

TEORINIŲ IR PRAKTIŲ  
UŽDUOČIŲ MOKINIO  
SAŠIUVINIS (KONDITERIO  
MODULINĖ PROFESINIO  
MOKYMO PROGRAMA)



**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA**

SUDERINTA:  
XXXXXXXXX  
2014 m. mėn.....d.

**KONDITERIO MODULINĖ PROFESINIO MOKYMO PROGRAMA**

**(Teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuviniai)**

Programos kodas

Suteikiama kvalifikacija:

**konditerio**

Specializacija (-os):

**duonos ir pyrago gaminių gaminimas;  
šakočių gaminimas**

LTKS kvalifikacijos lygis:

**IV**

Mokymo trukmė:

**1,5 metų (90 kreditų), 2430 val.**

Asmens pasirengimas mokymuisi:

**pagrindinis**

## TURINYS

<b>Įvadas .....</b>	<b>3</b>
1.1. Įvadinio modulio praktinės užduotys ir klausimai.....	6
1.2. Žaliavų parinkimo bei jų paruošimo gamybai praktinės užduotys ir klausimai.....	12
1.3. Tešlų maišymo ir pusgaminių paruošimo praktinės užduotys ir klausimai.....	19
1.4. Miltinės konditerijos gaminimo praktinės užduotys ir klausimai.....	53
1.5. Kreminės konditerijos gaminimo praktinės užduotys ir klausimai.....	84
1.6. Cukrinės konditerijos ir papuošimo elementų gaminimo praktinės užduotys ir klausimai.....	104
1.7. Duonos ir pyrago gaminių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai.....	121
1.8. Šakočių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai.....	127
1.9. Sveikos mitybos ir mažo kaloringumo konditerinių gaminių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai.....	132
1.10. Nacionalinių konditerinių gaminių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai.....	139
1.11. Vaikiškų konditerinių gaminių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai.....	147
1.12. Banketinių, furšetinių ir kitų konditerinių gaminių patiekimo organizavimo praktinės užduotys ir klausimai.....	152
1.13. Šiuolaikinių technologijų taikymas konditerijos gaminių gaminimui ir puošimui praktinės užduotys ir klausimai.....	158
1.14. Baigiamojo modulio praktinės užduotys ir klausimai.....	164

## Įvadas

Ši profesinio mokymo modulinė programa skirta stojantiesiems į konditerio programą ir siekiantiesiems įgyti visą kvalifikaciją.

Konditerio profesinio mokymo modulinę programą sudaro:

- privalomieji profesinio mokymo moduliai;
- specializacijos (-ų) moduliai;
- pasirenkamieji profesinio mokymo moduliai (susiję su kvalifikacija);
- pasirenkamieji profesinio mokymo moduliai (nesusiję su kvalifikacija);
- teorinių ir praktinių užduočių mokinio sąsiuviniai.

Privalomieji profesinio mokymo moduliai yra: įvadinis, 5 privalomieji, 5 pasirenkamieji, 2 specializacijos ir baigiamasis moduliai.

**Įvadinio modulio tikslas** – suteikti mokiniui žinių su tiksline veiksmų programa, siekiant jas pritaikyti praktiniame mokyme, būsima profesine veikla ir modulinio profesinio mokymo specifika. Šiame mokymosi modulyje apžvelgiama konditerio profesija, jos specifika ir galimybės darbo rinkoje, konditerio profesinės veiklos procesai ir funkcijos / uždaviniai, mokymo programos paskirtis ir struktūra, darbuotojų saugos ir sveikatos samprata, profesinės etikos principai, konditerio geros higienos praktikos principai, sveikos gyvensenos metodai, užsienio kalbos mokymo programos paskirtis.

**Žaliavų parinkimo bei jų paruošimo gamybai modulis** skirtas stojantiesiems į visą programą ir siekiantiesiems įgyti šią kompetenciją. Šiame mokymosi modulyje apžvelgiama konditerijos žaliavos, jų parinkimas ir paruošimas gamybai, pateikiami žaliavų kokybės tyrimo metodai ir realizacijos terminai, pateikiamos receptūros ir technologinės kortelės, pademonstruojami technologiniai įrengimai ir įrankiai. Paaškinama, kaip naudotis technologine literatūra.

**Tešlų maišymo ir konditerinių pusgaminių paruošimo modulis** skirtas stojantiesiems į visą programą ir siekiantiesiems įgyti šią kompetenciją. Aptariama žaliavos įvairioms tešloms ir paruošimas jų gamybai, mielinė, mielinė sluoksniuota tešla, riebaluose kepti gaminiai, nemielinės tešlos, pusgaminiai: sirupai, glajai, kremai, drebučiai, marcipanas, šokoladas, mielinų tešlų kokybės rodikliai, pademonstruojami tešlų maišymo ir konditerinių pusgaminių paruošimo įrengimai ir įrankiai, informacinės priemonės.

**Miltinės konditerijos gaminimo modulis** skirtas stojantiesiems į visą programą ir siekiantiesiems įgyti šią kompetenciją. Modulio tikslas – suteikti mokiniui žinių su tiksline veiksmų programa, siekiant jas pritaikyti praktiniame mokyme, miltinės konditerijos gamyboje. Apžvelgiama mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiai, riebaluose kepti gaminiai, nemielinių tešlų gaminiai, gaminių kokybės rodikliai, technologinė literatūra, receptūros ir technologinės kortelės, saugus darbas su technologiniais įrengimais ir įrankiais, informacinėmis priemonėmis, darbo teisės, užsienio kalbų žinios.

**Kreminės konditerijos gaminimo modulis** skirtas stojantiesiems į visą programą ir siekiantiesiems įgyti šią kompetenciją. Apžvelgiama kreminių gaminių gaminimas ir jų papuošimas (pyragai, vyniotiniai, tortai, pyragaičiai, proginiai, modernūs gaminiai), kreminių gaminių kokybė, technologinė literatūra, kreminių gaminių patiekimas, darbas technologiniais įrengimais ir įrankiais, informacinėmis priemonėmis, užsienio kalbų, ekonomikos ir verslo žinias taikymas.

**Cukrinės konditerijos ir papuošimo elementų gaminimo modulis** skirtas stojantiesiems į visą programą ir siekiantiesiems įgyti šią kompetenciją. Aptariama cukrinės konditerijos gaminių ruošimui naudojamos žaliavos, pusgaminių ruošimas, vaisių ir uogų panaudojimas konditerijos gaminiams, šokolado ir kakavos, karamelės, saldinių, dražė, chalvos gaminimas, aromatai ir skoniai, cukrinės konditerijos įrengimai ir įrankiai, gaminių kokybės vadyba. Apžvelgiama papuošimo elementų gaminimas ir pritaikymas konditeriniams gaminiams puošti, gaminių dekoravimas, aptariama elgesio estetika, darbo rinkai keliami reikalavimai.

**Baigiamasis modulis** skirtas stojantiejiems į visą programą ir siekiantiesiems įgyti šią kvalifikaciją. Apžvelgiama įgytų žinias įtvirtinimas realioje darbo vietoje, mokymosi ir įgytos kompetencijos, integracijos į darbo rinką įgūdžiai, profesiniai gebėjimai ir įgūdžiai realioje darbo vietoje.

Specializacijos moduliai yra du.

**Duonos ir pyrago gaminių gaminimo modulis** skirtas stojantiejiems įgyti šią specializaciją. Apžvelgiama duonos ir pyrago gaminių pramonės tendencijos, duonos ir pyrago gaminiai, gaminių kokybė, geros higienos praktikos taisyklių taikymas duonos kepimo įmonėse, duonos pramonės įrenginiai.

**Šakočių gaminimo modulis** skirtas stojantiejiems įgyti šią specializaciją. Aptariama šakočių paruošimas, papuošimas, pagrindiniai darbo ir sveikatos saugos reikalavimai, geros higienos praktikos taisyklių taikymas gaminant šakotį.

Pasirenkamieji profesinio mokymo moduliai yra trys (susiję su kvalifikacija).

**Sveikos mitybos ir mažo kaloringumo konditerinių gaminių gaminimo, nacionalinių konditerinių gaminių, vaikiškų konditerinių gaminių gaminimo moduliai** skirti stojantiejiems į programą ir siekiantiesiems įgyti šią kompetenciją. Aptariama sveikos mitybos pagrindai, ekologiški maisto produktai, mažiau kaloringi konditerijos gaminiai su vaisių ir uogų produktais, mažiau kaloringi duonos ir pyrago gaminiai, konditerijos gaminiai su sumažintu cukraus kiekiu, darbo ir estetikos ryšys. Apžvelgiama prancūzų, vokiečių ir austrų, italų, belgų, Rytų Europos šalių, lietuviški konditeriniai gaminiai, tarpusavio bendravimas, įgytų užsienio kalbos žinių pritaikymas. Įvardijama vaikiškų konditerinių gaminių paruošimas ir papuošimas, puošiniai, konditerinių gaminių dekoravimas, maisto sauga.

Pasirenkamieji profesinio mokymo moduliai yra du (nesusiję su kvalifikacija).

**Banketinių, furšetinių ir kitų konditerinių gaminių patiekimo organizavimas, šiuolaikinių technologijų taikymas konditerijos gaminių gaminimui ir puošimui** moduliai skirti stojantiejiems į programą ir siekiantiesiems įgyti šią kompetenciją. Aptariama konditerinių gaminių patiekimo tendencijos Lietuvoje bei užsienyje, banketo, furseto organizavimo ypatumai, banketinių, furšetinių ir kt. konditerinių gaminių patiekimas pokylio metu, pobūvių stalų dekoravimas. Apžvelgiama konditerinių gaminių gamybos šiuolaikinių technologijų naujovės, naujausios žaliavos, tortų ir kitų konditerijos gaminių gamyba ir pateikimas, papuošimų gamyba ir jų panaudojimas dekoruojant tortus ir kitus konditerijos gaminius, naujausia įranga, pažangiausios kompiuterinės programos.

Praktinės užduotys suskirstytos atskirais modulio mokymosi rezultatais (išskaidytais kompetencijomis). Kiekvienas modulis turi aiškų tikslą ir siekinius, modulio pradžioje pateikiamos nuorodos į mokomąją medžiagą. Teorinės ir praktinės užduotys, klausimai, testai pateikiami mokinio užduočių sąsiuvinuose. Kartojimo klausimai ir užduotys padės pačiam besimokančiajam pasitikrinti įgytas žinias. Rekomenduojamos mokymosi formos ir metodai: pokalbis, paskaita, demonstravimas, diskusija, komandinis darbas, darbas poromis, individualus darbas, demonstravimas, praktinių užduočių atlikimas, veiklos procesų stebėjimas, situacijos analizė, žaidimai. Teikiami mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai.

**1.1. Įvadinio modulio praktinės užduotys ir klausimai**

**Literatūra:**

1. Čereškienė I. *Miltiniai konditerijos gaminiai*. Kaunas: Šviesa, 1978.
2. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber, 2008.
3. Šliuželienė O. Miltinių konditerijos gaminių ruošimo *technologija*. Vilnius: Aldorija, 2001.
4. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. Kaunas: Technologija, 2004.
5. Vasiljeva A. *Maitinimo įmonių veiklos planavimas*. Utena: Ciklonas, 2010.
6. Melville R. *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Kaunas: Vitae Litera, 2011.
7. Lietuvos Respublikos darbo kodeksas: su papildymais ir pakeitimais iki 2011 m. gegužės 26 d. (įsigalioja 2011 m. gruodžio 1 d). Vilnius: Mokesčių srautas, 2011.
8. Nekrošius I., Bužinskas G. ir kt. *Darbo teisė*. Vilnius: Teisinės informacijos centras, 2008.
9. Adaškevičius R., Vegys A. ir kt. *Žmogaus sauga*. Kaunas: Technologija, 2011.

Tikslas – apibūdinti būsimą profesinę veiklą ir modulinio profesinio mokymo specifiką.

Siekiniai:

- apžvelgti konditerio profesiją ir jos teikiamas galimybes darbo pasaulyje;
- aptarti konditerio profesinę veiklą, veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius;
- išnagrinėti pagrindinius konditerio profesijos darbo ir sveikatos saugos reikalavimus;
- įvardinti konditerio profesinės etikos principus;
- paaiškinti pagrindinius konditerio geros higienos praktikos principus;
- įvertinti sveiką gyvenseną kūno kultūros pamokose;
- išmanyti specialybės užsienio kalbos žinias ir kalbėjimo įgūdžius pagal konditerio profesiją.

**Sąvokų žodynėlis:**

1. Konditerija – konditèrija [lot. *condio* — įdedu prieskonių, paskaninu], saldūs, maistingi cukriniai ir miltiniai su įv. priedais maisto produktai.

<http://www.balsas.lt/zodynas/tarptautiniai-zodziai/K/konditerija>;

2. Darbdavys, darbdavė – dkt. kas duoda darbą, samdo darbo jėgą.

<http://zodynai.igloro.info/z/darbdavys/>;

3. Darbuotojas, darbuotoja – fizinis asmuo, turintis darbinį teisnumą ir veiksnumą, dirbantis pagal darbo sutartį už atlyginimą (<http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas/d/darbuotojas>).

## 1. Konditerio profesija ir jos teikiamos galimybės darbo pasaulyje

### Užduotys:

1. Po ekskursijos į konditerijos cechus, restoranus parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta:

- 1) konditerio darbo specifika konditerijos ceche;
- 2) konditerio profesijos samprata;
- 3) konditeriui reikalingos asmenybės savybės.

---

---

---

2. Po ekskursijos į kepyklą parašyti refleksiją, kurioje būtų apibūdinta:

- 1) konditerio darbo specifika kepykloje;
- 2) konditeriui reikalingos asmenybės savybės;
- 3) privataus verslo galimybės.

---

---

---

3. Parašykite rašinį tema „Kodėl aš renkuosi konditerio profesiją“.

---

---

---

## 2. Konditerio profesinė veikla, veiklos procesai ir funkcijos / uždaviniai

### Užduotis:

1. Aprašykite atskirus konditerio veiklos procesus ir funkcijas / uždavinius, kuriuos konditeris atlieka skirtingose darbo vietose.

---

---

---

## 3. Pagrindiniai konditerio profesijos darbo ir sveikatos saugos reikalavimai

### Užduotis:

1. Aptarkite sąvokų – darbuotojas, darbdavys, padalinio vadovas, darbo vieta, darbo aplinka, darbo sąlygos, kenksmingas veiksnys, profesinė liga, nelaimingas atsitikimas – reikšmes.

- Darbuotojas –  
Darbdavys –  
Padalinio vadovas –  
Darbo vieta –  
Darbo aplinka –  
Darbo sąlygos –



Kenksmingas veiksnys –  
Profesinė liga –  
Nelaimingas atsitikimas –

#### **4. Mokymosi konditerio programoje formos ir metodai, mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai ir mokymosi pasiekimų demonstravimo formos bei metodai**

##### **Užduotis:**

1. Parašykite refleksiją, kurioje būtų paaiškinta:

- 1) mokymosi programoje formos ir metodai (kaip aš mokysiuosi);
- 2) mokymosi pasiekimų įvertinimo kriterijai (ko aš išmoksiu, kokius gebėjimus įgysiu);
- 3) mokymosi pasiekimų demonstravimo formos ir metodai (kaip aš pademonstruosiu tai, ką išmokau);
- 4) suformuluokite klausimus, kurie iškilo rašant refleksiją (ko aš nesupratau ir dar norėčiau paklausti apie mokymąsi programoje).

---

---

---

---

#### **5. Konditerio profesinės etikos principai**

##### **Užduotys:**

1. Aprašykite pagrindines etiketo taisykles konditerio darbe.

---

---

---

---

2. Parašykite refleksiją, kurioje būtų paaiškinta konditerio profesinės etikos principai.

---

---

---

---

#### **6. Pagrindiniai konditerio geros higienos praktikos principai**

##### **Užduotis:**

1. Aprašykite pagrindinius konditerio specialybei, konkrečiai darbo vietai, keliamus reikalavimus ir instrukcijas sanitarijos ir asmens higienos klausimais.

---

---

---

---

#### **7. Sveikos gyvensenos ugdymas kūno kultūros pamokose**

##### **Užduotis:**

1. Aprašykite sveikos gyvensenos metodus.

---

---

---

---

---

## Praktinis darbas. Įvadinis modulis

Tikslas – demonstruoti jau turimus, neformaliu ir / ar savaiminiu būdu įgytus, konditerio kvalifikacijai būdingus gebėjimus.

Siekiniai:

- gebėti pagaminti mėgstamą ar pasirinktą konditerijos gaminį;
- gebėti pristatyti gaminamo gaminio receptūrą ir gamybos technologiją.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas įvadinis modulis apie būsimą profesinę veiklą ir modulinio profesinio mokymo specifiką.

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

### Klausimai:

1. Kokios yra konditerio profesijos ir jos teikiamos galimybės darbo pasaulyje?
2. Kokie pagrindiniai konditerio specialybei, konkrečiai darbo vietai keliami reikalavimai?
3. Kokios pagrindinės taisyklės sanitarijos ir asmens higienos klausimais?
4. Kokie yra konditerio profesinės etikos principai?
5. Kokie pagrindiniai konditerio profesijos darbo ir sveikatos saugos reikalavimai?

**1.2. Žaliavų parinkimo bei jų paruošimo gamybai praktinės užduotys ir klausimai****Literatūra:**

1. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber, 2008.
2. Šliuželiienė O. *Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija*. Vilnius: Aldorija, 2001.
3. Smičienė D. *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos, 2007.
4. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. Kaunas: Technologija, 2004.
5. Čereškienė I. *Miltiniai konditerijos gaminiai*. Kaunas: Šviesa, 1978.
6. Kondratienė I. *Apskaita ir kalkuliacija*. Vilnius: Lodvila, 2007.
7. Pocienė D. *Maitinimo įmonių įrengimai*. Vilnius: Homo liber, 2002.
8. Pukelienė V., Žukauskas P. *Ekonomika*. Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla.
9. Andriukaitis D., Čeponytė ir kt. *Finansinių paslaugų vadovas*. Vilnius: Nordplus, 2009.
10. Vasiljeva A. *Maitinimo įmonių veiklos planavimas*. Utena: Ciklonas, 2010.
11. Melville R. *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Kaunas: Vitae Litera, 2011.
12. Lietuvos Respublikos darbo kodeksas: su papildymais ir pakeitimais iki 2011 m. gegužės 26 d. (įsigalioja 2011 m. gruodžio 1 d). Vilnius: Mokesčių srautas, 2011.
13. Nekrošius I., Bužinskas G. ir kt. *Darbo teisė*. Vilnius: Teisinės informacijos centras, 2008.
14. Adaškevičius R., Vegys A. ir kt. *Žmogaus sauga*. Kaunas: Technologija, 2011.
15. Prieiga per internetą: <http://www.dasita.lt>.
16. Prieiga per internetą: <http://vmvt.lt>.
17. Prieiga per internetą: <http://lt.wikipedia.org>.
18. Prieiga per internetą: <http://www.minordija.lt>.
19. Prieiga per internetą: <http://www.vartotojai.lt>.
20. Prieiga per internetą: <http://www.asu.lt>.
21. Prieiga per internetą: <http://www.lsd.lt/standards>.
22. Prieiga per internetą: <http://www.dnvba.com/lt/Sprendimai-Maisto-Pramonei/Maisto-sauga/>.
23. Prieiga per internetą: <http://europa.eu>.
24. Prieiga per internetą: [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu).
25. Prieiga per internetą: (CAC/RCP 15 – 1976) – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas).

Tikslas – apibūdinti žaliavas bei jų paruošimą gamybai.

Siekiniai:

- apžvelgti žaliavas ir jų paruošimą gamybai;
- analizuoti cheminę žaliavų sudėtį ir maistinę vertę;
- įvertinti žaliavų kokybės rodiklius;
- aptarti žaliavų pasiūlą;
- išmanyti įmonėje naudojamus kokybės valdymo procesus ir SVT kontrolę;
- paaiškinti techninės informatikos priemones bei metodus.

**Sąvokų žodynelis:**

1. Žaliava – medžiaga, skirta apdirbimui. <http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas/Z/zaliava>;
2. Konsistencija – medžiagos tirštumas, takumas; jo laipsnis. <http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas/k/konsistencija>;
3. Ingredientas – kurio nors junginio ar mišinio sudedamoji dalis. <http://www.zodziai.lt>;
4. Glitimas – baltymų gliadino ir gliutenino mišinys, susijungęs su krakmolu kai kurių javų (kvietys, rugys, miežis) grūdų endospermuose. <http://lt.wikipedia.org/wiki/Glitimas>;
5. Prieskoniai – prieskoninių augalų dalys ir jų mišiniai, suteikiantys skonį, aromatą ir spalvą gaminamam patiekalui <http://lt.wikipedia.org/wiki/Prieskonis>;
6. Receptūra – kurio nors mišinio ar valgio gaminimo taisyklių visuma; <http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas/R/receptura>;
7. Maisto energetinė vertė – Maiste esančių kalorijų kiekis nurodo, kiek potencialios energijos yra tame produkte. <http://lt.wikipedia.org/wiki/Kalorija>;
8. Asortimentas – produktų rinkinys, kurį tam tikru metu rinkai pateikia prekybos įmonė. <http://www.zodziai.lt>;
9. Klasifikacija – kurios nors rūšies objektų skirstymas pagal bendrus požymius į klases, grupes. <http://www.zodziai.lt>.

## 1. Pagrindinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamos žaliavos

### Užduotys:

1. Sugrupuokite žaliavas ir jas pademonstruokite.

Pagrindinės žaliavos	Pritaikymas
Miltai	
Cukrus	
Riebalai	
Kiaušiniai, jų produktai	
Papildomos žaliavos	Pritaikymas
Medus	
Krakmolo sirupas	
Pieno produktai	
Riešutai	
Kakavos produktai	
Drebutinės medžiagos	
Skoninės ir aromatinės medžiagos	
Valgomieji dažai	
Švieži vaisiai, uogos ir kiti produktai	

2. 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 vandeniu;
- 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 vandeniu;**
- b) milteliai sumaišomi su cukrumi ir suberiami į karštą vandenį;
- c) milteliai sumaišomi su grietinėle.

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

- a) paniruojamas;
- b) **temperuojamas;**
- c) blanširuojamas.

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

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

7. Kuo skiedžiamas šokoladas, norint paruošti glazūrą?

- a) vandeniui;
- b) nuvirintu sviestu;**
- c) nuvirintu aliejumi.

8. Kuris iš šių produktų pilamas į šokoladinę glazūrą?

- a) aliejus;
- b) taukai;
- c) sviestas.**

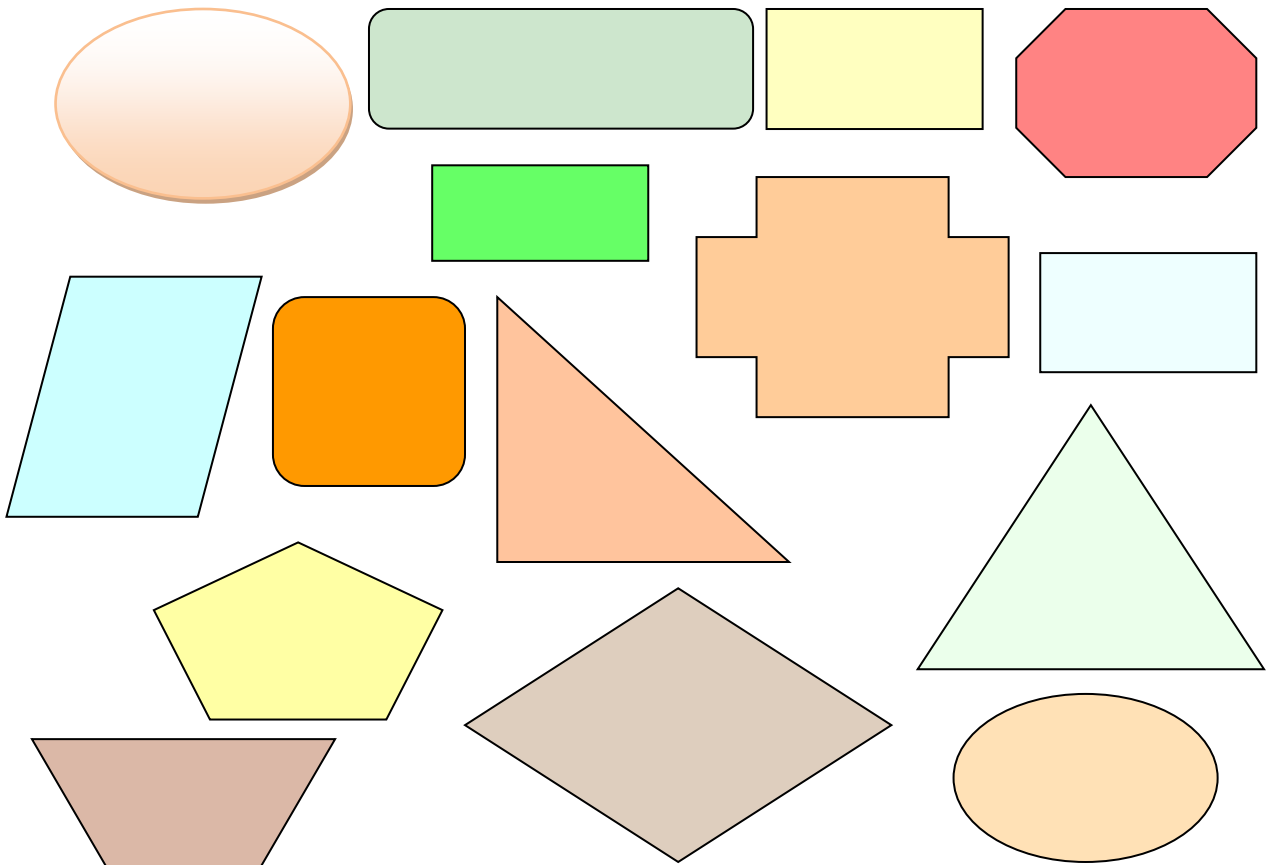
9) Šokoladinė glazūra temperuojama:

- a) 15–20 min.;
- b) 20–25 min.;**
- c) 30–35 min.

10. Paprasto marcipano žaliava:

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

3. Langelyje įrašykite netradicines žaliavas, jų mišinius:



## 2. Žaliavų rūšys ir savybės

### Užduotys:

1. Išnagrinėkite, kokiomis savybėmis pasižymi žaliavos. Nurodykite jų laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę.

Žaliavų rūšys	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 ir kiti produktai			

## 3. Žaliavų kokybė

### Užduotys:

1. Įvardinkite žaliavos kokybės nustatymo būdus (jusliniu ir matavimo būdu).

Jusliniai	Fiziniai	Cheminiai

## 4. Žaliavų pasiūla

### Užduotys:

1. Užpildykite testą „Asmeniniai poreikiai ir galimybės“. Analizuokite gautus testo rezultatus.

1. Poreikių ypatybė yra ta, kad:

- užtikrinant pastovų vienos poreikių dalies patenkinimą, atsiranda naujų, sudėtingesnių poreikių;**
- poreikiai yra daugiau ar mažiau sąmoningi ir nulemiami vertybių, nuostatų, vertinimų bei įvertinimų;
- galimybės augant, auga ir poreikiai.



2. Poreikiai – beribiai, jie kinta ir turi tendenciją:
  - a) didėti;
  - b) mažėti;
  - c) abu variantai teisingi.
  
3. Fiziologiniai poreikiai:
  - a) tai priklausymo tam tikrai žmonių grupei poreikiai;
  - b) tai yra pagrindiniai normaliam kūno egzistavimui reikalingi poreikiai;**
  - c) tai poreikiai būti įvertintam, gerbiamam.
  
4. Savęs aktualizavimo (saviraiškos ir kūrybos poreikis) galima pateikti kaip:
  - a) pagarbos ir pripažinimo poreikis;
  - b) priklausyti kokiam nors socialinei grupei;
  - c) noras realizuoti savo potencialą, augti ir tobulėti kaip asmenybei.**

### 5. Ekologinių žaliavų svarba

**Užduotis:**

1. Įvardinkite, kokiomis savybėmis pasižymi ekologinės žaliavos.

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

### 6. Įmonėje naudojami kokybės valdymo procesai ir SVT kontrolė

**Užduotis:**

1. Įvardinkite kiaušinių plovimo etapus.

I vonia	II vonia	III vonia

### 7. Visuomeniniai keitimosi informacija būdai techninėmis informatikos priemonėmis

**Užduotis:**

1. Įvardinkite tekstinio redaktoriaus funkcijas, skaičiuoklės taikymo galimybes ir jų valdymą.

---



---



---



---

## **Praktinis darbas:** žaliavų parinkimas bei jų paruošimas gamybai.

Tikslas – gebėti parinkti bei paruošti žaliavas gamybai.

Siekiniai:

- gebėti paruošti žaliavas pusgaminių ir konkretaus gaminio gamybai;
- gebėti apskaičiuoti reikiamą žaliavų kiekį, naudojantis informacinėmis technologijos priemonėmis;
- gebėti naudotis gaminių receptūromis ir technologinėmis kortelėmis;
- gebėti parinkti mechaninius įrengimus ir įrankius technologiniam procesui atlikti;
- gebėti atlikti technologines operacijas, naudojant mechaninius įrengimus ir įrankius;
- gebėti surasti informaciją, užpildyti ir pateikti internetines formas, įrašyti tinklapius, parsisiųsti iš interneto failus, nukopijuoti tinklapio turinį į dokumentą ir atspausdinti.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie žaliavų parinkimą ir jų paruošimą gamybai.

**Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.**

**Klausimai:**

1. Iš kokių žaliavų gaminami miltai?
2. Kodėl prieš gamybą miltus būtina persijoti?
3. Kam naudojamas krakmolos?
4. Kokiomis savybėmis pasižymi cukrus? Kaip jis paruošiamas prieš vartojimą?
5. Kaip paruošiama cukraus pudra?
6. Koks medus labiausiai tinka konditerijos gaminiams?
7. Kokie reikalavimai keliami kiaušiniams?
8. Kokius žinote pieno produktus?
9. Kokius žinote riešutus ir koks jų paruošimas?
10. Kokie vaisiai ir uogos bei jų produktai vartojami konditerijoje?
11. Kokios drebulinės medžiagos ir koks jų vartojimas?
12. Kokius žinote maistinius dažus ir kaip juos paruošti gamybai?
13. Kuo galima pagerinti konditerijos gaminių skonį?
14. Kokias žinote naujas žaliavas, naudojamas konditerijoje?
15. Kokie higienos reikalavimai keliami maisto žaliavoms?
16. Kokia yra kalkuliacinių technologinių kortelių paskirtis ir pagrindiniai rekvizitai?
17. Kokia yra apskaitos dokumentų pildymo tvarka ir pagrindiniai rekvizitai?
18. Kokie naudojami technologiniai įrengimai ruošiant žaliavas?
19. Kokie yra žaliavos kokybės nustatymo būdai?
20. Kokios yra asmeninių poreikių ir galimybių sąvokos?
21. Kokios naudojamos techninės informatikos priemonės bei metodai?

## 1.3. Tešlų maišymo ir konditerinių pusgaminių paruošimo praktinės užduotys ir klausimai

## Literatūra:

1. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber, 2008.
2. Šliužalienė O. *Miltinių konditerijos gaminių ruošimo technologija*. Vilnius: Aldorija, 2001.
3. Smičienė D. *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos, 2007.
4. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. Kaunas: Technologija.
5. Čereškienė I. *Miltiniai konditerijos gaminiai*. Kaunas: Šviesa, 1978.
6. Kondratienė I. *Apskaita ir kalkuliacija*. Vilnius: Lodvila, 2007.
7. Pocienė D. *Maitinimo įmonių įrengimai*. Vilnius: Homo liber, 2002.
8. Pukelienė V., Žukauskas P. *Ekonomika*. Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla.
9. Andriukaitis D., Čeponytė ir kt. *Finansinių paslaugų vadovas*. Vilnius: Nordplus, 2009.
10. Vasiljeva A. *Maitinimo įmonių veiklos planavimas*. Utena: Ciklonas, 2010.
11. Melville R. *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Kaunas: Vitae Litera, 2011.
12. Lietuvos Respublikos darbo kodeksas: su papildymais ir pakeitimais iki 2011 m. gegužės 26 d. (įsigalioja 2011 m. gruodžio 1 d). Vilnius: Mokesčių srautas, 2011.
13. Nekrošius I., Bužinskas G. ir kt. *Darbo teisė*. Vilnius: Teisinės informacijos centras, 2008.
14. Adaškevičius R., Vegys A. ir kt. *Žmogaus sauga*. Kaunas: Technologija, 2011.
15. Prieiga per internetą: <http://www.dasita.lt>.
16. Prieiga per internetą: <http://vmvt.lt>.
17. Prieiga per internetą: <http://lt.wikipedia.org>.
18. Prieiga per internetą: <http://www.minordija.lt>.
19. Prieiga per internetą: <http://blog.alio.lt/maistas-kulinarija/mieline-tesla.html>.
20. Prieiga per internetą: <http://www.virejai.lt>.
21. Prieiga per internetą: <http://www.mokslai.lt>.
22. Prieiga per internetą: <http://www.vpgt.lt>.
23. Prieiga per internetą: [www.vdi.lt](http://www.vdi.lt).

Tikslas – apibūdinti tešlų maišymą ir konditerinių pusgaminių paruošimą.

Siekiniai:

- apžvelgti įvairias tešlų rūšis;
- suklasifikuoti tešlų gamybos būdus;
- paaiškinti konditerinių pusgaminių ruošimą;
- išnagrinėti technologinių įrengimų ir įrankių panaudojimą tešloms maišyti;
- išmanyti dokumentų apskaitą;
- įvertinti tešlų laikymo ir realizavimo sąlygas;
- aptarti darbo vietos organizavimą, indų ir inventoriaus parinkimą;
- analizuoti teisinius civilinės saugos ir gelbėjimo sistemos pagrindus, ekstremalių situacijų priežasčių rūšis ir galimus padarinius.

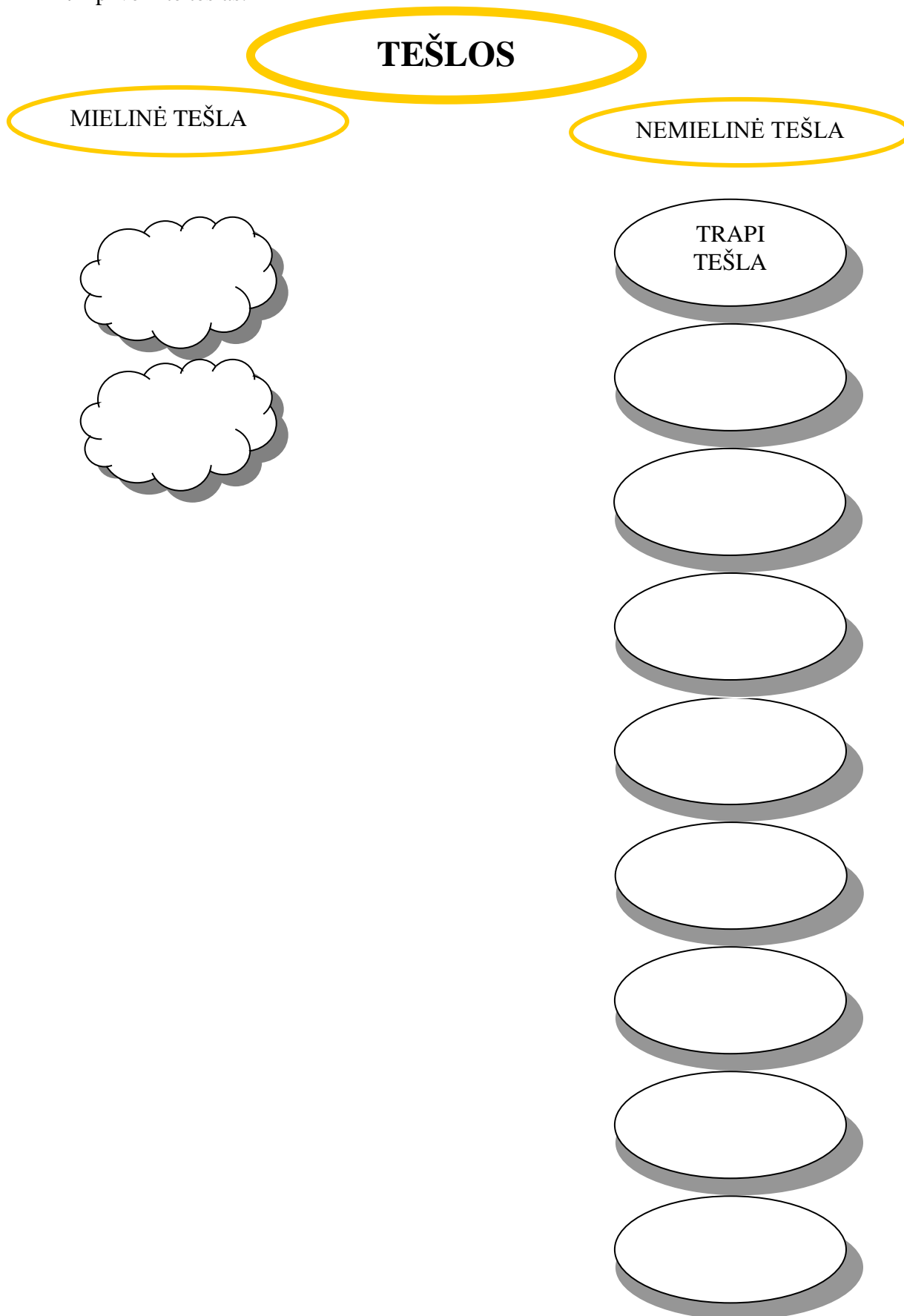
**Sąvokų žodynelis:**

1. Pusgaminis – ne visai baigtas gaminys. <http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas/p/pusgaminis>;
2. Kepimas – tai produktų kaitinimas aukštoje temperatūroje, naudojant augalinį aliejų arba kitus riebalus. <http://www.berghoff.lt>;
3. Receptūra – kurio nors mišinio ar valgio gaminimo taisyklių visuma. <http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas>;
4. Išeiga – spec. gaminių kiekis (kiek ko iš ko išeina): Mėsos išeiga iš gyvo svorio. Svorinė, tūrinė, vienetinė išeiga <http://www.zodynas.lt>;
5. Gaminys – gaminys (3 b) pagamintas daiktas, produktas <http://www.balsas.lt/zodynas/terminu-zodynas>;
6. Asortimentas – asortimeñtas [pranc. assortiment], liaudies ūkio šakos, pramonės įmonės gaminių ar prekybos įmonės turimų prekių sudėtis pagal tipus, rūšis ir proporcijas. <http://www.zodziai.lt/>;
7. Tešla – skystyje įmaišytų miltų masė: Skysta, tiršta t. Duonos t. Užmaišyti, minkyti tešlą. T. rūgsta, kyla. <http://zodynai.igloro.info/z/tesla/>;
8. Tešla – vientisas mišinys iš miltų, skysto komponento ir kitų valgomų priemaišų, skirtas įvairių miltinių patiekalų kepimui arba virimui. Šnekamojoje kalboje tešla dažnai vadinamas ir bet koks kitoks vientisas maisto produktų mišinys prieš jį termiškai apdorojant. <http://lt.wikipedia.org/wiki/>;
9. Kiaušinio plakinys – plakinys, kas išplakta, suplakta: Miltų ir kiaušinių p. <http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas/P/plakinys>;
10. Glazūravimas – konditerijoje taip vadina konditerijos gaminių dengimą glajumi. <http://lt.wikipedia.org/wiki/>;
11. Cheminė medžiaga – chemijoje vadinama bet kokia medžiaga, turinti tik jai būdingą cheminę sudėtį, natūralus arba pagamintas cheminis elementas ar jų junginys. Lietuvių kalboje terminas „cheminė medžiaga“ dažnai naudojama vien turint omeny chemikalus. Ta pačia prasme kaip cheminė medžiaga, naudojamas pavadinimas „medžiaga“. <http://lt.wikipedia.org/>.

## 1. Konditerinės tešlos

Užduotys:

1. Apžvelkite tešlas.



2. Užpildykite testą „Tešlų maišymas ir pusgaminių paruošimas“. Neteisingus atsakymus išbraukite.

1. Konditerinis pusgaminis – tai:

- a) **nebaigtas gaminys;**
- b) baigtas gaminys;
- c) cukrus, miltai, riebalai.

2. Kokie purikliai kildina kapotą tešlą?

- a) cheminiai;
- b) biocheminiai;
- c) **fiziniai.**

3. Kokie maisto priedai naudojami ruošiant mielinę tešlą?

- a) **gerona;**
- b) *lindener;*
- c) *siebolett.*

4. Kokie pagrindiniai produktai naudojami trapiai tešlai ruošti?

- a) **riebalai, cukrus, kiaušiniai, miltai;**
- b) varškė, riebalai, cukrus, miltai;
- c) cukrus, kiaušiniai, miltai.

5. Kuo skiriasi pusiau trapi tešla nuo kietos trapios tešlos?

- a) dedama daugiau riebalų;
- b) dedama daugiau miltų;
- c) **papildomai dedami rūgštūs pieno produktai, skystis.**

6. Trapios tešlos pusgaminis labai trapus, kodėl?

- a) tešloje mažai riebalų;
- b) **vietoje kiaušinių įdėti tik kiaušinių tryniai;**
- c) įdėta stipraus glitimo miltų.

7. Kaip skirstoma meduolinė tešla?

- a) **kieta, minkšta meduolinė tešla;**
- b) kieta, pusiau kieta meduolinė tešla;
- c) medauninkų tešla.

8. Ruošiant migdolinę tešlą, riešutai pirmiausia yra:

- a) sumaišomi su miltais;
- b) **sumalami;**
- c) sumaišomi su baltymais.

9. Nurodykite paprasto biskvito pagrindines žaliavas:

- a) cukrus, riebalai, miltai;
- b) cukrus, kiaušiniai, grietinė, miltai;
- c) **kiaušiniai, cukrus, miltai.**

10. Kuris iš įvardintų pusgaminių naudojamas konditerijoje?

- a) **trapi tešla;**
- b) pieno produktai;
- c) kiaušiniai.

11. Biocheminis tešlos purintojas – tai:

- a) soda;
- b) mielės;**
- c) vandens garai.

## 2. Mielinė tešla

**Užduotys:**

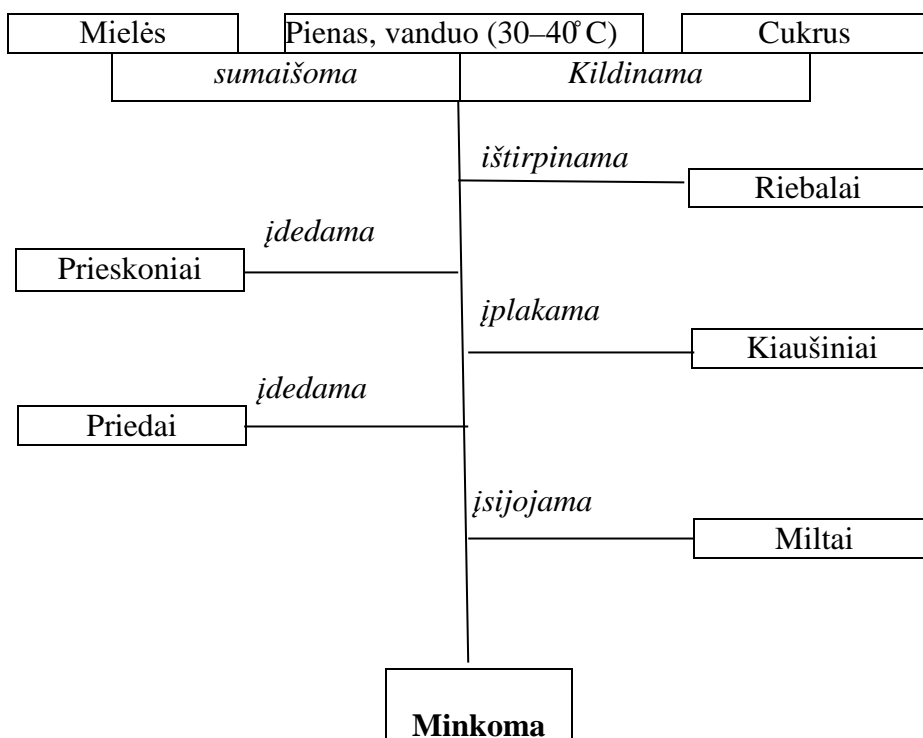
1. Įrašykite į langelį darbų seką, gaminant mielinę tešlą be įmaišalo ir mielinę tešlą su įmaišalu.

Mielinė tešla be įmaišalo
•
•
•
•
Mielinė tešla su įmaišalu
•
•
•
•

2. Parašykite, kokioje temperatūroje kepami mielinės tešlos gaminiai.

Mielinė tešla	Kepimo temperatūra
Mieliniai smulkūs gaminiai	
Mieliniai stambūs gaminiai	

3. Sudarykite mielinės tešlos paruošimo technologinę schemą.



4. Paašškinkite mielinės tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą.

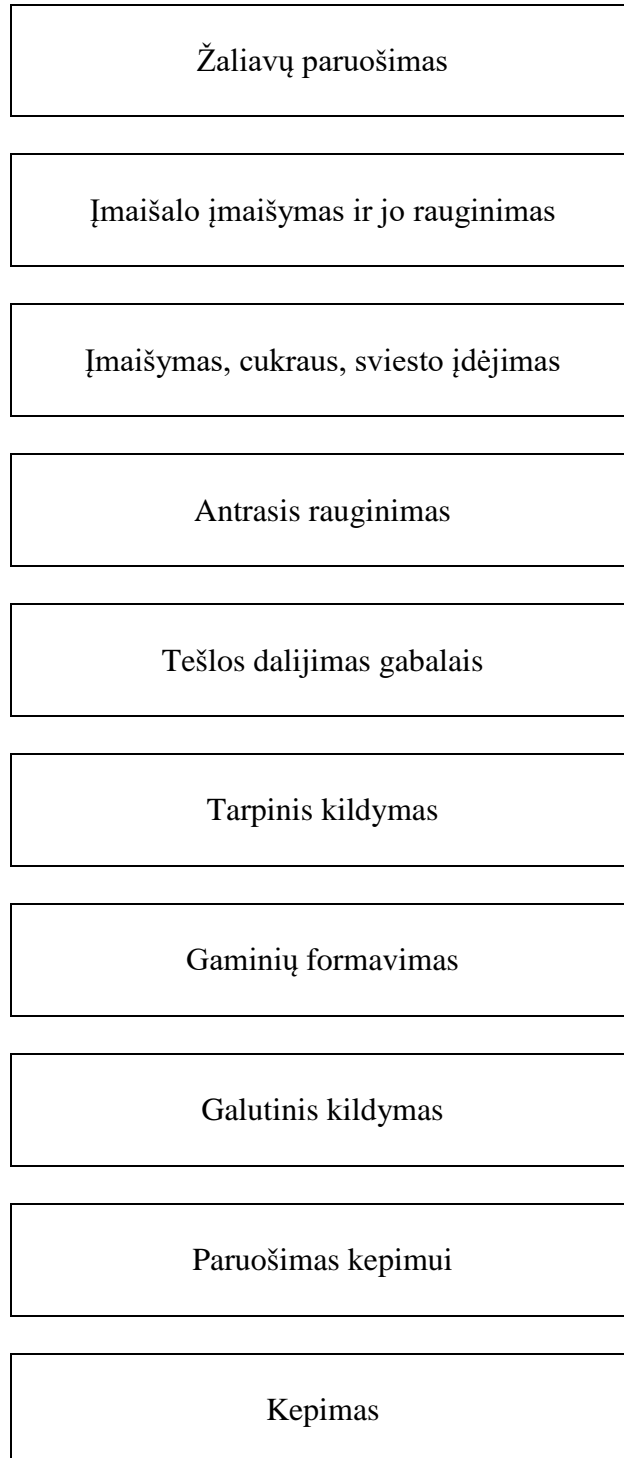
---

---

---

---

Tešlos su įmaišalu ruošimas:





5. Prisiminkite teorines žinias ir užpildykite testą „Mielinės tešlos maišymas ir gaminiai iš jos“. Analizuokite gautus testo rezultatus.

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. Koku kremu pertepamas pyragas „Bitutė“?

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

6. Koks naudojamas įdaras „Arbatinei“ bandelei?

- a) **varškės;**
- b) obuolių;
- c) aguonų.

7. Kaip atpažinti, ar mielinės tešlos bandelės iškepusios?

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

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

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

9. Kaip puošiama bandelė „Snieguolė“?

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

10. Kokio glitimo miltai naudojami ruošiant mielinę tešlą?

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

11. Koks pyrago „Vaisinis“ realizacijos laikas?

- a) 6 val.;
- b) 24 val.;
- c) 36 val.

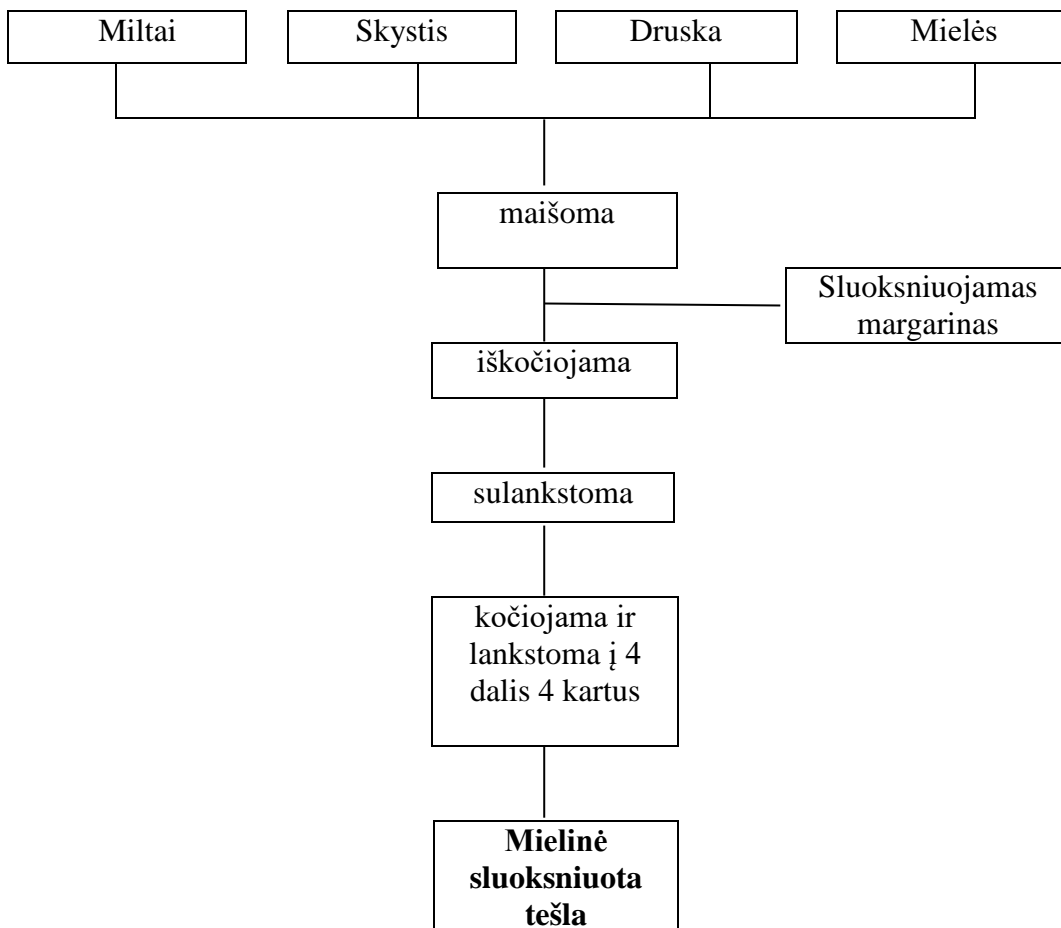
### 3. Mielinė sluoksniuota tešla

**Užduotys:**

1. Paaiškinkite mielinės sluoksniuotos tešlos ruošimo specifiką.

Mielinės tešlos ruošimas
•
•
•
Riebalų ruošimas
•
•
•
Mielinės tešlos formavimas
•
•
•

2. Sudarykite mielinės sluoksniuotos tešlos technologinę schemą.



3. 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.

4. Užpildykite testą „Mielinės sluoksniuotos tešlos ruošimas ir gaminiai iš jos“. Analizuokite gautus testo rezultatus.

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 kepamos iš mielinės sluoksniuotos tešlos?

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

4. Kiek laiko kepamos 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.

#### 4. Naujos tešlų užmaišymo technologijos

**Užduotis:**

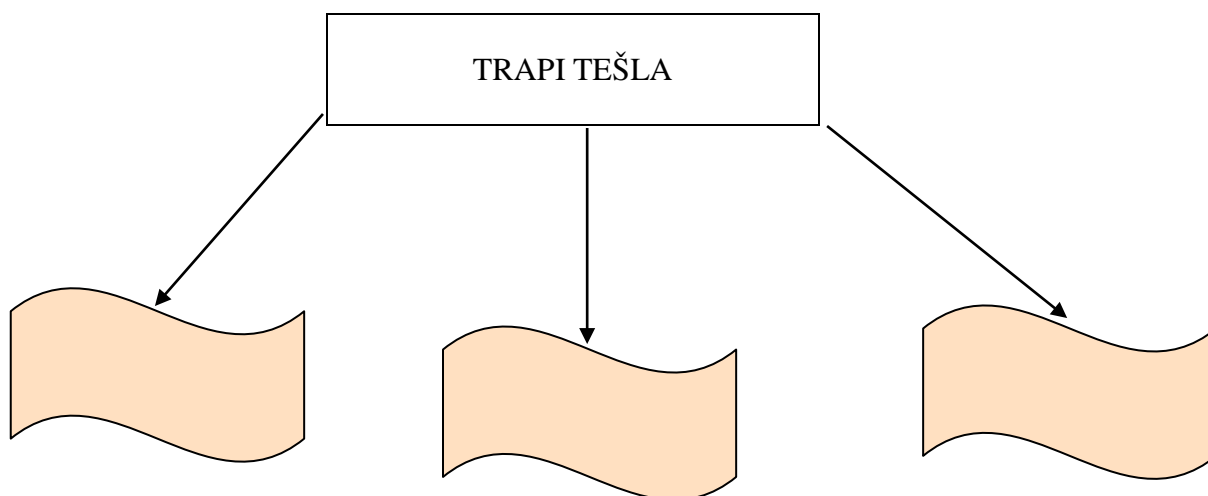
1. Įvardinkite mielines tešlas ir nemielines tešlas su maisto priedais.

Nemielinės tešlos su maisto priedais	Mielinės tešlos su maisto priedais

#### 5. Trapi tešla

**Užduotys:**

1. Sugrupuokite trapią tešlą.



2. Aptarkite kietos trapios tešlos paruošimą.

Tešlos ruošimas rankiniu būdu

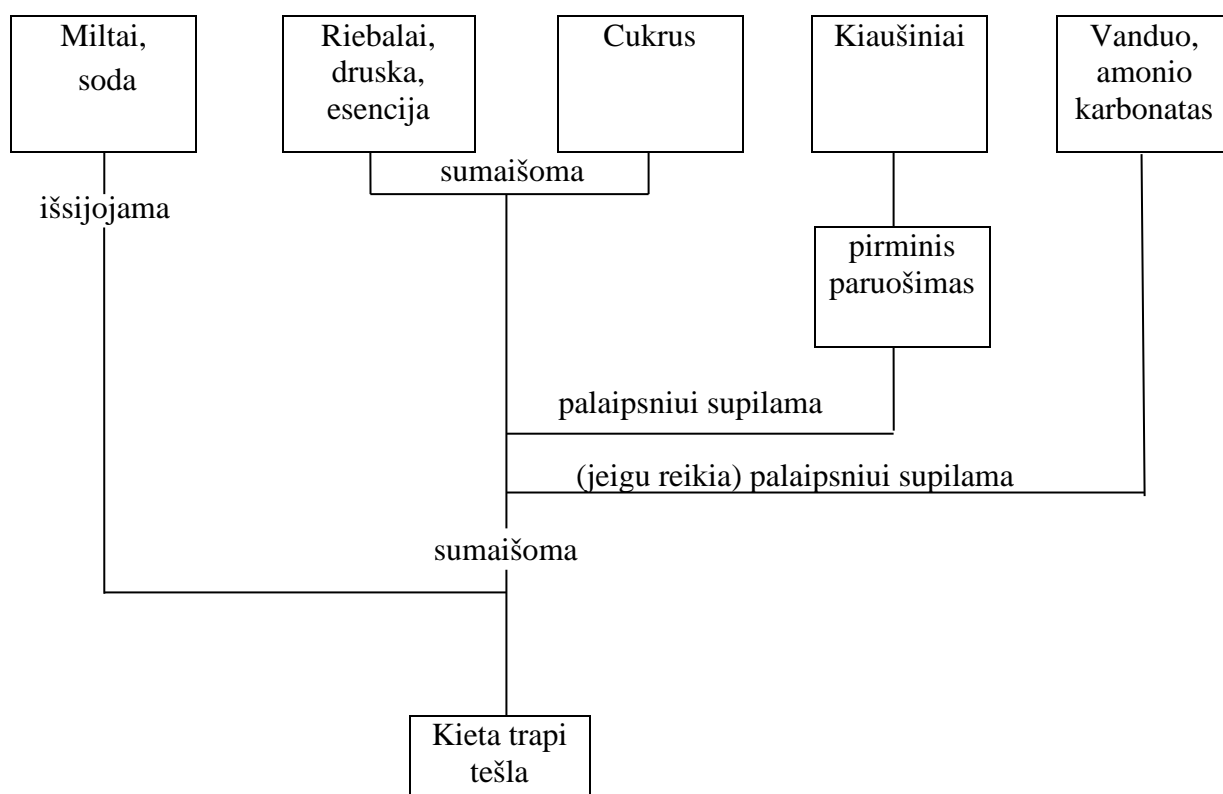
- 
- 

Tešlos ruošimas mechaniniu būdu

- 
-

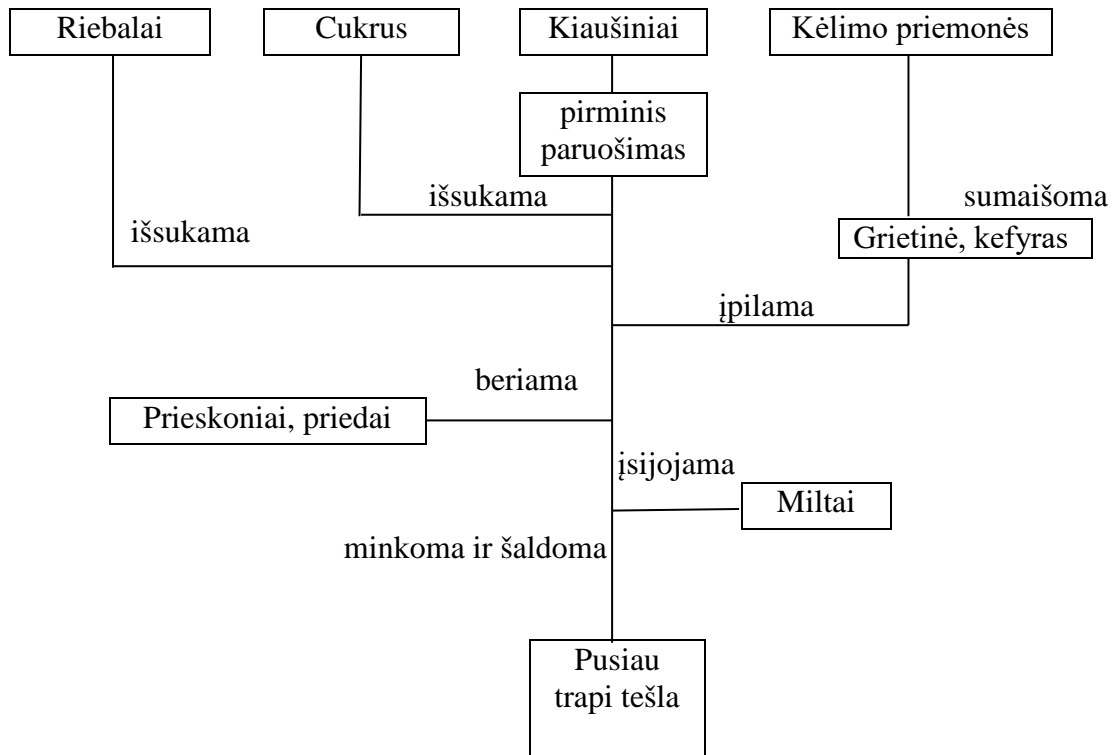
3. Sudarykite kietos trapios tešlos paruošimo technologinę schemą.

4. Paaiškinkite kietos trapios tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą.



5. Sudarykite minkštos trapios tešlos paruošimo technologinę schemą.

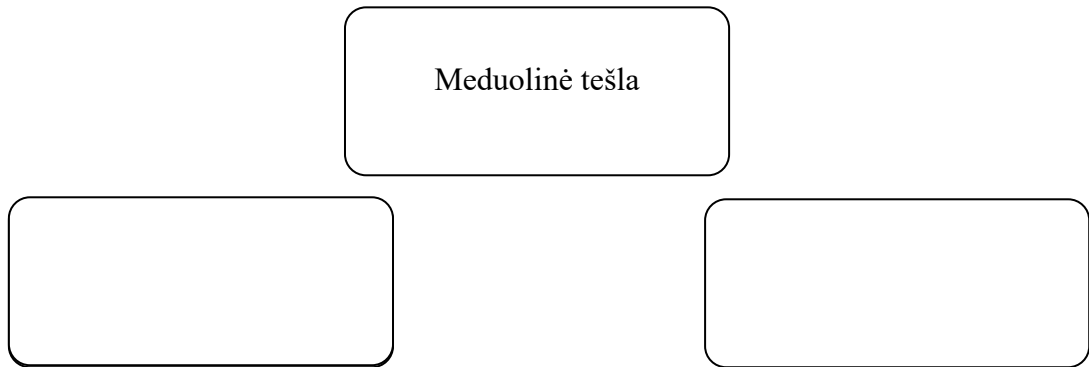
6. Sudarykite pusiau trapios tešlos paruošimo technologinę schemą.



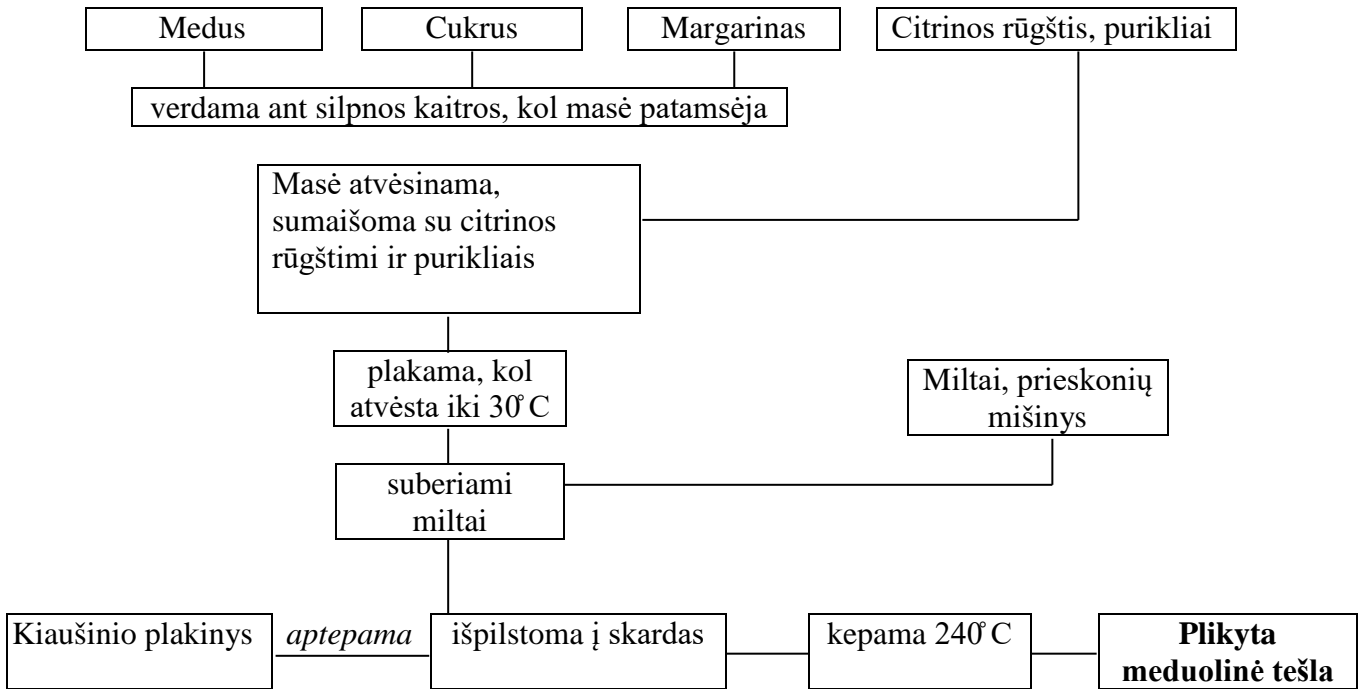
## 6. Meduolinė tešla

**Užduotys:**

1. Įvardinkite meduolinės tešlos paruošimo būdus.



2. Sudarykite plikytos meduolinės tešlos paruošimo technologinę schemą.



3. Paaiškinkite meduolinės tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą.

---



---



---




---


## 7. Biskvitinė tešla


**Užduotys:**


1. Įvardinkite biskvitinės tešlos rūšis.


Šokoladinis








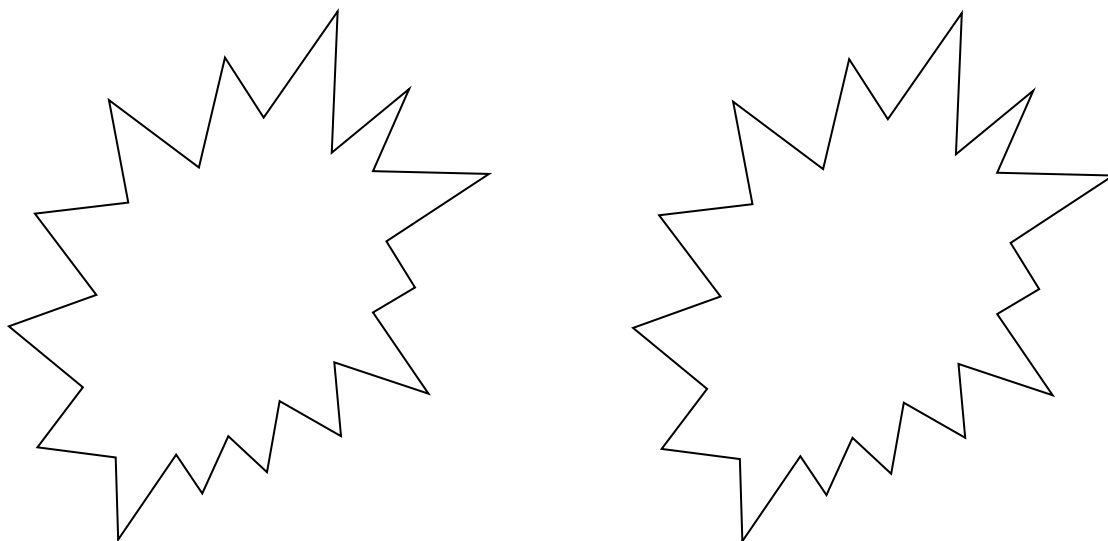








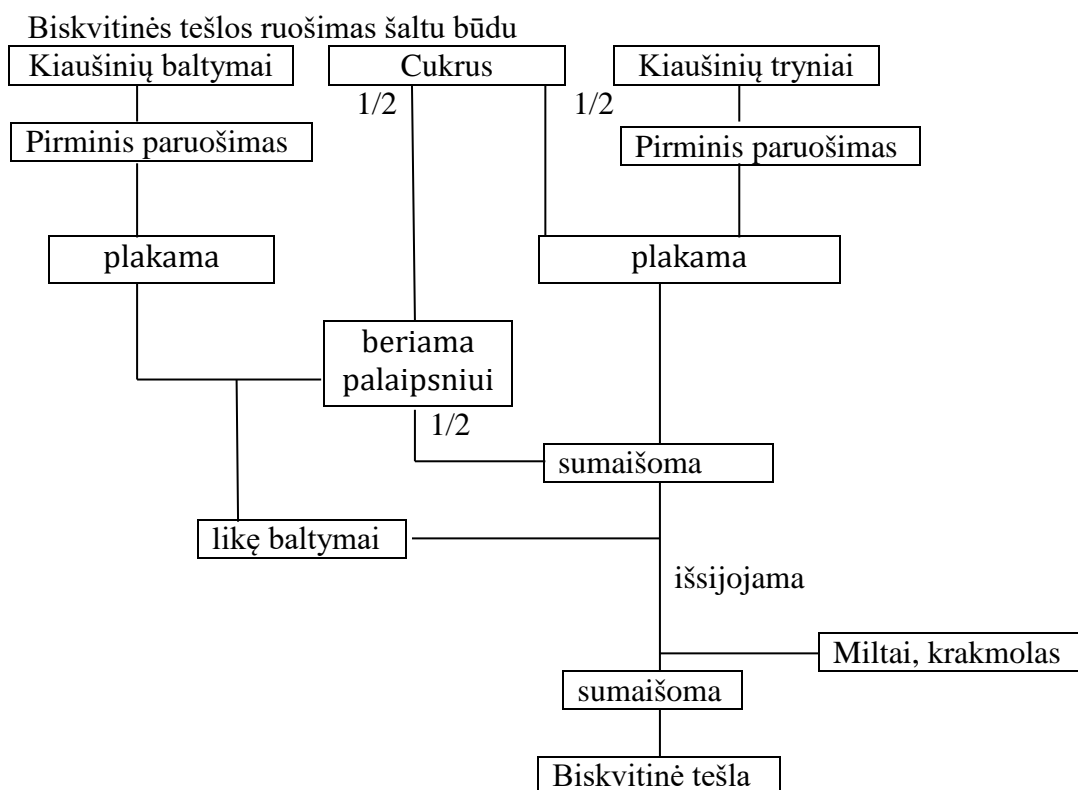
2. Paaīskinkite biskvitinės tešlos paruošimo būdus



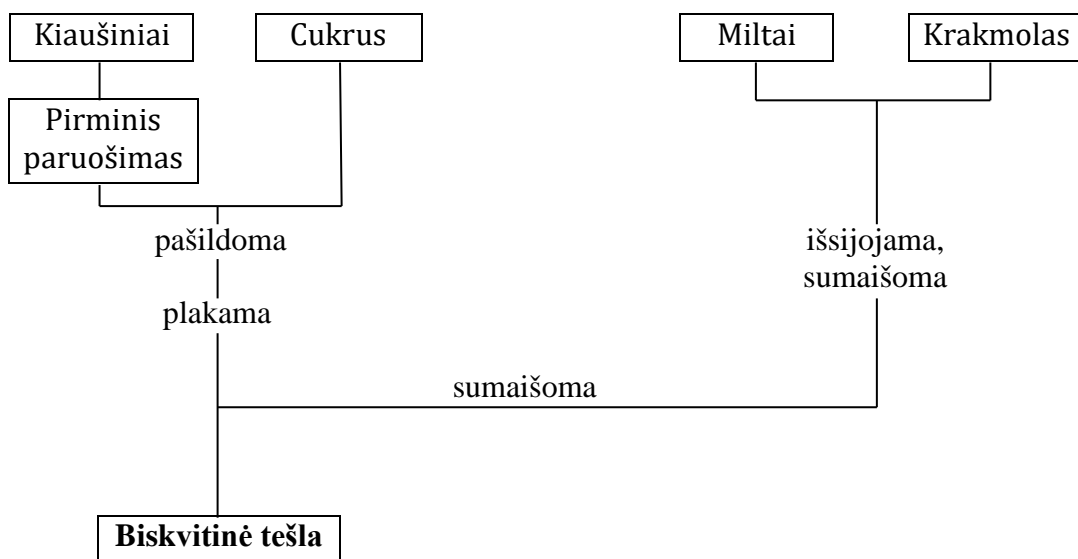
3. Įrašykite į langelį darbų seką, gaminant biskvitinę tešlą šaltu būdu, šiltu būdu:

Šaltas būdas • • Šiltas būdas • •
--

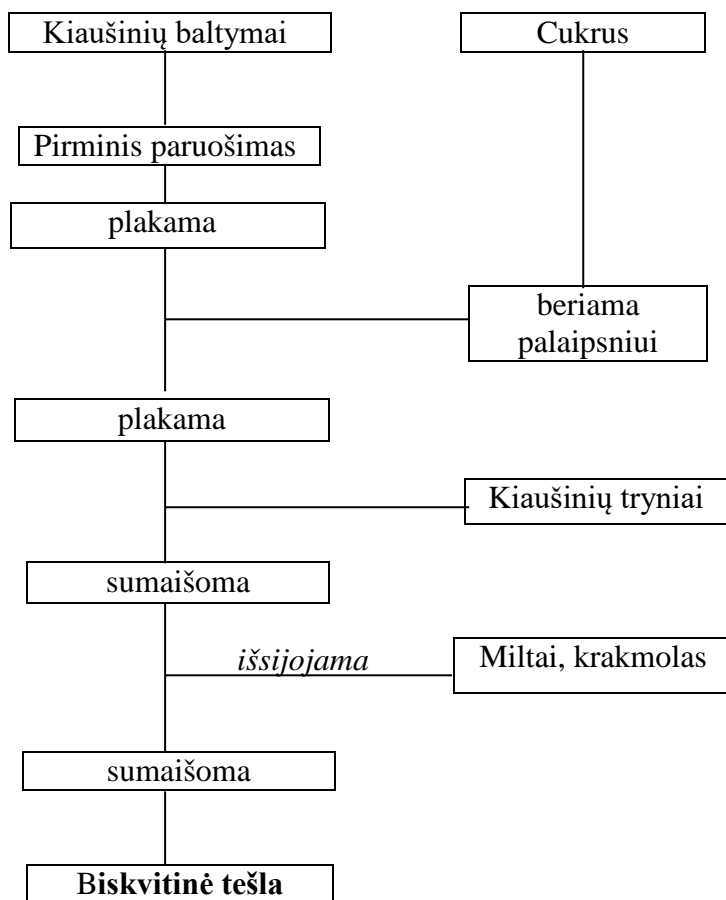
4. Sudarykite biskvitinės tešlos technologinę schemą (šaltu, šiltu, pagreitinu) būdu.



### Biskvitinės tešlos ruošimas šiltu būdu

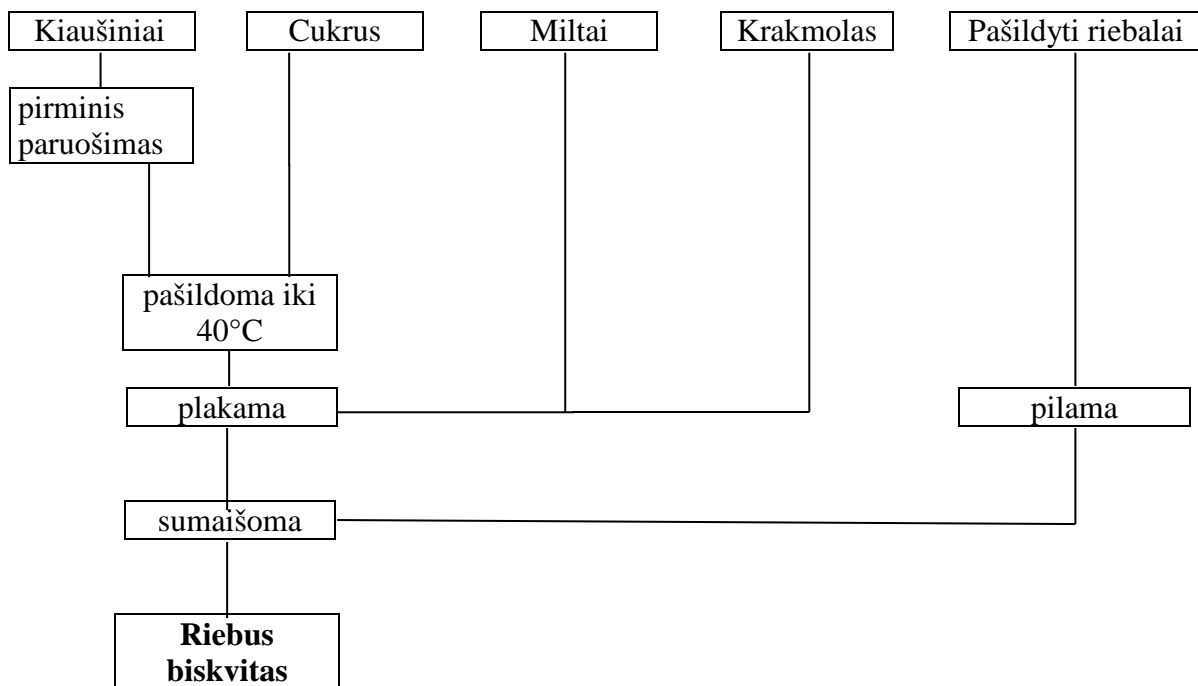


### Biskvitinės tešlos ruošimas šaltu pagreitinu būdu

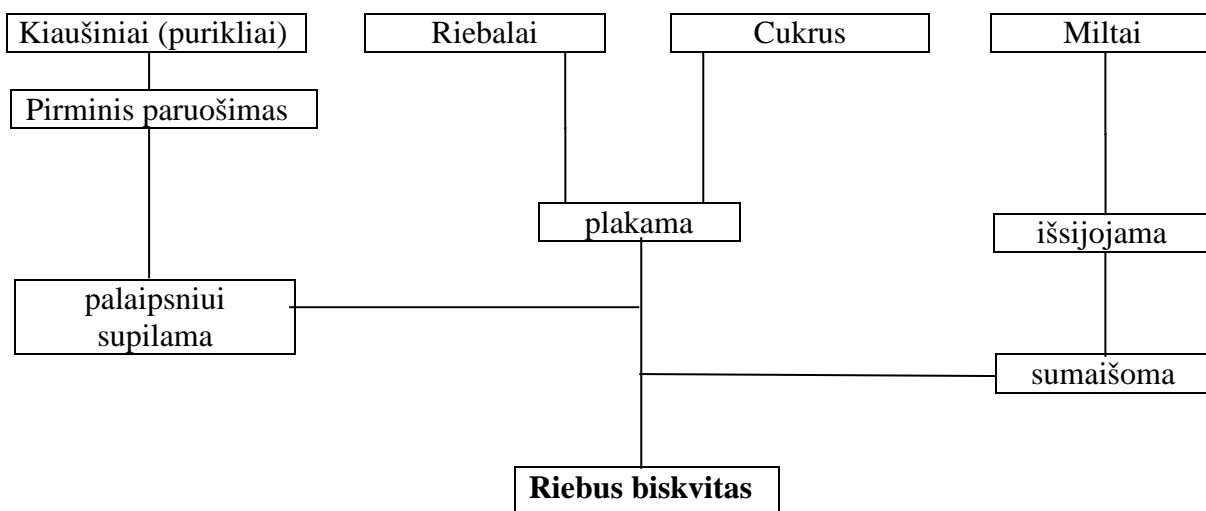


5. Sudarykite riebaus biskvito technologinę schemą (1–4) būdu.

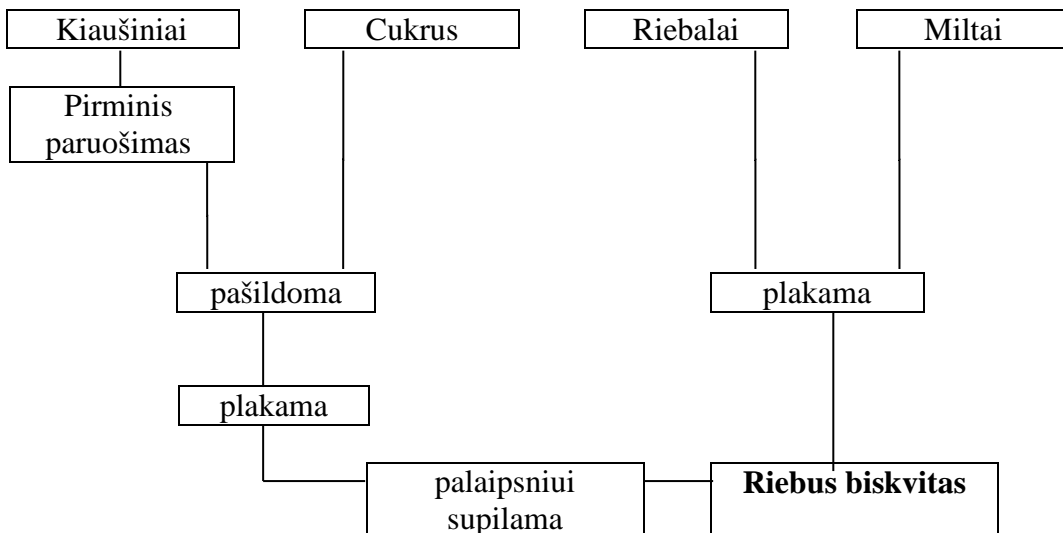
1 būdas



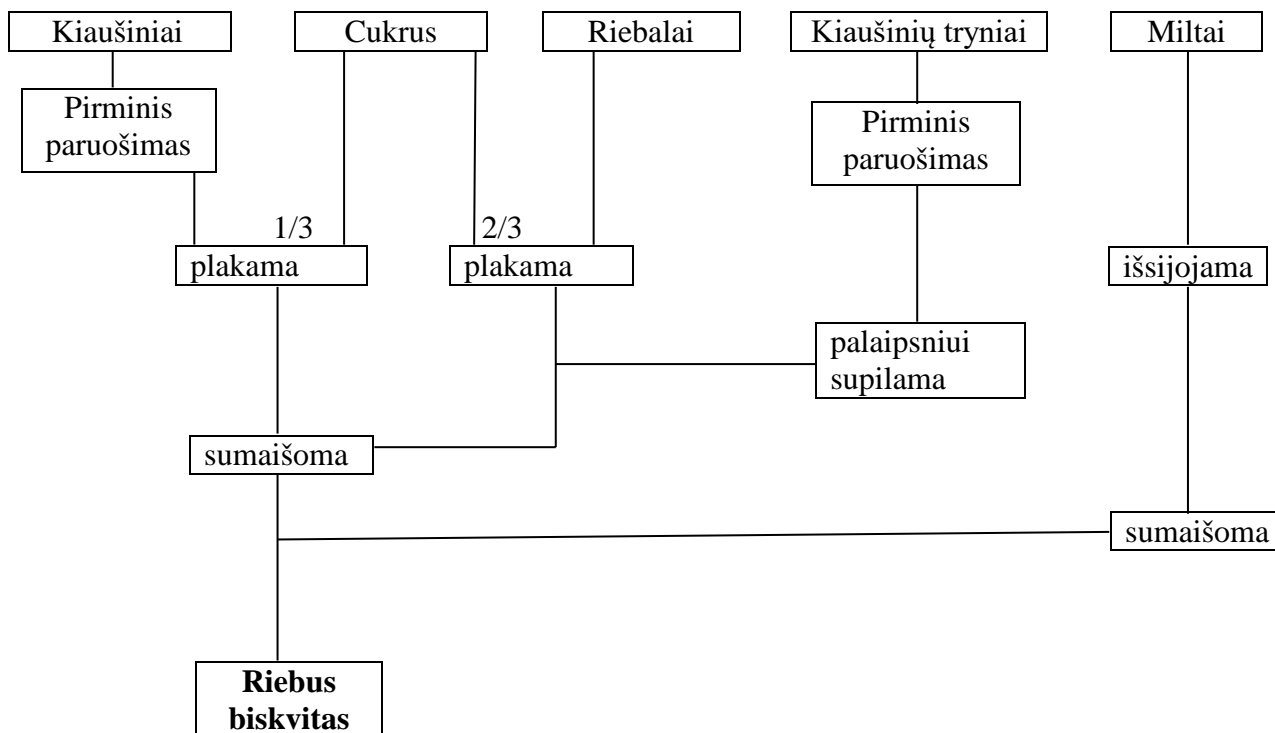
2 būdas



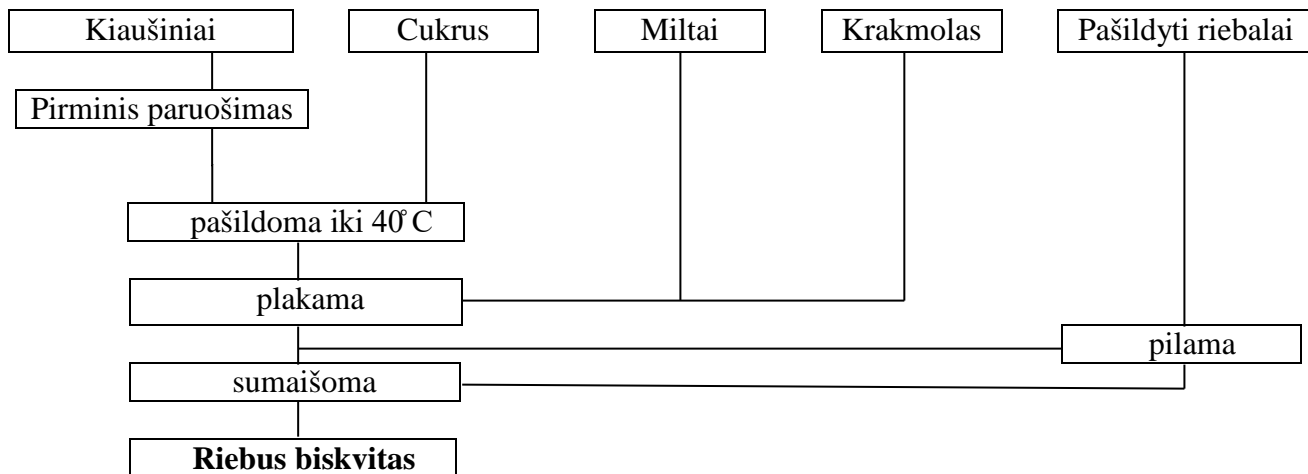
3 būdas



4 būdas



6. Paašškinkite riebaus biskvito ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą.




---



---



---

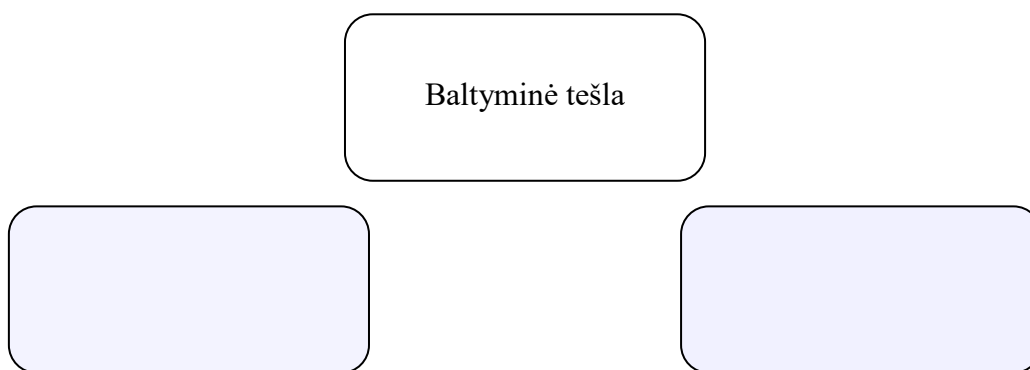


---

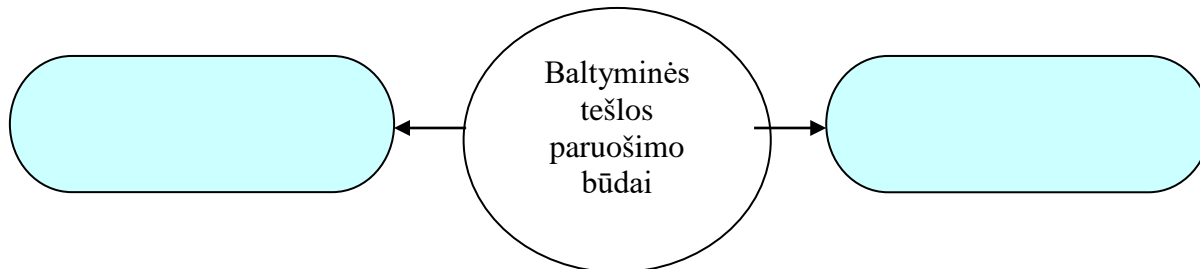
### 8. Baltyminė, baltyminė riešutinė, migdolinė tešlos

Užduotys:

1. Parašykite, kaip skirstoma baltyminė tešla.

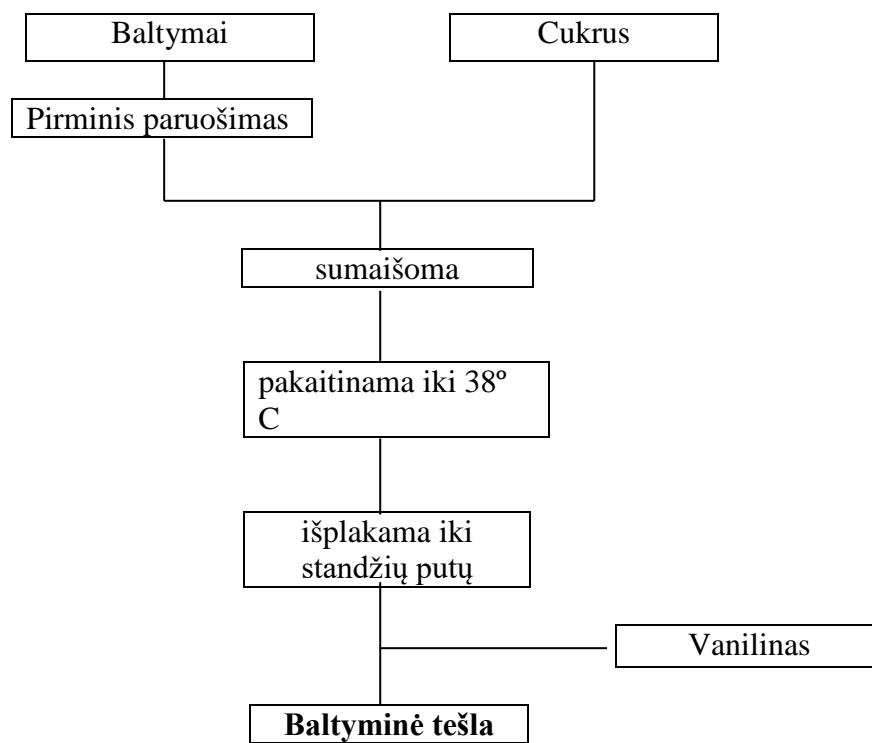


2. Įvardinkite baltyminės tešlos paruošimo būdus.



3. Sudarykite baltyminės tešlos paruošimo technologinę schemą (šaltu, šiltu) būdu.

Baltyminės tešlos ruošimas šiltu būdu



4. Paaiškinkite baltyminės tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą.

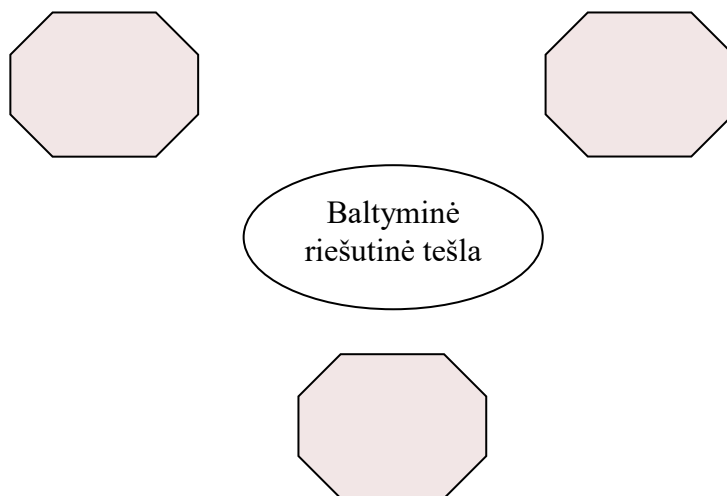
---

---

---

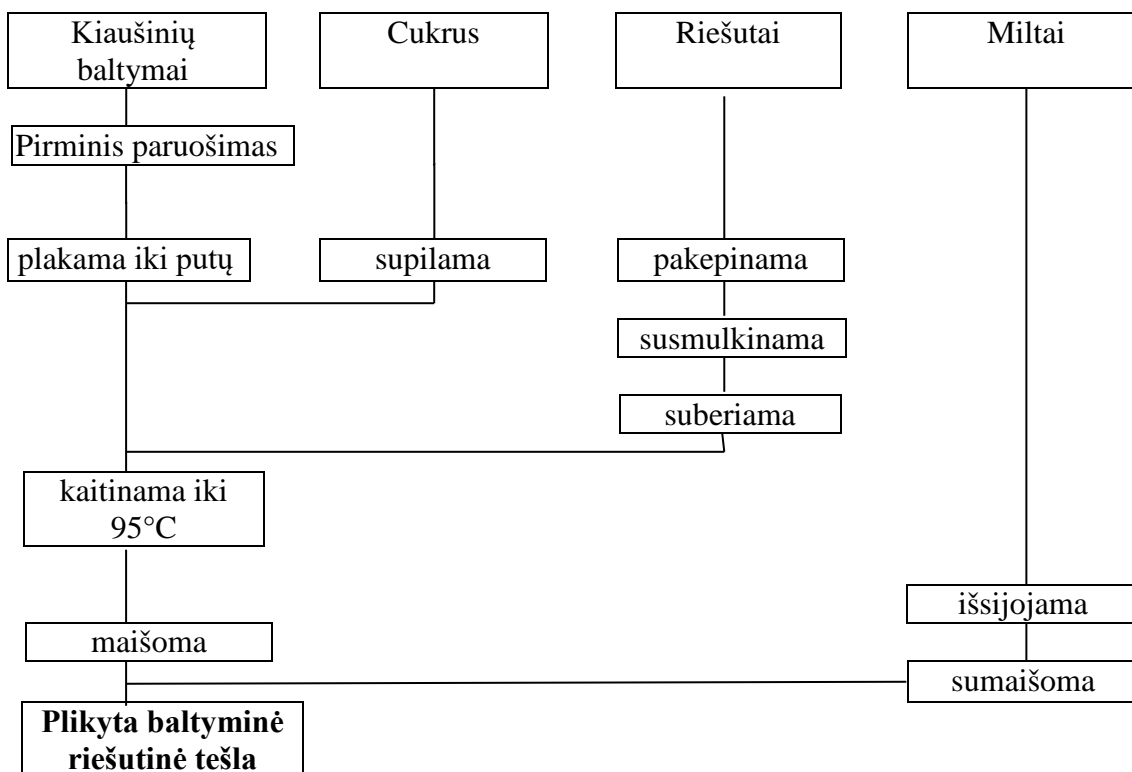
---

5. Įvardinkite baltyminės riešutinės tešlos paruošimo būdus.



6. Sudarykite baltyminės riešutinės tešlos paruošimo technologinę schemą (šiltu, šaltu, plikytu būdu).

Baltyminės riešutinės tešlos ruošimas plikytu būdu



7. Sudarykite baltyminės riešutinės tešlos ruošimo technologinę schemą šaltu būdu.

8. Sudarykite baltyminės riešutinės tešlos ruošimo technologinę schemą šiltu būdu.



9. Paaiškinkite migdolinės tešlos ruošimo technologinius procesus.

---

---

---

### 9. Plikyta, vaflių tešlos

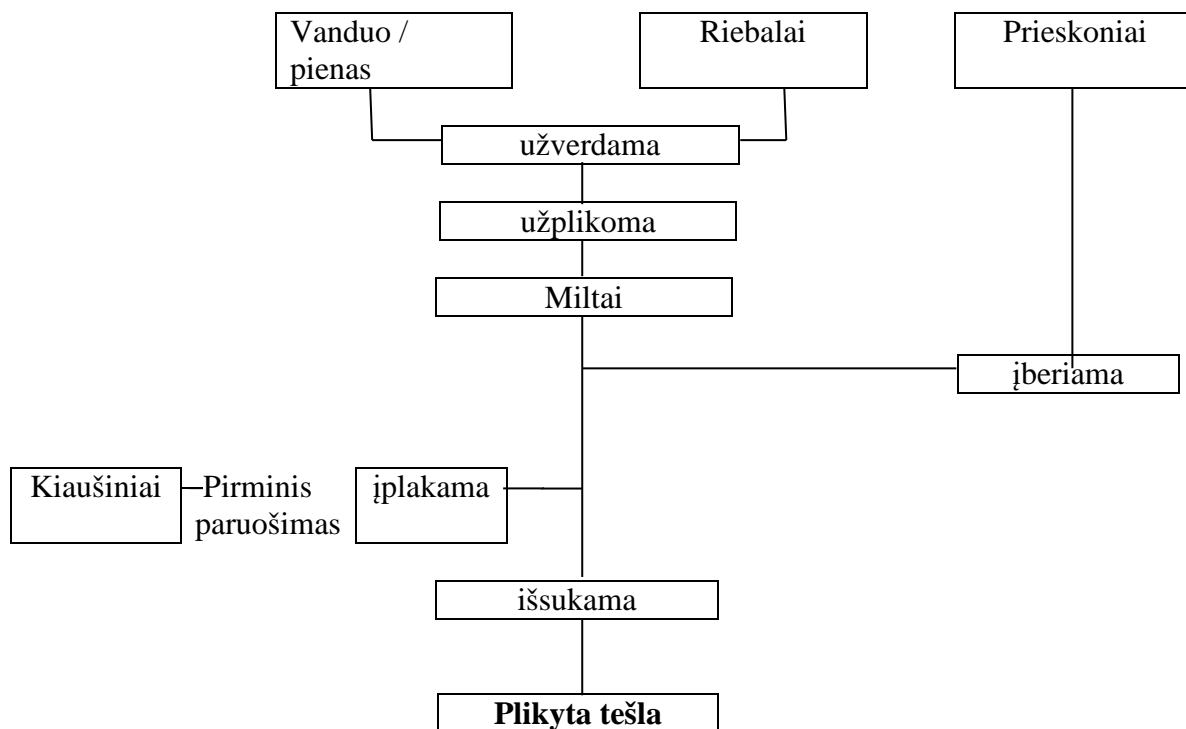
**Užduotys:**

1. Paaiškinkite, kokie produktai naudojami ruošiant plikytą tešlą? Neteisingus atsakymus išbraukite.

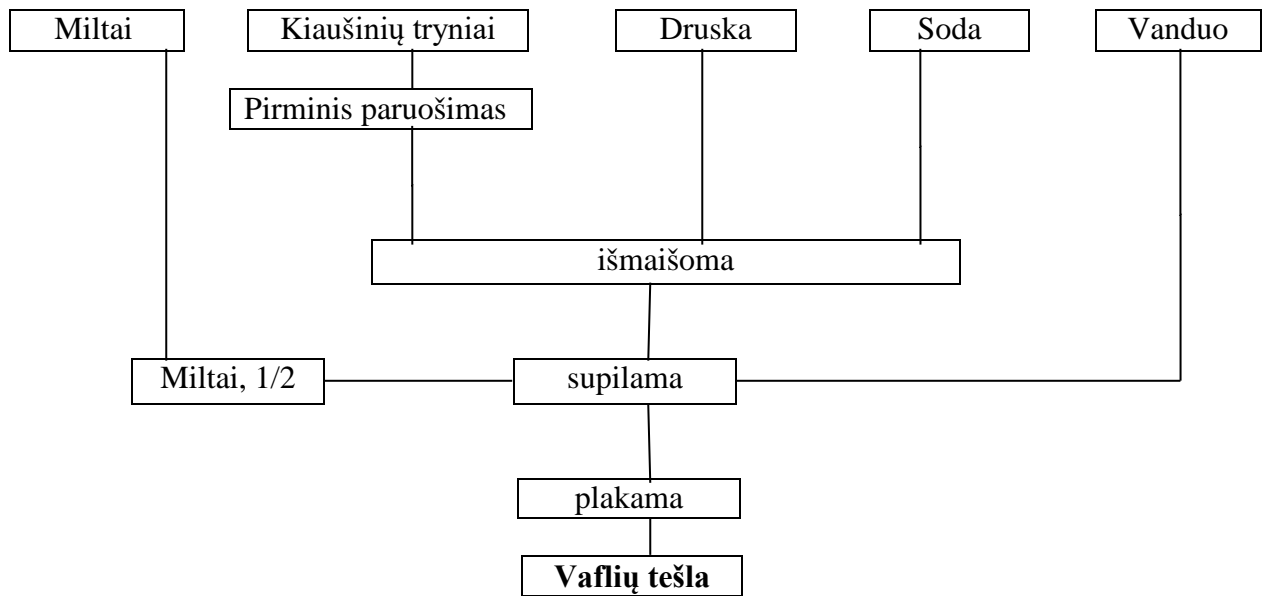
Plikyta tešla	cukrus, medus, druska, riebalai, kiaušiniai, miltai;
	skystis, riebalai, druska, cukrus, miltai, kiaušiniai;
	grietinė, riebalai, druska, miltai.

2. Sudarykite plikytos tešlos paruošimo technologinę schemą.

3. Paaiškinkite plikytos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą.



4. Sudarykite vaflių tešlos paruošimo technologinę schemą.



5. Paaiškinkite vaflių tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą.

---



---

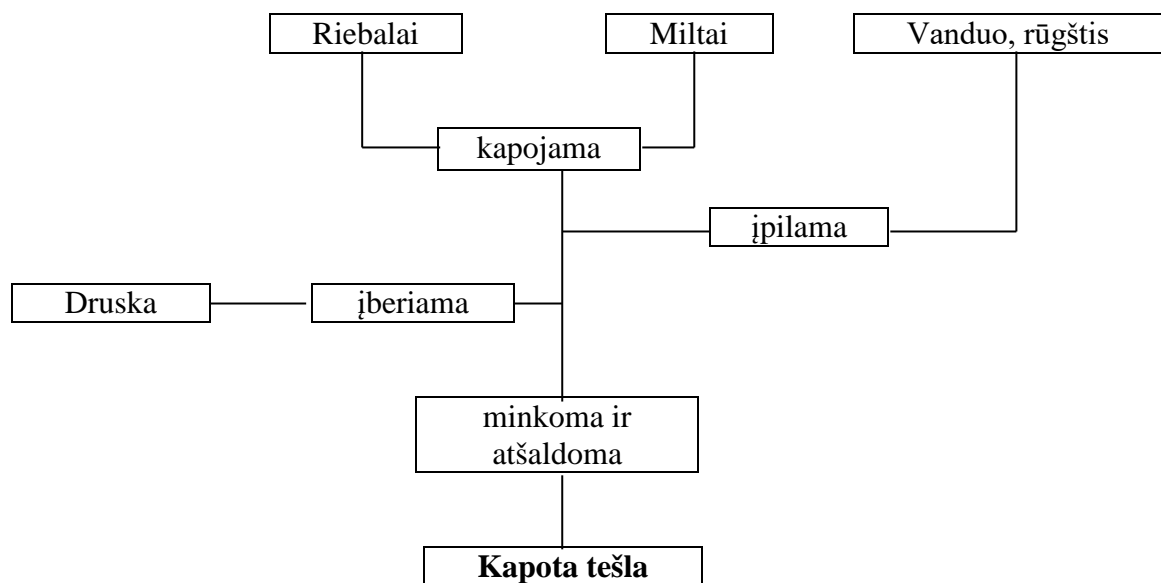


---

### 10. Kapota, sluoksniuota tešlos

**Užduotys:**

1. Sudarykite kapotos tešlos paruošimo technologinę schemą.



2. Paaiškinkite kapotos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą.

---



---

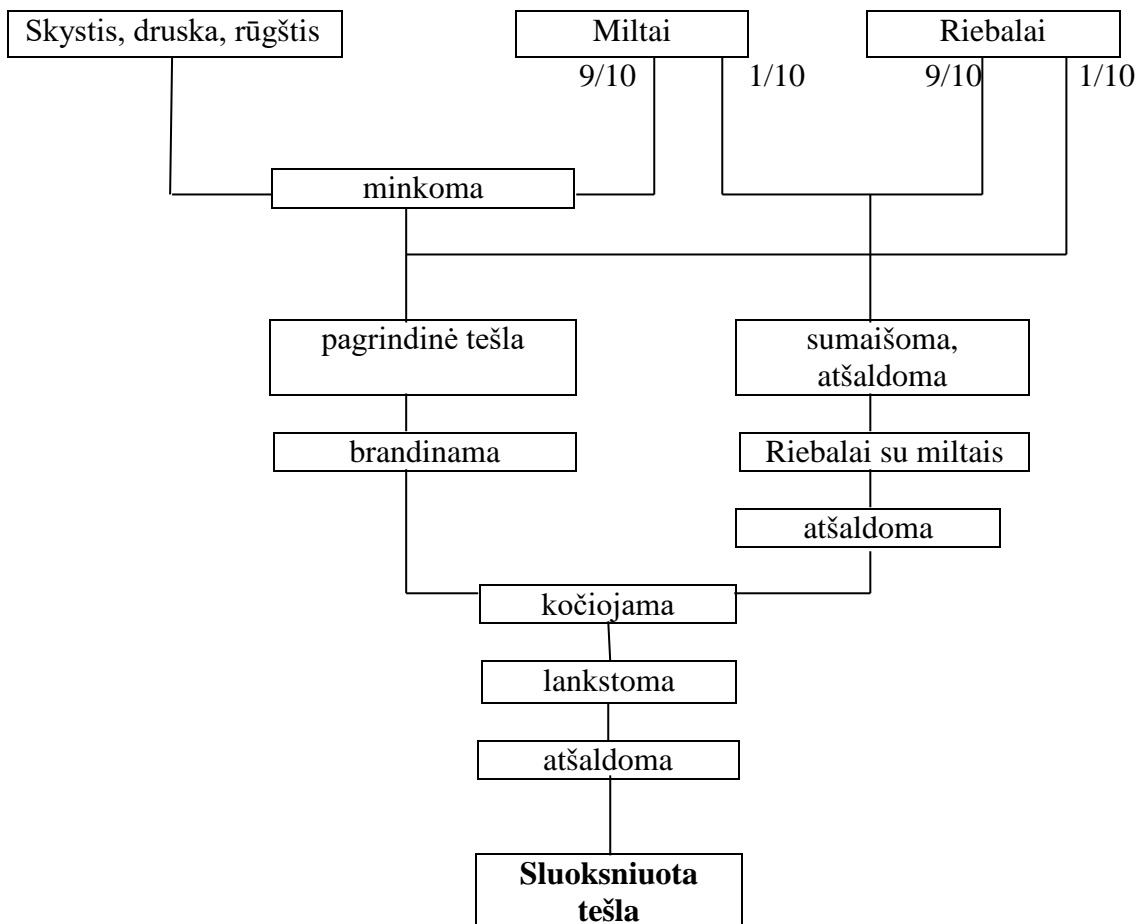


---

3. Paaiškinkite sluoksniuotos tešlos paruošimą.

Olandiškas būdas	Prancūziškas būdas	Vokiškas būdas

4. Sudarykite sluoksniuotos tešlos paruošimo technologinę schemą.



5. Paaiškinkite sluoksniuotos tešlos ruošimo technologinį procesą pagal duotą technologinę schemą.

---



---



---

## 11. Tešlos gaminiai kepinui riebaluose

### Užduotys:

1. Sugrupuokite riebaluose keptus gaminius (mielinius gaminius, nemielinius gaminius, gaminius su mišiniais, varškės spurgas).

Mieliniai gaminiai	Nemieliniai gaminiai	Gaminiai su mišiniais	Varškės spurgos

2. Paaiškinkite riebaluose keptų gaminių paruošimo būdus.

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

3. Užpildykite testą „Riebaluose kepti gaminiai“. Analizuokite gautus testo rezultatus.

1. Kurie iš šių gaminių kepami riebaluose?

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

2. Kokia temperatūra naudojama kepanant konditerijos gaminius riebaluose?

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

3. Kokie 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 gaminiams riebaluose?

a) sviestas, margarinas;

**b) aliejus, specialūs riebalai;**

c) taukai, tepus riebalų mišinys.

## 12. Paprasta (lakštinė) tešla

**Užduotis:**

1. Paaiškinkite paprastos (lakštinės) tešlos paruošimą.

---

---

---

---

## 13. Tešlų kokybės įvertinimas jusliniu būdu

**Užduotys:**

1. Įvardinkite mielinių tešlų juslinio kokybės vertinimo rodiklius, tešlų 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		

2. Apibrėžkite mielinių tešlų laikymo sąlygas ir terminus.

Mielinės tešlos	Mielinių tešlų laikymo sąlygos	Trukmė

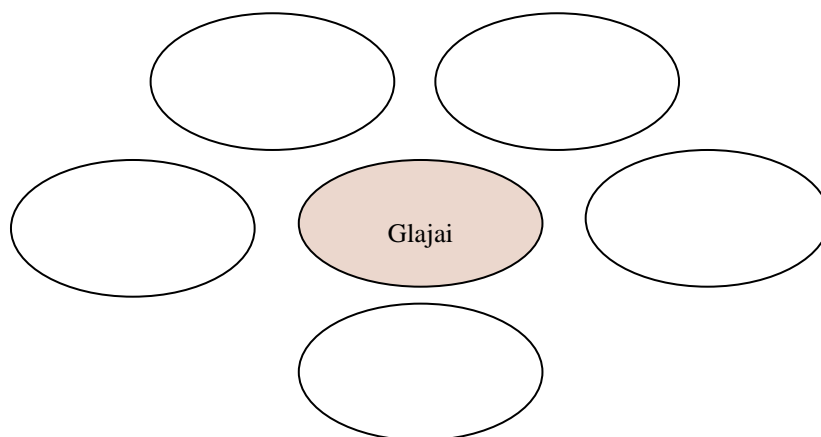
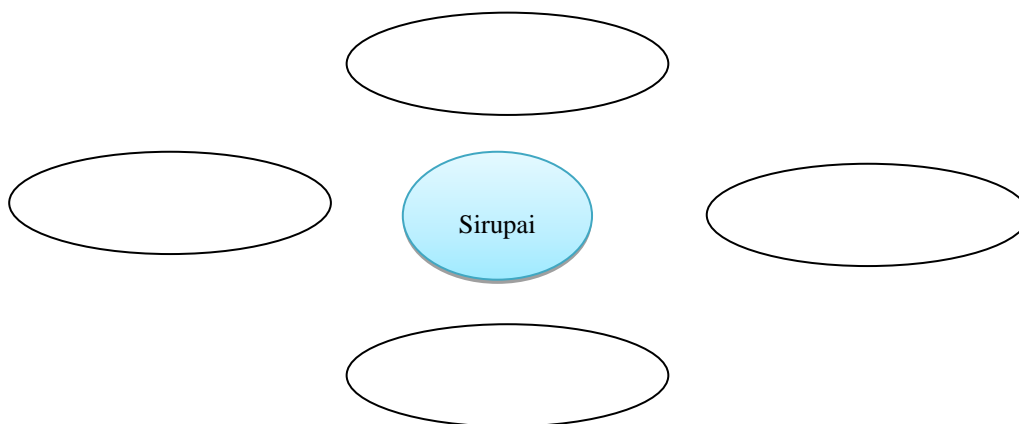
3. Įvardinkite nemielių tešų juslinio kokybės vertinimo rodiklius, tešų ydas, jų atsiradimo priežastis ir jų taisymo būdus.

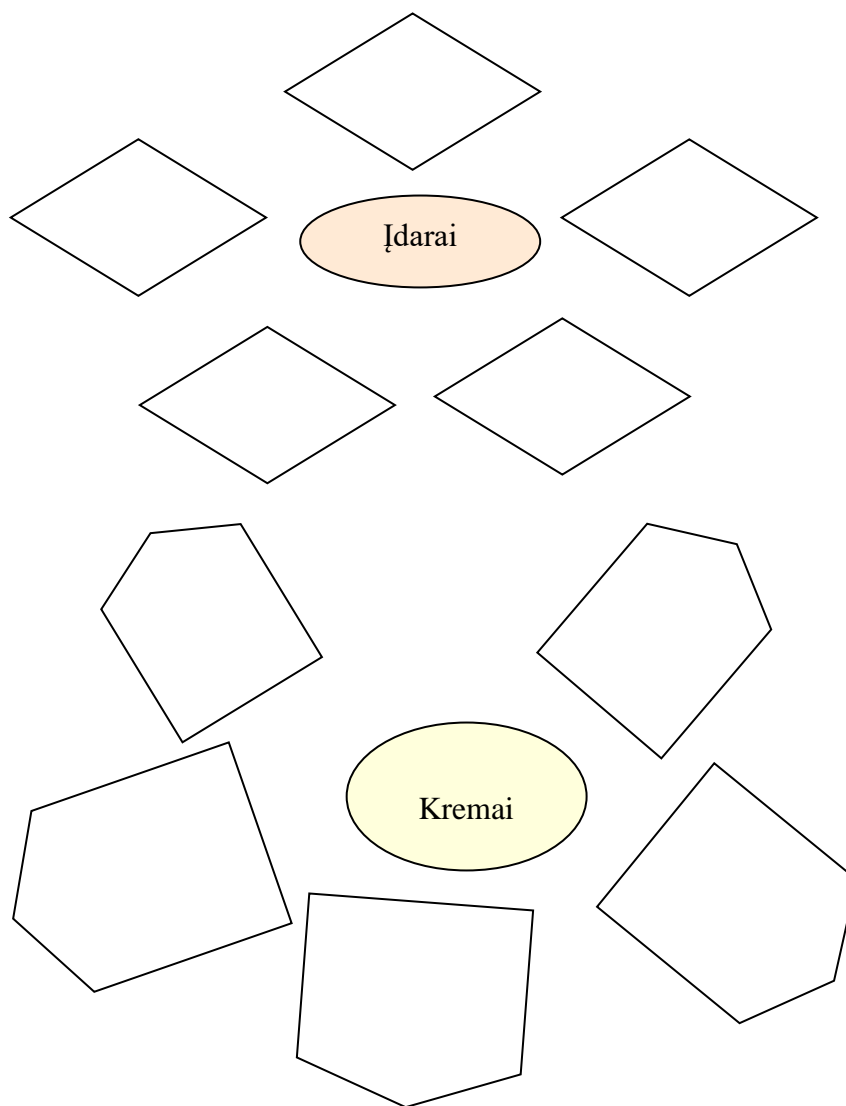
Tešlos	Ydos	Atsiradimo priežastys	Būdai joms ištaisyti
Mielinė tešla			
Nepuri tešla			
Vaflių tešla			
Trapi tešla			
Meduolinė tešla			
Biskvitinė tešla			
Baltyminė tešla			
Migdolinė tešla			
Plikyta tešla			
Sluoksniuota tešla			
Kapota tešla			

## 12. Konditerinių pusgaminių ruošimas

**Užduotys:**

1. Apibūdinkite sirupus, glajus, įdarus, kremus.





2. Paaiškinkite, kaip paruošti glaistus, glazūras, mišinius, marcipanines mases.

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

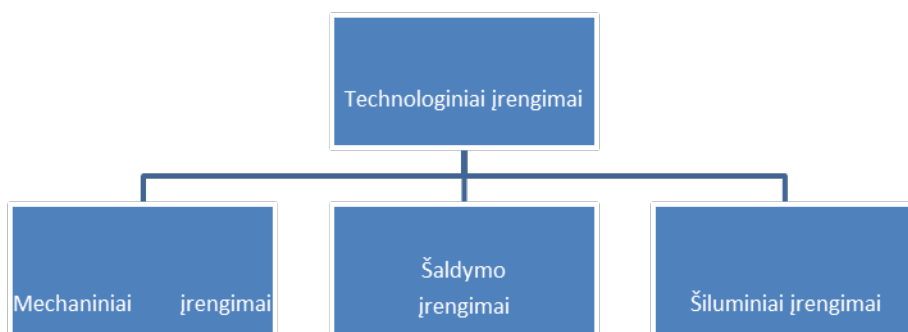
3. Aptarkite kremus ir įdarus gaminiams ruošti.

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 grietinėlės ir t. t.).	

### 15. Technologinių įrengimų ir įrankių panaudojimas tešlų maišymui

**Užduotis:**

1. Apžvelkite įrengimus pagal paskirtį.



### 16. Dokumentų apskaita

**Užduotis:**

1. Įvardinkite apskaitos ir valdymo sistemos ..... taikymo taisykles.

Apskaitos ir valdymo sistema	Taikymo taisyklės
.....	

### 17. Sanitarijos ir asmens higienos reikalavimai ruošiant tešlas ir konditerinius pusgaminius



**Užduotis:**

1. 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	

**18. Darbo vietų organizavimas, indų ir inventoriaus parinkimas****Užduotis:**

1. Aptarkite indų ir inventoriaus parinkimą.

Indai ir inventorius tešlų ruošimui	Indai ir inventorius pusgaminių ruošimui

**19. Teisiniai civilinės saugos ir gelbėjimo sistemos pagrindai, ekstremaliųjų situacijų priežasčių rūšys ir galimi padariniai**

**Užduotys:**

1. Įvardinkite civilinės saugos signalus, jų perdavimo būdus ir elgesio tvarką.

Civilinės saugos signalai	Perdavimo būdai	Elgesio tvarka

2. Aptarkite pirmosios medicinos pagalbos pagrindus.

Nelaimingi atsitikimai	Pirmosios medicinos pagalbos suteikimas
Apalpimas (sąmonės netekimas)	
Kraujavimas	
Kaulų lūžis, išnirimas, panirimas	
Užspringimas	
Svetimkūnis, įstrigęs, įsmigęs akies obuolyje, aplinkiniuose audiniuose	

## **Praktinis darbas:** tešlų maišymas ir konditerinių pusgaminių paruošimas.

Tikslas – gebėti maišyti tešlas ir paruošti pusgaminius gamybai.

Siekiniai:

- gebėti gaminti tešlas;
- gebėti paruošti konditerinius pusgaminius;
- gebėti nustatyti tešlų ir pusgaminių kokybę;
- gebėti naudotis technologiniais įrengimais ir įrankiais ruošiant tešlas ir konditerinius pusgaminius;
- gebėti pildyti dokumentus apskaitos ir valdymo sistema R-KEEPER V-7;
- gebėti laikytis sanitarijos ir asmens higienos reikalavimų ruošiant tešlas ir konditerinius pusgaminius;
- gebėti organizuoti darbo vietą, indų ir inventoriaus parinkimą.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie tešlų maišymą ir pusgaminių paruošimą.

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

### **Klausimai:**

1. Kokios stingdančios medžiagos naudojamos gaminant drebučius?
2. Kaip skirstomi sirupai pagal cukraus kiekį tirpale?
3. Į kokį kremą įmaišomi kremo milteliai „Alaska“?
4. Įvardinkite baltyminio glajaus žaliavas.
5. Kuo skiriasi pusiau trapi tešla nuo kietos trapios tešlos?
6. Trapios tešlos pusgaminis labai trapus, kodėl?
7. Kaip skirstoma meduolinė tešla?
8. Dėl kurios priežasties biskvitas trupa?
9. Kiek yra riebaus biskvito ruošimo būdų?
10. Kokie pagrindiniai etapai išskiriami ruošiant sluoksniuotą tešlą?

11. Kodėl iškeptame kapotos tešlos gaminyje nesimato sluoksnių?
12. Kodėl trapi tešla vadinama „sudegusia“?
13. Kaip pataisyti migdolinę tešlą, kai ji užminkoma per kieta?
14. Kaip paruošiami kiaušinių baltymai, kad jie gerai išsiplaktų?
15. Koks baltymų pakaitalas naudojamas baltyminei tešlai ruošti?
16. Kokios yra kremų rūšys?
17. Kam skirtos konditerinio cecho darbo vietos?
18. Kokie pagrindiniai kalkuliacinių technologinių sudarymo principai?
19. Kokia yra maisto saugos savikontrolės sistema?
20. Kokie naudojami technologiniai įrenginiai ruošiant tešlas ir konditerinius pusgaminius?
21. Kokios yra trapios tešlos laikymo ir realizavimo sąlygos?

**1.4. Miltinės konditerijos gaminimo praktinės užduotys ir klausimai****Literatūra:**

1. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber, 2008.
2. Smičienė D. *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos, 2007.
3. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. Kaunas: Technologija.
4. Čereškienė I. *Miltiniai konditerijos gaminiai*. Kaunas: Šviesa, 1978.
5. Kondratienė I. *Apskaita ir kalkuliacija*. Vilnius: Lodvila, 2007.
6. Pukelienė V., Žukauskas P. *Ekonomika*. Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla.
7. Melville R. *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Kaunas: Vitae littera, 2011.
8. Nekrošius I., Bužinskas G. ir kt. *Darbo teisė*. Vilnius: Teisinės informacijos centras, 2008.
9. Adaškevičius R., Vegys A. ir kt. *Žmogaus sauga*. Kaunas: Technologija, 2011.
9. *Konditerijos enciklopedija*. Vilnius: Presvika, 2007.
10. Grosses M. *Didžioji kepinių knyga*. Kaunas: Tyrai, 2000.
11. Gruninger U. *Kepiniai*. Vilnius: Gamta, 2001.
12. Babravičienė B., Daugirdienė D. *Obuolių pyragai*. Vilnius: Spaudos kontūrai, 2006.
13. Kaminskienė V., Martišiūtė N. *Namų kepyklėlė*. Duona, blynai ir pyragai. Kaunas: Šviesa, 2012.
14. *Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa*. 2012.
15. Lapšina V. *Tortų, pyragaičių, sausainių, plokštainių, vyniotinių, keksų, pyragų, bandelių ir kitų miltinių kepinių receptūrų rinkinys*. Vilnius: Ad infinitum, 2005.
16. Muhr G. *Kepame sausainius greitai ir lengvai*. Vilnius: Alma littera, 2011.
17. Prieiga per internetą: <http://www.dasita.com>.
18. Prieiga per internetą: <https://www.metos.com>.
19. Prieiga per internetą: <http://www.dasita.lt>.
20. Prieiga per internetą: <http://www.minordija.lt>.
21. Prieiga per internetą: <http://www.biržuduona.lt>.

Tikslas – apibūdinti miltinės konditerijos gaminius.

Siekiniai:

- apžvelgti tešlų gaminius;
- įvertinti gaminių kokybę jusliniu būdu;
- paaiškinti konditerijos kepinių kepimo ir atvėsavimo, formavimo ir apdailos geros higienos praktikos taisykles;
- išnagrinėti technologinius įrengimus, įrankius ir inventorių, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį;
- aptarti konditerijos cecho darbo planavimą;
- nusakyti pagrindinius darbo ir sveikatos saugos reikalavimus ruošiant gaminius;
- diskutuoti užsienio kalba, suteikiant informaciją užsakovui, gebėti pritaikyti įgytas kalbos žinias, naudojant gaminių receptūras ir technologines korteles.

**Sąvokų žodynelis:**

1. Gamyba – organizuotas gaminimas: Prekių g. ~os priemonės, planas

<http://www.balsas.lt/zodynas/terminu-zodynas/G/gamyba>;

2. Keksas – [angl. *cake* (dgs. *cakes*)], miltinis konditerijos gaminy iš labai riebios ir saldžios su įv. priedais tešlos, iškeptos formoje. <http://www.balsas.lt/zodynas/tarptautiniai-zodziai/K/keksas>;

3. Sausainiai – nedidelis saldus kepinys <http://zodynai.igloro.info/z/sausainiai/>;

4. Meduolis – kepinys su medumi <http://www.balsas.lt/zodynas/terminu-zodynas/M/meduolis>;

5. miltin[is, ~ė (2) – > miltai 1: ~iai blynai. Žiūrėk: [ miltai 1 ] <http://www.balsas.lt/zodynas/terminu-zodynas/M/miltinis>;

6. Biskvitas – biskvitas [pranc. *biscuit* < lot. *bis coctus* — dukart iškeptas]: 6.1. kepinys iš miltų, cukraus ir kiaušinių; dažn. vart. tortams ir pyragaičiams; 6.2. sausainis iš trapios arba sluoksniuotos tešlos; <http://www.balsas.lt/zodynas/tarptautiniai-zodziai/B/biskvitas>;

7. Apskaitos sistema **StoreHouse**. Ji padeda patogiai tvarkyti maitinimo įstaigų prekių likučius, patiekalų pardavimus, analizuoti pirkimus pagal tiekėjus bei leis atlikti daugelį kitų svarbių ir reikalingų kasdieniam darbui funkcijų. <http://www.ucs.lt/sprendimai/maitinimo-istaigoms-2/storehouse>.

## **1. Mielinės tešlos gaminiai**

### **Užduotys:**

1. Sugrupuokite mielinės tešlos gaminius (asortimentą).

1. „Kavos“ –
2. „Kremuolė“ –
3. „Vyturėlis“ –
4. „Trapūs žiedai“ –
5. „Pūkelis“ –
6. „Vaikiški“ –
7. „Pynutė“ –
8. „Apelsininiai“ –
9. „Prie arbatos“ –
10. „Varškėtukas“ –
11. „Saulutė“ –
12. „Skanumėlis“ –
13. „Vaniliniai“ –
14. „Žagarėliai“ –
15. „Lašeliai“ –

2. Žiūrėkite į receptūrą ir aprašykite „Bandelių su dešrelėmis“ paruošimo technologiją.

Receptūra Nr. 000 „Bandelės su dešrelėmis“.

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	Pieniškos dešrelės		300		300
10	Sezamo sėklos			5	5
	Iš viso	538	300	55	868
	Išėiga				750

2. Parašykite, kokioje temperatūroje kepami mielinės tešlos gaminiai.

Mielinė tešla	Kepimo temperatūra
Mieliniai smulkūs gaminiai	
Mieliniai stambūs gaminiai	

3. Pasitikrinkite savo žinias, atlikdami testą „Mielinės tešlos gaminiai“. Neteisingus atsakymus išbraukite.

1. Kurie iš šių gaminių kepami iš mielinės tešlos?

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

2. Kokių kremų pertepamas pyragas „Bitutė“?

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

3. Koks naudojamas įdaras „Arbatinei“ bandelei?

- a) **varškės;**



- b) obuolių;
- c) aguonų.

4. Kaip atpažinti, ar mielinės tešlos bandelės iškepusios?

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

5. Kaip puošiama bandelė „Snieguolė“?

- a) riešutais;
- b) milteliniu cukrumi;**
- c) trupiniais.

6. Koks pyrago „Bitutė“ realizacijos laikas?

- a) 6 val.;**
- b) 24 val.
- c) 36 val.

## 2. Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiai

### Užduotys:

1. Sugrupuokite mielinės sluoksniuotos tešlos gaminius (asortimentą). Rodyklėmis nurodykite, kurie gaminiai priklauso mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiams ir kitų tešlų gaminiams.

1. „Gintariniai“ –

2. „Riešutiniai“ –

3. „Varškės“ keksas –

4. „Žiedeliai“ –

Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiai

5. „Žagarėliai“ –

6. „Vainikėliai“ –

7. „Pynutė“ –

Kitų tešlų gaminiai

8. Bandelė „Su miško uogų įdaru“ –

9. „Kavos“ –

10. „Vaniliniai rageliai“ –

2. Paaiškinkite mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių ruošimo specifiką, laikymo sąlygas ir trukmę.

Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių ruošimo specifika	Laikymo sąlygos

3. Užpildykite testą „Mielinės sluoksniuotos tešlos gaminiai“. Pasitikrinkite savo žinias, nusprenddami, kurie teiginiai yra teisingi, o kurie – ne.

Klausimai	Taip	Ne
1. Ruošiant įmaišalą, vanduo pašildomas iki 50° C temperatūros.		
2. Paruoštas įmaišalas paliekamas 1,5–2 val. rūgti.		
3. Mielinės sluoksniuotos tešlos kepiniai kepami 180° C temperatūroje.		
4. Mielinės tešlos gaminiai skiriasi nuo mielinės sluoksniuotos tešlos gaminių.		
5. Bandelė „Pynutė“ kepama iš mielinės sluoksniuotos tešlos.		

### 3. Riebaluose keptų gaminių ruošimas ir puošimas

#### Užduotys:

1. Įvardinkite mielinės tešlos gaminius, keptus riebaluose, ir nemielinės tešlos riebaluose keptus gaminius. Rodyklėmis nurodykite, kurie gaminiai priklauso mielinės tešlos riebaluose keptiems gaminiams ir nemielinės tešlos riebaluose keptiems gaminiams.

1. „Dietiniai“ –

2. „Anyžiniai“ –

3. „Skrudėlynas“ –

Nemielinės tešlos riebaluose kepti gaminiai

4. Varškės spurgos –

5. „Abrikosiniai“ –

6. „Žagarėliai“ –

Mielinės tešlos riebaluose kepti gaminiai

7. „Obuoliukas“ –

8. „Pieniški“ –

2. Paaiškinkite riebaluose keptų gaminių formavimą.

Riebaluose kepti gaminiai	Formavimas
Spurgos	
Žagarėliai	
„Skrudėlynas“	

### 4. Gaminiai su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais

#### Užduotys:

1. Pažymėkite mielinės tešlos gaminius su maisto priedais ir nemielinę tešlą gaminius su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais.

1. Keksas „Šafrano“ –

2. Pyragas su aguonomis –

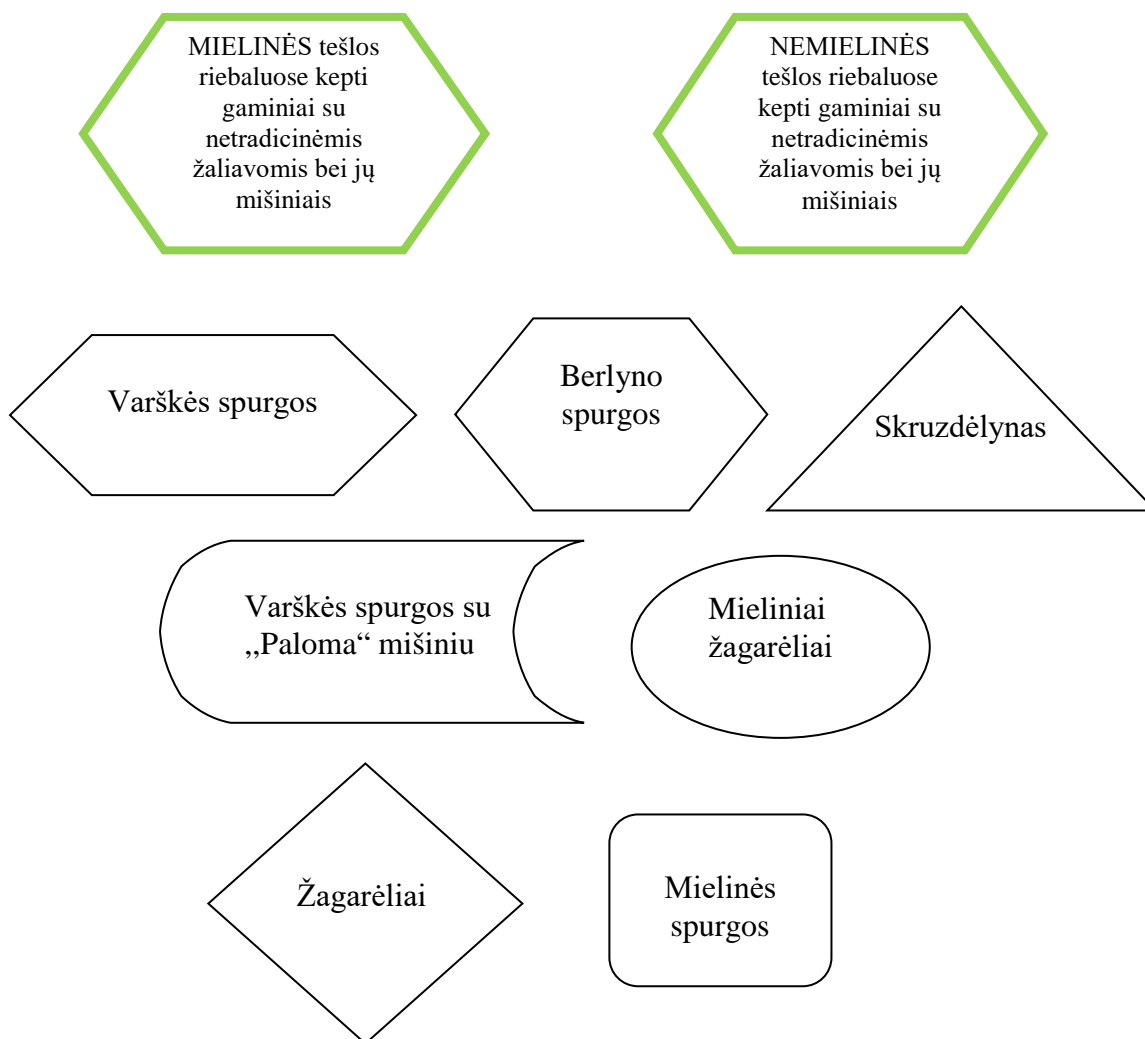
3. Marcipaniniai sausainiai –

4. Karamelinis pyragas –

5. Sausainiai „Macaroon“ –

6. Apelsininis pyragas –
7. Riešutų skonio pyragas –
8. Trapios tešlos medaus pyragas –
9. Šokoladinis keksas –
10. Keksas „Auksinė kortelė“ –

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



## 5. Trapios tešlos gaminiai

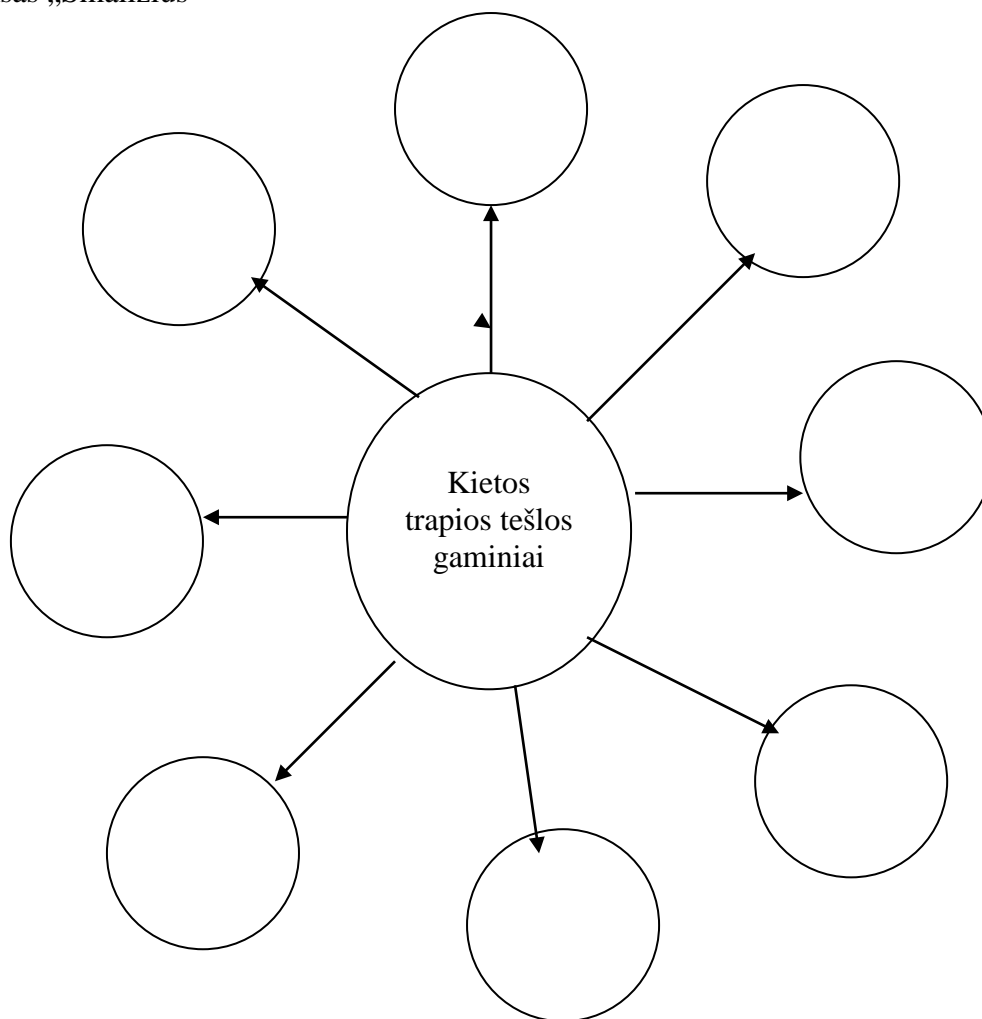
**Užduotys:**

1. Sugrupuokite kietos trapios tešlos gaminius (asortimentą).

1. Sausainiai „Trapūs“ –
2. Sausainiai „Raini“ –
3. „Šachmatiniai“ sausainiai –
4. Sausainiai „Su pistacijomis“ –
5. Tešlainiai „Medaus“ –
6. Pyragas „Jogurtinis“ –

7. „Abrikosinis“ pyragas –

8. Keksas „Smaližius“ –



2. Žiūrėkite į receptūrą ir aprašykite kietos trapios tešlos gaminio paruošimą.

Receptūra Nr. 000 – „Trapūs sausainiai su džemu“.

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
	Iš viso	561	200	70	831
	Išėja				700

---

---

---

**3. Aptarkite kietos trapios tešlos gaminių formavimą. Įrašykite reikalingą žodį.**

Iš kietos trapios tešlos gaminami sausainiai, pyragai, pyragaičiai, tortai. Tešlos gabalai po 3–5 kg dedami ant miltais pabarstyto stalo ir suformuojamas \_\_\_\_\_ gabalas.

#### **4. Testai**

**Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.**

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 maišoma 2–3 min.

Taip / Ne.

6. Kietos trapios tešlos kepiniai kepami 180° C.

Taip / Ne.

7. Sausainiai „Trapūs sausainiai su džemu“ spaudžiami pro konditerinį maišelį su dantytu antgaliu.

Taip / Ne

8. Kietos trapios tešlos pyragai (3cm) storio kepami 15 min.

Taip / Ne.

**5. Sugrupuokite minkštos trapios tešlos gaminius.**

1. Sausainiai „Trio“ –

2. Sausainiai „Avižiniai“ –

3. Sausainiai „Su drebučiais“ –

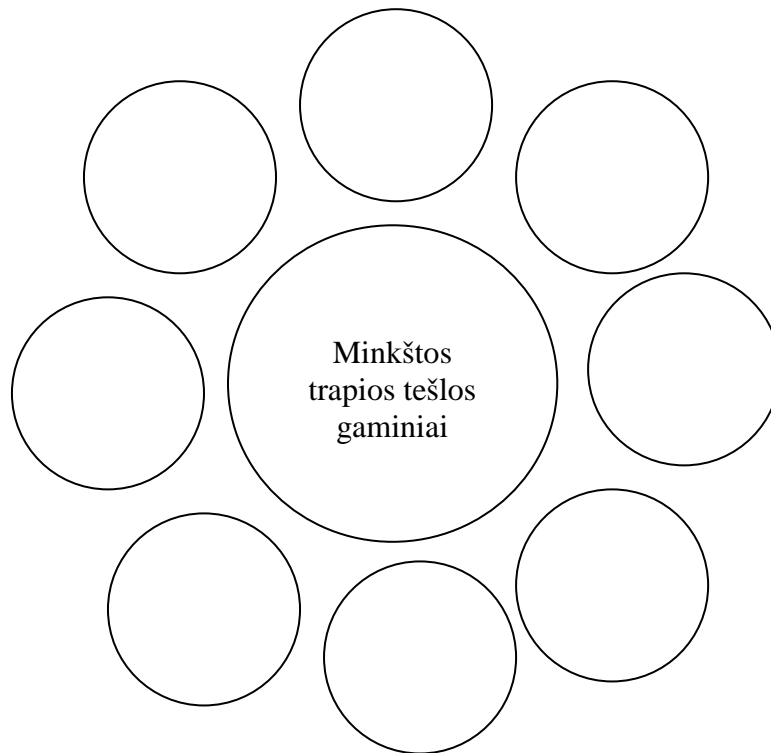
4. „Medaus pyragėliai“ –

5. „Pikantiški riešutėliai“ –

6. „Imbieriniai“ sausainiai –

7. „Abrikosinis“ pyragas –

8. Sausainiai „Dvyniai“ –



**6.** 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.

## **7. Testai**

**Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.**

1. Minkštos tešlos gaminiai formuojami, spaudžiant pro konditerinį maišelį.  
Taip / Ne.

2. Pro konditerinį maišelį su dantytu antgaliu, kurio skersmuo 10 mm, formuojami sausainiai „Trio“.  
Taip / Ne.

2. Minkštą trapią tešlą išpurena fiziniai purikliai.  
Taip / Ne.

3. Ruošiant minkštos trapios tešlos gaminius, riebalai išsukami.  
Taip / Ne.

4. Ruošiant minkštos trapios tešlos gaminius, miltai sumaišomi su soda.  
Taip / Ne.

5. Minkštos trapios tešlos „Kokosiniai“ sausainiai puošiami šokoladine glazūra.

Taip / Ne.

6. Minkštos trapios tešlos sausainiai kepami 250–260 °C temperatūroje 7–10 min.

Taip / Ne.

7. Į sausainių „Dvyniai“ tešlą įmaišomi kiaušiniai ir grietinė.

Taip / Ne.

8. Žiūrėkite į receptūrą ir aprašykite pusiau trapios tešlos gaminio paruošimą.

Receptūra Nr. 000 – „Grietiniečiai“.

Eil. nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)			
		Tešla (pusiau kieta trapi)	Įdaras	Papuošimas	Iš viso
1.	Miltai	485	5		490
2.	Sviestas	188			188
3.	Cukrus	175	25		200
4.	Kiaušiniai	90	20		110
5.	Grietinė	15			15
6.	Kepimo milteliai	3			3
7.	Varškė		200		200
8.	Cukraus pudra			20	20
9.	Druska	1			1
	Iš viso	767	250	20	1227
	Išėiga				1000

## 9. Testai

**Pažymėkite teisingus atsakymus. Testo trukmė – 10 min.**

1. Pusiau trapios tešlos gaminiai:

- „Trapūs vainikėliai su įdaru“;
- „Sausainiai su drebučiais“;
- sausainiai „Kokosiniai“.

2. Kokie įdarai vartojami pusiau trapios tešlos gaminiams:

- varškės įdaras;
- karamelinis įdaras;
- aguonų įdaras.

3. „Grietiniečiams“ pusiau trapi tešla iškočiojama:

- 5 mm storio;
- 10 mm storio;
- 15 mm storio.



4. Sausainiai „Trio“ formuojami:

- a) formele išspaudžiami gėlytės formos sausainiai;
- b) pro konditerinį maišelį su lygiu antgaliu išspaudžiami pailgi 4–4,5 cm sausainiai;
- c) pro konditerinį maišelį su dantytu antgaliu išspaudžiami apvalūs sausainiai.

5. Sausainiai „Kalėdiniai“ puošiami:

- a) šokoladine glazūra;
- b) baltyminiu glajumi;
- c) aguonų ir cukraus mišiniu.

## 6. Meduolinės tešlos gaminiai

1. Paaiškinkite meduolinės tešlos gaminių paruošimą plikytu ir neplikytu būdais.

Meduolinės tešlos gaminių paruošimas plikytu būdu	Meduolinės tešlos gaminių paruošimas neplikytu būdu

### 2. Testai

**Pažymėkite teisingus atsakymus. Testo trukmė – 20 min.**

1. Kaip skirstoma meduolinė tešla?

- a) kieta, pusiau kieta, minkšta;
- b) plikyta, neplikyta;
- c) kieta, minkšta.

2. Kaip paruošiami nesmulkinti prieskoniai, kad geriau išsiskirtų aromatas?

- a) sumalami;
- b) sumaišomi su miltais;
- c) pakepinami.

3. Kuo galima pagerinti meduolinių gaminių spalvą?

- a) sirupais;
- b) degintu cukrumi;
- c) maistiniais dažais.

4. Meduolinės tešlos gaminiai tvirti, tąsūs, kai:

- a) per ilgai maišyta tešla;
- b) per mažai maišyta tešla;
- c) tešloje per daug drėgmės.

5. Viršutinė meduolinio pusgaminio plutelė atšokusi, minkštimas neiškepęs, kai:
- a) labai minkšta tešla;
  - b) per aukšta temperatūra;
  - c) per daug puriklių.

### 7. Biskvitinės tešlos gaminių ruošimas

1. Įvardinkite biskvitinės tešlos gaminių asortimentą.

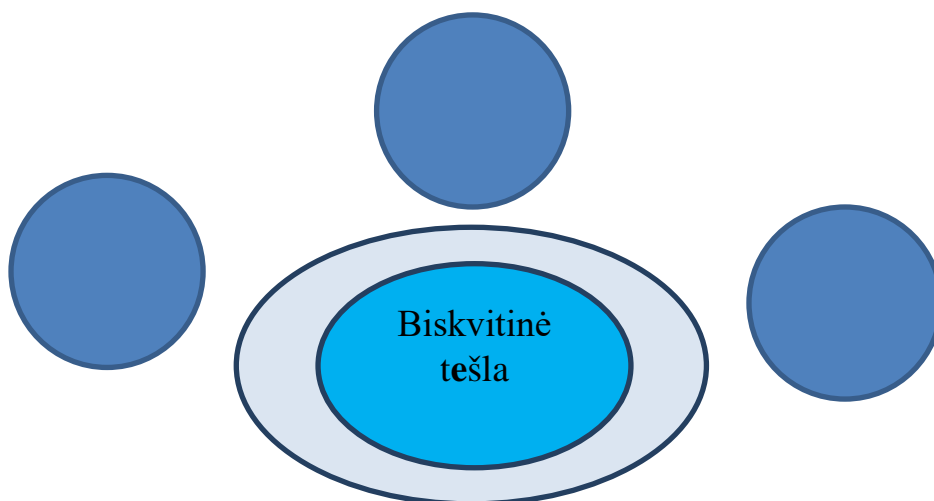
---

---

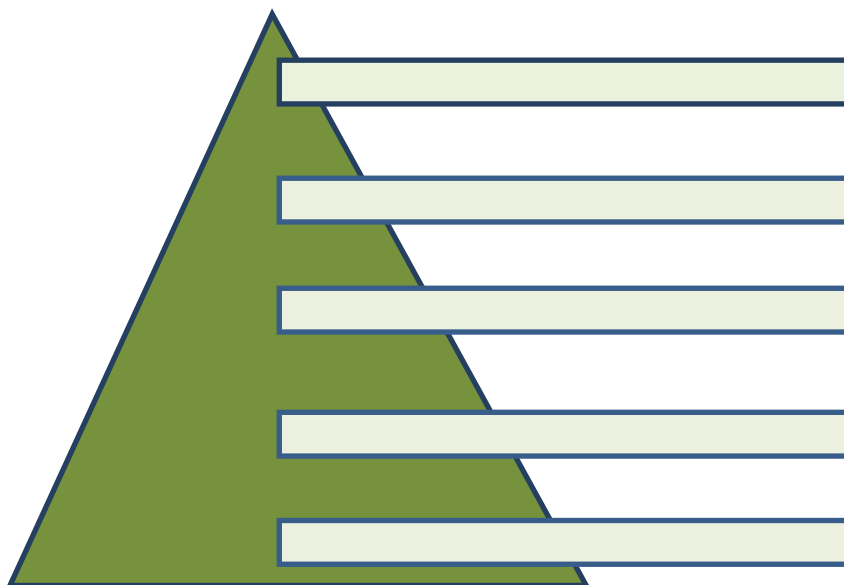
---

---

2. Paaiškinkite biskvitinės tešlos gaminių paruošimą šiltu būdu, šaltu būdu, šaltu pagreitinu būdu.



3. Įvardinkite biskvitinės tešlos gaminių puošimo galimybes.

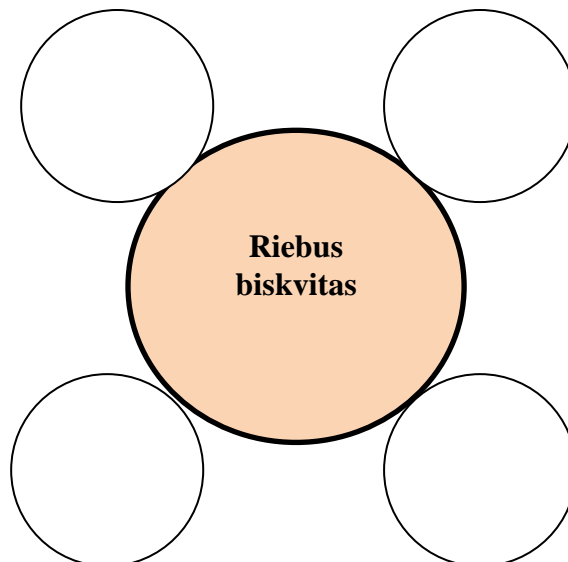


#### 4. Testai

Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimai	Taip	Ne
1. Biskvitinės tešlos gaminiai skiriasi nuo riebaus biskvito gaminių.		
2. Biskvitas ruošiamas šiltu, šaltu, plikytu būdu.		
3. Biskvitiniai gaminiai - lengvi, purūs, švelnaus skonio.		
4. Sausainiai „Citrininiai“ spaudžiami pro konditerinį maišelį.		
5. Biskvitinis pyragas su obuoliais (5 cm storio) kepamas 180 °C temperatūroje.		

5. Aptarkite riebaus biskvito gaminių paruošimą I–IV būdu.



6. Žiūrėkite į receptūrą ir aprašykite riebaus biskvito gaminio paruošimą.

Receptūra Nr. 000 – „Dvispalviai keksai“.

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
	Iš viso	575	125	700
	Išėiga			600

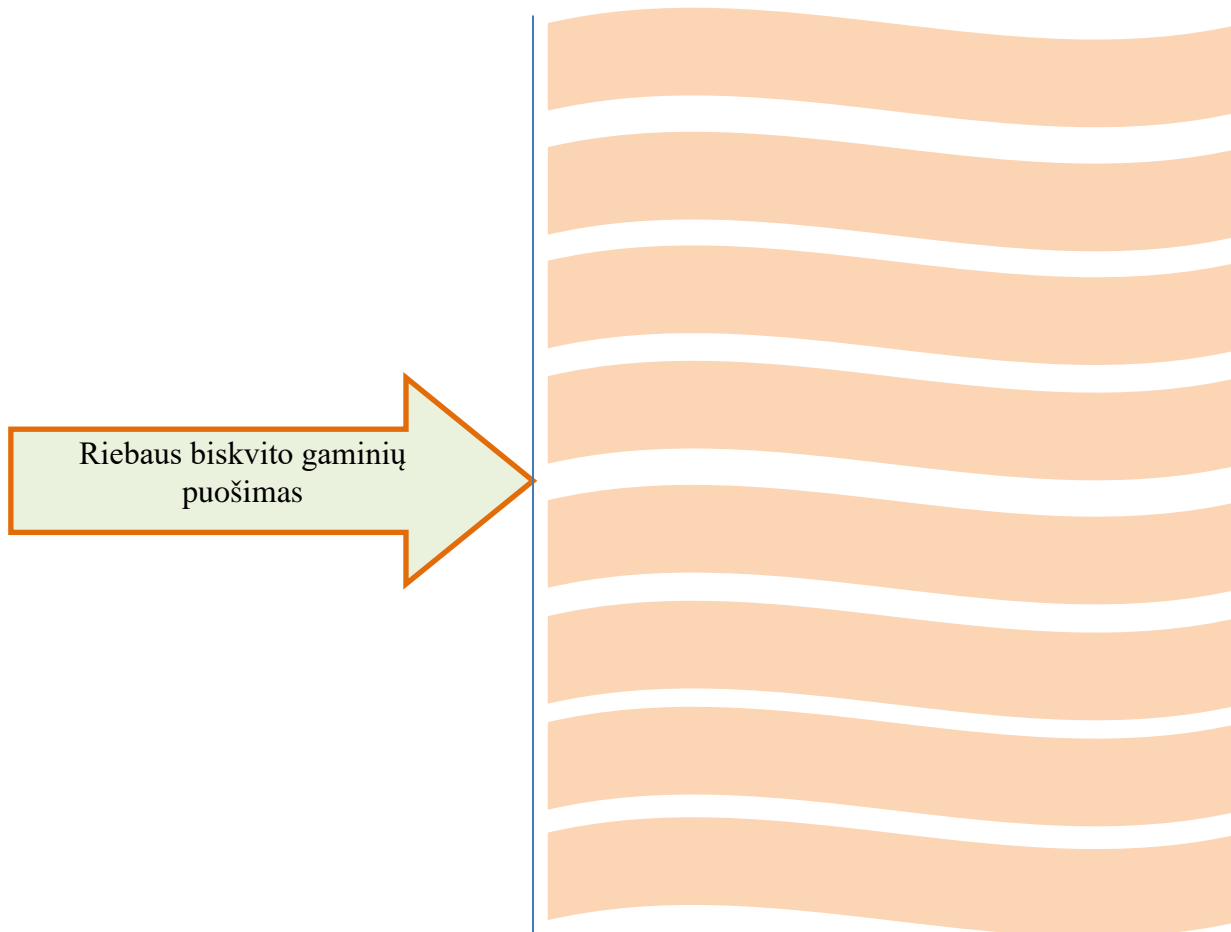
---

---

---

---

7. Paaiškinkite, kuo puošiamas riebus biskvitas.



## 8. Testai

**Pažymėkite teisingus atsakymus. Testo trukmė – 20 min.**

1. Iš riebaus biskvito gaminami šie gaminiai:

- a) plokštainis „Serbentėlė“;
- b) „Šokoladinis keksas“;
- c) „Persikinis“ pyragas.

2. Kaip puošiami „Dvispalviai keksai“?

- a) cukraus pudros glajumi, riešutais;
- b) ištirpintu šokoladu, cukraus pudra;
- c) šokoladine glazūra, riešutais, cukraus pudra.

3. Kaip formuojami sausainiai „Vilnius“?

- a) spaudžiami pro konditerinį maišelį su dantytu antgaliu;
- b) pjaustome stačiakampio formos sausainiais;
- c) spaudžiame pro konditerinį maišelį su lygiu antgaliu.

4. Koku riebaus biskvito paruošimo būdu gaminamas „Keksai su uogomis“?

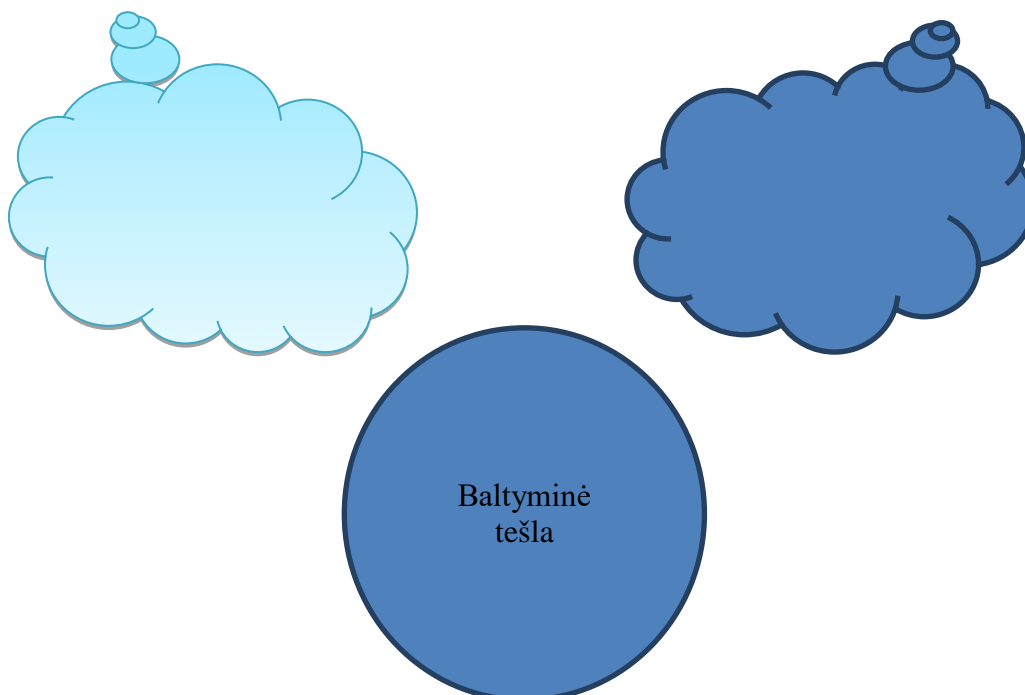
- a) I būdas;
- b) II būdas;
- c) IV būdas.

5. Kokioje temperatūroje kepamas „Šokoladinis keksas“?

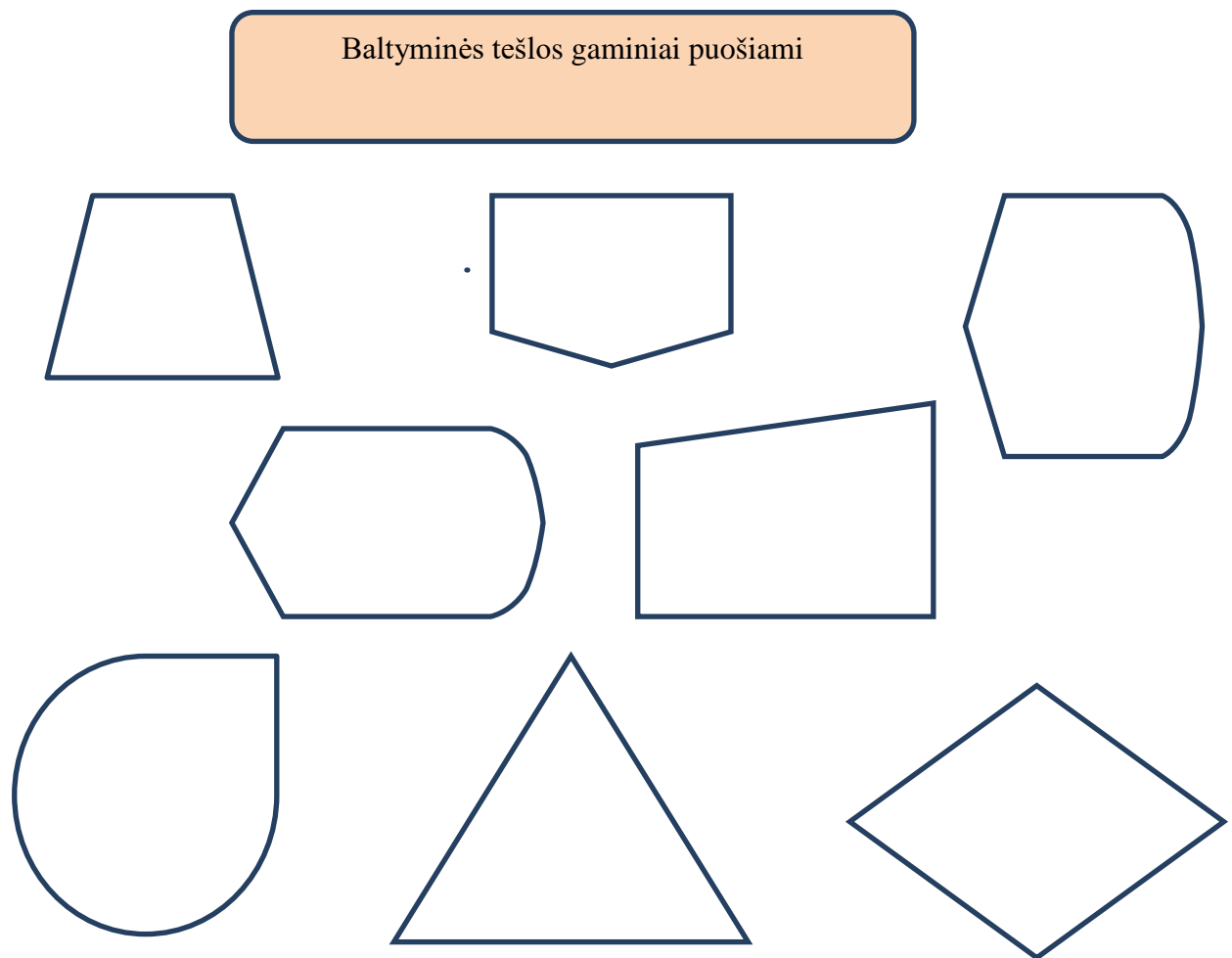
- a) 180–200°C;
- b) 200–220°C;
- c) 220–264°C.

### 8. Baltyminės, baltyminės riešutinės, migdolinės tešlos gaminiai

1. Paaišinkite baltyminės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu būdu.



2. Parašykite, kaip puošiami baltyminės tešlos gaminiai.



3. Žiūrėkite į receptūrą ir aprašykite baltyminės tešlos gaminių paruošimą su mišiniais.

Receptūra Nr. 000 – „Baltyminiai sausainiai“.

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
	Iš viso:	193	200	393
	Išėiga:			300

---



---



---



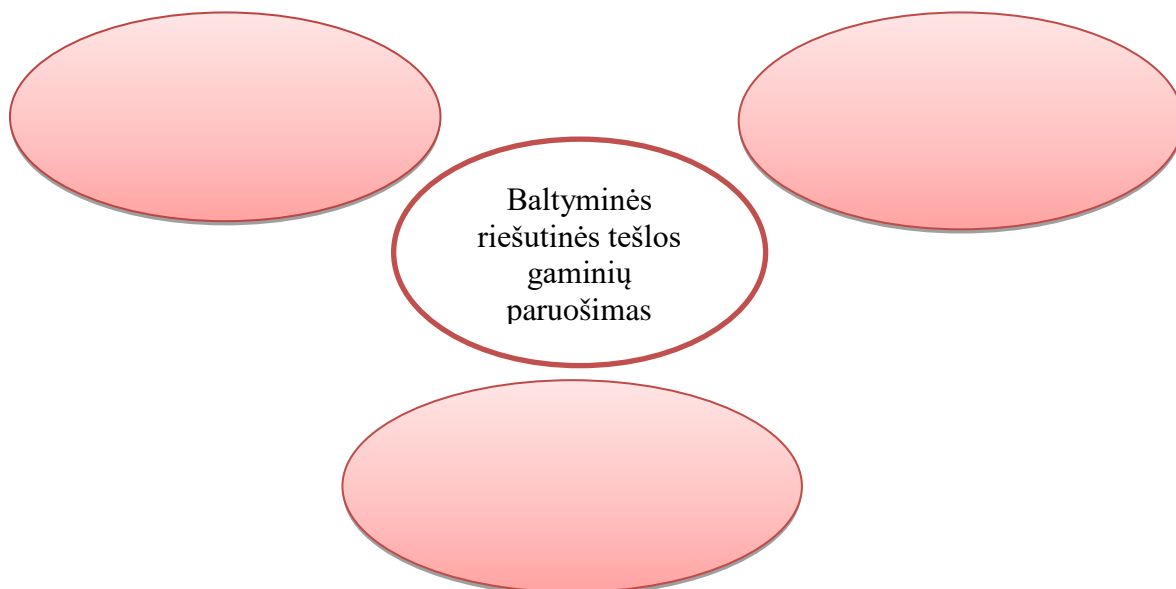
---

#### 4. Testai

**Pažymėkite teisingus atsakymus. Testo trukmė – 20 min.**

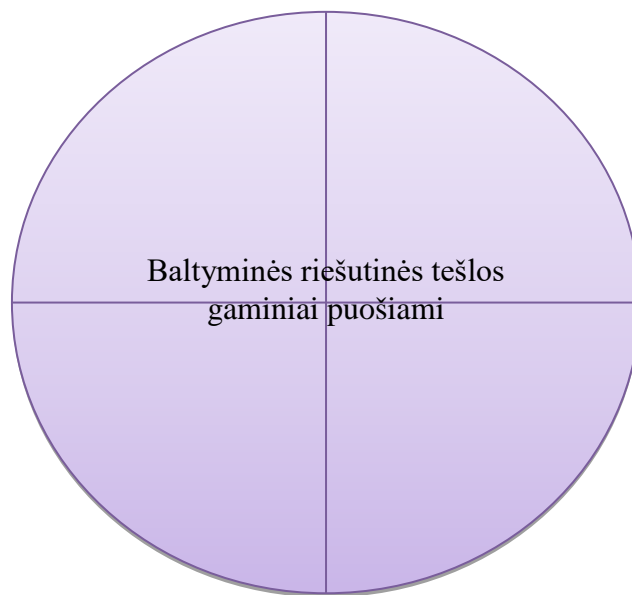
1. Kurie iš įvardintų sausainių kepami iš baltyminės tešlos?
    - a) sausainiai „Marengos“;
    - b) „Riešutiniai taleriai“;
    - c) „Šokoladiniai sausainiai su graikiniais riešutais“.
  2. Kuriuo būdu ruošiama tešla sausainiams „Neringa“?
    - a) šaltu;
    - b) šiltu;
    - c) plikytu.
  3. Kaip formuojami sausainiai „Saldukai“?
    - 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) 100–20° C;
    - b) 120–130° C;
    - c) 130–140° C.
5. Apžvelkite baltyminės riešutinės tešlos gaminių paruošimą šiltu, šaltu ir plikytu būdu.

Šaltu būdu paruošti sausainiai \_\_\_\_\_ Šiltu būdu paruošti sausainiai \_\_\_\_\_



Plikytu būdu paruošti sausainiai \_\_\_\_\_

6. Paaiškinkite, kaip puošiami baltyminės riešutinės tešlos gaminiai.



## 7. Testai

**Pažymėkite teisingus atsakymus. Testo trukmė – 20 min.**

1. Kurie iš įvardintų sausainių kepami iš baltyminės riešutinės tešlos?

- a) sausainiai „Kokosiniai“;
- b) sausainiai „Žuvėdra“;
- c) sausainiai „Citrininiai“.

2. Kuriuo būdu ruošama tešla sausainiams „Neris“?

- a) šaltu;
- b) šiltu;
- c) plikytu.

3. Kaip formuojami sausainiai „Žuvėdra“?

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

4. Kuo skiriasi baltyminės riešutinės tešlos gaminiai nuo migdolinės tešlos gaminių?

- a) gamybos technologija;
- b) į baltyminę riešutinę tešlą įmaišomas medus;
- c) baltyminės riešutinės tešlos gaminiai ir migdolinės tešlos gaminiai kepami vienodoje temperatūroje.



8. Žiūrėkite į receptūrą ir aprašykite migdolinės tešlos gaminio paruošimą.

Receptūra Nr. 000 – sausainiai „Migdoliniai“.

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
	Išėiga:		500

9. Nurodykite migdolinės tešlos gaminių formavimą.

Migdolinės tešlos gaminių formavimas	Sausainiai
	Pyragaičiai
	Gaminiai su netradicinėmis žaliavomis

## 10. Testai

Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

1. Sausainiai „Migdoliniai“ ruošiami plikytu būdu.

- Taip;
- Ne.

2. Migdolinės tešlos gaminiai kepami 170–180°C temperatūros krosnyje.

- Taip;
- Ne.

3. Migdolinės tešlos gaminiai formuojami ant kepimo popieriumi išklotų skardų.

- Taip;
- Ne.

4. Migdolinės tešlos gaminiai spaudžiami per konditerinį maišelį.

- Taip;
- Ne.

5. Migdolinės tešlos gaminiai su netradicinėmis žaliavomis puošiami dekoratyviniu geliu.

- Taip;
- Ne.

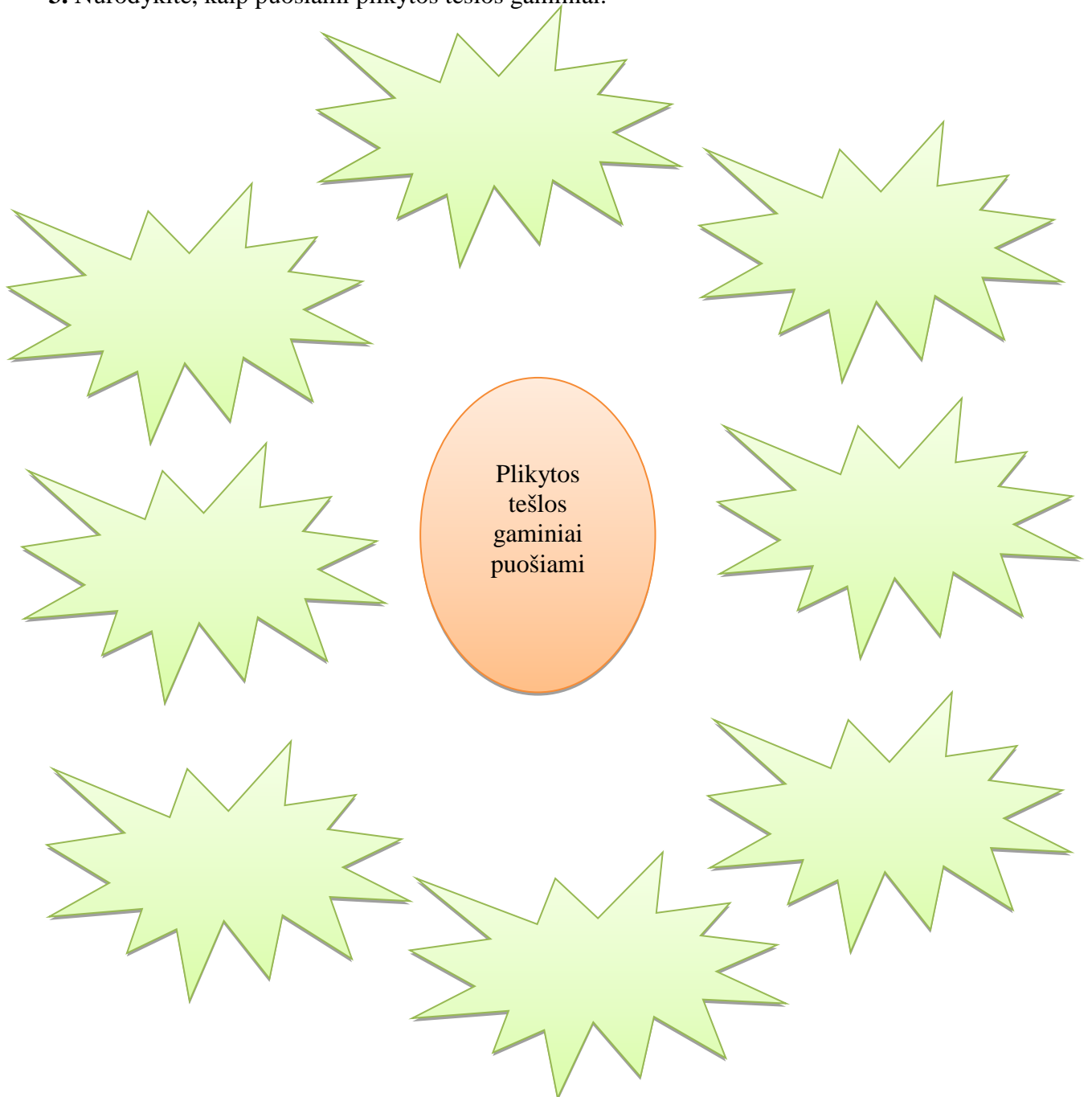
## 9. Plikytos tešlos gaminių paruošimas

1. Aptarkite plikytos tešlos gaminių paruošimą.

2. Apžvelkite plikytos tešlos gaminių formavimą. Įrašykite reikalingus žodžius.

Paruošta plikyta tešla \_\_\_\_\_ išspaudžiama ant kepimo skardų, pateptų riebalais, paliekant \_\_\_\_ cm tarpus.

3. Nurodykite, kaip puošiami plikytos tešlos gaminiai.



#### 4. Testai

Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimai	Taip	Ne
Kepiniai išsiplėtę, sutrūkinėjusiu paviršiumi dėl aukštos kepimo temperatūros.		
Kepiniai sukritę, nes kepimo metu buvo keičiama temperatūra.		
Kepinių plutelė giliai įtrūkusi, galai užsiritę, nes per minkšta tešla.		
Kepiniai maži, neiškilę, mažos ertmės, nes per kieta tešla.		
Plikytos tešlos gaminiai kepami 150–180° C temperatūroje.		
Į plikytų sausainių sudėtį pilamas vanduo.		
„Plikytų žiedų“ tešlą išpurenama biocheminiai purikliai.		

5. Apžvelkite vaflių tešlos gaminių paruošimą.

--

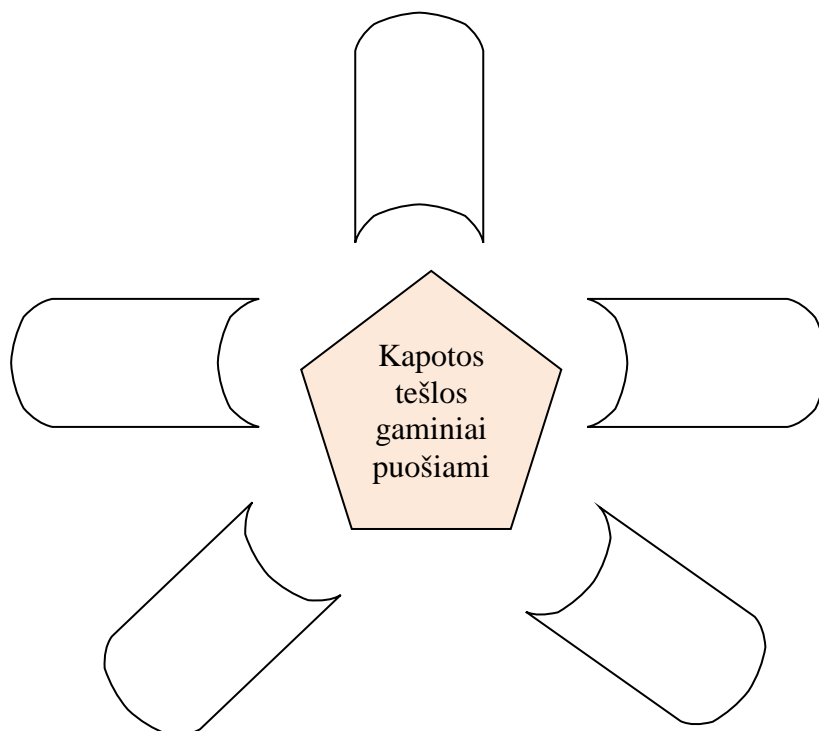
#### 10. Kapotos, sluoksniuotos tešlos gaminiai ir jų puošimas

1. Žiūrėkite į receptūrą ir aprašykite kapotos tešlos gaminių paruošimą.

Receptūra Nr. 000 – sausainiai „Malūnėlis“.

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
	Iš viso:	870	93	10	973
	Išėiga:				700

2. Aptarkite kapotos tešlos gaminių puošimą.



### 3. Testai

**Pažymėkite teisingus atsakymus. Testo trukmė – 10 min.**

1. Kurie iš šių gaminių yra kepami iš kapotos tešlos?
  - a) sausainiai „Apelsininiai“, „Sausainiai su kapotais migdolais“;
  - b) meduolis „Šokoladinis su riešutais“, „Ypatingasis“;
  - c) sausainiai „Greitučiai“, „Malūnėliai“.
2. Kepant kapotos tešlos gaminius, iš jų teka riebalai, kodėl?
  - a) kepama per žemoje temperatūroje;
  - b) įdėtas per šaltas sviestas;
  - c) kočiojant suardyti sluoksniai.
3. Iškepę kapotos tešlos gaminiai panašūs į:
  - a) sluoksniuotos tešlos gaminius;
  - b) plikytos tešlos gaminius;
  - c) trapios tešlos gaminius.
4. Kaip puošiami sausainiai „Malūnėliai“?
  - a) razinomis;
  - b) šokoladu;
  - c) džemu.
5. Kaip paruošiamos skardos kapotos tešlos gaminių kepimui?
  - a) pabarstomos miltais;
  - b) patepamos riebalais;
  - c) pašlakstomos vandeniu.

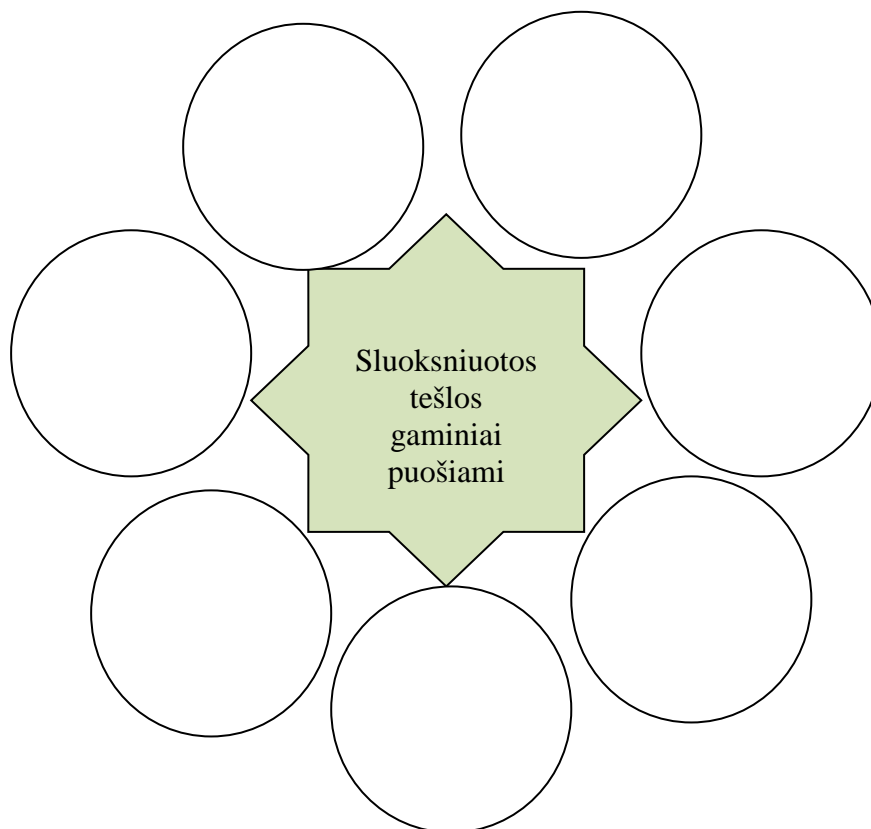
4. Apžvelkite sluoksniuotos tešlos gaminių paruošimą.



5. 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 gaminyje 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.

6. Apžvelkite sluoksniuotos tešlos gaminių puošimą.



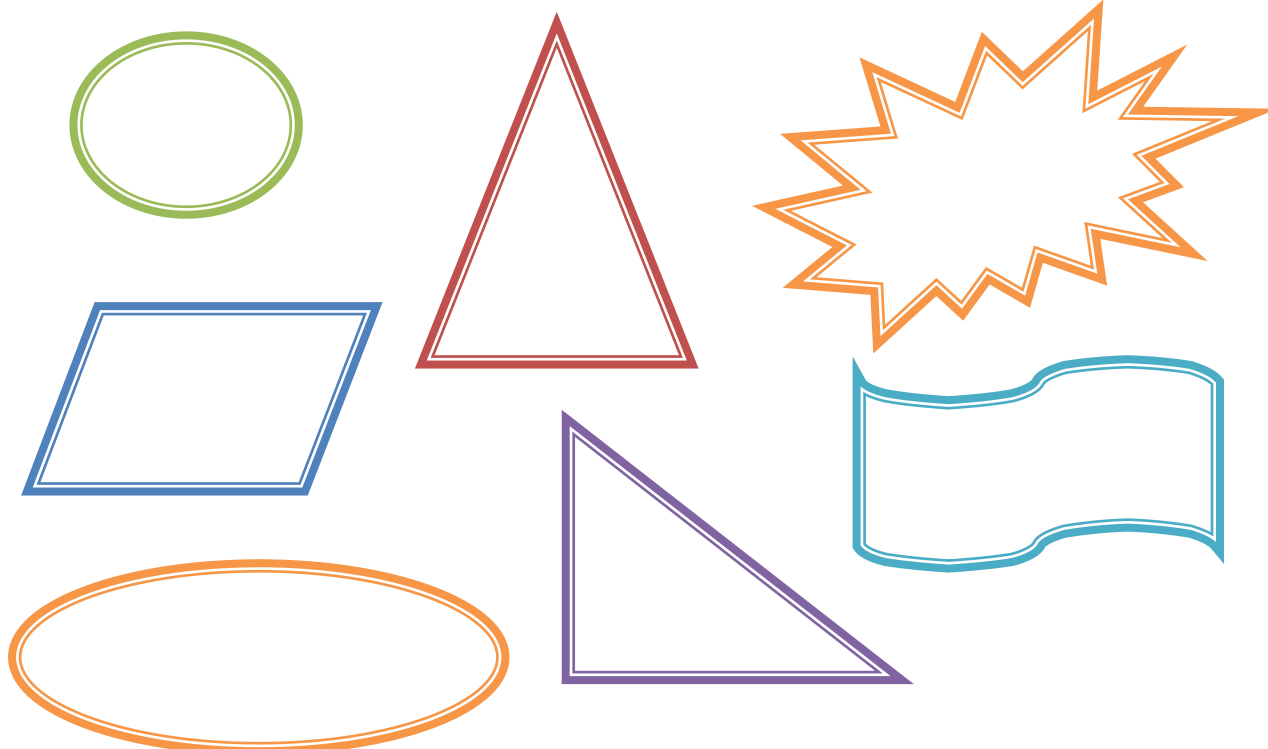
## 7. Testai

**Pažymėkite teisingus atsakymus. Testo trukmė – 10 min.**

1. Kepant sluoksniuotus gaminius, iš jų teka riebalai, kodėl?  
a) sluoksniuojant nenušluoti miltai;  
b) įdėtas per šiltas sviestas;  
c) kočiojant suardyti sluoksniai.
2. Kurie iš šių gaminių yra kepami iš sluoksniuotos tešlos?  
a) „Rageliai“; „Kiaulių auselės“;  
b) pyragai „Aguonų“, „Vilma“;  
c) sausainiai „Kavos“, „Malūnėliai“.
3. Iškepę sluoksniuotos tešlos gaminiai panašūs į:  
a) kapotos tešlos gaminius;  
b) biskvitinės tešlos gaminius;  
c) trapios tešlos gaminius.
4. Kaip puošiamos sluoksniuotos tešlos lazdelės?  
a) šokoladine glazūra ir sezamo sėklomis;  
b) šokoladu ir riešutais;  
c) šokoladiniu glaistu ir trupiniais.
5. Kaip paruošiamos skardos sluoksniuotos tešlos gaminių kepimui?  
a) pabarstomos miltais;  
b) patepamos riebalais;  
c) pašlakstomos vandeniu.

## 11. Sluoksniuotos tešlos užšaldyti pusgaminiai – bandelės

1. Įvardinkite sluoksniuotos tešlos užšaldytų pusgaminių – bandelių – asortimentą.



## 12. Paprastos (lakštinės) tešlos gaminiai

1. Paaiškinkite paprastos (lakštinės) tešlos (štrudelio) paruošimą.

---

---

---

2. 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 ištemptą ploną tešlos lakštą reikia kuo greičiau \_\_\_\_\_, nes jis taip pat džiūsta, darosi trapus ir vyniojamas plyšta.

## 13. Gaminų kokybės jusliniu būdu įvertinimas

1. Įvardinkite mielinių gaminų, mielinių tešlos gaminų su maisto priedais, nemielinių gaminų, nemielinių tešlos gaminų su netradicinėmis žaliavomis bei jų mišiniais juslinio kokybės vertinimo rodiklius, gaminų ydas, jų atsiradimo priežastis bei jų taisymo būdus.

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

## 13. Konditerijos kepinų kepimo ir atvėsimo, formavimo ir apdailos geros higienos praktikos taisyklių laikymasis

1. Įvardinkite taisykles konditerijos kepinų kepimui ir atvėsimui, gaminų formavimui ir apdailai.

## 15. Technologinių įrengimų, įrankių ir inventoriaus, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį, panaudojimas

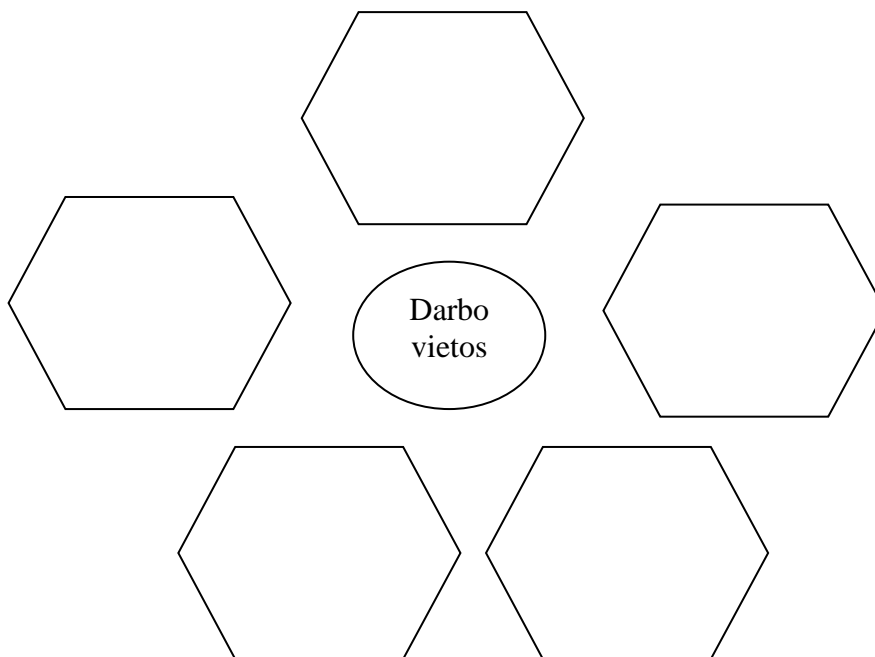
1. Sugrupuokite mechaninius, šiluminius, šaldymo įrengimus. Rodyklėmis nurodykite, kurie įrengimai priklauso mechaniniams, šiluminiams, šaldymo įrengimams.

	Miltų sijojimo mašina
Mechaniniai įrengimai	Kočiojimo mašina
	Kildinimo spinta
	Šaldymo kamera
Šiluminiai įrengimai	Maišyklės
	Kepimo krosnys
	Tešlos dalintuvas
Šaldymo įrengimai	Viryklės
	Plakimo mašina
	Kepimo plokštumos



## 16. Darbo planavimas konditerijos ceche

1. Įvardinkite darbo vietų rūšis.



## 17. Pagrindiniai darbo ir sveikatos saugos reikalavimai ruošiant gaminius

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

---

---

---

---

## 18. Diskutavimas užsienio kalba, suteikiant informaciją užsakovui, įgytų kalbos žinių pritaikymas, naudojant gaminių receptūras ir technologines korteles

1. Užsienio kalba pristatykite gaminių receptūras, technologines korteles.

Gaminio pavadinimas: „Medauninkas“

Eil. nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)		
		Meduolinė tešla	Papuošimas	Iš viso
1.	Miltai	316		316
2.	Cukrus	110		110
3.	Kiaušiniai	136		136
4.	Margarinas	60		60
5.	Druska	1		1
6.	Riešutai	40		40
7.	Razinos	150		150
8.	Grietinė 30 %	140		140
9.	Kepimo milteliai	14		14

10.	Medus	220		220
11.	Prieskonių mišinys	6		6
12.	Graikiniai riešutai		50	50
13.	Džemas		60	60
14.	Šokoladas		100	100
	Iš viso:	1193	210	1403
	Išeiiga:			1200

Gamybos technologija:

**Meduolinė tešla.** Medus, druska, riebalai ištirpinami (maišant) iki vientisos masės, pravėsunami. Į mišinį supilama cukraus degintinė, likęs cukrus sumaišytas su grietine ir kiaušiniai, viskas išsukama. Suberiami susmulkinti riešutai ir paruoštos razinos, pakepinti susmulkinti prieskoniai, suberiami persijoti miltai, sumaišyti su kepimo milteliais, ir užmaišoma (nepermaišant) minkšta meduolinė tešla. Tešla pilama į paruoštą skardą storiu ~ 4 cm. Pusgaminių paviršius sulyginamas vandenyje pamirkyta mentele. Pusgaminis kepamas 180–200 °C temperatūroje.

**Papuošimas.** Pravėsintas pusgaminis aptepamas išsuktu, kietos konsistencijos džemu, pašaldomas. Po to puošiamas temperuotu šokoladu bei graikiniais riešutais.

2. Parašykite žaliavas, tešlas ir gaminių pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio kalba.

Tešlos	Žaliavos	Gaminiai
Trapi tešla		

3. Pritaikykite užsienio kalbos komunikacines kompetencijas. Užpildykite technologinę kortelę.

Gaminio pavadinimas: „Medauninkas“


## **Praktinis darbas:** miltinės konditerijos gaminimas.

Tikslas – gebėti gaminti miltinės konditerijos gaminius.

Siekiniai:

- gebėti gaminti įvairius gaminius;
- gebėti estetiškai papuošti gaminius;
- gebėti įvertinti gaminių kokybę jusliniu būdu;
- gebėti naudotis technologiniais įrengimais ir įrankiais, atsižvelgiant į technologinį procesą ir gamybos apimtį;
- gebėti planuoti darbą konditerijos ceche.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie miltinės konditerijos gaminimą.

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

### **Klausimai:**

1. Kokios plikytos tešlos gaminių ydos?
2. Kiek kartų padidėja gerai iškepto sluoksniuotos tešlos gaminio tūris?
3. Kaip skirstomi meduoliai pagal receptūrą ir paruošimo būdą?
4. Kaip kepami baltyminės riešutinės tešlos gaminiai, paruošti plikytu būdu?
5. Ką reikia žinoti, norint įrengti konditerio darbo vietą?
6. Koks inventorių reikalingas, formuojant ir kepant mielines bandeles?
7. Kokiais būdais tikrinama gaminių kokybė?
8. Kokie keliami darbų saugos reikalavimai dirbant su mechaniniais, šiluminiais, šaldymo įrengimais?

**1.5. Kreminės konditerijos gaminimo praktinės užduotys ir klausimai****Literatūra:**

1. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber, 2008.
2. Smičienė D. *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos, 2007.
3. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. Kaunas: Technologija, 2004.
4. Čereškienė I. *Miltiniai konditerijos gaminiai*. Kaunas: Šviesa, 1978.
5. Jonikienė M., Zakarevičius R. *Vaišės*. Vilnius: Homo liber, 2005.
6. Melville R. *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Kaunas: Vitae Littera, 2011.
7. Lietuvos Respublikos darbo kodeksas: su papildymais ir pakeitimais iki 2011 m. gegužės 26 d. (įsigalioja 2011 m. gruodžio 1 d). Vilnius: Mokesčių srautas, 2011.
8. *Konditerijos enciklopedija*. Vilnius: Presvika, 2007.
9. *Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa*. 2012.
10. Lapšina V. *Tortų, pyragaičių, sausainių, plokštinių, vyniotinių, keksų, pyragų, bandelių ir kitų miltinių kepinų receptūrų rinkinys*. Vilnius: Ad infinitum, 2005.
11. Floodgate L. *500 šokoladinių skanumynų*. Vilnius: Naujoji Rosma, 2007.
12. *Šokoladiniai skanėstai*. Vilnius: Aktėja, 2007.
13. Baugniet R. *500 pyragų ir pyragaičių*. Vilnius: Naujoji Rosma, 2010.
14. Engelbert S., Hain Gerhard. *Kaip elgtis užsienyje*. Vilnius: Aktėja, 2005.
15. Bayer K. *Be etiketo nė žingsnio*. Vilnius: Alma littera, 2007.
16. Prieiga per internetą: <http://www.dasita.com>.
17. Prieiga per internetą: <https://www.metos.com>.
18. Prieiga per internetą: <http://www.dasita.lt>.
19. Prieiga per internetą: <http://www.minordija.lt>.

Tikslas – apibūdinti kreminės konditerijos gaminius.

Siekiniai:

- apžvelgti kreminius gaminius;
- įvertinti kreminių gaminių kokybę;
- įsiminti kreminių gaminių dekoravimą;
- išmanyti kreminių gaminių patiekimą;
- suklasifikuoti teikiamas paslaugas;
- išnagrinėti kreminių gaminių ruošimo įrangą, įrankius ir inventorių;
- aptarti rizikos veiksnius, ruošiant kreminius gaminius;
- diskutuoti konditerijos dalykų pagrindines sąvokas, pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio kalba;
- paaiškinti profesinės etikos svarbą asmenybės tobulėjime ir profesinėje veikloje.

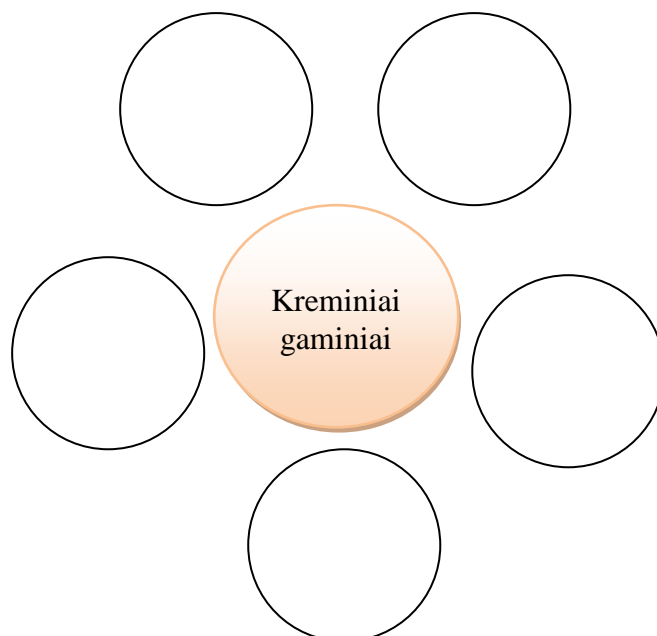
**Sąvokų žodynėlis:**

1. Kremas – saldus valgis, ppr. iš plaktos grietinėlės su vaisių sultimis, kava ir kt. priedais; saldi tyrė iš plaktos grietinėlės, pieno, sviesto, šokolado, tortams, pyragaičiams tepti, puošti; <http://www.balsas.lt/zodynas/tarptautiniai-zodziai/K/kremas>;
2. Dekoruoti – ~uoja, ~avo teikti gražią išvaizdą puošimu, puošti; <http://www.balsas.lt/zodynas/terminu-zodynas/D/dekoruoti>;
3. Dezinfekcija – infekcinių ligų sukėlėjų naikinimas aplinkoje. <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=dezinfekcija&wid=4082>;
4. Ekleras – [pranc. *éclair* – žaibas; pailgas pyragaitis], pyragaitis iš plikytos tešlos su kremu viduje. <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=ekleras&wid=4946>;
5. Tortas – konditerijos gaminys, ppr. sluoksniuotas, daromas iš biskvito, vaflių, trapios, sluoksniuotos ar kt. tešlos sluoksnių, palaistytų sirupu ir perpeptų kremu, uogiene. <http://www.balsas.lt/zodynas/tarptautiniai-zodziai/T/tortas>;

## 1. Kreminiai gaminiai

**Užduotys:**

1. Sugrupuokite kreminius gaminius (asortimentą).



## 2. Testai

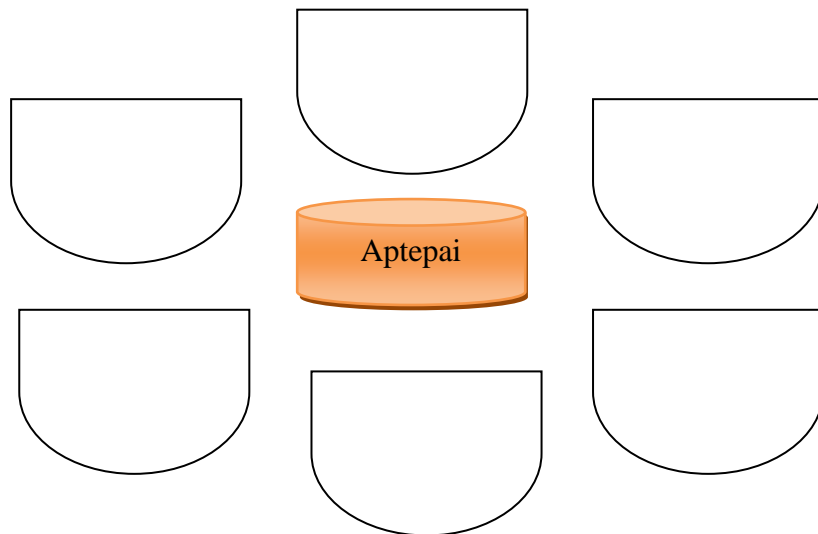
Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimas	Taip	Ne
Kreminių gaminių realizacijos laikas priklauso nuo žaliavų.		
Kad gerai išsiplaktų kiaušinių baltymai, jie atšaldomi.		
Tortams ruošti naudojamos 3 pagrindinės kremų grupės.		
Tortų ir pyragaičių realizavimo trukmė – 36 val.		
Tortai ir pyragaičiai gali būti įvairių formų.		

## 2. Kreminių gaminių pusgaminiai

Užduotys:

1. Apžvelkite aptepus, naudojamus kreminiams gaminiams.



2. Aprašykite angliško kremo gamavimo operacijų eiliškumą, vadovaudamiesi paveikslėliais.



Angliškas kremas yra naudojamas kaip ..... ir ..... sudedamoji dalis.

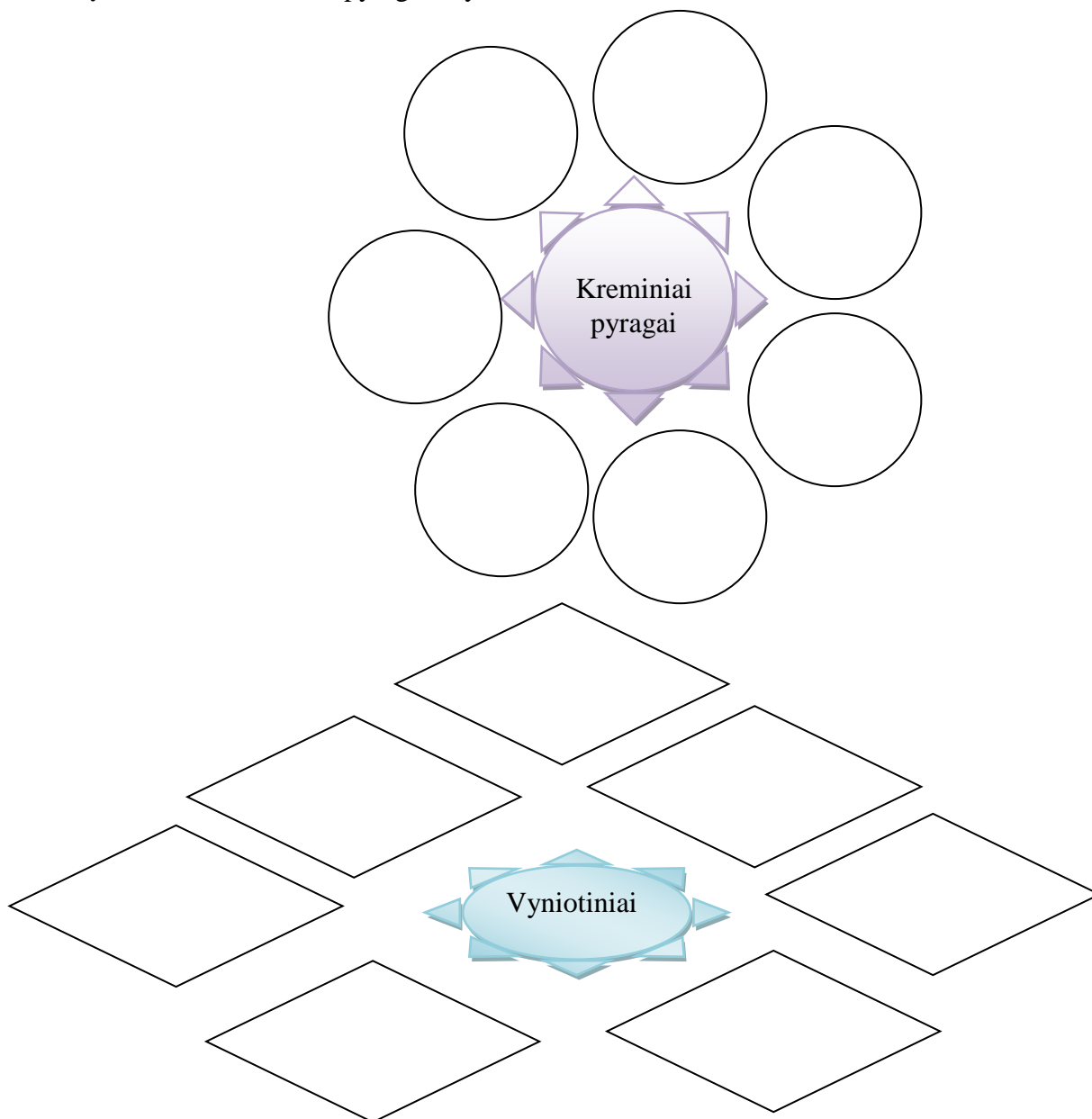
### 3. Testai

Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimas	Taip	Ne
Pertepimams netinka baltyminiai kremai.		
Riebaus biskvito pusgaminiai tortams gaminami I būdu.		
Biskvitiniai pusgaminiai brandinami 1 val.		
Tortų ir pyragaičių pusgaminiai skirstomi pagal tešlų rūšis.		
Tortai nuo pyragaičių skiriasi dydžiu.		

### 3. Kreminių pyragų, vyniotinių paruošimas ir jų puošimas

1. Įvardinkite kreminius pyragus, vyniotinius.





2. Žiūrėkite į receptūrą ir aprašykite „Vyniotinio su jogurto kremu“ paruošimą.

Receptūra Nr. 000 – „Vyniotinis su jogurto kremu“.

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
	Išėiga:				900

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

Kreminiai gaminiai	Kepimas	Formavimas	Puošimas
Kreminiai pyragai			
Kreminiai vyniotiniai			

#### 4. Testai

Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimas	Taip	Ne
„Šokoladinis vyniotinis“ puošiamas vaisiais, uogomis.		
„Vaisinis vyniotinis“ gaminamas iš duoninio biskvito.		
„Kriaušinis“ pyragas pertepamas grietinės kremu.		
„Apelsininis“ pyragas gaminamas su netradicinėmis žaliavomis.		
Kreminių pyragų ir vyniotinių realizavimo laikas – 3 val.		

#### 4. Tortų ruošimas ir jų puošimas

##### Užduotys:

1. Aptarkite tortų ruošimo technologinius procesus.

Tortų asortimentas	Ruošimo technologinis procesas
„Spanguolė“	
„Snaigė“	
„Jaunimo“	
„Pakalnutė“	
„Skrydis“	

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

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

##### 3. Testai

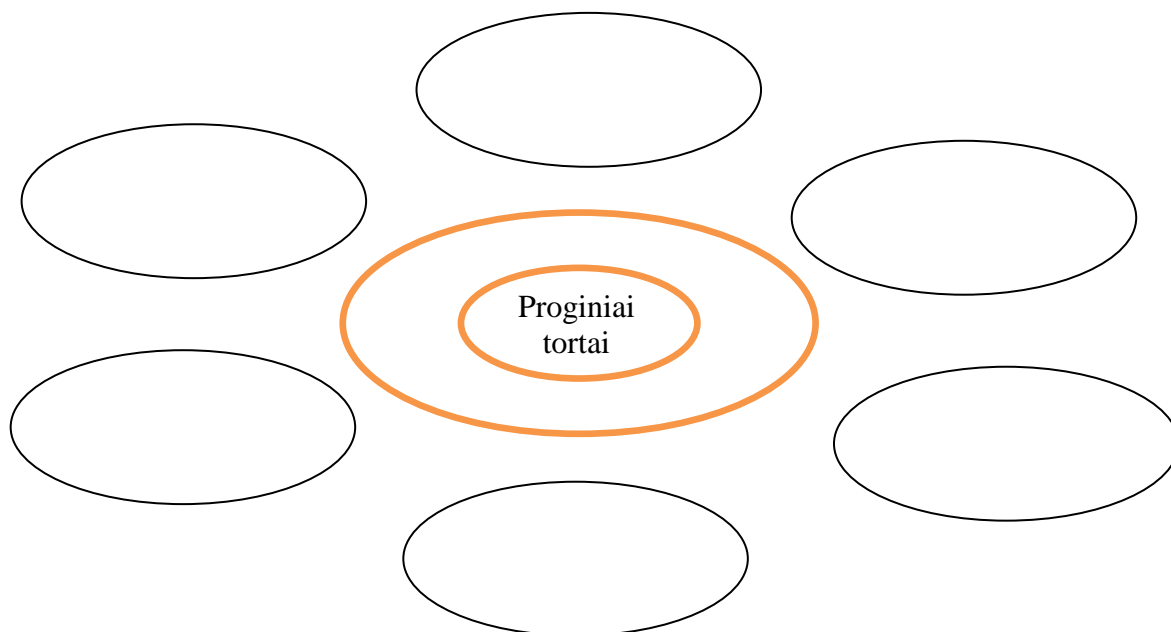
Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimas	Taip	Ne
Iš riebaus biskvito gaminami pusgaminiai tortams, keksams, sausainiams.		
Tortas „Plikytas“ puošiamas vaisiais.		
Tortas „Su varškės kremu“ gaminamas iš kapotos tešlos.		
Tortas „Sluoksniuotas su kremu“ pertepamas baltyminiu kremu.		
Tortui „Obelėlė“ pertepti naudojama dribsnių masė.		

## 5. Proginių tortų ruošimas ir jų puošimas

Užduotys:

1. Sugrupuokite proginius tortus.



2. Apžvelkite proginių 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				

### 3. Testai

Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimas	Taip	Ne
Iš biskvitinės tešlos gaminami pusgaminiai proginiams tortams.		
Vaikiški tortai puošiami marcipaninės masės puošiniais.		
Vestuviniai tortai pertepami plikytu baltyminiu kremu.		
Jubiliejinių tortų su plikytu kremu realizavimo laikas – 6 val.		
Tortui „Karališkas“ pertepti naudojama dribsnių masė.		

### 6. Pyragaičių ruošimas ir jų puošimas

#### Užduotys:

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

Pyragaičiai	Pyragaičių pusgaminiai	Kepimas	Formavimas	Puošimas
Biskvitiniai pyragaičiai				
Trapūs pyragaičiai				
Plikyti pyragaičiai				
Trupiniai pyragaičiai				
Migdolų pyragaičiai				

## 2. Testai

**Pažymėkite teisingus atsakymus. Testo trukmė – 10 min.**

Klausimas	Taip	Ne
Pagal pusgaminio formavimo būdą pyragaičiai skirstomi į pjaustytus, spaustus formele, formuotus pro konditerinį maišelį, kombinuotus, krepšelius.		
Biskvitiniai pyragaičiai turi būti 110 ir 80 g, trapūs – 60 ir 40 g.		
Priklausomai nuo tešlos pusgaminio pyragaičiai skirstomi į biskvitinius, trapius, sluoksniuotus, baltyminius, migdolinius, plikytus, meduolinius, kapotus, trupininius, kombinuotus ir t. t.		
Pyragaičio forma ir puošimas priklauso nuo tešlos pusgaminio rūšies ir jo pertepimo.		
Pyragaičius galima pertepti keliais skirtingais kremais.		

## 7. Kreminiai gaminiai, naudojant naujas konditerines žaliavas

### Užduotys:

1. Paaiškinkite kreminių gaminių su naujomis konditerijos žaliavomis ruošimo technologinius procesus.

Pyragaičiai	Ruošimo technologinis procesas
Baltyminės riešutinės tešlos vyniotinis	
„Baltojo šokolado pyragas su kokosais“	
Tortas „Cappuccino“	
Tortas „Kriaušinis“	
Plikytos tešlos pyragaitis su „Paloma“ mišiniu	

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

Kreminiai gaminiai su naujomis konditerijos žaliavomis	Pusgaminiai	Kepimas	Formavimas	Puošimas
Kreminiai pyragai				
Kreminiai vyniotiniai				
Tortai				
Pyragaičiai				

### 3. Testai

Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimas	Taip	Ne
Plokštainio „Tiramisu“ sūrio skonio kremas pilamas ant sudrėkinto biskvito.		
Į „Jogurtinio“ pyrago tešlą pilamas „Jogo Cake“ mišinys.		
Grietinėlės skonio kremo milteliai (netermostabilūs) „Krem Napoleon“ pilamas į tortą „Naujasis Napoleonas“.		
Vyniotinis „Ekstra“ puošiamas su žemuogių skonio glajumi.		
Keksas „Pavasarinis“ pertepamas kiaušinių likerio skonio kremu (mišinys „Advokat“).		

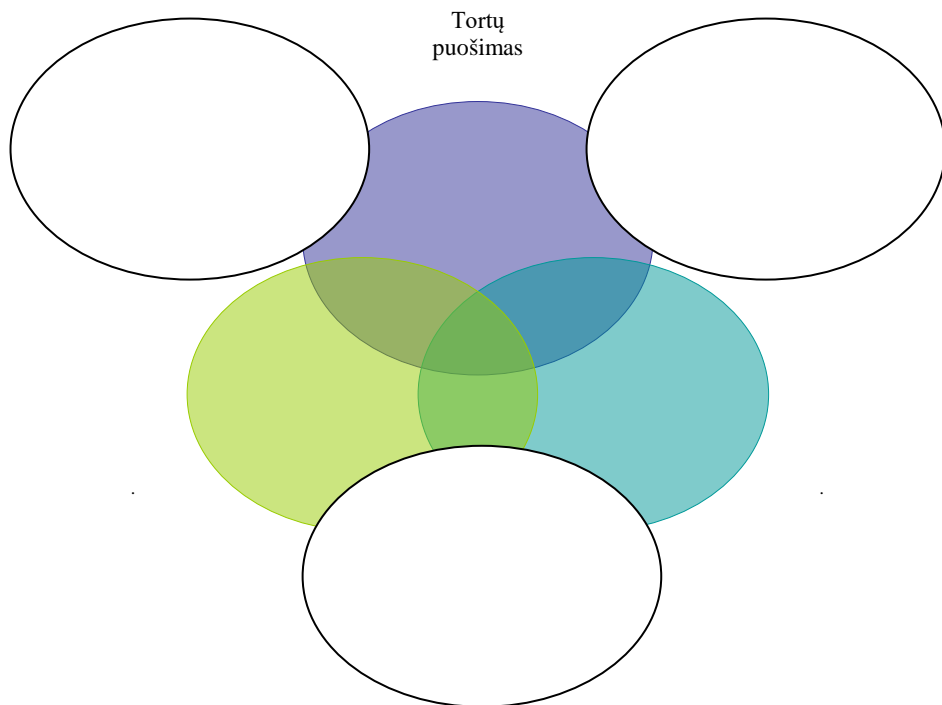
## 8. Modernūs tortai ir jų puošimas

### Užduotys:

1. Paaiškinkite 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					

2. Paaiškinkite modernių tortų puošimą.



### 3. Testai

Atsakdami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimas	Taip	Ne
Modernūs tortai formuojami iš dviejų pusgaminių.		
Modernūs tortai puošiami tik rožėmis iš marcipano.		
Ruošiant modernius tortus su grietinėlės kremu, reikia per trumpą laiką juos realizuoti.		
Kremų ir tešlų aromatizavimui naudojamos „Fabbri“ aromatinės pastos.		
Indai, inventoriūs moderniems tortams dekoruojami išskirtiniais puošimo elementais.		

### 9. Modernių pyragaičių paruošimas ir puošimas

#### Užduotys:

1. 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					

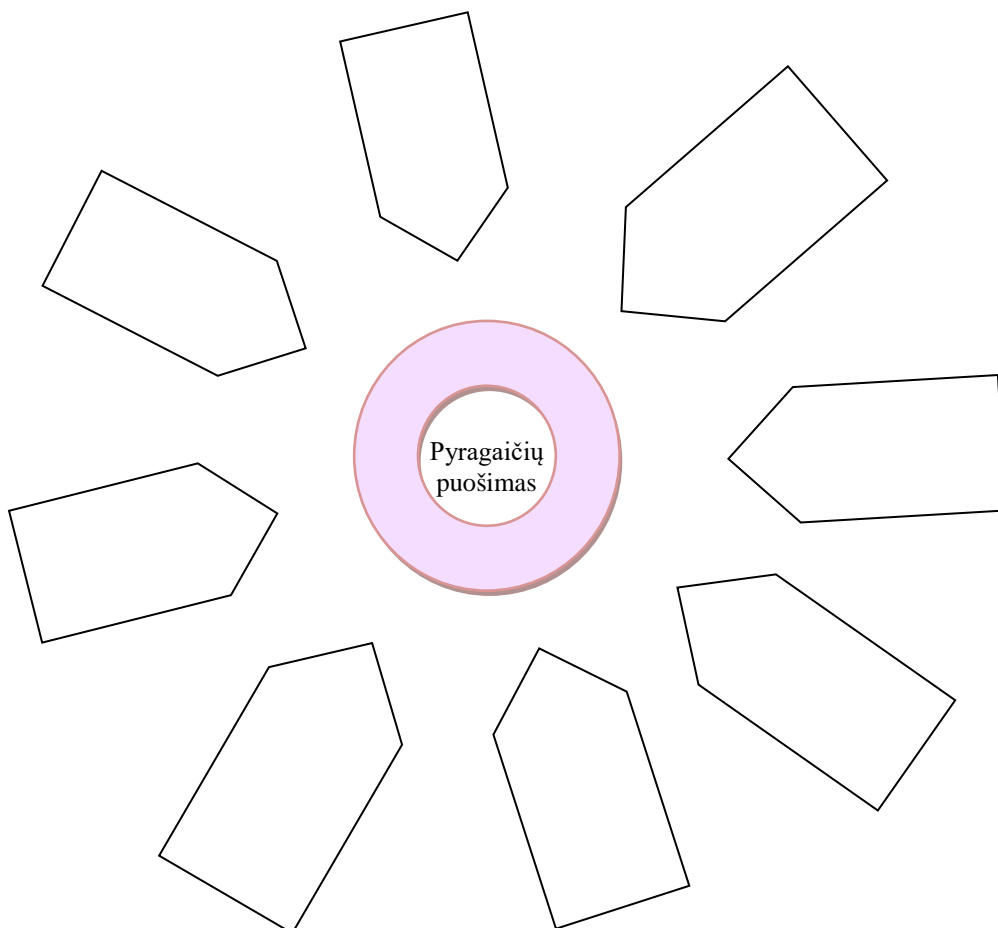


2. Žiūrėkite į receptūrą ir aprašykite pyragaičių „Kriaušė“ paruošimą.

Receptūra Nr. 000 – pyragaičiai „Kriaušė“.

Eil. nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)			
		Plikyta tešla	Grietinėlės kremas	Papuošimas	Iš viso
1.	Miltai	125			125
2.	Cukrus	10	60		70
3.	Kiaušiniai	180			180
4.	Druska	2			2
5.	Sviestas	80			80
6.	Vanduo	250			250
7.	Alaska („Kriaušė“)		60		60
8.	Grietinėlė 35 %		290		290
9.	Vanilinis cukrus		2		2
10.	Citrinos sultys		5		5
11.	Uogos (vaisiai)			20	20
12.	Šokoladas			80	80
13.	Cukraus pudra			8	8
14.	Žali lapeliai			2	2
	Iš viso:	647	417	110	1174
	Išeiga:				900

3. Paaiškinkite modernių pyragaičių puošimą.



#### 4. Testai

Atsakydami į klausimus, pasitikrinkite, ar gerai įsisavinote žinias. Testo trukmė – 10 min.

Klausimas	Taip	Ne
Priklausomai nuo tešlos pusgaminių modernūs pyragaičiai skirstomi į biskvitinius, trapius, sluoksniuotus, baltyminius, plikytus, migdolinius.		
Puošiniams naudojami kremas, glaistas, trupiniai, vaisiai, drebučiai, karamelė, marcipanas.		
Pagal pusgaminių formavimo būdą pyragaičiai yra pjaustyti, spausti formelėmis, spausti pro konditerinį maišelį, kombinuoti.		
Į pyragaičių „Kriaušė“ kremo sudėtį įmaišoma pistacijų pasta.		
„Imbierinio“ pyragaičio realizavimo laikas – 72val.		

#### 10. Kreminių gaminių apipavidalinimas

Užduotys:

1. Apžvelkite modernių tortų ir pyragaičių puošimo elementų gamybos technologinį procesą.

	Puošinių ruošimas
Modernių tortų ir pyragaičių puošiniai	Šokoladiniai puošiniai
	Karameliniai puošiniai
	Marcipaninės masės puošiniai

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

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

### 11. Kreminių gaminių patiekimas

**Užduotis:**

1. Įvardinkite kreminių gaminių patiekimą.

---



---



---



---

### 12. Kreminių gaminių kokybė

**Užduotis:**

1. 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			

## 14. Profesinės etikos svarba asmenybės tobulėjime ir profesinėje veikloje

### Užduotys:

1. Pažinkite, supraskite bei vertinkite meną ruošiant kreminius gaminius. Parašykite refleksiją, kurioje būtų paašškintas asmenybės tobulėjimas.

2. Išspręskite ir paašškinkite konfliktinę situaciją:

Vaida savo bendraklasei Gretai paskolino sąsiuvinį su užrašais. Greta žadėjo gražinti sąsiuvinį kitą dieną, bet kitą dieną prisipažino Vaidai, kad sąsiuvinio niekur neranda. O Vaidai reikia ruošti atsiskaitymui. Kokiais būdais gali būti išspręstas konfliktas?

---

---

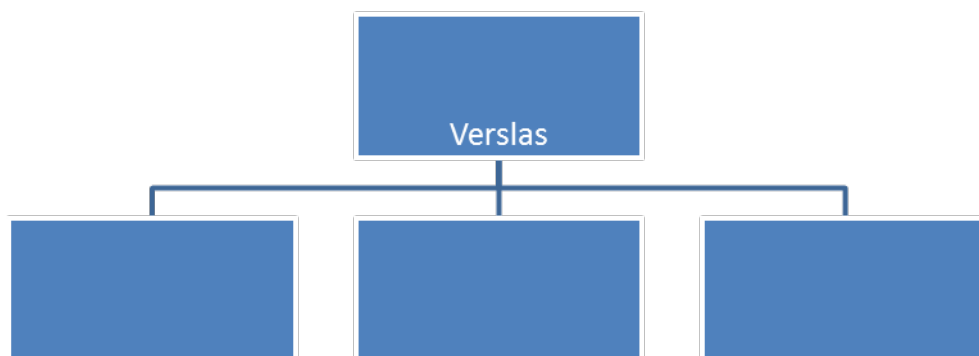
---

---

## 15. Teikiamos paslaugos

### Užduotys:

1. Įvardinkite sąlygas kurti verslą.



## 16. Rizikos veiksniai ruošiant kreminius gaminius

### Užduotis:

1. Įvardinkite rizikos veiksnius ruošiant kreminius gaminius.

---

---

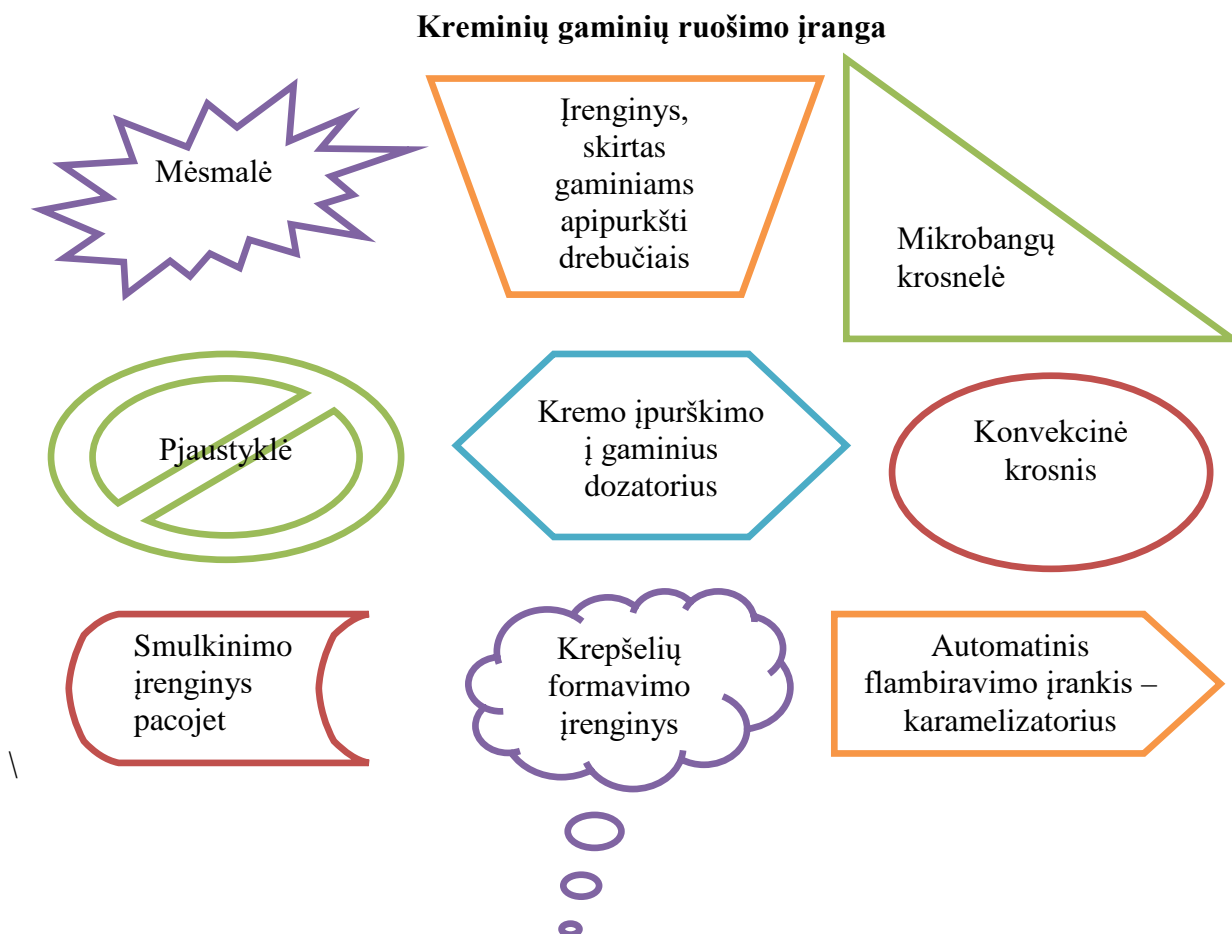
---

---

## 17. Kreminių gaminių ruošimo įranga, įrankiai ir inventoriūs

**Užduotis:**

1. Sugrupuokite įrenginius.



## 18. Konditerinių gaminių dekoravimas

**Užduotis:**

1. Įvardinkite konditerijos gaminių dekoravimo elementus.

---

---

---

---

## 19. Konditerijos dalykų pagrindinės sąvokos, pavadinimai taisyklinga valstybine ir užsienio kalba

1. Aptarkite konditerijos dalykų pagrindines sąvokas, pavadinimus taisyklinga valstybine ir užsienio kalba.

Gaminio pavadinimas: „Kapotos tešlos pyragas“.

Eil. nr.	Žaliavos pavadinimas	Pusgaminiai (g)			
		Kapota tešla	Sviestinis kremas	Papuošimas	Iš viso
1.	Miltai	333			333
2.	Sviestas	175	200		375
3.	Grietinė 30 %	168			168
4.	Kondensuotas pienas		160		160
5.	Riešutai		80		80
6.	Razinos		80		80
7.	Druska	1			1
8.	Cukraus pudra			5	5
	Iš viso:	677	520	5	1202
	Išėiga:				1000

Gamybos technologija:

**Kapota tešla.** Miltai persijojami ir beriami ant lentos. Padaroma duobutė, dedami atšaldyti, supjaustyti riebalai. Žaliavos plačiu peiliu kapojamos iki smulkių kruopelių. Tada dar kartą padaroma duobutė, dedama grietinė, druska. Viskas maišoma suspaudžiant. Paruoštas tešlos pusgaminis šaldomas apie 30 min.

Pašaldytas pusgaminis iškočiojamas (ant miltais pabarstytos lentos) į 3–4 mm storio lakštą. Lakštas supjaustomas į 3–4 lygias dalis, jos dedamos į šaltu vandeniu pašlakstyta skardą, subadoma šakute, kepama 200° C temperatūroje.

Iškepti kapotos tešlos pusgaminiai sulipdomi riešutų ir razinų kremu – vienodai paspaudžiami. Pyrago šonai ir viršus aptepami tuo pačiu kremu, tik be razinų ir riešutų (kad būtų lygesni) ir užbarstomi trupinėliais.

Truputį paslėgus, pyrago viršus puošiamas cukraus pudra.

**Riešutų ir razinų kremas.** Sviestas išplakamas iki purumo. Toliau plakant, į jį plona srovele supilamas kondensuotas pienas, pabaigoje – pakepinti ir susmulkinti riešutai bei razinos. Prieš pilant razinas ir riešutus, dalis kremo atidedama pyrago šonams ir pakraščiams aptepti.

**Praktinis darbas:** kreminės konditerijos gaminimas.

Tikslas – gebėti gaminti kreminės konditerijos gaminius.

Siekiniai:

- gebėti gaminti kreminius gaminius;
- gebėti estetiškai dekoruoti kreminius gaminius;
- gebėti sukurti dekoravimo elementus;
- gebėti nustatyti kreminių gaminių kokybę jusliniu būdu;
- gebėti patiekti kreminius gaminius;
- gebėti naudotis kreminių gaminių ruošimo įranga, įrankiais ir inventoriu;
- gebėti laikytis sanitarijos reikalavimų ruošiant kreminius gaminius.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie kreminės konditerijos gaminimą.

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

**Klausimai:**

1. Kaip skirstomi tortų ir pyragaičių pusgaminiai?
2. Kokie gaminami kreminiai gaminiai iš riebaus biskvito?
3. Kuo skiriasi tortai nuo pyragaičių?
4. Kokius žinote tortų pertepimus?
5. Kokių formų gali būti tortai ir pyragaičiai?
6. Kaip puošiami proginiai tortai?
7. Kaip puošiami modernūs pyragaičiai ir tortai?
8. Kodėl būtina žinoti tortų ir pyragaičių realizavimo terminus?

**1.6. Cukrinės konditerijos ir papuošimo elementų gaminimo praktinės užduotys ir klausimai****Literatūra:**

1. Smičienė D. *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos, 2007.
2. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. Kaunas: Technologija, 2004.
3. Čereškienė I. *Miltiniai konditerijos gaminiai*. Kaunas: Šviesa, 1978.
4. Pukelienė V., Žukauskas P. *Ekonomika*. Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla.
5. *Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa*. 2012.
6. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber, 2008.
7. *Konditerijos enciklopedija*. Vilnius: Presvika, 2007.
8. Grosses M. *Didžioji kepinių knyga*. Kaunas: Tyrai, 2000.
9. *Šokoladiniai skanėstai*. Vilnius: Aktėja, 2007.
10. Baugniet R. *500 pyragų ir pyragaičių*. Vilnius: Naujoji Rosma, 2010.
11. *Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa*. 2012.
12. *Be etiketo nė žingsnio*. Vilnius: Alma littera, 2007.
13. Prieiga per internetą: <http://dasita.lt/>.
14. Prieiga per internetą: <http://www.minordija.lt/>.
15. Prieiga per internetą: <http://www.ruta.lt/>.



Tikslas – apibūdinti cukrinės konditerijos gaminius ir papuošimo elementus.

Siekiniai:

- apžvelgti cukrinės konditerijos gaminių ruošimui naudojamas žaliavas;
- išmanyti cukrinės konditerijos žaliavų rūšis ir savybes;
- aptarti cukrinės konditerijos pusgaminių ruošimą;
- apžvelgti vaisių ir uogų panaudojimą konditerijos gaminiams;
- suprasti šokoladą ir kakavą;
- apžvelgti karamelę;
- apibūdinti saldinius;
- išmanyti dražė;
- paaiškinti chalvą;
- suklasifikuoti aromatus ir skonius, naudojamus konditerijoje;
- įvardinti sezoninių produktų, šokolado rinkos tendencijas;
- suvokti cukrinės konditerijos įrenginių ir įrankių panaudojimą;
- išnagrinėti konditerijos gaminių kokybės vadybą;
- apžvelgti papuošimo elementus, naudojamus konditeriniams gaminiams puošti;
- išmanyti konditerinių gaminių dekoravimą;
- aptarti elgesio estetiką;
- išnagrinėti darbo rinkai keliamus reikalavimus.

### Sąvokų žodynėlis:

1. Pastilė –pastilė [lot. *pastillus* — paplotėlis], konditerijos gaminys iš vaisių ir uogų tyrės, išplaktos su cukrumi ir kiaušinio baltymu (arba kita putojančia medžiaga.

(<http://www.balsas.lt/zodynas/tarptautiniai-zodziai/P/pastile>);

2. Dražė – draže [pranc. *dragée*]:1. smulkūs, ppr. žirnelių, pupelių formos, dažn. blizgančio paviršiaus konditerijos gaminiai, gaminami iš karamelės ar saldinių masės, riešutų, uogų

(<http://www.zodynas.lt/tarptautinis-zodziu-zodynas/D/draze>);

3. Zefyras – plakto baltymo su sirupu kepiny ( <http://www.balsas.lt/zodynas/terminu-zodynas/Z/zefyras>);

4. Chalva – chalvā [arab. *halva* — saldumynas], konditerijos gaminys iš gruzdintų riešutų arba riebalingų sėklų (saulėgražų, sezamų) ir karamelės tešlos, išplaktos su putojančiomis medžiagomis, pvz., muilo šaknų nuoviru (<http://www.zodziai.lt/reiksme&word=chalva&wid=3254>);

5. Irisai – [gr. *iris* — vaivorykštė], kieti, puskiečiai arba minkšti pieniški saldainiai iš cukraus, krakmolo sirupo, pieno, riebalų ir skoninių priedų (<http://www.tekstovertimas.lt/tarptautiniu-zodziu-zodynas/irisai>);

6. Kakavos sviestas – riebalai, išgaunami iš kakavmedžio vaisių grūdų. Kambario temperatūroje yra tvirtos konsistencijos, baltai gelsvos spalvos, būdingas malonus kvapas. Skiriamas natūralus kakavos sviestas ir papildomai perdirbtas ( [http://lt.wikipedia.org/wiki/Kakavos\\_sviestas](http://lt.wikipedia.org/wiki/Kakavos_sviestas);

7. Silikoninis kilimėlis – maisto produktai neprilimpa prie kepimo kilimėlio, daugkartinio naudojimo, galima naudoti indaplovėje, lengva išplauti, išlaiko savo formą, nesugeria kvapų, atsparus karščiui iki 240° C <http://www.bohemia.lt/kepimo-indai/2277-kepimo-kilimlis-silikoninis-35x25cm-raudona.html>;

8. Dekoras [pranc. *décor* < lot. *decor* – derėjimas; gražumas], architektūros arba dailės kūrinio puošybos elementų visuma;

9. Cukraus dekoravimo masė – skirta tortų, keksiukų, pyragaičių, sausainių puošimui. Naudojimas. Masė iškočiojama iki norimo storumo ir specialiomis formelėmis išspaudžiamos norimas puošybos elementas. Arba tiesiog rankomis išlipdomos pageidaujamos figūros

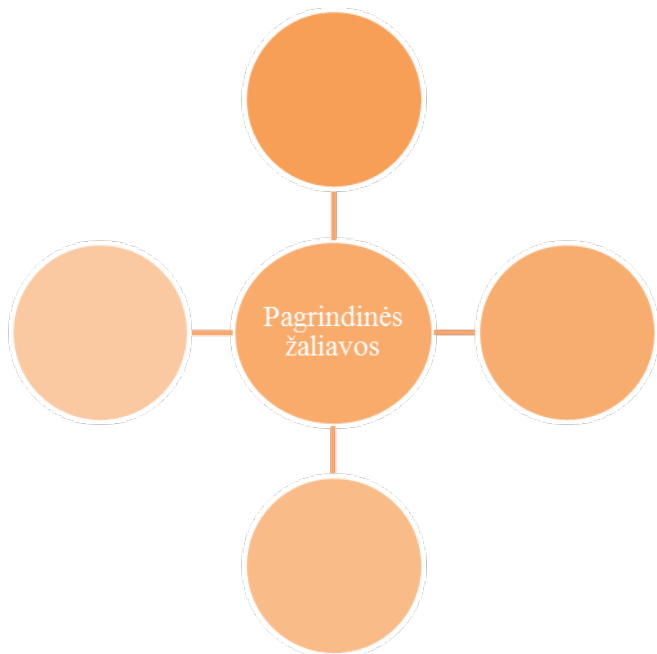
[http://www.emmashouse.eu/sventinei\\_virtuvei/cukraus\\_modeliavimo\\_pasta](http://www.emmashouse.eu/sventinei_virtuvei/cukraus_modeliavimo_pasta);

10. Karameliniai siūlai – vandenį su cukrumi pavirinti, kol pradeda tįsti siūlai. Tada supilti citrinos sultis, masę atvėsinti ir sukti medine mentele, kol sutirštės. Tada greitai sukti, kad susidarytų siūlai iš šiais siūlais galima puošti įvairius konditerinius gaminius <http://www.manoreceptai.lt/receptai/kepiniai-saldumynai/karameliniai-siulai>;
11. Plikytinis kepinys iš plikytos tešlos: norint iškepti gerus plikytinius, reikia gerai pritaikyti krosnies karštumą <http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas/P/plikytinis>.

## 1. Cukrinės konditerijos gaminiams ruošti naudojamos žaliavos, jų rūšis ir savybės

### Užduotys:

1. Sugrupuokite žaliavas ir jas pademonstruokite.



2. Išnagrinėkite žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę.

Žaliavos	Savybės	Laikymo sąlygos ir realizavimo trukmė

### 3. Testai

Atsakykite į klausimus žodeliu „taip“ ir „ne“. Testo trukmė – 10 min.

1. Belgiškas šokoladas tinka konditerinių gaminių, desertų glaistymui, puošiniams.

Taip / Ne.

2. Esencijos tinka kremams, sausainiams, biskvitams, ledams.

Taip / Ne.

3. Ledinės karamelės pavadinimas priklauso nuo gamybai naudojamų žaliavų pavadinimų.

Taip / Ne.

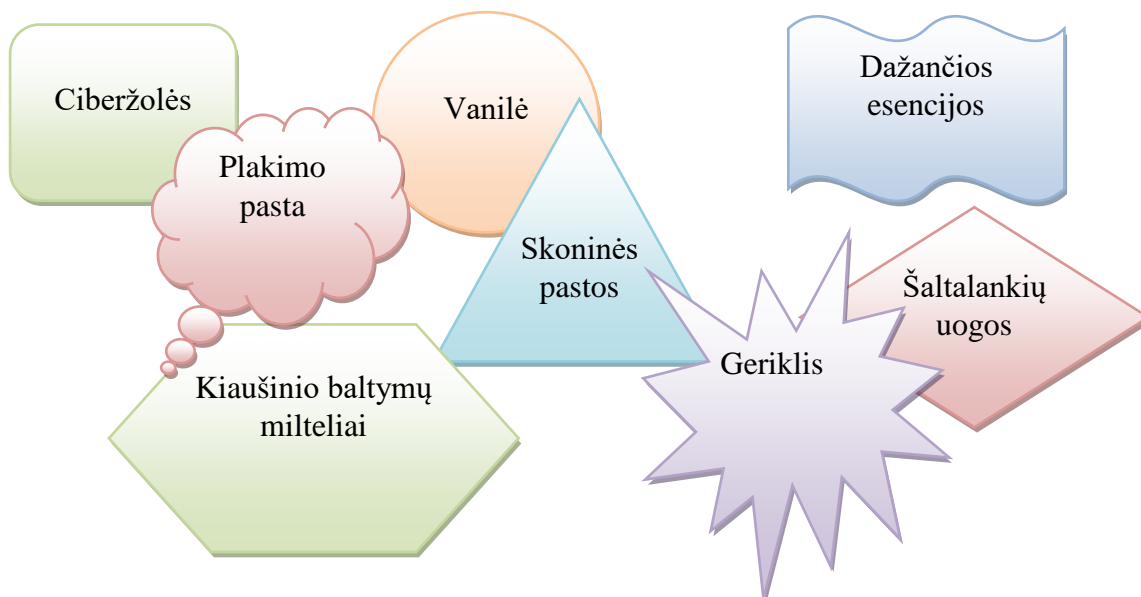
4. Pagrindinė šokolado gamybos žaliava malta kava.

Taip / Ne.

5. Ar skiriasi juodieji pipirai nuo baltųjų?

Taip / Ne.

4. Atrinkite netradicines žaliavas.



### 2. Cukrinės konditerijos pusgaminių ruošimas

**Užduotis:**

1. Aptarkite sirupus, glajus, įdarus, kremus.

Sirupai	Glajai	Įdarai	Kremai

### 3. Vaisių ir uogų panaudojimas konditerijos gaminiams

**Užduotis:**

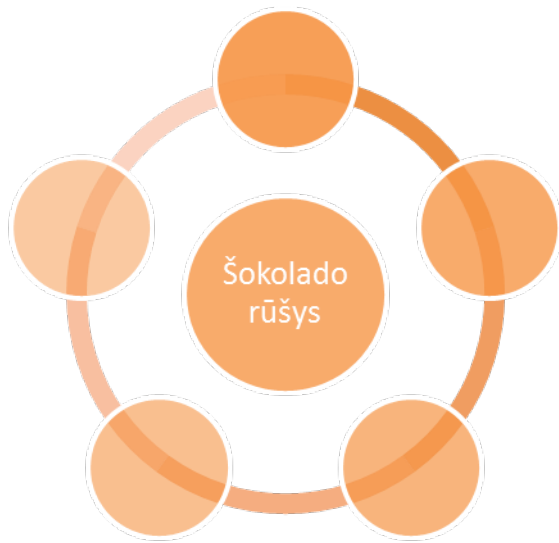
1. Įvardinkite konditerijos gaminius su vaisiais ir uogomis.

Konditerijos gaminiai su vaisiais ir uogomis		

#### 4. Šokoladas ir kakava

##### Užduotys

1. Įvardinkite šokolado rūšis.

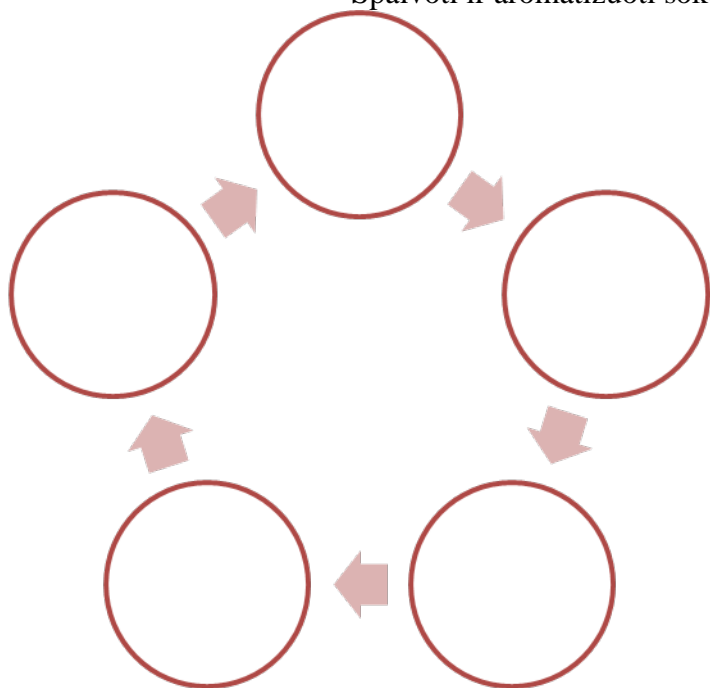


2. Paaiškinkite šokolado sudėtį.

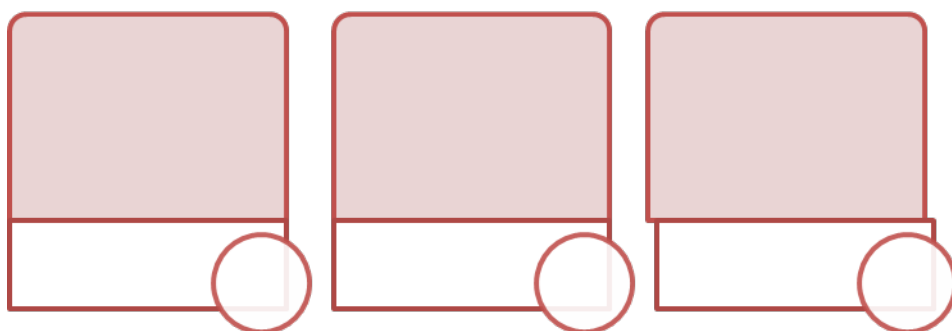
Šokolado pavadinimas	Sausosios kakavos medžiagos	Sausosios pieno medžiagos	Sausosios neriebalinės kakavos medžiagos	Pieno riebalai	Bendrieji (kakavos sviesto ir pieno) riebalai
Pieninis šokoladas					
Grietininis šokoladas					
Baltasis šokoladas					
Juodasis šokoladas					

3. Apžvelkite spalvotus ir aromatizuotus šokoladus: šokoladą pagal kilmę, šokoladą fontanui, termostabilų šokoladą – tinkamą kepimui.

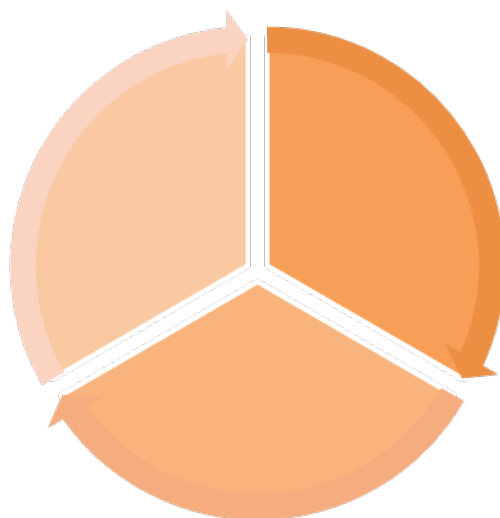
Spalvoti ir aromatizuoti šokoladai



Šokoladas pagal kilme



Šokoladai fontanui



#### 4. Testai

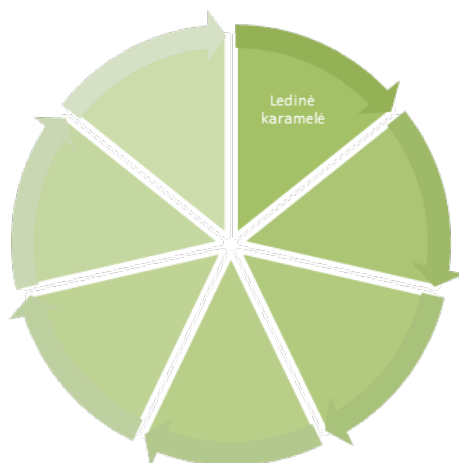
Atsakykite į klausimus žodeliu „taip“ ir „ne“. Testo trukmė – 10 min.

1. Šokoladas gaminamas iš kakavos produktų, kakavos miltelių, kakavos sviesto, cukraus ir kt.  
Taip / Ne.
2. Tos pačios rūšies šokoladas gali būti skirstomas pagal šalį, nes kiekvienoje šalyje galioja skirtingi šokolado rūšies standartai.  
Taip / Ne.
3. Iš kakavos pupelių išspaudų, cukraus, pieno miltelių ir kitų priedų gaminama tirpioji kakava.  
Taip / Ne.
4. Juodasis šokoladas laikomas drėgnose patalpose, kurio santykinė oro drėgmė 82–85 %.  
Taip / Ne.
5. Šokolado pakuotėse masės svoris gali būti 50 g, 100 g ar 300 g.  
Taip / Ne.

#### 5. Karamelė

Užduotys:

1. Įvardinkite karamelės pavidalus.



#### 2. Testai

Atsakykite į klausimus žodeliu „taip“ ir „ne“. Testo trukmė – 10 min.

1. Karamelės masė verdama iš cukraus ir krakmolo sirupo.  
Taip / Ne.
2. Karamelė „Sonata“ gaminama su abrikosų įdaru.  
Taip / Ne.
3. Sluoksnuota karamelė gaminama be įdaro ir su įdaru.  
Taip / Ne.
4. Dietinė karamelė – tai įvairių skonių karamelė su cukrumi, gliukoze, fruktoze ir t. t.  
Taip / Ne.
5. Karamelė laikoma sausose, švariose patalpose, kuriose temperatūra ne kaip aukštesnė 21° C.  
Taip / Ne.

## 6. Saldainiai

### Užduotys:

1. Įvardinkite saldainių rūšis.

Saldainių rūšys					
Glaistyti saldainiai					

### 2. Testai

Atsakykite į klausimus žodeliu „taip“ ir „ne“. Testo trukmė – 10 min.

1. Neglaistyti saldainiai – tai neglaistyta taši masė su paviršiuje susicukravusia luobele.

Taip / Ne.

2. Vafliniai saldainiai glaistomi šokoladiniu glaistu.

Taip / Ne.

3. Triufeliai glaistomi kakaviniu glaistu, jų paviršius apibarstomas kakavos mišiniu ar vaflių trupiniais.

Taip / Ne.

4. Šokoladiniai batonėliai nuo saldainių skiriasi didesne savo mase. Jų svoris – 30–80 g.

Taip / Ne.

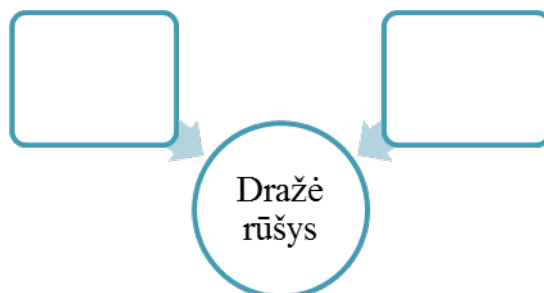
5. Saldainiai vyniojami į vieną ar į du popierėlius.

Taip / Ne.

## 7. Dražė

### Užduotys:

1. Įvardinkite dražė rūšis.



2. Paaiškinkite dražė, priklausomų nuo dangos, rūšis.



Cukriniai

### 3. Testai

Atsakykite į klausimus žodeliu „taip“ ir „ne“. Testo trukmė – 10 min.

1. Dražė su branduoliu sudaryti iš branduolio ir dangos.

Taip / Ne.

2. Priklausomai nuo dangos dražė skirstoma į cukrinius, šokoladinius, karamelinius, drebučių, vaisių košės.

Taip / Ne.

3. Dražė be branduolio – tai mėtiniai, kakariniai ir kitokie žirneliai.

Taip / Ne.

4. Vartojimo terminai priklauso nuo sudėties – produktas laikomas nuo 1–6 mėn.

Taip / Ne.

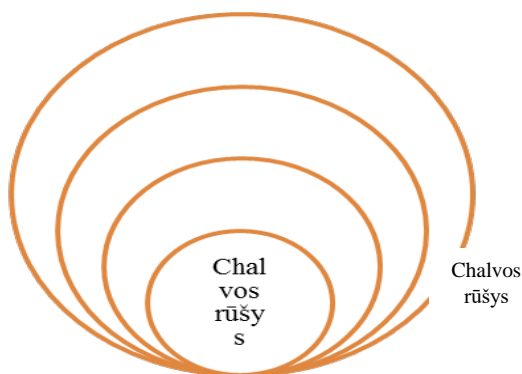
5. Laikymo sąlygos: optimali temperatūra – 18° C, santykinė oro drėgmė – 75 %.

Taip / Ne.

### 8. Chalva

Užduotys:

1. Įvardinkite chalvos rūšis.



### 2. Testai

Atsakykite į klausimus žodeliu „taip“ ir „ne“. Testo trukmė – 10 min.

1. Chalva gaminama iš spragintų žemės riešutų branduolių, saulėgrąžų, sezamų, karamelės ir vaistinių putoklių šaknų nuoviro.

Taip / Ne.

2. Chalvos pavadinimai: riešutų, migdolų, sezamų, saulėgrąžų.

Taip / Ne.

3. Chalva fasuojama į skardines dėžutes, polietileno maišelius po 100–500 g.

Taip / Ne.

4. Masė plakama ir formuojama dar šilta.

Taip / Ne.

5. Chalvos batonėliai gali būti glaistomi šokoladu, glaistu, sirupu.

Taip / Ne.

4. Nustatykite juslinius chalvos kokybės rodiklius, pakavimą, laikymą.

## 9. Aromatai – skoniai, naudojami konditerijoje

### Užduotis:

1. Įvardinkite aromatus – skonius.

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“).	

## 10. Sezoniniai produktai, šokolado rinkos tendencijos

### Užduotys:

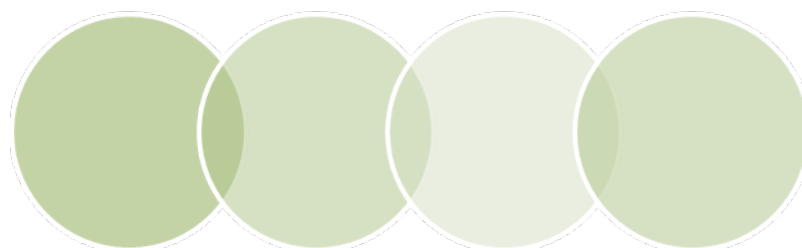
1. Įvardinkite sezoninius produktus.



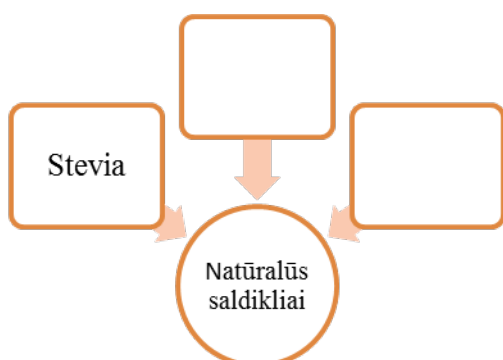
2. Apžvelkrite produktus, skirtus vaikams.



3. Įvardinkite ekologiškus gaminius.



4. Aptarkite natūralius saldikius.



5. Apžvelkite naujus šokolado produktus.

Nauji šokolado produktai	Savybės
Šokoladas su neįprastomis žaliavomis (druska, jūros dumbliais ir kt.);	
Šokoladas su kepiniais (šokoladas su traškučiais);	
Rankų darbo produktų įspūdis (įranga gaminti produktai atrodo kaip pagaminti rankomis);	
Saldainiai – šokoladiniai desertai.	

6. Paaiškinkite šokolado ir įvairių produktų tarpusavio derinimą „Medis“. Pvz., baltasis šokoladas su baziliku ir citrina.

---



---



---



---

## 11. Cukrinės konditerijos įrengimų ir įrankių panaudojimas

**Užduotis:**

1. Išnagrinėkite įrenginius ir įrankius pagal paskirtį.

Įrenginiai ir įrankiai	Įrenginių ir įrankių panaudojimas
Kepimo krosnys	
Maišyklės	
Pramoniniai plakikliai	
Tortų apipavidalinimo įranga	
Automatiniai kremo dozatoriai	

## 12. Rizikos veiksnių (RV) veikimo efektyvumas

### Užduotis:

1. Aptarkite maisto saugos užtikrinimo bei RVASVT sistemos reikalavimus.

---

---

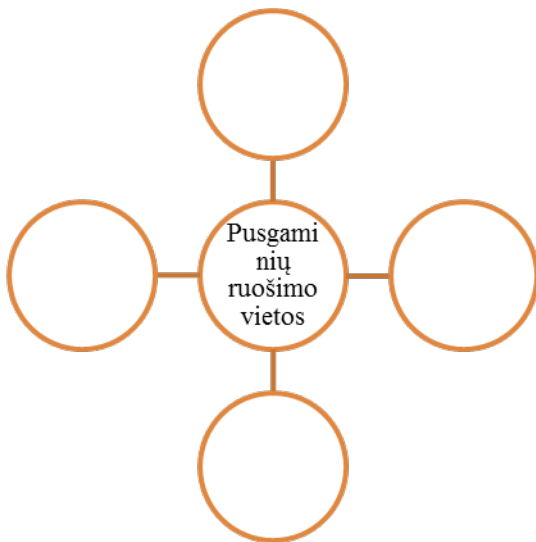
---

---

## 13. Darbo vietos organizavimas, indų ir inventoriaus parinkimas

### Užduotis:

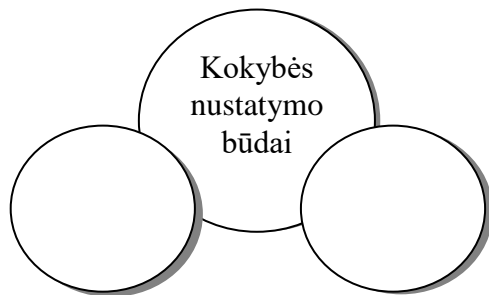
1. Įvardinkite pusgaminių ruošimo vietas, laikantis higienos normų.



## 14. Konditerijos gaminių kokybės vadyba

**Užduotis:**

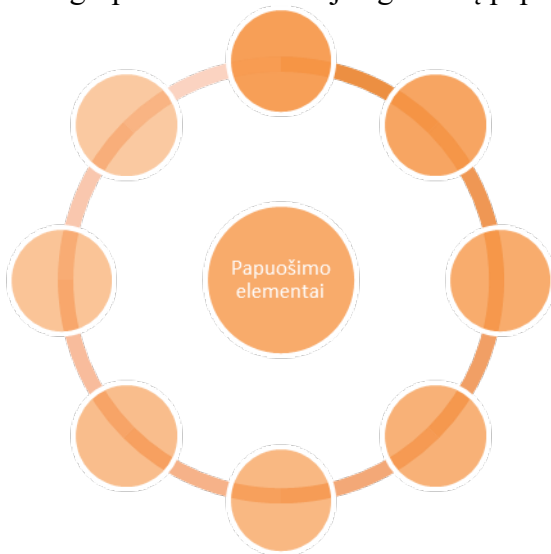
1. Įvardinkite kokybės nustatymo būdus.



## 15. Papuošimo elementai, naudojami konditeriniams gaminiams puošti

**Užduotis:**

1. Sugrupuokite konditerijos gaminių papuošimo elementus.



## 16. Konditerinių gaminių dekoravimas

**Užduotis:**

1. Apžvelkite konditerijos gaminių dekoravimą.

---

---

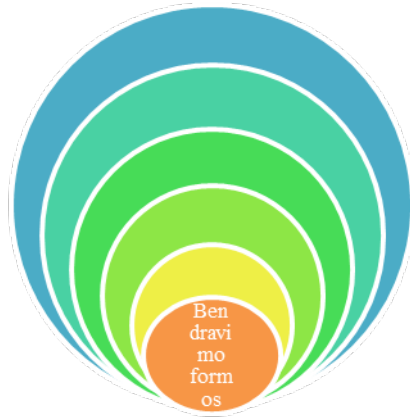
---

---

## 17. Elgesio estetika

**Užduotis:**

1. Mokėkite bendrauti ir bendradarbiauti formuojant puošimo elementus.



### 18. Darbo rinkai keliami reikalavimai

**Užduotis:**

1. Apžvelkite verslumo galimybes darbo rinkoje.

---

---

---

---



## **Praktinis darbas:** cukrinės konditerijos ir papuošimo elementų gaminimas.

Tikslas – gebėti gaminti cukrinės konditerijos gaminius ir papuošimo elementus.

Siekiniai:

- gebėti parinkti ir paruošti žaliavas pagal technologinius procesus;
- gebėti gaminti pusgaminius;
- gebėti gaminti su vaisiais ir uogomis konditerijos gaminius, šokolado gaminius ir juos papuošti;
- gebėti gaminti karamelę, saldinius ir juos puošti;
- gebėti gaminti dražė, konditerinius gaminius su sezoniniais produktais;
- gebėti saugiai dirbti su technologiniais įrengimais ir įrankiais, gaminant cukrinę konditeriją;
- gebėti parinkti darbo vietas, indus ir inventorių cukrinės konditerijos gamybai;
- gebėti gaminti papuošimo elementus – pabarstus, drebučių, vaisių, uogų puošinius;
- gebėti gaminti karamelės puošinius;
- gebėti gaminti cukrinės, marcipano masės puošinius;
- gebėti gaminti puošinius iš šokolado;
- gebėti gaminti puošinius iš tešlos;
- gebėti gaminti puošinius iš baltymų glajaus, sviestinių kremų puošinius;
- gebėti gaminti kitus papuošimo elementus.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie cukrinės konditerijos ir papuošimo elementų gaminimą.

### **Klausimai:**

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

1. Kuo skiriasi uogienė nuo džemo?
2. Kokie kokybės rodikliai apibūdina zefyrų kokybę?
3. Koks skirtumas tarp šokolado ir saldžiosios plytelės?
4. Iš kokių žaliavų verdama karamelės masė?
5. Kuo puošiami grilijažiniai saldainiai?
6. Kokios yra dražė rūšys?
7. Kaip fasuojama chalva?
8. Kaip paruošiami riešutai tortams užbarstyti?
9. Iš kokių tešlų galima pagaminti puošinius tortams?
10. Kaip puošiami gaminiai šokoladu?
11. Kokie papuošimo elementai gaminami iš marcipano?
12. Kokie vaisiai ir uogos vartojami tortams ir pyragaičiams puošti?
13. Kokie papuošimo elementai gaminami iš cukrinės masės „Pettinice“?

**1.7. Duonos ir pyrago gaminių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai**

**Literatūra:**

1. Smičienė D. *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos, 2007.
2. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. Kaunas: Technologija, 2004.
3. Pocienė D. *Maitinimo įmonių įrengimai*. Vilnius: Homo liber, 2002.
4. Pukelienė V., Žukauskas P. *Ekonomika*. Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla.
5. Andriukaitis D., Čeponytė ir kt. *Finansinių paslaugų vadovas*. Vilnius: Nordplus, 2009.
6. Bačiauskaitė K., Derenčienė R. *Kasdienė ir šventinė duona*. Vilnius: Laisvos valandos, 2011.
7. *Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa*. 2012.
8. Kaminskienė V., Martišiūtė N. *Namų kepyklėlė*. Duona, blynai ir pyragai. Kaunas: Šviesa, 2012.
9. Prieiga per internetą: <http://birzuduona.lt/>.

Tikslas – apibūdinti duonos gaminius.

Siekiniai:

- išanalizuoti duonos ir pyrago gaminių pramonės tendencijas;
- aptarti duonos ir pyrago gaminius;
- įvertinti duonos ir pyrago gaminių kokybę;
- išnagrinėti geros higienos praktikos taisyklių taikymą duonos kepimo įmonėse;
- paaiškinti duonos pramonės įrengimų panaudojimą.

**Sąvokų žodynėlis:**

1. Kvietiniai miltai – milt|ai dgs. (1) 1.1. maltų grūdų produktas: Duoniniai, ruginiai, kvietiniai m. Smulkūs, valcuoti, rupūs m. ~us sijoti. Kokie m., tokia košė (flk.). 1.2. smulki, sumalta medžiaga: Pieno, žolės m. Į ~us sutrinti (sumalti) (lengvai įveikti, nugalėti).

<http://www.balsas.lt/zodynas/terminu-zodynas/M/miltai>;

2. Rupūs miltai – rup|us, ~i (4) 1. susidedantis iš stambokų dalelių, stambus: Rupūs miltai. ~i duona. R. žvyras. ~usis cukrus. 2. šiurkštus, nelygus: R. rankšluostis. Rupios rankos nuo vandens. ~i žievė. ~i dildė. ~iai prv.: ~iai sumalė, kietai užminkė. ~umas (2)

<http://www.balsas.lt/zodynas/terminu-zodynas/R/rupus>;

3. Grūdų malimas – malimo įrengimo veikimo principas yra pagrįstas spaudimo ir poslinkio (valcai, girmos), smūgio (diskiniai malūnai), smūgio ir trinties (plaktukiniai malūnai), deformacijomis. Daugiausia naudojami valcai. <http://www.organic.lt/lt/pages.id.97>;

4. Paprastieji (minkštieji) kviečiai – labiausiai pasaulyje paplitusi kviečių rūšis. Jos auginama apie 90 % viso kviečių ploto. Lietuvoje nuo seno auginami tik šios rūšies žieminiai ir vasariniai kviečiai. <http://www.malsena.lt/lt/vertybes/apie-grudus>;

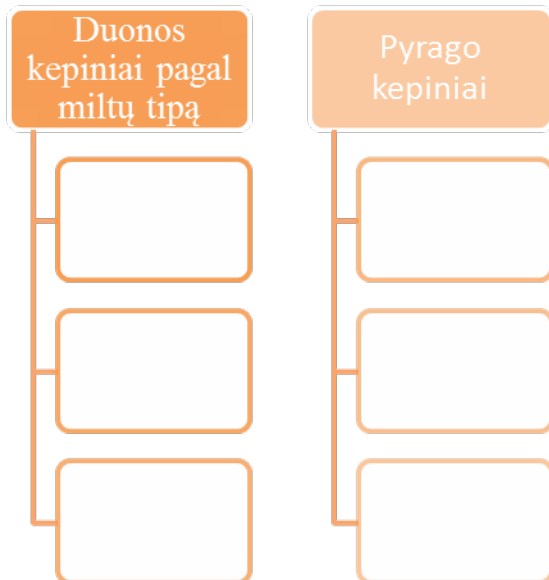
5. Kietieji kviečiai pasižymi ypač dideliu grūdų baltymingumu, todėl naudojami makaronų pramonėje. Šiems javams reikalingos šiltesnės nei Lietuvos klimato sąlygos, todėl mūsų šalyje jie neauginami. <http://www.malsena.lt/lt/vertybes/apie-grudus>;

6. Rizikos veiksniai – (angl. *risk factor*) epidemiologijoje tai veiksnys (tam tikras elgsenos ar gyvenamosios aplinkos aspektas, paveldėta savybė, aplinkos veiksnys), kurių ryšys su sveikatos sutrikimais yra pagrįstas epidemiologiniais tyrimais. Rizikos veiksniai nenurodo priežastinių ryšių, pvz., buvimas jaunu nesukelia kiaulytės, nors kiaulyte serga daugiausia jauni žmonės, todėl susirgti kiaulyte didesnė rizika yra vaikystėje. [http://lt.wikipedia.org/wiki/Rizikos\\_veiksny](http://lt.wikipedia.org/wiki/Rizikos_veiksny).

## 1. Duonos ir pyrago gaminiai

### Užduotys:

1. Sugrupuokite duonos, pyrago gaminius ir juos pademonstruokite.

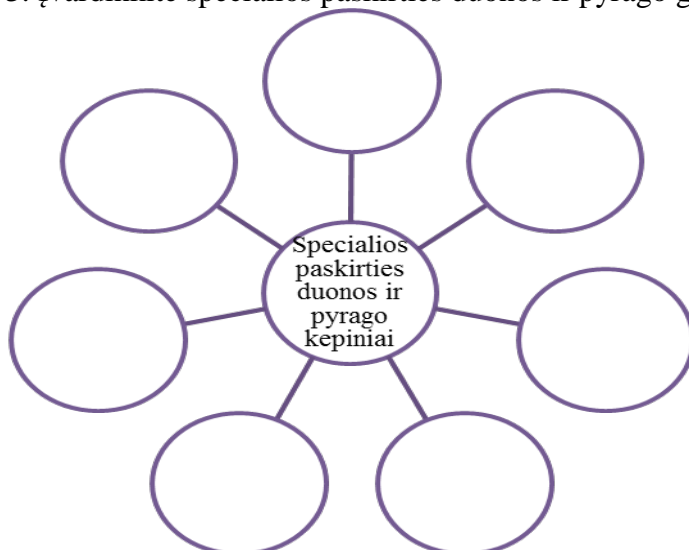


2. Paaiškinkite duonos ir pyrago gaminių gamybos technologiją.

Duonos gamybos technologinio proceso operacijos surašytos atsitiktine tvarka. Sunumeruokite jas paeiliui (1–6).

- \_\_\_\_\_ gaminio kepimas;
- \_\_\_\_\_ tešlos maišymas;
- \_\_\_\_\_ žaliavos paruošimas;
- \_\_\_\_\_ tešlos formavimas;
- \_\_\_\_\_ kepinio aušinimas;
- \_\_\_\_\_ tešlos brandinimas.

3. Įvardinkite specialios paskirties duonos ir pyrago gaminius.



## 2. Duonos ir pyrago gaminių kokybė

### Užduotys:

1. Įvardinkite duonos ir pyrago gaminių žaliavos kokybės nustatymo būdus (jusliniu ir matavimo būdu).

---

---

---

2. Aptarkite pakuotės reikalavimus ir laikymo sąlygas.

Duonos ir pyrago kepiniai	Pakuotės reikalavimai	Laikymo sąlygos
Batonai		
Pynės		
Bandelės		
Picos papločiai		
Riestainiai		

## 3. Duonos ir pyrago kepinių pramonės tendencijos

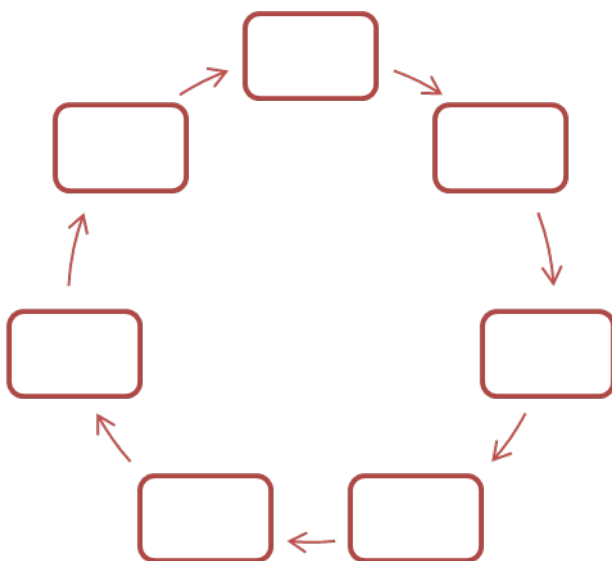
1. Įvardinkite duonos ir pyrago gaminių pramonės tendencijas.

---

---

---

2. Aprašykite verslo sėkmę lemiančius veiksnius.



#### 4. Geros higienos praktikos taisyklių taikymas duonos kepimo įmonėse

##### Užduotis:

1. Sugrupuokite produkcijos realizavimo terminus.

Duonos ir pyrago gaminiai	Produkcijos realizavimo terminai
Batonai	
Pynės	
Bandelės	
Picos papločiai	
Riestainiai	

#### 5. Duonos pramonės įrengimų panaudojimas

##### Užduotys:

1. Išnagrinėkite įrengimus pagal paskirtį.

Duonos pramonės įrengimai		

**Praktinis darbas:** duonos ir pyrago gaminių gaminimas.

Tikslas – gebėti gaminti duonos ir pyrago gaminius.

Siekiniai:

- gebėti paruošti žaliavas;
- gebėti gaminti pusgaminius pagal technologinius procesus;
- gebėti gaminti tešlas pagal technologinius procesus;
- gebėti gaminti gaminius bei juos papuošti;
- gebėti dirbti su duonos pramonės įrenginiais.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie duonos ir pyrago gaminių gaminimą.

**Klausimai:**

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

1. Iš kokios tešlos ruošiami duonos ir pyrago gaminiai?
2. Kaip skirstoma tešla?
3. Kaip skirstoma duona priklausomai nuo žaliavos sudėties?
4. Iš kokios rūšies miltų kepami pyrago gaminiai?
5. Kaip skirstomi pyrago gaminiai priklausomai nuo sudėties?
6. Kokie jusliniai rodikliai apibūdina duonos ir pyrago gaminius?

**1.8. Šakočių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai**

**Literatūra:**

1. *Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa.* 2012.
2. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai.* Vilnius: Homo liber, 2008.
3. Smičienė D. *Maisto prekės.* Vilnius: Baltos lankos, 2007.
4. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės.* Kaunas: Technologija, 2004.
5. Čereškienė I. *Miltiniai konditerijos gaminiai.* Kaunas: Šviesa, 1978.
6. Pocienė D. *Maitinimo įmonių įrengimai.* Vilnius: Homo liber, 2002.
7. Prieiga per internetą. <http://www.receptai.lt/receptas/sakotis-bankuchenas-1459>.



Tikslas – apibūdinti šakotį ir jo papuošimą.

Siekiniai:

- apžvelgti šakočių paruošimą;
- aptarti šakočių papuošimą;
- išnagrinėti pagrindinius darbo ir sveikatos saugos reikalavimus gaminant šakotį;
- atsiminti geros higienos praktikos taisyklių taikymą gaminant šakotį.

**Sąvokų žodynelis:**

1. Šakotis – aukštas šakotas tuščiaviduris konditerijos kepinys. Tradicinis lietuvių patiekalas, vienas dažniausių vestuvėms ruošiamų desertų (<http://lt.wikipedia.org/wiki/%C5%A0akotis>);
2. Gera higienos praktika – tai pagrindiniai principai, procedūros ir priemonės, skirtos sukurti tinkamą aplinką priimtinos kokybės maisto produktams gaminti (<http://www.asu.lt/nm/1-projektas/rvapg/3.htm>).

## 1. Šakočių paruošimas ir jų papuošimas

### Užduotys:

1. Paaiškinkite šakočių tešlos paruošimo technologiją.

---

---

---

2. Įvardinkite šakočių papuošimą.



## 2. Šakočių papuošimas

### Užduotys:

1. Įvardinkite šakočių papuošimo elementus.



### 3. Pagrindiniai darbo ir sveikatos saugos reikalavimai gaminant škotį

**Užduotis:**

1. Įvardinkite, kaip skirstomi nelaimingi atsitikimai, kas juos tiria, kokios galimos šių atsitikimų priežastys.

---

---

---

---

### 4. Geros higienos praktikos taisyklių taikymas gaminant škotį

**Užduotis:**

1. Įvardinkite sanitarinius reikalavimus žaliavų paruošimui ir gatavai produkcijai, sanitarinius reikalavimus gamybinėms patalpoms.

Sanitariniai reikalavimai žaliavų paruošimui ir gatavai produkcijai	Sanitariniai reikalavimai gamybinėms patalpoms

## **Praktinis darbas:** šakočių gaminimas.

Tikslas – gebėti gaminti šakotį ir jį papuošti.

Siekiniai:

- gebėti parinkti ir paruošti žaliavas;
- gebėti gaminti šakočių tešlą pagal technologinius procesus;
- gebėti gaminti šakotį bei jį papuošti;
- gebėti saugiai dirbti su šakočių kepimo įranga.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie šakočių gaminimą.

### **Klausimai:**

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

1. Iš kokios tešlos ruošiamas šakotis?
2. Kaip puošiamas šakotis?
3. Kaip patiekiamas šakotis?
4. Kokie darbo reikalavimai dirbant su šakočių įranga?
5. Nuo ko priklauso maisto saugumo sėkmė?
6. Kaip valdoma maisto saugumo kokybė?

**1.9. Sveikos mitybos ir mažo kaloringumo konditerinių gaminių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai**

**Literatūra:**

1. Madeleine D. *Mityba*. Vilnius: Baltos lankos, 2011.
2. Vaištarienė K. *Sveikatos šaltiniai*. Vilnius: Margi raštai, 2012.
3. Treben M. *Sveika mityba ir žolelės*. Kaunas: Algarvė, 2006.
4. Lažauskas R. *Mityba ir sveikata*. Kaunas: Kauno medicinos universiteto leidykla, 2005.
5. Laužadis Š. *Sveika mityba ir ekologiškas maistas*. Vilnius: Ciklonas, 2010.
6. Kiškienė D. *Valgyk viską, ką nori: tobulas mitybos planas*. Vilnius: Ekspres, 2009.
7. Nichterl C. *Penkių elementų mityba*. Kaunas: Algarvė, 2005.
8. Bayer K. *Be etiketo nė žingsnio*. Vilnius: Alma littera, 2007.
9. Choudhary H. *Nekaloringi desertai*. Kaunas: Gaivata, 2002.
10. Muhr G. *Kepame sausainius greitai ir lengvai*. Vilnius: Alma littera, 2011.

Tikslas – apibūdinti sveikos mitybos ir mažo kaloringumo gaminius.

Siekiniai:

- aptarti sveikos mitybos pagrindus;
- suklasifikuoti ekologiškus maisto produktus;
- išmanyti mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais paruošimą ir jų papuošimą;
- paaiškinti mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius;
- atpažinti konditerijos gaminius su sumažintu cukraus kiekiu;
- analizuoti darbo ir estetikos ryšį.

**Sąvokų žodynelis:**

1. Sveika mityba – yra tokia, kuomet organizmas gauna visas jam reikalingas medžiagas ir energiją idealiam svoriui palaikyti. Maistas yra labai svarbus ligų profilaktikai ir sveikatos stiprinimui [http://gyvensena.sveikas.lt/lt/sveikas\\_maistas/sveika\\_mityba/](http://gyvensena.sveikas.lt/lt/sveikas_maistas/sveika_mityba/);

2. Sveikos mitybos piramidė – padės pasirinkti maisto produktus, kad jūsų mityba būtų sveika. Ji iliustruoja mitybos įvairovės taisyklę ir parodo, koks turėtų būti maisto produktų grupių santykis paros maisto davinyje <http://www.kalorijos.lt/sveikos-mitybos-piramide/>;

3. Kalorija [lot. *calor* – šiluma], cal, nesisteminis šilumos kiekio ir energijos vienetas; 1 cal = 4,1868 J (džaulio). <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=kalorija&wid=9173>;

4. Ekologiški maisto produktai pranašesni ir tuo, kad vitaminų ir mineralų juose, palyginti su neekologiškais, daugiau. Juose yra daugiau vitamino C ir būtinausių mineralų: kalcio, magnio ir chromo, taip pat antioksidatorių <http://www.skanus.lt/sveika-mityba/ekologiskas-maistas.php>;

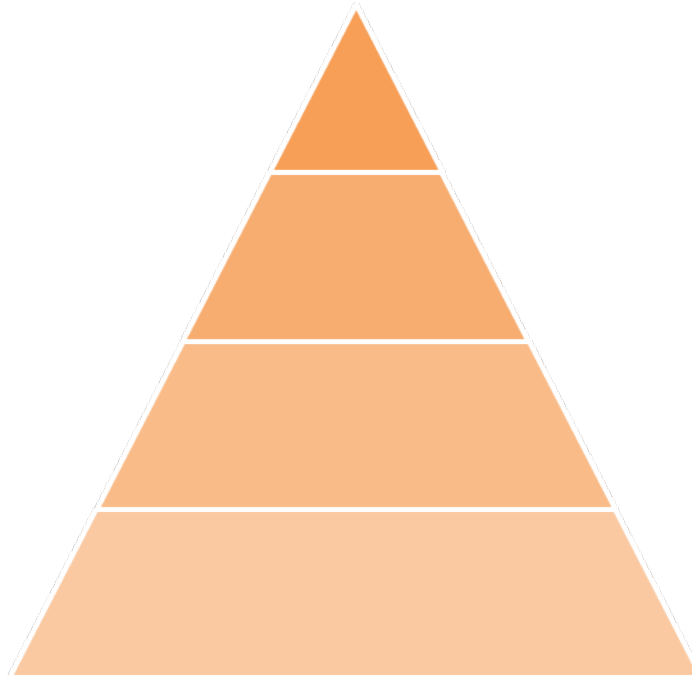
5. Funkcinis maistas – tai maisto produktai, kurie skiriasi nuo įprastinių biologine verte, nes yra papildyti vitaminais, mineralais, maisto skaidulomis, vitaminu E, jodu, seleno, folio ar aminorūgštimis, polinesočiomis riebalų rūgštimis [http://www.sveikaszmogus.lt/Straipsniai\\_zurnale-5262-Funkcinis\\_maistas\\_%E2%80%93\\_kas\\_tai](http://www.sveikaszmogus.lt/Straipsniai_zurnale-5262-Funkcinis_maistas_%E2%80%93_kas_tai);

6. Estetika [gr. *Aisthētikos* – jutiminis]: 6.1. mokslas, tiriantis grožį ir meną, kaip grožinę kūrybą; sudaro metodologinį pagrindą meno šakoms tirti; 6.2. grožio kriterijų taikymas ir laikymasis, pvz., elgesio <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=Estetika&wid=5685>.

## 1. Sveikos mitybos pagrindai

### Užduotys:

1. Aptarkite sveikos mitybos piramidę.



## 2. Ekologiški maisto produktai

### Užduotis:

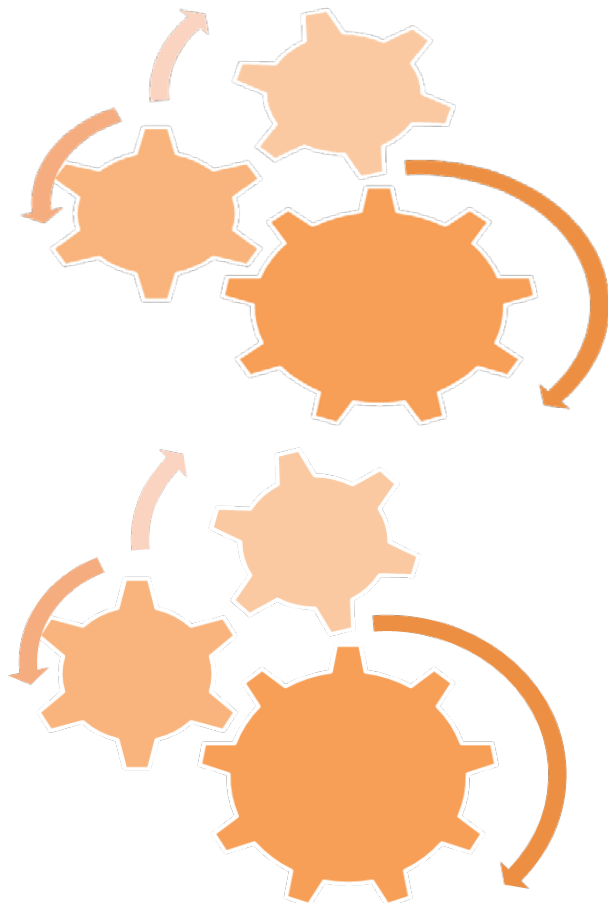
1. Išnagrinėkite žaliavų rūšis, savybes, laikymo sąlygas ir realizavimo trukmę.

Ekologiškos žaliavos	Sąlygos	Laikymo sąlygos ir realizavimo trukmė

### 3. Mažiau kaloringų konditerijos gaminių su vaisių ir uogų produktais paruošimas ir jų papuošimas

**Užduotys:**

1. Įvardinkite mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais.



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

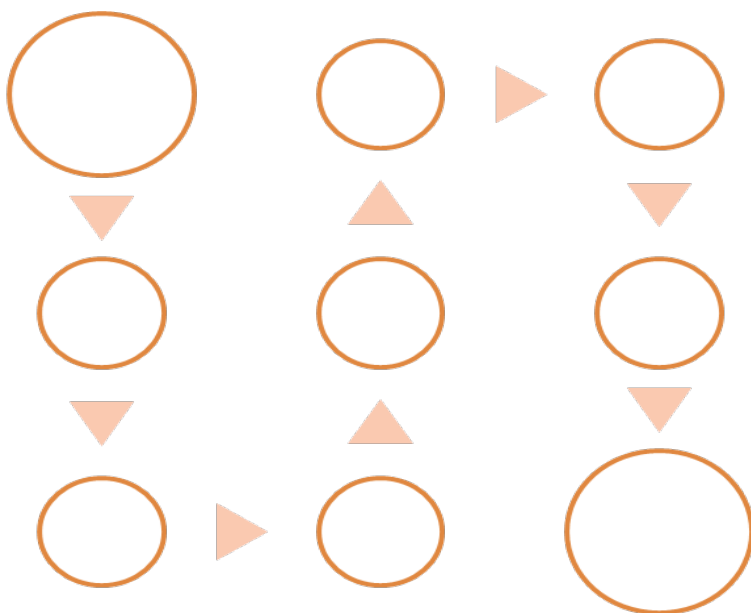
Mažiau kaloringi konditerijos gaminiai su vaisių ir uogų produktais	Pusgaminiai (kremai, įdarai ir t. t.).	Gaminių formavimas	Papuošimas



## 1. Mažiau kaloringi duonos ir pyrago gaminiai

### Užduotys:

- Įvardinkite mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius.



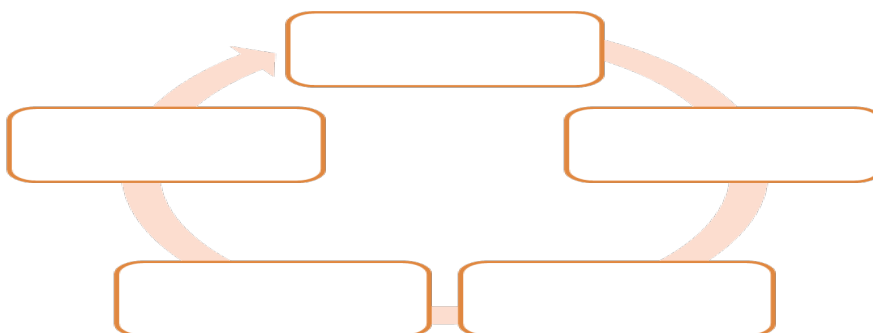
- Išnagrinėkite mažiau kaloringų duonos ir pyrago gaminių pusgaminius, kepinių kildinimą, formavimą, kepimą.

Mažiau kaloringi duonos ir pyrago gaminiai	Pusgaminiai	Kildinimas	Formavimas	Kepimas

## 5. Konditerijos gaminiai su sumažintu cukraus kiekiu

### Užduotys:

- Įvardinkite konditerijos gaminius su sumažintu cukraus kiekiu.



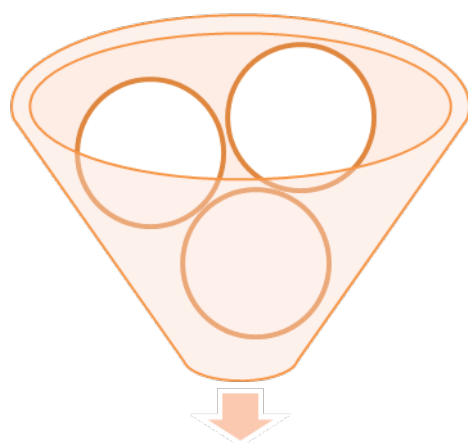
2. Apžvelkite konditerijos gaminių su sumažintu cukraus kiekiu pusgaminius, formavimą, kepimą, puošimą.

Konditerijos gaminiai su sumažintu cukraus kiekiu	Pusgaminiai	Formavimas	Kepimas	Puošimas

### 6. Mažiau kaloringi cukrinės konditerijos gaminiai

**Užduotys:**

1. Įvardinkite mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius.



Mažiau kaloringi cukrinės konditerijos gaminiai

2. Apibūdinkite mažiau kaloringų cukrinės konditerijos gaminių pusgaminius, gaminių formavimą.

Cukrinės konditerijos gaminiai	Pusgaminiai	Formavimas

### 7. Darbo ir estetikos ryšys

**Užduotys:**

1. Apžvelkite įmonės estetiką: interjerą ir eksterjerą.

Įmonės interjeras	Įmonės eksterjeras

**Praktinis darbas:** sveikos mitybos ir mažo kaloringumo gaminių gaminimas.

Tikslas – gebėti gaminti sveikos mitybos ir mažo kaloringumo gaminius.

Siekiniai:

- gebėti gaminti mažiau kaloringus konditerijos gaminius su vaisių ir uogų produktais;
- gebėti gaminti mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius ir juos papuošti;
- gebėti gaminti konditerijos gaminius su sumažintu cukraus kiekiu ir juos papuošti;
- gebėti gaminti mažiau kaloringus cukrinės konditerijos gaminius.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie sveikos mitybos ir mažo kaloringumo gaminius.

**Klausimai:**

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

1. Kokius žinote mažiau kaloringus duonos ir pyrago gaminius?
2. Kaip paruošiami vaisiai ir uogos mažiau kaloringiems konditerijos gaminiams?
3. Kokie įdarai naudojami konditerijos gaminiams su sumažintu cukraus kiekiu?
4. Kokia cukrinėje konditerijoje žaliava galima pakeisti cukrų?

**1.10. Nacionalinių konditerinių gaminių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai**

**Literatūra:**

1. Laskauskas A. *Tradiciniai lietuvių valgiai*. Vilnius: Metodika, 2010.
2. *Itališki valgiai*. Vilnius: Gamta, 2001.
3. Saukienė I. *Prancūziški patiekalai*. Vilnius: Eikoma, 2007.
4. Hens R., Miuler-Urban K. *Kulinarinės iškylos*. Ryga: Mūsų knyga, 2003.
5. Marianne I. *Prancūzų valgiai*. Vilnius: Gamta, 2001.
6. Zastarskytė A. *Europos šalių nacionalinių valgių receptai*. Šiauliai: K. J. Vasiliauskas, 2004.
7. *Pasaulio tautų valgiai*. Vilnius: Aktėja, 2002.
8. *Receptai iš sluoksniuotos tešlos*. Vilnius: Daigai, 2003.
9. Marianne I. *Prancūzų valgiai*. Vilnius: Gamta, 2001.
10. Engelbert S., Hain Gerhard. *Kaip elgtis užsienyje*. Vilnius: Aktėja, 2005.
11. Bayer K. *Be etiketo nė žingsnio*. Vilnius: Alma littera, 2007.
12. Prieiga per internetą: <http://www.receptai.lt/receptas/tikrasis-simtalapis-4873>.

Tikslas – apibūdinti nacionalinius konditerinius gaminius.

Siekiniai:

- apžvelgti prancūzų konditerinių gaminių ypatumus;
- išmanyti tradicinius tautinius vokiečių ir austrų konditerinius gaminius;
- paaiškinti italų konditerinių gaminių populiarumą;
- aptarti belgų konditerinius gaminius;
- perprasti Rytų Europos šalių konditerinius gaminius;
- apžvelgti lietuvišką gaminį;
- išnagrinėti sėkmingą bendravimą;
- pritaikyti įgytas užsienio kalbos žinias, pristatant konditerinius gaminius.

**Sąvokų žodynėlis:**

1. Nacionalinis – nacionalinis, ~ė (1) 1.1. susijęs su visuomeniniu politiniu nacijos gyvenimu, su jos kultūra, interesais, tautinis: N. judėjimas. N. klausimas. ~ė kultūra. 1.2. priklausantis kuriai nors nacijai, tautinis: ~ė valstybė. 1.3. turintis valstybinę reikšmę, valstybinis: ~ės pajamos. N. komitetas. N. Parkas <http://www.balsas.lt/zodynas/terminu-zodynas/N/nacionalinis>;

2. Vokietijos virtuvė – Vidurio Europos tautos, kalbančios viena vakarų germanų kalbų, patiekalų asortimentas. Labai panaši į austrų virtuvę.  
<http://maistologija.wordpress.com/2010/08/08/vokietijos-virtuve/>;

3. Rytų Europos virtuvė – kulinarinė tradicija, paplitusi Rytų Europos šalyse: Lenkijoje, Lietuvoje, Latvijoje, Estijoje, Rusijoje, Baltarusijoje, Ukrainoje. Viena iš regioninių vakarietišku virtuvių. Nors Balkanų šalys neretai laikomos Rytų Europa, jos dėl skirtingų istorinių įtakų į šią kulinarinę tradiciją nepatenka, o sudaro atskirą Balkanų virtuvę.  
[http://lt.wikipedia.org/wiki/Ryt%C5%B3\\_Europos\\_virtuv%C4%97](http://lt.wikipedia.org/wiki/Ryt%C5%B3_Europos_virtuv%C4%97);

4. Tiramisu – itališkas desertas, kilęs iš Toskanos regiono Sienos miesto. Buvo pagamintas Cosimo de'Medici III (1642–1723) apsilankymo proga ir jam taip patiko, kad jis tokio deserto idėją nusivežė į Florenciją. Tuo metu Florencija buvo intelektualų miestas, su daugybe atvykėlių. Šį desertą ypač pamėgo anglų bendruomenės nariai, tad jis ir buvo pavadintas „Zuppa Inglese“ (angliška sriuba). Tiramisu pavadinimą jis gavo tik 20 amžiuje – 1960-ųjų pabaigoje ar net 1970-aisiais metais restorane Le Beccherie Treviso, Italijoje, mat jie pirmieji panaudojo espresso kavą šitame deserte. Pats pavadinimas pažodžiui reiškia „pakylėk mane“ (matyt, čia dėl espresso kavos poveikio).  
<http://sigitosvirtuve.blogas.lt/tiramisu-italiskas-desertas-3.html>;

5. *Macaron* – vienas iš pasaulio saldumynų, priklausančių Prancūzijos Mertos ir Mozelio regionų virtuvėms. *Crepe Suzette* – garsieji Prancūzijos blynėliai.  
<http://menu.delfi.lt/naujienos/skaityti/3881/prancuziski-skanumynai-pasaulio-virtuves>.

## 1. Prancūzų konditerinių gaminių ypatumai

### Užduotys:

1. Įvardinkite prancūzų konditerinius gaminius.



2. Aptarkite prancūzų konditerinių gaminių ruošimo technologinius procesus.

---

---

---

---

## 2. Tradiciniai tautiniai vokiečių ir austrų konditeriniai gaminiai

### Užduotys:

1. Įvardinkite vokiečių ir austrų konditerinius gaminius.

---

---

---

---

2. Paašškinkite vokiečių ir austrų konditerinių gaminių ruošimo technologinius procesus.

Vokiečių konditerinių gaminių ruošimo technologiniai procesai	Austrų konditerinių gaminių ruošimo technologiniai procesai

### 3. Italų konditerinių gaminių populiarumas

Užduotys:

1. Įvardinkite italų konditerinius gaminius.



2. Apžvelkite italų konditerinių gaminių paruošimo specifika.

---



---



---

3. Pagaminkite klasikinį itališką desertą *tiramisu*, vadovaudamiesi technologine kortele.



Žaliavos pavadinimas	Mata vimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	50	50	
Vanduo	g	20	20	
Sirupo masė	g			40
<b>MASKARPONĖS IR KIAUŠINIŲ KREMAS</b>				
Maskarponės sūris	g	350	350	
Kiaušinių (tryniai)	g	5 vnt.	100	
Cukrus	g	50	50	
Grietinė	g	150	150	
Likeris	g	20	20	
Kremo masė	g			700
Sausainiai „Damų piršteliai“	g	300	300	
<b>KAVOS GĖRIMAS</b>				
<b>Kava (malta)</b>	g	20	20	
<b>Vanduo</b>	g	100	100	
<b>Kavos gėrimo masė</b>	g			50
<b>Kakavos milteliai</b>	g	10	10	
<b>Išeiga:</b>	g			<b>1000</b>

## Gaminio gamybos technologijos aprašymas

Į verdantį vandenį supilti cukrų ir virinti, kol pasidarys klampus sirupas, atvėsinti. Kiaušinių trynius atskirti nuo baltymų. Trynius dubenyje suplakti iki standžių putų, plona srovele supilti sirupą ir plakti, kol masė pabals ir tūris padidės. Supilti likerį ir išmaišyti. Sudėti maskarponę dalimis ir išmaišyti iki vientisos masės.

Kiaušinių baltymus išplakti iki standžių putų, po truputį beriant cukrų, kol cukrus ištirps. Iki standžių putų išplakti atšaldytą grietinėlę. Plaktus baltymus atsargiai po šaukštą dėti į trynių-maskarponės masę, atsargiai maišant, įvesti išplaktą grietinėlę iki vienalytės masės.

Malta kavą užplikyti verdančiu vandeniu ir palikti, kol pritrauks, nukošti tirščius ir atvėsinti. Sausainius po vieną merkti į kavą, mirkyti tik vieną pusę ir kloti į formą šlapia puse į viršų – kava įsigers į sausainį, o ne į kremą. Jais iškloti formą, tuomet ant sausainių atsargiai, kad nesukristų, dėti 1/3 maskarponės kremo masės, vėl dėti kavoje suvilgytų biskvitinių sausainių ir likusią maskarponės kremo masę. 5–6 val. laikyti šaldytuve. Prieš patiekiant, viršų gausiai apibarstyti šokoladine kakava.

## 4. Belgų konditeriniai gaminiai

### Užduotys:

1. Įvardinkite belgiškus konditerinius gaminius.

Belgiški konditeriniai gaminiai

Belgiški cukrinės konditerijos gaminiai

2. Paaiškinkite belgų konditerinių gaminių ruošimo technologinius procesus.

---

---

---

---

## 5. Rytų Europos šalių konditeriniai gaminiai

### Užduotys:

1. Įvardinkite lietuvių, latvių, estų, rusų, baltarusių, ukrainiečių konditerinius gaminius.

Rytų Europos šalių konditeriniai gaminiai	Asortimentas
Lietuvių konditeriniai gaminiai	



Latvių konditeriniai gaminiai	
Estų konditeriniai gaminiai	
Rusų konditeriniai gaminiai	
Baltarusių konditeriniai gaminiai	
Ukrainiečių konditeriniai gaminiai	

2. Paaiškinkite Rytų Europos šalių konditerinių gaminių paruošimo ypatumus.

---



---



---

## 6. Lietuviškas konditerinis gaminy

**Užduotys:**

1. Aptarkite šimtalapio tešlos paruošimo technologiją, šimtalapio įdaro gamybos technologiją.

Šimtalapio tešlos paruošimo technologija	Šimtalapio įdaro gamybos technologija

2. Apibendrinkite šimtalapio formavimą.

---



---



---

3. Paaiškinkite šimtalapio kepimo temperatūrą ir laiką.

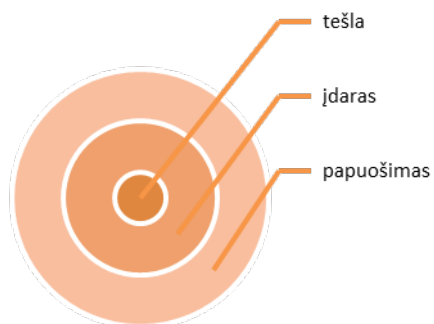
Šimtalapio kepimo temperatūra	Šimtalapio kepimo trukmė

4. Apžvelkite šimtalapio papuošimą.

---

---

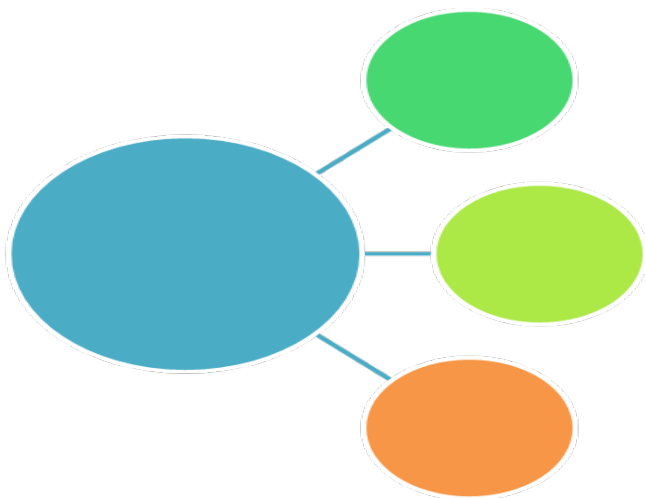
---



### 7. Sėkmingo bendravimo prielaidos

**Užduotis:**

1. Įvardinkite bendravimo būdus.



### 8. Pritaikyti įgytas kalbos žinias, pristatant konditerinius gaminius

**Užduotis:**

1. Užsienio kalba pristatyti konditerinių gaminių paruošimo technologiją.

---

---

---

---

**Praktinis darbas:** nacionalinių konditerinių gaminių gaminimas.

Tikslas – gebėti gaminti nacionalinius konditerinius gaminius.

Siekiniai:

- gebėti gaminti prancūzų konditerinius gaminius;
- gebėti gaminti tradicinius tautinius vokiečių ir austrų konditerinius gaminius;
- gebėti gaminti italų konditerinius gaminius;
- gebėti gaminti belgų konditerinius gaminius;
- gebėti gaminti Rytų Europos šalių konditerinius gaminius;
- gebėti gaminti lietuvišką gaminį.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie nacionalinius konditerinius gaminius.

**Klausimai:**

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

1. Kokios Europos šalys garsėja geriausiais konditerijos gaminiais?
2. Kuo skiriasi Rytų Europos šalių konditeriniai gaminiai nuo Vakarų šalių konditerinių gaminių?
3. Kuo saviti italų konditeriniai gaminiai?
4. Koks realizacijos laikas pyrago „Tiramisu“?
5. Koku įdaru pertepamas austriškas vyniotinis?
6. Kaip formuojami sausainiai „Macaron“?
7. Kaip puošiamas šimtalapis?
8. Kokie darbų saugos reikalavimai keliami gaminant šimtalapį?
9. Kaip patiekiamas šimtalapis?

**1.11. Vaikiškų konditerinių gaminių gaminimo praktinės užduotys ir klausimai**

**Literatūra:**

1. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber, 2008.
2. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. Kaunas: Technologija, 2004.
3. Babravičienė B., Daugirdienė D. *Obuolių pyragai*. Vilnius: Spaudos kontūrai, 2006.
4. Čereškienė I. *Miltiniai konditerijos gaminiai*. Kaunas: Šviesa, 1978.
5. Lipskienė V. *Vaikų virtuvėlė*. Vilnius: Žuvėdra, 2003.
6. *Šokoladiniai skanėstai*. Vilnius: Aktėja, 2007.
7. Tictz O. *Močiutės pyragai*. Vilnius: Knygų spektras, 2005.
8. Smičienė D. *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos, 2007.

Tikslas – apibūdinti vaikiškus konditerinius gaminius

Siekiniai:

- apžvelgti vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, pyragų, keksų) paruošimą ir papuošimą;
- paaiškinti vaikiškos kreminės konditerijos gaminių (vyniotinių, pyragaičių, tortų) paruošimą ir papuošimą;
- įsiminti įvairius puošinius vaikiškiems kepiniams;
- aptarti vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimą;
- išnagrinėti maisto saugą gaminant vaikiškus gaminius.

**Sąvokų žodynėlis:**

1. Dekoruoti – dekoruoti, dekoruoja, dekoravo, teikti gražią išvaizdą puošimu, puošti: Dekoruoti salę. dekoravimas: Kambarių dekoravimas. dekoruotojas, dekoruotoja dkt.

<http://zodynai.igloro.info/z/dekoruoti/>;

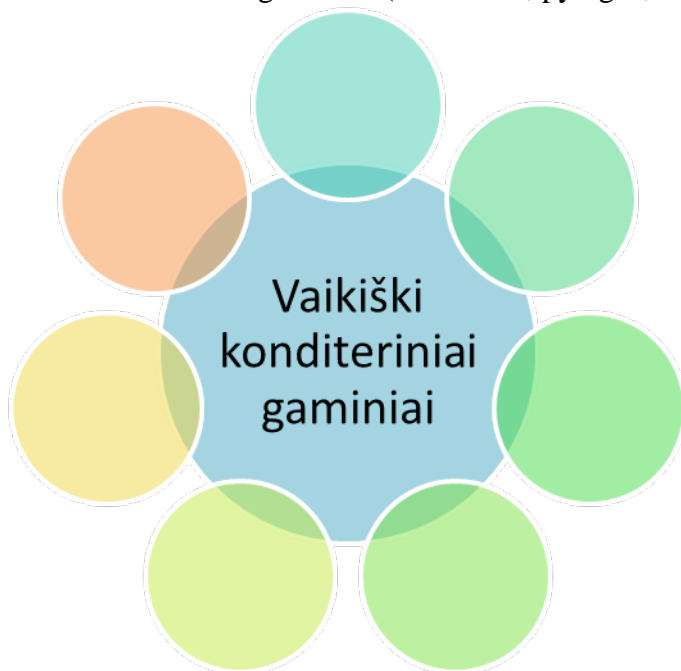
2. Puošiniai – puošinys, papuošalas, puošmena <http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas/p/puosinys>;

3. Marcipanas – [vok. *Marzipan* < it. *marzapane*]: 3.1. tiršta tešlos pavidalo masė iš truputį pavirinto migdolų ir cukraus sirupo mišinio; vart. konditerijos gaminiams gaminti ir įdaryti; 3.2. konditerijos gaminiai iš tos masės <http://www.balsas.lt/zodynas/tarptautiniai-zodziai/M/marcipanas>.

## 1. Vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, pyragų, keksų) paruošimas ir papuošimas

### Užduotys:

1. Įvardinkite vaikiškus konditerinius gaminius (sausainius, pyragus, keksus).



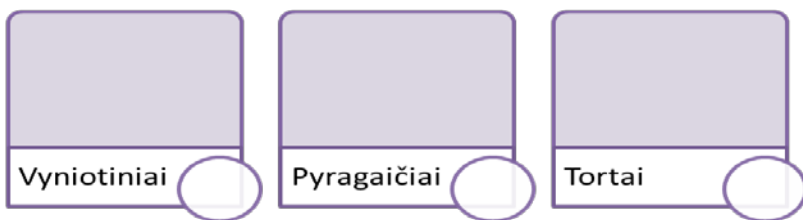
2. Aptarkite vaikiškų konditerinių gaminių (sausainių, pyragų, keksų) pusgaminius (tešlas, kremus, įdarus ir t. t.), formavimą, puošimą.

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

## 2. Vaikiškos kreminės konditerijos gaminių (vyniotinių, pyragaičių, tortų) paruošimas ir papuošimas

### Užduotys:

1. Įvardinkite vaikiškos kreminės konditerijos gaminius (vyniotinius, pyragaičius, tortus).



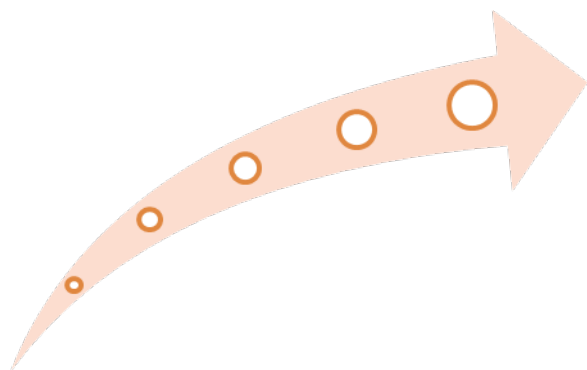
2. Paaiškinkite vaikiškos kreminės konditerijos gaminių (vyniotinių, pyragaičių, tortų) paruošimo technologinius procesus.

Kreminės konditerijos gaminiai	Paruošimo technologinis procesas
Kreminės konditerijos gaminiai (vyniotiniai)	
Kreminės konditerijos gaminiai (pyragaičiai)	
Kreminės konditerijos gaminiai (tortai)	

### 3. Puošiniai vaikiškiems kepiniams

**Užduotis:**

1. Sugrupuokite puošinius vaikiškiems kepiniams.



### 4. Vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimas

**Užduotis:**

1. Aptarkite vaikiškų konditerinių gaminių dekoravimą.

---



---



---



---

### 5. Maisto sauga gaminant vaikiškus gaminius

**Užduotis:**

1. Įvardinkite greitai gendančių produktų laikymo sąlygas ir produkcijos realizavimo terminus.

Greitai gendantys produktai	Laikymo sąlygos	Produkcijos realizavimo terminai





**Praktinis darbas:** vaikiškų konditerinių gamininių gaminimas.

Tikslas – gebėti gaminti vaikiškus konditerinius gaminius.

Siekiniai:

- gebėti gaminti pusgaminius vaikiškiems kepiniams;
- gebėti gaminti vaikiškus konditerinius gaminius (sausainius, pyragus, keksus) ir juos papuošti;
- gebėti gaminti vaikiška tematika konditerinius gaminius (vyniotinius, pyragaičius, tortus) ir juos papuošti;
- gebėti sukurti papuošimo elementus vaikiška tematika;
- gebėti pateikti vaikiškus konditerinius gaminius.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie vaikiškus konditerinius gaminius.

**Klausimai:**

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

1. Kuo skiriasi vaikiški tortai nuo proginių tortų?
2. Kokie naudojami pusgaminiai vaikiškiems gaminiams?
3. Kokie naudojami pertepimai vaikiškiems kreminiams gaminiams?
4. Kokiais puošimo elementais puošiami vaikiški gaminiai?
5. Iš kokios masės galima suformuoti vaikišką kiškutį?

**1.12. Banketinių, furšetinių ir kitų konditerinių gaminių patiekimo organizavimo praktinės užduotys ir klausimai**

**Literatūra:**

1. Hinterwirth B. *Kelnerio vadovas*. Vilnius: Presvika, 2004.
2. Sederevičiūtė Ž. *Stalo serviravimas*. Vilnius: Kronta, 2003.
3. Bareiss H. *Kaip tai valgoma*. Vilnius: Presvika, 2003.
4. Jonikienė M., Zakarevičius R. *Vaišės*. Vilnius: Homo liber, 2005.
5. Jonikienė M. *Lankytojų aptarnavimas maitinimo įmonėse*. Vilnius: Homo liber, 2001.

Tikslas – apibūdinti banketinių, furšetinių ir kitų konditerinių gaminių patiekimą.

Siekiniai:

- apžvelgti konditerinių gaminių patiekimo tendencijas Lietuvoje bei užsienyje;
- aptarti banketo, furšeto organizavimo ypatumus;
- paaiškinti banketinių konditerinių gaminių patiekimą pokylio metu;
- išnagrinėti furšetinių ir kt. konditerinių gaminių patiekimą pokylio metu;
- išmanyti pobūvių stalų dekoravimą.

**Sąvokų žodynis:**

1. Banketas – oficialios vaišės, organizuojamos svarbaus žmogaus ar svečio iš užsienio garbei bei kitomis svarbiomis progomis. Jų metu didelis dėmesys skiriamas sveikinimo kalboms ir užstalės tvarkai <http://lt.wikipedia.org/wiki/Banketas>;
2. Furšetas – (pranc. *fourchette* – šakutė; *a la fur- chette* – sotūs pusryčiai su mėsos patiekalais) kviestinės vaišės, kurių metu svečiai valgo stati. <http://www.lietuviuzodynas.lt/terminai/Fursetas>;
3. Kokteilių vakarėlis – pobūvio forma, kuomet vaišinamasi stovint. [http://lt.wikipedia.org/wiki/Kokteili%C5%B3\\_vakar%C4%97lis](http://lt.wikipedia.org/wiki/Kokteili%C5%B3_vakar%C4%97lis);
4. Vestibiulis – [pranc. *vestibule* < lot. *vestibulum* – prieangis], visuomeninio pastato pagalbinių patalpa, iš kurios patenkama į pagr. Patalpas. <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=Vestibiulis&wid=20656>;
5. Laukiamasis (avansalė) – laukiamasis, laukiamojo dkt. kambarys, kuriame laukia priimami interesantai. <http://zodynai.igloro.info/z/laukiamasis/>.

## 1. Konditerinių gaminių patiekimo tendencijos Lietuvoje bei užsienyje

### Užduotys:

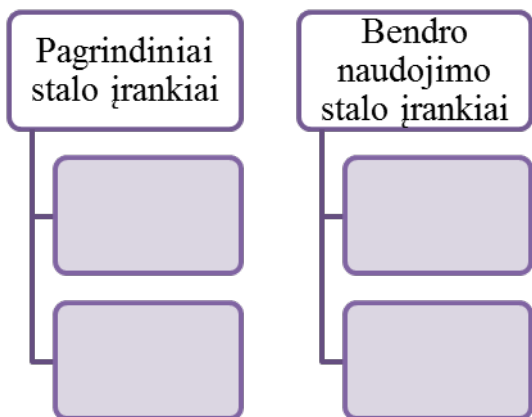
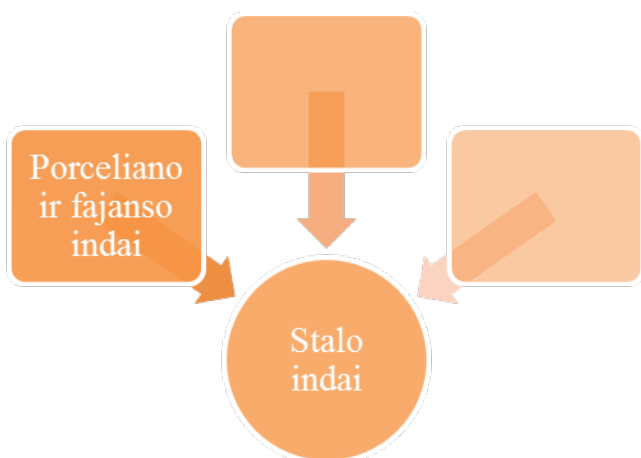
1. Apžvelkite konditerinių gaminių patiekimo būdus.

---

---

---

2. Įvardinkite naujus modernius indus bei įrankius, įrangą.



## 2. Banketo, furšeto organizavimo ypatumai

### Užduotys:

1. Įvardinkite indų ir įrankių paskirtį.

---

---

---

2. Įvardinkite stalo serviravimo taisykles.

---

---

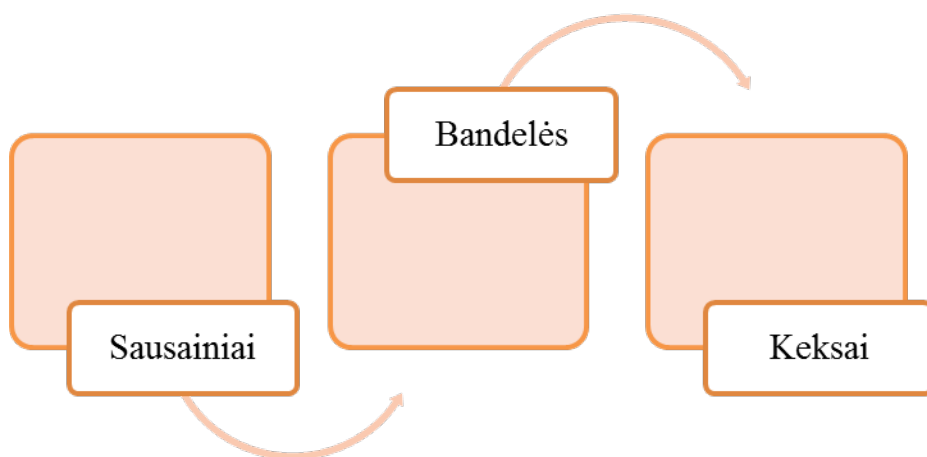
---

---

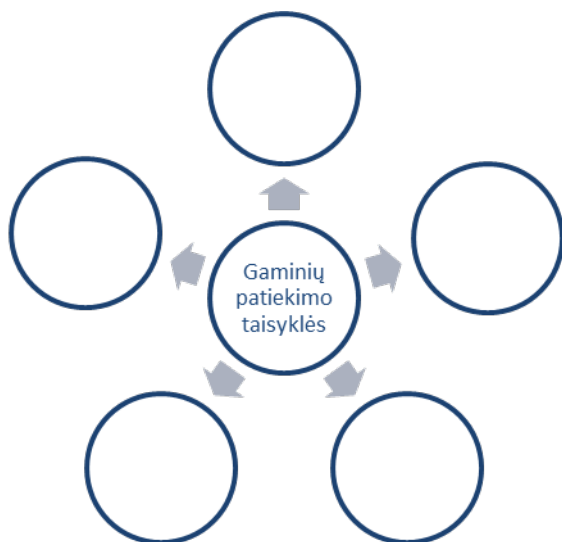
### 3. Banketinių konditerinių gaminių patiekimas pokylio metu

**Užduotys:**

1. Aptarkite smulkių konditerijos gaminių patiekimą.



2. Apžvelkite kreminių konditerijos gaminių patiekimo taisykles.



#### 4. Furšetinių ir kitų konditerinių gaminių patiekimas pokylio metu

##### Užduotys:

1. Apžvelkite smulkių konditerijos gaminių patiekimą.

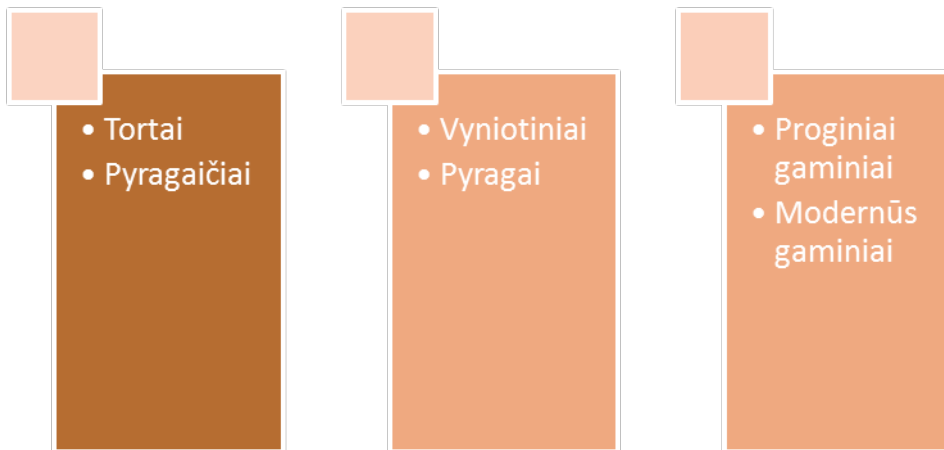
---

---

---

---

2. Paaiškinkite kreminės konditerijos gaminių patiekimą.



#### 5. Pobūvių stalų dekoravimas

##### Užduotys:

1. Paaiškinkite šventinio stalo dekoravimo subtilybes.

---

---

---

---

2. Aptarkite pokylio stalų dekoravimo gėlėmis ir kitais puošybos elementais specifika.

---

---

---

---

**Praktinis darbas:** banketinių, furšetinių ir kitų konditerinių gaminių patiekimo organizavimas.

Tikslas – gebėti organizuoti banketinių, furšetinių ir kitų konditerinių gaminių patiekimą.

Siekiniai:

- gebėti patiekti banketinius konditerinius gaminius;
- gebėti patiekti furšetinius konditerinius gaminius;
- gebėti serviruoti banketinį, furšetinį stalą;
- gebėti parinkti dekoravimo elementus šventiniam stalui.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie banketinių, furšetinių ir kitų konditerinių gaminių patiekimo organizavimą.

**Klausimai:**

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

1. Kokiuose induose patiekiami konditerijos gaminiai?
2. Kaip patieksite šakotį?
3. Kaip sudėsite deserto įrankius (peilį, šaukštą ir šakutę)?
4. Kaip serviruosite stalą vaikų šventei?
5. Kokiomis progomis rengiamas pobūvis furšetas?

**1.13. Šiuolaikinių technologijų taikymas konditerijos gaminių gaminimui ir puošimui praktinės užduotys ir klausimai****Literatūra:**

1. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber, 2008.
2. *Konditerijos enciklopedija*. Vilnius: Presvika, 2007.
3. Floodgate L. *500 šokoladinių skanumynų*. Vilnius: Naujoji Rosma, 2007.
4. Babravičienė B., Daugirdienė D. *Obuolių pyragai*. Vilnius: Spaudos kontūrai, 2006.
5. *Šokoladiniai skanėstai*. Vilnius: Aktėja, 2007.
6. Kaminskienė V., Martišiūtė N. *Namų kepyklėlė. Duona, blynai ir pyragai*. Kaunas: Šviesa, 2012.
7. Tictz O. *Močiutės pyragai*. Vilnius: Knygų spektras, 2005.
8. Baugniet R. *500 pyragų ir pyragaičių*. Vilnius: Naujoji Rosma, 2010.
9. *Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa*. 2012.
10. Vasiljeva A. *Maitinimo įmonių veiklos planavimas*. Utena: Ciklonas, 2010.
11. Melville R. *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Kaunas: Vitae Littera, 2011.
12. Jonikienė M., Zakarevičius R. *Vaišės*. Vilnius: Homo liber, 2005.
13. Prieiga per internetą: <http://dasita.lt/>.
14. Prieiga per internetą: <http://www.minordija.lt/>.
15. Prieiga per internetą: <https://www.metos.com>.
16. Prieiga per internetą: <http://www.e-senukai.lt>.
17. Prieiga per internetą: <http://kasnus.lt>.
18. Prieiga per internetą: <http://www.specus.lt/>.
19. Prieiga per internetą: <http://www.kepimo-iranga.lt>.
20. Prieiga per internetą: <http://www.restoranuiranga.lt>.



Tikslas – apibūdinti šiuolaikines technologijas konditerijos gaminių gaminimui ir puošimui.

Siekiniai:

- apžvelgti konditerinių gaminių gamybos šiuolaikinių technologijų naujoves;
- suklasifikuoti konditerijos gaminių ruošimui naudojamas naujausias žaliavas;
- paaiškinti tortų ir kitų konditerijos gaminių gamybą ir patiekimą;
- išmanyti papuošimų gamybą ir jų panaudojimą dekoruojant tortus ir kitus konditerijos gaminius;
- nusakyti konditerijos gaminių paruošimo technologinius procesus dirbant naujausia įranga;
- išnagrinėti darbą su pažangiomis kompiuterinėmis programomis.

**Sąvokų žodynėlis:**

1. Technologija yra sąvoka, apibūdinanti išteklių (gamtinių, intelektinių, finansinių, žmogiškųjų, erdvinių, laikinių ir pan.) praktinį taikymą, dažniausiai sukuriant virtualų (programinę įrangą, algoritmai, politikos, sporto, mokymo, auklėjimo, gydymo, verslo ir pan. procesai) ar materialų objektą (technika). Technologija taip pat reiškia žmogaus sukurtą bet kokios tikslingos veiklos produktų ir procesų (tarpe jų ir gamybos procesų) visumą. <http://lt.wikipedia.org/wiki/Technologija>;
2. Maisto priedai – medžiagos, kurios nėra naudojamos kaip atskiri maisto produktai ir tipinės maisto produktų sudedamosios dalys bei kurios įdėtos į maisto produktus technologiniais tikslais (gamybos, pakavimo, gabenimo ar laikymo) tampa tokių maisto produktų sudėtimi. <http://www.patiekalai.lt/zodynas/priedai/144/>;
3. Procesorius – programos turi procesoriams būdingus bruožus: visos jos gali būti nagrinėjamos, kaip sistemos, vykdančios apibrėžtus veiksmus su duomenimis, tačiau praktiškai procesoriais vadinamos tik programos, galinčios atlikti tam tikras veiksmų sekas su duomenų masyvais. <http://lt.wikipedia.org/wiki/Procesorius>.

## 1. Konditerinių gaminių gamybos šiuolaikinių technologijų naujovės

### Užduotis:

1. Įvardinkite konditerinių gaminių gamybos ir pateikimo tendencijas.

---

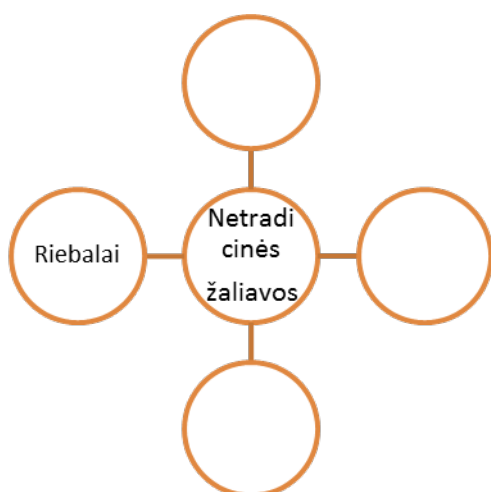
---

---

## 2. Konditerijos gaminiams ruošti naudojamos naujausios žaliavos

### Užduotis:

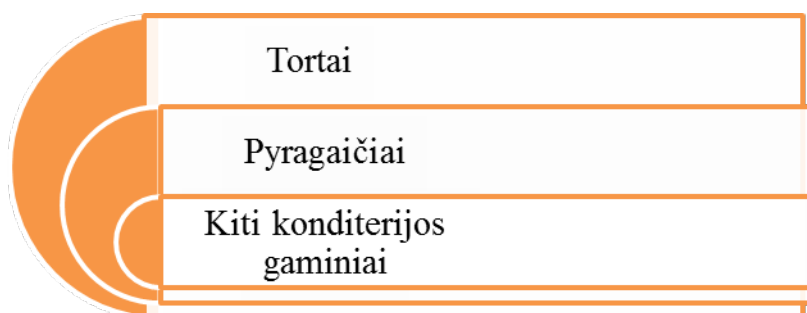
1. Sugrupuokite žaliavas ir jas pademonstruokite.



## 3. Tortų ir kitų konditerijos gaminių gamyba ir patiekimas

### Užduotys:

1. Įvardinkite tortus ir kitus konditerijos gaminius.



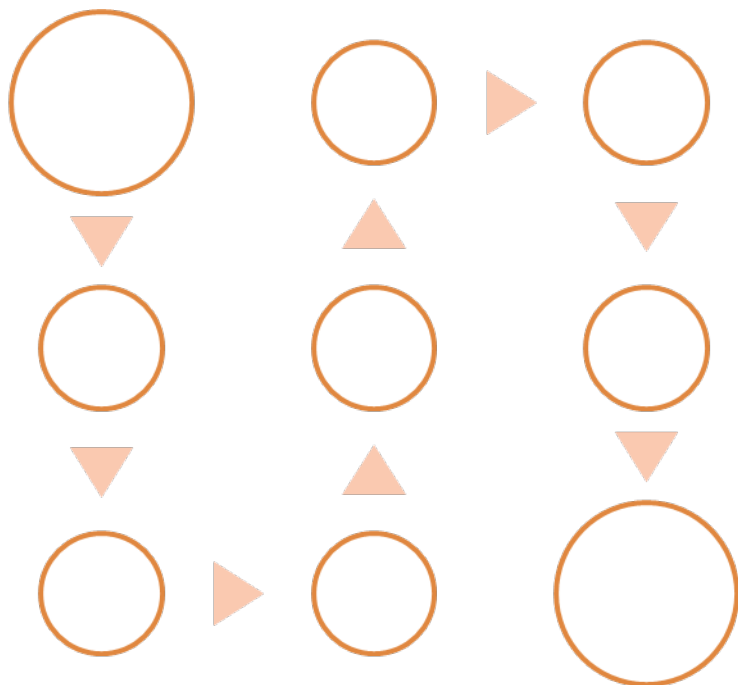
2. Apžvelkite tortų ir kitų konditerinių gaminių puošimą.

Gaminiai su šiuolaikinėmis technologijomis	Puošimas
Tortai	
Pyragaičiai	
Pyragai	
Vyniotiniai	
Sausainiai	

#### 4. Papuošimų gamyba ir jų panaudojimas dekoruojant tortus ir kitus konditerijos gaminius

**Užduotis:**

1. Įvardinkite šiuolaikinių technologijų papuošimo elementus.



## 5. Gaminių paruošimo technologiniai procesai, dirbant naujausia įranga

### Užduotys:

1. Apibūdinkite įrengimus pagal paskirtį.



2. Įvardinkite įrengimų naudojimo taisykles.

---

---

---

---

## 6. Darbas pažangiomis kompiuterinėmis programomis

### Užduotis:

1. Aptarkite dokumentų pildymo taisykles naudojant pažangias kompiuterines programas.

---

---

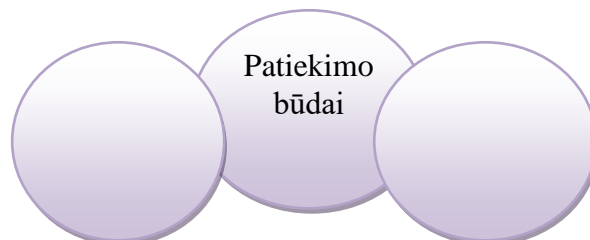
---

---

## 7. Tortų ir kitų konditerinių gaminių patiekimo tendencijos

### Užduotys:

1. Įvardinkite tortų ir kitų konditerinių gaminių patiekimo būdus.



2. Apžvelkite tortų ir kitų konditerinių gaminių patiekimui naudojamus indus ir įrankius.

---

---

---

---



**Praktinis darbas:** šiuolaikinių technologijų taikymas konditerijos gaminių gaminimui ir puošimui.

Tikslas – gebėti taikyti šiuolaikines technologijas konditerijos gaminių gaminimui ir puošimui.

Siekiniai:

- gebėti paruošti naujausias konditerijos žaliavas;
- gebėti gaminti tortus ir kitus konditerijos gaminius bei juos papuošti;
- gebėti gaminti papuošimus ir juos panaudoti dekoruojant tortus ir kitus konditerijos gaminius;
- gebėti saugiai dirbti su naujausia konditerijos įranga;
- gebėti pildyti dokumentus, naudojant pažangias kompiuterines programas;
- gebėti pateikti tortus ir kitus konditerinius gaminius.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas modulis apie šiuolaikinių technologijų taikymą konditerijos gaminių gaminimui ir puošimui.

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

**Klausimai:**

1. Kokios naudojamos netradicinės žaliavos kremų gamyboje?
2. Kaip paruošiami konditeriniai įdarai – karamelė, avietės ir vyšnios?
3. Kaip paruošiami dekoravimo elementai naudojant *Artistico* (Izomaltas)?
4. Į kokius gaminius dedamas kiaušinio trynio skonio *Crème brûlée*?
5. Kaip pateikti gaminius, panaudojant šiuolaikines technologijas?

## 1.14. Baigiamojo modulio praktinės užduotys ir klausimai

### Literatūra:

1. Piličiauskienė O. *Konditerija ir desertai*. Vilnius: Homo liber, 2008.
2. *Konditerijos enciklopedija*. Vilnius: Presvika, 2007.
3. Floodgate L. *500 šokoladinių skanumynų*. Vilnius: Naujoji Rosma, 2007.
4. Grunninger U. *Kepiniai*. Vilnius: Gamta, 2001.
5. Babravičienė B., Daugirdienė D. *Obuolių pyragai*. Vilnius: Spaudos kontūrai, 2006.
6. Lipskienė V. *Vaikų virtuvėlė*. Vilnius: Žuvėdra, 2003.
7. *Šokoladiniai skanėstai*. Vilnius: Aktėja, 2007.
8. Kaminskienė V., Martišiūtė. N. *Namų kepyklėlė. Duona, blynai ir pyragai*. Kaunas: Šviesa, 2012.
9. Baugniet R. *500 pyragų ir pyragaičių*. Vilnius: Naujoji Rosma, 2010.
10. *Konditerinių tešlų ir gaminių gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa*. 2012.
11. Čereškienė I. *Miltiniai konditerijos gaminiai*. Kaunas: Šviesa, 1978.
12. Melville R. *Gamybos organizavimas maitinimo įmonėse*. Kaunas: Vitae Littera, 2011.
13. Jonikienė M., Zakarevičius R. *Vaišės*. Vilnius: Homo liber, 2005.
14. Smičienė D. *Maisto prekės*. Vilnius: Baltos lankos, 2007.
15. *Miltinės ir kreminės konditerijos įmonių geros higienos praktikos taisyklės*. Kaunas: Technologija, 2004.
16. Pukelienė V., Žukauskas P. *Ekonomika*. Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla.
17. Prieiga per internetą: <http://dasita.lt/>.
18. Prieiga per internetą: <http://www.minordija.lt/>.
19. Prieiga per internetą: <https://www.metos.com>.

Tikslas – įtvirtinti įgytas žinias realioje darbo vietoje.

Siekiniai:

- apibendrinti mokymąsi ir įgytas kompetencijas;
- tobulinti integracijos į darbo rinką įgūdžius;
- ugdyti profesinius gebėjimus ir įgūdžius realioje darbo vietoje.

**Sąvokų žodynis:**

1. Karjera – [pranc. *carriere* — veikimo dirva, sritis]: 1.1. greitas ir sėkmingas kilimas tarnyboje, visuomeninėje, mokslinėje veikloje; pasisekimas gyvenime; 1.2. veiklos rūšis, <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=karjera&wid=9457>;
2. Vertybės – tai specifinės mus supančio pasaulio objektų ir reikšmių charakteristikos, turinčios teigiamą reikšmę žmogui, kolektyvui, visuomenei. Objektai ir reiškiniai tampa vertybėmis tik dėl to, kad jie įtraukiami į žmonių visuomenės būties sferas. Todėl vertybės paprastai yra tokie nuo visuomenės priklausomi objektai ir reiškiniai, kurie, patenkindami kuriuos nors žmogaus poreikius bei interesus, turi teigiamos reikšmės. <http://www.zodynas.lt/terminu-zodynas/v/vertybe>;
3. Sugebėjimai – individualiosios psichofiziologinės ir psichologinės ypatybės (dėmesio, pojūčių, suvokimo, atminties, mąstymo, vaizduotės), padedančios sėkmingai atlikti tam tikrą veiklą, sužinoti, išmokti bei įgyti įgūdžių. Individualios asmenybės savybės, kurios lemia tam tikros veiklos sėkmę ir pasireiškia savita šiai veiklai būtinų žinių, mokėjimų ir įgūdžių dinamika. Gebėjimai – išugdyti, išlavinti gabumai, pavyzdžiui, grojimas, skaitymas, rašymas, skaičiavimas, kalbėjimas. <http://lt.wikipedia.org/wiki/Geb%C4%97jimas>;
4. Kompetencija – [lot. *competentia* — priklausomybė pagal teisę]: 4.1. klausimų ar reiškinų sritis, su kuria kas gerai susipažinęs; 4.2. visuma kurio nors organo arba pareigūno teisių ir pareigų, nustatytų to organo statuto ar nuostatų. <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=kompetencija&wid=10222>;
5. Integracija – integracija [lot. *integratio* – atnaujinimas, atstatymas], dalių, elementų jungimas(is) į visumą: 5.1. ek. gyvenimo internacionalizacijos forma, valstybių ek. bendradarbiavimas pagal suderintą tarpvalstybinę ek. politiką; 5.2. lingv. kalbų (dažn. giminingų) suartėjimas, susiliejęs dėl tautų politinio, ekonominio, kultūrinio bendravimo. <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=integracija&wid=8630>;
6. Pareigybė – darbuotojų darbo teisių ir darbo pareigų, atliekant darbo funkciją, visuma. Darbo teisėje, valstybės tarnyboje konkrečiai pareigybei apibrėžti naudojama pareigybinė instrukcija (organizacijos vidaus teisės aktas, tvirtinamas vadovo). <http://zodynai.igloro.info/en/z/pareigyb%C4%97/>;
7. Instruktažas – [rus. *instruktaž* < lot. *instructio* — pamokymas], vadovaujantieji nurodymai, pamokymai; instruktuojamoji pamoka, pokalbis. <http://www.zodziai.lt/reiksme&word=instrukta%C5%BEas&wid=8614>.

## 1. Mokymosi ir įgytų kompetencijų apibendrinimas

**Užduotis:**

1. Parašyti refleksiją, kurioje būtų atskleista: karjeros kompetencijų svarba konkurencingoje darbo rinkoje.

---

---

---

---



## 2. Integracijos į darbo rinką įgūdžių tobulinimas

### Užduotys:

1. Diskusija: apibūdinti bendravimo tikslus, procesą, bei kokia yra bendravimo sėkmės paslaptis

---

---

---

2. Diskusija: asmeniniai, socialiniai, mokymosi bei profesiniai karjeros gebėjimai.

---

---

---

3. Pokalbis – žaidimas: prisistatyti darbdaviui.

---

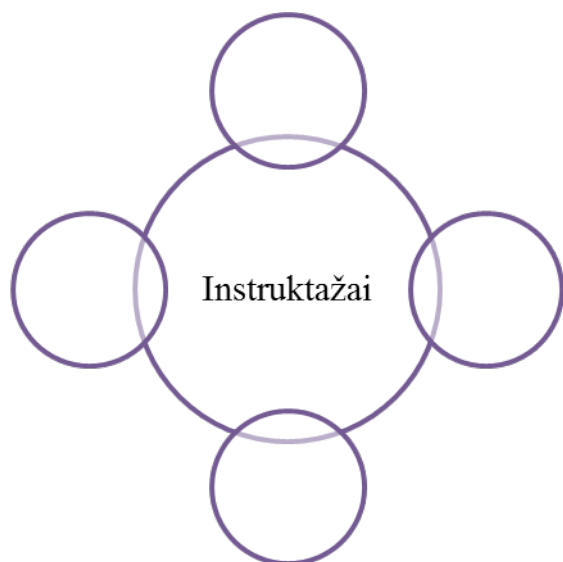
---

---

## 3. Profesiniai gebėjimai ir įgūdžiai realioje darbo vietoje

### Užduotys:

1. Susipažinkite su realioje darbo vietoje įvadinium, įvadinium darbo vietoje instruktažais.



2. Įvardinkite konditerinio cecho vidaus tvarkos taisykles.

---

---

---

3. Apžvelkite įrengimų ir įrankių naudojimosi taisykles.

Įrengimai	Įrengimų ir įrankių naudojimosi taisyklės
Mechaniniai įrengimai	
Šiluminiai įrengimai	
Šaldymo įrengimai	

## **Praktinis darbas:** baigiamasis modulis.

Tikslas – įtvirtinti įgytas žinias realioje darbo vietoje.

Siekiniai:

- gebėti parinkti žaliavas bei jas paruošti gamybai;
- gebėti užmaišyti tešlas ir paruošti pusgaminius;
- gebėti pagaminti miltinės konditerijos gaminį ir jį papuošti;
- gebėti pagaminti kreminės konditerijos gaminį ir jį papuošti;
- gebėti pagaminti cukrinės konditerijos gaminį ir jį papuošti;
- gebėti formuoti dekoravimo elementus.
- gebėti organizuoti konditerinio cecho darbą.

Praktiniai darbai vertinami, vadovaujantis šiais kriterijais:

Teorinių žinių kokybė	Pasirengimas darbui	Darbo eiga	Darbo kultūra	Darbo kokybė	Sanitarijos normų laikymasis	Saugaus darbo toleravimas	Dalyvavimas diskusijoje	Galutinis pažymys

Baigtas baigiamasis modulis apie įvadą į darbo rinką.

### **Klausimai:**

Temos įtvirtinimui pateikiami klausimai, kurie apibendrina įgytas žinias.

1. Kaip parinkti ir paruošti žaliavas gamybai?
2. Kokie yra tešlų ruošimo būdai?
3. Koks yra miltinės konditerijos gaminių asortimentas?
4. Kokius žinote kreminius gaminius?
5. Kuo skiriasi miltinės konditerijos gaminiai nuo cukrinės konditerijos gaminių?
6. Kaip suplanuoti darbus darbo dienai?
7. Kokiais būdais suteikti užsakovams informaciją apie atliekamas paslaugas?
8. Kaip paruošti darbo vietą gaminių sandėliavimui?
9. Kaip patiekti konditerijos gaminius?