

VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

(Programos pavadinimas)

Programos valstybinis kodas, išsilavinimo reikalavimai stojančiajam ir apimtis mokymosi kreditais:

P21101318 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, asmenims, turintiems pradinį išsilavinimą, 60 mokymosi kreditų

P20101303 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, asmenims, kuriems reikalavimai išsilavinimui nenustatyti ir kurie kartu mokosi socialinių įgūdžių ugdymo programą, 60 mokymosi kreditų

P20101304 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, asmenims, kuriems reikalavimai išsilavinimui nenustatyti, 60 mokymosi kreditų

T21101307 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, asmenims, turintiems pradinį išsilavinimą, 50 mokymosi kreditų

T20101302 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, asmenims, kuriems reikalavimai išsilavinimui nenustatyti, 50 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – II

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

Programos paskirtis. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa yra skirta kvalifikuotam virėjui parengti, kuris gebėtų, prižiūrint aukštesnės kvalifikacijos darbuotojui, parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą, gaminti nesudėtingos technologijos pusgaminius ir patiekalus.

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

Dirbama patalpoje prie aukštos temperatūros įrenginių, su elektros prietaisais, įvairiais mechaniniais, šiluminiais ir automatiniais virtuvės prietaisiais bei įrenginiais, maisto gaminimo įrankiais ir inventoriu. Naudojamos technologijos kortelės, valymo priemonės. Galimas darbas pamainomis.

Dirbant privalu dėvėti specialiuosius darbo drabužius, prisiegti skiriamąjį ženklą. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę 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
Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*					
2000001	Įvadas į profesiją	II	1	Pažinti profesiją.	Nusakyti bendrais bruožais virėjo profesiją. Apibrėžti virėjo veiklos procesus. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)*					
2102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	II	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Apibūdinti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Įvardyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
2102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	II	1	Reguliuoti fizinį aktyvumą.	Išvardyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti nesudėtingas fizinio aktyvumo formas atsižvelgiant į darbo specifiką.
2102202	Darbuotojų sauga ir sveikata	II	2	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)					
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>					
210131318	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas	II	10	Paruošti ir tvarkyti darbo vietą.	Nusakyti bendrais bruožais virėjo darbo vietai, asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus, taisykles. Tvarkyti skirtingas maitinimo įmonės darbo vietas ir atliekas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos bei geros higienos praktikos taisykles. Pildyti geros higienos praktikos taisyklių dokumentus pagal gamybos vadovo nurodymus.
				Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas.	Nusakyti bendrais bruožais maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinė vertę. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybę

					reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Naudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis. Saugiai apdoroti maisto produktus ir žaliavas.
				Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	Išvardyti geros higienos praktikos taisykles, skirtas maisto produktų ir žaliavų saugiam darbui apdorojimo įrenginiais ir įrankiais. Naudotis kalkuliacinėmis ir technologijos kortelėmis, atliekant maisto produktų ir žaliavų apdorojimo technologines operacijas. Saugiai ruošti žaliavas, atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas.
2101302	Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas	II	15	Pasiruošti gaminti nesudėtingus pusgaminius.	Išvardyti nesudėtingos technologijos pusgaminių rūšis. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos pusgaminiams gaminti, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis. Ruošti darbo vietą, įrenginius ir įrankius pagal geros higienos praktikos taisykles.
				Gaminti nesudėtingos technologijos pusgaminius.	Išvardyti nesudėtingos technologijos pusgaminių klasifikaciją ir asortimentą. Saugiai dirbti nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Ruošti nesudėtingos technologijos daržovių pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Ruošti nesudėtingos technologijos žuvies pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Ruošti nesudėtingos technologijos mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Ruošti nesudėtingos technologijos miltinius ir varškės pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.

2101303	Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas	II	20	Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus.	Nusakyti bendrais bruožais nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų klasifikaciją ir asortimentą. Ruošti maisto produktus, žaliavas ir gaminimo įrenginius bei įrankius nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų gamybai. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius daržovių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius žuvies patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius varškės ir kiaušinių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius saldžiuosius patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
				Gaminti įvairias salotas.	Nusakyti bendrais bruožais salotų rūšis ir asortimentą pagal technologijos korteles. Saugiai dirbti salotų, mišrinių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti įvairaus asortimento salotas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti įvairaus asortimento mišraines pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
				Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus.	Nusakyti bendrais bruožais daržovių ir kitų nesudėtingus garnyrų rūšis, jų asortimentą. Saugiai dirbti nesudėtingos technologijos garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti nesudėtingos technologijos iš daržovių garnyrus

					pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Patiekti nesudėtingos technologijos daržovių ir kitus garnyrus juos apipavidalinus.
				Gaminti nesudėtingos technologijos karštusius patiekalus.	Nusakyti bendrais bruožais karštųjų patiekalų rūšis ir asortimentą pagal technologijos korteles. Saugiai dirbti nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti nesudėtingos technologijos karštusius daržovių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos karštusius mėsos patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos karštusius žuvies patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos karštusius kruopų patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos karštusius varškės ir kiaušinių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos miltinius patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos sriubas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos karštus padažus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso

					nuoseklumo. Patiekti nesudėtingos technologijos karštuosius patiekalus juos apipavidalinus.
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*					
2101304	Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimas	II	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai.	Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis.
				Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalus.	Nusakyti bendrais bruožais tautinio paveldo patiekalų rūšis, jų asortimentą pagal regionus. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais geros higienos praktikos taisykles. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės ir kiaušinių patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinius patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir

					laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžiuosius patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Patiekti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalus, juos apipavidalinant.
210131322	Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gaminimas	II	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.	Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis..
				Gaminti ir patiekti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalus.	Nusakyti bendrais bruožais barbekiu ir grilio patiekalų rūšis, jų asortimentą. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti nesudėtingos technologijos barbekiu patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos grilio patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Gaminti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio garnyrus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.

					Patiekti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalus juos apipavidalinant.
2101306	Picų gaminimas	II	5	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas, skirtus picoms kepti.	Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai.
				Kepti picas.	Nusakyti bendrais bruožais picų rūšis, jų asortimentą. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo picų gamybos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Kepti picas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Patiekti picas, jas apipavidalinant.
2101307	Blynų, lietinių, blynelių ir sklindžių gaminimas	II	5	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas, skirtus blynams, lietiniams, blyneliams ir sklindžiams gaminti.	Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti maisto produktus ir žaliavas blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai. Ruošti maisto produktus ir žaliavas blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai.
				Gaminti blynus, lietinius, blynelius ir sklindžius.	Nusakyti bendrais bruožais tešlą ir įdarų rūšis, jų asortimentą. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gamybos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Kepti blynus, lietinius, blynelius ir sklindžius, naudojanti

					technologijos kortelėmis. Patiekti blynus, lietinius, blynelius ir sklandžius juos apipavidalinant.
2101308	Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas	II	5	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušiams gaminti.	Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušių gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušių gamybai.
				Gaminti nesudėtingos technologijos sušius.	Nusakyti bendrais bruožais sušių rūšis ir asortimentą. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nesudėtingos technologijos sušių gamybos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Gaminti nesudėtingos technologijos sušius, naudojantis technologijos kortelėmis. Patiekti nesudėtingos technologijos sušius juos apipavidalinant.
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
2000002	Įvadas į darbo rinką	II	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Susipažinti su būsimu darbo specifiška ir darbo vieta. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.

* 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
Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)*				
2000001	Įvadas į profesiją	II	1	<i>Netaikoma</i>
Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)*				
2102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	II	1	<i>Netaikoma</i>
2102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	II	1	<i>Netaikoma</i>
2102202	Darbuotojų sauga ir sveikata	II	2	<i>Netaikoma</i>
Kvalifikaciją sudarantioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)				
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>				
210131318	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas	II	10	<i>Netaikoma</i>
2101302	Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas	II	15	<i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas
2101303	Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas	II	20	<i>Baigti šie moduliai:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)*				
2101304	Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimas	II	5	<i>Baigti šie moduliai:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas
210131322	Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gaminimas	II	5	<i>Baigti šie moduliai:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas
2101306	Picų gaminimas	II	5	<i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas

2101307	Blynų, lietinių, blynelių ir sklindžių gaminimas	II	5	<i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas
2101308	Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas	II	5	<i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)				
2000002	Įvadas į darbo rinką	II	5	<i>Baigti visi virėjo kvalifikaciją sudarantys privalomieji moduliai</i>

* 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 BENDRŲJŲ KOMPETENCIJŲ UGDYMO

Bendrosios kompetencijos	Bendrųjų kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Raštingumo kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, prašymą, elektroninį laišką. Taisyklingai vartoti pagrindinius profesinius terminus.
Daugiakalbystės kompetencija	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinį laišką, prašymą užsienio kalba. Taisyklingai vartoti pagrindinius profesinius terminus užsienio kalba.
Matematinė kompetencija ir gamtos mokslų, technologijų ir inžinerijos kompetencija	Išvardyti svorio ir tūrio matavimo vienetus. Atlikti svorio, tūrio ir kiekio skaičiavimus. Sverti ir matuoti produktus. Naudoti technologinę maisto ruošimo ir gamybos įrangą virtuvėje.
Skaitmeninė kompetencija	Rasti darbui reikalingą informaciją internete. Perduoti informaciją IT priemonėmis. Naudoti programinę įrangą virtuvėje.
Asmeninė, socialinė ir mokymosi mokytis kompetencija	Gebėti dirbti grupėje, komandoje. Darbe taikyti darbo etikos reikalavimus. Taikyti darbo kultūros principus. Rasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes.
Pilietiškumo kompetencija	Mandagiai bendrauti su bendradarbiais, klientais, artimaisiais. Tinkamai elgtis konfliktinėse situacijose. Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Verslumo kompetencija	Rodyti iniciatyvą darbe, namie, kitoje aplinkoje. Padėti aplinkiniams, kada jiems reikia pagalbos. Dirbti savarankiškai, planuoti darbus pagal pavestas užduotis.
Kultūrinio sąmoningumo ir raiškos kompetencija	Būti tolerantiškam kitos tautos, rasės, tikėjimo asmenims. Mandagiai bendrauti su kitų kultūrų atstovais. Pažinti savo krašto tradicijas. Apibūdinti nacionalines šventes ir įvardyti joms būdingus šventinius patiekalus.

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ

Kvalifikacija - virėjas, LTKS lygis II	
Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra	Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra
<i>Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)</i> Įvadas į profesiją, 1 mokymosi kreditas	<i>Įvadinis modulis (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)</i> Saugus elgesys ekstremaliose situacijose, 1 mokymosi kreditas Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas, 1 mokymosi kreditas Darbuotojų sauga ir sveikata, 2 mokymosi kreditai	<i>Bendrieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas, 10 mokymosi kreditų Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas, 15 mokymosi kreditų Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas, 20 mokymosi kreditų	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas, 10 mokymosi kreditų Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas, 15 mokymosi kreditų Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas, 20 mokymosi kreditų
<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimas, 5 mokymosi kreditai Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gaminimas, 5 mokymosi kreditai Picų gaminimas, 5 mokymosi kreditai Blynų, lietinių, blynelių ir sklindžių gaminimas, 5 mokymosi kreditai Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas, 5 mokymosi kreditai	<i>Pasirenkamieji moduliai (0 mokymosi kreditų)</i> –
<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai	<i>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> Įvadas į darbo rinką, 5 mokymosi kreditai

Pastabos

- 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.
- Darbuotojų saugos ir sveikatos modulį vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.
- Tęstinio profesinio mokymo programose darbuotojų saugos ir sveikatos mokymas integruojamas pagal poreikį į kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti

skirtus modulius. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokoma pagal Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašą, patvirtintą Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2005 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. ISAK-1953 „Dėl Mokinių, besimokančių pagal pagrindinio profesinio mokymo programas, darbuotojų saugos ir sveikatos programos aprašo patvirtinimo“. Darbuotojų saugos ir sveikatos mokymą vedantis mokytojas turi būti baigęs darbuotojų saugos ir sveikatos mokymus ir turėti tai pagrindžiantį dokumentą.

6. PROGRAMOS MODULIŲ APRAŠAI

6.1. ĮVADINIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į profesiją“

Valstybinis kodas	2000001	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	1	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Nusakyti bendrais bruožais virėjo profesiją.	Tema. Virėjo profesija, jos specifika • Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės • Virėjo profesijos samprata • Virėjo darbo specifika maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse profesijos samprata Tema. Virėjo profesijos galimybės darbo rinkoje • Savybės, reikalingos virėjo profesijai • Virėjų poreikis, įsidarbinimo galimybės
	1.2. Apibrėžti virėjo veiklos procesus.	Tema. Virėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai • Virėjo veikla darbo vietoje • Geros higienos praktikos taisyklės Tema. Virėjo funkcijos ir uždaviniai • Virėjo funkcijos darbo vietoje • Virėjo pareigos, atsakomybė
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuoju ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	Tema. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Virėjo mokymo programos tikslai ir uždaviniai • Virėjo mokymo programos mokymosi formos ir metodai • Virėjo mokymo programos mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai ir formos (metodai) Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ir (arba) neformaliuoju būdu, vertinimas ir lygių nustatymas • Turimi gebėjimai, reikalingi virėjo kvalifikacijai įgyti • Žinių, gebėjimų ir vertybinių nuostatų, reikalingų virėjo profesijai, demonstravimas
Mokymosi pasiekimų	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .	

vertinimo kriterijai	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Geros higienos praktikos taisyklės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga ir inventoriu.
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.

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

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

Valstybinis kodas	210131318	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	Netaikoma	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir tvarkyti darbo vietą.	1.1. Nusakyti bendrais bruožais virėjo darbo vietai, asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus, taisykles.	Tema. Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos • Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos ir patalpų išdėstymas • Maitinimo paslaugas teikiančioms įmonėms keliami reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles Tema. Virtuvės darbo vietos ir joms keliami geros higienos reikalavimai • Virtuvės darbo zonų paskirtis • Virtuvės darbo vietoms taikomi reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Virėjo darbo vietai taikomos geros higienos praktikos taisyklės Tema. Virėjo asmens higiena ir darbo drabužių reikalavimai • Reikalavimai, keliami virėjo asmens higienai • Reikalavimai, keliami virėjo darbo drabužiams ir apavui Tema. Virėjo sveikata ir sveikatos patikros dokumentai • Darbuotojų privalomas sveikatos tikrinimas • Virėjo sveikatos patikros dokumentai Tema. Ergonominiai reikalavimai virėjo darbo vietai • Ergonominiai reikalavimai, keliami stovivam darbui • Ergonominiai reikalavimai, keliami darbo pozai
	1.2. Tvarkyti skirtingas maitinimo įmonės darbo vietas ir atliekas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos bei geros higienos praktikos taisykles.	Tema. Darbo vietos paruošimas ir tvarkymas virtuvės paruošiamajame skyriuje • Darbo vietos, skirtos mėsos, žuvies, daržovės, miltinių gaminių pirminiam paruošimui, paruošimas darbui ir tvarkymas • Darbo vietos, skirtos mėsos, žuvies, daržovės, miltinių patiekalų pusgaminiams gaminti, paruošimas darbui ir tvarkymas

		Tema. Darbo vietos paruošimas ir tvarkymas virtuvės baigiamajame skyriuje • Darbo vietos, skirtos karšties patiekalams gaminti, paruošimas ir tvarkymas • Darbo vietos, skirtos šaltiems patiekalams gaminti, paruošimas ir tvarkymas Tema. Darbo vietos paruošimas ir tvarkymas maisto išdavimo skyriuje ir pagalbinėse patalpose • Darbo vietos, kuriose išduodami patiekalai, paruošimas ir tvarkymas • Pagalbinių darbo vietų paruošimas ir tvarkymas Tema. Maisto atliekų rūšys, surinkimas • Maistinių atliekų rūšys ir pobūdis • Maistinių atliekų rūšiavimas • Augalinės kilmės atliekų surinkimas • Šalutiniai gyvūniniai produktai, jų surinkimas • Panaudotas aliejus, jo surinkimas Tema. Pakuočių atliekų rūšiavimas ir tvarkymas • Pakuočių medžiagos • Kartono, plastiko ir stiklo atliekų rūšiavimas
	1.3. Pildyti geros higienos praktikos taisyklių dokumentus pagal gamybos vadovo nurodymus.	Tema. Higienos dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse • Higienos dokumentų rūšys, svarba • Higienos žurnalų pildymas pagal geros higienos praktikos taisykles Tema. Žurnalų pildymas pagal gamybos vadovo nurodymus • Šaldytuvų, patalpų temperatūrinio režimo kontrolės žurnalas • Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registracijos žurnalas • Maisto žaliavų ir produktų priėmimo žurnalas • Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnalas • Valymo darbų registravimo žurnalas
2. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas.	2.1. Nusakyti bendrais bruožais maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės • Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal rūšis • Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal vartojamąsias savybes Tema. Maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė • Maisto produktų cheminė sudėtis • Maisto medžiagos, reikalingos visavertei mitybai
	2.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo	Tema. Maisto produktų ir žaliavų ženklavimas • Bendrieji maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimo reikalavimai • Maisto produktų ir žaliavų ženklavimo ypatumai

	terminus.	Tema. Maisto produktų, žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai • Maisto produktų, žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai pagal juslinius kokybės rodiklius
	2.3. Naudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis.	Tema. Technologijos kortelės • Technologijos kortelių rekvizitai • Technologijų kortelių naudojimo principai Tema. Kalkuliacijos kortelės • Technologijos kortelių rekvizitai • Technologijų kortelių naudojimo principai
	2.4. Saugiai apdoroti maisto produktus ir žaliavas pagal geros higienos praktikos taisykles.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pirminiam apdorojimui • Technologinio proceso nuoseklumas atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą • Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą • Pirminis maisto produktų ir žaliavų apdorojimas Tema. Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas mechaniniu būdu • Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas terminiu būdu • Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas biocheminiu būdu
3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	3.1. Išvardyti geros higienos praktikos taisykles, skirtas maisto produktų ir žaliavų saugiam darbui apdorojimo įrenginiais ir įrankiais.	Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių maisto produktams ir žaliavoms apdoroti parinkimas • Technologiniai įrengimai ir įrankiai, naudojami pagal technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, naudojimas, priežiūra • Įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimo taisyklės • Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas, naudojant technologinius įrenginius, įrankius, laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių Tema. Darbo vietos paruošimas, priežiūra ir sutvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles • Darbo vietos paruošimas • Darbo vietos priežiūra

		• Darbo vietos sutvarkymas
	3.2. Naudotis kalkuliacinėmis ir technologijos kortelėmis, atliekant maisto produktų ir žaliavų apdorojimo technologines operacijas.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojimo kiekis • Maisto produktų ir žaliavų pirminio apdorojimo nuostolių normos • Maisto produktų ir žaliavų nuostoliai apdorojant termiškai Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pagal technologijos kortelę • Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pusgaminiams gaminti • Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas patiekalams gaminti
	3.3. Saugiai ruošti žaliavas, atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas pagal geros higienos praktikos taisykles.	Tema. Žaliavų paruošimo būdai • Žaliavų rūšiavimas, plovimas, valymas, pjaustymas • Žaliavų paruošimas, naudojant mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginius ir įrankius Tema. Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo (apdorojimo karščiu) būdai, jo įtaka maisto produktams ir žaliavoms • Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams ir žaliavoms • Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo būdai
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Nusakyti bendrais bruožais virėjo darbo vietai, asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliami reikalavimai, taisyklės. Sutvarkytos skirtingos maitinimo įmonės darbo vietos ir atliekos pagal geros higienos praktikos taisyklės. Užpildyti geros higienos praktikos taisyklių dokumentai pagal gamybos vadovo nurodymus. Nusakytos bendrais bruožais maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Išvardintos geros higienos praktikos taisyklės, skirtos maisto produktų ir žaliavų saugiam darbui apdorojimo įrenginiais ir įrankiais. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Parinkti mechaniniai, terminiai bei biocheminiai apdorojimo būdai maisto produktų ir žaliavų apdorojimui. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos atliktos laikantis technologinio proceso eiliškumo. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos	

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

Valstybinis kodas	2101302	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigtas šis modulis:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pasiruošti gaminti nesudėtingus pusgaminius.	1.1. Išvardyti nesudėtingos technologijos pusgaminių rūšis.	Tema. <i>Daržovių pirminis paruošimas, pjaustymas ir kulinarinė paskirtis, pusgaminiai</i> • Daržovių pirminis paruošimas • Bulvių paprastas ir figūrinis pjaustymas, kulinarinė paskirtis • Morkų, burokėlių, svogūnų, kopūstų pjaustymas, kulinarinė paskirtis • Virtų, raugintų, marinuotų ir kitų daržovių pjaustymas, kulinarinė paskirtis • Vaisių pjaustymas, kulinarinė paskirtis • Grybų pirminis paruošimas

		• Daržovių atliekos ir jų panaudojimas Tema. Žuvies pirminis paruošimas ir nesudėtingi pusgaminiai • Šviežios žuvies kokybės rodikliai • Žuvies pirminis paruošimas pagal žuvies dydį, rūšis • Žuvies pusgaminiai pagal dydį • Žuvies pusgaminiai pagal gamybos būdą • Žuvies pusgaminiai, skirti virti, kepti • Žuvies pusgaminų rūšys • Žuvies atliekos ir jų panaudojimas Tema. Mėsos pirminis paruošimas ir nesudėtingi pusgaminiai • Šviežios mėsos kokybės rodikliai • Mėsos skerdenos skirstymas, kulinarinė paskirtis • Mėsos pirminis paruošimas • Mėsos pusgaminiai pagal dydį • Mėsos pusgaminiai pagal gamybos būdą • Mėsos pusgaminiai, skirti virti, kepti • Mėsos pusgaminų rūšys Tema. Paukštienos pirminis paruošimas ir nesudėtingi pusgaminiai • Paukštienos pirminis paruošimas, formavimas, sudalijimas • Paukštienos pusgaminiai pagal dydį • Paukštienos pusgaminiai pagal gamybos būdą • Paukštienos pusgaminų rūšys • Paukštienos valgomosios atliekos ir jų panaudojimas Tema. Subproduktų pirminis paruošimas ir nesudėtingi pusgaminiai • Subproduktų rūšys ir maistingumas • Subproduktų pirminis paruošimas • Subproduktų pusgaminiai pagal dydį • Subproduktų pusgaminiai pagal gamybos būdą • Subproduktų pusgaminų rūšys Tema. Miltinių pusgaminų klasifikavimas • Miltinių pusgaminų rūšys • Miltinių pusgaminų paruošimas
	1.2. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos	Tema. Nesudėtingos technologijos pusgaminų gamybos technologijos kortelės • Nesudėtingos technologijos pusgaminų gamybos technologijos kortelių sudarymo

	technologijos pusgaminiams gaminti, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis.	principai - Nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelių naudojimas Tema. Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus, skirtų nesudėtingos technologijos pusgaminiams gaminti, parinkimas - Technologiniai įrenginiai, naudojami technologiniam procesui atlikti - Technologiniai įrankiai, inventorių, naudojami technologiniam procesui atlikti Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas - Mechaninio apdorojimo eiliškumas - Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas
	1.3. Ruošti darbo vietą, įrenginius ir įrankius pagal geros higienos praktikos taisykles.	Tema. Įrenginiai, įrankiai nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybai - Įrenginių, įrankių ir inventoriaus klasifikacija nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybai - Įrenginių paskirtis ir veikimo principai - Įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimas nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybai Tema. Įrenginių ir įrankių paruošimas ir priežiūra - Įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimo taisyklės ir jų priežiūra - Įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas ir paruošimas darbui Tema. Darbo vietos paruošimas ir sutvarkymas - Darbo vietos paruošimo ir sutvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles - Priemonės darbo vietai sutvarkyti
2. Gaminti nesudėtingos technologijos pusgaminius.	2.1. Išvardyti nesudėtingos technologijos pusgaminių klasifikaciją ir asortimentą.	Tema. Nesudėtingos technologijos pusgaminių klasifikavimas - Daržovių pusgaminių klasifikavimas - Žuvies pusgaminių klasifikavimas - Mėsos pusgaminių klasifikavimas - Paukštienos pusgaminių klasifikavimas - Subproduktų pusgaminių klasifikavimas - Miltinių gaminių pusgaminių klasifikavimas - Varškės pusgaminių klasifikavimas Tema. Nesudėtingos technologijos pusgaminių asortimentas - Daržovių pusgaminių asortimentas - Žuvies pusgaminių asortimentas - Mėsos pusgaminių asortimentas

		• Paukštienos pusgaminių asortimentas • Subproduktų pusgaminių asortimentas • Miltinių gaminių pusgaminių asortimentas • Varškės pusgaminių asortimentas
2.2. Saugiai dirbti nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	Tema. Darbas daržovių pusgaminių gaminimo įrenginiais, įrankiais • Saugus darbas daržovių pusgaminių gaminimo mechaniniais įrenginiais • Saugus darbas daržovių pusgaminių gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais • Įrankiai, naudojami gaminant daržovių pusgaminius Tema. Darbas žuvies pusgaminių gaminimo įrenginiais, įrankiais • Saugus darbas žuvies pusgaminių gaminimo mechaniniais įrenginiais • Saugus darbas žuvies pusgaminių gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais • Įrankiai, naudojami gaminant žuvies pusgaminius Tema. Darbas mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių gaminimo įrenginiais, įrankiais • Saugus darbas mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių gaminimo mechaniniais įrenginiais • Saugus darbas mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais • Įrankiai, naudojami gaminant mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminius Tema. Darbas miltinių pusgaminių gaminimo įrenginiais, įrankiais • Saugus darbas miltinių pusgaminių gaminimo mechaniniais įrenginiais • Saugus darbas miltinių pusgaminių gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais • Įrankiai, naudojami gaminant miltinius pusgaminius Tema. Darbas varškės pusgaminių gaminimo įrenginiais, įrankiais • Saugus darbas varškės pusgaminių gaminimo mechaniniais įrenginiais • Saugus darbas varškės pusgaminių gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais • Įrankiai, naudojami gaminant varškės pusgaminius	
2.3. Ruošti nesudėtingos technologijos daržovių pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Daržovių pusgaminiai salotoms • Bulvių, šakniavaisinių daržovių pusgaminių ruošimas salotoms • Kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių pusgaminių ruošimas salotoms Tema. Daržovių pusgaminiai garnyrams • Bulvių, šakniavaisinių daržovių pusgaminių ruošimas garnyrams • Kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių pusgaminių ruošimas garnyrams	
2.4. Ruošti nesudėtingos	Tema. Žuvies pusgaminių, skirtų virti, šutinti, troškinti, gaminimas pagal technologijos	

	technologijos žuvies pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	<i>kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i> • Žuvies pusgaminų, skirtų virti, gaminimas • Žuvies pusgaminų šutinimui gaminimas <i>Tema. Žuvies pusgaminų, skirtų kepti, apkepti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i> • Žuvies pusgaminų, skirtų kepti su riebalais, gaminimas • Žuvies pusgaminų, skirtų kepti riebaluose, gaminimas • Žuvies pusgaminų, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas <i>Tema. Žuvies maltos masės pusgaminų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i> • Žuvies maltos masės pusgaminų • Žuvies maltinių masės pusgaminų gaminimas
	2.5. Ruošti nesudėtingos technologijos mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	<i>Tema. Nesudėtingos technologijos mėsos pusgaminų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i> • Mėsos pusgaminų, skirtų virti, gaminimas • Mėsos pusgaminų šutiniui gaminimas • Mėsos pusgaminų, skirtų kepti su riebalais, gaminimas • Mėsos pusgaminų, skirtų kepti riebaluose, gaminimas • Mėsos pusgaminų, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas • Mėsos maltinių masės pusgaminų gaminimas • Mėsos natūralios masės pusgaminų gaminimas • Mėsos leistinių masės pusgaminų gaminimas <i>Tema. Nesudėtingos technologijos paukštienos pusgaminų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i> • Paukštienos pusgaminų, skirtų virti, gaminimas • Paukštienos pusgaminų šutiniui gaminimas • Paukštienos pusgaminų, skirtų kepti su riebalais, gaminimas • Paukštienos pusgaminų, skirtų kepti riebaluose, gaminimas • Paukštienos pusgaminų, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas • Paukštienos maltinių masės pusgaminų gaminimas • Paukštienos natūralios masės pusgaminų gaminimas • Paukštienos leistinių masės pusgaminų gaminimas <i>Tema. Nesudėtingos technologijos subproduktų pusgaminų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i>

		• Subproduktų pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę • Subproduktų pusgaminių gaminimas laikantis gamybos proceso nuoseklumo
	2.6. Ruošti nesudėtingos technologijos miltinius ir varškės pusgaminius pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Tešlų ruošimo technologinis procesas • Mielinės tešlos ruošimas • Lietinių, sklandžių tešlos gaminimas • Koldūnų, skrylių, virtinių tešlų ruošimas Tema. Nesudėtingos technologijos miltinių pusgaminių gaminimas • Miltinių pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę • Miltinių pusgaminių gaminimas laikantis gamybos proceso nuoseklumo Tema. Nesudėtingos technologijos varškės pusgaminių gaminimas • Varškės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę • Varškės pusgaminių gaminimas laikantis gamybos proceso nuoseklumo
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Išvardytos nesudėtingos technologijos pusgaminių rūšys, klasifikacija ir asortimentas. Paruošti maisto produktai ir žaliavos nesudėtingos technologijos pusgaminiams gaminti, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis. Paruošta darbo vieta, įrenginiai ir įrankiai pagal geros higienos praktikos taisykles. Pademonstruotas saugus dirbas nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Paruošti nesudėtingos technologijos daržovių pusgaminiai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Paruošti nesudėtingos technologijos žuvies pusgaminiai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Paruošti nesudėtingos technologijos mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminiai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Paruošti nesudėtingos technologijos miltiniai ir varškės pusgaminiai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <i>Mokymo(si) priemonės:</i>	

	• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės • Žaliavos ir maisto produktai pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams gaminti ir apipavidalinti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu), svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.
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 – „Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	2101303	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigti šie moduliai:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus.	1.1. Nusakyti bendrais bruožais nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų klasifikaciją ir asortimentą.	Tema. Nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų klasifikacija • Šaltų žuvies, silkių patiekalų klasifikacija • Šaltų mėsos, paukštienos patiekalų klasifikacija • Šaltų subproduktų patiekalų klasifikacija • Šaltų pieno produktų, kiaušinių patiekalų klasifikacija • Šaltų drebutinių patiekalų klasifikacija Tema. Nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų asortimentas • Šaltų žuvies, silkių patiekalų asortimentas • Šaltų mėsos, paukštienos patiekalų asortimentas • Šaltų subproduktų patiekalų asortimentas

		• Šaltų pieno produktų, kiaušinių patiekalų asortimentas • Šaltų drebutinių patiekalų asortimentas
	1.2. Ruošti maisto produktus, žaliavas ir gaminimo įrenginius bei įrankius nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų gamybai.	Tema. Darbas nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų gaminimo įrenginiais, įrankiais • Saugus darbas šaltų patiekalų gaminimo mechaniniais įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas šaltų patiekalų gaminimo šiluminiais, šaldymo įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant šaltus patiekalus Tema. Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus, skirtų nesudėtingos technologijos šaltiems patiekalams gaminti, parinkimas • Technologiniai įrenginiai, naudojami technologiniam procesui atlikti • Technologiniai įrankiai, inventorių, naudojami technologiniam procesui atlikti Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas
	1.3. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų gaminimas ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų gamybos technologija • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos patiekalus Tema. Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų apipavidalinimas ir patiekimas • Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų apipavidalinimas • Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų patiekimas
	1.4. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius daržovių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų gamybai, parinkimas • Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų gamybos technologija • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius daržovių patiekalus Tema. Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų apipavidalinimas ir patiekimas

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

		• Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžių patiekalų apipavidalinimas • Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžių patiekalų patiekimas
2. Gaminti įvairias salotas.	2.1. Nusakyti bendrais bruožais salotų rūšis ir asortimentą pagal technologijos korteles.	Tema. Salotų klasifikavimas, jų asortimentas • Salotų klasifikavimas • Salotų asortimentas Tema. Mišrinių klasifikavimas, jų asortimentas • Mišrinių klasifikavimas • Mišrinių asortimentas Tema. Technologijos kortelės • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą • Technologijų kortelių taikymas
	2.2. Saugiai dirbti salotų, mišrinių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	Tema. Darbas salotų gaminimo įrenginiais, įrankiais • Saugus darbas salotų gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant salotas Tema. Darbas mišrinių gaminimo įrenginiais, įrankiais • Saugus darbas mišrinių gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant mišrines
	2.3. Gaminti įvairaus asortimento salotas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Salotų gaminimas • Salotų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant salotas Tema. Salotų, mišrinių apipavidalinimas ir patiekimas • Salotų išėigos • Salotų apipavidalinimas • Salotų patiekimas
	2.4. Gaminti įvairaus asortimento mišrines pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Mišrinių gaminimas • Mišrinių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles

		• Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant mišraines Tema. Salotų, mišrainių apipavidalinimas ir patiekimas • Mišrainių išeigos • Mišrainių apipavidalinimas • Mišrainių patiekimas
3. Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus.	3.1. Nusakyti bendrais bruožais daržovių ir kitų nesudėtingus garnyrų rūšis, jų asortimentą.	Tema. Garnyrų iš daržovių klasifikavimas, jų asortimentas • Garnyrai iš daržovių • Garnyrų iš daržovių asortimentas • Daržovių garnyrų derinimas prie pagrindinio patiekalo Tema. Kitų nesudėtingos technologijos garnyrų klasifikavimas, jų asortimentas • Garnyrų klasifikavimas • Garnyrų iš kruopų asortimentas • Garnyrų iš makaronų asortimentas • Garnyrų iš miltų asortimentas • Garnyrų derinimas prie pagrindinio patiekalo Tema. Technologijos kortelės • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos pagal sezoniškumą • Technologijų kortelių taikymas
	3.2. Saugiai dirbti nesudėtingos technologijos garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	Tema. Darbas daržovių garnyrų gaminimo įrenginiais, įrankiais • Saugus darbas daržovių garnyrų gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant daržovių garnyrus Tema. Darbas įrenginiais, įrankiais, gaminant garnyrus iš kruopų, makaronų, miltų • Saugus darbas garnyrų gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, įrenginiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Įrankiai, naudojami gaminant garnyrus iš kruopų, makaronų, miltų
	3.3. Gaminti nesudėtingos technologijos iš daržovių garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Garnyrų iš bulvių, šakniavaisinių daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų gaminimui • Garnyrų iš bulvių, šakniavaisinių daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę Tema. Kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių garnyrų gaminimas pagal

		technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų gaminimui • Garnyrų iš kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę
	3.4. Gaminti nesudėtingos technologijos kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Garnyrų iš kruopų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų iš kruopų gaminimui • Garnyrų iš kruopų gaminimas pagal technologijos kortelę Tema. Garnyrų iš makaronų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų iš makaronų gaminimui • Garnyrų iš makaronų gaminimas pagal technologijos kortelę Tema. Garnyrų iš miltų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų iš miltų gaminimui • Garnyrų iš miltų gaminimas pagal technologijos kortelę
	3.5. Patiekti nesudėtingos technologijos daržovių ir kitus garnyrus juos apipavidalinus.	Tema. Garnyrų apipavidalinimas • Garnyrų išeigos • Garnyrų spalvų derinimas • Išdėstymas lėkštėje Tema. Daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų patiekimas • Indai, skirti daržovių ir kitiems nesudėtingos technologijos garnyrams patiekti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų patiekimui
4.4. Gaminti nesudėtingos technologijos karštusius patiekalus.	4.1. Nusakyti bendrais bruožais karštųjų patiekalų rūšis ir asortimentą pagal technologijos korteles.	Tema. Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių klasifikacija, jų asortimentas • Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą • Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių, varškės, kiaušinių asortimentas Tema. Sriubų klasifikacija pagal gamybos technologiją, jų asortimentas

		• Sriubų klasifikavimas pagal gamybos technologiją • Sriubų asortimentas Tema. Padažų klasifikacija pagal gamybos technologiją, jų asortimentas • Padažų klasifikavimas pagal gamybos technologiją • Padažų asortimentas Tema. Technologijos kortelės • Maisto produktų ir žaliavų naudojimo normos • Technologijų kortelių taikymas
	4.2. Saugiai dirbti nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų nesudėtingos technologijos karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti, paruošimas • Technologinių įrenginių patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių • Technologinių įrankių patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių Tema. Darbo vietos nesudėtingos technologijos karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti parengimas • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles • Darbo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais technologiniai procesai gaminant karštuosius patiekalus ir sriubas
	4.3. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius daržovių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Virtų, šutintų, troškintų karštųjų daržovių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas virtų, šutintų, troškintų daržovių patiekalų gaminimui • Virtų, šutintų, troškintų daržovių patiekalų gaminimas Tema. Keptų karštųjų daržovių patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas keptų, apkeptų daržovių patiekalų gaminimui

		• Keptų, apkeptų daržovių patiekalų gaminimas
	4.4. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius mėsos patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų iš mėsos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Virtų, šutintų, troškintų mėsos patiekalų gaminimas • Keptų, apkeptų mėsos patiekalų gaminimas • Maltos masės mėsos patiekalų gaminimas • Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio mėsos patiekalo ir gaminimas Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų iš paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Virtų, šutintų, troškintų paukštienos patiekalų gaminimas • Keptų, apkeptų paukštienos patiekalų gaminimas • Maltos masės paukštienos patiekalų gaminimas Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų iš subproduktų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas karštų subproduktų patiekalų gaminiui • Karštųjų patiekalų iš subproduktų gaminimas
	4.5. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius žuvies patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Nesudėtingos technologijos virtų, šutintų, troškintų karštųjų žuvies patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas virtų, šutintų ir troškintų žuvies patiekalų gaminiui • Karštųjų virtų, šutintų žuvies patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Karštųjų troškintų žuvies patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo Tema. Nesudėtingos technologijos keptų, apkeptų karštųjų žuvies patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas keptų, apkeptų karštųjų žuvies

		patiekalų gaminimui • Keptų, apkeptų žuvies patiekalų gaminimas Tema. Nesudėtingos technologijos karštų žuvies patiekalų iš maltos masės gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas karštųjų žuvies maltos masės patiekalų gaminimui • Karštųjų žuvies maltos masės patiekalų gaminimas
	4.6. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius kruopų patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. . Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų iš kruopų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas kruopų patiekalų gaminimui • Karštųjų patiekalų iš kruopų gaminimas
	4.7. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius varškės ir kiaušinių patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų iš varškės gaminimas gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas virtų, keptų, apkeptų varškės patiekalų gaminimui • Virtų varškės patiekalų gaminimas • Keptų, apkeptų varškės patiekalų gaminimas Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų iš kiaušinių gaminimas gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas kruopų patiekalų gaminimui • Virtų kiaušinių patiekalų gaminimas • Keptų, apkeptų kiaušinių patiekalų gaminimas
	4.8. Gaminti nesudėtingos technologijos miltinius patiekalus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Karštųjų patiekalų iš miltų gaminimas gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas miltinių patiekalų gaminimui

		• Karštųjų patiekalų iš miltų gaminimas Tema. Karštųjų patiekalų iš makaronų gaminimas gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas makaronų patiekalų gaminimui • Karštųjų patiekalų iš makaronų gaminimas
	4.9. Gaminti nesudėtingos technologijos sriubas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Nesudėtingos technologijos karštų sriubų gaminimas gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas karštų sriubų gaminimui • Sultinių gaminimas • Karštų sriubų gaminimas • Priedų prie karštų sriubų gaminimas Tema. Nesudėtingos technologijos šaltų sriubų gaminimas gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas šaltų sriubų gaminimui • Šaltų sriubų gaminimas • Priedų prie šaltų sriubų gaminimas
	4.10. Gaminti nesudėtingos technologijos karštus padažus pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas • Mechaninio apdorojimo eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas Tema. Nesudėtingos technologijos karštų padažų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas karštų padažų gaminimui • Nesudėtingos technologijos karštų padažų gaminimas • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos karštus padažus
	4.11. Patiekti nesudėtingos technologijos karštuosius patiekalus juos apipavidalinus.	Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų apipavidalinimas, patiekimo taisyklės • Karštųjų patiekalų dekoravimas įvairiais puošybos elementais • Karštųjų patiekalų išėigos normos • Patiekalų patiekimo ir komponavimo principai, taisyklės • Karštųjų patiekalų patiekimas

		Tema. <i>Sriubų apipavidalinimas, patiekimo taisyklės</i> • Sriubų dekoravimas įvairiais puošybos elementais • Sriubų patiekimo ir komponavimo principai, taisyklės • Sriubų išėigos normos • Sriubų patiekimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Nusakyti bendrais bruožais nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų klasifikacija ir asortimentas. Pademonstruotas maisto produktų, žaliavų ir gaminimo įrenginių bei įrankių nesudėtingos technologijos šaltų patiekalų gamybai paruošimas. Pagaminti nesudėtingos technologijos šaltieji mėsos, daržovių, žuvies, varškės ir kiaušinių, saldieji patiekalai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Nusakytos bendrais bruožais salotų rūšys ir asortimentas pagal technologijos korteles. Pagamintos įvairaus asortimento salotos ir mišrainės pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo, saugiai dirbant salotų, mišrainių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Išvardytos daržovių ir kitų nesudėtingus garnyrų rūšys, jų asortimentas. Pagaminti nesudėtingos technologijos iš daržovių, kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrai pagal technologijos korteles ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo, saugiai dirbant nesudėtingos technologijos garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Pateikti nesudėtingos technologijos daržovių ir kiti garnyrai juos apipavidalinus. Nusakytos bendrais bruožais karštųjų patiekalų rūšys ir asortimentas pagal technologijos korteles. Pagaminti nesudėtingos technologijos karštieji daržovių, mėsos, žuvies, kruopų, varškės ir kiaušinių, miltiniai patiekalai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo, saugiai dirbant nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Pagamintos nesudėtingos technologijos sriubos pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Pagaminti nesudėtingos technologijos karšti padažai pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Pateikti nesudėtingos technologijos karštieji patiekalai juos apipavidalinus. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas	

	• Receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės • Žaliavos ir maisto produktai pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams gaminti ir apipavidalinti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu), svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.
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.

6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

Modulio pavadinimas – „Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	2101304	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigti šie moduliai:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai.	1.1. Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis ir vartojamąsias savybės • Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis • Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal vartojamąsias savybės Tema. Tautinio paveldo maisto produktai • Tautinio paveldo produktų ženklavimas • Tradiciniai maisto produktai
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai • Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai Tema. Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas jausliniu būdu
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalams gaminti, parinkimas • Maisto produktai ir žaliavos, naudojami nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai • Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai, parinkimas pagal technologijos kortelę Tema. Maisto produktų ir žaliavų sezoniškumas • Vietiniai sezoniniai maisto produktai ir žaliava • Sezoniškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai, apskaičiavimas

		• Maisto produktų ir žaliavų sriuboms sunaudojimo normos pagal sezoną • Maisto produktų ir žaliavų kiekio nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminti, apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis
	1.4. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis.	Tema. Darbo vietos nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalams gaminti parengimas • Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, paruošimas • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas • Technologinio proceso eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas • Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas
2. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalus.	2.1. Nusakyti bendrais bruožais tautinio paveldo patiekalų rūšis, jų asortimentą pagal regionus.	Tema. Tautinio paveldo nacionalinių patiekalų klasifikavimas • Tautinio paveldo patiekalai pagal etnografines sritis • Tautinio paveldo patiekalai pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams ruošti Tema. Tautinio paveldo patiekalų asortimentas pagal etnines sritis • Dzūkų nacionalinių patiekalų asortimentas • Žemaičių nacionalinių patiekalų asortimentas • Suvalkiečių nacionalinių patiekalų asortimentas • Aukštaičių nacionalinių patiekalų asortimentas
	2.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais geros higienos praktikos taisykles.	Tema. Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, skirti maisto produktams ir žaliavoms apdoroti • Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas • Saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įranga, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas patiekalų gaminimo įranga, laikantis geros higienos praktikos taisyklių Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalams gaminti, parinkimas • Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui
	2.3. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo	Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos kortelės

	daržovių patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	- Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai - Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos kortelių naudojimas Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalų gamybos technologija - Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus - Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalų gamybos technologija pagal rūšis ir asortimentą Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalų gaminimas pagal regionus naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo - Dzūkų tradicinių daržovių patiekalų gaminimas - Žemaičių tradicinių daržovių patiekalų gaminimas - Suvalkiečių tradicinių daržovių patiekalų gaminimas - Aukštaičių tradicinių daržovių patiekalų gaminimas
	2.4. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalų gamybos technologija - Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus - Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalų gamybos technologija pagal rūšis ir asortimentą Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalų gaminimas pagal regionus - Dzūkų tradicinių mėsos patiekalų gaminimas - Žemaičių tradicinių mėsos patiekalų gaminimas - Suvalkiečių tradicinių mėsos patiekalų gaminimas - Aukštaičių tradicinių mėsos patiekalų gaminimas
	2.5. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalų gamybos technologija - Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus - Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalų gamybos technologija pagal rūšis ir asortimentą Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalų gaminimas pagal regionus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo

		• Dzūkų tradicinių žuvies patiekalų gaminimas • Žemaičių tradicinių žuvies patiekalų gaminimas • Suvalkiečių tradicinių žuvies patiekalų gaminimas • Aukštaičių tradicinių žuvies patiekalų gaminimas
2.6. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės ir kiaušinių patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.		Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės, kiaušinių patiekalų gamybos technologija • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės, kiaušinių patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės, kiaušinių patiekalų gamybos technologija pagal rūšis ir asortimentą Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės, kiaušinių patiekalų gaminimas pagal regionus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Dzūkų tradicinių p varškės, kiaušinių patiekalų gaminimas • Žemaičių tradicinių varškės, kiaušinių patiekalų gaminimas • Suvalkiečių tradicinių varškės, kiaušinių patiekalų gaminimas • Aukštaičių tradicinių varškės, kiaušinių patiekalų gaminimas
2.7. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinius patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.		Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinių patiekalų gamybos technologija • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinių patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinių patiekalų gamybos technologija pagal rūšis ir asortimentą Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinių patiekalų gaminimas pagal regionus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Dzūkų tradicinių miltinių patiekalų gaminimas • Žemaičių tradicinių miltinių patiekalų gaminimas • Suvalkiečių tradicinių miltinių patiekalų gaminimas • Aukštaičių tradicinių miltinių patiekalų gaminimas
2.8. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžiuosius patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.		Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžių patiekalų gamybos technologija • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžių patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžių patiekalų gamybos technologija pagal rūšis ir asortimentą

		Tema. Nesudėtingos technoklogijos tautinio paveldo saldžių patiekalų gaminimas pagal regionus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Dzūkų tradicinių saldžių patiekalų gaminimas • Žemaičių tradicinių saldžių patiekalų gaminimas • Suvalkiečių tradicinių saldžių patiekalų gaminimas • Aukštaičių tradicinių saldžių patiekalų gaminimas
	2.9. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubų gamybos technologija • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubų gamybos technologija pagal rūšis ir asortimentą Tema. Nesudėtingos technoklogijos tautinio paveldo sriubų gaminimas pagal regionus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Dzūkų tradicinių sriubų gaminimas • Žemaičių tradicinių sriubų gaminimas • Suvalkiečių tradicinių sriubų gaminimas • Aukštaičių tradicinių sriubų gaminimas
	2.10. Patiekti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalus, juos apipavidalinant.	Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų dekoravimas • Tautinio paveldo patiekalų dekoravimo elementų parinkimas • Tautinio paveldo patiekalų dekoravimas įvairiais dekoravimo elementais Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų patiekimas • Tautinio paveldo patiekalų patiekimo būdai, komponavimo principai, taisyklės • Tautinio paveldo patiekalų patiekimas, indų parinkimas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Nusakyti bendrais bruožais maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. Paruošti maisto produktai ir žaliavos nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai pagal geros higienos praktikos taisykles. Apibrėžtos tautinio paveldo patiekalų rūšys, jų asortimentas pagal regionus. Apibrėžtos maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais geros higienos praktikos taisyklės. Pagaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių, mėsos, žuvies, varškės ir kiaušinių, miltiniai, saldieji patiekalai, sriubos, naudojant technologijos korteles ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Patiekti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalai, juos apipavidalinus. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.	

Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Virtuvės įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai tautinio paveldo patiekalams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine krosnimi, mėsmale, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.
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 – „Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	210131322
Modulio LTKS lygis	II
Apimtis mokymosi kreditais	5
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigti šie moduliai:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti

1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.	1.1. Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	Tema. Mėsa, jos rūšys • Skerdenų sudalijimas, rūšiavimas • Mėsos rūšys, ypatumai ir kulinarinė paskirtis, panaudojimas Tema. Paukštiena, jos rūšys • Paukštienos rūšys • Paukštienos skerdenos dalių kulinarinis panaudojimas Tema. Žuvis, jų rūšys • Žuvų rūšys ir panaudojimo ypatumai • Žuvies maistinė vertė, kulinarinė paskirtis
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. Kokybės reikalavimai, keliama maisto produktams ir žaliavoms • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės vertinimo būdai Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai • Maisto produktų, žaliavų šviežumo, gedimo požymiai
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, parinkimas • Maisto produktai ir žaliavos, naudojami nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai • Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai, parinkimas pagal technologijos kortelę Tema. Maisto produktų ir žaliavų sezoniškumas • Vietiniai sezoniniai maisto produktai ir žaliava • Sezoniškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai, apskaičiavimas • Maisto produktų ir žaliavų sriuboms sunaudojimo normos pagal sezoną • Maisto produktų ir žaliavų kiekio nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gaminti, apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis
	1.4. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai, naudojantis nesudėtingos technologijos	Tema. Darbo vietos nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalams gaminti parengimas • Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, paruošimas • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles

	pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas • Technologinio proceso eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas • Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas
2. Gaminti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalus.	2.1. Nusakyti bendrais bruožais barbekiu ir grilio patiekalų rūšis, jų asortimentą.	Tema. Barbekiu patiekalai • Barbekiu patiekalų iš žuvies asortimentas • Barbekiu patiekalų iš mėsos asortimentas • Barbekiu patiekalų iš paukštienos asortimentas Tema. Grilio patiekalai • Grilio patiekalų iš žuvies asortimentas • Grilio patiekalų iš mėsos asortimentas • Grilio patiekalų iš mėsos asortimentas
	2.2. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamavimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gaminti, parinkimas • Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui Tema. Darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamavimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas ir priežiūra • Saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įranga, įrankiais • Saugus darbas barbekiu ir grilio patiekalų gamavimo įranga
	2.3. Gaminti nesudėtingos technologijos barbekiu patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Nesudėtingos technologijos barbekiu patiekalų gamybos technologijos kortelės principai • Nesudėtingos technologijos barbekiu patiekalų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos barbekiu patiekalų gamybos technologijos kortelių naudojimas Tema. Nesudėtingos technologijos barbekiu patiekalų iš žuvies gaminimas • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas barbekiu patiekalams iš žuvies gaminti • Barbekiu patiekalų iš žuvies gaminimas pagal technologijos kortelę Tema. Nesudėtingos technologijos barbekiu patiekalų iš mėsos gaminimas • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas barbekiu patiekalams iš mėsos gaminti • Barbekiu patiekalų iš mėsos gaminimas pagal technologijos kortelę

		Tema. Nesudėtingos technologijos barbekiu patiekaloūiš paukštienos gaminimas • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas barbekiu patiekalams iš paukštienos gaminti • Barbekiu patiekalų iš paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę
2.4. Gaminti nesudėtingos technologijos grilio patiekalus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.		Tema. Nesudėtingos technologijos grilio patiekalų gamybos technologijos kortelės • Nesudėtingos technologijos grilio patiekalų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos grilio patiekalų gamybos technologijos kortelių naudojimas Tema. Nesudėtingos technologijos grilio patiekalų iš žuvies gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas grilio patiekalams iš žuvies gaminti • Grilio patiekalų iš žuvies gaminimas Tema. Nesudėtingos technologijos grilio patiekalų iš mėsos gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas grilio patiekalams iš mėsos gaminti • Grilio patiekalų iš mėsos gaminimas Tema. Nesudėtingos technologijos grilio patiekaloūiš paukštienos gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų produktų ir žaliavų parinkimas grilio patiekalams iš paukštienos gaminti • Grilio patiekalų iš paukštienos gaminimas
2.5. Gaminti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio garnyrus, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.		Tema. Nesudėtingos technologijos garnyrų iš bulvių, šakniavaisinių daržovių gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų gaminimui • Garnyrų iš bulvių, šakniavaisinių daržovių gaminimas Tema. Nesudėtingos technologijos kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių garnyrų gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Kokybiškų maisto produktų ir žaliavų parinkimas garnyrų gaminimui • Garnyrų iš kopūstinių, lapinių, svogūninių, vaisinių daržovių gaminimas
2.6. Patiekti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalus juos apipavidalinant.		Tema. Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų dekoravimas • Barbekiu ir grilio patiekalų dekoravimo elementų parinkimas • Barbekiu ir grilio patiekalų dekoravimas įvairiais dekoravimo elementais Tema. Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų patiekimas • Barbekiu ir grilio patiekalų patiekimo būdai, komponavimo principai, taisyklės • Barbekiu ir grilio patiekalų patiekimas, indų parinkimas

Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Apibrėžti maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. Paruošti maisto produktai ir žaliavos nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai. Apibrėžtos barbekiu ir grilio patiekalų rūšys, jų asortimentas. Pagaminti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalai, barbekiu ir grilio garnyrai, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo, saugiai dirbant maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Patiekti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalai juos apipavidalinus. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai barbekiu ir grilio patiekalams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais. Barbekiu ir grilio patiekalams gaminti (kepti) skirta darbo vieta, aprūpinta griliais, įrankiais, saugos ir kepimui skirtomis priemonėmis.
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 – „Picų gaminimas“

Valstybinis kodas	2101306	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigti šie moduliai:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas, skirtus picoms kepti.	1.1. Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	Tema. Grūdinių kultūrų produktai - Grūdinių kultūrų produktų klasifikacija ir maistinė vertė - Miltų kokybės rodikliai Tema. Maistiniai priedai - Maistinių priedų grupės pagal funkcijas - Maistinių priedų savybės, jų panaudojimas Tema. Skoninės ir aromatinės medžiagos - Skoninių ir aromatinių medžiagų asortimentas, savybės - Skoninių ir aromatinių medžiagų maistinė vertė Tema. Maistiniai riebalai - Maistinių riebalų klasifikavimas - Maistinių riebalų maistinė vertė Tema. Konditerinės žaliavos, kildinimo medžiagos - Konditerinės žaliavos - Kildinimo medžiagos Tema. Grūdinių kultūrų produktai - Grūdinių kultūrų produktų klasifikacija ir maistinė vertė - Miltų kokybės rodikliai
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms - Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai - Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės vertinimo būdai Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos bei realizavimo terminai

		• Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai • Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymių atpažinimo metodai
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų picų gamybai, parinkimas • Maisto produktai ir žaliavos, naudojami picų gamybai • Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų nesudėtingos picų gamybai, parinkimas pagal technologijos kortelę Tema. Maisto produktų ir žaliavų sezoniškumas • Vietiniai sezoniniai maisto produktai ir žaliava • Sezoniškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas įdarams, padažams Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo picų gamybai, apskaičiavimas • Maisto produktų ir žaliavų picų gamybai sunaudojimo normos • Maisto produktų ir žaliavų kiekio picų gamybai, apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis
	1.4. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis.	Tema. Darbo vietos picų gamybai parengimas • Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, paruošimas • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas • Technologinio proceso eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas • Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas
2. Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas.	2.1. Nusakyti bendrais bruožais picų rūšis, jų asortimentą.	Tema. Plonapadės picos, jų asortimentas • Plonapadžių picų rūšys • Plonapadžių picų asortimentas Tema. Storapadės picos, jų asortimentas • Storapadžių picų rūšys • Storapadžių picų asortimentas Tema. Įdarytos picos, jų asortimentas • Įdarytų picų rūšys • Įdarytų picų asortimentas
	2.2. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo picų gamybos gaminimo	Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, picoms gaminti, parinkimas • Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir

	įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	gamybos apimtį • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui Tema. Darbas maisto produktų ir žaliavų picos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas ir priežiūra • Saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įranga, įrankiais • Saugus darbas picos gaminimo įranga
	2.3. Kepti picas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelės • Nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelių naudojimas Tema. Picų tešlos gaminimas • Žaliavų, reikalingų picų tešlos gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Picų tešlos gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant picų tešlą Tema. Picų kepimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Picos tešlos paplotėlio suformavimas • Ingredientų išdėliojimas pagal technologijos korteles • Picos kepimo temperatūriniai režimai
	2.4. Patiekti picas, jas apipavidalinant.	Tema. Picų dekoravimas • Picų dekoravimo elementų parinkimas • Picų dekoravimas įvairiais dekoravimo elementais Tema. Picų patiekimas • Picų patiekimo būdai, komponavimo principai, taisyklės • Picų išėigos • Indai, skirti picoms patiekti • Picų supjaustymas • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami picų patiekimui
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Apibrėžti maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos nesudėtingos technologijos picų gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. Paruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis. Nusakytos bendrais bruožais picų rūšys, jų asortimentas. Iškeptos picos, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo, saugiai dirbant	

	maisto produktų ir žaliavų apdorojimo picų gamybos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Pateiktos picos, jas apipavidalinus. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai picų gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymuisi pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais. Picų tešlai ruošti skirta darbo vieta, aprūpinta mediniais stalais, tešlos ruošimo mašinomis, virtuvės reikmenimis (dubenimis, svarstyklėmis, įrankiais). Picoms kepti skirta darbo vieta, aprūpinta inventoriu (kepimo krosnimis, įrankiais, saugos priemonėmis).
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.

Valstybinis kodas	2101307	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigti šie moduliai:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas, skirtus blynams, lietiniams, blyneliams ir sklindžiams gaminti.	1.1. Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	Tema. <i>Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės</i> - Vaisių, uogų ir riešutų klasifikavimas pagal sandarą - Vaisių, uogų, riešutų ir daržovių maistinė vertė Tema. <i>Maistiniai priedai</i> - Maistinių priedų grupės pagal funkcijas - Maistinių priedų savybės, jų panaudojimas Tema. <i>Skoninės ir aromatinės medžiagos</i> - Skoninių ir aromatinių medžiagų asortimentas, savybės - Skoninių ir aromatinių medžiagų maistinė vertė Tema. <i>Pienas ir pieno produktai</i> - Pieno ir jo produktų klasifikavimas ir apibūdinimas - Pieno ir jo produktų maistinė vertė Tema. <i>Kiaušiniai ir jų produktai</i> - Kiaušiniai ir jų produktai, klasifikavimas - Kiaušinių produktų maistinė vertė Tema. <i>Maistiniai riebalai</i> - Maistinių riebalų klasifikavimas - Maistinių riebalų maistinė vertė Tema. <i>Konditerinės žaliavos, kildinimo medžiagos</i> - Konditerinės žaliavos - Kildinimo medžiagos Tema. <i>Grūdinių kultūrų produktai</i> - Grūdinių kultūrų produktų klasifikacija ir maistinė vertė - Miltų kokybės rodikliai Tema. <i>Mėsa, jos rūšys</i> - Skerdenų rūšiavimas - Mėsos rūšys, ypatumai ir kulinarinė paskirtis, panaudojimas

		Tema. Paukštiena, jos rūšys • Paukštienos rūšys • Paukštienos skerdenos dalių kulinarinis panaudojimas Tema. Žuvys, jų rūšys • Žuvų rūšys ir panaudojimo ypatumai • Žuvies maistinė vertė, kulinarinė paskirtis
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. Kokybės reikalavimai, keliama maisto produktams ir žaliavoms • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės vertinimo būdai Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos bei realizavimo terminai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai • Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymių atpažinimo metodai
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai, parinkimas • Maisto produktai ir žaliavos, naudojami blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai • Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai, parinkimas pagal technologijos kortelę Tema. Maisto produktų ir žaliavų sezoniškumas • Vietiniai sezoniniai maisto produktai ir žaliava Sezoniškų maisto produktų ir žaliavos parinkimas blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai, apskaičiavimas • Maisto produktų ir žaliavų blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai sunaudojimo normos • Maisto produktų ir žaliavų kiekio blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai, apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis
	1.4. Ruošti maisto produktus ir žaliavas blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis.	Tema. Darbo vietos blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai parengimas • Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, paruošimas • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas • Technologinio proceso eiliškumas

		• Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas • Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas
2. Gaminti blynus, lietinius, blynelius ir sklindžius.	2.1. Nusakyti bendrais bruožais tešlą ir įdarų rūšis, jų asortimentą.	Tema. Tešlų klasifikavimas, jų asortimentas. • Mielinė tešla, jų asortimentas • Nepuri tešla, jų asortimentas • Sklindžių tešla, jų asortimentas Tema. Įdarų klasifikavimas, jų asortimentas. • Daržovių įdarai, jų asortimentas • Vaisių, uogų įdarai, jų asortimentas • Mėsos įdarai, jų asortimentas • Pieno produktų įdarai, jų asortimentas • Veganiški įdarai, jų asortimentas
	2.2. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gamybos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai, parinkimas • Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui Tema. Darbas maisto produktų ir žaliavų blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gaminimo įrenginiais ir įrankiais • Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas ir priežiūra • Saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įranga, įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gaminimo įranga, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
	2.3. Kepti blynus, lietinius, blynelius ir sklindžius, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	Tema. Blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybos technologijos kortelės • Nesudėtingos technologijos blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gamybos technologijos kortelių sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gamybos technologijos kortelių naudojimas Tema. Blynų gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo • Žaliavų blynų gamybai parinkimas • Blynų gamybos technologija • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant blynus

		Tema. <i>Lietinių gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i> • Žaliavų lietinių gamybai parinkimas • Lietinių gamybos technologija • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant lietinius Tema. <i>Blynelių gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i> • Žaliavų blynelių gamybai parinkimas • Blynelių gamybos technologija • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant blynelius Tema. <i>Sklindžių gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i> • Žaliavų sklindžių gamybai parinkimas • Sklindžių gamybos technologija • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant sklindžius Tema. <i>Įdarų gaminimas, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</i> • Žaliavų įdarų gamybai parinkimas • Įdarų gamybos technologija • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant įdarus
	2.4. Patiekti blynus, lietinius, blynelius ir sklindžius juos apipavidalinant.	Tema. <i>Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių apipavidalinimas ir patiekimas</i> • Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių patiekimo būdai • Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių išėigos • Komponentai, skirti blynams, lietiniams, blyneliams, sklindžiams dekoruoti • Puošybės elementai, jų panaudojimo galimybės Tema. <i>Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių patiekimas</i> • Indai, skirti blynams, lietiniams, blyneliams, sklindžiams patiekti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami blynų, lietinių, blynelių, sklindžių patiekimui
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Nusakyti bendrais bruožais maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai, apskaičiuotas reikiamas maisto produktų ir žaliavų kiekį. Paruošti maisto produktai ir žaliavos blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai. Nusakytos bendrais bruožais tešlų ir įdarų rūšys, jų asortimentas. Pademonstruotas saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gamybos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros	

	higienos praktikos taisyklių. Iškepti blynai, lietiniai, blyneliai ir sklindžiai, naudojant technologijos korteles ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Pateikti blynai, lietiniai, blyneliai ir sklindžiai juos apipavidalinus. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos • Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai picų gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine krosnimi, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais, kepimo formomis, karamelizatoriumi, stalo indais (individualaus, bendro naudojimo).
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 – „Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas“

Valstybinis kodas	2101308
Modulio LTKS lygis	II

Apimtis mokymosi kreditais	5	
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai	<i>Baigti šie moduliai:</i> Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušiams gaminti.	1.1. Nusakyti bendrais bruožais maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	Tema. Žuvis, jų rūšys - Žuvų rūšys ir panaudojimo ypatumai sušių gamybai - Žuvies maistinė vertė, kulinarinė paskirtis Tema. Vaisiai, daržovės, riešutai - Vaisių, daržovių klasifikavimas pagal sandarą - Vaisių, daržovių, riešutų panaudojimo ypatumai sušių gamybai Tema. Grūdinių kultūrų produktai - Grūdinių kultūrų produktų klasifikacija ir maistinė vertė - Kruopų kokybės rodikliai Tema. Pagardai - Pagardų klasifikacija ir panaudojimas sušių gamybai - Pagardų kokybės rodikliai Tema. Jūržolės - Jūržolių klasifikacija ir maistinė vertė - Jūržolių naudojimas maistui
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms - Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai - Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės vertinimo būdai Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos bei realizavimo terminai - Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai - Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymių atpažinimo metodai
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušių gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos sušių gamybai, parinkimas - Maisto produktai ir žaliavos, naudojami nesudėtingos technologijos sušių gamybai - Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų nesudėtingos technologijos sušių gamybai, parinkimas pagal technologijos kortelę Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo nesudėtingos technologijos sušių gamybai, apskaičiavimas - Maisto produktų ir žaliavų nesudėtingos technologijos sušių gamybai sunaudojimo

		normos • Maisto produktų ir žaliavų kiekio nesudėtingos technologijos sušių gamybai, apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis
	1.4. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušių gamybai, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis.	Tema. Darbo vietos nesudėtingos technologijos sušių gamybai parengimas • Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus, paruošimas • Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, apdorojimo eiliškumas • Technologinio proceso eiliškumas • Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas
2. Gaminti, apipavidalinti ir patiekti nesudėtingos technologijos sušius.	2.1. Nusakyti bendrais bruožais sušių rūšis ir asortimentą.	Tema. Sušių klasifikavimas • Maki sušis • Nigiri sušis • Temaki sušis • Chiraši sušis Tema. Sušių asortimentas • Maki sušių asortimentas • Nigiri sušių asortimentas • Temaki sušių asortimentas • Chiraši sušių asortimentas
	2.2. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nesudėtingos technologijos sušių gamybos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, nesudėtingos technologijos sušių gamybai, parinkimas • Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui Tema. Darbas maisto produktų ir žaliavų nesudėtingos technologijos sušių gaminimo įrenginiais ir įrankiais • Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas ir priežiūra • Saugus darbas maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įranga, įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių • Saugus darbas nesudėtingos technologijos sušių gaminimo įranga, laikantis geros higienos praktikos taisyklių
	2.3. Gaminti nesudėtingos technologijos sušius, naudojant	Tema. Nesudėtingos technologijos sušių gamybos technologijos kortelės • Nesudėtingos technologijos nesudėtingos technologijos sušių gamybos technologijos

	technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.	kortelės, sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos nesudėtingos technologijos sušių gamybos technologijos kortelių naudojimas Tema. Sušių gaminimas ir pjaustymas • Žaliavų parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles sušių gamybai • Sušių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmas gaminant sušius • Sušių gaminimas • Sušių pjaustymo būdai
	2.4. Patiekti nesudėtingos technologijos sušius juos apipavidalinant.	Tema. Nesudėtingos technologijos sušių apipavidalinimas • Sušių patiekimo būdai • Komponentai, skirti nesudėtingos technologijos sušiams dekoruoti • Puošybės elementai, jų panaudojimo galimybės Tema. Sušių patiekimas • Indai, skirti sušiams patiekti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami sušių patiekimui
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Nusakyti bendrais bruožais maisto produktai ir žaliavos, jų savybės, maistinė vertė. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai. Parinkti maisto produktai ir žaliavos nesudėtingos technologijos sušių gamybai, apskaičiuojant reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. Paruošti maisto produktai ir žaliavos nesudėtingos technologijos sušių gamybai, naudojantis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis. Nusakytos bendrais bruožais sušių rūšys ir asortimentas. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nesudėtingos technologijos sušių gamybos gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Pagaminti nesudėtingos technologijos sušiai, naudojant technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo. Patiekti nesudėtingos technologijos sušiai juos apipavidalinus. Darbo metu dėvėti tinkami ir tvarkingi darbo drabužiai ir avalynė, naudotasi asmeninėmis apsaugos priemonėmis. Atliekant darbus, laikytasi darbuotojų saugos ir sveikatos taisyklių, saugaus darbo, ergonomikos, darbo higienos, priešgaisrinės saugos, aplinkosaugos reikalavimų. Baigus darbus įrankiai, medžiagos, priemonės sutvarkytos ir sudėtos į jų saugojimo vietą, pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo vieta, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Geros higienos praktikos taisyklės • Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus • Įrenginių eksploatavimo reikalavimai, naudojimo instrukcijos	

	• Švaros priemonių naudojimo instrukcijos • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai picų gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis, bambukiniai kilimėliai), įrankiais, stalo indais (individualaus, bendro naudojimo).
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.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	2000002
Modulio LTKS lygis	II
Apimtis mokymosi kreditais	5
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai
1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	1.1. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta. 1.2. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. 1.3. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.
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 virėjo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
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.