



NEFORMALIOJO PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA

1. PROGRAMOS APIBŪDINIMAS

1.1. Programos pavadinimas lietuvių kalba

Patiekalų pobūviams gaminimo neformaliojo profesinio mokymo programa

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

N43101304

1.3. Švietimo sritis

Paslaugos asmenims

1.4. Švietimo posritis / posričiai

Viešbučių ir maitinimo paslaugos

1.5. Programos apimtis mokymosi kreditais

20

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

360 akademinų valandų kontaktiniam darbui, iš kurių 108 akademinės valandos skiriamos teoriniam mokymui, 252 akademinės valandos – praktiniam mokymui.

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

Vidurinis išsilavinimas

1.8. Programoje įgyjamos ar tobulinamos kompetencijos

Kompetencijos pavadinimas	Kvalifikacijos pavadinimas, lygis pagal Lietuvos kvalifikacijų sandarą, jos valstybinis kodas	Profesinio standarto pavadinimas, jo valstybinis kodas
Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.	Virėjas, LTKS IV	Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01
Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	Virėjas, LTKS IV	Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01
Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	Virėjas, LTKS IV	Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01
Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	Virėjas, LTKS IV	Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01
Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.	Virėjas, LTKS IV	Apgyvendinimo ir maitinimo paslaugų sektoriaus profesinis standartas, PSI01

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

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

2. PROGRAMOS TURINYS

Modulio pavadinimas (valstybinis kodas ¹)	Modulio LTKS lygis	Kompetencija(-os)	Kompetencijos(-jų) pasiekimą nurodantys mokymosi rezultatai	Modulio apimtis mokymosi kreditais	Akademinės valandos kontaktiniam darbui		
					Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui	Iš viso
Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	IV	Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.	Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, skirtų pobūvių patiekalams, asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas. Taikyti kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus gaminant pobūvių patiekalus. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti. Maisto produktų ir žaliavų pobūvių patiekalams gaminti pirminis paruošimas ir apdorojimas.	20	108	252	360
		Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams klasifikavimą, gamybos technologiją ir asortimentą. Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus				

¹ Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis.

			<p>pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>			
		Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	<p>Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą. Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių. Gaminti įvairaus asortimento sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Paruošti transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>			
		Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	<p>Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Naudoti saugiai virtuvės</p>			

			<p>įrenginius ir inventorių. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>			
		<p>Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.</p>	<p>Išmanyti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus. Išmanyti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. Vertinti patiekalus pobūviams pagal kokybės rodiklius. Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams. Patiekti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles.</p>			

3. MODULIŲ APRAŠAI

Modulio pavadinimas – „Patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas“

Valstybinis kodas ²					
Modulio LTKS lygis	IV				
Apimtis mokymosi kreditais	20				
Asmens pasirengimo mokytis modulyje reikalavimai (jei taikoma)	Netaikoma				
Kompetencijos	Mokymosi rezultatai	Rekomenduojamas turinys mokymosi rezultatams pasiekti	Akademinės valandos kontaktiniam darbui		
			Teoriniam mokymui	Praktiniam mokymui	Iš viso
1. Parinkti žaliavas ir produktus pobūvių patiekalams gaminti ir juos apdoroti.	1.1. Išmanyti maisto produktų ir žaliavų, skirtų pobūvių patiekalams, asortimentą, maistinę vertę, kokybės rodiklius, laikymo sąlygas.	Tema. Maisto produktai ir žaliavos pobūvių patiekalams gaminti, jų klasifikavimas ir apibūdinimas <ul style="list-style-type: none"> Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų pobūvių patiekalams gaminti, klasifikavimas Maisto produktų ir žaliavų, naudojamų pobūvių patiekalams gaminti, apibūdinimas 	1	3	4
		Tema. Skonį ir aromatą suteikiančios medžiagos <ul style="list-style-type: none"> Skonį suteikiančios medžiagos Aromatą suteikiančios medžiagos 	1	2	3
		Tema. Maistiniai priedai, jų panaudojimas ir pritaikymas gaminant pobūvių patiekalus <ul style="list-style-type: none"> Maistinių priedų klasifikavimas 	1	2	3

² Pildoma, jei į programą įtraukiamas formaliojo profesinio mokymo modulinės programos modulis.

		<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, laikymo sąlygos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto kokybės rodikliai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygos 	1	2	3
	1.2. Taikyti kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principus gaminant pobūvių patiekalus.	<p>Tema. Receptūros, kalkuliacijos ir technologijos kortelių taikymas pobūvių patiekalams gaminti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūrų, kalkuliacijos ir technologijos kortelių sudarymo principai • Reikiamų maisto produktų ir žaliavų kiekių apskaičiavimas gamybinei užduočiai atlikti • Receptūrų rinkinių ir technologijos kortelių naudojimas, gaminant pobūvių patiekalus 	1	2	3
	1.3. Parinkti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas pobūvių patiekalams gaminti.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pobūvių patiekalams</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų parinkimas pagal kalkuliacijos ir technologijos kortelę • Maisto produktų ir žaliavų maistinė vertė • Reikiamų maisto produktų ir žaliavų kiekio apskaičiavimas, naudojantis receptūromis ar technologijos kortelėmis 	1	2	3
		<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodikliai, nustatymo būdai, laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų kokybės rodiklių nustatymo būdai • Maisto produktų ir žaliavų laikymo 	1		1

		<p>sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų ženklavimas 			
	1.4. Maisto produktų ir žaliavų pobūvių patiekalams gaminti pirminis paruošimas ir apdorojimas.	<p>Tema. Maisto produktų ir žaliavų pirminio paruošimo ir apdorojimo būdai ir jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų mechaninio paruošimo būdai ir jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms • Maisto produktų ir žaliavų šiluminio apdorojimo (apdorojimo karščiu) būdai ir jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms • Maisto produktų ir žaliavų biocheminio apdorojimo būdai ir jų įtaka maisto produktams ir žaliavoms 	3	6	9
2. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	2.1. Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams klasifikavimą, gamybos technologiją ir asortimentą.	<p>Tema. Salotų klasifikavimas, gamybos technologija ir asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salotų pobūviams klasifikavimas ir asortimentas • Salotų gamybos technologija • Salotų pobūviams sudėjimo ir pateikimo būdai <p>Tema. Vieno kąsnio šaltųjų užkandžių asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užkandžių klasifikavimas ir asortimentas • Užkandžių gamybos technologija • Užkandžių apipavidalinimas, dekoravimas ir sudėjimo būdai 	1		1
			2	3	5

	<p>Tema. Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvų putėsių, parfė asortimentas • Žuvų paštetų ir terinų asortimentas • Įdarytų žuvų asortimentas 	1	3	4
	<p>Tema. Mėsos, subproduktų ir paukštienos šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paukštienos paštetų apvalkale asortimentas • Mėsos putėsių, parfė asortimentas • Mėsos paštetų ir terinų asortimentas • Galantinų asortimentas 	2	5	7
	<p>Tema. Daržovių, šaltųjų užkandžių ir patiekalų asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių slėgtainių asortimentas • Įdarytų daržovių asortimentas • Putėsių iš daržovių asortimentas 	2	7	9
	<p>Tema. Šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose ir su drebučiais asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluoksniuotų šaltųjų patiekalų drebučiuose ir su drebučiais asortimentas 	1	5	6
	<p>Tema. Sūrių asortimentas ir priedai prie jų</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sūrių klasifikacija • Sūrių pjaustymo būdai • Sūrių išdėstymo patiekimo inde reikalavimai • Priedų derinimas prie sūrių 	1	3	4

	2.2. Išmanyti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai <ul style="list-style-type: none"> • Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų realizavimo terminai • Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų laikymo sąlygų įtaką jų kokybei 	1		1
	2.3. Gaminti salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminius.	Tema. Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pusgaminų paruošimas <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų paruošimas įvairiais apdorojimo būdais • Technologinių įrenginių ir darbo įrankių pusgaminų gaminimui • Mikrobiologiniai pakitimai, vykstantys technologinio proceso metu 	1	5	6
	2.4. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	Tema. Salotų pobūviams gaminimas <ul style="list-style-type: none"> • Salotų, patiekiamų bendruose induose, gaminimas • Salotų, patiekiamų taurelėse, gaminimas 	1	5	6
		Tema. Vieno kąsnio šaltųjų užkandžių gaminimas <ul style="list-style-type: none"> • Vieno kąsnio šaltųjų užkandžių gaminimas • Šaltųjų užkandžių patiekimas įvairiais būdais 	1	9	10
		Tema. Žuvų ir jūros gėrybių šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas <ul style="list-style-type: none"> • Žuvų putėsių, parfė gaminimas • Žuvų paštetų ir terinų gaminimas • Įdarytų žuvų gaminimas 	2	9	11
		Tema. Mėsos, subproduktų ir paukštienos šaltųjų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas	2	9	11

		<ul style="list-style-type: none"> • Paukštienos paštetų apvaskale gaminimas • Mėsos putėsių gaminimas • Mėsos paštetų ir terinų gaminimas • Galantinių gaminimas 			
		<p>Tema. Šaltųjų užkandžių ir patiekalų iš daržovių gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daržovių slėgtainių gaminimas • Įdarytų daržovių gaminimas • Daržovių putėsių gaminimas 	1	6	7
		<p>Tema. Šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sluoksniuotų šaltųjų užkandžių ir patiekalų drebučiuose gaminimas 	1	5	6
	2.5. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.	<p>Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas gaminant salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių parinkimas, atsižvelgiant į gamybos technologiją ir gamybos apimtį • Technologinių įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į gamybos technologiją ir gamybos apimtį 	1	1	2
		<p>Tema. Darbas technologiniais įrenginiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui • Technologinių procesų, dirbant mechaniniais, šiluminiais, šaldymo, svėrimo įrenginiais, demonstravimas 	3	2	5

	2.6. Paruošti transportuoti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.	Tema. <i>Patiekalų išvažiuojamiesiems banketams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos</i> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūra • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą transportuojant proginčius patiekalus 	3		3
		Tema. <i>Patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti</i> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų pobūviams transportavimo taisyklės 	3		3
3. Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	3.1. Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą.	Tema. <i>Sriubų, skirtų pobūviams, asortimentas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų pobūviams asortimentas 	2		2
		Tema. <i>Karštųjų patiekalų pobūviams asortimentas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų pobūviams asortimentas • Karštųjų patiekalų furšetams asortimentas 	3	9	12
		Tema. <i>Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, asortimentas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, asortimentas 	2	9	11
		Tema. <i>Karštųjų patiekalų, baigiamų gaminti prie svečio, asortimentas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų, kurie baigiami gaminti prie svečio, asortimentas 	4	9	13
	3.2. Išmanyti sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	Tema. <i>Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams realizavimo terminų • Sriubų ir karštųjų patiekalų 	2	4	6

		pobūviams laikymo sąlygos ir jų įtaką patiekalų kokybei			
	3.3. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.	Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas gaminant sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį • Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus paruošimas darbui 	3	2	5
		Tema. Darbas technologiniais įrenginiais <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimas darbui • Darbuotojų saugos ir sveikatos, asmens higienos reikalavimų taikymas gamybos metu 	3	2	5
	3.4. Gaminti įvairaus asortimento sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	Tema. Pobūviams skirtų sriubų gamyba, indų parinkimo ir patiekimo taisyklės <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų, patiekiamų furšeto metu, gaminimas • Sriubų, užbaigiamų gaminti prie svečio, gaminimas • Indų, skirtų sriuboms patiekti, naudojimas 	4	10	14
		Tema. Karštųjų patiekalų, skirtų pobūviams, gaminimas <ul style="list-style-type: none"> • Karštųjų patiekalų, patiekiamų bendruose induose, gaminimas • Karštųjų patiekalų, patiekiamų individualiai kiekvienam svečiui, gaminimas • Indų, skirtų karštiesiems patiekalams 	5	20	25

		patiekti, naudojimas			
		Tema. Karštųjų patiekalų, gaminamų stambiu gabalu, gaminimas <ul style="list-style-type: none"> • Karštojo patiekalo, gaminamo stambiu gabalu, gaminimas • Indų, skirtų stambiu gabalu gaminamiems karštiesiems patiekalams patiekti, naudojimas 	3	16	19
		Tema. Karštųjų patiekalų, baigiamų gaminti prie svečio, gaminimas <ul style="list-style-type: none"> • Karštojo patiekalo, baigiamo gaminti prie svečio, gaminimas • Indų, skirtų karštiesiems patiekalams, baigiamiems gaminti prie svečio, naudojimas 	2	15	17
	3.5. Paruošti transportuoti sriubas ir karštuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.	Tema. Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų ir karštųjų patiekalų laikymo ir patiekimo temperatūra • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą transportuojant proginčius patiekalus 	3	2	5
		Tema. Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų ir karštųjų patiekalų transportavimo taisyklės 	2	1	3
4. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	4.1. Išmanyti saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentą.	Tema. Vaisių ir uogų klasifikacija, asortimentas <ul style="list-style-type: none"> • Vaisių ir uogų klasifikacija • Vaisių ir uogų asortimentas 	4	6	10

		<p>Tema. Saldieji patiekalai pobūviams, jų klasifikavimas, asortimentas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų pobūviams klasifikavimas pagal patiekimo temperatūrą • Saldžiųjų patiekalų pobūviams asortimentas 	3	6	9
	4.2. Išmanyti saldžių patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų pobūviams realizavimo terminai ir laikymo sąlygų įtaką jų kokybei • Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir jų įtaka patiekalų kokybei 	2	6	8
	4.3. Naudoti saugiai virtuvės įrenginius ir inventorių.	<p>Tema. Technologinių įrenginių, inventoriaus, įrankių parinkimas pobūvių saldiesiems patiekalams gaminti</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 darbui 	2	2	4
		<p>Tema. Darbas technologiniais įrenginiais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių įrenginių, įrankių, inventoriaus naudojimas darbui • Darbuotojų saugos ir sveikatos, asmens higienos reikalavimų taikymas gamybos metu 	2	2	4

	4.4. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams, užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p>Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto sauga pagal geros higienos praktikos taisykles gaminant saldžiuosius patiekalus pobūviams • Įrenginių, įrankių ir inventoriaus parinkimas saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimui • Saldžiųjų patiekalų pobūviams gaminimas pagal technologijos kortelę. 	3	25	28
	4.5. Paruošti transportuoti saldžiuosius patiekalus išvažiuojamiesiems banketams, furšetams pagal geros higienos praktikos taisykles.	<p>Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo, transportavimo ir patiekimo sąlygos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų pobūviams laikymo ir patiekimo temperatūra • Teisės aktai, reglamentuojantys maisto saugą transportuojant saldžiuosius patiekalus pobūviams 	2	1	3
		<p>Tema. Saldžiųjų patiekalų pobūviams paruošimas transportuoti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų pobūviams transportavimo taisyklės 	1	1	2
5. Įvertinti patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams.	5.1. Išmanyti patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdus.	<p>Tema. Patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų pobūviams kokybės vertinimo būdai • Patiekalų pobūviams kokybės vertinimas 	1	1	2
	5.2. Išmanyti patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus.	<p>Tema. Patiekalų pobūviams laikymo sąlygos ir realizavimo terminai</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų pobūviams realizavimo terminai • Patiekalų pobūviams laikymo sąlygos 	1		1

	5.3. Vertinti patiekalus pobūviams pagal kokybės rodiklius.	Tema. <i>Patiekalų pobūviams kokybės vertinimo kriterijai</i> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekalų pobūviams kokybės reikalavimai. • Jusliniai patiekalų pobūviams kokybės vertinimo rodikliai • Patiekalų pobūviams kokybės nustatymas 	3	2	5
	5.4. Apipavidalinti ir dekoruoti patiekalus pobūviams.	Tema. <i>Patiekalų pobūviams dekoravimas</i> <ul style="list-style-type: none"> • Komponavimo principai, taisyklės ir dėsniai • Puošybos elementų išdėstymo patiekimo inde galimybės • Patiekalų pobūviams vizualus įvertinimas pagal jų dydį, formą ir spalvas 	3	5	8
	5.5. Patiekti patiekalus pobūviams pagal geros higienos praktikos taisykles.	Tema. <i>Patiekalų pobūviams patiekimo taisyklės</i> <ul style="list-style-type: none"> • Indų pobūvių patiekalams ir užkandžiams patiekti parinkimas • Pobūvių patiekalų ir užkandžių patiekimas pagal geros higienos praktikos taisykles 	3		3
Mokymosi pasiekimų vertinimo kriterijai	Parinkti kokybiški maisto produktai ir žaliavos pobūvių patiekalams gaminti; saugiai naudoti virtuvės įrenginiai ir inventoriai; naudotos receptūros, technologijos kortelės, receptūrų rinkiniai; taikyta pobūvių patiekalų gamybos technologija, pademonstruoti atskirų technologinių procesų atlikimo būdai ir veiksmai, pobūvių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminių nuoseklumo; įvairaus asortimento patiekalai pobūviams pagaminti užtikrinant maisto saugą pagal geros higienos praktikos taisykles; paaiškinti pobūvių patiekalų kokybės rodikliai; nustatyta ir apibūdinta pobūvių patiekalų kokybė; paaiškinti pobūvių patiekalų trūkumai; paruošti pobūviams skirti patiekalai transportavimui.				
Reikalavimai mokymui skirtiems metodiniams ir materialiesiems ištekliams	<i>Mokymo(si) medžiaga:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Vadovėliai ir kita mokomoji medžiaga • Geros higienos praktikos taisyklės <i>Mokymo(si) priemonės:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Vaizdinės priemonės, plakatai, schemas 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Žaliavos ir maisto produktai pobūvių patiekalams gaminti • Plovimo ir dezinfekavimo medžiagos bei priemonės maisto saugai ir higienai palaikyti • Receptūrų rinkiniai, kalkuliacijos ir technologijos kortelės
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 pašildytuvu, marmitu, maisto produktų smulkintuvu, mėsmale, plakikliu, svėrimo prietaisais); virtuvės reikmenimis (puodais, dubenimis, keptuvėmis, pjaustymo lentomis ir įrankiais, kepimo formomis ir formomis drebutiniams patiekalams stingdyti, karamelizatoriumi, grietinėlės sifonu); stalo indais (individualaus ir bendro naudojimo); įrankiais iš stiklo, porceliano, metalo; darbo drabužiais; stalo tekstilė.</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) turintis virėjo ar lygiavertę kvalifikaciją (išsilavinimą) arba ne mažesnę kaip 3 metų virėjo profesinės veiklos patirtį.

Programa parengta įgyvendinant Projektą „Suaugusiųjų švietimo sistemos plėtra suteikiant besimokantiems asmenims bendrąsias ir pagrindines kompetencijas“
 Nr. 09.4.2-ESFA-V-715-01-0002