

VIRĖJAS

[EKS LYGIS 4]

Rezultatas nr.2: Pilotinis projekto įgyvendinimas

LITUVA

KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
3101301	Tvarkos virtuvėje palaikymas	108	4
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Paruošia ir tvarko švaros zoną.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Patalpų zonų paskirtis, reikalavimus darbo vietai Higienos reikalavimus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Paruošti virtuvės veitą laikantis higienos reikalavimų. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos darbe reikalavimais, parengia virėjo darbo zonas.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> Laikomasi reikalavimų paruošiant virėjo darbo vietą. Vieta sutvarkyta laikantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų, geros higienos praktikos taisyklių. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Prižiūrėti virtuvės įrengimus.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Reikalavimus ir taisykles darbo vietai. Virtuvės įrengimus, jų paskirtį. Virtuvės įrengimų saugumo reikalavimus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Parinkti reikalingus įrengimus darbo vietai. Dirbti laikantis higienos reikalavimų. Saugiai naudoti įrengimus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Paruošia darbo vietą: Vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimų ir geros higienos praktikos taisyklėmis valo ir saugiai eksploatuoja virtuvės įrengimus.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> Laikomasi reikalavimų paruošiant virėjo darbo vietą Laikomasi higienos reikalavimų. Teisingai parenka ir naudoja virtuvės įrengimus saugiai ir tinkamai. 			
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> Paruošia darbo vietą vadovaujantis darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimais ir geros higienos praktikos taisyklėmis. 			

KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101338	Pasiruošimas patiekalų gaminimui.	108	4
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas atlikti jų pirminį apdorojimą.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Maisto produktų ir žaliavų savybes ir maistinę vertę. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti maisto produktų ir žaliavų kokybę; Maisto produktų ir žaliavų laikymo sąlygas. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Parenka ir paruošia maisto produktus ir žaliavas laikydamasis technologinių reikalavimų.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> Įvardinti ir parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti 			

SIKINTAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	JGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Paskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų reikmes.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Receptūros, kalkuliacinės ir technologijos kortelių sudarymo principus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taiko technologines korteles maisto produktų ir žaliavų reikmių pusgaminiams, patiekalams gaminti. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoja reikiamą maisto produktų ir žaliavų kieki pusgaminiams, patiekalams galimti naudojant technologijos korteles.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Parinkti maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti, paaiškintos ir apibūdintos maisto naudojimo normos. • Paaiškintas receptūros ir technologinės kortelės sudarymas, sudaryta receptūra ir technologinė kortelė. 			
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Parinkti kokybiški maisto produktai ir žaliavos pusgaminiams ir patiekalams gaminti. 			
KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101341	Užkandžių gaminimas jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas.	108	4
SIKINTAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	JGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Paruošti pusgaminius užkandžiams gaminti	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvairius terminius apdorojimo būdus; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti maisto produktus ir žaliavas, skirtas užkandžiams gaminti; • Parinkti ir saugiai naudoti virtuvės įrenginius ir įrankius; • Tinkamai taikyti saugojimo ir realizavimo sąlygas užkandžių pusgaminiams. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia maisto produktus ir žaliavas užkandžių pusgaminius laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai ir žaliavos parinkti laikantis technologinių kortelių reikalavimų. 			
SIKINTAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	JGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Gaminti užkandžius	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Užkandžių klasifikaciją, asortimentą; • Užkandžių gaminimo technologinio proceso nuoseklumą; • Įrenginius, įrankius ir inventorių reikalingus užkandžiams gaminti; • Užkandžių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suplanuoti užkandžių technologinio proceso eiliškumą; • Parinkti užkandžių gaminimui maisto produktus ir žaliavas; • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant užkandžius; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gamina įvairius užkandžius laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis.
VERTINIMO KRITERIJAI			

	<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi darbo vietos reikalavimų. • Technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo gaminant užkandžius. • Laikosi higienos reikalavimų. • Parenka įrenginius, įrankius ir inventorių, naudoja juos saugiai ir teisingai. 		
SIKTINGAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŹINIOS	ĮGŪDŹIAI	KOMPETENCIJOS
3. Įvertinti užkandŹių pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti ir patiekti.	Mokinys Źino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • UžkandŹių pusgaminių ir gaminių vertinimo būdus; • UžkandŹių pusgaminių ir gaminių laikymo ir realizavimo sąlygas. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • PaŹymėti užkandŹių pusgaminius ir gaminius; • Apipavidalinti užkandŹius. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Apipavidalina ir patiekia lėkštėje užkandŹius laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • UžkandŹių patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminimo nuoseklumo ir higienos reikalavimų, nustatyta ir apibūdinta užkandŹių patiekalų kokybė. 			
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> • UžkandŹių pusgaminiai ir patiekalai pagaminti laikantis gamybos technologija ir higienos reikalavimų. • Patiekti kokybiški užkandŹiai. 			

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101341	Salotų gaminimas jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	81	3
SIKTINGAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŹINIOS	ĮGŪDŹIAI	KOMPETENCIJOS
1. Paruošti pusgaminius salotoms	Mokinys Źino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Įvairius terminius apdorojimo būdus; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti maisto produktus ir Źaliavas salotų pusgaminiams gaminti; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Tinkamai taikyti saugojimo ir realizavimo sąlygas salotų pusgaminiams. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia maisto produktus ir Źaliavas salotų pusgaminius laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai ir Źaliavos parinkti laikantis technologinių kortelių reikalavimų. 			
SIKTINGAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŹINIOS	ĮGŪDŹIAI	KOMPETENCIJOS
2. Gaminti salotas	Mokinys Źino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Salotų ir mišrainių asortimentą; • Salotų gaminimo technologinio proceso nuoseklumą; 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Suplanuoti salotų technologinio proceso eiliškumą; • Parinkti salotų gaminimui maisto 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Gamina salotas ir mišraines laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis.

	<ul style="list-style-type: none"> Įrenginius, įrankius ir inventorių reikalingus salotoms gaminti; Salotų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	<ul style="list-style-type: none"> produktus ir žaliavas; Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant salotas; Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti. 	
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> Laikosi darbo vietos reikalavimų. Technologiniai procesai gaminant salotas atlikti laikantis gaminto nuoseklumo. Laikosi higienos reikalavimų. Parinka įrenginius, įrankius ir inventorių, naudoja juos saugiai ir teisingai. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Įvertinti salotų pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti ir patiekti.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Salotų pusgaminių ir gaminių vertinimo būdus; Salotų pusgaminių ir gaminių laikymo ir realizavimo sąlygas. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Pažymėti salotų pusgaminius ir gaminius; Dekoruoti salotas. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Apipavidalina ir patiekia lėkštėje salotas laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis.
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> Salotų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gaminto nuoseklumo ir higienos reikalavimų, nustatyta ir apibūdinta patiekalų kokybė. 		
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> Salotos pagamintos laikantis gamybos technologija ir higienos reikalavimų. Patiektos kokybiškos salotos. 			

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101341	Šaltų patiekalų gaminimas jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas	135	5
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJO
1. Paruošti pusgaminius šaltiems patiekalams	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Įvairius terminius apdorojimo būdus; Higienos ir saugos reikalavimus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Paruošti maisto produktus ir žaliavas šaltų patiekalų pusgaminiams gaminti; Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; Tinkamai taikyti saugojimo ir realizavimo sąlygas šaltųjų patiekalų pusgaminiams. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Gamina pusgaminius šaltiems patiekalams laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis;
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> Maisto produktai ir žaliavos parinkti laikantis technologinių kortelių reikalavimų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS

REZULTATAS			
2. Gaminti šaltuosius patiekalus	Mokinys žino ir supranta:	Mokinys geba:	Mokinys:
	<ul style="list-style-type: none"> Šaltųjų patiekalų asortimentą; Šaltųjų patiekalų gamavimo technologinio proceso nuoseklumą; Įrenginius, įrankius ir inventorių reikalingus šaltiesiems patiekalams gaminti; Šaltųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	<ul style="list-style-type: none"> Suplanuoti šaltųjų patiekalų technologinio proceso eiliškumą; Parinkti šaltųjų patiekalų gamavimui maisto produktus ir žaliavas; Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant šaltuosius patiekalus; Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti. 	<ul style="list-style-type: none"> Gamina šaltuosius patiekalus laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> Laikosi darbo vietos paruošimo reikalavimų. Technologiniai procesai gaminant šaltuosius patiekalus atlikti laikantis gamavimo nuoseklumo. Laikosi higienos ir saugos reikalavimų. Parenka įrenginius, įrankius ir inventorių, naudoja juos saugiai ir teisingai. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Įvertinti šaltųjų patiekalų pusgaminių ir gaminių kokybę ir juos apipavidalinti ir patiekti.	Mokinys žino ir supranta:	Mokinys geba:	Mokinys:
	<ul style="list-style-type: none"> Šaltųjų patiekalų pusgaminių ir gaminių vertinimo būdus; Šaltųjų patiekalų pusgaminių ir gaminių laikymo ir realizavimo sąlygas. 	<ul style="list-style-type: none"> Pažymėti šaltųjų patiekalų pusgaminius ir gaminius; Dekoruoti šaltuosius patiekalus 	<ul style="list-style-type: none"> Apipavidalina ir patiekia lėkštėje šaltuosius patiekalus laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> Šaltųjų patiekalų gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gamavimo nuoseklumo ir higienos reikalavimų, nustatyta ir apibūdinta patiekalų kokybė. 		
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> Šaltieji patiekalai pagaminti laikantis gamybos technologija ir higienos reikalavimų. Patiekti kokybiški šaltieji patiekalai. 			

KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101339	SRIUBŲ IR PADAŽŲ GAMINIMAS, JŲ APIPAVIDALINIMAS IR KOKYBĖS VERTINIMAS	81	3
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS

<p>1. Parinkti maisto produktus (žaliavas) sriuboms, padažams gaminti.</p>	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių kortelių sudarymo principus. • Maisto produktus ir žaliavas remiantis technologinėmis kortelėmis. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti maisto produktų (žaliavų) kokybę reikalingą sriubų, padažų gaminimui. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parengia sriubų, padažų technologines korteles.
PERFORMANCE CRITERIA			
<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai parenka maisto produktus (žaliavas) sriuboms, padažams remiantis technologijos kortelėmis; • Parengia technologijos korteles; • Apskaičiuoja reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį sriuboms, padažams naudojantis informacinėmis technologijomis. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
<p>2. Paruošti darbo vietą sriuboms, padažams gaminti.</p>	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimus ir taisykles darbo vietai. • Higienos ir saugos reikalavimus; • Įrenginius, įrankius ir inventorių reikalingus sriuboms gaminti; • Terminio apdorojimo įvairius būdus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo reikalavimus; • Dirbti pagal higienos reikalavimus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Taikyti įvairius terminio apdorojimo būdus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia darbo vietą sriuboms ir padažams gaminti laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis; • Parenka, saugiai ir teisingai naudoja įrenginius ir įrankius sriuboms ir padažams gaminti.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi darbo vietos paruošimo reikalavimų. • Laikosi higienos ir saugos reikalavimų. • Parenka įrenginius, įrankius ir inventorių, naudoja juos saugiai ir teisingai. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
<p>3. Parinkti kokybiškus maisto produktus (žaliavas) sriubų ir padažų gaminimui.</p>	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto kokybės vertinimo būdus; • Maisto produktų parinkimą pagal sriubų, padažų asortimentą. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti metodus maisto kokybei įvertinti; • Parinkti maisto produktus skirtingam sriubų, padažų asortimentui. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškus produktus sriubų ir padažų gaminimui.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai parinkti maisto produktai sriubų, padažų gaminimui. • Laikomasi sveikos mitybos principų. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS

<p>4. Paruošti pusgaminius sriuboms ir padažams gaminti.</p>	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus (lupimas, pjaustymas, smulkinimas ir kt.); • Terminio apdorojimo būdus (kepimo, virimo ir kt.); • Technologinių įrengimų ir virtuvės įrankių naudojimą; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teisingai naudoti pusgaminį paruošimo būdus maisto produktų (žaliavų) sriubų ir padažų gaminimui; • Naudoti tinkamus terminio apdorojimo būdus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Laikytis higienos ir darbo saugos reikalavimais. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia maisto produktus ir žaliavas, sriuboms ir padažams gaminti laikantis technologinių reikalavimų.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Pasirinkta tinkama įrangą ir įrankiai, maisto produktai ir žaliavos sriuboms ir padažams gaminti. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugos standartų. • Maisto produktai ir žaliavos sriuboms ir padažams gaminti paruošti laikantis technologinių reikalavimų. 			
SIKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
<p>5. Gaminti sriubas ir padažus.</p>	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų ir padažų asortimentą; • Sriubų ir padažų gamybos technologinį procesą; • Maisto produktų (žaliavų) panaudojimą sriuboms ir padažams gaminti; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laikytis technologinio gamybos proceso eiliškumo, gaminant padažus ir sriubas; • Taikyti geros higienos praktikos taisykles gaminant padažus ir sriubas. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gamina sriubas, padažus pagal technologinę kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
PERFORMANCE CRITERIA			
<ul style="list-style-type: none"> • Naudoja technologines korteles gaminant sriubas ir padažus. • Sriubas ir padažus gamina laikantis gamybos proceso nuoseklumo. • Laikosi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 			
SIKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
<p>6. Įvertinti sriubų ir padažų pusgaminų ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti</p>	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sriubų ir padažų pusgaminų ir patiekalų kokybės rodiklius ir vertinimo būdus; • Sriubų ir padažų pusgaminų ir patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti sriubų ir padažų pusgaminų ir patiekalų kokybės rodiklius. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustatyto sriubų ir padažų pusgaminų ir patiekalų kokybę.

VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> Jusliniu būdu nustato sriubų ir padažų kokybę; Paaiškina vertinimo kriterijus sriubų ir padažų kokybei nustatyti. 		
SIKTINGAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
7. Pateikti sriubų ir padažų patiekalus.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Tiekimo sriubų ir padažų būdus; Serviravimo indų pasirinkimą; Sriubų ir padažų patiekimo temperatūrą; Sriubų ir padažų dekoravimą; Priedus patiekiamas prie sriubų ir padažų (duona, bulvės ir t.t.) Padažų ir patiekalų derinimą; Padažų serviravimo būdus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Parinkti padažų ir sriubų patiekimo būdus; Parinkti indus; Pateikti sriubas ir padažus tinkamos temperatūros; Dekoruoti sriubas; Parinkti priedus ir garnyrus prie sriubų ir padažų; Derinti padažus patiekalams. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Pateikia kokybiškus padažus ir sriubas; Derina padažus su patiekalais ir pateikia teisingai.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> Parenka maisto produktus (žaliavas) sriubų ir padažų patiekimui. Pateikia sriubas laikantis technologinių reikalavimų, kūrybiškai dekoruojant. Teisingai derina ir pateikia padažus su skirtingais patiekalais. 		
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> Parengtos technologinės kortelės laikantis receptūra. Pagaminti padažai, sriubos laikantis gamybos technologinio proceso, gaminimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų. Įvertinta padažų ir sriubų kokybė, naudojant vertinimo metodus ir kriterijus. Teisingai parinkti padažai patiekalams. Sriubos ir padažai apipavidalinti ir kūrybiškai dekoruoti. 			

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101339	KIAUŠINIŲ GAMINIMAS, APIPAVIDALINIMAS IR KOKYBĖS VERTINIMAS	54	2
SIKTINGAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti maisto produktus (žaliavas) kiaušinių patiekalams gaminti.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Technologinių kortelių principus; Maisto produktus, žaliavas, reikalingas 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Parinkti kokybiškas žaliavas, kiaušinių patiekalams gaminti. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Paruošia technologinę kiaušinių patiekalų kortelę.

	kiaušinių patiekalams gaminti.		
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai (žaliavos) parenkami laikantis technologinėmis kortelėmis. • Apskaičiuoja reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį kiaušinių patiekalams naudojantis informacinėmis technologijomis. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Paruošti darbo vietą kiaušinių patiekalų gaminimui.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimus ir taisykles darbo vietai; • Higienos ir saugos reikalavimus; • Įrenginius, įrankius ir inventorių kiaušinių patiekalams gaminti; • Terminio apdorojimo būdus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo reikalavimus; • Dirbti pagal higienos reikalavimus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Taikyti įvairius terminio apdorojimo būdus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia darbo vietą kiaušinių patiekalams gaminti laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis; • Parenka, saugiai ir teisingai naudoja įrenginius ir įrankius kiaušinių patiekalams gaminti.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi darbo vietos paruošimo reikalavimų. • Laikosi higienos ir saugos reikalavimų. • Parenka įrenginius, įrankius ir inventorių, naudoja juos saugiai ir teisingai. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Parinkti kokybiškus maisto produktus kiaušinių patiekalų gaminimui.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Maisto kokybės vertinimo būdus; • Maisto produktų parinkimą pagal kiaušinių patiekalų asortimentą. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti metodus maisto kokybei įvertinti; • Parinkti maisto produktus skirtingam kiaušinių patiekalų asortimentui. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškus maisto produktus kiaušinių patiekalų gaminimui.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai parinkti maisto produktai kiaušinių patiekalų gaminimui. • Laikomasi sveikos mitybos principų. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
4. Paruošti pusgaminius kiaušinių patiekalams gaminti.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų paruošimo būdus; • Terminio apdorojimo būdus (kepimo, virimo ir kt.); • Technologinių įrengimų ir virtuvės įrankių naudojimą; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Teisingai naudoti pusgaminų paruošimo būdus maisto produktų (žaliavų) kiaušinių patiekalų gaminimui; • Naudoti tinkamus terminio apdorojimo būdus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Laikytis higienos ir darbo saugos reikalavimų. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia maisto produktus ir žaliavas kiaušinių patiekalams ir garnyrui gaminti laikantis technologinių reikalavimų.
	VERTINIMO KRITERIJAI		

	<ul style="list-style-type: none"> • Pasirinkta įranga ir įrankiai tinkami, maisto produktams ir žaliavoms kiaušinių patiekalams gaminti. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugos standartų. • Maisto produktai ir žaliavos kiaušinių patiekalams gaminti paruošti laikantis technologinių reikalavimų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
5. Gaminti kiaušinių patiekalus	<p>Žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kiaušinių patiekalų asortimentą; • Kiaušinių terminio apdorojimo būdus; • Technologinius kiaušinių patiekalų operacijos būdus; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti terminį paruošimo būdą pagal kiaušinių patiekalų asortimentą; • Laikytis technologinio gamybos proceso eiliškumo, gaminant kiaušinių patiekalus; • Taikyti geros higienos praktikos taisykles. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gamina kiaušinių patiekalus pagal technologinę kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Naudoja technologines korteles gaminant kiaušinių patiekalus; • Kiaušinių patiekalus gamina laikantis gamybos proceso nuoseklumo; • Laikosi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
6. Įvertinti kiaušinių patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kiaušinių patiekalų kokybės vertinimo kriterijus; • Kiaušinių patiekalų kokybės vertinimo metodus; 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti kiaušinių patiekalų kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir metodus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustato kiaušinių patiekalų kokybę.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Jusliniu būdu nustato kiaušinių patiekalų kokybę; • Paaškina vertinimo kriterijus kiaušinių patiekalų kokybei nustatyti. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
7. Patiekti kiaušinių patiekalus.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiekimo kiaušinių patiekalų būdus; • Serviravimo indų pasirinkimą; • Kiaušinių patiekalų patiekimo temperatūrą; • Kiaušinių patiekalų dekoravimą; 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti kiaušinių patiekalų patiekimo būdus; • Parinkti indus; • Patiekti tinkamos temperatūros kiaušinių patiekalus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekia kokybiškus kiaušinių patiekalus.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Patiekia kiaušinių patiekalus laikantis technologinių reikalavimų, kūrybiškai dekoruojant. 			
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Parinkti kokybiški produktai ir tinkami naudojami metodai kiaušinių patiekalams gaminti; • Pagaminti ir patiekti kiaušinių patiekalai laikantis gamybos technologinio proceso, gaminimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų. 			

UNIT OF LEARNING OUTCOME

KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101339	Karštų miltinių patiekalų gaminimas	54	2
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti maisto produktus (žaliavas) karštų miltinių patiekalų gaminimui.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių kortelių sudarymo principus; • Maisto produktus, žaliavas, reikalingas patiekalams gaminti. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti kokybiškas žaliavas, remiantis technologinėmis kortelėmis karštų miltinių patiekalų gaminimui. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia technologinę karštų miltinių patiekalų kortelę.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai (žaliavos) parenkami laikantis technologinėmis kortelėmis; • Apskaičiuoja reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį karštų miltinių patiekalų gaminimui naudojantis informacinėmis technologijomis 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Paruošti darbo vietą karštų miltinių patiekalų gaminimui.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimus ir taisykles darbo vietai; • Higienos ir saugos reikalavimus; • Įrenginius, įrankius ir inventorių karšties miltiniams patiekalams gaminti; • Terminio apdorojimo būdus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo reikalavimus; • Dirbti pagal higienos reikalavimus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Taikyti įvairius terminio apdorojimo būdus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia darbo vietą karšties miltiniams patiekalams gaminti laikantis geros higienos praktikos taisyklėms; • Parenka, saugiai ir teisingai naudoja įrenginius ir įrankius patiekalams gaminti.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi darbo vietos paruošimo reikalavimų. • Laikosi higienos ir saugos reikalavimų. • Parenka įrenginius, įrankius ir inventorių, naudoja juos saugiai ir teisingai. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Parinkti kokybiškus maisto produktus karštų miltinių patiekalų gaminimui.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto kokybės vertinimo būdus; • Maisto produktų parinkimą pagal karštų miltinių patiekalų asortimentą. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti metodus maisto kokybei įvertinti; • Parinkti maisto produktus skirtingam karštų miltinių patiekalų asortimentui. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškus maisto produktus karštų miltinių patiekalų gaminimui.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai parinkti maisto produktai karštų miltinių patiekalų gaminimui. • Laikomasi sveikos mitybos principų. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
4. Paruošti pusgaminius	Mokinys žino ir supranta:	Mokinys geba:	Mokinys:

karštiesiems miltiniams patiekalams.	<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus; • Terminio apdorojimo būdus (kepimo, virimo ir kt.); • Technologinių įrengimų ir virtuvės įrankių naudojimą; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai naudoti pusgaminių paruošimo būdus maisto produktų (žaliavų) karštų miltinių patiekalų gaminimui; • Naudoti tinkamus terminio apdorojimo būdus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Laikytis higienos ir darbo saugos reikalavimais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Paruošia maisto produktus ir žaliavas karštiesiems miltiniams patiekalams gaminti laikantis technologinių reikalavimų.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Pasirinkta įranga ir įrankiai tinkami, maisto produktams ir žaliavoms karštiesiems miltiniams patiekalams gaminti. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugos standartų. • Maisto produktai ir žaliavos karštiesiems miltiniams patiekalams gaminti paruošti laikantis technologinių reikalavimų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
5. Gaminti karštus miltinius patiekalus.	<p>Žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštų miltinių patiekalų asortimentą; • Karštų miltinių patiekalų terminio apdorojimo būdus; • Technologinius karštų miltinių patiekalų operacijos būdus; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti terminį paruošimo būdą pagal karštų miltinių patiekalų asortimentą; • Laikytis technologinio gamybos proceso eiliškumo, gaminant karštus miltinius patiekalus; • Taikyti geros higienos praktikos taisykles. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gamina karštus miltinius patiekalus pagal technologinę kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Naudoja technologines korteles gaminant karštus miltinius patiekalus; • Karštus miltinius patiekalus gamina laikantis gamybos proceso nuoseklumo; • Laikosi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
6. Įvertinti karštų miltinių patiekalų kokybę.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karštų miltinių patiekalų kokybės vertinimo kriterijus; • Karštų miltinių patiekalų kokybės vertinimo metodus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti karštų miltinių patiekalų kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustato karštų miltinių patiekalų kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus.
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Jusliniu būdu nustato karštų miltinių patiekalų kokybę; • Paaikškina vertinimo kriterijus karštų miltinių patiekalų kokybei nustatyti. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
7. Patiekti miltinius karštus patiekalus.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiekimo karštų miltinių patiekalų būdus; 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti karštų miltinių patiekalų patiekimo 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekia kokybiškus karštus miltinius

	<ul style="list-style-type: none"> • Serviravimo indų pasirinkimą; • Karštų miltinių patiekalų patiekimo temperatūrą; • Karštų miltinių patiekalų dekoravimą; 	<ul style="list-style-type: none"> • būdus; • Parinkti indus; • Pateikti tinkamos temperatūros karštus miltinius patiekalus. 	patiekalus.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Pateikia karštus miltinius patiekalus laikantis technologinių reikalavimų, kūrybiškai dekoruojant. 			
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Parinkti kokybiški produktai ir tinkami naudojami metodai karšties miltiniams patiekalams gaminti; • Pagaminti ir pateikti karšti miltiniai patiekalai laikantis gamybos technologinio proceso, gaminimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų. 			

KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101339	Daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų gaminimas ir patiekimas.	81	3
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti maisto produktus (žaliavas) daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų gaminimui.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių kortelių sudarymo principus; • Maisto produktus, žaliavas, reikalingas patiekalams gaminti. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti kokybiškas žaliavas, remiantis technologinėmis kortelėmis daržovių, ankštinių grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų patiekalų gaminimui. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia technologinę daržovių, ankštinių grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų patiekalų kortelę.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai (žaliavos) parenkami laikantis technologinėmis kortelėmis; • Apskaičiuoja reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį daržovių ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų gaminimui naudojantis informacinėmis technologijomis 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Paruošti darbo vietą daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų gaminimui.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimus ir taisykles darbo vietai; • Higienos ir saugos reikalavimus; • Įrenginius, įrankius ir inventorių karšties miltiniams patiekalams gaminti; • Terminio apdorojimo būdus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo reikalavimus; • Dirbti pagal higienos reikalavimus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Taikyti įvairius terminio apdorojimo būdus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia darbo vietą daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų patiekalams gaminti laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis; • Parenka, saugiai ir teisingai naudoja įrenginius ir įrankius patiekalams gaminti.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi darbo vietos paruošimo reikalavimų. • Laikosi higienos ir saugos reikalavimų. 			

SIKTYNAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Parinkti kokybiškius maisto produktus daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų gaminimui.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Maisto kokybės vertinimo būdus; Maisto produktų parinkimą pagal daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų asortimentą. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Parinkti metodus maisto kokybei įvertinti; Parinkti maisto produktus skirtingam daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų asortimentui. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Parenka kokybiškius maisto produktus daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų gaminimui.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
<ul style="list-style-type: none"> Teisingai parinkti maisto produktai daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų gaminimui. Laikomasi sveikos mitybos principų. Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 			
SIKTYNAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
4. Paruošti pusgaminius daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalams ir garnyrui.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus; Terminio apdorojimo būdus (kepimo, virimo ir kt.); Technologinių įrengimų ir virtuvės įrankių naudojimą; Higienos ir saugos reikalavimus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Teisingai naudoti pusgaminų paruošimo būdus maisto produktų (žaliavų) daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalams ir garnyro gaminimui; Naudoti tinkamus terminio apdorojimo būdus; Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; Laikytis higienos ir darbo saugos reikalavimų. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Paruošia maisto produktus ir žaliavas daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalams ir garnyrui gaminti laikantis technologinių reikalavimų.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
<ul style="list-style-type: none"> Pasirinkta įranga ir įrankiai tinkami, maisto produktams ir žaliavoms daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalams ir garnyrui gaminti. Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugos standartų. Maisto produktai ir žaliavos daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalams ir garnyrui gaminti paruošti laikantis technologinių reikalavimų. 			
SIKTYNAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
5. Gaminti daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštus patiekalus ir garnyrus.	Žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų asortimentą; Daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Taikyti terminį paruošimo būdą pagal daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų asortimentą; 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Gamina daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštus patiekalus ir garnyrus pagal technologinę kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.

	<ul style="list-style-type: none"> varškės karštų patiekalų ir garnyrų terminio apdorojimo būdus; Technologinius daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalų ir garnyrų operacijų būdus; Higienos ir saugos reikalavimus. 	<ul style="list-style-type: none"> Laikytis technologinio gamybos proceso eiliškumo, gaminant daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštų patiekalus ir garnyrus; Taikyti geros higienos praktikos taisykles. 	
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> Naudoja technologines korteles gaminant daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštus patiekalus ir garnyrus; daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštus patiekalus ir garnyrus gamina laikantis gamybos proceso nuoseklumo; Laikosi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
6. Įvertinti daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų kokybę.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų kokybės vertinimo kriterijus; Daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų kokybės vertinimo metodus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Nustato daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus.
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> Jusliniu būdu nustato daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų kokybę; Paiškina vertinimo kriterijus daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų kokybei nustatyti. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
7. Patiekti daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštuosius patiekalus ir garnyrus.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Tiekimo daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų būdus; Serviravimo indų pasirinkimą; Daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų patiekimo temperatūrą; Daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų dekoravimą; 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Parinkti daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštųjų patiekalų ir garnyrų patiekimo būdus; Parinkti indus; Patiekti tinkamos temperatūros daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštuosius patiekalus ir garnyrus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Patiekia kokybiškus daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštuosius patiekalus ir garnyrus.
PERFORMANCE CRITERIA			
	<ul style="list-style-type: none"> Patiekia daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštuosius patiekalus ir garnyrus laikantis technologinių reikalavimų, kūrybiškai dekoruojant. 		

GALUTINIAI REZULTATAI

- Parinkti kokybiški produktai ir tinkami naudojami metodai daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karšties patiekalams ir garnyrams gaminti;
- Pagaminti ir patiekti daržovių, ankštinių, grūdų, makaronų, varškės karštieji patiekalai ir garnyrai laikantis gamybos technologinio proceso, gaminimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų.

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101339	Mėsos, vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimas ir patiekimas.	162	6
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti maisto produktus (žaliavas) mėsos ir vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technologinių kortelių sudarymo principus; • Maisto produktus, žaliavas, reikalingas patiekalams gaminti. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti kokybiškas žaliavas, remiantis technologinėmis kortelėmis mėsos, vištienos karšties patiekalams ir užkandžiams. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia technologinę mėsos, vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių patiekalų kortelę.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai (žaliavos) parenkami laikantis technologinėmis kortelėmis; • Apskaičiuoja reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį mėsos ir vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui naudojantis informacinėmis technologijomis. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Paruošti darbo vietą mėsos ir vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimus ir taisykles darbo vietai; • Higienos ir saugos reikalavimus; • Įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos ir vištienos karšties patiekalams ir užkandžiams gaminti; • Terminio apdorojimo būdus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo reikalavimus; • Dirbti pagal higienos reikalavimus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Taikyti įvairius terminio apdorojimo būdus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia darbo vietą mėsos, vištienos karšties patiekalams ir užkandžiams gaminti laikantis geros higienos praktikos taisyklėms; • Parenka, saugiai ir teisingai naudoja įrenginius ir įrankius patiekalams gaminti.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi darbo vietos paruošimo reikalavimų. • Laikosi higienos ir saugos reikalavimų. • Parenka įrenginius, įrankius ir inventorių, naudoja juos saugiai ir teisingai. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Parinkti kokybiškus maisto produktus mėsos, vištienos karšties patiekalams ir	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maisto kokybės vertinimo būdus; • Maisto produktų parinkimą pagal mėsos, 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti metodus maisto kokybei įvertinti; • Parinkti maisto produktus skirtingam mėsos, 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškus maisto produktus mėsos, vištienos karštųjų patiekalų ir

užkandžiams gaminti.	vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių asortimentą.	vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių asortimentui.	užkandžių gaminimui.
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai parinkti maisto produktai mėsos, vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui. • Laikomasi sveikos mitybos principų. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
4. Paruošti pusgaminius ir žaliavas mėsos, vištienos karšties patiekalams ir užkandžiams gaminti.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus; • Terminio apdorojimo būdus (kepimo, virimo ir kt.); • Technologinių įrengimų ir virtuvės įrankių naudojimą; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Teisingai naudoti pusgaminių paruošimo būdus maisto produktų (žaliavų) mėsos, vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui; • Naudoti tinkamus terminio apdorojimo būdus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Laikytis higienos ir darbo saugos reikalavimais. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia maisto produktus ir žaliavas mėsos, vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui laikantis technologinių reikalavimų.
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pasirinkta įranga ir įrankiai tinkami, maisto produktams ir žaliavoms mėsos, vištienos karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugos standartų. • Maisto produktai ir žaliavos mėsos, vištienos karšties patiekalams ir užkandžiams gaminti paruošti laikantis technologinių reikalavimų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
5. Gaminti mėsos ir paukštienos karštuosius patiekalus ir užkandžius.	Žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių asortimentą; • Mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių terminio apdorojimo būdus; • Technologinius mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių operacijų būdus; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti terminį paruošimo būdą pagal Mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių asortimentą; • Laikytis technologinio gamybos proceso eiliškumo, gaminant mėsos, paukštienos karštuosius patiekalus ir užkandžius; • Taikyti geros higienos praktikos taisykles. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Gamina mėsos, paukštienos karštuosius patiekalus ir užkandžius pagal technologinę kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Naudoja technologines korteles gaminant mėsos ir paukštienos karštuosius patiekalus ir užkandžius; • Mėsos ir paukštienos karštuosius patiekalus ir užkandžius gamina laikantis gamybos proceso nuoseklumo; • Laikosi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS

6. Įvertinti mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės vertinimo kriterijus; Mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės vertinimo metodus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Nustato mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
<ul style="list-style-type: none"> Jusliniu būdu nustato mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę; Paiškina vertinimo kriterijus mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybei nustatyti. 			
SIEKTINAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
7. Patiekti mėsos, paukštienos karštuosius patiekalus ir užkandžius.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Tiekimo mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių būdus; Serviravimo indų pasirinkimą; Mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių patiekimo temperatūrą; Mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių dekoravimą; 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Parinkti mėsos, paukštienos karštųjų patiekalų ir užkandžių patiekimo būdus; Parinkti indus; Patiekti tinkamos temperatūros mėsos, paukštienos karštuosius patiekalus ir užkandžius.. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Patiekia kokybiškus mėsos, paukštienos karštuosius patiekalus ir užkandžius.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> Patiekia mėsos, paukštienos karštuosius patiekalus ir užkandžius laikantis technologinių reikalavimų, kūrybiškai dekoruojant. Derina padažus su įvairiais mėsos ir paukštienos karštais patiekalais ir užkandžiais ir teisingai patiekia. 			
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> Parinkti kokybiški produktai ir tinkami naudojami metodai mėsos, vištienos karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti; Pagaminti ir patiekti mėsos, vištienos karštieji patiekalai ir užkandžiai laikantis gamybos technologinio proceso, gaminimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų. 			

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101339	Žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimas ir patiekimas.	108	4
SIEKTINAS MOKYMOŠI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti maisto produktus (žaliavas) žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Technologinių kortelių sudarymo principus; Maisto produktus, žaliavas, reikalingas patiekalams gaminti. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Parinkti kokybiškas žaliavas, remiantis technologinėmis kortelėmis žuvies ir jūros gėrybių karštiesiems patiekalams ir užkandžiams. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Paruošia technologinę žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių patiekalų kortelę.
VERTINIMO KRITERIJAI			

	<ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktai (žaliavos) parenkami laikantis technologinėmis kortelėmis; • Apskaičiuoja reikiamą maisto produktų ir žaliavų kiekį žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui naudojantis informacinėmis technologijomis. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Paruošti darbo vietą žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimus ir taisykles darbo vietai; • Higienos ir saugos reikalavimus; • Įrenginius, įrankius ir inventorių mėsos ir vištienos karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti; • Terminio apdorojimo būdus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo reikalavimus; • Dirbti pagal higienos reikalavimus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Taikyti įvairius terminio apdorojimo būdus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia darbo vietą žuvies ir jūros gėrybių karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis; • Parenka, saugiai ir teisingai naudoja įrenginius ir įrankius patiekalams gaminti.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi darbo vietos paruošimo reikalavimų. • Laikosi higienos ir saugos reikalavimų. • Parenka įrenginius, įrankius ir inventorių, naudoja juos saugiai ir teisingai. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Parinkti kokybiškus maisto produktus žuvies ir jūros gėrybių karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Maisto kokybės vertinimo būdus; • Maisto produktų parinkimą pagal žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių asortimentą. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti metodus maisto kokybei įvertinti; • Parinkti maisto produktus skirtingam žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių asortimentui. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškus maisto produktus žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai parinkti maisto produktai žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui. • Laikomasi sveikos mitybos principų. • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
4. Paruošti pusgaminius ir žaliavas žuvies ir jūros gėrybių karštiesiems patiekalams ir užkandžiams gaminti.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir žaliavų paruošimo būdus; • Terminio apdorojimo būdus (kepimo, virimo ir kt.); • Technologinių įrengimų ir virtuvės įrankių naudojimą; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Teisingai naudoti pusgaminį paruošimo būdus maisto produktų (žaliavų) žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui; • Naudoti tinkamus terminio apdorojimo būdus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Laikytis higienos ir darbo saugos 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošia maisto produktus ir žaliavas žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui laikantis technologinių reikalavimų.

		reikalavimais.	
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Pasirinkta įranga ir įrankiai tinkami, maisto produktams ir žaliavoms žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių gaminimui • Laikomasi maisto kokybės, higienos ir saugos standartų. • Maisto produktai ir žaliavos žuvies ir jūros gėrybių karšties patiekalams ir užkandžiams gaminti paruošti laikantis technologinių reikalavimų. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
5. Gaminti žuvies ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius.	<p>Žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių asortimentą; • Žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių terminio apdorojimo būdus; • Technologinius žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių operacijų būdus; • Higienos ir saugos reikalavimus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti terminį paruošimo būdą pagal žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių asortimentą; • Laikytis technologinio gamybos proceso eiliškumo, gaminant žuvies ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius; • Taikyti geros higienos praktikos taisykles. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gamina žuvies ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius pagal technologinę kortelę, laikantis gamybos proceso nuoseklumo.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Naudoja technologines korteles gaminant žuvies ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius; • Žuvies ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius gamina laikantis gamybos proceso nuoseklumo; • Laikosi maisto kokybės, higienos ir saugumo standartų. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
6. Įvertinti žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės vertinimo kriterijus; • Žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybės vertinimo metodus. 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nustato žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Jusliniu būdu nustato žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybę; • Paaiškina vertinimo kriterijus žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių kokybei nustatyti. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
7. Patiekti žuvies ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius.	<p>Mokinys žino ir supranta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiekimo žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių būdus; • Serviravimo indų pasirinkimą; • Žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių patiekimo temperatūrą; • Žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių dekoravimą; 	<p>Mokinys geba:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti žuvies ir jūros gėrybių karštųjų patiekalų ir užkandžių patiekimo būdus; • Parinkti indus; • Patiekti tinkamos temperatūros žuvies ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius. 	<p>Mokinys:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Patiekia kokybiškus žuvies ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius.

VERTINIMO KRITERIJAI

- Pateikia žuvies ir jūros gėrybių karštuosius patiekalus ir užkandžius laikantis technologinių reikalavimų, kūrybiškai dekoruojant.
- Derina padažus su įvairiais žuvies ir jūros gėrybių karštais patiekalais ir užkandžiais ir teisingai patiekia.

GALUTINIAI REZULTATAI

- Parinkti kokybiški produktai ir tinkami naudojami metodai žuvies ir jūros gėrybių karšties patiekalams ir užkandžiams gaminti;
- Pagaminti ir patiekti kokybiški žuvies ir jūros gėrybių ir užkandžių patiekalai;
- Teisingai patiekti suderinti padažai su žuvies ir jūros gėrybių karštais patiekalais ir užkandžiais.

KVALIFIKACINIS VIENETAS

KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101344	Miltinių konditerijos gaminių gaminimas.	270	10
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Maišyti ir minkyti tešlas	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Tešlų ruošimo būdus ir asortimentą; • Žaliavas reikalingas tešloms gaminti pagal technologines korteles. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti žaliavų reikmes tešlų užmaišymui; • Užmaišyti tešlas. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Užmaišo tešlas laikantis geros higienos ir darbo saugos praktikos taisyklėms.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai apskaičiuotas žaliavų kiekis pagal gaminių technologijos korteles; • Saugiai ir teisingai eksploatuoti technologiniai įrengimai. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Gaminti nemielinių ir mielinų tešlų gaminius.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Reikalavimus ir taisykles darbo vietai; • Higienos ir saugos reikalavimus; • Įrenginius, įrankius ir inventorių mielinų ir nemielinių tešlų gaminiams gaminti; • Terminio apdorojimo būdus. • Mielinių ir nemielinių gaminių asortimentą. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Taikyti darbo reikalavimus; • Dirbti pagal higienos reikalavimus; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti; • Taikyti įvairius terminio apdorojimo būdus pagal technologinius reikalavimus; • Gaminti mielinus ir nemielinius tešlų gaminius. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Gamina mielinus ir nemielinius tešlų gaminius laikantis higienos reikalavimų. • Parenka ir naudoja taisyklingai ir saugiai įrengimus ir įrankius.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai, laikantis darbo saugos ir higienos reikalavimų parengta darbo vieta; • Laikomasi higienos reikalavimų; • Saugiai eksploatuoti technologiniai įrengimai. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Gaminti konditerijos pusgaminius.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų (žaliavų) kokybės vertinimo būdus; • Maisto produktų parinkimą pagal konditerijos gaminių asortimentą. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti metodus maisto kokybei įvertinti; • Parinkti maisto produktus skirtingiems konditerijos gaminiams; • Įvertinti maisto produktų ir žaliavų paruošimą konditeriniams pusgaminiams gaminti. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškus maisto produktus ir pagamina konditerinius pusgaminius.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Tinkamai parinkti maisto produktai konditerijos pusgaminiams gaminti. • Laikomasi darbo saugos ir higienos reikalavimų. 		

SIEKINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
4. Gaminti konditerijos gaminius.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Produktų kokybės vertinimo kriterijus ir būdus; • Konditerijos gaminių asortimentą; • Dekoravimo būdus 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Įvertinti konditerijos gaminių kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus; • Dekoruoti konditerinius gaminius 	The learner: <ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškus maito produktus ir gamina konditerinius gaminius laikantis geros higienos praktikos taisyklėmis,
	VERTINIMO KRITERIJAI		
<ul style="list-style-type: none"> • Parinkti technologiniai įrengimai, įrankiai ir inventoriai, konditeriniams gaminiams gaminti; • Laikomasi higienos ir saugumo reikalavimų; • Maisto produktai ir žaliavos konditerijos gaminiams atrinkti laikantis technologinio gamybos proceso. 			
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškus maisto produktus ir gaminimo metodus konditerijos gaminiams; Prepared, decorated and served quality pastry dishes and patisserie according to technologies and respecting hygiene and safety rules. 			

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101340	Saldžiųjų patiekalų gaminimas, jų apipavidalinimas ir kokybės vertinimas.	270	10
SIEKINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Gaminti saldžiųjų patiekalų pusgaminius	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų paruošimo būdus; • Saugą pagal geros higienos praktikos taisykles. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Paruošti maisto produktus ir žaliavas saldiems patiekalams gaminti; • Parinkti ir saugiai naudoti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Pagamina saldžiųjų patiekalų pusgaminius laikantis geros higienos ir darbo saugos praktikos taisyklėmis.

VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Teisingai parinktos žaliavos laikantis technologinių kortelių reikalavimų; • Laikomasi darbo saugos ir higienos reikalavimų. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Gaminti saldžiuosius patiekalus	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų klasifikaciją, asortimentą; • Saldžiųjų patiekalų gaminimo technologinį procesą, temperatūrų režimus; • Saldžiųjų patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Parinkti ir įvertinti kokybiškus maisto produktus ir žaliavas; • Dirbti laikantis higienos reikalavimų; • Parinkti tinkamus technologinius įrenginius, įrankius ir saugiai naudoti 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Gamina saldžiuosius patiekalus laikantis higienos reikalavimų
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi darbo vietos reikalavimų; • Naudojasi technologinėmis kortelėmis; • Laikosi higienos reikalavimų; • Naudoja įrenginius, įrankius saugiai ir tikslingai. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Įvertinti pusgaminių ir patiekalų kokybę ir juos apipavidalinti bei patiekti.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Saldžiųjų patiekalų pusgaminių kokybės rodiklius ir vertinimo būdus; • Saldžiųjų patiekalų pusgaminių laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Ženklinėti saldžiųjų patiekalų pusgaminius; • Apipavidalinti ir dekoruoti saldžiuosius patiekalus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Patiekia saldžiuosius patiekalus pagal geros higienos praktikos reikalavimus
VERTINIMO KRITERIJAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Laikomasi darbo saugos ir higienos reikalavimų. 		
GALUTINIAI REZULTATAI			
	<ul style="list-style-type: none"> • Pagaminti saldieji patiekalai laikantis gamybos technologinio proceso, gaminimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų. • Teisingai patiekti kokybiški saldieji patiekalai 		

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101342	Salotų, šaltų užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	81	3
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti žaliavas ir produktus salotų, šaltų	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Maisto produktų ir, žaliavų asortimentą. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Sudaryti kalkuliacines ir technologijas 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Parenka kokybiškas medžiagas ir

užkandžių ir patiekalų pobūviams gaminti.		korteles salotų, šaltų užkandžių ir patiekalų pobūvių gaminiam.	žaliavas pobūvių salotų, šaltų užkandžių ir patiekalų gaminiam.
VERTINIMO KRITERIJAI			
• Teisingai parinkti maisto produktai ir žaliavos laikantis technologinių kortelių.			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Gaminti salotas, užkandžius ir šaltuosius patiekalus pobūviams.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams asortimentą. Salotų, užkandžių ir šaltųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių; Paruošti pusgaminius pobūviams salotų, šaltų užkandžių ir šaltų patiekalų; Paruošti salotas, šaltus užkandžius ir šaltus patiekalus pobūvių pristatymui. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Pagamina salotas, šaltus užkandžius ir šaltus patiekalus pobūviams laikantis geros higienos ir darbo saugos praktikos taisyklėmis.
VERTINIMO KRITERIJAI			
<ul style="list-style-type: none"> Laikomasi darbo saugos ir higienos reikalavimų; Gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gamavimo nuoseklumo. 			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Įvertinti salotų, užkandžių ir šaltų patiekalų kokybę ir pateikti patiekalus pobūviams	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Salotų, šaltų užkandžių ir šaltų patiekalų pobūviams metodus ir būdus kokybei įvertinti; Salotų, šaltų užkandžių ir šaltų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti salotų, šaltų užkandžių ir šaltų patiekalų pobūviams kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus. Dekoruoti pagamintus salotų, šaltų užkandžių ir šaltų patiekalų pobūviams patiekalus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Pateikia ir pristato paruoštus salotų, šaltų užkandžių ir šaltų patiekalų pobūviams patiekalus laikantis geros higienos ir darbo saugos praktikos taisyklėmis.
VERTINIMO KRITERIJAI			
• Laikomasi patiekalų kokybės, higienos ir darbo saugumo reikalavimų standarto.			
GALUTINIAI REZULTATAI			
• Pagaminti ir pateikti salotų, šaltų užkandžių ir šaltų pobūvių patiekalai laikantis gamavimo technologinio proceso, gamavimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų..			

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101342	Sriubų ir karštų patiekalų pobūviams gaminimas ir pateikimas	135	5
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas sriubų ir karštų	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Maisto produktų ir žaliavų asortimentą, 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Sudaryti kalkuliacines ir technologijas 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Parenka kokybiškas medžiagas ir

patiekalų pobūviams gaminti.	reikalingą sriubų ir karštų patiekalų pobūviams gaminti.	korteles sriubų ir karštų patiekalų pobūvių gaminiams.	žaliavas sriubų ir karštų pobūvių patiekalų gaminiams.
VERTINIMO KRITERIJAI			
• Teisingai parinkti maisto produktai ir žaliavos laikantis technologinių kortelių.			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Gaminti sriubas ir karštuosius patiekalus pobūviams.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams asortimentą. Sriubų ir karštųjų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių; Paruošti pusgaminius pobūviams sriubų ir karštų patiekalų; Paruošti sriubas ir karštus patiekalus pobūvių pristatymui. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Pagamina sriubas ir karštus patiekalus pobūviams laikantis geros higienos ir darbo saugos praktikos taisyklėms.
VERTINIMO KRITERIJAI			
• Laikomasi darbo saugos ir higienos reikalavimų;			
• Gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gamavimo nuoseklumo.			
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Įvertinti sriubų ir karštų patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Sriubų ir karštų patiekalų pobūviams metodus ir būdus kokybei įvertinti; Sriubų ir karštų patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti sriubų ir karštų patiekalų pobūviams kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus. Dekoruoti pagamintus sriubų ir karštų patiekalų pobūviams patiekalus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Pateikia ir pristato paruoštus sriubų ir karštų patiekalų pobūviams patiekalus laikantis geros higienos ir darbo saugos praktikos taisyklėms.
VERTINIMO KRITERIJAI			
• Laikomasi patiekalų kokybės, higienos ir darbo saugumo reikalavimų standarto.			
GALUTINIAI REZULTATAI			
• Pagaminti ir patiekti sriubų ir karštų pobūvių patiekalai laikantis gamavimo technologinio proceso, gamavimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų..			

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
4101342	Saldžių patiekalų pobūviams gaminimas ir patiekimas	54	2
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Parinkti maisto produktus ir žaliavas saldžių patiekalų pobūviams gaminti.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Maisto produktų ir žaliavų asortimentą, reikalingą saldžių patiekalų pobūviams 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Sudaryti kalkuliacines ir technologijos korteles saldžių patiekalų pobūvių 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Parenka kokybiškas medžiagas ir žaliavas saldžių pobūvių patiekalų

	gaminti.	gaminiam.	gaminiam.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> Teisingai parinkti maisto produktai ir žaliavos laikantis technologinių kortelių. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Gaminti saldžiuosius patiekalus pobūviams.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Saldžių patiekalų pobūviams asortimentą. Saldžių patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Naudoti saugiai virtuvės įrengimus ir inventorių; Paruošti pusgaminius pobūviams saldžių patiekalų; Paruošti saldžius patiekalus pobūvių pristatymui. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Pagamina saldžius patiekalus pobūviams laikantis geros higienos ir darbo saugos praktikos taisyklėms.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> Laikomasi darbo saugos ir higienos reikalavimų; Gamybos technologiniai procesai atlikti laikantis gamavimo nuoseklumo. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Įvertinti saldžių patiekalų kokybę ir patiekti patiekalus pobūviams	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Saldžių patiekalų pobūviams metodus ir būdus kokybei įvertinti; Saldžių patiekalų pobūviams laikymo sąlygas ir realizavimo terminus. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Įvertinti saldžių patiekalų pobūviams kokybę pagal tinkamus vertinimo kriterijus ir būdus. Dekoruoti pagamintus saldžius patiekalus pobūviams. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Pateikia ir pristato paruoštus saldžius patiekalus pobūviams laikantis geros higienos ir darbo saugos praktikos taisyklėms.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> Laikomasi saldžių patiekalų kokybės, higienos ir darbo saugumo reikalavimų standarto. 		
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> Pagaminti ir patiekti saldūs patiekalai pobūviams laikantis gamavimo technologinio proceso, gamavimo nuoseklumo ir higienos, saugumo reikalavimų.. 			

KVALIFIKACINIS VIENETAS			
KODAS	KVALIFIKACINIS VIENETAS	VALANDOS	KREDITAI
310133	Darbas su dokumentais	108	4
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	ĮGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
1. Pildyti higienos žurnalus.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> Geros higienos praktikos taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> Taikyti geros higienos praktikos taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> Pildo higienos žurnalus laikantis geros higienos praktikos taisyklės maitinimo paslaugas teikiančiose įmonėse
VERTINIMO KRITERIJAI			

	<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi geros higienos praktikos taisyklėmis. • Teisingai pildo higienos žurnalą. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	JGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
2. Ženklini maisto produktų ir žaliavų pakuotes ir fiksuoti produkcijos pagaminimo laiką.	Mokinys žino ir supranta: <ul style="list-style-type: none"> • Pusgaminių ir patiekalų laikymo sąlygas ir realizavimo laiką. 	Mokinys geba: <ul style="list-style-type: none"> • Paskaičiuoti patiekalų energetinę vertę; • Ženklini pusgaminius ir patiekalus. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Ženklini pusgaminius ir patiekalus pagal geros higienos praktikos taisykles.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi higienos reikalavimų; • Teisingai ženklini pusgaminius ir patiekalus. 		
SIEKTINAS MOKYMOSI REZULTATAS	ŽINIOS	JGŪDŽIAI	KOMPETENCIJOS
3. Stebėti maisto produktų ir žaliavų kieki.	Mokinys žino: <ul style="list-style-type: none"> • Realizavimo terminus; • Maisto produktų ir žaliavų priėmimo, išdavimo ir apskaitos tvarką. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Apskaičiuoti maisto produktų ir žaliavų poreikį. 	Mokinys: <ul style="list-style-type: none"> • Tvarko maisto produktų ir žaliavų apskaitą, laikydamasis higienos taisyklėmis ir laikymo bei realizavimo sąlygomis.
	VERTINIMO KRITERIJAI		
	<ul style="list-style-type: none"> • Laikosi geros higienos praktikos taisyklėmis; • Laikosi laikymo ir realizavimo sąlygomis. 		
GALUTINIAI REZULTATAI			
<ul style="list-style-type: none"> • Apskaitomi maisto produktai ir žaliavos, atsižvelgiant į ženklinimą, laikymo ir realizavimo sąlygas. 			

TECHNINĖ SPECIFIKACIJA

Ši mokomoji priemonė paremta Lietuvos kvalifikacijų sandaros 4 EKS lygio virėjo mokymo programos mokymosi rezultatais.

Šioje priemonėje naudojami tik profesiniai mokymo programos komponentai.

Priemonė buvo sukurta *EURspace_European IVT Recognition Gateway* pilotinio projekto metu. Tai yra 2-asis projekto intelektualinis produktas, remiantis projekto metu sukurta metodika, kuri yra pristatyta *ECVET metodiniame gide praktikos vadovams*. Gidą galima atsisiųsti paspaudus nuorodą: <https://eurspace.eu/>.

Už šios priemonės parengimą atsakingas projekto partneris- Vilniaus turizmo ir prekybos verslo mokykla.

EURspace: European IVT Recognition Gateway

Projekto numeris 2015-1-PT01-KA202-013119

ERASMUS+ PROGRAMA

KA2 Strateginių partnerysčių profesinio mokymo projektas

Šis leidinys parengtas remiant Europos Komisijai, tačiau atspindi tik autorių požiūrį ir Uropos Komisija negali būti laikoma atsakinga už bet kokį jame pateiktos informacijos turinį.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union