**NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS**

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

|  |
| --- |
| Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gamintojo neformaliojo profesinio mokymo programa |

1.2. Programos valstybinis kodas *(suteikiamas įregistravus programą)*

|  |
| --- |
| N32101301 |

1.3. Švietimo sritis

|  |
| --- |
| Paslaugos asmenims |

1.4. Švietimo posritis / posričiai

|  |
| --- |
| Viešbučių ir maitinimo paslaugos |

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

|  |
| --- |
| 30 |

1.6. Programos apimtis akademinėmis valandomis kontaktiniam darbui, jų pasiskirstymas teoriniam ir praktiniam mokymui

|  |
| --- |
| 540 akademinių valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 162 akademinės valandos skiriamos teoriniam mokymui, 378 akademinės valandos – praktiniam mokymui |

1.7. Minimalūs reikalavimai, norint mokytis pagal programą (jeigu nustatyta)

|  |
| --- |
| Pagrindinis išsilavinimas |

1.8. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kompetencijos pavadinimas | Kvalifikacijos pavadinimas, lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą, jos valstybinis kodas | Profesinio standarto pavadinimas, jo valstybinis kodas |
| Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Prižiūrėti virtuvės įrenginius. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Gaminti pusgaminius. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Gaminti karštuosius patiekalus. | Virėjas, LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |
| Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Virėjas LTKS III | Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas,  PSI01 |

1.9. Papildomi reikalavimai mokymą pagal programą užsakančios ir (ar) mokymą finansuojančios institucijos

|  |
| --- |
| * Jei asmens mokymas yra finansuojamas iš Užimtumo tarnybos lėšų, asmeniui, baigusiam programą yra būtinas įgytų kompetencijų vertinimas.
 |

**2. PROGRAMOS TURINYS**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulio pavadinimas (valstybinis kodas[[1]](#footnote-1))** | **Modulio LTKS lygis** | **Kompetencija(-os)** | **Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai** | **Modulio apimtis mokymosi kreditais** | **Akademinės valandos kontaktiniam darbui** |
| **Teoriniam mokymui** | **Praktiniam mokymui** | **Iš viso** |
| Tvarkos virtuvėje palaikymas(3101309) | III | Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | Paaiškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklinimą.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.Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus.Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas. | 5 | 27 | 63 | 90 |
| Prižiūrėti virtuvės įrenginius. | Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. |
| Pasiruošimas patiekalų gaminimui(3101310) | III | Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. | Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę.Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.Apdoroti maisto produktus ir žaliavas. | 5 | 27 | 63 | 90 |
| Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. | Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti.Naudotis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus. |
| Pusgaminių ir karštųjų patiekalų gaminimas ir jų apipavidalinimas(3101311) | III | Gaminti pusgaminius. | Apibūdinti pusgaminių rūšis, jų asortimentą.Ruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti.Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams ruošti.Saugiai dirbti pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių.Ruošti daržovių pusgaminius. Ruošti žuvies pusgaminius. Ruošti mėsos, paukštienos pusgaminius.Ruošti subproduktų pusgaminius.Ruošti miltinius pusgaminius | 20 | 108 | 252 | 360 |
| Gaminti karštuosius patiekalus. | Apibūdinti karštųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą.Apibūdinti karštųjų patiekalų, sriubų technologinius gamybos procesus.Saugiai dirbti karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti. Ruošti karštuosius žuvies patiekalus.Ruošti karštuosius mėsos, paukštienos patiekalus.Ruošti karštuosius subproduktų patiekalus.Ruošti karštuosius varškės, kiaušinių patiekalus. Ruošti karštuosius kruopų, miltų, makaronų patiekalus.Ruošti karštuosius daržovių patiekalus. Ruošti sriubas. |
| Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.Nustatyti pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. Šalinti nustatytus pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų trūkumus. Ruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementus.Apipavidalinti karštuosius patiekalus. |

**3. MODULIŲ APRAŠAI**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[2]](#footnote-2) | 3101309 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Netaikoma* |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Paruošti ir tvarkyti darbo zoną. | 1.1. Paaiškinti maistui gaminti naudojamų technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtį, ženklinimą. | **Tema.** ***Maisto gaminimo technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius. Jų paskirtis, ženklinimas, saugaus naudojimo taisyklės**** Technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventorius, naudojamas maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse
* Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paskirtis ir ženklinimas
* Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus veikimo principai ir saugaus naudojimo taisyklės
 | 3 | 7 | 10 |
| 1.2. Apibūdinti virtuvės patalpų zonų paskirtį, darbo vietos reikalavimus. | **Tema.** ***Maitinimo paslaugas teikiančių įmonių patalpos**** Virtuvės darbo zonos, jų paskirtis
* Virtuvės darbo zonoms taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai
* Virėjo darbo vietai taikomi geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai
 | 3 | 7 | 10 |
| 1.3. Ruošti virtuvės patalpų darbo zonas pagal darbo vietos reikalavimus. | **Tema.** ***Virtuvės patalpų darbo zonos paruošimas darbui**** Darbo zonos, skirtos (mėsos, žuvies, daržovių, miltinių patiekalų) pusgaminiams gaminti, paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos, geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
* Darbo zonos, skirtos karštiesiems patiekalams gaminti, paruošimas
* Darbo zonos, skirtos miltiniams patiekalams gaminti, paruošimas
* Darbo zonos, kurioje išduodami patiekalai, paruošimas
* Pagalbinės darbo zonos paruošimas
 | 4 | 8 | 12 |
| 1.4. Tvarkyti darbo vietas ir inventorių, pagal geros higienos praktikos taisykles.  | **Tema. *Geros higienos praktikos taisyklių taikymas tvarkant darbo vietas, technologinius įrenginius ir inventorių**** Darbo vietos tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
* Technologinių įrenginių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus
 | 3 | 5 | 8 |
| 1.5. Taikyti virėjo asmens higienai, darbo drabužiams ir laikysenai keliamus reikalavimus. |  **Tema. *Virėjo asmens higienos ir darbo drabužių reikalavimai**** Reikalavimai, keliami virėjo asmens higienai
* Reikalavimai, keliami virėjo darbo drabužiams ir apavui
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Virėjo sveikata ir sveikatos patikros dokumentai**** Darbuotojų privalomas sveikatos patikrinimas
* Virėjo sveikatos patikros dokumentai
 | 2 | 3 | 5 |
| **Tema. *Ergonominiai reikalavimai virėjo darbo vietai**** Ergonominiai reikalavimai, keliami stovimam darbui
* Ergonominiai reikalavimai, keliami darbo pozai
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.6. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas. |  **Tema. *Maisto atliekų rūšys, surinkimas**** Maistinių atliekų rūšys ir pobūdis
* Maistinių atliekų rūšiavimas
* Augalinės kilmės atliekų surinkimas
* Šalutiniai gyvūniniai produktai, jų surinkimas
* Panaudotas aliejus, jo surinkimas
 | 2 | 10 | 12 |
| **Tema. *Pakuočių atliekų rūšiavimas ir tvarkymas**** Pakuočių medžiagos
* Kartono, plastiko ir stiklo atliekų rūšiavimas
 | 1 | 4 | 5 |
| 2. Prižiūrėti virtuvės įrenginius. | 2.1. Apibūdinti virtuvės įrenginių paskirtį. | **Tema. *Virtuvės įrenginiai, jų paskirtis**** Virtuvės mechaniniai įrenginiai ir jų paskirtis
* Virtuvės šiluminiai įrenginiai ir jų paskirtis
* Virtuvės šaldymo įrenginiai ir jų paskirtis
 | 3 | 6 | 9 |
| 2.2. Saugiai dirbti virtuvės įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. |  **Tema.** ***Darbas virtuvės įrenginiais, įrankiais bei tinkamas ir saugus jų eksploatavimas**** Saugus virtuvės įrenginių, įrankių naudojimas
* Virtuvės įrenginių eksploatavimas pagal jų paskirtį
 | 2 | 5 | 7 |
| Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai  | Apibūdinti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius, paaiškinta jų paskirtis ir ženklinimas, 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 praktikos taisyklių reikalavimus paruošta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Tinkamai ir pagal saugaus naudojimo taisykles parinkti ir paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius. Pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus sutvarkyti technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius, darbo vietos. Atsižvelgiant į atliekų rūšį ir pobūdį, surinktos, surūšiuotos ir sutvarkytos atliekos pagal atliekų tvarkymo taisykles. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Geros higienos praktikos taisyklės
* Teisės aktai, reglamentuojantys darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus

*Mokymo(si) priemonės:** Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi, lenta) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis), darbo drabužiais. |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | 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- „Pasiruošimas patiekalų gaminimui“**

|  |  |
| --- | --- |
| Valstybinis kodas[[3]](#footnote-3) | 3101310 |
| Modulio LTKS lygis | III |
| Apimtis mokymosi kreditais | 5 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigtas šis modulis:*Tvarkos virtuvėje palaikymas  |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas, atlikti jų pirminį apdorojimą. | 1.1. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų savybes, maistinę vertę. | **Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija, savybės**** Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal rūšis
* Maisto produktų ir žaliavų klasifikacija pagal vartojamąsias savybes
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.2. Apibrėžti maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimus, laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų ženklinimas**** Bendrieji maisto produktų ir žaliavų pakuočių ženklinimo reikalavimai
* Maisto produktų ir žaliavų ženklinimo ypatumai
 | 4 | 2 | 6 |
| **Tema. *Maisto produktų, žaliavų laikymo sąlygos ir realizavimo terminai**** Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos
* Maisto produktų ir žaliavų realizavimo terminai
* Maisto produktų, žaliavų šviežumo ir gedimo požymiai pagal juslinius kokybės rodiklius
 | 6 | 5 | 11 |
| 1.3. Saugiai dirbti maisto produktų ir žaliavų apdorojimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Technologinių įrenginių ir įrankių maisto produktams ir žaliavoms apdoroti parinkimas**** Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami pagal technologinį procesą ir gamybos apimtį
* Technologinių įrenginių ir įrankių paruošimas darbui
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų maisto produktams ir žaliavoms apdoroti, naudojimas*** * Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas, naudojant technologinius įrenginius, įrankius ir laikantis saugaus darbo ir geros higienos praktikos taisyklių
 | 1 | 6 | 7 |
| 1.4. Nustatyti maisto produktų ir žaliavų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, standartai**** Maisto produktų ir žaliavų kokybės nustatymo būdai
* Maisto produktų ir žaliavų kokybės standartai
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.5. Apdoroti maisto produktus ir žaliavas. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų paruošimas pirminiam apdorojimui**** Technologinio proceso nuoseklumas atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą
* Technologiniai įrenginiai ir įrankiai, naudojami atliekant pirminį maisto produktų ir žaliavų apdorojimą
* Pirminis maisto produktų ir žaliavų apdorojimas
 | 3 | 12 | 15 |
|  **Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo būdai**** Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas mechaniniu būdu
* Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas terminiu būdu
* Maisto produktų ir žaliavų apdorojimas biocheminiu būdu
 | 3 | 12 |  15 |
| 2. 2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį. |  2.1. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį patiekalams gaminti. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų normos ir jų sunaudojamas kiekis**** Maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos
* Reikiamo maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas pusgaminiams, patiekalams gaminti, naudojantis informacinėmis technologijomis
 | 2 | 10 | 12 |
| 2.2. Naudotis kalkuliacijos ir technologijos kortelėmis ruošiant patiekalus. | **Tema. *Technologijos kortelės**** Technologijos kortelės rekvizitai
* Technologijų kortelių naudojimo principai
 | 2 | 4 | 6 |
| 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 | *Mokymo(si) medžiaga:** Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga

*Mokymo(si) priemonės:** Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
* Maisto produktai
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa, aprūpinta techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi), skirtomis mokymo(si) medžiagai pateikti, ir kompiuteriais, skirtais mokinių darbui.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu), įrankiais, svėrimo prietaisais, virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis). |
| Kvalifikaciniai ir kompetencijų reikalavimai mokytojams (dėstytojams) | 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 |
| Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma) | *Baigti šie moduliai:*Tvarkos virtuvėje palaikymasPasiruošimas patiekalų gaminimui |
| Kompetencijos | Mokymosi rezultatai | Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti | Akademinės valandos kontaktiniam darbui |
| Teoriniam mokymui | Praktiniam mokymui | Iš viso |
| 1. Gaminti pusgaminius. | 1.1. Apibūdinti pusgaminių rūšis, jų asortimentą. | **Tema. *Daržovių pirminis paruošimas, pjaustymas ir kulinarinė paskirtis, pusgaminiai**** Daržovių pirminis paruošimas
* Bulvių paprastas ir figūrinis
* pjaustymas, kulinarinė paskirtis
* Morkų, burokėlių, svogūnų, kopūstų pjaustymas, kulinarinė paskirtis
* Virtų, raugintų, marinuotų ir kitų daržovių pjaustymas, kulinarinė paskirtis
* Vaisių pjaustymas, kulinarinė paskirtis
* Grybų pirminis paruošimas
* Daržovių atliekos ir jų panaudojimas
 | 4 | 6 | 10 |
| **Tema*.******Žuvies pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jos**** Šviežios žuvies kokybės rodikliai
* Žuvies pirminis paruošimas pagal žuvies dydį, rūšis
* Žuvies pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą
* Žuvies pusgaminiai, skirti virti, kepti
* Žuvies pusgaminių asortimentas
* Žuvies atliekos ir jų panaudojimas
 | 2 | 8 | 10 |
| **Tema. *Mėsos pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jos**** Šviežios mėsos kokybės rodikliai
* Mėsos skerdenos skirstymas, kulinarinė paskirtis
* Mėsos pirminis paruošimas
* Mėsos pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą
* Mėsos pusgaminiai, skirti virti, kepti
* Mėsos pusgaminių asortimentas
 | 2 | 8 | 10 |
| **Tema. *Paukštienos pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jos**** Paukštienos pirminis paruošimas, formavimas, sudalijimas
* Paukštienos pusgaminiai
* Paukštienos pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą
* Paukštienos pusgaminių asortimentas
* Paukštienos valgomosios atliekos ir jų panaudojimas
 | 2 | 8 | 10 |
|  **Tema.** ***Subproduktų pirminis paruošimas ir pusgaminiai iš jų**** Subproduktų rūšys ir maistingumas
* Subproduktų pirminis paruošimas
* Subproduktų pusgaminiai pagal dydį, gamybos būdą
* Subproduktų pusgaminių asortimentas
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema.** ***Miltinių pusgaminių klasifikavimas**** Miltinių pusgaminių asortimentas
* Miltinių pusgaminių paruošimas
 | 2 | 8 | 10 |
| 1.2. Ruošti maisto produktus ir žaliavas pusgaminiams gaminti. | **Tema. *Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus, skirtų pusgaminiams gaminti, parinkimas**** Technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius, naudojami technologiniam procesui atlikti
 | 1 | 2 | 3 |
| **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas, atlikimo eiliškumas**** Mechaninio apdorojimo eiliškumas
* Maisto produktų ir žaliavų mechaninis apdorojimas
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.3. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį pusgaminiams ruošti. | **Tema. *Maisto produktų ir žaliavų kiekio pusgaminiams apskaičiavimas**** Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis
* Maisto produktai ir žaliavos, naudojamos pagal sezoniškumą
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.4. Saugiai dirbti pusgaminių gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema. *Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrenginiais ir įrankiais, gaminant įvairius pusgaminius**** Technologiniai mechaniniai įrenginiai, naudojami gaminant įvairius pusgaminius
* Technologiniai šiluminiai įrenginiai, naudojami gaminant įvairius pusgaminius
* Technologiniai šaldymo įrenginiai, naudojami gaminant įvairius pusgaminius
* Įrankiai, naudojami gaminant įvairius pusgaminius
 | 2 | 2 | 4 |
| 1.5. Ruošti daržovių pusgaminius.  | **Tema. *Įvairių daržovių pusgaminių gaminimas**** Daržovių pusgaminiai salotoms
* Daržovių pusgaminiai garnyrams
 | 2 | 8 | 10 |
| 1.6. Ruošti žuvies pusgaminius.  | **Tema. *Žuvies pusgaminių gaminimas**** Žuvies pusgaminių, skirtų virti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
* Žuvies pusgaminių šutiniui gaminimas
* Žuvies pusgaminių, skirtų kepti su riebalais, gaminimas
* Žuvies pusgaminių, skirtų kepti riebaluose, gaminimas
* Žuvies pusgaminių, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas
* Žuvies maltinių masės pusgaminių gaminimas
* Žuvies leistinių masės pusgaminių gaminimas
* Įdarytos žuvies pusgaminių gaminimas
 | 4 | 8 | 12 |
| 1.7. Ruošti mėsos, paukštienos pusgaminius. | **Tema. *Mėsos pusgaminių gaminimas**** Mėsos pusgaminių, skirtų virti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
* Mėsos pusgaminių šutiniui gaminimas
* Mėsos pusgaminių, skirtų kepti su riebalais, gaminimas
* Mėsos pusgaminių, skirtų kepti riebaluose, gaminimas
* Mėsos pusgaminių, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas
* Mėsos maltinių masės pusgaminių gaminimas
* Mėsos natūralios masės pusgaminių gaminimas
* Mėsos leistinių masės pusgaminių gaminimas
 | 4 | 8 | 12 |
| **Tema*. Paukštienos pusgaminių gaminimas*** | 4 | 8 | 12 |
| * Paukštienos pusgaminių, skirtų virti, gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
* Paukštienos pusgaminių šutiniui gaminimas
* Paukštienos pusgaminių, skirtų kepti su riebalais, gaminimas
* Paukštienos pusgaminių, skirtų kepti riebaluose, gaminimas
* Paukštienos pusgaminių, skirtų kepti žarijų kaitroje ir ant grilio, gaminimas
* Paukštienos maltinių masės pusgaminių gaminimas
* Paukštienos natūralios masės pusgaminių gaminimas
* Paukštienos leistinių masės pusgaminių gaminimas
* Įdarytos paukštienos pusgaminių gaminimas
 |
| 1.8. Ruošti subproduktų pusgaminius. | **Tema. *Subproduktų pusgaminių gaminimas**** Įvairių subproduktų pusgaminių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
 | 2 | 4 | 6 |
| 1.9. Ruošti miltinius pusgaminius. | **Tema.** ***Miltinių pusgaminių gaminimas**** Įvairių pusgaminių iš miltų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
 | 2 | 8 | 10 |
| 2. Gaminti karštuosius patiekalus. | 2.1. Apibūdinti karštųjų patiekalų rūšis, jų asortimentą. | **Tema. *Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių klasifikacija, jų asortimentas**** Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, varškės, kiaušinių klasifikavimas pagal šiluminį apdorojimą
* Karštųjų patiekalų iš žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, daržovių, kruopų, makaronų, miltų, ankštinių, varškės, kiaušinių asortimentas
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema*. Sriubų klasifikacija pagal gamybos technologiją, jų asortimentas**** Sriubų klasifikavimas pagal gamybos technologiją
* Sriubų asortimentas
 | 2 | 4 | 6 |
| 2.2. Apibūdinti karštųjų patiekalų, sriubų technologinius gamybos procesus. | **Tema*. Karštųjų patiekalų technologinio gamybos proceso eiliškumas**** Karštųjų patiekalų technologinis gamybos procesas
* Karštųjų patiekalų gamybos proceso eiliškumas
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Sriubų technologinio gamybos proceso eiliškumas**** Sriubų technologinis gamybos procesas
* Sriubų technologinio gamybos proceso eiliškumas
 | 2 | 8 | 10 |
| 2.3. Saugiai dirbti karštųjų patiekalų gaminimo įrenginiais ir įrankiais, laikantis geros higienos praktikos taisyklių. | **Tema.** ***Technologinių įrenginių ir įrankių, skirtų karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti, paruošimas**** Technologinių įrenginių patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių
* Technologinių įrankių patiekalams gaminti paruošimas, laikantis darbų saugos ir geros higienos praktikos taisyklių
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema.** ***Darbo vietos karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti parengimas**** Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus
* Darbo vietos kiekvienam konkrečiam technologiniam procesui atlikti paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles
* Darbo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais technologiniai procesai gaminant karštuosius patiekalus ir sriubas
 | 2 | 4 | 6 |
| 2.4. Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų kiekį karštiesiems patiekalams ir sriuboms gaminti.  | **Tema.** ***Maisto produktų ir žaliavų kiekio, reikiamo sriuboms, karštiesiems patiekalams gaminti, apskaičiavimas**** Maisto produktų ir žaliavų sunaudojimo normos pagal sezoną
* Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis technologijos kortelėmis
 | 4 | 4 | 8 |
| 2.5. Ruošti karštuosius žuvies patiekalus. | **Tema.** ***Karštųjų patiekalų iš žuvies gaminimas**** Karštųjų patiekalų iš žuvies gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
* Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio žuvies patiekalo ir gaminimas
 | 4 | 8 | 12 |
| 2.6. Ruošti karštuosius mėsos, paukštienos patiekalus. | **Tema.** ***Karštųjų patiekalų iš mėsos, paukštienos gaminimas**** Karštųjų patiekalų iš mėsos, paukštienos gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
* Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio mėsos, paukštienos patiekalo ir gaminimas
 | 8 | 18 | 26 |
| 2.7. Ruošti karštuosius subproduktų patiekalus. | **Tema. *Karštųjų patiekalų iš subproduktų gaminimas**** Karštųjų patiekalų iš subproduktų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
* Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio patiekalo iš subproduktų ir gaminimas
 | 4 | 8 | 12 |
| 2.8. Ruošti karštuosius varškės, kiaušinių patiekalus. | **Tema. *Karštųjų patiekalų iš varškės, kiaušinių gaminimas**** Karštųjų patiekalų iš varškės, kiaušinių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
* Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio patiekalo iš varškės ar kiaušinių ir gaminimas
 | 4 | 8 | 12 |
| 2.9. Ruošti karštuosius kruopų, miltų, makaronų patiekalus. | **Tema. *Karštųjų patiekalų iš kruopų, miltų, makaronų gaminimas**** Karštųjų patiekalų iš kruopų, miltų, makaronų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
* Padažo, garnyro parinkimas prie pagrindinio patiekalo iš kruopų, miltų ar makaronų ir gaminimas
 | 6 | 16 | 22 |
| 2.10. Ruošti karštuosius daržovių patiekalus.  | **Tema. *Karštųjų patiekalų iš daržovių gaminimas**** Karštųjų patiekalų iš daržovių gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
* Padažo parinkimas prie pagrindinio patiekalo iš daržovių ir gaminimas
 | 4 | 10 | 14 |
| 2.11. Ruošti sriubas. | **Tema.** ***Sriubų gaminimas**** Sriubų gaminimas pagal technologijos kortelę ir laikantis gamybos proceso nuoseklumo
* Priedų parinkimas prie sriubų ir gaminimas
 | 4 | 8 | 12 |
| 3. Įvertinti patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti. | 3.1. Apibrėžti kokybės reikalavimus, keliamus pusgaminiams, sriuboms ir karštiesiems patiekalams, jų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.  | **Tema. *Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams, sriuboms keliami kokybės reikalavimai**** Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminių jusliniai kokybės rodikliai
* Sriubų jusliniai kokybės rodikliai
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminių laikymo sąlygos**** Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių pusgaminių laikymo sąlygos
* Laikymo sąlygų ir realizavimo terminų įtaka žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių karštųjų patiekalų ir sriubų kokybei
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Pusgaminių ženklinimas**** Pusgaminių ženklinimo reikalavimai
 | 2 | 4 | 6 |
| 3.2. Nustatyti pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų kokybę pagal nurodytus kokybės rodiklius.  | **Tema. *Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu**** Žuvies pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Mėsos, paukštienos pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Subproduktų pusgaminių kokybės nustatymas jusliniu būdu
 | 2 | 4 | 6 |
| **Tema. *Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų, varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų ir sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu**** Žuvies patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Mėsos, paukštienos patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Subproduktų patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Varškės, kiaušinių, kruopų, miltų, makaronų, daržovių patiekalų kokybės nustatymas jusliniu būdu
* Sriubų kokybės nustatymas jusliniu būdu
 | 2 | 4 | 6 |
| 3.3. Šalinti nustatytus pagamintų pusgaminių ir karštųjų patiekalų trūkumus.  | **Tema.** ***Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų įvertinimas ir šalinimas**** Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų įvertinimas
* Žuvies, mėsos, paukštienos, subproduktų pusgaminių trūkumų šalinimas
 | 2 | 4 | 6 |
|  **Tema. *Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų įvertinimas ir šalinimas**** Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų įvertinimas
* Karštųjų patiekalų ir sriubų trūkumų šalinimas
 | 2 | 4 | 6 |
| 3.4. Ruošti pusgaminių ir karštųjų patiekalų puošybos elementus. | **Tema. *Karštųjų patiekalų ir sriubų puošybos elementai**** Puošybos detalės patiekalams dekoruoti
* Puošybos detalių iš daržovių sriuboms, karštiesiems patiekalams dekoruoti ruošimas
* Įvairūs puošybos komponentai iš džiovintų vaisių, daržovių sriuboms, karštiesiems patiekalams dekoruoti
 | 3 | 10 | 13 |
| 3.5. Apipavidalinti karštuosius patiekalus. | **Tema. *Karštųjų patiekalų ir sriubų apipavidalinimas, patiekimo taisyklės**** Patiekalų patiekimo ir komponavimo principai, taisyklės
* Karštųjų patiekalų ir sriubų patiekimas
* Karštųjų patiekalų ir sriubų išeigos normos
* Karštųjų patiekalų ir sriubų dekoravimas įvairiais puošybos elementais
 | 2 | 8 | 10 |
| 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 pagal receptūras. Pademonstruoti skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant pusgaminius, karštuosius patiekalus, sriubas. Technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo 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. |
| Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams | *Mokymo(si) medžiaga:** Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga
* Testas turimiems gebėjimams vertinti
* Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės

*Mokymo(si) priemonės:** Vaizdinės priemonės, plakatai, schemos
* Žaliavos ir maisto produktai pusgaminiams ir karštiesiems patiekalams gaminti ir apipavidalinti
* Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
 |
| Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai | Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkuliatoriumi, 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. |
| 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. |

1. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-1)
2. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-2)
3. Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis. [↑](#footnote-ref-3)