



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



KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO
MOKYMO PLĖTROS CENTRAS

Virėjo modulinė profesinio mokymo programa, II lygis

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinis parengtas įgyvendinant iš Europos Sąjungos struktūrinių fondų lėšų bendrai finansuojamą projektą „Lietuvos kvalifikacijų sistemos plėtra (I etapas)“ (projekto Nr. 09.4.1-ESFA-V-734-01-0001).

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinio (Virėjo modulinė profesinio mokymo programa, II lygis) autoriai patvirtina, kad šiame teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinyje pateiktos užduotys nepažeis autorių, kurių kūriniai naudojami, teisių ir visa užduotims rengti ir iliustruoti naudota literatūra ir šaltiniai yra pateikti sąsiuvinio gale.

Modulis „Įvadas į profesiją“

TESTAS ĮSIVERTINTI GEBĖJIMAMS PRIEŠ PRADEDANT MOKYTIS

1. Maitinimo įmonėse dirbantys darbuotojai turi būti gerai susipažinę:
 - a) Su darbo drausmės taisyklėmis, technologinių įrengimų eksploatavimo ir darbo saugos, elektrosaugos, ir priešgaisrinės saugos reikalavimais;
 - b) Su darbo drausmės taisyklėmis, technologinių įrengimų eksploatavimo ir darbo saugos taisyklėmis;
 - c) Su elektrosaugos ir priešgaisrinės saugos reikalavimais.
2. Ką daryti, kad darbuotojas (virėjas) kuo mažiau pavargtų ir darbas vyktų sparčiau?
 - a) Visi darbo įrankiai, turi būti išdėlioti greta, patogiai ir tose pačiose vietose;
 - b) Visi darbo įrankiai naudojami gamybos procese, turi būti išdėlioti greta, patogiai ir tose pačiose vietose;
 - c) Visi darbo įrankiai naudojami gamybos procese, turi būti išdėlioti patogiai ir tose pačiose vietose.
3. Darbo vietos virtuvėje skirstomos į:
 - a) Universalias;
 - b) Specializuotas;
 - c) Universalias ir specializuotas.
4. Maitinimo įmonių patalpos pagal funkcijas skirstomos į:
 - a) Lankytojų, gamybines ir buitines;
 - b) Lankytojų, pagalbines, buitines ir administracines;
 - c) Lankytojų, gamybines, administracines, buitines, technines ir pagalbines.
5. Gamybinės patalpos maitinimo įmonėje turi būti išdėstytos:
 - a) Pagal technologinį procesą, kad nesikirstų neapdorotų produktų ir pagamintų patiekalų srautai;
 - b) Ten, kur yra tam tinkamos vietos ir kur įrengtos komunikacijos;
 - c) Priklauso nuo to, kaip suprojektuotas pastatas.
6. Gamybinių stalų paviršius maitinimo įmonėse turi būti :
 - a) Medinis;
 - b) Plastikinis;
 - c) Metalinis.
7. Patiekalų taršos pavojus atsiranda:
 - a) Laikant produktus, atliekant produktų pirminį paruošimą, šiluminį apdorojimą ir patiekiant patiekalus;
 - b) Atliekant produktų paruošimą ir patiekiant patiekalus;
 - c) Atliekant produktų pirminį paruošimą, šiluminį apdorojimą ir patiekiant patiekalus.
8. RVASVT – tai:
 - a) Maisto gamybos sistema, užtikrinanti kokybiško, saugaus maisto gaminimą ir tiekimą vartotojui;
 - b) Dokumentų rinkinys;
 - c) Žaliavų ir prekių analizė.
9. Maitinimo įmonių tipai:
 - a) Restoranai, kavinės, barai, specializuoti barai, valgyklos, cechai;

- b) Restoranai, kavinės;
- c) Cechai, barai, restoranai.

10. Sėkmingo bendravimo principai:

- a) Išgirsti, išklaustyti ir nesuprasti;
- b) Išgirsti, išklaustyti, suprasti ir gerbti;
- c) Skubėti, neklausyti ir nesuprasti.

Modulis „Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1) Maitinimo įmonėse darbuotojai turi būti gerai susipažinę su (pažymėti teisingą atsakymą):

- Darbo vietai maitinimo įmonėse ir asmens higienai keliamais reikalavimais ir taisyklėmis;
- gerai žinoti technologinių įrengimų eksploatavimo ir darbo saugos, elektrosaugos, bei priešgaisrinės saugos reikalavimus;
- Darbo drausmės taisyklėmis, bei žinoti priešgaisrinės saugos bei elektrosaugos reikalavimus;
- Darbo drausmės ir saugos taisyklėmis, įrankių naudojimosi taisyklėmis, aprangos reikalavimais.

2) Daržovių pirminio paruošimo būdai (įrašykite tinkama eilės tvarka):

	Plovimas
	Rūšiavimas
	Pjaustymas
	Valymas
	Plovimas

3) Išvardykite pagrindinius daržovių pjaustymo būdus:

.....

.....

4) Išvardykite pagrindinius ir pagalbinius šiluminio paruošimo būdus:

.....

.....

2 užduotis. RŪŠIUOKITE ATLIEKAS

Tinkamai išrūšiuokite atliekas (įrašykite pateiktus atliekų pavadinimus į lentelę):

Laikraščiai, stiklainiai, „Tetra pak“ pakuotės, skardinės, žurnalai, stiklo duženos, plastikinio butelio kamštelis, metaliniai dangteliai, popierius, kartonas, plastikiniai buteliai (limonado, alaus, mineralinio), metalinės pakuotės, popierinės ir kartoninės pakuotės, stiklo buteliai, polietileno maišeliai, indeliai nuo padažų, jogurto, majonezo, indeliai nuo skalbiklių, ploviklių, šampūno, plastikiniai žaislai, plastikiniai indai.

Popieriaus atliekos	Stiklo atliekos	Plastiko atliekos	Metalo atliekos

3 užduotis. ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS

1) Reikalavimai dirbantiems su maistu:

- Turi pasitikrinti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka
..... pradedant dirbti ir ją tikrintis
- Turi turėti įgytų privalomųjų maisto žinių, tiesiogiai susijusių su jų
....., ir pagal sudarytus planus jas

- Turi laikytis reikalavimų ir tinkamus, švarius
- Netvarkyti maisto

2) Reikalavimai plovimui, dezinfekavimui:

- medžiagos naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. liečiantiems paviršiams valyti ir jų dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai.
- Plovikliams, detergentams ir kitoms valymo medžiagoms laikyti turi būti numatyta kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo.
- Valymo inventorius (šepečiai, kibirai ir kt.) turi būti ir atskiroje jiems skirtoje vietoje, kad maisto produktų ir įrangos.

3) Raskite neteisingai įrašytus žodžius ir juos pakeiskite teisingais, išbraukite ir papildykite. Reikalavimai asmens higienai:

- Rūbų plovimo, dezinfekavimo ir sausinimo įranga turi būti ne visur, tik ten kur to nereikalauja technologija.
- Greta rūbų tvarkymo patalpų turi būti spintos ir buities patalpa, kurie turi būti tinkamai įrengti, patogiai išdėstyti. Tualetu durys turi atsidaryti tiesiai į maisto tvarkymo patalpas. Greta tualetu turi būti praustuvas su šaltu vandeniu, rankų plovimo priemonių.
- Darbo drabužiai turi būti laikomi kartu su asmeniniais daiktais.

4 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMĄ

Kaip taisyklingai turi būti suženklintos pjaustymo lentelės? Raskite klaidas ir jas ištaisykite:

- Mėlyna – žaliai mėšai;
- Raudona – žaliai žuviai;
- Balta – daržovėms ir vaisiams;
- Žalia – termiškai apdorotiems produktams;
- Ruda – duonos gaminiams.

5 užduotis. ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS

Įrašykite praleistus žodžius: reikalavimai patalpoms ir įrangai :

- tvarkymo patalpų grindų, sienų, langų danga turi būti plovimo ir dezinfekcinėms medžiagoms.
- Lubos ir ant jų bei sienų esantys įrenginiai turi būti ir įrengti taip, kad nesikaupytų būtų lengvai valomi.
- turi būti saugios konstrukcijos ir įrengti tokiose vietose, kad nepatektų į maistą. Jie turi būti lengvai ir švarūs.
- Naudojama įranga turi būti, pagaminta iš medžiagų, tinkamų higieniniam valymui.
- Inventorius, kaip galimas taršos šaltinis, turi būti aiškiai (užrašais, spalvomis ar pan.), laikomas, apsaugotas nuo užteršimo ir naudojamas pagal paskirtį.
- šiluminio apdorojimo, karšto laikymo, įranga ar patalpos turi turėti temperatūros matavimo prietaisus.

6 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Švaros zona įmonėje yra atskira patalpa:

- a) Taip;
- b) Ne.

2. Ar galima tuo pačiu valymo inventoriumi valyti švaros zoną, lankytojų salę bei sanitarinius mazgus:

- a) Taip;
- b) Ne.

3. Ar galima kiaušinių lukštus viešojo maitinimo įmonėje mesti su bendromis atliekomis:

- a) Taip;
- b) Ne.

4. Ar galima toje pačioje plautuvėje plauti rankas, daržoves, žuvį bei nešvarius indus:

- a) Taip;
- b) Ne.

5. Ar privaloma viešojo maitinimo įmonėje vengti kryžminio užterštumo:

- a) Taip;
- b) Ne.

6. Ar galima toje pačioje patalpoje laikyti kavą, arbatą, makaronus ir kiaušinius:

- a) Taip;
- b) Ne.

7. Daržovės rūšiuojamos pagal:

- a) Dydį, kokybę, rūšį;
- b) Spalvą, lapus, šaknis;
- c) Išvaizdą, šviežumą, kvapą.

8. Šviežios mėsos savybės:

- a) Elastinga, rausvos spalvos, mėsos kvapo;
- b) Patamsėjusi ir apdžiūvusi;
- c) Šviežia mėsa neturi savybių.

9. Norint atrinkti produktus ir žaliavas gaminamam patiekalui reikia:

- a) Naudotis receptūromis ir technologijos kortelėmis;
- b) Naudotis tik šaukštais ir dubenėliais;
- c) Naudotis nereikia, galima sudėti pagal nuojautą.

10. Baigus darbą elektriniu įrengimu jį privalu:

- a) Išjungti ir išvalyti;
- b) Palikti kitam darbuotojui sutvarkyti;
- c) Reikia tik išjungti, valyti neprivaloma.

11. Virėjas gaminantis patiekalus savo darbe privalo naudoti svarstyklės bei kitus matavimo įrenginius bei įrankius:

- a) Taip;
- b) Ne.

12. Daržoves ir vaisius plauname:

- a) Po šiltu vandeniu;
- b) Mirkome kambario temperatūros vandenyje ir perskalaujame;
- c) Po šaltu tekančiu vandeniu.

13. Pagrindinis dokumentas, kuriuo vadovaujasi virėjas gamindamas patiekalą yra:

- a) Technologinė kortelė arba receptūra;
- b) Jokiais dokumentais vadovautis nereikia;
- c) Internetiniu puslapiu Meniu.lt.

14. Blanširavimas tai:

- a) Produkto nuplovimas;
- b) Produkto nuplikinimas;
- c) Produkto atšaldymas.

15. Sugedus įrengimui darbo metu viešojo maitinimo įmonėje virėjas privalo:

- a) Pabaigti darbą tuo įrengimu;
- b) Nedelsiant išjungti ir informuoti vadovą;
- c) Sutaisyti ir dirbti toliau.


Modulis „Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1) Įrankis be kurio negali dirbti nei vienas virėjas?

.....

2) Parašykite šalia kiekvieno peilio jo paskirtį:



Šaltinis: <http://www.peiliupasaulis.lt/2017/09/12/opinel-peiliai-2/>


3) Parašykite, kam naudojamas šis prietaisas:



Šaltinis: <http://www.virtuves-reikmenys.lt/virtuves-irankiai/kiti-irankiai/maku-mesos-minkstiklis.html>

4) Parašykite įrenginių pavadinimus ir kam jie naudojami:

	Pavadinimas	Kam naudojami
<p>1</p>  <p>Šaltinis: https://www.derekis.lt/garupuodas-philips-hd914091</p>		
<p>2</p>  <p>Šaltinis: http://www.imk.lt/Buitine-technika/Smulki-virtuves-technika-maisto-ruosimui/Vakuumatoriai-Sous-vide-prietaisai/Caso-SV200-Sous-Vide-Stick-800-W.html</p>		

 3 Šaltinis: http://www.cissrl.it/gb/pacojet/3063-paco-jet-sirman.html		
---	--	--

5) Kurios skerdenų dalys yra vertingiausios pagal jungiamąjį audinį?

- a) Kumpis, karka;
- b) Mentė, sprandinė;
- c) Nugarinė, išpjova.

2 užduotis. UŽBAIKITE SAKINIUS

Jautienos pusgaminių panaudojimas:

Nugarinė su šonkauliais naudojama

Nugarinė be kaulo naudojama

Jautienos kulninė naudojama

Vidinė kumpio dalis naudojama

3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1) Išvardykite maltos žuvies masės pusgaminių asortimentą:

-;
-;
-;
-;
-;
-;
-;

2) Kodėl verdant žuvienę reikia pašalinti žiaunas ir akis?

.....

3) Išvardykite šviežios žuvies požymius:

1.;
2.;
3.;
4.

4) Išvardykite lietišiams blynams reikalingus produktus:

.....

5) Išvardykite lietišnių blynelių įdarų asortimentą:

.....

6) Apibūdinkite virtinius ir išvardykite iš kokių produktų jie gaminami:

.....

4 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Pagrindiniai šiluminio paruošimo būdai:

- a) Virimas ir kepimas;

- b) Blanširavimas ir apskrudinimas;
- c) Troškinimas ir šutimas.

2. Ruošiant žuvies maltinių masę pridedama:

- a) Plaktų kiaušinių;
- b) Pridedama pyrago mirkyto skystyje (piene, vandenyje ar kt.);
- c) Virtų trintų bulvių.

3. Ruošiant žuvies leistinukų masę pridedama:

- a) Plaktų kiaušinių;
- b) Pridedama leščių;
- c) Tokios masės nėra.

4. Kokybiškos mėsos kriterijai:

- a) Tamsi, kieta, brandaus gyvulio;
- b) Kuri turi mažai jungiamojo audinio arba ji yra nepatvari;
- c) Kuri turi daug riebalų, bei daug jungiamojo audinio.

5. Kodėl reikia mušti mėsą?

- a) Nes ji tokia gražesnė ir būna kietesnė;
- b) Nes ji šiluminio apdorojimo metu greičiau suminkštėja;
- c) Mėsos mušti nereikia.

6. Subproduktai tai:

- a) Liežuvis, kepenys, smegenys, inkstai;
- b) Romšteksas, bifšteksas, befstrogenas;
- c) Padažas, pagardas, prieskonis.

7. Kokia paukštienos dalies mėsa yra geriausia?

- a) Šlaunelė;
- b) Krūtininė;
- c) Petukas.

8. Koks pagrindinis produktas naudojamas gaminant varškės patiekalus?

- a) Miltai;
- b) Grietinė;
- c) Varškė.

9. Paniravimas tai:

- a) Gaminio panardinimas vandenyje;
- b) Gaminio pavoliojimas kiaušinio plakinyje ir džiovėsėliuose ar miltuose;
- c) Gaminio virimas žemoje temperatūroje.

10. Skryliai gaminami iš:

- a) Miltų, vandens ir druskos;
- b) Bulvių, mėsos ir grybų;
- c) Plaktos grietinės ir želė.

11. Mėsos pusgaminiai pavoliojami, kad:

- a) Mažiau ištekėtų sulčių, išgaruotų drėgmės ir apkeptų gražesnė plutelė;
- b) Mėsa būtų lygesnė;
- c) Mėsa ilgiau išliktų šviežia.

Modulis „Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1. Kad verdant žuvį sultinys neapkarstų reikia:

- a) Iš galvos išpjauti žiaunas, akis;
- b) Nupjauti pelekus ir nuskusti;
- c) Supjaustyti žuvį gabalais.

2. Prieš troškinimą žuvis:

- a) Pavolijama miltuose, apkepinama;
- b) Supjaustoma porcijiniais gabalais;
- c) Pavolijama kiaušinio pakinyje ir džiuvesėliuose.

3. Kad kepat žuvies gabalai nesiriestų:

- a) Žuvis perrišama lininiu siūlu;
- b) Žuvis suvyniojama į plėvelę;
- c) Žuvies oda kai kur įpjaunama.

4. Keptos daržovės tinka garnyrams prie:

- a) Keptų mėsos, žuvies, paukštienos patiekalų;
- b) Saldžiųjų patiekalų;
- c) Žuvies patiekalų.

5. Iškepusios mėsos sultys yra:

- a) Tamsios;
- b) Rausvos;
- c) Skaidrios.

6. Subproduktai yra:

- a) Kepenys, inkstai, kojos, ausys, liežuvis, skrandis, plaučiai, širdis;
- b) Išpjova, kumpis, nugarinė;
- c) Šoninė, sprandinė, lašiniai.

7. Mėsos virimo trukmė priklauso nuo:

- a) Gyvulio rūšies, amžiaus, lyties ir gabalo dydžio;
- b) Lyties ir gabalo dydžio;
- c) Gyvulio rūšies, amžiaus.

8. Produkto Neto masė tai yra:

- a) Maisto produktų kiekis, reikalingas patiekalui ar gaminiui pagaminti po atlikto pirminio produktų paruošimo ir įvertintų nuostolių;
- b) Maisto produktų kiekis, reikalingas patiekalui pagaminti;
- c) Neapdorotų produktų kiekis.

9. Šviežios žuvies požymiai yra:

- a) Žvynai laikosi tvirtai, oda stangri, raumenys elastingi, stipriai priglundę prie kaulų, akys skaidrios, žiaunos ryškiai raudonos;
- b) Oda suglebusi, žiaunos šviesiai rausvos;
- c) Žvynai nestipriai laikosi prie odos, akys drumstos.

10. Šiluminio apdorojimo būdai pagal technologinę paskirtį skirstomi į:

- a) Pagrindinius ir pagalbinius;
- b) Virimą, kepimą;
- c) Troškinimą, pakepinimą.

2 užduotis. IŠTAISYKITE KLAIDAS, ESANČIAS TECHNOLOGIJOS KORTELEJE

PATIEKALO PAVADINIMAS: BLYNELIAI SU MOLIŪGU					
Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Bruto (g)	Neto (g)		
1.	Miltai	40	30		
2.	Kiaušiniai	1/4	10		
3.	Moliūgas	150	150		
4.	Cukrus	5	3		
5.	Druska	0.5	0.5		
6.	Aliejus	10	13		
7.	Obuolių džemas	50	30		
	Išeiga:	190/50			

3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1) Pagal temperatūrą sriubos klasifikuojamos į:

- a) Karštąsias ir šaltąsias;
- b) Šiupinines, uždarytas, pieniškas, trintas, skaidrias;
- c) Daržovių, mėsinių ir žuviene.

2) Parašykite daržovių sudėjimo eiliškumą verdant pupelių sriubą:

Pakepinti svogūnai ir morkos, bulvės, pupelės, prieskoniai.

3) Sriubų patiekimo temperatūra:

- a) Karštosios – +80 - +90 °C; šaltosios – +3 - +5 °C
- b) Karštosios – +75 - +80 °C; šaltosios – +7 - +14 °C
- c) Karštosios – +90 - +100 °C; šaltosios – +20 - +25 °C

4 užduotis. ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS

Saldžiosios sriubos:

Saldžiosios sriubos gali būti gaminamos iš, arba, uogų, vaisių arba jų, sulčių ir sirupų. Tiekiamos šaltos, °C temperatūros, bet galima tiekti ir, ypač žiemą. Į saldžiausias sriubas tiekiant dedama ir užbalinama, . Garnyras - virti, leistinukai, virtiniai su vaisiais bei uogomis ir kt.

5 užduotis. SUKLASIFIKUOKITE ŠALTUOSIUS PATIEKALUS

.....
.....

Modulis „Įvadas į darbo rinką“

TESTAS ĮSIVERTINTI GEBĖJIMAMS BAIGUS PROGRAMĄ

1. Nuo ko priklauso daržovių suvirimo trukmė?
 - a) Nuo rūšies, susmulkinimo bei metų laiko;
 - b) Nuo pasirinkto puodo ir prieskonių kiekio;
 - c) Nuo geros indukcinės plytelės.
2. Kaip verdamos daržovės šaltiems patiekalams?
 - a) Nevalytos;
 - b) Valytos;
 - c) Šaltiems patiekalams daržovių virti nereikia.
3. Kiek pagrindinių daržovių garnyro spalvų rekomenduojama patiekti prie pagrindinio patiekalo?
 - a) 7-9;
 - b) 5-7;
 - c) 2-3.
4. Kaip klasifikuojamos sriubos pagal patiekimo temperatūrą?
 - a) Šiltąsias ir šaltąsias;
 - b) Karštąsias ir šaltąsias;
 - c) Atšaldytas ir pašildytas.
5. Raudono mėsos padažo pagrindas:
 - a) Rudasis mėsos sultinys ir rausvai pakepinti miltai;
 - b) Sutrinti pomidorai pagardinti grietinėle;
 - c) Vanduo nudažytas paprikų milteliais.
6. Majonezas priskiriamas šiai padažų grupei:
 - a) Šaltiesiems padažams;
 - b) Karštiesiems padažams;
 - c) Majonezas yra ne padažas.
7. Sultiniai skirstomi į:
 - a) Mėsos, žuvies, grybų ir kaulų;
 - b) Mėsos ir kaulų;
 - c) Daržovių.
8. Barščiai priklauso šiai sriubų grupei:
 - a) Uždaromosioms;
 - b) Pieniškų;
 - c) Pertrintų.
9. Troškintiems mėsos patiekalams priklauso:
 - a) Ragu, plovas, guliašas, balandėliai ir kt.;
 - b) Karbonadas, eskalopas;
 - c) Romšteksas, antrekotas.

10. Lietuviškas karbonadas gaminamas iš:

- a) Kiaulienos;
- b) Jautienos;
- c) Veršienos.

11. „Kijevo“ kotletas gaminamas iš:

- a) Jautienos;
- b) Daržovių;
- c) Vištienos.

12. Masė cepelinams gaminama iš:

- a) Bulvių;
- b) Morkų;
- c) Miltų.

13. Žuvies rageliai gaminami iš:

- a) Žuvies kaulų;
- b) Žuvies odos;
- c) Žuvies maltinių masės.

UŽDUOČIŲ ATSAKYMAI

Modulis „Įvadas į profesiją“

TESTAS ĮSIVERTINTI GEBĖJIMAMS PRIEŠ PRADEDANT MOKYTIS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	b	c	c	a	c	a	a	a	b

Modulis „Maisto produktų ir žaliavų parinkimas, pirminis jų apdorojimas“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1) Maitinimo įmonėse darbuotojai turi būti gerai susipažinę su:

a)

2) Daržovių pirminio paruošimo būdai (įrašykite tinkama eilės tvarka):

1. Rūšiavimas
2. Plovimas
3. Valymas
4. Plovimas
5. Pjaustymas

3) Išvardykite pagrindinius daržovių pjaustymo būdus:

Lazdelės, šiaudeliai, kubeliai, kvadratėliai, griežinėliai, skiltelės.

4) Išvardykite pagrindinius ir pagalbinius šiluminio paruošimo būdus:

Virimas, kepinimas, apkepinimas, troškinimas, šutinimas, blanširavimas.

2 užduotis. RŪŠIUOKITE ATLIEKAS

Popieriaus atliekos	Stiklo atliekos	Plastiko atliekos	Metalo atliekos
Laikraščiai, Žurnalai, Popierius, Kartonas, Knygos, Popierinės ir kartoninės pakuotės	Stiklainiai, Stiklo duženos, Stiklo buteliai	„Tetra pak“ pakuotės, Plastikinio butelio kamšteliai, Plastikiniai buteliai (limonado, alaus, mineralinio), Polietileno maišeliai, Indeliai nuo padažų, Jogurto, Majonezo, Indeliai nuo skalbiklių, Ploviklių, Šampūno, plastikiniai žaislai, Plastikiniai indai	Skardinės, metaliniai dangteliai, metalinės pakuotės

3 užduotis. ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS

1) Reikalavimai dirbantiesiems su maistu:

- Turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pradėdami dirbti ir ją tikrintis periodiškai.
- Turi turėti įgytų privalomųjų maisto higienos žinių, tiesiogiai susijusių su jų darbu, ir pagal sudarytus planus jas atnaujinti.
- Turi laikytis asmens higienos reikalavimų ir dėvėti tinkamus, švarius ir darbo drabužius.
- Netvarkyti maisto sergančiam.

2) Reikalavimai plovimui, dezinfekavimui

- Valymo, plovimo, dezinfekavimo medžiagos naudojamos pagal paskirtą gamintojo nurodytomis sąlygomis. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir jų dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai.
- Plovikliams, detergentams ir kitoms valymo medžiagoms laikyti turi būti numatyta atskira vieta/spintelė, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo.
- Valymo inventorių (šepetėliai, kibirai ir kt.) turi būti paženklintas ir laikomas atskiroje jiems skirtoje vietoje, kad neužterštų maisto produktų ir įrangos.

3) Raskite neteisingai įrašytus žodžius ir juos pakeiskite teisingais, išbraukite ir papildykite. Reikalavimai asmens higienai:

- Rankų plovimo, dezinfekavimo ir sausinimo įranga turi būti visur, kur to reikalauja technologija.
- Greta maisto tvarkymo patalpų turi būti tualetas ir buities patalpa, kurie turi būti tinkamai įrengti, patogiai išdėstyti. Tualetu durys neturi atsidaryti tiesiai į maisto tvarkymo patalpas. Greta tualetu turi būti praustuvai su šiltu ir šaltu vandeniu, rankų plovimo ir sausinimo priemonių.
- Darbo drabužiai turi būti laikomi atskirai nuo asmeninių.

4 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMĄ

Mėlyna – žaliai žuviai;

Raudona – žaliai mėšai;

Balta – termiškai apdorotiems produktams;

Žalia – daržovėms ir vaisiams;

Ruda – duonos gaminiams.

5 užduotis. ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS

Reikalavimai patalpoms ir įrangai:

- Maisto tvarkymo patalpų grindų, sienų, langų danga turi būti lygi, atspari plovimo ir dezinfekcinėms medžiagoms.
- Lubos ir ant jų bei sienų esantys įrenginiai turi būti švarūs ir įrengti taip, kad nesikauptų nešvarumai, kondensatas, pelėsiai, būtų lengvai valomi.
- Šviestuvai turi būti saugios konstrukcijos ir įrengti tokiose vietose, kad sudužusios šukės nepatektų į maistą. Jie turi būti lengvai valomi ir švarūs.
- Naudojama įranga turi būti tvarkinga, švari, pagaminta iš medžiagų, tinkamų higieniniam valymui.
- Inventorių, kaip galimas kryžminės taršos šaltinis, turi būti aiškiai paženklintas (užrašais, spalvomis ar pan.), laikomas tvarkingai, apsaugotas nuo užteršimo ir naudojamas pagal paskirtį.
- Maisto šiluminio apdorojimo, karšto maisto laikymo, šaldymo įranga ar patalpos turi turėti temperatūros matavimo prietaisus.

6 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
a	b	b	b	a	b	a	a	a	a	a	c	a	b	b

Modulis „Nesudėtingos technologijos pusgaminių gaminimas“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1) Įrankis be kurio negali dirbti nei vienas virėjas?

Peilis.

2) Parašykite šalia kiekvieno peilio jo paskirtį:

	Šefo – įvairių produktų ir žaliavų pjaustymui
	Azijietiško tipo peilis – alternatyva šefo peiliui
	Universalus peilis – įvairių produktų ir žaliavų pjaustymui
	Mėsos nukaulinimo peilis
	Mėsos nukaulinimo peilis
	Filetavimo peilis – skirtas žuvies file nupjauti nuo kaulų, taip pat žuvies odos nupjovimui
	Šakutė – keptai ar virtai mėsai prilaikyti pjaustant

Šaltinis: <http://www.peiliupasaulis.lt/2017/09/12/opinel-peiliai-2/>

3) Parašykite, kam naudojamas šis prietaisas:

Mėsos minkštinimui

4) Parašykite įrenginių pavadinimus ir kam jie naudojami:

- 1 – garintuvas – maisto gaminimui garuose;
- 2 – sous vide – virimas žemoje temperatūroje;
- 3 – pacojet – ledų, užtepų gaminimui.

5) Kurios skerdenų dalys yra vertingiausios pagal jungiamąjį audinį?

c)

2 užduotis. UŽBAIKITE SAKINIUS

Nugarinė su šonkauliais naudojama kepimui, virimui;

Nugarinė be kaulo naudojama virimui, kepimui, troškinimui;

Jautienos kulninė naudojama sultiniams, šaltienai;

Vidinė kumpio dalis naudojama troškinimui, kepimui, smulkiagabaliniams pusgaminiams gaminti.

3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1) Išvardykite maltos žuvies masės pusgaminių asortimentą:

- Žuvies maltinių pusgaminiai;
- Žuvies maltinukų pusgaminiai;
- Žuvies kukulių pusgaminiai;
- Žuvies kukulaičių pusgaminiai.

2) Kodėl verdant žuvienei reikia pašalinti žiaunas ir akis?

Kad neapkarstų/

3) Išvardykite šviežios žuvies požymius:

1. Skaidrios akys;
2. Tvirta, elastinga, be gleivių oda;
3. Ryškiai raudonos žiaunos;
4. Paspaudus odą, nelieka įdubimo.

4) Išvardykite lietiniams blynams reikalingus produktus:

Kiaušiniai, pienas, miltai, cukrus, druska.

5) Išvardykite lietinių blynelių įdarų asortimentą:

Varškės įdarai su įvairiais priedais; įvairių daržovių; mėsos su įvairiais priedais; grybų su priedais; vaisių; uogų; sūrio.

6) Apibūdinkite virtinius ir išvardykite iš kokių produktų jie gaminami:

Virtiniai – tradicinis Rytų Europos šalių patiekalas. Panašūs į koldūnus ir raviolius. Gaminamas iš tešlos ir įdaro. Tešla gaminama paprastai – sumaišomi miltai, vanduo, druska, kartais dedami kiaušiniai. Tešla iškočiojama į ploną lakštą.

4 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
a	b	a	b	b	a	b	c	b	a	a

Modulis „Nesudėtingos technologijos patiekalų gaminimas“

1 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
a	a	c	a	c	a	a	a	a	a

2 užduotis. IŠTAISYKITE KLAIDAS, ESANČIAS TECHNOLOGIJOS KORTELEJE

PATIEKALO PAVADINIMAS: BLYNELIAI SU MOLIŪGU					
Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Bruto (g)	Neto (g)	Produkto kaina 1 kg (Lt)	Suma (Lt)
1.	Miltai	40	40		
2.	Kiaušiniai	1/4	10		
3.	Moliūgas	150	140		
4.	Cukrus	5	5		
5.	Druska	0.5	0.5		
6.	Aliejus	10	10		
7.	Obuolių džemas	50	50		
	Išeiga:	190/50			

3 užduotis. ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS

1) Pagal temperatūrą sriubos klasifikuojamos į:

a)

2) Parašykite daržovių sudėjimo eiliškumą verdant pupelių sriubą:

Pupelės, pakepinti svogūnai ir morkos, bulvės, prieskoniai.

3) Sriubų patiekimo temperatūra:

b)

4 užduotis. ĮRAŠYKITE PRALEISTUS ŽODŽIUS

Saldžiosios sriubos gali būti gaminamos iš šviežių, džiovintų arba konservuotų uogų, vaisių arba jų mišinio, sulčių ir sirupų. Tiekiamos šaltos, 7-14°C temperatūros, bet galima tiekti ir karštas, ypač žiemą. Į saldžiąsias sriubas tiekiant dedama garnyro ir užbalinama grietine. Garnyras - virti ryžiai, makaronai, leistinukai, virtiniai su vaisiais bei uogomis ir kt.

5 užduotis. SUKLASIFIKUOKITE ŠALTUOSIUS PATIEKALUS

Sumuštiniai, salotos ir mišrainės, žuvies patiekalai ir užkandžiai, mėsos patiekalai ir užkandžiai, daržovių patiekalai ir užkandžiai, kiaušinių ir pieno produktų patiekalai ir užkandžiai.

Modulis „Įvadas į darbo rinką“

TESTAS ĮSIVERTINTI GEBĖJIMAMS BAIGUS PROGRAMĄ

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>
a	a	c	b	a	a	a	a	a	a	c	a	c

Literatūros sąrašas

1. *100 patiekalų su kruopomis receptų: Nesudėtingų ir gardžių patiekalų su įvairiomis kruopomis idėjos.* (2016). Kaunas: Obuolys.
2. Bajalienė, D., Bajalis, M. (2017). *Lietuvos virtuvė: receptų knyga.* Kaunas: Virtuvės.
3. Britton, S. (2017). *Sezoninė augalinė mityba: įkvepiantys sveikų ir natūralių valgių receptai.* Kaunas: Obuolys.
4. Matulevičiūtė, A. (2017). *Augaliniai receptai paprastai.* Panevėžys: Panevėžio spaustuvė.
5. Šidlaite, I. (2017). *Natūralus rauginimas.* Vilnius Dvi tylos.
6. Bogušienė, R. (2017). *Sveikatai palankus technologinių kortelių ir valgiaraščių rinkinys vaikų maitinimui nuo 1 iki 18 metų: Darželiams, mokykloms, kavinėms, namams; 275 technologinės kortelės įvairių ir sveikatai palankių patiekalų - 15 dienų valgiaraščiai 4 skirtingoms amžiaus grupėms (1-3 m., 4-6 m., 7-10 m., virš 11 m.).* Kaunas: VŠĮ „Sveikatai palankus“
7. Kraujutienė, I., Narbutienė, J., Karalevičiūtė-Vaskel, J., Venterienė, R., V. (2017). *Šokoladas: Pagaminta namuose: Tortai, pyragai, pyragaičiai, desertai, saldainiai, gėrimai.* Kaunas: Virtuvės knyga.
8. Prieiga per internetą: <http://www.peiliupasaulis.lt/2017/09/12/opinel-peiliai-2/>.
9. Prieiga per internetą: <http://www.virtuves-reikmenys.lt/virtuves-irankiai/kiti-irankiai/maku-mesos-minkstiklis.html>.
10. Prieiga per internetą: <https://www.derekis.lt/garu-puodas-philips-hd914091>.
11. Prieiga per internetą: <http://www.imk.lt/Buitine-technika/Smulki-virtuves-technika-maisto-ruosimui/Vakuumatoriai-Sous-vide-prietaisai/Caso-SV200-Sous-Vide-Stick-800-W.html>.
12. Prieiga per internetą: <http://www.cissrl.it/gb/pacojet/3063-paco-jet-sirman.html>.
13. Janaraskienė, R., D., Pilčiauskienė, O. (2015). „*Pirminis maisto produktų paruošimas, pusgaminių gamybos technologija*“. Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras: Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinėms mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026.
14. Ciukšienė, G. (2015). „*Šaltųjų patiekalų gamybos technologija*“. Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras: Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinėms mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026.
15. Jadova, S., Poškutė, I., (2015). „*Karštųjų patiekalų gamybos technologija*“. Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras: Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinėms mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026.
16. Gelumbauskaitė, L., Tutlienė, S., (2015). „*Sriubų ir padažų gamybos technologija*“. Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras: Modulinėms mokymo programoms skirtų mokymo priemonių rengimas, modulinėms mokymo priemonių išbandymas (mokymo vykdymas) viešbučių ir restoranų sektoriuje Nr. VP1-2.2-ŠMM-04-V-03-026.
17. Metz, R., Szameitat, H. (2011). „*Šaltieji Patiekalai*“. Vilnius: Presvika.