



Kuriame  
Lietuvos ateitį  
2014–2020 metų  
Europos Sąjungos  
fondų investicijų  
veiksmų programa

## **VIRĖJO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

*(Programos pavadinimas)*

Programos valstybinis kodas ir apimtis mokymosi kreditais:

P32101304, P32101305 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų  
T32101302 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – III

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P32101304, T32101302 – pagrindinis išsilavinimas  
P32101305 – pagrindinis išsilavinimas ir mokymasis vidurinio ugdymo programoje

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

Apyvėdinimo ir maitinimo paslaugų, turizmo, sporto bei poilsio sektorinio profesinio komiteto sprendimas: aprobuoti atnaujintą Virėjo modulinę profesinio mokymo programą. Sprendimą įteisinančio posėdžio, įvykusio 2018 m. sausio 29 d. protokolo Nr. ST2-4.

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

# 1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

**Programos paskirtis.** Virėjo modulinė profesinio mokymo programa skirta kvalifikuotam virėjui parengti, kuris gebėtų palaikyti tvarką virtuvėje, pasiruošti patiekalų gaminimui, gaminti ir apipavidalinti patiekalus, dirbti su dokumentais.

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

Dirbama įvairiais mechaniniais, šiluminiais ir automatiniais virtuvės prietaisais ir įrenginiais, maisto gaminimo įrankiais. Naudojamos receptūros, kalkuliacinės, technologijos kortelės, taip pat valymo priemonės ir inventoriai.

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

## 2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
<b>Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)</b>					
3000001	Įvadas į profesiją	III	1	Pažinti profesiją.	Apibūdinti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje. Nusakyti bendrais bruožais virėjo veiklos procesus. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
<b>Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)</b>					
3102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	III	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Apibūdinti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Išmanyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
3102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	III	1	Reguluoti fizinį aktyvumą.	Išvardyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
3102201	Darbuotojų sauga ir sveikata	III	2	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
<b>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</b>					
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>					
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Paaikinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklumą. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus. Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių pagal geros higienos praktikos taisykles.

					<p>Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.</p> <p>Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.</p>
				Prižiūrėti virtuvės įrenginius.	<p>Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį.</p> <p>Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p>
3101310	Pasiruošimas patiekalų gaminimui	III	5	Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą.	<p>Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.</p> <p>Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p> <p>Apdoroti maisto produktus ir žaliavas.</p>
				Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį.	<p>Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti.</p> <p>Naudotis kalkuliacines ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus.</p>
3101311	Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	20	Gaminti pusgaminius.	<p>Apibūdinti pusgaminių rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Ruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti.</p> <p>Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams ruošti.</p> <p>Saugiai dirbti pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Ruošti daržovių pusgaminius.</p> <p>Ruošti žuvies pusgaminius.</p> <p>Ruošti mėsos, paukštienos pusgaminius.</p> <p>Ruošti subproduktų pusgaminius.</p> <p>Ruošti miltinius pusgaminius.</p>
				Gaminti karštuosius	<p>Apibūdinti karštųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.</p>

				patiekalus.	<p>Apibūdinti karštųjų patiekalų, sriubų technologinius gamybos procesus.</p> <p>Saugiai dirbti karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti.</p> <p>Ruošti karštuosius žuvies patiekalus.</p> <p>Ruošti karštuosius mėsos, paukštienos patiekalus.</p> <p>Ruošti karštuosius subproduktų patiekalus.</p> <p>Ruošti karštuosius varškės, kiaušinių patiekalus.</p> <p>Ruošti karštuosius kruopų, miltų, makaronų patiekalus.</p> <p>Ruošti karštuosius daržovių patiekalus.</p> <p>Ruošti sriubas.</p>
				Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Nustatyti pagamintų pusgaminų ir karštųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.</p> <p>Šalinti nustatytus pagamintų pusgaminų ir karštųjų patiekalų trūkumus.</p> <p>Ruošti pusgaminų ir karštųjų patiekalų puošybos elementus.</p> <p>Apipavidalinti karštuosius patiekalus.</p>
3101312	Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	10	Gaminti salotas.	<p>Apibūdinti salotų rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Saugiai dirbti salotų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį salotoms gaminti.</p> <p>Ruošti įvairaus asortimento salotas.</p>
				Gaminti pagrindinius ir daržovių garnyrus.	<p>Apibūdinti pagrindinių ir daržovių garnyrų rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Saugiai dirbti garnyrų gaminimo įrenginiais ir</p>

					<p>įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pagrindiniams ir daržovių garnyrams gaminti. Ruošti pagrindinius garnyrus. Ruošti daržovių garnyrus.</p>
				Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	<p>Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus salotoms ir garnyrams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Nustatyti pagamintų salotų ir garnyrų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Šalinti nustatytus pagamintų salotų ir garnyrų trūkumus. Ruošti salotų ir garnyrų puošybos elementus. Apipavidalinti pagamintas salotas ir garnyrus.</p>
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	Pildyti higienos žurnalus.	<p>Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus. Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.</p>
				Ženklinti pusgaminius, patiekalus ir fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	<p>Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklavimo reikalavimus. Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų. Ženklinti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>
				Stebėti maisto produktų ir žaliavų kiekį.	<p>Tikrinti maisto produktų ir žaliavų atsargas. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.</p>
<b>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)</b>					
3101314	Tautinio paveldo patiekalų gaminimas	III	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai.	<p>Apibūdinti 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 pagal tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos korteles.</p>

					<p>Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Ruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalams gaminti.</p>
				Gaminti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.	<p>Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų rūšis, jų asortimentą pagal regionus.</p> <p>Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus tautinio paveldo patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Ruošti tautinio paveldo patiekalus.</p> <p>Apipavidalinti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.</p>
3101315	Saldžiųjų patiekalų gaminimas	III	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai.	<p>Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.</p> <p>Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles.</p> <p>Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldiesiems patiekalams gaminti.</p>
				Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.	<p>Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Ruošti saldžiuosius patiekalus.</p> <p>Apipavidalinti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.</p>
3101316	BBQ ir grilio patiekalų gaminimas	III	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas BBQ ir grilio patiekalų gamybai.	<p>Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.</p> <p>Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p>

					<p>terminus.</p> <p>Paruošti darbo vietą pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui.</p> <p>Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, barbekiu ir grilio patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.</p> <p>Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos korteles.</p>
				Gaminti ir patiekti BBQ ir grilio patiekalus.	<p>Apibūdinti barbekiu ir grilio patiekalų rūšis, jų asortimentą.</p> <p>Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus barbekiu ir grilio patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.</p> <p>Paruošti darbo vietą barbekiu ir grilio patiekalams gaminti.</p> <p>Ruošti barbekiu patiekalus.</p> <p>Ruošti grilio patiekalus.</p> <p>Apipavidalinti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus.</p>
<b>Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)</b>					
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	<p>Susipažinti su būsimo darbo specifiška ir darbo vieta.</p> <p>Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes.</p> <p>Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.</p>



### 3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
3000001	Įvadas į profesiją	III	1	<i>Netaikoma.</i>
3102201	Darbuotojų sauga ir sveikata	III	2	<i>Netaikoma.</i>
3101309	Tvarkos virtuvėje palaikymas	III	5	<i>Netaikoma.</i>
3101310	Pasiruošimas patiekalų gaminimui	III	5	<i>Baigtas šis modulis: Tvarkos virtuvėje palaikymas</i>
3101311	Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	20	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3101312	Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas	III	10	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3101313	Darbas su dokumentais	III	5	<i>Netaikoma.</i>
3101314	Tautinio paveldo patiekalų gaminimas	III	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3101315	Saldžiųjų patiekalų gaminimas	III	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3101316	BBQ ir grilio patiekalų gaminimas	III	5	<i>Baigti šie moduliai: Tvarkos virtuvėje palaikymas Pasiruošimas patiekalų gaminimui</i>
3000002	Įvadas į darbo rinką	III	5	<i>Baigti visi privalomieji virėjo kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai.</i>

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

Bendrieji gebėjimai	Bendrujų gebėjimų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Bendravimas gimtąja kalba	Rašyti gyvenimo aprašymą, motyvacinę laišką, prašymą, ataskaitą, elektroninį laišką. Bendrauti vartojant profesinę terminiją.
Bendravimas užsienio kalbomis	Bendrauti užsienio kalba darbinėje aplinkoje. Išvardyti pagrindinius įrenginius ir įrankius užsienio kalba. Pristatyti naudojamus maisto produktus, žaliavas, gaminamus patiekalus užsienio kalba. Perskaityti receptūras užsienio kalba.
Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse	Pažinti matavimo vienetus. Atlikti svorio, tūrio ir kiekio skaičiavimus. Naudoti technologinę maisto ruošimo ir gamybos įrangą virtuvėje.
Skaitmeninis raštingumas	Naudoti kompiuterinę skaičiuoklę patiekalų receptūrų skaičiavimams atlikti. Atlikti informacijos paiešką internete. Rinkti ir saugoti reikalingą informaciją. Naudoti programinę įrangą virtuvėje.
Mokymasis mokytis	Įsivertinti turimas žinias ir gebėjimus. Rasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes, kvalifikacijos kėlimą. Pritaikyti turimas žinias ir gebėjimus dirbant individualiai ir kolektyve.
Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai	Bendrauti su įvairiais klientais. Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Valdyti ir spręsti konfliktines situacijas darbe. Pagarbiai elgtis su klientu. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Iniciatyva ir verslumas	Suprasti įmonės veiklos koncepciją, verslo aplinką. Rodyti iniciatyvą darbe, namie, kitoje aplinkoje. Padėti aplinkiniams, kada jiems reikia pagalbos. Dirbti savarankiškai, planuoti darbus.
Kultūrinis sąmoningumas ir raiška	Pažinti įvairių šalių regionų švenčių tradicijas ir papročius. Pažinti etnografinį kulinarinį paveldą. Lavinti estetinį požiūrį į aplinką.

## 5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ

<b>Kvalifikacija - virėjas, LTKS lygis III</b>	
<b>Programos, skirtos pirminiam profesiniam mokymui, struktūra</b>	<b>Programos, skirtos tęstiniam profesiniam mokymui struktūra</b>
<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> Tvarkos virtuvėje palaikymas, 5 mokymosi kreditai Pasiruošimas patiekalų gaminiui, 5 mokymosi kreditai Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 20 mokymosi kreditų Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 10 mokymosi kreditų Darbas su dokumentais, 5 mokymosi kreditai	<i>Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i> Tvarkos virtuvėje palaikymas, 5 mokymosi kreditai Pasiruošimas patiekalų gaminiui, 5 mokymosi kreditai Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 20 mokymosi kreditų Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas, 10 mokymosi kreditų Darbas su dokumentais, 5 mokymosi kreditai
<i>Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)</i> BBQ ir grilio patiekalų gaminimas, 5 mokymosi kreditai Tautinio paveldo patiekalų gaminimas, 5 mokymosi kreditai Saldžiųjų patiekalų 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

- Vykiant pirminį profesinį mokymą asmeniui, neturinčiam pagrindinio išsilavinimo, turi būti sudaromos sąlygos mokytis pagal pagrindinio ugdymo programą.
- Vykiant 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	3000001	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	1	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Apibrėžti virėjo profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo rinkoje.	<b>Tema. Virėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maitinimo paslaugas teikiančios įmonės</li> <li>• Virėjo darbo specifika maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</li> <li>• Savybės, reikalingos virėjo profesijai</li> </ul>
	1.2. Nusakyti bendrais bruožais virėjo veiklos procesus.	<b>Tema. Virėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo veikla darbo vietoje</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> </ul>
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	<b>Tema. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo mokymo programos tikslai ir uždaviniai, mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai ir formos (metodai)</li> </ul> <b>Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ir (arba) neformaliuotu būdu, vertinimas ir lygių nustatymas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Savaiminiu ir (arba) neformaliuotu būdu įgytų gebėjimų demonstravimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas įvadinio modulio įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinės profesinio mokymo programos aprašas</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Kita metodinė medžiaga</li> </ul> <i>Mokymo(si) priemonės:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.	
Reikalavimai mokytojo	Modulį gali vesti mokytojas, turintis:	

dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	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) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.
---	--

## 6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

### 6.2.1. Privalomieji moduliai

#### Modulio pavadinimas – „Tvarkos virtuvėje palaikymas“

Valstybinis kodas	3101309	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	1.1. Paaiškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklimą.	<b>Tema. <i>Maisto gamavimo technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs. Jų paskirtis, ženklimas, saugaus naudojimo taisyklės</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriūs, naudojamas maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis ir ženklimas</li> <li>• Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės</li> </ul>
	1.2. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus.	<b>Tema. <i>Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės darbo zonos, jų paskirtis</li> <li>• Virtuvės darbo zonoms taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai</li> <li>• Virėjo darbo vietai taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai</li> </ul>
	1.3. Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus.	<b>Tema. <i>Virtuvės patalpų darbo zonos paruošimas darbui</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo zonos, skirtos (mėsos, žuvies, daržovių, miltinių patiekalų) pusgaminiams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Darbo zonos, skirtos karštiesiems patiekalams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Darbo zonos, skirtos miltiniams patiekalams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Darbo zonos, kurioje išduodami patiekalai, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Pagalbinės darbo zonos paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> </ul>
	1.4. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių,	<b>Tema. <i>Geros higienos praktikos taisyklių taikymas tvarkant darbo vietas,</i></b>

	pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>technologinius įrenginius ir inventorių</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> <li>• Technologinių įrenginių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</li> </ul>
	1.5. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.	<p><b>Tema. Virėjo asmens higienos ir darbo drabužių reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikalavimai, keliami virėjo asmens higienai</li> <li>• Reikalavimai, keliami virėjo darbo drabužiams ir apavui</li> </ul> <p><b>Tema. Virėjo sveikata ir sveikatos patikros dokumentai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbuotojų privalomas sveikatos patikrinimas</li> <li>• Virėjo sveikatos patikros dokumentai</li> </ul> <p><b>Tema. Ergonominiai reikalavimai virėjo darbo vietai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ergonominiai reikalavimai, keliami stovimam darbui</li> <li>• Ergonominiai reikalavimai, keliami darbo pozai</li> </ul>
	1.6. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.	<p><b>Tema. Maisto atliekų rūšys, surinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistinių atliekų rūšys ir pobūdis</li> <li>• Maistinių atliekų rūšiavimas</li> <li>• Augalinės kilmės atliekų surinkimas</li> <li>• Šalutiniai gyvūniniai produktai, jų surinkimas</li> <li>• Panaudotas aliejus, jo surinkimas</li> </ul> <p><b>Tema. Pakuočių atliekų rūšiavimas ir tvarkymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pakuočių medžiagos</li> <li>• Kartonų, plastiko ir stiklo atliekų rūšiavimas</li> </ul>
2. Prižiūrėti virtuvės įrenginius.	2.1. Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį.	<p><b>Tema. Virtuvės įrenginiai, jų paskirtis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virtuvės mechaniniai įrenginiai ir jų paskirtis</li> <li>• Virtuvės šiluminiai įrenginiai ir jų paskirtis</li> <li>• Virtuvės šaldymo įrenginiai ir jų paskirtis</li> </ul>
	2.2. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Darbas virtuvės įrenginiais, įrankiais bei tinkamas ir saugus jų eksploatavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugus virtuvės įrenginių, įrankių naudojimas</li> <li>• Virtuvės įrenginių eksploatavimas pagal jų paskirtį</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, paaiškinta jų paskirtis ir ženklavimas, apibūdintos virtuvės darbo zonos. Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Savarankiškai ir pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos	



	<p>praktikos taisyklių reikalavimus paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Tinkamai ir pagal saugaus naudojimo taisykles parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs. Pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus sutvarkyti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, darbo vietos. Atsižvelgiant į atliekų rūšį ir pobūdį, surinktos, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos pagal atliekų tvarkymo taisykles.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės</li> <li>• Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis), darbo drabužiais.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Pasiruošimas patiekalų gaminimui“

Valstybinis kodas	3101310	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį	1.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal rūšis</li> </ul>

apdorojimą.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal vartojamąsias savybes</li> </ul>
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų ženklvinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bendrieji maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklvinimo reikalavimai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų ženklvinimo ypatumai</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų, žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai</li> <li>• Maisto produktų, žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai pagal juslinius kokybės rodiklius</li> </ul>
	1.3. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdoravimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių maisto produktams ir žaliavoms apdoroti parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami pagal technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui</li> </ul> <p><b>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, naudojimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apdoravimas, naudojant technologinius įrenginius, įrankius ir laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių</li> </ul>
	1.4. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, standartai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės standartai</li> </ul>
	1.5. Apdoroti maisto produktus ir žaliavas.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pirminiam apdoravimui</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso nuoseklumas atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdoravimą</li> <li>• Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdoravimą</li> <li>• Pirminis maisto produktų ir žaliavų apdoravimas</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų apdoravimo būdai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apdoravimas mechaniniu būdu</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apdoravimas terminiu būdu</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apdoravimas biocheminiu būdu</li> </ul>
2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų	2.1. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojamas kiekis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos</li> </ul>

kiekj.	gaminti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reikiamo maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pusgaminiams, patiekalams gaminti, naudojantis informacinėmis technologijomis</li> </ul>
	2.2. Naudotis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus.	<b>Tema. Technologijos kortelės</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologijos kortelės rekvizitai</li> <li>• Technologijų kortelių naudojimo principai</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Įvardytos maisto produktų ir žaliavų savybės, maistinė vertė, kokybės reikalavimai, laikymo sąlygos. Parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos ir apibūdintos maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos. Apdoroti maisto produktai ir žaliavos mechaniniu, terminiu ir biocheminiu būdais. Naudojant kalkuliacijos ir technologijos korteles, apskaičiuotas maisto produktų ir žaliavų kiekis. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> </ul> <i>Mokymo(si) priemonės:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> <li>• Maisto produktai</li> </ul>	
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 garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu), įrankiais, svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis).	
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.	

**Modulio pavadinimas – „Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas“**

Valstybinis kodas	3101311	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti pusgaminius.	1.1. Apibūdinti pusgaminių rūšis, jų asortimentą.	<p><b>Tema. Daržovių pirminis paruošimas, pjaustymas ir kulinarinė paskirtis, pusgaminiai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių pirminis paruošimas</li> <li>• Bulvių paprastas ir figūrinis pjaustymas, kulinarinė paskirtis</li> <li>• Morkų, burokėlių, svogūnų, kopūstų pjaustymas, kulinarinė paskirtis</li> <li>• Virtų, raugintų, marinuotų ir kitų daržovių pjaustymas, kulinarinė paskirtis</li> <li>• Vaisių pjaustymas, kulinarinė paskirtis</li> <li>• Grybų pirminis paruošimas</li> <li>• Daržovių atliekos ir jų panaudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Žuvies pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šviežios žuvies kokybės rodikliai</li> <li>• Žuvies pirminis paruošimas pagal žuvies dydį, rūšis</li> <li>• Žuvies pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą</li> <li>• Žuvies pusgaminiai, skirti virti, kepti</li> <li>• Žuvies pusgaminių asortimentas</li> <li>• Žuvies atliekos ir jų panaudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Mėsos pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šviežios mėsos kokybės rodikliai</li> <li>• Mėsos skerdenos skirstymas, kulinarinė paskirtis</li> <li>• Mėsos pirminis paruošimas</li> <li>• Mėsos pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą</li> <li>• Mėsos pusgaminiai, skirti virti, kepti</li> <li>• Mėsos pusgaminių asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Paukštienos pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paukštienos pirminis paruošimas, formavimas, sudalijimas</li> <li>• Paukštienos pusgaminiai</li> <li>• Paukštienos pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą</li> <li>• Paukštienos pusgaminių asortimentas</li> <li>• Paukštienos valgomosios atliekos ir jų panaudojimas</li> </ul>

		<p><b>Tema. Subproduktų pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jų</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Subproduktų rūšys ir maistingumas</li> <li>• Subproduktų pirminis paruošimas</li> <li>• Subproduktų pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą</li> <li>• Subproduktų pusgaminių asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Miltinių pusgaminių klasifikavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miltinių pusgaminių asortimentas</li> <li>• Miltinių pusgaminių paruošimas</li> </ul>
	1.2. Ruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti.	<p><b>Tema. Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus, skirtų pusgaminiams gaminti, parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs, naudojami technologiniam procesui atlikti</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mechaninio apdorojimo eiliškumas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas</li> </ul>
	1.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams ruošti.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio pusgaminiams apskaičiavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Maisto produktai ir žaliavos, naudojami pagal sezoniškumą</li> </ul>
	1.4. Saugiai dirbti pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir įrankiais, gaminant įvairius pusgaminius</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologiniai mechaniniai įrenginiai, naudojami gaminant įvairius pusgaminius</li> <li>• Technologiniai šiluminiai įrenginiai, naudojami gaminant įvairius pusgaminius</li> <li>• Technologiniai šaldymo įrenginiai, naudojami gaminant įvairius pusgaminius</li> <li>• Įrankiai, naudojami gaminant įvairius pusgaminius</li> </ul>
	1.5. Ruošti daržovių pusgaminius.	<p><b>Tema. Įvairių daržovių pusgaminių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daržovių pusgaminiai salotoms</li> <li>• Daržovių pusgaminiai garnyrams</li> </ul>
	1.6. Ruošti žuvies pusgaminius.	<p><b>Tema. Žuvies pusgaminių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies pusgaminių, skirtų virti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Žuvies pusgaminių šutiniui gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Žuvies pusgaminių, skirtų kepti su riebalais, gaminimas pagal technologijos kortelę ir</li> </ul>

		<p>laikantis gamybos proceso nuoseklumo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies pusgaminių, skirtų kepti riebaluose, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Žuvies pusgaminių, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Žuvies maltinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Žuvies leistinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Įdarytos žuvies pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
	<p>1.7. Ruošti mėsos, paukštienos pusgaminius.</p>	<p><b>Tema. Mėsos pusgaminių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mėsos pusgaminių, skirtų virti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Mėsos pusgaminių šutiniui gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Mėsos pusgaminių, skirtų kepti su riebalais, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Mėsos pusgaminių, skirtų kepti riebaluose, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Mėsos pusgaminių, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Mėsos maltinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Mėsos natūralios masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Mėsos leistinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Paukštienos pusgaminių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paukštienos pusgaminių, skirtų virti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Paukštienos pusgaminių šutiniui gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paukštienos pusgaminių, skirtų kepti su riebalais, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Paukštienos pusgaminių, skirtų kepti riebaluose, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Paukštienos pusgaminių, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Paukštienos maltinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Paukštienos natūralios masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Paukštienos leistinių masės pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Įdarytos paukštienos pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
	1.8. Ruošti subproduktų pusgaminius.	<p><b>Tema. <i>Subproduktų pusgaminių gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įvairių subproduktų pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
	1.9. Ruošti miltinius pusgaminius.	<p><b>Tema. <i>Miltinių pusgaminių gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įvairių pusgaminių iš miltų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
2. Gaminti karštuosius patiekalus.	2.1. Apibūdinti karštųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.	<p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių klasifikacija, jų asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą</li> <li>• Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių, varškės, kiaušinių asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Sriubų klasifikacija pagal gamybos technologiją, jų asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų klasifikavimas pagal gamybos technologiją</li> <li>• Sriubų asortimentas</li> </ul>
	2.2. Apibūdinti karštųjų patiekalų, sriubų technologinius gamybos procesus.	<p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų technologinio gamybos proceso eiliškumas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų technologinis gamybos procesas</li> <li>• Karštųjų patiekalų gamybos proceso eiliškumas</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Sriubų technologinio gamybos proceso eiliškumas</i></b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų technologinis gamybos procesas</li> <li>• Sriubų technologinio gamybos proceso eiliškumas</li> </ul>
2.3. Saugiai dirbti karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.		<p><b>Tema. <i>Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti, paruošimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių</li> <li>• Technologinių įrankių patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Darbo vietos karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti parengimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus</li> <li>• Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> <li>• Darbo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais technologiniai procesai gaminant karštuosius patiekalus ir sriubas</li> </ul>
2.4. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti.		<p><b>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo sriuboms, karštiesiems patiekalams gaminti, apskaičiavimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos pagal sezoną</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
2.5. Ruošti karštuosius žuvies patiekalus.		<p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų iš žuvies gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų iš žuvies gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio žuvies patiekalo ir gaminimas</li> </ul>
2.6. Ruošti karštuosius mėsos, paukštienos patiekalus.		<p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų iš mėsos, paukštienos gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų iš mėsos, paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio mėsos, paukštienos patiekalo ir gaminimas</li> </ul>
2.7. Ruošti karštuosius subproduktų patiekalus.		<p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų iš subproduktų gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų iš subproduktų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio patiekalo iš subproduktų ir gaminimas</li> </ul>
2.8. Ruošti karštuosius varškės, kiaušinių patiekalus.		<p><b>Tema. <i>Karštųjų patiekalų iš varškės, kiaušinių gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų iš varškės, kiaušinių gaminimas pagal technologijos kortelę ir</li> </ul>



		<p>laikantis gamybos proceso nuoseklumo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio patiekalo iš varškės ar kiaušinių ir gaminimas</li> </ul>
	2.9. Ruošti karštuosius kruopų, miltų, makaronų patiekalus.	<p><b>Tema. Karštųjų patiekalų iš kruopų, miltų, makaronų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų iš kruopų, miltų, makaronų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio patiekalo iš kruopų, miltų ar makaronų ir gaminimas</li> </ul>
	2.10. Ruošti karštuosius daržovių patiekalus.	<p><b>Tema. Karštųjų patiekalų iš daržovių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų iš daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Padažo parinkimas prie pagrindinio patiekalo iš daržovių ir gaminimas</li> </ul>
	2.11. Ruošti sriubas.	<p><b>Tema. Sriubų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sriubų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Priedų parinkimas prie sriubų ir gaminimas</li> </ul>
3. Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus pusgaminiams, sriuboms ir karštiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams, sriuboms keliami kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminų jusliniai kokybės rodikliai</li> <li>• Sriubų jusliniai kokybės rodikliai</li> </ul> <p><b>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminų laikymo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminų laikymo sąlygos</li> <li>• Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių karštųjų patiekalų ir sriubų kokybei</li> </ul> <p><b>Tema. Pusgaminų ženklavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminų ženklavimo reikalavimai</li> </ul>
	3.2. Nustatyti pagamintų pusgaminų ir karštųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminų kokybės nustatymas jusliniu būdu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies pusgaminų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mėsos, paukštienos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Subproduktų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul> <p><b>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų ir sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Mėsos, paukštienos patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Subproduktų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
	3.3. Šalinti nustatytus pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų trūkumus.	<p><b>Tema. Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų įvertinimas ir šalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų įvertinimas</li> <li>• Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų šalinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų įvertinimas</li> <li>• Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų šalinimas</li> </ul>
	3.4. Ruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementus.	<p><b>Tema. Karštųjų patiekalų ir sriubų puošybos elementai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puošybos detalės patiekalams dekoruoti</li> <li>• Puošybos detalių iš daržovių sriuboms, karštiesiems patiekalams dekoruoti ruošimas</li> <li>• Įvairūs puošybos komponentai iš džiovintų vaisių, daržovių sriuboms, karštiesiems patiekalams dekoruoti</li> </ul>
	3.5. Apipavidalinti karštuosius patiekalus.	<p><b>Tema. Karštųjų patiekalų ir sriubų apipavidalinimas, patiekimo taisyklės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų patiekimo ir komponavimo principai, taisyklės</li> <li>• Karštųjų patiekalų ir sriubų patiekimas</li> <li>• Karštųjų patiekalų ir sriubų išėigos normos</li> <li>• Karštųjų patiekalų ir sriubų dekoravimas įvairiais puošybos elementais</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Maisto produktai ir žaliavos parinkti pagal receptūras. Pademonstruoti skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant pusgaminius, karštuosius patiekalus, sriubas. Technologiniai procesai atlikti laikantis gaminių nuoseklumo. Parinkti ir pagaminti padažai bei garnyrai. Paruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementai, patiekalai padekoruoti laikantis komponavimo taisyklių. Nustatyta pusgaminių, karštųjų patiekalų, sriubų kokybė. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona.</p>	

Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams gaminti ir apipavidalinti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu), svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Salotų ir garnyrų gaminimas ir jų apipavidalinimas“

Valstybinis kodas	3101312	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	10	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti salotas.	1.1. Apibūdinti salotų rūšis, jų asortimentą.	<p><b>Tema. Salotų ir mišrinių klasifikavimas, jų asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų ir mišrinių klasifikavimas</li> <li>• Salotų ir mišrinių asortimentas</li> </ul>
	1.2. Saugiai dirbti salotų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros	<p><b>Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir įrankiais, gaminant salotas ir mišraines</b></p>

	higienos praktikos taisyklių.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologiniai mechaniniai įrenginiai, naudojami gaminant salotas ir mišraines</li> <li>• Technologiniai šiluminiai įrenginiai, naudojami gaminant salotas ir mišraines</li> <li>• Technologiniai šaldymo įrenginiai, naudojami gaminant salotas ir mišraines</li> <li>• Saugus technologinių įrenginių eksploatavimas</li> </ul>
	1.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį salotoms gaminti.	<p><b>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo salotoms, mišrainėms gaminti, apskaičiavimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kiekio salotoms gaminti apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kiekio mišrainėms gaminti apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
	1.4. Ruošti įvairaus asortimento salotas.	<p><b>Tema. <i>Salotų ir mišrinių gaminimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų gaminimas pagal technologijos kortelę</li> <li>• Mišrinių gaminimas pagal technologijos kortelę</li> </ul>
2. Gaminti pagrindinius ir daržovių garnyrus.	2.1. Apibūdinti pagrindinių ir daržovių garnyrų rūšis, jų asortimentą.	<p><b>Tema. <i>Garnyrų klasifikavimas, jų asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrų klasifikavimas</li> <li>• Garnyrų iš kruopų asortimentas</li> <li>• Garnyrų iš makaronų asortimentas</li> <li>• Garnyrų iš miltų asortimentas</li> <li>• Garnyrų derinimas prie pagrindinio patiekalo</li> </ul> <p><b>Tema. <i>Garnyrų iš daržovių klasifikavimas, jų asortimentas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrai iš daržovių</li> <li>• Garnyrų iš daržovių asortimentas</li> <li>• Daržovių garnyrų derinimas prie pagrindinio patiekalo</li> </ul>
	2.2. Saugiai dirbti garnyrų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. <i>Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir įrankiais, gaminant įvairius garnyrus</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologiniai mechaniniai įrenginiai, naudojami gaminant garnyrus</li> <li>• Technologiniai šiluminiai įrenginiai, naudojami gaminant garnyrus</li> <li>• Technologiniai šaldymo įrenginiai, naudojami gaminant garnyrus</li> <li>• Saugus technologinių įrenginių eksploatavimas</li> </ul>
	2.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pagrindiniams ir daržovių garnyrams gaminti.	<p><b>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo pagrindiniams ir daržovių garnyrams gaminti, apskaičiavimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis</li> </ul>
	2.4. Ruošti pagrindinius garnyrus.	<p><b>Tema. <i>Pagrindinių garnyrų iš kruopų, makaronų, miltų gaminimas</i></b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrų iš kruopų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Garnyrų iš makaronų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Garnyrų iš miltų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
	2.5. Ruošti daržovių garnyrus.	<p><b>Tema. Garnyrų iš daržovių gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Įvairių garnyrų iš daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
3. Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti.	3.1. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus salotoms ir garnyrams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Salotoms ir mišrainėms keliami kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų jusliniai kokybės rodikliai</li> <li>• Mišrainių jusliniai kokybės rodikliai</li> </ul> <p><b>Tema. Salotų ir mišrainių laikymo sąlygos, realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų ir mišrainių laikymo sąlygos</li> <li>• Salotų ir mišrainių realizavimo terminai</li> </ul> <p><b>Tema. Pagrindiniams ir daržovių garnyrams keliami kokybės reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindiniams garnyrams keliami jusliniai kokybės rodikliai</li> <li>• Papildomiems daržovių garnyrams keliami jusliniai kokybės rodikliai</li> </ul> <p><b>Tema. Salotų, mišrainių ir garnyrų ženklavimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų ir garnyrų ženklavimo reikalavimai</li> <li>• Salotų ir garnyrų ženklavimas</li> </ul>
	3.2. Nustatyti pagamintų salotų ir garnyrų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.	<p><b>Tema. Salotų ir mišrainių kokybės nustatymas jusliniu būdu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Mišrainių kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul> <p><b>Tema. Pagrindinių ir daržovių garnyrų kokybės nustatymas jusliniu būdu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrindinių garnyrų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> <li>• Daržovių garnyrų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
	3.3. Šalinti nustatytus pagamintų salotų ir garnyrų trūkumus.	<p><b>Tema. Salotų ir mišrainių trūkumų įvertinimas ir šalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų ir mišrainių trūkumai</li> <li>• Pagamintų salotų ir mišrainių trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Garnyrų trūkumų įvertinimas ir šalinimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnyrų trūkumai</li> <li>• Pagamintų garnyrų trūkumų įvertinimas ir jų šalinimas</li> </ul>

	3.4. Ruošti salotų ir garnyrų puošybos elementus.	<p><b>Tema. <i>Salotų, mišrainių ir garnyrų puošybos elementai</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puošybos komponentų salotoms, mišrainėms ir garnyrams dekoruoti ruošimas</li> <li>• Puošybos komponentų iš daržovių salotoms, mišrainėms ir garnyrams dekoruoti ruošimas</li> <li>• Puošybos komponentų iš padažų salotoms, mišrainėms ir garnyrams dekoruoti ruošimas</li> </ul>
	3.5. Apipavidalinti pagamintas salotas ir garnyrus.	<p><b>Tema. <i>Salotų ir garnyrų apipavidalinimas</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salotų, mišrainių ir garnyrų patiekimo reikalavimai</li> <li>• Salotų ir garnyrų išėigos, spalvų derinimas</li> <li>• Salotų ir garnyrų dekoravimas įvairiais puošybos elementais</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis technologijos kortelėmis, apskaičiuotas reikalingas jų kiekis. Pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant salotas bei garnyrus. Technologiniai procesai atlikti laikantis gaminių nuoseklumo. Apibūdintos garnyrų ir salotų laikymo sąlygos. Kūrybiškai paruošti komponentai salotoms dekoruoti. Salotos ir garnyrai patiekti pagal patiekimo reikalavimus. Nustatyta salotų ir garnyrų kokybė. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, kepimo formomis, karamelizatoriumi, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.	
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui	Modulį gali vesti mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos	

(dalykinei kvalifikacijai)	švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.
----------------------------	--

### Modulio pavadinimas – „Darbas su dokumentais“

Valstybinis kodas	3101313	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pildyti higienos žurnalus.	1.1. Apibūdinti maisto saugos ir kokybės kontrolės dokumentus.	<p><b>Tema. Pagrindiniai geros higienos praktikos taisyklių principai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geros higienos praktikos taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami maisto tvarkymo ir laikymo patalpoms</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami maisto žaliavų, pakavimo medžiagų ir gatavos produkcijos priėmimui ir laikymui</li> <li>• Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami maisto tvarkymo technologijoms</li> </ul>
	1.2. Pildyti higienos žurnalus pagal nustatytus reikalavimus.	<p><b>Tema. Higienos dokumentai maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higienos dokumentų rūšys, svarba</li> <li>• Higienos žurnalų pildymas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
2. Ženklinti pusgaminius, patiekalus, fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	2.1. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo reikalavimus.	<p><b>Tema. Bendrieji pakuočių ženklinimo reikalavimai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastiko, kartono, popieriaus, stiklo ženklinimo ženklai</li> <li>• Pakuočių ženklinimo ženklų atpažinimas</li> </ul>
	2.2. Apibūdinti patiekalų sudėtį, maistinę vertę, maisto alergenų.	<p><b>Tema. Patiekalų maistinė vertė, kaloringumas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patiekalų maistinė vertė</li> <li>• Patiekalų kaloringumas</li> <li>• Maisto energinės vertės poreikis įvairioms amžiaus grupėms</li> <li>• Patiekalų energinės vertės apskaičiavimas</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto alergenai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dažniausiai mityboje pasitaikantys alergenai</li> <li>• Dažniausiai pagamintuose patiekaluose pasitaikantys alergenai</li> </ul>

	2.3. Ženklinti pusgaminius ir pagamintą produkciją pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p><b>Tema. Pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminai, laikymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių ir pagamintos produkcijos realizavimo terminai</li> <li>• Pusgaminių ir pagamintos produkcijos laikymo sąlygos</li> </ul> <p><b>Tema. Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimo taisyklės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimo taisyklės</li> <li>• Pusgaminių ir pagamintos produkcijos ženklinimas pagal geros higienos praktikos taisykles</li> </ul>
3. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kieki.	3.1. Tikrinti maisto produktų ir žaliavų atsargas.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo eiga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų priėmimo taisyklės</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų išdavimo iš sandėlio reikalavimai</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų apskaita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apskaitos eiga</li> </ul>
	3.2. Tvarkyti maisto produktų ir žaliavų apskaitą.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų inventorizacijos principai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų natūralūs nuostoliai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų inventorizacija</li> </ul> <p><b>Tema. Kompiuterinės maisto produktų ir žaliavų apskaitos programos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų apskaita kompiuterine apskaitos programa</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų nurašymas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pusgaminiai ir pagaminti patiekalai paženklinėti pagal geros higienos praktikos taisykles. Paaiškinta žaliavų, maisto produktų ir patiekalų maistinė vertė, atpažinti maisto alergenai. Įvardyti maisto produktų ir žaliavų priėmimo ir išdavimo reikalavimai, apibūdinta maisto produktų ir žaliavų nurašymo eiga. Užpildyti higienos žurnalai.	
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės.</li> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Higienos žurnalai</li> </ul>	
Reikalavimai teorinio ir	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si)	



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

### 6.3. PASIRENKAMIEJI MODULIAI

#### Modulio pavadinimas – „Tautinio paveldo patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	3101314	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai.	1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	<b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis ir vartojamąsias savybės</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal rūšis</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų klasifikavimas pagal vartojamąsias savybės</li> </ul>
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimai</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai</li> </ul> <b>Tema. Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul>
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos korteles.	<b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų tautinio paveldo patiekalams gaminti, parinkimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktai ir žaliavos, naudojami tautinio paveldo patiekalų gamybai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų tautinio paveldo patiekalų gamybai, parinkimas pagal technologijos kortelę</li> </ul>
	1.4. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo, patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<b>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, parinkimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui</li> <li>• Saugus technologinių įrenginių ir įrankių naudojimas</li> </ul>
	1.5. Ruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalams gaminti.	<b>Tema. Darbo vietos tautinio paveldo patiekalams gaminti parengimas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos, atitinkančios saugos ir sveikatos darbe reikalavimus ir tinkamos konkreitiems gamybos procesams atlikti, paruošimas</li> </ul> <b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, apdorojimo eiliškumas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso eiliškumas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas</li> </ul>
2. Gaminti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.	2.1. Apibūdinti tautinio paveldo patiekalų rūšis, jų asortimentą pagal regionus.	<p><b>Tema. Tautinio paveldo nacionalinių patiekalų klasifikavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tautinio paveldo patiekalai pagal etnografines sritis</li> <li>• Tautinio paveldo patiekalai pagal naudojamą pagrindinę žaliavą patiekalams ruošti</li> </ul> <p><b>Tema. Tautinio paveldo patiekalų asortimentas pagal etnines sritis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzūkų nacionalinių patiekalų asortimentas</li> <li>• Žemaičių nacionalinių patiekalų asortimentas</li> <li>• Suvalkiečių nacionalinių patiekalų asortimentas</li> <li>• Aukštaičių nacionalinių patiekalų asortimentas</li> </ul>
	2.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus tautinio paveldo patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Tautinio paveldo patiekalų jusliniai kokybės rodikliai, laikymas ir realizavimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tautinio paveldo patiekalų kokybės rodikliai</li> <li>• Tautinio paveldo patiekalų realizavimo terminai ir laikymo sąlygos</li> </ul>
	2.3. Ruošti tautinio paveldo patiekalus.	<p><b>Tema. Tautinio paveldo patiekalų gamybos technologija</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tautinio paveldo patiekalų gamybos technologija pagal šiluminio paruošimo būdus</li> <li>• Tautinio paveldo patiekalų gamybos technologija pagal rūšis ir asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Tautinio paveldo patiekalų gamybos naujausios tendencijos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naujausios gamybos tendencijos, taikomos gaminant tautinio paveldo patiekalus</li> </ul> <p><b>Tema. Tautinio paveldo patiekalų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tautinio paveldo patiekalų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
	2.4. Apipavidalinti ir patiekti tautinio paveldo patiekalus.	<p><b>Tema. Tautinio paveldo patiekalų patiekimas ir dekoravimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tautinio paveldo patiekalų patiekimo reikalavimai</li> <li>• Tautinio paveldo patiekalų dekoravimo ypatumai</li> <li>• Tautinio paveldo patiekalų dekoravimas įvairiais dekoravimo elementais</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai tautinio paveldo patiekalams gaminti. Maisto produktai bei žaliavos parinkti pagal technologijos korteles, apskaičiuotas reikalingas jų kiekis. Maisto produktai ir žaliavos paruošti laikantis geros higienos reikalavimų. Pagamintas, padekoruotas (apipavidalintas) ir patiektas tautinio paveldo patiekalas, nustatyta patiekalo kokybė jusliniu būdu. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona.	
Reikalavimai mokymui	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i>	

skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai tautinio paveldo patiekalams gaminti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais; technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, mėsmale, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

### Modulio pavadinimas – „Saldžiųjų patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	3101315	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas saldžiųjų patiekalų gamybai.	1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	<p><b>Tema. Vaisiai, uogos, riešutai ir daržovės</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistinės medžiagos, būtinos visavertei mitybai</li> <li>• Vaisių, uogų ir riešutų klasifikavimas pagal sandarą</li> <li>• Vaisių, uogų, riešutų ir daržovių maistinė vertė</li> </ul> <p><b>Tema. Maistiniai priedai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistinių priedų klasifikavimas ir jų apibūdinimas</li> </ul> <p><b>Tema. Pienas ir pieno produktai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pieno ir jo produktų klasifikavimas ir apibūdinimas</li> <li>• Pieno ir jo produktų maistinė vertė</li> </ul> <p><b>Tema. Kiaušiniai ir jų produktai</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiaušiniai ir jų produktai, klasifikavimas</li> <li>• Kiaušinių produktų maistinė vertė</li> </ul> <p><b>Tema. Maistiniai riebalai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maistinių riebalų klasifikavimas</li> <li>• Maistinių riebalų maistinė vertė</li> </ul> <p><b>Tema. Konditerinės žaliavos, kildinimo medžiagos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konditerinės žaliavos</li> <li>• Kildinimo medžiagos</li> </ul> <p><b>Tema. Grūdinių kultūrų produktai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grūdinių kultūrų produktų klasifikacija ir maistinė vertė</li> <li>• Miltų kokybės rodikliai</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldžiųjų patiekalų pusgaminiams gaminti, paruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiems patiekalams gaminti, paruošimo būdai</li> </ul>
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Kokybės reikalavimai, keliami maisto produktams ir žaliavoms</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos bei realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų šviežumo ir gedimo požymių atpažinimo metodai</li> </ul>
	1.3. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles.	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiems patiekalams gaminti, parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų saldiems patiekalams gaminti, parinkimas pagal technologijos korteles</li> </ul>
	1.4. Saugiai dirbti saldžiųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui</li> </ul>
	1.5. Ruošti maisto produktus ir žaliavas saldiems patiekalams gaminti.	<p><b>Tema. Darbo vietos saldiems patiekalams gaminti parengimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vieta, atitinkanti darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus ir tinkama konkrečioms gamybos procesams atlikti</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų mechaninis, terminis apdorojimas, proceso eiliškumas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinio proceso eiliškumas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų terminis apdorojimas</li> </ul>
2. Gaminti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.	2.1. Apibūdinti saldžiųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų klasifikacija, asortimentas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų klasifikavimas</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų asortimentas</li> </ul> <p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų naujausios gamavimo tendencijos, taikant naujausias technologijas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naujausios saldžiųjų patiekalų gamavimo tendencijos, taikant naujausias technologijas</li> </ul>
	2.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus saldiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimo kriterijai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų kokybės rodikliai</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų kokybės vertinimas jusliniu būdu</li> </ul> <p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygos</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų realizavimo terminai</li> </ul>
	2.3. Ruošti saldžiuosius patiekalus.	<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų gamybos technologinio proceso nuoseklumas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų gamybos procesas</li> <li>• Flambiravimas</li> </ul> <p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaisinio saldžiojo patiekalo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Drebutinių saldžiųjų patiekalų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drebutinio saldžiojo patiekalo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Kremų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kremo gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Karštųjų desertų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Karštojo deserto gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul> <p><b>Tema. Užšaldytų desertų gaminimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ledų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
	2.4. Apipavidalinti ir patiekti saldžiuosius patiekalus.	<p><b>Tema. Indų saldiesiems patiekalams parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indų, skirtų saldiesiems patiekalams patiekti, įvairovė</li> <li>• Indų, skirtų saldiesiems patiekalams patiekti, parinkimas</li> </ul>

		<p><b>Tema. Saldžiųjų patiekalų apipavidalinimas, dekoravimas ir patiekimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saldžiųjų patiekalų patiekimo ir komponavimo taisyklės</li> <li>• Saldžiųjų patiekalų dekoravimas šokoladu, vaisiais ir kt.</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai		<p>Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Maisto produktai ir žaliavos parinkti pagal saldžiųjų patiekalų gamybos technologijos korteles, apskaičiuotas reikalingas jų kiekis. Taikant saldžiųjų patiekalų gamybos technologiją, saugiai pademonstruoti skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi. Saldusis patiekalas pagamintas ir apipavidalintas laikantis gaminimo nuoseklumo. Patiekalas patiektas laikantis saldžiųjų patiekalų patiekimo reikalavimų. Įvertinta saldžiojo patiekalo kokybė jusliniu būdu. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams		<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai saldžiesiems patiekalams gaminti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai		<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, plakikliu, trintuvu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis) ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu, stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo), darbo drabužiais.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)		<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

**Modulio pavadinimas - „BBQ ir grilio patiekalų gaminimas“**

Valstybinis kodas	3101316	
Modulio LTKS lygis	III	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas BBQ ir grilio patiekalų gamybai.	1.1. Apibūdinti maisto produktus ir žaliavas, jų savybes, maistinę vertę.	<p><b>Tema. Mėsa, jos rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skerdenų sudalijimas, rūšiavimas</li> <li>• Mėsos rūšys, ypatumai ir kulinarinė paskirtis, panaudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Paukštiena, jos rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paukštienos rūšys</li> <li>• Paukštienos skerdenos dalių kulinarinis panaudojimas</li> </ul> <p><b>Tema. Žuvis, jų rūšys</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Žuvų rūšys ir panaudojimo ypatumai</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalų pusgaminiams gaminti, paruošimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu patiekalams gaminti, paruošimas</li> <li>• Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų grilio patiekalams gaminti, paruošimas</li> </ul>
	1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p><b>Tema. Kokybės reikalavimai, keliama maisto produktams ir žaliavoms</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų jusliniai kokybės rodikliai</li> </ul> <p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos ir terminai</li> <li>• Maisto produktų, žaliavų šviežumo, gedimo požymiai</li> </ul>
	1.3. Paruošti darbo vietą pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui.	<p><b>Tema. Darbo vietos, skirtos pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui atlikti, parengimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos, atitinkančios darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus ir tinkamos pirminiam maisto produktų ir žaliavų apdorojimui atlikti, paruošimas</li> </ul>
	1.4. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdoravimo, barbekiu ir grilio patiekalų gamavimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.	<p><b>Tema. Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį</li> <li>• Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui</li> </ul>
	1.5. Parinkti maisto produktus ir žaliavas pagal barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijas	<p><b>Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, parinkimas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, parinkimas</li> </ul>



	korteles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal paskirtį, naudojantis technologijos kortele</li> </ul>
2. Gaminti ir patiekti BBQ ir grilio patiekalus.	2.1. Apibūdinti barbekiu ir grilio patiekalų rūšys, jų asortimentą.	<b>Tema. <i>Barbekiu ir grilio patiekalų asortimentas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbekiu patiekalų asortimentas</li> <li>• Grilio patiekalų asortimentas</li> </ul>
	2.2. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus barbekiu ir grilio patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<b>Tema. <i>Barbekiu ir grilio patiekalų kokybės vertinimo kriterijai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbekiu ir grilio patiekalų kokybės rodikliai</li> <li>• Barbekiu ir grilio patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu</li> </ul> <b>Tema. <i>Barbekiu ir grilio patiekalų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbekiu ir grilio patiekalų realizavimo terminai</li> <li>• Laikymo sąlygų įtaka barbekiu ir grilio patiekalų kokybei</li> </ul>
	2.3. Paruošti darbo vietą barbekiu ir grilio patiekalams gaminti.	<b>Tema. <i>Barbekiu ir grilio patiekalų gamybos procesas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbekiu ir grilio patiekalų gamybos proceso nuoseklumas</li> <li>• Terminis apdorojimas</li> </ul> <b>Tema. <i>Darbo vietos barbekiu ir grilio patiekalams gaminti parengimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Darbo vietos paruošimas pagal darbų saugos ir sveikatos darbe reikalavimus</li> </ul>
	2.4. Ruošti barbekiu patiekalus.	<b>Tema. <i>Barbekiu patiekalų gaminimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbekiu patiekalo iš žuvies gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Barbekiu patiekalo iš mėsos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Barbekiu patiekalo iš paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
	2.5. Ruošti grilio patiekalus.	<b>Tema. <i>Grilio patiekalų gaminimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grilio patiekalo iš žuvies gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Grilio patiekalo iš mėsos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> <li>• Grilio patiekalo iš paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo</li> </ul>
	2.6. Apipavidalinti ir patiekti barbekiu ir grilio patiekalus.	<b>Tema. <i>Barbekiu ir grilio patiekalų apipavidalinimas, patiekimas</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbekiu ir grilio patiekalų patiekimo taisyklės</li> <li>• Barbekiu ir grilio patiekalų apipavidalinimas</li> <li>• Indai, skirti barbekiu ir grilio patiekalams patiekti</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbekiu ir grilio patiekalų patiekimas</li> </ul>
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	<p>Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai ir įrankiai barbekiu ir grilio patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos, reikalingi barbekiu ir grilio patiekalams gaminti, parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų bei žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Paruošti maisto produktai ir žaliavos. Pagaminti barbekiu ir grilio patiekalai. Patiekalai patiekti pagal reikalavimus. Jusliniu būdu įvertinta patiekalų kokybė. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona.</p>
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Virėjo modulinė profesinio mokymo programa</li> <li>• Testas turimiems gebėjimams vertinti</li> <li>• Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga</li> <li>• Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės</li> </ul> <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas</li> <li>• Žaliavos ir maisto produktai barbekiu ir grilio patiekalams gaminti</li> <li>• Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti</li> </ul>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.</p> <p>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.</p> <p>Barbekiu ir grilio patiekalams gaminti (kepti) skirta darbo vieta, aprūpinta griliais, įrankiais, saugos ir kepimui skirtomis priemonėmis.</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją;</li> <li>2) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.</li> </ol>

#### 6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

##### Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	3000002
Modulio LTKS lygis	III
Apimtis mokymosi kreditais	6
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 virėjo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai).	Mokinio mokymuisi modulio metu vadovauja mokytojas, turintis: 1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos švietimo ir mokslo ministro 2014 m. rugpjūčio 29 d. įsakymu Nr. V-774 „Dėl Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai aprašo patvirtinimo“, nustatytą išsilavinimą ir kvalifikaciją; 2) virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.