

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

Valstybinis kodas	2101301	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	1.1. Palaikyti asmens ir darbo vietos higieną pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Darbo vietai maitinimo įmonėse ir asmens higienai keliami reikalavimai bei taisyklės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo įmonių patalpų, susijusių su virėjo darbo vieta, klasifikavimas</li> <li>• Sanitarijos ir higienos reikalavimai pagal geros higienos ir praktikos taisykles ir kitus teisės aktus maitinimo įmonėse</li> <li>• Darbo saugos reikalavimai maitinimo įmonėse pagal teisės aktus</li> </ul>
	1.2. Tvarkyti indų surinkimo ir plovimo vietas pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Indų surinkimo ir plovimo vietos tvarkymo taisyklės bei reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų surinkimo taisyklės pagal geros higienos ir praktikos taisykles</li> <li>• Indų surinkimo ir plovimo vietos tvarkymo taisyklės bei reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Indų ir įrankių plovimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Skirtingų paviršių valymas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
	1.3. Tvarkyti skirtingas maitinimo įmonės zonas pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Skirtingų maitinimo įmonės zonų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo įmonės zonų klasifikavimas</li> <li>• Skirtingų maitinimo įmonės zonų tvarkymo taisyklės ir reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Švaros zonos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Karštųjų patiekalų gaminių zonos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Šaltųjų patiekalų gaminių zonos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Pagalbinių patalpų tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>

	1.4. Pildyti geros higienos praktikos taisyklių dokumentus pagal gamybos vadovo nurodymus.	<p><b>Tema. Dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentų, naudojamų maitinimo įmonėse, klasifikavimas</li> <li>• Dokumentų, užtikrinančių maisto saugą, pildymas</li> <li>• Žurnalų pildymas maitinimo įmonėse pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
	1.5. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.	<p><b>Tema. Atliekų rūšiavimas ir tvarkymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atliekų klasifikavimas</li> <li>• Atliekų rūšiavimo ir tvarkymo taisyklės maitinimo įmonėse</li> <li>• Atliekų rūšiavimas pagal reikalavimus, keliamus maitinimo įmonėms</li> </ul>
2. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas.	2.1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etikečių ant maisto produktų ir žaliavų ženklavimas pagal teisės aktus</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų parinkimo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų rūšiavimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų paskirstymas į laikymo ir gamybinės patalpas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles</li> <li>• Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
	2.2. Naudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis.	<p><b>Tema. Receptūros ir technologijos kortelės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptūrų ir technologijos kortelių sudarymo principai</li> <li>• Receptūrų ir technologijos kortelių naudojimo principai</li> <li>• Receptūrų ir technologijos kortelių naudojimas gaminant patiekalus</li> <li>• Nesudėtingi skaičiavimai, atliekami naudojantis informacinėmis technologijomis, gaminant patiekalus pagal receptūras ir technologijos korteles</li> </ul>
	2.3. Ruošti maisto produktus ir	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, parinkimas ir</b></p>

	žaliavas.	<p><b>paruošimas pagal receptūras ir technologijos korteles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, parinkimas, naudojantis receptūromis ir technologijos kortelėmis</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, naudojantis receptūromis ir technologijos kortelėmis</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologinės operacijos, atliekamos gaminant patiekalus</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, paruošimo būdai</li> <li>• Maisto gaminių technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs, jų paskirtis, ženklavimas, saugaus naudojimo taisyklės</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų rūšiavimas, naudojantis receptūromis ir technologijos kortelėmis</li> <li>• Pirminis žaliavų paruošimas, vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis</li> </ul>
	2.4. Laikyti maisto produktus ir žaliavas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų laikymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų laikymas maitinimo įmonių gamybinėse patalpose pagal geros higienos praktikos taisyklės</li> </ul>
	2.5. Saugiai atlikti pirminį žaliavų, reikalingų patiekalams gaminti, paruošimą.	<p><b>Tema. Pirminis žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, paruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pirminio žaliavų paruošimo būdai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nuostolių normos pagal teisės aktus</li> <li>• Maisto gaminių technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs, naudojami atliekant pirminį žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, paruošimą</li> </ul>
	2.6. Valyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.	<p><b>Tema. Maisto gaminių technologinių įrenginių, įrankių inventoriaus ir darbo vietos valymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valymo priemonių klasifikavimas</li> <li>• Valymo priemonių naudojimo taisyklės</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Valymo priemonių, skirtų įrenginiams, įrankiams inventoriui ir darbo vietai valyti, parinkimas</li> </ul>
3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	3.1 Saugiai dirbti įrenginiais, įrankiais ruošiant žaliavas patiekalams gaminti.	<p><b>Tema. Maisto gaminimo technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių, naudojamų žaliavoms ruošti, parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Įrenginių ir įrankių klasifikacija</li> <li>Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> </ul> <p><b>Tema. Darbas maisto gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginiais, ruošiant žaliavas patiekalų gamybai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimo taisyklės</li> <li>Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui</li> <li>Technologinių mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimas, ruošiant žaliavas patiekalų gamybai</li> </ul>
	3.2. Saugiai ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas.	<p><b>Tema. Žaliavų paruošimo būdai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Žaliavų rūšiavimas, plovimas, valymas, pjaustymas</li> <li>Žaliavų paruošimas, naudojant mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginius ir įrankius</li> </ul> <p><b>Tema. Technologinio proceso nuoseklumas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Technologinio proceso eiga</li> <li>Žaliavų paruošimas, laikantis technologinio proceso eiliškumo</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo (apdoravimo karščiu) būdai, jo įtaka maisto produktams ir žaliavoms</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams ir žaliavoms</li> <li>Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo būdai</li> </ul>
	3.3. Ruošti darbui, prižiūrėti ir tvarkyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.	<p><b>Tema. Maisto gaminimo technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas, priežiūra ir tvarkymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Darbo įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>Darbo įrenginių, įrankių ir inventoriaus priežiūra pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>Darbo įrenginių, įrankių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>

		<p><b>Tema. Darbo vietos paruošimas, priežiūra ir sutvarkymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Darbo vietos priežiūra pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Darbo vietos sutvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs pirminiam žaliavų apdorojimui atlikti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paašškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Maisto produktai ir žaliavos paruošti laikantis geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų. Žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos atliktos laikantis technologinio proceso eiliškumo. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams įvertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žaliavos ir maisto produktai pirminiam apdorojimui atlikti</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) mokymo(si) medžiagai pateikti ir kompiuteriais, skirtais mokinių darbui.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (konvekciniomis krosnimis, elektrinėmis viryklėmis, elektriniais griliais, buitine technika (daržovių ir vaisių smulkintuvais, elektrinėmis trintuvėmis ir inventoriūmi).</p>	
Reikalavimai mokytojo 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) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>	

