumas</li> </ul>
2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki.	2.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos</li> <li>• Maistinių atliekų normos</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto atliekų panaudojimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tvaraus maisto gamyba</li> <li>• Nulis atliekų koncepsija</li> </ul>
	2.2. Apibūdinti receptūros, kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus.	<p><b>Tema. Receptūros ir technologinės kortelės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptūrų ir technologinių kortelių struktūra</li> <li>• Receptūrų ir technologinių kortelių sudarymo principai</li> </ul> <p><b>Tema. Kalkuliacinės kortelės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkuliacinių kortelių struktūra</li> <li>• Kalkuliacinių kortelių sudarymo principai</li> </ul>
	2.3. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki pusgaminiams, patiekalams gaminti.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo pusgaminiams gaminti, apskaičiavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikiamo maisto produktų ir žaliavų kiekio pusgaminiams gaminti apskaičiavimas</li> <li>• Produktų kiekio skaičiavimas, kai patiekalas gaminamas pagal dvi technologijos korteles</li> <li>• Produktų kiekio skaičiavimas, kai receptūros išeiga 1000 gramų, o patiekalas dalinamas porcijomis</li> </ul> <p><b>Tema: Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo patiekalams gaminti, apskaičiavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų išeigos skaičiavimas</li> <li>• Patiekalų išeigos tikrinimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdintos maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai (mechaninis, terminis ir biocheminis). Nustatyta maisto produktų ir žaliavų kokybė jusliniu būdu. Pademonstruoti tinkami maisto produktų ir žaliavų laikymo būdai. Parinkti ir paruošti maisto produktai ir žaliavos naudojimui.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i>	



skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės</li> </ul>
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 inventoriumi.
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

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

Valstybinis kodas	4101339	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius.	1.1. Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių rūšis, jų asortimentą.	<b>Tema. Įvairių daržovių, miltinių kulinarijos gaminių, sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių asortimentas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bulvių, šakniavaisinių, kopūstinių daržovių pjaustymo būdai, kulinarinė paskirtis, pusgaminių asortimentas</li> <li>• Vaisinių, svogūninių, lapinių daržovių, grybų pjaustymo būdai, kulinarinė paskirtis, pusgaminių asortimentas</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miltinių pusgaminių sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos sriubų, karštųjų patiekalų pusgaminių asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies pusgaminių asortimentas</li> <li>• Kiaulienos skerdenos dalys, pusgaminių asortimentas</li> <li>• Jautienos pusgaminių asortimentas</li> <li>• Veršienos, avienos pusgaminių asortimentas</li> <li>• Paukštienos pusgaminių asortimentas</li> </ul>
1.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdų, technologinių įrenginių parinkimas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdų ir technologijos parinkimas</li> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių maisto produktams ir žaliavoms paruošti parinkimas ir naudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas</li> <li>• Maistinių atliekų panaudojimas</li> </ul>
1.3. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.	<p><b>Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais, gaminant sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas technologiniais mechaniniais įrenginiais, gaminant sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius</li> <li>• Saugus darbas šiluminiais, šaldymo įrenginiais, gaminant sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius</li> </ul>
1.4. Gaminti įvairius daržovių pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Įvairių daržovių pusgaminių sriuboms, padažams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių pusgaminių sriuboms, padažams gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Daržovių pusgaminių sriuboms, padažams gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. Įvairių daržovių pusgaminių karštiesiems patiekalams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių pusgaminių karštiesiems patiekalams gamybos technologinis procesas,</li> </ul>

		<p>technologinės kortelės naudojimas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių pusgaminių karštiesiems patiekalams gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
	1.5. Gaminti įvairius miltinius kulinarijos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Įvairių miltinių kulinarijos pusgaminių sriuboms, padažams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miltinių pusgaminių sriuboms gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Miltinių pusgaminių sriuboms gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. Įvairių miltinių pusgaminių karštiesiems patiekalams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miltinių pusgaminių karštiesiems patiekalams gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Miltinių pusgaminių karštiesiems patiekalams gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
	1.6. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Įvairių žuvies pusgaminių sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies pusgaminių gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Žuvies pusgaminių gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. Įvairių mėsos pusgaminių sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mėsos pusgaminių gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Mėsos pusgaminių gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. Įvairių paukštienos pusgaminių sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paukštienos pusgaminių gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Paukštienos pusgaminių gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
	1.7. Taikyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka sriubų, padažų pusgaminių kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų, padažų pusgaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Sriubų, padažų pusgaminių laikymo sąlygos, realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka sriubų, padažų pusgaminių kokybei</li> </ul>

		<p><b>Tema. <i>Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka karštųjų patiekalų pusgaminių kokybei</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Karštųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos, realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka karštųjų patiekalų pusgaminių kokybei</li> </ul>
2. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.	2.1. Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų asortimentą.	<p><b>Tema. <i>Sriubų klasifikavimas, asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų klasifikavimas pagal gamybos technologiją, jų asortimentas</li> <li>• Sriubų klasifikavimas pagal pateikimo temperatūrą, jų asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių klasifikavimas, asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštų žuvies patiekalų, jūros gėrybių klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą, jų asortimentas</li> <li>• Karštų mėsos, paukštienos, subproduktų patiekalų klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą, jų asortimentas</li> <li>• Karštų daržovių, grybų, ankštinių daržovių patiekalų klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą, jų asortimentas</li> <li>• Karštų kruopų, miltinių, makaronų patiekalų klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą, jų asortimentas</li> <li>• Karštų kiaušinių, varškės patiekalų klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą, jų asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Padažų klasifikavimas, asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštų padažų klasifikavimas, asortimentas</li> <li>• Šaltų padažų klasifikavimas, asortimentas</li> </ul>
	2.2. Pritaikyti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų technologinio proceso nuoseklumą.	<p><b>Tema. <i>Sriubų technologinis gamybos procesas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštų sriubų gaminimo technologinis proceso eiliškumas</li> <li>• Šaltų sriubų gaminimo technologinis proceso eiliškumas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų technologinis gamybos procesas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštų žuvies patiekalų, jūros gėrybių gaminimo technologinis proceso eiliškumas</li> <li>• Karštų mėsos, paukštienos, subproduktų patiekalų gaminimo technologinis proceso eiliškumas</li> <li>• Karštų daržovių, grybų, ankštinių daržovių patiekalų gaminimo technologinis proceso eiliškumas</li> <li>• Karštų kruopų, miltinių, makaronų patiekalų gaminimo technologinis proceso eiliškumas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštų kiaušinių, varškės patiekalų gaminimo technologinis proceso eiliškumas</li> </ul> <p><b>Tema. Padažų technologinis gamybos procesas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštų padažų gaminimo technologinis proceso eiliškumas</li> <li>• Šaltų padažų gaminimo technologinis proceso eiliškumas</li> </ul>
2.3. Organizuoti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo darbą.		<p><b>Tema. Darbo vietos parengimas sriubų gamybai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančios darbo vietos paruošimas sriubų gamybos technologiniam procesui atlikti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių taikymas gaminant sriubas</li> <li>• Darbo ir asmens higienos reikalavimų taikymas gaminant sriubas</li> </ul> <p><b>Tema. Darbo vietos parengimas karštųjų patiekalų gamybai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančios darbo vietos paruošimas karštųjų patiekalų gamybos technologiniam procesui atlikti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių taikymas gaminant karštus patiekalus</li> <li>• Darbo ir asmens higienos reikalavimų taikymas gaminant karštus patiekalus</li> </ul> <p><b>Tema. Darbo vietos parengimas padažų gamybai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančios darbo vietos paruošimas padažų gamybos technologiniam procesui atlikti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių taikymas gaminant padažus</li> <li>• Darbo ir asmens higienos reikalavimų taikymas gaminant karštus patiekalus</li> </ul>
2.4. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti.		<p><b>Tema. Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo reikalavimai</li> <li>• Receptūrų ir technologijos kortelių parengimas, naudojantis informacinėmis technologijomis</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti, apskaičiavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo sriuboms, apskaičiavimas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo karštiesiems patiekalams, apskaičiavimas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo padažams, apskaičiavimas</li> </ul>
2.5. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.		<p><b>Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriuboms gaminti</li> <li>• Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas karštiesiems patiekalams gaminti</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas padažams gaminti</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas technologiniais įrenginiais, inventoriumi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių, inventoriaus patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių</li> <li>• Darbo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais technologiniai procesai gaminant karštuosius patiekalus, sriubas, padažus</li> </ul>
	<p>2.6. Gaminti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>	<p><b>Tema. Sriubų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principų taikymas gaminant sriubas</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų sriubų gamybai parinkimas</li> <li>• Sriubų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Karštų patiekalų iš žuvies patiekalų, jūros gėrybių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principų taikymas gaminant karštus žuvies, jūros gėrybių patiekalus.</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas, gaminant karštus žuvies ir jūros gėrybių patiekalus</li> <li>• Karštų žuvies ir jūros gėrybių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Karštų mėsos, paukštienos, subproduktų patiekalų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principų taikymas, gaminant karštus mėsos, paukštienos, subproduktų patiekalus</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas, gaminant karštus mėsos, paukštienos, subproduktų patiekalus</li> <li>• Karštų patiekalų iš mėsos, paukštienos, subproduktų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Karštų patiekalų iš daržovių, grybų, ankštinių daržovių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principų taikymas, gaminant karštus daržovių, grybų, ankštinių daržovių patiekalus</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas, gaminant karštus daržovių, grybų, ankštinių daržovių patiekalus</li> <li>• Karštų daržovių, grybų, ankštinių daržovių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Karštų patiekalų iš kruopų, miltinių, makaronų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principų taikymas, gaminant karštus kruopų, miltinių, makaronų patiekalus</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas, gaminant, kruopų, miltinių, makaronų</li> </ul>

		<p>patiekalus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruopų, miltinių, makaronų patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Karštų patiekalų iš kiaušinių ir varškės gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principų taikymas, gaminant karštus kiaušinių ir varškės patiekalus</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas, gaminant kiaušinių ir varškės patiekalus</li> <li>• Kiaušinių ir varškės patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Padažų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principų taikymas, gaminant padažus</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas, gaminant padažus</li> <li>• Padažų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
3. Įvertinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	<p><b>Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių vertinimo būdai</li> </ul> <p><b>Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Karštųjų patiekalų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Padažų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
	3.2. Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių laikymo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</li> <li>• Karštųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</li> <li>• Padažų pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</li> </ul> <p><b>Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka sriubų pusgaminių kokybei</li> <li>• Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka karštųjų patiekalų pusgaminių kokybei</li> <li>• Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka padažų pusgaminių kokybei</li> </ul>
	3.3. Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	<p><b>Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės vertinimo kriterijai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai</li> <li>• Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų vertinimo būdai</li> </ul> <p><b>Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės nustatymas jusliniu būdu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Karštųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padažų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
3.4. Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. <i>Sriubų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų laikymo sąlygos , realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų , realizavimo terminų įtaka sriubų kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų iš žuvies, jūros gėrybių, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, grybų, kruopų, makaronų, miltinių, ankštinių daržovių, varškės, kiaušinių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų , realizavimo terminų įtaka karštųjų patiekalų kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Padažų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padažų laikymo sąlygos, realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų, realizavimo terminų įtaka padažų kokybei</li> </ul>	
3.5. Ženklinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. <i>Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminių ženklavimo reikalavimai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių ženklavimo reikalavimai</li> <li>• Pusgaminių ženklavimo svarba</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Pusgaminių ženklavimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies pusgaminių ženklavimas</li> <li>• Mėsos, paukštienos pusgaminių ženklavimas</li> </ul>	
3.6. Apipavidalinti ir dekoruoti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus.	<p><b>Tema. <i>Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų apipavidalinimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų patiekimo reikalavimai</li> <li>• Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų išėigos, spalvos</li> <li>• Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų apipavidalinimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų dekoravimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai</li> <li>• Komponentų sriubų, padažų, karštųjų patiekalų dekoravimui paruošimas</li> <li>• Puošybės elementų panaudojimo galimybės</li> </ul>	
3.7. Pateikti sriubas, karštuosius patiekalus ir padažus pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. <i>Sriubų patiekimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų parinkimas sriuboms pateikti</li> <li>• Sriubų patiekimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų patiekimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų karštiesiems patiekalams pateikti</li> <li>• Karštųjų patiekalų patiekimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Padažų patiekimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų parinkimas padažams pateikti</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padažų patiekimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Paruošti maisto produktai ir žaliavos sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminiams gaminti. Saugiai naudoti virtuvės įrenginiai ir inventoriūs. Pagaminti įvairūs daržovių pusgaminiai sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Pagaminti įvairūs miltiniai kulinarijos pusgaminiai sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Pagaminti įvairūs žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminiai sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdintas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo technologinis procesas, asortimentas, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Suorganizuotas sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų gaminimo darbas. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekiai sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti. Pagamintos sriubos, karštieji patiekalai ir padažai, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminų kokybės rodikliai ir vertinimo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Apibūdinti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų kokybės rodikliai ir vertinimo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Paženklininti sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų pusgaminius pagal geros higienos praktikos taisykles. Apipavidalintos ir dekoruotos sriubos, karštieji patiekalai ir padažai. Pateiktos sriubos, karštieji patiekalai ir padažai pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploataavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai sriuboms, karštiesiems patiekalams ir padažams gaminti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais); virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir</p>

	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 mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

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

Valstybinis kodas	4101340	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti saldžiųjų patiekalų pusgaminius.	1.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.	<p><b>Tema. Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto medžiagos, reikalingos visavertei mitybai</li> <li>• Vaisių, uogų, riešutų, daržovių klasifikavimas, jų savybės</li> <li>• Vaisių, uogų, riešutų ir daržovių maistinė vertė</li> <li>• Perdirbti vaisiai ir uogos</li> </ul> <p><b>Tema. Skoninės ir aromatinės medžiagos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skoninių ir aromatinių medžiagų asortimentas, savybės</li> <li>• Skoninių ir aromatinių medžiagų maistinė vertė</li> </ul> <p><b>Tema. Maistiniai priedai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistinių priedų grupės pagal funkcijas</li> <li>• Maistinių priedų savybės, jų panaudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Pieno produktai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pieno produktų klasifikavimas</li> <li>• Pieno produktų maistinė vertė</li> </ul> <p><b>Tema. Kiaušiniai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiaušinių ir jų produktų klasifikacija, savybės</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiaušinių ir jų produktų maistinė vertė</li> </ul> <p><b>Tema. Maistiniai riebalai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riebalų klasifikavimas</li> <li>• Riebalų maistinė vertė</li> </ul> <p><b>Tema. Konditerinės žaliavos ir kildinimo medžiagos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konditerinės žaliavos, jų savybės</li> <li>• Kildinimo medžiagos, jų savybės</li> </ul> <p><b>Tema. Grūdinių kultūrų produktai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grūdinių kultūrų produktų klasifikacija</li> <li>• Miltų maistinės savybės, kokybės rodikliai</li> </ul>
	1.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdai ir technologija saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai, technologinis procesas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdų parinkimas</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų paruošimas laikantis technologinio proceso eiliškumo.</li> </ul>
	1.3. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.	<p><b>Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinės įrangos klasifikavimas pagal technologinį procesą</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais, gaminant saldžiųjų patiekalų pusgaminius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui</li> <li>• Darbo sauga dirbant su technologiniais mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais, gaminant saldžiųjų patiekalų pusgaminius</li> </ul>
	1.4. Gaminti įvairius saldžiųjų patiekalų pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Įvairių pusgaminių saldiesiems patiekalams gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pusgaminių gamybos technologinio proceso eiliškumas</li> <li>• Receptūrų, technologijos kortelių, receptūrų rinkinių naudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų pusgaminių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių procesų gaminant pusgaminius demonstravimas</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų pusgaminių gaminimas laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> </ul>

	1.5. Taikyti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. <i>Laikymo sąlygų įtaka saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybei</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių laikymo sąlygos pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka pusgaminių kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Saldžiųjų patiekalų pusgaminių realizavimo terminai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Realizavimo terminų įtakas pusgaminių kokybei</li> </ul>
2. Gaminti saldžiuosius patiekalus.	2.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų asortimentą.	<p><b>Tema. <i>Saldžiųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų asortimentas</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų klasifikavimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Saldžiųjų patiekalų gaminimo būdai, technologijos</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų gaminimo būdų parinkimas</li> <li>• Inovatyvios technologijos naudojamos saldiesiems patiekalams gaminti</li> </ul>
	2.2. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą, temperatūros režimus.	<p><b>Tema. <i>Saldžiųjų patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų gamybos proceso eiliškumas</li> <li>• Gamybiniai procesai, darantys mechaninį poveikį maisto produktams</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Apdorojimas karščiu</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktų apdorojimo karščiu būdai</li> <li>• Flambiravimo technologijos analizė</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų gaminimo technologijos</li> </ul>
	2.3. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas.	<p><b>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organoleptiniai maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai</li> <li>• Laboratoriniai maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų ženklavimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai</li> </ul>
	2.4. Organizuoti saldžiųjų patiekalų gaminimo darbą.	<p><b>Tema. <i>Darbo vietos parengimas saldžiųjų patiekalų gamybai, laikantis visų reikalavimų</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos paruošimas kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės gaminant saldžiuosius patiekalus</li> <li>• Darbo ir asmens higienos reikalavimai</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Darbo organizavimo pagrindai gaminant saldžiuosius patiekalus</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos paruošimas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Įrangos ir inventoriaus pasirinkimas</li> <li>• Gamybinio proceso eiliškumas</li> </ul>
2.5. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį saldiesiems patiekalams gaminti.		<p><b>Tema. Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos</li> <li>• Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo reikalavimai</li> <li>• Receptūrų ir technologijų kortelių sudarymas, naudojantis informacinėmis technologijomis</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo saldiesiems patiekalams gaminti, apskaičiavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis</li> <li>• Taikyti maisto produktų ir žaliavų naudojimo normas pagal sezoniškumą</li> </ul>
2.6. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.		<p><b>Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas saldiesiems patiekalams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į gamybos technologiją ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas darbui</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas technologiniais įrenginiais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo saugos laikymasis dirbant su technologiniais įrenginiais įrankiais, inventoriumi</li> <li>• Darbo vietos, mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių sutvarkymas baigus darbą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
2.7. Gaminti saldžiuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.		<p><b>Tema. Vaisinių saldžiųjų patiekalų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžių patiekalų iš keptų, virtų vaisių gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Vaisių ir uogų salotų gaminimas pagal technologijos kortelę</li> </ul> <p><b>Tema. Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kisielių gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Drebučių gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Putėsių gaminimas pagal technologijos kortelę</li> </ul> <p><b>Tema. Kremų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindinių kremų gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Keptų kremų gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Morengų gaminimas pagal technologijos kortelę</li> </ul> <p><b>Tema. Karštųjų desertų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pudingų gaminimas pagal technologijos kortelę</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suflė gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Blynų, sklindžių, virtinių gaminimas pagal technologijos kortelę</li> </ul> <p><b>Tema. Užšaldytų saldžiųjų patiekalų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaisinių ledų gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Pieno, grietinėlės ledų gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Šiltųjų ledų gaminimas pagal technologijos kortelę</li> </ul>
3. Įvertinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų pusgaminių trūkumų, ydų atpažinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės nustatymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės įvertinimas</li> </ul>
	3.2. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų realizavimo terminai</li> </ul> <p><b>Tema: Laikymo sąlygų įtaka saldžiųjų patiekalų kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatūros įtaka saldžiųjų patiekalų kokybei;</li> <li>• Apsinuodijimai saldžiais patiekalais</li> <li>• Laikymo įtaka saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybei</li> </ul>
	3.3. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų trūkumų, ydų atpažinimas</li> </ul> <p><b>Tema: Saldžiųjų patiekalų juslinis įvertinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų skonio ir kvapo įvertinimas</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų konsistencijos, išvaizdos įvertinimas</li> </ul>
	3.4. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų karštųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</li> <li>• Saldžiųjų užšaldytų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</li> <li>• Saldžiųjų kremų, drebučių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</li> </ul> <p><b>Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka saldžiųjų patiekalų kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka saldžiųjų karštųjų patiekalų kokybei</li> <li>• Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka saldžiųjų užšaldytų patiekalų kokybei</li> <li>• Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka saldžiųjų kremų, drebučių kokybei</li> </ul>

	3.5. Ženklininti saldžiųjų patiekalų pusgaminius pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų ženklavimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių ženklavimo reikalavimai</li> <li>• Pusgaminių ženklavimo svarba</li> </ul> <p><b>Tema. Pusgaminių ženklavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių ženklavimas</li> <li>• Pusgaminių laikymo sąlygos</li> </ul>
	3.6. Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pateikimo reikalavimai</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų išėigos, spalvų derinimas</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų pateikimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų dekoravimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai</li> <li>• Komponentų paruošimas saldiems patiekalams dekoruoti</li> <li>• Puošybės elementų panaudojimo galimybės</li> </ul> <p><b>Tema. Kompozicija, jos centras ir simetrija, tiekiant saldžiuosius patiekalus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puošybės elementų išdėstymo galimybės pateikimo inde</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų harmoningas dekoravimas</li> <li>• Saldaus patiekalo įvertinimas pagal dydį (kiekį), formą (išvaizdą) ir spalvų derinimą</li> </ul>
	3.7. Pateikti saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų pateikimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai parenkant serviravimo inventorių</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų pateikimo reikalavimų apibendrinimas</li> </ul> <p><b>Tema.-Saldžiųjų patiekalų pateikimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų parinkimas saldiems patiekalams pateikti</li> <li>• Patiekalų pateikimo būdai</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Paruošti maisto produktai ir žaliavos saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. Pagaminti įvairūs saldžiųjų patiekalų pusgaminiai, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdintas saldžiųjų patiekalų asortimentas, saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinis procesas, temperatūros režimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Parinkti kokybiški maisto produktai ir žaliavos. Suorganizuotas saldžiųjų patiekalų gaminimo darbas. Apskaičiuotas reikiamas maisto produktų ir žaliavų kiekis saldiems patiekalams gaminti. Pagaminti saldieji patiekalai, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pusgaminių ir patiekalų kokybės rodikliai ir vertinimo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pademonstruotas saldžiųjų patiekalų pusgaminių ženklavimas. Apipavidalinti ir išdekoruoti saldieji patiekalai. Pateikti saldieji patiekalai pagal geros higienos praktikos reikalavimus.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus,</p>	

	laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai pusgaminiams ir saldiems patiekalams gaminti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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, 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 tekstile.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</li> </ol>

**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



Asmens pasirengimo mokyti modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.	1.1. Apibūdinti šaltųjų patiekalų ir užkandžių klasifikaciją, jų asortimentą.	<p><b>Tema. Šaltų užkandžių klasifikacija ir asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vieno kąsnio užkandžių asortimentas</li> <li>• Sumuštinių asortimentas</li> <li>• Mėsos, žuvies, daržovių užkandžių asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Šaltų patiekalų klasifikacija ir asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šaltų žuvies, silkių patiekalų asortimentas</li> <li>• Šaltų mėsos, paukštienos patiekalų asortimentas</li> <li>• Šaltų subproduktų patiekalų asortimentas</li> <li>• Šaltų pieno produktų, kiaušinių patiekalų asortimentas</li> <li>• Šaltų drebutinių patiekalų asortimentas</li> </ul>
	1.2. Paruošti maisto produktus ir žaliavas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdų ir technologijų parinkimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti</li> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių panaudojimas maisto produktams ir žaliavoms paruošti</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų panaudojimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas</li> <li>• Maistinių atliekų panaudojimas</li> </ul>
	1.3. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.	<p><b>Tema. Darbas šaltų užkandžių gaminimo įrenginiais, įrankiais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas šaltų užkandžių gaminimo mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> <li>• Saugus darbas šaltų užkandžių gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> <li>• Įrankiai, naudojami gaminant šaltus užkandžius</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas šaltų patiekalų gaminimo įrenginiais, įrankiais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas šaltų patiekalų gaminimo mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas šaltų patiekalų gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> <li>• Įrankiai, naudojami gaminant šaltus patiekalus</li> </ul>
1.4. Gaminti įvairius daržovių, varškės, kiaušinių pusgaminius užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. <i>Įvairių pusgaminių salotoms, mišrainėms gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių salotoms, mišrainėms gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Pusgaminių salotoms, mišrainėms gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Įvairių pusgaminių garnyrams gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių garnyrams gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Pusgaminių garnyrams gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</li> </ul>
1.5. Gaminti įvairius žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminius šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. <i>Įvairių žuvies pusgaminių šaltiesiems patiekalams gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies pusgaminių gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Žuvies pusgaminių gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Įvairių mėsos pusgaminių šaltiesiems patiekalams gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mėsos pusgaminių gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Mėsos pusgaminių gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Įvairių paukštienos pusgaminių šaltiesiems patiekalams gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paukštienos pusgaminių gamybos technologinis procesas, technologinės kortelės naudojimas</li> <li>• Paukštienos pusgaminių gaminimas, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
1.6. Taikyti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. <i>Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka salotų, užkandžių pusgaminių kokybei</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių pusgaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Salotų, užkandžių pusgaminių laikymo sąlygos, realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka salotų, užkandžių pusgaminių laikymo pusgaminių kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodikliai</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos, realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei</li> </ul>
2. Gaminti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.	2.1. Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą.	<p><b>Tema. <i>Salotų gamybos technologinio proceso nuoseklumas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso eiliškumo esmės apibūdinimas</li> <li>• Salotų gaminimo technologinio proceso eiliškumas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Užkandžių gamybos technologinio proceso nuoseklumas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso eiliškumo esmės apibūdinimas</li> <li>• Užkandžių gaminimo technologinio proceso eiliškumas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Garnyrų gamybos technologinio proceso nuoseklumas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso eiliškumo esmės apibūdinimas</li> <li>• Garnyrų gaminimo technologinio proceso eiliškumas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Šaltųjų patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso eiliškumo esmės apibūdinimas</li> <li>• Šaltųjų patiekalų gaminimo technologinio proceso eiliškumas</li> </ul>
	2.2. Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų asortimentą.	<p><b>Tema. <i>Salotų ir mišrinių klasifikacija, asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų ir mišrinių asortimentas</li> <li>• Klasikinių salotų ir mišrinių asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Užkandžių klasifikacija, asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Užkandžių asortimentas</li> <li>• Klasikinių užkandžių asortimentas.</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Garnyrų klasifikacija, asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrų asortimentas</li> <li>• Garnyrų parinkimas prie pagrindinio patiekalo</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų klasifikavimas, asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų klasifikacija</li> <li>• Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų apibūdinimas pagal jų klasifikaciją</li> <li>• Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų asortimento apibūdinimas pagal jų rūšis</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Garnyrų iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, miltų, kruopų asortimentas pagal sveikos mitybos principus</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrų iš daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių kultūrų asortimento</li> </ul>

		<p>apibūdinimas pagal sveikos mitybos principus</p> <p><b>Tema. Sveikos mitybos principai, taikomi gaminant garnyrus iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, kruopų</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principai</li> <li>• Produktų ir žaliavų parinkimas garnyrams iš daržovių, ankštinių kultūrų, makaronų, kruopų gaminti</li> </ul> <p><b>Tema. Šaltųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šaltųjų patiekalų klasifikavimas pagal žaliavas</li> <li>• Šaltųjų patiekalų klasifikavimas pagal patiekimo temperatūrą</li> <li>• Klasikiniai šaltieji patiekalai</li> </ul>
	2.3. Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka salotų, užkandžių kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių kokybės rodikliai</li> <li>• Salotų, užkandžių laikymo sąlygos, realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka salotų, užkandžių kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai</li> <li>• Garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos, realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybei</li> </ul>
	2.4. Organizuoti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminto darbu.	<p><b>Tema. Darbo vietos parengimas salotų, užkandžių gamybai, laikantis visų reikalavimų</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančios darbo vietos paruošimas salotų, užkandžių gamybos technologiniam procesui atlikti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių taikymas gaminant salotas, užkandžius</li> <li>• Darbo ir asmens higienos reikalavimų taikymas gaminant salotas, užkandžius</li> </ul> <p><b>Tema. Darbo vietos parengimas garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybai, laikantis visų reikalavimų</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus atitinkančios darbo vietos paruošimas garnyrų ir šaltųjų patiekalų gamybos technologiniam procesui atlikti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių taikymas gaminant garnyrus ir šaltuosius patiekalus</li> <li>• Darbo ir asmens higienos reikalavimų taikymas gaminant garnyrus ir šaltuosius patiekalus</li> </ul>
	2.5. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki	<p><b>Tema. Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos</li> </ul>

	salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo reikalavimai</li> <li>• Receptūrų ir technologijų kortelių parengimas, naudojantis informacinėmis technologijomis</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti, apskaičiavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikiamo maisto produktų ir žaliavų kiekio skaičiavimas, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą</li> </ul>
	2.6. Gaminti įvairias salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Sveikos mitybos principai, taikomi gaminant salotas, užkandžius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principų taikymas gaminant salotas, užkandžius</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų salotų ir užkandžių gamybai parinkimas</li> <li>• Salotų, užkandžių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Sveikos mitybos principai, taikomi gaminant garnyrus ir šaltuosius patiekalus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principų taikymas gaminant garnyrus ir šaltuosius patiekalus</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų garnyrams ir šaltiesiems patiekalams gaminti parinkimas</li> <li>• Garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
3. Įvertinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.	<p><b>Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių trūkumai</li> </ul> <p><b>Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų skonio ir kvapo įvertinimas</li> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų konsistencijos, išvaizdos įvertinimas</li> </ul>
	3.2. Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygos</li> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių realizavimo terminai</li> </ul> <p><b>Tema. Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatūros įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei</li> <li>• Laikymo sąlygų ir trukmės įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių kokybei</li> </ul>

	<p>3.3. Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus.</p>	<p><b>Tema. <i>Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės reikalavimai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės rodikliai</li> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų vertinimo būdai</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės nustatymas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu</li> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybės įvertinimas</li> </ul>
	<p>3.4. Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>	<p><b>Tema. <i>Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos</li> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų realizavimo terminai</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybei</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatūros įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybei</li> <li>• Laikymo sąlygų ir trukmės įtaka salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų kokybei</li> </ul>
	<p>3.5. Ženklininti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminius pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>	<p><b>Tema. <i>Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ženklavimo reikalavimai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių ženklavimo reikalavimai</li> <li>• Pusgaminių ženklavimo svarba</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ženklavimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių ženklavimas</li> <li>• Pusgaminių laikymo sąlygos</li> </ul>
	<p>3.6. Apipavidalinti ir dekoruoti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus.</p>	<p><b>Tema. <i>Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų apipavidalinimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, mišrinių, garnyrų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų apipavidalinimas derinant spalvas, formas</li> <li>• Salotų, mišrinių, garnyrų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų išėiga</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų dekoravimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų dekoravimo principai, taisyklės ir dėsniai</li> <li>• Komponentų paruošimas salotų, mišrinių dekoravimui</li> <li>• Komponentų paruošimas užkandžių ir šaltųjų patiekalų dekoravimui</li> <li>• Komponentų paruošimas garnyrų dekoravimui</li> <li>• Puošybės elementų panaudojimo galimybės</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Kompozicija, jos centras ir simetrija, tiekiant salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puošybės elementų išdėstymo galimybės patiekimo inde</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų dekoravimo taisyklės</li> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų vizualus įvertinimas pagal dydį (kiekį), formą, spalvų derinimą</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	3.7. Patiekti salotas, užkandžius, garnyrus ir šaltuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai parenkant serviravimo inventorių</li> <li>• Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimo reikalavimų apibendrinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų parinkimas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalams patiekti</li> <li>• Patiekalų patiekimo būdai</li> </ul>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti</li> </ul>	<p>Paruošti maisto produktai ir žaliavos salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminiams gaminti. Pagaminti įvairūs daržovių, varškės, kiaušinių pusgaminiai užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Pagaminti įvairūs žuvies, mėsos, paukštienos pusgaminiai šaltiesiems patiekalams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdintas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo technologinis procesas, asortimentas, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Suorganizuotas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų gaminimo darbas. Apskaičiuotas reikiamas maisto produktų ir žaliavų kiekis salotoms, garnyrams, užkandžiams ir šaltiesiems patiekalams gaminti. Pagamintos įvairios salotos, užkandžiai, garnyrai ir šaltieji patiekalai, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdinti salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ir patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai, kokybės rodikliai ir vertinimo būdai. Pademonstruotas salotų, užkandžių, garnyrų ir šaltųjų patiekalų pusgaminių ženklavimas. Apipavidalintos ir dekoruotos salotos, užkandžiai, garnyrai ir šaltieji patiekalai. Patiektos salotos, užkandžiai, garnyrai ir šaltieji patiekalai pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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, 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 tekstile.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas“

Valstybinis kodas	4101342	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.	1.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų, skirtų pobūvių patiekalams, asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas.	<p><b>Tema. Maisto produktai ir žaliavos pobūvių patiekalams gaminti, jų klasifikavimas ir apibūdinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produkto produktų ir žaliavų, naudojamų pobūvių patiekalams gaminti klasifikavimas</li> <li>• Maisto produkto produktų ir žaliavų, naudojamų pobūvių patiekalams gaminti apibūdinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Skonį ir aromatą suteikiančios medžiagos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skonį suteikiančios medžiagos</li> <li>• Aromatą suteikiančios medžiagos</li> </ul> <p><b>Tema. Maistiniai priedai, jų panaudojimas ir pritaikymas gaminant pobūvių patiekalus</b></p>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistinių priedų klasifikavimas</li> <li>• Maistinių priedų panaudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Sveikos mitybos principai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos principai gaminant pobūvių patiekalus</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pobūvių patiekalams gaminti pagal sveikos mitybos reikalavimus</li> </ul>
	1.2. Taikyti kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus gaminant pobūvių patiekalus.	<p><b>Tema. Receptūros ir technologinės kortelės skirtos pobūvio patiekalams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptūrų ir technologinių kortelių struktūra</li> <li>• Receptūrų ir technologinių kortelių sudarymo principai</li> </ul> <p><b>Tema. Kalkuliacinės kortelės pobūvio patiekalams</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkuliacinių kortelių struktūra</li> <li>• Kalkuliacinių kortelių sudarymas</li> <li>• Produktų skaičiavimas</li> </ul>
	1.3. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pobūvių patiekalams</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal kalkuliacijos ir technologijos korteles</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, jų nustatymo būdai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų ženklavimas</li> </ul>
2. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	2.1. Apibūdinti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams asortimentą.	<p><b>Tema. Salotų pobūviams asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, patiekiamų bendruose induose asortimentas</li> <li>• Salotų, patiekiamų taurelėse asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių asortimentas ir patiekimas</li> <li>• Šaltųjų užkandėlių, patiekiamų taurelėse, asortimentas</li> <li>• Šaltųjų užkandėlių, patiekiamų šaukštuose, ant šakutės ar iešmelių, asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvų putėsių, parfė asortimentas</li> <li>• Žuvų paštetų ir terinų asortimentas</li> <li>• Įdarytų žuvų asortimentas</li> </ul>

		<p><b>Tema. Mėsos, subproduktų ir paukštienos šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paukštienos paštetų apvalkale asortimentas</li> <li>• Mėsos putėsių, parfė asortimentas</li> <li>• Mėsos paštetų ir terinų asortimentas</li> <li>• Galantinų asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Daržovių, šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių slėgtainių asortimentas</li> <li>• Įdarytų daržovių asortimentas</li> <li>• Putėsių iš daržovių asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose ir su drebučiais asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluoksniuotų šaltųjų patiekalų drebučiuose asortimentas</li> <li>• Šaltųjų patiekalų su drebučiais asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Sūrių asortimentas ir priedai prie jų</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sūrių klasifikacija pagal gaminimo technologiją, žaliavas, riebumą</li> <li>• Sūrių pjaustymo būdai</li> <li>• Priedų derinimas prie sūrių</li> <li>• Sūrio išdėstymo inde reikalavimai</li> </ul>
	<p>2.2. Apibūdinti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>	<p><b>Tema. Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos, realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų, realizavimo terminų įtaka salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų, realizavimo terminų įtaka karštųjų pobūvių patiekalų kokybei</li> </ul>
	<p>2.3. Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.</p>	<p><b>Tema. Įvairių salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių gamybos technologinis procesas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių gamybos technologinio proceso eiliškumas</li> <li>• Receptūrų, technologijos kortelių, receptūrų rinkinių naudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių gaminimas</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių procesų gaminant pusgaminius demonstravimas</li> <li>• Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminių gaminimas laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> </ul>
	<p>2.4. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>	<p><b>Tema. <i>Salotų pobūviams gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, patiekiamų bendruose induose gaminimas</li> <li>• Salotų, patiekiamų taurelėse gaminimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vieno kąsnio šaltųjų užkandėlių gaminimas</li> <li>• Šaltųjų užkandėlių, patiekiamų taurelėse gaminimas</li> <li>• Šaltųjų užkandėlių, patiekiamų šaukštuose, ant šakutės ar iešmelių gaminimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvų putėsių, parfė gaminimas</li> <li>• Žuvų paštetų ir terinų gaminimas</li> <li>• Įdarytų žuvų gaminimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Mėsos, subproduktų ir paukštienos šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paukštienos paštetų apvalkale gaminimas</li> <li>• Mėsos putėsių gaminimas</li> <li>• Mėsos paštetų ir terinų gaminimas</li> <li>• Galantinų gaminimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Šaltųjų užkandžių ir patiekalų iš daržovių gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių slėgtainių gaminimas</li> <li>• Įdarytų daržovių gaminimas</li> <li>• Daržovių putėsių gaminimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įvairūs standikliai ir jų panaudojimas</li> <li>• Šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose gaminimas</li> <li>• Sluoksniuotų šaltųjų užkandžių drebučiuose gaminimas</li> </ul>
	<p>2.5. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.</p>	<p><b>Tema. <i>Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas gaminant salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į gamybos technologiją ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Darbas technologiniais įrenginiais</i></b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso atlikimas, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais</li> <li>• Saugumo reikalavimai dirbant su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais</li> <li>• Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo įrenginių valymas, dezinfekavimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
	2.6. Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. <i>Patiekalų išvažiuojamiesiems banketams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūra</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą transportuojant proginius patiekalus</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Banketinių patiekalų transportavimo taisyklės</li> <li>• Dokumentų paruošimas patiekalų transportavimui.</li> </ul>
3. Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	3.1. Apibūdinti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą.	<p><b>Tema. <i>Sriubų, skirtų pobūviams, asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų asortimentas pobūviams pagal paruošimą</li> <li>• Sriubų asortimentas pobūviams pagal patiekimo temperatūrą</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų pobūviams asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų žuvies ir jūros gėrybių patiekalų pobūviams asortimentas;</li> <li>• Karštųjų mėsos patiekalų pobūviams asortimentas</li> <li>• Karštųjų paukštienos patiekalų pobūviams asortimentas</li> <li>• Karštųjų patiekalų, kurie baigiami gaminti prie svečio asortimentas</li> </ul>
	3.2. Apibūdinti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. <i>Sriubų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų pobūviams laikymo sąlygos, realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų, realizavimo terminų įtaka sriubų kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų pobūvių patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų, realizavimo terminų įtaka karštųjų pobūvių patiekalų kokybei</li> </ul>
	3.3. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.	<p><b>Tema. <i>Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais, gaminant sriubas ir</i></b></p>

		<p><b>karštuosius patiekalus pobūviams</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus darbas technologiniais mechaniniais įrenginiais gaminant sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams</li> <li>• Saugus darbas šiluminiais, šaldymo įrenginiais, gaminant sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams</li> </ul>
	3.4. Gaminti įvairaus asortimento sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Pobūviams skirtų sriubų gamyba, indų parinkimas ir patiekimo taisyklės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų, patiekiamų furšeto metu gaminimas</li> <li>• Sriubų, užbaigiamų gaminti prie svečio gaminimas</li> <li>• Indai, skirti sriuboms patiekti</li> </ul> <p><b>Tema. Karštųjų patiekalų, skirtų pobūviams, gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštojo patiekalo patiekiamo bendruose induose gaminimas</li> <li>• Karštojo patiekalo patiekiamo individualiai kiekvienam svečiui gaminimas</li> <li>• Indų parinkimas karštiesiems patiekalams patiekti</li> </ul> <p><b>Tema. Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stambiu gabalu karštojo patiekalo gaminimas</li> <li>• Indų parinkimas stambiu gabalu gaminamiems karštiesiems patiekalams patiekti</li> </ul> <p><b>Tema. Karštųjų patiekalų, baigiamų gaminti prie svečio, gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštojo patiekalo baigiamo gaminti prie svečio gaminimas</li> <li>• Indų parinkimas karštiesiems patiekalams, baigiamiems gaminti prie svečio</li> </ul>
	3.5. Paruošti transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų ir karštųjų patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūra pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Teisės aktai reglamentuojantys maisto saugą transportuojant proginius patiekalus</li> </ul> <p><b>Tema. Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ženklinimo reikalavimai ruošiant transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams</li> <li>• Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams transportavimo taisykles</li> <li>• Dokumentų pildymas</li> </ul>
4. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	4.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą.	<p><b>Tema. Vaisių ir uogų klasifikacija, asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaisių klasifikacija</li> <li>• Uogų klasifikacija</li> </ul> <p><b>Tema. Saldieji patiekalai pobūviams, jų klasifikavimas, asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams klasifikavimas pagal patiekimo temperatūrą</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams klasifikavimas pagal gaminimo technologiją</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams klasifikavimas pagal patiekimo temperatūrą</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentas</li> </ul>
4.2. Apibūdinti saldžių patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams realizavimo terminai</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygų įtaką kokybei</li> <li>• Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų trūkumų, ydų atpažinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams juslinis įvertinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams skonio ir kvapo įvertinimas</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams konsistencijos, išvaizdos įvertinimas</li> </ul>
4.3. Saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir inventorių.	<p><b>Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas pobūvių saldiems patiekalams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas technologiniais įrenginiais</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus eksploatavimas</li> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos, asmens higienos reikalavimai dirbant su technologiniais įrengimais, įrankiais, inventoriumi</li> </ul>
4.4. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Vaisinių saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžių patiekalų pobūviams iš keptų, virtų vaisių gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Vaisių ir uogų salotų pobūviams gaminimas pagal technologijos kortelę</li> </ul> <p><b>Tema. Drebutinių saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drebučių gaminimas pobūviams pagal technologijos kortelę</li> <li>• Putėsių gaminimas pobūviams pagal technologijos kortelę</li> </ul> <p><b>Tema. Kremų pobūviams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kremų gaminimas pobūviams pagal technologijos kortelę</li> <li>• Keptų kremų gaminimas pobūviams pagal technologijos kortelę</li> </ul> <p><b>Tema. Karštųjų desertų pobūviams gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pudingų gaminimas pobūviams pagal technologijos kortelę</li> <li>• Suflė gaminimas pobūviams pagal technologijos kortelę</li> </ul> <p><b>Tema. Užšaldytų saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaisinių ledų pobūviams gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Pieno, grietinėlės ledų pobūviams gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Šiltųjų ledų pobūviams gaminimas pagal technologijos kortelę</li> </ul>
	4.5. Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir patiekimo temperatūra</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą transportuojant proginius saldžiuosius patiekalus</li> </ul> <p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų pobūviams transportavimo taisykles</li> <li>• Dokumentų paruošimas patiekalų transportavimui</li> </ul>
5. Įvertinti patiekalų kokybę ir pateikti patiekalus pobūviams.	5.1. Apibūdinti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus.	<p><b>Tema. Patiekalų pobūviams kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų pobūviams kokybės rodikliai</li> <li>• Patiekalų pobūviams trūkumų, ydų atpažinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Patiekalų pobūviams kokybės nustatymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų pobūviams kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Patiekalų pobūviams kokybės įvertinimas</li> </ul>
	5.2. Apibūdinti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Laikymo sąlygų įtaka patiekalų pobūviams kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų pobūviams laikymo sąlygos pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka patiekalų pobūviams kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. Patiekalų pobūviams realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Realizavimo terminų įtaka patiekalų pobūviams kokybei</li> </ul>
	5.3. Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams.	<p><b>Tema. Patiekalų pobūviams apipavidalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų pobūviams patiekimo reikalavimai</li> <li>• Patiekalų pobūviams išeigos, spalvų derinimas</li> <li>• Patiekalų pobūviams apipavidalinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Sriubų, karštųjų patiekalų ir padažų dekoravimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai</li> <li>• Komponentų dekoravimui paruošimas</li> <li>• Puošybės elementų panaudojimo galimybės</li> </ul>
	5.4. Pateikti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Patiekalų pobūviams patiekimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų saugos ir higienos reikalavimai parenkant serviravimo inventorių</li> <li>• Patiekalų pobūviams patiekimo reikalavimų apibendrinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Patiekalų pobūviams patiekimas</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų parinkimas patiekalų pobūviams pateikti</li> <li>• Patiekalų patiekimo būdai</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdintas maisto produktų ir žaliavų, skirtų pobūvių patiekalams, asortimentas, maistinė vertė, kokybės rodikliai, kokybės vertinimo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Taikyti kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principai gaminant pobūvių patiekalus. Parinkti kokybiški maisto produktai ir žaliavos pobūvių patiekalams gaminti. Pagaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams pusgaminiai. Pagamintos salotos, užkandžiai ir šaltieji patiekalai pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Paruoštos transportuoti salotos, užkandžiai ir šaltieji patiekalai išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdintas sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentas, maistinė vertė, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pagamintos įvairaus asortimento sriubos ir karštieji patiekalai pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Paruoštos transportuoti sriubos ir karštieji patiekalai išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdintas saldžių patiekalų pobūviams asortimentas, maistinė vertė, kokybės rodikliai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pagaminti saldieji patiekalai pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Paruošti transportuoti saldieji patiekalai išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles. Įvertinti patiekalai pobūviams pagal kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir išdekoruoti patiekalai pobūviams. Pateikti patiekalai pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai pobūvių patiekalams gaminti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė(patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo</p>



	krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, 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 tekstile.
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

#### Modulio pavadinimas – „Darbas su dokumentais“

Valstybinis kodas	3101313	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pildyti higienos žurnalus.	1.1. Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus.	<b>Tema. Dokumentai, užtikrinantys maisto saugą maitinimo įmonėse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto higiena</li> <li>• RVASVT sistema</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> </ul> <b>Tema. Pagrindiniai geros higienos praktikos taisyklių principai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami maisto tvarkymo ir laikymo patalpoms</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami maisto žaliavų, pakavimo medžiagų ir gatavos produkcijos priėmimui ir laikymui</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami maisto tvarkymo technologijoms</li> </ul>
	1.2. Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.	<b>Tema. Higienos dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higienos dokumentų rūšys, svarba</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Higienos žurnalų pildymas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul> <p><b>Tema. Žurnalų pildymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šaldytuvų, patalpų temperatūrinio režimo kontrolės žurnalas</li> <li>• Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalas</li> <li>• Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalas</li> <li>• Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas</li> <li>• Valymo darbų registravimo žurnalas</li> </ul>
2. Ženklininti pusgaminius ir patiekalus, fiksuojant produkcijos pagaminimo laiką.	2.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo reikalavimus.	<p><b>Tema. Maisto produktų ženklinimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bendroji maisto produktų ženklinimo informacija</li> <li>• Ženklinimo reikalavimai konkretiems produktams</li> </ul> <p><b>Tema. Bendrieji pakuočių ženklinimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastiko, kartono, popieriaus, stiklo ženklinimo ženklai</li> <li>• Pakuočių ženklinimo ženklų atpažinimas</li> </ul>
	2.2. Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų.	<p><b>Tema. Patiekalų maistinė vertė, kaloringumas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų maistinė vertė</li> <li>• Patiekalų kaloringumas</li> <li>• Maisto energinės vertės poreikis įvairioms amžiaus grupėms</li> <li>• Patiekalų energinės vertės apskaičiavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto alergenai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dažniausiai mityboje pasitaikantys alergenai</li> <li>• Dažniausiai pagamintuose patiekaluose pasitaikantys alergenai</li> </ul>
	2.3. Ženklininti pusgaminius ir patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminai, laikymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminai</li> <li>• Pusgaminių ir pagamintos produkcijos laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimo taisyklės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimo taisyklės</li> <li>• Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
3. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kieki.	3.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų atsargų tikrinimą.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo eiga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų priėmimo taisyklės</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų išdavimo iš sandėlio reikalavimai</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų apskaita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apskaitos eiga</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų atsargų tikrinimas</li> </ul>

	3.2. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą, naudojantis kompiuterine apskaitos programa.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų inventorizacijos principai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų natūralūs nuostoliai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija</li> </ul> <p><b>Tema. Kompiuterinės maisto produktų ir žaliavų apskaitos programos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apskaita kompiuterine apskaitos programa</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apskaitos tvarkymas</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų nurašymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų nurašymo dokumentų pildymas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentai. Užpildyti higienos žurnalai pagal nustatytus reikalavimus. Apibūdinta patiekalų sudėtis, maistinė vertė, maisto alergenai. Pademonstruotas pusgaminių ir patiekalų ženklinimas pagal geros higienos praktikos taisykles, fiksuojant produkcijos pagaminimo laiką. Apibūdintas maisto produktų ir žaliavų atsargų tikrinimas. Sutvarkyta maisto produktų ir žaliavų apskaita, naudojantis kompiuterine apskaitos programa.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės</li> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Higienos žurnalai</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta kompiuteriais, kuriuose būtų apskaitos programinė įranga, skirta mokinių mokymuisi.</p>	
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</li> </ol>	

### 6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

#### Modulio pavadinimas – „Miltinių konditerijos gaminių gaminimas“

Valstybinis kodas	4101344	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Maišyti ir minkyti tešlą.	1.1. Apibūdinti tešlos rūšis ir ruošimo būdus.	<p><b>Tema. Nemielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nemielinės tešlos rūšys</li> <li>• Biskvitinės, riebaus biskvito , trapios, meduolinės tešlos paruošimo būdai</li> <li>• Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos paruošimo būdai</li> <li>• Plikytos, sluoksniuotos, kapotos tešlos paruošimo būdai</li> <li>• Vaflinės, filo tešlos paruošimo būdai</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinės tešlos rūšys ir gaminių asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos rūšys</li> <li>• Mielinės tešlos paruošimo būdai</li> </ul>
	1.2. Apibūdinti miltinių konditerijos gaminių žaliavas ir jų kokybės rodiklius ir paruošti naudojimui.	<p><b>Tema. Miltinių konditerijos gaminių žaliavų charakteristikos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miltinių konditerijos gaminių žaliavų apibūdinimas</li> <li>• Reikiamo žaliavų kiekio tešlai užmaišyti apskaičiavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Miltinių konditerijos gaminių žaliavų paruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miltinių konditerijos gaminių žaliavų kokybės nustatymas</li> <li>• Miltinių konditerijos gaminių žaliavų tešlai užmaišyti, paruošimas</li> </ul>
	1.3. Užmaišyti nemielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių.	<p><b>Tema. Konditerijos įrenginių bei inventoriaus parinkimas, užmaišant nemielinę tešlą</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konditerijos įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir paruošimas darbui, užmaišant įvairių rūšių nemielinę tešlą</li> <li>• Saugus konditerijos įrenginių bei inventoriaus naudojimas, užmaišant įvairių rūšių nemielinę tešlą</li> </ul> <p><b>Tema. Visų rūšių nemielinės tešlos užmaišymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biskvitinės, riebaus biskvito tešlos užmaišymas , naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Trapios, meduolinės tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos užmaišymas, naudojantis</li> </ul>

		<p>technologijos kortelėmis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sluoksniuotos, kapotos tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Plikytos, vaflinės tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
	1.4. Užmaišyti mielinę tešlą, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių.	<p><b>Tema. Konditerijos įrenginių bei inventoriaus parinkimas, užmaišant mielinę tešlą</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konditerijos įrenginių bei inventoriaus parinkimas ir paruošimas darbui, užmaišant įvairių rūšių mielinę tešlą</li> <li>• Saugus konditerijos įrenginių bei inventoriaus naudojimas, užmaišant įvairių rūšių mielinę tešlą</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinės tešlos užmaišymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos be įmaišalo užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Mielinės tešlos su įmaišalu užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Mielinės sluoksniuotos tešlos užmaišymas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
2. Gaminti nemielinės ir mielinės tešlos gaminius.	2.1. Apibūdinti miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Miltinių nemielinės tešlos konditerijos gaminių laikymas ir realizavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nemielinės tešlos gaminių laikymo sąlygos</li> <li>• Nemielinės tešlos gaminių realizavimo terminai</li> </ul> <p><b>Tema. Miltinių mielinės tešlos konditerijos gaminių laikymas ir realizavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinės tešlos gaminių laikymo sąlygos</li> <li>• Mielinės tešlos gaminių realizavimo terminai</li> </ul>
	2.2. Formuoti ir kepti nemielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Pusgaminių iš nemielinės tešlos formavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinkamas pusgaminių iš nemielinės tešlos formavimo įrenginių ir inventoriaus parinkimas</li> <li>• Biskvitinės, riebaus biskvito pusgaminių suformavimas ir apipavidalinimas prieš kepimą</li> <li>• Trapios, meduolinės tešlos pusgaminių suformavimas ir apipavidalinimas prieš kepimą</li> <li>• Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos pusgaminių suformavimas ir apipavidalinimas prieš kepimą</li> <li>• Sluoksniuotos, kapotos tešlos pusgaminių suformavimas ir apipavidalinimas prieš kepimą</li> <li>• Plikytos, vaflinės tešlos pusgaminių suformavimas ir apipavidalinimas prieš kepimą</li> </ul> <p><b>Tema. Nemielinių gaminių kepimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinkamas nemielinės tešlos pusgaminių kepimo įrenginių ir inventoriaus parinkimas</li> <li>• Nemielinių gaminių kepimas, laikantis technologinio režimo</li> </ul> <p><b>Tema. Nemielinių gaminių apipavidalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nemielinių gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Nemielinių gaminių patiekimas vartotojui</li> </ul>

	<p>2.3. Formuoti ir kepti mielinės tešlos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>	<p><b>Tema. Pusgaminių iš mielinės tešlos formavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinkamas pusgaminių iš mielinės tešlos formavimo įrenginių ir inventoriaus parinkimas</li> <li>• Mielinės tešlos pusgaminių suformavimas ir apipavidalinimas prieš kepimą</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinių gaminių kepimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinkamas mielinės tešlos pusgaminių kepimo įrenginių ir inventoriaus parinkimas</li> <li>• Mielinių gaminių kepimas, laikantis technologinio režimo</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinių gaminių apipavidalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinių gaminių apipavidalinimas, naudojant konditerijos gaminių puošimo pusgaminius ir puošinius</li> <li>• Mielinių gaminių patiekimas vartotojui</li> </ul>
	<p>2.4. Nustatyti nemielinės ir mielinės tešlos gaminių kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>Tema. Mielinių ir nemielinių konditerijos gaminių kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nemielinių konditerijos gaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Nemielinių konditerijos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul> <p><b>Tema. Mielinių konditerijos gaminių kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mielinių konditerijos gaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Mielinių konditerijos gaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
<p>3. Gaminti konditerijos pusgaminius.</p>	<p>3.1. Apibūdinti konditerijos pusgaminių asortimentą.</p>	<p><b>Tema. Sirupai, glajai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirupų klasifikavimas, asortimentas</li> <li>• Glajų klasifikavimas, asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Kremai, įdarai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kremų klasifikavimas, asortimentas</li> <li>• Įdarų klasifikavimas, asortimentas</li> </ul>
	<p>3.2. Apibūdinti konditerijos pusgaminių gamybos procesus.</p>	<p><b>Tema. Sirupų, glajų gamybos procesai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirupų gamybos proceso nuoseklumas</li> <li>• Glajų gamybos proceso nuoseklumas</li> </ul> <p><b>Tema. Įdarų, kremų gamybos procesai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įdarų gamybos proceso nuoseklumas</li> <li>• Kremų gamybos proceso nuoseklumas</li> </ul>
	<p>3.3. Apibūdinti konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>	<p><b>Tema. Konditerijos pusgaminių kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konditerijos pusgaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Konditerijos pusgaminių kokybės vertinimo būdai</li> </ul> <p><b>Tema. Konditerijos pusgaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konditerijos pusgaminių laikymo sąlygos</li> <li>• Konditerijos pusgaminių realizavimo terminai</li> </ul>

	3.4. Gaminti konditerijos pusgaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. <i>Sirupų ir glajų gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirupų gaminimas, laikantis technologinio proceso</li> <li>• Glajų gaminimas, laikantis technologinio proceso</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Kremų ir įdarų gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kremų gaminimas, laikantis technologinio proceso</li> <li>• Įdarų gaminimas, laikantis technologinio proceso</li> </ul>
	3.5. Nustatyti konditerijos pusgaminių kokybę jusliniu būdu.	<p><b>Tema. <i>Sirupų ir glajų kokybės nustatymas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sirupų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Glajų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Kremų ir įdarų kokybės nustatymas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kremų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Įdarų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
4. Gaminti miltinius kulinarijos gaminius.	4.1. Apibūdinti miltinių kulinarijos gaminių asortimentą.	<p><b>Tema. <i>Koldūnų, virtinių, skrylių asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koldūnų asortimentas, jų apibūdinimas</li> <li>• Virtinių, skrylių asortimentas, jų apibūdinimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Pyragėliai, sklindžiai, lietiniai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pyragėlių asortimentas, jų apibūdinimas</li> <li>• Sklindžių, lietinių asortimentas, jų apibūdinimas</li> </ul>
	4.2. Apibūdinti miltinių kulinarijos gaminių gamybos procesus.	<p><b>Tema. <i>Koldūnų, virtinių, skrylių gamybos procesas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koldūnų gamybos proceso nuoseklumas</li> <li>• Virtinių, skrylių gamybos proceso nuoseklumas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Pyragėlių, sklindžių, lietinių gamybos procesas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pyragėlių gamybos proceso nuoseklumas</li> <li>• Sklindžių, lietinių gamybos proceso nuoseklumas</li> </ul>
	4.3. Apibūdinti miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. <i>Miltinių kulinarijos gaminių kokybės reikalavimai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulinarijos gaminių kokybės rodikliai</li> <li>• Kulinarijos gaminių kokybės vertinimo būdai</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Miltinių kulinarijos gaminių realizavimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulinarijos gaminių laikymo sąlygos</li> <li>• Kulinarijos gaminių realizavimo terminai</li> </ul>
	4.4. Gaminti miltinius kulinarijos gaminius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. <i>Koldūnų, virtinių, skrylių gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koldūnų gaminimas, laikantis technologinio proceso</li> <li>• Virtinių, skrylių gaminimas, laikantis technologinio proceso</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Pyragėlių, sklindžių, lietinių gaminimas</i></b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Įvairių pyragėlių gaminimas, laikantis technologinio proceso</li> <li>• Sklindžių gaminimas, laikantis technologinio proceso</li> <li>• Lietinių gaminimas, laikantis technologinio proceso</li> </ul>
	4.5. Nustatyti miltinių kulinarijos gaminių kokybę jusliniu būdu.	<p><b>Tema. Koldūnų, virtinių, skrylių kokybės nustatymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koldūnų, kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Virtinių, skrylių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul> <p><b>Tema. Pyragėlių, sklindžių, lietinių kokybės nustatymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pyragėlių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Sklindžių, lietinių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Apibūdintos tešlos rūšys ir ruošimo būdai, miltinių konditerijos gaminių žaliavos ir jų kokybės rodikliai. Paruoštos naudojimui miltinių konditerijos gaminių žaliavos. Užmaišytos nemielinė ir mielinė tešlos, naudojant konditerijos įrenginius ir inventorių. Apibūdintos miltinių konditerijos gaminių laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Suformuoti ir iškepti nemielinės ir mielinės tešlos pusgaminiai, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Nustatyta nemielinės ir mielinės tešlos gaminių kokybė jusliniu būdu. Apibūdintas konditerijos pusgaminių asortimentas, gamybos procesai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pagaminti konditerijos pusgaminiai, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Nustatyta konditerijos pusgaminių kokybė jusliniu būdu. Apibūdintas miltinių kulinarijos gaminių asortimentas, gamybos procesai, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Pagaminti miltiniai kulinarijos gaminiai, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Nustatyta miltinių kulinarijos gaminių kokybė jusliniu būdu.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žaliavos, jų priedai ir mišiniai tešlai užmaišyti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir	Teorinio mokymo klasė su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymui iliustruoti, vizualizuoti.	



praktinio mokymo vietai	Praktinio mokymo klasė (patalpa) su žaliavų paruošimo, tešlos užmaišymo, formavimo, kepimo, apipavidalinimo įrenginiais, įrankiais.
Reikalavimai mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.

### Modulio pavadinimas – „Sveikos mitybos patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	4101376	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas sveikos mitybos patiekalams gaminti.	1.1. Apibūdinti sveikos mitybos principus.	<p><b>Tema. Sveikos mitybos pagrindiniai principai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniai sveikos mitybos principai</li> <li>• Sveikos mitybos piramidė</li> <li>• Pagrindinės sveikos mitybos taisyklės</li> </ul> <p><b>Tema. Sveikos mitybos tendencijos pagal mokslo pasiekimus ir atradimus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertingiausias, naudingiausias maistas žmogaus organizmui pagal mokslo atradimus</li> <li>• Sveikos mitybos kryptys</li> <li>• Žmonių netoliaruojančių baltymo gliuteno mitybos ypatumai</li> <li>• Žmonių netoliaruojančių pieno cukraus (laktozės) mitybos ypatumai</li> <li>• Ekologiškų produktų svarba</li> <li>• Maisto produktų derinimas</li> <li>• Nacionalinio maisto svarba mitybai</li> </ul> <p><b>Tema. Žaliavalgių, veganų, vegetarų mitybos ypatumai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žaliavalgių, veganų, vegetarų mitybos panašumai</li> <li>• Žaliavalgių, veganų, vegetarų mitybos skirtumai.</li> </ul>
	1.2. Parinkti maisto produktus ir	

	<p>žaliavas sveikos mitybos patiekalams ir užkandžiams gaminti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų etiketės, ženklavimas</li> <li>• Reikalavimai maisto produktams ir žaliavoms</li> </ul> <p><b>Tema. Reikiamų maisto produktų ir žaliavų parinkimas sveikos mitybos patiekalams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktai ir žaliavos, naudojami sveikų patiekalų gamybai</li> <li>• Maisto produktus ir žaliavos, naudojami žaliavalgių, veganų ir vegetarų patiekalų gamybai</li> <li>• Sveikos mitybos maisto produktų įsigijimo būdai rinkos sąlygomis, jų laikymo reikalavimai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal paskirtį</li> </ul>
	<p>1.3. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.</p>	<p><b>Tema. Technologinio proceso nuoseklumas gaminant sveikos mitybos patiekalus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso nuoseklumas gaminant sveikos mitybos patiekalus</li> <li>• Technologinio proceso eiliškumo analizavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Darbo vietos parengimas sveikos mitybos patiekalams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus konkrečioms gamybos technologiniams procesams paruošimas atlikti paruošimas</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės gaminant sveikos mitybos patiekalus</li> <li>• Darbuotojų saugos ir sveikatos, asmens higienos reikalavimai</li> <li>• Darbų organizavimas gaminant sveikos mitybos patiekalus</li> </ul> <p><b>Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybos technologija, atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis ir tendencijas pagal mokslo pasiekimus ir atradimus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologijos nagrinėjimas, pagal šiluminio paruošimo bei kitus gamybos būdus</li> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių ruošimo technologijos nagrinėjimas atsižvelgiant į sveikos mitybos kryptis bei sveikų patiekalų rūšis ir asortimentą</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto apdorojimo būdai ir jų įtaka maisto produktams</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inovatyvios maisto gaminimo technologijos</li> <li>• Inovatyvių maisto gaminimo technologijų taikymas sveikų patiekalų gamybai</li> </ul>
<p>2. Gaminti patiekalus ir užkandžius pagal sveikos mitybos tendencijas ir principus.</p>	<p>2.1. Apibūdinti technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, veikimo principus, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.</p>	<p><b>Tema. Įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologiniai įrenginiai, įrankiai naudojami sveikų patiekalų gamybai, gaminant patiekalus pagal sveikos mitybos kryptis, tendencijas</li> <li>• Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriai naudojami sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> </ul> <p><b>Tema. Įrenginių, įrankių, inventoriaus veikimo principai</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių naudojamų sveikų patiekalų gamybai veikimo principų analizavimas</li> <li>• Įrankių ir inventoriaus, naudojamų sveikų patiekalų gamyboje naudojimas</li> </ul>
	2.2. Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentą.	<p><b>Tema. Sveikos mitybos patiekalų klasifikavimas, asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos patiekalų klasifikavimas</li> <li>• Sveikos mitybos patiekalų rūšys, asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Sveikos mitybos užkandžių klasifikavimas, asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos užkandžių klasifikavimas</li> <li>• Sveikos mitybos užkandžių rūšys, asortimentas</li> </ul>
	2.3. Parinkti technologinius įrenginius, inventorių, įrankius sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai.	<p><b>Tema. Įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas sveikos mitybos patiekalų gamybai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių parinkimas sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Inventoriaus ir įrankių parinkimas sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas technologiniais įrenginiais, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrengimų, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus eksploatavimas, veikimo principai, darbo sauga</li> </ul>
	2.4. Gaminti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybos technologinis procesas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybos technologinio proceso eiliškumas</li> <li>• Receptūrų, technologijos kortelių, receptūrų rinkinių naudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių procesų gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius demonstravimas</li> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gaminimas laikantis geros higienos praktikos taisyklių</li> </ul>
3. Įvertinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Laikymo sąlygų įtaka sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių laikymo sąlygos pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizavimo terminai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Realizavimo terminų įtaka sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybei</li> </ul>

	<p>3.2. Apipavidalinti ir dekoruoti sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius.</p>	<p><b>Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių apipavidalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių patiekimo reikalavimai</li> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių išėigos, spalvos</li> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių apipavidalinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių dekoravimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai</li> <li>• Komponentų sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių dekoravimui paruošimas</li> <li>• Puošybės elementų panaudojimo galimybės</li> </ul>
	<p>3.3. Nustatyti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybę jusliniu būdu.</p>	<p><b>Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės rodikliai</li> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių trūkumų, ydų atpažinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės nustatymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės įvertinimas</li> </ul>
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<p>Apibūdinti sveikos mitybos principai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos sveikos mitybos patiekalams ir užkandžiams gaminti. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai, technologiniai procesai. Apibūdinta technologinių įrenginių, įrankių, inventorius paskirtis, veikimo principai, gaminant sveikos mitybos patiekalus ir užkandžius. Apibūdintas sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių asortimentas. Parinkti technologiniai įrenginiai, inventorius, įrankiai sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių gamybai. Pagaminti sveikos mitybos patiekalai ir užkandžiai, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdinti sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Apipavidalinti ir išdekoruoti sveikos mitybos patiekalai ir užkandžiai. Nustatyta sveikos mitybos patiekalų ir užkandžių kokybė jusliniu būdu. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žaliavos ir maisto produktai sveikos mitybos patiekalams gaminti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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, 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 tekstile.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	4101380	
Modulio LTKS lygis	IV	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	<i>Baigti šie moduliai:</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalams gaminti	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti.	1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis ir vartojamąsias savybės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal vartojamąsias savybės</li> </ul> <p><b>Tema. Lietuviški tradiciniai maisto produktai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tradiciniai lietuviški maisto produktai, jų apibūdinimas</li> <li>• Tautinio paveldo maisto produktai</li> </ul>
	1.2. Parinkti maisto produktus ir žaliavas lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimui.	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktai ir žaliavos, naudojami lietuviškų tradicinių patiekalų gamybai</li> <li>• Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal technologijos kortelę</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų sezoniskumas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vietiniai sezoniniai maisto produktai ir žaliava</li> <li>• Sezoniskų maisto produktų ir žaliavos parinkimas</li> </ul>
	1.3. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdus, technologinius procesus.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavos apdorojimo, gaminant lietuviškus tradicinius patiekalus, technologinio proceso nuoseklumas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavos apdorojimo būdai</li> <li>• Technologinio proceso eiliškumas</li> </ul> <p><b>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui</li> </ul> <p><b>Tema. Darbo vietos parengimas lietuviškiems tradiciniams nacionaliniams patiekalams gaminti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, konkretiems gamybos technologiniams procesams atlikti, nagrinėjimas</li> <li>• Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
2. Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.	2.1. Apibūdinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimą, asortimentą.	<p><b>Tema. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimas pagal etnografines sritis</li> <li>• Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimas pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams ruošti</li> </ul> <p><b>Tema. Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų asortimentas pagal etnines sritis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzūkų nacionalinių patiekalų asortimentas</li> <li>• Žemaičių nacionalinių patiekalų asortimentas</li> <li>• Suvalkiečių nacionalinių patiekalų asortimentas</li> <li>• Aukštaičių nacionalinių patiekalų asortimentas</li> </ul>
	2.2. Apibūdinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gamybos technologiją.	<p><b>Tema. Dzūkų tradicinių patiekalų gamybos technologija</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų gamybos technologinis procesas</li> <li>• Tradicinių dzūkų karštų patiekalų, sriubų gamybos technologinis procesas</li> <li>• Tradicinių lietuviškų saldžių patiekalų gamybos technologinis procesas</li> </ul> <p><b>Tema. Žemaičių tradicinių patiekalų gamybos technologija</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų gamybos technologinis procesas</li> <li>• Tradicinių karštų patiekalų, sriubų gamybos technologinis procesas</li> <li>• Tradicinių lietuviškų saldžių patiekalų gamybos technologinis procesas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Suvalkiečių tradicinių patiekalų gamybos technologija</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų gamybos technologinis procesas</li> <li>• Tradicinių karštų patiekalų, sriubų gamybos technologinis procesas</li> <li>• Tradicinių lietuviškų saldžių patiekalų gamybos technologinis procesas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Aukštaičių tradicinių patiekalų gamybos technologija</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų gamybos technologinis procesas</li> <li>• Tradicinių aukštaičių karštų patiekalų, sriubų gamybos technologinis procesas</li> <li>• Tradicinių lietuviškų saldžių patiekalų gamybos technologinis procesas</li> </ul>
	<p>2.3. Gaminti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>	<p><b>Tema. <i>Dzūkų tradicinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų gaminimas</li> <li>• Tradicinių dzūkų karštų patiekalų, sriubų gaminimas</li> <li>• Tradicinių lietuviškų saldžių patiekalų gaminimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Žemaičių tradicinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų gaminimas</li> <li>• Tradicinių žemaičių karštų patiekalų, sriubų gaminimas</li> <li>• Tradicinių lietuviškų saldžių patiekalų gaminimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Suvalkiečių tradicinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų gaminimas</li> <li>• Tradicinių suvalkiečių karštų patiekalų, sriubų gaminimas</li> <li>• Tradicinių lietuviškų saldžių patiekalų gaminimas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Aukštaičių tradicinių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų gaminimas</li> <li>• Tradicinių aukštaičių karštų patiekalų, sriubų gaminimas</li> <li>• Tradicinių lietuviškų saldžių patiekalų gaminimas</li> </ul>
<p>3. Įvertinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę ir juos</p>	<p>3.1. Apibūdinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimus, laikymo</p>	<p><b>Tema. <i>Tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės rodikliai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu</li> <li>• Lietuviškų tradicinių patiekalų kokybės rodikliai</li> </ul>

apipavidalinti.	sąlygas ir realizavimo terminus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų kokybės vertinimo kriterijai</li> </ul> <b>Tema. <i>Lietuviškų tradicinių patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų laikymo sąlygų reikalavimai</li> <li>• Patiekalų realizavimo terminai</li> </ul>
	3.2. Apipavidalinti ir dekoruoti lietuviškus tradicinius nacionalinius patiekalus.	<b>Tema. <i>Lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų patiekimo reikalavimai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių patiekalų patiekimo būdai, ir komponavimo principai, taisyklės</li> <li>• Lietuviškų tradicinių patiekalų patiekimas, indų parinkimas</li> </ul> <b>Tema. <i>Patiekalų dekoravimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lietuviškų tradicinių patiekalų dekoravimo elementų parinkimas</li> <li>• Patiekalų dekoravimas įvairiais elementais.</li> </ul>
	3.3. Nustatyti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę jusliniu būdu.	<b>Tema. <i>Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų, sriubų ir karštų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šaltų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Lietuviškų tradicinių karštų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul> <b>Tema. <i>Lietuviškų tradicinių šaltų patiekalų, sriubų, karštų patiekalų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šaltų patiekalų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas.</li> <li>• Sriubų, karštų patiekalų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Parinkti maisto produktai ir žaliavas lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų gaminimui. Parinkti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai, technologiniai procesai. Apibūdintas lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų klasifikavimas, asortimentas, gamybos technologijos. Pagaminti lietuviški tradiciniai nacionaliniai patiekalai, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibūdinti lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Apipavidalinti ir išdekoruoti lietuviški tradiciniai nacionaliniai patiekalai. Nustatyta lietuviškų tradicinių nacionalinių patiekalų kokybę jusliniu būdu.</p> <p>Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.</p>	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<b>Mokymo(si) medžiaga:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo gaminių gamybos įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos</li> <li>• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai lietuviškiems tradiciniams patiekalams gaminti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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, 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 tekstile.</p>
Reikalavimai mokytojų dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>2) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą.</li> </ol>

#### 6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

##### Modulio pavadinimas – „Ivadas 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 specifika 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 mokytojų 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) viešojo maitinimo studijų krypties ar lygiavertį išsilavinimą arba vidurinį išsilavinimą ir virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją, ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį ir pedagoginių ir psichologinių žinių kurso baigimo pažymėjimą. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.