



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



KVALIFIKACIJŲ IR PROFESINIO
MOKYMO PLĖTROS CENTRAS

Konditerio modulinė profesinio mokymo programa, IV 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 (Konditerio modulinė profesinio mokymo programa, IV 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.

Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuvinio autoriai:

Parengė: Rūta Šiušienė, Ona Piličiauskienė, Daiva Vidugirienė, Zita Šuminskienė.

Atnaujino: Jolanta Valaikienė, Rasa Virginija Venterienė, Roma Šimukauskienė.

Modulis „Įvadas į profesiją“

1 užduotis. *KONDITERIO PROFESIJA. GALIMYBĖS DARBO RINKOJE.*

Įvardinkite konditeriui svarbias asmenines savybes:

Suraskite informaciją internete ir pateikite pavyzdžių apie konditerio galimybes darbo rinkoje:

2 užduotis. *KONDITERIO DARBO SĄLYGOS.*

Apibūdinkite konditerio profesijai būdingas darbo sąlygas:

3 užduotis. *MOKYMO ORGANIZAVIMO IR MOKYMOSI FORMOS, MOKYMOSI PASIEKIMŲ ĮVERTINIMO KRITERIJAI, MOKYMOSI METODAI.*

Atsakykite į klausimą, kuo skiriasi mokyklinė profesinio mokymo organizavimo forma nuo pameistrystės profesinio mokymo organizavimo forma?

Atsakykite į klausimą, kuo skiriasi grupinio mokymosi forma nuo pavienio mokymosi formos?

Apibūdinkite slenkstinius ir įverčio mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijus:

Išvardinkite mokymosi metodus, naudojamus profesinio mokymosi procese:

4 užduotis. DARBUOTOJŲ SAUGA IR SVEIKATA.

Darbdavys –

.....

Darbuotojas -

.....

Darbo vieta -

.....

Darbo aplinka –

.....

Darbo sąlygos –

.....

Kenksmingas veiksnys –

.....

Profesinė liga –

.....

Incidentas –

.....

Nelaimingas atsitikimas pakeliui į darbą ar iš darbo –

.....

Aptarkite, ar darbuotojas turi teisę atsisakyti dirbti darbą, jei yra pavojus sveikatai:

.....

.....

.....

5 užduotis. PRIEŠGAISRINĖ SAUGA.

Išvardinkite pirmines gaisro gesinimo priemones:

.....

.....

.....

Išvardinkite priemones, kuriomis negalima gesinti užsidegusius riebalus ir paaiškinkite kodėl:

.....

.....

.....

6 užduotis. PIRMOJI PAGALBA.

Aprašykite, kaip suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiam nuo elektros srovės?

.....

.....

.....

.....

Aprašykite, kaip suteikti pirmąją pagalbą apsiplikius karštu skysčiu arba nudegus?

.....

.....

.....

.....

Modulis „Darbo vietos paruošimas“

1 užduotis. MAISTO TVARKYMO ĮMONIŲ SAVIKONTROLĖ.

Apibrėžkite sąvokas:

Rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau - RVASVT) sistema –

.....

.....

.....

Geros higienos praktikos (toliau - GHP) taisyklės –

.....

.....

.....

Atsakykite į klausimą, kas atsakingas už RVASVT ir maisto saugą įmonėje?

.....

.....

.....

2 užduotis. MAISTO SAUGOS IR RVASVT TAISYKLĖS.

Išvardinkite kiaušinių paruošimo maisto gamybai taisykles:

.....

.....

.....

Apibūdinkite kiaušinių plovimo etapus:

I vonia	II vonia	III vonia
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3 užduotis. SANITARIJOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI.

Aprašykite pagrindinius konditerio darbo vietai keliamus sanitarijos ir higienos reikalavimus:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Įvardinkite pusgaminių laikymo sąlygas:

Pusgaminiai	Laikymo sąlygos
Sirupai	
Glajai	
Kremai	
Įdarai	
Glaistai (kakavinis, baltasis, pieninis su kakava, spalvotas, aromatizuotas)	
Glazūros	
Mišiniai	
Marcipaninės masės (kepimui, dekoravimui)	
Termostabilūs įdarai	
Paruošti kremai	

4 užduotis. DARBO VIETOS PARUOŠIMAS.

Aprašykite, kaip paruošiamos darbo vietos:

Darbo vieta tešlų ruošimui:

.....

.....

.....

.....

Darbo vieta tešlų pusgaminių ruošimui:

.....

.....

.....

.....

Darbo vieta konditerijos pusgaminių ruošimui:

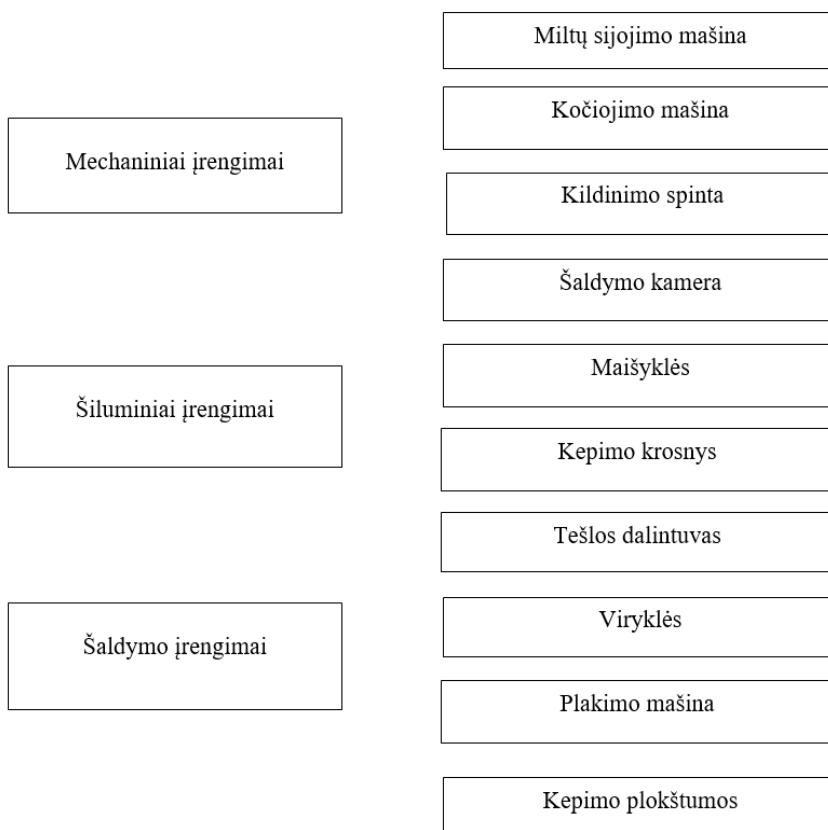
.....

.....
.....
Darbo vieta konditerijos gaminių kepimui:

.....
.....
.....
.....
Darbo vieta konditerijos gaminių dekoravimui:

5 užduotis. KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMINIMO ĮRENGINIAI.

Sugrupuokite mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus. Rodyklėmis nurodykite, kurie įrengimai priklauso mechaniniams, šiluminiams, šaldymo įrengimams:



Modulis „Nemielinių tešų konditerijos gaminių gamyba“

1 uždavotis. KONDITERIJOS GAMINIŲ ŽALIAVOS IR SAVYBĖS.

Sugrupuokite žaliavas: miltai; medus; krakmolo sirupas; riešutai; pieno produktai; cukrus; valgomieji dažai; riebalai; skoninės ir aromatinės medžiagos; kakavos produktai; kiaušiniai, ir jų produktai; drebutinės medžiagos; švieži vaisiai, uogos, ir surašykite į lentelę:

Pagrindinės žaliavos	Papildomos žaliavos
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Lentelėje įrašykite, kokiomis savybėmis pasižymi konditerijos gaminių žaliavos. Nurodykite jų laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę:

Žaliavos	Savybės	Laikymo sąlygos	Realizavimo trukmė
Miltai			
Cukrus			
Medus			
Krakmolo sirupas			
Riebalai			
Pieno produktai			
Kiaušiniai, jų produktai			
Riešutai			
Kakavos produktai			
Drebutinės medžiagos			
Skoninės ir aromatinės medžiagos			
Valgomieji dažai			
Švieži vaisiai, uogos			

Pasitikrinkite žinias, nuspręsdami, kurie atsakymai teisingi, o kurie – ne:

1) Pagrindinės miltinių konditerijos gaminių žaliavos yra:

- a) miltai, cukrus, riebalai, kiaušiniai;
- b) cukrus, pieno produktai, miltai, purintojai;
- c) cukrus, vaisiai, uogos, esencijos, šokoladas.

2) Kaip paruošiama želatina drebučiams?

- a) praskiedžiama sultimis;
- b) sudrėkinama vandeniui;
- c) išbrinkinama ir ištirpinama virintame vandenyje.

3) Kokios stingdančios medžiagos naudojamos gaminant drebučius?

- a) krakmolas;
- b) išplakti kiaušinių baltymai;
- c) želatina, agaras.

4) Kaip paruošiami „Alaskos“ milteliai prieš dedant į kremą?

- a) milteliai sumaišomi su 20 °C vandeniui;
- b) milteliai sumaišomi su cukrumi ir suberiami į karštą vandenį;
- c) milteliai sumaišomi su grietinele.

5) Kad šokoladas būtų tvirtesnis ir blizgėtų, jis yra:

- a) paniruojamasis;
- b) temperuojamasis;
- c) blanširuojamasis.

6) Kas atsitinka, kai į tirpinamą šokoladą patenka vanduo?

- a) šokoladas išskystėja;
- b) nieko neatsitinka;
- c) šokoladas sušoksta į gabaliukus.

7) Paprasto marcipano žaliava:

- a) migdolai, cukraus pudra, krakmolo sirupas, konjakas;
- b) riešutai, cukrus, kiaušinių baltymai, konjakas;
- c) migdolai, cukrus, sviestas, miltai.

2 užduotis. ŽALIAVOS (MILTŲ) KOKYBĖS NUSTATYMAS JUSLINIU BŪDU.

Įvardinkite miltų kokybės nustatymo jusliniu būdu kokybės parametrus ir juos apibūdinkite:

Kokybės parametrai	Kokybės parametru apibūdinimas

3 užduotis. *EKOLOGIŠKOS KONDITERIJOS ŽALIAVOS.*

Išnagrinėkite ekologiškų žaliavas, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę. Įvardinkite ekologiškų žaliavų savybes:

Žaliavos	Savybės
Grūdų produktai	
Krakmolas, cukrus, medus	
Pieno produktai	
Skonio produktai	
Vaisiai, uogos ir riešutai	
Maistiniai riebalai	
Kiaušiniai, jų produktai	

Įrašykite ekologiškų žaliavų laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę:

Žaliavos	Laikymo sąlygos	Realizavimo trukmė
Grūdų produktai		
Krakmolas, cukrus, medus		
Pieno produktai		
Skonio produktai		
Vaisiai, uogos ir riešutai		
Maistiniai riebalai		
Kiaušiniai, jų produktai		

Atsakykite į klausimus:

Iš kokių žaliavų gaminami miltai?

.....

.....

.....

.....

Kodėl prieš gamybą miltus būtina persijoti?

.....

.....

.....

.....

Kam naudojamas krakmolas?

.....

.....

.....

.....

Kokiomis savybėmis pasižymi cukrus? Kaip jis paruošiamas prieš vartojimą?

.....

.....

.....

.....

Kaip paruošiama cukraus pudra?

.....

.....
.....
.....
Koks medus labiausiai tinka konditerijos gaminiams?

.....
.....
.....
Kokie reikalavimai keliami kiaušiniams?

.....
.....
.....
Kokius žinote pieno produktus?

.....
.....
.....
Kokius žinote riešutus ir koks jų paruošimas?

.....
.....
.....
Kokie vaisiai ir uogos bei jų produktai vartojami konditerijoje?

.....
.....
.....
Kokius žinote maistinius dažus ir kaip juos paruošti gamybai?

.....
.....
.....
Kuo galima pagerinti konditerijos gaminių skonį?

.....
.....
Kokias žinote netradicines augalines žaliavas, naudojamas konditerijoje?

4 užduotis. TEŠLŲ RŪŠYS.

Atsakykite į klausimą, pagal ką tešlos gali būti skirstomos į tam tikras rūšis?

.....

.....

.....

.....

Įvardinkite nemielines tešlas su maisto priedais:

.....

.....

.....

5 užduotis. TRAPI TEŠLA.

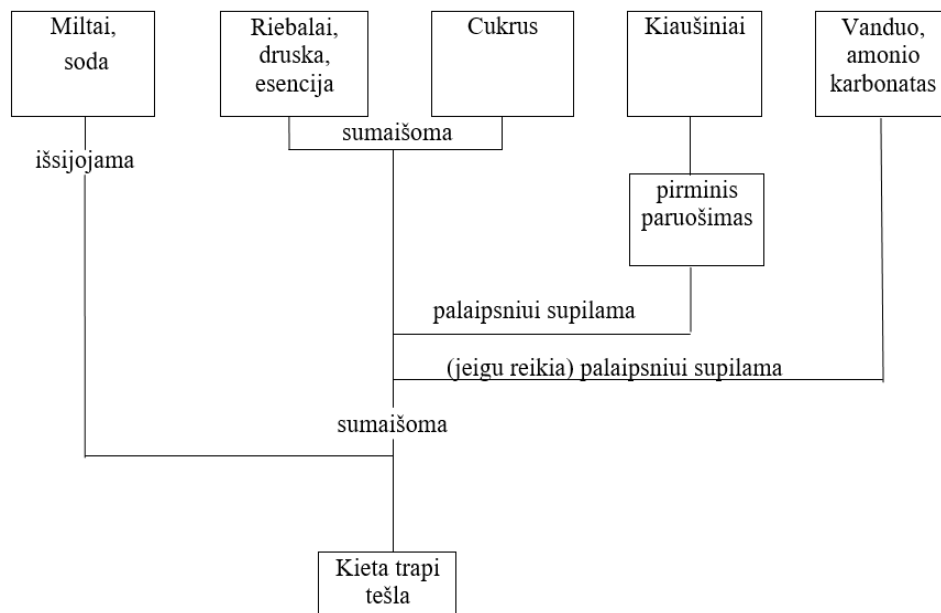
Atsakykite į klausimą, kokios yra trapios tešlos rūšys:

.....

.....

.....

Paiškokite kietos trapios tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

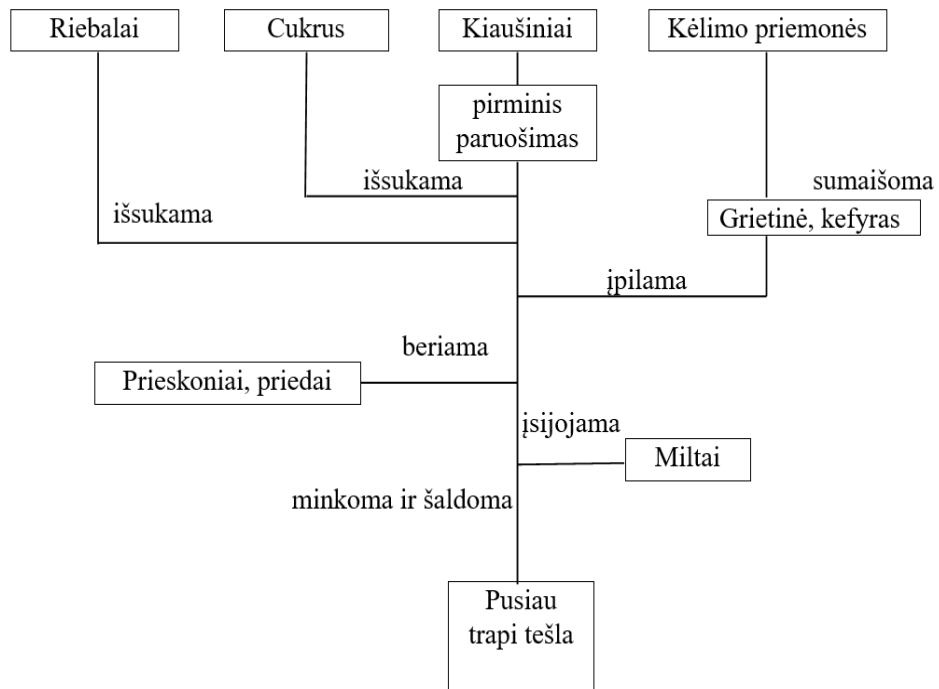
.....

.....

.....

.....

Papaiškinkite pusiau trapios tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Sudarykite minkšos trapios tešlos paruošimo technologinę schemą:

6 užduotis. *MEDUOLINĖ TEŠLA.*

Įvardinkite meduolinės tešlos paruošimo būdus:

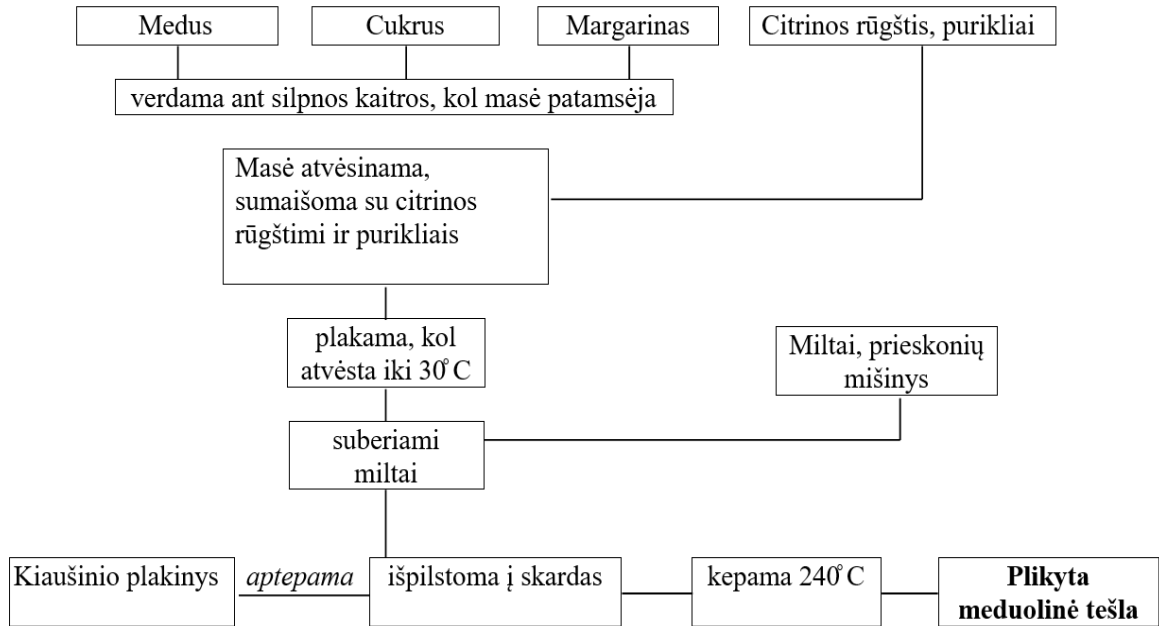
.....

.....

.....

.....

Paaiškinkite plikytos meduolinės tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7 užduotis. BISKVITINĖ TEŠLA.

Įvardinkite biskvitinės tešlos rūšis bei biskvitinės tešlos paruošimo būdus:

.....

.....

.....

.....

Surašykite darbų seką, gaminant biskvitinę tešlą šaltu ir šiltu būdais:

Šaltas būdas:

.....

.....

.....

.....

Šiltas būdas:

.....

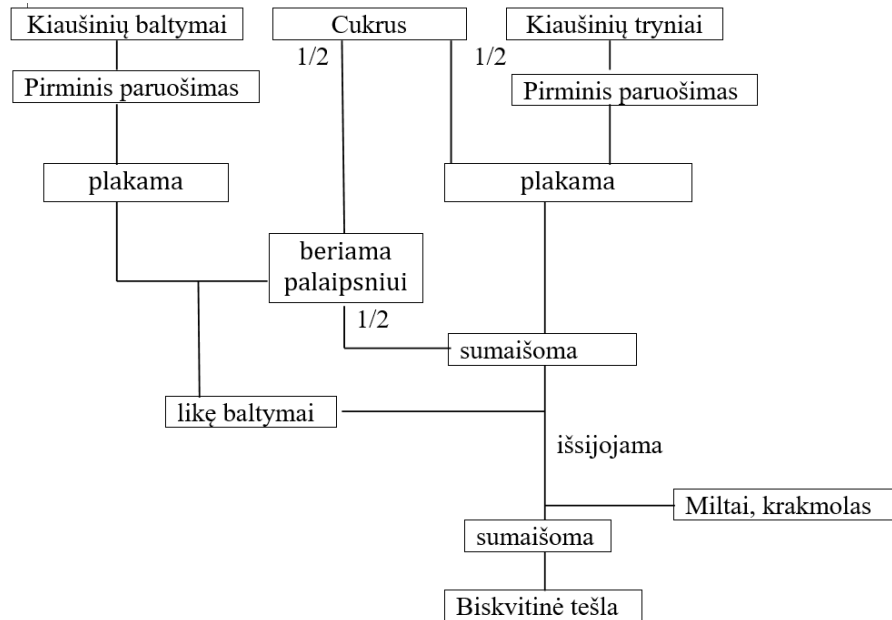
.....

.....

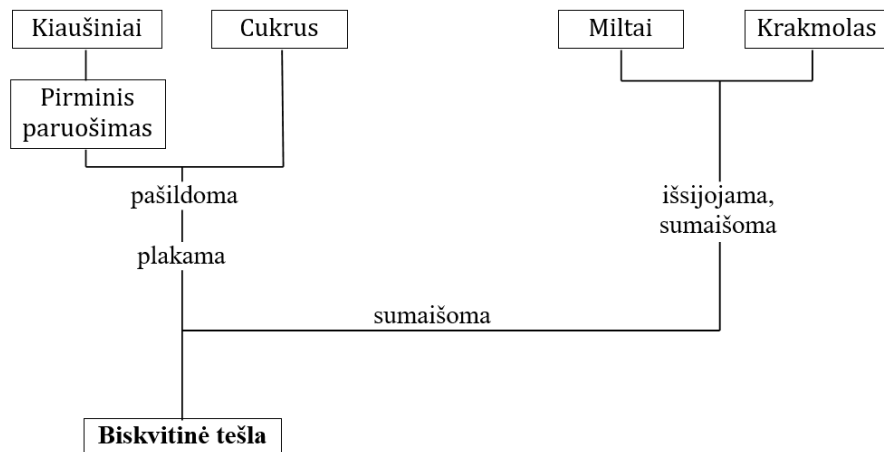
.....

Paaiškinkite biskvitinės tešlos ruošimo šaltu būdu technologinį procesą pagal duotą technologinę

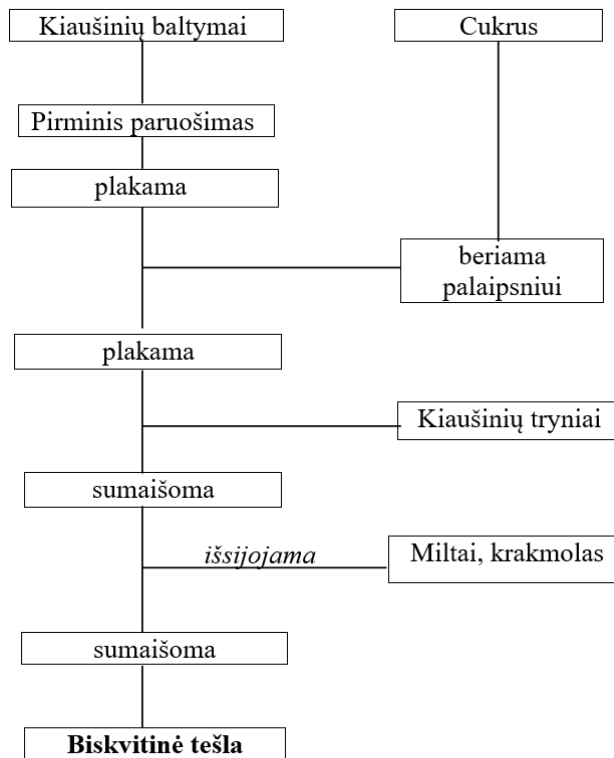
schema:



Papaiškinkite biskvitinės tešlos ruošimo šiltu būdu technologinį procesą pagal duotą technologinę schema:



Papaiškinkite biskvitinės tešlos ruošimo šaltu pagreintu būdu technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

.....

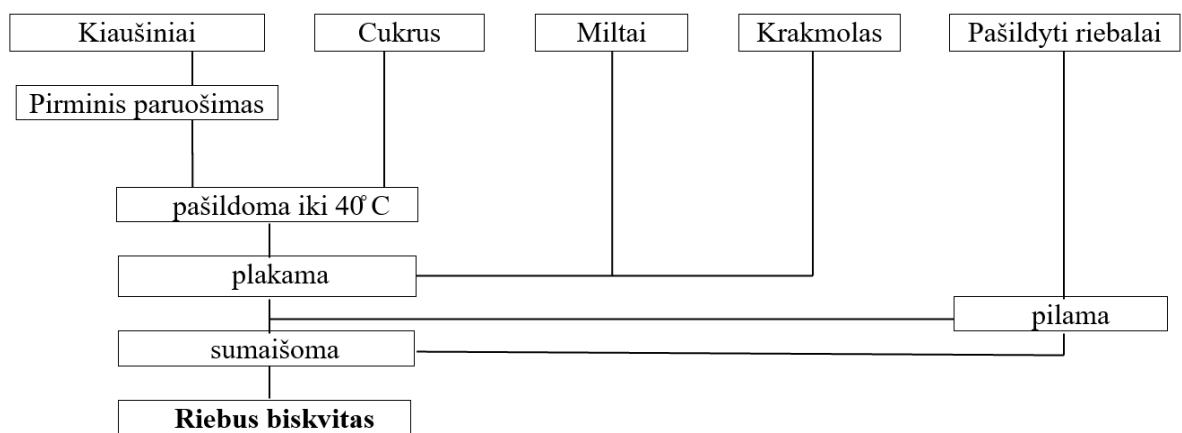
.....

.....

.....

.....

Papaiškinkite riebaus biskvito ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

.....

.....

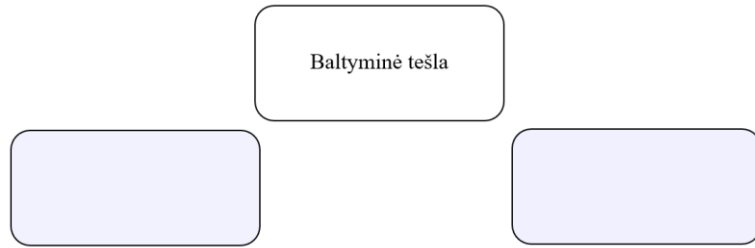
.....

.....

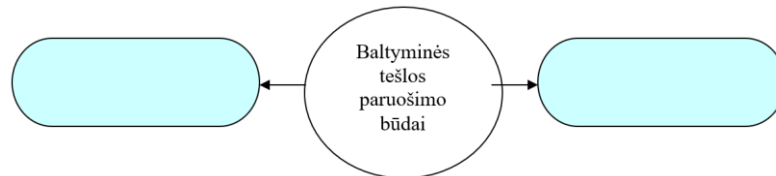
.....

8 užduotis. **BALTYMINĖ, BALTYMINĖ-RIEŠUTINĖ TEŠLOS.**

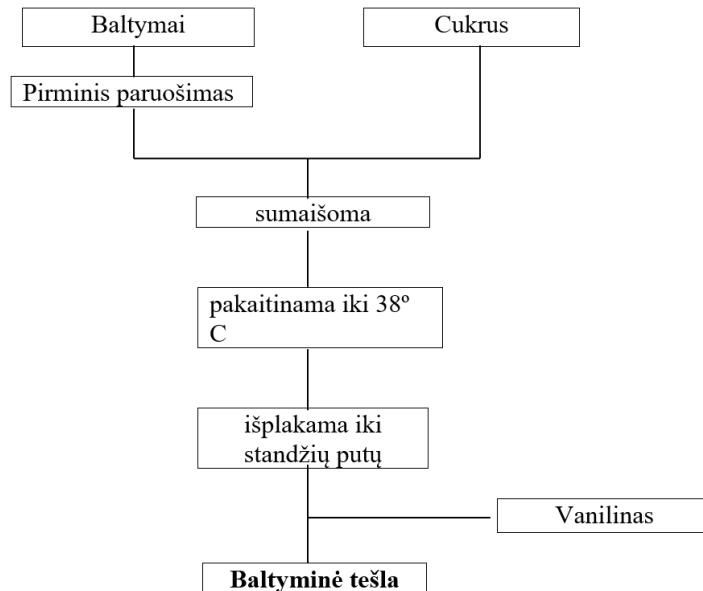
Įrašykite į tuščius laukelius, kaip skirstoma baltyminė tešla:



Tuščiuose laukeliuose įvardinkite baltyminės tešlos paruošimo būdus:



Paaiškinkite baltyminės tešlos ruošimo šiltu būdu technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

.....

.....

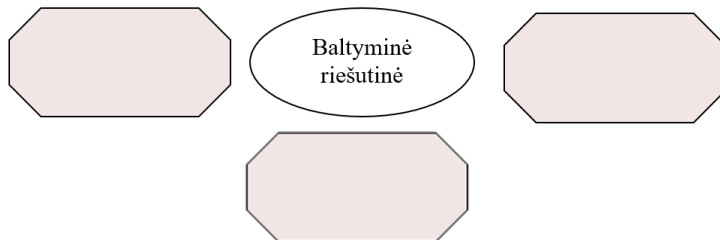
.....

.....

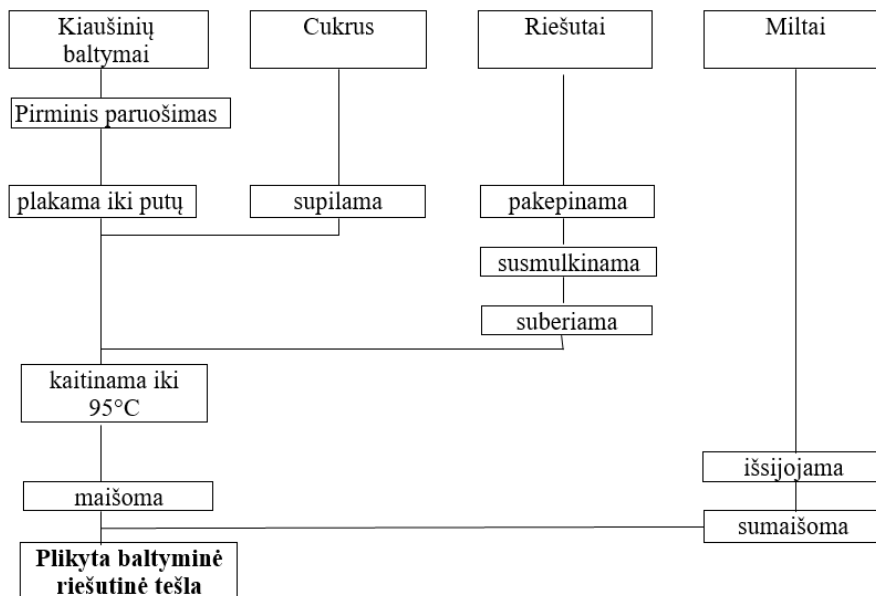
.....

.....

Įvardinkite baltyminės riešutinės tešlos paruošimo būdus:



Paiškinkite baltyminės riešutinės tešlos ruošimo plikytu būdu technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

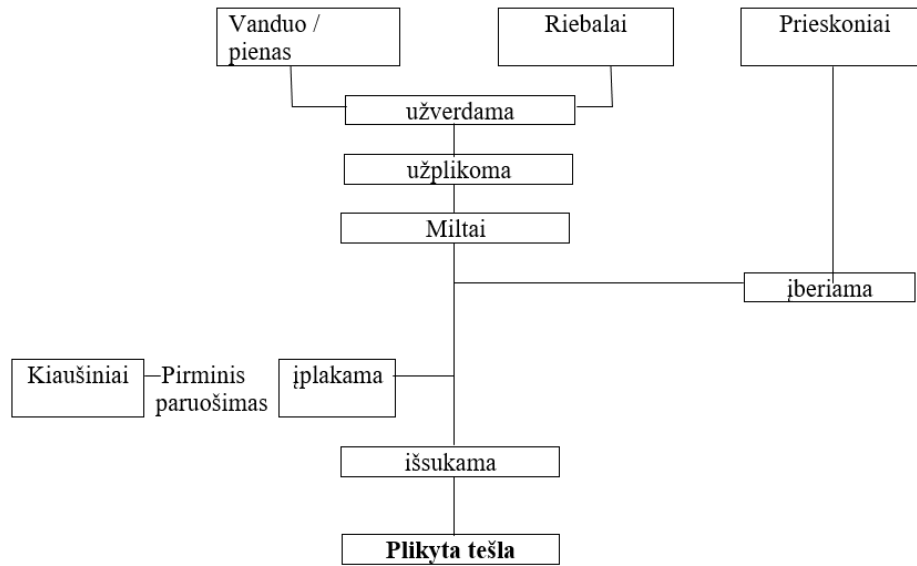
.....

9 užduotis. *PLIKYTA, VAFLIŲ TEŠLOS.*

Apibraukite produktus, kurie naudojami ruošiant plikytą tešlą:

Cukrus, medus, krakmolas, druska, riebalai, kiaušiniai, miltai, skystis, grietinė.

Paiškinkite plikytos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

.....

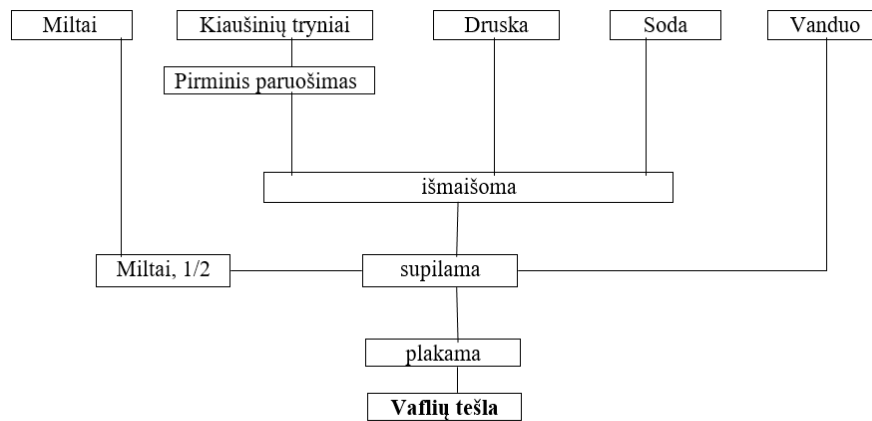
.....

.....

.....

.....

Paaiškinkite vaflių tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

.....

.....

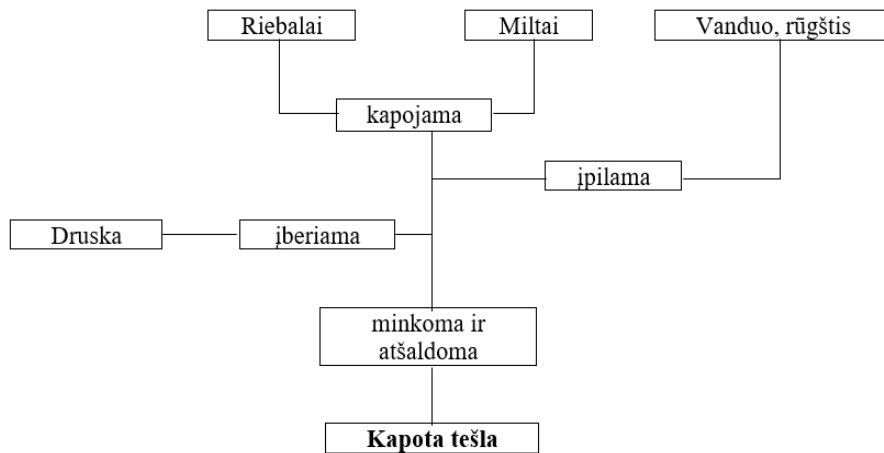
.....

.....

.....

10 užduotis. KAPOTA, SLUOKSNIUOTA TEŠLOS.

Paaiškinkite kapotos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

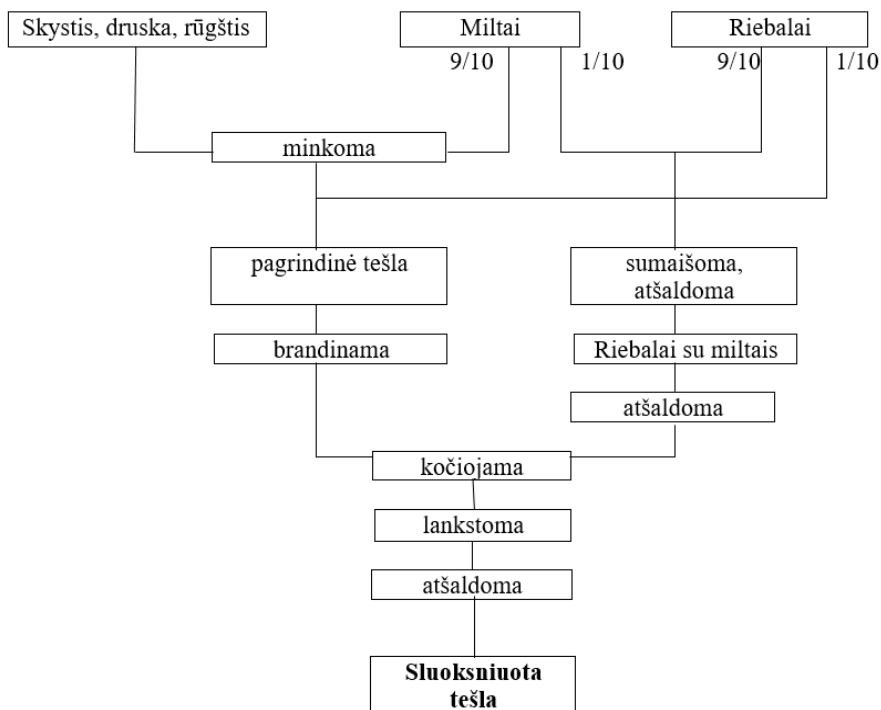
.....

.....

.....

.....

Paiškinkite sluoksniuotos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Paaiškinkite riebaluose keptų tešlos gaminių paruošimo būdus:

Riebaluose kepti gaminiai	Paruošimo būdai
Mieliniai gaminiai	
Nemieliniai gaminiai	
Gaminiai su mišiniais	
Varškės spurgos	

Pažymėkite teisingus atsakymus:

1. Kurie iš šių tešlos gaminių kepami riebaluose?

- a) bandelės „Roželė“;
- b) bandelės „Žievelė“;
- c) skruzdėlynas.

2. Kokia temperatūra naudojama kepant konditerijos gaminius riebaluose?

- a) 150–160 °C;
- b) 170–190 °C;
- c) 200–220 °C.

3. Kokie konditerijos gaminiai kepami riebaluose?

- a) keksai, pyragaičiai;
- b) spurgos, žagarėliai;
- c) sausainiai, bandelės.

4. Iš kokių žaliavų gaminamos varškės spurgos?

- a) miltai, varškė, cukrus, cukraus pudra, druska, kiaušiniai, soda, citrinos sultys;
- b) miltai, varškė, cukrus, cukraus pudra, druska, kiaušinių baltymai, soda, citrinos rūgštis;
- c) miltai, varškė, cukrus, cukraus pudra, druska, kiaušinių tryniai, soda, citrinos rūgštis.

5. Kokie riebalai naudojami kepti konditerijos gaminiams riebaluose?

- a) sviestas, margarinas;
- b) aliejus, specialūs riebalai;
- c) taukai, tepus riebalų mišinys.

12 užduotis. PAPERASTA (LAKŠTINĖ) TEŠLA.

Aprašykite paprastos (lakštinės) tešlos paruošimą:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

13 užduotis. TEŠLOS KOKYBĖS ĮVERTINIMAS JUSLINIU BŪDU.

Įvardinkite tešlos ydas, jų atsiradimo priežastis ir taisymo būdus:

Tešlos	Ydos	Atsiradimo priežastys	Būdai joms ištaisyti
Mielinė tešla			
Nepuri tešla			
Vaflių tešla			
Trapi tešla			
Meduolinė tešla			
Biskvitinė tešla			
Baltyminė tešla			
Migdolinė tešla			
Plikyta tešla			
Sluoksniuota tešla			
Kapota tešla			

14 užduotis. SANITARIJOS IR ASMENS HIGIENOS REIKALAVIMAI RUOŠIANT TEŠLĄ IR KONDITERINIUS PUSGAMINIUS.

Įvardinkite sanitarijos ir asmens higienos reikalavimus ruošiant nemielines tešlas:

.....

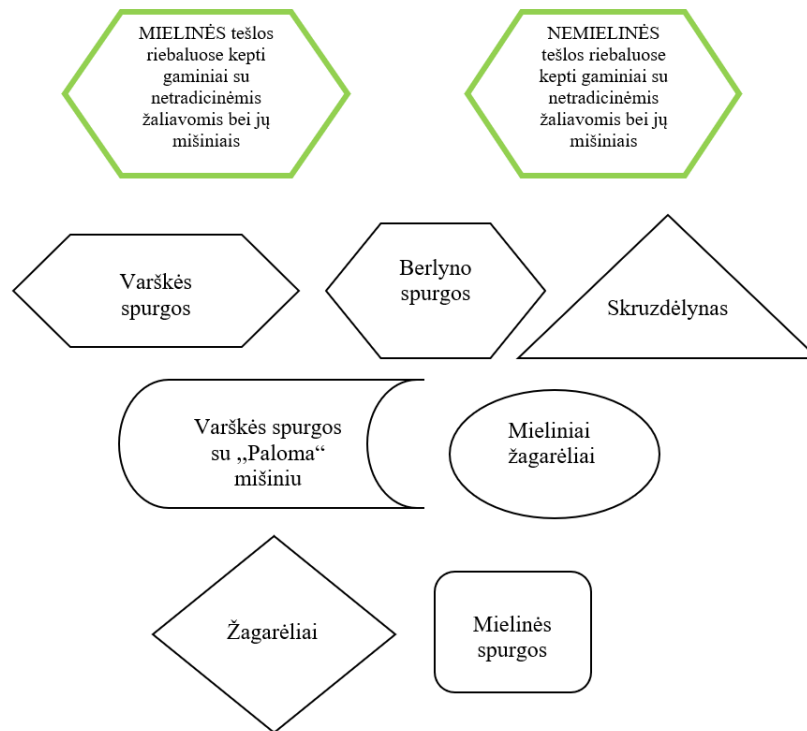
.....

.....

.....

15 užduotis. GAMINIAI SU NETRADICINĖMIS ŽALIAVOMIS BEI JŲ MIŠINIAIS.

Įvardinkite mielinės ir nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais:



16 užduotis. TRAPIOS TEŠLOS GAMINIAI.

Pagal pateiktą receptūros „Trapūs sausainiai su džemu“ pavyzdį, aprašykite kietos trapios tešlos gaminio paruošimą:

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)			
		Kieta trapi tešla	Įdaras	Papuošimas	Iš viso
1.	Miltai	260			260
2.	Cukraus pudra	105			105
3.	Sviestas	150			150
4.	Kiaušiniai	40			40
5.	Kepimo milteliai	1			1
6.	Druska	1			1
7.	Vanilinis cukrus	4			4
8.	Džemas		200		200
9.	Šokoladas			50	50
10.	Perlinis cukrus			15	15
11.	Cukraus pudra			5	5
	<i>Iš viso</i>	561	200	70	831
	<i>Išveiga</i>				700

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Atsakykite į klausimus:

1) Trapi tešla gali būti: kieta, minkšta, pusiau trapi, plikyta:

- Taip;

- Ne.
- 2) *Kietą trapią tešlą išpurena cheminiai purikliai:*
 - Taip;
 - Ne.
- 3) *Ruošiant kietos trapios tešlos gaminius, riebalai išsukami:*
 - Taip;
 - Ne.
- 4) *Ruošiant kietos trapios tešlos gaminius, miltai sumaišomi su soda:*
 - Taip;
 - Ne.
- 5) *Kieta trapi tešla šaldoma 1 val.:*
 - Taip;
 - Ne.
- 6) *Smulkūs kietos trapios tešlos kepiniai kepami 180 °C:*
 - Taip;
 - Ne.

Minkštos trapios tešlos gaminio gamybos technologinio proceso operacijos surašytos atsitiktine tvarka. Sunumeruokite jas paeiliui (1–6):

- kepimas;
- žaliavos ruošimas;
- gaminio puošimas;
- gaminio aušinimas;
- tešlos formavimas;
- tešlos maišymas.

Atsakykite į klausimus:

- 1) *Minkštos tešlos gaminiai formuojami, spaudžiant pro konditerinį maišelį:*
 - Taip;
 - Ne.
- 2) *Minkštą trapią tešlą išpurena fiziniai purikliai:*
 - Taip;
 - Ne.
- 3) *Ruošiant minkštos trapios tešlos gaminius, riebalai išplakami:*
 - Taip;
 - Ne.
- 4) *Ruošiant minkštos trapios tešlos gaminius, miltai sumaišomi su soda:*
 - Taip;
 - Ne.
- 5) *Minkštos trapios tešlos sausainiai kepami 250–260 °C temperatūroje 7–10 min.:*
 - Taip;
 - Ne.

Pagal pateiktą receptūros „Grietiniečiai“ pavyzdį, aprašykite gaminio paruošimą:

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)			
		Tešla (pusiau kieta trapi)	Įdaras	Papuošimas	Iš viso
1.	Miltai	485	5		490
2.	Sviestas	188			188

5. Viršutinė meduolinio pusgaminio plutelė atšokusi, minkštimas neiškepęs, kai:

- a) labai minkšta tešla;
- b) per aukšta temperatūra;
- c) per daug puriklių.

18 užduotis. BISKVITINĖS TEŠLOS GAMINIAI.

Įvardinkite biskvitinės tešlos gaminių asortimentą:

.....

.....

.....

.....

Aprašykite biskvitinės tešlos gaminių ruošimą šiltu, šaltu, šaltu pagreitinu būdais:

Šiltas būdas:

.....

.....

.....

.....

Šaltas būdas:

.....

.....

.....

.....

Šaltas pagreitintas būdas:

.....

.....

.....

.....

Įvardinkite biskvitinės tešlos gaminių puošimo galimybes:



Atsakykite į klausimus:

1) Biskvitinės tešlos gaminiai skiriasi nuo riebaus biskvito gaminių:

- Taip;
- Ne.

2) Biskvitas ruošiamas šiltu, šaltu, plikytu būdu:

- Taip;

- Ne.

3) Biskvitiniai gaminiai - lengvi, purūs, švelnaus skonio:

- Taip;

- Ne.

4) Biskvitinis pyragas su obuoliais (5 cm storio) kepamas 180 °C temperatūroje:

- Taip;

- Ne.

Pagal pateiktą receptūros „Dvispalviai keksai“ pavyzdį, aprašykite riebaus biskvito gaminio paruošimą:

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)		
		Riebi biskvitinė tešla	Papuošimas	Iš viso
1.	Miltai	120		120
2.	Cukrus	135		135
3.	Kiaušiniai	135		135
4.	Margarinas	117		117
5.	Druska	1		1
6.	Soda	3		3
7.	Aliejus	4		4
8.	Kakava	10		10
9.	Riešutai	50	20	70
10.	Cukraus pudra		5	5
11.	Šokoladas		100	100
	<i>Iš viso</i>	575	125	700
	<i>Išėiga</i>			600

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Surašykite į laukelius, kuo puošiamas riebus biskvitas:

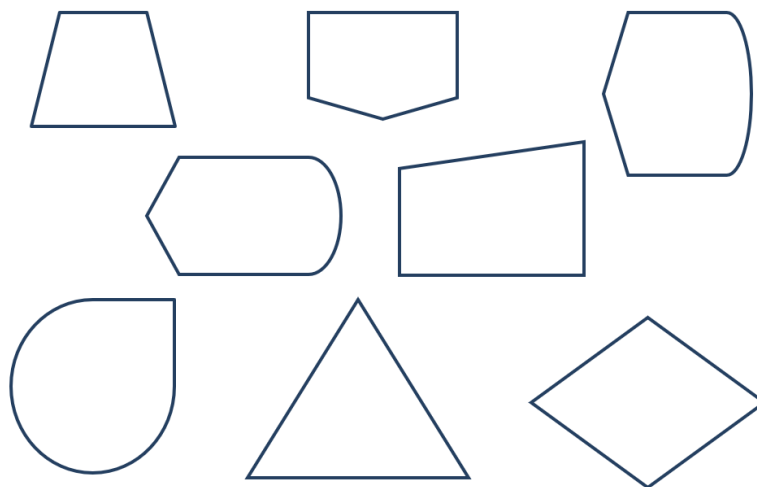
Riebaus biskvito gaminių puošimas



19 užduotis. BALTŲMINĖS TEŠLOS GAMINIAI.

Į tuščius laukelius surašykite, kaip puošiami baltyminės tešlos gaminiai:

Baltyminės tešlos gaminiai puošiami



Pagal pateiktą receptūros „Baltyminiai sausainiai“ pavyzdį, aprašykite baltyminės tešlos gaminių paruošimą su mišiniais:

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Žaliavos svoris (g)		
		Tešla	Sirupas	Iš viso
1.	Eibumin (kiaušinio baltymo milteliai)	13		13
2.	Cukrus	80	160	240
3.	Vanduo	100	40	140
	<i>Iš viso:</i>	193	200	393
	<i>Išiga:</i>			300

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....
.....
Atsakykite į klausimus:

1. Kurie iš įvardintų sausainių kepami iš baltyminės tešlos?

- a) sausainiai „Marengos“;
- b) „Riešutiniai taleriai“;
- c) „Šokoladiniai sausainiai su graikiniais riešutais“.

2. Kuriuo būdu ruošiama tešla sausainiams „Neringa“?

- a) šaltu;
- b) šaltu arba šiltu;
- c) plikytu.

3. Kaip formuojami sausainiai „Saldukliai“?

- a) spaudžiami per konditerinį maišelį su dantytu antgaliu;
- b) formuojami trikampio formos sausainiai;
- c) spaudžiame per konditerinį maišelį su lygiu antgaliu.

4. Kodėl iškepti baltyminės tešlos gaminiai sulipę vienas su kitu, nematyti kontūrų?

- a) per anksti ištraukti iš krosnies;
- b) per maži atstumai tarp pusgaminių;
- c) blogai išplakti baltymai.

5. Kokioje temperatūroje kepami baltyminės tešlos gaminiai?

- a) 100–120 °C;
- b) 120–130 °C;
- c) 130–140 °C.

Paaikškinkite, kaip puošiami baltyminės riešutinės tešlos gaminiai:

.....
.....
.....
.....

20 užduotis. MIGDOLINĖS TEŠLOS GAMINIAI.

Pagal pateiktą receptūros „Migdoliniai“ pavyzdį, aprašykite migdolinės tešlos gaminio paruošimą:

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Žaliavos svoris (g)	
		Tešla	Iš viso
1.	Kiaušinių baltymai	130	130
2.	Cukrus	350	350
3.	Miltai	150	150
4.	Migdolai	150	150
	Iš viso:		780
	Išeiiga:		500

.....
.....
.....

- Ne.

4) *Kepiniai maži, neiškilę, mažos ertmės, nes per kieta tešla:*

- Taip;
- Ne.

5) *Plikytos tešlos gaminiai kepami 150–180 °C temperatūroje:*

- Taip;
- Ne.

6) *Į plikytų sausainių sudėtį pilamas vanduo:*

- Taip;
- Ne.

7) *„Plikytų žiedų“ tešlą išpurena biocheminiai purikliai:*

- Taip;
- Ne.

Aprašykite vaflių tešlos gaminių paruošimą:

.....

.....

.....

.....

Aprašykite, kaip puošiami vaflių tešlos gaminiai:

.....

.....

.....

.....

22 užduotis. KAPOTOS, SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS GAMINIAI.

Pagal pateiktą receptūros „Malūnėlis“ pavyzdį, aprašykite kapotos tešlos gaminio paruošimą:

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)			
		Kapota tešla	Papuošimas	Papuošimas po kepimo	Iš viso
1.	Miltai	450			450
2.	Margarinas	200			200
3.	Grietinė 35 %	200			200
4.	Kiaušinio trynys	20			20
5.	Razinos		70		70
6.	Kiaušinio baltymas		23		23
7.	Cukraus pudra			10	10
8.	Druska	2			2
	<i>Iš viso:</i>	870	93	10	973
	<i>Išėiga:</i>				700

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Aprašykite, kaip puošiami kapotos tešlos gaminiai:

Apžvelkite sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimą:



Aptarkite sluoksniuotos tešlos gaminių formavimą. Įrašykite reikalingus žodžius:

Iškočiota maždaug 8 mm storumo tešla pjaustoma įvairiomis formelėmis arba peiliu.

Pjaustyti reikia tik, nes kitaip suspaudžiami sluoksniai, ir gaminys mažai pakyla. Kai kurių sluoksniuotų kepinų paviršius aptepamas, kad blizgėtų. Kiaušinio plakiniu tepti reikia labai atsargiai, kad plakinys, Nuo jo sulimpa sluoksniai ir kepinys neiškyla.

Aprašykite, kaip puošiami sluoksniuotos tešlos gaminiai:

23 užduotis. PAPRASTOS (LAKŠTINĖS) TEŠLOS GAMINIAI.

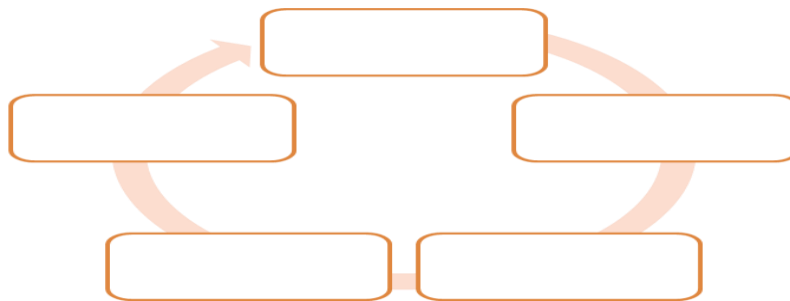
Aptarkite paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) formavimą. Įrašykite reikalingus žodžius:

Ilgai ir smarkiai minkoma, tešla pasidaro tokia tampri, kad ją lengvai galima iki pageidaujamo plonumo.

Iškočiotą ir ištempną ploną tešlos lakštą reikia kuo greičiau, nes jis taip pat džiūsta, darosi trapus ir vyniojamas plyšta.

24 užduotis. KONDITERIJOS GAMINIAI SU SUMAŽINTU CUKRAUS KIEKIU.

Įvardinkite konditerijos gaminius su sumažintu cukraus kiekiu:



Apžvelkite konditerijos gaminių su sumažintu cukraus kiekiu pusgaminius, formavimą, kepimą, puošimą:

Konditerijos gaminiai su sumažintu cukraus kiekiu	Pusgaminiai	Formavimas	Kepimas	Puošimas

25 užduotis. *VAIKIŠKŲ KONDITERINIŲ GAMINIŲ PARUOŠIMAS IR PATEIKIMAS.*

Įvardinkite vaikiškus konditerinius gaminius (sausainius, pyragus, keksus):



Aptarkite vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, pyragų, keksų) pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.), formavimą, puošimą:

Vaikiški konditeriniai gaminiai (sausainiai, pyragai, keksai)	Pusgaminiai (tešlos, kremai, įdarai ir t. t.)	Formavimas	Puošimas

26 užduotis. *NEMIELINĖS TEŠLOS GAMINIŲ KOKYBĖS ĮVERTINIMAS JUSLINIU BŪDU.*

Įvardinkite nemielių gaminių, nemielių tešlos gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais juslinio kokybės vertinimo rodiklius, gaminių ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus:

Tešlos	Juslinio kokybės vertinimo rodikliai	Gaminių ydos, jų atsiradimo priežastys bei jų taisymo būdai	Gaminių laikymo sąlygos ir terminai
Nemieliniai gaminiai			
Nemielinės tešlos gaminiai su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais.			

27 užduotis. KONDITERIJOS KEPINIŲ KEPIMO IR ATVĖSINIMO, FORMAVIMO IR APDAILOS GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLIŲ LAIKYMASIS.

Įvardinkite konditerijos kepinų kepinui ir atvėsinimui, gaminių formavimui ir apdailai taikomas geros higienos praktikos taisykles:

Konditerijos kepinų kepimas:

.....

.....

.....

.....

Konditerijos kepinų atvėsinimas:

.....

.....

.....

.....

Konditerijos gaminių formavimas:

.....

.....

.....

.....

Konditerijos gaminių apdaila:

.....

.....

.....

.....

1 užduotis:

- 1) A
- 2) C
- 3) C
- 4) C
- 5) B
- 6) C
- 7) A

11 užduotis:

- 1) C
- 2) B
- 3) B
- 4) A
- 5) B

16 užduotis:

Kietos trapios tešlos

- 1) N
- 2) T
- 3) T
- 4) T
- 5) T
- 6) N

Minkštos trapios tešlos

- 1) T
- 2) T
- 3) T
- 4) N
- 5) T

17 užduotis:

- 1) A
- 2) B
- 3) A
- 4) C
- 5) A

18 užduotis:

- 1) T
- 2) N
- 3) T
- 4) T

19 užduotis:

- 1) A

- 2) B
- 3) A
- 4) C
- 5) A

21 *užduotis:*

- 1) N
- 2) T
- 3) T
- 4) T
- 5) N
- 6) N
- 7) N

Žaliavų paruošimas
Įmaišalo įmaišymas ir jo rauginimas
Įmaišymas, cukraus, sviesto įdėjimas
Antrasis rauginimas
Tešlos dalijimas gabalais
Tarpinis kildymas
Gaminių formavimas
Galutinis kildymas
Paruošimas kepimui
Kepimas

3 užduotis. *MIELINĖS TEŠLOS GAMINIŲ KEPIMO TEMPERATŪRA.*

Mielinė tešla	Kepimo temperatūra
Mieliniai smulkūs gaminiai	
Mieliniai stambūs gaminiai	

4 užduotis. *ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. *Kokiais būdais ruošiama mielinė tešla?*

- a) šiltu būdu;
- b) plikytu būdu;
- c) be įmaišalo.

2. *Kokios temperatūros krosnyje kepami smulkūs mielinės tešlos gaminiai?*

- a) 190–210 °C;
- b) 210–250 °C;
- c) 260–280 °C.

3. *Iki kokios temperatūros pašildytas skystis pilamas į mielinę tešlą?*

- a) 15 °–25 °C;
- b) 30 °–50 °C;
- c) 50 °–100 °C.

4. *Kurie iš šių gaminių kepami iš mielinės tešlos?*

- a) „Aguonų vyniotinis“;
- b) „Naujas“ vyniotinis;
- c) „Šokoladinis“ keksas.

5. *Kokiu kremu pertepamas pyragas „Bitutė“?*

- a) „Šarlote“ kremu;
- b) plikytu kremu;
- c) zefyro kremu.

6. *Kaip atpažinti, ar mielinės tešlos bandelės iškepusios?*

- a) paspaudus pirštu, lieka įdubimas;
- b) paspaudus pirštu, duobutė tuoj pat išnyksta;
- c) nustatoma iš jų spalvos.

7. Kokios gali būti priežastys, jei mielinė tešla rauginant nepakyla?

- a) užplikytos mielės;
- b) blogos kokybės miltai;
- c) įpilta per mažai skysčio.

8. Kaip puošiama bandelė „Snieguolė“?

- a) riešutais;
- b) cukraus pudra;
- c) trupiniais.

9. Kokio glitimo miltai naudojami ruošiant mielinę tešlą?

- a) stipraus glitimo;
- b) skysto glitimo;
- c) tiršto glitimo.

5 užduotis. **MIELINĖ SLUOKSNIUOTA TEŠLA.**

Paaiškinkite mielinės sluoksniuotos tešlos ruošimo specifiką:

Mielinė tešlos ruošimas

-
-
-

Riebalų ruošimas

-
-
-

Mielinės tešlos formavimas

-
-
-

Paaiškinkite mielinės sluoksniuotos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą:

.....

.....

.....

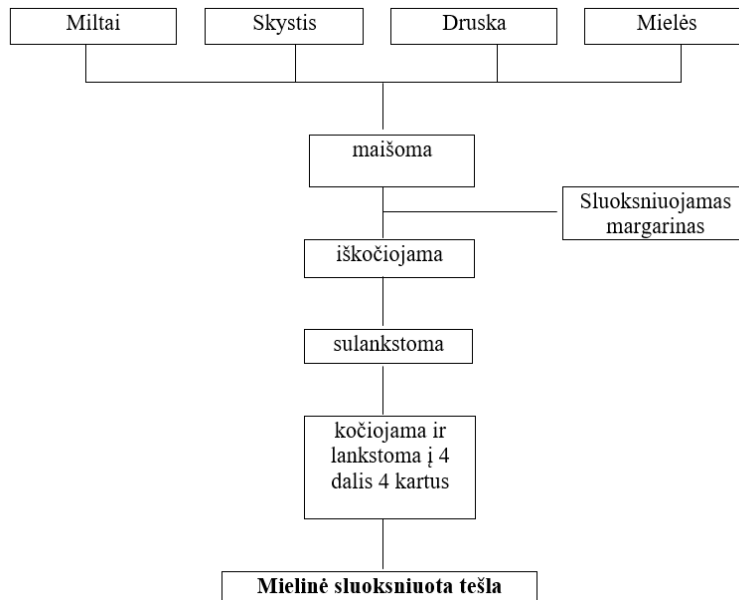
.....

.....

.....

.....

.....



6 užduotis. *MIELINĖS SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS GAMINIŲ KEPIMAS.*

Kokioje temperatūroje ir kiek laiko kepami mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiai? Neteisingus atsakymus išbraukite.

Pavadinimas	Temperatūra	Laikas
Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiai	200–220 °C	10–15 min.
	220–240 °C	15–20 min.
	240–260 °C	20–25 min.

7 užduotis. *ATSAKYKITE Į KLAUSIMUS.*

1. *Kaip paruošiamas sviestas mielinės tešlos sluoksniavimui?*

- a) suminkštinamas;
- b) išlydomas;
- c) išsukamas.

2. *Kokios temperatūros krosnyje kepami mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiai?*

- a) 190–210 °C;
- b) 220–240 °C;
- c) 260–280 °C.

3. *Kurios iš šių bandelių kepinamos iš mielinės sluoksniuotos tešlos?*

- a) bandelės su aguonomis;
- b) bandelės su varške;
- c) bandelės „Pynutė“.

4. *Kiek laiko kepinamos mielinės sluoksniuotos tešlos bandelės?*

- a) 10–15 min.;
- b) 20–30 min.;
- c) 35–45 min.

5. *Kokios ydos pasitaiko mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiuose?*

- a) gaminių plutelė neblizga, nelygiai sutrūkinėjusi;
- b) kepinyje nematyti sluoksnių;

c) gaminio apačioje susidariusios tuštumos.

6. Iki kokios temperatūros atšaldoma paruošta mielinė sluoksniuota tešla?

- a) 20–22 °C;
- b) 25–27 °C;
- c) 27–30 °C.

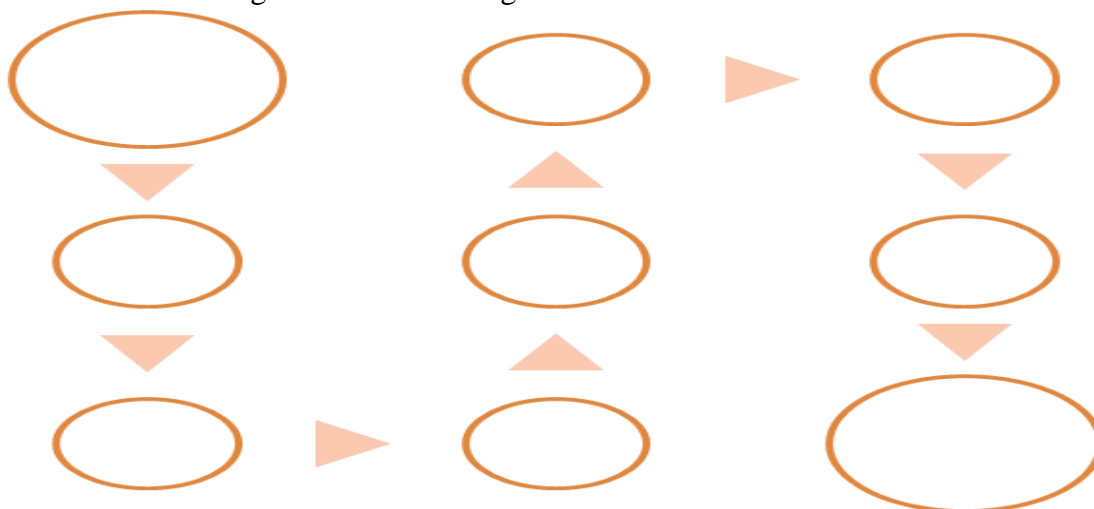
8 užduotis. NAUJOS TEŠLŲ UŽMAIŠYMO TECHNOLOGIJOS.

Įvardinkite mielines tešlas ir nemielines tešlas su maisto priedais:

Nemielinės tešlos su maisto priedais	Mielinės tešlos su maisto priedais

9 užduotis. MAŽIAU KALORINGI MIELINĖS TEŠLOS GAMINIAI.

Įvardinkite mažiau kaloringus mielinės tešlos gaminius:



Išnagrinėkite mažiau kaloringus mielinės tešlos gaminių pusgaminius, kepinių kildinimą, formavimą, kepimą:

Mažiau kaloringi mielinės tešlos gaminiai	Pusgaminiai	Kildinimas	Formavimas	Kepimas

10 užduotis. MIELINĖS TEŠLOS KOKYBĖS ĮVERTINIMAS JUSLINIU BŪDU.

Įvardinkite mielinės tešlos juslinio kokybės vertinimo rodiklius, tešlos ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus:

Ydos	Atsiradimo priežastys	Būdai joms ištaisyti
Tešla nekyla arba kyla labai lėtai		
Tešla labai skysta		
Tešla labai saldi, sūri arba riebi		
Tešla per rūgšti		
Apdžiūvęs tešlos paviršius		

Įrašykite mielinės tešlos laikymo sąlygas ir trukmę:

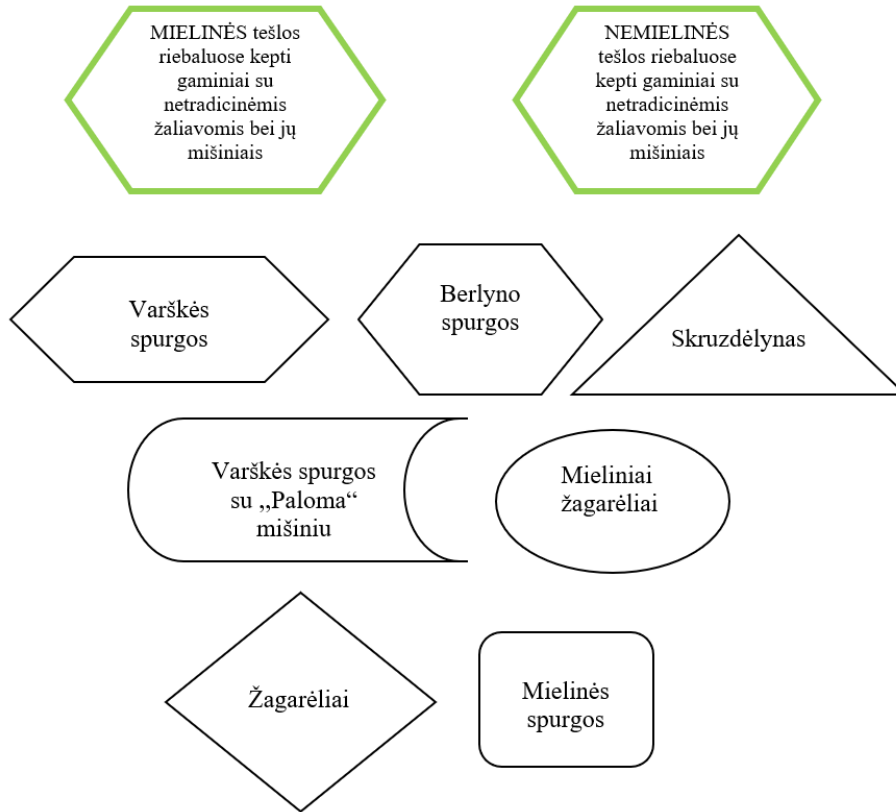
Mielinės tešlos	Mielinių tešlų laikymo sąlygos	Trukmė

11 užduotis. MIELINĖS TEŠLOS GAMINIAI.

Pagal pateiktą receptūros „Bandelių su dešrelėmis“ pavyzdį, aprašykite gaminio paruošimą:

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)			
		Mielinė tešla	Įdaras	Papuošimas	Iš viso
1	Miltai a/r	260			260
2	Cukrus	65			65
3	Sviestas	75			75
4	Kiaušinių tryniai	60			60
5	Kiaušiniai			25	25
6	Mielės	25			25
7	Pienas	52			52
8	Druska	1			1
9	Pieniškės dešrelės		300		300
10	Sezamo sėklos			5	5
	<i>Iš viso</i>	538	300	55	868
	<i>Išėja</i>				750

jų mišiniais:



16 užduotis. GAMINIŲ KOKYBĖS ĮVERTINIMAS JUSLINIU BŪDU.

Įvardinkite mielinų gaminių, mielinų tešlos gaminių su maisto priedais, nemielinių gaminių, nemielinių tešlos gaminių su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais juslinio kokybės vertinimo rodiklius, gaminių ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus:

Tešlos	Juslinio kokybės vertinimo rodikliai	Gaminių ydos, jų atsiradimo priežastys bei jų taisymo būdai	Gaminių laikymo sąlygos ir terminai
Mieliniai gaminiai			
Mielinės tešlos gaminiai su maisto priedais			

17 užduotis. MIELINIŲ KEPINIŲ KEPIMO IR ATVĖSINIMO, FORMAVIMO IR APDAILOS GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLIŲ LAIKYMASIS.

Įvardinkite taisykles konditerijos kepinių kepimui ir atvėsinimui, gaminių formavimui ir apdailai:

.....

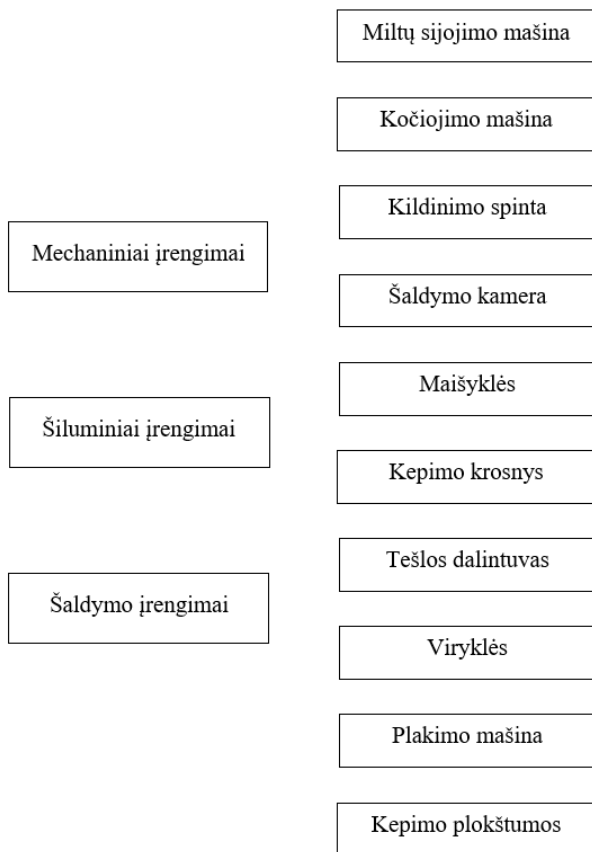
.....

.....

.....

18 užduotis. TECHNOLOGINIŲ ĮRENGIMŲ, ĮRANKIŲ IR INVENTORIAUS, ATSIŽVELGIANT Į TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ IR GAMYBOS APIMTĮ, PANAUDOJIMAS.

Sugrupuokite mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus. Rodyklėmis nurodykite, kurie įrengimai priklauso mechaniniams, šiluminiams, šaldymo įrengimams:



ATSAKYMAI Į KLAUSIMUS

4 užduotis:

- 1) C
- 2) B
- 3) B
- 4) A
- 5) A
- 6) B
- 7) A
- 8) B
- 9) A

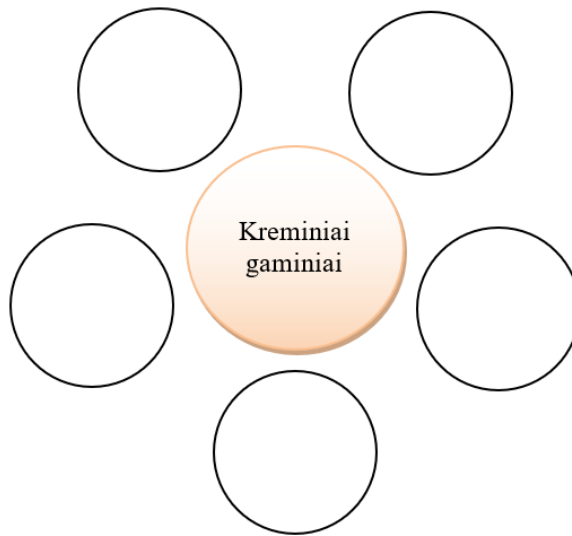
7 užduotis:

- 1) A
- 2) B
- 3) C
- 4) A
- 5) B
- 6) A

Modulis „Kreminės konditerijos gamyba“

1 užduotis. KREMINIAI GAMINIAI.

Sugrupuokite kreminius gaminius (asortimentą):



2 užduotis. KREMINIŲ PYRAGŲ, VYNIOTINIŲ PARUOŠIMAS IR PUOŠIMAS.

Įvardinkite kreminius pyragus, vyniotinius:

.....

.....

.....

.....

Pagal pateiktą receptūros „Vyniotinis su jogurto kremu“ pavyzdį, aprašykite gaminio paruošimą:

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)			
		Biskvitinė tešla	Kremas	Papuošimas	Iš viso
1.	Kiaušiniai	150			150
2.	Cukrus	90	88		178
3.	Vanilinis cukrus	5	2		7
4.	Miltai	75			75
5.	Krakmolai	15			15
6.	Varškė		130		130
7.	Jogurtas		55		55
8.	Želatina		15		15
9.	Vanduo		60		60
10.	Grietinė 35 %		200		200
11.	Persikai		50	50	100
12.	Šokoladas			50	50
	Iš viso:	335	600	100	1035

Aptarkite kreminių pyragų, vyniotinių pusgaminių (tešlą) kepimą, formavimą, gaminių apipavidalinimą:

Kreminiai gaminiai	Kepimas	Formavimas	Puošimas
Kreminiai pyragai			
Kreminiai vyniotiniai			

--	--	--	--

3 uždavotis. TORTŲ RUOŠIMAS IR JŲ PUOŠIMAS.

Apžvelkite tortų pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.), pusgaminių (tešlų) kepimą, tortų formavimą, tortų puošimą:

Tortai	Tortų pusgaminiai	Kepimas	Formavimas	Puošimas
Trapus tortas				
Biskvito tortas				
Kapotas tortas				
Baltyminis tortas				
Kombinuotas tortas				

.....

.....

.....

.....

.....

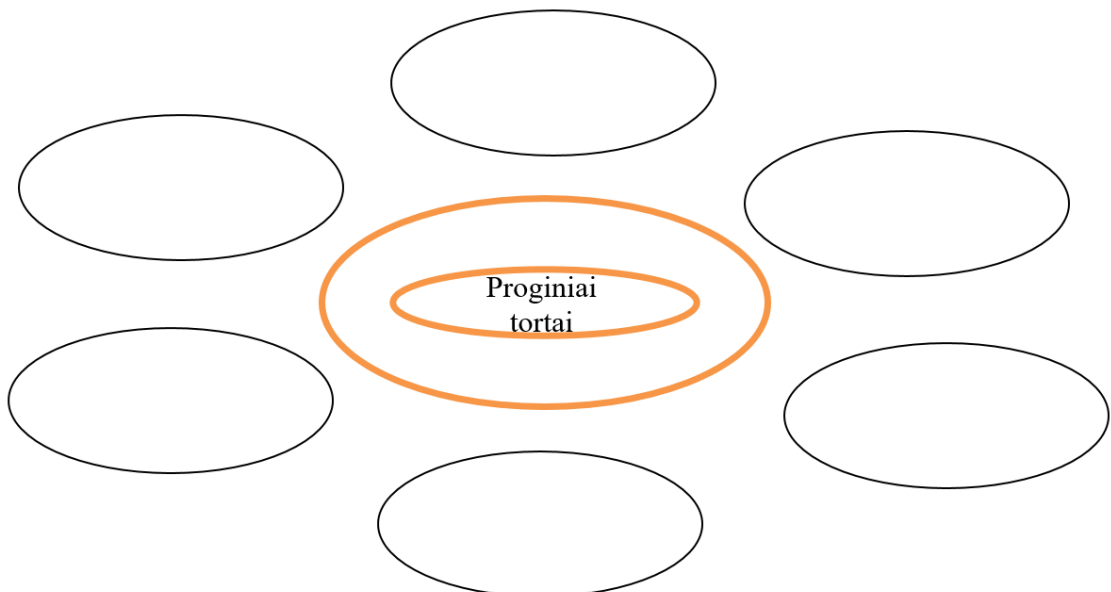
.....

.....

.....

4 uždavotis. PROGINIŲ TORTŲ RUOŠIMAS IR JŲ PUOŠIMAS.

Sugrupuokite proginis tortus:



Apžvelkite proginis tortų pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.), pusgaminių (tešlų) kepimą, tortų

formavimą, tortų puošimą:

Tortai	Tortų pusgaminiai	Kepimas	Formavimas	Puošimas
Vaikiškas tortas				
Vestuvinis tortas				
Gimtadienio tortas				
Krikštynų tortas				
Motinos dienos tortas				

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5 uždavotis. PYRAGAIČIŲ RUOŠIMAS IR JŲ PUOŠIMAS.

Aptarkite pyragaičių pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.), pusgaminų (tešlų) kepimą, pyragaičių formavimą, pyragaičių puošimą:

Pyragaičiai	Pyragaičių pusgaminiai	Kepimas	Formavimas	Puošimas
Biskvitiniai				
Trapūs				
Plikyti				
Trupiniai				
Migdolų				

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6 užduotis. *KREMINIAI GAMINIAI, NAUDOJANT NAUJAUSIAS KONDITERINES ŽALIAVAS.*

Apžvelkite kreminių gaminių su naujausiomis konditerijos žaliavomis pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.), pusgaminių (tešlų) kepimą, formavimą, puošimą:

Kreminiai gaminiai	Pusgaminiai	Kepimas	Formavimas	Puošimas
Kreminiai pyragai				
Kreminiai vyniotiniai				
Tortai				
Pyragaičiai				

7 užduotis. *TORTAI IR MODERNŪS SPRENDIMAI.*

Pateikite žaliavų pavyzdžių ir kurių gaminami modernūs tortai:

.....

.....

.....

.....

Papaiškinkite modernių tortų ruošimo technologinius procesus:

Modernių tortų tešlos	Pusgaminiai	Papuošimo elementai	Formavimas	Puošimas	Patiekimas
Trapios tešlos tortas					
Biskvitinės tešlos tortas					
Baltyminės tešlos tortas					
Tortas su netradicinėmis žaliavomis					
Kombinuotas tortas					

8 užduotis. *MODERNIŲ PYRAGAIČIŲ PARUOŠIMAS IR PUOŠIMAS.*

Apžvelkite modernių pyragaičių ruošimo technologinius procesus:

Modernių pyragaičių tešlos	Pusgaminiai	Papuošimo elementai	Formavimas	Puošimas	Patiekimas
Trapios tešlos pyragaičiai					

Biskvitinės tešlos pyragaičiai					
Baltyminės tešlos pyragaičiai					
Pyragaičiai su netradicinėmis žaliavomis					
Mišrūs pyragaičiai					

Papaiškinkite modernių pyragaičių puošimą:

.....

.....

.....

9 užduotis. ŠIUOLAIKINIŲ TECHNOLOGIJŲ PAPUOŠIMŲ GAMYBA IR JŲ PANAUDOJIMAS DEKORUOJANT TORTUS IR KITUS KONDITERIJOS GAMINIUS.

Apžvelkite tortų ir kitų konditerinių gaminių puošimą:

Gaminiai su šiuolaikinėmis technologijomis	Puošimas
Tortai	
Pyragaičiai	
Pyragai	
Vyniotiniai	
Sausainiai	

10 užduotis. VAIKIŠKOS KREMINĖS KONDITERIJOS GAMINIŲ (VYNIOTINIŲ, PYRAGAIČIŲ, TORTŲ) PARUOŠIMAS IR PAPUOŠIMAS.

Ivardinkite vaikiškos kremenės konditerijos gaminius (vyniotinius, pyragaičius, tortus):

Vyniotiniai:

.....

.....

.....

.....

Pyragaičiai:

.....

.....

.....

Tortai:

.....

.....

.....

Paašškinkite vaikiškos kreminės konditerijos gaminių (vyniotinių, pyragaičių, tortų) paruošimo technologinius procesus:

Kreminės konditerijos gaminiai (vyniotiniai):

.....

.....

.....

Kreminės konditerijos gaminiai (pyragaičiai):

.....

.....

.....

Kreminės konditerijos gaminiai (tortai):

.....

.....

.....

11 užduotis. MAISTO SAUGA GAMINANT VAIKIŠKUS GAMINIUS.

Įvardinkite greitai gendančių produktų laikymo sąlygas ir produkcijos realizavimo terminus:

Greitai gendantys produktai	Laikymo sąlygos	Produkcijos realizavimo terminai

12 užduotis. KREMINIŲ GAMINIŲ KOKYBĖ.

Įvardinkite kreminių gaminių kokybės nustatymo būdus, kreminių gaminių kokybės įvertinimą jusliniu

būdu, kreminių gaminių laikymo sąlygas ir terminus, kokybės reikalavimus:

Gaminiai	Kokybės įvertinimas jusliniu būdu	Laikymo sąlygos ir terminai	Kokybės reikalavimai
Kreminių gaminiai			
Kreminiai gaminiai su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais			

13 užduotis. RIZIKOS VEIKSNIAI RUOŠIANT KREMINIUS GAMINIUS.

Įvardinkite rizikos veiksnius ruošiant kreminius gaminius:

.....

.....

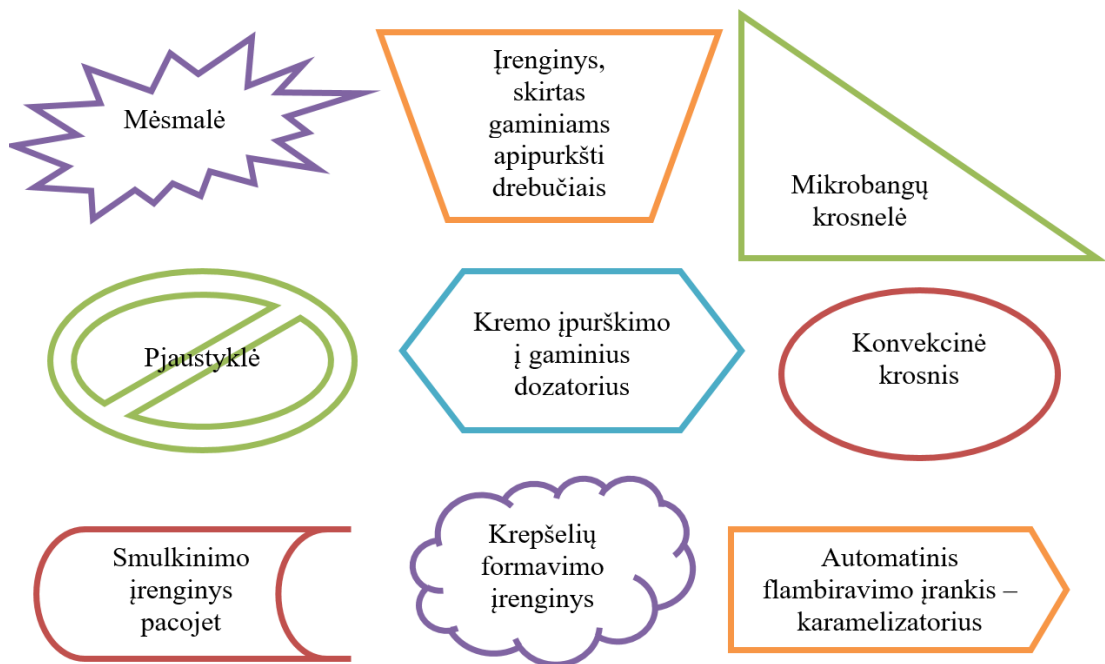
.....

.....

14 užduotis. KREMINIŲ GAMINIŲ RUOŠIMO ĮRANGA, ĮRANKIAI IR INVENTORIUS.

Sugrupuokite įrenginius:

Kreminių gaminių ruošimo įranga



Modulis „Konditerijos pusgaminių ir puošimo elementų gamyba“

1 užduotis. KONDITERINIŲ PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS.

Apibūdinkite sirupus, glajus, įdarus, kremus:

Sirupai:

.....
.....
.....

Glajai:

.....
.....
.....

Įdarai:

.....
.....
.....

Kremai:

.....
.....
.....

Aprašykite, kaip paruošti glaistus, glazūras, mišinius, marcipanines mases:

Konditeriniai pusgaminiai	Paruošimas
Glaistai (kakavinis, baltasis, pieninis su kakava, spalvotas, aromatizuotas)	
Glazūros	
Mišiniai	
Marcipaninės masės (kepimui, dekoravimui)	

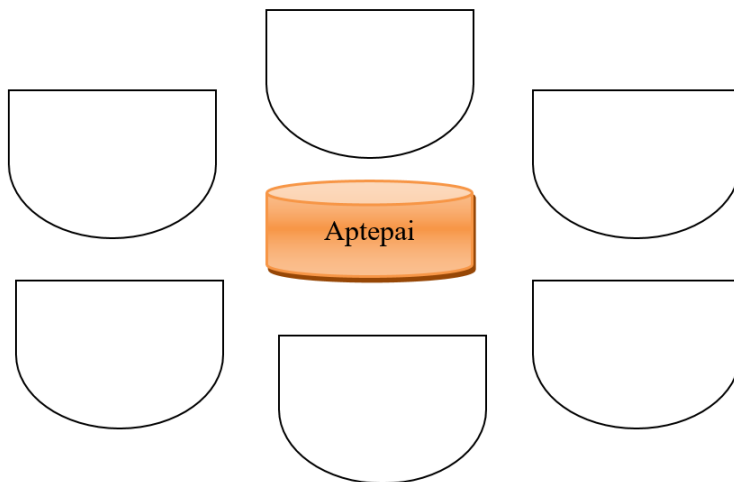
Aprašykite kremus ir įdarus gaminiams ruošti:

Pusgaminiai	Paruošimas
Termostabilūs įdarai (karamelinis įdaras, kokoso riešutų įdaras, persikų įdaras, vyšnių įdaras)	

Paruošti kremai (vanilės skonio, karamelės, grietininio iriso, kiaušininio likerio skonio, jogurto, sutirštintos grietinės ir t. t.).

2 užduotis. KREMINIŲ GAMINIŲ PUSGAMINIAI.

Surašykite aptepus, naudojamus kreminiams konditerijos gaminiams:



3 užduotis. MAŽIAU KALORINGŲ KONDITERIJOS GAMINIŲ SU VAISIŲ IR UOGŲ PRODUKTAIS PARUOŠIMAS IR JŲ PAPUOŠIMAS.

Įvardinkite mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais:

.....

.....

.....

.....

Apžvelkite mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais pusgaminius (kremus, įdarus ir t. t.), gaminių formavimą, papuošimą:

Mažiau kaloringi konditerijos gaminiai su vaisių ir uogų produktais	Pusgaminiai (kremai, įdarai ir t. t.)	Gaminių formavimas	Papuošimas

4 užduotis. KREMINIŲ GAMINIŲ APIPAVIDALINIMAS.

Apžvelkite modernių tortų ir pyragaičių puošimo elementų gamybos technologinį procesą:

Modernių tortų ir pyragaičių puošiniai	Puošinių ruošimas	
	Šokoladiniai puošiniai	
	Karameliniai puošiniai	

	Marcipaninės masės puošiniai

Aptarkite tradicinių kreminių gaminių (pyragų, vyniotinių, tortų, proginių tortų, pyragaičių) papuošimą, naudojant naujas technologijas:

Tradicinių kreminių gaminių puošiniai, naudojant naujas technologijas	Puošinių ruošimas
	Šokoladiniai puošiniai
	Karameliniai puošiniai
	Plikyti puošiniai
	Puošiniai iš tešlų
	Drebučių puošiniai

5 užduotis. *PAPUOŠIMO ELEMENTAI, NAUDOJAMI KONDITERINIAMS GAMINIAMS PUOŠTI.*
 Įvardinkite konditerijos gaminių papuošimo elementus:

.....

.....

.....

.....

6 užduotis. *KONDITERIJOS GAMINIŲ DEKORAVIMAS.*
 Įvardinkite konditerijos gaminių dekoravimo elementus:

.....

.....

.....

.....

7 užduotis. *KONDITERIJOS GAMINIŲ PATIEKIMAS.*
 Įvardinkite konditerijos gaminių patiekimą:

.....

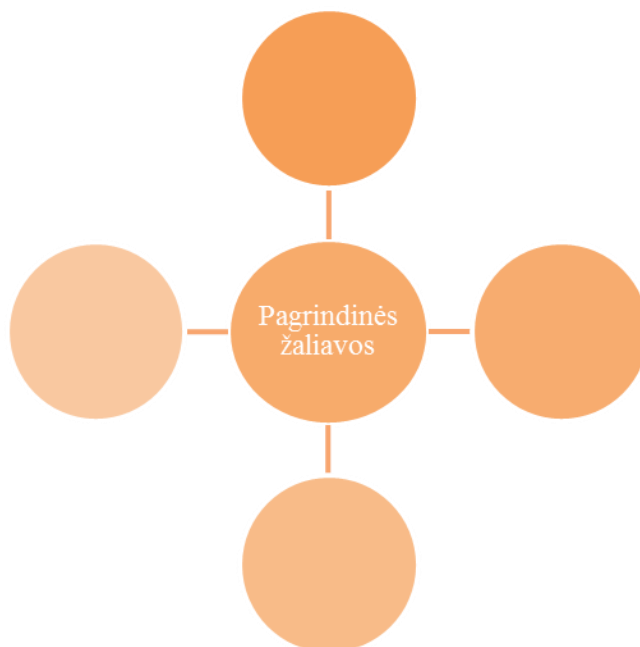
.....

.....

.....

8 užduotis. *CUKRINĖS KONDITERIJOS GAMINIAMS RUOŠTI NAUDOJAMOS ŽALIAVOS, JŲ RŪŠYS IR SAVYBĖS.*

Įvardinkite cukrinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamas žaliavas ir jas apibūdinkite:

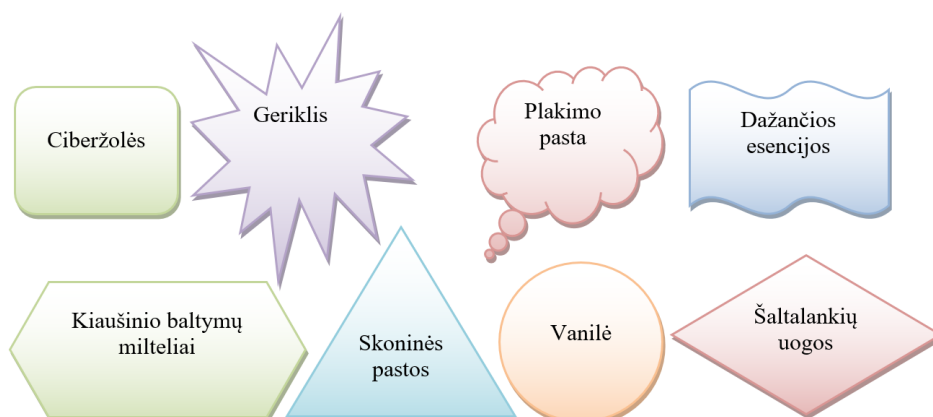


Surašykite cukrinės konditerijos gaminių žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę:

Žaliavos	Savybės	Laikymo sąlygos ir realizavimo trukmė

9 užduotis. NETRADICINĖS ŽALIAVOS CUKRINĖS KONDITERIJOS GAMINIAMS RUOŠTI.

Apibūdinkite netradicines žaliavas cukrinės konditerijos gaminiams ruošti:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

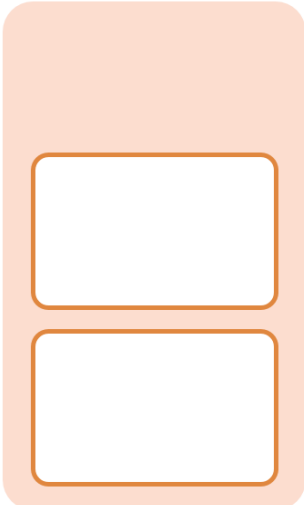
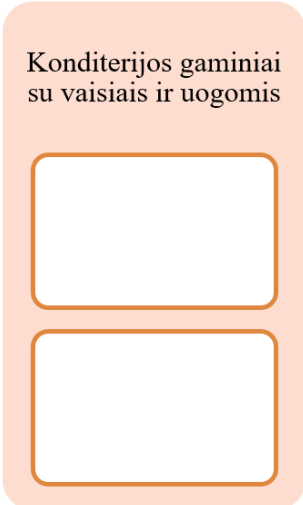
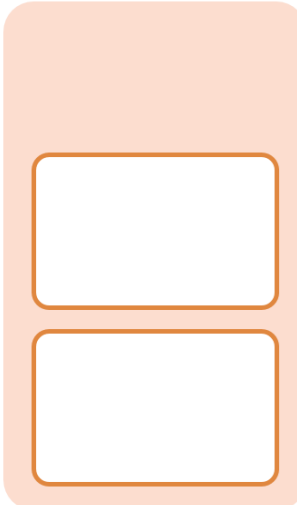
10 užduotis. CUKRINĖS KONDITERIJOS PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS.

Apibūdinkite sirupus, glajus, įdarus, kremus:

Sirupai	Glajai	Įdarai	Kremai

11 užduotis. VAISIŲ IR UOGŲ NAUDOJIMAS KONDITERIJOS GAMINIAMS.

Įvardinkite konditerijos gaminius su vaisiais ir uogomis:

	Konditerijos gaminiai su vaisiais ir uogomis	
		

12 užduotis. VAIKIŠKŲ KONDITERINIŲ GAMINIŲ DEKORAVIMAS.

Aptarkite vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimą:

.....

.....

.....

.....

13 užduotis. ŠOKOLADAS IR KAKAVA.

Įvardinkite šokolado rūšis:

.....

.....

.....

.....

Paaškindite šokolado sudėtį:

Šokoladas	Sausosios kakavos medžiagos	Sausosios pieno medžiagos	Sausosios neriebalinės kakavos medžiagos	Pieno riebalai	Bendrieji (kakavos sviesto ir pieno) riebalai
Pieninis šokoladas					

Grietininis šokoladas					
Baltasis šokoladas					
Juodasis šokoladas					

Atsakykite, iš ko gaminami kakavos milteliai?

.....

.....

.....

14 užduotis. **KARAMELĖ.**

Paiškinkite žodžio Karamelė reikšmę:

.....

.....

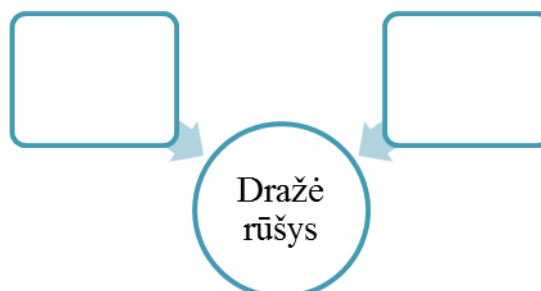
.....

Įvardinkite karamelės pavidalus:



15 užduotis. **DRAŽĖ.**

Įvardinkite dražė rūšis:



Išvardinkite dražė, atsižvelgiant į gamybos būdą ir paviršių, rūšis ir apibūdinkite:

Dražė rūšis	Apibūdinimas

Išvardinkite dražė gamybos technologinio proceso pagrindines operacijas:

.....

.....

.....

.....

16 užduotis. *CHALVA.*

Išvardinkite pagrindinius komponentus, įeinančius į chalvos sudėtį:

.....

.....

.....

.....

17 užduotis. *AROMATAI – SKONIAI, NAUDOJAMI KONDITERIJOJE.*

Įvardinkite aromatus – skonius, naudojamus konditerijoje ir įvardinkite jų pritaikymą:

Aromatai – skoniai	Pritaikymas
Riešutų, šokoladiniai skoniai, aromatų kombinacijos: karamelė su šokoladu, pieninio šokolado su riešutais	
Rytų šalių tendencijos (Azijos įtaka): žalioji arbata, gėlės. Pvz., baltasis šokoladas su rožių ekstraktais ar levandų žiedais (Japonijos įtaka)	
Žaliosios arbatos aromatai, skoniai	
Tropiniai aromatai – skoniai: kokosas, mango	
Alkoholiniai aromatai – skoniai (gėrimų „mados“)	

18 užduotis. *SEZONINIAI ŠOKOLADO IR CUKRINĖS KONDITERIJOS PRODUKTAI, ŠOKOLADO RINKOS TENDENCIJOS.*

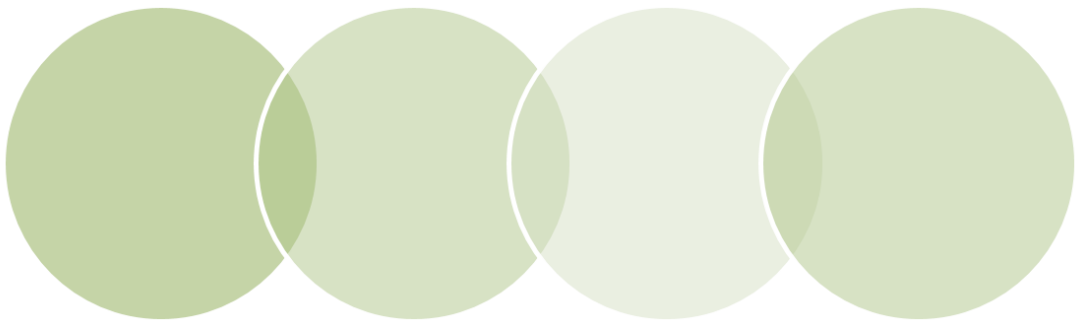
Įvardinkite sezoninius šokolado ir cukrinės konditerijos produktus:



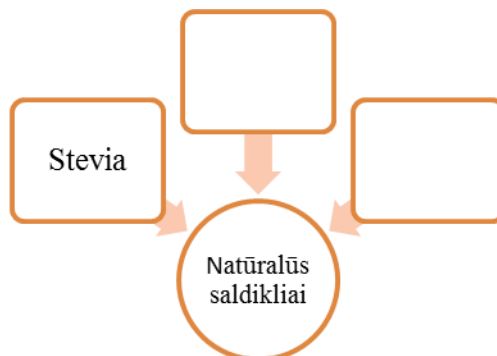
Apžvelkite šokolado ir cukrinės konditerijos produktus, skirtus vaikams:



Įvardinkite ekologiškus šokolado ir cukrinės konditerijos gaminius:



Įvardinkite natūralius saldiklius:



Įvardinkite cukrinės konditerijos gaminimo įrenginių ir įrankių paskirtį:

Įrenginiai ir įrankiai	Paskirtis
Kepimo krosnys	
Maišyklės	
Pramoniniai plakikliai	
Tortų apipavidalinimo įranga	
Automatiniai kremo dozatoriai	

Literatūros sąrašas

1. Adaškevičius, R., ir kt. (2011). *Žmogaus sauga*. Kaunas: Technologija.
2. Andriukaitis, D., ir kt. (2009). *Finansinių paslaugų vadovas*. Vilnius: Nordplus.
3. *Apie mielinę teslą*. (2010). Prieiga per internetą: <http://blog.alio.lt/maistas-kulinarija/mieline-tesla.html>.
4. Babravičienė, B., ir Daugirdienė, D. (2006). *Obuolių pyragai*. Vilnius: Spaudos kontūrai.
5. Baugniet, R. (2010). *500 pyragų ir pyragaičių*. Vilnius: Naujoji Rosma.
6. Choudhary, H. (2002). *Nekaloringi desertai*. Kaunas: Gaivata.
7. Čereškienė, I. (1978). *Miltiniai konditerijos gaminiai*. Kaunas: Šviesa.
8. Grosses, M. (2000). *Didžioji kepinių knyga*. Kaunas: Tyrai.
9. Grunninger, U. (2001). *Kepiniai*. Vilnius: Gamta.
10. Kaminskienė, V., ir Martišiūtė, N. (2012). *Namų kepyklėlė. Duona, blynai ir pyragai*. Kaunas: Šviesa.
11. *Konditerijos enciklopedija*. (2007). Vilnius: Presvika.
12. *Konditerinių teslų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa*. (2012). Prieiga per internetą: <http://www.pmdtkc.upc.smm.lt/dokumentai/Medziaga/maistas/mm3/maistas-3medziaga.pdf>
13. Kondratienė, I. (2007). *Apskaita ir kalkuliacija*. Vilnius: Lodvila.
14. Lapšina, V. (2005). *Tortų, pyragaičių, sausainių, plokštainių, vyniotinių, keksų, pyragų, bandelių ir kitų miltinių kepinių receptūrų rinkinys*. Vilnius: Ad infinitum.
15. *Lietuvos Respublikos darbo kodeksas. 2017 m leidimas*. (2017). Vilnius: Saulelė.
16. Melville, R. (2011). *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Kaunas: Vitae Litera.
17. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. (2004). Kaunas: Technologija.
18. Muhr, G. (2011). *Kepame sausainius greitai ir lengvai*. Vilnius: Alma littera.
19. Nekrošius, I., ir kt. (2008). *Darbo teisė*. Vilnius: Teisinės informacijos centras.
20. Piličiauskienė, O. (2008). *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber.
21. Pocienė, D. (2002). *Maitinimo įmonių įrengimai*. Vilnius: Homo liber.
22. Pukelienė, V., ir kt. (2006). *Ekonomika*. Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla.
23. Smičienė, D. (2007). *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos.
24. Šliuželienė, O. (2001). *Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija*. Vilnius: Aldorija.
25. *Šokoladiniai skanėstai*. (2007). Vilnius: Aktėja.
26. Vasiljeva, A. (2010). *Maitinimo įmonių veiklos planavimas*. Utena: Ciklonas.
27. www.vdi.lt.
28. <http://lt.wikipedia.org>.
29. <http://vmvt.lt>.
30. <http://www.dasita.lt>.
31. <http://www.minordija.lt>.
32. <http://www.mokslai.lt>.
33. <http://www.virejai.lt>.
34. <http://www.vpgt.lt>.