



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:

P21101310, P21101309, P21101308, P21101388 – programa, skirta pirminiam profesiniam mokymui, 60 mokymosi kreditų

T21101303 – programa, skirta tęstiniam profesiniam mokymui, 50 mokymosi kreditų

Kvalifikacijos pavadinimas – virėjas

Kvalifikacijos lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą (LTKS) – II

Minimalus reikalaujamas išsilavinimas kvalifikacijai įgyti:

P21101308 – neregamentuotas ir mokymasis socialinių įgūdžių ugdymo programoje

P21101388 – neregamentuotas

P21101310, T21101303 – pradinis išsilavinimas

P21101309 – pradinis išsilavinimas ir mokymasis pagrindinio ugdymo programoje

Reikalavimai profesinei patirčiai (jei taikomi) – nėra

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

Programa parengta įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

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

Būsimo darbo specifika. Asmuo, įgijęs virėjo kvalifikaciją ir prižiūrimas aukštesnės kvalifikacijos darbuotojo, galės dirbti įvairių tipų maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse.

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

Darbama pamainomis. Dirbant privalu dėvėti specialiuosius darbo drabužius, prisiegti skiriamąjį ženklą. Darbuotojui privalu atlikti sveikatos profilaktinį patikrinimą ir turėti asmens medicininę knygelę arba privalomojo sveikatos patikrinimo medicininę pažymą.

2. PROGRAMOS PARAMETRAI

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Kompetencijos	Kompetencijų pasiekimą iliustruojantys mokymosi rezultatai
Įvadinis modulis (iš viso 1 mokymosi kreditas)					
2000001	Įvadas į profesiją	II	1	Pažinti profesiją.	Apibrėžti virėjo profesiją. Nusakyti bendrais bruožais virėjo veiklos procesus. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.
Bendrieji moduliai (iš viso 4 mokymosi kreditai)					
2102201	Saugus elgesys ekstremaliose situacijose	II	1	Saugiai elgtis ekstremaliose situacijose.	Apibūdinti ekstremalių situacijų tipus, galimus pavojus. Įvardyti saugaus elgesio ekstremaliose situacijose reikalavimus ir instrukcijas, garsinius civilinės saugos signalus.
2102102	Sąmoningas fizinio aktyvumo reguliavimas	II	1	Reguliuoti fizinį aktyvumą.	Išvardyti fizinio aktyvumo formas. Demonstruoti asmeninį fizinį aktyvumą. Taikyti nesudėtingas fizinio aktyvumo formas, atsižvelgiant į darbo specifiką.
2102202	Darbuotojų sauga ir sveikata	II	2	Tausoti sveikatą ir saugiai dirbti.	Įvardyti darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus, keliamus darbo vietai.
Kvalifikaciją sudarančioms kompetencijoms įgyti skirti moduliai (iš viso 45 mokymosi kreditai)					
<i>Privalomieji (iš viso 45 mokymosi kreditai)</i>					
2101301	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas	II	10	Paruošti ir tvarkyti darbo zoną.	Palaikyti asmens ir darbo vietos higieną pagal geros higienos praktikos taisykles. Tvarkyti indų surinkimo ir plovimo vietas pagal geros higienos praktikos taisykles. Tvarkyti skirtingas maitinimo įmonės zonas pagal geros higienos praktikos taisykles. Pildyti geros higienos praktikos taisyklių dokumentus pagal gamybos vadovo nurodymus. Rūšiuoti ir tvarkyti atliekas.
				Parinkti ir paruošti maisto	Parinkti maisto produktus ir žaliavas.

				<p>produktus ir žaliavas.</p> <p>Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.</p>	<p>Naudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis. Ruošti maisto produktus ir žaliavas. Laikyti maisto produktus ir žaliavas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus. Saugiai atlikti pirminį žaliavų, reikalingų patiekalams gaminti, paruošimą. Valyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.</p> <p>Saugiai dirbti įrenginiais, įrankiais ruošiant žaliavas patiekalų gaminimui. Saugiai ruošti žaliavas atliekant žaliavų paruošimo technologines operacijas. Ruošti darbui, prižiūrėti ir tvarkyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.</p>
2101302	Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas	II	15	<p>Pasiruošti gaminti nesudėtingus pusgaminius.</p> <p>Gaminti nesudėtingos technologijos pusgaminius.</p>	<p>Naudotis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis. Parinkti įrenginius, įrankius nesudėtingos technologijos pusgaminiams gaminti. Palaikyti asmens ir darbo vietos higieną. Ruošti darbui, prižiūrėti ir tvarkyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.</p> <p>Naudotis pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis. Saugiai dirbti įrenginiais, įrankiais gaminant nesudėtingos technologijos pusgaminius. Gaminti nesudėtingos technologijos daržovių pusgaminius. Gaminti nesudėtingos technologijos žuvies pusgaminius. Gaminti nesudėtingos technologijos mėsos pusgaminius. Gaminti nesudėtingos technologijos miltinių gaminių pusgaminius. Gaminti nesudėtingos technologijos varškės pusgaminius.</p>
2101303	Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas	II	20	Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus.	<p>Naudotis nesudėtingos technologijos šaltųjų patiekalų gamybos technologijos kortelėmis. Saugiai ir tinkamai ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos šaltųjų patiekalų gamybai. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos</p>

				<p>patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius daržovių patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius žuvis patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius varškės ir kiaušinių patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius saldžiuosius patiekalus.</p>
			Gaminti įvairias salotas.	<p>Naudotis įvairių salotų gamybos technologijos kortelėmis. Saugiai ir tinkamai ruošti maisto produktus ir žaliavas salotų gamybai. Gaminti salotas. Gaminti mišraines.</p>
			Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus.	<p>Naudotis daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybos technologijos kortelėmis. Saugiai ir tinkamai ruošti maisto produktus ir žaliavas daržovių bei kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybai. Gaminti nesudėtingos technologijos virtų daržovių garnyrus. Gaminti nesudėtingos technologijos šutintų daržovių garnyrus. Gaminti nesudėtingos technologijos keptų daržovių garnyrus. Gaminti nesudėtingos technologijos kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrus. Apipavidalinti nesudėtingos technologijos daržovių ir kitus garnyrus. Pateikti nesudėtingos technologijos daržovių ir kitus garnyrus.</p>
			Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius patiekalus.	<p>Naudotis nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gamybos technologijos kortelėmis. Saugiai ir tinkamai ruošti maisto produktus ir žaliavas</p>

					<p>nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gamybai. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius daržovių patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius mėsos patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius žuvies patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos sriubas. Gaminti nesudėtingos technologijos padažus. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius kruopų patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius varškės ir kiaušinių patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius miltinius patiekalus. Apipavidalinti ir patiekti nesudėtingos technologijos karštuosius patiekalus.</p>
Pasirenkamieji moduliai (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
2101304	Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimas	II	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas tautinio paveldo patiekalų gamybai.	Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai.
				Gaminti ir patiekti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalus.	Naudotis nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos kortelėmis. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalus. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo

					<p>varškės ir kiaušinių patiekalus.</p> <p>Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinius patiekalus.</p> <p>Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžiuosius patiekalus.</p> <p>Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubas.</p> <p>Apipavidalinti ir patiekti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalus.</p>
2101305	Nesudėtingos technologijos BBQ ir grilio patiekalų gaminimas	II	5	Parinkti ir paruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos BBQ ir grilio patiekalų gamybai.	<p>Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.</p> <p>Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.</p> <p>Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.</p>
				Gaminti ir patiekti nesudėtingos technologijos BBQ ir grilio patiekalus.	<p>Naudotis nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos kortelėmis.</p> <p>Kepti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalus.</p> <p>Kepti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio garnyrus.</p> <p>Valyti grilius, įrankius ir darbo vietą.</p>
2101306	Picų gaminimas	II	5	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas picoms kepti.	<p>Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai.</p> <p>Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos picų gamybai.</p> <p>Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai.</p>
				Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas.	<p>Naudotis nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelėmis.</p> <p>Kepti picas.</p> <p>Apipavidalinti ir patiekti picas.</p>
2101307	Blynų, lietinių, blynelių ir	II	5	Parinkti ir apdoroti maisto	Parinkti maisto produktus ir žaliavas blynų, blynelių,

	sklindžių gaminimas			produktus ir žaliavas blynams, lietiniams, blyneliams ir sklindžiams gaminti.	lietinių, sklindžių gamybai. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį blynų, blynelių, liетinių, sklindžių gamybai. Ruošti maisto produktus ir žaliavas blynų, blynelių, liетinių, sklindžių gamybai.
				Kepti, apipavidalinti ir patiekti blynus, lietinius, blynelius ir sklindžius.	Naudotis blynų, liетinių, blynelių, sklindžių gamybos technologijos kortelėmis. Kepti blynus. Kepti lietinius. Kepti blynelius. Kepti sklindžius. Apipavidalinti blynus, lietinius, blynelius, sklindžius. Patiekti blynus, lietinius, blynelius, sklindžius.
2101308	Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas	II	5	Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušiams gaminti.	Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušių gamybai. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos sušių gamybai. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušių gamybai.
				Gaminti, apipavidalinti ir patiekti nesudėtingos technologijos sušius.	Gaminti nesudėtingos technologijos sušius. Apipavidalinti nesudėtingos technologijos sušius. Patiekti nesudėtingos technologijos sušius.
Baigiamasis modulis (iš viso 5 mokymosi kreditai)					
2000002	Įvadas į darbo rinką	II	5	Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.

3. REKOMENDUOJAMA MODULIŲ SEKA

Valstybinis kodas	Modulio pavadinimas	LTKS lygis	Apimtis mokymosi kreditais	Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)
2000001	Įvadas į profesiją	II	1	<i>Netaikoma.</i>
2102202	Darbuotojų sauga ir sveikata	II	2	<i>Netaikoma.</i>
2101301	Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas	II	10	<i>Netaikoma.</i>
2101302	Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas	II	15	<i>Baigtas šis modulis: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas</i>
2101303	Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas	II	20	<i>Baigti šie moduliai: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas</i>
2101304	Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimas	II	5	<i>Baigti šie moduliai: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas</i>
2101305	Nesudėtingos technologijos BBQ ir grilio patiekalų gaminimas	II	5	<i>Baigti šie moduliai: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas</i>
2101306	Picų gaminimas	II	5	<i>Baigti šie moduliai: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas</i>
2101307	Blynų, lietinių, blynelių ir sklindžių gaminimas	II	5	<i>Baigti šie moduliai: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas</i>
2101308	Nesudėtingos technologijos sušių gaminimas	II	5	<i>Baigti šie moduliai: Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas</i>
2000002	Įvadas į darbo rinką	II	5	<i>Baigti visi 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, prašymą, elektroninį laišką. Taisyklingai vartoti pagrindinius profesinius terminus.
Bendravimas užsienio kalbomis	Įvardyti pagrindinius įrenginius ir inventorių užsienio kalba. Įvardyti pagrindinius maisto produktus, žaliavas, gaminius užsienio kalba.
Matematiniai gebėjimai ir pagrindiniai gebėjimai mokslo ir technologijų srityse	Išvardyti svorio ir tūrio matavimo vienetus. Atlikti svorio, tūrio ir kiekio skaičiavimus. Sverti ir matuoti produktus. Naudoti technologinę maisto ruošimo ir gamybos įrangą virtuvėje.
Skaitmeninis raštingumas	Rasti darbui reikalingą informaciją internete. Perduoti informaciją IT priemonėmis. Naudoti programinę įrangą virtuvėje.
Mokymasis mokytis	Atlikti užduotis individualiai ir grupėmis. Rasti informaciją apie tolesnio mokymosi galimybes.
Socialiniai ir pilietiniai gebėjimai	Mandagiai bendrauti su bendradarbiais, klientais, artimaisiais. Tinkamai elgtis konfliktinėse situacijose. Valdyti savo psichologines būsenas, pojūčius ir savybes. Gerbti save, kitus, savo šalį ir jos tradicijas.
Iniciatyva ir verslumas	Rodyti iniciatyvą darbe, namie, kitoje aplinkoje. Padėti aplinkiniams, kada jiems reikia pagalbos. Dirbti savarankiškai, planuoti darbus pagal pavestas užduotis.
Kultūrinis sąmoningumas ir raiška	Mandagiai bendrauti su kitų kultūrų atstovais. Pažinti savo krašto tradicijas. Apibūdinti nacionalines šventes ir įvardyti joms būdingus šventinius patiekalus.

5. PROGRAMOS STRUKTŪRA, VYKDANT PIRMINĮ IR TĘSTINĮ PROFESINĮ MOKYMĄ

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

Pastabos

- Vykiant pirminį profesinį mokymą asmeniui, jaunesniam nei 16 metų ir 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 virėjo profesiją“

Valstybinis kodas	2000001	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	1	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pažinti profesiją.	1.1. Apibūdinti virėjo profesiją.	Tema. Virėjo profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje <ul style="list-style-type: none"> Virėjo profesijos samprata Savybės, reikalingos virėjo profesijai
	1.2. Nusakyti bendrais bruožais virėjo veiklos procesus.	Tema. Virėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai <ul style="list-style-type: none"> Virėjo veiklos procesai, funkcijos ir uždaviniai Geros higienos praktikos taisyklės
	1.3. Demonstruoti jau turimus, neformaliuotu ir (arba) savaiminiu būdu įgytus virėjo kvalifikacijai būdingus gebėjimus.	Tema. Virėjo modulinė profesinio mokymo programa <ul style="list-style-type: none"> Mokymo programos tikslai ir uždaviniai, mokymosi formos ir metodai, mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai ir formos (metodai) Tema. Turimų gebėjimų, įgytų savaiminiu ir (arba) neformaliuotu būdu, vertinimas ir lygių nustatymas <ul style="list-style-type: none"> Žinių, gebėjimų ir vertybinių nuostatų, reikalingų virėjo profesijai, demonstravimas
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"> Virėjo modulinė profesinio mokymo programa Testas turimiems gebėjimams vertinti Geros higienos praktikos taisyklės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> <ul style="list-style-type: none"> Techninės priemonės mokymo(si) medžiagai iliustruoti, vizualizuoti, pristatyti 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti.	
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.
----------------------------	--

6.2. KVALIFIKACIJĄ SUDARANČIOMS KOMPETENCIJOMS ĮGYTI SKIRTI MODULIAI

6.2.1. Privalomieji moduliai

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

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

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

		<p>ženklėjimas, saugaus naudojimo taisyklės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų rūšijavimas, naudojantis receptūromis ir technologijos kortelėmis • Pirminis žaliavų paruošimas, vadovaujantis geros higienos praktikos taisyklėmis
	2.4. Laikyti maisto produktus ir žaliavas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų laikymas pagal geros higienos praktikos taisyklių reikalavimus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų laikymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Maisto produktų ir žaliavų kokybės reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Maisto produktų ir žaliavų laikymas maitinimo įmonių gamybinėse patalpose pagal geros higienos praktikos taisykles
	2.5. Saugiai atlikti pirminį žaliavų, reikalingų patiekalams gaminti, paruošimą.	<p>Tema. Pirminis žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pirminio žaliavų paruošimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų apdorojimo nuostolių normos pagal teisės aktus • Maisto gaminimo technologiniai įrenginiai, įrankiai, inventoriai, naudojami atliekant pirminį žaliavų, reikalingų patiekalų gamybai, paruošimą
	2.6. Valyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.	<p>Tema. Maisto gaminimo technologinių įrenginių, įrankių inventoriaus ir darbo vietos valymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valymo priemonių klasifikavimas • Valymo priemonių naudojimo taisyklės • Valymo priemonių, skirtų įrenginiams, įrankiams inventoriui ir darbo vietai valyti, parinkimas
3. Atlikti žaliavų paruošimo technologines operacijas.	3.1 Saugiai dirbti įrenginiais, įrankiais ruošiant žaliavas patiekalams gaminti.	<p>Tema. Maisto gaminimo technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių, naudojamų žaliavoms ruošti, parinkimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įrenginių ir įrankių klasifikacija • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį <p>Tema. Darbas maisto gaminimo mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginiais, ruošiant žaliavas patiekalų gamybai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimo taisyklės • Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui • Technologinių mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimas, ruošiant žaliavas patiekalų gamybai
	3.2. Saugiai ruošti žaliavas atliekant	Tema. Žaliavų paruošimo būdai

	<p>žaliavų paruošimo technologines operacijas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų rūšiavimas, plovimas, valymas, pjaustymas • Žaliavų paruošimas, naudojant mechaninius, šiluminius, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginius ir įrankius <p>Tema. Technologinio proceso nuoseklumas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinio proceso eiga • Žaliavų paruošimas, laikantis technologinio proceso eiliškumo <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo (apdoravimo karščiu) būdai, jo įtaka maisto produktams ir žaliavoms</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo įtaka maisto produktams ir žaliavoms • Maisto produktų ir žaliavų šiluminio paruošimo būdai
	<p>3.3. Ruošti darbui, prižiūrėti ir tvarkyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.</p>	<p>Tema. Maisto gaminių technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas, priežiūra ir tvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles • Darbo įrenginių, įrankių ir inventoriaus priežiūra pagal geros higienos praktikos taisykles • Darbo įrenginių, įrankių ir inventoriaus tvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles <p>Tema. Darbo vietos paruošimas, priežiūra ir sutvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos paruošimas pagal geros higienos praktikos taisykles • Darbo vietos priežiūra pagal geros higienos praktikos taisykles • Darbo vietos sutvarkymas pagal geros higienos praktikos taisykles
<p>Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai</p>	<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, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriai pirminiam žaliavų apdorojimui atlikti. Parinkti šiluminio apdoravimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paašikintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsizvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Maisto produktai ir žaliavos paruošti laikantis geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų. Žaliavų pirminio paruošimo technologinės operacijos atliktos laikantis technologinio proceso eiliškumo. Pagal geros higienos praktikos taisykles sutvarkyta darbo zona.</p>	
<p>Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams</p>	<p><i>Mokymo(si) medžiaga:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai pirminiam apdorojimui atlikti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti ir kompiuteriais, skirtais mokinių darbui.</p> <p>Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (konvekciniomis krosnimis, elektrinėmis viryklėmis, elektriniais griliais, buitine technika (daržovių ir vaisių smulkintuvais, elektrinėmis trintuvėmis ir inventoriumi).</p>
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui (dalykinei kvalifikacijai)	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 – „Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas“

Valstybinis kodas	2101302	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	15	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Pasiruošti gaminti nesudėtingus pusgaminius.	1.1. Naudotis nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis.	<p>Tema. <i>Nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelės</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelių sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybos technologijos kortelių naudojimas lietuvių ir užsienio kalbomis
	1.2. Parinkti įrenginius, įrankius nesudėtingos technologijos pusgaminiams gaminti.	<p>Tema. <i>Įrenginiai, įrankiai nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Įrenginių, įrankių ir inventoriaus klasifikacija nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybai • Įrenginių paskirtis ir veikimo principai • Įrenginių, įrankių ir inventoriaus naudojimas nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybai

	1.3. Palaikyti asmens ir darbo vietos higieną.	<p>Tema. Geros higienos praktikos taisyklių taikymas virėjo darbo vietoje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asmens higienos reikalavimai pagal geros higienos taisykles • Darbo zonos tvarkymas • Įrenginių, įrankių ir inventoriaus valymas
	1.4. Ruošti darbui, prižiūrėti ir tvarkyti įrenginius, įrankius ir darbo vietą.	<p>Tema. Įrenginių ir įrankių paruošimas ir priežiūra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įrenginių, įrankių ir inventoriaus paruošimo taisyklės ir jų priežiūra • Įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas ir paruošimas darbui <p>Tema. Darbo vietos paruošimas ir sutvarkymas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos paruošimo ir sutvarkymo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Priemonės darbo vietai sutvarkyti
2. Gaminti nesudėtingos technologijos pusgaminius.	2.1. Naudotis pusgaminių gamybos technologijos kortelėmis.	<p>Tema. Pusgaminių gamybos technologijos kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Pusgaminių gamybos technologijos kortelių naudojimas
	2.2. Saugiai dirbti įrenginiais, įrankiais gaminant nesudėtingos technologijos pusgaminius.	<p>Tema. Maisto technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas <p>Tema. Darbas mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginiais, gaminant nesudėtingos technologijos pusgaminius</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mechaninių, šiluminių, šaldymo, svėrimo, matavimo įrenginių, skirtų nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybai, veikimo principai • Darbo įrenginių ir įrankių naudojimas ir tvarkymas
	2.3. Gaminti nesudėtingos technologijos daržovių pusgaminius.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos daržovių pusgaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių pusgaminių klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų daržovių pusgaminių gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Daržovių pusgaminių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant daržovių pusgaminius
	2.4. Gaminti nesudėtingos technologijos žuvies pusgaminius.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos žuvies pusgaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies pusgaminių klasifikavimas

	<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos žuvies pusgaminių gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos žuvies pusgaminių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos žuvies pusgaminius
2.5. Gaminti nesudėtingos technologijos mėsos pusgaminius.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos mėsos pusgaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos pusgaminių klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos mėsos pusgaminių gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos mėsos pusgaminių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos mėsos pusgaminius
2.6. Gaminti nesudėtingos technologijos miltinių gaminių pusgaminius.	<p>Tema. Įvairių nesudėtingos technologijos miltinių gaminių pusgaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Miltinių gaminių pusgaminių klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos miltinių gaminių pusgaminių gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos miltinių gaminių pusgaminių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos miltinių gaminių pusgaminius
2.7. Gaminti nesudėtingos technologijos varškės pusgaminius.	<p>Tema. Įvairių nesudėtingos technologijos varškės pusgaminių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varškės pusgaminių klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos varškės pusgaminių gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos varškės pusgaminių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos varškės pusgaminius
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, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius nesudėtingos technologijos pusgaminiams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti</p>

	technologiniai įrenginiai. Paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai bei žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų ir žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Maisto produktai ir žaliavos paruošti laikantis geros higienos praktikos taisyklių reikalavimų. Pagaminti pusgaminiai atitinka technologinius reikalavimus. 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"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams įvertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai nesudėtingos technologijos pusgaminių gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti ir kompiuteriais, skirtais mokinių darbui. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, virtuvės technologine įranga (konvekcinėmis krosnimis, elektrinėmis viryklėmis, elektriniais griliais, buitine technika (daržovių ir vaisių smulkintuvais, elektrinėmis trintuvėmis ir inventoriumi).
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 – „Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	2101303	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	20	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius patiekalus.	1.1. Naudotis nesudėtingos technologijos šaltųjų patiekalų gamybos technologijos kortelėmis.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos šaltųjų patiekalų gamybos technologijos kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų patiekalų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Šaltųjų patiekalų gamybos technologijos kortelių naudojimas

	1.2. Saugiai ir tinkamai ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos šaltųjų patiekalų gamybai.	<p>Tema. <i>Maisto produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos šaltųjų patiekalų gamybai</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų šaltųjų patiekalų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas šaltųjų patiekalų gamybai • Technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles
	1.3. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos patiekalus.	<p>Tema. <i>Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų mėsos patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos šaltųjų mėsos patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius mėsos patiekalus
	1.4. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius daržovių patiekalus.	<p>Tema. <i>Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų daržovių patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos šaltųjų daržovių patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius daržovių patiekalus
	1.5. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius žuvies patiekalus.	<p>Tema. <i>Nesudėtingos technologijos šaltųjų žuvies patiekalų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų žuvies patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų žuvies patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos šaltųjų žuvies patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius žuvies patiekalus
	1.6. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius varškės ir	<p>Tema. <i>Nesudėtingos technologijos šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų gaminimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų klasifikavimas

	kiaušinių patiekalus.	<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos šaltųjų varškės ir kiaušinių patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius varškės ir kiaušinių patiekalus
	1.7. Gaminti nesudėtingos technologijos šaltuosius saldžiuosius patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Šaltųjų saldžiųjų patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos šaltųjų saldžiųjų patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos šaltuosius saldžiuosius patiekalus
2. Gaminti įvairias salotas.	2.1. Naudotis įvairių salotų gamybos technologijos kortelėmis.	<p>Tema. Salotų gamybos technologijos kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salotų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Salotų gamybos technologijos kortelių naudojimas
	2.2. Saugiai ir tinkamai ruošti maisto produktus ir žaliavas salotų gamybai.	<p>Tema. Produktų ir žaliavų salotoms gaminti paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų salotų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų salotoms gaminti paruošimas • Technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles
	2.3. Gaminti salotas.	<p>Tema. Salotų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salotų klasifikavimas • Žaliavų salotoms gaminti parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Salotų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant salotas
	2.4. Gaminti mišraines.	<p>Tema. Mišrinių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mišrinių klasifikavimas • Žaliavų mišrainėms gaminti parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Mišrinių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant mišraines

3. Gaminti daržovių ir kitus nesudėtingus garnyrus.	3.1. Naudotis daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybos technologijos kortelėmis.	Tema. <i>Daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybos technologijos kortelės</i> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybos technologijos kortelių naudojimas
	3.2. Saugiai ir tinkamai ruošti maisto produktus ir žaliavas daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybai.	Tema. <i>Produktų ir žaliavų, reikalingų daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybai, paruošimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų klasifikavimas • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų gamybai, paruošimas • Technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles
	3.3. Gaminti nesudėtingos technologijos virtų daržovių garnyrus.	Tema. <i>Nesudėtingos technologijos virtų daržovių garnyrų gaminimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Virtų daržovių garnyrų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos virtų daržovių garnyrų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos virtų daržovių garnyrų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos virtų daržovių garnyrus
	3.4. Gaminti nesudėtingos technologijos šutintų daržovių garnyrus.	Tema. <i>Nesudėtingos technologijos šutintų daržovių garnyrų gaminimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Šutintų daržovių garnyrų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos šutintų daržovių garnyrų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos šutintų daržovių garnyrų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingus šutintų daržovių garnyrus
	3.5. Gaminti nesudėtingos technologijos keptų daržovių	Tema. <i>Nesudėtingos technologijos keptų daržovių garnyrų gaminimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Keptų daržovių garnyrų klasifikavimas

	garnyrus.	<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos keptų daržovių garnyrų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos keptų daržovių garnyrų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingus keptų daržovių garnyrus
	3.6. Gaminti nesudėtingos technologijos kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingus kruopų ir grūdinių kultūrų garnyrus
	3.7. Apipavidalinti nesudėtingos technologijos daržovių ir kitus garnyrus.	<p>Tema. Daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų apipavidalinimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų patiekimo būdai • Daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų išeigos • Komponentai, skirti daržovių ir kitiems nesudėtingos technologijos garnyrams dekoruoti • Puošybės elementai, jų panaudojimo galimybės
	3.8. Patiekti nesudėtingos technologijos daržovių ir kitus garnyrus.	<p>Tema. Daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indai, skirti daržovių ir kitiems nesudėtingos technologijos garnyrams patiekti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami daržovių ir kitų nesudėtingos technologijos garnyrų patiekimui
4. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius patiekalus.	4.1. Naudotis nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gamybos technologijos kortelėmis.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gamybos technologijos kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gamybos technologijos kortelių naudojimas
	4.2. Saugiai ir tinkamai ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų gamybai.	<p>Tema. Produktų ir žaliavų, skirtų nesudėtingos technologijos karštiesiems patiekalams gaminti, paruošimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų klasifikavimas • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų karštųjų patiekalų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai

	<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų karštųjų patiekalų gamybai, paruošimas • Technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles
4.3. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius daržovių patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų daržovių patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų daržovių patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos karštųjų daržovių patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos karštųjų daržovių patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos karštuosius daržovių patiekalus
4.4. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius mėsos patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų mėsos patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų mėsos patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos karštųjų mėsos patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos karštųjų mėsos patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos karštuosius mėsos patiekalus
4.5. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius žuvies patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų žuvies patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų žuvies patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos karštųjų žuvies patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos karštųjų žuvies patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos karštuosius žuvies patiekalus
4.6. Gaminti nesudėtingos technologijos sriubas.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos sriubų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos sriubų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos sriubų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles

	<ul style="list-style-type: none"> • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos sriubas
4.7. Gaminti nesudėtingos technologijos padažus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos padažų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Padažų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos padažų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos padažų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos padažus
4.8. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius kruopų patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų kruopų patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų kruopų patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos karštųjų kruopų patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos karštųjų kruopų patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos karštuosius kruopų patiekalus
4.9. Gaminti nesudėtingos technologijos karštuosius varškės ir kiaušinių patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų varškės ir kiaušinių patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų varškės ir kiaušinių patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos karštųjų varškės ir kiaušinių patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos karštųjų varškės ir kiaušinių patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos karštuosius varškės ir kiaušinių patiekalus
4.10. Gaminti nesudėtingos technologijos miltinius patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos miltinių patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Miltinių patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos miltinių patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos miltinių patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos

		technologijos miltinius patiekalus
	4.11. Apipavidalinti ir pateikti nesudėtingos technologijos karštuosius patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų apipavidalinimas ir pateikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų pateikimo būdai • Nesudėtingos technologijos karštųjų patiekalų išėigos • Komponentai, skirti nesudėtingos technologijos karštiesiems patiekalams dekoruoti • Puošybės elementai, jų panaudojimo galimybės • Indai, skirti karštiesiems patiekalams pateikti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami karštųjų patiekalų pateikimui
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius nesudėtingos technologijos patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų bei žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Paruošti maisto produktai ir žaliavos. Pagaminti ir pateikti patiekalai. 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"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai nesudėtingos technologijos patiekalų gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais, kepimo formomis, stalo indais (individualaus, bendro naudojimo).	
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 – „Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	2101304	
Modulio LTKS lygis	II	
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. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Etikečių ant maisto produktų ir žaliavų ženklavimas pagal teisės aktus • Maisto produktų ir žaliavų parinkimo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai.	Tema. Technologijos kortelių sudarymo principai <ul style="list-style-type: none"> • Technologijos kortelių sudarymas • Technologijos kortelės užpildymas pagal nurodytą receptūrą Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.3. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai.	Tema. Produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo patiekalų klasifikavimas • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų tautinio paveldo patiekalų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas tautinio paveldo patiekalų gamybai • Technolinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai

		<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles
2. Gaminti ir pateikti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalus.	2.1. Naudotis nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos kortelėmis.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybos technologijos kortelių naudojimas
	2.2. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo daržovių patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos tautinio paveldo daržovių patiekalus
	2.3. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo mėsos patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos tautinio paveldo mėsos patiekalus
	2.4. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo žuvies patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos tautinio paveldo žuvies patiekalus
	2.5. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės ir kiaušinių patiekalų gaminimas</p>

	varškės ir kiaušinių patiekalus.	<ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo varškės ir kiaušinių patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės ir kiaušinių patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės ir kiaušinių patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos tautinio paveldo varškės ir kiaušinių patiekalus
	2.6. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinius patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinių patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo miltinių patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinių patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinių patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos tautinio paveldo miltinius patiekalus
	2.7. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžiuosius patiekalus.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžiųjų patiekalų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo saldžiųjų patiekalų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžiųjų patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžiųjų patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos tautinio paveldo saldžiuosius patiekalus
	2.8. Gaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubas.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubų gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tautinio paveldo sriubų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos tautinio paveldo sriubas
	2.9. Apipavidalinti ir patiekti nesudėtingos technologijos tautinio	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų apipavidalinimas ir patiekimas</p>

	paveldo patiekalus.	<ul style="list-style-type: none"> • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų patiekimo būdai • Nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų išėigos • Komponentai, skirti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalams dekoruoti • Puošybės elementai, jų panaudojimo galimybės • Indai, skirti tautinio paveldo patiekalams patiekti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami tautinio paveldo patiekalų patiekimui
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, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų bei žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Paruošti maisto produktai ir žaliavos. Pagaminti nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalai, jie tinkamai patiekti. 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"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai nesudėtingos technologijos tautinio paveldo patiekalų gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti 	
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), įrankiais, kepimo formomis bei formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu, stalo indais (individualaus, bendro naudojimo).</p>	
Reikalavimai mokytojo dalykiniam pasirengimui	<p>Modulį gali vesti mokytojas, turintis:</p> <p>1) Lietuvos Respublikos švietimo įstatyme ir Reikalavimų mokytojų kvalifikacijai apraše, patvirtintame Lietuvos Respublikos</p>	

(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 – „Nesudėtingos technologijos BBQ ir grilio patiekalų gaminimas“

Valstybinis kodas	2101305	
Modulio LTKS lygis	II	
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. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai, parinkimas <ul style="list-style-type: none"> • Etikečių ant maisto produktų ir žaliavų ženklavimas pagal teisės aktus • Maisto produktų ir žaliavų parinkimo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.	Tema. Technologijos kortelių, receptūrų rinkinių svarba patiekalų gamyboje <ul style="list-style-type: none"> • Technologijos kortelių sudarymas • Technologijos kortelės užpildymas pagal nurodytą receptūrą Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis. • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.3. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai.	Tema. Produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu ir grilio patiekalų klasifikavimas • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų barbekiu ir grilio patiekalų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas barbekiu ir grilio patiekalų gamybai • Technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai

		<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos marinatai, prieskonių mišiniai ir glaistai, jų paruošimo būdai
2. Gaminti ir patiekti nesudėtingos technologijos BBQ ir grilio patiekalus.	2.1. Naudotis nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos kortelėmis.	Tema. Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos kortelės <ul style="list-style-type: none"> • Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologijos kortelių naudojimas
	2.2. Kepti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalus.	Tema. Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų kepimas <ul style="list-style-type: none"> • BBQ ir grilio patiekalų klasifikavimas • Žaliavų parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai • Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalus
	2.3. Kepti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio garnyrus.	Tema. Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio garnyrų kepimas <ul style="list-style-type: none"> • Barbekiu ir grilio garnyrų klasifikavimas • Žaliavų parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio garnyrų gamybai • Nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio garnyrų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio garnyrus
	2.4. Valyti grilius, įrankius ir darbo vietą.	Tema. Grilių, įrankių ir darbo vietos sutvarkymas ir priežiūra <ul style="list-style-type: none"> • Darbo vietos sutvarkymo reikalavimai • Grilių, įrankių valymo priemonės, jų panaudojimo galimybės • Grilių, įrankių valymas
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventoriūs nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paašškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir	

	atsižvelgus į produktų bei žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Paruošti maisto produktai ir žaliavos. Savarankiškai pagaminti nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalai. 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"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Receptūros, receptūrų rinkiniai, technologijos kortelės <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas • Žaliavos ir maisto produktai nesudėtingos technologijos barbekiu ir grilio patiekalų gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti
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"> 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 – „Picų gaminimas“

Valstybinis kodas	2101306	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas	1.1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos	Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas nesudėtingos technologijos picų gamybai

picoms kepti.	picų gamybai.	<ul style="list-style-type: none"> • Etikečių ant maisto produktų ir žaliavų ženklavimas pagal teisės aktus • Maisto produktų ir žaliavų parinkimo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas picų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos picų gamybai.	<p>Tema. Technologijos kortelių, receptūrų rinkinių svarba picų gamyboje</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologijos kortelių sudarymas • Technologijos kortelės užpildymas pagal nurodytą receptūrą <p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas nesudėtingos technologijos picų gamybai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.3. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos picų gamybai.	<p>Tema. Produktų ir žaliavų paruošimas nesudėtingos technologijos picų gamybai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Picų klasifikavimas • Maisto produktų ir žaliavų, skirtų picų gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas picų gamybai • Technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos įdarai, prieskonių mišiniai ir padažai, jų paruošimo būdai
2. Kepti, apipavidalinti ir patiekti picas.	2.1. Naudotis nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelėmis.	<p>Tema. Nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelės</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Nesudėtingos technologijos picų gamybos technologijos kortelių naudojimas
	2.2. Kepti picas.	<p>Tema. Picų tešlos gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tešlų klasifikavimas • Žaliavų, reikalingų picų tešlos gamybai, parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Picų tešlos gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant picų tešlą <p>Tema. Picų kepimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Picos tešlos paplotėlio suformavimas

		<ul style="list-style-type: none"> • Picos tešlos paplotėlio paruošimas pagal receptūras, technologijos korteles • Ingredientų išdėliojimas pagal receptūras, technologijos korteles • Picos kepimo temperatūriniai režimai
	2.3. Apipavidalinti ir patiekti picas.	<p>Tema. <i>Picų apipavidalinimas ir patiekimas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Picų apipavidalinimas, supjaustymas • Picų patiekimo būdai • Picų išėigos • Indai, skirti picoms patiekti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami picų patiekimui
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, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius nesudėtingos technologijos picoms gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paaiškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų bei žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Maisto produktai ir žaliavos paruošti laikantis visų reikalavimų. Pagamintos picos, jos patiektos tinkamai. 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"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai nesudėtingos technologijos picų gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	<p>Klasė ar kita mokymuisi 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, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais.</p> <p>Picų tešlai ruošti skirta darbo vieta, aprūpinta mediniais stalais, tešlos ruošimo mašinomis, virtuvės reikmenimis (dubenimis, svarstyklėmis, įrankiais).</p>	

	Picoms kepti skirta darbo vieta, aprūpinta inventoriu (kepimo (konvekciniemis) krosnimis, įrankiais, saugos priemonėmis).
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 – „Blynų, lietinių, blynelių ir sklandžių gaminimas“

Valstybinis kodas	2101307	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas blynams, lietiniams, blyneliams ir sklandžiams gaminti.	1.1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas blynų, blynelių, lietinių, sklandžių gamybai.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas blynų, blynelių, lietinių, sklandžių gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Etikečių ant maisto produktų ir žaliavų ženklavimas pagal teisės aktus • Maisto produktų ir žaliavų parinkimo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas blynų, blynelių, lietinių, sklandžių gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį blynų, blynelių, lietinių, sklandžių gamybai.	Tema. Technologijos kortelių, receptūrų rinkinių svarba blynų, blynelių, lietinių, sklandžių gamyboje <ul style="list-style-type: none"> • Technologijos kortelių sudarymas • Technologijos kortelės užpildymas pagal nurodytą receptūrą Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas blynų, blynelių, lietinių, sklandžių gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.3. Ruošti maisto produktus ir žaliavas blynų, blynelių, lietinių, sklandžių gamybai.	Tema. Produktų ir žaliavų paruošimas blynų, blynelių, lietinių, sklandžių gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Blynų, blynelių, lietinių, sklandžių klasifikavimas • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų blynų, blynelių, lietinių, sklandžių gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai

		<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai • Technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles • Nesudėtingos technologijos įdarai ir padažai, jų paruošimo būdai
2. Kepti, apipavidalinti ir patiekti blynus, lietinius, blynelius ir sklindžius.	2.1. Naudotis blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gamybos technologijos kortelėmis.	Tema. <i>Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gamybos technologijos kortelės</i> <ul style="list-style-type: none"> • Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gamybos technologijos kortelės, sudarymo principai • Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių gamybos technologijos kortelių naudojimas
	2.2. Kepti blynus.	Tema. <i>Blynų gaminimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Blynų klasifikavimas • Žaliavų blynų gamybai parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Blynų gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant blynus
	2.3. Kepti lietinius.	Tema. <i>Lietinių gaminimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Lietinių klasifikavimas • Žaliavų lietinių gamybai parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Lietinių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant lietinius
	2.4. Kepti blynelius.	Tema. <i>Blynelių gaminimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Blynelių klasifikavimas • Žaliavų blynelių gamybai parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Blynelių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant blynelius
	2.5. Kepti sklindžius.	Tema. <i>Sklindžių gaminimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Sklindžių klasifikavimas • Žaliavų sklindžių gamybai parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles • Sklindžių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai gaminant sklindžius
	2.6. Apipavidalinti blynus, lietinius, blynelius, sklindžius.	Tema. <i>Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių apipavidalinimas ir patiekimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių patiekimo būdai • Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių išėigos • Komponentai, skirti blynams, lietiniams, blyneliams, sklindžiams dekoruoti • Puošybės elementai, jų panaudojimo galimybės

	2.7. Pateikti blynus, lietinius, blynelius, sklindžius.	<p>Tema. Blynų, lietinių, blynelių, sklindžių patiekimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indai, skirti blynams, lietiniams, blyneliams, sklindžiams pateikti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami blynų, lietinių, blynelių, sklindžių patiekimui
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius nesudėtingos technologijos blynams, lietiniams, blyneliams ir sklindžiams gaminti. Parinkti šiluminio apdorojimo būdai. Saugiai panaudoti technologiniai įrenginiai. Paašškintos darbuotojų saugos ir sveikatos darbe taisyklės, darbo organizavimo pagrindai. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Maisto produktai ir žaliavos parinkti naudojantis receptūromis ir atsižvelgus į produktų bei žaliavų laikymo sąlygų reikalavimus. Apibūdinti maisto produktų ir žaliavų paruošimo technologiniai procesai. Paruošti maisto produktai ir žaliavos. Pagaminti blynai, lietiniai, blyneliai, sklindžiai, jie tinkamai pateikti. 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"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas <p><i>Mokymo(si) priemonės:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai blynų, blynelių, lietinių, sklindžių gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto šildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais, kepimo formomis, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu, stalo indais (individualaus, bendro naudojimo).	
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 – „Nesudėti technologijos sušių gaminimas“

Valstybinis kodas	2101308	
Modulio LTKS lygis	II	
Apimtis mokymosi kreditais	5	
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti
1. Parinkti ir apdoroti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušiams gaminti.	1.1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušių gamybai.	Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas nesudėtingos technologijos sušių gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Etikečių ant maisto produktų ir žaliavų ženklavimas pagal teisės aktus • Maisto produktų ir žaliavų parinkimo reikalavimai pagal geros higienos praktikos taisykles • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas sušių gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.2. Apskaičiuoti reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį nesudėtingos technologijos sušių gamybai.	Tema. Technologijos kortelių, receptūrų rinkinių svarba nesudėtingos technologijos sušių gamyboje <ul style="list-style-type: none"> • Technologijos kortelių sudarymas • Technologijos kortelės užpildymas pagal nurodytą receptūrą Tema. Maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas nesudėtingos technologijos sušių gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Reikiamo žaliavų kiekio apskaičiavimas naudojantis technologijos kortelėmis • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas, matavimas naudojantis technologijos kortelėmis
	1.3. Ruošti maisto produktus ir žaliavas nesudėtingos technologijos sušių gamybai.	Tema. Produktų ir žaliavų paruošimas sušių gamybai <ul style="list-style-type: none"> • Sušių klasifikavimas • Maisto produktų ir žaliavų, reikalingų sušių gamybai pagal receptūras ir technologijos korteles, paruošimo būdai • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas sušių gamybai • Technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi • Maisto produktų ir žaliavų svėrimas pagal technologijos korteles
2. Gaminti, apipavidalinti ir patiekti nesudėtingos technologijos sušius.	2.1. Gaminti nesudėtingos technologijos sušius.	Tema. Sušių gaminimas ir pjaustymas <ul style="list-style-type: none"> • Sušių klasifikavimas • Žaliavų parinkimas pagal receptūras ir technologijos korteles sušių gamybai • Sušių gamybos technologija pagal receptūras ir technologijos korteles • Skirtingų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmi gaminant sušius

		<ul style="list-style-type: none"> • Sušių gaminimas • Sušių pjaustymo būdai
	2.2. Apipavidalinti nesudėtingos technologijos sušius.	Tema. Nesudėtingos technologijos sušių apipavidalinimas <ul style="list-style-type: none"> • Sušių patiekimo būdai • Nesudėtingos technologijos sušių išėigos • Komponentai, skirti nesudėtingos technologijos sušiams dekoruoti • Puošybės elementai, jų panaudojimo galimybės
	2.3. Pateikti nesudėtingos technologijos sušius.	Tema. Sušių patiekimas <ul style="list-style-type: none"> • Indai, skirti sušiams pateikti • Geros higienos praktikos taisyklių reikalavimai, keliami sušių patiekimui
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Pasirūpinta tinkama ir tvarkinga išvaizda, dėvėti švarūs ir tinkami darbo drabužiai bei apavas. Dirbant laikytasi asmens higienos reikalavimų, darbo poza atitiko ergonominius reikalavimus. Parinkti, paruošti darbui technologiniai įrenginiai, įrankiai ir inventorius sušiams gaminti. Parengta darbo vieta konkrečiai technologinei operacijai atlikti. Supjaustyti, apipavidalinti ir pateikti sušiai. 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"> • Virėjo modulinė profesinio mokymo programa • Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis • Testas turimiems gebėjimams vertinti • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas <i>Mokymo(si) priemonės:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai sušių gamybai • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti 	
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Klasė ar kita mokymui(si) pritaikyta patalpa su techninėmis priemonėmis (kompiuteriu, vaizdo projektoriumi) mokymo(si) medžiagai pateikti. Praktinio mokymo klasė (patalpa), aprūpinta darbo stalais, technologine įranga (šaldytuvais, šaldikliais, virykle, konvekcine garo krosnimi, gruzdintuve, žemos temperatūros cirkulatoriumi, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais), virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis), įrankiais, stalo indais (individualaus, bendro naudojimo).	
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.

6.4. BAIGIAMASIS MODULIS

Modulio pavadinimas – „Įvadas į darbo rinką“

Valstybinis kodas	2000002
Modulio LTKS lygis	II
Apimtis mokymosi kreditais	5
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai
1. Formuoti darbinius įgūdžius realioje darbo vietoje.	1.1. Susipažinti su būsimo darbo specifika ir darbo vieta. 1.2. Įvardyti asmenines integracijos į darbo rinką galimybes. 1.3. Demonstruoti realioje darbo vietoje įgytas kompetencijas.
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Siūlomas modulio pasiekimų įvertinimas – <i>įskaityta (neįskaityta)</i> .
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Nėra.</i>
Reikalavimai teorinio ir praktinio mokymo vietai	Darbo vieta, leidžianti įtvirtinti įgytas virėjo kvalifikaciją sudarančias kompetencijas.
Reikalavimai 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. Mokinio mokymuisi realioje darbo vietoje vadovaujantis praktikos vadovas turi turėti ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.